

АЛЪМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБЪДОВЪ,

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,

**правила для накрытія стола, служенія за
онимъ, порядокъ винъ, т. е. какое имен-
но, за которымъ кушаньемъ подается**

И

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУХНИ.

Составленный

И. М. Радецкимъ.



САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1859.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.
С.-Петербургъ. 22 Марта 1852 года.

Ценсоръ *А. Крыловъ.*

ВЪ ТИПОГРАФИИ ШТАБА ОТДѢЛНАГО КОРПУСА ВНУТРЕННЕЙ СТРАЖИ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

На Русскомъ языкѣ существуетъ множество поваренныхъ книгъ, составленныхъ почтенными хозяюшками или изданныхъ господами книгопродавцами; но нѣтъ ни одной книги въ этомъ родѣ, написанной Русскимъ метродотелемъ или кухмистеромъ, который изучивъ основательно свой предметъ въ юношескихъ лѣтахъ, представилъ бы публикѣ крайніе результаты своей опытности въ поваренномъ искусствѣ. Авторъ этой книги, едва ли не первый, который написалъ самостоятельную Русскую поваренную книгу, основывался на собственной опытности. Все, что здѣсь описано, испробовано авторомъ книги, который по ремеслу своему принадлежитъ къ разряду людей, которыхъ Французы называютъ: *Chef de cuisine*, т. е. главою или начальникомъ кухни. Въ Россіи начальникъ кухни называется главнымъ поваромъ или съ Французскаго, метродотелемъ. Прослуживъ большую часть жизни въ знатныхъ домахъ, на великолюбныхъ кухняхъ, авторъ этой книги убѣдился, что хорошая стряпня не только уменьшаетъ издержки хозяевъ, но и способствуетъ къ сохраненію ихъ здоровья, потому что оно основывается на пищѣ, употребляемой въ домъ ежедневно, на выборѣ припасовъ, и на ихъ приготовленіи. Въ этой книгѣ собрано 330 различныхъ кушаньевъ и приготовленій, дорогихъ и дешевыхъ, Русскихъ и иностранныхъ, на томъ основаніи, что по сознанію извѣстнѣйшихъ гастрономовъ, лучший

столь тотъ, который составленъ изъ лучшихъ національныхъ блюдъ всѣхъ народовъ. Все объяснено въ этой книгѣ такимъ образомъ, что пойметъ не только каждый хорошій поварь, но и каждый гастрономъ. Что покажется непонятнымъ, при означеніи тридцати обѣдовъ, то объяснено въ алфавитномъ спискѣ кухонныхъ припасовъ. Издатель книги вполне убѣжденъ въ ея пользѣ и надѣется, что предлагаемая имъ блюда понравятся людямъ, одареннымъ тонкимъ вкусомъ, точно также, какъ эти блюда нравились тѣмъ, для которыхъ авторъ книги приготовлялъ ихъ, заведывая аристократическими кухнями. Простыми или обыкновенными блюдами здѣсь вовсе не пренебрегается, потому что въ поваренномъ искусствѣ все зависитъ отъ качества припасовъ и приготовления; простое превращается при приготовленіи въ изящное.

Для большихъ столовъ принята въ основаніе Французская кухня, считаемая первою въ свѣтѣ. Авторъ книги обучался поварскому искусству въ Парижѣ и долговременною своею опытностію усовершенствовалъ многія блюда, которыя неизвѣстны во Франціи и почитетъ себя счастливымъ, если Русская публика обратитъ вниманіе на его трудъ. Тогда только онъ издастъ и продолженіе этой книги.

П Р А В И Л А

ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА , СЛУЖЕНІЯ ЗА ОНЫМЪ, ПОРЯДОКЪ ВИНЪ, И ПРОЧИХЪ ПРИНАДЛЕЖНО- СТЕЙ.

Разнообразіе обѣденныхъ столовъ приводитъ иногда въ недоразумѣніе прислугу, которая не всегда состоитъ вся изъ опытныхъ людей, а потому, для избѣжанія могущихъ случится во время стола безпорядковъ, считаю необходимымъ предложить въ подробномъ видѣ, принятыя въ С.-Петербургѣ правила, состоящія изъ слѣдующаго:

Для самаго начала слѣдуетъ поставить на срединѣ столовой комнаты, соотвѣтственный количеству персонъ величины, — круглый или овальный столъ, накрыть скатертью (*), обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками, сверхъ каждой положить сложенную салфетку, въ средину оной — хлѣба бѣлаго и кислосладкаго, а съ правой стороны приборъ: ложку, вилку и ножъ; за тарелкою поставить рядъ разной величины столовыхъ рюмокъ — соображаясь съ сортами винъ, потомъ стаканъ для воды, рюмку зеленого или розоваго стекла для рейнвейна и бо-

(*) Во многихъ домахъ подъ скатерть подстилаютъ сукно.

каль для шампанскаго, — по правую и лѣвую сторонамъ ставить графинъ съ водою, вина на поддонкахъ и шампанское въ вазахъ со льдомъ.

На средину стола поставить цвѣты въ хрустальныхъ вазахъ или фарфоровыхъ горшкахъ.

Фрукты свѣжіе или сухіе, уложенные на фруктовыхъ вазахъ.

Конфекты на хрустальныхъ (съ бронзовою колонною) тарелкахъ, подъ названіемъ (*assietes montées*).

Варенье въ хрустальныхъ (на ножкахъ) тарелкахъ.

Если обѣдъ при свѣчахъ, то канделябры или лампы входятъ въ составъ украшеній середины стола.

Накрывающій долженъ уставить вышесказанные предметы, съ соблюденіемъ правильности и симметріи, дабы большая ваза не закрывала малой, все было на виду и накрытый столъ составлялъ бы одно цѣлое.

У каждаго прибора поставить стулъ.

Близъ дверей отъ буфета, накрыть столъ для запасныхъ тарелокъ, приборовъ, судковъ съ горчицею и прочаго. На немъ разливають въ тарелки супъ и ставятся принесенные съ кухни блюда.

При дверяхъ изъ гостиныхъ комнатъ накрыть столъ для водокъ и закусокъ, поставить на средину поднось съ рюмками и графины съ водкою изъ слѣдующихъ: бѣлая померанцовая, красная померанцовая, горькая померанцовая, мятная, миндальная, персиковая, англійская горькая, гвоздичная, малиновая, вишневая, ратафія, испанская горькая, бальзамная, данцигская, розовая, анисовая, полынная, золотая, корицовая, лимонная, тминная, анисовая,

джинъ голландскій , коньякъ , крымская и аракъ ; — съ обоихъ сторонъ по двѣ тарелки , — одна съ изрѣзаннымъ хлѣбомъ , а другая съ приборами и салфетками .

Закуски , приготовленныя на тарелкахъ поставить на краю , кругомъ стола .

При столѣ для закусокъ , назначаются два официанта— одинъ съ запасными на подносѣ чистыми рюмками , а другой съ подпосомъ , для принятія употребленныхъ рюмокъ .

Прислуга къ столу , сервируемому въ одно блюдо назначается изъ трехъ ; изъ нихъ :

Одному носить кушанье . Обязанность его приносить съ кухни осторожно блюда , каждое блюдо должно быть покрыто крышкою , вносить въ столовую комнату , поставить на приборный столъ и ожидать , пока не возьмутъ для подачи ; — тогда онъ отправляется за вторымъ блюдомъ , ставить по прежнему на приборный столъ , первое же возвращаетъ въ кухню или въ другое , назначенное дворецкимъ мѣсто .

Двумъ подавать кушанье :

Первый принимаетъ блюдо съ приборнаго стола , положивъ вилку и ложку съ правой стороны , обносить сидящихъ за столомъ господъ , подавая каждому съ лѣвой стороны , начиная съ почетныхъ дамъ , послѣ дамъ подавая кавалерамъ . Дамы равнаго титула обносятся порядкомъ съ тою разницею , что первое блюдо начинаетъ одна , а вторымъ блюдомъ предоставляютъ эту честь другой и такъ далѣе ; — хозяйка дома остается послѣднею .

Второму обносить соуса или другіе къ блюдамъ принадлежности , наблюдая , дабы каждый подаваемый имъ

*

предметъ, былъ снабженъ приборомъ — ложкой, ложечкой и тому подобное; — подавать съ лѣвой стороны вслѣдъ за блюдомъ.

Сверхъ сего на каждыя четыре персоны назначается одинъ офиціантъ для перемѣны тарелокъ и приборовъ, послѣ каждаго кушанья. Онъ снимаетъ употребленную тарелку лѣвою рукою съ лѣвой стороны, замѣняя чистою тарелкою съ правой стороны и правою рукою; — приборы тогда только перемѣняются, когда они положены на употребленную тарелку и это замѣчать долженъ заблаговременно прислуживающій.

Раньше не подается кушанье, пока всѣ тарелки не будутъ перемѣнены.

Вина подаетъ столовый дворецкій, который заблаговременно приготовляетъ назначенное къ столу вино, слѣдующимъ способомъ :

Бургонское и лафиты, разогрѣтые до теплаго состоянія.

Сотерны, ренвейны и прочія вина держать холодными.

Шампанское заморозить во льду; за 5 минутъ до объѣда, вина поставить на столъ на поддонки откупоренными; съ шампанскаго снять проволоку, очистить отъ смолы (оставить веревку, укрѣпляющую пробку, которая предъ откупориваніемъ срѣзывается при горлушкѣ бутылки, дабы веревка оставалась вся на пробкѣ) и поставить въ вазы со льдомъ.

По желанію хозяина вино ставится предъ каждою персоною или обносится и наливается въ рюмки по очереди всѣмъ сидящимъ за столомъ — дворецкимъ, который взявъ съ поддонка вино, наливаетъ въ рюмку (соотвѣт-

ственную вину) каждому, обойдя кругомъ , бутылку ставить на свое мѣсто (если бы въ ней не оказалось вина , то должно замѣнить новою) (*).

Послѣ супа и пирожковъ подается одно изъ слѣдующихъ: мадера, хересь или портвейнъ бѣлый.

За холоднымъ: Вейндеграфъ, го-барсакъ, го-преньякъ, шабли, эрмитажъ, монтраше, марсала.

Послѣ говядины: Пуншъ глясе, разныхъ сортовъ въ стаканчикахъ или портеръ (который долженъ быть разлитъ въ стаканахъ для портера, обноситься на подносѣ, потомъ стаканы принимаются съ тарелкою и приборами). Вина: медокъ, сенъ-жульенъ, сенъ-эстефъ, го-бріонъ, марго, шато-леовиль, шато-лафитъ, дюфуръ, джонстонъ, крузе и гиршфельдъ, о. м. с., фокъ и бранденбургъ, лафитъ-бартонъ, бранъ-мутонъ, портвейнъ.

За блюдами рыбными: Бургонское: маконъ, бопъ, пети-виолетъ, нюитъ, шамбертенъ, эрмитажъ, романе, ришебургъ, сенъ-жоржъ, кло-де-вужо, помаръ.

За соусами: Рейнвейнъ, гейзенгеймеръ, мозельвейнъ, лаубенгеймеръ, боденгеймеръ, гохгеймеръ, маркебрунеръ, мозель-шварцбергеръ, рюдесгеймеръ, штейнбергеръ, іоганисъ-бергеръ-кабинетъ, сотернъ, го-сотернъ, шато-дикемъ.

Послѣ пастетовъ предъ жаркимъ: Пуншъ имперіалъ въ стаканахъ.

Шампанское: прроа, моризе, силери, жаксонъ, редереръ, мостъ-аи, клико, эль-де-пердри, рейнвейнъ-мусс, мостъ-креманъ, редереръ-аи, сенъ-пераи, бургонское-мусс, вье-сепъ.

(*) Въ семь случаевъ начинается съ дамъ по очереди, а потомъ уже съ кавалеровъ.

Послѣ жаркаго десертыя вина: Малага-аликанте, мускатъ-безье, мускатъ-люнель, мускатъ-фронтеньянъ, мускатъ-ривезальтъ, педро-хименесь, хересь-секъ, лакрима-христи, тинто-ди-роги, пальмъ-сектъ, канское, токайское, аусбругъ, сипиліанъ, токайское-эссенць, мальвоази, вейнъ-де-делля, пахарето.

По принесеніи супа и пирожковъ въ столовую, дворецкій увѣдомляетъ хозяина, — говоря: кушанье подано.

Между тѣмъ, какъ кавалеры подходятъ къ столу съ закусками, дворецкій долженъ разливать на тарелки супъ и каждой усѣвшійся за столъ персонѣ подавать, вслѣдъ за супомъ обносить пирожками или кулебякой, начиная съ почетной дамы, и такимъ порядкомъ подавать далѣ по объявленной поваромъ запискѣ.

Послѣ сладкаго подается на салфеткѣ кускомъ (съ наръзанными нѣсколькими ломтиками) сыръ, изъ слѣдующихъ: пармезанъ, швейцарскій, честеръ, лимбургскій, голландскій, эндамскій, бри-французскій или невшательскій.

Послѣ сыра снимается соль, тарелки съ приборами и замѣняются десертными, далѣ обносится кругомъ хлѣбъ для десерта, снимаются по очереди верхнія вазы съ фруктами съ пьедесталей, обносятся кругомъ, подавая каждой персонѣ прежнимъ порядкомъ и ставятся на своемъ мѣстѣ; за фруктами — варенье, потомъ конфекты; вслѣдъ за конфектами — подаются полоскательные чашки съ теплою водою и частицею лимонной цедры, или духами.

Пока продолжается обѣдъ, закуски со стола должны быть сняты, а вмѣсто водокъ на поднось ставятся ликеры изъ слѣдующихъ: киршъ-васеръ, кремъ-де-те, парфеть-

амуръ, розовое масло, вишневая ратафія, кремъ изъ персиковъ, кремъ съ ванилью, кремъ малиновый, кремъ полынный, кремъ изъ оранжевыхъ цвѣтовъ, анизетъ бордовскій, кирасо-голландскій, ратафія гренобльская, ратафія изъ четырехъ фруктовъ, мараскинъ, кремъ изъ ананасовъ, джинъ голландскій, коньякъ и ромъ бѣлый.

Когда встанутъ изъ-за стола, подносится въ чашкахъ на подносѣ кофе.

КУХНЯ.

Устройство С. Петербургской кухни слѣдующее:

Печка съ чугунною сверху плитою, обложенная кругомъ и съ боковъ бѣлыми изразцами, съ одной стороны подъ плитою должны быть двое чугунныхъ дверецъ—одни большія для топки дровами или угольями, другія маленькіе съ рѣшеткою для скорѣйшаго горѣнія матеріаловъ, подъ плитою; съ другой стороны, устроиваются двѣ желѣзныя печки, каждая о двухъ душникахъ и котель гуженый съ крышкою и краномъ для воды;—1-ю топкою подъ плитою посредствомъ душниковъ; печка и котель съ водою держатся въ такой температурѣ, какал окажется нужною для повара; первая печка обыкновенно внизу, служитъ для печенія разныхъ предметовъ, требующихъ болѣе жару, вторая по выше для печеній вѣжныхъ, какъ

первая, такъ и вторая съ рѣшетками желѣзными по срединѣ и плотно запирающимися дверцами, котелъ за печками вдѣлывается въ стѣнку съ малымъ отверстіемъ сверху и краномъ наружу.

Печка русская съ двумя съверху душниками плотно задвигающимися желѣзными дверцами, передъ печкой съ обоихъ сторонъ устраиваются конфорки съ рѣшетками и крышками чугунными. Одна конфорка служитъ для угольевъ, другая для очистки золы изъ печи, равнобрно доверху выкладывается бѣлыми изразцами, подъ печкой оставляется мѣсто для орудій къ ней принадлежащихъ, то есть: желѣзной лопаты, кочерги, помела и прочаго.

Между плитою и печкою по другую сторону стѣны вдѣлывается чугунный котелъ (для чистки посуды) съ поднавѣсомъ и душникомъ сверху, внизу подъ котломъ—дверцы для топки, кругомъ котелъ обивается жестью, навѣсъ и бока бѣлыми изразцами выложены быть должны.

Очагъ съ вертеломъ устраиваютъ на англійскій манеръ, т. е. колесо съ крыльями утверждаютъ въ начальномъ отверстіи трубы, которое посредствомъ прохода дыма вертится, а придѣланные вертела, съ помощію мѣдныхъ или желѣзныхъ цѣпей оборачиваются предъ огнемъ.

Все вышесказанное устраивается соотвѣтственно потребности, въ одной, двухъ и болѣе комнатахъ.

Въ кухнѣ устраиваются три ряда полокъ:—первая для крышекъ отъ кастрюль, красныхъ и бѣлыхъ, — (первые вѣшаются за ручку на гвоздяхъ, а вторые опускаются до половины за полку)—на второй полкѣ помѣщаются ка-

стрюли бѣлыя шарлотной формы и кастрюли красныя малаго размѣра; на третей—бульонные, рыбныя, и прочіе котлы; кастрюли сотейники и другая кухонная посуда, ставится порядкомъ, входящимъ въ ранжиръ, начиная отъ большой до маленькой.

Ниже полокъ кругомъ стѣны столы съ подножками, на подножкахъ ставятся плафоны, противни, листы и тому подобное.

На срединѣ кухни должно имѣть столъ березоваго дерева, (и съ соотвѣтственнымъ числомъ такого же дерева досокъ для транжировки и деревянныхъ подставокъ подъ кастрюли)—съ двумя выдвигными ящиками; въ первомъ лежатъ деревянные инструменты т. е. лопатки березоваго дерева, ложки деревянные разной величины, — вѣничекъ для сбивки сливокъ, шпарля для бѣлковъ и проч.; второй же ящикъ остается для прочихъ принадлежностей.

Съ правой стороны стола дубовый стулъ для рубки, съ боку котораго привѣшивается сѣчка большая и маленькая для рубки говядины и отбивки котлетъ и прочаго.

Столъ березоваго дерева для тѣста съ выдвигными ящиками ставится къ той сторонѣ, гдѣ находится русская печка;—въ ящикахъ лежатъ инструменты т. е. скалка для тѣста, кисточка для смазки; рѣзцы, бордюры и прочіе принадлежности. Надъ столомъ устраиваютъ полку для формъ бисквитныхъ и тартлетныхъ, рамокъ пастетныхъ, выемокъ для тѣстъ и прочаго; листы ставятся на подножкахъ стола.

Отдѣльно должна быть устроена на подобіе кухни

холодная кладовая со столами и полками (въ видѣ ящиковъ для провизіи).

Ларь для льду выложенный изъ-внутри свинцомъ, съ двумя внутренними же полками и краномъ для спуска воды.

При столѣ съ одной стороны, каменная ступка на деревянномъ стулѣ съ деревяннымъ при ней пестикомъ; съ другой стороны стулъ безъ верху для цѣженія желеевъ (къ ножкамъ котораго привязывается салфетка.)

На полкахъ противу ларя ставятъ формы и формочки для кремовъ и желеевъ, противъ ступки сито, дальше каменная посуда и тому подобное.

Провизія сухая въ жестяныхъ или стеклянныхъ банкахъ, и прочіе предметы ставятся по усмотрѣнію повара.

Однимъ словомъ кухня должна быть устроена такъ, чтобы инструменты и принадлежности имѣли каждый свое мѣсто и разсортированы такъ, чтобы работающему одно дѣло, не было надобности въ посторонней помощи и приготавливающей не терялъ бы время понапрасну.

Сіе краткое начертаніе кухни есть необходимо вступающему на хозяйство повару;—дабы при устройствѣ оной могли объясниться съ архитекторомъ, а при томъ познакомились съ проходами душниковъ, какъ у печекъ при плитѣ и для пирожного,—умѣть (посредствомъ душниковъ) держать жаръ въ нужной температурѣ;—это есть дѣло важное и весьма полезное.

С.-Петербургская кухня устройствомъ своимъ можетъ соперничать съ Парижскою; у насъ уголья замѣнены бере-

зовыми дровами — конфорки чугунными плитами ; печки , ледники , погреба и много другихъ удобствъ , облегчаютъ повара отъ тѣхъ трудностей , съ которыми Парижскій поваръ долженъ бороться.

Въ Парижѣ , подобный нашему обѣдъ , изготовляютъ въ такое же время , на двухъ конфоркахъ , одномъ очагѣ и одной печкѣ для пирожного ; въ такомъ случаѣ нужно не только искусство готовить , но и умѣние рассчитать время , дабы успѣть выполнить.

При всѣхъ неудобствахъ Парижской кухни пальма первенства вкусу и изобрѣтательности , принадлежитъ Французскимъ гастрономамъ и ихъ кухнѣ , хотя Парижъ и не выше прочихъ столицъ имѣеть провизию ; Великобританія , Италия , Испанія , Германія и Россія имѣють тоже , исключая Французскаго чернаго трюфеля , взамѣнъ котораго Россія имѣеть Южный и Западный—вкусомъ не уступающій Французскому , но имѣющій сѣрый цвѣтъ ; рыбою же и дичью Петербургъ выше Парижа , какъ и сами Французы въ томъ сознаются , напр. гдѣ найдется столь большой запасъ полнаго комплекта живой рыбы во всякое время года , какъ въ Россіи ; дичь у насъ торговцы считаютъ не штуками , а тысячами паръ , и не взирая на суровость нашего климата , мы имѣемъ также круглый годъ свѣжую спаржу , шампиньоны , разный салатъ и множество противныхъ температуръ растений . Италия и Испанія въ Январѣ имѣють свѣжіе бобы и огурцы ,—мы также имѣемъ , хотя не столь изобильно , а земляника , малина и виноградъ сплѣваютъ у насъ въ оранжереяхъ ранѣе заграничнаго .

Преимущества Парижской кухни надъ прочими очевидны, ибо въ другихъ націяхъ повара не столь усердно изучаютъ это искусство, какъ во Франціи;—тамъ, до вступленія въ повара пишутъ и рисуютъ правильно; многіе изучаютъ сперва скульптуру, а потомъ поступаютъ въ пирожники и кондитеры и на послѣдокъ уже практикуютъ въ разныхъ кухняхъ, пока получаютъ лестное для нихъ названіе *Повара*.

Это доказываетъ, что во Франціи поваренное искусство изучаютъ въ совершенствѣ, а не поверхностно, и потому Россія, принявъ въ свой объемъ изящныя кушанья разныхъ націй, методу приготовленія признала за лучшую — Французскую.

Въ нашемъ изобильномъ провізію отечествѣ, и при всѣхъ удобствахъ устройства С.-Петербургскихъ кухонь, чтобы сравняться съ Парижскими — недостаточно только основательнаго и усерднаго изученія, повареннаго искусства.

О ЛЮДЯХЪ ДЛЯ КУХНИ.

С. ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ ИМѢЕТЪ ЛЮДЕЙ СЛѢДУЮЩИХЪ: РАБОТНИКА, УЧЕНИКА, ПОМОЩНИКА И ПОВАРА.

Должность работника.—Держать кухню и посуду въ чистотѣ, т. е. кухня ежедневно должна быть выметена, вымыта, усыпана пескомъ; столы, доски, полки, изразцы кругомъ плиты и печекъ вымытыми, зола изъ подъ плиты, котла, очага и канфорокъ выбрана; посуда мѣдная, каменная и деревянная очищена, уложена на мѣста и повѣрена, все вышесказанное, работникъ долженъ окончить съ вечера послѣ обѣда или ужина; утромъ же обязанность его—снабдить кухню пужнымъ количествомъ дровъ, воды, льду, выточить ножи и перемѣнить кухонное бѣлье до прибытія помощника.

Ученикъ. Съ утра перебираетъ въ кладовыхъ, погребкахъ и на льду провизію, если она имѣетъ въ томъ надобность, потомъ просѣетъ муку, приготовитъ мелкій сахаръ, сахаръ съ цедрою лимонною, мелкую соль и перецъ, мушкательные толченые духи, очиститъ коренья и картофель, срубитъ луку рѣпчатого и зеленого, переберетъ и изрубитъ по надобности зеленой петрушки, накроетъ столъ, поставитъ въ ранжиръ бѣлыя кастрюли, освидѣтельствуетъ есть ли въ печкахъ и на очагѣ сухія дрова; все это приготовить должно до прибытія помощника.

Помощникъ. Получивъ заблаговременно записку отъ хозяина, принимаетъ по оной провизию, ставитъ на огонь бульоны, соусы, аспикъ и прочее; опредѣляетъ работу мальчику и прочимъ кухоннымъ людямъ, дабы до прибытія повара рыба, зелень и живность были съ черна очищены.—Хотя полное кухонное управленіе лежитъ на отвѣтственности помощника, однако каждая малость не иначе должна быть выполнена какъ съ разрѣшенія хозяина, на это есть много причинъ... безотвѣтное повиновеніе работника и ученика помощнику, а равномѣрно помощника повару—есть необходимое условіе порядка.

Обязанность повара важна въ разныхъ періодахъ, не лишнимъ считаю объяснить здѣсь нѣкоторые замѣчанія для молодыхъ людей, начинающихъ или правильнѣе вступающихъ въ хозяйство.

Поваръ быть долженъ чистъ наружностью и нравственностію, съ совершеннымъ вкусомъ, трудолюбивъ, разсудителенъ, экономенъ, трезвъ, добросовѣстенъ и богобоязливъ.

О чистотѣ. Поваръ, а равномѣрно кухонные люди должны быть одѣты ежедневно въ бѣлое верхнее платье, т. е. куртку, колпакъ и передникъ. (*)

Кухонное бѣлье перемѣняемы, т. е. скатерти, салфетки, полотенца и наблюдать, чтобы салфетки для цѣженія бульоновъ и соусовъ не стирались съ мыломъ, но съ мукою.

Посуда мѣдная должна быть чищена въ щолокѣ, (пескомъ, но послѣ вымыта въ холодной водѣ) щолокѣ же

(*) Исподнее бѣлье должно быть такъ же въ совершенной чистотѣ.

ежедневно—закипятить, и зола перемѣнена; разъ же въ недѣлю, котель долженъ быть вычищенъ; бульонные котлы и прочіе часто употребляемые кастрюли, чрезъ каждые полтора мѣсяца должны быть лужены.

Вода должна быть въ двухъ кадкахъ съ крышками и каждодневно процѣживаема въ вычищенную кадку сквозь устроенный на деревянный обручъ холстъ. Въ кухняхъ, гдѣ во-да проведена посредствомъ трубъ, на кранахъ должно надѣвать мешочки проволочные или холстинные. Вода съ каналовъ и болотныхъ прудовъ, пропускается сквозь водоочистительные машины.

Провизию подверженную порчѣ не употреблять, напримѣръ мясная не подлежитъ скорому гніенію, но когда окажется слѣды испорченности, то вредна для здоровья, наипаче солонина.

Рыбная столь вредна испорченная, сколь не и доверенная, наипаче соленая, съ которою предписано обращаться и медициною осторожно.

Зеленная требуетъ рачительнаго присмотра при очисткѣ оной, дабы мѣлкіе насѣкомыя, или волосы и тому подобныя нечистоты не могли попасть въ нее.

Грибы и сморжи требуютъ также рачительнаго присмотра: первые—дабы вмѣстѣ съ безвредными, не было бы и вредныхъ, какъ то: мухоморовъ и тому подобныхъ; не извѣстные же названіемъ грибы—вовсе недопускаются,—вторые — имѣющіе во внутренности одного съ грибомъ цвѣту насѣкомыхъ; а равномѣрно первые и вторые требуютъ долгаго кипяченія;—для сушенія преимущественно собираются свѣжіе безъ червей.

Масло и яйца суть главнѣйшіе предметы въ провизіи, а потому не иначе слѣдуетъ допускать ихъ къ употребленію, какъ по рачительному испытанію хозяина, такъ и потому, что дурное яйцо и не свѣжее масло не возможно ни чѣмъ исправить.

Обязанность поварская лишаетъ сотрудника возможности слѣдовать модѣ, на примѣръ—волосы должны быть коротко острижены, борода и усы обриты. Табакъ какъ курительный такъ нюхательный,—недозволяется; первый вреденъ потому, что отъ сильнаго табачнаго дыма—вкусъ твердѣетъ и поваръ лишается вѣрной мягкости различить пряность отъ горечи;—нѣжный тонскій вкусъ въ жилияхъ, не можетъ быть переданъ имъ вѣрно; второй — вреденъ болѣе, ибо имѣетъ тѣ же послѣдствія въ разсужденіи вкуса и обонянія, но всего болѣе, по неопрятности своей лишается на всегда званія повара.

О винѣ. Во Франціи принято, что повара раньше не завтракаютъ пока не окончатъ первой половины обѣда; всѣми дознано, что вкусъ предъ пищею вѣрнѣе, чѣмъ послѣ оной. Когда пища имѣетъ вліяніе на вкусъ, сколь должно быть вредно для вкуса вино. У молодыхъ непривыкшихъ людяхъ къ трудамъ при огнѣ, оно отнимаетъ силу, и даже можетъ лишитъ ихъ возможности выполнить такъ, какъ быть должно; не говорю здѣсь о лишнемъ употребленіи, оно вовсе недозволено повару.

О трудолюбіи. Каждому до вступленія въ ученіе извѣстно, что поварская должность имѣетъ ежедневное заня-

тіе, а потому надобно приготовить себя къ трудамъ, привыкнуть къ порядку, раздѣлить работу на четыре части, изъ нихъ: первая — очистить поверхностно провизию изъ черна; вторая — приготовить къ операци; третья — привести въ исполненіе, а четвертая—отпустить. Трудолюбивый поваръ успѣетъ все сдѣлать и найдетъ время для отдыха; но горе тому, который не пользуется этимъ правиломъ. Кончается тѣмъ, что онъ не только не можетъ выполнить дѣла, какъ надлежитъ, но часто даже заставляетъ ожидать пришедшихъ за кушаньемъ.

О вкусъ. Изготовить вкусное блюдо или обѣдъ—это не есть знаніе своего дѣла повара; надобно со вкусомъ рассортировать блюда, дабы вкусъ перваго не вредилъ второму, со вкусомъ наложить на блюдо, убрать, обгарнировать съ соблюденіемъ правильности и симетріи, такъ, чтобы каждое кушанье, видомъ своимъ вызывало апетитъ у зрителя. Вотъ отличительная черта трудолюбиваго и вмѣстѣ съ тѣмъ разсудительнаго повара.

О разсудительности. Соображаясь, что господинъ довѣряетъ намъ свое здоровье, мы съ своей стороны должны оправдать себя всѣми зависящими отъ насъ средствами, а главное, имѣющее болѣе или менѣе вліянія на ихъ здоровье; каждый поваръ обязанъ знать что возрастъ дѣтскій, лѣта среднія и лѣта дозрѣлыя, не могутъ имѣть равенства между собою, а слѣдовательно и блюда не могутъ быть одинаковаго приготовленія. Пюре, соусы и тѣста жирныя, фарши, сои, крѣпкіе бульоны, крѣпкія вина и пряности, суть исключенія для первыхъ и послѣднихъ. Столъ для дамъ и столъ для кавалеровъ есть также разница; первый долженъ быть

выбранъ изъ нѣжныхъ а второй болѣе питательныхъ блюдъ, или столъ лѣтомъ во время прогулокъ на дачѣ, катанья верхомъ и прочаго—противъ стола въ зимнее время, когда мы лишены того, что природа даруетъ намъ лѣтомъ. Многіе даже извлекаютъ пособіе изъ кушанья вмѣсто медвѣчины; напримѣръ: бульонъ телячій со свѣжею зеленью, салатомъ или шевелемъ, уравниваетъ и облегчаетъ желудокъ; бульонъ говяжій съ рисомъ укрѣпляетъ оный, бульонъ куриный съ острогономъ или кервелемъ, усмиряетъ головную боль (подобная боль усмиряется втягиваніемъ воздуха чрезъ носъ, изъ тертаго свѣжаго хрѣна); саго на бульонѣ и на винѣ вызываетъ аппетитъ; супъ казія со шавелемъ и росольникъ (не лейзенованныя) изгоняютъ испаренія, оставшіяся въ головѣ послѣ дружеской компаніи; супы молочныя, питательныя, мучныя, жирныя шуре придаютъ тучность; супы же крѣпкіе съ пряностями и кислыя противодѣйствуютъ. И много есть еще подобныхъ вещей, которые уже извѣстны каждому.

О экономіи. Экономія есть также первое достоинство повара; въ этомъ словѣ должно разумѣть то, чтобы ничего изъ провизіи или оставшихся бульоновъ, соусовъ, тѣстъ, гарнировъ не пропало; послѣ каждого обѣда, оставшуюся провизію (*) переложить въ каменные чашки и поставить накрытыми въ холодную кладовую; при томъ же согласатся съ желаніемъ господина, ибо повару богатое или дорогое блюдо не дѣлаетъ столько чести, сколько вкусное; а потому совѣтую каждому исполнять въ точности всѣ

(*) Оказавшія кислогу бульонъ, соусъ или другіе предметы, не употреблять, ибо они не только безполезны, даже вредны. Само собою разумѣется, что подобной экономіи, не должно требовать отъ повара.

требованія хозяина не увѣличивая расхода, — что и придастъ ему названіе добросовѣстнаго повара.

ЗАМѢЧАНІЕ О ПРОВИЗИИ.

Говядина для бульоновъ—употребляется свѣжая, т. е. битая однимъ днемъ ранѣе, въ зимнее время не должна быть мерзла, въ противномъ случаѣ бульонъ теряетъ настоящій вкусъ.

Филей, кастрцы и прочія части — висятъ въ холодныхъ мѣстахъ до 7-ми сутокъ, чѣмъ долѣе, тѣмъ мясо бываетъ мягче; натурально, тѣ мѣста исключены, гдѣ невозможно сбечь, въ особенности лѣтомъ.

Телятина и баранина — подлежатъ вполне условіямъ вышесказаннымъ, висятъ въ холодныхъ мѣстахъ до употребленія въ собственныхъ шкурахъ; части переднія употребляются раньше.

Головка и ножки. — Тотчасъ по убитіи теленка или барашка, отнять ножки и головку, положить въ котель, налить теплою водою, мѣшать (на огнѣ лопаткою) не отступно, пробуя, когда шерсть удобно отстанеть; тогда влить холодной воды, очистить какъ должно, потомъ намочить въ чистой водѣ, до дальнѣйшаго употребленія.

Горохъ — зеленый вылуцается въ тотъ день, въ который слѣдуетъ готовить, — ранѣе же вылущенный, теряетъ зеленый цвѣтъ.

Горошекъ — въ зимніе мѣсяцы замѣняется сушенымъ мелкимъ (горохъ свѣжій), который должно перебрать,

вымочить въ холодной водѣ , уварить какъ свѣжій въ луженой кастрюлѣ ; многіе — желая сберечь зеленый цвѣтъ, варятъ въ нелуженой кандитерской кастрюлѣ , отъ чего горохъ теряетъ вкусъ.

Чечевица — преимущественно употребляется для супу красная, за неимѣніемъ же — замѣнить можно желтою ; тогда слѣдуетъ разводить супъ краснымъ бульономъ.
Свекла — для борщу и гарнировъ употребляется красная и молодая.

Разныя коренья — для суповъ и гарнировъ должны быть молодые безъ столовъ и жилъ внутри ; вторые могутъ быть употребляемы для бульоновъ и бресовъ.

Грибы — свѣжія употребляются въ тотъ день, въ который отысканы; на второй чернѣютъ и нападаетъ червь ; сушенныя же выбираются преимущественно безъ песку.

Капуста — кислая для щей употребляется рубленая, квашеная натурально (безъ примѣси духовъ). Шинкованная или въ головкахъ — квашенная , замѣняется въ необходимости.

Капуны, пуляды, индѣйки, цыплята, гуси, утки — должны быть убитыми и ощипанными за три дня до употребленія въ теплое время; въ зимѣ же — какъ возможно, но не должно ихъ заморозить.

Раки — вкуснѣе изъ протекающихъ рѣкъ ; озерныя и изъ прудовъ имѣютъ болотный вкусъ, почему не употребляются для супу въ пюре изъ раковъ; отваренныя легко можно разрознить ; ибо рѣчной — чистъ и весь красивый, напротивъ прудной имѣетъ нижнюю часть черную, обросшею болотистымъ мохомъ.

Шампиніоны—лежалые , неудобны для очистки и не могут имѣть настоящей бѣлизны.

Ерши — для всякой надобности должно брать живые.

Стерлядь — живая, желтаго цвѣта вкуснѣе, но встрѣчаются на садкахъ, подобнаго же цвѣта , — сидѣлая въ ящикахъ долгое время ; они легко могутъ быть разрознены; во-первыхъ, у сидѣлой—голова шире корпуса; во-вторыхъ, крылья при головѣ подтерты до краснаго цвѣта ; опрокинувъ стерлядь внизъ спиною , можно удостовѣриться.

Сиги — живые вкуснѣе сонныхъ , послѣдніе имѣютъ тяжелый травный лухъ ; Невскіе вкусомъ выше озерныхъ и морскихъ.

Судакъ — долженъ быть убитъ днемъ раньше ; живой въ варкѣ разсыпается на мелкіе частицы и твердъ.

Форель — раздѣляется на нѣсколько родовъ :

1) Форельки маленькіе, подъ названіемъ Гатчинскіе , за три часа до отпуска очищаются, (сонные не столь вкусны).

2) Форели подъ названіемъ Шведскіе, средней величины, плоскіе, тѣломъ красные , но вкусомъ уступаютъ форелямъ Невскимъ , однимъ днемъ до употребленія , должны быть убитыми.

3) Форели обыкновенные тѣломъ бѣлые, но вкусомъ ниже всѣхъ сортовъ форелей.

Разрознить ихъ легко по складу : голова большая , корпусомъ длинный, болѣе круглый, чѣмъ плоскій.

4) Форель Невская, подъ названіемъ (truite - saumon), вкуснѣе изо всѣхъ сортовъ форелей. У ней головка маленькая, корпусомъ толста, тѣломъ красна и очень нѣжна; за 10 часовъ до употребленія убивается. Известна у рыбаковъ подъ названіемъ (тамешки).

Рисъ — для консоме и пулярдъ съ рисомъ, употребляется рисъ изъ Каролины, для блянетовъ, пастетовъ и пиляву; рисъ мелкій изъ Турціи, который имѣетъ болѣе клейкости.

Каштаны—преимущественно употребляются привозные свѣжіе; сушеные ни въ какомъ случаѣ замѣнить ихъ не могутъ, ибо тяжелый отъ нихъ духъ устранивъ невозможно.

Крупа смоленская — и все прочее — должна быть свѣжая; посторонній или затхлый духъ, дѣлаетъ негодною къ употребленію.

Тапиока — значитъ не обдѣланное саго, продается въ большой морской, на углу кирпичнаго переулка (*).

Яйца — ординарныя, т. е. дешевыя, не допускаются въ хорошей кухнѣ, а подъ названіемъ (яйцо головки) или свѣжія; дешевое яйцо обходится дороже свѣжаго, если по неосторожности попадетъ въ кушанье.

Мука — лучшая, подъ названіемъ крупчатой или конфектной, имѣетъ желтый цвѣтъ, выдѣлывается въ Русскихъ мельницахъ, бываетъ всегда суха и неподлежитъ скорой порчѣ; для всѣхъ надобностей лучшая.

(*) У Фохтса и у другихъ.

Мука бѣлая, уступаетъ достоинствомъ желтой, выдѣлывается на Нѣмецкихъ мельницахъ, не можетъ быть въ кулѣ долгое время, подвергается тухлости и въ тестѣ жидка. Разрознить можно слѣдующимъ: взять въ горсть муки и сжать крѣпко—сухая, Русскихъ мельницъ вылетитъ между пальцами, а вторая останется комкомъ.

Гречневая мука — 2-хъ сортовъ : 1-й изъ гречневаго зерна, употребляется для блиновъ и прочихъ надобностей; 2-й изъ-подъ гречневой мелкой (подъ названіемъ смоленской) крупы, не имѣетъ и половину достоинствъ первой; разница между ими та: 1-я бѣла, чиста, имѣетъ видъ настоящей муки; 2-я съ сѣрыми мелкими точками; въ пальцахъ болѣе похожа на пыль.

Масло — коровье, сливочное и (подъ названіемъ) чухонское, употребляется лучшаго вкуса; многіе повара желая извлечь экономію, употребляютъ ординарное и русское; а потому не рѣдко получаютъ выговоры и теряютъ репутацію.

Масло прованское — также двухъ сортовъ. По моему разумѣнію лучше положить мало хорошаго, чѣмъ много дурнаго.

Ветчина — способъ узнавать внутри достоинство ветчины слѣдующій: сдѣлать изъ сухаго березоваго дерева шпильку, воткнуть въ средину ветчины, близь кости, оставить двѣ минуты, потомъ вынуть; чрезъ обоняніе изъ дерева узнать можно вкусъ старой, испорченной или ветчины натуральной.

Молочная провизія. — Молоко и сливки для кипяченія требуютъ наблюденія, дабы до употребленія удосто-

вѣрится (поставивъ въ маленькой кастрюлѣ немного на огонь) не заварится ли, потомъ уже приступать къ дѣлу; для сбереженія въ лѣтнее время молока и сливокъ, кладется немного мелкаго сахару, чѣмъ лучше можетъ сберечься въ настоящемъ вкусѣ.

Дрожжи. — Дрожжи трудно опредѣлить мѣрою, ибо достоинства ихъ разныя, сортовъ нѣсколько: 1) бѣлыя, снимающіяся сверху пива — на заводахъ — суть лучшія; 2) изъ-подъ пива; 3) домашнія заквашенныя съ хмѣлемъ; 4) обыкновенныя, растворенныя на отрубяхъ. Приготовляющій тѣсто или блины, долженъ съ перваго поднятія опредѣлить ихъ силу.

Клей рыбій—трехъ сортовъ: 1-й осетровый изъ лучшихъ; 2-й бѣлужій и севрюжій, не имѣющіе столько крѣпости; 3-й изъ сомовъ — вовсе не крѣпкій. Разрознить ихъ легко: 1-й прозрачный — умѣренной толщины, раздѣляется въ длинѣ полосками удобно; 2-й бѣлужій — большими темноватыми пластами, ломается удобно и не разваривается подобно осетровому; севрюжій тоненькими пластами; 3-й изъ сомовъ — цвѣтомъ мутный и пласты хотя не очень толсты—но крѣпки и неудобны для разнятія; въ варкѣ совершенно остаются цѣлыми.

Слѣдующія описанія, будутъ поясняемы мною, при изданіи новыхъ тетрадей.

—

КНИГА ПЕРВАЯ.

ОБЪДЪ 1-й.

Супъ пюре изъ зеленого гороху.

Супъ консоме съ кнелями.

Пирожки изъ рябчиковъ по-польски.

Галантинъ изъ пулярдъ съ трюфелемъ по-французски.

Котлеты бараньи на пюре изъ луку.

Судакъ глянсованный въ печкѣ по-нормандски, съ
устрицами.

Перепела съ разною зеленью.

Жаркое молодая шпигованная индѣйка и кулики.

Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ.

Панке съ абрикоснымъ мармаладомъ.

Желе изъ весеннихъ фиалокъ.

Закуски.

Салатъ.

Копченая грудинка гуся.

Латукъ съ провенсальемъ.

Оливки фаршированные.

Вишни маринованныя.

D I N E R 1.

Potage purée de pois verts.

Consommé aux quenelles de volaille.

Petits pâtés de gelinotte à la polonaise.

Galantine de poularde aux truffes à la française.

Côtelettes de mouton à la soubise.

Soudac gratiné à la Normand, aux huîtres.

Cailles à la macédoine.

Rôti dindonneau piqué, flanqué de pluviers.

Asperges au naturel sauce au beurre.

Pannequets à la marmelade d'abricots.

Gelée printanière de violettes.

HORS D'OEUVRES.

Poitrine d'oie fumée.

Olives farcis.

SALADE.

Laitue à la provençale.

Cerises marinés.

ОБЪДЪ 2-й.

Супъ пюре изъ куръ съ гренокми.

Ботвинья съ огурцами.

Пирожки слоеные, натурально.

Филей шпигованный, съ каштанами празнымъ гарни-
ромъ.

Сиги фаршированные шампиньонами.

Цыплята подъ зеленымъ соусомъ.

Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ.

Жаркое тетеревъ, и разное.

Горохъ зеленый по-англійски.

Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба.

Кремъ баварскій съ мараскиномъ.

ЗАКУСКИ.

Устрицы остиндскія.

Сыръ швейцарскій.

САЛАТЪ.

Французскій съ зеленью.

Рыжики соленые.

D I N E R 2.

Potage à la reine aux petits croûtons.

Batvina aux concombres à la russe.

Petits pâtés au naturel.

Filet de boeuf garni en chipolata.

Lavarets farcis aux champignons.

Petits poulets à la ravigot.

Godiveau de Gêlinotte aux truffes.

Rôti coq de bois, et mêlé.

Petits pois à l'anglaise.

Charlotte de pommes au pain de seigle.

Crème bavaoise au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Huitres d'ostende.

Fromage de Gruyère.

SALADE.

Française aux persils.

Mousserons salé.

ОБЪДЪ 3-й.

Борщъ польскій лейzenованный, съ ушками.

Супъ консоме съ кашею, изъ смоленскихъ крупъ.

Маленькіе вольванты съ пюре изъ дичи.

Филей изъ цыплятъ въ маіонезѣ.

Ростбифъ по-англійски съ картофелемъ.

Гатчинскіе форельки натурально съ прованскимъ
соусомъ.

Филей съ куропатокъ въ крѣпинетѣ съ трюфелемъ.

Жаркое пулярды и бекасы.

Спаржа съ бешемелью.

Пудингъ кабинетный горячій.

Желе изъ барбарису.

ЗАКУСКИ.

Икра свѣжая.

Пастетъ изъ дичи.

САЛАТЫ.

Цыкорій натурально.

Огурцы свѣжепросольные.

D I N E R 3.

Potage borche à la polonaise.

Consomme à la semoule.

Petits bouchée à la purée de gibier.

Mayonaise de filets de volaille à la gelée.

Rosbif d'ailoyau à l'anglaise, garni de pommes de terre.

Petits truites de Gatchina au naturel, sauce provençale.

Filets de perdreaux en crépinettes aux truffes.

Rôti poularde, et bécasses.

Pointes d'asperges à la béchamel.

Pouding de cabinet chaud.

Gelée d'épines-vinettes.

HORS D'OEUVRES.

Caviar frais

Pâté de gibier.

SALADE.

Chicorée au naturel.

Concombres salée.

О Б Ъ Д Ъ 4-й.

Супъ поре изъ земляныхъ грушъ, съ гренками.

Консоме съ сагомъ и разными кореньями.

Крокеты изъ яицъ съ бешемелью.

Холодное изъ куропатокъ по-французски.

Кастрецъ телячій гясованный по-мѣщански.

Судакъ натурально гарнированный раками.

Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами.

Жаркое молодые утки и цыплята.

Артишоки по-ліонски.

Компотъ горячій изъ персиковъ.

Бланманже миндальное съ померанцовымъ цвѣтомъ.

Закуски.

Салатъ.

Селедка съ чернымъ хлѣбомъ. Кресь натурально.

Сыръ голандскій.

Яблоки моченые.

DINER 4.

Potage purée de topinambour, aux petits croûtons.

Consommé au sagou à la jardinier.

Croquettes des oeufs à la béchamel.

Chaud-froid de perdreaux à la française.

Longe de veau à la bourgeoise.

Soudac au naturel garni d'ecrevisses.

Soufflé de gélinottes aux champignons.

Rôti canetons et petits poulets.

Artichauts à la lyonnais.

Pêches à la bordelouf.

Blanc-manger d'amand à la fleur d'orange.

HORS D'OEUVRES.

SALADE.

Hareng au pain de seigle.

Cresson au naturel.

Fromage de hollande.

Pommes mouillées.

ОБЪДЪ 5-й.

Супъ Французскій съ желвьемъ.

Супъ консоме съ рисомъ.

Хрустады по-испански съ сальпикономъ.

Филей маринованный съ острокрѣпкимъ соусомъ.

Лаксфорель по-голландски.

Филей изъ цыплятъ фаршированные, на пюре изъ шампиньоновъ.

Вольвантъ съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое рябчики и турухтаны.

Бобы зеленые по-англійски.

Плумъ пудингъ по-бретански.

Кремъ-шарлотъ изъ апельсинъ съ мараскиномъ.

Закуски.

Салатъ.

Сардины маринованныя.

Цыкорій по-нѣмецки.

Тартины изъ яицъ.

Грибы маринованные.

DINER 5.*Potage à la tortue.**Consommé au riz.**Petits croustades à l'espagnole au salpicon.**Filet de boeuf mariné sauce piquant.**Truite saumonée à la hollandaise.**Filets de volaille en surprise, à la purée de champignons.**Vol-au-vent à la financière.**Rôti Gélinoites et guignards.**Haricots verts à l'anglaise.**Ploom-pouding à la moëlle de boeuf.**Crème-charlotte d'orange au marasquin.***HORS D'OEUVRES.****SALADE.***Sardines marinés.**Chicorée à l'allemand.**Tartinées des oeufs.**Champignons marinée.*

О Б Ъ Д Ъ 6-й.

Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ съ сагомъ.

Супъ консоме съ вермишелью.

Пастетъ изъ блиновъ по-польски.

Маіонезъ изъ цыплятъ съ маседуаномъ.

Гвись бараній по-бретански.

Судакъ жареный въ печкѣ подъ бешемелью.

Филей изъ утокъ на пюре изъ зеленой спаржи.

Жаркое каплунъ и мелкая дичь.

Помдоры фаршированные по-провански.

Суфле съ ванилью.

Пудингъ изъ каштановъ съ разнымъ изюмомъ.

ЗАКУСКИ.

Балькъ осетровый.

Рѣдись свѣжая.

САЛАТЪ.

Свекольникъ.

Арбузъ маринованный.

D I N E R 6.

Potage à la romfort au sagou.
Consommé au vermicelles.
Pâté de beignets à la polonaise.
Mayonnaise de volaille à la macédoine.
Gigot de mouton à la bretonne.
Soudac gratiné à la béchamel.
Filets de canetons à la purée d'asperges verts.
Rôti chapon et petits gibier.
Tomates aux fines herbes à la provençale.
Soufflée à la vanille.
Pouding de marrons au raisin de corinthe.

HORS D'OEUVRES.

Esturgeon fumé.
Radis au naturel.

SALADE.

Beteraves frais
Melon d'eau mariné.

О Б Ъ Д Ъ 7-й.

Щи бѣлые и каша гречневая.

Супъ консоме съ равиолями.

Хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ съ саль-
пикономъ.

Гвись изъ серны маринованный, съ острокрѣпкимъ
соусомъ.

Окуни по-пѣмекки.

Пастеть изъ жаворонковъ съ шампиньонами.

Ришельевскій будингъ изъ цыплятъ.

Жаркое куропатки и телятина.

Брюсельская капуста натурально.

Яблоки съ рисомъ гарнированные бисквитомъ.

Желе съ разными фруктами.

Закуски.

Салатъ.

Ветчина съ ланспикомъ. Бобовникъ.

Сыръ Французскій. Абрикосы маринованные.

D I N E R 7.

Potage aux choux à la russe, et gruau de sarrasin.

Consommé aux ravioles.

Croustades de nouilles au salpicon.

Quartier de chevreuil mariné, sauce poivrade.

Perches à l'allemande.

Pâté de mauviettes garni de champignons.

Boudin de volaille à la Richelieu.

Rôti, perdreaux et veau à la polonaise.

Pétits choux de bruxelles au naturel.

Pommes au riz ornées de feuilles de biscuits.

Gelée macédoine de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Jambon à la gelée.

Fromage français.

SALADE.

Cresson de fontaine.

Abricots marinés.

О Б Ъ Д Ъ 3-й.

Супъ шотландскій изъ перловыхъ крупъ.

Супъ консоме съ ноклями.

Маленькіе вольванты съ телячьими молоками.

Фрикасе изъ цыплятъ, на холодное.

Осетрина по-русски съ огурцами.

Филей шпигованный, по-неаполитански.

Котлеты изъ дичи жареные на фритюрѣ.

Жаркое заяцъ, со сметаною, и молодки.

Кардоны съ краснымъ соусомъ.

Профитроли съ земляникою, глянцованные.

Пирогъ миндальный со сбитыми сливками.

Закуски.

Салатъ.

Анчоусы съ зеленью.

Маседуанъ зимній.

Тартивы изъ телятины.

Морошка.

DINER 8.

Potage à l'écossaise.

Consommé à la nelles.

Petits vol-au-vent garnis de ris de veau.

Fricassée de poulets froids à la gelée.

Esturgeon à la russe avec les concombres.

Filet de boeuf à la Napolitaine.

Cotelettes de gibier à la Villeroy.

Rôti lièvre à la béchamel, et volaille.

Cardons à l'espagnole.

Profiteroles glacées et garnies de fraises.

Nougat d'amandes et pistaches à la crème fouettée.

HORS D'OEUVRES.

Anchois aux fines herbes.

Tartines de veau.

SALADE.

Macédoine d'hiver.

Framboises blanc.

ОБЪДЪ 9-й.

Супъ пюре изъ раковъ.

Супъ консоме съ лазанками.

Пирожки канельоны жареные.

Ростбифъ изъ барашка съ разною зеленью.

Угорь съ роста, съ холоднымъ соусомъ.

Пулярда съ рисомъ.

Пастетъ изъ макаронъ съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое кулики и цыплята.

Горохъ по-французски.

Петитшу жареное на фритюръ, съ мармеладомъ абрикоснымъ.

Мороженое малиновое съ мерингами.

Закуски.

Салатъ.

Семга натурально.

Латукъ со сметаню.

Бутер-бротъ по-швейцарски.

Сливы маринованныя.

D I N E R 9.

Potage à la bisque d'ecrevisses.

Consommé aux lazagnes.

Petits cannelons frits, à la purée de gibier.

Rostbif d'agneau à la macédoine.

L'anguille grillées sauce tartare.

Poularde au riz.

Pâté de macaroni garni à la parisienne.

Rôti pluviers dorés bardés, et poulets.

Petits pois à la française.

Beignets soufflés à la marmelade d'abricots.

Plombières de framboises garni de meringués.

HORS D'OEUVRES.

Saumon salé.

Tartines à la suisse.

SALADE.

Laitues à la polonaise.

Prunes marinées.

О Б Ъ Д Ъ 10-й.

Супъ россольникъ съ огурцами.

Супъ консоме съ выпускными яйцами.

Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью.

Пастегъ изъ печенокъ, съ трюфелемъ, на холодное.

Котлеты изъ вепря съ соусомъ вишневымъ.

Лабарданъ по-голландски.

Соусъ изъ куропатокъ, съ випомъ бордо.

Жаркое цыплята по-польски.

Артишоки фаршированные съ краснымъ соусомъ.

Баба Короля Станислава.

Желе изъ ананасовъ.

Закуски.

Канapé съ краснымъ соусомъ.

Тартины изъ икры.

Салатъ.

Красная капуста.

Персики моченые.

DINER 10.

Potage rossolnik aux concombres, liés.

Consommé aux oeufs pochés.

Petites croustades de volaille à la béchamel.

Pain de foies gras à la gelée.

Côte de sanglier sauce veneson.

Cabillaud à la hollandaise.

Salmi de perdreaux au vin de bordeaux.

Rôti petits poulets à la polonaise.

Artichauts à la provençale.

Baba chaud à la Stanislas.

Gelée d'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Canapés à l'espagnol.

Tartines de caviar.

SALADE.

Choux rouges.

Pêches marinées.

О Б Ъ Д Ъ 11-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ съ клецками.

Холодникъ польскій со сметаню.

Пирожки изъ блиновъ, съ трюфелемъ.

Пастетъ изъ рыбы съ рябчиками, по-шведски.

Филей изъ индѣйки подъ бешемелью съ каштанами.

Судачки жареные по-нѣмецки.

Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами.

Жаркое дикія утки и поросенокъ.

Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.

Персики изъ печки въ кремъ заварномъ.

Компотъ изъ разныхъ фруктовъ съ мармеладомъ земляничнымъ.

Закуски.

Салатъ.

Языкъ копченый.

Разной зелени.

Шампиньоны фаршированные. Огурцы натурально.

D I N E R 11.

Potage Julienne aux cleose.

Chlodnik à la polonaise.

Petits pâtés de beignets, aux truffes.

Pâté de poisson garni de gelinottes.

Filets de dindon à la béchamel garni de marrons.

Petits soudac de mer, frits à l'allemand.

Souté de grèves aux champignons.

Rôti canards sauvages et cochon de lait.

Chou-fleurs au parmesan.

Pêches à la condée.

Compots macédoine de fruits à la marmelade de fraise.

HORS D'OEUVRES.

Langue de boeuf salé.

Champignons farcis.

SALADE.

Mêlé de légumes.

Concombres au naturel.

О Б Ъ Д Ъ 12-й.

Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными клеями.

Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ.

Пирожки русскіе съ вязигою.

Кастрець глянсованный съ макаронами.

Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ.

Бланкетъ изъ куръ съ рисомъ.

Рябчики съ капустою по-французски.

Жаркое голуби фаршированные.

Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ.

Хрусть жареный, съ мармеладомъ по-польски.

Кремъ лезейнованный съ взюмомъ.

Закуски.

Салатъ.

Селедка съ яблоками.

Селлерей съ артишоками.

Пармезанъ.

Груши маринованныя.

D I N E R 12.

Potage purée d'asperges aux quenelles printanières.

Consommé à la Royale.

Petits pâtés à la russe.

Culotte de boeuf à la mode, au macaroni.

Truite à la chambord.

Blanquettes de volaille au riz.

Chartreuse de gelinotte aux choux à l'espagnole.

Rôti pigeons innocent à la française.

Petits pommes de terre à la hollandaise.

Gaufres à la polonaise.

Crème anglo-française au raisin de corinthe.

HORS D'OEUVRES.

SALADE.

Hareng au pommes.

Céleri avec des artichauts.

Parmesan.

Poires marinées.

О Б Ъ Д Ъ 15-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ по-нѣмецки.

Супъ консоме съ брюссельскою капустою.

Будинги изъ цыплятъ фаршированные.

Винегретъ изъ дичи съ разнымъ гарниромъ.

Кастрець телячій шпигованный со спаржею.

Филей изъ форели съ роста, соусъ женевскій.

Пулярда съ консоме.

Жаркое индѣйка и турухтаны.

Бобы зеленые съ бѣлымъ соусомъ.

Тортъ вѣнскій съ мармеладомъ изъ красной смородины.

Кремъ изъ мокскаго кофе.

Закуски.

Салатъ.

Сигъ копченый.

Кочанный съ анчоусами.

Бартины изъ ветчины.

Брусника моченая.

D I N E R 15.

Potage printanier à l'allemand.

Consommé aux choux de bruxelles.

Boudin de volaille farcis, à l'espagnole.

Vinaigrette de gibier à la russe.

Longe de veau piqué, aux pointes d'asperges.

Filets de saumon grillée, sauce genoise.

Poularde au consommé.

Rôti dindon et vanneaux bardée.

Haricots verts à la poulets.

Tourte Viennoise à la marmelade de groseilles.

Crème au café moka.

HORS D'OEUVRES.**SALADE.**

Lavaret fumé.

Laitues aux anchoises.

Tartines de jambon.

Myrtilles rouges mouillée.

О Б Ъ Д Ъ 14-й.

Супъ итальянскій съ макаронами.

Супъ консоме съ тапиокой.

Кулебяка съ капустою.

Ветчина глянсовая въ малагѣ, съ разнымъ гарниромъ.

Караси подъ бешемелью изъ сметаны.

Голуби съ горохомъ по-французски.

Пастеть изъ рису по-тулужски.

Жаркое дрозды и пуляры.

Земляныя груши съ краснымъ соусомъ.

Петишу съ мармеладомъ абрикоснымъ.

Мороженое ананасное въ вазѣ изъ апельсинъ.

Закуски.

Салатъ.

Раки въ кокиляхъ.

Картофель съ бобами.

Корнишоны.

Крыжовникъ маринованный.

DINER 14.

Potage aux macaroni à l'italienne.

Consommé au tapioca.

Coulebac aux choux à la russe.

Jambon glacé au vin de malaga.

Carassiné à la béchamel.

Pigeons innocent aux petits pois à la française.

Casserole au riz à la toulouse.

Rôti merles et poularde.

Topinambour à la lyonnaise.

Petits pains à la duchesse.

Vase d'oranges garni d'une glace d'ananas.

HORS D'ŒUVRES.

SALADE.

Ecrevisses en coquilles.

Pommes de terre avec des Haricots.

Cornichons.

Groseille verte marinés.

О Б Ъ Д Ъ 15-й.

Супъ пюре изъ лабардану.

Супъ консоме съ латукомъ и разными кореньями.

Крепинеты изъ дичи съ трюфелемъ.

Поросенокъ съ хрѣномъ на холодное.

Кастрець изъ печки по-мѣщански.

Шука фаршированная съ краснымъ соусомъ.

Пулярда съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое молодые гуси и разное.

Бобы бѣлые свѣжіе по-бретонски.

Яблоки въ клярѣ.

Пирогъ дипломатовъ съ фруктами.

Закуски.

Салатъ.

Балыкъ.

Огурцы въ тыквѣ.

Сыръ англійскій.

Капуста по-нѣмецки.

D I N E R 15.

Potage purée de cabillaud.

Consommé aux laitues.

Petits pâtés en crepinettes aux truffes.

Cochon de lait froid au refort.

Culotte de boeuf gratiné à la bourgeoise.

Brochet farci à l'espagnole.

Poularde à la financière.

Rôti oison gras et mêlé.

Haricots blanc nouveau à la bretonne.

Beignes de pommes glacée.

Gâteaux diplomatique aux fruits.

HORS D'OEUVRES.

Saumon fumé.

Fromage anglais.

SALADE.

Concombres dans la potiron.

Choux à l'allemand.

О Б Ъ Д Ъ 16-й.

Супъ бернскій съ молодыми кореньями.

Супъ изъ куръ по польски.

Пирожки изъ петишу съ гарниромъ.

Филей изъ серны маринованный съ острокрѣпкимъ
соусомъ.

Карпъ съ разнымъ гарниромъ, по-флотски.

Цыплята фаршированные съ шампиньонами.

Вольвантъ изъ овсянокъ съ трюфелемъ.

Жаркое турухтаны и индѣйка.

Артишоки жареные.

Блины изъ суфле, съ мармеладомъ яблочнымъ.

Желе ананасный на раковинахъ съ фруктами.

Закуски.

Салатъ.

Сосиски бараньи.

Маседуанъ весенній.

Анчоусы.

Клюква моченая.

D I N E R 16.*Potage à la bernoise.**Rossole à la polonaise.**Petits pâtés à la princesse.**Filets de chevreuil marinée sauce poivrade.**Carpe à la matelote.**Petits poulets farciés, aux champignons.**Vol-au-vent garni d'ortolans aux truffes.**Rôti bechots bardés, et dindon.**Artichauts frits.**Pannequets soufflés à la marmelade de pommes.**Gelée de fruits en coquilles.***HORS D'OEUVRES.***Saucisses de mouton.**Anchois. au naturel.***SALADE.***Macédoine printanier.**Canneberge mouillée.*

О Б Ъ Д Ъ 17-й.

Супъ французскій съ жаворонками фаршированными.
 Консоме съ эстрагономъ
 Тартлеты съ фаршемъ голиво, съ шампиньонами.
 Холодное изъ ершовыхъ филеевъ съ раковыми шей-
 камн.
 Филей съ телятины съ польскимъ соусомъ.
 Форель съ роста по-англійски, съ канперсами.
 Бланкетъ изъ пулярдъ въ раковинахъ.
 Жаркое куропатки и цыплята.
 Маседуанъ изъ разной зелени съ бешемелью.
 Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ, гласованные.
 Тортъ вѣнскій съ желе изъ вина шампанскаго.

Закуски.

Салатъ.

Сосисоны Италіанскія. Цвѣтная капуста съ зе-
 ленью.
 Сыръ стильтонъ. Виноградъ маринованный.

DINER 17.

Potage à la française aux navettes saisis.

Consommé à l'estragon.

Tartelettes de godiveaux aux champignons.

Salade de filets de graminelles aux queues d'écrevisses.

Filets de veau glacés sauce venaison.

Saumon grillé à l'anglaise sauce aux câpres.

Blanquette de poularde en coquilles gratinée.

Rôti perdreaux et volaille.

Macédoine de légumes à la béchamel.

Petits Gâteaux de pommes, glacés.

Flan à la viennoise garni d'une gelée au vin de champagne.

HORS D'OEUVRES.

Saucissons italiens.

Fromage Stilton.

SALADE.

Chou-fleurs.

Raisin mariné.

О Б Ъ Д Ъ 18-й.

Супъ пюре изъ моркови и разнаго коренья.

Супъ консоме съ сбивными клецками.

Блины гречневые, и рисовые.

Филей фаршированный, по-польски.

Сиги по-нормандски съ устрицами.

Цыплята съ эстрагономъ.

Пастетъ изъ зайца съ фаршированными сморчками.

Жаркое перепелки и каплуны.

Артишоки съ горохомъ.

Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ сабаіономъ.

Бисквитъ гласованный шоколадомъ, съ мороженымъ.

Закуски.

Салатъ.

Корюшка маринованная. Французскій съ настурцією.

Тартицы изъ дичи. Малина моченая.

D I N E R 18

Potage crécy aux petits croûtons.

Consommé aux cleoses à la duchesse.

Beignets de riz et de sarrasin.

Filet de boeuf à la polonaise.

Lavarets gratinés à la Normande, aux huîtres.

Petits poulets à l'estragon.

Turban de lièvre garni de morilles farcies.

Rôti caillés et chapon.

Fonds d'artichauts aux petits pois.

Bouding de semoule à la sabayone.

Biscuit glacé au chocolat garni de plombières.

HORS D'OEUVRES.

SALADE.

Eperlans marinés.

Française aux fleurs de Capucines.

Tartines de gibier.

Framboises mouillée.

О Б Ъ Д Ъ 19-й.

Супъ пюре изъ щавеля, съ рисомъ.

Супъ консоме изъ рыбы, съ ершовыми филеями.

Сосиски и будинги свиные, по-нѣмецки.

Холодный пастетъ изъ пулярды на раковинахъ.

Котлеты бараньи по-провански.

Навага натурально.

Филей изъ куръ подъ бешемелью, на пюре изъ артишоковъ.

Жаркое гвись изъ серны шпигованный, и цыплята.

Брюколи съ пармезаномъ по-италиански.

Тартлеты съ мармеладомъ абрикосовымъ.

Меринга со сбивкою по-французски.

Закуски.

Салатъ.

Селедка копченая. Андивій съ прованскимъ соусомъ.

Сыръ честеръ. Разныя фрукты маринованныя.

D I N E R 19.

Potage purée d'oseille au riz.

Consommé de poisson à la filets de gremilles.

Saucisses et Boudin à l'allemande.

Pâté de poularde en coquilles à la gelée.

Cotelettes de mouton à la provençale.

Navaga au naturel.

Filets de volaille à la béchamel garni à la purée d'artichauts.

Rôti quartier de chevreuil piqué et poulets.

Choux-brocoli rouge à l'italien au parmesan.

Tartellettes à la marmelade d'abricots.

Grand meringue à la française garni.

HORS D'OEUVRES.

Hareng sauret.

Fromage chester.

SALADE.

Chicorée à la provençale.

Fruits mariné mêlé.

О Б Ъ Д Ъ 20-й.

Супъ пюре изъ чечевицы по-французски.

Супъ консоме съ макаронами.

Пирожки съ кашею и молоками палима.

Индѣйка фаршированная трюфелемъ, съ краснымъ со-
усомъ.

Стерлядь натурально подъ хрѣномъ.

Филей изъ утокъ съ разнымъ гарниромъ.

Пастеть изъ рябчиковъ, соусъ съ виномъ шампанскимъ.

Жаркое поросенокъ и дичь разная.

Шпинать съ яйцами выпускными.

Пирогъ неаполитанскій съ мармеладомъ.

Мусъ кофейный съ гарниромъ.

ЗАКУСКИ.

Ветчина вестфальская.

Яйца фаршированные.

САЛАТЫ.

Свекла маринованная.

Огурцы свѣжепросольные.

D I N E R 20.

Potage purée de lentilles à la condé.

Consommé au pate d'italie.

Petits pâtés à la russe garnis de gruau et foies de lotte.

Dindon farci aux truffes à l'espagnole.

Sterlet au naturel sauce au refort.

Filets de canards à la financières.

Pâté de godiveau de gélinoites sauce au vin de champagne.

Rôti cochon de lait et mêlé de gibier.

Épinards aux oeufs sur le plat.

Gâteaux Napolitaine à la marmelade.

Mousse de café moka garni.

HORS D'OEUVRES.

Jambon de Westphalie.

Oeufs farcis.

SALADE.

Beterave mariné.

Concombres salé.

О Б Ъ Д Ъ 21.

Супъ пюре изъ разной дичи съ гарниромъ.

Супъ консоме съ петиту, фаршированнымъ.

Тартлеты съ макаронами по-италиански.

Филей изъ судака на холодное по-провански.

Поднебенья воловьи фаршированные съ гарниромъ.

Камбала натурально съ голландскимъ соусомъ.

Цыплята фаршированные рисомъ, съ бланкетомъ.

Жаркое овсянки и утки.

Латукъ со спаржею по-испански.

Тортъ съ фруктами вареными.

Корзинка изъ миндального тѣста, съ кремомъ земляничнымъ.

Закуски.

Салатъ.

Филей изъ сардинокъ.

Латукъ по-италиански.

Рѣдись розовая.

Сливы маринованныя.

D I N E R 21.

Potage purée de gibier à la chassier.

Consommé à la d'artois.

Tartelettes garnies de macaroni à l'italienne.

Filets de soudac froides à la provençale.

Palais de boeuf farci, au gratin.

Turbot au naturel sauce hollandaise.

Petits poulets farcis au riz, garni d'une blanquettes.

Rôti ortolans bardée et canard.

Laitues à l'espagnole aux pointes d'asperges.

Tourte de fruits confits.

Corbeille en pâte d'amandes garnie à la crème aux fraises.

HORS D'OEUVRES.

Filets de sardines.

Radis roses.

SALADE.

Laitues à l'italienne.

Prunes conservés.

О Б Ъ Д Ъ 22-й.

Уха изъ стерляди съ печеками налима.
 Супъ консоме съ блинами по-польски.
 Пирожки жареные въ фритюрѣ.
 Филей изъ барашка шпигованный, съ разною зеленью.
 Корюшка натурально.
 Соте изъ бекасовъ съ шампиньонами.
 Пастетъ изъ индѣйки съ макаронами и трюфелемъ.
 Жаркое пыпята и перепелки.
 Селлерей французскій съ краснымъ соусомъ.
 Пирогъ изъ каштановъ съ изюмомъ.
 Желе вишневыи, съ виномъ токайскимъ.

Закуски.

Салатъ.

Тартины изъ солонины. Огурцы свѣжіе по-польски.
 Мариновать разной. Арбузы съ виноградомъ ма-
 риннованныя.

D I N E R 22.*Potage de sterlets garnis de foies de lotte.**Consommé, garni à la polonaise.**Rissoles à la parisienne.**Filets d'agneau piquées à la macédoine.**Eperlans au naturel.**Sauté de becasses aux champignons.**Pâté de dindon au macaroni garni aux truffes.**Rôti petits poulets et caillillons.**Céleri en cardes à l'espagnol.**Gâteaux châtaigne au raisin de corinthe.**Gelés de serises au vin de tocai.***HORS D'OEUVRES.****SALADE.***Tartines de boeuf salé.**Consombres à la polonaise.**Marinade mêlé.**Melon d'eau au raisin, mariné.*

О Б Ъ Д Ъ 23-й.

Супъ пюре изъ каштановъ, съ гренками.
 Супъ консоме съ бисквитомъ заварнымъ.
 Крокеты изъ рису съ краснымъ соусомъ.
 Маіонезъ изъ филеевъ по-Французски.
 Гвись телячій гясованный, съ маседуаномъ.
 Стерлядь по-русски съ огурцами.
 Котлеты изъ куропатокъ, на пюре изъ дичи.
 Жаркое жаворонки и заяцъ шпигованный.
 Щькорій съ бешемелью.
 Пирожки по-англійски въ раковинахъ.
 Вафли миנדальныя съ земляникою.

Закуски.

Салатъ.

Галантинъ изъ пулярды.
 Артишоки съ краснымъ
 соусомъ.

Шинкованная капуста.
 Огурцы свѣжіе.

D I N E R 25.

Potage purée de marrons aux petits croûtons.
Consommé garni de biscuits, à la varsovie.
Croquettes de riz à l'espagnole.
Mayonnaise de filets de volaille à la française.
Quartier de veau glacé à la macédoine.
Sterlet à la russe aux concombres.
Cotelettes de perdreaux à la purée de gibier.
Rôti mauviettes bardés et lièvre piqué.
Chicorée à la béchamel.
Coquilles de mespeyse à l'anglaise.
Gaufres d'amand garnies de fraises.

HORS D'OEUVRES.

Galantin de poularde.
Artichauts à la poivrade.

SALADE.

Choucroûte.
Concombres frais.

О Б Ъ Д Ъ 24-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ.

Консоме съ перловыми крупами.

Маленькія кулебячки съ вязигою.

Пастетъ страсбургскій съ трюфелемъ.

Кастрець глясованный съ черепахою по-французски.

Щука глясованная въ печкѣ по-славянски.

Голуби въ папильотахъ съ шампиньонами.

Жаркое дрозды и молодья индѣйки.

Цвѣтная капуста по-польски.

Абрикосы въ клярѣ, жареные.

Корзинки изъ маринги съ мороженымъ.

Закуски.

Салатъ.

Кильки натурально.

Цыкорій по-нѣмецки.

Копченыя колбасы московскіе. Груши маринованныя.

D I N E R 24.*Potage à la bourgeoise aux choux.**Consommé à l'orge perlé.**Petits coulebac à la russe.**Pâté de foies gras (de Strasbourg) aux truffes.**Culotte de boeuf à la tortue.**Brochet au gratin à la polonaise.**Pigeons en papilottes aux fines-herbes.**Rôti merles bardés et d'indonneau.**Chou-fleurs à la polonaise.**Beignets d'abricots glacée.**Petits corbeilles de meringues garnies de prombières.***HORS D'OEUVRES.****SALADE.***Petits poissons salés.**Chicorée à l'allemand.**Boudin de moscouvie fumé.**Poires marinés.*

О Б Ъ Д Ъ 25-й.

Супъ пюре изъ кардоновъ съ равіолями.

Супъ консоме со свѣжимъ кореньемъ.

Хрустады изъ хлѣба по-французски.

Фрикандо телячье глянсованное, съ цикоріемъ.

Осетрина натурально, подъ хрѣномъ.

Цыплята по-италіянски съ шампиньонами.

Пудингъ изъ дичи фаршированный блянкетомъ.

Жаркое бекасы и барашекъ.

Трюфель вареный въ винѣ шампанскомъ.

Даріоли изъ риса съ вареньемъ.

Желе маседуанъ изъ фруктовъ, въ стаканчикахъ.

Закуски.

Салатъ.

Тартины съ маіонезомъ.

Картофель съ яблоками.

Гусь копченый съ кислой
капустой.

Грузди соленые.

D I N E R 25.

Potage purée de cardons aux ravioles.

Consommé aux légumes nouveaux.

Petites croustades de pain garnies à la française.

Fricandeau de veau glacée à la chicorée.

Esturgeon au naturel, sauce au refort.

Sauté de petits poulets, à la maringau.

Pouding de gibier farci d'une blanquette.

Rôti becasses et Agneau.

Truffes au vin de champagne.

Darioles de riz, au confitures.

Gelée macédoine de fruits au naturel.

HORS D'OEUVRES.

SALADE.

Tartines au mayonnaise. Pommes de terre avec de pommes.

Oie garni de choucrout. Champignons salée.

О Б Ъ Д Ъ 26-й.

Супъ пюре изъ гороха по-гречески.

Супъ консоме съ грибами.

Крокеты изъ дичи съ краснымъ соусомъ.

Холодное изъ раковыхъ шеекъ съ бланкетомъ.

Бифтексъ съ роста по-англійски.

Вольвантъ гарнированный филеями ершовыми, съ бе-
шемелью.

Соусъ изъ куликовъ съ гарниромъ на шпилькахъ, по-
французски.

Жаркое вальдшнепы и молодки.

Щавель съ яйцами выпускными.

Тартлеты съ мармеладомъ фруктовымъ.

Тортъ бисквитный съ абрикоснымъ желе.

Закуски.

Салатъ.

Селедка съ чернымъ хлѣ-
бомъ въ папильотахъ.

Французскій по-прован-
ски.

Тартины изъ дичи.

Капуста по-нѣмецки.

D I N E R 26.

Potage purée de pois à la grec.

Consommé aux champignons à la russe.

Croquettes de gibier à l'espagnole.

Salade d'écrevisses à la gelée garni de blanquette.

Biftecks grillé à l'anglaise.

Vol-au-vent de filets de gremilles à la béchamel.

Sauté de pluviers à la périgueux, garnis des atelettes.

Rôti grand becasses et volaille.

L'oseille aux oeufs pochés.

Tartelettes à la marmelade de fruits.

Flan de biscuits garni à la gelée d'abricots.

HORS D'OEUVRES.**SALADE**

Hareng en papilottes.

Française à la provençale.

Tartelettes de gibier.

Choux à l'allemand.

О Б Ъ Д Ъ 27-й.

Щи зеленые изъ крапивы съ гарниромъ.

Супъ ковсомо съ полентою, по-таііански.

Пирожки слоеные съ кашею.

Гвись бараній гласованный съ гарниромъ.

Филей изъ линовъ подъ бѣлымъ соусомъ, съ печенка-
ми налима.

Пулярда шпигованная трюфелемъ, съ краснымъ соу-
сомъ.

Суфле изъ бекасовъ.

Жаркое глухарь и филей изъ телятины.

Огурцы съ бешемелью.

Пончки польскія съ вареньемъ.

Желе изъ каштановъ съ фруктами.

Закуски.

Салатъ.

Устрицы маринованныя. Капуста красная по-польски.

Тартины изъ сыра. Шиповникъ маринованный.

D I N E R 27.

Potage d'orties garnis de saucisses.
Consommé aux polinta à l'italienne.
Petits pâtés à la russe.
Gigot de mouton glacé à la bourgeoise.
Filets de tanches à la poulets garni de foies de lotte.
Poularde piqués aux truffes à l'espagnol.
Soufflé de becasses à la Diplomatique.
Rôti coq vierges de bruyère et filets de veau.
Concombres à la béchamel.
Beignets à la polonaise au confiture.
Chartreuse de marrons au fruits.

HORS D'ŒUVRES.

Huitres marinées.
Tartinés de fromage.

SALADE.

Choux rouge à la polonaise.
Cynorrhodon mariné.

О Б Ъ Д Ъ 28-й.

Супъ пюре изъ шпинату съ клецками.

Супъ консоме съ гречками.

Суфле въ хрустадахъ съ пармезаномъ.

Холодное изъ стерляди, по-русски, съ огурцами.

Лапы мѣдведя съ роста, соусъ острокрѣпкій.

Лещъ натурально, съ картофелемъ.

Филей изъ рябчиковъ фаршированный трюфелемъ.

Жаркое фазанъ и баранина по-крымски.

Пудингъ изъ рѣпы съ сладкими кореньями.

Пирогъ Вѣнскаго тѣста съ вишнями.

Ваза изъ апельсиновъ съ компотомъ, изъ черносливу.

Закуски.

Салатъ.

Солонина съ ланспикомъ.

Цикорій по-италиански.

Грибы маринованные.

Абрикосы маринованные.

D I N E R 28.

Potage purée d'épinards aux crevettes à la l'allemande.

Consommé au croûte au pot.

Soufflés en croustades au parmesan.

Sterlets froids à la russe, aux concombres.

Pieds d'ours grillés sauce piquante.

Brême au naturel.

Filets de Gelinottes farciés aux truffes à l'espagnole.

Rôti, faisans et mouton à la tartare.

Pouding de navets garni de salsifis.

Gâteaux viennoise au cerises.

Vase d'oranges glacé garnie d'une compotes de pruneaux.

HORS D'OEUVRES.

Boeuf salé à la gelée.

Champignons marinés.

SALADE.

Chicorée à l'italicenne.

Abricots marinés.

О Б Ъ Д Ъ 29-й.

Супъ изъ латуку лейzenованный.

Супъ консоме съ зеленою спаржею.

Будинги изъ раковъ жареные.

Котлеты телячьи шпигованныя на щавель.

Сигъ жареный по-италиански.

Филей изъ индѣекъ съ языкомъ , на пюре изъ разпой
зелени.

Пастетъ изъ фазановъ горячій, съ труфелемъ.

Жаркое, рябчики по-нѣмецки.

Грибы жареные со сметаною.

Яблоки въ марингѣ на раковинахъ.

Кремъ орѣховый съ фисташками.

Закуски.

Салатъ.

Тартины изъ раковъ.

Брюссельская капуста.

Языкъ маринованный.

Вишни и черешни марино-
ванные.

D I N E R 29.

Potage aux laitues liés.
Consommé aux pointes d'asperges.
Boudin d'ecrevisses à la française.
Cotelettes de veau piquée à l'oseille.
Lavaret grillé à l'italienne.
Filets de dindoneaux à l'ecarlates, sauce ravigot.
Pâté de faisans chaud, aux truffes.
Rôti gelinottes à l'allemand et oïson.
Champignons à la russe.
Pommes meringues en coquilles.
Crème de noisettes et pistaches.

HORS D'OEUVRES.

Tartine d'ecrevisses.
Langue de boeuf mariné.

SALADE.

Petits choux de bruxelle.
Guignes marinés.

О Б Ъ Д Ъ 30-й.

Супъ пюре изъ картофеля, съ сагомъ.

Супъ каля съ огурцами.

Колдуны Литовскіе.

Сальме изъ перепелокъ въ рамкѣ, съ салатомъ.

Солонина натурально съ хрѣномъ и картофелемъ.

Филей изъ наваги въ папильотахъ, съ бешемелью.

Рябчики по-нѣмецки съ шинкованною капустою.

Жаркое голуби фаршированные, и дичь.

Марковъ глянсованная съ гарниромъ.

Рисъ съ ванилью съ пюре земляничнымъ.

Желе изъ айвы съ розами обсахаренными.

Закуски.

Салатъ.

Селедки натурально.

Картофель съ зеленью.

Канapé съ маіонезомъ.

Арбузъ съ разными фрук-
тами.

D I N E R 50.

Potage purée de pommes de terre au sagou.

Potage calia aux concombres.

Coldoumy Lithoniens.

Salmi de cailles froide à la gelé.

Culotté de boeuf salé au resort.

Filets de navaga en papilottes à la béchamel.

Chartreuse de gelinottes aux choucrout à l'allemand.

Rôti pigeons farcis et gibier.

Carottes à la flamand garni.

Riz à la vanille garni à la purée de fraise.

Gelée de goyave au rosettes confites.

HORS D'OEUVRES.

Hareng au naturel.

Conapè garni d'une

blanquettes.

SALADE.

Pommes de terre au fines herbes.

Filets de melon d'eau au fruits.

I.

1) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Potage purée de pois verts.

Взять въ кастрюлю нужное количество (*) пюре изъ молодого зеленого гороха, развѣсти до умѣренной густоты 1-мъ *бульономъ, и протереть сквозь салфетку; за 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, мѣшая неотступно, и когда будетъ горячъ, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, солью и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла отпустить.

2) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage à la reine aux petits croûtons.

Положить въ суповую кастрюлю нужное количество *пюре изъ куръ, и столько же пюре изъ *перловыхъ крупъ, размѣшавъ вмѣстѣ, развѣсти 1-мъ *бульономъ изъ куръ, протереть сквозь салфетку; за 10 минутъ до отпуска, разогрѣть на плитѣ, постоянно мѣшая, дабы не заварился; когда будетъ готовъ, снабдить по вкусу солью и густыми сырыми сливами. Подавать жаренныя *крутоны особо на тарелкѣ.

3) БОРЩЪ ПОЛЬСКІЙ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ УШКАМИ.

Potage Borche à la Polonaise.

Нашинковать мелко и правильно кореньевъ, а именно: свеклы, порею, петрушки и луку; качанъ капусты савою, изрѣзать на 8 частей и запасеровать всё на маслѣ въ соразмѣрной кастрюлѣ; когда будутъ коренья

(*) См. ниже по алфавиту.

въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ и *свекольнымъ квасомъ, по вкусу; положить особо обжаренную до колера утку, кусокъ съ верхнимъ жиромъ обланжиренной говядины, связанный пучекъ сухаго майрану, одинъ сухой грибъ, англійскаго перца, лавроваго листа и гвоздики не болѣе 4 штукъ каждаго на большую пропорцію; (всѣ сіи приности предъ отпускомъ должны быть вынуты), варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, потомъ вынуть утку и говядину и разрѣзавъ умѣренными кусками, (по количеству персонъ) положить въ суповую чашку.

Изжарить свиныхъ *сосисекъ, снять съ нихъ верхнюю кожу и нарѣзать подобно вышесказаннымъ кускамъ, положить вмѣстѣ въ чашку.

Предъ отпускомъ снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, снять до чиста съ борщу жиръ, вынуть приности и закипятить на плитѣ; потомъ положивъ *лейзонъ изъ сметаны, свекольный *колеръ, рубленой зеленой петрушки, укропу и особо уваренные *ушки, вылить въ приготовленную чашку съ гарниромъ.

4) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНЫХЪ ГРУШЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage purée de topinamboûr aux petits croûtons.

Очистивъ нужное количество земляной груши и положивъ вмѣстѣ очищенную луковцу, обланжирить въ холодной водѣ, потомъ запасеровать въ сливочномъ маслѣ на легкомъ огнѣ до упрѣлости, (при этомъ нужно подливать бульону дабы на днѣ кастрюли, не оказалось колера), когда онѣ будутъ мягки, свять съ огня, размять

лопаткою, положить умеренную горсть муки (смотря по количеству груши), размѣшать, протереть сквозь сито и развести какъ должно куринымъ *бульономъ, потомъ протерѣть сквозь салфетку, и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ (не заварить), снявъ съ огня положить немного сливочнаго масла, сырыхъ густыхъ сливокъ, соли по вкусу и размѣшавъ, процѣдить въ суповую чашку сквозь рѣдкое сито.—Подавать съ *гренками или *крутонами.

5) СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ЖЕЛВЬЕМЪ.

Patage à la tortue.

Взявъ на сотейникъ нужное количество очищеннаго *краснаго *соуса, положить въ него 3 столовыя ложки *пюре изъ томатовъ, немного *шампиньоннаго сока или *сон, бульонъ изъ *желвя, бресъ изъ телячьихъ *молоковъ, одну бутылку лучшей мадеры, полбутылки малаги (*), откипятить оное на плитѣ до надлежащей густоты, (мѣшать лопаткою неотступно, дабы не пристало ко дну) когда будетъ готово, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью и краснымъ перцемъ (**), соединить съ гарниромъ.

ГАРНИРЪ ДЛЯ СУПА СЪ ЖЕЛВЬЕМЪ.

Нарѣзавъ правильными круглыми кусками отваренныя телячьи *молока, положить въ соразмѣрную кастрюлю и держать до отпуска на пару подъ крышкою.

Подобно имъ нарѣзать уваренную въ бресъ и отжа-

(*) Полагая на 10 персонъ.

(**) Poivre de cayenne.

тую подъ прессомъ телячью * головку, положить въ кастрюлю къ молокамъ.

Выдѣлать на чайной ложкѣ пужное количество * кнелей, сварить въ бульонѣ и осушивъ на салфеткѣ, соединить вмѣстѣ съ молоками.

Сварить твердо соответственное число яицъ и очистить отъ бѣлковъ желтки, положить туда же.

Отвареннаго * желва безъ бульону, соединивъ съ вышесказаннымъ гарниромъ, залить приготовленнымъ супомъ и держать на пару до отпуса.

6) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ САГОМЪ.

Potage à la romfort au sagou.

Изрѣзавъ мелко очищенныхъ кореньевъ, т. е. моркови, сельерею, порею, петрушки, рѣпы, бѣлой капусты и луку — обланжирить, а потомъ запасеровать на маслѣ, — когда коренья будутъ готовы, положить умѣренную горсть муки, размѣшать, развести немного 1-мъ бульономъ и прибавивъ вылуценнаго зеленого гороха, мелко изрѣзанной спаржи и щавелю, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до-упрѣлости; потомъ протерѣть сквозь сито, развести 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты, протерѣть снова сквозь салфетку, дать кипѣть на огнѣ—снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, положить немного сливочнаго масла, отвареннаго саго и размѣшавъ — отпустить.

САГО ДЛЯ СУПУ И КОНСОМЕ.

Перебрать и вымыть нужное количество саго, положить въ умѣренную кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ полиѣ, (дабы удобнѣе могло саго развариться, въ противномъ случаѣ не будетъ крупа цѣльною), и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости — употреблять.

7) ЩИ БѢЛЫЕ И КАША ГРЕЧНЕВАЯ.

Potage aux chaux à la russe, et gruau de sarrasin.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ немного лука, положить нужное количество рубленой кислой *капусты, и запасеровать оное вмѣстѣ; потомъ положить кухонную ложку муки и 3 ложки хорошей смѣтаны, размѣшать все вмѣстѣ, развести 1-мъ бульономъ, особо обжарить до-колера утку, свиныхъ сосисекъ, кусокъ съ верхнимъ жиромъ говядины, и опустивъ оное во щи, варить на легкомъ огнѣ до-готовности; предъ отпускомъ вынуть утку, сосиски и говядину, разрѣзати умѣренными кусками и очистивъ кожу съ сосисекъ, положить въ суповую чашку; потомъ снявъ сверху со щей жиръ, залейzenовать *лейzenомъ изъ смѣтаны, снабдить по вкусу солью, перцемъ и зеленой рубленой петрушкой.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ЖАРЕНАЯ.

Подмазать масломъ сотейникъ, выложить въ него горячую *гречневую кашу, обровнять ложкою гладко, наложить прессъ, потомъ снявъ съ сотейника на плафонъ остудить и вырѣзавъ по усмотрѣнію какою либо выемкою об-

жарить на раскаленномъ маслѣ съ обѣихъ сторонѣ до колера, и уложивъ на блюда, подавать со щами.

8) СУПЪ ШОТЛАНДСКІЙ ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ.

Potage à l'écossaise.

Взять въ суповую кастрюлю нужное количество *пюре изъ перловой крупы, размѣшать, развѣсти 1-мъ *бульономъ и положивъ 3 кухонныя ложки уваренной перловой крупы и кореньевъ изъ *супу прентаніеру, снабдить по вкусу солью.—Подавать горячимъ съ крутонами.

9) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ.

Potage à la Bisque d'ecrevisses.

Взять въ кастрюлю нужное количество *пюре изъ перловой крупы и столько же *пюре изъ раковъ, размѣшать вмѣстѣ, развѣсти 1-мъ *бульономъ до надлежащей густоты, протереть сквозь салфетку и положивъ обратно въ кастрюлю, мѣшать на плитѣ, до горячаго состоянія (не заварить), когда будетъ готово, положить темнаго *ракового масла, очищенныхъ раковыхъ шеекъ и снабдить по вкусу солью.—При семъ особо подаются на тарелкѣ жареные *крутоны.

10) СУПЪ РОССОЛЬНИКЪ СЪ ОГУРЦАМИ.

Potage rossolnik aux consombres, lies.

Вырѣзать маленькою длинною колонною выемкою, очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ, селлерая, порея и петрушки, обланжирить на плитѣ—наливъ холодною водою, и

когда закипитъ, слить воду, налить 1-мъ *бульономъ и варить до упрѣлости; — подобно вышеупомянутымъ кореньямъ, нарѣзать очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, сварить также въ бульонѣ, и когда оныя будутъ готовы, смѣшать съ кореньями вмѣстѣ.—Сливъ съ онаго бульонъ, сдѣлать изъ него на сливочномъ маслѣ жидкій соусъ, скипятить на плитѣ и залейзеновать *лейзономъ изъ сливокъ, процѣдить сквозь сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу особо откипяченнымъ огуречнымъ рассоломъ (если мало кислоты, прибавить соку изъ лимоновъ) и опустить коренья, немного рубленой зеленой петрушки и отваренныя особо въ бульонѣ *кнели.

11) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Potage Julienne aux cleose.

Пашниковавъ очищенныхъ кореньевъ, т. е. моркови, селлерею, порею, петрушки, рѣпы и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ; когда коренья будутъ въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ, и положивъ не много вымытаго и изшинкованнаго щавелю, уварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, потомъ процѣдить чрезъ сито, коренья же отложить въ суповую чашку, а съ бульона снять жиръ очистить бѣлками (*). Предъ отпускомъ бульонъ процѣдить въ коренья, и снабдивъ по вкусу солью, опустить въ оный клецки.

*Клецки выдѣлать на выслоенный сотейникъ, чайными ложками, подобно *кнелямъ, либо на мукѣ въ видѣ

(*) Смотр. консоме.

желудей, предъ отпускомъ сваривъ въ бульонѣ выложить въ супъ.

12) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СПАРЖИ СЪ ЗЕЛЕНЬМИ КНЕ- ЛЯМИ.

Potage purée d'asperges aux quenelles printanières.

Очистить нужное количество молодой спаржи и изрѣзавъ мѣлко, обланжирить въ водѣ, потомъ залить бѣлымъ соусомъ, сдѣланнымъ на сливочномъ маслѣ и варить на легкомъ огнѣ, когда будетъ готова протереть сквозь частое сито и положить въ соразмѣрную кастрюлю, прибавить такое же количество пюре изъ перловой крупы, размѣшать, и разведя 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты, протереть сквозь салфетку; предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ до горячаго состоянія (мѣшая дабы не заварилось) снабдить по вкусу солью, и густыми сырыми сливками. Предъ отпускомъ опустить въ него зеленыя кнели, которыя должны быть выдѣланы на столовой ложкѣ и особо отварены въ бульонѣ.

13) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ ПО НѢМЕЦКИ.

Potage printanièr à l'Allemande.

Нарѣзать выемкою бѣлыхъ кореньевъ, т. е. селерею, порею и петрушки, обланжирить въ водѣ, потомъ наливъ 1-мъ бульономъ варить до мягкости. Этою же выемкою нарѣзать картофелю пропорціонально кореньямъ, сварить въ 1-мъ бульонѣ и когда будетъ готовое, то смѣшать вмѣстѣ съ кореньями, и процѣдить на сито; — корни положить въ суповую чашку, а изъ бульону сдѣлать на сли-

вочномъ маслѣ жидкій соусъ и закипятить его на плитѣ; потомъ снабдить по вкусу солью и сырыми густыми сливками; размѣшать и процѣдивъ сквозь сито въ коренья, положить немного зеленой рубленой петрушки.

14) СУПЪ ИТАЛІАНСКІЙ СЪ МАКАРОНАМИ.

Potage aux macaroni à l'italienne.

Облажирить Италіанскихъ макаронѣвъ, изрѣзавъ правильно одинаковыми умѣренными кусками, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ *бульономъ и уварить налегкомъ огнѣ до упрѣлости (*), потомъ отбить въ кастрюлю желтковъ, положить истертаго сыру пармезану, развести хорошими сливками и предъ отпускомъ разведя приготовленный леізонъ горячимъ бульономъ, процѣдить сквозь сито въ изрѣзаные макароны, положивъ сливочнаго масла, соли и немного бѣлаго перцу.

15) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛАБАРДАНУ.

Potage purée de cabillaud.

Отварить голову и звено изъ свѣжаго лабардану, когда будетъ готово снять съ огня и остудить; потомъ обобратъ съ головы мягкія части, налить *бѣлымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ полчаса, за 15 минутъ предъ отпускомъ протереть сквозь салфетку, развести 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты и поставить на паръ.

Звено отвареннаго лабардану разнять пластиами, обровнять въ родѣ *бланкету и положивъ въ кастрюлю, поставить на паръ.

Вырѣзать длинною колонною выемкою кореньевъ,

(*) Подобно уваренные макароны употребляются для ковсомо.

селлерею, порею и петрушки обланжирить въ водѣ и сварить въ 1-мъ бульонѣ; когда будутъ готовы поставить на парь.

Взять соотвѣтственную пропорцію очищенныхъ *раковыхъ шеекъ, залить бульономъ и поставить на парь.

Сварить *кнели изъ рыбнаго фарша, выдѣланныя чайными ложками;—предъ отпускомъ разогрѣть супъ до горячаго состоянія (не заварить), опустить въ оный коренья, раковыя шейки, кнели, снабдить по вкусу солью, и сливками, выливъ въ суповую чашку и положить приготовленную лабарданть.

16) СУПЪ БЕРНСКІЙ СЪ МОЛОДЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Potage à la bernoise

Приготовить супъ пюре изъ зеленаго гороху какъ сказано выше (*), положивъ предъ отпускомъ коренья изъ супу *прентаніеру, и отпустить горячимъ.

17) СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ЖАВОРОНКАМИ ФАРШИРОВАННЫМИ.

Potage à la française aux moviettes farcis.

Изрѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ, селлерею, порею, петрушки, маркови, луку и одинъ фунтъ очищенной сырой ветчины и запасеровать все это въ кастрюлѣ на маслѣ, когда будетъ въ половину готово, налить краснымъ соусомъ и варить подъ крышкою до мягкости; потомъ протереть сквозь салфетку, развѣсти 1-мъ *бульономъ какъ должно, и поставить на парь.

Снять съ костей очищенные жаворонки, на фарширо-

(*) См. стр. 63.

вать *кнелю изъ телятины, припустить на маслѣ; потомъ спечь въ печкѣ до готовности, держать въ тепломъ мѣстѣ.

Нашинковать вымытой и очищенной немного зелени, т. е. щавелю, салату латуку и кервелю, за-пасеровать на маслѣ до готовности и положить въ супъ.

Предъ отпускомъ разогрѣть супъ до горячаго состоянiя и положивъ приготовленные жаворонки, немного закипяченной мадеры, снабдить по вкусу солью и изъ лимонъ сокомъ.

18) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ МОРКОВИ И РАЗНАГО КОРЕНЬЯ.

Potage crécy aux petits croûtons.

Изрѣзать мелко нужно еколичество моркови, прибавить по нѣскольку кореньевъ, т. е. селдерею, порею, петрушки и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, и когда будетъ въ половину готово, всыпать умѣренную горсть муки; развести 1-мъ *бульономъ и поставить въ горячую печку подъ крышкою; коль скоро упрѣютъ, протерѣть сквозь сито, развести какъ должно бульономъ и дать кипѣть на плитѣ, снимая сверху накипь, пока не очистится совершенно; потомъ протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть до горячаго состоянiя и снабдивъ по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ: Подавать жареные крутоны особо на тарелкѣ.

19) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée d'oseille au riz.

Перебрать, вымыть и запасеровать на маслѣ нужное

количество щавеля, когда будетъ готовъ, положить 3 ложки густаго * соуса — бѣлаго, протерѣть сквозь частое сито и развести 1-мъ * бульономъ, а за 10 минутъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, залейзеновать лейзономъ изъ смѣтаны, положить темнаго увареннаго въ бульонѣ * рису и снабдить по вкусу солью.

20) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Potage purée de lentilles à la condé.

Вымыть теплою водою въ соразмѣрной кастрюлѣ нужное количество чечевицы, положить полфунта очищенной сырой ветчины, 2 штуки луку и 2 моркови, налить водою или 2-мъ * бульономъ полиће и заваривъ на плитѣ, поставить въ горячую печку подъ крышкою; когда упрѣетъ, протерѣть сквозь сито, развести 1-мъ * бульономъ какъ должно и дать кипѣть на плитѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть до горячаго состоянія, и положивъ сливочнаго масла и снабдить по вкусу солью. Подавать съ * крутонами.

21) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНОЙ ДИЧИ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage purée de gibier à la chassic.

Взять въ кастрюлю нужное количество * пюре изъ дичи и столько же * пюре изъ перловыхъ крупъ, размѣшать, развести какъ должно 1-мъ * бульономъ (или бульономъ изъ костей дичи) протерѣть сквозь салфетку и поставить въ холодное мѣсто.

Гарниръ. Сдѣлать и запасеровать на маслѣ котлеты изъ зайца съ косточками, положить въ кастрюлю на парь.

Выдѣлать въ тонкія бараньи кишки сосиски изъ зайца, запасеровать на маслѣ и когда будутъ готовы, изрѣзать умѣренными ровными кусками, очистить кожу и положить вмѣстѣ съ котлетами.

Сдѣлать маленькія филеи изъ дичи, въ родѣ сердечекъ, запасеровать на маслѣ и соединить съ гарнирами.

Снять съ костей нѣсколько жаворонковъ или подобной мелкой дичи, нафаршировать *годивомъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ, поджарить на маслѣ, потомъ заглясировать, испечь въ печкѣ и когда будутъ готовы, снять и положить вмѣстѣ.

Выдѣлать чайными ложками *кнели изъ дичи, сварить и поставить на парь.

За 10 минутъ до отпуска, разогрѣть супъ на плитѣ до горячаго состоянія (мѣшая, дабы не заварился), закипятить особо хорошей мадеры, вылить въ супъ и опустивъ приготовленный гарниръ, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ.

22) УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМА.

Potage de sterlets garnis de foies de lotte.

Очистить отъ щелухи и вымыть живую рыбу, то есть стерлядь, ершей, окуней и сига, стерлядь изрѣзать порціонными кусками, положить въ суповую кастрюлю; съ остальной рыбы снять филеи, очистить отъ

верхней кожи, оставить въ холодной водѣ до времени.

Кости изъ рыбы сложить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдивъ по пропорціи солью, мушкатными пряностями и кореньями, т. е. селмереемъ, пореемъ, петрушкою и лукомъ, вбить три бѣлка, налить холодною водою и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ оставить часть на легкомъ огнѣ; когда уха будетъ готова, процѣдить въ кастрюлю, гдѣ положена стерлядь и варить еще полчаса.

Изшинковать мелко кореньевъ, т. е. селмерею, порею и петрушки, налить немного холодною водою и уварить на плитѣ до мягкости.

За 15 минутъ до отпуска, сварить въ бульонѣ рыбные филеи, выбрать осторожно въ суповую чашку, а равло и готовую стерлядь, бульонъ же соединить вмѣстѣ и процѣдивъ сквозь салфетку въ чашку, положить отваренные коренья, снабдивъ по вкусу солью и перцемъ и опустить изрѣзанныя филеями печенки изъ налимовъ и рубленную зеленую петрушку.

Если требуютъ уху изъ стерляди съ виномъ шампанскимъ, тогда слѣдуетъ вылить въ кастрюлю бутылку шампанскаго и закипятить на плитѣ, потомъ соединить съ ухою, положить очищенный отъ верхней кожи и изрѣзанный ломтиками безъ зерезъ лимонъ.

23) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage purée de marrons aux petits croûtons.

Взять въ умѣренную кастрюлю нужное количество пюре изъ каштановъ, положить бѣлаго соуса, размѣшать, развѣсти 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты и про-

тереть сквозь салфетку; передъ отпускомъ разогрѣть въ кастрюлѣ (мѣшая дабы не заварить) положить сливочнаго масла, немного хорошихъ сливокъ и снабдить по вкусу солью. Подавать съ гренками.

24) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ.

Potage à la bourgeoise aux choux.

Нарѣзать выемкою кореньевъ, селерею, порею, петрушки, моркови коротели, рѣпы и маленькаго луку, обланжирить въ водѣ, потомъ уварить въ 1-мъ бульонѣ до мягкости; когда коренья будутъ готовы, выбрать въ суповую чашку, а бульонъ очистить бѣлками (*) и процѣдивъ сквозь салфетку въ коренья, снабдить по вкусу солью и бѣлымъ перцемъ,—подавать съ фаршированной капустою.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Обланжирить въ водѣ нужное количество капусты савою, когда закипитъ выбрать въ холодную воду, осушить на салфеткѣ, разнять листки, вырѣзать сердку, разложить на столѣ, посыпавъ умѣренно солью и перцемъ, на фаршировать кнелю изъ телятины, завернуть одинаковою величиною маленькія продолговатыя рулеты, въ видѣ сосисекъ, и уложивъ на подслоеный масломъ сотейникъ, покрыть тонкими пластами шпикомъ, налить бульономъ и варить подъ крышкою до мягкости; предъ отпускомъ очистить отъ жиру и подавать съ супомъ вмѣстѣ или съ кореньями особо, въ серебряной кастрюлѣ.

(*) См. концоме.

25 СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРДОНОВЪ СЪ РАВЮЛЯМИ.

Potage purée de cardons aux ravioles.

Очистивъ какъ должно кардоны обלאжирить въ водѣ, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, снять съ нихъ верхнюю плену, положить въ кастрюлю, залить *бросомъ, выжать сокъ изъ одного лимона, снабдить солью, покрыть тонкими пластами *шпикомъ, уварить до мягкости; потомъ протерѣть сквозь частое сито, положить въ запасерованную на слѣвочномъ маслѣ муку, размѣшать, развѣсти 1-мъ *бульономъ, закипятить на плитѣ, очистить сверху жиръ, протереть сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью, закипятить особо стаканъ шампанскаго и выливъ въ супъ, подавать съ равюлями.

РАВЮЛИ.

Взять нужное количество *кнелей въ чашку, положить мелко изрѣзанныхъ филеевъ изъ куръ, или изъ дичи, $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезану, немного увареннаго и изрубленнаго шиннату, и размѣшать вмѣстѣ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на крышку. — Потомъ раскатать тонко тѣсто для *равюлей, смазать края яйцомъ, взять на допатку приготовленнаго фарша; и наложивъ рядъ (въ величину обыкновеннаго орѣха) на смазанное тѣсто, закрыть краемъ, прижать плотно двумя пальцами кругомъ фарша, вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, укладывать порядкомъ на подслоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ пальть соленымъ кипяткомъ, уварить какъ должно, и выбрать друш-

лаковою ложкою въ супъ. (Величина равіолей зависить отъ желанія приготовляющаго, во многихъ домахъ дѣлають маленькіе, но встрѣчаются любители и на большіе).

26) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ ПО - ГРЕЧЕСКИ.

Potage purée de pois à la grec.

Облажирить барашка какъ должно, и когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, разрѣзать порціонными правильными кусками, положить въ кастрюлю, налить *бросомъ и варить до мягкости, потомъ приготовить (*) супъ бернскій съ молодыми кореньями и прель отпускомъ, разогрѣть *супъ какъ должно, положить въ оный барашка вмѣстѣ съ процѣженнымъ сквозь салфетку бросомъ, но безъ жиру.

27) ЩИ ЗЕЛЕНЬЯ ИЗЪ КРАПИВЫ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage d'orties garnis de saucisses.

Перебрать, вымыть и облажирить нужное количество молодой крапивы, когда закипитъ отлить въ холодную воду и отжавъ до-суха, перебрать снова, изрубить мелко, запаровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить столько же очищеннаго, вымытаго и изрубленнаго щавелю, налить 1-мъ * бульономъ и уварить до мягкости; потомъ залейзеновать *лейзономъ изъ смѣтаны, снабдить по вкусу солью и перцемъ.—Подавать съ гарниромъ.

ГАРНИРЪ.

Обжаривъ свиныя *сосиски, изрѣзать умѣренными кусками, и очистить отъ кожи.

(*) См. стр. 72.

Уварить *ушки въ бульонѣ, обжарить фаршированные *яйца и все вышесказанное положить въ супъ.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЯ.

Отварить твердо нужное количество яицъ, отлить въ холодную воду, очистить, разрѣзать пополамъ, желтки выбрать въ кастрюлю, положить не много масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, рубленной зеленой петрушки, одинъ сырой желтокъ и размѣшавъ все вмѣстѣ, наложить въ бѣлки, обровнять какъ должно, запанеровать сперва въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертомъ *хлѣбѣ, и обжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру. •

28) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ШПИНАТУ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Potage purée des épinards aux cleoses à l'allemande.

Взять нужное количество очищеннаго и вымытаго молодаго шпинату, обланжирить до мягкости въ соленой кипучей водѣ, и когда будетъ готовъ, отлить въ холодную воду, отжать, изрубить мелко, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю на сливочное масло, размѣшать съ умѣренной горстью муки, развѣсти 1-мъ бульономъ и протереть сквозь салфетку; предъ отпускомъ мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить немного сливочнаго масла и размѣшавъ,—подавать съ клецками.

КЛЕЦКИ ГЕРМАНСКІЯ.

Взять нужное количество заварнаго *тѣста для клецекъ, положить размоченный въ молокѣ мякишъ съ одного бѣлаго хлѣба, запасерованную на маслѣ до желтаго

цвѣта мелко изрубленную одну луковицу, три столовые ложки отжаренныхъ для супу крутоновъ, $\frac{1}{4}$ фунта отваренной и изрѣзанной подобно крутонамъ ветчины, размѣшать все вмѣстѣ, раскатать на мукѣ умѣренной величины продолговатыя клецки и сваривъ, предъ отпускомъ, въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ супъ.

29) СУПЪ ИЗЪ ЛАТУКУ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ.

Potage aux laitues liés.

Очистить, вымыть и обланжирить латукъ, потомъ отлить въ холодную воду, отжать, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ *бульономъ и варить до мягкости. Запасеровать на сливочномъ маслѣ соотвѣтственную пропорцію муки, развести бульономъ, закипятить и процѣдить сквозь салфетку въ латукъ, закипятить снова вмѣстѣ съ латукомъ, очистить отъ жиру, и предъ отпускомъ залейzenовать *лейзономъ изъ сливокъ. снабдить по вкусу солью.

30) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ САГОМЪ.

Potage purée de pommes de terre au sagou.

Взять въ кастрюлю нужное количество *пюре изъ картофеля, развести 1-мъ *бульономъ, и закипятивъ на плитѣ снимать накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ протереть сквозь салфетку, разогрѣть на плитѣ, влить немного густыхъ сливокъ, снабдить по вкусу солью и положивъ соотвѣтственную пропорцію увареннаго (*) саго, отпустить.

(*) См. стр. 67.

II.

1) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КНЕЛЯМИ.

Consommé aux quenelles de volaille.

Взять нужное количество очищенного *консоме и закипятить на плитѣ, предъ отпускомъ сваривъ въ бульонѣ, выдѣланныя на подслоенный сотейникъ столовыми ложками *кнели, положить въ консоме.

2) БОТВИНЬЯ СЪ ОГУРЦАМИ.

Batvina aux concombres à la russe.

Нарѣзать нужное количество очищенныхъ огурцовъ четырехъ-угольными кусками, въ видѣ крутоновъ, для супу, положить въ кастрюлю и поставить на ледъ.

Очистить, вымыть и сварить щавель въ соленой водѣ, протерѣть сквозь частое сито и поставить въ холодное мѣсто.

Очистить немного молодого шпинату и столько же молодого свекольника, вымыть, обланжирить до мягкости въ кипяткѣ и когда будетъ готово, отлить на холодную воду, отжать и изрубить мелко. — Предъ отпускомъ соединить все вмѣстѣ, развести процеженными сквозь сито кислыми щаами, снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ и посыпать мелко изрубленную зеленью, т. е. астрагономъ, кервелемъ, укропомъ и шарлотомъ, опустить нѣсколько кусковъ чистаго льду.

Отваривъ особо въ соленой водѣ (по количеству персонъ) часть лосося, остудить на льду, потомъ выложить

на блюдо, обложить зеленою петрушкою и подавать съ ботвиньемъ.—При этомъ подается для любителей тертый хрѣвъ.

3) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КАШЕЮ, ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Consommé à la semoule.

Поставить въ соразмѣрной кастрюлѣ воды на плиту, когда закипитъ, положить кусокъ сливочнаго масла, по вкусу соли и немного мушкатнаго орѣха, заварить изъ смоленской крупы умѣренной густоты кашу (мѣшая лопаткою дабы не было комковъ), и когда будетъ готова, выложить горячею на листъ, раскатать скалкою, по усмотрѣнiю, и остудить на льду; потомъ вырѣзавъ выемкою полумѣсяцами кружки, или правильныя четырехъ-угольныя лазанки, положить въ чашку и предъ отпускомъ налить кипячимъ консоме.

4) КОНСОМЕ СЪ САГОМЪ И РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Consommé au sagou à la jardinier.

Изрѣзать правильно маленькими четырехъ-угольными крутонами и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости коренья, а именно: моркови, рѣпы, селерею, петрушки, порею, зеленыхъ бобовъ и вылуценнаго зеленого гороха и предъ отпускомъ, закипятивъ нужное количество * консоме, положить увареннаго саго, размѣшать и опустить въ оныя приготовленныя коренья.

5) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РИСОМЪ.

Consommé au riz.

Вымыть и обланжирить въ водѣ нужное количество рису, налить полнѣе 1-мъ * бульономъ, уварить до

мягкости, и предъ отпускомъ выбрать друшлаковою ложкою изъ бульону рисъ въ суповую чашку, налить горячимъ очищеннымъ консоме.

6) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВЕРМИШЕЛЮ.

Consommé au vermicelle.

Обланжирить въ соленомъ кипяткѣ вермишель, налить 1-мъ *бульономъ, уварить до мягкости, и предъ отпускомъ выбрать изъ бульону, друшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить горячимъ очищеннымъ консоме.

7) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РАВИОЛЯМИ.

Consommé aux ravioles.

Закипятить на плитѣ нужное количество консоме и предъ отпускомъ, сваривъ равиоли, (*) выбрать въ супъ друшлаковою ложкою.

8) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ НОКЛЯМИ.

Consommé à la nelles.

Ноклм. Отмѣривъ въ кастрюлю 4 столовыя ложки растопленнаго масла, мѣшать на льду до густаго состоянія, потомъ отбить въ масло 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца (мѣшать дабы не было комковъ), положить три столовыя ложки муки и 2 бѣлка всбитые на пѣну, смѣшать вмѣстѣ и предъ отпускомъ спустить въ кипячій бульонъ клецки, (маленькою ложкою, которую должно за каждой ноклей обмакивать въ кипятокъ) и когда закипятъ, выложить друшлаковою ложкою въ приготовленный горячій консоме.

(*) См. стр. 78.

9) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛАЗАНКАМИ.

Consommé aux lazagnes.

Взять нужное количество раскатаннаго *тѣста для лапши, изрѣзать правильно 4-хъ угольныя маленькія лазанки или вырѣзать круглыя колоніюю выемкою, облавжирить въ соленомъ кипяткѣ, потомъ залить 1-мъ бульономъ, уварить до мягкости и предъ отпускомъ выбравъ друшлаковою ложкою изъ бульона, положить въ приготовленный горячій консоме.

10) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВЫПУСКНЫМИ ЯЙЦАМИ.

Consommé aux oeufs pochés.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго * консоме и предъ отпускомъ выбравъ на салфетку выпускныя яйца*, положить въ консоме.

11) ХОЛОДНИКЪ ПОЛЬСКІЙ СО СМѢТАНОЮ.

Chlodnik à la polonaise.

Нарѣзать четырехъ-угольными маленькими кусками очищенныхъ огурцовъ, положить соли и мелко изрубленной зелени, т. е. астрагону, кривелю, укропу, шарлоту, процѣженной квозъ сито смѣтаны, и потомъ, размѣшавъ вмѣстѣ, прибавить кислыхъ щей, раковыхъ шеекъ и уваренныхъ въ соленой водѣ, рыбныхъ филеевъ.—Подавать со льдомъ.

12) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КРЕМОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Consommé à la Royale.

Кремъ заварный. Отбить въ кастрюлѣ 8 желтковъ и 2

пѣльныхъ яйца , развести 3-мя стаканами бульону , положить немного глянсу , по вкусу соли , мушкатнаго орѣха , процѣдить сквозь сито въ шарлотную форму и уваривъ на пару подъ крышкою до готовности, поставить на ледъ; предъ отпускомъ, выложивъ осторожно изъ формы на бумагу, изрѣзать правильно крутонами и положить въ приготовленный горячій * консоме.

13) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БРЮССЕЛЬСКОЮ КАПУСТОЮ.

Consommé aux choux de Bruxelles.

Взять въ кастрюлю нужное количество очищеннаго * консоме, закипятить на плитѣ, потомъ, уваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости очищенную и вымытую брюссельскую капусту, отлить въ холодную воду и положить въ консоме.

14) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТАПИОКОЙ.

Consommé au tapioca.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго * консоме и предъ отпускомъ положить уваренной тапиоки. Тапиока варится также, какъ и саго (*).

15) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛАТУКОМЪ И РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Consommé aux laitues.

Нашинковать разныхъ кореньевъ, какъ для *супу жульену, запасеровать на маслѣ и, когда будутъ въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ; положить мелко-изшинкованнаго латуку, уварить до мягкости, и предъ отпускомъ выложить коренья въ приготовленный очищенный консоме.

(*) См. стр. 67.

16) СУПЪ ИЗЪ КУРЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Rossole à la polonaise.

Положить въ луженый каменный горшокъ нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и заправленныхъ куръ, (полагая на 12 персонъ 1 пару) налить холодною водою, поставить на огонь ; когда закипитъ , вынуть куръ въ холодную воду и разрѣзавъ какъ должно, положить въ горшокъ, налить процеженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и положивъ кореньевъ, петрушки, порею, моркови, селлерею и самую малость мушкатныхъ пряностей, варить на легкомъ огнѣ до мягкости ; а предъ отпускомъ засыпавъ смоленскими , затертыми яйцомъ крупами, заварить на огнѣ и выбрать пряности съ кореньями.

17) КОНСОМЕ СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Consommé à l'estragon.

Закипятить на плитѣ нужное количество консоме и предъ отпускомъ, положивъ въ него очищеннаго, вымытаго и изрѣзаннаго правильно зеленаго астрагону, заварить вмѣстѣ одинъ разъ.

18) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ СБИВНЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux cleoses à la duchesse.

Клецки сбивныя. Распустивъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла , мѣшать на льду до густаго состоянія ; когда густѣетъ, положить 4 желтка и 4 ложки муки и снова размѣшать; потомъ сбить на пѣну 8 * бѣлковъ и соединить вмѣстѣ, и если клецки будутъ тверды, то при-

бавить сбитыхъ * сливокъ сколько примуть, снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, а предъ отпускомъ выдѣлавъ столовою ложкою въ кипячій бульонъ, заварить покрытыми и когда будутъ готовы выложить въ горячій консоме.

19) СУПЪ КОНСОМЕ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЕРШОВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Consommé de poisson à la filets de gremilles.

Взявъ живой рыбы, ершей, окуней и сига, очистить какъ должно, вымыть, снять филеи съ костей, отдѣлить отъ верхней кожи и оставить въ холодной водѣ до времени.

Изъ костей поставить бульонъ, какъ сказано выше (*) и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку, потомъ наливъ ершовые филеи очищеннымъ бульономъ и заваривъ на плитѣ, сообщить съ бульономъ и отпустить съ рубленой зеленой петрушкой.

20) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ МАКАРОНАМИ.

Consommé au pate d'italie.

Приготовить въ кастрюлѣ нужное количество * консоме и предъ отпускомъ, выбравъ изъ бульону друшлаковою ложкою приготовленные макароны, (см. стр. 71) положить въ консоме.

21) СУПЪ КОНСОМЕ, СЪ ПЕТИШУ ФАРШИРОВАННЫМЪ.

Consommé à la d'artois.

Выдѣлать на листъ (изъ тѣста для * петिशу) нужное

(*) См. уха, стр. 75.

число круглыхъ пирожковъ, величиною въ куриный желтокъ, смазать яйцомъ, и испечь въ умеренно жаркой печкѣ; когда будутъ готовы, снять съ листа и вырѣзавъ колонною выемкою дно пирожка, очистить т. е. выбрать изъ онаго мякоть.

Приготовивъ коренье, какъ для * супу прентаниеру, уварить въ короткомъ бульонѣ до мягкости и за 10 минутъ до отпуска, нафаршировавъ оными вышесказанные пирожки, закрыть * кнелями, уложить на подслоенный сотейникъ, потомъ, подливъ немного бульону, заварить, дабы нижній фаршъ укипѣлъ и выложить въ очищенный консоме.

22) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БЛИНАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Consommé, garni à la polonaise.

Взявъ пужное количество прозрачныхъ, * блиновъ намазать ихъ * кнелями, каждый особо, потомъ завернуть по усмотрѣнію круглыми, въ видѣ сосисекъ, или продолговато-четырёхъ-угольными, въ видѣ будинговъ и положить на подслоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ залитьъ бульономъ, уварить на легкомъ огнѣ до готовности и выбрать въ горячій консоме.

23) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БИСКВИТОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Consemmé garni de biscuits, à la varsovie.

Бисквитъ заварной. Отмѣрить въ каменную чашку 4 столовые ложки растопленнаго масла, и мѣшать на холодномъ мѣстѣ; когда застынетъ, отбить въ него 6 желтковъ и продолжать мѣшать пока масса не поднимется, потомъ положить 4 столовые ложки муки, соли, мушкатнаго орѣха,

рубленой зеленой петрушки и 6 *бѣлковъ сбитыхъ на пѣну, размѣшать легко, дабы бѣлки неопали, выложить на подслоенный масломъ, и обсыпанный тертымъ *бѣлымъ хлѣбомъ сотейникъ, испечь въ легкомъ жару; когда будетъ готовъ, обвести ножемъ, выложить на столъ, нарѣзать выемкою по усмотрѣнiю. Предъ отпускомъ положить въ горячiй очищенный консоме.

24) КОНСОМЕ СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ.

Consommé à l'orge perlé.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго *консоме, предъ отпускомъ положить въ него немного, отваренной особо въ полномъ бульонѣ, перловой крупы.

25) СУПЪ КОНСОМЕ СО СВѢЖИМЪ КОРЕНЬЕМЪ.

Consommé aux légumes nouveaux ().*

Очистить и нарѣзать выемкою свѣжихъ кореньевъ, т. е. селерею, порею, петрушки, моркови каротели и рѣпы, обланжирить въ водѣ, налить 1-мъ бульономъ и уварить до мягкости. Сварить въ соленой кипячей водѣ вылущеннаго молодого гороху, нарѣзанныхъ подобно кореньямъ, зеленыхъ бобовъ, спаржи, щавелю и немного салату латуку, каждое особо. Предъ отпускомъ отлить коренья на друшлакъ, бульонъ очистить бѣлками положить въ помянутые коренья, снабдить по вкусу солью и подавать съ маленькими крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

26) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГРИБАМИ.

Consommé aux champignons à la russe.

Нашинковать очищенныхъ кореньевъ, какъ для супу

(*) Или Potage printaniér.

жульену, обланжирить въ водѣ и залить 1-мъ бульономъ; подобно кореньямъ изшинковать очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ, положивъ вмѣстѣ съ кореньями въ кастрюлю, уварить до мягкости и поступить какъ сказано о супѣ жульенѣ. Подавать съ крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

27) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ПОЛЕНТОЮ ПО-ИТАЛИАНСКИ.

Consommé aux polenta à l'italienne.

Полента. Закипятить на плитѣ въ соразмѣрной кастрюлѣ воды, положить масла, по вкусу соли, и когда закипитъ, всыпать просѣянной чрезъ частое сито кукурузной муки; не мѣшая, дать кипѣть $\frac{1}{4}$ часа, потомъ размѣшать деревянною лопаткою, дабы не было грудокъ (имѣя готовый кипятокъ и просѣянную кукурузную муку; если окажется круто, прибавить кипятку, въ противномъ случаѣ муки, до умѣренной густоты) поставить на легкій огонь покрытою на $\frac{1}{4}$ часа и когда упрѣетъ выложить на листъ, остудить немного, нарѣзать гренками, положить въ серебрянную кастрюлю, окропить сливочнымъ масломъ, обсыпать тертымъ пармезаномъ, заглясеровать до колеру въ печкѣ, и подавать при очищенномъ горячемъ консоме.

28) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГРЕНКАМИ.

Consommé au croûte au pot.

Нашинковать очищенныхъ кореньевъ, какъ для супу жульену, прибавить подобно изшинкованной капусты савой и поступить далѣе какъ сказано о супѣ жульенѣ; потомъ нарѣзавъ правильно изъ корки бѣлаго хлѣба большіе кру-

тоны положить на ситейникъ, и заливъ жирнымъ *бульономъ заколеровать въ печкѣ; предъ отпускомъ опустить въ очищенный бульонъ коренья и кругоны.

29) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЗЕЛЕНОЮ СПАРЖЕЮ.

Consommé aux pointes d'asperges.

Очистить молодой зеленой спаржи, уварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, и отливъ друшлякъ перелить холодною водою; предъ отпускомъ положить въ очищенный консоме.

30) СУПЪ КАЛІЯ СЪ ОГУРЦАМИ.

Potage calia aux concombres.

Нарѣзать выемкою очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ и соленыхъ огурцовъ, поступить какъ сказано выше о супѣ россольникѣ, (*) когда будутъ коренья готовы, слить бульонъ, прибавить по вкусу огуречнаго росола, очистить бѣлками (см. консоме) и процѣдить сквозь салфетку въ коренья. Подавать съ особо сваренными *кнелями.

III.

1) ПИРОЖКИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Petits pâtés de gélinotte à la polonaise.

Выдѣлать нужное количество продолговатыхъ пирожковъ изъ холоднаго *сальникону для крокетовъ, завернуть каждый отдѣльно прозрачнымъ *блиномъ, и за 10 минутъ до отпуска, обмочивъ въ *клярѣ, отжарить въ горячемъ *фритюрѣ. Подавать съ обжаренною же *зеленою петрушкою.

(*) См. стр. 68.

2) ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ, НАТУРАЛЬНО.

Petits pâtés au naturel.

Раскатать слоёное тѣсто толщиною въ половину пальца и вырѣзавъ круглую съ рантами, выемкою, нужное число пирожковъ, поставить на ледъ.

Обрѣзки сложить вмѣстѣ, раскатать по тоньше, вырѣзать тою же выемкою кружки подъ низъ, положить на обмоченный въ холодную воду листъ, смазать яйцомъ, наложить на каждый — годиву изъ телятины съ рубленою шарлоткою, покрыть приготовленными кружками и прижать края выемкою, дабы фаршу изъ подъ крышекъ не было видно, смазать сверху яйцомъ; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, подчистить, смазать глянсомъ и подавать на салфеткѣ.

3) МАЛЕНЬКІЕ ВОЛЬВАНТЫ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Petits bouchée à la purée de gibier.

Разкатавъ 7-й разъ* слоеное тѣсто въ половину пальца, нарѣзать нужное число маленькихъ четырехъ-угольно — продолговатыхъ — пирожковъ, и сверхъ каждаго смазавъ яйцомъ (*) надрѣзать правильно (**) отверстие, испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы,

(*) Наблюдать дабы яйцо не попало на края, ибо въ такомъ случаѣ пирожки не поднимутся ровно, а выдутъ изъ печки перекосившись на одну сторону.

(**) Конецъ ножа обмакивается въ горячій бульонъ, прорѣзывать остро-рожно, дабы онымъ некасаться листа, въ противномъ случаѣ въ доушкѣ пирожка образуется отверстие.

снять осторожно крышки, выбрать мякишъ и сложить на плафонъ; предъ отпускомъ же разогрѣть на плитѣ *пюрею изъ дичи (мѣшая не отступно) снабдить по вкусу солью и нафаршеровавъ пирожки, покрыть собственными крышками и уложить на блюдо съ салфеткою.

4) КРОКЕТЫ ИЗЪ ЯИЦЪ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Croquettes des oeufs à la béchamel.

Сварить твердо нужное число яицъ, когда будутъ готовы, выбрать въ холодную воду и очистивъ, изрѣзать ломтиками на тарелку.

Взять въ кастрюлю соразмѣрную пропорцію *бешемели изъ сливокъ, опустить въ оную приготовленныя яйца, размѣшать осторожно, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на плафонъ и посыпавъ сверху рубленою зеленою петрушкою, поставить покрытыми на ледъ; когда простынутъ нарѣзать продолговатые четырехъ угольные крокеты, запанеровать въ тертый *бѣлый хлѣбъ, обровнять, потомъ запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, и за 10 минутъ до отпуска обжаривъ въ горячемъ *фритюрѣ, уложить на блюдо съ салфеткою. Подавать съ жаренною зеленою петрушкою.

5) ХРУСТАДЫ ПО-ИСПАНСКИ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Petits croustades à l'espagnole au salpicon.

Подслюить масломъ стаканчики или формочки, наложить полныя фаршемъ для зеленыхъ *кнеелей, и за 15-ть минутъ до отпуска уварить на пару; когда будутъ готовы, срѣзать ровно верхъ и выложить

на блюдо порядкомъ, потомъ вырѣзать круглою выемкою середину (оставить дно какъ въ прочихъ пирожкахъ) и очистивъ внутри осторожно ложкою нафаршеровать *сальпикономъ (*) и залить сверху бѣлымъ соусомъ. Подавать горячими.

6) ПАСТЕТЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Pâté de beignets à la polonaise.

Запасеровать на маслѣ мелко изрубленную 1-ну луковичу; когда будетъ готова, положить также изрубленную съ частію воловьего жиру телячью фриканду, поджарить на огнѣ до готовности, потомъ изрубить вторично, снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить на столъ.

Подобно вышесказанному фаршу изъ телятины приготовить столько же изъ говядины и также поставить на столъ.

Отварить твердо яицъ, очистивъ, изрубить мелко, положить въ кастрюлю на масло и снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить вмѣстѣ съ прочими.

Сварить соотвѣтственную пропорцію *каши сыпкой на молокѣ, изъ смоленскихъ крупъ, поставить на столъ.

Изпечь нужное количество *блиновъ прозрачныхъ и когда все будетъ готово, выслотить масломъ шарлотную форму и выложить акуратно края и низъ блинами, потомъ нафаршеровать порядкомъ, т. е. наложить рядъ фарша изъ

(*) Пирожки сіи требуютъ непременно изготовленія предъ самымъ отпускомъ; заранѣе приготовленные теряютъ цвѣтъ и дѣлаются твердыми.

телятины, покрыть блиномъ, и такимъ образомъ поступаая съ каждымъ фаршемъ повторять пока форма не будетъ полна, накрыть сверху блиномъ; за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска поставить въ печку дабы заколеровался пастетъ кругомъ. Подавать на салфеткѣ.

7) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ШИНКОВАННЫХЪ МАКАРОНОВЪ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Croustades de nouilles au salpicon.

Спустить въ мало-соленый кипятокъ, (мѣшая лопаткою) нужное количество мелко изшинкованной лапши, когда будетъ готова, отлить на сито (не должно переливать водою), потомъ сложивъ въ ту же кастрюлю, поставить на плиту, положить масла и 2 сырые желтка, размѣшать, выложить въ умѣренный сотейникъ, покрыть крышкою, наложить легкій прессъ и поставить на ледъ; когда остынетъ совершенно, вырѣзать круглою выемкою; нужное число пирожковъ, запанеровать въ тертый * бѣлый хлѣбъ, и обровнявъ на столѣ, запанеровать вторично въ яйцо и хлѣбъ, сложить ровно на плафонъ, и прорѣзавъ верхъ маленькою выемкою, но такъ, чтобы удобно было фаршировать, и края не были бы малы, поставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска, обжарить въ горячемъ * фритюрѣ, вынуть тою же выемкою середину и нафаршировать * сальпикономъ (*), залить сверху соусомъ. Подавать на салфеткѣ.

(* Сальпиконъ заправить бѣлымъ соусомъ и разогрѣть на плитѣ.

8) МАЛЕНЬКІЕ ВОЛЬВАНТЫ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЛОКАМИ.

Petits vol-au-vent garnis de ris de veau.

Раскатавъ 7-й разъ слоёное тѣсто немного тоньше пальца, нарѣзать круглою съ рантами выемкою нужное число пирожковъ, уложить порядкомъ на листъ, смазать яйцомъ сверху, не замазывая краевъ, надрѣзать верхъ каждого пирожка, умѣренною выемкою, (обмакивая выемку въ горячій жирный бульонъ) испечь; когда будутъ готовы вынуть изъ печки и не остуживая очистить внутри опыхъ тѣсто, сложить на плафонъ и покрыть бумагою до времени.

Нарѣзать подобно сальпикону нужное количество телячьихъ *молоковъ, заправить какъ должно *бѣлымъ откипяченнымъ соусомъ, и предъ отпускомъ нафаршировавъ вольванты, залить сверху бѣлымъ соусомъ, уложить на салфетку. Подаются горячими.

9) ПИРОЖКИ КАНЕЛЬОНЫ ЖАРЕНЬЕ.

Petits cannellons frits à la purée de gibier.

Взять нужное количество оконченаго *слоёнаго тѣста, смѣсить какъ обыкновенное и раскатать тонко на столѣ.

Положить на плоскую крышку соотвѣтственную пропорцію заправленнаго *пюре изъ дичи, образовать изъ него четырехъ – угольный пластъ и остудить на льду; потомъ смазать яйцомъ край раскатаннаго тѣста, положить порядкомъ длинныя полоски фаршу въ видѣ сосисекъ, закрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать

плотно кругомъ и обрѣзавъ ножемъ, снимать на сито когда будутъ готовы, запанеровать въ яйцо и тертый бѣлый хлѣбъ, а предъ отпускомъ обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, уложить на блюдо съ салфеткою, съ жареною зеленою петрушкою.

10) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Petites croustades de volaille à la béchamel.

Подслонить масломъ нужное количество стаканчиковъ, выложить перемѣшаннымъ слоенымъ тѣстомъ, насыпать сухимъ рисомъ или чечевицею, и испечь какъ должно; когда будутъ готовы высыпать, очистить отъ зеренъ, сложить на плафонъ и покрыть бумагою.

Раскатавъ въ 7-й разъ слоёное тѣсто въ половину пальца, вырѣзать круглою съ рантами выемкою (соотвѣтственной величины) нужное число крышекъ, смазать сверху яйцомъ, и положивъ на середину изъ слоенаго тѣста круглые точки, испечь.

Очистить отъ жилъ филей изъ куръ (*), уложить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать, и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ изрѣзать *сальпикономъ; потомъ сложить въ кастрюлю, заправить *бешемельемъ изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, разогрѣть на плитѣ и нафаршировать хрустады, (вынувъ заранѣе изъ стаканчиковъ), покрыть крышками, уложить на салфетку и подавать горячими.

(*) Смотри консьоме.

11) ПИРОЖКИ ИЗЪ БЛИНОВЪ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Petits pâtés de beignets, aux truffes.

Испечь на сковородѣ нужное количество прозрачныхъ блиновъ.

Изрубить мелко *трюфелей, заправить *бешемелью изъ сливокъ, и снабдить по вкусу солью и глянсомъ. Положить на плоскую крышку блинъ, намазать тонкимъ слоемъ помянутыхъ трюфелей, покрыть блиномъ и продолжать до соответственной высоты; когда будетъ готово, покрыть крышкою и наложивъ умѣренный прессъ, остудить въ холодномъ мѣстѣ; вырѣзать круглую или овальную выемкою пирожки и запаперовавъ въ яйцо и тертый *бѣлый хлѣбъ, сложить на плафонъ; за 5 минутъ до отпуска отжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, уложить на салфеткѣ въ видѣ пирамиды.

12) ПИРОЖКИ РУССКІЕ СЪ ВИЗИГОЮ.

Petits pâtés à la russe.

Намочить въ теплой водѣ на $\frac{1}{2}$ часа нужное количество визиги, очистить какъ должно, положить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить по пропорціи солью, пряностями, бѣлыми кореньями, и наливъ водою уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ остудить и отливъ на друшлакъ, выбрать коренья и пряности, срубить мелко. Сварить, очистить и срубить соответственную пропорцію яицъ, положить въ кастрюлю на растопленное масло и сообщивъ вмѣстѣ съ визигою, снабдить солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Раскатать *слоѣное тѣсто толщиной въ половину пальца и смазать край яйцомъ, уложить порядкомъ пригото-

ный фаршъ, закрыть смазаннымъ краемъ, обжарить кругомъ и вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, смазать сверху яйцомъ, и за 15 минутъ до отпуска, испечь въ умеренно горячей печкѣ.

13) БУДИНГИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Boudin de volaille farcis à l'espagnole.

Сдѣлать нужное количество нѣжной куриной *кнели, приготовить соответственную пропорцію *сальпикону для филеевъ, выложить на плоскую крышку и остудить на льду; потомъ выдѣлать будинги слѣдующимъ способомъ.

Взять полную столовую ложку фаршу, раздѣлить пополамъ, положить въ средину *сальпикону для филеевъ, закрыть фаршемъ и загладивъ какъ должно выбрать второю ложкою (за каждую кнелю ложку обмакивать въ холодную воду) и выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и такъ поступать до послѣдней; потомъ влить осторожно кипячаго бульона и уваривъ на легкомъ огнѣ, выбрать на сито и запанеровать сперва въ тертый бѣлый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, подавать съ зеленою петрушкою.

14) КУЛЕБЯКА СЪ КАПУСТОЮ.

Coulebac aux choux à la russe.

Изрубить мелко одну луковицу, положить въ кастрюлю на растопленное масло и запасеровать въ половину; между тѣмъ изрубить мелко свѣжей бѣлой капусты, положить на лукъ, размѣшать и запасеровать на легкомъ огнѣ до мягкости.

Сварить твердо соответственное число яицъ, очистить, изрубить мелко, сообщить съ готовою капустою, и снабдивъ по вкусу перцемъ, солью и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить въ холодное мѣсто.

Сдѣлать нужное количество *слобнаго тѣста, раскатать въ 6-й разъ какъ должно, потомъ смѣсить немного и раскатать въ половину пальца на подсыпанной мукою салфеткѣ, положить на средину пропорціонально кулебякѣ приготовленную капусту, смазать кругомъ яйцомъ, сложить въ длину и залѣпить два края (тѣсто лишнее обрѣзать), раскатать тонко поперечные концы, смазать яйцомъ и покрыть первыя; потомъ подложить осторожно руку подъ салфетку, поднять кулебяку и переверотить на листъ, обровнять, выправить какъ должно, смазать сверху яйцомъ, защищать щипчиками, или обозначить ножемъ правильно, сдѣлать сверху маленькое отверстіе, и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуса поставить въ умѣренно горячую печку, когда будетъ готова вынуть, подчистить снизу, и изрѣзавъ на листѣ умѣренными кусками, уложить въ цѣльномъ видѣ на салфетку.

15) КРЕПИНЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Petits pâtés en crepinettes aux truffes.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число овальныхъ крутоновъ и надрѣзавъ сверху, обжарить на очищенномъ маслѣ до желтаго колера, когда будутъ готовы, выбрать на салфетку, очистить средину и сложить на плафонъ.

Сдѣлать немного вѣжнаго фаршу *ротану изъ печенокъ, и раздѣлавъ пополамъ, 1-ю половиною выложить

низы крутоновъ, потомъ наложить *сальпикону для филсевъ, покрыть второю половиною и, сверху каждого положивъ ломтикъ трюфеля, покрыть крепиною (*); за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, дать колеръ и заглясеровать какъ слѣдуетъ; когда будутъ готовы, вынуть, подчистить, и уложивъ на блюдо подлить трюфельнаго соуса съ глянсомъ.

16) ПИРОЖКИ ИЗЪ ПЕТИШУ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Petits pâtés à la princesse.

Подслоить масломъ и осыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ нужное количество маленькихъ формъ. Заварить немного *тѣста для петису, остудить и наложить половину каждой формочки; потомъ обмазать тѣстомъ края формочекъ (обмакивая чайную ложку въ куриный бѣлокъ) такъ, чтобы середина осталась пустою; нафаршировать холоднымъ *сальпикономъ для крокетовъ, закрыть сверху оставшимся тѣстомъ, поставить въ сѣтейникъ на мелкую соль (наблюдая, чтобы формочки некасались одна другой краями и не опрокинулись) и за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, заколеровать кругомъ какъ должно, а когда будутъ готовы, вынуть, очистить осторожно формочки отъ соли, обвести кругомъ ножомъ, сравнять сверху и выложить на салфетку.

17) ТАРТЛЕТЫ СЪ ФАРШЕМЪ ГОДИВО СЪ ШАМПИЛЬОНАМИ.

Tartelettes de godiveaux aux champignons.

Подслоить нужное число тартлетныхъ формочекъ;

(*) Внутреннее свиное сало въ видѣ сѣтки, которое должно вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ до употребленія.

раскатать слоёное тѣсто въ 7-й разъ въ половину пальца, вырѣзать крышки круглою выемкою величиною равною тартлетамъ, и у каждой крышки вынуть маленькою выемкою средину, поставить на ледь.

Остальное слоёное тѣсто смѣсить, раскатать и выложить имъ тартлетныя формы, смазать кругомъ яйцомъ, наложить холоднымъ фаршемъ годину изъ телятины съ шампиньонами, покрыть крышками, обжарить тѣсто кругомъ плотно, смазать сверху яйцомъ и за 15 минутъ до отпуща, поставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, вынуть изъ формочекъ на горячій плафонъ и залить краснымъ соусомъ (откипяченнымъ съ 1-ю рюмкою хорошей мадеры, сокомъ изъ шампиньоновъ и глянсомъ), уложить на салфетку.

18) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ И РИСОВЫЕ.

Beignets de riz et de sarrasin.

Приготовивъ на каждые 4 персоны по 1-му фунту муки гречневой, $\frac{1}{2}$ фун. муки крупчатой, 3 яйца и $\frac{1}{4}$ бутылки сливокъ густыхъ, дрожжей и масла сколько окажется нужнымъ, поступить слѣдующимъ порядкомъ:

Положить въ умѣренную посуду нужное количество просѣянной гречневой муки, влить соответственно дрожжей и растворивъ водою или молокомъ не такъ густо, поставить въ теплое мѣсто на 4 часа, дабы поднялись; потомъ отбить въ тѣсто желтки, положить пшеничную муку, посолить, размѣшать и развести какъ должно быть блинамъ. Сбить бѣлки на пѣну и сообщивъ со сбитыми сливками, положить въ блины, размѣшать осторожно, дать подняться

еще въ тепломъ мѣстѣ и за 15 минутъ до отпуска, испечь какъ будетъ указано.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ.

Для рисовыхъ блиновъ пропорція слѣдующая: на 4 персоны $1\frac{1}{2}$ фунта муки крупичатой, $\frac{1}{2}$ фун. муки изъ рису (*), 4 яйца и $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, молока, дрожжей и масла сколько окажется нужнымъ.

Положить крупичатую муку въ кастрюлю, влить пропорцію дрожжей, растворить теплымъ молокомъ (молоко должно лить вдругъ сколько окажется нужно, дабы сперваго начала тѣсто не тянулось), поставить въ теплое мѣсто на 3 часа и когда блины поднимутся, вбить желтки, снабдить по вкусу солью, всыпать рисовую муку, размѣшать и развести молокомъ до надлежащей густоты; потомъ сбить *бѣлки на пѣну и сообщивъ со сбитыми сливками положить въ блины, размѣшать осторожно и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ.

За полчаса раньше затопить печку, и между тѣмъ растопить и очистить масло, вытереть мелкою солью маленькія сковородки, поставить передъ печкой; съ правой стороны устроить подъ рукою массу для блиновъ, а съ лѣвой поставить на парь посуду, для испеченныхъ, и за 15 минутъ до отпуска начать печь слѣдующимъ порядкомъ:

Подмазать масломъ горячую сковородку, влить ложку блинной массы, поставитъ въ печку передъ пламенемъ (натурально дрова должны горѣть въ задъ печки, дабы уголья

(*) Вымыть въ теплой водѣ до чиста рисъ, осушить на салфеткѣ, столочь на жубу, просѣять сквозь частое сито и употребить.

не валились въ сковородки) и поступать такъ со 2-ю, 3-ю и 4-ю сковородками; потомъ 1-й блинъ переверотить, смазать сверху масломъ, поставить обратно въ печь, а равно 2, 3 и 4; вынувъ 1-ю сковородку, сложить блинъ въ приготовленную горячую посуду, и подмазавъ сковородку масломъ, налить снова блинной массы, и такъ продолжать до конца; подавать въ серебряной кастрюлѣ или въ сложенной салфеткѣ; къ блинамъ подается въ соусникахъ растопленное сливочное масло, сметана или свѣжая икра.

19) СОСИСКИ И БУДИНГИ СВИНЫЕ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Saucisses et boudin à l'allemande.

Распустить на сотейникѣ масла, положить нужное количество сосисекъ и отставить до времени.

Надрѣзать кожу съ обѣихъ сторонъ у будинговъ и уложить на ростъ; за 10 минутъ до отгуса, сосиски отжарить на плитѣ, а будинги — на легкомъ жару; — когда будутъ готовы, уложить сосиски на горячее блюдо, и залить сокомъ для бифтексу; сверхъ оныхъ положить обжаренные будинги.

20) ПИРОЖКИ СЪ КАШЕЮ И МОЛОКАМИ НАЛИМА.

Petits pâtés à la russe garnis de gruau et foies de lotte.

Снять съ ершей или сиговъ филей, очистить отъ верхней кожи, положить на растопленное масло, посолить и запасеровать на легкомъ огнѣ, когда будутъ въ половину готовы, отставить на столъ.

Сварить на водѣ гречневую кашу, выложить въ чашку, размѣшать, снабдить по вкуеу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Раскатать въ половину пальца *тѣсто для кулебякъ; вырѣзать соразмѣрною круглою выемкою кружки, смазать каждый яйцомъ, положить рядъ каши, а сверху запасерованные рыбные филей, спаять и защипать края до половины, такъ, чтобы рыбный филей былъ виденъ, и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, а за 15 минутъ до отпуска смазать яйцомъ, поставить въ горячую печку и когда будутъ готовы, вынуть, очистить, уложить на блюдо и залить сверху *салъпикономъ, изъ печенокъ или молоковъ налима.

21) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАКАРОНАМИ ПО-ИТАЛАНСКИ.

Tartelettes garnies de macaroni à l'italienne.

Подслонить масломъ нужное число тартлетныхъ формочекъ, выложить тонко раскатаннымъ сдобнымъ *тѣстомъ, обровнять, насыпать чечевицею или какою нибудь крупю, испечь въ горячей печкѣ, когда будутъ готовы, очистить отъ крупы, поставить на столъ.

Сварить въ соленой водѣ соответственное количество макароновъ, изрѣзать правильно, положить въ кастрюлю на сливочное масло, разогрѣть и размѣшать съ частію тертаго пармезану, и положивъ наръзанной, (подобно макаронамъ) отваренной ветчины, снабдить по вкусу солью и перцемъ; потомъ нафаршировать тартлеты (*) и за 15 минутъ до отпуска смазать яйцомъ, засыпать тертымъ пармезаномъ съ частію хлѣба, и окропивъ сверху масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ и подавать на салфеткѣ.

(*) Подобные тартлеты употребляются на гарниръ для филей по-неаполитански, но безъ ветчины.

22) ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ НА ФРИТЮРЪ.

Rissoles à la Parisienne.

Раскатать тонко 2-е слоёное тѣсто, смазать край яйцомъ, наложить фаршу (въ половину куриного яйца) изъ холоднаго сальпикону для крокетовъ, закрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать плотно, вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ; за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, уложить на салфетку и подавать съ жареною зеленою петрушкою.

23) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСУ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Croquettes de riz à l'espagnole.

Сдѣлать нужное число круглыхъ шариковъ изъ холоднаго сальпикону для крокетовъ, приготовить соотвѣтственное количество рису для бланкету, размять оный лопаткою до-гладкости, сдѣлать на ложкѣ тонкій пластъ, положить въ средину приготовленный сальпиконъ, закрыть кругомъ рисомъ и запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ обровнять правильно, запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, и за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ. Подавать на салфеткѣ съ жареною зеленою петрушкою.

24) МАЛЕНЬКІЯ КУЛЕБЯЧКИ СЪ ВИЗИГОЮ.

Petits coulebaes à la russe.

Нарѣзать маленькіе филеи изъ лососныи, посадить и запасеровать на маслѣ, въ половину, потомъ снять съ огня, посыпать рубленою зеленою петрушкою, отетавить на столѣ.

Раскатать тонко * тѣсто для кулебякъ, вырѣзать круглою выемкою нужное количество кружковъ , смазать яйцомъ, положить фаршъ изъ визиги (*) въ перекладку съ приготовленными рыбными филеями , залѣпить четырехугольно-продолговатыя кулебячки, сложить на листъ, (гладкою стороною въ верхъ), обровнять, сдѣлать концемъ ножа маленькія отверзтія на срединѣ каждого, смазать яйцомъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печь и когда будутъ готовы вынуть, очистить и смазавъ сливочнымъ масломъ, подавать на салфеткѣ.

25) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petites croustades de pain, garnies à la française.

Нарѣзать нужное количество хрустадовъ изъ бѣлаго хлѣба въ видѣ сердечекъ, надрѣзать ровно края, обжарить на очищенномъ маслѣ, вычистить средину, сложить на плафонъ и отставить на столъ.

Нарѣзать * сальпикону изъ куриныхъ филеевъ , положить откипяченной * бешемели изъ сливокъ , снабдить по вкусу солью и на фаршировать приготовленные хрустады ; потомъ сбить на пѣну 4 * бѣлка , положить въ кастрюлю на растопленное масло, размѣшать съ частію тертаго пармезану и покрыть сверху хрустады, а за 10 минутъ до отпуска, заколеровавъ въ горячей печкѣ, положить на салфетку.

(*) См. стр. 99.

26) КРОКЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Croquettes de gibier à l'espagnole.

Приготовить * сальпикону изъ дичи , когда остынетъ, выдѣлать крокеты въ видѣ грушъ, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, обровнять какъ должно, сложить на плафонъ и поставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ и когда будутъ готовы, вправивъ стебельки изъ зеленой петрушки, уложить на блюдо съ жареною петрушкою.

27) ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés à la russe.

Сварить на молокѣ нужное количество сыпкой * каши изъ смоленскихъ крупъ, и выложивъ на сотейникъ, остудить.

Сварить, очистить и изрубить соответственное число яицъ, положить въ кастрюлю на растопленное масло, снабдить по вкусу солью , перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и отставить на столъ.

Раскатавъ въ 7-й разъ слоёное тѣсто потоньше , смазать яйцомъ, наложить слоями каши и яицъ, закрыть смазаннымъ краемъ * тѣста, обжать кругомъ и вырѣзать четырех-угольно-продолговатые въ видѣ книжечекъ пирожки, смазать сверху яйцомъ и за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку.

28) СУФЛЕ ВЪ ХРУСТАДАХЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Soufflés en croustades au parmesan.

Нарѣзать изъ хлѣба нужное число круглыхъ хрустадовъ , надрѣзать сверху ровно , обжарить въ очищенномъ маслѣ, и уложивъ на плафонъ, отставить на столъ.

Заварить на сливкахъ густую * бешемель, отмѣрить на каждый пирожокъ ложку бешемелю, ложку тертаго пармезану и одинъ желтокъ; когда будетъ готово, поднять бѣлки на пѣну, положить вмѣстѣ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, а за 10 минутъ до отпуска, налить въ хрустады этой массы и сложивъ на се-ребрянное блюдо, поставить въ горячую печку; когда бу-дутъ готовы, подавать на столъ прямо изъ печки.

29) БУДИНГИ ИЗЪ РАКОВЪ ЖАРЕННЫЕ.

Boudin d'ecrevisses à la française.

Нарѣзать * сальпикону изъ раковыхъ шеекъ, положить немного * бешемели изъ сливокъ съ частію * раковаго ма-сла, снабдить по вкусу солью и остудить на льду; когда будетъ все готово, выдѣлать будинги изъ раковъ, какъ сказано выше (см. будинги изъ пыплатъ) и обжаривъ на фритюрѣ, вправить въ одинъ конецъ очищенную раковую ножку, и уложивъ на салфеткѣ, подавать съ зеленою об-жаренною петрушкою.

30) КОЛДУНЫ ЛИТОВСКІЕ.

Coldouny Lithuaniens.

Изрубивъ мелко сырой говядины изъ филейной части и вдвое столько воловьего жира, снабдить по вкусу солью, перцемъ, толчеными приностями и майраномъ, одною из-рубленною и запасерованною на маслѣ луковицею, и раз-мѣшавъ жиръ и говядину, дабы образовался фаршъ, поста-вить въ холодное мѣсто.

Раскатать тонко * тѣсто для равіолей, смазать край бѣлкомъ, наложить фаршъ величиною въ половину кури-наго яйца и выдѣлать подобно * равіолямъ, потомъ за 5 минутъ до отпуска, сварить въ соленомъ кипяткѣ и вы-бравъ осторожно друшлаковою ложкою въ глубокое блю-до, залить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

IV.

1) ГАЛЯНТИНЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Galantine de poularde aux truffes à la française.

Очистить, офламбирить и вымыть съ мукою пулярду, и разрѣзавъ до половины спину, снять осторожно съ ко-стей, посолить и поставить на столъ покрытою.

Изрѣзать длинными ломтиками полфунта ветчины или копченаго языка и полфунта обыкновеннаго свиного шпи-ку, положить на плафонъ.

Изжарить изъ 4-хъ яицъ омлетъ, изрѣзать ломтика-ми, положить вмѣстѣ; трюфелей кладется по усмотрѣнію приготавлиющаго.

Приготовить * кнель изъ телятины, куръ или ин-дѣекъ; когда будетъ готова, смазать масломъ салфетку, разложить на ней пулярду, положить рядами фаршъ, сверхъ которой положить вдоль вышесказанной прови-зін, покрывъ снова фаршемъ и продолжать, пока пу-лярда не будетъ полна, потомъ зашить ниткою, обернуть салфеткою, обровнять и завязавъ аккуратно голландскими нитками, положить въ овальную кастрюлю, обложивъ ко-

стями (употребленной для фарша живности) налить водою или 2-мъ бульономъ и снабдивъ солью, припостями и кореньями, варить на легкомъ огнѣ 3 часа и отставить въ холодное мѣсто.

Когда остынетъ, вынуть изъ бульона пулярду, положить умѣренный прессъ и за часъ до отпуска развернуть, очистить отъ витокъ, заглясеровать * глянсомъ и нарѣзавъ по усмотрѣнiю, уложить на приготовленное блюдо для холоднаго, обложить крутонами изъ ланспику. Подавать съ прованскимъ соусомъ. Сверху гальянтинъ убирается разными узорами изъ ланспику.

2) ФИЛЕЙ ШПИГОВАННЫЙ, СЪ КАШТАНАМИ И РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Filet de boeuf garni en chipolata.

Очистить отъ жилъ (не отнимая жиру) внутреннiй воловiй филей, нашпиговать * шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью, припостями и очищенными кореньями, влить полбутылки мадеры, одну суповую ложку бульону, и немного глянсу; за часъ до отпуска закипятить на плитѣ; поставить въ горячую печь покрытымъ, а когда будетъ въ половину готовъ, снять крышку, дабы филей заколеровался, а сокъ осадился до соусной густоты. Предъ отпускомъ вынуть на доску, нарѣзать тонкими пластами, уложить правильно на одну сторону блюда и обложить гарниромъ.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ФИЛЕЯ.

Нарѣзать правильно въ кастрюлю уваренные телячьи * молока, накрыть крышкою и поставить въ горячую воду на парь.

Взять соотвѣтственную пропорцію * шампиньоновъ безъ сока, и положить вмѣстѣ съ молоками.

Обжарить на маслѣ соотвѣтственное количество ба-раньихъ сосисекъ и очистивъ, положить къ гарнирамъ.

Приготовить для гарниру * каштаны и соединить вмѣстѣ.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ *кнели, и, осушивъ на салфеткѣ, положить въ гарниръ.

Процѣдить на ситейникъ оставшійся отъ филея сокъ, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ и сладкаго мяса, не-много краснаго соуса, стаканъ хорошей мадеры и, отки-пятивъ на плитѣ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, влить половину въ гарниръ, которымъ обло-жить филей на блюдѣ, а остальнымъ соусомъ залить оный сверху.

3) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ВЪ МАЮНЕЗЪ.

Mayonnaise de filets de volaille à la gelée.

Очистивъ отъ жилъ нужное число куриныхъ филеевъ, положить въ ситейникъ на растопленное масло, посолить, покрыть бумагою и засеровать на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, слить масло и поставить въ холодное мѣ-сто. Потомъ обрывать до одинакаго состоянія, замарани-вать уксуомъ и прованскимъ масломъ, поставить на ледъ, а послѣ, осушивъ на салфеткѣ, сложить порядкомъ на лу-женный холодный листъ.

Приготовивъ соотвѣтственную пропорцію бѣлаго * маю-незу, сбить на льду до гладкости, и когда будетъ готово, обмакивать въ оный по одному филею и укладывать на холодномъ листѣ порядкомъ.

Потомъ уложить на приготовленное для холоднаго блюдо съ ланспикомъ, и обложивъ крутонами, а средину наполнить салатомъ для холоднаго.

4) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Chaud-froid de perdreaux à la française.

Сальме изъ куропатокъ. Очищенные и заправленные куропатки положить на растопленное масло въ кастрюлю и изжарить какъ должно; когда будутъ готовы разрѣзать частями, сложить въ сотейникъ, а кости положить обратно въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ бутылки вина бордо, и прокипятить немного, сцѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, ложку щуре изъ томатовъ, соку изъ шампиньоновъ, потомъ откипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ куропатки и дать кипѣть на легкомъ огнѣ 10 минутъ.—Сливъ соусъ на сотейникъ, откипятить на плитѣ до возможной густоты, а куропатокъ сложить на листь и остудить на льду; когда соусъ будетъ готовъ, снять съ огня и обмакивать холодныя части изъ куропатокъ, укладывать порядкомъ на листь, украсить сверху трупелемъ (вырѣзаннымъ бордюрными выемками), а за 15 минутъ до отпуска, сложивъ на приготовленное для холоднаго блюдо (*), обложить крутонами изъ ланспикку.

5) ФИЛЕЙ МАРИНОВАННЫЙ СЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Filet de boeuf mariné sauce piquant.

Очистивъ филей отъ жилъ и жиру, положить въ марин-

(*) Приготавлиющій выложить можетъ низъ блюда: галантинномъ, бордюромъ изъ ланспикку или салатомъ для холоднаго.

нату ва 4 дня; вынуть филей изъ маринаты, осушить на салфеткѣ, нашпиговать шпикомъ, положить въ длинную кастрюлю, въ которую вливъ суповую ложку бульона, снабдить солью, кореньями и пряностями. За часъ до отпуска закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готовъ, вынуть филей на доску, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ и залить собственнымъ сокомъ (процѣженнымъ сквозь сито). *Соусъ острокрѣпкій подать особо въ соусникѣ.

6) МАИОНЕЗЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Mayonnaise de volaille à la macédoine.

Очищенные, вымытые и заправленные маленькіе цыплята и положить въ кастрюлю, залить *бресомъ, посолить и, уваривъ на плитѣ до мягкости, отставить въ холодное мѣсто; потомъ разрѣзать по поламъ, обровнять, и замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ, снова поставить въ холодное мѣсто, а за 20 минутъ до отпуска, осушивъ на салфеткѣ, уложить на холодный листъ, замаскировать въ бѣломъ *маіонезѣ, сложить правильно на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ *крутонами изъ ланспику, и положить въ средину цыплятъ, весенняго *салату для холоднаго.

7) ГВИСЪ ИЗЪ СЕРНЫ МАРИНОВАННЫЙ, СЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Quartier de chevreuil mariné, sauce poivrade.

Очистить какъ должно четверть серны, положить въ

*маринаду на четыре дня; потомъ вынуть, осушить на салфеткѣ, сръзать тонко верхнюю кожу, нашпиговать *шпикомъ, положить на ситейникъ и снабдить кореньями и пряностями, поставить на 2 часа въ горячую печьку дабы шпикъ не получилъ лишняго колера, поливать собственнымъ сокомъ. Предъ отпускомъ снявъ на блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ, заглясеровать и залить процеженнымъ сквозь сито сокомъ, (косточку убрать кокардою изъ бумаги). — Острокрѣпкій соусъ подавать въ соусникѣ особо.

8) ФРИКАСЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Fricassée de poulets froids à la gelée.

Очищенные, вымытые и заправленные маленькіе цыплята положить въ кастрюлю, налить *бѣлымъ соусомъ и снабдивъ солью, сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 3-мя очищенными луковичами и очистками изъ шампиньоновъ, уварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть цыплятъ изъ соуса, разрѣзать по поламъ и положить на плафонъ въ холодное мѣсто. Сливъ соусъ на ситейникъ, откипятить до возможной густоты, *залеизеновать желтками, процедить сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и замаскировать онимъ цыплятъ; а когда остынуть, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо и обложить *крутонами изъ лавшику.

9) РОСТВИФЪ ИЗЪ БАРАШКА СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Rostbif d'agneau à la macédoine.

Отнять отъ очищеннаго и вымытаго барашка перед-

нiя лопатки съ грудинками, завязать голландскими нитками и утврдивъ на вертелѣ, посолить и обвернуть смазанною масломъ бумагою; за часъ до отпуска, повѣсивъ вертелъ передъ огнемъ, подставить подъ барашка плафонъ, съ растопленнымъ масломъ и смазывать или поливать ложкою часто; когда будетъ готовъ, очистить питки съ бумагою и давъ настоящiй колеръ, уложить на блюдо, заглясеровать, обложить разнымъ *гарниромъ, т. е. морковью, *зелеными бобами, *спаржею, *рѣпою, зеленымъ *горохомъ и *картофельемъ, и украсить косточки кокардами изъ бумаги.

10) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Pain de foies gras à la gelée.

Приготовивъ нужное количество *гротану изъ печенокъ, положить въ него гласу, немного соку изъ трюфелей и размѣшать до гладкости.

Выложить тонкимъ шпикомъ шарлотную форму, наложить *гротаномъ, перекладывая трюфельемъ, не очень полно, закрыть сверху шпикомъ, поставить въ умеренно горячую печку на 2 часа, и когда будетъ готовъ, вынуть изъ печки, наложить легкой пресъ и поставить въ холодное мѣсто.

Потомъ обвести кругомъ формы горячимъ ножемъ, снять сверху шпикъ, выложить на столъ, очистить какъ должно, и нарѣзавъ гренками, поставить на ледъ, потомъ за-

студивъ на сотейникѣ немного ланспику, уложить на немъ гренки изъ пастета, каждую отдѣльно, залить ланспикомъ, и снова застудить на льду, а за 15 минутъ до отпуска, обрѣзавъ правильно ножемъ, снять осторожно съ сотейника, и уложивъ на приготовленное для холоднаго блюдо, убрать крутонами изъ ланспику.

11) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ РЯБЧИКАМИ, ПО-ШВЕДСКИ.

Pâté de poisson garni de gelinotte.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку и выложить тѣстомъ для пастетовъ.

Приготовить кнели изъ лососины, размѣшать въ чашкѣ съ частію откипяченной бешемели изъ сливокъ и глянсомъ, поставить на столъ.

Снявъ соответственное число филеевъ съ рябчиковъ, очистить отъ жилъ, положить на растопленное масло въ сотейникѣ и запасеровать на легкомъ огнѣ, поставить въ холодное мѣсто.

За 2 часа до отпуска положить рядъ кнелей въ пастетную рамку, переложить запасерованными филеями изъ рябчиковъ и повторять до верху, потомъ верхъ закрыть тѣстомъ, защищать края щипчиками, сдѣлать на серединѣ изъ того же тѣста кокарду, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на 1½ часа. Вынувъ изъ печки снять рамку, заглясеровать и положить на блюдо — срѣзавъ

акуратно сверху крышку; подавать особо соус бѣлый, съ каперсами. Къ сему пастету подаютъ соусъ изъ анчоусовъ, раковый, голландскій, или норманскій съ устрицами.

12) КОСТРЕЦЪ ГЛАСОВАННЫЙ СЪ МАКАРОНАМИ.

Culotte de boeuf à la mode au macaroni

Снять съ костей кострецъ воловій, очистить отъ жилъ, завязать голландскими нитками, вымыть, положить въ соразмѣрную кастрюлю и снабдить кореньемъ, солью, пряностями, залить 2-мъ бульономъ и стаканомъ хорошей мадеры; за 4 часа до отпуски, варить на легкомъ огнѣ переворачивать часто и въ случаѣ надобности прибавлять бульону, дабы не пригорѣли корни ко дну кастрюли; когда кострецъ будетъ готевъ а сокъ осадится до соусной густоты, вынуть на доску, очистить отъ пенокъ, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо и обложивъ макаронами, залить процеженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ. *Boeuf à la mode* дѣлается изъ прочихъ частей говядины; тогда должно нашпиговать насквозь толстымъ шпикомъ, и поступить какъ сказано выше.

13) ВИНЕГРЕТЪ ИЗЪ ДИЧИ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Vinaigrette de gibier à la russe.

Изжарить на вертелѣ нужное количество дичи, разрѣзать мелкими кусками, положить въ ситейникъ и замариновать уксусомъ и провапскимъ масломъ, остудить на

льду; потомъ положить немного *ланспику, а когда станетъ застывать, то прибавить *салату для холоднаго, осторожно размѣшать, снабдить по вкусу уксусомъ, прованскимъ масломъ, солью и перцемъ и за 15 минутъ до отпуска выложить на приготовленное для холоднаго блюдо убрать крутонами.

14) ВЕТЧИНА ГЛАСОВАННАЯ ВЪ МАЛАГЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Jambon glacé au vin de malaga.

Вымочить ветчину нѣсколько дней въ холодной водѣ, перемѣняя воду 2 раза въ день, очистить какъ должно отъ черноты, положить въ котель или кастрюлю съ рѣшеткою, налить холодною водою (любители ветчины наливають сусломъ, приготовленнымъ для квасу: смотри кисля щи), и уваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости отставить въ холодное мѣсто; потомъ вынувъ изъ воды, наложить умѣренный прессъ. Когда остынетъ, снять прессъ, очистить отъ верхней кожи и лишняго жиру, обровнять правильно, положить на ситейникъ, заглясеровать *гласомъ, подлить стаканъ малаги и поставить въ горячую печьку на $\frac{1}{2}$ часа (*). Когда разогрѣется, и получить настоящій колеръ, снять на доску, срѣзать верхнюю половину ровно, нарѣзать порціонными ломтиками, и сложить на мѣсто такъ, дабы ветчина своей формы не теряла, потомъ положить окорокъ на блюдо, обложить гарниромъ, т. е.,

(*) При семь пунжо часго поливать сокомъ, чтобы ветчина лучше заколеровалась.

морковью, рѣпою, маленькимъ лукомъ и залить *сокомъ, а косточку украсить кокардою изъ бумаги. *Сокъ для ветчины*: вылить въ кастрюлю 1 бутылку малаги, положить $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, кусокъ хорошаго глянсу, $\frac{1}{2}$ фун. винограду и варить на огнѣ до соусной густоты, потомъ процѣдить сквозь сито, залить на блюдѣ ветчину, а остальной подать въ соусникѣ особо.

15) ПОРОСЕНОКЪ СЪ ХРѢНОМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Cochon de lait froid au refort.

Ошпареннаго, очищеннаго и вымытаго поросенка разнять на части, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь; когда закипитъ выбрать въ холодную воду, разрѣзать порціонными кусками, сложить снова въ кастрюлю, залить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить солью, кореньями и пряностями, какъ *бульонъ 1-й, и уваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, выложить въ сотейникъ, залить процѣженнымъ бульономъ въ которомъ поросенокъ варился, и застудить на льду, предъ отпускомъ, выложить осторожно ложкою на блюдо. Подавать съ *хрѣномъ (особо въ соусникѣ).

16) ФИЛЕЙ СЕРНЫ МАРИНОВАННЫЙ, СЪ ОСТРО-КРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de chevreuil marinés, sauce poivrade.

Снять нужное число филеевъ изъ серны, очистить отъ жилъ и положить въ маринату на 3 дня. Потомъ вы-

нуть, осушить на салфеткѣ, *нашпиговать тонкимъ шпигомъ и уложивъ на сотейникъ, залить сверху масломъ; за полчаса до отпуска поставить въ горячую печь и изжаривъ до готовности (поливать сверху собственнымъ соусомъ), вынуть на доску, изрѣзать ломтиками и уложить на блюдъ въ видѣ Лит. S; по одну сторону положить жаренаго *картофелю, а по другую *моркови каратели и залить сверху соусомъ *острокрѣпкимъ. Особо въ соусникѣ подаютъ *соусъ жевевскій.

17) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ЕРШОВЫХЪ ФИЛЕЕВЪ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Salade de filets de gremlles aux queues d'ecrevisses.

Снять филей съ очищенныхъ и вымытыхъ ершей, подрѣзать верхнюю кожу, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и поставить на плиту; когда закипятъ, выбрать осторожно въ каменную чашку и поставить на ледъ покрытыми.

Ершовыя кости положить въ соразмѣрную кастрюлю, вбить пять бѣлковъ, размѣшать и развести рыбнымъ бульономъ, съ частію *ланспику изъ телячьихъ ножекъ, мѣшать на огнѣ пока не закипятъ, потомъ положить кореньевъ, пряностей, соли и варить на легкомъ огнѣ, пока не очистится; когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку.

Застудить на льду немного ланспику въ формѣ для холоднаго и убравъ *раковыми шейками и листками зеле-

наго кервелю, залить снова ланспикомъ, когда застынетъ, положить холодные ершовые филей въ форму, залить полно остальнымъ рыбнымъ ланспикомъ и застудить на льду; за 15 минутъ до отпуска выложивъ изъ формы, на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ раковыми шейками съ крутонами, а средину наполнить салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ, съ рубленнымъ укропомъ. Подавать съ *хрѣномъ для холоднаго въ соусникѣ.

18) ФИЛЕЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ.

Filet de boeuf à la polonaise.

Очистить внутренній воловій филей, положить на сотейникъ, залить масломъ и изжаривъ въ горячей печкѣ, отставить въ холодное мѣсто.

Запасеровать на маслѣ, до желтаго колера, двѣ мелко изрубленныя луковицы, положить тертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ масла, соли, и размѣшавъ все вмѣстѣ выложить на крышку и поставить въ холодное мѣсто. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска снять изжареный филей на доску, изрѣзать ломтиками, переложить каждый приготовленнымъ фаршемъ, сложить на сотейникъ, залить собственнымъ соусомъ, съ частію *бульона пѣз телятины, поставить на легкой огонь и варить (поливая сверху постоянно), пока сокъ не получить соусной густоты, а филей не разогрѣется какъ должно, потомъ сложить на блюдо и обложивъ фаршерованнымъ *картофелемъ, залить собственнымъ соусомъ.

19) ХОЛОДНЫЙ ПАСТЕТЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЫ НА РАКОВИНАХЪ.

Pâté de poularde en coquilles à la gelée.

Очистить отъ жилъ нужное количество филеевъ изъ пулярды; изъ обрѣзковъ и гвисовъ приготовить кнелъ, размѣшать въ чашкѣ и поставить на столъ.

Выложить тонкимъ шпикомъ шарлотную форму, наложить кнелю въ перекладку съ очищенными филеями и трюфелемъ, закрыть сверху шпикомъ и поставить на сотейникѣ съ водою въ горячую печьку на 2 часа (*); когда будетъ готовъ, наложить легкій прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

Потомъ выложить изъ формы, очистить, наръзать грѣнками, половину уложить на раковины и залить ланспикомъ, а 2-ю половину приготовить для формочекъ.

Застудить на льду немного ланспику въ формочкѣ для холоднаго; уложить въ хорошемъ видѣ бордюръ изъ трюфелей и залить немного ланспикомъ, потомъ положить пастета сколько можно и залить полно, застудить на льду; а за 15 минутъ до отпуса выложить на раковины. Подавать съ соусомъ прованскимъ.

20) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ТРЮФЕЛЕМЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Dindon farci aux truffes à l'espagnole.

Очищенную и вымытую индѣйку (**), нафаршировать

(*) Малаго размѣра пастетъ раньше поспѣваетъ.

(**) Откормленные индѣйки продаются въ лавкахъ купца Бѣремова, на

*трюфелемъ, завязать голландскими нитками, обернуть бумагою и поставить на сутки въ холодное мѣсто.

За два часа до отпуска утвердивъ на вертелѣ поставить передъ огнемъ и ужарить до мягкости, поливая часто собственнымъ сокомъ, которой стекать долженъ на поставленный подъ вертелъ плафонъ съ масломъ; когда будетъ готова, снять бумагу заколеровать какъ должно, очистить отъ нитокъ, положить на блюдо, заглясировать *гласомъ и подливъ краснаго соуса, откипяченнаго на сотейникѣ съ трюфельнымъ сокомъ, украсить ножки кокардами изъ бумаги. Соусъ подавать въ соусникѣ особо.

21) ФИЛЕИ ИЗЪ СУДАКА НА ХОЛОДНОЕ ПО-ПРОВАНСКІИ.

Filets de soudac froides à la provençale.

Снявъ съ костей филей изъ судака, нарезать по порціи, обровнять какъ должно и уложить на растопленное масло въ сотейникъ. Когда будутъ готовы, снять на блюдо, замариновать уксуомъ, прованскимъ масломъ, солью, зеленою петрушкою и остудить на льду; а за 15 минутъ до отпуска, замаскировать филей соусомъ *прованскимъ, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо. Убрать кругомъ крутонами, а средину наполнить *салатомъ для холоднаго.

Щукиномъ, въ курятномъ ряду, № 19-й, и въ Милліонной, въ Бругломъ рынкѣ, № 14-й.

22) ФИЛЕЙ ИЗЪ БАРАШКА ШПИГОВАННЫЙ , СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Filets d'agneau piquées à la macédoine.

Снявъ съ молодаго барашка нужное число филе-евъ, очистить отъ жилъ, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, сложить въ каменную чашку, переложить тонко наръзан-ными ломтями луку съ частию петрушки, залить прован-скимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто на 12 ча-совъ.

За часъ до отпуска, вынуть филеи изъ масла, уло-жить на сотеиникъ и поставить въ горячую печку, поли-вая часто, дабы заглясеровались и получили настоящій колеръ; когда будутъ готовы, вынуть на доску, разрѣ-зать, уложить на блюдо, убрать * гарниромъ изъ зелени по собственному усмотрѣнiю и залить отвареннымъ и про-цѣженнымъ сокомъ.

23) МАИОНЕЗЪ ИЗЪ ФИЛЕЕВЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Mayonaise de filets de volaille à la française.

Очистивъ отъ жилъ нужное число куриныхъ филеевъ, положить въ сотеиникъ на растопленное масло, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, слить масло и поставить въ холодное мѣ-сто. Потомъ обровнять до одинаковаго состоянiя, замари-новать уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить на ледъ, а послѣ осушивъ на салфеткѣ, сложить порядкомъ на лу-женный холодный листъ.

Приготовивъ соответственную пропорцію *бѣлаго маіонеза, сбить на льду до гладкости, обмакивать въ оный по одному филею и укладывать на холодномъ листѣ порядкомъ.

Приготовить на льду форму для холоднаго, влить въ нее немного ланспику и когда застынетъ, уложить красивымъ узоромъ бордюра низъ формы (*); залить снова ланспикомъ, потомъ уложить осторожно замаскированные филеи, и наполнивъ до краевъ ланспикомъ, застудить на льду; а за 15 минутъ до отпуска обмакнувъ въ теплую воду форму, покрыть крышкою, опрокинуть на рукахъ, встряхнуть и когда отстанетъ холодное отъ формы, сдвинуть его съ крышки на приготовленное блюдо, снять осторожно форму и убрать кругомъ крутонами, а средину наполнить *салатомъ для холоднаго

24) ПАСТЕТЪ СТРАСБУРГСКІЙ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Pâte de foies gras (de Strasbourg) aux truffes.

Пастеты изъ Страсбурга привозятся осенью, въ закупоренныхъ каменныхъ посудинахъ, продаются въ лавкахъ Смурова и Елисѣева.

Предъ отпускомъ откупорить пастетъ въ буфетѣ, очистить сверху жиръ и подавать на салфеткѣ, — при семъ особо подается рубленный ланспикъ.

(*; Убирается Французскимъ трюфелемъ, яичнымъ бѣлкомъ и зеленью.

25) ФРИКАНДО ТЕЛЯЧЬЕ ГЛАСОВАННОЕ, СЪ ЦИККО-
РИЕМЪ.

Fricandeau de veau glacée à la chicorée.

Снять нужное число фрикандъ телячьихъ, обровнять, вымыть и сложивъ въ кастрюлю, снабдить солью, кореньями и пряностями, положить гласу, немного масла, суповую ложку бульону, и за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку, дабы заколеровались, а сокъ осадился до соусной густоты; когда будутъ готовы, вынуть на доску, разрѣзать, уложить на блюдо, обложить цикориемъ и залить процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

26) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ РАКОВЫХЪ ШЕЕКЪ СЪ БЛАН-
КЕТОМЪ.

Salade d'ecrevisses à la gelée garni de Blanquette.

Очищенные раковые шейки уложить правильно въ рамку для холоднаго, залить ланспикомъ, наложить снова шеекъ, залить полифе и, остудить на льду.

Изжарить и остудить соответственную пропорцію телятины, живности или дичи, нарѣзать бланкетомъ и замариновать уксусомъ и праванскимъ масломъ, заправить съ салатомъ для холоднаго, подобно винегрету (*); за 15 минутъ до отпуска, выложить рамку на приготовленное для холоднаго блюдо, положить въ середину бланкетъ

(*) См. стр. 119.

и обложить маленькими *крутонами изъ ланспику на рамкѣ, кругомъ blankets.

27) ГВИСЪ БАРАНІЙ ГЛАСОВАННЫЙ СЪ ГАРНИРОМЪ.
Gigot de mouton glacé à la bourgeoise.

Приготовить гвись бараній, какъ сказано на стр. 134, когда будетъ готовъ, положить на блюдо, обложить гарниромъ изъ разной зелени, и залить собственнымъ процеженнымъ сокомъ, убрать косточку кокардою.

28) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ ПО-РУССКИ, СЪ
ОГУРЦАМИ.

Sterlets froids à la russe, aux concombres.

Очистивъ стерлядь, изрѣзать порціонными кусками, положить въ кастрюлю, налить водою и снабдивъ по вкусу солью, кореньями и приностями, уварить до мягкости; когда будетъ готова, выбрать въ каменную посуду, и отставить покрытою въ холодное мѣсто. Въ бульонъ же прибавить очищенныхъ ершей и два стакана огуречнаго росола, а для крѣпости ланспику изъ телячьихъ ножекъ или рыбнаго клею, уварить и очистить, какъ сказано выше (см. холодное изъ ершовыхъ филеевъ стр. 122); потомъ уложить стерлядь въ форму для холоднаго, налить полную рыбнымъ ланспикомъ и застудить на льду; за 15 минутъ до отпуска; выложить на приготовленное для холоднаго блюдо и обложить *крутонами. При ономъ особо подавать *салатъ для холоднаго изъ огурцовъ, и хрѣнь.

29) КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ШПИГОВАННЫЯ, СО ЩА- ВЕЛЕМЪ.

Côtelettes de veau piquée à l'oseille.

Очистить нужное число телячьих котлетъ съ косточками и нашпиговать шпикомъ. Покрѣть дно сотейника телячьими обрѣзками, кореньями и пряностями, сверху которыхъ уложить котлеты и залить бѣлымъ бульономъ; за часъ до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ печь покрытыми, когда будутъ въ половину готовы, открыть, заглясеровать и дать колеръ, потомъ влить на блюдо щавель, обложить кругомъ котлетами и залить откипяченнымъ до густоты собственнымъ сокомъ. Остальной сокъ подается въ соусникѣ.

30) САЛМЕ ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ ВЪ РАМКЪ, СЪ САЛАТОМЪ.

Salmi de cailles froide à la gelée.

Очищенные и заправленные перепелки положить въ кастрюлю на растопленное масло, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности и остудивъ на льду, разрѣзать пополамъ, и уложить на холодный листъ; обрѣзки положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного мадеры и отварить до глянсу, процѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ и трюфелей, одну ложку пюре изъ томатовъ, и откипятить на плитѣ (мѣшая неотступно, дабы ко дну не пристало) до возможной густоты; потомъ процѣдить сквозь салфетку, замаскировать перепелки на листѣ, убрать сверху трюфельнымъ бордюромъ и уложивъ въ приготовленную для холоднаго рам-

ку, залить *ланеникомъ и застудить на льду, а за 15 минутъ до отпуска выложить на блюдо и положивъ въ средину *салатъ для холоднаго, убрать сверхъ рамки крутонами кругомъ салата.

У.

1) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ НА ШЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Côtelettes de mouton à la soubise.

Взять пужное число бараньихъ котлетъ съ косточками, очистить, отбить сѣчькою, посыпать солью, перцемъ, запанеровать въ растопленное масло и тертый бѣлый хлѣбъ и сложить на ростъ; за 10 минутъ до отпуска, обжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы уложить правильно на блюдо, влить въ средину шюре изъ *луку и заглясеровать *гласомъ.

2) СИГИ ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ.

Lavarets farcis aux champignons.

Изъ очищенныхъ и вымытыхъ маленькихъ снговъ, вынуть спинную кость и посоливъ ихъ, поставить въ холодное мѣсто.

Процѣдить на сотеиникъ пужное количество бѣлаго соуса, положить соку изъ *шампиньоновъ и *трюфелей, откипятить до густаго состоянія, положить мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ, съ частію трюфелей, размѣшать и выложивъ на крышку, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ нафаршировать сиги и зашивъ питкою, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйцо и тертый *хлѣбъ, а за 15 минутъ

до отпуска, обжарить въ полномъ горячемъ *фритюрѣ, очистить отъ питока и, уложивъ на салфетку, обложить жареною *зеленою петрушкою.

3) РОСТВИФЪ ПО-АНГЛІЙСКИ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Rostbif d'aloiau à l'anglaise, garni des pommes de terre.

Выбрать мягкую филейную часть, срубить (или спилить хребтовую кость ровно), отнять пашины, завязать голландскими нитками и замариновать на плафонѣ прованскимъ масломъ, съ частію изрѣзаннаго ломтиками луку, оставить въ сей маринатѣ до другаго дня (должно нѣсколько разъ переворачивать и поливать прованскимъ масломъ); потомъ вынуть, обернуть бумагою и утвердить на вертелѣ (*) желѣзными шпильками, жарить на легкомъ огнѣ 4 часа, поливая собственнымъ сокомъ, который будетъ стекать на подставленный плафонъ, а предъ отпускомъ снявъ бумагу, заглясеровать, положить на блюдо и подлить соку.

Особо подается: жареный *картофель, сокъ въ соусникѣ и скобленный хрѣнъ на тарелкѣ.

Вообще нарѣзываютъ за столомъ; но если попадется подавать готовымъ, то должно поступать слѣдующимъ способомъ: Вырѣзать внутренней филей со всѣмъ жиромъ и оборотивъ костями внизъ, вырѣзать подобно 1-му, второй верхній филей, раздѣлить оба тонкими порціонными пластами и укладывая на горячія тарелки, подавать тотчасъ же съ гарнирами.

(*) За неимвѣнемъ вертела жарить въ печкѣ.

4) КОСТРЕЦЪ ТЕЛЯЧІЙ ГЛАСОВАННЫЙ, ПО- МЪЩАНСКИ.

Longe de veau à la bourgeoise.

Взять часть телятины съ почкою между котлетами и жаркимъ, выпнуть кости; обровнять и завязавъ кругло голландскими нитками, вымыть и положить въ длинную кастрюлю, обложить кореньями и снабдить солью, приностями, масломъ, гласомъ и двумя суповыми ложками бульона; за 2 часа до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печьку подъ крышкою; когда будетъ въ половину готова, открыть и загласеровать, поливая собственнымъ сокомъ, до настоящего колера; предъ отпускомъ выпнувъ на доску, снять нитки, изрѣзать ломтиками, уложить на блюдо и, обложивъ гарнирами, т. е. *морковью, *рѣпою, жаренымъ *картофелемъ и маленькимъ *лукомъ, залить собственнымъ, процѣженнымъ сквозь сито, сокомъ.

5) ЛАКСФОРЕЛЬ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Truise saumonée à la hollandaise.

Очистить и вымыть форель такъ, чтобы внутри, при спинной кости, не осталось крови, положить въ рыбный котель на рѣшетку, и поступить какъ сказано (см. стр. 150). Предъ отпускомъ выпнуть и, выложивъ на салфетку обложить зеленою петрушкою и *картофелемъ. Подается по усмотрѣнію, соусъ голландскій или соусъ бѣлый изъ масла.

6) ГВИСЬ БАРАНИЙ ПО-БРЕТАНСКИ.

Gigot de mouton à la Bretonne.

Очистить отъ пашинъ и лишняго внутренняго жиру бараній гвись , вымыть и положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью , пряностями и тремя мелко-изшинкованными луковицами , влить одну суповую ложку бульону и немного глясу; за два часа до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку подъ крышкой (*); когда будетъ въ половину готовъ , снять крышку и заколеровать какъ должно, а за 5 минутъ до отпуска , вынуть баранипу на блюдо, процѣдить или протереть лукъ вмѣстѣ съ сокомъ сквозь сито, обложить *пюремъ изъ бѣлыхъ бобовъ, залить сокомъ же и украсить косточку папильотомъ. При ономъ подавать особо жареный *картофель.

7) ОКУНИ ПО-НѢМЕЦКИ.

Perches à l'Allemande.

Очищенные окуни сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку, снабдить солью, пряностями, лукомъ и корепьями петрушки, и наливъ холодною водою, поставить на огонь; когда закипятъ , снять съ огня, вынуть изъ бульона и очистить отъ кореньевъ , уложить правильно на серебряное блюдо.

Отваривъ твердо нужное число яицъ, отнять бѣлки отъ желтковъ, изрубить мелко и каждое особо ; за 15

(*) Поливать часто собственнымъ сокомъ, въ надобности прибавлять бульону, наблюдать дабы лукъ не присталъ ко дну кастрюли.

минуть до отпуска положить рядами сверхъ окуней: рубленныхъ бѣлковъ, жаренаго хлѣба, рубленныхъ желтковъ, рубленной зеленой петрушки и т. д., потомъ окропить растопленнымъ масломъ и предъ самымъ отпускомъ разогрѣть въ печкѣ.

8) ОСЕТРИНА ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Esturgeon à la russe avec les concombres.

Взять пужное количество свѣжей осетрины, вымыть и связавъ голландскими шитками, положить въ рыбный котель, обложить очистками изъ шампиньоновъ, бѣлыхъ кореньевъ и соленыхъ огурцовъ, влить стакана два огуречнаго рассола, долить водою, снабдить по вкусу солью и припостями, положить кусокъ масла, глянсу, четыре штуки очищеннаго луку и поставивъ на огонь сварить до мягкости; когда будетъ готова, слить бульонъ на сотейникъ, прибавить краснаго соуса и откипятить до надлежащей густоты; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на паръ.

ПРИГОТОВИТЬ ГАРНИРЪ СЛѢДУЮЩІЙ :

Наточить или вырѣзать гарнирою ложечкою бѣлыхъ кореньевъ, т. е. селлерю и петрушки, обланжирить каждое особо и, сваривъ въ бульонѣ до мягкости, соединить вмѣстѣ и поставить также на паръ.

Очистить и нарѣзать выемкою соответственное количество соленыхъ огурцовъ, обланжирить въ водѣ и сваривъ въ бульонѣ до мягкости, соединить вмѣстѣ съ кореньями.

Взять соответственное количество *шампиньоновъ , свареннаго на глянъ мелкаго *луку и положить въ гарнирь.

Очистить ровныхъ огурцовъ 6 штукъ, разрѣзать по поламъ, вынуть средину и обланжирить въ водѣ; потомъ нафаршировавъ кнелью изъ рыбы, убрать сверху труфелемъ, вырѣзаннымъ бордюрными выемками, сложить въ сотейникъ, залить бульономъ и сварить до мягкости.

Предъ отпускомъ очистивъ отъ нитокъ и верхней кожи осетрину, положить на блюдо, обложить гарниромъ, залить соусомъ и сверхъ гарнира положить фаршированные огурцы.

подавать тертый *хрѣнъ въ соусникѣ.

9) УГОРЬ СЪ РОСТА, СЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСОМЪ.

L'anguille grillé sauce tartar.

Снявъ кожу съ угря выпотрошить, вымыть, изрѣзать порціонными кусками и опустить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить солью, пряностями, положить мелкоизрѣзанныя двѣ луковицы, стаканъ' уксусу, долить водою и поставивъ на огонь, сварить до мягкости; потомъ выбравъ изъ бульона, осушить на салфеткѣ, запаанеровать въ яйцо и хлѣбъ, окропить масломъ съ обѣихъ сторонъ и сложить на подслоенный ростъ; за 10 минутъ до отпуска, поставивъ на горячіе уголья, поджарить до колера съ обѣихъ сторонъ и уложивъ, на блюдо, влить въ средину соусъ *татарскій.

10) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ВЕПРЯ СЪ СОУСОМЪ ВИШНЕВЫМЪ.

Côte de sanglier sauce venaison.

Взять котлетную часть вепря съ косточками, положить въ *маринату на 4 часа, потомъ, вынуть и осушивъ на салфеткѣ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить кореньями и пряностями, съ частію корицы, влить суповую ложку бульона, одинъ стаканъ вишневаго сиропа и за два часа до отпуска, поставивъ на огонь, сварить до мягкости; потомъ вынуть на доску, разрѣзать въ видѣ котлетъ съ косточками и уложить на серебряное блюдо, посыпать сверху мелко толченою корицею съ частію кардамона, полить вишневымъ сиропомъ и засыпавъ тертымъ кислосладкимъ хлѣбомъ, полить сверху снова вишневымъ же сиропомъ, прибавить немного процеженнаго соку въ которомъ котлеты варилась, закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на 15 минутъ, поливая часто собственнымъ сокомъ, дабы котлеты не получили лишняго колера и сокъ осадился до соусной густоты.

11) ФИЛЕЙ ИЗЪ ИНДѢЙКИ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ, СЪ КАШТАНАМИ.

Filets de dindon à la béchamel garni de marrons.

Очищенныя и заправленныя индѣйки, обернувъ бумагою, утвердить на вертелъ и изжарить на легкомъ огнѣ до готоваго состоянія; потомъ снять филей, изрѣзать порціонными пластами, уложить на серебряное блюдо, намазывая каждый рядъ *бешемелью изъ сливокъ въ

среди́нѣ и сверху, засыпать тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ; за 15-ть минутъ до отпуска поставить въ горячую печку и когда получить настоящій колеръ, вынуть и, очистивъ кругомъ блюдо, обложить каштанами для гарнира.

12) ФОРЕЛЬ ШПИГОВАННАЯ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Traite à la chambord.

Очистить форель какъ должно, снять по среди́нѣ квадратами въ двухъ мѣстахъ верхнюю кожу, нашпиговать очищенное мѣсто шпикомъ, положить на рѣшетку въ рыбный котелъ, обложить бѣлыми кореньями, очистками шампиньоновъ, снабдить солью и пряностями, влить половину бутылки мадеры, половину бутылки вина бордо и прибавить суповую ложку бульону, гясу и немного масла, а за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готова въ половину, открыть, заглясеровать гясомъ и дать желтый колеръ тому мѣсту, гдѣ нашпиговано; когдажъ упрѣтеть до мягкости, слить бульонъ на сотейникъ, прибавить краснаго соуса и откипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ подъ крышкой.

ГАРНИРЪ.

Взять въ кастрюлю очищенныхъ раковыхъ *шекъ, мелкихъ *шампиньоновъ, уваренныхъ и жаренныхъ

*печенокъ изъ налимовъ, соотвѣтственную пропорцію отваренной рыбной *кнели, залить все вмѣстѣ приготовленнымъ соусомъ и поставить также на парь.

Предъ отпускомъ выложить форель осторожно на блюдо, очистить отъ кореньевъ и, обложивъ гарнирами, залить соусомъ.

13) КОСТРЕЦЪ ТЕЛЯЧІЙ ШПИГОВАННЫЙ СО СПАРЖЕЮ.

Longe de veau piqué, aux pointes d'asperges.

Взять кострецъ телячій, вынуть кости, очистить сверху отъ жилъ и нашпиговавъ тонкимъ *шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю или сотейникъ, обложить костями и кореньями, снабдить солью и пряностями, влить одну суповую ложку бульону и за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытою; когда будетъ въ половицу готова, открыть, полить собственнымъ сокомъ и заколеровать, а предъ самымъ отпускомъ, вынуть на доску, очистить отъ нитокъ, разрѣзать, уложить на блюдо и обгарнировавъ *спаржею, залить процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

14) КАРАСИ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Carassins à la béchamel.

Очистить и вымыть нужное число карасей, посолить, запанеровать въ муку и, уложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, изжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; когда будутъ готовы, сложить на серебряное блюдо, за-

лить *бешемелью из сметаны, и за полчаса до отпуска, посыпать тертым хлѣбомъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печь и, когда заколеруются, очистивъ блюдо кругомъ, подавать.

15) КОСТРЕЦЪ ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-МЪЩАНСКИ.

Culotte de boeuf gratiné à la bourgeoise.

Приготовить кострецъ глянванный, какъ сказано (см. стр. 119), вынуть изъ кастрюли на плафонъ, очистить отъ нитокъ и поставить въ холодное мѣсто, а съ соку снять жиръ, вылить на сотейникъ и прибавивъ краснаго соуса, ложку *пюре изъ томатовъ и ложку *сон изъ шампиньоновъ, выварить на плитѣ до возможной густоты и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и отставить на столъ. За полчаса до отпуска, снять кострецъ на доску, срѣзать верхнюю половину, разрѣзать порціонными ломтями, а нижнюю часть уложить на серебряное блюдо, и укладывать ломтики каждый на свое мѣсто, намазывая или правильно фаршируя ихъ приготовленнымъ горячимъ соусомъ; промежутки же, заливъ онымъ, засыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, подлить немного бульону, разогрѣть въ горячей печкѣ до колера, и предъ отпускомъ заглясеровать *гласомъ и обложить фаршированнымъ *картофелемъ.

16) КАРПЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ ПО-ФЛОТСКИ.

Carpe à la matelote.

Очистить и разрѣзать карпа порціонными кусками, положить въ кастрюлю, влить одну бутылку краснаго вина, снабдить солью и пряностями, положить половину

фунта масла, три луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, вынуть на ситейникъ и поставить въ горячую воду на паръ покрытымъ.

Сокъ вылить на ситейникъ, прибавить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ, глянсу и откипятить на плитѣ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку и поставить на паръ.

Перебрать и вымыть немного кишмишу, положить въ кастрюлю, залить бульономъ и уварить до мягкости, съ частию сливочнаго масла.

Выбрать соотвѣтственное количество мелкихъ шампиньоновъ и соединить вмѣстѣ съ кишмишемъ.

Взять столько-же увареннаго до глянсу мелкаго луку, положить въ гарниры и, заливъ вышесказаннымъ соусомъ, закипятить на плитѣ, а предъ отпускомъ уложить карпа на блюдо и залить сверху гарниромъ.

17) ФИЛЕЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ СЪ ПОЛЬСКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de veau glacée sauce venaison.

Посупить во всемъ какъ сказано выше, (смотри котлеты изъ вепря стр. 137).

18) СИГИ ПО-НОРМАНДСКИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Lavarets gratinés à la Normand aux huitres.

Распластать нужное число очищенныхъ маленькихъ сигаговъ, (не разрывая спины) вынуть спинную кость, разбить сигаговъ осторожно сѣчкою, посолить готовы, подслоить масломъ серебрянное блюдо и укладывать, пе-

ремазывать каждый сигъ рубленными шампиньонами, потомъ смазать сверху масломъ, подлить на блюдо стаканъ мадеры и поставить въ горячую печку на $\frac{1}{2}$ часа ; предъ отпускомъ, когда заколеруются какъ должно, вынуть изъ печки и залить * краснымъ соусомъ для гарнировъ съ * устрицами.

19) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ПО-ПРОВАНСКИ.

Côtelettes de mouton à la provençale.

Очистить нужное число котлетъ бараньихъ съ косточками, уложить на прованское масло въ сотейникъ, снабдить солью, перцемъ и, положивъ цѣльныхъ пряностей и два зубца чеснока, покрыть бумагою и жарить на легкомъ огнѣ; когда будутъ въ половину готовы, переверотить и, дожаривъ до готовности, снять съ огня, наложить легкiй прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ осушить отъ масла, очистить и обровнять какъ должно.

Изрубить мелко одну луковицу съ двумя зубцами чеснока, и положивъ на прованское масло въ сотейникъ, запасеровать до желтаго цвѣта ; когда будетъ готово , положить краснаго * соуса, откипятивъ густо , прибавить рубленыхъ шампиньоновъ, снабдить по вкусу солью , замаскировать котлеты и уложить на плафонъ, а за 15-ть минутъ до отпуса, поставить въ умѣренно - горячую печку и разогрѣвъ, уложить кругомъ на блюдѣ котлеты, а въ средину * щоре изъ томатовъ.

20) СТЕРЛЯДЬ НАТУРАЛЬНО ПОДЪ ХРЪНОМЪ.

Sterlet au naturel sauce au refort.

Изъ очищенной и вымытой стерляди выпнуть визигу, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою и, обложивъ бѣлыми кореньями, снабдить солью и пряностями; за часъ до отпуска налить холодною водою и уварить до мягкости, потомъ нашинковать мелко бѣлыхъ кореньевъ, т. е. петрушки, селлерею, порею и луку, положить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ стерляди и уварить до мягкости.

Предъ самымъ отпускомъ, выложивъ стерлядь на блюдо, залить отваренными кореньями.

При оной подается особо хрѣвъ въ соусникѣ.

21) ПОДНЕБЕНЬЯ ВОЛОВЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Palais de bœuf farci, au gratin.

Ошпаривъ пужное количество поднебеневъ въ горячей водѣ, очистить верхнюю кожу и обланжирить, когда закипятъ, отлить въ холодную воду, обровнять, очистить отъ черноты и сложивъ въ кастрюлю, залить бресомъ, снабдить перцемъ и пряностями, покрыть бумагою и уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ остудивъ, выбрать на плафонъ, уложить правильно, покрыть крышкою и наложить умѣренный прессъ; обровнять до одинаковаго состоянiя, смазать немного кнелю, сверхъ кнели рублеными шампиньонами, посыпать

изъ корокъ хлѣбомъ, завернуть рулетами и уложить на подмазанное масломъ серебряное блюдо, завернуть кругомъ подслоенною масломъ бумагою, и завязавъ нитками, въ средину положить обвернутую шпикомъ рѣпу или морковь, окропить сверху масломъ, подлить рюмку мадеры, а за 15-ть минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, снять бумагу, вынуть изъ средины рѣпу и шпикъ, положить въ оную гарниръ и залить краснымъ соусомъ, подавать.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ПОДНЕБЕНЬЯ.

Изрѣзать правильно пужное количество сваренныхъ телячьихъ * молоко и положить въ кастрюлю.

Выбрать изъ сока друшлаковою ложкою одинаковое количество съ молоками * шампиньоновъ, приготовить такое же количество отваренныхъ цыплячьихъ или каплуновыхъ гребешковъ и * кпелей, залить все вмѣстѣ краснымъ * соусомъ для гарнира, поступить какъ сказано.

22) КОРЮШКА НАТУРАЛЬНО.

Eperlas au naturel.

Очистить крупную корюшку и сложивъ кольцеобразно въ рыбный котель, сварить и подавать, какъ сказано. (См. Форельки Гатчинскія стр. 149).

23) ГВИСЬ ТЕЛЯЧЬИ ГЛАСОВАННЫЙ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Quartier de veau glacé à la macédoine.

Очистить четверть телятины отъ лишнихъ костей

и пашины, обвернуть бумагою и утвердить на вертелѣ; за 2 часа до отпуска поставить предъ огнемъ и изжарить до мягкости, когда будетъ готова, снять бумагу, посолить, заколеровать, сложить на блюдо, обложить * маседуаномъ и, убравъ кость кокардою изъ бумаги, подлить соку.

24) КОСТРЕЦЪ ГЛАСОВАННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ ЧЕРЕПАХОЮ.

Culotte de boeuf à la tortue.

Приготовить воловій кострецъ, какъ сказано выше на стр. 120, когда будетъ готовъ, вынуть на доску, очистить, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, и обложивъ гарниромъ для супа изъ желва, стр. 65, залить сверху откипяченнымъ и процѣженнымъ собственнымъ соусомъ.

25) ОСЕТРИНА НАТУРАЛЬНО ПОДЪ ХРЪНОМЪ.

Esturgeon au naturel, sauce au refort.

Поступать какъ сказано выше. См. стерлядь стр. 143.

26) БИВСТЕКЪ СЪ РОСТА ПО-АНГЛІЙСКИ.

Biftecks grillé à l'anglaise.

Нарѣзать изъ внутренняго воловьего филея нужное число порціонныхъ бивстексовъ, отбить сѣчкою, обровнять кругло до одинаковаго состоянія, снабдить солью и перцемъ, сложить въ каменную чашку и поливъ прованскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто до времени.

За 10 минутъ до отпуска, обмочить въ прованское

масло, уложить порядкомъ на ростъ и изжарить на угляхъ (раздувать крыломъ, дабы дымомъ не закоптились), когда заколеруются съ одной стороны, перевернуть на другую, потомъ сложить на горячее блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ, по сторонамъ положить скобленный *хрѣнъ и залить сверху соусомъ для *бивстеку.

27) ФИЛЕИ ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ ИЗЪ ЛИНЕЙ, СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМА.

Filets de tanches à la poulets garni de foies de lotte.

Снять съ очищенныхъ линей филей, подрѣзать верхнюю кожу, уложить на растопленное въ сотейникѣ масло, снабдить солью, покрыть бумагою, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, отставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ; предъ отпускомъ обровнять замаскировать въ откипяченномъ бѣломъ соусѣ, уложить правильно на серебрянное блюдо, разогрѣть въ печкѣ и наполнивъ средину печенками налима, залить сверху *краснымъ соусомъ.

28) ЛАПЫ МЕДВѢДЯ СЪ РОСТА СЪ СОУСОМЪ ОСТРО- КРѢПКИМЪ.

Pieds d'ours grilles sauce piquant.

Снять съ медвѣжьихъ лапъ кожу, положить въ *марину на 24 часа, потомъ вынуть, обланжирить и когда закипятъ выбрать въ холодную воду, очистить, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, и снабдивъ солью и пряностями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы вынуть на плафонъ, раз-

рѣзать по составамъ въ длину на пять частей такъ, чтобы при каждой косточкѣ осталась ровная часть мягкости и запанеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, и уложить на ростъ; за 15 минутъ до отпуска, отжарить на угольяхъ до колера съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо и влить въ средину остро-крѣпкій соусъ.

29) СИГИ ЖАРЕНЬЕ ПО-ИТАЛАНСКИ.

Lavaret grillé à l'italienne.

Очищеннаго и вымытаго сига, положить на листь, подрѣзать сверху, посолить и залить прованскимъ масломъ; за полчаса до отпуска, поставить въ горячую печку, ужарить до колера, и предъ самымъ отпускомъ, снять осторожно на блюдо, залить * соусомъ для бивстеку и обложить фаршированнымъ *картофелемъ.

30) СОЛОНИНА НАТУРАЛЬНО СЪ ХРѢНОМЪ И КАРТОФЕЛЕМЪ.

Culotte de boeuf salé au refort.

Вымочить и вымыть въ холодной водѣ кусокъ солонины, обланжирить, очистить, положить въ кастрюлю и, заливъ * бресомъ, уварить до мягкости; предъ отпускомъ вынуть на доску, очистить, разрѣзать порціонными ломтиками, уложить на блюдо и обложивъ варенымъ *картофелемъ, залить бульономъ. Подавать *хрѣнъ заварный горячій, въ соусникѣ.

*

VI.

1) СУДАКЪ ГЛАСОВАННЫЙ ВЪ ПЕЧКЪ ПО-НОР- МАНДСКИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Soudac gratiné à la Normand, aux huitres.

Очищеннаго судака положить въ рыбный съ рѣшеткою котель, снабдить солью, приностями, лукомъ и петрушкою, влить бутылку хорошей мадеры, соку изъ *шампиньоновъ, изъ *печенокъ налима, изъ раковъ и устриць, и $\frac{1}{2}$ фунта масла; за часъ до отпуску закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ, когда будетъ въ половину готовъ, открыть, заглясеровать гласомъ и дать колеръ, потомъ слить сокъ на ситейникъ, прибавить нужное количество краснаго соуса, откипятить на плитѣ до надлежащей густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить на паръ.

Предъ отпускомъ, выложивъ судака на блюдо, обложать гарниромъ и залить соусомъ.

*ГАРНИРЪ.

Взять нужное количество шампиньоновъ и положить въ кастрюлю на паръ.

Нарѣзать правильно уваренныхъ *печенокъ изъ налимовъ и положить въ шампиньоны.

Отварить *кнели изъ рыбы и соединивъ съ раковыми шейками, положить въ гарниры; *устрицы же залить

особо соусомъ; когда судакъ будетъ выложенъ на блюдо, положить въ приготовленный гарниръ соусу, обложить онымъ кругомъ судака, а сверху уложить устрицами и раковыми шейками.

2) ЦЫПЛЯТА ПОДЪ ЗЕЛЕНЫМЪ СОУСОМЪ.

Petits poulets à la ravigot.

Очищенные и заправленные маленькіе цыплята, обернувъ тонко наръзаннымъ шпикомъ, положить въ кастрюлю, и за полчаса до отпуска, залить бресомъ, уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, очистить отъ шпика и нитокъ, разрѣзать пополамъ и уложивъ правильно на блюдо, залить соусомъ рavigотомъ.

3) ГАТЧИНСКІЕ ФОРЕЛЬКИ НАТУРАЛЬНО, СЪ ПРОВАНСКИМЪ СОУСОМЪ.

Petits truites de Gatchina au naturel, sauce provençale.

За три часа до отпуска, взять нужное число живыхъ гатчинскихъ форелекъ, очистить чрезъ жабры отъ потроховъ, не скобля верхней чешуи, вымыть, свернуть кольцомъ и заправить голландскою ниткою; потомъ закипятить уксусу въ кастрюлѣ, обмокнуть спинку каждой форельки, отчего она получаетъ голубой цвѣтъ, уложить на друшлякъ въ рыбный котель, снабдить солью и 3-мя луковичами; за 10-ть минутъ до отпуска, залить осторожно кипяткомъ и давъ закипѣть, вынуть съ друшлякомъ, очистить отъ нитокъ и уложивъ правильно на сал-

фетку, обложить зеленою петрушкою и увареннымъ въ паровомъ котлѣ *картофелемъ.

Особо подаютъ прованскій соусъ и растопленное сливочное масло.

4) СУДАКЪ НАТУРАЛЬНО ГАРНИРОВААННЫЙ РАКАМИ.

Soudac au naturel garni d'ecrevisses.

Очищенному и вымытому судаку связать голову нитками и положивъ на друшлакъ въ рыбный котель, снабдить солью и 3 луковицами; за часъ до отпуска налить холодною водою и поставить на плиту, когда закипитъ снять, вынуть съ друшлакомъ, сложить осторожно на салфетку, которая должна быть сложена правильно на приготовленномъ блюдѣ, (часто встрѣчается надобность подкладывать еще внизъ подъ салфетку очищенную и вымытую зелень: морковь или петрушку) и обложить раками въ перекладку съ зеленою петрушкою.

Подавать въ соусникѣ растопленное сливочное масло.

5) ФИЛЕИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ФАРШИРОВАННЫЕ НА ШЮРЕ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Filets de volaille en surprise, à la purée de champignons.

Снять нужное число филеевъ съ цыплятъ, очистить отъ жилъ, прорѣзать съ боку, нафаршировать *сальпикономъ для филеевъ, обрывать какъ должно, уложить на растопленное масло въ сотейникъ и покрывъ сверху бумагою, поставить въ холодное мѣсто. За 10 минутъ до отпуска, запасеровать на легкомъ огнѣ съ обѣихъ

сторощъ чтобы не было колера, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и, вливъ въ средяну пору изъ шампиньоновъ, залить филей бѣлымъ откипяченнымъ соусомъ.

6) СУДАКЪ ЖАРЕНЬИЙ ВЪ ПЕЧКѢ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Soudac gratiné à la béchamel.

Изъ очищеннаго и вымытаго судака выпутъ спинную кость, посолить, пафаршировать * бешемелемъ изъ сметаны, зашить ниткою и уложить на подслоенное масломъ серебрянное блюдо; за часъ до отпуска, смазать сверху масломъ и поставить въ горячую печьку, когда немного обжарится, то залить сверху бешемелемъ изъ сметаны, поставить снова въ печьку и повторять сіе до отпуска, наблюдая дабы послѣдній слой бешемели получалъ хорошій колеръ.

При семъ подавать особо бешемель изъ сметаны въ соусникѣ.

7) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЖАВОРОНКОВЪ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Pâté de mauviettes garni de champignons.

Подслоить масломъ рамку для хрустадовъ; выложить тѣстомъ и спечь какъ сказано (см. пастетъ изъ рябчиковъ стр. 174).

Снять съ костей нужное число жаворонковъ и пафаршировать ихъ кнелями изъ дичи, оставшуюся кнель положить въ хрустадъ, сверху уложить жаворонки ровно (оставивъ средину пустою), закрыть шпикомъ, и за $\frac{1}{8}$ ча-

са до отпуска, поставить въ горячую печьку; когда будутъ готовы, вынуть, очистить отъ шпикку и жиру, заглясеровать глянсомъ и положивъ въ средину шампинеоновъ, залить краснымъ соусомъ для гарнира.

8) ФИЛЕЙ ШПИГОВАННЫЙ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ.

Filet de boeuf à la Napolitaine.

Вырѣзать изъ филейной части внутренній филей, очистить отъ жилъ, нашпиговать шпикомъ и положивъ въ продолговатую кастрюлю, влить 1 бутылку хорошей малаги, $\frac{1}{2}$ бутылки мадеры, положить одинъ фунтъ свѣжаго винограду, снабдить по вкусу солью и пряностями; за полтора часа до отпуска, закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печьку покрытымъ, когда будетъ въ половину готовъ, снять крышку и заколеровать, поливая собственнымъ сокомъ, потомъ снять на доску, разрѣзать тонкими пластами и уложивъ на блюдо, снять жиръ съ соку, положить въ него стаканъ желею изъ красной смородины, размѣшать, протерѣть сквозь частое сито и залить филей на блюдѣ, обложить тартлетами изъ макароновъ (*) и наскобленнымъ хрѣномъ, а остальной сокъ подать особо въ соусникѣ.

9) ПУЛЯРДЫ СЪ РИСОМЪ.

Poularde au riz.

Очищенные и заправленные пулярды обернуть топкимъ шпикомъ или наслоенною масломъ бумагою, уложить въ

(*) Смори стр. 106.

кастрюлю и заливъ *бросомъ, сварить до мягкости; предъ отпускомъ разрѣзать на доскѣ, уложить на блюдо, положить *рисъ (для бланкета) въ средину и подлить немного процеженнымъ сквозь сито собственнымъ бульономъ безъ жиру.

10) ЛАБАРДАНЪ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Cabillaud à la hollandaise.

Очистить, вымыть и уварить лабарданъ какъ сказано выше смотр. судакъ стр. 150, и когда будетъ готовъ, то сложивъ на блюдо, обложить *картофелемъ и зеленою петрушкою, подавать съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

11) СУДАЧКИ ЖАРЕНЬЕ ПО-НѢМЕЦКИ.

Petits soudac de mer, frits à l'allemand.

Очищенные судачки разнять по поламъ, очистить отъ верхней кожи и костей, оставивъ голову при филеяхъ, посолить, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, сложить на плафонъ поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуска, изжаривъ въ полномъ горячемъ *фритюрѣ, уложить на салфетку, обложить жареною зеленою *петрушкою и разрѣзанными пополамъ лимонами.

12) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ КУРЪ СЪ РИСОМЪ.

Blanquettes de volaille au riz.

Снять съ куръ нужное число филеевъ, очистить отъ жилъ, разбить осторожно сѣчкою, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и

запасеровать на легкомъ огнѣ (безъ колеру); потомъ остудить, нарѣзать ломтиками, обровнять и сложивъ въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на парь.

Сварить *рисъ, размѣшать лопаткою, наложить плотно въ подслоенную масломъ рамку и поставить также на парь.

Предъ отпускомъ, выложить рисъ съ рамки на блюдо и положить въ средину заправленный бѣлымъ *лейзенованнымъ соусомъ бланкетъ.

13) ФИЛЕЙ ИЗЪ ФОРЕЛИ СЪ РОСТА , СОУСЪ ЖЕНЕВСКІЙ.

Filets de saumon grillée, sauce Genevoise.

Нарѣзать изъ крупной форели или лососины нужное число поперечныхъ филеевъ; отбить сѣчкою, обровнять, снабдивъ солью и перцемъ, сложить въ камешную чашку и залить прованскимъ масломъ. За 15-ть минутъ до отпуска, сложить на ростъ и изжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, когда будутъ готовы, уложить на блюдо и влить въ средину женевскій соусъ съ *труфелемъ.

14) ГОЛУБИ СЪ ГОРОХОМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pigeons innocent aux petits pois à la française.

Нарѣзавъ четырехъ-угольными маленькими кусками шпикъ изъ копченой грудинки, положить на растопленное масло въ кастрюлю и обжарить на плитѣ до колера, потомъ положить немного муки, запасеровать, развести 1-мъ *бульономъ и мѣшать на плитѣ пока не закипитъ; за 15

минутъ до отпуска, положить очищенные и заправленные молодые голуби, соответственное количество вылущенного молодого гороху, букетъ зеленой петрушки и 3 цѣльныя луковицы, снабдивъ по вкусу солью и мѣлкимъ сахаромъ, сварить, покрытыми, до мягкости; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать, уложить на блюдо и залить горохомъ.

15) ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Brochet farci à l'espagnole.

Очистить щуку отъ чешуи, выпотрашить сквозь жабры, вымыть и снявъ мѣшкомъ кожу, посолить и оставить на столъ.

Изъ мягкихъ частей приготовить рыбную *кнель, въ которую до протирки положить *яичницу изъ 4-хъ яицъ, истолочь вмѣстѣ, протерѣть сквозь сито и нафаршировавъ выше сказанную щуку, зашить нитками, положить на подслоенную салфетку, завернуть и завязать; потомъ положить въ котель, обложить бѣлыми кореньями и рыбными костями и снабдивъ солью и пряпостями, залить водою и сварить до мягкости; предъ отпускомъ снять салфетку, очистить и разрѣзавъ порціонными ломтиками, уложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и залить *краснымъ соусомъ для гарнировъ.

15) ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ШАМ-ПИНЬОНАМИ.

Petits poulets farcies aux champignons.

Очистить, вымыть и заправить нужное число цыплятъ, нафаршировать *кнелью изъ куръ, обернуть тон-

кимъ *шникомъ и положить въ кастрюлю ; за 15 минутъ до отпуска залить *бресомъ и сварить на плитѣ до мягкости.

Предъ отпускомъ вынуть изъ бреса , очистить , разрѣзать и уложить на блюдо , въ перекладку съ *крутонами , положить въ средину шампиньоны , заправленные бѣлымъ лейзенованымъ соусомъ , а цыплята залить бѣлымъ соусомъ безъ лейзона.

17) ФОРЕЛЬ СЪ РОСТА ПО-АНГЛІЙСКИ, СЪ КАПЕРСАМИ.

Salmon grillé à l'anglaise, sauce aux câpres.

Распластать очищенную форель по поламъ , вынуть спинную кость , посолить и сложить на блюдо , залить прованскимъ масломъ и оставить на холодномъ мѣстѣ ; за 20 минутъ до отпуска, намочить въ прованскомъ же маслѣ немного соломы, выслать ею ростъ и уложивъ на оной форель, изжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера ; потомъ снять и очистивъ тщательно отъ соломы, положить на блюдо и залить *бѣлымъ соусомъ изъ масла съ каперсами.

18) ЦЫПЛЯТА СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Petits poulets à l'estragon.

Поступить во всемъ подобно пулярдѣ съ консоме , какъ сказано на стр. 170.

За 5 минутъ до отпуска, положить въ очищенный кипячій консоме, листы изъ молодаго астрагона, и вскипятить, залить, уложенные на блюдѣ цыплята.

19) НАВАГА НАТУРАЛЬНО.

Navaga au naturelle.

Очистить нужное число наваги , сложить в рыбный котелъ и сварить какъ сказано выше, (смотри. судакъ стр. 150), а предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить *картофелемъ и зеленою петрушкою.

Растопленное сливочное масло подавать особо въ соусникѣ.

20) ФИЛЕЙ ИЗЪ УТОКЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets de canards à la financières.

Привготовить филей изъ утокъ какъ сказано стр. 166, и гарниръ на стр. 171 и предъ отпускомъ выбрать изъ соуса горячій филей, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами , положить въ средину гарниръ и залить краснымъ соусомъ.

21) КАМБАЛА НАТУРАЛЬНО СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Turbot au naturel, sauce hollandaise.

Очистить камбалу какъ должно, вытереть бѣлую половину солью и лимономъ, потомъ вымыть, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою и сварить какъ слѣдуетъ (см. судакъ стран. 150) , предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить зеленою петрушкою.

Соусъ голландскій* подавать въ соусникѣ особо.

22) СОТЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sautè de becasses aux champignons.

Очистить отъ перьевъ бекасы, офламбирить на бумагѣ, разнять пополамъ, (кишки положить на крышку) выпнуть косточки, загнуть ножки, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить и покрыть бумагою.

Изъ кишекъ выпнуть пупокъ, изрубить мелко, положить на масло въ кастрюлю, снабдить солью, мушкатнымъ орѣхомъ и запасеровать на огнѣ. Потомъ наложить сверху обжаренныхъ *крутоновъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, сложить на плафонъ, а предъ отпускомъ разогрѣть въ печкѣ.

За 10 минутъ до отпуса, поджарить бекасы на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, и когда будутъ готовы, то сливъ масло, залить краснымъ *соусомъ (для гарнира), положить изрѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ, закипятить вмѣстѣ, потомъ наложивъ на блюдо бекасы въ перекидку съ вышесказанными крутонами, залить сверху соусомъ съ шампиньонами.

23) СТЕРЛЯДЬ ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Sterlet à la russe aux concombres.

Поступить какъ сказано осетрина стр. 135.

24) ЩУКА ГЛАСОВАННАЯ ВЪ ПЕЧКѢ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Brochet au gratin à la polonaise.

Очищенную щуку положить въ котель, влить бу-

тылку мадеры и полбутылки рому, положить полфунта сливочнаго масла, фунтъ винограду, соку изъ 3 лимонъ, $\frac{1}{4}$ фунта гласу, снабдить солью и пряностями, закрыть крышкою, замазать тѣстомъ и за полтора часа до отпуска, закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку и дать упрѣть до мягкости; потомъ снять крышку, выложить на блюдо шуку и залить откипяченнымъ до густоты и процеженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ.

25) ЦЫПЛЯТА ПО ИТАЛАНСКИ СЪ ШАМПИЬОНАМИ.

Sauté de petits poulets à la maringau.

Очистить какъ должно нужное число маленькихъ цыплятъ, разнять пополамъ, посолить и уложить на прованское масло въ сотейникъ, съ 5 зубцами чеснока, 3 лавровыми листьями и 10 штуками гвоздики. За 15 минутъ до отпуска, поджарить цыплятъ на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и, сливъ въ кастрюлю масло, вынуть чеснокъ и пряностями, залить краснымъ соусомъ и закипятить на плитѣ; потомъ вынуть цыплятъ и уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами.

Нарѣзать въ кастрюлю ломтиками шампиньоновъ, процѣдить въ нихъ сквозь салфетку соусъ изъ цыплятъ и мѣшать на плитѣ, прибавляя по немногу масла, на которомъ цыплята жарились, а когда будетъ готово, облить сверху оныхъ.

26) **ВОЛЬВАНТЬ ГАРНИРОВАННЫЙ ЕРШОВЫМИ
ФИЛЕЯМИ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.**

Vol-au-vent de filets de gremilles à la béchamel.

Приготовить вольвантъ какъ сказано на стран. 165, снять филей съ ершей, очистить отъ костей и верхней кожи, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить и за 10 минутъ до отпуска, запасеровать на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выбрать осторожно изъ масла, положить въ вольвантъ рядомъ, залить *бешемелью изъ сливокъ, наложить снова филей, и повторять до верху, а потомъ заглясеровать глянсомъ.

27) **ПУЛЯРДЫ ШПИГОВАННЫЕ ТРУФЕЛЕМЪ СЪ
КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.**

Poulardes piqués aux truffes à l'espagnole.

Очистить, вымыть съ мукою и заправить нужное число пулярдъ и обмочивъ въ кипятокъ, нашиковать трюфелемъ, обложить тонкимъ шпикомъ, обернуть наслонною масломъ бумагою, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, выжать сокъ изъ половины лимона и сварить на легкомъ огнѣ покрытыми, до готовности.

Предъ отпускомъ выпувъ на доску, очистить отъ бумаги и шпику, разрѣзать такъ, дабы не потеряли виду, уложить на блюдо и залить откипяченнымъ *краснымъ соусомъ.

28) **ЛЕЩЬ НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.**

Brême au naturele.

Поступить какъ сказано выше смотри судакъ стр. 150.

29) ФИЛЕИ ИЗЪ ИНДЪЕКЪ СЪ ЯЗЫКОМЪ НА ПЮРЕ
ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ.

Filets de dindoneaux à l'ecarlates, sauce ravigot.

Снять съ молодыхъ индѣекъ филей, очистить отъ жилъ и обровнять подобно куринымъ, потомъ разбить сѣчкою осторожно, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и отставить въ холодное мѣсто.

Нарѣзать подобной же величины филей, изъ свареннаго копченаго языка, сложить въ кастрюлю и разогрѣть на пару.

За 5 минутъ до отпуска, поджаривъ филей на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, слить масло, залить бѣлымъ соусомъ, размѣшать, уложить на блюдо въ перекладку съ языкомъ, залить филей бѣлымъ соусомъ и влить въ средину горячаго рavigоту*.

30) ФИЛЕИ ИЗЪ НАВАГИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ СЪ
БЕШЕМЕЛЮ.

Filets de navaga en papilottes à la béchamel.

Снять филей съ очищенной наваги, положить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на огнѣ до готовности, потомъ остудивъ, осушить на салфеткѣ и выдѣлать въ папильоты слѣдующимъ способомъ: нарѣзать изъ голландской бѣлой бумаги, въ видѣ сердечекъ, папильоты, подслоить прованскимъ масломъ два листа вмѣстѣ, влить откипяченнаго *бешемелю изъ сливокъ, положить филей наваги, покрыть снова бешемелю,

завернуть плотно и уложить на ростъ, а за 15 минутъ до отпуска, разогрѣвъ на угольяхъ, уложить на блюдо.

—

VII.

1) ПЕРЕПЕЛА СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Cailles à la macédoine.

Очищенные и заправленные перепелки положить въ кастрюлю, залить 'бресомъ и уварить до мягкости.

За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска процѣдить бульонъ (въ котормъ варились перепелки) въ сотейникъ, снять сверху жиръ, прибавить краснаго соуса и откипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью съ частію сливочнаго масла и поставить подъ крышкою на паръ.

Потомъ очистить перепелки, уложить на блюдо перекладывая каждую зеленью, и залить сверху соусомъ (*). Остальной соусъ отпустить особо въ соусникъ.

МАСЕДУАНЪ.

Составляется изъ разной зелени для гарнировъ (см. ниже, въ статьѣ о гарнирахъ), т. е. молодаго зеленаго гороху, зел. бобовъ, зел. спаржи, бѣл. спаржи, моркови, рѣпы, картофеля и цвѣтной капусты. Сваривъ каждый пред-

(*) Приготовляющій можетъ перекладывать равною зеленью отдѣльно каждую перепелку, а въ средину положить букетъ маседуана.

метъ отдѣльно, отлить на дуршлакъ, потомъ положить въ сотейникъ на растопленное сливочное масло, размѣшать и употреблять. (По усмотрѣнію прибавляется бѣлаго соуса или бешемели изъ сливокъ).

2) ПАСТЕТЪ СЪ ФАРШЕМЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Godiveau de gélinotte aux truffes.

Подслоить масломъ пастетную рамку, выложить *тѣстомъ, обжарить кругомъ дно и края рамки плотно, дабы не оказалось пустаго мѣста.

Размѣшать годиву изъ рябчиковъ *съ рубленнымъ трюфелемъ, выложить на посыпанную мукою доску, выдѣлать продолговато-круглыя кнели, наложить полно приготовленную рамку, закрыть сверху тѣстомъ, и сдѣлавъ изъ тѣста же на срединѣ крышки кокарду, смазать яйцомъ, а за два часа до отпуски положить въ горячую печь, наблюдая дабы пастетъ не получилъ лишняго колера; когда будетъ готовъ, вынуть изъ печи, снять рамку, заглясировать кругомъ и положивъ на салфетку, срезать правильно верхъ.

Соусъ, откипяченный съ трюфельнымъ сокомъ, подавать особо въ соусникѣ.

3) ФИЛЕЙ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ ВЪ КРѢПИНЕТЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Filets de perdreaux en crépinettes aux truffes.

Снять съ куропатокъ филей, очистить отъ жилъ, обровнять до одинакаго состоянія, поставить на столъ по-

крытыми. (Кости налить вторымъ бульономъ и употребить опынъ на соусъ для филеевъ).

Сдѣлать соотвѣтственную пропорцію нѣжной фарши тротану изъ печенокъ пулярдовыхъ, положить въ каменную чашку, прибавить соку изъ трюфелей и мясу и размѣшавъ до гладкости, поставить на столъ.

Филей приготовить слѣдующимъ способомъ: вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ свиную блонку (*) или крѣпину, положить на блонку ломтикъ трюфеля, закрыть тонко фаршемъ, положить сверху филей, покрыть снова тротаномъ и также ломтикомъ трюфеля, обернуть кругомъ крѣпиною и такимъ образомъ выдѣлывать всѣ до послѣдняго.

За 10 минутъ до отпуска, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, поставить въ горячую печку, такъ чтобы сверху и снизу заколеровались вдругъ; потомъ уложить на блюдо съ крутонами, положить въ средину трюфель и залить откипяченнымъ трюфельнымъ сокомъ, краснымъ соусомъ*.

4) СУФЛЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Soufflé de gélinottes aux champignons.

Снять съ двухъ рябчиковъ филей, очистить отъ жилъ, изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ; когда будутъ готовы, положить четверть фунта сливочнаго

(*) Внутренній свиной жиръ, въ видѣ сѣтки.

масла, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; потомъ истолочь снова, протереть сквозь частое сито и положивъ въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, и прибавить полбутылки *сбитыхъ сливокъ (*); за 15 минутъ до отпуска выложить въ подсоенную сливочнымъ масломъ форму, поставить въ горячую воду въ кастрюлѣ на парь, покрыть крышкою, и насыпавъ сверхъ крышки горячихъ углей, кипятить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ вынуть форму, выложить на блюдо, положить въ средину * шампиньоны и залить бѣлымъ соусомъ.

Бѣлый соусъ откипятить съ сокомъ шампиньоновъ, залейzenовать желтками и процѣдивъ сквозь салфетку, влить половину на изрѣзанные ломтиками шампиньоны, а другою половиною залить на блюдѣ суфле.

5) ВОЛЬВАНТЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Vol-au-vent à la financière.

Раскатать ровно въ 7-й разъ слоёное тѣсто, толщиной въ палецъ, вырѣзать соразмѣрной величины круглый вольвантъ, положить на плафонъ, смазать сверху яйцомъ, надрѣзать концемъ ножа кружокъ въ срединѣ, поставить въ умѣренно-горячую печку, и закрывъ оную плотно, испечь до готовности; (вольвантъ не должно передвигать съ мѣста на мѣсто, а также и не вынимать изъ печки

(*) Поставить на парь пробу, если приготавлиющій желаетъ ибѣже, то прибавить глянсу и сбитыхъ сливокъ.

заблаговременно, безъ особыхъ на то причинъ, въ противномъ же случаѣ онъ не поднимется какъ должно, или свалится на одну сторону); потомъ вынувъ изъ печки, снять съ середины крышку, выбрать изъ внутренности тѣсто, положить осторожно на блюдо и держать до отпуска въ тепломъ мѣстѣ. Приготовить гарниръ, какъ сказано на стр. 171.

Предъ отпускомъ наложить вольвантъ гарниромъ и залить сверху соусомъ.

6) ФИЛЕЙ ИЗЪ УТОКЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ.

Filets de canetons à la purée d'asperges verts.

Очищенныя и заправленныя утки изжарить на вертелѣ, вырѣзавъ изъ нихъ филей, очистить отъ верхней кожи, обровнять, сложить въ ситейникъ и залить * краснымъ соусомъ, отставить на столъ покрытыми.

Подслоить масломъ шарлотную форму, наложить * кнелю изъ куръ, покрыть бумагою и сварить на пару; потомъ поставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ.

Когда остынетъ, выложить на доску, обрѣзать въ видѣ хрустада и вырѣзавъ средину сколь возможно глубже, положить на серебрянное блюдо и покрыть высокою крышкою; за 15 минутъ до отпуска, разогрѣть хрустада въ печкѣ, а филей на плитѣ; когда будутъ готовы, вынуть изъ соуса, уложить на блюдо кругомъ хру-

стада , залить откипяченнымъ соусомъ такъ, чтобы край хрустада былъ замаскированъ и влить въ средину онаго горячее пюре изъ зеленой *спаржи.

7) РИШЕЛЬЕВСКИЙ БУДИНГЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Boudin de volaille à la Richelieu.

Приготовить нужное количество нѣжной *кнели изъ куръ, выдѣлать четырехъ-угольно-продолговатые будинги, половину сложить на подслоенный масломъ сотейникъ, залить соленымъ кипяткомъ и сварить на плитѣ до готовности; потомъ вынуть на салфетку, запанеровать въ яйцо и *бѣлый хлѣбъ, окропить растопленнымъ масломъ и уложить на ростъ, отставить на столъ. Вторую половину уложить на подслоенный масломъ сотейникъ и за 10 минутъ до отпуска, первые поставить на горячiе уголья и изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а вторые, налить соленымъ кипяткомъ , сварить на плитѣ покрытыми до готовности и, выбравъ изъ воды на салфетку, уложить на глубокое блюдо въ перекладку съ обжаренными будингами и залить очищеннымъ консоме.

8) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ ЖАРЕННЫЕ НА ФРИТЮРЕ.

Cotelettes de gibier à la Villeroy.

Снять нужное число филеевъ съ дичи, очистить отъ жилъ, и уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ масла, обровнять до одинаковой величины, уложить на плафонъ и остудить на льду.

Откипятить на сотейникѣ соответственную пропорцію *краснаго соусу до возможной густоты, положить ломтиками нарѣзаннаго трюфелю и замаскировавъ кругомъ филея, поставить въ холодное мѣсто; потомъ обровнять соусъ, запанеровать сперва въ тертый бѣлый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска, обжа- рить въ горячемъ фритюрѣ и уложивъ на блюдо, подлить *соку.

9) ПАСТЕТЪ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАР- НИРОМЪ.

Pâté de macaroni garni à la parisienne.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ нужное количество Италіанскихъ макаронъ, и когда будутъ готовы, отлить на друшлякъ, выложить въ кастрюлю, положить сливоч- наго масла, тертаго сыру пармезану съ частію Швей- царскаго, размѣшать, снабдить по вкусу солью выложить на листъ и раскатавъ толщиною въ палецъ, остудить на льду; потомъ смазать сверху *кнелю изъ куръ, нарѣзать пластами, выложить низъ и края подслоенной формы для пастета, наложить полную нѣжною кнелю и покрыть бу- магою; за часъ до отпуска, поставить въ кипячую воду на- паръ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ же, снять бумагу, выложить осто- рожно на блюдо, положить въ средину гарниръ, сказан- ный на стран. 171, а между рѣзанными макаронами обжа- реннаго тертаго хлѣба.

При ономъ подается соусъ въ соусникѣ особо.

10) СОУСЪ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ СЪ ВИНОМЪ БОРДО.

Salmi de perdreaux au vin de bordeaux.

Поступить во всемъ какъ сказано выше: (см. холодное изъ куропатокъ стран. 114).

Когда соусъ откипяченный процѣдится въ куропатки, разогрѣть на плитѣ какъ должно и уложивъ на блюдо, въ перекладку съ крутонами, залить сверху соусомъ.

11) СОТЕ ИЗЪ ДРОЗДОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de grives aux champignons.

Очистивъ какъ должно нужное число дроздовъ, разрѣзать спинки, вынуть кости, разбить легко сѣчкою и уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и отставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска, обжаривъ дроздовъ на легкомъ огнѣ до готовности, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить краснымъ соусомъ съ шампиньонами.

12) РЯБЧИКИ СЪ КАПУСТОЮ ПО - ФРАНЦУЗСКИ.

Chartreuse de gélinottes aux choux à l'espagnole.

Очистить пужное количество свѣжей бѣлой капусты, разрѣзать на 4 части, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою и обланжирить, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжать до сухости, потомъ вырѣзать качанъ, снабдить солью и перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, рябчики и морковь, налить жирнымъ бульономъ и сварить покрытымъ до мягкости. Каждый предметъ вынуть въ

свое время дабы не переварился, когда все будетъ готово подслонть масломъ шарлотную форму, положить на низъ кружокъ изъ бумаги, вырѣзать бордюрными выемками морковь и уложить оныи (для виду употребляютъ на уборку трюфель, ветчину и филей изъ рябчиковъ). Потомъ отливъ капусту на друшлакъ наложить умѣренный прессъ на нѣсколько минутъ.

За 15 минутъ до отпуска сложить капусту въ кастрюлю и размѣшавъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, разрѣзать рябчики, наложить въ приготовленную форму рядъ капусты, переложить рябчиками и повторять пока форма не будетъ полна; потомъ покрыть крышкою, наложить прессъ и поставить въ горячую воду на паръ.

Предъ отпускомъ снять прессъ, покрыть блюдомъ и, поворотивъ на рукахъ осторожно, снять форму и бумагу залить краснымъ соусомъ.

13) ПУЛЯРДА СЪ КОНСОМЕ.

Poularde au consommé.

Очищенные и заправленные пулялды обвернуть тонкимъ шпикомъ, уложить въ кастрюлю и залить *бресомъ, сварить до мягкости.

Предъ отпускомъ, вынуть на доску, разрѣзать, уложить на глубокое блюдо и залить очищеннымъ *консоме.

14) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РИСУ ПО-ТУЛУЗСКИ.

Casserole au riz à la toulouse.

Приготовить нужное количество *рису, истолочь горячимъ въ каменной ступкѣ, выложить на плафонъ и выдѣлавъ изъ него хрустадь съ рантами (*), заколеровать въ горячей печкѣ; потомъ выбрать изъ середины рисъ, наложить гарниромъ, и залить сверху соусомъ.

ГАРНИРЪ:

Нарѣзать правильно кусками сваренныя телячьи *молоки и положить въ кастрюлю на паръ.

Выбрать изъ соку соотвѣтственную пропорцію шампиньоновъ и соединить съ молоками.

Такое же количество варенныхъ *гребешковъ съ цыплятъ, *кнелей изъ куръ и *труфелю для гарнировъ положить вмѣстѣ съ молоками и залить *краснымъ соусомъ, наложить въ пастетъ.

15) ПУЛЯРДА СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Poularde à la financière.

Заправленную и обвернутую тонкимъ шпикомъ пулярду, сварить въ бресѣ, а когда будетъ готова, вынуть на доску, очистить, разрѣзать, уложить на блюдо, обложить кругомъ гарниромъ, сказаннымъ выше и залить краснымъ соусомъ.

(*) Обмакивая лопатку въ горячій бульонъ, выдѣлать ранты на пастетѣ; не остудивъ рису; въ противномъ случаѣ правильности пастету придать невозможно.

16) ВОЛЬВАНТЬ ИЗЪ ОВСЯНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Vol-au-vent garni d'ortolans aux truffes.

Приготовить вольвантъ какъ сказано выше стр. 165.

Очистить нужное число овсянокъ, снять съ костей, посолить и пафаршировавъ *гротаномъ съ трюфелями, уложить на подслоенный масломъ плафонъ и покрыть тонкимъ шинкомъ; за 20 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печь и когда будутъ готовы, очистить, заглясировать, положить въ вольвантъ и залить откипяченнымъ краснымъ соусомъ.

17) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЪ ВЪ РАКОВИНАХЪ.

Blanquette de poulardes en coquilles gratinée.

Нарѣзать бланкетомъ запасерованные пулярдовые филей, заправить откипяченнымъ и залейсепованнымъ *бѣлымъ соусомъ, наложить на раковины и, посыпавъ сверху тертымъ пармезаномъ (съ частію тертаго хлѣба), окропить растопленнымъ масломъ; за 10 минутъ до отпуска, дать колеръ въ горячей печкѣ и выложить на салфетку.

18) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.

Turban de lièvre garni de morilles farcis.

Снять съ зайца филей, очистить отъ жилъ, нарѣзать продолговатые филейчики, нашпиговать шинкомъ и уложить ими дно подслоенной шарлотной формы (*), наложить *кнелю изъ дичи и поставить въ печь на полтора часа, когда будетъ готовъ, вынуть и отставить въ холодное мѣсто.

(*) Шинкомъ къ низу и оставить средину пастета пустою.

Вымыть и обланжировать нужное количество сморчков, нафаршировать кнелю съ рубленными шампиньонами и уложить на подслоенный маслом сотейникъ, залить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.

За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, выложить пастетъ на блюдо, очистить, заглясеровать и разогрѣть въ горячей пещкѣ до колера; потомъ выложить въ средину сморчки, прибавить въ бульонъ ихъ краснаго соуса и, откипятивъ на плитѣ, процѣдить сквозь салфетку и залить пастетъ.

19) ФИЛЕИ ИЗЪ КУРЪ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ НА ПЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Filets de volaille à la béchamel garni à la purée d'artichauts.

Снять нужное число филеевъ изъ молодыхъ куръ, очистить отъ жилъ, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрывъ бумагою, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ слить масло, остудить филеи въ холодномъ мѣстѣ, обровнять до одинаковаго состоянія, замаскировать въ откипяченномъ горячемъ бешемелѣ изъ сливокъ, уложить на блюдо (оставить въ срединѣ мѣсто для хрустада) и, покрывъ крышкою, поставить на столъ.

Приготовить хрустадъ изъ куриной кнели, какъ сказ. выше стр. 166 (см. филей изъ утокъ).

За 10 минутъ до отпуска, разогрѣвъ въ пещкѣ филеи хрустадъ покрытыми, залить края хрустада бѣлымъ соусомъ, переложить его осторожно на блюдо, въ средину разогрѣтыхъ филеевъ, и наполнить горячимъ пюре изъ артишоковъ.

20) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ , СОУСЪ СЪ ВИНОМЪ ШАМПАНСКИМЪ.

Pâté de godiveau de gélinottes sauce au vin de champagne.

Подсловить масломъ на плафонѣ пастетную рамку , выложить тѣстомъ плотно, обрѣзать и защищать края щипчвяками, и насыпавъ полную чечевичнымъ зерномъ или крупую, поставить въ горячую печку.

Когда будетъ готовъ , очистить отъ зеренъ , сложить на блюдо и держать до отпуска въ тепломъ мѣстѣ покрытымъ; (подобные хрустады употребляютъ и для прочихъ гарнировъ). Размѣшать съ рубленнымъ трюфелемъ *годиву изъ рябчиковъ, выложить на подсыпанную мукою доску, выдѣлать продолговатаго - круглыя одной величины кнели и сложить на послоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ залить соленнымъ кипяткомъ и варить на легкомъ огнѣ 10 минутъ , когда будутъ готовы , выбрать друшлаковою ложкою въ рамку и залить бѣлымъ соусомъ съ шампанскимъ виномъ.

За полчаса до отпуска, сдѣлать бѣлый соусъ на сливочномъ маслѣ, развести бульономъ и откипятить на плитѣ съ трюфельнымъ сокомъ и полбутылкою шампанскаго вина до густаго состоянiя , потомъ процѣдить сквозь салфетку , размѣшать съ осьмушкою сливочнаго масла и употреблять.

21) ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМЪ, СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Petits poulets farcis au riz, garni d'une blanquettes.

Очистить нужное число маленькихъ цыплятъ , нафаршировать отвареннымъ * рисомъ для бланкету , обернуть

тонкимъ шпикомъ и сложить въ кастрюлю ; за 15 минутъ до отпуска , залить * бресомъ и сваривъ на плитѣ до мягкости , вынуть и разрѣзать пополамъ , уложить на блюдо , въ средину положить заправленный лейзенованнымъ соусомъ * бланкетъ изъ куръ и залить бѣлымъ соусомъ .

22) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ИНДѢЙКИ СЪ МАКАРОНАМИ И ТРУФЕЛЕМЪ .

Pôté de dindon au macaroni garni aux truffes.

Снять филей съ индѣйки , очистить отъ жилъ , нарѣзать маленькіе филейчики и нашпиговать трюфелемъ , поставить въ холодное мѣсто покрытыми .

Изъ обрѣзковъ сдѣлать * кнель , выложить въ подслонную пастетную форму и сваривъ на пару до мягкости , вынуть и поставить на ледъ .

За полчаса до отпуска , выложить пастетъ на блюдо , очистить изъ средины , убрать сверху рантъ шпигованными филеями (укрѣплять концы филейчиковъ , прорѣзывая ножемъ на рантъ , дабы не сваливались) , смазать масломъ и поставить въ горячую печьку .

Отварить до мягкости въ соленой водѣ макароны , отлить на друшлякъ , перелить холодною водою , нарѣзать , положить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло и размѣшавъ , снабдить по вкусу солью ; когда пастетъ будетъ готовъ , прибавить въ макароны ломтиками изрѣзаннаго трюфеля и бѣлаго откипяченнаго соуса , размѣшавъ , выложить въ средину пастета и заглясеровать .

23) КОТЛЕТЫ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Cotelettes de perdreaux à la purée de gibier.

Снять нужное число филеевъ съ куропатокъ, очистить отъ жилъ, выдѣлать котлетки, посолить, запанеровать сперва въ * яйцо и тертый * хлѣбъ, потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, когда будутъ готовы, обровнять, и сложить на ростъ; за 15 минутъ до отпуска, поставить на горячіе уголья, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, положить въ средину горячаго * пюре изъ дичи и залить сокомъ.

24) ГОЛУБИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Pigeons en papillottes aux fines-herbes.

Очистить нужное количество молодыхъ голубей, разнять пополамъ, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности.

Отквипятить до густоты въ сотейникъ соответственное количество * красного соуса и положивъ запасерованныя рубленные шампиньоны, снабдить по вкусу солью, перцемъ и пряностями.

Вырѣзать изъ голландской бѣлой бумаги, въ видѣ сердечекъ папильоты и смазать прованскимъ масломъ, потомъ положить на нихъ запасерованную половицу голубя, замаскировать соусомъ съ рубленными шампиньонами, покрыть и завернувъ плотно края, уложить на ростъ; за 10 минутъ до отпуска, поджарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ и, когда разогрѣются, уложить на блюдо.

25) ПУДИНГЪ ИЗЪ ДИЧИ ФАРШИРОВАННЫЙ БЛАНКЕТОМЪ.

Pouding de gibier farci d'une blanquette.

Приготовить небольшое количество фарша *кнелей изъ куръ и раздѣлить пополамъ въ чашки; первую половину размѣшать до-гладкости, выложить на посыпанную мукою доску, и сдѣлавъ плоскую лепешку, толщиной въ $\frac{1}{4}$ пальца, положить на подслоенный масломъ сотейникъ; въ другую половину положить мелко — изрубленнаго французскаго трюфеля, размѣшать и сдѣлать подобную же лепешку, которую также сложить на сотейникъ, залить соленымъ кипяткомъ и сваривъ на плитѣ до мягкости, вынуть обѣ на плафонъ, наложить легкій прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

Подслоить масломъ шарлотную форму, убрать дно вырѣзаннымъ бордюрными выемками, бѣлымъ и чернымъ фаршемъ, положить осторожно въ средину и кругомъ фаршу — *кнели изъ дичи, а въ средину кнелей — заправленный соусомъ холодный *бланкетъ изъ куръ, покрыть сверху гладко фаршемъ, а потомъ бумагою; за полчаса до отпуска, поставить въ горячую воду на паръ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять бумагу, выложить осторожно на блюдо и залить краснымъ соусомъ.

26) СОУСЪ ИЗЪ КУЛИКОВЪ СЪ ГАРНИРОМЪ НА ШПИЛЬКАХЪ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Sauté de pluviers à la perigieux, garnis des atelettes.

Очистить нужное число куликовъ, снять съ костей, посолить и нафаршировать *гротаномъ изъ печенокъ съ

труфелемъ, уложить на подслоенный масломъ плафонъ, закрыть сверху шпикомъ и обвернуть кругомъ бумагою; за 20 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку.

Приготовить кнель изъ дичи, сдѣлать изъ нее кружокъ, соразмѣрный блюду, положить на подслоенный масломъ сотейникъ, налить соленымъ кипяткомъ, сварить на плитѣ подъ крышкою; когда будетъ готовъ, вынуть осторожно на плафонъ, наложить прессъ и поставить въ холодное мѣсто. Потомъ очистить и вырѣзать ранты правильно, въ видѣ хрустада, положить на блюдо и предъ отпускомъ разогрѣть покрытымъ.

Обровнять французскаго труфеля.

Вырѣзать выемкою отваренныхъ бѣлыхъ *шампиньоновъ.

Выбрать одинаковой величины отваренныхъ гребешковъ съ цыплятъ, надѣть правильно гарниры на маленькія серебряныя шпажки или атлеты, положить въ кастрюлю на парь; когда будутъ кулики готовы, вынуть изъ печки, заглясеровать * глянсомъ, уложить на разогрѣтый хрустадъ и убравъ кругомъ шпажками, залить * краснымъ для гарнира соусомъ.

27) СУФЛЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ.

Soufflé de Becasses à la Diplomatique.

Очистить нужное количество бекасовъ, изрубить съ костями, истолочь въ каменной ступкѣ и поступать какъ сказано на стр. 164 (см. суфле изъ рябчиковъ).

Предъ отпускомъ снять съ пара, выложить на блюдо и залить соусомъ дипломатовъ.

СОУСЪ ДИПЛОМАТОВЪ:

Влить въ сотейникъ $\frac{1}{2}$ бутылки сотерна, $\frac{1}{2}$ бутылки мадеры, $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго и одинъ стаканъ рейнвейну, положить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фунта хорошаго глянсу и кипятить на плитѣ, пока не осядетъ до соусной густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять (*).

28) ФИЛЕИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ ФАРШИРОВАННЫЕ ТРУФЕЛЕМЪ.

Filets de Gelinottes farci aux truffes à l'espagnole.

Снять нужное число филеевъ съ рябчиковъ, очистить отъ жилъ, обровнять прорѣзать, средину, положить внутрь ломтики трюфеля и уложивъ на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою, а за 5 минутъ до отпуска, поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ слить масло, влить откипяченнаго краснаго соуса, размѣшать и, уложивъ на блюдо въ перекладку съ *крутонами, залить *краснымъ соусомъ.

29) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ФАЗАНОВЪ ГОРЯЧІЙ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Pâté de faisans chaud, aux truffes.

Очистить фазана какъ должно, а голову и хвостъ оставить съ перьями и обжарить въ горячемъ фритюрѣ, не обмакивая перьевъ; потомъ наштиговать фазана шпикомъ, обжарить въ половину на вертелѣ и поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить нужное количество *гротану изъ печенокъ съ трюфелемъ.

(*) Пропорція на 10 персонъ.

Подслоивъ масломъ на плафонѣ продолговатую пастетную рамку, выложить тѣстомъ, положить внизъ фарши гротану съ трюфелемъ, разрѣзать фазана и уложить въ пастетъ такъ, дабы не потерялъ виду; потомъ обложить трюфелемъ, покрыть фаршемъ, смазать края яйцомъ, покрыть тѣстомъ и залѣпить, сдѣлать на срединѣ крышки изъ тѣста кокарду, защипать и смазавъ яйцомъ, поставить въ горячую печь на 1½ часа; за 5 минутъ до отпуска снять рамку, положить на блюдо, срѣзать аккуратно крышку, очистить сверху фаршъ, такъ чтобы фазанъ былъ виденъ, положить голову и хвостъ куда слѣдуетъ и заглясеровать.

Откипяченный красный соусъ съ трюфельнымъ сокомъ, подать особо въ соусникѣ.

30) РЯБЧИКИ ПО-НѢМЕЦКИ СЪ ШИНКОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Chartreuse de gélinottes aux choucrout à l'allemand.

Поступить во всемъ какъ сказано см. рябчики съ капустою по-французски, свѣжую же капусту замѣнить шинкованною.

VIII.

1) ЖАРКОЕ МОЛОДАЯ ШПИГОВАННАЯ ИНДѢЙКА И КУЛИКИ.

Rôti dindonneau piqué, flanqué de pluviers.

Нашпиговать шпикомъ молодую индѣйку и утвердить на вертелѣ; за полчаса до отпуска, поставить предъ огнемъ,

смазать растопленным на плафонѣ масломъ, который подставить подъ жаркое, дабы сокъ стекалъ въ оный и этимъ сокомъ поливать индѣйку чаще и обжаривъ до готовности, посолить, снять на доску, разрѣзать, уложить на блюдо, заглясеровать и подлить соку.

Сокъ для жаркаго употребляется собственный, т. е. снявъ жиръ съ плафона, который былъ подъ жаркимъ, подлить краснаго бульона изъ телятины, закипятить на плитѣ, снабдить по вкусу солью и процѣдивъ, употреблять.

За неимѣніемъ вертела, жаркое облить на плафонѣ растопленнымъ масломъ и изжарить въ печкѣ, наблюдая съ особенною тщательностію, дабы жаркое, было не пережарено и съ хорошимъ колеромъ, для чего оно поливать и обращивать на всѣ стороны.

ЖАРКІЯ ПОДЛЕЖАЩІЯ ОДИНАКОВОЙ ОПЕРАЦИИ.

Индѣйки, каплуны, пулярды, гуси, утки, молодья куры, цыплята, глухари, тетерева, фазаны, куропатки, зайцы, барашки, рябчики, голуби и т. подоб., подлежатъ одинаковой операціи, но только съ различіемъ времени, потому, что молодая живность въ половину ранѣе поспѣваетъ.

Вальдшнепы, дупели, бекасы, турухтаны и всѣхъ сортовъ кулики, жарятся слѣдующимъ способомъ: очищенные отъ перьевъ и офламбированные выпотрошить на доску (*), заправить ноги, обложить тонкимъ шпикомъ, обвязать голландскими вытками, утвердить на шиньлку и потомъ на вертелъ; за полчаса до отпуска, обжарить предъ огнемъ, какъ сказано выше, когда будутъ готовы, снять

(*) Кипши поджариваются и укадываются на крутоны (см. крутоны).

съ вертела, очистить отъ нитокъ и уложивъ на *крутоны, заглясеровать и подлить соку.

Дрозды, перепела, овсянки и жаворонки, очистить отъ потроховъ, обернуть шпикомъ и изжаривъ какъ сказано выше, уложить на крутоны, фаршированные *гротаномъ.

2) ЖАРКОЕ ТЕТЕРЕВЪ, И РАЗНОЕ.

Rôti coq de bois, et mêlé.

См. стр. 181.

3) ЖАРКОЕ ПУЛЯРДЫ И БЕКАСЫ.

Rôti poularde, et bécasses.

См. стр. 181.

4) ЖАРКОЕ МОЛОДЫЯ УТКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti canetons et petits poulets.

См. стр. 181.

5) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ И ТУРУХТАНЫ.

Rôti gélinottes et guignards.

См. стр. 181.

6) ЖАРКОЕ КАПЛУНЪ И МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Rôti charon petits et gibier.

См. стр. 181 и 182.

7) ЖАРКОЕ ТЕЛЯТИНА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti quartier de veau à la polonaise.

Вымыть въ холодной водѣ часть телятины и за полтора часа до отпуска положить на вертелъ и жарить подобно вышесказаннымъ жаркимъ, когда будетъ готова, снять съ

огня, смазать масломъ, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить снова предъ огонь, окропить еще немного масломъ и вертѣть, пока хлѣбъ на телятинѣ не получитъ желтаго цвѣта; потомъ снять на блюдо, украсить косточку кокардою изъ бумаги и подлить соку.

ЖАРКОЕ КУРОПАТКИ.

См. стр. 181.

8) ЖАРКОЕ ЗАЯЦЪ, СО СМЕТАНОЮ И МОЛОДЫЯ УТКИ.

Rôti lièvre à la béchamel, et volaille.

Нашпиговать зайца шпикомъ, положить на сотейникъ, поставить въ горячую печьку, поливать сметаною, дабы не было лишняго колера и, изжаривъ до готовности, разрѣзать и уложить на блюдо, залить процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

МОЛОДЫЯ УТКИ.

См. стр. 181.

9) ЖАРКОЕ КУЛИКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti pluviers dorés bardés, et poulets.

См. стр. 181.

10) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti petits poulets à la polonaise.

Ошпарить въ горячей водѣ нужное количество маленькихъ цыплятъ, выпотрошить, очистить пупокъ и печенку, отрѣзать нижнюю часть отъ клева, вынуть глаза, вымыть и заправить слѣдующимъ способомъ: ножки подрѣзать и

пушокъ и печенку вложить въ крылышки, а головку утвердить шпилькою какъ слѣдуетъ; за полчаса до отпуска, нафаршировать нижесказаннымъ фаршемъ, и утвердить на вертелѣ, изжарить передъ огнемъ какъ прочую живность; когда будутъ готовы, смазать масломъ, снять съ огня и обсыпать кругомъ тертымъ хлѣбомъ, поставить снова на огонь, окропить масломъ и ужарить до желтаго колера, потомъ разрѣзать пополамъ и уложить на блюдо.

Сокъ подавать особо въ соусникѣ.

ФАРШЪ ДЛЯ ЦЫПЛЕНЪ.

Взять на каждого цыпленка по $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, смять съ тертымъ хлѣбомъ и частию рубленной зеленой петрушки, снабдить солью и пряностями, размѣшать и нафаршировать цыпленка, закрыть бумагою и поступать какъ сказано выше.

11) ЖАРКОЕ ДИКІЯ УТКИ И ПОРОСЕНОКЪ.

Rôti canards sauvages et cochon de lait.

Дикія утки. Дикія утки жарятся какъ и прочая дичь, съ тою только разницею, что въ сокъ слѣдуетъ прибавить ложку уксусу и откипятивъ вмѣстѣ съ сокомъ изъ утокъ, процѣдить и подать особо въ соусникѣ.

ПОРОСЕНОКЪ.

Ошпареннаго, выпотрошеннаго и вымытаго поросенка нафаршировать фаршемъ, заправить, уложить на плафонъ и смазать масломъ; за часъ до отпуска, поставить въ горячую печку и изжарить до готовности; потомъ снять на доску, разрѣзать и уложить на блюдо (*).

(* Не фаршированный жарится на вертелѣ.

Сокъ подавать особо въ соусникѣ.

ФАРШІЪ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Очистить печенку отъ желчи, разрѣзать ломтями, положить на масло въ сотейникъ и запасеровать на легкомъ огнѣ. Легкое, сердце и молоки обланжирить въ водѣ и залить бресомъ, уварить до мягкости; когда будутъ готовы, изрубить мелко, снабить по вкусу солью и пряностями, прибавить гречневой каши, размѣшать, нафаршировать поросенка и поступать какъ сказано.

12) ГОЛУБИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti pigeons innocent à la française.

Поступать какъ сказано выше (см. цыплата по-польски, стр. 183), фаршируются фаршемъ гротаномъ или рассыпчатую кашею изъ смоленскихъ крупъ, которую заправить должно съ рубленнымъ зеленымъ укропомъ.

13) ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА И ТУРУХТАНЫ.

Rôti dindon et vanneaux bardée.

См. стр. 181.

14) ЖАРКОЕ ДРОЗДЫ И ПУЛЯРДЫ.

Rôti merles et poularde.

См. стр. 182 и 181.

15) ЖАРКОЕ МОЛОДЫЕ ГУСИ И РАЗНОЕ.

Rôti oison gras et mélé.

См. стр. 181.

16) ЖАРКОЕ ТУРУХТАНЫ И ИНДѢЙКА.

Rôti bechots bardés et dindon.

См. стр. 181.

17) ЖАРКОЕ КУРОПАТКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti perdreaux et volaille.

См. стр. 181.

18) ЖАРКОЕ ПЕРЕПЕЛКИ И КАПУНЫ.

Rôti cailles et charons.

См. стр. 181 и 182.

19) ЖАРКОЕ ГВИСЪ ИЗЪ СЕРНЫ ШПИГОВАННЫЙ,
И ЦЫПЛЯТА.

Rôti quartier de chevreuil piqué et poulets.

См. стр. 115.

Подавать съ сокомъ безъ картофелю.

20) ЖАРКОЕ ПОРОСЕНОКЪ И ДИЧЬ РАЗНАЯ.

Rôti cochon de lait et mêlé de gibier.

См. стр. 181 и 184.

21) ЖАРКОЕ ОВСЯНКИ И УТКИ.

Rôti ortolans bardés et canard.

См. стр. 181 и 182.

22) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА И ПЕРЕПЕЛКИ.

Rôti petits poulets et cailletons.

См. стр. 181 и 182.

23) ЖАРКОЕ ЖАВОРОНКИ И ЗАЯЦЪ ШПИГОВАННЫЙ.

Rôti moviettes bardés et lièvre piqué.

См. стр. 181 и 182.

24) ЖАРКОЕ ДРОЗДЫ И МОЛОДЫЯ ИНДЪЙКИ.

Rôti merles bardés et dindonneau.

См. стр. 181 и 182.

25) ЖАРКОЕ БЕКАСЫ И БАРАШЕКЪ.

Rôti becasses et Agneau.

См. стр. 181.

26) ЖАРКОЕ ВАЛЬДШНЕПЫ И МОЛОДЫЯ КУРЫ.

Rôti grand becasses et volaille.

См. стр. 181.

27) ЖАРКОЕ ГЛУХАРЬ И ФИЛЕЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Rôti coq vierges de bruyère et filets de veau.

См. стр. 181 и 182.

28) ЖАРКОЕ ФАЗАНЪ И БАРАЦИНА ПО - КРЫМСКИ.

Rôti faisans et mouton à la tartare.

Фазанъ приготовить какъ сказано см. пастеть изъ фазана стр. 179 и изжаривъ на вертелѣ до готовности, уложить на блюдо цѣльнымъ, голову и хвостъ убрать въ папильоты изъ бумаги. Подается при фазанѣ за столъ.

БАРАНИНА ПО-КРЫМСКИ.

Нарѣзать тоненькими ломтиками баранины изъ частей костречной или филейной, посолить, сложить въ каменную чашку и залить прованскимъ масломъ, отставить въ холодное мѣсто; за 15-ть минутъ до отпуска, надѣть на серебрянные шпажки или атлеты (любители кладутъ въ перекладку съ бараниной нарѣзанную ломтиками ветчину, въ такомъ случаѣ баранину не должно солить), уложить на ростъ, изжарить на угляхъ до колеру со всѣхъ сторонъ и обгарнировавъ ими фазана кругомъ, заглясеровать и подлить соку.

29) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ ПО-НѢМЕЦКИ.

Rôti gélinottes à l'allemand.

Положить на растопленное масло въ кастрюлю нужное число очищенныхъ рябчиковъ и изжарить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть, разрѣзать, уложить на серебрянное блюдо, залить *бешемелемъ изъ сметаны и посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, а за 5 минутъ до отпуска, заколеровавъ въ горячей печкѣ и положить сверху, обжареннаго въ маслѣ *тертаго хлѣба.

30) ЖАРКОЕ ГОЛУБИ ФАРШИРОВАННЫЕ, И ДИЧЬ.

Rôti pigeons farcis et gibier.

Приготовить какъ сказано выше стр. 181 и 185.

IX.

1) СПАРЖА НАТУРАЛЬНО СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Asperges au naturel sauce au beurre.

Очистить нужное количество спаржи, полагая на каждую персону по $\frac{3}{4}$ фунт., вымыть въ холодной водѣ, завязать въ пучки голландскими нитками и за 20 минутъ до отпуска, опустивъ въ соленой кипятокъ, уварить до мягкости; потомъ выбрать ложкою на сито, снять нитки и уложить на салфетку.

Бѣлый соусъ изъ масла* подавать въ соусникѣ особо.

2) ГОРОХЪ ЗЕЛЕНЫЙ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Petits pois à l'anglaise.

Вылущить нужное количество молодого ~~зеленаго горо-~~

ху, полагая по $\frac{1}{4}$ фунта на кажд. персону; за 15 минутъ до отпуска, опустить въ соленую кипящую ключемъ воду и уваривъ до мягкости, отлить на друшлякъ; потомъ выкладывать въ глубокое блюдо рядами и каждый рядъ переложить сливочнымъ масломъ (*). Ранній молодой зеленый горохъ подается и не лущенный въ стручкахъ, съ которыми поступить также.

3) СПАРЖА СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Pointes d'asperges à la béchamel.

Очистить мягкую часть спаржи отъ головки до половины изрѣзать правильно, и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; потомъ отлить на друшлякъ, сложить въ кастрюлю, осушить отъ воды на плитѣ, положить сливочнаго масла и бешемелю изъ сливокъ, размѣшать осторожно, снабдить по вкусу сахаромъ и глянсомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

4) АРТИШОКИ ПО-ЛЮНСКИ.

Artichauts à la lyonnais.

Очистить гладко нижнюю часть артишока, разрѣзать пополамъ, вырѣзать изъ середины мягкость, обровнять и обланжирить въ водѣ; когда закипитъ отлить на друшлякъ и переливъ холодною водою, уложить на растопленное масло въ сотейникъ; за полчаса до отпуска, влить суповую ложку бульону, выжать сокъ изъ лимона, снабдить солью и поставить на плиту варить, пока бульонъ не осадится до глянсу, а низы артишоковъ получаютъ хорошиі ко-

(*) Масла полагается на каждое $\frac{1}{4}$ фун. гороху $\frac{1}{16}$.

лерь, потомъ залить *краснымъ соусомъ, сварить до мягкости, а предъ отпускомъ выбравъ артишоки, уложить на глубокое блюдо; соусъ же откипятить до надлежащей густоты, снабдивъ по вкусу солью, сокомъ изъ лимона и мелкимъ сахаромъ; потомъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю, размѣшать съ частию сливочнаго масла и залить артишоки.

5) БОБЫ ЗЕЛЕНЬЕ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Haricots verts à l'anglaise.

Очистить и изрѣзать длинными филеями молодые зеленые бобы, вымыть въ холодной водѣ; за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленую кипящую воду и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлякъ, сложить на ситейникъ и размѣшавъ со сливочнымъ масломъ, уложить въ глубокое блюдо.

6) ПОМДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Tomates aux fines herbes à la provençale.

Взять нужное количество ровныхъ помидоровъ, разрѣзать пополамъ, очистить отъ зернышекъ и уложить въ прованское масло на плафонъ, потомъ нафаршировать *рубленными шампиньонами, посыпать сверху *тертымъ хлѣбомъ и положить между ими 4 зубца чесноку; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печь, когда будутъ готовы, снять ихъ на *крутоны и уложить на блюдо.

Въ сокъ прибавить *краснаго соуса, откипятить на плитѣ, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью и сливочнымъ масломъ, размѣшать и подлить подъ томаты.

7) БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА НАТУРАЛЬНО.

Petits choux de Bruxelles au naturel.

Очистить нужное количество Брюссельской капусты, вымыть в холодной водѣ нѣсколько разъ, дабы не было песку; за 15-ть минутъ до отпуска, опустить в соленую кипячую воду и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлякъ, высушить, выложить на ситейникъ и размѣшавъ со сливочнымъ масломъ, положить на глубокое блюдо.

8) КАРДОНЫ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Cardons à l'espagnole.

Очистить и сварить кардоны, (смотри супъ пюре изъ кардоновъ стр. 80); предъ отпускомъ отлить на друшлякъ, очистить отъ шпика и кореньевъ, уложить на глубокое блюдо, залить краснымъ соусомъ для гарнира и обложить фаршированными крутонами.

9) ГОРОХЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pois à la française.

Вывушивъ и вымывъ нужное количество молодого зеленого гороху положить в кастрюлю; прибавить двѣ очищенныя луковичы, букетъ зеленой петрушки, сливочнаго масла, по вкусу соли, сахару, и вливъ половину суповой ложки бульону, сварить на огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ размять немного сливочнаго масла съ мукою, положить в горохъ и закипятить, вынуть лукъ и петрушку, размѣшать, выложить в чашку, для зелени и подавать съ крутонами.

10) АРТИШОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Artichauts à la provençale.

Очистить нужное число артишоковъ, срѣзать сверху колючіе концы, вырѣзать гарнирною ложечкою изъ середины мягкость и обравнявъ низы до гладкости, вымыть, осушить на салфеткѣ и обжарить верхнія концы артишоковъ на сковородѣ до колера; потомъ уложить на сотейникъ, нафаршировать рубленными шампиньонами, влить суповую ложку бульону и сварить на плитѣ до мягкости; когда будутъ готовы, выложить ихъ на блюдо, а въ сокъ прибавить краснаго соуса, откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью, потомъ глянсомъ съ частію сливочнаго масла и залить артишоки.

11) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Chou-fleurs au parmesan.

Цвѣтную капусту сварить какъ сказано на стран. 196 и выбрать на сито.

Откипятить на сотейникѣ до надлежащей густоты нужное количество бѣлаго соуса, положить тертаго пармезану и размѣшать.

За 15 минутъ до отпуска, наложить въ серебрянную кастрюлю рядъ цвѣтной капусты, залить соусомъ и повторять такимъ образомъ до верху; потомъ посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ до колера.

12) КАРТОФЕЛЬ С ВѢЖИЙ СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Petits pommes de terre à la hollandaise.

Вымыть и очистить отъ верхней кожи нужное число свѣжаго картофеля сварить на пару до мягкости; потомъ положить въ кастрюлю, залить бѣлымъ соусомъ, положить по вкусу соли, сливочнаго масла и размѣшать, а предъ отпускомъ, опустивъ цемного рубленой зеленой петрушки и выложить въ глубокое блюдо.

13) БОБЫ ЗЕЛЕННЫЕ СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Haricots verts à la poulets.

Сваренные, какъ сказано выше стран. 190, бобы положить на сотеиникъ, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, частию бѣлаго лейзенованнаго соуса и снабдить по вкусу солью и перцемъ.

14) ЗЕМЛЯНИЦЫЯ ГРУШИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Terinambour à la lyonnaise.

Поступить во всемъ какъ сказано выше см. артишокъ по-лионски стран. 189.

15) БОБЫ БѢЛЫЕ С ВѢЖИЕ ПО-БРЕТАНСКИ.

Haricots blanc nouveau à la bretonne.

Нашинковать мелко луку, запасеровать на маслѣ до готовности, протерѣть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и развести бѣлымъ соусомъ.

Выбрать друшлаковою ложкою уваренные бобы, опустить на ситѣ и положить въ приготовленный соусъ; по-

томъ вскипятить на плитѣ, снабдить по вкусу солью, положить сливочнаго масла и размѣшавъ, вылить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

16) АРТИШОКИ ЖАРЕНЬЕ.

.Artichauts frits.

Очистить какъ должно артишоки, изрѣзать тонкими ломтиками, положить въ кастрюлю, замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ, снабдивъ солью и перцемъ; за 15 минутъ до отпуска, вбить соответственное число цѣльныхъ яицъ и размѣшавъ, потомъ положить муки столько, чтобы образовалось на артишокахъ тѣсто въ видѣ кляру, спустить въ горячій фритюръ и изжарить до мягкости; когда будутъ готовы, выбрать шумовкою на друшлакъ и уложить на салфетку.

17) МАСЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ СЪ БЕШЕ-МЕЛЮ.

Masédoine de légumes à la béchamel.

Приготовить на сотейникѣ маседуанъ какъ сказ. выше, (смотри гарниры), и разогрѣть на плитѣ; за 5 минутъ до отпуска, положить немного *бешемели изъ сливокъ, сливочнаго масла и мелкаго сахару, размѣшавъ осторожно, наложить въ глубокое блюдо и обложить *крутонами.

18) АРТИШОКИ СЪ ГОРОХОМЪ.

Fonds d'artichauts aux petits pois.

Очистить снизу гладко артишоки, выбрать изъ средины мягкость, обровнять въ видѣ чашечекъ и, облажиривъ въ водѣ, сварить какъ сказано выше, смотри ар-

тишоки стран. 189. Когда будутъ готовы выбрать на крышку, наложить каждый горохомъ по-англійски, уложить на блюдо, и, наполнивъ средину остальнымъ горохомъ, подлить соусу.

19) БРЮКОЛИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ ПО-ИТАЛАНСКИ.

Choux-brocolie rouge à l'italien au parmesan.

Поступить во всемъ какъ сказано выше: (см. цвѣтная капуста съ пармезаномъ).

20) ШПИНАТЪ СЪ ЯЙЦАМИ ВЫПУСКНЫМИ.

Épinards aux œufs sur le plat.

Очистить, вымыть и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ нужное количество молодого шпинату; когда будетъ готовъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и отжать до сухости, потомъ перебрать на доскѣ, изрубить мелко и сложить на растопленное масло въ кастрюлю; за 10 минутъ до отпуска, поджарить на плитѣ, положить немного муки, развести бульономъ по пропорціи, закипятить и, снабдивъ по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать и обложить *выпускными яйцами.

21) ЛАТУКЪ СО СПАРЖЕЮ ПО-ИСПАНСКИ.

Laitucs à l'espagnole aux pointes d'asperges.

Очистить и обланжирить въ соленой водѣ нужное число качаннаго салату, а когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть въ видѣ

филеевъ и уложить въ сотейникъ или шарлотную форму, покрыть тонкимъ шпикомъ и, заливъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ снять шпикъ, осушить на ситѣ, положить на блюдо въ перекладку съ крутонами, залить краснымъ соусомъ, и въ средину наложить изрѣзанной спаржи, (см. гарниры).

22) СЕЛЕРЕИІ ФРАНЦУЗСКІИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Céleri en cardes à l'espagnol.

Поступить во всемъ подобно кардонамъ (см. стр. 191), а крутоны могутъ быть обыкновенные.

23) ЦИКОРІИ СЪ БЕШМЕЛЮ.

Chicorée à la béchamel.

Приготовить цикоріи или андивіи какъ сказано, (см. гарниры).

Выложить въ глубокое блюдо, обложить крутонами или выпускными яйцами и заглясеровать.

24) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА ПО-ПОЛЬСКИ.

Chou-fleurs à la polonaise.

Очистить какъ должно цвѣтную капусту и положить въ холодную воду; за часъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ, положить немного масла и вскипятить на плитѣ, отставить на столъ покрытою; (не должно варить долго на огнѣ, а также снимать крышки, когда отставлена будетъ на столъ) предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ и выбрать на сито, потомъ уложивъ въ глубокое блюдо, залить поджареннымъ въ маслѣ до колера хлѣбомъ.

25) ТРУФЕЛЬ ВАРЕНЬИ ВЪ ВИНѢ ШАМПАНСКОМЪ.
Truffes au vin de champagne.

Сваренный горячий трюфель выложить на салфетку и подавать.

При ономъ подается сливочное масло, особо на тарелкѣ.

26) ЩАВЕЛЬ СЪ ЯЙЦАМИ ВЫПУСКНЫМИ.
L'oseille aux oeufs pochés.

Приготовленный щавель (см. гарни.) выложить въ глубокое блюдо, обложить яйцами выпускными и заглясеровать.

27) ОГУРЦЫ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.
Concombres à la béchamel.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество свѣжихъ огурцовъ, вырѣзать средину, нарѣзать правильно кружками и вымыть въ холодной водѣ; за 15 минутъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости, потомъ отлить на друшлякъ, осушить и положить на сливочное масло въ кастрюлю, прибавить немного бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу мушкатнымъ орѣхомъ и мелкимъ сахаромъ, размѣшать и, выложивъ въ глубокое блюдо, обложить крутонами.

28) ПУДИНГЪ ИЗЪ РЪПЫ СЪ СЛАДКИМИ КО-
РЕНЬЯМИ.

Poudin des navets garni de salsifis.

Сварить до мягкости и изрубить мелко нужное коли-

чество молодой рѣпы, положить на растопленное масло въ кастрюлю и поджаривъ на плитѣ, всыпать немного муки, размѣшать, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, вбить цѣльныхъ яицъ, сколько окажется нужнымъ, но сперва подслоить формочку, наложить рѣпой, сварить на пару, если окажется твердымъ прибавить глянцу и бешемели изъ сливокъ, а въ противномъ случаѣ яицъ, а потомъ наложить въ подслоенную масломъ блинчатную форму и за 20 минутъ до отпуска, сварить на пару до готовности.

Очистить нужное количество сладкихъ кореньевъ (*), изрѣзать по усмотрѣнiю, положить въ кастрюлю, всыпать горсть муки, развести холодною водою съ уксуомъ и снабдивъ солью и пряностями, сварить на плитѣ до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, выбрать пряности, положить въ кастрюлю, заправить бѣлымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ и поставить на парь.

Предъ отпускомъ выложить рѣпу изъ формы на блюдо, положить въ средину сладкихъ кореньевъ и заглясировать.

29) ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ СО СМЕТАНОЮ.

Champignons à la russe.

Очистить и вымыть въ холодной водѣ нужное количество свѣжихъ, бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать правильно лом-

(*) Каждый очищенный корешокъ класть въ холодную воду съ уксуомъ, въ противномъ случаѣ коренья краснѣютъ.

тями, разложить на доску, посолить съ обѣихъ сторонъ, запанеровать въ муку и, уложивъ на растопленномъ масле въ сотейникъ, обжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ положить рядъ въ серебрянную кастрюлю, залить жидкимъ бешемелемъ изъ сметаны и такимъ образомъ продолжать далѣе; потомъ замаскировать сверху, посыпать тертымъ хлѣбомъ, а за 15 минутъ до отпуска заколеровать въ горячей печкѣ.

30) МОРКОВЬ ГЛЯСОВАННАЯ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Carottes à la flamand garni.

Приготовить, какъ сказано въ гарнирахъ, моркови каротели, выложить въ глубокое блюдо и обложивъ фаршированной морковью или рѣпою, залить собственнымъ глянсомъ.

Х.

1) ПАНКЕ СЪ АБРИКОСНЫМЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Pannequets à la marmelade d'abricots.

Испечь на подслоенномъ масломъ листѣ панке* разрѣзать пополамъ и первую половину смазать абрикоснымъ мармеладомъ а покрывъ другою, нарѣзать правильно порціонными продолговатыми штукаами, снять съ листа, уложить на салфетку и подавать горячимъ.

2) ШАРЛОТЪ ЯБЛОЧНЫЙ ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА.

Charlotte de pommes au pain de seigle.

Натереть на теркѣ нужное количество ржаного хлѣба, просѣять сквозь друшлякъ, положить на растопленное масло въ сотейникъ, изжарить на легкомъ огнѣ до колера и когда будетъ готовъ, выложить на сито.

Подслюить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ шарлотную форму, положивъ въ оную подслюенный кружокъ изъ бумаги.

Оястить нужное количество яблоковъ, паниковать мелко, положить въ сотейникъ и, пересыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить на огонь покрытыми; когда сварятся до мягкости, а сиропъ выкипитъ совершенно, слѣлать шарлотъ слѣдующимъ порядкомъ: насыпать рядъ обжареннаго хлѣба въ шарлотную форму, положить рядъ занасерованныхъ яблокъ, засыпать снова хлѣбомъ и повторять такимъ образомъ до верху; потомъ закрыть бумагою, наложить умѣренный прессъ и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, поставить въ легкую печку, а предъ самымъ отпускомъ выпнуть, обвести кругомъ красъ формы пожемъ, покрыть блюдомъ и, опрокинувъ осторожно, снять шарлотную форму.

При семъ подаются особо: мелкій сахаръ и густыя сливки.

3) ПУДИНГЪ КАБИНЕТНЫЙ ГОРЯЧІЙ.

Pouding de cabinet chaud.

Отвѣсить полфунта кишмишу и коринки, перебрать, вымыть въ холодной водѣ и положить въ кастрюлю; из-

рѣзать мелко полфунта апельсиновыхъ, лимонныхъ и дынныхъ цукатовъ, положить вмѣстѣ съ изюминками $\frac{1}{4}$ фунта сахару, влить по рюмкѣ мадеры, малаги и рому, поставить на плиту и сварить до мягкости.

Подсолоить слегка масломъ шарлотную форму, положить въ оную бумажный кружокъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить низъ и кругомъ оной бисквитомъ, наложить рядъ приготовленныхъ изюминокъ и покрыть бисквитомъ же, потомъ наложить снова изюминокъ и повторять такимъ образомъ до верху.

За полчаса до отпуска, отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить въ оныя полфунта мелкаго сахару, размѣшать, развести одною бутылкою сливокъ и, процѣдивъ сквозь сито, влить осторожно въ приготовленный пудингъ, поставить въ кипячую воду на паръ и варить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ снять съ пара, обровнять верхъ, обвести кругомъ пожемъ, выложить осторожно на блюдо и снявъ бумагу, облить сабаіономъ (*).

САБАІОНЪ.

Отбить въ кастрюлю 6 желтковъ, положить 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать деревяннымъ веничкомъ и развести $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, полтора стакана малаги и $\frac{1}{2}$ стак. рому; за 15 минутъ до отпуска, сбивать веничкомъ на легкомъ огнѣ до надлежащей густоты (не заварить) и облить кругомъ будингъ, а остальной сабаіонъ подавать особо въ соусникѣ.

(*) Означенная въ сладкихъ кушаньяхъ пропорція на 10 персонъ.

4) КОМПОТЪ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

Pêches à la bordalouf.

Положить въ кастрюлю пужное количество сливочнаго масла, размять съ $\frac{1}{4}$ фунта муки, развести бутылкою сливокъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта сахару и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ; потомъ положить ложку сожженаго чернаго масла и $\frac{1}{8}$ толченнаго кандиторскихъ макаронъ изъ горькаго мвидаля, размѣшать, выложить въ серебряную кастрюлю и положить сверху сваренныхъ персиковъ. За полчаса до отпуска, сбить 8 бѣлковъ на пѣну, положить 7 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать первую половину бѣлковъ, положить въ продолговато-круглый конвертъ изъ бумаги, завернувъ края онаго плотно, дабы масса не выходила, а въ тонкомъ концѣ сдѣлать отверстіе; вторую же половиною покрыть персики въ кастрюлѣ, сровнять какъ должно, выпустить изъ конверта сверху правильно кружками и другими красивыми уборами по усмотрѣнію, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и, заколеровавъ въ умѣренно-горячей печкѣ, подавать на салфеткѣ (*).

5) ПЛУМЪ ПУДИНГЪ ПО-БРЕТАНСКИ.

Ploom-pouding à la moële de boeuf.

Перебрать и вымыть $\frac{1}{2}$ фунта кишмишу и $\frac{1}{4}$ фунта корианки положить въ каменную большую чашку, прибавить мелко изрѣзанныхъ $\frac{1}{4}$ фунта разныхъ цукатовъ, по-

(*) Предъ отпускомъ сверху убирается желеезъ изъ красной смородины.

добно изрѣзанный безъ корки одинъ французскій хлѣбъ, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и изрубленнаго мелко воловьего жиру, $\frac{1}{2}$ фунта изрубленныхъ мозговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, истертой цедры съ лимона и, положивъ тертаго на терткѣ немного мушкатнаго орѣха, размѣшать, вбить 8 яицъ и развести по пропорціи винами т. е. 2-мя рюмками мадеры, 2-мя рюмками малаги и 1-ю рюмкою рому (*), потомъ размѣшать, выложить на подслоенную масломъ салфетку, завязать голландскими нитками и положивъ въ кипящую въ большой кастрюлѣ воду, варить на легкомъ огнѣ покрытымъ 4 часа, предъ отпускомъ выложить изъ салфетки на блюдо, срѣзать корку кругомъ съ пудинга, полить ромомъ, зажечь и пылающимъ въ огнѣ подавать за столъ.

При ономъ подать особо въ соусникѣ сабаіонъ, (см. стр. 201).

6) СУФЛЕ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Soufflée à la vanille.

Положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки, $\frac{1}{4}$ фунта крупичатой, $\frac{1}{2}$ фун. сахару и одну палочку ванили, развести 2-мя бутылками молока и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ; потомъ отбить 18 желтковъ и размѣшать, а за $\frac{1}{2}$ часа до отпуса сбить *бѣлки на пѣну, положить въ суфле, размѣшавъ снова, выложить въ серебрянную кастрюлю (**), и по-

(*) Пропорція на 10-ть персонъ.

(**) Обвязать кругомъ кастрюлю подслоенную масломъ бумагою, пуская вверхъ сколько возможно, дабы поднявшійся въ печкѣ суфле не вышелъ изъ кастрюли.

ставить въ горячую печку; когда будетъ готовъ вынуть осторожно, отнять бумагу съ поспѣшностію и подавать на салфеткѣ.

7) ЯБЛОКИ СЪ РИСОМЪ ГАРНИРОВАННЫЕ БИС-КВИТОМЪ.

Pommes au riz ornées feuilles de biscuittes.

Взять нужное число маленькихъ одинаковой величины яблоковъ, вырѣзать изъ середины выемкою, очистить отъ верхней кожи и сварить въ сиропѣ до мягкости.

Перебрать, вымыть и обласкиривать въ водѣ соответственное количество рису, и когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю, залить сливками, опустить $\frac{1}{2}$ палочки ванили и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ прибавить сливочнаго масла и по вкусу мелкаго сахару, размѣшать, выложить на блюдо, уложить яблоки на рисъ, обложить нарѣзаннымъ выемкою бисквитомъ, убрать желеемъ изъ красной смородины и подлить яблочнаго сиропу. При уборкѣ желеемъ и укладкѣ яблоковъ должно соблюдать правильность и симетрію, дабы блюдо имѣло красивый видъ.

8) ПРОФИТРОЛИ СЪ ЗЕМЛЯНИКОЮ ГЛАСОВАННЫЕ.

Profiteoles glacées et garnies de fraises.

Выдѣлать на листъ изъ тѣста для петишу умѣренной величины круглые пирожки, смазать яйцомъ и слечь въ легкой печкѣ до готовности.

Перебрать и вымыть въ холодной водѣ соответственное количество земляники, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ и, прорѣзавъ съ боку, нафаршировать каждый пирожокъ земляникою, а за 15 минутъ до отпуска, заглясеровать въ горячемъ * сиропѣ, осушить въ печкѣ и и уложить на салфетку.

9) ПЕТИШУ ЖАРЕНОЕ НА ФРИТЮРЪ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Beignets soufflés à la marmelade d'abricots.

Выдѣлать изъ заварнаго для петису * тѣста нужное количество круглыхъ шариковъ, величиною въ $\frac{1}{2}$ куриного яйца и уложить порядкомъ на плоскую крышку.

За 15 минутъ до отпуска, спустить по одному въ горячій фритюръ и изжарить на легкомъ огнѣ, мѣшая постоянно, дабы ровно кругомъ заколеровались; когда будутъ готовы, выбрать на салфетку и сдѣлавъ отверстіе съ боку, нафаршировать абрикоснымъ * мармеладомъ, уложить на салфетку же и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

10) БАБА КОРОЛЯ СТАНИСЛАВА.

Baba chaud à la Stanislas.

Растворить на дрожжахъ изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки опарь, сложить въ кастрюлю и поставить въ теплое мѣсто.

Пока опарь поднимается, просѣять на столъ 1 фунтъ лучшей муки, образовать изъ нее кружокъ, положить въ средину $\frac{3}{4}$ фунта вымытаго масла, вѣнть 10 яицъ и замѣсить тѣсто наблюдая дабы масло небыло комками; когда опарь поднимется, положить въ тѣсто и размѣсивъ

вмѣстѣ до гладкости, сложить въ большую кастрюлю, поставить въ теплое мѣсто на 5 часовъ и дать подняться, но не упускать взъ кастрюли.

Потомъ выложить на столъ, перемѣсить не много, положить 3 столовыя ложки мелкаго сахару, цедры съ одного лимона, $\frac{1}{4}$ фун. очищенныхъ и вымытыхъ кишмишу съ коринкой, $\frac{1}{8}$ фун. изрѣзанныхъ цукатовъ и влить по маленькой рюмкѣ малаги, мадеры и рому, размѣсить вмѣстѣ, положить въ подслоенную масломъ и осыпанную мелкимъ сахаромъ форму, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько положено тѣста въ форму, т. е. чтобы пропорція тѣста удвоилась и поставить въ умѣренно горячую печь на $1\frac{1}{2}$ часа, опустивъ форму (для удобнѣйшаго поворачиванія) въ кастрюлю. Когда будетъ готова, вынуть, очистить и сровнять сверху, обвести кругомъ ножомъ и выложить изъ формы на сито.

Влить въ кастрюлю по стакану мадеры и малаги и $\frac{1}{2}$ стакана рому, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и скпятить на плитѣ.

За $\frac{1}{2}$ часа до отпуса, нарѣзавъ бабу тонкими пластами, нижній пластъ положить на блюдо, смазать мармеладомъ абрикоснымъ и залить вскипяченнымъ виномъ, покрыть другимъ ломтемъ, смазать также мармеладомъ и повторять такимъ образомъ до верху, наблюдая дабы каждый кусокъ былъ положенъ на свое мѣсто и баба была въ цѣльномъ видѣ, потомъ замаскировать сверху и кругомъ заварнымъ глаzureмъ и засушить немного. Подается горячею.

11) ПЕРСИКИ ИЗЪ ПЕЧКИ ВЪ КРЕМЬ ЗАВАРНОМЪ.

Pêches à la condée.

Кремъ заварной съ каштанами. Размѣшать въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла съ $\frac{3}{8}$ муки, положить $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, $\frac{1}{4}$ фун. *пюре изъ каштановъ и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, потомъ выложить на листъ, сровнять сверху и остудить на льду; за 15 минутъ до отпуска вынуть круглою выемкою нужное число кружковъ изъ застуженнаго крема, уложить правильно на блюдо и на верхъ каждаго кружка положить сваренный *персикъ, убрать кругомъ желеемъ изъ красной смородины, а средину возвысить; перекладывая рядами кремъ и персики, подлить сыропу изъ персиковъ и разогрѣть въ печкѣ.

12) ХРУСТЪ ЖАРЕНЬИЙ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Gaufres à la polonaise.

Отбить въ кастрюлѣ нужное число яицъ (*), положить соответственно муки, размѣшать до гладкости, опустить мелкаго сахару съ цедрою лимона и развести молокомъ.

За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, разогрѣть въ горячемъ фритюрѣ желѣзную форму для хруста, осушить салфеткою и обмокнувъ въ массу, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится до колера, вынуть на сито или на салфетку, обмокнуть снова и опустить на фритюръ, повторять до конца.

(*) Полагая на 3 персены одно яйцо, 2 столовыя ложки муки, $\frac{1}{2}$ столовой ложки мелкаго сахару съ *цедрою съ лимона и $\frac{1}{2}$ стакама молока.

Предъ отпускомъ смазать хрусть абрикоснымъ мармеладомъ, сложить по парно, обсыпать мелкимъ сахаромъ и, уложивъ на салфетку, подавать горячимъ.

13) ТОРТЪ ВѢНСКІЙ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Tourte Viennoise à la marmelade de groseilles.

Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ нужное число круглыхъ плафоновъ, влить на нихъ тѣста для панкету и испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы, снять съ плафоновъ на бумагу, остудить, сложить одинъ кружокъ на другой, обровнить правильно и, укладывая по одному на блюдо, перемазывать каждый мармеладомъ красной смородины, верхній же кружокъ и кругомъ, обмазать заварнымъ глазуromъ (оставя средину незамазанною), убрать края верхняго кружка бордюромъ изъ цукатовъ, а въ средину положить по усмотренію желею или мармеладу изъ красной смородины, обсушить и подлить на блюдо сиропу.

14) ПЕТИШУ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Petits pains à la duchesse.

Выдѣлать на листъ изъ тѣста для петिशу продолговатые пирожки въ видѣ хлѣбцовъ, смазать сверху яйцомъ посыпать очищеннымъ и изрубленнымъ миндалемъ и сахаромъ и испечь въ печкѣ въ вольномъ жару; когда будутъ готовы снять съ листа, прорѣзать съ боку и нафаршировать абрикоснымъ мармеладомъ, уложить на салфетку и подавать теплыми.

15) ЯБЛОКИ ВЪ КЛЯРЬ.

Beignets de pommes glacées.

Изрѣзать пластами поперегъ нужное число опоротвыхъ большихъ яблоковъ, вынуть середину съ зернышками выемкою, очистить верхнюю кожу, положить въ чашку, обсыпать мелкимъ сахаромъ, влить рюмку рому, перемѣшать и поставить на столъ покрытыми.

За 15 минутъ до отпуска выбрать на салфетку и осушить, потомъ обмакивая въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ и изжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; когда будутъ готовы, вынуть и осушивъ на салфеткѣ, уложить порядкомъ на листъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать въ горячей печкѣ или раскаленною желѣзною лопаткою. Подавать горячими.

16) БЛИНЫ ИЗЪ СУФЛЕ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЯБЛОЧНЫМЪ.

Pannequets soufflés à la marmelade de pommes.

Приготовить суфле какъ сказано выше стр. 203, а за 15 минутъ до отпуска, очистить сливочнаго масла, смазать нужное число сковородокъ одной величины, положить на нихъ ровно суфле и поставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, сложить блинъ на блюдо, смазать яблочнымъ мармеладомъ, покрыть другимъ блиномъ, смазать снова и такимъ образомъ поступать до послѣдняго, потомъ подливъ яблочнаго сироу, отпустить.

17) ЯБЛОКИ ВЪ СЛОЕНОМЪ ТѢСТѢ ГЛАСОВАННЫЯ.

Petits gâteaux de pommes, glacée.

Очистить цѣльными отъ верхней кожи нужное число

мелких яблоковъ, вынуть выемкою средину съ зернышками, положить въ кастрюлю и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Раскатать тонко 2-е слоёное тѣсто, изрѣзать четырехъ-угольными пластами, смазать и положить на средину каждого очищенное яблоко, всыпавъ во внутрь онаго толченаго сахару съ корицею и залепивъ на крестъ углы, уложить на листъ углами внизъ, смазать сверху яйцомъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, и испечь; когда будутъ готовы, снять съ листа, подчистить и уложить на салфетку.

18) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ, СЪ САБАЙОНОМЪ.

Pouding de semoule au sabaillon.

Вскипятить въ кастрюлѣ бутылку молока, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, цедры съ одного лимона и дать снова вскипѣть, потомъ засыпать полфунтомъ смоленской крупы, когда крупа раскипитъ, снять съ огня, снабдить солью и положить очищенныхъ и вымытыхъ $\frac{1}{8}$ коринки, $\frac{1}{8}$ кишмишу и $\frac{1}{8}$ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, отбить въ горячую массу 8 желтковъ, а бѣлки сбить на пѣну, соединить и размѣшать осторожно; (поднимая лопаткою съ низу вверхъ, дабы бѣлки не опали). За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, подслоить очищеннымъ масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ форму для пудинга, налить массою, поставить въ кастрюлю на паръ и покрыть крышкою, сверхъ которой положить нѣсколько каленыхъ угольевъ, и сварить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ снять форму съ пара, очистить сверху ровно, выложить на блюдо осторожно и залить сабаіономъ (см. стр. 201).

10) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСОВЫМЪ.

Tartelettes à la marmelade d'abricots.

Раскатать 2-е слоёное тѣсто, вырѣзать нужное число кружечковъ, которыми и выложить ровно съ краями подслоёныя тартлетныя формы, положить въ средину каждаго мармелада изъ абрикосовъ, смазать края яйцомъ и перешлести сверху, мелко нарѣзанными изъ слоёнаго тѣста поясками; когда будутъ готовы, смазать снова, посыпать мелкимъ сахаромъ и испечь въ горячей печкѣ, потомъ выпнуть изъ формочекъ и, уложивъ на блюдо съ салфеткою, подавать горячими.

20) ПИРОГЪ НЕАПОЛИТАНСКІЙ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Gâteaux Napolitaine à la marmelade.

Очистить и изрубить мелко $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля и истолочь въ каменной ступкѣ, потомъ положить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ фун. муки, вбить 4 яйца, протолочь до гладкости; выложить на листъ, остудить на льду и выдѣлать тонкими пластами по усмотрѣнію, круглыми или четырехъ-угольными съ выпутою срединюю, уложить на подслоенный масломъ листъ, и испечь въ умѣренно горячей печкѣ; потомъ снять съ листа горячими на бумагу и дать остынуть, укласть на блюдо, перемазывая каждый пластъ мармеладомъ

абрикоснымъ , обровнять правильно кругомъ , смазать верхъ и края мармеладомъ , убрать маленькими кольцами изъ слоёнаго тѣста и положить въ каждое кольцо по свареной вишни , а въ средину—сбитыхъ сливокъ съ сахаромъ и мармеладомъ , обложить кругомъ вареньемъ .

21) ТОРТЪ СЪ ВАРЕНЬИМИ ФРУКТАМИ.

Tourte de fruits confits.

Приготовить нужное количество *слоёнаго тѣста , раскатать 7-й разъ въ половину пальца , вырѣзать изъ онаго кругъ соотвѣтственной торту величины , вынуть средину , оставивъ кругомъ ровный рантъ , сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто ; потомъ смять слоёное тѣсто , раздѣлить на двѣ половины , и первую раскатать тонко и изрѣзать полосками , а вторую раскатать и вырѣзать изъ нее кружокъ подобный ранту , положить оный на плафонъ , смазать кругомъ яйцомъ , наложить въ средину вареные фрукты безъ сиропу , переплести съ верху приготовленными изъ тѣста полосками , смазать снова края и , наложивъ вышесказанный рантъ , обжать и обровнять кругомъ ; за полчаса до отпуска смазать сверху яйцомъ , поставить въ горячую печку , когда будетъ въ половину готовъ , посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать до колера , а когда будетъ готовъ , окончательно вынуть , подрѣзать снять осторожно крышкою , и сложивъ на блюдо , подавать горячимъ .

22) ПИРОГЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Gâteaux châtaigne au raisin de corinthe.

Приготовить по пропорціи завареннаго *тѣста для пе-

тишу, положить въ него столько же *пюре изъ каштановъ, размѣшать и, выложивъ въ подслоенную масломъ шарлотную форму, испечь въ умѣренно горячей печкѣ, и когда будетъ готовъ, вынуть, срѣзать верхъ ровно съ краями формы, выбрать ложкою мягкую часть изъ середины, сложить оную на ситейникъ, а форму поставить въ сухое мѣсто.

Перебрать и вымыть по $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу и коринки, изрѣзать мелко $\frac{1}{4}$ фунта цукатовъ, сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта сахару, потомъ влить по рюмкѣ мадеры, малаги и рому и сварить на плитѣ покрытыми до мягкости.

За полчаса до отпуска, изрѣзать мелко выбранную изъ середины мягкую часть, положить въ приготовленные изюмины, размѣшать съ густымъ (*) сабаіономъ, положить въ пирогъ, покрыть собственною крышкою и поставить въ легко жаркую печку на 10 минутъ, а потомъ выложить на блюдо и облить кругомъ *сабаіономъ.

23) ПИРОЖКИ ПО-АНГЛІЙСКИ, ВЪ РАКОВИНАХЪ.

Coquilles de mespeyse à l'anglaise.

Перебрать и вымыть $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу, $\frac{1}{4}$ фунта коринки, изрѣзать мелко $\frac{1}{4}$ фунта цукатовъ и изрубить фунтъ воловьего жиру, сложить все вмѣстѣ въ каменную чашку, положить полфунта мелкаго сахару, педры съ лимона и мушкатнаго орѣха и залить рюмкою мадеры, малаги и рому, размѣшать, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто на 24 часа.

За полчаса до отпуска раскатать 2-е слоеное тѣсто, въ полпальца, вырѣзать выемкою для раковинъ кружки, по

(*) Сабаіонъ, см. стр. 201.

два на каждую, потомъ, положивъ одинъ кружечъ на под-
слоенную раковину, смазать яйцомъ, наложить пригото-
вленнымъ изюмными, покрыть сверху вторымъ, обжать кру-
гомъ плотно, отнять лишнѣе тѣсто и выдѣлавъ до послѣд-
няго, смазать сверху яйцомъ, поставить въ горячую печь;
когда будутъ готовы сложить на салфетку и подавать го-
рячими, въ раковинахъ.

Особо въ соусникѣ подается откипяченная съ саха-
ромъ и сливочнымъ масломъ мадера, а также по желанію
обливается горячимъ ромомъ въ столовой.

24) АБРИКОСЫ ВЪ КЛЯРѢ, ЖАРЕНЬЕ:

Beignets d'abricots glacés.

Поступить какъ сказано выше (см. яблоки въ клярѣ,
стр. 209).

25) ДАРИОЛИ ИЗЪ РИСА СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Darioles de riz, aux confitures.

Сварить рисъ до мягкости, какъ сказано (см. яблоки
съ рисомъ стр. 202).

За полчаса до отпуска выложить на блюдо, сровнять
сверху ровно, покрыть крышкою и поставить въ теплое
мѣсто на 10 минутъ; потомъ, вынувъ выемкою нужное
число кружковъ изъ рису, уложить на блюдо правильно,
прорѣзая поменьше выемкою средину каждого кружка,
выбрать изъ оной рисъ чайною ложкою, а вмѣсто онаго
наложить вареньемъ; и подить на блюдо горячаго сироу.

26) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ФРУКТОВЫМЪ.

Tartelettes à la marmelade de fruits.

Смотри тартлеты съ мармеладомъ абрикоснымъ стр. 211.

27) ПОНЧКИ ПОЛЬСКІЯ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets à la polonaise au confiture.

За полчаса до отпуска, выложить на столъ приготовленное тѣсто для пончковъ, раскатать немного, вынуть кружки выемкою, смазать каждый яйцомъ и положивъ на оный варенье безъ сироу, покрыть другимъ, обжать края плотно, сровнять и уложивъ на посыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся какъ должно, обжарить въ горячемъ фритюрѣ, мѣшать постоянно дабы заколеровались кругомъ, потомъ выбрать на салфетку, обсыпать мелкимъ сахаромъ, уложить на блюдо и подавать горячими.

При ономъ особо подается варенье.

28) ПИРОГЪ ВѢНСКАГО ТѢСТА СЪ ВИШНЯМИ.

Gâteaux Viennoise aux serises.

Приготовить тѣста для панкета сколько окажется нужно, выложить на подслоенный масломъ листъ и поставить въ горячую печь; когда будетъ $\frac{3}{4}$ готовымъ, вынуть изъ печи, наложить вишень безъ сироу, отдѣлить отъ листа и свернувъ въ трубку, поставить въ печь еще на 5 минутъ; потомъ вынуть, наръзать тонкими пластами и уложить на серебрянное блюдо, оставивъ средину пустою.

Сиропъ изъ вишень закипятить на плитѣ, положить въ него 6 сбитыхъ на пѣну бѣлковъ, размѣшать ложкою и наложить въ средину, посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровать не много въ печкѣ.

Остальный сиропъ подается особо.

29) ЯБЛОКИ ВЪ МАРИНГЕНА РАКОВИНАХЪ.

Pommes meringues en coquilles.

Поступить какъ сказано на стр. 202, (см. компотъ горячій изъ персиковъ).

30) РИСЪ СЪ ВАНИЛЬЮ СЪ ПЮРЕ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Riz à la vanille garni à la purée de fraise.

Сварить рисъ съ ванилью, какъ сказано выше, (см. яблоки съ рисомъ стр. 204), а когда будетъ готовъ, положить въ подслоенную сливочнымъ масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ форму ровно съ краями, положить умеренный прессъ и поставить въ горячую воду на парь.

Протереть сквозь частое сито нужное количество земляники, положить столько же мелкаго сахару, размѣшать, а предъ отпускомъ выложить рисъ изъ рамки на блюдо, влить въ средину земляничное пюре и подавать горячимъ.

XI.

1) ЖЕЛЕ ИЗЪ ВЕСЕННИХЪ ФІАЛОКЪ.

Gelée printanière de violettes.

Взять нужное количество очищеннаго сиропу для желе, (полагая на каждую форму по одному фунту сахару) вскипятить на плитѣ, въ кипячій сиропъ положить очищенныя фіалки, покрыть бумагою и поставить на столъ; когда простынетъ, выжать въ него сколько окажется нужно изъ лимоновъ соку, положить свареннаго осетроваго клею,

по $\frac{1}{8}$ фунта на форму, процѣдить сквозь салфетку и поставить въ маленькой формѣ пробу на ледъ; когда застынетъ, влить въ желѣнную форму и застудить на льду. Предъ отпускомъ, обмочить форму въ теплую воду, покрыть сверху холоднымъ блюдомъ и, опрокинувъ на рукахъ осторожно, снять форму и подлить на блюдо фіалковаго сиропа.

2) КРЕМЪ БАВАРСКІЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crème bavarois au marasquin.

Распустить въ соразмѣрной кастрюлѣ нужное количество клею осетроваго или телячьяго (полагая клею осетроваго на форму 3 лота, а телячьяго, сколько окажется нужно, сахару же на форму $\frac{3}{4}$ фунта), положить мелкій сахаръ и мѣшать на холодномъ мѣстѣ; когда начнетъ застывать, влить 2 рюмки мараскину и *сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, и когда будетъ готово, поставить пробу на ледъ и если окажется крѣпкимъ, влить въ форму и застудить на льду; предъ отпускомъ обмочить форму въ теплую воду, выложить на салфетку и обложить кругомъ маленькими *мерингами.

3) ЖЕЛЕ ИЗЪ БАРБАРИСУ.

Gelée d'épines-vinettes.

Положить въ кипячій для желе *сиропъ, очищеннаго барбарису и половину палочки ванили, вскипятить одинъ разъ на влитѣ и процѣдить сквозь сито въ каменную чашку, ерѣзать съ 2-хъ лимоновъ верхнюю *цедру, и когда простынетъ, выжать по вкусу соку изъ лимоновъ,

положить нужное количество осетрового клею, влить чайную ложку бѣлаго рому, размѣшать и поставить въ формочкѣ пробу на ледъ; между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ $\frac{1}{4}$ листа бумаги безъ клею, разщипать мелко, отлить на сито, осушить отъ воды, положить въ желе и размѣшать; потомъ процѣдить сквозь салфетку, (которая должна быть привязана углами къ ножкамъ опрокинутаго стула), и когда проба застынетъ, влить въ форму и застудить на льду какъ должно, а предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить кругомъ компотомъ изъ сливъ.

4) БЛАНМАНЖЕ МИНДАЛЬНОЕ СЪ ПОМЕРАНЦОВЫМЪ ЦВѢТОМЪ.

Blanc-manger d'amandes à la fleur d'orange.

Обварить кипяткомъ и очистить отъ верхней кожи нужное количество миндаля (полагая на форму полфунта миндаля, полфунта сахару и 4 лота осетрового клею), изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по столовой ложкѣ холодной воды, дабы не образовалось масло; когда будетъ готово, развести молокомъ и процѣдить сквозь салфетку; оставшійся миндаль на салфеткѣ истолочь, развести процѣженнымъ миндальнымъ молокомъ, и процѣдить снова, потомъ положить сахаръ, осетровый клей и столовую ложку померанцовой воды (*fleur d'orange*), размѣшать и процѣдивъ сквозь салфетку, застудить на льду, а предъ отпускомъ выложить на блюдо.

Гарнируется тѣмъ же бланманже, разлитымъ въ маленькія формочки.

5) КРЕМЪ-ШАРЛОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ, СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crème-charlotte d'orange au marasquin.

Снять осторожно верхнюю корку съ апельсина, раздѣлить его слоями, потомъ очистить осторожно нижнюю, дабы не прорвать до соку, надѣть каждую часть на деревянную палочку, утвердить въ опрокинутый друшлакъ или терку и оставить апельсины въ такомъ положеніи, пока не высохнутъ.

Сварить изъ сахару рафинаду * сиропъ для кармелевки фруктовъ; когда будетъ готовъ, поставить на столъ, и взявъ по одной штукѣ изъ приготовленныхъ апельсиновъ, обмакивать въ сиропъ и ставить обратно на свое мѣсто; когда всѣ обкармятся, снять осторожно съ палочекъ и уложить на подслоенный прованскимъ масломъ листъ или каменное блюдо; подслоить немного прованскимъ масломъ шарлотную форму, обмакивать въ горячій сиропъ край обкармеленнаго апельсина и укладывать въ шарлотную форму, (начиная съ середины апельсина) такъ, дабы внутренность формы составила одно цѣлое; за полчаса до отпуса, приготовить кремъ съ мараскиномъ (см. стр. 217), наполнить онымъ форму съ апельсинами и застудивъ на льду, выложить осторожно на салфетку.

6) ПУДИНГЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ РАЗНЫМЪ ИЗЮМОМЪ.

Pouding de marrons aux raisins de corinthe.

Отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить полтора

фунта мелкаго сахару , размѣшать , развести полбутылкою вскипяченнаго сливокъ , соединить 1 фунтъ * пюре изъ каштановъ и размѣшавъ снова , развести бутылкою молока , поставить на плиту и мѣшать ; когда начнетъ густѣть , наблюдать , дабы желтки не заварились , отставить на край плиты и мѣшать пока будетъ готово ; потомъ процѣдить сквозь сито и охладить на льду .

Заправить форму слѣдующимъ способомъ : взять умѣренной величины кадку (*), положить внизъ ровный кусокъ льда , всыпать на оный горсть соли , поставить на соль форму , обложить плотно кругомъ мелкаго льдомъ , пересыпать солью и повторять это до верха , наблюдая , дабы форма во льду стояла прямо и твердо .

За 1¼ часа до отпуска , влить мороженое въ форму , покрыть бумагою и крышкою и вертѣть ; каждые же ¼ часа , очистивъ отъ соли верхъ , снять крышку и бумагу , осторожно размѣшать лопаткою , покрыть крышкою и чистою бумагою , прибавить льду и соли , вертѣть и повторять мѣшать , пока будетъ въ половину готово , потомъ влить стаканъ мараскину , размѣшать и положить полфунта * изюма для пудинговъ и полбутылки сбитыхъ * сливокъ , вертѣть снова , пока мороженое не будетъ совершенно готово ; за 10 минутъ до отпуска поставить въ ледъ съ солью форму съ рашганами , сложить въ нее мороженое , обровнять кругомъ

(*) Кадка для мороженаго должна имѣть внизу отверстіе , дабы во всякое время удобно было выпущать со льда воду .

плотно, покрыть бумагою и крышкою, засыпать сверху льдомъ и солью и оставить въ такомъ положеніи до отпус-ка; потомъ очистить отъ льда, обмочивъ форму въ холод-ную воду, выложить на салфетку.

Подаются особо въ соусникѣ сбитые сливки, перемеж-шанные съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ.

7) ЖЕЛЕ СЪ РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ.

Gelée macédoine de fruits.

Приготовить для маседуану фруктовъ или ягодъ изъ слѣдующихъ: *персиковъ, *абрикосовъ, *ананасовъ, *сливъ, *грушъ, *бергамотъ, *винограду, клубники, земляни-ки, малины, апельсиновъ, яблоковъ и смородины (см. компотъ); когда будутъ готовы, взять изъ фруктовъ немно-го сироу, прибавить *сироу для желе и соответственное количество осетроваго *клею, размѣшать и снабдить по вкусу лимономъ, положить для очистки вымытой безъ клею бумати и процѣдить сквозь салфетку; когда проба на льду застынетъ, влить въ форму немного желе, положить фруктовъ и застудить, налить снова желе, опустить фрук-товъ, и продолжать пока форма не будетъ полна, а предъ отпускомъ, обмокнувъ въ теплую воду форму, выложить на блюдо, обложить однимъ изъ вышеупомянутыхъ фрук-товъ компотомъ, и залить сиропомъ.

8) ПИРОГЪ МИНДАЛЬНЫЙ СО СБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

Nougat d'amandes et pistaches à la crème fouettée.

Ошпарить, очистить отъ верхней кожи и нашинковать мелко 1½ фун. сладкаго миндаля и ¼ фун. фисташекъ,

сложить на бумагу порознь и осушить въ тепломъ мѣстѣ.

Сварить до кармеля въ кандитеркой кастрюлѣ сиропъ изъ 1-го фунта сахару и когда оный станетъ желтѣть, положить въ него шинкованные миндаль и фисташки, размѣшать лопаткою и отставить на край плиты, дабы не остыло.

Заблаговременно подслотить прованскимъ масломъ шарлотную или бисквитную форму и маленькую безъ ранту крышку.

Положить немного миндальной массы на крышку, разровнять тонко (*) и положить на низъ формы: потомъ положить снова миндалю на крышку и разровнять какъ прежде, сложить въ форму, приложить край къ краю и обровнять, такимъ образомъ продолжать пока низъ и края формы не будутъ выложены, наблюдая, чтобы края положеннаго миндаля были плотно слеплены, стараться, чтобы миндаль при опущеніи его въ форму, былъ горячъ, отъ чего онъ тотчасъ прилипаетъ къ холодному, который прежде былъ положенъ; когда будетъ совсѣмъ готово, то опрокинувъ на сито, снять форму осторожно, а пирогъ поставить въ сухое и теплое мѣсто; потомъ сбить соответственное количество сливокъ и размѣшать съ сахаромъ и толченою ванилью; а предъ самымъ отпускомъ положить пирогъ снова въ форму, наложить полно сбитыми сливками, покрыть салфеткою, положить на оную блюдо, перевернуть на рукахъ осторожно и снявъ форму, отпустить.

(*) Для разровниванія миндаля обыкновенно употребляется цѣльный лимонъ, кожа котораго намазывается прованскимъ масломъ, дабы къ оной не приставалъ сахаръ.

9) МРОЖЕНОЕ МАЛИНОВОЕ СЪ МЕРИНГАМИ.

Plombières de framboises garni de méringués.

Взять очищенной малины сколько окажется нужно, полагая на 1½ фунта сахару 1 фунтъ ягодъ, положить въ кипячій сиропъ и кипятить десять минутъ, потомъ отлить на сито и дать стечь сиропу совершенно; когда остынетъ, срѣзать верхнюю цедру съ 2-хъ лимоновъ, влить по вкусу соку изъ оныхъ и процѣдить сквозь салфетку.

Заправить форму для мороженаго въ ледъ, какъ сказано на стр. 220 (*). За полтора часа до отпуска влить мороженое въ форму, вертѣть и мѣшать, какъ сказано на стр. 220. Когда будетъ готово, выложить на салфетку и обложить *мерингами.

10) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Gelée d'ananas.

Сварить ананасъ, какъ сказано (см. ниже по алфавиту), выбрать на тарелку, въ сиропъ прибавить цедры съ 2 лимоновъ, осетроваго клею и по вкусу соку изъ лимоновъ же; когда остынетъ, положить для очистки бумаги, процѣдить сквозь салфетку и удостовѣрившись, что желе довольно крѣпокъ, влить немного въ форму, положить куски ананаса и застудивъ спова, влить желе, положить ананасы и повторять такимъ образомъ пока форма не будетъ полна; предъ отпускомъ выложить желе на блюдо, обложить маленькими формочками того же желе и подавать.

(*) Мороженое каждое пробуется слѣдующимъ способомъ: положить столовую ложку приготовленнаго мороженаго въ заправленную форму и вертѣть пять минутъ, послѣ того, каждый можетъ видѣть достоинство мороженаго, если оно окажется свѣжимъ, то прибавить густаго сиропу, въ противномъ случаѣ прибавить воды.

11) КОМПОТЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Compots macédoine de fruits à la marmelade de fraise.

Приготовить разныхъ фруктовъ по количеству персонъ, какъ сказано выше, (см. маседуанъ стр. 221).

Протереть сквозь частое сито соотвѣтственное количество земляники, сложить въ каменную чашку, положить столько же мелкаго сахару, размѣшать и поставить на ледь.

Заправить въ ледь съ солью серебрянную кастрюлю, наложить въ нее рядъ фруктовъ, залить земляничнымъ пюре, наложить снова фруктовъ, залить также и повторять до конца; предъ отпускомъ прибавивъ въ оставшійся пюре рюмку шампанскаго клико, залить сверху и подавать на салфеткѣ.

12) КРЕМЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Crème anglo-française aux raisins de corinthe.

Отбить 8 желтковъ въ соразмѣрную кастрюлю, положить 1 фунтъ мелкаго сахару, развести 1½ бутылками вскипяченныхъ сливокъ и мѣшать на огнѣ пока не начнетъ густѣть, тогда отставить на легкiй огонь и продолжать мѣшать пока не загустѣетъ совершенно, (наблюдая тщательно, чтобы не заварилось); потомъ положить осетроваго или телячьяго клею, процѣдить сквозь сито и мѣшать на льду, и когда станетъ застывать, положить изюмишки для крема и продолжать мѣшать пока совсѣмъ не загустѣетъ, потомъ влить въ форму и поставить на ледь, а

предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить бисквитомъ.

13) КРЕМЪ ИЗЪ МОКСКАГО КОФЕ.

Crème au café moça.

Скипятить въ кастрюлѣ одну бутылку молока, и изжарить $\frac{1}{2}$ фунта мокскаго кофе, и когда будетъ готовъ—высыпать изъ жаровни въ кипячее молоко, покрыть бумагою и крышкою, оставить пока не остынетъ, а потомъ процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, положить на форму $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару; и 3 лота свареннаго осетроваго клею, размѣшать на льду; когда станетъ застывать, положить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, вылить въ форму, застудить на льду, а предъ отпускомъ выложить на блюдо.

14) МОРОЖЕНОЕ АНАНАСНОЕ ВЪ ВАЗѢ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Vase d'oranges garni d'une glace d'anas.

Приготовить и обкармелить нужное количество апельсиповъ, см. стр. 219 изъ которыхъ составить вазу.

Предварительно приготавлиющій долженъ начертить рисунокъ на бумагѣ, какою формою и величиною должна быть ваза, потомъ рассчитать и разсортировать обкармеленные апельсины: потолще на постументъ, а потоньше на края вазы; когда все будетъ готово, подмазать низъ блюда прованскимъ масломъ и приступить къ приготовленію на ономъ вазы, слѣдующимъ способомъ: обмочить край

обкармеленнаго апельсина въ горячій для кармелевки *сиропъ и приложить къ другому, отчего они тотчасъ слепятся и поступать такимъ образомъ съ каждымъ до окончанія вазы (*); ваза украшается кармелеванными фруктами, но должно соблюдать правильность, какъ въ приготовленіи оной, такъ и въ украшеніи; когда будетъ готова, поставить до отпуса въ сухое теплое мѣсто.

Взять нужное количество ананаснаго сиропа, соединить съ частію ананаснаго пюре, прибавить по вкусу соку изъ лимоновъ, положить одинъ сырой бѣлокъ и процѣдивъ сквозь сито, слить въ заправленную въ ледъ мороженую форму; потомъ закрыть ледъ полотенцемъ кругомъ, дабы не попадало соли, мѣшать не отступно лопаткою полтора часа, отъ чего мороженое поднимется и будетъ нѣжное, и наложить въ вазу ровно съ краями.

Въ мороженое по желанію приготовляющаго вливается: бѣлый ромъ, мараскинъ или шампанское.

15) ПИРОГЪ ДИПЛОМАТОВЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Gâteaux diplomatique aux fruits.

Испечь нужное количество *бисквитовъ и сформировать изъ пластовъ онаго круглый пирогъ на блюдѣ.

Приготовить фруктовъ какъ для маседуану; потомъ влить полбутылки мараскину на тарелку, обмакнуть пластъ бисквита въ оный и положить на то блюдо, на которомъ бу-

(*) При слепиваніи апельсиновъ, должно стараться ставить ихъ на своемъ мѣстѣ съ перваго раза.

дѣть подаваться пирогъ за столъ; сверхъ бисквита наложить ряль разныхъ фруктовъ, обмочить другой пластъ, наложить снова фруктами и т. д.; верхній же бисквитъ и кругомъ залить заварнымъ глазуромъ и убрать свѣжими или вареными фруктами. Средина убирается красиво вырѣзанными цукатами, а кругомъ очищеннымъ крупнымъ виноградомъ, но не раньше, какъ предъ самымъ отпускомъ.

16) ЖЕЛЕ АНАНАСНОЕ НА РАКОВИНАХЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Gelée de fruits en coquilles.

Сказанный желе изъ ананасовъ, на стр. 223, разлить въ формочки для раковинъ и застудить на льду; на каждую раковину влить по ложкѣ желе, положить по ломтику ананаса и застудить на льду; за 10 минутъ до отпуска выложить изъ формочекъ желе на средину раковины, обложить кругомъ крупною земляникою и убрать крутонами изъ фруктового желе.

17) ТОРТЪ ВѢНСКІЙ, СЪ ЖЕЛЕ, ИЗЪ ВИНА ШАМПАНСКАГО.

Flan à la viennoise garni d'une gelée au vin de champagne.

Приготовить нужное число круглыхъ крышекъ одинаковой величины, подслоить онны масломъ и наливъ массою для женвасу, испечь въ горячей печкѣ до готовности; когда будутъ готовы, сложить одинъ на другой, обровнять кругомъ, нижнихъ два кружка оставить пѣльными, а изъ остальныхъ вынуть средину круглою выемкою. Если пирогъ понадобится большаго размѣра, то вырѣзать средину четырехъ-угольно, потомъ

положить на блюдо немного * абрикосоваго мармеладу, на мармеладъ наложить нижній кружокъ женвасу, смазать мармеладомъ, наложить второй кружокъ, смазать снова и продолжать такимъ образомъ до верху, а верхній слой сваружи и въ срединѣ покрыть гладко мармеладомъ и поставить въ холодное мѣсто.

Взять соотвѣтственное количество * сиропа для желе, положить цедры съ лимоновъ, осетроваго клею, влить шампанскаго вина, по вкусу лимоннаго соку и, размѣшавъ, процѣдить въ кастрюлю, поставить на ледъ; когда застынетъ въ половину, выложить въ приготовленный пирогъ, залить сверху остальнымъ желе, ровно съ краями и застудить; предъ отпускомъ облить кругомъ шампанскимъ.

18) БИСКВИТЪ ГЛАСОВАННЫЙ ШОКОЛАДОМЪ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Biscuit glacé au chocolat garni de plombières.

Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ форму для бисквита.

Приготовить * бисквитъ обыкновенный (*), налить въ форму, и поставить на 2 часа въ умѣренно-горячую печь; когда будетъ готовъ, вынуть и выложивъ изъ формы осторожно, остудить.

Вырѣзать выемкою ровно кружокъ на срединѣ, оставить края, очистить изъ середины мякишь, заглясеровать

(*) Прибавляется на 12 яицъ $\frac{1}{8}$ картофельной муки въ обыкновенный * бисквитъ.

края и кругомъ шоколаднымъ *глазуромъ и поставить въ теплое мѣсто.

Отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, размѣшать, развести полбутылкою кипяченыхъ сливокъ, положить очищеннаго и мелко изрубленнаго 1 фунтъ сладкаго и $\frac{1}{8}$ горькаго миндаля, размѣшать, развести бутылкою молока, поставить на плиту и мѣшать, пока не станетъ густѣть; потомъ свинуть на край плиты и продолжать мѣшать; когда загустѣетъ какъ должно, протереть сквозь салфетку такъ, чтобы миндаль остался совершенно сухимъ и слить въ заправленную въ ледь мороженную форму; за полтора часа начать вертѣть и когда мороженое въ половину будетъ готово, положить постепенно бутылку сбитыхъ сливокъ, размѣшивать до гладкости и продолжать вертѣть, пока мороженое не будетъ готово; предъ отпускомъ выложить въ бисквитъ ровно съ краями, возвысивъ средину.

19) МЕРИНГА СО СБИТЫМИ СЛИВКАМИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Grand meringue à la française garni.

Испечь нужное количество *меринговъ для гарниру и поставить въ сухое мѣсто. Подслоить прованскимъ масломъ немного форму для меринги.

Приготовить *сиропу для кармелевки фруктовъ, и когда будетъ готовъ, поставить на столъ сиропъ, мерингу и форму и сдѣлать слѣдующимъ способомъ: положить колечко изъ меринги на средину формы чистою стороною къ низу, потомъ обмокнуть въ сиропъ другое колечко и приле-

пить къ первому, а третье ко второму и т. д. повторять до нужной величины (*); когда будетъ готовъ, снять осторожно на сито и поставить въ сухое мѣсто.

За 15 минутъ до отпуска, взять соотвѣтственное количество сбитыхъ сливокъ, размѣшать съ мелкимъ сахаромъ и пюре земляничнымъ, наложить на блюдо какъ можно выше, накрыть мерингою и выпустить] изъ конверта въ каждое колечко меринги, по каплѣ малиноваго желе.

20) МУСЪ КОФЕЙНЫЙ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Mousse de café moka garni.

Изжарить чашку хорошаго кофе, смолоть, всыпать въ кофейникъ, залить 4-мя чашками кипятку и процѣдивъ сквозь мѣшокъ въ большую каменную чашку, положить фунтъ мелкаго сахару, бутылку ординарныхъ сырыхъ сливокъ и бутылку молока; за 2 часа до отпуска, поставить чашку въ ледъ, приготовить сито и шумовку, и сбивать деревяннымъ вѣвчкомъ какъ можно сильнѣе, когда образуется сверху пѣна, снимать шумовкою на сито и сбивать пока весь кофе не обратится въ пѣну; потомъ приготовить во льду съ солью мороженную форму, обложить бумагою и сложить осторожно въ оную вышесказанную пѣну; когда будетъ полна, покрыть бумагою и крышкою, засыпать крышку солью и льдомъ, оставить пока не замерзнетъ; (для

(*) Обмакивать какъ можно меньше и класть мерингу на свое мѣсто съ разу и не передвигать, въ противномъ случаѣ пирогъ снаружи не будетъ имѣть должнаго виду.

средней величины формы достаточно часа, чтобы заморозить мусь, для большой же требуется больше и времени); предъ отпускомъ очистить отъ льду, снять осторожно крышку и верхнюю бумагу, выложить изъ формы на салфетку, снять остальную бумагу и подавать, обложивъ кругомъ обыкновенною *мерингою.

21) КОРЗИНКА ИЗЪ МИНДАЛЬНОГО ТѢСТА СЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Corbeille en pâte d'amandes garnie à la crème aux fraises.

Ш.журъ миндальный. Ошпарить въ горячей водѣ, очистить отъ верхней кожи и изрубить мелко миндаля сладкаго $\frac{1}{2}$ фунта, истолочь въ каменной ступкѣ, положить $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, $\frac{1}{4}$ фунта муки и 4 яичные бѣлка, протолочь, размѣшать и выложивъ на подслоенный бѣлымъ воскомъ листъ, поставить въ горячую печку; когда будетъ въ половину готово, вынуть, надрѣзать круглою выемкою соотвѣтственной величины кружковъ и поставить снова въ печку.—Между тѣмъ подслоить масломъ большую для корзинки форму и нѣсколько тартлетныхъ формочекъ.

Когда тѣсто получить колеръ какъ должно, подрѣзать тонкимъ ножемъ, снимать осторожно съ листа по одной штукѣ и выкладывая оныя въ подслоенные формы, прижимать плотно низъ и бока, края загнуть полукругло, въ видѣ корзинки (*); когда будутъ готовы, смазать края яйцомъ, обсыпать рубленными фисташками и поставить въ сухое мѣсто.

(*) Выполнять съ посѣшностью, ибо когда тѣсто остынетъ, то слѣдовать сего невозможно.

КРЕМЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ.

Процѣдить въ кастрюлю нужное количество клею осетроваго или телячьяго, положить мелкаго сахару и мѣшать на льду пока не остынетъ; потомъ положить очищенной цѣльной земляники и сбитыхъ сливокъ, размѣшать, выложить въ соотвѣтственные корзинкамъ величины формы и застудить на льду.

Предъ отпускомъ выложить изъ формъ кремъ въ корзинки, сверху обложить земляникою въ видѣ корзиночныхъ ручекъ, уложить на блюдо съ салфеткою, въ средину корзинку большую, а кругомъ маленькія.

22) ЖЕЛЕ ВИШНЕВЫЙ, СЪ ВИНОМЪ ТОКАЙСКИМЪ.

Gelée de scrises au vin de tocai.

Закипятить на плитѣ изъ фунта сахару сиропу для желе, положить въ него очищенныхъ безъ косточекъ фунтъ вишень и закипятить еще разъ, поставить на столъ, косточки истолочь мелко въ каменной ступкѣ, налить стаканъ токайскаго вина и закипятить на плитѣ; потомъ соединить ихъ съ сиропомъ, процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу лимономъ, положить для очистки бумаги и нужное количество осетроваго клею и процѣдивъ снова сквозь салфетку, слить въ форму и застудить на льду; предъ отпускомъ выложить на блюдо, обложить компотомъ изъ винограда и подавать.

23) ВАФЛИ МИНДАЛЬНЫЯ СЪ ЗЕМЛЯНИКОЮ.

Gaufres d'amandes garnies de fraises.

Приготовить нужное количество шмуру изъ миндаля

и поступить во всемъ, какъ сказано выше на стр. 231; когда будетъ въ половину готовъ, нарѣзать продолговато-четырёхъ-угольными пластинами и поставить обратно въ печку.

Между тѣмъ приготовить тонкій деревянный валекъ и когда шмуръ заколеруется, вынуть изъ печки, подрѣзать, и по одному выкладывать на валекъ и тотчасъ, не остудивъ, слепить края вмѣстѣ, такъ чтобы вафли имѣли видъ длинной трубочки, оставить въ такомъ положеніи, пока нѣсколько окрѣпнутъ; потомъ снять съ валька на сито положить другой и поступать такимъ образомъ до послѣдняго, выбирая напередъ съ листа тѣ пластины, которые заколеровались, а также не пересушить и не остудить ихъ на листѣ.

Когда будутъ готовы, обмокнуть края въ бѣлокъ и обсыпавъ рубленными фисташками, поставить въ сухое мѣсто.

Перебрать соотвѣтственное число земляники, опустить въ холодную воду и тотчасъ осушивъ на салфеткѣ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, и размѣшавъ, дабы земляника покрылась сиропомъ, наложить въ средину приготовленныхъ трубочекъ, уложить на салфетку и подавать.

24) КОРЗИНКИ ИЗЪ МЕРИНГИ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Petits corbeilles de meringues garnies de plombières.

Подслоить прованскимъ масломъ и вытереть бумагою нужное число тартлетныхъ формочекъ.

Испекъ соответственное количество меринги для крема и сложить на сито.

Сварить *сиропу для кармелевки, и когда будетъ готовъ, обмакивать меринги въ сиропъ по одной штукѣ, клеить и укладывать одну съ другою въ тартлетную формочку, такъ чтобы образовалась корзинка съ ручкою и сдѣлать подобно 2-ю и 3-ю до послѣдней.

Предъ отпускомъ наложить осторожно земляничнаго мороженаго полныя корзинки и уложивъ оныя на салфетку, подавать.

МОРОЖЕНОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ.

Протереть сквозь сито нужное количество земляники, (полагая на фунтъ земляники фунтъ сахару) положить въ каменную чашку, развести густымъ сиропомъ, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимоновъ, и процѣдивъ сквозь частое сито, влить въ заправленную въ ледъ мороженную форму; за полтора часа до отпуса, начать вертѣть и когда будетъ готовъ, поступить какъ сказано выше.

25) ЖЕЛЕ МАСЕДУАНЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ, ВЪ СТАКАНЧИКАХЪ.

Celée macédoine de fruits au naturel.

Приготовить желе и фрукты, какъ сказано выше на стр. 221, и когда будетъ готово, налить немного желе въ стаканчики, положить фрукты и застудить на льду; потомъ влить еще немного желе, прибавить фруктовъ и залить

полнѣе, застудить какъ должно; предъ отпускомъ вынуть и вытереть стаканчики, уложить на салфетку и подавать (*).

26) ТОРТЪ БИСКВИТНЫЙ СЪ АБРИКОСНЫМЪ ЖЕЛЕ.

Flan de biscuits garni à la gelée d'abricots.

Испечь бисквиту сколько окажется нужнымъ, изрѣзать на 4-хт-угольные пласты, сложить на блюдо, обровнять какъ должно и вырѣзать средину, а 2 пласта нижніе оставить цѣльными; потомъ перемазать каждый пластъ абрикоснымъ мармеладомъ, замаскировать, убрать верхъ и бока бѣлымъ *глазуромъ, (изъ конверта) осушить въ печкѣ и поставить на холодное мѣсто.

Сварить соотвѣтственное количество компоту изъ абрикосовъ и выбрать на сито.

Въ сиропъ прибавить осетроваго клею, цедры лимонной, по вкусу соку лимоннаго, ложку бѣлаго рому, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку и застудить на льду; когда въ половину застынетъ, влить въ приготовленный тортъ немного желе, наложить рядъ компоту и залить снова желе, повторять до верху и застудивъ, подавать.

27) ЖЕЛЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Chartreuse de marrons au fruits.

Взять на форму желе, $\frac{1}{2}$ фунта пюре изъ каштановъ, размѣшать въ кастрюлѣ до гладкости, развести 2-мя рюмками мараскину и поставить въ холодное мѣсто.

(*) Для сего желе употребляется осетроваго клею половина т. е. на 10 персонъ 2 лота.

Приготовить желе и фрукты, какъ сказано на стр. 221, раздѣлить оное на двѣ половины; изъ первой половины влить немного въ форму и поставить на ледъ, а вторую половину развести пюре изъ каштановъ и мѣшать на льду пока не начнетъ застывать, тогда положивъ всѣ фрукты, размѣшать осторожно, наложить рядъ смѣси въ приготовленную форму, застудить и залить сверху желе; когда желе застынетъ, положить опять рядъ смѣси и повторять такимъ образомъ до верху формы; предъ отпускомъ выложить на блюдо и облить мараскиномъ.

28) ВАЗА ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ СЪ КОМПОТОМЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Vase d'oranges glacé garnie d'une compots de pruneaux.

Закармелить апельсины и составить изъ нихъ вазу, какъ сказано выше на стр. 225.

Облажирить въ водѣ соответственное количество французскаго чернослива, отлить на друшлакъ, вынуть осторожно изъ середины косточки, а вмѣсто косточекъ положить въ черносливъ очищеннаго сладкаго миндаля, сложить въ шарлотную форму, налить сиропомъ, влить рюмку мараскину и по пропорціи малиноваго желе, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, поставить на ледъ и помѣшать нѣсколько разъ пока застынетъ, дабы внутрь наполнилась желе; предъ отпускомъ выбрать на рѣшетку, осушить отъ желе и наложить въ вазу.

Въ сиропъ прибавить мараскину, процѣдить сквозь сито и подавать особо въ соусникѣ.

29) КРЕМЪ ОРЪХОВЫЙ СЪ ФИСТАШКАМИ.

Crème de noisettes et pistaches.

Очистить фунтъ грецкихъ орѣховъ, изрубить мелко и истолочь въ ступкѣ, (подливая по немногу холодною водою, чтобы не замаслились) выбрать въ кастрюлю, отбить въ нихъ 6 желтковъ, положить фунтъ мелкаго сахару, развести бутылкою вскипченныхъ сливокъ и заварить на легкомъ огнѣ постоянно мѣшая, какъ сказано на стр. 224; когда будетъ готовъ, положить 4 лота свареннаго осетроваго клею, процѣдить или протереть сквозь салфетку въ кастрюлю и мѣшать на льду, а когда начнетъ застывать, положить очищенныхъ и мелко изрубленныхъ $\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ, размѣшивать и прибавлять сбитыхъ сливокъ, сколько позволить клей, потомъ вылить въ форму и застудить какъ должно. Предъ отпускомъ выложить на салфетку и подавать.

30) ЖЕЛЕ ИЗЪ АЙВЫ СЪ ОБСАХАРЕННЫМИ РОЗАМИ.

Gelée de goyave au rosettes confites.

Очистить отъ верхней кожи пужное количество айвы, разрѣзать по поламъ, зернушки и внутреннія жилки вынуть изъ середины до-чиста, варить въ сиропѣ до мягкости, выбрать на сито и осушить салфеткою.

Въ сиропѣ же, въ которомъ варились айвы, прибавить цедры съ 2-хъ апельсиновъ и 1-го лимона и влить соку изъ оныхъ столько, сколько по вкусу нужно, положить по пропорціи осетроваго клею и немного мытой бумаги для очистки, размѣшать все вмѣстѣ, процѣдить сквозь салфетку

и прибавивъ стаканъ мальвоази, — поставить въ холодное мѣсто.

Нащипать розовыхъ листьевъ и положить на салфетку.

Приготовить сахарный сиропъ для кармелевки фруктовъ, и когда будетъ готовъ, брать щипчиками по розовому листку, обмакивать въ сиропъ и выкладывать на рѣшетку съ порѣзностью; когда всѣ листки будутъ обсахарены, наложить въ айву, потомъ влить въ форму немного желе и застудить на льду, а остальной желе приготовить полузастывшимъ; за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, положить айву съ розовыми листками въ форму, закрыть другою половиною плотно, такъ чтобы желе не прошло вънутрь, залить полузастывшимъ желе и застудить на льду; предъ отпускомъ выложить изъ формы на блюдо и обложить кругомъ засахаренными розовыми листками.

САЛАТЫ.

Латукъ по-провански. Отдѣлить отъ кореньевъ листки молодаго ранняго латуку, перемыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ.

Качанной же латукъ очистить отъ верхняго зеленаго листа, разрѣзать качанъ на восемь частей, вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ.

Предъ отпускомъ приготовить въ салатникѣ соответственное количество прованскаго соуса, размѣшать съ вышесказаннымъ латукомъ и подавать съ жаркимъ.

Латукъ со сметаною. Взять отъ крутосваренныхъ яицъ 6 желтковъ, размять въ салатникѣ до гладкости, положить 10 столовыхъ ложекъ хорошей сметаны, по вкусу соли, перцу и уксусу астрагону, рубленнаго зеленаго кервелю, укропу и астрагону, размѣшать, положить соответственную пропорцію очищеннаго, вымытаго и осушеннаго на салфеткѣ латуку, съ частію очищенныхъ и шинкованныхъ свѣжихъ огурцовъ, размѣшать и подавать. (Пропорція на 10-ть персонъ).

Латукъ натурально. Влить въ салатникъ 4 столовыя ложки прованскаго масла и 2 ложки уксусу астрагону, положить соли, перцу, рубленной зелени, астрагону, кер-

вело и укропу, размѣшать, положить приготовленный латукъ, перемѣшать и подавать. Любители прибавляютъ чайную ложку французской горчицы.

Латукъ по-италиански. Изрубить мелко очищеннаго чесноку, положить въ салатникъ, залить прованскимъ масломъ и отставить на полчаса; потомъ прибавить по вкусу уксусу, соли и перцу, положить приготовленный латукъ, размѣшать и подавать.

Латукъ съ анчоусами. Въ выше сказанный латукъ по-италиански положить мелко изрѣзанные филеи изъ анчоусовъ.

Салатъ французскій натурально. Приготавливается подобно латуку (см. на стр. 239).

Салатъ французскій съ настурціею. Сверхъ заправленнаго салату, положить очищенныхъ и вымытыхъ цвѣтовъ настурціи и окропить сверху уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Салатъ цикорій натурально. Очищенные, вымытые и осушенные на салфеткѣ, листки цикоріи заправить подобно латуку.

Цикорій по-нѣмецки. Приготавливается подобно латуку натурально, съ рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ.

Салатъ андивій. Поступать подобно пикорію.

Андивій по-провански. Поступать какъ сказано латукъ съ прованскимъ соусомъ.

Салатъ кресъ огородный. Срѣзать съ корней нужное количество кресу, положить въ большую чашку, налить водою, собрать друшлаковою ложкою всплывшіе на верхъ сѣмяна до чиста, потомъ выбрать на сито и оставить, пока вода не стечетъ совершенно, а предъ отпускомъ, положить въ салатникъ, залить сверху приготовленнымъ для латука натурально масломъ и не мѣшая подавать на столъ; размѣшивается за столомъ въ то время, когда берутъ на тарелки, ибо перемѣшавъ ранѣе потеряется видъ.

Кресъ по-италиански съ шарлотомъ. Очистить и вымыть кресъ, какъ сказано выше, нарѣзать мелко зеленаго шарлоту, перемѣшать съ кресомъ и наложить въ салатникъ, а предъ отпускомъ полить приготовленнымъ для салату *масломъ. (См. латукъ натурально).

Кресъ ключевой или Бобовникъ. Очистить одиѣ листки, вымыть до чиста въ водѣ и осушить на ситѣ; предъ отпускомъ размѣшать въ салатникѣ съ соусомъ прованскимъ. Кресъ ключевой бываетъ и зимою у колодезныхъ теплыхъ ручейковъ.

Кресъ ключевой съ яблоками. Въ очищенный и вымытый кресъ, положить очищенныхъ и изшинкованныхъ яблоковъ, залить приготовленнымъ для латуку натурально соусомъ и размѣшать.

Салатъ изъ разной зелени. Очистить и вымыть изъ выше сказанныхъ зеленыхъ травъ нужное количество,

сложить въ салатникъ кусками, каждую отдѣльно; предъ отпускомъ залить соусомъ для салату и не мѣшая подавать за столъ.

Селлерей зеленый. Очистить верхвйй листь изъ французскаго селлера, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать мелко, заправить уксуомъ, масломъ, солью, перцемъ, наложить въ салатникъ и подавать.

Селлерей съ артишоками. Очистить и вымыть какъ должно рѣпчатого селлера и визы артишоковъ, изрѣзать круглыми тоненькими ломтиками и за полчаса до отпуса, залить прованскимъ масломъ, снабдить по вкусу уксуомъ, солью, перцемъ и размѣшавъ съ рубленою зеленою петрушкою, астрагономъ и укропомъ, подавать.

Селлерей по-пльмецки. Уварить до мягкости нужное число рѣпчатого селлера, остудить въ холодномъ мѣстѣ, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать ломтиками, заправить подобно латуку натурально и подавать.

Салатъ картофель съ бобами. Отваренный картофель нарѣзать ломтиками, снабдить по вкусу солью и перцемъ, прибавить сваренныхъ и осушенныхъ отъ воды бѣлыхъ бобовъ и перемѣшать соусомъ для салата.

Картофель съ яблоками. Изрѣзавъ ломтиками очищенный картофель и яблоки, сложить въ салатникъ, залить соусомъ для салату и перемѣшать съ зеленью.

Картофель съ зеленью. Нарѣзать ломтиками очищеннаго и сваренаго картофеля и залить соусомъ для салата, перемѣшать и отпустить.

Салатъ свекла. Сварить до мягкости нужное количество свеклы, когда будетъ готова, слить воду, остудить въ холодномъ мѣстѣ, очистить и изрѣзать правильно, четырехъ-угольно продолговатыми, ломтиками или вырѣзать длинную выемкою, сложить въ салатникъ, заправить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, частію рубленной зеленой петрушки, укропомъ, астрагономъ, кервелемъ и шарлотомъ, размѣшать все вмѣстѣ и подавать.

Свекла маринованная. Сваренную и очищенную свеклу нарѣзать тонкими ломтиками, наложить рядъ въ стеклянную банку, пересыпать тертымъ хрѣномъ, покрыть снова рядомъ свеклы, пересыпать хрѣномъ и продолжать, пока банка не будетъ полна; потомъ залить отвареннымъ уксусомъ для маринаты на 24 часа и подавать.

Свекольникъ зимній. Свекла, находящаяся въ погребѣ въ землѣ, даетъ отростки блѣдно-розоваго цвѣта, которые снявъ, очистить, вымыть и заправить подобно латуку натурально.

Салатъ маседуанъ весенній и зимній. См. по алфавиту.

Огурцы свѣжіе натурально. Ранніе огурцы подаются за столъ цѣльными.

Огурцы съ рубленною зеленью. Очистить какъ должно свѣжіе огурцы, нарѣзать тоненькими ломтиками и предъ

отпускомъ заправить уксуомъ, прованскимъ масломъ, солью, перцемъ, изрубленною разною зеленью, размѣшать и подавать.

Огурцы по-польски со сметаною. Очистить, нарѣзать ломтиками и заправить какъ латукъ со сметаною, стр. 238.

Огурцы свѣжесольные. Положить на 3 минуты въ горячую воду, назначенные для соленья свѣжіе огурцы, и выбрать въ холодную воду, наложить въ стеклянную банку или каменный горшокъ рядъ листа черной смородины и укропу, положить на оные рядъ огурцовъ, переложить снова листомъ и продолжать такимъ образомъ, пока банка будетъ полна; потомъ покрыть сверху листомъ, положить два кусочка очищеннаго хрѣну, покрыть деревяннымъ кружечкомъ, залить умѣренно соленою водою и оставить въ комнатѣ на 24 часа.

Огурцы соленые натурально. Много есть способовъ и средствъ солить огурцы, почему оные и бываютъ различны вкусомъ и видомъ; одинъ способъ удерживаетъ огурецъ въ зеленомъ видѣ, другой сохраняетъ первобытную его твердость, третій придаетъ огурцамъ пріятный вкусъ.

Предлагаю способъ послѣдній: сохранить огурецъ зеленымъ, твердымъ и въ натуральномъ вкусѣ, есть средство самое легкое, но не всѣмъ извѣстное.

Для соленія огурцовъ должна быть очищена заблаговременно посуда, т. е. кадки или боченки, слѣдующимъ способомъ: положить въ чистую посуду сухихъ: тминну, маіорану

и укропу, залить кипяткомъ, взболтать хорошенько, покрыть и оставить пока не остынетъ; потомъ остывшую воду слить и снова залить чистымъ кипяткомъ, а 3-й разъ, вымыть холодною чистою водою, вытереть до суха и поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить соленой воды, полагая на каждое ведро по $\frac{3}{4}$ фунта соли, положить соль въ деревянную посуду, налить водою и мѣшать пока не разойдется совершенно, а потомъ поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить листу: вишневаго, съ черной смородины, немного хрѣноваго (*) и астрагоноваго и перемѣшать вымѣстѣ; когда все будетъ готово, зарыть кадку или боченокъ въ ледъ и остудивъ до холоднаго состоянія, приготовить огурцы, стараясь, чтобы съ обѣихъ сторонъ оныхъ корешки не были плотно обрѣзаны, и вымыть тѣ, которые были въ землѣ, а чистой огурецъ не мять, осторожно наложить ими рядъ въ посуду, на разостланный въ низу оной листь, покрыть снова листомъ же, наложить огурцы и продолжать такимъ образомъ, покуда посуда не будетъ полна, потомъ залить самую холодною, соленою водою, закупорить плотно въ боченкѣ, а въ кадкѣ покрыть кружкомъ, закрѣпить такъ, дабы рассоль всегда былъ сверху, закупорить и заложить льдомъ до употребленія.

Свѣжій не мятой огурецъ въ вишневомъ, дубовомъ и

(*) Хрѣноваго листа кладется сотенная доля противъ листа вишневаго и укропу, а въ замѣвъ прибавляется листа дубоваго.

хрѣновомъ листѣ, держится во льду очень долго въ натуральномъ видѣ, и листъ черной смородины, астрагонный и укропъ даютъ рассолу пріятный вкусъ; во льду на ледникѣ огурецъ не скоро окисаетъ, если ранѣе все остужено, какъ сказано выше, въ противномъ случаѣ, если вода солона, кадка, листъ или огурцы во льду теплыми будутъ закупорены, то окиснуть съ неимоверною скоростію. Весь секретъ въ соленіи не закупоривать теплыми.

Боченки заливаются до половины, потомъ закупориваются дномъ какъ должно и въ просверленное въ днѣ отверстіе доливается полно рассоломъ; потомъ обернувъ въ холстъ деревянную пробку, закупорить плотно, такъ какъ закупоривается вино, дабы при поворачиваніи боченка, не слышно было колыханія въ ономъ и зарыть въ ледъ до употребленія.

Подобно приготовленные маленькіе боченки вкладываются въ большой, также закупоренный боченокъ и опускаются въ воду, т. е. въ рѣку, прудъ или колодезь, если второй боченокъ закупоренъ такъ тщательно, что вода внутрь онаго не попадаетъ, то огурцы бываютъ съ отличнымъ, несравненнымъ вкусомъ.

Этимъ способомъ закупориваются для сохраненія яблоки, груши, сливы и прочіе фрукты; снимая прямо съ дерева кладутъ въ боченокъ въ перекладку съ вишневымъ листомъ, и когда будетъ наложенъ полоть, закупорить не наливая никакого рассола, засмолить, положить во второй боченокъ, закупорить также и снова засмолить, потомъ привязать грузъ и опустить въ воду.

Огурцы въ тыквѣ. Вырѣзать сверху отверстіе въ тыквѣ, очистить средину какъ должно отъ сѣмянъ и мягкости, вытереть до суха полотенцемъ и остудивъ на льду, наложить огурцы какъ сказано выше, въ перекладку съ листомъ, положить въ каждую тыкву по одному зубцу чесноку, закрыть сверху, завязать веревкою плотно, уложить въ кадку одинъ на другой, перекладывая листомъ, залить рассоломъ, покрыть кружкомъ и наложить прессъ; закупорить и покрыть льдомъ до употребленія.

Огурцы въ капустѣ. Каждый огурецъ ввернуть въ капустный листъ и уложивъ подобно сказаннымъ выше, истолочь въ ступкѣ немного чеснока, развести соленою водою, залить и закупорить до употребленія.

Арбузы. Солятся подобно огурцамъ, (см. соленые огурцы натурально).

Огурцы въ свеклоу. Въ соленые огурцы положить сваренной до мягкости и очищенной свеклы и оставить безъ употребленія на 15 дней, потомъ подавать съ огурцами.

Маринованные огурцы и огурчики. Перебрать и вымыть нужное количество въ половину дозрѣлыхъ огурцовъ или маленькихъ огурчиковъ, обварить въ кипячемъ съ пряностями уксусѣ, вылить въ каменную чашку и поставить покрытыми въ холодное мѣсто. На другой день слить съ нихъ уксусъ закипятить снова, обварить и поступить подобно 1-му разу, на 3-й день повторить ту же операцію, а на 4-й зава-

рить на огнѣ, отлить на сито и остудить; потомъ уложить въ банку, залить отвареннымъ холоднымъ *уксусомъ для маринаты, покрыть сверху лавровымъ листомъ и сухимъ астрагономъ и залить прованскимъ масломъ, сверхъ банки наложить кружокъ, обвязать размоченнымъ воловьимъ пузыремъ, обсушить и держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

Подобному приготовленію подлежатъ: зеленые бобы, маленькій лукъ, молодая кукуруза, цвѣтная капуста; смѣсь разной маринаты именуютъ пиклями.

Грибы маринованные. Всѣ грибы подлежатъ одинаковому способу мариновки; въ тотъ день, въ который набраны молодые грибы, перебрать и очистить ихъ какъ должно, вымыть въ холодной водѣ, отдѣлять шляпки отъ корней и положить прямо въ соленой кипятокъ; когда заварятся, отлить на друшлякъ, не переливая холодною водою, остудить какъ должно, уложить въ банку, залить отвареннымъ холоднымъ уксусомъ для маринаты, положить въ средину деревянной кружечикъ, дабы грибы не поднимались, залить сверху уксусомъ и прованскимъ масломъ, покрыть банку кружкомъ и обтянуть обмоченнымъ пузыремъ, когда обсохнетъ, и поставить въ холодное мѣсто. Корешки также могутъ быть вмѣстѣ маринованные.

Рыжики соленые. Очистить молодые рыжики, вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, дабы песку не осталось, отрѣзать корешки отъ шляпокъ, положить въ соле-

ную кипящую съ приностями воду и вскипятить одинъ разъ, выбрать друшлаковою ложкою на сито, остудить какъ должно, уложить въ деревянную или каменную посуду корнями вверхъ, залить немного холоднымъ рассоломъ, въ которомъ кипѣли рыжики, покрыть деревяннымъ кружкомъ, наложить умеренный прессъ, дабы рассоль былъ сверхъ оныхъ и поставить въ холодный погребъ покрытыми.

Рыжики не потеряютъ цвѣту и будутъ долго въ одинаковомъ вкусѣ, если тщательно будутъ слѣдить за начинающуюся образовываться сверху плесенью; въ противномъ же случаѣ дѣлаются черными и теряютъ вкусъ.

Грузди и волнушки. Солятся подобно рыжикамъ. Многіе для того чтобы избавиться горечи въ груздяхъ, мочатъ ихъ въ холодной водѣ по 2-е сутокъ и потомъ солятъ; подобно соленные грузди и волнушки подвергаются скорой порчѣ, а чтобы устранить отъ нихъ эту горечь, должно облажирить дважды, прежде въ обыкновенной кипячей водѣ кипятить пять минутъ, потомъ выбрать друшлаковою ложкою въ соленый для рыжиковъ кипятокъ и поступить какъ сказано выше.

Способъ готовить или квасить шинкованную капусту: Нашинковать ножемъ или на машинѣ для шинковки капусты устроенной, нужное количество листа бѣлой капусты, перемѣшать съ солью и съ сухимъ анисомъ въ зернѣ или тминомъ и уложить въ очищенную для капусты кадку, дно которой должно вымазывать изъ ржаной муки тѣстомъ и выслать капустнымъ ли-

стомъ, умять ее какъ должно и оставить въ тепломъ мѣстѣ два дня, дабы горечь нѣсколько вышла и начала закисать; потомъ наложить деревянный кружокъ и соответственной тяжести прессъ, вынести въ погребъ и не начинать ранѣе того времени, пока не окиснетъ совершенно; капусту для употребленія должно брать сверху рядами и наблюдать, дабы рассоль всегда былъ выше пресса. Рубленая капуста подлежитъ подобному же приготовленію.

Въ шинкованную капусту любители кладутъ въ перекладку яблоки или бруснику, съ которыми она закисаетъ, а въ рубленую капусту кладутъ маленькіе коченья пѣльными, большіе же перерѣзываются пополамъ.

Шинкованная капуста по-нѣмецки съ кресомъ и настурціею. Взять въ салатникъ шинкованной капусты, перемѣшать съ очищенною настурціею, заправить прованскимъ масломъ и по вкусу мелкимъ сахаромъ, обложить кругомъ очищеннымъ и вымытымъ кресомъ, и подавать.

Шинкованная капуста съ анчоусами и яблоками. Въ-мѣсто настурціи и кресу, въ выше сказанную капусту, положить шинкованныхъ яблоковъ и очищенныхъ анчоусовыхъ филеевъ, заправить прованскимъ масломъ.

Капуста красная натурально. Вырѣзать изъ листьевъ красной капусты толстую средину, нашинковать мелко, посолить, смять немного и отставить на столъ на $\frac{1}{2}$ часа; потомъ выжать изъ нее сокъ, положить въ салатникъ,

заправить уксусомъ и прованскимъ масломъ, полагая на 2 ложки масла 2 лож. уксусу астрагону, снабдить по вкусу солью и перцемъ, размѣшать деревяннымъ для салату приборомъ и подавать.

Капуста красная по-польски. Очистить и нашинковать мелко молодой рѣдисы, положить въ мѣстѣ съ красною капустою и заправить какъ сказано выше. Приготовляютъ со сметаною, какъ сказано о латукѣ стр. 239; но въ такомъ случаѣ красную капусту должно обланжирить въ соленомъ кипяткѣ и отливъ на друшлакъ, перелить холодною водою, осушить и потомъ заправить.

Цвѣтная капуста съ зеленью. Отварить до мягкости въ соленой водѣ цвѣтную капусту и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ, отлить на друшлакъ; потомъ уложить въ салатникъ правильно, залить сверху приготовленнымъ соусомъ для латуку, по-италиански и подавать съ картофелемъ и разною зеленью.

Обкладывается салатомъ маседуаномъ.

Брюссельская капуста. Отварить въ соленой водѣ очищенную и вымытую капусту; и когда остынетъ, заправить уксусомъ и прованскимъ масломъ съ рубленною разною зеленью, наложить въ салатникъ и подавать.

Яблоки моченые. Разсолъ для фруктовъ: закипятить нужное количество воды съ пряностями, т. е. лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикю, корицею, кардамономъ, положить по пропорціи

соли, меду и уксусу такъ, чтобы рассолъ имѣлъ пріятный вкусъ, но безъ особой сладости, соли и кислоты и закипятивъ все вмѣстѣ, поставить въ холодное мѣсто.

Приготовленные въ кадку или боченокъ, снятые прямо съ дерева яблоки укладывать рядами осторожно, перекладывая каждый рядъ ржанною свѣжею соломною, и продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока посуда не наполнится; потомъ залить холоднымъ рассоломъ для фруктовъ, закупорить въ боченкѣ, а въ кадкѣ наложить гнетъ и держать на льду наблюдая, дабы не заплесневели.

Арбузы, груши, абрикосы, персики, кружевникъ, виноградъ, вишни, черешни, сливы, смородина, клюква, брусника и морошка наливаются выше сказаннымъ рассоломъ съ тою разницею, что фрукты должно перекладывать вмѣсто соломы, вишневымъ или винограднымъ листомъ въ деревянной, каменной или стеклянной посудѣ, наблюдая, дабы рассолъ былъ выше фруктовъ и не допустить также плесени, для чего должно употребить прессъ. Фрукты сохраняются очень долго въ собственномъ вкусѣ.

З А К У С К И.

Сыръ швейцарскій. Отдѣлить отъ круга умѣренную часть швейцарскаго сыру, очистить съ одной стороны край, наръзать нужное количество ломтиками, положить на салфетку вмѣстѣ съ кускомъ, а пятью минутами ранѣе поставить на столъ для закуски; по окончаніи обѣда (*) предъ десертомъ подается также. Подобно подаются: сыръ пармезанъ, голландскій, французскій, стильтонъ и честеръ.

Икра свѣжая. Наложить на тарелку и подавать особо мелко изрубленнаго луку. (Сберегается преимущественно въ деревянной посудѣ, плотно закрытой).

Паюсная икра. Отдѣлить кусокъ салфеточной икры и положить на тарелку; при ней подается судокъ съ уксу-сомъ и прованскимъ масломъ.

Сардины, маринованныя въ прованскомъ маслѣ. Приво-зятся изъ Франціи въ жестяныхъ ящичкахъ. За 5 минутъ до употребленія откупорить жестянку, вынуть и уложить сардины на тарелку, полить собственнымъ масломъ и по-ставить на столъ.

Анчоусы и кильки. За часъ до употребленія, намочить въ холодной водѣ нужное количество, потомъ вымыть, очистить, уложить на тарелку, залить уксусомъ и прован-

(*) Дабы удержать долгое время сыръ свѣжизъ, завертывается сперва въ листъ свѣжей капусты, потомъ въ бумагу и полотенцо, держится въ су-хомъ по:ребѣ или въ холодной кладовой.

скимъ масломъ, съ частію рубленной зеленой петрушки и поставить на столъ.

Масло сливочное. Нарочно для масла заказывается токарю круглая, средней величины деревянная форма съ выдвижнымъ донышкомъ, на которомъ вырѣзывается везель или гербъ. Предъ тѣмъ, когда въ форму накладывать масло, должно оную намочить въ холодной соленой водѣ; потомъ вымыть со льдомъ въ водѣ сливочное масло, наложить въ форму, обжать кругомъ плотно деревянною ложкою, сровнять сверху и выложить на тарелку.

За неимѣніемъ формы, выкладывается масло на тарелку и формируются изъ него въ разномъ видѣ кружечки.

Селедки натурально. Намочить и вымыть въ водѣ голландскую селедку, подъ названіемъ *королевской*, снять съ костей, оставить головку и хвостъ цѣльными, наръзать кусками обѣ половины порознь, подложить ножъ и снять осторожно на тарелку, приложить головку и хвостикъ правильно, дабы селедка имѣла видъ цѣльной, залить укусомъ и прованскимъ масломъ съ частію рубленной зеленой петрушки и подавать.

Селедки втораго сорта мочатся въ молокѣ.

Селедка съ чернымъ хлѣбомъ. Изрубить мелко одну луковицу, запасеровать на маслѣ до мягкости, положить мелко изрѣзанную безъ костей селедку, (оставивъ голову и

хвостъ цѣльными) и двойную пропорцію истертаго на теркѣ ржанаго хлѣба, размѣшать, снабдить по вкусу перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на подслоенную масломъ бумагу, завернуть въ видѣ селедки и предъ отпускомъ изжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ выложить изъ бумаги на тарелку, приложить головку и хвостикъ и подавать горячею.

Подобная селедка подается въ папильотахъ, т. е. въ бумажныхъ коробочкахъ, которые прежде должны быть обжарены въ маслѣ.

Селедка съ яблоками. Нарѣзать правильно четырехугольными кусочками селедку безъ костей, (голову и хвостъ оставить) и столько же отвареннаго и очищеннаго картофеля и хорошаго вкуса очищенныхъ сырыхъ яблоковъ, положить мелко изрубленныхъ: зеленой петрушки, астрагону, кербелю и укропу, размѣшать, прибавить по вкусу уксусу, прованскаго масла, уложить на тарелку въ видѣ селедки и, приложивъ голову и хвостъ, подавать.

Селедки копченныя. Очистить отъ верхней кожи копченую селедку, снять съ костей, нарѣзать какъ должно, приготовить изъ свареннаго и очищеннаго картофеля круглыхъ пластовъ, сколько окажется нужно, уложить оными тарелку, залить немного прованскимъ масломъ съ рубленною зеленью: шарлотомъ, кербелемъ, укропомъ и астрогономъ и, положивъ сверху селедку, подавать. Уксусъ любители сами прибавляютъ за столомъ.

Балыкъ осетровый, лосавина и семга. Подаются одина-

ковымъ способомъ: снать верхнюю кожу, отдѣлить отъ средней кости, нарѣзать тонкими пластами и уложить на тарелку. Уксусъ и прованское масло подается въ судкахъ.

Тартины изъ яицъ. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ бѣлаго хлѣба и смазать сверху сливочнымъ масломъ; потомъ сварить, очистить и изрубить мелко соответственное число яицъ (бѣлки отъ желтковъ особо), слабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ и уложивъ на тартины рядами желтки, бѣлки и рубленую зеленую петрушку, подавать.

Тартины изъ икры. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ бѣлаго хлѣба, наложить свѣжею или паюсною икрою, обсыпать кругомъ мелко рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ и положивъ на тарелку, подавать.

Тартины изъ телятины, ветчины и солонины. Нарѣзать и смазать сливочнымъ масломъ тартины, положить сверху кружечки телятины, въ перекладку съ рубленными: зеленою петрушкою, укропомъ, кербелемъ и астрогономъ, и положивъ на тарелку, подавать.

Тартины изъ ветчины. Поступать какъ сказано выше, употребивъ вареную ветчину.

Тартины изъ солонины. Поступать какъ сказано выше, о тартинахъ изъ телятины; вмѣсто рубленой зелени обкладывается тертымъ хрѣномъ.

Тартины изъ дичи. Нарѣзать нужное число тартинокъ, смазать *анчоусовымъ масломъ, наложить ломтиками на-

рѣзанныхъ филеевъ изъ дичи, въ перекладку съ филеями аячоусовыми, посыпать сверху рубленою зеленью, уложить на тарелку и подавать.

Тартинны съ маіонезомъ. Нарѣзать нужное число тартинокъ, посыпать сверху мелко изрубленнымъ ланспикомъ, положить замаскированные въ маіонезѣ филея, и до отпущка оставить на тарелкѣ въ холодномъ мѣстѣ.

Ветчина натурально. Снять съ сырой ветчины верхнюю кожу, нарѣзать тонкими пластами, уложить на тарелку и подавать.

Языкъ копченый. Сваренный въ водѣ и застуженный въ холодномъ мѣстѣ копченый языкъ, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать филеями и уложивъ на тарелку, подавать.

Пастеть изъ дичи. Оставшійся отъ обѣда пастеть, на другой день подается для закуски, который должно нарѣзать филеями, обложить рубленнымъ ланспикомъ, и подавать на тарелкѣ или на тартинахъ.

Сигъ копченый. Очистить отъ верхней кожи, положить на тарелку и подавать на столъ цѣльнымъ.

Сосиски изъ зайца, свинья и баранья. Обжарить сосиски на маслѣ, и когда будутъ готовы, снять на тарелку, заглясеровать и остудивъ на льду, обложить рубленнымъ ланспикомъ.

Колбасы московскіе и италіанскіе. Снять съ оныхъ верхнюю кожу, нарѣзать пластами, уложить на тарелку и подавать.

Канале съ маіонезомъ. Десертныя маленькія булочки, обтереть кругомъ на теркѣ, разрѣзать пополамъ и вынуть изъ средины мякишъ.

Нарѣзать изъ жаренныхъ куръ, дичи или телятины соответственное количество сальпикону, замариновать уксусомъ и прованскомъ масломъ, прибавить бѣлаго маіонезу, размѣшать, наложить въ приготовленные булочки, замаскеровать сверху и уложивъ на салфетку, подавать.

Рѣдиска бѣлая и розовая. Вымыть въ холодной водѣ нужное количество рѣдиси, вытереть полотенцемъ, очистить черную плеву, пятна и крупный листъ, уложить на тарелку и подавать со сливочнымъ масломъ.

Тартины изъ раковъ. Приготовить тартины изъ бѣлаго хлѣба, намазать анчоусовымъ масломъ, уложить сверху раковыми шейками въ видѣ кружка, по краямъ убрать рубленнымъ кервелемъ, уложить на тарелку и подавать.

Канале съ краснымъ соусомъ. Приготовить булочки, какъ сказано выше, наложить сальпикономъ для филеевъ, заглясеровать глянсомъ, обложить кругомъ ланспикомъ и уложивъ на тарелку, подавать.

Шампиньоны фаршированные. Очистить нужное количество крупныхъ шампиньоновъ, выбрать изъ средины

мякишъ, посолить и наложить въ плафонъ на прованское масло, нафаршировать рубленными шампиньонами и поставить въ горячую печку; когда будутъ въ половину готовы, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить сверху масломъ и оставить въ печкѣ, пока не заколеруются, потомъ снять на тарелку, подлить собственного соку и подавать.

Раки въ кокилахъ. Взять сваренныхъ рѣчныхъ крупныхъ раковъ сколько нужно, очистить шейки особо, и изъ спинки вынуть черную нечистоту; ножки же и остальные части истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь частое сито.

Приготовить густаго бешемелю изъ сливокъ, положить пюре изъ раковъ, снабдить по вкусу солью, наложить въ раковую спинку рядъ шеекъ, залить бешемелемъ, потомъ наложить снова шеекъ, пока не будетъ полна, и выдѣлавъ оныя до послѣдней, посыпать сверху хлѣбомъ, окропить растопленнымъ масломъ, заколеровать въ печкѣ и подавать на салфеткѣ горячими.

Филеи изъ сардиновъ. Приготовить продолговатыя тартины, смазать анчоусовымъ масломъ, наложить рядами рубленной зелени кервелю, астрагону, укропу и шарлоту, сверху положить два филея изъ сарлинокъ, уложит на тарелку и подавать.

Тартлеты изъ дичи. Приготовить хрустады въ тартлетныхъ формочкахъ, какъ сказано на стр. 106, наложить

*салъпикономъ изъ дичи для филеевъ безъ трупелей, покрыть сверху соусомъ томатомъ, уложить на салфетку и подавать горячими.

Солонина съ ланспикомъ. Нарѣзать филеями сваренной холодной солонины, уложить на тарелку, убрать кругомъ ланспикомъ и подавать съ хрѣномъ для холоднаго.

Гусь копченый съ шинкованною капустою. Отварить до мягкости грудинку копченаго гуся, остудить на льду, очистить отъ верхней кожи, снять съ костей и нарѣзать маленькими филеями.

Приготовить изъ кислосладкаго хлѣба продолговатыя маленькія хрустады, изжарить на маслѣ, выбрать средину, наложить горячею шинкованною капустою (*), сверху наложить филей съ гуся и заглясеровать.

Корюшка маринованная. Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ, нужное число корюшки, посолить и изжарить на раскаленномъ прованскомъ маслѣ до колера; когда будетъ готова, снять на блюдо и поставить въ холодное мѣсто.

Когда простынетъ, наложить рядъ оной въ стеклянную банку, переложить пластами изрѣзаннаго сыраго луку, потомъ снова корюшки и луку, и наложивъ такимъ образомъ до верху банки, залить приготовленнымъ холоднымъ соусомъ для маринаты, такъ чтобы соусъ былъ выше корюшки, сверхъ онаго прованскимъ масломъ и оставить до другаго дня.

(*) См. гарниры.

Яйца фаршированные. Сварить твердо нужное число яицъ, и когда будутъ готовы, выбрать въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ осторожно, дабы не размять скорлупу, потомъ выбрать изъ оной, изрубить мелко, положить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ съ частию рубленной зеленой петрушки, наложить обратно въ ту же скорлупу, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ. Подавать на салфеткѣ.

Корнишоны и марината разная. Подаются натурально.

Артишоки съ соусомъ. Приготовить низы отъ маленькихъ артишоковъ, какъ сказано выше артишоки по-ліонски, залить собственнымъ соусомъ и застудить на льду; потомъ выбрать изъ соуса, обровнять, заглясеровать глянсомъ, уложить на тарелку и подавать.

Ветчина съ ланспикомъ. У свареннаго куска ветчины снять верхнюю кожу, заглясеровать глянсомъ, нарѣзать правильно филеями, уложить на тарелку и обложивъ рубленнымъ ланспикомъ, *подавать.

Бутербродъ по-швейцарски. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ кислосладкаго хлѣба, смазать сливочнымъ масломъ, покрыть ломтикомъ швейцарскаго сыру и наложивъ снова тартиною, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ; предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ и подавать.

*АЛФАВИТЪ.

АНЧОУСОВОЕ МАСЛО.

Вымыть нужное количество анчоусовъ, изрубить мелко, прибавить вдвое болѣе сливочнаго масла, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито и прибавивъ по вкусу мушкатнаго орѣха и зеленой рубленной петрушки, размѣшать въ чашкѣ и употреблять.

АНАНАСЫ.

Очистить отъ верхней кожи ананасъ, нарѣзать умѣренными пластами въ кастрюлю, залить сиропомъ и варить покрытымъ на легкомъ огнѣ часъ; потомъ выбрать на сито, а сиропъ откипятить и употреблять.

Б.

БУЛЬОНЪ 1-й.

Отвѣсить говядины изъ частей: филейной, костречной грудной или края, полагая на каждую персону по 1-му фунту, снять мягкія части съ костей, завязать голландскими нитками, вымыть и положить вмѣстѣ съ костями въ соразмѣрный луженый котелъ или кастрюлю, налить холодною водою и поставить на огонь; когда начнетъ закипать, снимать накипь сверху шумовкою, пока не очистится совершенно, положить очищенныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельерею, порею и луку, снабдить по вкусу солью и пряностями, англійскимъ перцемъ, лавровымъ

листомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и гвоздикою, варить на легкомъ огнѣ 5 часовъ, доливая кипяткомъ, дабы бульонъ былъ въ одной мѣрѣ; потомъ вынуть завязанную часть говядины, процѣдить сквозь салфетку или частое сито, и снявъ жиръ сверху, употреблять.

Молодая говядина варится ранѣе, слѣдовательно когда говядина уварится до мягкости, тогда бульонъ долженъ быть совершенно готовъ (*).

БУЛЬОНЪ 2-й.

Оставшіяся кости отъ 1-го бульона, переложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить водою, прибавить очищенныхъ кореньевъ и приности; а также соединить съ онымъ кости изъ телятины, баранины и всей живности или дичи, какая только случится и варить на легкомъ огнѣ 3 часа; потомъ процѣдить сквозь салфетку, снять сверху жиръ и вскипятить на крѣпкій бульонъ или глянсъ.

БУЛЬОНЪ КРѢПКІЙ ИЛИ ГЛЯСЪ.

Поставить въ большой кастрюлѣ на огонь процѣженный 2 бульонъ, кипятить до совершенной густоты, снимая сверху накипь и наблюдая, дабы ко дну кастрюли не приставала, а когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь сито въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто. Предъ употребленіемъ положить немного въ кастрюлю и разогрѣть въ горячей водѣ на пару.

(*) Горячій бульонъ не покрывается на льду плотно, въ прогевомъ случаѣ онъ скоро портится и бываетъ негоденъ для употребленія.

БУЛЬОНЪ КРѢПКІЙ ФАБРИЧНЫЙ.

Начать въ холодной водѣ нужное количество крѣпкого бульону, очистить сверху и нарѣзать мелкими кусками. Потомъ нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: сельерею, порею, петрушки, моркови и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить соответственную пропорцію пряностей, налить 2-мъ бульономъ, вскипятить на огнѣ и положивъ изрѣзанный крѣпкій бульонъ, мѣшать, пока не распустится; потомъ сварить на легкомъ огнѣ до густоты, процѣдить сквозь сито и поступить какъ сказано выше «бульонъ крѣпкій».

БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ.

Нарѣзать ломтиками кореньевъ: луку, моркови и порею, положить въ кастрюлю или котель, потомъ вымыть говядину съ частію телячьихъ костей, положить сверхъ кореньевъ и изготавивъ на легкомъ огнѣ подъ крышкою до краснаго цвѣта, залить холодною водою, закипятить, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями, какъ бульонъ 1-й и варить 3 часа, а когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ каменную посуду — употреблять.

БУЛЬОНЪ БѢЛЫЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Поступить какъ сказано выше (см. бульонъ 1-й).

БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Изрѣзать на части и вымыть нужное количество телячьихъ костей, положить оныя въ кастрюлю, влить супо-

вую ложку бульону, покрыть и изготовить на огнѣ до краснаго цвѣта; потомъ залить холодною водою и поступить какъ сказано выше, смотри бульонъ красный.

БРЕСЬ.

Нарѣзать въ кастрюлю очищенныхъ кореньевъ: моркови, луку, селлереею, порею и петрушки, залить жиромъ съ 1-го бульону, положить умѣренно соли и приностей, вскипятить на огнѣ и когда коренья будутъ въ половину готовы, употреблять.

БЕШЕМЕЛЬ ИЗЪ СЛИВОКЪ.

Положить въ кастрюлю нужное количество сливочнаго масла и муки, размѣшать оное лопаткою, влить по порціи не кипяченыхъ сливокъ и мѣшать на плитѣ, пока закипитъ; потомъ положить по вкусу соли, мускатнаго орѣха, гласу, и процѣдивъ сквозь салфетку, употреблять.

БЕШЕМЕЛЬ ИЗЪ СМѢТАНЫ.

Приготавливается какъ бешемель изъ сливокъ, съ тою только разницею, что сливки замѣняются сметаною.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить на каждое яйцо по двѣ столовыя ложки муки, размѣшать до гладкости, развести молокомъ, полагая на каждое яйцо стаканъ молока, снабдить по вкусу солью и испечь на сковородѣ передъ печкою, слѣдующимъ образомъ: разогрѣть на огнѣ съ мелкою солью сковороду, вытереть

полотенцемъ, смазать очищеннымъ масломъ или кускомъ шпика и опять разогрѣвъ, влить ложку массы на сковороду и поставить передъ огонь въ печьку; когда блинъ начнетъ подниматься и отстанетъ отъ сковороды, то, выложивъ оный на крышку, повторять такимъ образомъ до послѣдняго, наблюдая, дабы не было большаго колеру.

БУДИНГИ СВИНЫЕ.

Нарубить мелко бѣлаго рѣпчатого луку, положить въ кастрюлю на растопленное масло и запасеровать на легкомъ огнѣ, до готовности, потомъ положить тройную пропорцію, мелко изрѣзаннаго, свѣжаго, внутренняго свиного сала и вскипятить на огнѣ; когда половина сала растопится, снять съ огня, влить такую же пропорцію процеженной сквозь сито свѣжей свиной крови, положить по вкусу соли, перцу, *толченыхъ пряностей, размѣшать и впустить въ очищенные свиныя *кишки, завязать съ обѣихъ концовъ, опустить въ кипячую соленую воду и варить до готовности (пробуется булавкою и когда въ проколотомъ мѣстѣ кровь не выступитъ, значитъ готовы); потомъ вынуть на плафонъ, наложить легкїй прессъ и поставить въ холодное мѣсто до времени.

БИСКВИТЪ.

Взять 10 яицъ, отдѣлить бѣлки въ кондитерскїй котель, а желтки въ каменную чашку, отмѣрить въ желтки 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, немного тертой съ лимона цедры, и мѣшать лопаткою, пока желтки не поднимутся; потомъ отмѣрить 5 столовыхъ ложекъ просѣян-

ной крупчатой муки, размѣшать, положить сбитыя въ пѣну бѣлки, мѣшать осторожно, поднимая сверху въ низъ, дабы масса была ровна; потомъ положить на мѣдный листъ бумагу, вылить на оный массу и, размазавъ ровно, поставить въ печку въ легкій жаръ; когда будетъ готово вынуть, снять съ бумаги и поставить въ холодное мѣсто.

БѢЛКИ СБИТЫЕ.

Отбить нужное число куриныхъ бѣлковъ въ кандитерскій котелъ или кастрюлю, сбивать проволочнымъ вѣшникомъ сначала полегче, а предъ концемъ какъ можно скорѣе, дабы бѣлки не затворжились и не останавливаясь сбивать до готовности, потомъ класть постепенно куда слѣдуетъ. При сбивкѣ бѣлковъ должно тщательно наблюдать, чтобы они не были перебиты или не добыты, чрезъ что они теряютъ свою силу.

Г.

Г А Р Н И Р Ы:

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ РОСТБИФА.

Очистить нужное количество продолговатаго картофеля, обланжирить въ соленой водѣ, и когда закипятъ, отлить на друшлякъ, положить на растопленное масло въ сотейникъ и обжарить на легкомъ огнѣ до колеру.

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ, ФИЛЕЯ, БИФТЕКСУ И ПРОЧ.

Очистить картофелю и наръзать круглою, овальною или

продолговатою ложечкою (за неимением ложечки обтачиваютъ правильно ножемъ) и положить на растопленное масло въ сотейникъ; за 15 минутъ до отпуска изжарить на большомъ огнѣ и когда будетъ готовъ, посолить и выбрать изъ масла друшлаковою ложкою на блюдо или въ кастрюлю. (Картофель жарить можно и на очищенномъ фритюрѣ, тогда дожариваютъ предъ отпускомъ на маслѣ).

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ ВАРЕНЬИЙ.

Приготовленный т. е. наточенный, какъ сказано выше, картофель положить въ паровой котелъ, посолить и сварить на пару до мягкости.

Подобно сваренный картофель подавать на гарниръ къ рыбамъ; для гарнировъ заправляется со сливочнымъ масломъ, съ бульономъ, а по надобности и съ изрубленною зеленою петрушкою.

ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Оставшіеся отъ картофеля обрѣзки, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить солью, масломъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю и развести чѣмъ будетъ нужно (*).

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Вымыть и сварить въ соленой водѣ нужное число

(*). Для сухихъ пюре варить картофель въ паровомъ котлѣ неочищеннымъ и когда будетъ готовъ, очищать по одной штукѣ и тотчасъ протирать сквозь сито.

крупнаго картофеля, а когда будетъ готовъ, очистить и обточить до одинаковаго состоянія; потомъ, вынувъ средину картофеля, положить оный на растопленное масло въ кастрюлю, размять лопаткою, снабдить солью и, нафаршировавъ этимъ же картофелемъ, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, смазать сверху яйцомъ и дать колеръ въ горячей печкѣ.

МОРКОВЬ.

Наточить ножемъ или вынуть гарнирною ложечкою нужное количество моркови, обланжирить въ водѣ и когда закипитъ, отлить на друшлякъ, положить въ кастрюлю, снабдить солью, немного глянсомъ и сливочнымъ масломъ, залить 1-мъ бульономъ и сварить на огнѣ до мягкости, наблюдая, дабы морковь не приставала ко дну кастрюли, а сокъ скипѣлъ до соусной густоты.

РЪПА.

Приготовить и поступить во всемъ подобно моркови.

ЛУКЪ.

Очистивъ нужное количество луку, обланжирить въ водѣ, а когда закипитъ отлить на друшлякъ, сложить въ соразмѣрный сотейникъ, положить глянсу, масла, соли и немного сахару, залить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости. Дабы лукъ кругомъ заколеровался, должно оный поворачивать.

БОБЫ БѢЛЫЕ, СВѢЖІЕ И СУШЕНЫЕ.

Перебрать и вымыть нужное количество бѣлыхъ бо-

бовъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, снабдить солью, двумя очищенными луковичами и двумя морковьями, и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто, не сливая воды, покрытыми.

ПЮРЕ ИЗЪ БОБОВЪ ПО-БРЕТОНСКИ.

Нашинковать мелко луку, запасеровать на маслѣ до готовности и протереть сквозь частое сито; потомъ выбрать на сито же друшлаковою ложкою, сваренныхъ до мягкости горячихъ бобовъ, протереть, собрать въ соразмѣрную кастрюлю на растопленное масло, размѣшать и развести хорошимъ бульономъ, положивъ мушкатнаго орѣха.

БОБЫ БѢЛЫЕ.

Выбрать друшлаковою ложкою сваренныхъ бобовъ, положить немного масла, ложку бѣлаго соуса, размѣшать и вскипятить; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью и положить мелко изрубленной зеленой петрушки.

БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ.

Нарѣзать бобовъ длинными или четырехъ-угольными пластами, и вымыть въ холодной водѣ; за 15-ть минутъ до отпуска опустить въ соленую, кипящую въ большой кастрюлѣ ключемъ воду, и когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, размѣшать на ситейникѣ со сливочнымъ масломъ и употреблять. Въ случаѣ окажется надобность сварить раньше, тогда отлитые бобы на друшлакъ, перелить холодною водою.

СПАРЖА ЗЕЛЕНАЯ И БЪЛАЯ.

Очистить спаржу, нарѣзать одинаковыми кусками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до готовности; когда будетъ готова, отлить на друшлякъ и размѣшать на сотейникѣ со сливочнымъ масломъ.

ЗЕЛЕНЬІЙ ГОРОХЪ.

Вылущить нужное количество молодого, зеленого гороху, и за 15 минутъ до отпуска сварить до мягкости въ кипящей ключемъ соленой водѣ, отлить на друшлякъ, положить на сливочное масло въ кастрюлю и размѣшавъ, употреблять.

МАКАРОНЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Опустить въ кипящую соленую воду нужное количество итальянскихъ или обыкновенныхъ макаронъ и сварить на огнѣ; когда будутъ готовы, отлить на друшлякъ, положить обратно въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла и размѣшать съ тертымъ пармезаномъ и швейцарскимъ сыромъ.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА.

Очистить цвѣтную капусту, вымыть въ холодной водѣ и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; когда будетъ готова, влить одну суповую ложку холодной воды и поставить на столъ до времени открытою.

МАСЕДУАНЪ.

Взять на сотейникъ сваренной моркови и рѣпы, и такую

же пропорцію сваренныхъ , зеленыхъ и свѣжихъ бобовъ , сваренной бѣлой и зеленой спаржи, готоваго зеленого гороху и свареннаго на пару картофеля (*), положить сливочнаго масла, ложку бѣлаго соуса или бешемели изъ сливокъ, разогрѣть на плитѣ и употреблять.

ЦИКОРІЙ ИЛИ АНДИВІЙ.

Перебрать бѣлую андивію, вымыть въ холодной водѣ и обланжирить; когда закипитъ , отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжавъ до сухости , перебрать , изрубить мелко, положить на растопленное масло въ кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на часъ въ горячую печь, дабы упрѣло совершенно ; когда будетъ готово , переложить въ кастрюлю , положить соответственную пропорцію густаго * бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ, глянсомъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

ЩАВЕЛЬ.

Взять нужное количество очищеннаго, вымытаго и мелко нашинкованнаго щавеля, положить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на огнѣ покрытымъ ; когда будетъ готовъ , слить сокъ въ кастрюлю , а въ щавель положить * бешемели , глянсу , масла , соли и размѣшавъ, вскипятить на плитѣ. Если окажется жидкимъ , залейzenовать желтками , а въ противномъ случаѣ развести щавельнымъ сокомъ или бульономъ.

(* Картофель вырѣзывается гарнирною ложечкою.

ГОДИВО ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Отвѣсить фунтъ очищенныхъ филеевъ изъ рябчиковъ , изрубить мелко и поставить въ холодное мѣсто.

Очистить отъ жилъ и изрубить $1\frac{3}{4}$ фунта воловьего жиру, соединить вмѣстѣ съ филеями, положить одно яйцо, по вкусу соли, перцу и мушкатнаго орѣха, истолочь въ каменной холодной ступкѣ съ кускомъ льду, величиною съ куриное яйцо, протереть сквозь сито, размѣшать съ рубленными трупеллями, шампиньонами или зеленымъ шарлотомъ и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ. Сварить въ кипяткѣ пробу и когда будетъ тверда, прибавить соку изъ трупелей или гясу.

ГОДИВО ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, КУРЪ И ДИЧИ.

Приготавлиются какъ годиво изъ рябчиковъ , съ тою только разницею , что на фунтъ филеевъ нужно полтора фунта воловьего жиру.

ГРЕНОЧКИ ДЛЯ СУПОВЪ.

Нарѣзать правильно изъ бѣлаго хлѣба четырехъ-угольными, маленькiя греночки и подсушить до желтаго цвѣта въ горячей печкѣ.

ГРЕБЕШКИ СЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Очищенные и вымоченные въ холодной водѣ до бѣлаго состоянiя гребешки, опарить въ горячей водѣ и очистивъ отъ верхней кожи, обланжирить; когда закипитъ, отлить въ холодную воду, обровнять, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, выжать сокъ изъ одного лимона и сварить до мягкости; потомъ вылить въ каменную чашку, покрыть бумагою и держать въ холодномъ мѣстѣ.

ГЛАЗУРЬ ЗАВАРНОЙ.

Положить въ кандитерскую кастрюлю сахару, сколько окажется нужнымъ, налить немного холодною водою, поставить на конфорку и кипятить до густоты; пробуется слѣдующимъ способомъ: положить три зернышка изъ лимона и варить вмѣстѣ, когда онѣ всплывутъ вверхъ, то значить сиропъ готовъ; потомъ снять съ огня, выжать сокъ изъ половины лимона, немного остудить, размѣшать лопаткою, начиная отъ краевъ кастрюли, и когда сиропъ побѣлѣетъ и начнетъ густѣть, прибавлять по немногу лимоннаго соку и рому, развести сколько требуетъ пропорція глазура.

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНЫЙ.

Распустить на плитѣ въ горячей водѣ шоколадъ, и когда сиропъ будетъ готовъ, для глазуру, вмѣсто рому и лимоннаго соку влить распущенный шоколадъ, если же сиропъ будетъ густъ, прибавить холодной воды.

ГЛАЗУРЬ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Отбить въ каменную чашку бѣлокъ, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару, прибавить соку изъ лимона и мѣшать, пока поднимется и совершенно побѣлѣетъ, потомъ употреблять.

Ж.

ЖЕЛВЪ ИЛИ ЧЕРЕПАХА.

Въ С. Петербургѣ черепахъ доставляютъ изъ Франціи и Англіи въ жестяныхъ банкахъ, которые предъ отпускомъ должно открыть и сцѣдить сокъ въ соусъ для су-

пу; черепаху же соединить съ приготовленнымъ для сего же супу гарниромъ.

ЧЕРЕПАХИ ЖИВЫЯ.

См. ниже.

ЖЕНВАСЪ.

Отдѣлить отъ 10 яицъ желтки въ чашку, а бѣлки въ котель, положить въ желтки 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахара, тертой цедры съ лимона и мѣшать пока желтки не побѣлѣютъ; потомъ положить 4 ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ муки, размѣшать, * сбить бѣлки на пѣну, положить вмѣстѣ, поднимать снизу вверхъ, дабы масса размѣшалась ровно.

Подслоить масломъ мѣдный листъ или плафонъ съ рантами, вылить массу, сровнять сверху и поставить въ печку; между тѣмъ приготовить выемки или формы, какія окажутся нужными для пирожного, и когда женвасъ будетъ въ половину готовъ, вынуть изъ печки, изрѣзать на листъ, поставить обратно въ печку и испечь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножомъ и снять горячимъ на бумагу.

И.

ИЗЮМЫ ДЛЯ КРЕМОВЪ И БУДИНГОВЪ.

Перебрать нужное количество изюминокъ, полагая на каждую форму по $\frac{1}{8}$ кишмишу, $\frac{1}{8}$ коринки, $\frac{1}{8}$ изюму и $\frac{1}{8}$ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ (*), все это вымыть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ фун.

(*) Цукаты изъ слѣдующихъ: корни апельсинныя, лимонныя, дынные, арбузныя, можно прибавлять анжелику и фрукты.

сахару, влить по рюмкѣ: мадеры, малаги и рому, потомъ поставить на плиту и сварить на легкомъ огнѣ покрытыми до мягкости; когда будутъ готовы, поставить на холодное мѣсто. Употребить какъ будетъ сказано.

К.

КОНСОМЕ ИЗЪ КУРЪ.

Взять для консоме нужное количество очищенныхъ и вымытыхъ куръ (*), снять съ оныхъ филей и поставить на ледъ покрытыми.

Остальные части завязать голландскими нитками и положить въ соразмѣрный котель или кастрюлю, прибавить на каждую куру по 1 фунту говяжьихъ и $\frac{1}{2}$ фунта телячьихъ костей, налить холодною водою и поступить какъ сказано выше (см. *бульонъ 1-й); когда куры сварятся, вынуть, отдѣлить ножки отъ костей, очистить, посолить, наложить прессъ и поставить въ холодное мѣсто, а консоме процѣдить и очистить слѣдующимъ способомъ: взять фунтъ мягкой телятины, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, вбить нужное количество бѣлковъ, полагая на каждую куру по 2 бѣлка, мѣшать, положить въ кастрюлю, развести консоме и варить на легкомъ огнѣ полчаса, доливая по столовой ложкѣ холодною водою, чтобы очистился; потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КРУТОНЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХЪ БЛЮДЪ ИЗЪ ЛАНСПИКУ.

Очищенный ланспикъ застудить на льду въ шарлот-

(* Полагается на 6-ть персонъ одна штука.

ной формѣ, а когда будетъ готовъ, обмочить форму въ теплую воду, выложить на бумагу и наръзать нужное количество крутоновъ по усмотрѣнію, т. е. трехъ-угольными, осми-угольными, продолговатыми, круглыми или въ видѣ полумѣсяцовъ, какіе окажутся нужными для уборки холоднаго (за каждымъ крутономъ ножъ обмакивать въ горячую воду, безъ чего крутоны не могутъ быть чисто вырѣзанными); когда будутъ готовы, сложить на бумагу и поставить до употребленія въ холодное мѣсто.

КАШТАНЫ ПЕЧЕНЬЕ.

Надрѣзать полукругло верхнюю кожу каштана, положить на плафонъ и засыпать сверху солью; за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую печь и когда будутъ готовы, выбрать, вытереть полотенцемъ и отпустить горячими на салфеткѣ.

КАШТАНЫ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Очистить печеные каштаны отъ обѣихъ кожъ, обрывать, сложить въ кастрюлю, влить немного мадеры, маляги, гласу, масла, и кинуть на плитѣ такъ, чтобы сокъ въ каштанахъ остался густымъ.

КЛЯРЪ.

Положить одинъ фунтъ муки въ каменную чашку, развести теплою водою до умѣренной густоты (*), влить столовую ложку прованскаго масла, положить соли по пропорціи и 4 сбитыхъ бѣлка на пѣну, размѣшать, обмакивать выше означенное и опускать въ горячій фритюръ.

(* На фунтъ муки полагается 3 стакана воды, мука сухая принимаетъ больше а сырая меньше, приготавлиющій подливъ на лопатку массы долженъ опредѣлять густоту: любители разводятъ тѣсто для кляру бѣлыми пивомъ.

КНЕЛИ ИЗЪ КУРЪ.

Снять нужное количество куриныхъ филеевъ, очистить отъ жилъ, изрубить мелко и положить на крышку.

Приготовить такое же количество заварнаго *понаду, или мягкаго безъ верхней корки бѣлаго хлѣба, который долженъ быть размоченъ въ молокѣ и отжать до суха въ салфеткѣ, положить къ филеямъ въ половину оныхъ масла и начать фаршъ слѣдующимъ способомъ: истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія филей, положить понадъ или хлѣбъ, истолочь снова, положить масла, по пропорціи соли, перцу, мушкатнаго орѣха и одно яйцо, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, выложить въ умѣренную кастрюлю, размѣшать и сварить въ кипячей соленой водѣ одну кнель для пробы; если приготовляющему окажется надобность въ нѣжной кнели, то онъ долженъ прибавить въ фаршъ скипяченнаго до густоты бешемелю и сбитыхъ сливокъ, потомъ размѣшать, и поставить въ ледъ на полчаса; пропорція для приготовления фаршу кнелей, слѣдующая: одинъ фунтъ очищенныхъ филеевъ, полфунта понадъ или хлѣба, полфунта масла и два яйца; бешемель и сбитые сливки кладутся въ такомъ только случаѣ, когда проба окажется довольно твердою; пропорція сія служитъ для фаршевъ изъ индѣекъ, телятины, зайцевъ, разной дичи и рыбы.

Кнели выдѣлываются чайными, столовыми или кухонными ложками на подслоенный масломъ сотейникъ, слѣдующимъ способомъ: размѣшать фаршъ лопаткою, набрать оной ложку, обровнять ножемъ и обмочивъ въ холодную воду другую ложку, выбрать изъ первой и выло-

жить на приготовленный сотейникъ, продолжая такимъ образомъ до послѣдней; когда будутъ готовы, покрыть подслоеною бумагою, а за 10 минутъ до отпуска, влить осторожно кипячаго бульону или соленой воды, и сварить на легкомъ огнѣ.

КНЕЛИ ЗЕЛЕНЬЯ.

Взять въ кастрюлю нужное количество фарша для кнелей, размѣшать до гладкости, положить умѣренную пропорцію приготовленной эссенціи изъ разной зелени для равиогу, размѣшать и выдѣлывать ложками, какъ сказано выше.

КЛЕЙ ДЛЯ ЖЕЛЕ И КРЕМОВЪ, ОСЕТРОВЫЙ.

Отвѣсить нужное количество осетроваго клею, разщипать на ломтики, положить въ кастрюлю, влить холодной воды и всполоснувъ немного, налить свѣжею водою и поставить на плиту; когда закипитъ, отставить на легкій огонь и варить, пока ломтики не обратятся въ жидкость, потомъ процѣдить сквозь салфетку въ каменную чашку и употреблять.

КЛЕЙ ТЕЛЯЧІЙ.

Снять съ костей телячьи ножки, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на огонь и мѣшать, пока окажется сверху накипь; потомъ очистить сверху и дать кипѣть на легкомъ огнѣ 4 часа; когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и кипятить на плитѣ до надлежащей густоты.

Подобный клей вываривается изъ свиной кожи слѣдующимъ способомъ: вымочить въ теплой водѣ верхнюю кожу безъ шпика, выскоблить съ обѣихъ сторонъ какъ можно чище и обланжирить въ водѣ; когда закипитъ, вынуть въ холодную воду и повторивъ чистку, сложить въ

кастрюлю , налить холодною же водою и варить, пока кожа не сдѣлается совершенно мягкою, потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КВАСЪ СВЕКОЛЬНЫЙ.

См. ниже свекла квашеная.

За неизмѣнимъ свекольнаго квасу замѣнить можно слѣдующимъ : нарѣзать свеклы, капусты и луку по немного , положить въ умѣренную кастрюлю, налить виннымъ уксу-сомъ пополамъ съ водою, прибавить пряностей, пучёкъ су-хаго майрану и варить на легкомъ огнѣ, пока квасъ не по-лучить пріятнаго вкуса ; потомъ процѣдить и употреблять.

КОЛЕРЪ СВЕКОЛЬНЫЙ.

За 5 минутъ до отпуска натерѣтъ на теркѣ очищенную красную свеклу , положить въ кастрюлю , влить суповую ложку бульону , скипятить на огнѣ, процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КАША РАЗСЫПЧАТАЯ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Всыпать на плафонъ 1 фунтъ мелкой гречневой кру-пы , подъ названіемъ смоленской , вбить 2 яйца , размѣ-шать слегка, дабы вся крупа обмокла , высушить въ теп-ломъ мѣстѣ и просѣять сквозь рѣдкій друшлякъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ. $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, поло-жить $\frac{1}{2}$ фунта масла, по пропорціи соли, всыпать приго-товленную крупу, замѣшать лопаткою и варить закрытою на легкомъ огнѣ 15 минутъ; потомъ размѣшать, поставить въ горячую печку на 15 минутъ и употреблять.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ.

Каша гречневая готовится подобно кашѣ рассып-чатой, но заваривается на водѣ.

КРУТОНЫ ЖАРЕННЫЕ ДЛЯ СУПОВЪ.

Нарѣзать правильно изъ бѣлаго хлѣба четырехъ-угольные маленькіе крутоны и обжарить на очищенномъ маслѣ до желтаго колера; когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, осушить отъ масла и сложивъ на тарелку, подавать при супѣ.

КРУТОНЫ ДЛЯ ФИЛЕЕВЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число крутоновъ соотвѣтственно филеямъ и обжарить въ очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера.

КРУТОНЫ ДЛЯ ЖАРЕННОЙ МЕЛКОЙ ДИЧИ.

Нарѣзать соотвѣтственной величины крутоны четырехъ-угольными, овальными или круглыми, надрѣзать кругомъ края и обжарить на очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру; потомъ вынуть средину и нафаршировать фаршемъ гротаномъ или запасерованными кишками изъ бекасовъ.

КРУТОНЫ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ.

Нарѣзать крутоны трехъ-угольными, овальными или овално-круглыми, въ видѣ яйца и изжарить на очищенномъ маслѣ до колеру; таковые крутоны можно запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ и обжарить какъ сказано.

КРУТОНЫ ДЛЯ ТОМАТОВЪ ИЛИ ПОМДОРОВЪ.

Нарѣзать круглые крутоны, соотвѣтственной томатамъ величины и изжарить на очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера.

КРУТОНЫ ДЛЯ КАРДОНОВЪ.

Нарѣзать маленькіе восьми-угольные высокіе крутоны,

обрѣзать при краяхъ концемъ ножа, изжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и вынуть средину; предъ отпускомъ на фаршировать мозгами изъ костей и заглясеровать

Мозги часомъ ранѣе сварить въ соленомъ кипяткѣ и держать до отпуска горячими.

КОМПОТЪ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Разрѣзать по поламъ каждый абрикосъ, вынуть изъ средины косточку, ошпарить въ горячей водѣ, снять верхнюю кожу, положить въ кипячій сиропъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы, выбрать на сито, а сиропъ скипятить до надлежащей густоты и остудить на льду. Привозные изъ Франціи абрикосы въ бутылкахъ откупорить, отлить на сито, въ сокъ прибавить сахару и скипятить.

КОМПОТЪ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

Поступить во всемъ какъ сказано выше, (см. компотъ изъ абрикосовъ).

КОМПОТЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Разрѣзать пополамъ и вынуть косточку изъ сливы, ошпарить въ горячей водѣ, очистить верхнюю кожу, положить въ кипячій сиропъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы выбрать на сито, а сиропъ скипятить до густоты и остудить на льду; сливы уложить на блюдо и залить холоднымъ сиропомъ. Бѣлыя сливы и ренглады варятся цѣльными.

КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ ИЛИ ГРУШЪ.

Очистить отъ верхней кожи яблоки, для компота, раздѣлить такъ, какъ обыкновенно оныя дѣлятся т. е.

большое яблоко на 4 части, среднее пополамъ, а маленькое очищается цѣльнымъ; для гарнировъ на желе вырѣзаются выемкою кружки и въ среднѣ оныхъ вынимается также круглою, но по меньше выемкою, дабы въ каждое яблоко можно было положить по немного фруктоваго желе, сварить ихъ въ кипяткѣ или жидкомъ сиропѣ до мягкости, а когда будутъ готовы, выбрать на сито и поставить въ холодное мѣсто; потомъ уложить какъ будетъ нужно и залить сиропомъ для компота.

КОМПОТЪ ИЗЪ ВИНОГРАДУ.

Виноградъ Крымскій крупный очистить отъ верхней кожи, внутреннихъ зернышекъ и залить густымъ сиропомъ съ мараскиномъ. Виноградъ здѣшній очистить осторожно отъ внутреннихъ зеренъ и залить сиропомъ, какъ сказано выше.

КОМПОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Очистить апельсины отъ обѣихъ кожъ, нарѣзать пластинами поперекъ, или снять филея въ длину безъ жилъ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, влить столовую ложку рому и поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ; апельсины должно нѣсколько разъ поливать образовавшимся сиропомъ и осторожно переворачивать; потомъ уложить на блюдо, и полить сверху сиропомъ съ шинкованною цедрою.

КОМПОТЪ ИЗЪ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ И МАЛИНЫ.

Очистить вышесказанныя ягоды, положить въ холодную воду и тотчасъ осушить на салфеткѣ; потомъ положить въ холодный для компоту сиропъ съ мараскиномъ, размѣшать осторожно и употреблять.

Л.

ЛЕЙЗОНЪ ИЗЪ СЛИВОКЪ ДЛЯ СУПОВЪ.

Отбить 4 желтка въ кастрюлю, размѣшать лопаткою, развести $\frac{1}{2}$ бут. хорошихъ сливокъ и процѣдить сквозь сито; предъ отпускомъ снять кипячій супъ на столъ, влить немного въ лейзонъ и размѣшать, а остальной супъ вылить въ суповую чашку, соединить съ онымъ лейзонъ, размѣшать и подавать. (Лейзонъ для супу на 10 персонъ).

ЛЕЙЗОНЪ ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Поступить какъ сказано выше, лейзонъ изъ сливокъ.

ЛАНСПИКЪ ИЗЪ НОЖЕКЪ И ГОЛОВОКЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ.

Взять нужное количество очищенныхъ телячьихъ ножекъ или головокъ (въ необходимости употребляются и воловы), снять съ костей, обланжирить въ водѣ, снабдить кореньями и пряностями и сварить какъ бульонъ 1-й; когда ножки или головки будутъ готовы, выбрать на крышку, положить умѣренный прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

Ланспикъ процѣдить въ кастрюлю, прибавить красного бульону изъ телятины, умѣренную пропорцію соли, ложку уксусу астрагону, снять до чиста жиръ сверху и очистить слѣдующимъ способомъ: выпустить въ кастрюлю соответственное число яицъ, разбить вѣнчикомъ, развести вышесказаннымъ ланспикомъ и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ отставить на легкій огонь, покрыть крышкою и сверхъ оной положить каленыхъ угольевъ, кипятить, дабы очистился совершенно; поставить въ маленькую форму пробу на ледъ и удостовѣрившись въ крѣпости, процѣдить сквозь растянутую на ножкахъ стула,

салфетку; если въ первый разъ не очистится какъ должно, то очистить вторично бѣлками, а потомъ слить ланспикъ въ шарлотную форму и остудить на льду.

. ЛЕЙЗОНЪ ДЛЯ СОУСОВЪ.

Отбить въ каменную чашку 3 желтка, положить немного масла и сливокъ и размѣшать; когда соусъ скипитъ до надлежащей густоты, влить ложки двѣ въ лейзонъ, размѣшать, потомъ вылить изъ чашки въ кипячій соусъ на сотейникѣ, и не давъ завариться, снять съ огня, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла и поставить покрытымъ (*).

М.

МАІОНЕЗЪ БѢЛЫЙ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Обрѣзки изъ крутоновъ для холоднаго или второй ланспикъ употребляется для маіонезу, слѣдующимъ способомъ: роснустить нужное количество въ кастрюлѣ ланспику, влить по вкусу уксусу астрагону, прованскаго масла и сбивать на льду деревяннымъ вѣничкомъ, до бѣлаго состоянія; когда будетъ готовъ, то назначенные предметы для холоднаго, обмакивать по одной штукѣ.

МАІОНЕЗЪ ЗЕЛЕНЫЙ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Когда вышесказанный маіонезъ будетъ сбить на льду до совершенной бѣлизны, то положить соответственную пропорцію эссенціи изъ разной зелени для равиготу, или эссенціи изъ шпинату.

(*) Приготовляющій долженъ осторожно лить кипячій соусъ въ лейзонъ и мѣшать шибко; въ противномъ случаѣ желтки заварятся.

МОЛОКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ СЛАДКОЕ МЯСО.

Вымочить телячьи молоки въ холодной водѣ, снять верхнюю плену и обланжирить; когда закипятъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить бресомъ и снабдивъ по вкусу солью и пряно-стями; сварить до мягкости.

МАРИНАТА ДЛЯ ФИЛЕЕВЪ, ЖИВНОСТИ И ДИЧИ.

Влить въ каменную или деревянную посуду уксусу столько, чтобы положенная въ оный штука не обнаружилась, положить нарѣзаннаго ломтиками луку, пряностей, соли и толченаго перцу, опустить въ маринату филей воловий, кострець изъ серны, котлеты изъ дикаго вепря, филей изъ дикой козы, лапы медвѣжьи, куропатки бѣлыя, глухари, филей изъ зайцевъ и проч., вынести на ледъ покрытыми и держать, сколько каждому назначено будетъ.

МАРМЕЛАДЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Очистить нужное число яблоковъ, положить въ кастрюлю, подлить немного воды, поставить на плиту и разваривъ до мягкости, снять съ огня и протереть сквозь сито.

Особо поставить въ сотейникѣ сиропъ, (полагается фунтъ сахару на фунтъ яблочнаго мармеладу) и когда оный будетъ готовъ, положить въ него мармеладъ, откипятить до нужной густоты, влить ложку мараскину или хорошаго рому, размѣшать и употреблять.

МЕРИНГА.

Отбить въ кандитерскій котелъ нужное число куриныхъ бѣлковъ, отмѣрить на бумагу столько же столовыхъ

ложекъ мелкаго сахару, потомъ сбить желѣзнымъ вѣнчикомъ бѣлки на пѣну, какъ можно крѣпче, не останавливаясь, дабы бѣлки не затворожились, а когда будутъ готовы, всыпать постепенно отмѣренный сахаръ, не останавливаясь сбивать, и выдѣлать по надобности.

МЕРИНГА ДЛЯ ГАРНИРУ НА КРЕМЪ.

Положить въ бумажный конвертъ вышесказанной меринги, завернуть верхъ плотно, отрѣзать ножницами тонкій конецъ по надобности и выдѣлывать на бумагу одной мѣры колечки такъ, чтобы середина имѣла маленькое отверстіе; потомъ посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, и поставить въ легкую горячую печку; когда заколеруется и высохнетъ, какъ должно, вынуть изъ печки, снять съ бумаги на сито и употреблять.

МЕРИНГА НА ГАРНИРЪ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

Положивъ выше сказанную мерингу въ конвертъ, выдѣлать на бумагу полукруглыми сердечками и каждое по краямъ украсить колечками изъ того же конверта; средину оставить пустою, посыпать мелкимъ сахаромъ и испечь до готовности; предъ отпускомъ снять съ бумаги, наложить сверхъ cadaго фруктовымъ желе, и обложить кругомъ мороженое.

МЕРИНГА ОБЫКНОВЕННАЯ.

Выдѣлать на бумагу столовою ложкою продолговатыя меринги, посыпать сахаромъ и испечь какъ сказано выше; вынувъ изъ печки снимать съ бумаги по одной штукѣ и выбравъ средину, осушить въ печкѣ до готовности.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ ИЛИ ПЕРСИКОВЪ.

Ошпаренные въ горячей водѣ и очищенные отъ верх-

ней кожи абрикосы или персики положить въ кипячій сиропъ (полагая на фунтъ фруктовъ фунтъ сахару), и разварить на мармеладъ; когда будутъ готовы, выложить въ каменную чашку и употреблять. Привозные изъ Франціи въ бутылкахъ абрикосы и персики готовить также.

О.

ОМЛЕТЪ.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха и мелко изрубленной зеленой петрушки; распустить на сковородѣ масла, вылить въ оное приготовленныя яйца и жарить, подрѣзывая тонкимъ ножомъ, дабы не приставали къ низу; когда получать колеръ, выложить на блюдо и поступать по усмотрѣнію.

П.

ПЕЧЕНКИ ИЗЪ НАЛИМОВЪ.

Вынуть нужное количество печенокъ изъ живыхъ налимовъ и вымочить въ холодной водѣ.

Особо скипятить въ кастрюлѣ воды, снабдить по вкусу солью, немного уксусомъ и коровьимъ масломъ, потомъ опустить печенки и скипятить покрытыми; когда будутъ готовы, выложить въ каменную чашку, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто.

ПРЯНОСТИ.

Отвѣсить $\frac{1}{4}$ фунта Англійскаго перцу, 2 лота бѣлаго перцу, 2 лота гвоздики, 2 лота лавроваго листа, 2 лота кардамону, одинъ мушкатный орѣхъ и по одному золотнику корицы, мушкатнаго цвѣта, сухаго тмиуну и майрану,

смѣшавъ все вмѣстѣ, высушить, истолочь и просѣять сквозь частое сито.

ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ.

Очистить сырые каштаны отъ верхней кожи, положить въ кастрюлю на растопленное масло и жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая часто, пока вторая кожа не отстанетъ; потомъ очистить и продолжать жарить до мягкости, а когда будутъ готовы, протереть горячими сквозь частое сито и употреблять.

ПЕТРУШКА ЗЕЛЕНАЯ ЖАРЕНАЯ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ зеленую петрушку, потомъ обжарить въ горячемъ фритюрѣ; когда будетъ готова, посолить немного и перекладывать оною пирожки или рыбу на салфеткѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Вылущенный молодой зеленый горохъ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, съ одною ложкою сливочнаго масла, мелко нашинкованною одною луковницею, суповою ложкою горячей воды и умѣренною пропорціею соли; потомъ варить на большомъ огнѣ покрытымъ и когда упрѣетъ до мягкости, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито и поставить на холодное мѣсто до употребленія. Горохъ переваренный теряетъ настоящий зеленый цвѣтъ, почему слѣдуетъ заблаговременно приготовить все нужное для протирки, пока горохъ еще на плитѣ и тотчасъ по упрѣлости протереть.

ПЮРЕ ИЗЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ.

Вымыть теплою водою нужное количество перловой

крупы, положить $\frac{1}{8}$ хорошаго масла, налить 1-мъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозъ частое сито и размѣшавъ въ кастрюлѣ употреблять.

ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ.

Обжарить на вертелѣ безъ колеру (*) нужное количество молодыхъ куръ, потомъ остудивъ, снять мягкія части съ костей, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по немногу куринымъ бульономъ, протереть сквозъ частое сито и, размѣшавъ въ кастрюлѣ, прибавить по вкусу глянсу, сливочнаго масла, соли, ложку густыхъ сливокъ и поставить покрытымъ на холодномъ мѣстѣ до употребленія.

ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ.

Отнять шейки отъ сваренныхъ раковъ и поступить какъ сказано ниже, (см. раки).

Остальныя части очистить отъ горечи и черноты, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая постепенно собственнымъ бульономъ, протереть сперва сквозъ рѣдкое, а потомъ частое сито, положить въ каменную посуду и поставить покрытымъ въ холодное мѣсто до употребленія.

ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Чтобы приготовить пюре изъ крупной дичи, т. е. зайцевъ, глухарей, тетеревей, фазановъ, куропатокъ, рябчиковъ, гусей и дикихъ утокъ, должно поступить, какъ сказано: пюре изъ куръ.

Пюре изъ мелкой дичи, т. е. бекасовъ, вальдшнеповъ,

(*) Обвернуть смазанною масломъ бумагою и не снимать, пока не будутъ готовы.

куликовъ, перепелокъ, дроздовъ и овсянокъ, приготавливаются слѣдующимъ образомъ: изжарить въ чечкѣ на плафонѣ очищенную мелкую дичь, когда будетъ готова, остудить, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ костями, развести оставшимся на плафонѣ собственнымъ сокомъ, который, по вынутіи дичи, отварить первымъ бульономъ, протереть сквозь частое сито, положить по вкусу сливочнаго масла, ложку густаго соуса, глянсу, соли и употреблять,

ПЮРЕ ИЗЪ ТОМАТОВЪ.

Очищенные томаты или помдоры, положить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, и сварить до мягкости, потомъ протереть сквозь частое сито, скипятить на сотейникѣ до надлежащей густоты и употреблять для соусовъ. Въ пюре для котлетъ или другихъ надобностей прибавить муки, размѣшанной съ масломъ, по вкусу соли, глянсу, сахару и скипятить все вмѣстѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ.

Очищенную зеленую спаржу обланжирить до мягкости въ соленой кипячей водѣ, и когда будетъ готова, отлить и истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито, и потомъ положить соответственную пропорцію густаго *бѣлаго соуса, а если окажется не довольно зеленымъ, то прибавить *эссенціи изъ шпинату, потомъ положить по вкусу соли, глянсу, сливочнаго масла и подавать горячимъ.

ПЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Очистить янзы артишоковъ, обланжирить въ водѣ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и, сваривъ до мягкости, протереть сквозь частое сито; потомъ положить соответственную пропорцію густаго краенаго соуса, по вку-

су соли, глянсу, лимона, сливочнаго масла, немного сахара и скипятить вмѣстѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Распустить масла на плафонѣ, уложить нужное количество очищеннаго бѣлаго луку, поджарить на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру, заглясеровать глянсомъ и поставить въ умѣренно горячую печку; когда будетъ готовъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ виномъ и варить на плитѣ покрытымъ до совершенной мягкости, потомъ протереть сквозь частое сито, снабдить по вкусу солью, сливочнымъ масломъ и глянсомъ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Нашинковать мелко нужное количество бѣлаго луку, обланжирить и отлить въ холодную воду, потомъ положить въ кастрюлю на распущенное масло и запасеровать на легкомъ огнѣ покрытымъ, наблюдая дабы снизу не было колеру; когда будетъ готовъ, залить бешемелью изъ сливокъ, скипятить до густаго состоянія, мѣшая не отступно, протереть сквозь частое сито, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и глянсомъ.

ПЮРЕ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Вымыть въ двухъ водахъ бѣлые шампиньоны, нашинковать мелко, положить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на огонь покрытыми; когда будутъ въ половину готовы, залить бешемелью изъ сливокъ, скипятить до густоты, снабдить солью, мушкатнымъ орѣхомъ и глянсомъ, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и размѣшать, а предъ отпускомъ, разогрѣть на плитѣ.

ПАНКЕТЪ.

Панкетное тѣсто готовится подобно женвасу; когда масса будетъ готова, положить $\frac{1}{2}$ бутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать, вылить на подслоенный масломъ листъ и испечь въ вольномъ жару.

ПЮРЕ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Очистки изъ ананасовъ положить въ кастрюлю, залить сиропомъ и сварить до мягкости; потомъ отлить на сито, положить въ каменную ступку, истолочь до мелкаго состоянія, развести собственнымъ сиропомъ, протереть сквозь частое сито и употреблять.

Р.

РИСЬ ДЛЯ БЛАНКЕТУ.

Перебрать, вымыть и обланжирить нужное количество рису; когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и сложить обратно въ кастрюлю, потомъ положить немного масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, очищенный корень петрушки, 1 луковицу нашпигованную 4-мя гвоздиками и залить 1-мъ бульономъ, варить покрытымъ на легкомъ огнѣ до мягкости, а когда будетъ готово, петрушку и лукъ съ гвоздикой вынуть и поступить какъ будетъ сказано.

РАКИ.

Вымыть живые раки въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, прибавить изрѣзанную луковицу, букетъ зеленой петрушки, суповую ложку холодной воды и умѣренно соли, заварить на плитѣ и мѣшать, дабы ровно всѣ про-

варились; когда будутъ готовы, выложить въ каменную посуду и поставить на холодное мѣсто до употребленія.

РАКОВЫЯ ШЕЙКИ.

Отнять шейки отъ сваренныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы, обрѣзать лишнія висячія жилки, залить въ каменной чашкѣ собственнымъ бульономъ и поставить покрытыми на ледъ.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Оставшіеся на ситѣ раковыя не протолченныя части (*), положить въ кастрюлю на масло и жарить на легкомъ огнѣ, пока масло не получитъ колера, мѣшая часто, дабы ко дну не приставали, а когда будутъ готовы, прожать сквозь новое полотенце въ холодную со льдомъ воду и употреблять.

С.

СОУСЪ КРАСНЫИ

Распустить въ кастрюлѣ нужное количество масла, всыпать соотвѣтственно муки, размѣшать лопаткою и поджарить на плитѣ до колеру; когда мука будетъ готова, развести постепенно *краснымъ бульономъ изъ телятины и мѣшать на плитѣ пока не закипитъ; потомъ положить очистковъ изъ шампиньоновъ и отставивъ на легкой огонь, варить, снимая сверху накипь, дабы очистился совершенно, потомъ процѣдить сквозь салфетку въ каменную чашку и мѣшать до холоднаго состоянія; въ противномъ случаѣ образуется сверху кожа и соусъ подвергнется скорой испорченности.

(*) Смотри шоре изъ раковъ.

СОУСЪ БѢЛЫЙ.

Поступить какъ сказано выше, соусъ красный, но муку не должно дожаривать до колера, а развести бульономъ бѣлымъ изъ телятины.

СОЯ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Полевые и огородные шампиньоны, которые постарѣли на мѣстѣ, употребляются преимущественно для сои, слѣдующимъ способомъ: очистить у шампиньоновъ низы отъ песку, вымыть въ холодной водѣ, нарѣзать мелко, положить соли и всѣхъ приностей и скипятить на плитѣ, сложить въ каменный горшокъ, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ изъ ржаной муки, и поставить въ печь на 6 часовъ, а потомъ вынуть и поставить въ холодное мѣсто; на другой день снять крышку, выложить шампиньоны въ фланелевый мѣшокъ и выжать изъ нихъ сокъ пресомъ до сухости, потомъ слить оный въ бутылки, закупорить новыми пробками и засмолить. Соя можетъ сохраняться долгое время.

СЛИВКИ СБИТЫЕ.

Взять нужное количество густыхъ сливокъ въ большую кастрюлю или котелъ и сбивать на льду деревяннымъ вѣничкомъ до надлежащей густоты; когда будутъ готовы, выложить на сито и употреблять.

САЛЪПИКОНЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ ИЛИ МОЛОКОВЪ НАЛИМА.

Нарѣзать правильно печенки или молока налима, положить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, нежного сливочнымъ масломъ и ложкою бѣлаго соуса, и осторожно размѣшать.

САЛЬПИКОНЪ.

Очистить отъ жилъ и запасеровать на маслѣ назначенные филеи изъ куръ или дичи для сальпикона ; когда будутъ готовы, снять на тарелку, остудить; потомъ нарѣзать правильно четырехъ-угольными , продолговатыми или круглыми кусочками, прибавить немного труфеля или шампиньоновъ; предъ отпускомъ положить немного красного *соусу для гарнировъ и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

САЛЬПИКОНЪ ДЛЯ КРОКЕТОВЪ И ФИЛЕЕВЪ.

Выкипятить до возможной густоты красного * соусу для гарнировъ , положить въ него соответственную пропорцію нарѣзанныхъ бланкетомъ филеевъ, снабдить солью, размѣшать, выложить на плафонъ и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ, употреблять: въ сальпиконъ для филеевъ, прибавить болѣе труфелей.

СОУСЪ ПРОВАНСКІЙ.

Отбить желтокъ (*) въ каменную чашку, положить немного соли и мѣшать деревянною лопаткою, пока желтокъ не загустѣетъ, потомъ прибавлять по немногу уксусу астрагону и прованскаго масла, до надлежащей пропорціи; когда будетъ готово, положить перебранной, вымытой и мелко изрубленной зелени, т. е. кервелю, укропу, астрагону и шарлоту, снабдить по вкусу солью, немного глянсомъ и употреблять. — Въ началѣ должно тщательно наблюдать, дабы желтокъ не затворожился, въ такомъ случаѣ прованское масло не можетъ заварить желтка

(*) Желтокъ на $\frac{1}{2}$ бутылки прованскаго масла.

и отдѣляется, тогда уже должно прибавить свѣжаго желтка и соли, и начать мѣшать соусъ снова.

СОУСЪ ТАТАРСКІЙ.

Положить въ готовый прованскій соусъ столовую ложку французской горчицы, размѣшать и подавать.

СОУСЪ ХОЛОДНЫЙ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Снять съ костей 10 оливокъ и 10 анчоусовъ, положить 10 корнишоновъ, немного каперсовъ и твердо отваренныхъ 10 желтковъ, изрубить и истолочь все вмѣстѣ въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, положить въ каменную чашку, развести соусомъ прованскимъ, влить ложку эссенціи для равиготу, снабдить по вкусу солью, немного сахаромъ и употреблять.

САЛАТЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО ВЕСЕННІЙ.

Нарѣзать правильно и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ нужное количество зеленыхъ бобовъ, а когда будутъ готовы отлить на холодную воду, и сложить въ каменную чашку и поставить на ледъ; сварить подобно зеленой спаржи, картофелю, цвѣтной капустѣ, отливъ на холодную воду, смѣшать съ бобами, нарѣзать свѣжихъ огурцовъ, изрубить зелени: петрушки и укропу, астрагону, кервелю, и шарлоту, заправить все вмѣстѣ уксусомъ, прованскимъ масломъ и снабдить по вкусу солью и перцемъ.

САЛАТЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО ЗИМНІЙ.

Нарѣзать колонною выемкою сваренныхъ и очищенныхъ, картофелю, свеклы, селерею, зеленыхъ и бѣлыхъ бобовъ; подобно нарѣзать соленыхъ огурцовъ, оливокъ и

корнишоновъ, положить каперсовъ и рубленной зелени, заправить все вмѣстѣ въ каменной чашкѣ уксусомъ, прованскимъ масломъ и снабдить солью и немного перцемъ.

СОСИСКИ.

Взять нужное количество свиной, по поламъ съ жиромъ, говядины, изрубить мелко, положить по пропорціи: соли, перцу, толченыхъ пряностей и майрану, размѣшать вмѣстѣ и выдѣлать въ очищенные, свиные, колбасныя кишки (*), сосиски, когда будутъ готовы, изжарить въ сотейникѣ на легкомъ огнѣ, прокалывая сверху булавкою, дабы отъ спертаго въ нихъ воздуха онѣ не лопались.

СОСИСКИ ВЪ КРЕПИНЕТЪ.

Приготовленный выше фаршъ выдѣлать въ крепину (внутренній жиръ въ видѣ сѣтки) четырехъ-угольно-продолговатыми сосисками и жарить на ростѣ.

СОСИСКИ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Снять съ костей мягкія части изъ зайца, очистить отъ жилъ, положить столько же свиного жира и изрубить мелко, когда будутъ готовы, снабдить по вкусу солью, перцемъ, толченымъ майраномъ и *пряностями, прибавить немного яшницы, размѣшать вмѣстѣ, выдѣлать сосиски въ очищенные бараньи кишки и отжарить на маслѣ.

СОСИСКИ БАРАНЬИ И ТЕЛЯЧЬИ.

Поступить какъ съ сосисками изъ зайца.

СОУСЪ ОСТРОКРѢПКІЙ.

Влить на сотейникъ ложку уксусу, положить немного

(*) Кишки свиные и бараньи вымыть въ холодной водѣ, выскоблить щеткой до тонкаго состоянія и держать въ соленой водѣ.

тнину и кусочекъ стручковаго перцу, скипятить вмѣстѣ, влить краснаго соуса, положить глянсу и скипятить до надлежащей густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и употреблять.

СОУСЪ ЖЕНЕВСКІЙ.

Протереть сквозь сито стаканъ желе изъ красной смородины, положить въ кастрюлю, размѣшать, прибавить ложку краснаго соуса, глянсу, кусокъ сливочнаго масла, соку изъ приготовленнаго филея, скипятить и процѣдивъ сквозь салфетку подавать въ соусникѣ.

СОУСЪ КРАСНЫЙ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Взять нужное количество краснаго соуса на сотейникѣ, влить соку изъ шампиньоновъ или трюфелей и одинъ стаканъ особо скипяченной мадеры, откипятить до нужной густоты, положить глянсу, снабдить по вкусу солью и процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю.

СОУСЪ ДЛЯ БИФСТЕКСУ.

Положить въ кастрюлю кусокъ глянсу, столько же сливочнаго масла и соку изъ одного лимона, скипятить на плитѣ и положить мелко рубленой зеленой петрушки.

СОУСЪ ГОЛЛАНДСКІЙ.

Скипятить на сотейникѣ съ пряностями 2 столовыя ложки уксусу астрагону, влить нужное количество бѣлаго соуса, скипятить до густоты, снабдить по вкусу солью и гласомъ, залейзеновать лейзономъ изъ 6 желтковъ, процѣдить сквозь салфетку, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, размѣшать и употреблять.

СОУСЪ БѢЛЫЙ ИЗЪ МАСЛА.

Взять въ кастрюлю кусокъ масла, всыпать столько же

муки, размѣшать лопаткою, влить холодной воды и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ; потомъ процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ, сокомъ изъ одного лимона и положивъ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, размѣшать и употреблять съ рубленною зеленою петрушкою или каперсами.

СОУСЪ ЖЕНЕВСКИЙ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Скипятить на плитѣ въ сотейникѣ стаканъ мадеры и стаканъ вина бордо, прибавить столько же краснаго соуса, соку изъ трюфелей и шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку, поставить на парь, изрубить мелко 5 шт. трюфелей, положить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и подавать.

СОУСЪ РАВИГОТЪ ГОРЯЧІЙ.

Влить на сотейникъ ложку уксусу астрагону, скипятить на плитѣ, прибавить бѣлаго соуса, откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью и процѣдить сквозь салфетку; предъ отпускомъ положить эссенцію изъ разной зелени, для сего же соусу, размѣшать, положить кусокъ сливочнаго масла, немного хорошаго гясу и привести во вкусъ какъ должно; положивъ зелень, не кипятить на плитѣ, въ противномъ случаѣ она потеряетъ зеленый цвѣтъ.

СИРОПЪ ДЛЯ КАРМЕЛЕВКИ ФРУКТОВЪ.

Положить въ кондитерскую кастрюлю сахару рафинаду сколько нужно, залить немного холодною водою и варить до кармелю (*); когда по пробѣ окажется готовъ,

(*) Пробуется слѣдующимъ способомъ: приготовить въ кастрюлю холодной воды, обмокнуть палецъ въ оную, потомъ въ сиропъ и обмокнуть снова въ воду; когда оставшійся на пальцѣ сахаръ будетъ твердъ и закрутитъ на зубахъ, то значить готовъ, не переварить.

снять на столъ, обмакивать приготовленные фрукты и поступать какъ будетъ нужно.

СИРОПЪ ДЛЯ КОМПОТОВЪ.

Фрукты, которые варятся въ сиропѣ или водѣ для компотовъ вынимаются на сито, а сиропъ кипятится до густоты; для фруктовъ не подлежащихъ варенью, какъ то апельсиновъ, винограда, земляники и клубники, сиропъ готовится обыкновенный, и когда откипитъ до надлежащей густоты, то положить шинкованной мелко верхней цедры съ апельсина или лимона, или по чайной ложкѣ ликеру или рому. Не должно кипятить съ цедрой и съ ликерами сиропу, а положить оныя въ горячій сиропъ, закрыть и поставить въ холодное мѣсто.

СИРОПЪ ДЛЯ ЖЕЛЕ И МОРОЖЕНАГО.

Положить въ кастрюлю нужное количество сахару, влить холодной воды, вбить одинъ бѣлокъ и мѣшать на огнѣ, пока не закипитъ; потомъ отставить на легкій огонь и дать кипѣть, пока не очистится совершенно; для лучшаго очищенія сиропа, прибавляется соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

СВЕКЛА КВАШЕНАЯ.

Очистить отъ верхней кожи назначенную для квашенья свеклу, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать пополамъ, приготовить кадку, какъ сказано выше (см. огурцы), положить на дно хлѣбнаго тѣста и покрыть нѣсколькими ломтями хлѣба; сверхъ онаго наложить рядами свеклу и вынести въ погребъ на опредѣленное мѣсто, залить теплою водою, покрыть крышкою и оставить въ такомъ положеніи до другаго дня; потомъ покрыть кружкомъ, на

ложить гнетъ , долить полнѣе теплою водою и начинать , когда совершенно окиснетъ .

Свеклу не оставлять до другаго дня очищенною и также не поливать горячею водою, тѣста на дно положить не много, дабы вода могла получить заквасъ , въ противномъ случаѣ квасъ будетъ очень густъ .

Т.

ТРУФЕЛИ ЮГО И ЗАПАДНО-РОССІЙСКІЕ.

Въ тотъ день, въ который трюфели свѣжіе принесены будутъ, приготовить слѣдующимъ способомъ: вымыть твердою щеткою въ двухъ водахъ, выбрать крупный трюфель въ кастрюлю, налить шампанскимъ виномъ съ частію хорошаго бульона, снабдить по вкусу солью и пряностями, покрыть крышкою и варить; когда будутъ готовы, подавать цѣльными на салфеткѣ.

ТРУФЕЛИ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Мелкіе трюфели очистить отъ верхней кожи, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и крѣпкимъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, пряностями и однимъ зубцомъ чеснока и варить на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа.

ТРУФЕЛИ ФРАНЦУЗСКІЕ.

Откупорить нужное число бутылокъ французскаго трюфеля, сложить въ кастрюлю и сварить какъ сказано выше.

ТЕЛЯЧЬИ ГОЛОВКИ ДЛЯ СУПОВЪ И ГАРНИРОВЪ.

Снять съ костей очищенную телячью головку, вымыть съ мукою и обланжиривъ выбрать въ холодную воду, очи-

стить и нарѣзать умѣренными кусками, положить въ кастрюлю, налить бресомъ и снабдить по вкусу солью и пряностями, выжать сокъ изъ 1 лимона и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готова, остудить, выбрать на плафонъ, наложить умѣренный прессъ, потомъ изрѣзать какъ окажется нужнымъ и разогрѣть въ бульонѣ.

ТѢСТО СЛОЁНОЕ.

Вымыть въ холодной водѣ 1 фунтъ масла, смять въ четырёхугольно-плоскій кусокъ и поставить на ледъ; отвѣсить такое же количество лучшей просѣянной крупчатой муки, образовать изъ нее кружокъ на столѣ, положить въ оный желтокъ и въ величину желтка кусокъ масла, лить по немного воды, забирать постепенно отвѣшенную муку, пока вся не обратится въ умѣренно-крутое тѣсто, которое вымѣсить до гладкости и раскатать скалкой не тоньше пальца; потомъ осушить на салфеткѣ приготовленное масло, положить на средину тѣста, закрыть краями плотно и раскатывать въ длину осторожно, дабы масло не прошло сквозь тѣсто, слѣдующимъ способомъ: раскатавъ 1-й разъ сложить втрое, и положить на ледъ на листъ подсыпанномъ мукою; чрезъ 10 же минутъ, раскатать 2-й разъ и сложить подобно 1-му, повторяя такимъ образомъ до 6 разъ, а раскатавъ 7-й и послѣдній разъ, можно приступить къ выдѣлыванію изъ онаго все нужное. Слоёное тѣсто должно правильно катать, дабы края всегда были ровны и всѣ раза оно было катано одинаковою толщиною; въ противномъ случаѣ, вольванты маленькіе и

большіе, опрокидываются въ печкѣ или выходятъ одною стороною выше.

ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТОВЪ.

Отвѣсить нужное количество муки, полагая на фунтъ $\frac{1}{2}$ фун. масла, 4 яйца и молока сколько по пропорціи окажется нужно, замѣсить тѣсто крутое и поставить покрытымъ на ледь; когда остынетъ, раскатать и поступить какъ сказано, (см. пастеть).

ТѢСТО СДОБНОЕ.

На одинъ фунтъ муки, положить $\frac{1}{4}$ фунта масла, 5 желтковъ, одно цѣльное яйцо и влить молока сколько окажется нужно, замѣсить тѣсто умѣренной густоты, раскатать и употреблять.

ТѢСТО ДЛЯ РАВИОЛЕЙ И ДРУГИХЪ ПИРОЖКОВЪ.

Отвѣсить нужное количество муки, полагая на фунтъ 1 яйцо и въ величину яйца кусокъ масла, влить воды сколько будетъ потребно, замѣсить тѣсто вольное, такъ, чтобы отстало отъ стола и руки удобно.

ТѢСТО ДЛЯ ЛАПШИ.

Взять нужное количество муки, замѣсить тѣсто вольное одними цѣльными яйцами, раскатывать подсыпая мукою, какъ можно тоньше, высушить на столѣ въ половину и изшияковать ровно лапшу, или нарѣзать правильно четырехъ-угольными лазанками по усмотрѣнію.

ТѢСТО ДЛЯ КУЛЕБЯКЪ И ПИРОЖКОВЪ.

Заварить кипячимъ молокомъ въ кастрюлѣ изъ $\frac{1}{2}$ фун. муки опарь, когда остынетъ, положить столько же муки,

и дрожжей по пропорціи, размять до гладкости, прибавляя теплаго молока, дабы растворъ былъ не густъ и не жидокъ, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, какъ слѣдуетъ, посолить, вбить двѣнадцать желтковъ съ чашкою топленого сливочнаго масла и 5-ю бѣлками сбитыми на пѣну, мѣсить на тепломъ мѣстѣ 1 часъ, прибавляя постепенно муки до надлежащей густоты; пропорція муки окажется когда тѣсто отстанетъ отъ руки и посуды, въ которой мѣсится; потомъ поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто и выдѣлать кулебяки или пирожки, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ТѢСТО ДЛЯ ПОНЧКОВЪ.

Въ вышесказанное тѣсто прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару, толченаго кардамону, цедры лимонной, ванили или корицы, а также изъ ликеровъ влить одну рюмку чего либо: мараскипа, киршвасера, кирасо или рому, по усмотрѣнію. Когда тѣсто будетъ готово, выдѣлать пончики какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ТѢСТО ДЛЯ ПЕТИШУ.

Отмѣрить въ кастрюлю 4 кухонныя ложки муки, такое же количество растопленнаго масла, цедры съ одного лимона, 2 лота сахару и поставить на плиту; когда закипитъ, положить 4 ложки муки, размѣшать, снять съ огня, разбить въ горячее тѣсто по одному 4 яйца, за каждымъ мѣшать до густоты и остудивъ, выдѣлывать, что будетъ нужно. Тѣсто само вѣрнѣе укажетъ количество яицъ, ибо кухонныя ложки бываютъ разной величины и мука сухая принимаетъ болѣе.

ТѢСТО ДЛЯ ПЕТИШУ ЖАРЕНАГО.

Поступить какъ выше сказано съ слѣдующею пропорціею на 4 ложки воды, 2 ложки топленого масла и 6 ложекъ муки, яицъ сколько тѣсто приметъ, цедры съ одного лимона и 2 лота сахару.

ТѢСТО ДЛЯ КЛЕЦОКЪ.

Подобно петипу заварить тѣсто на 2 ложки воды, 1 топленого масла, и когда закипитъ, положить 2 ложки муки, 2 яйца, 2 желтка и 2 сбитыхъ на пѣну бѣлка, мускатнаго орѣха и соли по пропорціи.

У.

УСТРИЦЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Открытыя на раковинахъ устрицы, вымыть въ холодной водѣ, подрѣзать ножемъ, снять на растопленное масло въ сотейникъ, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и поставить въ горячую печку, дабы вдругъ заколеровались, въ противномъ случаѣ дѣлаются твердыми, и употреблять вмѣстѣ съ сокомъ.

УКСУСЪ ДЛЯ МАРИНАТЫ ОТВАРНЫЙ.

Закипятить нужное количество обыкновеннаго уксусу, съ пряностями т. е. англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, мускатнымъ цвѣтомъ, гвоздикомъ, кордамономъ и зубцомъ чесноку, а когда сварится снять съ огня, остудить до холоднаго состоянія и употреблять какъ будетъ нужно.

Ф.

ФРИТЮРЪ.

Нарѣзать мелко нужное количество воловьего жиру, истопить въ кастрюлѣ, соединить вмѣстѣ съ очищеннымъ жиромъ, который снимается съ бульоновъ и бресовъ, процѣдить сквозь сито въ желѣзную для фритюра кастрюлю, и за полчаса до употребленія разогрѣть на огнѣ до горячаго состоянія; фритюръ употребляется долго, но должно за каждымъ отжареннымъ предметомъ, процѣдить сквозь полотенце въ каменный горшокъ и держать въ холодномъ мѣстѣ покрытымъ.

ФАРШЪ ГРОТАНЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧИХЪ ПЕЧЕНОКЪ.

Изрѣзать тонкими филеями нужное количество печенки телячей, распустить на сотейникѣ масла, уложить порядкомъ, снабдить по вкусу солью и толченными пряно-стями, покрыть сверху тонкими пластами шпикю и поставить въ легкую печку, дабы печенки изжарились безъ колеру; когда будутъ готовы, остудить, изрубить вмѣстѣ со шпикомъ, прибавить немного сырыхъ филеевъ изъ дичи, размѣшать и истолочь мелко въ каменной ступкѣ, потомъ протереть сквозь частое сито, поставить пробу въ печку, если окажется твердою, прибавить масла, глянсу и соку съ трупелей, въ противномъ случаѣ прибавить филеевъ изъ дичи.

ФАРШЪ ГРОТАНЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ ГУСЯ И КАП-ЛУНА.

Поступить какъ сказано выше.

Х.

ХЛѢБЪ БѢЛЫЙ ТЕРТЫЙ.

Взять нужное количество бѣлыхъ черствыхъ французскихъ хлѣбовъ или сакъ, стереть мягкую часть безъ корокъ на теркѣ, просѣять сквозь друшлякъ или рѣшето, собрать въ приготовленную для тертаго хлѣба посуду, покрыть бумагою и отставить до употребленія; оставшіяся корки и обрѣзки отъ крутоновъ, сложить въ корзину, высушить, истолочь и просѣявъ сквозь рѣшето, собрать въ посуду особо.

ХРѢНЪ ЗАВАРНЫЙ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Очистить, вымыть, стереть на теркѣ и изрубить мелко полфунта хрѣну, распустить въ кастрюлѣ немного масла, положить столовую ложку муки и запасеровать на огнѣ, потомъ положить изрубленный хрѣнъ, размѣшать и развести полфунтомъ сметаны и 4-мя желтками, снабдить по вкусу солью, уксусомъ и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ.

ХРѢНЪ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Остудить на льду хрѣпъ заварный, прибавить немного холоднаго бульону изъ поросенка и подавать особо въ соусникѣ.

ХРѢНЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Положить въ чашку полфунта мелко натертаго хрѣлу, посолить и разводить прованскимъ масломъ съ частію уксуса, мѣшая постоянно, дабы масло не отдѣлялось, ког-

да хрѣнъ загустѣть, снабдить солью и рубленною зеленою петрушкою.

ХРѢНЪ ДЛЯ РОСТБИФА И БИФСТЕКСУ.

Очищенный и вымытый въ холодной водѣ хрѣнъ, наскоблить тоненькими стружками и подавать.

Ч.

ЧЕРЕПАХИ ЖИВЫЯ.

Изъ нѣсколькихъ родовъ черепахъ, обыкновенно употребляются, въ С. Петербургѣ, 1-я черепахи пресноводныя, 2-я земляныя подъ названіемъ греческихъ; и 3-я большія изъ береговъ Африки и Средиземнаго моря. Приготавливаются слѣдующимъ способомъ: перевернуть черепаху на столѣ карапасомъ внизъ, приложить горячаго желѣза къ пластрону, отъ чего она тотчасъ выдвинетъ голову изъ щитовъ, которую должно съ разу отнять острымъ ножомъ, и оставить убитою 6 часовъ; потомъ отдѣлать по составамъ карапасъ отъ пластрона, т. е. верхнюю часть отъ нижней, выпотрошить, выбрать переднія лопатки и заднія части, остальное же не употребляется, ошпарить въ умѣренно горячей водѣ, и обланжирить когда закипитъ, отлить на друшлакъ и перемывъ, очистить отъ жиру, разрѣзать умѣренными кусками, сложить въ кастрюлю налить бресомъ, снабдить солью, краснымъ перцемъ и пряностями, и сварить до мягкости; потомъ выбрать въ приготовленный для супу гарниръ, а съ бульона снявъ жиръ, процѣдить сквозь сито въ соусъ для сего же супа.

III.**ШПИКЪ.**

Шпикъ есть свиное соленое и нѣсколько въ дыму висѣвшее сало, употребляется для шпикованья филеевъ, фрикандъ, дичи и разной живности, также и для жаркаго, слѣдующимъ образомъ: отрѣзать соразмѣрный кусокъ шпику, очистить, срѣзать верхъ тонкими пластами до отдѣляющейся перепонки для жаркаго, вторую половину нарѣзать ломтиками для шпигованья, соразмѣрно назначенному предмету.

ШАМПИНЬОНЫ.

Выжать въ кастрюлю сокъ изъ одного лимона, влить стаканъ воды, вымыть въ холодной водѣ шампиньоны, очистить аккуратно отъ верхней кожи и скласть въ приготовленную съ лимономъ воду; когда будутъ готовы, положить немного масла, соли и вскипятить на огнѣ покрытыми, потомъ вылить въ каменную посуду, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто.

ШАМПИНЬОНЫ РУБЛЕННЫЕ.

Очистки отъ шампиньоновъ изрубить мелко, запасеровать особо мелко изрубленнаго шарлоту, положить въ оный изрубленные шампиньоны, вскипятить на плитѣ и снабдивъ солью, немного перцемъ и мелко изрубленною зеленою петрушкою, размѣшать все вмѣстѣ, выложить въ чашку и покрыть бумагою.

ШПИКОВАННАЯ КАПУСТА.

Взять въ кастрюлю нужное количество кислой шпико-

ванной капусты, положить соответственный кусокъ шпика, налить 2-мъ бульономъ, сварить до мягкости и запасеровать на маслѣ мелко нашинкованнаго луку; когда будетъ готово, выбрать друшлаковою ложкою изъ бульона выше-сказанную капусту, соединить съ лукомъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и перцемъ и употреблять.

Э.

ЭССЕНЦИЯ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ ДЛЯ РАВИГОТУ.

Очистить зеленого астрагалу, кервелю, шарлоту или зеленого луку, немного зеленой петрушки и шпинату, вылить все вмѣстѣ и сварить въ кипящей ключемъ соленой водѣ; когда будетъ мягкою, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, отжать, изрубить мелко, потомъ протереть сквозь частое сито, сложить въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытою. Зелень для равиготу должно варить въ большой кастрюлѣ и на большомъ огнѣ, не переваривая, въ противномъ случаѣ она теряетъ зеленый цвѣтъ.

ЭССЕНЦИЯ ИЗЪ ШПИНАТУ.

Очищенный и вымытый зеленый шпинатъ осушить на салфеткѣ, истолочь въ каменной ступкѣ, прожать сквозь полотенце въ маленькую кастрюлю и поставить на плиту; когда закипитъ, отлить на частое сито, перелить холодною водою, протереть въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ.

Я.**ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ.**

Поставить на плиту въ умѣренной кастрюлѣ воды, влить 1 стаканъ уксусу и положить двѣ столовыя ложки соли; когда закипитъ, выпустить нужное количество самыхъ свѣжихъ яицъ, выпускать не болѣе 4-хъ штукъ за разъ и кипятить покрытыми на легкомъ огнѣ 2¹/₂ минуты, потомъ выбрать осторожно ложкою въ холодную воду, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, и оставить до употребленія въ холодной водѣ.

ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ НА СКОВОРОДУ.

Выложить масломъ дно сковороды, выпустить нужное количество свѣжихъ яицъ, посолить, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда обжарятся сверху и снизу (не пережарить), вырѣзать круглою выемкою, снять лопаткою и выложить осторожно, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ЯИЧНИЦА.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить по пропорціи соли, перцу, масла и немного сливокъ; за 10 минутъ до отпуска поставить на плиту и сбивать вѣнничкомъ до готоваго состоянія.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ КНИГИ.

О Г Л А В Л Е Н И Е.

	Стр.		Стр.
Предисловіе	I	Супъ пюре изъ моркови и разнаго коренья	73
Объды	2—61	Супъ пюре изъ щавеля съ рисомъ	—
I.			
Супъ пюре изъ зеленого го- роху	63	Супъ пюре изъ чечевицы по-Французски	74
Супъ пюре изъ куръ съ грен- ками	—	Супъ пюре изъ разной дичи съ гарниромъ	—
Борщъ польскій лейзенован- ный съ ушками	—	Уха изъ стерляди съ печен- ками налима	75
Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ съ гренками	64	Супъ пюре изъ каштановъ съ гренками	76
Супъ Француз. съ желвьемъ	65	Супъ изъ разныхъ кореньевъ	77
Гарниръ для супа съ желв- емъ	—	Капуста фаршированная	—
Супъ пюре изъ разныхъ ко- реньевъ съ сагомъ	66	Супъ пюре изъ картоновъ съ равіолями	78
Саго для супу и консоме	67	Равіоли	—
Щи бѣлые и каша гречневая	—	Супъ пюре изъ гороху по- гречески	79
Каша гречневая жареная	—	Щи зеленыя изъ крапивы съ гарниромъ	—
Супъ шотландскій изъ пер- ловыхъ крупъ	68	Гарниръ	—
Супъ пюре изъ раковъ	—	Яйца фаршированные	80
Супъ рассольникъ съ огур- цами	—	Супъ пюре изъ шинату съ клѣцками	—
Супъ изъ разныхъ корень- евъ съ клѣцками	69	Клѣцки германскія	—
Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями	70	Супъ изъ латуку лейзенован- ный	81
Супъ изъ разныхъ корень- евъ по-нѣмецки	—	Супъ пюре изъ картофеля съ сагомъ	—
Супъ итальянскій съ мака- ронами	71	II.	
Супъ пюре изъ лабардану	—	Супъ консоме съ кнелями	82
Супъ бернскій съ молодыми кореньями	72	Ботввныя съ огурцами	—
Супъ французскій съ жаво- ронками фаршированными	—	Супъ консоме съ кашею изъ смоленскихъ крупъ	83
		Консоме съ сагомъ и раз- ными кореньями	—
		Супъ консоме съ рисомъ	—
		Супъ консоме съ вермишелью	84

Стр.		Стр.
84	Супъ консоме съ равюлями	Крокеты изъ яицъ съ бешемелью 94
—	Супъ консоме съ воклями	Хрустады по-испански съ сальпикономъ —
85	Супъ консоме съ лазанками	Пастеть изъ блиновъ по-польски 95
—	Супъ консоме съ выпускными яйцами	Хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ съ сальпикономъ 96
—	Холодникъ польскій со сметаню	Маленькіе вольванты съ телячьими молоками 97
—	Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ —	Пирожки канельоны жареные
86	Супъ консоме съ брюссельскою капустою	Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью 98
—	Супъ консоме съ тапіокой	Пирожки изъ блиновъ съ трюфелемъ 99
—	Супъ консоме съ латукомъ и разными кореньями —	Пирожки русскіе съ визигою
77	Супъ изъ куръ по-польски	Будинги изъ цыплятъ фаршированные 100
—	Консоме съ астрагономъ	Кулебяка съ капустою —
—	Супъ консоме съ сбивными клѣцками —	Крепинеты изъ дичи съ трюфелемъ —
88	Супъ консоме изъ рыбы съ ершовыми филеями	Пирожки изъ петишу съ гарниромъ 102
—	Супъ консоме съ макаронами	Тартлеты съ фаршемъ говядо съ шампильонами —
—	Супъ консоме, съ петишу фаршированнымъ	Блины гречневые 103
89	Супъ консоме съ блинами по-польски	Блины рисовые 104
—	Супъ консоме съ бисквитомъ заварнымъ	Сосиски и будинги свиные, по-нѣмецки 105
90	Консоме съ перловыми крупами	Пирожки съ кашею и молоками налима —
—	Супъ консоме со свѣжимъ кореньемъ	Тартлеты съ макаронами по-италиански 106
—	Супъ консоме съ грибами	Пирожки жареные на фритюрѣ 107
91	Супъ консоме съ полентою по-италиански	Крокеты изъ рису съ краснымъ соусомъ —
—	Супъ консоме съ гренками	Маленькія кулебячки съ визигою —
92	Супъ консоме съ зеленою спаржею	Хрустады изъ хлѣба по-французски 108
—	Супъ калія съ огурцами	Крокеты изъ дичи съ краснымъ соусомъ 109
III.		
—	Пирожки изъ рябчиковъ по-польски	
93	Пирожки слоенныенатурально	
—	Маленькіе вольванты съ пюре съ дачи	

	Стр.		Стр.
Пирожки слоеные съ кашею	109	леевъ съ раковыми шей-	
Суфле въ хрустадахъ съ пар-		ками	122
мезаномъ	—	Филей фаршированный по-	
Будинги изъ раковъ жарен-		польски	123
ные	110	Холодный пастетъ изъ пу-	
Колдуны литовскіе	—	лярды на раковинахъ	124
IV.		Индѣйка фаршированная	
Галантинъ изъ пулярдъ съ		труфелемъ съ краснымъ	
труфелемъ по-французски	111	соусомъ	—
Филей шпигованный, съ каш-		Филей изъ судака на холод-	
танами и разнымъ гарни-		ное по-провански	125
ромъ	112	Филей изъ барашка шпиго-	
Филей изъ цыплятъ въ маі-		ваннй, съ разною зе-	
онезъ	113	ленью	126
Холодное изъ куропатокъ		Маіонезъ изъ филеевъ по-	
по-французски	114	французски	—
Филей маринованный съ		Пастетъ страсбургскій съ	
острокрѣпкимъ соусомъ	—	труфелемъ	127
Маіонезъ изъ цыплятъ съ		Фрикандо телячье гясо-	
массдуаномъ	115	ванное, съ цикоріемъ	128
Гвись изъ серны марино-		Холодное изъ раковыхъ ше-	
ванный, съ острокрѣп-		екъ съ бланкетомъ	—
кимъ соусомъ	—	Гвись бараній гясованный	
Фрикасе изъ цыплятъ на		съ гарниромъ	129
холодное	116	Холодное изъ стерляди по-	
Ростбиѣ изъ барашка съ		русски, съ огурцами	—
разною зеленью	—	Котлеты телячьи шпиго-	
Пастетъ изъ печенокъ съ		ваннйя, со щавелемъ	130
труфелемъ на холодное	117	Сальме изъ перепелокъ въ	
Пастетъ изъ рыбы съ ряб-		рамкѣ, съ салатомъ	—
чиками, по-шведски	118	V.	
Кострець гясованный съ		Котлеты бараньи на пюре	
макаронами	119	изъ луку	131
Винегретъ изъ дичи съ		Сиги фаршированные шам-	
разнымъ гарниромъ	—	пиньонами	—
Ветчина гясованная въ ма-		Ростбиѣ по-англійски съ	
лагѣ съ разнымъ гарни-		картофелемъ	132
ромъ	120	Кострець телячій гясован-	
Поросенокъ съ хрѣномъ на		ннй, по-мѣщански	133
холодное	121	Лакс-форель по-голандски	—
Филей серны маринован-		Гвись бараній по-бретон-	
ннй, съ острокрѣпкимъ		ски	134
соусомъ	—	Окуни по-нѣмецки	—
Холодное изъ ершовыхъ фи-			

Стр.		Стр.
Осетрина по-русски съогур-		сомъ изъ линей, съ печ-
цами	135	ченками налима
Гарниръ	139	Лапы медуля съ роста съ
Угорь съ роста, съ холод-		соусомъ острокрѣпкимъ. —
нымъ соусомъ	136	Сяги жареные по-италиан-
Котлеты изъ вепря съ со-		ски. ,
усомъ вишневымъ	137	Солонина натурально съ
Филей изъ индѣйки подъ		хрѣномъ и картофелемъ. —
бешемелью, съ кашта-		
нами	—	VI.
Форель шпигованная съ		Судакъ глясованный въ печ-
разнымъ гарниромъ	138	кѣ по-нормандски съ
Гарниръ	—	устрицами
Кострець телячій шпиго-		Гарниръ
ванный со спаржею	139	Цыплята подъ зеленымъ
Караси подъ бешемелью		соусомъ
изъ сметаны	—	149
Кострець фаршированный,		Гатчинскіе форельки нату-
по-мѣщански	140	рально, съ прованскимъ
Карпъ съ разнымъ гарни-		соусомъ
ромъ по-флотски	—	—
Филей изъ телятины съ		Судакъ натурально гарни-
польскимъ соусомъ	141	рованный раками
Сяги по - нормандски съ		450
устрицами	—	Филей изъ цыплятъ фар-
Котлеты бараньи по-про-		шированные на пюре изъ
вански	142	шампиньоновъ
Стерлядь натурально подъ		—
хрѣномъ	153	Судакъ жареный въ печкѣ
Поднебенья воловьи, фар-		подъ бешемелью
шированные съ гарни-		151
ромъ	—	Пастетъ изъ жаворонковъ,
Гарниръ для поднебенья	144	съ шампиньонами
Корюшка натурально	—	—
Гвистъ телячій глясованный		Филей шпигованный по-
съ маседуаномъ	—	неаполитански
Кострець глясованный по-		162
французски съ черепа-		Пулярды съ рисомъ
хою	145	—
Осетрина натурально подъ		Лабарданъ по-голландски
хрѣномъ	—	153
Бивстексъ съ роста по-ан-		Судачки жареные по-нѣ-
глійски	—	мецки ,
Филей подъ бѣлымъ соу-		—
		Бланкетъ изъ куръ съ ри-
		сомъ
		—
		Филей изъ форели съ ро-
		ста, соусъ женевакій.
		154
		Голуби съ горохомъ по-
		французски
		—
		Щука фаршированная съ
		краснымъ соусомъ
		155
		Цыплята фаршированные
		съ шампиньонами.
		—

Стр.	Стр.
Форель съ роста по-английски, съ каперсами . . . 156	Котлеты изъ дичи жареные на фритюрѣ 167
Цыплята съ астрагономъ . . . —	Пастеть изъ макаронъ съ разнымъ гарниромъ . . . 168
Навага натурально . . . 157	Соусъ изъ куропатокъ съ виномъ бордо 169
Филей изъ утокъ съ разнымъ гарниромъ . . . —	Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами —
Камбала натурально съ голландскимъ соусомъ . . . —	Рябчики съ капустою по-французски —
Соте изъ бекасовъ съ шампиньонами 158	Пулярда съ консоме . . . 170
Стерлядь по-русски съ огурцами —	Пастеть изъ рису по-гулузски 171
Щука глянсовая вь печкѣ по-славянски . . . —	Гарниръ —
Цыплята по-италиански съ шампиньонами 159	Пулярда съ разнымъ гарниромъ —
Вольвантъ гарнированный ершовыми филеями съ бешемелью 160	Вольвантъ изъ овсянокъ съ трюфелемъ 172
Пулярды шпигованные трюфелемъ съ краснымъ соусомъ —	Бланкетъ изъ пулярдъ въ раковинахъ —
Лещъ натурально съ картофелемъ —	Пастеть изъ зайца съ фаршированными сморчками. —
Филей изъ индѣекъ съ языкомъ на пюре изъ разной зелени 161	Филей изъ куръ подъ бешемелью на пюре изъ артишоковъ 173
Филей изъ наваги въ панильотахъ съ бешемелью. —	Пастеть изъ рябчиковъ, соусъ съ виномъ шампанскимъ 174
VII.	
Перепела съ разною зеленью 102	Цыплята фаршированные рисомъ, съ бланкетомъ. . . —
Маседуанъ —	Пастеть изъ индѣйки съ макаронами и трюфелемъ . 175
Пастеть съ фаршемъ изъ рябчиковъ, съ трюфелемъ . 163	Котлеты изъ куропатокъ на пюре изъ дичи. 176
Филей изъ куропатокъ въ крепинетѣ съ трюфелемъ —	Голуби въ панильотахъ съ шампиньонами —
Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами 164	Пудингъ изъ дичи фаршированный бланкетомъ . . . 177
Вольвантъ съ разнымъ гарниромъ —	Соусъ изъ куликовъ съ гарниромъ на шнилькахъ, по-французски —
Филей изъ утокъ на пюре изъ зеленой спаржи . . 166	Суфле изъ бекасовъ . . . 178
Ришельевскій будингъ изъ цыплятъ 167	Соусъ дипломатовъ . . . 179
	Филей изъ рябчиковъ фар-

Стр.		Стр.	
	шированные трюфелемъ —	Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ . . . 193	
	Пастетъ изъ фазановъ горячій, съ трюфелемъ. . . —	Бобы зеленые съ бѣлымъ соусомъ —	
	Рябчики по-нѣмецки съ шинкованною капустою . . . 180	Земляныя груши съ краснымъ соусомъ 193	
VIII.			
	Жаркое молодая шингованная индѣйка и кулики . . . —	Бобы бѣлые свѣжіе по-бретонски —	
	Жаркія подлежащія одинаковой операціи 181	Артишоки жареные 194	
	Жаркоетелятина по-польски 183	Маседуанъ изъ разной зелени съ бешемелью . . . —	
	Жаркое заяцъ, со сметаной —	Артишоки съ горохомъ . . . —	
	Жаркое цыплята по-польски —	Брюколи съ пармезаномъ по-италиански 195	
	Фаршъ для цыплятъ . . . 184	Шпинатъ съ яйцами выпускными. —	
	Жаркое дикія утки и поросенокъ. —	Латукъ со спаржею по-испански —	
	Фаршъ для поросенка . . . 185	Селлерей французскій съ краснымъ соусомъ . . . 196	
	Голуби по-французски . . . —	Цикорій съ бешемелью. . . —	
	Жаркое фазанъ 187	Цвѣтная капуста по-польски —	
	Баранина по крымски . . . —	Трюфель вареный въ винѣ шампанскомъ 197	
	Жаркое рябчики по нѣмецки. 188	Щавель съ яйцами выпускными —	
	Жаркое голуби фаршированные, и дичь —	Огурцы съ бешемелью . . . —	
IX.			
	Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ —	Пудингъ изъ рѣпы съ сладкими кореньями —	
	Горохъ зеленый по англійски. —	Грибы жареные со сметаной 198	
	Спаржа съ бешемелью . . . 188	Морковь глянцованная съ гарниромъ 199	
	Артишоки по-ліонски . . . —	X	
	Бобы зеленые по-англійски. 190	Панке съ абрикоснымъ мармеладомъ. —	
	Помидоры фаршированные по-провански —	Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба 200	
	Брюссельская капуста натурально 191	Пудингъ кабинетный горячій —	
	Кардоны съ краснымъ соусомъ —	Сабаіонъ 201	
	Горохъ по-французски . . . —	Компотъ горячій изъ персиковъ 202	
	Артишоки фаршированные съ краснымъ соусомъ . 192		
	Цвѣтная капуста съ пармезаномъ. —		

Стр.	Стр.
Плумъ пудингъ по-бретонски	—
Суфле съ ванилью	203
Яблоки съ рисомъ гарнированные бисквитомъ	204
Профитроли съ земляникою глянсованныя	—
Петишу жареное на фритюрѣ, съ мармеладомъ абрикоснымъ	205
Баба короля Станислава	—
Персики изъ печки въ кремѣ заварномъ	207
Хрустъ жареный, съ мармеладомъ по-польски	—
Тортъ вѣнскій съ мармеладомъ изъ красной смородины	208
Петишу съ мармеладомъ абрикоснымъ	—
Яблоки въ клярѣ	209
Блины изъ суфле съ мармеладомъ яблочнымъ	—
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ глянсованныя	—
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ сабаіономъ	210
Тартлеты съ мармеладомъ абрикосовымъ	211
Пирогъ неаполитанскій съ мармеладомъ	—
Тортъ съ вареными фруктами	212
Пирогъ изъ капитановъ съ изюмомъ	—
Пирожки по-англійски	213
Абрикосы въ клярѣ, жареные	214
Дариоли изъ риса съ варевьемъ	—
Тартлеты съ мармеладомъ фруктовымъ	—
Пончки польскія съ варевьемъ	215
Пирогъ вѣнскаго тѣста съ вишнями	—
Яблоки въ мерингѣ на раковинахъ	216
Рисъ съ ванилью съ пюре земляничнымъ	—
XI.	
Желе изъ песенныхъ фіалокъ	—
Кремъ баварскій съ мармеладомъ	217
Желе изъ барбарису	—
Бланманже миндальное съ померанцовымъ цвѣтомъ	218
Кремъ-шарлотъ изъ апельсиновъ, съ мараскиномъ	219
Пудингъ изъ каштановъ съ разнымъ изюмомъ	—
Желе съ разными фруктами	221
Пирогъ миндальный со сбитыми сливками	—
Мороженое малиновое съ мерингами	223
Желе изъ ананасовъ	—
Компотъ изъ разныхъ фруктовъ съ мармеладомъ земляничнымъ	224
Кремъ лейзенованный съ изюмомъ	—
Кремъ изъ мокскаго кофе	225
Мороженое ананасное въ вазѣ изъ апельсиновъ	—
Пирогъ дипломатовъ съ фруктами	226
Желе ананасное на раковинахъ съ фруктами	227
Тортъ вѣнскій, съ желе, изъ вина шампанскаго	—
Бисквитъ глянсованный шоколадомъ съ мороженымъ	228
Меринга со сбитыми сливками по-французски	229

	Стр.		Стр.
Мусть кофейный съ гарни- ромъ	230	Тортъ бисквитный съ абри- коснымъ желе	235
Корзинка изъ миндальнаго тѣста съ земляничнымъ кремомъ	231	Желе изъ каштановъ съ фруктами	—
Кремъ земляничный	232	Ваза изъ апельсиновъ съ компотомъ изъ черносли- ва	236
Желе вишневый, съ виномъ токайскимъ	—	Кремъ орѣховый съ фис- ташками	237
Вафли миндальныя съ зем- ляникою	—	Желе изъ айвы съ обсаха- ренными розами	—
Корзинки изъ меринги съ мороженымъ	233	Салаты	239—252
Мороженое земляничное	234	Закуски	253—257
Желе маседуанъ изъ фрук- товъ въ стаканчикахъ	—	*Алфавивъ	258—312
		Правила	I—XXIV

О П Е Ч А Т К И.

Стр.	Строк.	Напечатано:	Должно читать:
3	6	<i>Normand,</i>	<i>Normande,</i>
5	2	<i>Batvina</i>	<i>Batvinia</i>
—	6	<i>ravigot.</i>	<i>ravigote.</i>
7	3	<i>Petits bouchée</i>	<i>Petites bouchées</i>
9	9	<i>lyonnais.</i>	<i>lyonnaise.</i>
—	11	<i>d'amand</i>	<i>d'amande</i>
11	4	<i>piquant.</i>	<i>piquante.</i>
13	7	<i>verts.</i>	<i>vertes.</i>
17	14	<i>blanc</i>	<i>jaune</i>
21	5	<i>veneson</i>	<i>venaison</i>
23	7	<i>Sauté</i>	<i>Sauté</i>
27	9	<i>poulets</i>	<i>poulettes</i>
28	7	тулужски.	тулузски.
31	9	<i>nouveaux</i>	<i>nouveaux</i>
—	10	<i>Beignes</i>	<i>Beignets</i>
—	11	<i>Diplomatique</i>	<i>Diplomatique</i>
35	1	<i>moviettes facis.</i>	<i>mauviettes farcies.</i>
—	14	<i>Chou-fleurs.</i>	<i>Choux-fleurs,</i>
39	12	<i>Grand merique garni.</i>	<i>Grande meringue garnie.</i>
45	12	<i>Gelés de serises au vin</i> <i>de tocai.</i>	<i>Gelée de cerises au vin to-</i> <i>kai.</i>
—	14	<i>Consombres</i>	<i>Concombres</i>
47	3	<i>varsovie.</i>	<i>varsoviennne.</i>
—	12	<i>d'amand</i>	<i>d'amande</i>
49	10	<i>Chou-fleurs</i>	<i>Choux-fleurs.</i>
—	13	<i>prombières.</i>	<i>plombières.</i>
51	7	<i>maringau.</i>	<i>maringo.</i>
53	2	<i>grec.</i>	<i>grecque.</i>
—	14	<i>papilottes,</i>	<i>papillotes.</i>
54	6	линовъ	линей
61	4	<i>Lithoniens.</i>	<i>Lithauniens.</i>
—	10	<i>flamand garni.</i>	<i>flamande garnies.</i>
85	20	квозъ	сквозъ
87	25	густѣтъ	начнетъ густѣтъ
94	20	уложивъ	уложить
115	14	и положить	положить
159	18	пряностями	пряности
160	12	пулярлы	пуляры
208	3	не салфетку	на салфетку
239	18	свѣшихъ	свѣжихъ
311	10	вылить	вымѣть
vii	19	гуженьй	луженьйй
x	3	изъ внутри	внутри

Въ 17-мъ листѣ: стран. 253, нужно считать 257 стран.
и такъ далѣе, до 273. стр.

АЛМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ,

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБЪДОВЪ

ДО

ШЕСТИДЕСЯТАГО

ОБЪДЫ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ), ОБЪДЫ ДЛЯ ПОСТА
РЫБНЫЕ И ГРИБНЫЕ,

СТОЛЫ

ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ И ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ
СОЧЕЛЬНИКЪ,

БЛИНЫ РАЗНЫХЪ СОРТОВЪ

И

БАЛЪ ВЪ ПЯТИ РАЗРЯДАХЪ,

СЪ ПОДРОБНЫМЪ ОБЪЯСНЕНІЕМЪ.

Составленный

И. М. Радецкимъ,

*бывшимъ мѣтродотелемъ Двора ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО
ВЫСОЧЕСТВА, Герцога Максимилиана Лейхтембергскаго,*

КНИГА ВТОРАЯ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1853.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ. 12 Октября 1852 года.

Ценсоръ *А. Крыловъ.*

ПРЕДИСЛОВІЕ.



Благосклонное принятіе публикою первой книги АЛЬМАНАХА, возложило на меня обязанность издать вторую, заключающую въ себя слѣдующее: продолженіе обѣдовъ до шестидесятаго, обѣды сырной недѣли (масляницы), обѣды для поста рыбныя и грибныя, столъ въ день Св. Пасхи и въ Рождественскій сочельникъ, блины разныхъ сортовъ и балъ въ пяти разрядахъ, съ подробнымъ объясненіемъ, что составитъ 340 кушаньевъ разнаго сорта, 24 сорта блиновъ, и по примѣру I-й книги закуски и проч.

Объяснивъ въ I-й и II-й книгахъ болѣе тысячи кушаньевъ разныхъ націй, я имѣлъ цѣлю доставить Гг. Гастрономамъ, богатый выборъ изящныхъ и перемѣльныхъ блюдъ, а равно и хозяйки, предпочитающія натуральное искусственному, найдутъ все по вкусу и желанію.

О пользѣ сего изданія считаю лишнимъ распространяться; Гг. Гастрономы, оцѣнившіе первыя мои труды, безъ сомнѣній, и въ это короткое время уже замѣтили большую перемѣну въ службахъ прислуги, руководствовавшейся изложенными правилами въ АЛЬМАНАХЪ, какъ по части кухонной, такъ и по столовой, а потому надѣюсь, что и сей мой трудъ, какъ и первый, не останется безъ вниманія.

ВЗГЛЯДЪ НА ДРЕВНІЮ

и

СОВРЕМЕННУЮ ГАСТРОНОМІЮ.

Не нужны доказательства, до какой утонченности доведена въ наше время Гастрономія ; читатель вѣроятно встрѣчаетъ , ежедневно , какую либо новость по этой части, а потому не лишнимъ считаю сказать нѣсколько словъ о древней и современной Гастрономіи, играющей не мало-важную роль въ XIX вѣкѣ.

Гастрономія или изящество въ яствахъ и напиткахъ , появлялась у всѣхъ народовъ вмѣстѣ съ образованностію и просвѣщеніемъ. Первые историческіе слѣды изысканныхъ пиршествъ находимъ у Евреевъ. Гости приглашаемы были невольниками хозяина пиршества и сопровождаемы ими въ домъ амфитріона. Тутъ снимали съ нихъ сандалии, умывали ноги и намащали благовоніями все тѣло , бороду и даже одежду. Голову украшали цвѣточнымъ вѣнкомъ. Почетнымъ гостямъ подносили нѣсколько порцій яствъ. За столомъ играла музыка , пѣли пѣвчіе и забавляли гостей шуты и комедіанты. При разставаніи снова намащали у гостей бороды благовоніями. Пирь обыкновенно бывали

вечеромъ, по закатъ солнца. Женщины рѣдко появлялись на пирахъ. Греки переняли эти обычаи у Евреевъ и усовершенствовали ихъ.

Со времени Перикла, Аѳиняне отличались во всемъ тогдашнемъ мѣрѣ великолѣпнѣмъ пиршествъ; но Римляне, перенявъ Греческіе нравы и обычаи, превзошли всѣ народы, и древніе и новыя, въ великолѣпнѣи, расточительности, на своихъ пиршествахъ. Передъ пиршествомъ употребляли благовонныя ванны, потомъ украшали голову вѣнкомъ и возлегали вокругъ стола на ложахъ. Прислуживали за столомъ невольники, а забавляли гостей прекрасныя женщины, играя на лирахъ, распѣвая застольныя стихи или эпиталамы и выказывая ловкость свою въ пляскахъ. Въ средніе вѣка при нашествіи варваровъ на Европу, исчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Также неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новыя времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ. Только Англичане и Славянскіе народы долго упорствовали и оставались при старыхъ обычаяхъ рыцарскихъ временъ. Восточные народы до сихъ поръ не садятся на пиршествахъ за общій столъ, но

кушаютъ на отдѣльныхъ столикахъ, наслаждаясь зрѣлищемъ наемныхъ танцовщицъ или баядерокъ. Число блюдъ составляетъ роскошь Азіятскаго стола.

Нѣкоторые подробности Римскихъ пировъ весьма любопытны. На пиршествахъ обыкновенно избирали по жребію царя-пира, предписывавшаго въ этотъ день законы всѣмъ собесѣдникамъ. По данному знаку царемъ-пира, щегольски одѣтые и препоясанные бѣлыми передниками слуги, приносили торжественно блюда и устанавливали на столѣ; за ними слѣдовалъ дворецкій, который съ ловкостію и искусствомъ разрѣзывалъ на части птицъ и прочую жареную живность, въ виду пирующихъ. — Другіе слуги, въ такой же богатой одеждѣ, приставлены были къ перемѣнѣ тарелокъ и къ поставцу (*); послѣдніе наливали въ кубки вино и подносили пирующимъ.

Обѣдъ состоялъ изъ множества разнородныхъ блюдъ и начинался всегда свѣжими яйцами, а кончался десертомъ, который на другомъ столѣ приготовлялся изъ свѣжихъ и вареныхъ плодовъ или ягодъ, а также пряниковъ и другихъ сластей, называемыхъ Римлянами (*bellaria*), т. е. закусками.

Столъ въ первыя времена не накрывался скатертью,

(*) Поставецъ ставился въ столовой комнатѣ на возвышенномъ мѣстѣ.—На поставцѣ уставлялись серебряныя и золотыя съ дорогими камнями сосуды, художественной отдѣлки.

но послѣ каждой перемѣны тщательно былъ вытираемъ прислугою.

Во время обѣдовъ забывалось все, кромѣ приличія, и мудрые Римляне называли обѣденное время отдыхомъ, даннымъ природою человѣку на всякій день. Вкусными же яствами каждый укрѣплялъ физическія силы, а поучительною бесѣдою мудрыхъ старцевъ, юноши и неопытные, обогащали умъ свой. Вино въ кубкахъ, переходило поочередно вокругъ стола столько разъ, сколько буквъ означало имя особы, за здравіе которой былъ предложенъ тостъ.

Послѣ паденія Рима, его законы и обычаи приняты были многими народами. — Гастрономія, хотя переходила изъ одной страны въ другую, но была только тѣнью древняго Римскаго величія; къ тому же каждый вѣкъ и народъ измѣняли правила и формы Гастрономіи, сообразно своимъ нравамъ и обычаямъ; главная же фундаментальная основа осталась непоколебимою во всѣ эпохи. — Во времена Катерины Медичи Гастрономія въ предѣлахъ Франціи начала значительно улучшаться; Французы выбрали нѣкоторыя черты изъ характерныхъ Римскихъ древнихъ причудъ и основали Гастрономію Французскую, которая хотя и уступала Римскимъ избыткамъ, однакожь была въ своемъ родѣ великолѣпная и богатая, что продолжалось до времени первой Французской Имперіи.

Въ девятнадцатомъ вѣкѣ Гастрономія получила новое

переобразование; истинные ея поклонники не щадили трудов и ума для изобрѣтенія всего изящнаго и старались привести ее въ первобытное состояніе. И точно, въ рукахъ такихъ отличныхъ художниковъ, какъ Французы, гастрономія воскресла!—Франція къ Римскому изобилію яствъ и богатству прибавила изящный вкусъ, отличное приготовленіе и артистическую отдѣлку, отъ малой и до большей вещи; — однимъ словомъ, довела гастрономію до возможнаго совершенства.

Французскіе гастрономы торжествовали, пока и въ ихъ изобрѣтеніи замѣтили неудобства; наприм. тщательную, но излишнюю уборку яствъ, какъ то: холодныхъ, пастетовъ, кремовъ, желе и для оныхъ постаменты, пирамиды и кроканы, (*Pièces montées*) въ различныхъ видахъ сдѣланныя, со всѣми архитектурными правильностями, лѣпными украшеніями, бордюрами, и проч. Это болѣе интересовало присутствующаго, привязывало взоръ каждаго до утомленія, но аппетитъ былъ въ какомъ-то неохотномъ расположеніи, а потому декорация Французской Гастрономіи, болѣе вредила, чѣмъ благопріятствовала тонкому вкусу; ибо послѣ обѣдовъ, большая половина бывшихъ на столѣ яствъ, оставалась не употребленною; притомъ слабой комплекціи гости въ испареніи и ароматахъ отъ всѣхъ яствъ и освѣщенія не могли просидѣть весь обѣдъ, продолжавшійся до трехъ и болѣе часовъ.

Изобрѣтательный XIX вѣкъ, въ концѣ первой половины измѣнилъ многое въ Французской гастрономіи, что уже и извѣстно читателямъ, а потому считаю полезнымъ представить скромное разсужденіе о современной гастрономіи, которое надѣюсь будетъ занимательнымъ для читателей, какъ въ сравненіи вкуса и удобствъ, такъ и потому, что здѣсь будетъ говорено о древней и современной *Русской* гастрономіи, справедливо одержавшей первенство надъ всѣми, что признано строгими судьями и истинными знатоками сего важнаго въ своемъ родѣ искусства.

Въ нашемъ благодѣтельномъ отечествѣ, гастрономія извѣстна съ древнихъ временъ, подъ названіемъ *Русскаго хлѣбосольтва*. Въ началѣ былъ введенъ обычай принимать странниковъ; въ трапезное время разсылались слуги для встрѣчи странниковъ и приглашенія ихъ къ обѣду. Но когда обычай хлѣбосольтва увеличился до того, что странникъ сдѣлался рѣдкимъ гостемъ, то начали приглашать на приготовленные обѣды близкихъ сосѣдей. Потомъ послѣдовала взаимная очередь и присутствующіе на обѣдахъ стали называться гостями, отъ чего и произошло слово *гостепрѣимство*, которое не переводилось, и у *Русскихъ Вельможъ* до-нынѣ продолжается и улучшаясь постепенно, доведено до такой степени совершенства, что и законодатели гастрономіи не могутъ съ нами соперничать.

Въ современной гастрономіи нѣтъ и слѣда тѣхъ из-

бытковъ и той расточительности, которыми славился нѣкогда Римъ, а впоследствии и Франція; но есть своего рода богатство «изящный вкусъ и радушное гостепріимство.» — Хотя въ употребленіе у насъ приняты припасы яствъ и вина всѣхъ народовъ, но они выбираются строгими знатоками и бывъ преобразованы по особенному вкусу и характеру, употребляются изрѣдка для перемѣнъ, тогда, какъ древніе національные кушанья, которыхъ ни время, ни люди не вытѣснили изъ общаго употребленія, принимаются часто и съ удовольствіемъ.

Открытые столы въ домахъ аристократовъ для всѣхъ, (своего круга) подтверждаютъ истину вышесказаннаго о хлѣбосольствѣ; каждый старается имѣть у себя болѣе гостей, и съ такою заботливостію принимаетъ ихъ, что предугадываетъ каждая мысль и желаніе, а потому гость и находится какъ-бы въ своемъ семействѣ.

У насъ столъ, въ назначенный для обѣда комнатъ, не загроможденъ богатыми постаментами, на которыхъ у Французовъ, до прихода гостей, ставятся блюда съ яствами,—а накрытъ натурально и на немъ помѣщаются лишь необходимыя для стола принадлежности и цвѣты. Но присмотритесь, сколько поэзіи въ этой натуральной картинѣ! Наша столовая не встрѣчаетъ гостя испареніями и ароматами яствъ, но чистый, свѣжій воздухъ вызываетъ аппетитъ у входящаго въ нее, и взоръ его не встрѣчаетъ

крокантовъ, пастетовъ и пирамидъ, какъ предметовъ, достойныхъ удивленія; за то каждое подаваемое кушанье изящно, вкусно и приготовлено такъ, что каждый гость безъ затрудненія можетъ взять желаемое. Бордюры и лѣпныя украшенія на яствахъ изъ постороннихъ веществъ все не приняты, а что подается на блюдѣ, то красиво для вида и вкусно для употребленія, не исключая даже пастетныхъ тѣстъ, постаментовъ для холоднаго, кремовъ и желе (*).—Русскіе гастрономы не довѣряютъ обѣденнымъ запискамъ даже французскихъ метрдотелей, а по неоднократнымъ испытаніямъ разрѣшается готовить по нимъ въ дни назначенные для приѣма гостей.

Хозяинъ, въ день обѣда, не затрудняется размѣщеніемъ за столомъ гостей, чтобъ видѣть, каждаго на своемъ мѣстѣ; привычный хлѣбосоль, по докладу слуги, что кушанье подано, выждавъ моментъ, когда собравшіеся въ гостинную, находятся въ *выгодномъ для сего расположеніи*, говоритъ: «господа, просите дамъ» и за столомъ умѣетъ поддержать общую гармонію и веселость. Однимъ словомъ, въ наше время Русскій хлѣбосоль угощаетъ съ такою отчетливостію и знаніемъ дѣла, что все предлагаемое имъ, имѣетъ

(*) Для пастетовъ употребляется слоёное или слоebное тѣсто, а постаменты для холоднаго, дѣлаются изъ галантиновъ, фаршевъ и занспиковъ; кремы же и желе, если подаются на постаментахъ, то постаменты готовятся изъ пирожнаго.

въ особенности свою цѣну; время обѣда пролетаетъ мгновенно, но радушный пріемъ хозяевъ остается незабвеннымъ!

Наши гастрономы, не торопясь вводили здраво-обдуманная улучшенія и не щадили ни времени, ни издержекъ для усовершенствованія, за то и гастрономія наша въ настоящее время не имѣетъ соперничества.

Лукулловскіе древніе и Генриха XIV баспословные обѣды, представляли имъ большія затрудненія: первый снаряжалъ корабли и посылалъ на нихъ въ далекія страны охотниковъ для доставленія извѣстнаго рода птицъ (*Phenicopterus minor*) и рыбъ; второй угощалъ соусами (*Entrée*) изъ птичьихъ мозговъ, для чего и наряжались тысячи охотниковъ и истреблялось множество голубей. У насъ же все это совершалось бы безъ затрудненій.—Россія такъ богата удобствами и припасами, что еслибъ вздумалось кому либо, изъ нашихъ гастрономовъ, предложить угощеніе изъ птичьихъ языковъ, то Рождественская С.-Петербургская ярмарка, легко бы могла удовлетворить сотни желающихъ. Наши гастрономы не готовятъ кушанья только для глазъ и не гоняются за пустымъ тщеславіемъ, за то и заслужили справедливое уваженіе отъ иноземныхъ гастрономовъ, чему служитъ доказательствомъ то, что Французскіе метрдотели съ охотою оставляютъ Парижскую кухню, и изъ любви къ своему искусству, остаются на службѣ у нашихъ бояръ.

БАЛЪ.

Чтобы устроить балъ , необходимы : изящный вкусъ и изобрѣтательность ; каждый хозяинъ сего торжественнаго удовольствія , трудится умственно, иногда очень долго, какъ бы въ этотъ разъ, принять своихъ многочисленныхъ гостей получше , заинтересовать ихъ при встрѣчѣ неожиданною новостію въ уборкѣ комнатъ (*) или въ освѣщеніи (**), а потомъ отличною музыкаю и порядкомъ во всѣхъ отношеніяхъ, дополнить радушное привѣтствіе.

Удачное устройство бала обнаруживаетъ искренность и вниманіе хозяевъ къ гостямъ и на долго оставляетъ сладостное въ ихъ сердцахъ впечатленіе.

Балы раздѣляются на пять разрядовъ, а именно:

- 1) Балъ утренній, называемый завтракъ , съ танцами.
- 2) Балъ вечерній, или чай съ танцами.
- 3) Балъ обыкновеннымъ порядкомъ.
- 4) Балъ порядкомъ англійскимъ.
- 5) Балъ первоклассный.

(*) Комнаты для бала убираютъ богатыми драпировками изъ матерій, бронзами и проч. въ древнемъ вкусѣ или цвѣтами въ подражаніе натурѣ, или отличною мебелью современнаго вкуса , оставивъ большую часть на своихъ мѣстахъ; во всѣхъ случаяхъ цвѣты помѣщаются по возможности.

(**) Чѣмъ болѣе освѣщенія въ комнатахъ и танцевальномъ залѣ, тѣмъ болѣе балъ представляется роскошнымъ.

Чѣмъ роскошнѣе балъ, тѣмъ виднѣе въ немъ порядокъ, а потому предлагаю для желающихъ, подробности правилъ для слугъ въ день бала, принятыхъ въ С.-Петербургѣ.

Дворецкій заблаговременно, до назначенія дня бала, представляетъ на утвержденіе записку, о питьѣ, пирожномъ, десертахъ, мороженыхъ, яствахъ и напиткахъ, и дѣлаетъ заказы, а въ день бала объясняется окончательно съ хозяевами на счетъ всего, потомъ собираетъ прислугу въ одно мѣсто, и назначаетъ каждому обязанность; такъ, чтобы весь порядокъ бала былъ извѣстенъ всѣмъ; прислуга же, получивъ приказаніе, заблаговременно ознакомливается съ мѣстностью и опредѣленною каждому обязанностію; эта система распоряженія принята за лучшую, ибо въ ней устраняется всякое недоразумѣніе и безпорядки.

БАЛЪ УТРЕННІЙ (*).

Сей балъ ограничивается извѣстнымъ числомъ приглашенныхъ, а потому все должно быть въ совершенной готовности, и предлагается прибывшимъ, для дамъ ¹шоколадъ, а для кавалеровъ ²кофе, съ слѣдующими къ нимъ ³принадлежностями (**).

(*) Утренній и вечерній балы приготовляются для гостей, какъ сюрпризъ, а потому на оныхъ устраняется обыкновенный балльный этикетъ. Порядокъ сихъ баловъ различенъ, потому что въ каждомъ балѣ распоряжаются, согласно съ мѣстностію и обстоятельствами.

(**) См. стр. XXXIII
<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Между тѣмъ , какъ гости собираются въ гостинную , въ столовой накрывается столъ для завтрака и столъ съ закусками и водками , порядкомъ , въ книгѣ I означеннымъ ; на средину стола , вмѣсто десерта , вареньевъ и конфетовъ , ставятся лишь однѣ цвѣты . Выборъ блюдъ для завтрака , преимущественно изъ національныхъ и любимыхъ , какъ-то : блины , вареники , колдуны , поросёнокъ съ хрѣномъ , зразы , котлеты пожарскіе и т. п. , прибавивъ къ избранному консоме въ чашкахъ , жаркое и сладкое .

Когда послѣднее блюдо будетъ предлагаться сидящимъ за столомъ гостямъ , желтый чай долженъ быть разлитъ въ чашки и приготовленъ на столѣ въ замѣнѣ закусокъ и водокъ для желающихъ , которые по окончаніи обѣда , употребляютъ оный по своему произволу , и если гость выйдетъ съ чаемъ въ гостинную , то официантъ съ подносомъ , долженъ слѣдить , чтобы опорожненная чашка была во время принята . — При входѣ гостей въ гостинную , начинаются танцы , и въ то же время прислуга , съ поспѣшностію накрываетъ столъ для ⁴десерта и ⁵питья , въ комнатѣ находящейся рядомъ съ танцевальною залою .

Обязанность прислуги на семь балъ состоитъ , въ перемѣнѣ приборовъ и посуды на десертномъ столѣ , послѣ каждаго употребленія подходящихъ гостей , до закрытія бала , который продолжается до обѣда .

БАЛЪ ВЕЧЕРНІЙ, или ЧАЙ СЪ ТАНЦАМИ.

На этотъ балъ , какъ на домашнее удовольствіе при-

XVII

глашены бываютъ лишь особы родственные и близкіе, а потому обыкновенный домашній порядокъ не измѣняется ; каждое прибавленіе, какъ-то : принадлежности къ чаю, фрукты, мороженое и питье, съ подробнымъ объясненіемъ подачи онаго, можетъ быть извлечено изъ нижесказаннаго.

БАЛЪ ОБЫКНОВЕННЫМЪ ПОРЯДКОМЪ.

Освѣщеніе комнатъ, музыка и порядокъ въ прислугѣ главное въ семъ балѣ, какъ и сказано выше ; дворецкій, получасомъ раньше обязанъ освидѣтельствовать все, начиная съ подъѣзда, и удостовѣрившись , что подъѣздъ и лѣстница освѣщены какъ слѣдуетъ, у швейцара для удобнаго помѣщенія одежды мѣста достаточно, официанты одѣты согласно приказанію господина , всѣ состоятъ на лицо и на своихъ мѣстахъ , въ передней комнатѣ букеты для дамъ осушены отъ воды и приготовлены на холодномъ мѣстѣ, кабинеты для дамъ и кавалеровъ снабжены необходимыми для поправки туалета принадлежностями, въ буфетѣ чай, къ оному принадлежности, питье, конфекты, мороженое, пирожныя, десерты и проч. въ такомъ положеніи , что могутъ быть поданы по первому востребованію , музыка на своемъ мѣстѣ и въ совершенной готовности, въ люстрахъ и канделябрахъ свѣчи вставлены правильно, снабжены розетками и зажжены, назначенный для освѣщенія официантъ имѣетъ подъ рукою все необходимое , воздухъ

освѣженъ и во всѣхъ комнатахъ покурено духами (*). Дворецкій докладываетъ хозяевамъ что все состоитъ въ надлежащемъ порядкѣ и исправности, тогда хозяева входятъ въ залъ для принятія гостей, а дворецкій приготовляетъ бчай, который съ принадлежностями предлагается прибывшимъ гостямъ до начатія бала, а по открытіи онаго, въ антрактахъ, за чаемъ подается ⁷мороженое, за которымъ снова чай, далѣе ⁸конфеты, потомъ питье, за онымъ ⁹оранжать мороженое, чай, ¹⁰маседуанъ, конфеты и т. д., одно за другимъ предлагается до ужина.

Столъ для ужина накрывается въ особой комнатѣ, порядкомъ въ книгѣ 1-й означеннымъ, но если мѣстность сего не позволитъ, то должно все приготовить въ буфетѣ, предупредивъ заблаговременно прислугу и дать каждому по назначенію столовая принадлежности; когда окончатся танцы, всѣмъ служителямъ совокупно приступить къ накрыванію стола, и тотчасъ съ разрѣшенія подавать ужинъ, (при хорошемъ распоряженіи столъ накрывается въ 10 минутъ).—Для бала ужинъ составляется изъ блюдъ слѣдующихъ, напр. Консоме въ чашкахъ, Салатъ изъ ершевыхъ филеевъ съ гарниромъ, Филей изъ цыплятъ, съ маседуаномъ. Жаркое разное съ салатомъ. Кремъ изъ саго, съ мараскиномъ и тому подобное, соглашаясь съ временемъ года.

БАЛЪ ПОРЯДКОМЪ АНГЛІЙСКИМЪ.

Порядокъ сего бала слѣдующій: дворецкій по примѣру бала 3-го освидѣтельствовавъ, что все состоитъ въ надле-

(*) Таковой осмотръ производитъ дворецкій во время бала нѣсколько разъ.

жащемъ порядкѣ, увѣдомляетъ о семъ господь и размѣщаетъ прислугу по мѣстамъ, т. е. въ переднюю, къ дверямъ, при кабинетахъ и къ буфетамъ, которые и остаются на сихъ постахъ до конца бала, въ комнаты опредѣляется одинъ наблюдатель за освѣщеніемъ. Для удовлетворенія же гостей всѣмъ нужнымъ, устроиваются близъ танцевальной залы, два буфета: ¹²кандитерскій и ¹³столовый. Сии два небольшіе изящно убранные стола, замѣняютъ предложеніе официантовъ и тѣмъ самымъ устраняютъ нѣкоторые неудобства, отъ суетящейся съ подносами прислуги.

Радужные хозяева съ помощію услужливыхъ кавалеровъ усердно дѣйствуютъ, дабы гости въ полнѣ удовлетворяли свои желанія. Метода сего бала принята во многихъ домахъ С. Петербурга, какъ для удобнѣйшаго помѣщенія многочисленныхъ гостей, такъ и для удовлетворенія каждаго по собственному желанію, ибо буфеты съ открытія и до конца бала, къ услугамъ каждаго требованія во всей исправности.

БАЛЪ ПЕРВОКЛАСНЫЙ.

На сей балъ приглашены бывають гости ежедневные, иностранные и почетные, а потому, дабы удовлетворить каждаго своевременно, порядокъ для онаго выбирается изъ вышесказанныхъ баловъ частями.

Здѣсь обязанность дворецкаго состоитъ въ томъ, дабы собрать опытныхъ людей и распорядится службами предусмотрительно и слѣдующимъ порядкомъ:

- 1) Для почетныхъ гостей назначить соответственное

число расторопныхъ людей, въ приготовленныя для нихъ комнаты, для подачи съ ихъ соизволенія чая (*) ужина, (**) и проч.

2) Для предложенія гостямъ до открытія бала и въ продолженіи онаго, чай и прочаго, какъ сказано въ балѣ 3-мъ, назначить официантовъ, которые обязаны твердо знать сію часть, дабы на требованіе желающихъ было подано въ свое время, т. е. въ антрактахъ, или когда гость не занятъ разговоромъ, игрою и тому подобное.

3) Устроить кандитерскій буфетъ, какъ сказано въ балѣ 4-мъ и назначить за оный людей свѣдущихъ, для безпрерывнаго дѣйствія, которое производится до конца бала.

4) Остальная прислуга назначается для ужина (***), который подается безъ церемоніи на накрытыхъ, ломберныхъ столахъ. Дворецкій раздѣляетъ прислугу по столамъ, и повѣряетъ заблаговременно все ли у каждаго приготовлено, начиная отъ хлѣба и до вина, прислуга по данному хозяйномъ знаку въ одинъ моментъ накрываетъ

(*) Чай долженъ быть приготовленъ со всѣми принадлежностями на подносѣ такъ, дабы прислуга въ одно время удовлетворила присутствующихъ почетныхъ гостей, и поставивъ подносъ на опредѣленный для сего столъ, удаляется въ другую комнату до востребованія.

(**) Если почетные гости останутся уживать отдѣльно съ избранными въ приготовленной для нихъ комнатѣ, то накрывается заблаговременно столъ, особо, который по востребованію вносится и тотчасъ подается кушанье во столько блюдъ, сколько почетныхъ персонъ, дабы почесть оказана была всѣмъ равная.

(***) Ужинъ составляется изъ нѣжныхъ блюдъ, какъ сказано въ балѣ 3-мъ.

столы, и усѣвшимися за онымъ гостямъ подаютъ кушанье безостановочно; (служить каждый лишь за назначеннымъ ему столомъ, въ противномъ случаѣ нельзя избѣгнуть путаницы), порядокъ накрытія стола и службы обыкновенный. Если бы почетный гость избралъ мѣсто за однимъ изъ вышесказанныхъ столовъ, гдѣ будутъ дамы и первое предложено кушанье дамѣ, то второму слугѣ съ запаснымъ блюдомъ должно поспѣть такъ, чтобы дама и почетный гость могли брать изъ разныхъ блюдовъ, но въ одно время; если почетные гости кушаютъ отдѣльно, то должно стараться всѣмъ совокупно, чтобы столъ обыкновенныхъ гостей оконченъ былъ раньше стола гостей почетныхъ, минути пятью.

Здѣсь упомянуто главное и необходимое, но кромѣ сего еще не мало лежитъ обязанности на дворецкомъ, ему должно быть извѣстно число приглашенныхъ гостей, которыхъ онъ трижды повѣряетъ у швейцара т. е. по открытіи бала, въ 12 часовъ и предъ ужиномъ, а равномерно ему должно опредѣлять время танцевъ и антрактовъ, дабы соображаясь съ онымъ, онъ могъ распорядится безъ ошибочно, и такъ какъ на его отвѣтственности порядокъ всей прислуги, то обязанность его повѣрять часто всѣ должности. Куренье лишь въ началѣ дозволяется и очень рѣдко, ибо оно утомляетъ обоняніе и многимъ производитъ головокруженіе; освѣжать воздухъ въ залѣ, есть необходимою на балахъ, но сіе дозволяется если не можетъ быть сквознаго вѣтра, въ противномъ случаѣ, освѣщеніе воле

жется недостаточнымъ; по окончаніи бала дворецкій обязанъ распорядится, дабы прислуга дала отчетъ въ своихъ обязанностяхъ и по повѣркѣ главнѣйшихъ предметовъ т. е. серебра и бѣлья, распустить оную, потомъ обойти отъ подѣзда до буфета и осмотрѣть все съ такою отчетливостью, чтобы безъ вѣдома его не было даже съ полу поднято чего либо потеряннаго гостями; такъ принято въ С.-Петербургѣ въ настоящее время почти во всѣхъ домахъ, гдѣ подобныя балы даются; о всякой воспослѣдовавшей перемѣнѣ, читатели Альманаха увѣдомлены будутъ въ слѣдующей книгѣ.

ОБЪЯСНЕНИЕ БАЛЬНЫХЪ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.

1) Шоколадъ (*).

Шоколадъ. — На 12 чашекъ (средней величины) вскипѣвшего въ шоколадницѣ молока положить фунтъ изтертаго, или изскобленнаго ножемъ шоколаду и размѣшать; когда шоколадъ разойдется, отставить на легкій огонь, и сбивать (деревянною для шоколада машиною), пока не образуется сверху пѣна, которую осторожно снимать въ горячія чашки, и когда половина шоколада обратится въ нѣбу, то остальной разлить осторожно въ чашки, поставить на блюдечки съ чайными ложками и подавать на подносѣ. —

(*) Шоколадъ, кофе, чай и проч., подаваемое на блюдечкахъ, наливаются не полныя чашки, дабы официантъ предлагавшій не расплескалъ, въ противномъ случаѣ должно переставить на чистые блюдечки.

Если шоколада требуется мало, то сверхъ пѣнки посыпается мелкій сахаръ и колеруется разкаленною желѣзною лопаткою.

2) Кофе.

Отмѣрить въ французскій съ рѣшеткою кофейникъ (*) изжареннаго и смолотаго кофе, столько столовыхъ ложекъ сколько должно имѣть чашекъ кофе, влить такое же количество кипятку и когда кипятокъ пройдетъ чрезъ кофе въ кофейникъ перелить оный второй и третій разъ, а потомъ разлить въ чашки, положить по вкусу сахару (по 3 умѣренныя куска въ чашку) поставить на блюдечки съ ложечками и подавать на подносѣ; скипяченныя сливки подаются въ сливочникѣ.

3) Принадлежности къ шоколаду, кофе и чаю.

Принадлежности къ шоколаду, къ кофе и къ чаю выбираютъ изъ слѣдующихъ: Сухари французскіе, нѣмецкіе, московскіе, сахарные, съ миндалемъ и съ изюмомъ; крендели слобные, московскіе, выборгскіе, сахарные, миндальныя, и придворныя; обваранки московскіе, соленые, съ анисомъ, съ тминомъ, италіанскіе, миндальныя и придворныя; оплатки петербургскія, миндальныя, прозрачныя и шведскія; трубочки обыкновенныя миндальныя; бисквитъ обыкновенный, съ шоколадомъ, пасіянецъ, мягкій, изъ ржанаго хлѣба и съ орѣхами; палочки обыкновенныя, миндальныя, десерт-

(*) За неимѣніемъ французскаго съ рѣшеткою, употребляютъ кофейники обыкновенныя, съ фланелевыми мѣшками.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ныя и придворныя; макароны миндальныя, шоколадныя и изъ горькаго миндаля; хлѣбъ англійскій, кондитерскій и изъ ржанаго хлѣба; баба по-польски, по-французски и обыкновенная; кексъ англійскій; бриошь и бонкохень.

Назначенное изъ вышесказаннаго, укладывается на сложенную на подносѣ салфетку, (большія штуки должны быть разрѣзаны), и обносится въ слѣдъ за предлагаемымъ.

4) *Десертъ.*

Десертъ изъ слѣдующаго: апельсины, абрикосы, ананасы, персики, яблоки, груши, сливы, виноградъ, вишни, черешни, смородина, малина, клубника, земляника, арбузы и дыни; — фрукты накладываются на хрустальныя тарелки рядами, перекладывая винограднымъ листомъ, а земляника, малина и клубника опускается сперва въ холодную воду, и осушенная на салфеткѣ, накладывается на тарелки, подобно вышесказанному; иногда встрѣчается надобность перемывать вишни, черешни, смородину и виноградъ.

Арбузъ и мелонъ разрѣзываются по поламъ и половина перваго оставляется цѣльною на вазѣ, а другая половина изрѣзывается ломтиками, и каждый ломтикъ укладывается на свое мѣсто, а мелонъ, разрѣзавъ по поламъ, очистить средину, и далѣе поступить какъ выше сказано. — Фрукты обсахаренные, варенья, компоты и конфекты назначаются также для десерта.

5) *Питье.*

Питье быть можетъ приготовлено изъ слѣдующихъ: лимонадъ, оравжадъ, оршадъ, питье изъ черной смородины,

барбариса, малины и клюквы, которое приготовивъ, слить въ графины, поставить на ледъ безъ соли, и подавать въ стаканахъ на подносѣ; для кондитерскаго буфета питье должно ставить въ ледъ въ запасныхъ графинахъ и каждыя 15 минутъ перемѣнять.

6) Чай.

Чай готовится слѣдующимъ способомъ: положить въ фарфоровый или серебряный чайникъ нужное количество чаю, влить немного кипятку, и сполоснувъ слить прочь, а потомъ налить кипяткомъ снова и дать настояться; чрезъ 5 минутъ налить полнѣе, и наливать сквозь серебрянное сито въ чашки не очень полно, дабы разносившій не расплескалъ, (ежели сіе случится, то чашки переставить на чистыя блюдечки) и положивъ въ каждую чашку по вкусу сахару, поставить на блюдечко съ чайною ложкою, и подавать на подносѣ. — Сливки не кипяченныя подаются въ сливочникѣ вмѣстѣ. — Чай закипяченный или перестоявшій теряетъ настоящій вкусъ, и недолжно прибавлять свѣжій чай на слитый, потому что старый чай затемняетъ цвѣтъ и нескоро настаивается. Чай зеленый и желтый готовятся одинаково.

7) Мороженое.

Мороженое назначается изъ слѣдующаго: вишень, черешень, земляники, малины, красной, бѣлой и черной смородины, барбариса, ожинъ, дерена, клюквы, морошки, черники, брусники, ежевики, винограда, абрикосовъ, персиковъ, сливъ, грушъ, яблокъ, ананасовъ,

апельсинъ, лимоновъ, айвы, фіялокъ, арбузовъ, мелоновъ, цедры 4-хъ сортовъ, померанцевъ, кофе, чая, ржаного хлѣба, шоколада, сливокъ, сливокъ лейзенованныхъ, кармеля, съ ванилью, миндаля, фисташекъ, орѣховъ, каштановъ, мараскина, ликеровъ, флердоранжа, розановъ, анжелики, и проч. Когда будетъ заморожено до готовности, выложить въ порціонные оловянные формочки, сложить въ кадку, засыпать льдомъ и солью и оставить въ такомъ положеніи четверть часа; за 15 минутъ до отпуска, выбирать по одной штукѣ изъ льда, и выложивъ изъ формочки на бумагу, тотчасъ складывать на рѣшетку и съ рѣшеткою опускать въ заправленную въ ледъ для мороженого жестяную печку (*); когда всѣ сорта будутъ изъ формочекъ выложены, покрыть печку крышкою, засыпать льдомъ и солью; между тѣмъ остудить хрустальные тарелочки, и когда придутъ за мороженымъ, снять осторожно крышку съ печки, брать съ бумагою порціи, и сдвигать съ оной на холодные блюдечки, а потомъ положить къ каждой порціи чайную ложечку, сложить на поднось такъ, чтобы въ ряду было нѣсколько сортовъ, вручить официанту для предложенія, (который обязапъ знать названіе каждаго мороженого), а печку закрыть по прежнему до слѣдующаго требованія; при семъ должно наблюдать, дабы вода изъ кадки была выпускаема своевременно.

(*) Широкая жестяная форма съ рѣшетками и крышкою, называется у кондитеровъ, печкою, которая заблаговременно должна быть заправлена въ ледъ съ солью, мороженое въ ней, при рачительномъ присмотрѣ, можетъ быть сбережено болѣе сутокъ.

XXVII

Для кондитерскаго буфета должно имѣть заправленную въ ледъ другую печьку, въ которой бережется запасное мороженое на постаментъ, и каждые пять минутъ перемѣняется.

8) Конфекты.

Для предложенія гостямъ укладываются на подносъ, а для буфета на кондитерскихъ тамбурахъ, или хрустальныхъ тарелкахъ (*assietes montées*).

9) Оранжаты.

Мороженый оранжаты подается на подносъ въ стаканахъ, безъ блюдечекъ, но съ чайными ложечками.

10) Маседуанъ.

Подается въ стаканчикахъ съ ручками, подобно оранжату.

11) Пирожныя для буфетовъ.

Пирожныя: панкетъ глянсованный, меринги со сбивкою, петису съ мармеладомъ, профитроли фаршированныя, нуга по-французски, даріоли съ мармеладомъ, разное пирожное изъ миндаля, тартлеты, торты, вафли и проч., назначенныя изъ сказаннаго пирожныя, укладываются на хрустальные постументы, блюда, или тарелки, смотря по мѣсту на буфетъ.

12) Буфетъ кондитерскій.

За полчаса до прибытія гостей, накрыть скатертью соразмѣрной величины столъ (*), съ правой стороны поста-

(*) Комната для буфета назначается близъ танцевальной залы и гостинной въ такомъ расположеніи, чтобы дверь, откуда снабжаютъ буфетъ запасами, была заставлена столемъ.

вить самоваръ со всёми для чая принадлежностями, съ лѣвой питье и постаментъ съ мороженымъ, средину уставить десертами, компотами, конфектами, ¹¹пирожнымъ, вареньемъ и прочими для бала принадлежностями; накрытіе буфета поручается человѣку опытному, потому что сверхъ наблюденія правильности и симетріи, должно помѣстить на ономъ цвѣты, и уставивъ изящно и со вкусомъ отъ малой до большой вещи, освѣтить такъ, дабы буфетъ представлялъ картину; при всемъ томъ, каждая вещь должна быть размѣщена согласно ея назначенію, напр. при самоварѣ чай, залитьъ въ чайникѣ, сахаръ въ сахарницѣ со щипцами, чашки съ принадлежностями, сливки не кипяченые въ сливочникѣ, сухари и проч. — При питьѣ стаканы на подносѣ, при мороженомъ и вареньи хрустальные тарелочки съ ложечками, при десертахъ, компотахъ и пирожномъ десертные тарелки съ приборами, однимъ словомъ, все быть должно размѣщено въ такомъ порядкѣ, чтобы подходящіе гости не имѣли надобности объясняться съ прислугою, находящеюся за буфетомъ.

13) *Буфетъ столовый.*

Столъ для сего буфета накрывается близъ столовой комнаты, порядкомъ, сказаннымъ выше, принадлежности на буфетъ суть яства, вины, ликеры и проч.

Кушанья назначаются изъ слѣдующихъ: гальянтинъ изъ индѣйки, ветчина съ ланспикомъ, ростбифъ холодный, судакъ на холодное, пастетъ изъ фазана съ трюфелями; сальме изъ дичи холодное, гвись изъ серпы маринован-

ный, индѣйка фаршированная, маіонезъ изъ цыплятъ , со-те изъ пулярдъ на холодное, котлеты изъ куръ, дичи или телятины съ маседуаномъ , жаркое разное съ салатами , пудингъ дипломатовъ, пирогъ неаполитанскій, баба съ мармеладомъ и проч.

Вина за буфетомъ употребляютъ изъ слѣдующихъ : мадера, хересъ, портвейнъ, лафитъ, сотернъ, медокъ, вейндеграфъ и шампанское.

Ликеры, анизетъ бордосскій, кирассо голландскій, ликеръ ванильный, чайный, мараскинъ и прочее, по назначенію хозяина.

Питье, медъ, пиво, квасъ, вода обыкновенная и при-возная въ кувшинахъ.

На буфетѣ столовомъ требуется отъ накрывающаго, такого же правильнаго распредѣленія, какъ и на буфетѣ кондитерскомъ, напр. ликеры, вина и питье, должны быть на концахъ стола въ совершенной готовности и со всеми принадлежностями, на средину стола ставятся блюда съ яствами, холодными и горячими, въ такомъ расположеніи, чтобы большое блюдо не закрывало малаго и каждое на ономъ кушанье было надрѣзано для удобнаго гостямъ употребленія; при блюдахъ соусы, салаты и проч., тарелки и приборы ставятся лишь на краю стола. Горячіе блюда должны быть на пару въ серебрянныхъ постаментахъ и каждые 15 минутъ замѣняются запасными.

Услужливые кавалеры, предупреждаютъ желаніе прибывшихъ съ ними къ буфету дамъ, и отбираютъ для нихъ кушанье на тарелки; прислуга должна лишь имѣть вблизи на-

крытые скатертью ломберные столики и перемѣнять приборы.

За симъ буфетомъ должно быть все приготовлено съ предусмотрительностію, ибо подошедшій гость здѣсь можетъ встрѣтить болѣе неудобствъ, чемъ въ буфетѣ кандитерскомъ, а потому прислуга для сего назначается двойная по обѣ стороны буфета, и каждый служитель обязанъ стараться по возможности облегчать затрудненія, какъ въ перемѣнѣ приборовъ и посуды, такъ и въ прочемъ до него касающемся.

Вообще части кандитерская и пекарная будутъ подробно объяснены въ слѣдующей книгѣ.

—

ПРОДОЛЖЕНІЕ ПРАВИЛЪ ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА.

СТОЛЪ ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ.

Служеніе за столомъ раздѣляется на нѣсколько порядковъ, въ которые входятъ случайно мелочныя отдѣленія, а посему для избѣжанія недоразумѣній, каждый служащій обязанъ знать сверхъ обыкновенной службы и слѣдующее: напр., кушанья по запискѣ и какое именно, за которыми подается, быть готовымъ къ подаванію ихъ гостямъ, а также названіе находящихся за столомъ винъ, дабы по знаку хозяевъ, каждый могъ безошибочно наливать гостямъ вино, въ назначенныя для сего рюмки, а равномерно и въ семъ разнородномъ порядкѣ, каждое образовавшееся за столомъ требованіе, должно быть выполняемо прислугою безъ замедленія.

Накрыть заблаговременно въ назначенной для разговленія комнатѣ столъ, со всѣми принадлежностями, какъ сказано въ книгѣ I-й, уставить на ономъ сверхъ означеннаго въ правилахъ, блюда съ яствами и ожидать въ готовности. — По прибытіи хозяина съ гостями въ приготовленную комнату кавалеры начинаютъ разговляться, не занимая стульевъ, предоставляется эта честь дамамъ, почему должно сидящимъ подносить (*) яства и прочее, съ ихъ соизволенія, если хозяинъ или кавалеръ сдѣлаетъ предложеніе дамѣ близь сидящей, въ такомъ разѣ подносить лишь тѣмъ, которыя были на противоположной сторонѣ стола; случается, что кавалеры, отвѣдавъ нѣсколько яствъ, садятся за столъ при дамахъ, въ такомъ случаѣ подносящій яства дамамъ, долженъ предлагать и кавалерамъ, а также кушанья могутъ быть передаваемы на тарелкахъ съ одной стороны стола на другую, то служащій, принимая тарелку, долженъ тотчасъ замѣнить другою. По окончаніи стола подается бульонъ въ чашкахъ, и когда господа пройдутъ въ гостинную, начатые блюда возвращаются въ кухню для поправки; фрукты, конфекты и варенье дополняются, и всѣ яства и десерты ранжируются такъ, чтобы въ слѣдующее требованіе было въ совершенной готовности и поступать такъ каждый разъ. Этотъ столъ у многихъ гастрономовъ продолжается до Өоминой недѣли.

(*) Кушанья подаются надрѣзанными, и если окажется ломтиковъ не достаточно, то ~~предлагается~~ ~~позвать~~ ~~дворецкаго~~ ~~дополнить~~ ~~на приборный~~ ~~столъ~~ ~~и~~ ~~поручить~~ ~~дворецкому~~ ~~дополнить~~.
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

СТОЛЪ ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ СОЧЕЛЬНИКЪ.

Накрыть обыкновеннымъ порядкомъ скатертью (*) столъ, обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками съ полнымъ приборомъ, далѣе уставить блюда съ кушаньемъ, а средину убрать цвѣтами, канделябрами или лампами для освѣщенія; (десертъ, конфекты и вино въ этотъ день на столъ не ставятся) блюда съ яствами, къ онымъ соусы и салаты должны быть размѣщены такъ, дабы господа могли удобно брать по своему желанію, безъ помощи прислуги; обязанность прислуги перемѣнять тарелки съ приборами и передавать кушанье, если въ этомъ окажется надобность; при перемѣнѣ и передачѣ тарелокъ, должна соблюдаться та же рачительность и порядокъ, означенный выше въ правилахъ.

Вообще замѣчательной перемѣны въ службахъ и порядкѣ застольномъ не имѣется, но въ настоящее время столовое вино, которое прежде подавалось на столъ въ бутылкахъ или обыкновенныхъ графинахъ, подается въ хрустальныхъ кувшинахъ съ ручками и крышками въ серебряной оправѣ, на подобіе древнихъ Египетскихъ вазъ и стаканы къ онымъ высокіе, на подобіе рюмокъ.

(*) На сей день въ Польшѣ подстилаютъ подъ скатерть тонкій слой мелкаго сѣна.

КНИГА ВТОРАЯ.

О Б Ъ Д Ъ 31.

Супъ изъ утки съ перловыми крупами, по-польски.

Супъ консоме съ клѣцками, изъ картофеля.

Ватрушки съ творогомъ.

Филей изъ лося, по-литовски.

Котлеты изъ рыбы, на щавель.

Пулярда фаршированная, по-испански.

Головка телячья въ вольвантѣ.

Жаркое, рябчики по-французски.

Пюре изъ зеленого гороху, въ хрустадѣ.

Пирожки изъ жевасау, съ кремомъ заварнымъ.

Желе изъ черной смородины.

З а к у с к и.

Пудинги изъ ливера, по-нѣмецки.

Сальпиконъ на хрустадахъ.

D I N E R 31.

Potage de canards à l'orge perlé.

Consommé aux cleoses de pommes de terre.

Watrouchki à la russe.

Filet d'Elan à la Lithuanienne.

Côtelettes de poisson à l'oseille.

Poularde farcie à l'espagnole.

Vol-au-vent garni à la tête de veau aux champignons.

Rôti, gélinotte à la française.

Croustade de pain garnie à la purée de pois verts.

Petits gâteaux royaux à la crème à l'orange.

Gelée de groseille noire.

H O R S D'Œ U V R E S.

Bouche blanc à l'allemande.

Petites croustades garnies en salpicon.

О Б Ъ Д Ъ 32.

Супъ изъ разныхъ корешевъ, по-италиански, съ пар-
мезаномъ.

Окрошка изъ дичи.

Пирожки изъ бріюшнаго гѣста, по-французски.

Холодное изъ телячьихъ языковъ, натурально.

Бараній бокъ, фаршированный гречневою кашею.

Пудингъ изъ рыбы съ ершевыми филеями.

Соусъ изъ молодыхъ утокъ съ оливками.

Жаркое, драхва маринованная.

Пюре изъ селлерею, съ крутонами.

Суфле съ мармеладомъ яблочнымъ.

Кремъ-шарлотъ прусскій съ ананасами.

З А К У С К И.

Форшмакъ ливонскій изъ рыбы.

Филей изъ поросѣнка конченый.

D I N E R 32.

Potage printanier à l'italienne au parmesan.

Hachis de gibier à la russe.

*Petits pâtés de pâte à brioche, garnis à la française.**

Langues de veaux à la gelée.

Quartier de mouton, farci au gruau de sarrasin.

Pouding de poisson, garni aux filets de gremilles.

Entrée de canetons aux olives.

Rôti, outarde marinée.

Purée de céleri aux petits croutons.

Soufflée à la marmelade de pommes.

Crème-charlotte Prussienne à l'ananas.

H O R S D'Œ U V R E S.

Forchmak de livonie.

Filet de cochon fumé.

О Б Ъ Д Ъ 35.

Супъ пюре изъ тыквы.

Супъ консоме съ кервелемъ.

Сосиски изъ зайца, гясованныя.

Языкъ воловій, по-флотски.

Лещъ фаршированный, съ краснымъ соусомъ.

Цыплята съ лапшею.

Пастетъ изъ двчи горячій, по-французски.

Жаркое, барашекъ.

Патлижаны съ бешемелью.

Вафли сливочныя, со сбивкою.

Мороженое изъ фисташекъ.

З А К У С К И.

Лососина, по-италиански.

Сыръ литовскій съ тминомъ.

D I N E R 33.

Potage purée de potiron.

Consommé aux cerfeuil.

Saucisses de lièvre glacées.

Langue de boeuf à la matelote.

Brème farcie et gratinée à l'espagnole.

Petits poulets au consommé garnis au nouilles.

Pâté de filets de gibier en crépinette.

Rôti, d'agneau.

Aubergines à la béchamel.

Gaufres à la crème.

Plombières aux pistaches.

H O R S D'Œ U V R E S.

Saumon à l'italienne.

Fromage lithuanien au cumin.

О Б Ъ Д Ъ 34.

Супъ пюре изъ вѣтчины.

Супъ консоме съ латукомъ и пармезаномъ.

Атлеты изъ телячьихъ молокъ, по-французски.

Битокъ, со сметаною.

Лаксъ-форель глянсовая, съ соусомъ матлотомъ.

Фрикасе изъ цыплятъ, съ шампиньонами.

Хрусталь изъ хлѣба, гарнированный бланкетомъ.

Жаркое, голуби жареные въ листѣ виноградномъ.

Капуста свѣжая, по-нѣмецки.

Кольцы съ петишу, глянсовые.

Кремъ изъ яблокъ, съ ликеромъ кирасо.

З а к у с к и.

Селедка со славками.

Рулетъ по-голландски.

D I N E R 34.

Potage purée de jambon.

Consommé aux laitues à l'italienne.

Atelets de ris de veau, à la française.

Côtelettes de boeuf hachées, à la russe.

Truite-saumonnée garnie, à la matelote.

Fricassée de poulets aux champignons.

Croustade garnie d'une blanquette à la perigieux.

Rôti, pigeons bardés avec feuilles de vigne.

Choux à l'allemande au beurre noir.

Petits gâteaux glacés.

Crème de pommes à la liqueur de curaçau.

H O R S D'Œ U V R E S.

Harengs à la crème.

Rol pince à la hollandaise.

О Б Ъ Д Ъ 35.

Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Супъ консоме со спаржею.

Вольванты съ макаронами, по-милански.

Галантинъ изъ индѣйки.

Гвистъ изъ оленя маринованный.

Угръ съ бѣлымъ соусомъ.

Соте изъ цыплятъ на пюре изъ дичи.

Жаркое, телячья грудинка, по-мѣщански.

Свекла съ бешемелью.

Пирогъ крымскій съ изюмомъ.

Желе изъ винограду.

З а к у с е к и.

Камбала копченая.

Тартины изъ творогу со сметаною.

D I N E R 35.

Potage d'oies à la russe.

Consommé aux pointes d'asperges.

Petits vol-au-vent garnis de macaroni, à la milanaise.

Dinde en galantine à la gelée.

Quartier de daim mariné sauce poivrade.

Anguille à la poulette.

Petits poulets sautés à la purée de gibier.

Rôti, poitrine de veau à la bourgeoise.

Betterave à la béchamel.

Gâteaux de beignets au raisin de corinthe.

Gelée de raisins.

H O R S D'Œ U V R E S.

Turbotin fumé.

Tartine de fromage à la crème.

О Б Ъ Д Ъ 36.

Супъ раковый, по-мѣшански.

Супъ консоме со щавелемъ.

Пирогъ изъ блиновъ, съ телячьимъ ливеромъ.

Кострець воловій подъ бешемелью.

Жареные рулеты изъ судака, по-нѣмецки.

Вольвантъ гарнированный рубцами, по-польски.

Соусъ изъ зайца, по-французски.

Жаркое, бѣлыя шпигованныя куропатки.

Горохъ, по-французски.

Тартлеты изъ ржаного хлѣба, съ яблоками.

Кремъ съ рисомъ и мараскиномъ.

З а к у с к и.

Будинги съ кашею.

Сыръ французскій.

D I N E R 36.

Potage d'écrevisses à la bourgeoise.

Consommé à l'oseille.

Pâté de beignets à la russe.

Culotte de boeuf à la béchamel de racines.

Filets de soudac farcis et frits à l'allemande.

Civet de lièvre à la française.

Vol-au-vent garni de gras-double, à la polonaise.

Rôti, perdreaux blancs à la maître d'hôtel.

Petits pois à la française.

Tartelettes de pommes au pain de seigle.

Crème au riz et au marasquin.

H O R S D'Œ U V R E S.

Boudin à la polonaise.

Fromage de brie.

О Б Ъ Д Ъ 37.

Супъ-кремъ изъ рису.

Супъ каля съ астрагономъ.

Вольванты съ устрицами и бешемелью.

Филей изъ ростбифа, на холодное, съ равиотомъ.

Телячьи ушки фаршированные, съ краснымъ соусомъ.

Котлеты пожарскіе изъ куръ, натурально.

Хрустадъ изъ дроздовъ со сморчками.

Жаркое, кролики по-французски.

Макароны съ томатами, по-италиански.

Трубочки со сливками.

Мороженое изъ земляники.

З а к у с к и.

Бараньи почки на хрустадахъ.

Сыръ Лимбургскій.

D I N E R 57.

Potage crème de riz.

Potage calia à l'estragon.

Petits vol-au-vent garnis aux huitres à la béchamel.

Rostbif froid à la ravigote.

Oreilles de veau farcies à l'allemande.

Côtelettes de volaille à la Pojarski.

Croustade de grives, garnie de morilles.

Rôti, lapin à la française.

Macaroni à l'italienne.

Petites gaufres à la crème.

Glace de fraises.

H O R S D'O E U V R E S.

Petites croustades garnies de rognons de mouton.

Fromage de Limbourg.

О Б Ъ Д Ъ 38.

Супъ пюре изъ куръ, съ равіолями.

Супъ консоме съ пореемъ и грёнками.

Крокеты изъ телячьихъ почекъ, съ кашею.

Филей изъ поросёнка, шпигованный съ шинкованною
капустою.

Карпъ подъ бешемелью.

Соте изъ бекасовъ, на пюре изъ артишоковъ.

Суфле изъ картофеля съ ершевыми филеями.

Жаркое, шпигованный каплунъ.

Рѣпа глянсованная съ виномъ малагою.

Кольцы изъ петушу жареня, съ мармеладомъ.

Кремъ изъ бургонскаго вина.

З А К У С К И.

Кишки съ гречневою кашею, по-самогитски.

Швейцарскій сыръ зеленый.

D I N E R 38.

Potage purée de volaille, aux ravioles.

Consommé aux poireaux.

Croquettes de rognons de veau, à la polonaise.

Filets de cochon piqués, garnis de choucroûte.

Carpe à la béchamel.

Sauté de becasses, à la purée d'artichauts.

Soufflée de pommes de terre, garnie de filets de gremilles.

Rôti, chapon piqué.

Navets glacés au vin de Malaga.

Beignets frits à la marmelade.

Crème au vin de Bourgogne.

H O R S D'Œ U V R E S.

Boudin, à la samogat.

Fromage de gruyère vert.

О Б Ъ Д Ъ 59.

Супъ изъ молодаго гороху съ рисомъ.

Супъ консоме съ клѣцками гречневыми.

Пирожки (à la Napoléon) слоёные.

Филей изъ лососины на холодное, по-провански.

Фрикандо телячье, съ маседуаномъ.

Корюшка подъ бѣлымъ соусомъ.

Жаворонки фаршированныя и жаренныя, по-французски.

Жаркое, дикій поросёнокъ.

Фаршированная капуста съ краснымъ соусомъ.

Меринги со сбитыми сливками.

Желе изъ розановъ.

З а к у с к и

Тартины съ телячьими мозгами.

Колбаса брауншвейгская.

D I N E R 39.

Potage purée de pois verts au riz.

Consommé aux closes de sarrasin.

Petits pâtés à la Napoléon.

Filets de saumon à la provençale.

Fricandeau de veau à la macédoine.

Eperlans à la poulette.

Mauviettes à la Villeroy.

Rôti, marcassin piqué.

Choux farcis à l'espagnole.

Meringues à la crème fouettée.

Gelée de rosette.

H O R S D'Œ U V R E S.

Tartines aux cervelles de veau.

Saucisson de Brunswick.

О Б Ъ Д Ъ 40.

- Супъ пюре изъ луку.
 Супъ консоме съ фаршированной капустою.
 Пирожки рисоли изъ рыбы.
 Гвись изъ поросѣнка, по-нѣмецки.
 Сяги жареные на ростѣ, по-англійски.
 Телячья грудинка, фаршированная черносливомъ.
 Тортъ изъ цыплятъ, по-польски.
 Жаркое, филей изъ барашка, по-татарски.
 Картофель (à la maitre d'hôtel).
 Пирогъ изъ слоѣнаго тѣста съ орѣхами.
 Шарлотъ изъ бисквиту съ мороженымъ.

З А К У С К И.

- Ушки телячьи маринованныя.
 Тартины съ салъпикономъ.

D I N E R 40.

Potage purée d'ognons.

Consommé aux choux farcis.

Petites rissoles de poisson.

Quartier de cochon de lait à l'allemande.

Lavarets grillés à l'anglaise.

Poitrine de veau farcie de pruneaux.

Tourte garnie de petits poulets à la polonaise.

Rôti, filets de mouton à la tartare.

Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Gâteaux de Pithiviers aux avelines.

Charlotte froide à la glace.

H O R S D'Œ U V R E S.

Oreilles de veau marinées.

Tartines garnies au salpicon.

О Б Ъ Д Ъ 41.

Супъ изъ молодаго барашка съ рисоуь.

Супъ консоме съ фикателями.

Тартлеты съ выпускными яйцами.

Пастетъ съ вѣтчиною, по-французски.

Штуфадъ съ красною капустою.

Филей съ наливовъ въ папильотахъ.

Каплунъ натурально.

Жаркое, дикія утки-чирки.

Лукъ фаршированный, по-испански.

Пудингъ изъ хлѣба, съ сабаіономъ.

Желе (à la d'Artois) въ пирожкахъ.

З а к у с к и.

Тонъ маринованный.

Колбаса ліонская.

D I N E R 41.

Potage d'agneau au riz.

Consommé aux quenelles frites.

Tartelettes aux oeufs pochés.

Pâté de jambon à la française.

Côte de boeuf à l'étouffade garnie aux choux rouge.

Filets de lotte en papillotes.

Chapon au gros sel.

Rôti, sarcelles.

Ognons farcis à l'espagnole.

Pouding de pain à la sabayon.

Gelée à la d'Artois.

H O R S D'Œ U V R E S.

Thon mariné.

Saucisson de Lyon.

О Б Ъ Д Ъ 42.

Супъ пюре изъ гороху съ гарниромъ.
 Супъ консоме съ гречневою кашею.
 Суфле изъ прозрачныхъ блиновъ.
 Бифтексъ жареный, по-французски.
 Телячи молоки съ разнымъ гарниромъ.
 Филей изъ тетеревей съ маседуаномъ.
 Вольвантъ, гарнированный лягушками.
 Жаркое, пулярда по-польски.
 Шампиньоны натурально.
 Тортъ изъ рису съ мармеладомъ абрикоснымъ.
 Кремъ заварный въ чашкахъ.

З а к у с к и.

Ракъ морской маринованный.
 Тартины съ телячьею печенкою.

D I N E R 42.

Potage purée de pois, garni.

Consommé à la sarrasin.

Soufflée de beignets à la varsoivienne.

Biftecks sautés au vin de Madere.

Ris de veau à la financière.

Filets de coq de bruyère, à la macedoine.

Vol-au-vent garni de grenouilles.

Rôti, poularde à la polonaise.

Croûte aux champignons.

Tourte de riz à la marmelade d'abricots.

Crème au bain-marie.

H O R S D'Œ U V R E S.

Homard mariné.

Tartine au foie de veau.

О Б Ъ Д Ъ 45.

- Супъ пюре изъ зайцевъ, по-малороссійски.
 Супъ консоме съ манною крупюю.
 Пирожки (sausselis) съ фаршемъ.
 Студень изъ телячьихъ ножекъ и грудинокъ.
 Филей изъ лося, по-польски.
 Миноги, по-французски.
 Цыплята съ огурцами.
 Гусь фаршированный яблоками.
 Горохъ по-французски со шпигомъ.
 Вафли портерныя.
 Пломбиръ рисовый, по-португальски.

З А К У С К И.

- Холодные крепинеты изъ дичи.
 Сырты натурально.

D I N E R 43.

Potage purée de lièvres, à la russe.

Consommé à la semoule.

Petits sausselis à la bourgeois.

Aspic de pieds et poitrine de veau à la russe.

Filets d'elan, à la polonaise.

Matelote de lamproie.

Petits poulets, aux concombres.

Rôti, oie farcie de pommes.

Petits pois à la française avec lard fumé.

Gaufres au porter à l'anglaise.

Plombières de riz, à la portugaise.

H O R S D'Œ U V R E S.

Crêpinettes de gibier à la gelée.

Petits poissons salés.

О Б Ъ Д Ъ 44.

Супъ лейzenованный, зъ фаршированными огурцами.

Супъ консоме съ налѣсниками.

Крокеты изъ рыбы съ бешемелью.

Солонина съ хрѣномъ на холодное.

Индѣйка фаршированная сосисками.

Гатчинскія форельки съ равигогомъ.

Кнели изъ куръ, съ консоме.

Жаркое, телятина, шпигованная вишнями.

Ячница съ трюфелемъ.

Нокль съ вареньемъ, по-нѣмецки.

Кремъ изъ каштановъ, съ мараскиномъ.

З а к у с к и.

Форшмакъ изъ телятины.

Языкъ фаршированный.

D I N E R 44.

Potage lié, aux concombres farcis.

Consommé garni à la polonaise.

Croquettes de poisson à la béchamel.

Culotte de boeuf salé à la gelée, sauce au refort.

Dindon farci de saucisses, à l'allemande.

Petites truites de Gatchina, à la ravigote.

Quenelles de volaille au consommé.

Rôti, quartier de veau piqué aux cerises.

Oeufs brouillés aux truffes.

Gâteaux à l'allemande au confiture.

Crème de marrons au marasquin.

H O R S D' O E U V R E S.

Forchmak de veau.

Langue de boeuf farcies.

О Б Ъ Д Ъ Л Ъ .

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ изъ щавеля, лейzenованный съ рыбою.

Супъ изъ черники съ ноклями.

Кулебяка изъ блиновъ съ фаршемъ.

Бѣло-рыбица подъ маіонезомъ.

Котлеты изъ рыбы со спаржею.

Суфле съ пармезаномъ, по-италиански.

Лапша на молокѣ съ ванилью.

Пискарі и снѣтки жареные.

Картофель подъ бешемелью.

Пирожки (Souglauffes), по-нѣмецки.

Мороженое, гласованное въ печкѣ.

Б л и н ы .

Гречневые натурально.

Изъ манныхъ крупъ.

Изъ суфле съ мармеладомъ.

D I N E R 45.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVAL.

Potage à l'oseille lié, et garni de poisson.

Potage de mertille aux nelles.

Coulebac de beignets à la russe.

Albe à la mayonnaise.

Côtelettes de poisson aux pointes d'asperges.

Soufflée au parmesan à l'italienne.

Nouilles à la vanille.

Goujons, et chabots, frits.

Pommes de terre à la béchamel.

Petits couglauffles à l'allemande.

Gâteaux à la glace, glacés au four.

B E I G N E T S.

De sarrasin au naturel.

— *semoule.*

— *soufflée à la marmelade.*

О Б Ъ Д Ъ 46.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

- Супъ пюре изъ луку съ кнелями.
- Супъ изъ корюшки, по-ливонски.
- Пирожки розенгарда.
- Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
- Пастетъ изъ макаронъ, съ копченою лососиною.
- Стерляди натурально.
- Каша изъ ячныхъ крупъ, со сметаною.
- Селѣдки свѣжія, жареныя.
- Шпинатъ зимній (ярмушь), съ крутонами.
- Кремъ заварной, съ мерингою.
- Желе изъ анжелики.

Б л и н ы.

- Рисовые натурально.
- Изъ кукурузной муки съ пармезаномъ.
- Яблочные.

D I N E R 46.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage purée d'ognons aux quenelles.

Potage d'éperlan à la livonienne.

Petits pâtés à la rosengarde.

Soudac à la maître d'hôtel.

Pâté de macaroni garni de saumon fumé.

Petits sterlets au naturel.

Gruau d'orge à la polonaise.

Harengs frits.

Epinards d'hiver à la bourgeoise.

Crème soufflée à la gelée de fruits.

Gelée d'angélique.

B E I G N E T S.

De riz au naturel.

— *blé de Turquie au parmesan.*

— *pommes.*

О Б Ъ Д Ъ 47.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Супъ поре изъ чечевицы съ кореньями.
 Супъ изъ сухихъ фруктовъ съ равіолями.
 Хрустады изъ хлѣба, съ ершевыми филеями.
 Осетрина холодная съ хрѣномъ.
 Вольвантъ съ фаршированной кнелю.
 Ньюки по-италиански, съ пармезаномъ.
 Пирожки малороссійскіе.
 Филей изъ плотвы жаренія.
 Яичница со спаржею.
 Мицдальные кольца.
 Кремъ заварной съ кармелемъ въ чашкахъ.

Б л и н ы .

Гречневые здобные.
 Картофельные.
 Прозрачные съ творогомъ.

D I N E R 47.**POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.**

Potage purée de lentilles aux légumes.

Potage de fruits secs aux ravioles.

Petites croustades de pain garnies de filets de gremilles.

Darne d'esturgeon froid, sauce au raifort.

Vol-au-vent de quenelles de poisson aux champignons.

Niocki à l'italienne au parmesan.

Petits pâtés de sarrasin à la russe.

Filets de rotengles frits.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Petits gâteaux d'amandes à la russe.

Crème brûlée, au bain-marie.

B E I G N E T S.

de pâte à la russe.

— pommes de terre.

au fromage.

О Б Ъ Д Ъ 48.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ)

Супъ молочный съ лапшею.

Уха изъ рыбы съ кнелями.

Вольванты съ морковью каротелью.

Судакъ на холодное съ разнымъ салатомъ.

Пастеть съ лососяною горячій.

Соте изъ окуней съ шампиньонами.

Вареники съ творогомъ.

Навага жареная.

Спаржа съ сабаіономъ.

Баба съ мармеладомъ.

Желе изъ клюквы.

Б л и н ы.

Съ гречневою кашею.

Изъ кукурузной муки.

Прозрачные натурально.

D I N E R 48.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage au lait aux nouilles.

Potage de poisson aux quenelles.

Petits vol-au-vent garnis de carottes à la béchamel.

Soudac à la provençale.

Pâté de saumon, chaud.

Sauté de filets de perches aux champignons.

Vareniki aux fromage à la polonaise.

Navagas frits.

Asperges au naturel sauce sabayon.

Baba à la marmelade.

Gelée de canneberge.

B E I G N E T S.

aux gruau de sarrasin.

de blé de Turquie.

au naturel.

О Б Ъ Д Ъ 49.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

- Супъ изъ перловыхъ крупъ со сметаною.
 Бульонъ изъ грибовъ съ лазанками.
 Пирогъ изъ блиновъ съ кашею.
 Холодное изъ рыбы съ прованскимъ соусомъ.
 Форель по-флотски.
 Пудинги изъ рыбы фаршированные.
 Струцель, по-нѣмецки съ изюмомъ.
 Сиги жареные на ростѣ.
 Крокеты изъ картофеля съ бешемелью.
 Тортъ изъ бисквита, изъ ржанаго хлѣба.
 Бламанже съ горькимъ миндалемъ.

Б л и н ы.

- Гречневые заварные.
 Красные изъ моркови.
 Съ мармеладомъ.

D I N E R 49.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage l'orge perlé à la crème.

Bouillon de champignons aux lazagnes.

Pâté - beignet garni de gruau.

Filets de poisson à la provençale.

Truite à la matelote.

Pouding de poisson farcis.

Petits gâteaux à l'allemande au raisin de corinthe.

Lavarets grillés à l'anglaise.

Croquettes de pommes de terre à la béchamel.

Tourte de biscuit au pain de seigle.

Blanc-manger d'amandes.

B E I G N E T S.

de sarrasin.

de carotes.

à la marmelade.

О Б Ъ Д Ъ 30.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Борщъ изъ рыбы съ ушками.

Лапша натурально.

Пирожки изъ слоёнаго тѣста съ рисомъ.

Маіонезъ изъ линей.

Щука фаршированная съ соусомъ.

Пастетъ изъ судака, съ рубленными шампиньонами.

Сырники по-польски.

Караси жареные.

Дрочена.

Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмами.

Кремъ заварной съ малиною.

Б л и н ы.

Изъ крупчатой муки.

Съ яйцами.

Съ вареньемъ.

D I N E R 50.**POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.**

Potage borsche de poisson.

Nouilles au naturel.

Petits pâtés au riz.

Mayonnaise de tanches.

Brochet farci à l'espagnole.

Pâté de soudac aux fines herbes.

Petits gâteaux de fromage à la polonaise.

Carassin frits.

Omelette à la russe.

Pouding de semoule au raisin de corinthe.

Crème de framboise au bain-marie.

BEIGNETS.

de farine.

aux oeufs.

aux confiture.

О Б Ъ Д Ъ З І.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

- Супъ изъ рыбы съ лапшею.
- Грѣтое пиво со сметаною.
- Тортъ изъ рыбы съ анчоусовымъ масломъ.
- Судакъ натурально съ картофелемъ.
- Филей изъ щуки съ капустою.
- Вольвантъ гарнированный раками.
- Налѣсники съ творогомъ.
- Жаркое монаховъ Бернардиновъ.
- Земляныя груши съ сабаіономъ.
- Пончки изъ формы съ вареньемъ.
- Кремъ изъ саго съ мараскиномъ.

Б л и н ы.

- Рисовые съ пармезаномъ.
- Картофельные на дрозжахъ.
- Кисло-сладкіе.

D I N E R 51.

POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.

Potage de poisson aux nouilles.

Potage de bière à la polonaise.

Tourte de poisson au beurre d'anchois.

Soudac au naturel garni de pommes de terre.

Chartreuse de brochet à l'allemande.

Vol-au-vent garni aux queues d'écrevisses.

Nalesniki, à la polonaise.

Rôti des moines Bernardins.

Topinambour au naturel sauce sabayon.

Beignets aux confitures à la polonaise.

Crème de sagou au marasquin.

BEIGNETS.

de riz au parmesan.

— pommes de terre.

à la russe.

О Б Ъ Д Ъ 32.

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).

Уха изъ разной рыбы съ кореньями.

Похлебка съ картофелемъ.

Кулебяка съ сигомъ.

Винигретъ изъ рыбы.

Котлеты пожарскіе.

Пастетъ изъ яицъ по-французски.

Плацынды по-молдавски.

Судакъ жареный.

Рѣпа печеная на ростѣ.

Пудингъ по-римски съ фруктами.

Желе изъ лимоновъ.

Б л и н ы.

Рисовые съ разсыпчатою кашею.

Пшеничные съ икрою.

Прозрачные съ вареньемъ.

D I N E R 52.**POUR LA SEMAINE DE CARNAVALE.**

Potage de poisson à la russe.

— — *de pommes de terre.*

Coulebac à la russe garni de lavarets.

Vinaigrette de poisson.

Côtelettes à la Pojarski.

Bordure d'omelette garnie d'œufs à la tripe.

Beignets de fromage à la moldave.

Soudac frits.

Navets rissolés à l'allemande.

Pouding à la romaine aux fruits.

Gelée de citron.

BEIGNETS.

de riz à la polonaise.

au caviar.

aux confitures.

О Б Ъ Д Ъ 35.**П О С Т Н Ы Й.**

Супъ изъ сига съ перловыми крупами.

Окрошка изъ рыбы.

Пирожки съ вязигою.

Рыба заливная, съ хрѣномъ.

Пастетъ изъ судака съ печенками налимовъ.

Осетрина по-мѣщански.

Селянка съ капустою.

Лещи жареные.

Горохъ съ крутонами.

Каша пшенная съ черносливомъ.

Желе изъ фруктъ.

D I N E R 35.**M A I G R E.**

Potage de lavaret à l'orge perlé.

Okrochka de poisson à la russe.

Petits pâtés au visiga.

Aspic de poisson, sauce au raifort.

Pâté de soudac, garni de foies de lotte.

Esturgeon à la bourgeoise.

Selanka aux choux à la russe.

Petits bremes frits.

Petits pois au naturel.

Gruau de millet garni aux pruneaux.

Gelée de fruits.

О Б Ъ Д Ъ 54.**П О С Т Н Ы Й.**

- Супъ рассольникъ съ осетриною.
Супъ пюре изъ картофеля съ равіолями.
Пирожки растегаи.
Судакъ на холодное съ разнымъ гарниромъ.
Пастеть по-молдавски, съ соленою рыбою.
Соте изъ линей съ картофелемъ.
Каша грибная изъ смоленскихъ крупъ.
Окуни жареные.
Чечевица съ крутонами.
Оладьи съ вареньемъ.
Компотъ изъ вишень и грушъ.

D I N E R 54.**M A I G R E.**

Potage Rossolnik d'esturgeon.

Potage purée de pommes de terre aux ravioles.

Petits pâtés à la russe.

Soudac froid à la gelée, garni.

Pâté à la moldove garni de poisson salé.

Filets de tanche sautés aux pommes de terre.

Gruau de semoule aux champignons.

Perches frites.

Lentilles au naturel.

Beignets à la russe aux confitures.

Compote de cerises et de poires.

О Б Ъ Д Ъ Ъ 55.**П О С Т Н Ы Й.**

Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
Уха изъ налимовъ со щавелемъ.
Хрустады изъ каши съ сальпикономъ.
Звено отъ свѣжей белуги натурально.
Пастетъ изъ картофеля съ трескою.
Рулеты изъ рыбы съ лапшею.
Капуста фаршированная.
Корюшка жареная.
Кукуруза натурально.
Гренки съ мармеладомъ чернослива.
Желе изъ апельсинъ.

D I N E R 55.**M A I G R E.**

Potage purée d'écrevisses au riz.

Potage de lotte à l'oseille.

Petites croustades de gruau garnies de salpicon.

Darne de grand esturgeon au naturel.

Pâté de marue au pain grillé.

Filets de poisson gratiné et garni de nouille.

Choux farcis, sauce aux champignons.

Eperlans frits.

Blé de Turquie au naturel.

Tartines à la marmelade de pruneaux.

Gelée d'orange.

О Б Ъ Д Ъ 56.**П О С Т Н Ы Й Г Р И Б Н О Й.**

Супъ пюре изъ гороху съ крутонами.

Бульонъ изъ грибовъ съ лапшею.

Блины гречневые постные.

Тюря изъ кислой капусты.

Крокеты изъ рису съ грибами.

Пастетъ съ картофелемъ.

Гречневая каша жареная.

Оладьи натурально.

Спаржа съ бѣлымъ соусомъ.

Яблоки печеные.

Кисель малиновый.

D I N E R 36.**M A I G R E.**

Potage purée de pois secs.

Bouillon de champignons aux nouilles.

Beignets de sarrasin.

Turia aux choux à la russe.

Croquettes de riz aux champignons.

Pâté de pommes de terre.

Gruau de sarrasin frit.

Oladis à la russe.

Asperges au naturel.

Pommes à la portugaise.

Gelée (kissel) de framboise.

О Б Ъ Д Ъ 57.**П О С Т Н Ы Й Г Р И Б Н О Й**

Щи съ грибами.

Супъ пюре изъ бобовъ съ крутонами.

Разсыпчатая каша въ горшкѣ.

Винегретъ изъ разностей.

Кулебяка съ грибами и вязигою.

Картофель въ бѣломъ соусѣ.

Полента изъ кукурузной муки.

Грибы жареные.

Цвѣтная капуста натурально.

Лепешки съ макомъ.

Желе изъ грушъ.

D I N E R 57.**M A I G R E.**

Potage aux choux à la russe.

Potage purée d'haricots blancs.

Gruau de sarrasin au naturel.

Vinaigrette maigre.

Coulebac aux champignons.

Pommes de terre à la bourgeoise.

Polenta de blé de turquie.

Champignons frits.

Choux-fleurs au naturel.

Beignets aux oeillettes.

Gelée de poires.

О Б Ъ Д Ъ 38.**ПОСТНЫЙ ГРИБНОЙ.**

- Супъ перловый съ грибами.
Окрошка изъ разностей.
Ватрушки съ лукомъ.
Голубцы малороссійскіе.
Пастетъ изъ лапши съ равіолями.
Хрустады изъ хлѣба съ шампиньонами.
Саго на красномъ винѣ съ корицею.
Картофель печеная на ростѣ.
Бобы натурально.
Каша манная на миндальномъ молокѣ.
Компотъ изъ яблокъ и черносливу.

D I N E R 58.**M A I G R E.**

Potage à l'orge perlé aux champignons.

Okrochka à la russe.

Watrouchki aux oignons.

Choux farcis à la russe.

Fâté de nouilles garni aux ravioles.

Petites croustades de pain aux champignons.

Sagou au vin rouge.

Pommes de terre rissolées.

Haricots au naturel.

Gruau de semoule au lait d'amande.

Compote de pommes et de pruneaux.

О Б Ъ Д Ъ 59.

ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКАГО СОЧЕЛЬНИКА (*).

Кутья изъ пшеницы съ макомъ.

Кутья изъ рису съ миндалемъ.

Супъ миндальной съ сагомъ.

Пирожки съ кашею.

Пирожки съ вязигою и рыбою.

Студень изъ рыбы съ хрѣномъ.

Вареники съ капустою.

Вареники съ черносливомъ.

Карпъ съ медомъ.

Ватрушки съ вареньемъ.

Ватрушки съ яблоками.

Рыба жареная.

Лепешки съ макомъ.

Лепешки съ мармеладомъ.

Компотъ изъ фруктъ сушеныхъ.

Кисель миндальный.

Кисель изъ клюквы.

(*) О накрытїи стола съ подробнымъ объясненїемъ сказано ниже.

D I N E R 59.**POUR LA VEILLE DE NOEL.**

Koutia de froment aux oeillettes.

Koutia de riz aux d'amandes.

Potage d'amandes au sagou.

Petits pâtés russe garni de gruau.

Petits pâtés garni de poisson.

Aspic de poisson à la russe, sauce au raifort.

Vareniki aux choux.

Vareniki à la marmelade de pruneaux.

Carpe à la polonaise sauce au miel.

Vatrouchki au confiture.

Vatrouchki de pommes.

Poisson frit.

Beignets aux oeillettes.

Beignets à la marmelade.

Compote de fruits.

Gelée kissel d'amande.

Gelée kissel de canneberge.

О Б Ъ Д Ъ 60.

ВЪ Д Е Н Ъ С В. П А С Х И (*).

Пасха изъ творогу.

Яйца крашеные.

Куличъ.

Барашекъ изъ масла.

Вѣтчина свѣжо-просольная.

Вѣтчина копченая.

Сосиски.

Барашекъ фаршированный.

Голова дикаго вепря фаршированная.

Поросёнокъ фаршированный.

Индѣйка фаршированная картофелемъ съ трюфелями.

Телятина жареная, по-польски.

Глухаръ фаршированный.

Пляцки.

Баба натурально, и съ шафраномъ.

Баба съ мармеладомъ.

Марцыпаны.

Тортъ вѣнскій.

Кремъ съ мараскиномъ.

Желе съ ананасами.

(*) О накрытїи стола <http://kulinarny.netz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

D I N E R 60.

POUR LE ST. JOUR DE PAQUES.

Pâque de fromage.

Oëufs de pâque.

Pain pour la fête de Pâques;.

Agneau de beurre.

Jambon au naturel.

Jambon à la gelée.

Saucisses.

Agneau farci à l'allemande.

Hure de sanglier farcie à la française.

Cochon de lait farci à la russe.

Dindon farci à la polonaise.

Quartier de veau rôti.

Coq de bruyère farci.

Gâteaux à la polonais.

Baba au naturel et au safran.

Baba à la marmelade.

Massepains royaux.

Tourte viennoise.

Crème au marasquin.

Gelée d'ananas.

I.

31) СУПЪ ИЗЪ УТКИ СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ, ПО-
ПОЛЬСКИ.

Potage de canards à l'orge perlé.

Положить въ кастрюлю нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и заправленныхъ утокъ, (полагая на 6 персонъ одну штуку) налить воды и поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать оныя въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить процеженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, пряностями и кореньями, опустить немного вымытой перловой крупы, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, а когда будетъ готово, выбрать пряности и коренья, снять сверху жиръ и отпустить.

32) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Potage printanier à l'italienne au parmesan.

Нарѣзать выемкою петрушки, селлерею, порею, моркови, рѣпы, мелкаго луку, капусты, и обланжирить, а когда закипитъ, отлить на друшлякъ, сложить въ кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ и сварить до мягкости; потомъ отбить въ кастрюлю 6-ть желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ фунт. истертаго пармезану и $\frac{1}{4}$ фунт. швейцарскаго сыру, размѣшать оное и развести полубутылкою сливокъ, (*) а предъ отпускомъ влить въ лейзонъ суповую ложку горячаго

(*) Пропорція лейзону на 10 персонъ.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html><http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

бульона, размѣшать и процѣдить сквозь рѣдкое сито въ супъ.—Отпустить съ крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

33) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Potage purée de potiron.

Взять нужное количество дозрѣлой желтой тыквы, очистить средину оной, срѣзать сверху корку, раздѣлить ломтиками, положить въ кастрюлю, влить немного воды и разварить до мягкости; потомъ положить немного сливочнаго масла, размѣшать, развести съ кипяченымъ молокомъ, протереть сквозь частое сито, сложить снова въ кастрюлю, разогрѣть и разведя молокомъ, какъ быть должно супу, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ.—Гренки подаются особо на тарелкѣ.

34) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ВѢТЧИНЫ.

Potage purée de Jambon.

Изрубить мелко безъ жиру свареной вѣтчины, истолочь въ каменной ступкѣ, (подливая бульономъ) протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить немного ¹пюре изъ луку и краснаго соуса, ложку ²пюре изъ томатовъ, развести бульономъ, какъ быть должно супу и протереть сквозь салфетку, а за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска разогрѣть на плитѣ, (не заварить) влить скипяченой $\frac{1}{2}$ бутылки хорошей мадеры, стаканъ малаги, и размѣшать съ $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла.— Подавать съ гренками.

35) СУПЪ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПОТРОХОВЪ.

Potage d'oies à la russe.

Очищенные гусиные потроха т. е. желудокъ, печенки,

шейки, крылья и ножки обланжирить, а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, раздѣлить порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, положить обточенныхъ кореньевъ, петрушки, селлерею, порею, соленыхъ огурцовъ и мелкаго луку, налить 1-мъ бульономъ, съ частію огуречнаго росола и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на маслѣ соответственное количество муки, развести процѣженнымъ сквозъ сито супомъ и скипятить на плитѣ; когда будетъ готово, потроха съ кореньями выложить въ суповую чашку, а супъ залейзеновать лейзономъ изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, процѣдить въ чашку, и опустить немного рубленой зеленой петрушки и сваренныхъ ²кнелей.

36) СУПЪ РАКОВЫЙ ПО-МЪЩАНСКИ.

Potage d'écrevisses à la bourgeoise.

Вымыть до чиста нужное число крупныхъ раковъ, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ, и сваривъ до готовности, выбрать на тарелку, а изъ бульона слѣвать жидкій соусъ и кипятить оный на легкомъ огнѣ, (снимая накипь сверху), пока не очистится совершенно; очистить раковья шейки и клешни, положить въ кастрюлю и поставить подъ крышку на парь; приготовить ³кнели изъ рыбы на раковомъ маслѣ, выдѣлать на чайной ложкѣ, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ, выбрать, осушить отъ воды и положить въ кастрюлю къ раковымъ шейкамъ; потомъ раковья спинки очистить внутри, на фаршировать разсыпчатою ⁴кашею изъ смоленскихъ крупъ, смазать сверху яйцемъ и заколе-

ровать въ печкѣ, а предъ отпускомъ развести соусъ бульономъ, какъ должно быть супу, снабдить по вкусу солью, процѣдить сквозь сито въ суповую чашку, размѣшать съ $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла, положить вышесказанные гарниры и немного рубленнаго свѣжаго укропа.

37) СУПЪ КРЕМЪ ИЗЪ РИСУ.

Potage crème de riz.

Обланжирить нужное количество рису, когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, и наливъ 1-мъ бульономъ, сварить до мягкости; потомъ прибавить еще кусочекъ сливочнаго масла, разбить лопаткою до гладкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ пожижѣ и протереть сквозь салфетку; когда будетъ готово, слить въ кастрюлю, покрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто. Нарѣзать выемкою петрушки, селерею и порею, обланжирить въ водѣ, и уваривъ въ бульонѣ до мягкости, поставить на парь.

Очистить, вымыть и заправить нужное количество маленькихъ цыплятъ, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить до готовности; потомъ выбрать на доску, раздѣлить на части и соединить съ кореньями, а бресъ процѣлить сквозь салфетку, снять до чиста жиръ и влить въ гарниръ; предъ отпускомъ разогрѣть супъ, (не заварить), снабдить по вкусу солью и опустить въ оный гарниры, съ частію рубленной зеленой петрушки.

38) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ РАВЮЛЯМИ.

Potage purée de volaille aux ravioles.

Приготовить супъ пюре изъ куръ, см. кн. I, стр. 63 и равюли, кн. I, стр. 78. Предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ до горячаго состоянія, (не заварить), вылить въ суповую чашку и опустить въ оный сваренные равюли.

39) СУПЪ ИЗЪ МОЛОДАГО ГОРОХУ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée de pois verts au riz.

Приготовить супъ пюре изъ зеленого гороху, смотри кн. I, стр. 63. За 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, не отступно мѣшая, и когда будетъ горячъ, опустить въ оный, мягко отвареннаго въ бульонѣ, рису (*) и столько же сваренаго для гарнира зеленого молодого ¹гороху.

40) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Potage purée d'ognons.

Обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ до мягкости нужное количество рису, протерѣть оный сквозь сито, сложить въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, положить столько же ²пюре изъ луку, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку, а предъ отпускомъ влить бутылку хорошаго лафиту, разогрѣть, (не отступно мѣшая), положить $\frac{1}{4}$ фунт. сливочнаго масла и кусокъ хорошаго гясу.

(*) На каждую персону по столовой ложкѣ.

41) СУПЪ ИЗЪ МОЛОДАГО БАРАШКА СЪ РИСОМЪ.

Potage d'agneau au riz.

Раздѣлить на части молодого барашка, положить въ кастрюлю, налить водою и обланжирить, а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть и разрѣзать порціонными кусками; обланжирить соответственное количество рису, на точить кореньевъ, петрушки, сельерею и порею, очистить мелкаго луку, обланжирить оное все вмѣстѣ, отлить на друшлякъ и перелить холодною водою; потомъ положить въ кастрюлю часть рису, а сверхъ онаго изрѣзанные куски барашка, покрыть рисомъ и кореньями, и положивъ снова частицы барашка, продолжать накладывать до половины кастрюли, потомъ налить процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ баранина бланжирилась; снабдить по вкусу солью и перцемъ, положить $\frac{1}{2}$ фунт. сливочнаго масла и сварить покрытымъ до мягкости.—Подавать консоме въ чашкахъ, а рисъ съ барашкомъ въ серебрянной кастрюлѣ.

42) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage purée de pois, garni.

Вымыть нужное количество желтаго сухаго гороху и положить въ кастрюлю, потомъ положить туда же полфунта сырой вѣтчины и очищенныхъ кореньевъ, петрушки, моркови и луку, каждая по двѣ штуки, налить водою, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая сверху накипь, пока не очистится совершенно, а передъ отпускомъ протереть

сквозь салфетку, и снабдивъ по вкусу солью и крупнымъ перцемъ, опустить въ оный гарниръ.

ГАРНИРЪ.

Обланжирить въ водѣ свиные хвосты, а когда закипитъ, вынуть на доску, раздѣлить по составамъ, обжарить на маслѣ до колера и сварить въ красномъ соусѣ до мягкости; нарѣзать также копченой, свиной грудинки, обжарить оную на маслѣ до колера, налить соусомъ и сварить вмѣстѣ съ хвостами; потомъ обжарить такое же количество свиныхъ 'сосисекъ, нарѣзать умѣренными кусками, очистить отъ кожи, положить въ кастрюлю, и поставивъ покрытыми на паръ, приготовить такую же пропорцію маленькаго луку, смотри гарниры, кн. I, стр. 265. Предъ отпускомъ выложить оное вмѣстѣ съ соусомъ въ супъ.

43) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗАЙЦЕВЪ ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.

Potage purée de lièvre, à la russe.

Приготовить нужное число зайцевъ, снять мягкія части съ костей, очистить отъ жилъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, и запасеровавъ на огнѣ до готовности, остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ изрѣзать оныя бланкетомъ, сложить въ кастрюлю и покрыть крышкою; остальные мягкія части изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито; кости сложить въ умѣренную кастрюлю, снабдить пряностями, налить свекольнымъ квасомъ, съ частію сметаны, и варить на огнѣ 4 часа.

Предъ отпускомъ, вышесказанное пюре изъ зайцевъ

выложить въ кастрюлю, положить столько же ¹пюре изъ перловыхъ крупъ, и размѣшавъ оное, развести до надлежащей густоты, процеженнымъ изъ заячьихъ костей сокомъ и бульономъ; потомъ протерѣть сквозь салфетку, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, (не заварить), снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, хорошей сметаны, и отпустить со слѣдующими гренками.

ГРЕНКИ МАЛОРОССІЙСКІЕ ДЛЯ СУПУ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Нарѣзать изъ корки бѣлаго хлѣба нужное число продолговато-овальныхъ гренокъ, выбрать мякишъ изъ середины, наложить каждую приготовленнымъ изъ филе-евъ бланкетомъ, и сложивъ оныя на серебряное блюдо, полить сверху сметаною и поставить въ горячую печь; когда заколеруются, полить снова сметаною и продолжать поливать оною, пока гренки не напитаются насквозь; верхній же слой должно посыпать тертымъ хлѣбомъ и заколеровать.

44) СУПЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ.

Potage lié aux concombres farcis.

Скипятить нужное количество 1-го бульону и предъ отпускомъ залейzenовать ²лейзономъ изъ сливокъ, (полагая на каждую персону по 1 желтку), процедить сквозь сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу солью и опустить фаршированные огурцы.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Очистить отъ верхней кожи нужное число одинаковой величины свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать по поламъ, выбрать выемкою средину и обланжирить, а когда закипятъ, отлить на холодную воду, и осушивъ на салфеткѣ, нафаршировать нѣжною 'киселью, сложить на ситейникъ, налить бульономъ и сварить подъ крышкою до мягкости.

—

II.

31) КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Consommé aux closes de pommes de terre.

Скипятить нужное количество ²консоме, и предъ отпускомъ опустить сваренныя въ бульонѣ изъ картофеля клѣцки.

КЛЕЦКИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Просѣять на столъ полфунта муки, положить столько же тертаго бѣлаго хлѣба, картофельнаго пюре, масла, 6 яицъ, соли, мушкатнаго орѣха и сколько окажется нужнымъ сливокъ, смѣсить все вмѣстѣ, положить въ кипятокъ пробу, и удостовѣрившись, что клѣцки не тверды и не мягки (*), выдѣлать оныя слѣдующимъ способомъ: скатать кругло кусокъ тѣста, величиною съ куриное яйцо, и провести онымъ вдоль опрокинутой терки, прижавъ

Кв. I, стр. 1278. 2276.

(*) Въ твердыя прибавляется масло и пюре изъ картофеля, а въ мягкія—яйца и мука.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

плотно двумя пальцами, дабы образовались на клецкѣ правильныя шишки, (терку посыпать картофельною мукою), положить на подслоенный масломъ сотейникъ и продолжать такимъ образомъ до послѣдней; за 10 минутъ предъ отпускомъ, палить бульономъ и сварить подъ крышкою.

32) ОКРОШКА ИЗЪ ДИЧИ.

Nachis de gibier à la russe.

Для окрошки употребляется жареная крупная дичь или живность, телятина, баранина, и сваренныя, вѣтчина, соломнина, или копченый языкъ, слѣдующимъ способомъ: нарѣзать четырёхугольными кусочками назначенное изъ вышесказаннаго для окрошки, прибавить подобно нарѣзанныхъ, очищенныхъ, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, сваренныхъ яицъ, мелко изрубленныхъ, зеленого луку, кервелю, укропу, астрагону, сложить все въ суповую чашку, положить соотвѣтственное количество хорошей сметаны, развести квасомъ или кислыми щаами, какъ быть должно супу, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, опустить въ чашку кусокъ чистаго льду.

33) КОНСОМЕ СЪ КЕРВЕЛЕМЪ.

Consommé aux cerfeuil.

Скипятить въ кастрюлѣ нужное количество консоме, и предъ отпускомъ опустить немного очищеннаго и вымытаго кервеля.

34) КОНСОМЕ СЪ ЛАТУКОМЪ И ПАРМЕЗАНОМЪ.

Consommé aux laitues à l'italienne.

Приготовить консоме съ латукомъ и разными кореньями, какъ сказано кн. I, стр. 86, и предъ отпускомъ опустить въ оный темного тертаго пармезану.

35) КОНСОМЕ СО СПАРЖЕЮ.

Consommé aux pointes d'asperges.

Очистить и нарѣзать правильно мягкой спаржи отъ головки, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и осушить на салфеткѣ; потомъ приготовить изъ корки бѣлаго хлѣба круглые или овальные крутоны, выбрать изъ середины оныхъ мякишъ, наложить спаржею, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, и покрывъ вторымъ крутономъ, сложить на подслоенное масломъ блюдо, а за 10 минутъ до отпуска, подлить немного жирнаго консоме, поставить въ горячую печку, и когда заколеруются, заглясеровать. Подавать вмѣстѣ съ консоме.

36) КОНСОМЕ СО ЩАВЕЛЕМЪ.

Consommé à l'oseille.

Предъ отпускомъ опустить въ кипящее консоме очищенный и вымытый, молодой щавель.

37) СУПЪ КАЛІЯ СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Potage calia à l'estragon.

Приготовить нужное количество консоме, прибавить по вкусу огуречнаго росола, и очистить бѣлками, (*) а за 5

(*) Кн. I см. приложение, стр. 276.
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

минуть до отпуска процѣдить въ кастрюлю, скипятить снова, и опустить въ кипячій, очищеннаго и вымытаго, зеленого, астрагоннаго листу.

38) КОНСОМЕ СЪ ПОРЕЕМЪ И ГРЕНКАМИ.

Consommé aux poireaux.

Нашинковать очищеннаго порею, запасеровать немного на маслѣ, налить бульономъ, и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, поступить съ гренками, какъ сказано кн. I, стр. 91.

39) КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ГРЕЧНЕВЫМИ.

Consommé aux closes de sarrasin.

Выдѣлать на ложкѣ гречневья клѣцки подобно кнелямъ, сложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ горячій консоме.

ГРЕЧНЕВЫЯ КЛЕЦКИ.

Влить въ кастрюлю ложку сливокъ и столько же растопленнаго масла, и давъ закипѣть на плитѣ, положить ложку гречневой муки, размѣшать, снять съ огня, вбить столько яицъ сколько окажется нужнымъ, дабы масса была умѣренной густоты, и когда проба окажется твердою, прибавить немного сбитыхъ сливокъ или сметаны, въ противномъ случаѣ прибавляется пшеничная мука, заваренная въ другой кастрюлѣ, потомъ выдѣлать и сварить подобно кнелямъ.

40) КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Consommé aux choux farcis.

Приготовить фаршированную капусту, какъ сказано
<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

кн. I стр. 77, и сваривъ до мягкости, очистить отъ жиру и опустить въ горячее консоме.

41) КОНСОМЕ СЪ ФРИКАТЕЛЯМИ.

Consommé aux quenelles frits.

Выдѣлать на мукѣ на подобіе желудей нужное количество кнелей, и предъ отпускомъ, изжаривъ оныя въ горячемъ фритюре до колера, выбрать друшлаковою ложкою, и осушивъ на салфеткѣ, опустить въ горячее консоме.

42) КОНСОМЕ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Consommé à la sarrasin.

Сварить гречневую рассыпчатую кашу, какъ сказано, кн. I стр. 280, потомъ изтереть на теркѣ соотвѣтственное количество сыра пармезана, распустить въ кастрюлѣ сливочнаго масла и хорошаго глянсу, и когда все будетъ готово, положить въ серебрянную кастрюлю рядъ каши, окропить масломъ и глянсомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, и положивъ снова каши, продолжать такимъ образомъ до верху; потомъ заколеровать въ горячей печкѣ и отпустить при консоме.

43) КОНСОМЕ СЪ МАННОЮ КРУПОЮ.

Consommé à la semoule.

Скипятить нужное количество очищеннаго консоме, всыпать манной крупы, (полагая на персону чайную ложку), прокипятить съ оною минутъ пять и тотчасъ отпустить.

44) КОНСОМЕ СЪ НАЛЪСНИКАМИ.

Consommé garni à la polonaise.

Испекъ нужное число тонкихъ, прозрачныхъ ¹блиновъ

безъ колера, завернуть четырехугольно, обжарить на сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, и опустить въ горячее консоме.

III.

31) ВАТРУШКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Watrouchki à la russe.

Отжать подъ прессомъ до сухости нужное количество свѣжаго творогу (*), истолочь оный въ каменной ступкѣ съ частію сливочнаго масла, вбить яицъ сколько окажется нужнымъ, дабы масса творогу была умѣренно густа, посолить и протерѣть сквозь сито; потомъ раскатать 'слоёное тѣсто въ полпальца, вырѣзать круглою выемкою нужное количество кружковъ, смазать каждый яйцемъ, и наложить на средину кружка творогу, загнуть или защипать края, сложить на мокрый листъ, смазать сверху яйцемъ, и за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печьку; когда будутъ готовы, выпнуть, подчистить снизу, уложить на салфетку и подавать.—Сметана подается особо въ соусникѣ.

32) ПИРОЖКИ ИЗЪ БРЮШНАГО ТѢСТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pâtes de pâte à brioche garnis à la française.

Приготовить брюшнаго тѣста, какъ сказано ниже, и когда будетъ готово, помѣсить немного, выложить въ под-

(*) Творогъ долженъ быть хорошаго вкуса и не твердый.

Кн. I, стр. 303.

слоенныя маленькія формы, дать еще подняться и испечь въ умѣренно горячей печкѣ; предъ отпускомъ срѣзать ровно верхъ, выбрать мякишъ, нафаршировать 'сальпикономъ для крокетовъ, смазать сверху яйцемъ, покрыть срѣзаннымъ верхомъ, и разогрѣвъ въ печкѣ, выложить изъ формочекъ на салфетку.

БРЮШНОЕ ТѢСТО.

Растворить на дрожжахъ опаръ изъ полфунта муки не очень круто, сложить въ кастрюлю и поставить въ теплос мѣсто; потомъ выложить на столъ 1 фунтъ муки, раздвинуть оную такъ, чтобы въ срединѣ образовался кружекъ, въ которой положить $\frac{3}{4}$ фунта вымытаго, сливочнаго масла, вбить 10 яицъ и замѣсить тѣсто, (забирать постепенно кругомъ муку и разминать такъ, чтобы не было комковъ); когда опаръ поднимется, выложить въ тѣсто и размѣсить до гладкости; потомъ снабдить по пропорціи солью, мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою, сложить въ обширную кастрюлю, поставить въ теплое мѣсто на 5 часовъ и предъ тѣмъ, когда должно накладывать въ форму или маленькія формочки, выложить на столъ и немного смѣсить.

33) СОСИСКИ ИЗЪ ЗАЙЦА ГЛАСОВАННЫЯ.

Sausisses de lièvre glacées.

Положить на растопленное масло въ сотейникъ нужное количество сосисекъ изъ зайца, смотри кн. I, стр. 298, и предъ отпускомъ, изжаривъ съ обѣихъ сторонъ до ко-

лера, выложить на блюдо и залить соусомъ для бивстеку, смотри кн. I стр. 299.

34) АТЛЕТЫ ИЗЪ ТЕЛЯЧИХЪ МОЛОКЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Atelets de ris de veau à la française.

Нарѣзать тонкими четырёхугольными пластами, сваренныхъ въ бресѣ телячихъ молокъ, шампиньоновъ, трюфелей и свѣжепросольнаго шпику, откипятить на сотейникѣ, соответственное количество бѣлаго соуса, съ трюфельнымъ и шампиньоннымъ сокомъ, и когда совершенно загустѣеть, прибавить немного рубленныхъ шампиньоновъ, и положивъ вышесказанное, размѣшать и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ надѣть правильно на серебряныя шпильки пласты, обровнять, замазать оставшимся на сотейникѣ соусомъ края, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйцо и хлѣбъ, и за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ до колера въ горячемъ фритюрѣ, подавать на салфеткѣ съ жареною, зеленою петрушкою.

35) ВОЛЬВАНТЫ СЪ МАКАРОНАМИ ПО-МИЛАНСКИ.

Petits vol-au-vent garnis de macaroni à la milanaise.

Приготовить вольванты, какъ сказано кн. I стр. 97 и потомъ сварить соответственное количество итальянскихъ макаронъ; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и нарѣзавъ правильными продолговатыми кусочками, положить на растопленное въ кастрюлѣ сливочное масло, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, по-

ложить ложку бѣлаго соуса, по вкусу соли, нарѣзаннаго труфеля, и нафаршировавъ вольванты, подавать на салфеткѣ горячими.

36) ПИРОГЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Pâté de beignets à la russe.

Вымыть телячій ливеръ, легкое и сердце, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить солью, пряностями, кореньями, и сваривъ на огнѣ до мягкости, остудить, выбрать изъ бульона безъ кореньевъ и пряностей, изрубить мелко, а когда будетъ готово, заправить солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и скипяченнымъ до густоты соусомъ; печенку же изрѣзать кусками, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, покрыть тонкими пластами шпикъ, снабдить по пропорціи солью, толчеными ¹пряностями, и заасеровавъ въ умѣренно горячей печкѣ, остудить и изрубить мелко, а потомъ сдѣлать изъ прозрачныхъ блиновъ въ шарлотной формѣ пирогъ, перекладывая каждый блинъ фаршемъ, и поступить во всемъ, смотри пастетъ изъ блиновъ, кн. I, стр. 95.

37) ВОЛЬВАНТЫ СЪ УСТРИЦАМИ И БЕШЕМЕЛЮ.

Petits vol-au-vent garnis aux huitres à la béchamel.

Приготовить вольванты, какъ сказано, кн. I, стр. 97 и устрицы, кн. I, стр. 306, а за 5 минутъ до отпуска приготовить ²бешемели изъ сливокъ, влить оный въ каждый воль-

вантъ по немногу, наложить горячими устрицами, залить снова бешемелью, и т. д. Потомъ верхнюю устрицу заглазуровать гласомъ, и когда будетъ готово, сложить на салфетку и отпустить.

38) КРОКЕТЫ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ СЪ КАШЕЮ.

Croquettes de rognons de veau à la polonaise.

Изрубивъ мелко и запасеровавъ на маслѣ одну луковицу, положить изрѣзанныя ломтиками телячьи почки, размѣшать, покрыть крышкою, и скипятить на плитѣ, слить съ нихъ сокъ на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, рубленныхъ шампиньоновъ, и выкипятить до совершенной густоты; потомъ положить въ оный почки, размѣшать, снабдить солью и перцемъ и поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуски выдѣлать крокеты въ видѣ грушъ, обложить кругомъ тонко, разсыпчатою изъ смоленскихъ крупъ кашею, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и предъ отпускомъ, обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ до колера, вправить стебелки изъ зеленой петрушки и уложить на салфетку въ перекладку съ обжаренною зеленью.

39) ПИРОЖКИ (А LA NAPOLEÓN) СЛОЕНЬЕ.

Petits pâtes à la Napoléon.

Раскатавъ 7-й разъ слоёное тѣсто въ половину пальца, вырѣзать выемкою нужное число маленькихъ кружечковъ на подобіе вольвантовъ, уложить на листъ, смазать яйцемъ, и сверхъ каждаго кружка положить, продолговатый кусочекъ фарша ¹ годиво изъ рябчиковъ съ трюфелемъ, сма-

зять сверху яйцемъ, и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска поставить въ горячую печь, а потомъ вынуть, очистить снизу и уложить на салфетку.

40) ПИРОЖКИ РИСОЛИ ИЗЪ РЫБЫ.

Petites rissoles de poisson.

Приготовить соотвѣтственное количество тѣста для пирожковъ, и сальпиконъ изъ рыбы, какъ сказано ниже; за 15 минутъ до отпуска, раскатавъ тѣсто въ половину мезиннаго пальца, смазать край яйцемъ, наложить изъ холоднаго сальпикона рядъ овальныхъ шариковъ изъ фарша, покрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ, и вырѣзавъ пирожки выемкою въ видѣ полумѣсяца, сложить на посыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся какъ должно, обжарить въ горячемъ фритюрѣ, и уложивъ на салфетку, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ РЫБЫ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ.

Нарѣзать мелко, очищенные рыбныя филеи, положить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, посолить, и посыпавъ немного рубленною зеленою петрушкою, снять съ огня; потомъ скипятить до густаго состоянія, соотвѣтственное количество бѣлаго соуса съ сокомъ изъ шампиньоновъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить запасерованныя филеи, и размѣшавъ, выложить на плоскую крышку и поставить на ледъ, а когда застынетъ, употреблять.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

41) ТАРТЛЕТЫ СЪ ВЫПУСКНЫМИ ЯЙЦАМИ.

Tartelettes aux oeufs pochés.

Приготовить немного сдобнаго 'тѣста, раскатать оное тонко, вырѣзать кружки, и выложивъ ими подслоенныя тартлетныя формочки, обровнять сверху, насыпать рисомъ, перловою крупю или чечевицею, и испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы, высыпать крупу и очистить средину, а за 5 минутъ до отпуска выпустить въ каждую по одному яйцу, посолить, окропить масломъ, сложить на блюдо, поставить въ горячую печку, и когда заколеруются какъ должно, подавать.

42) СУФЛЕ ИЗЪ ПРОЗРАЧНЫХЪ БЛИНОВЪ.

Soufflée de beignets à la varsoviennne.

Приготовить массы для прозрачныхъ блиновъ, какъ сказано кн. I, стр. 261, и раздѣливъ оную по поламъ, изъ первой половины испечь топкіе блины, а во вторую прибавить немного сбитыхъ сливокъ и поставить на столъ; за четверть часа до отпуска паслонтъ масломъ, и обсыпать тертымъ хлѣбомъ нужное число стаканчиковъ или формочекъ, вырѣзать круглою выемкою, соотвѣтственной онымъ величины, изъ блиновъ кружечки, положить одинъ изъ нихъ въ формочку, залить немного массою, покрыть другимъ кружечкомъ, залить снова массою и продолжать, пока формочка не будетъ полна; когда всѣ будутъ наполнены, сложить на плафонъ, положить сверхъ каждой по кусочку сливочнаго масла, поставить въ горячую

печку или въ кипячую воду на парь, и испечь до готовности; потомъ сровнять сверху, обвести кругомъ тонкимъ ножемъ, и выложивъ изъ формочекъ на блюдо, подавать. Любителямъ особо при пирожкахъ подаютъ третій пармезанъ, масло и сметану.

43) ПИРОЖКИ (SAUSSELIS) СЪ ФАРШЕМЪ.

Petits sausselis à la bourgeoise.

Приготовить кнель изъ рыбы, какъ сказано кн. I, стр. 278, прибавить въ оный немного ¹ анчоусоваго масла, размѣшать, и раскатавъ ²слоёное тѣсто толщиною въ половину мезиннаго пальца, раздѣлить по поламъ, первую половину сложить на листъ, наложить приготовленнымъ фаршемъ ровно, смазать яйцемъ, и покрывъ второю половиною, обжать плотно края; за ¹/₄ часа до отпуски смазать сверху яйцемъ, означить тупою стороною пожа четырёхугольно – продолговатые пирожки, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать по назначеннымъ мѣстамъ, снять съ листа, и уложивъ на салфетку, отпустить.

44) КРОКЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Croquettes de poisson à la béchamel.

Нарѣзать мелко очищенные рыбные филеи, сложить въ сотейникъ на масло, посолить и запасеровать до готовности, потомъ слить масло, положить изъ сливокъ ³бешемель, размѣшать, и выложивъ на крышку, поставить на ледъ; когда

остынетъ, сдѣлать продолговатые или круглые крокеты, запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, и уложить на салфетку съ обжаренною зеленою петрушкою.

IV.

31) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЛОСЯ, ПО-ЛИТОВСКИ.

Filet d'elan à la lithuaniens.

Очистить отъ жилъ филей изъ лося и положить на 3 дня въ маринату (*); потомъ вынуть, осушить полотенцемъ, положить по двѣ штуки порею и луку, немного пряностей и глянсу, а за часъ до отпуска залить сметаною, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готово, вынуть на доску и нарѣзать порціонными пластами, а сокъ процѣдить сквозь частое сито; потомъ уложить пласты на серебряное блюдо, перемазывая каждый бешемелемъ изъ сметаны, полить сверху собственнымъ сокомъ, поставить въ горячую печку, дабы заколевался и держать въ оной до отпуска.—При семъ подается особо жареный картофель.

32) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ТЕЛЯЧИХЪ ЯЗЫКОВЪ, НАТУРАЛЬНО.

Langues de veaux à la gelée.

Обланжирить телячи языки съ грудиною, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, очистить, сложить

(*) См. кн. I, стр. 1288/1261 arniylaretz.w.pw/dorev.html
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

въ кастрюлю, залить процеженнымъ собственнымъ бульономъ, снабдить солью, пряностями, кореньями, и сваривъ до мягкости, вынуть на плафонъ, наложить прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ прибавить въ бульонъ изъ телячьихъ ножекъ ланспикъ и очистить, смотри кн. I, стр. 284, а когда ланспикъ будетъ готовъ, влить немного въ форму для холоднаго (*), застудить на льду, и выложивъ зеленымъ кербелемъ низъ формы, (въ видѣ бордюра), влить снова немного ланспикъ; потомъ нарѣзать изъ грудинки филей, сложить порядкомъ въ форму, залить до верха ланспикомъ и застудить на льду, а языки изрѣзать филеями одинаковой величины, замаскировать въ майонезѣ, уложить на холодный листъ каждую штуку отдѣльно, и за 15 минутъ до отпуска, выложивъ грудинку изъ формы на блюдо, сверху уложить вѣнчкомъ языки, и обложивъ кругомъ маленькими крутонами изъ ланспикъ, наполнить средину салатомъ для холоднаго, смотри кн. I, стр. 297.

33) ЯЗЫКЪ ВОЛОВІЙ ПО-ФЛОТСКИ.

Langue de bœuf à la matelote.

Сварить свѣжій воловій языкъ въ бульонѣ до мягкости, и снявъ кожу, изрѣзать филеями, обровнять, уложить на сотейникъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить маленькій лукъ, какъ сказано кн. I, стр. 265, и шампиньоны кн. I, на стр. 310, выбрать изъ соку, поло-

(*) Форма эта должна быть такая, въ видѣ сотейника.
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

жить вмѣстѣ съ лукомъ, и перебравъ, вымывъ и наливъ бульономъ, сварить немного кишмишу, а когда будетъ готовъ, выбрать изъ бульона въ гарниръ; за 15 минутъ до отпуска влить въ сотейникъ стаканъ бѣлаго вина и рюмку мадеры, скипятить, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ, луку и кишмишу, соответственную пропорцію краснаго соуса и гяса, выкипятить до надлежащей густоты, (неотступно мѣшая), потомъ процѣдить сквозь салфетку половину въ гарниръ, а другою половиною залить на сотейникѣ языкъ, который разогрѣвъ на плитѣ, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, и заливъ соусомъ, наполнить средину вышесказаннымъ горячимъ гарниромъ.

34) БИТОКЪ, СО СМЕТАНОЮ.

Côtelettes de boeuf achées à la russe.

Взять мягкой говядины изъ котлетной или костречной частей, очистить отъ жилъ, изрубить мелко, положить на каждый фунтъ говядины $\frac{1}{4}$ фунт. хорошаго масла, по вкусу соли, перцу, и размѣшавъ, сдѣлать умѣренной величины битки, запаперовать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ; за 10 минутъ до отпуска сложить на растопленное масло въ сотейникъ, и изжаривъ до готовности, снять на блюдо, слить масло, влить немного сметаны, гясу, сварить на плитѣ, и процѣдивъ сквозь сито, полить онымъ битки, и съ обѣихъ сторонъ обложить жаренымъ картофелемъ, а сверху обжареннымъ на маслѣ, мелко нашинкованнымъ лукомъ.

35) ГАЛАНТИНЪ ИЗЪ ИНДЫКИ.

Dinde en galantine à la gelée.

Поступить, какъ сказано кн. I, стр. 111, галантинъ изъ пулярдъ.

36) КОСТРЕЦЪ ВОЛОВИЙ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Culotte de bœuf à la béchamel de racines.

Очистить отъ жилъ и лишняго жиру воловиіи кострецъ, завязать голландскими нитками и сварить въ бульонѣ до мягкости: нарѣзать мелко по двѣ штуки очищенныхъ корешевъ, петрушки, селерею, порею, луку, моркови и рѣпы, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, прибавить соли и пряностей, запасеровать на легкомъ огнѣ, и когда будутъ въ половину готовы, всыпать горсть муки, развести сливками, и сваривъ покрытыми до упрѣлости, протереть сквозь сито; за 15 минутъ до отпуска очистить кострецъ отъ нитокъ, нарѣзать оный порціонными ломтиками, и наложивъ на каждый вышесказаннаго пюре, посыпать сверху третьимъ хлѣбомъ, окропить масломъ и сложить на листъ; когда будетъ готово подлить бульону, заколеровать въ горячей печкѣ, а потомъ уложить на блюдо, подлить процеженнымъ собственнымъ бульономъ, и отпустить.—Подается особо, картофель натурально.

37) ФИЛЕЙ ИЗЪ РОСТБИФА, НА ХОЛОДНОЕ, СЪ РАВИГОТОМЪ.

Rostbif froid à la ravigote.

Изрѣзать порціонными пластами холодный ростбифъ, обровнять на подобіе филея, посолить, и разложивъ на

листъ, поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить равиготь, какъ сказано кн. I, стр. 300, и за 15 минутъ до отпуска, обмакивать каждый филей въ горячій равиготь, и укладывать обратно на холодный листъ, а когда простынуть, сложить на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ крутонами изъ ланспика, и наполнить средину салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297.

38) ФИЛЕЙ ИЗЪ ПОРОСЕНКА, ШПИГОВАННЫЙ СЪ ШИНКОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Filets de cochon piqués, garnis de choucroûte.

Очистить отъ жилъ верхній свиной филей, нашпиговать шпигомъ, сложить въ кастрюлю, обложить костями и кореньями, влить ложку бульону, снабдить солью и пряностями, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готовъ, снять крышку, заколеровать постепенно, поливая собственнымъ сокомъ, а предъ отпускомъ вынуть на доску, нарѣзать какъ должно, сложить на блюдо, обложить шинкованною капустою, см. кн. I, стр. 316, и снявъ съ соку жиръ, прибавить глянсу, скипятить до соусной густоты, процѣдить сквозь сито, залить немного филей на блюдѣ, а остальной вылить въ соусникъ и подать при филеяхъ.

39) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ НА ХОЛОДНОЕ, ПО-ПРОВАНСКИ.

Filets de saumon à la provençale.

Нарѣзать пластами нужное количество лосося, вы-

<http://kulinarniy.laretz.w.pw.dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

мыть, сложить въ рыбный съ рѣшеткою котель, налить холодною водою, посолить, и скипятить на плитѣ, отставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить прованскій соусъ, какъ сказано кн. I, стр. 296, и когда рыба остынетъ, очистить отъ верхней кожи, осушить на салфеткѣ, сложить въ чашку, замариновать уксуомъ и прованскимъ масломъ, а за 10 минутъ до отпуска, обмакивать въ прованскій соусъ по одному филею и укладывать на приготовленное для холоднаго блюдо порядкомъ, потомъ обложить кругомъ крутонами изъ ланспику, и подавать.

40) ГВИСЬ ИЗЪ ПОРОСЕНКА, ПО-НѢМЕЦКИ.

Quartier de cochon de lait à l'allemande.

Очистить заднюю четверть крупнаго поросѣнка, сложить въ овальную кастрюлю, и приготовивъ картофеля, моркови-каротели, маленькаго луку и рѣпы, обложить онымъ кругомъ, влить немного бульону, положить масла, гласу, по вкусу соли, пряностей, 2 зубца чесноку, и скипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готова, открыть, заколеровать, постепенно поливая собственнымъ сокомъ и потомъ вынуть на блюдо, обложить гарнирами, убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, срѣзать верхнюю половину, нарѣзать ломтиками и каждый положить обратно на свое мѣсто, дабы окорокъ поросѣнка имѣлъ видъ цѣльнаго. Предъ отпускомъ пряности и чеснокъ вынимаются.

41) ПАСТЕТЪ СЪ ВѢТЧИНОЮ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pâté de jambon à la française.

Подслоить масломъ и выложить тѣстомъ пастетную рамку, запасеровать на маслѣ до готовности нужное количество телячьей печенки, изрѣзать оную порціонными ломтиками, посолить, посыпать немного толчеными пряностями, сложить на тарелку и изрѣзать нужное число филеевъ изъ свареной вѣтчины съ верхнимъ жиромъ, обровнять и положить на тарелку къ печенкамъ; потомъ приготовить фаршу гротану, см. кн. I, стр. 307, и за 2 часа до отпуска сдѣлать пастетъ слѣдующимъ способомъ: положить въ пастетную форму рядъ печенокъ, сверхъ оныхъ филей изъ вѣтчины, которые покрыть фаршемъ гротаномъ, потомъ опять рядъ печенокъ и т. д.; когда форма будетъ полна, покрыть тѣстомъ, залѣпить и сдѣлать сверху изъ того же тѣста кокарду, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку на полтора часа; когда будетъ готово, сложить на блюдо, снять рамку, заглясеровать, срѣзать ровно крышку и залить откипяченнымъ соусомъ для гарнировъ. См. кн. I, стр. 299.

42) БИФСТЕКЪ ЖАРЕНЬИЙ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Biftecks sautés au vin de Madere.

Нарѣзать изъ внутренняго воловьего филея пужное число бифстексовъ, отбить сѣчкою, обровнять кругомъ, посолить, посыпать немного перцемъ и положить на рас-

топленное масло въ сотейникъ; за 10 минутъ до отпуска, обжарить на большомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера такъ, чтобы бифтексъ внутри былъ краснымъ, а потомъ сложить на блюдо, слить съ сотейника масло, влить рюмку мадеры, скипятить и прибавить краснаго соуса, опять скипятить, и потомъ процѣдивъ сквозь сито, залить сверху бифтексъ, обложить жаренымъ картофелемъ и отпустить.

43) СТУДЕНЬ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ НОЖЕКЪ И ГРУДИНОКЪ.

Aspic de pieds et poitrine de veau à la russe.

Снять съ костей телячи ножки и грудинку, обжарить, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, скипятить на плитѣ и снабдивъ солью, пряностями и кореньями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ выбрать на блюдо ножки и грудинку, поставить въ холодное мѣсто, а съ бульона снять жиръ, очистить, какъ сказано, кн. I, стр. 284, (см. ланспикъ), и изрѣзавъ ножки и грудинку порціонными кусками, сложить на блюдо, посолить и посыпать перцемъ съ обѣихъ сторонъ; когда бульонъ будетъ готовъ, влить онаго немного въ форму для холоднаго, наложить рядъ пожекъ, залить бульономъ, наложить рядъ грудинокъ, залить снова бульономъ и продолжать, пока форма не будетъ полна, а потомъ, застудивъ на льду, выложить на блюдо и обложить рубленнымъ ланспикомъ.

ХРЪНЪ ДЛЯ СТУДНЯ СО СМЕТАНОЮ.

Истерѣть на теркѣ хрѣнь , положить въ каменную чашку, посолить, прибавить уксусу, размѣшати, развести сметаною, и прибавивъ немного рубленой зеленой петрушки, выложить въ соусникъ.

44) СОЛОНИНА СЪ ХРЪНОМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Culotte de bœuf salé à la gelée, sauce au raifort.

Сварить солонину , см. кн. I , стр. 147 , и когда будетъ готова, поставить на ледъ, дабы остыла совершенно въ своемъ бульонѣ, а предъ отпускомъ, вынувъ на доску, снять нитки, очистить, парѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо такъ, чтобы солонина имѣла цѣлый видъ, и обложивъ кругомъ рубленнымъ лансникомъ, отпустить. При семъ подается въ соусникѣ особо заварной хрѣнь (*).

V.

31) КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ, НА ЩАВЕЛЬ.

Côtelettes de poisson à l'oseille.

Снять съ очищеннаго судака филеи , подрѣзать верхнюю кожу, парѣзать правильно одинаковой величины котлеты, разбить осторожно сѣчкою, обровнять, запанеровать сперва въ яйцо и тертый хлѣбъ , потомъ въ масло и тер-

(*) Кн. I, стр. 306 <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

тый хлѣбъ, обровнять снова, сложить на ростъ, и за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ на угольяхъ съ обѣихъ ст-ронъ до колера, сложить на блюдо, налить въ средину 'щавеля, и заглясеровавъ, отпустить.

32) БАРАНІЙ БОКЪ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Quartier de mouton, farci au gruau de sarrasin.

Вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отдѣлить сквозь небольшое отверстіе груднику отъ лопатки, нафаршировать фаршемъ, зашить и завязать голландскими нитками, положить на противень, полить масломъ, обложить нѣсколькими цѣлыми луковицами, подлить немного бульону, покрыть бумагою и поставить въ горячую печку на 2 часа; когда будетъ въ половину готово, снять бумагу, поливать собственнымъ сокомъ, пока не заколеруется, а предъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, очистить и убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, подлить процѣженнымъ собственнымъ безъ жиру сокомъ и отпустить.

ФАРШЪ.

Приготовить гречневую кашу, какъ сказано кн. I, стр. 280, и потомъ легкое, сердце и молоки положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, сварить на огнѣ до готовности, выпнуть на доску и изрубить мелко, а баранью печенку истерѣть на теркѣ и пропустить сквозь друшлякъ;

когда все будетъ готово, кашу выложить въ чашку, положить въ оную легкое и печенку, размѣшать, снабдить по вкусу солью, толчеными пряностями (*), и остудивъ, фаршировать.

33) ЛЕЩЬ ФАРШИРОВАННЫЙ, СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Brême farcie et gratinée à l'espagnole.

Очистить отъ чешуи леща, выпотрошить сквозь жабы, вымыть, осушить полотенцемъ, и потомъ приготовить кнель изъ рыбы, какъ сказано, кн. I, стр. 278 и нафаршировать оною леща; за часъ до отпуска положить леща на подслоенный масломъ противень, посолить, полить сверху масломъ, поставить въ горячую печку и жарить, пока не заколеруется, а потомъ подлить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ, темнаго сметаны, и поставивъ обратно въ печку, жарить и поливать часто сверху, пока соусъ скипитъ до надлежащей густоты, а лещъ ужарится до готовности; когда будетъ готово, снять осторожно на блюдо соусъ, размѣшать, и процѣдивъ сквозь салфетку, полить онымъ сверху леща, а остальной вылить въ соусникъ и подать при лещѣ за столъ.

34) ЛАКС-ФОРЕЛЬ ГЛАСОВАННАЯ СЪ СОУСОМЪ МАТЛОТОМЪ.

Traite-saumonée garnie à la matelote.

Очистить форель отъ чешуи, выпотрошить, и отскобливъ находящуюся внутри при спинной кости кровь, вымыть, сложить на друшлакъ въ рыбный котель, обложить

(*) Кн. I, стр. 288.

очистками изъ шампиньоновъ и кореньями, снабдить солью и пряностями, влить половину бутылки мадеры, немного бульону, глянсу и масла, а за часъ до отпуска, скипятивъ на плитѣ, поставить покрытою въ горячую печку и дать упрѣть до готовности; потомъ, сливъ бульонъ на сотейникъ, прибавить стаканъ лафиту, краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку, половину влить въ гарниры, а остальной поставить подъ крышкою на паръ; когда все будетъ готово, вынуть форель съ друшлакомъ, выбрать шампиньоны и коренья, и очистивъ, сложить оную на блюдо, обложить гарнирами, залить соусомъ и отпустить горячею.

ГАРНИРЪ-МАТЛОТЪ ДЛЯ ФОРЕЛИ.

1) Обжарить на маслѣ до колера очищеннаго маленькаго луку, сколько окажется нужно, и когда будетъ готовъ, выбрать въ кастрюлю, палить немного лафитомъ и сварить до мягкости, а за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую воду подъ крышку на паръ, куда уставлять порядкомъ и нижесказанные гарниры.

2) Очистить соотвѣтственное количество свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на части, вырѣзать средину, обточить правильно, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и обжарить на огнѣ до колера, а потомъ выбравъ въ кастрюлю, залить немного лафитомъ.

3) Положить въ кастрюлю очищенныхъ раковыхъ шеекъ, см. кн. I, стр. 294, и залить немного собственнымъ бульономъ <http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

4) Положить въ кастрюлю очищенныхъ и сваренныхъ шампиноновъ, см. кн. I, стр. 310, и залить немного собственнымъ сокомъ.

5) Снять съ костей соответственное количество оливокъ, сложить въ кастрюлю, залить горячимъ бульономъ и сварить до мягкости.

6) Нарѣзавъ выемкою петрушки, обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ до мягкости.

7) Обточивъ моркови-каротели, сварить подобно петрушкѣ.

8) Обланжирить въ водѣ и сварить въ бульонѣ немного маринованныхъ корнишоновъ.

Когда всѣ вышеозначенные гарниры разогрѣются на пару, облить форель соусомъ, обложить гарнирами, по усмотрѣнію каждымъ отдѣльно, или соединивъ опята вмѣстѣ.

35) ГВИСЬ ИЗЪ ОЛЕНЯ МАРИНОВАННЫЙ.

Quartier de daim mariné sauce poivrade.

Очистить заднюю четверть оленя, срѣзать осторожно верхнюю кожицу, положить въ маринаду (*) на 6 дней, и потомъ поступить, какъ сказано кн. I, стр. 115, гвись изъ серны.

36) ЖАРЕНЬЯ РУЛЕТЫ ИЗЪ СУДАКА.

Filets de soudac farcis et frits à l'allemande.

Снять съ судака филей, очистить отъ костей, подрѣ-

(*) См. кн. I, стр. 286, въ которую для оленины прибавляется немного можжевеловыхъ ягодъ. <http://kulinarniy.aretz-narod.ru/derem.html> <http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

зять верхнюю кожу, нарѣзать продолговатыми тонкими пластами, разбить осторожно сѣчкою, и разложивъ на доску, снабдить солью и перцемъ, а сверхъ cadaго наложить рядъ рубленныхъ шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ, и свернувъ рулетами, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ; за 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ до готовности, выбрать на сито, осушить и уложить на блюдо, перекладывая обжареную зеленою петрушкою.—При семъ подается особо красный соусъ, съ трюфелями или шампиньонами.

37) ТЕЛЯЧЬИ УШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Oreilles de veau farcies à l'allemande.

Отнять отъ очищенныхъ телячьихъ головокъ ушки, обланжирить, и когда закипятъ отлить на холодную воду, очистить, обровнять какъ должно, сложить въ кастрюлю, налить брессомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ отлить на друшлакъ, очистить отъ кореньевъ, осушить на салфеткѣ, а когда простынутъ, нафаршировать кнелью, сложить въ сотейникъ, покрыть наслоенною масломъ бумагою, залить горячимъ собственнымъ бульономъ безъ жиру, и скипятить на плитѣ, выбрать на сито, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ

Фритюръ до колера, выбрать на сито, осушить салфеткою, и уложивъ на блюдо, подлить соку.

38) КАРПЬ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Carpe à la béchamel.

Поступить во всемъ, какъ сказано, судакъ подъ бешемелю, кн. I стр. 151, и если карпъ средней величины, то спинная кость не вынимается.

39) ФРИКАНДО ТЕЛЯЧЬЕ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Fricandeaux de veau à la macédoine.

Приготовить фрикандю, см. кн. I стр. 128 и маседуанъ стр. 267, и когда будутъ готовы, вынуть фрикандю на доску, и наръзавъ ломтиками, уложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, обложить маседуаномъ, и залить сверху процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

40) СИГИ ЖАРЕННЫЕ НА РОСТЪ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Lavarets Grillés à l'anglaise.

Очистить, выпотрошить сквозь жабры и вымыть маленькіе свжки, потомъ, прорѣзавъ спину, вынуть осторожно кость, посолить, сложить на блюдо, залить прованскимъ масломъ немного и поставить въ холодное мѣсто, а за 15 минутъ до отпуска намочить въ прованскомъ масле нужное количество соломы, выслать ею ростъ, и уложивъ на оной свжки, изжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до пожеланія, когда будутъ готовы, снять, очи-

стить тщательно отъ соломы, сложить на блюдо, положить въ средину каждаго масла и отпустить горячими. Масло размять съ рубленной зеленой петрушкой и сокомъ изъ лимона.

41) ШТУФАДЪ СЪ КРАСНОЮ КАПУСТОЮ.

Côte de boeuf à l'étoufado garnie aux choux rouge.

За 5 часовъ до отпуска, взявъ мягкую часть съ верхнимъ жиромъ (изъ-подъ костреца) говядины, нашпиговать толстымъ шпигомъ, положить въ кастрюлю, обложить кореньями, снабдить солью и пряностями, влить немного бульону, бутылку пива, стаканъ мадеры или вейндеграфу, и варить на огнѣ подъ крышкою, пока говядина не упрѣтеть до мягкости, а сокъ не осадится до соусной густоты; потомъ вынуть на доску, нарѣзать порціонными ломтиками, сложить на блюдо, залить процеженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, обложить красною капустою и отпустить.

КРАСНАЯ КАПУСТА.

Отдѣливъ отъ кочня листки красной капусты, вырѣзать изъ оныхъ толстыя осередокъ и изшинковать мелко; потомъ нашинковать и запасеровать на маслѣ, въ обширной кастрюлѣ 2 луковицы, и когда будетъ готово, совокупить съ шинкованною капустою, снабдить по вкусу солью, перцемъ и уксусомъ, и запасеровавъ на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, употреблять.

42) ТЕЛЯЧЬИ МОЛОКИ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Ris de veau à la financière.

Взявъ телячьи молоки, преимущественно бѣлые и круглые, обланжирить немного въ водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и осушивъ на салфеткѣ, нашпиговать тонкимъ шпигомъ, сложить на сотейникъ, налить ¹бресомъ, и сваривъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытыми; когда въ половину будетъ готово, снять крышку, заглясеровать, и заколеровавъ, поливая собственнымъ сокомъ, выложить на блюдо, потомъ въ средину оныхъ положить гарниръ, см. кн. I, стр. 171. — Молоки подаются въ вольвантѣ, хрустадѣ или пастетѣ.

43) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЛОСЯ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Filets d'elan à la polonaise.

Очистить отъ жилъ филей изъ лося, положить въ ²маринату на 4 дня, потомъ, осушивъ на салфеткѣ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и изжарить въ горячей печкѣ; когда будетъ готово, поставить въ холодное мѣсто, а далѣе поступить, см. филей фаршированный по-польски, кн. I, стр. 123.

44) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ СОСИСКАМИ.

Dindon farci de saucisses, à l'allemande.

Очистить индѣйку какъ должно, осушить полотенцемъ и приготовить ³сосиски и ⁴каштаны для гарнировъ;

когда будетъ готово, положить холодные каштаны въ сосиски, размѣшать, и нафаршировать онымъ индѣйку такъ, дабы внутренность и зобъ были правильно наполнены, зашить голландскими нитками, покрыть наслоенною масломъ бумагою, сложить на противень, залить масломъ, и за 3 часа до отпуска поставить въ горячую печь; когда будетъ въ половину готова, снять бумагу, полить сверху масломъ, поставить снова въ печь и поливать чаще, пока заколеруется и поспѣетъ совершенно, а потомъ, снявъ на блюдо, очистить отъ цитокъ, заглясеровать, подлить процеженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, и подавать цѣлою.

VI.

31) ПУЛЯРДА ФАРШИРОВАННАЯ, ПО-ИСПАНСКИ.

Poularde farcie à l'espagnole.

Очистить и вымыть съ мукою пулярду, разрѣзать до половины спину, отдѣлить осторожно мягкія части отъ костей, потомъ выбрать маленькіе филейчики и лишнія мягкія части отъ гвисовъ, прибавить къ онымъ соответственное количество филеевъ изъ куръ, и сдѣлать нѣжную 'кнель: очистить съ 4-хъ пулярдъ печенки и посолить, ошпарить и очистить $\frac{1}{8}$ Фвсташекъ, приготовить немного французскаго трюфеля, и когда все будетъ готово, разложить на салфетку, снятую съ костей пулярду, посолить,

положить рядъ фаршу кнели, сверхъ оной уложить вдоль рядъ трюфеля, фисташекъ и печенокъ, и покрывъ снова фаршемъ, повторять вышеозначенное, пока пулярда не будетъ полна, а потомъ зашивъ, сложить на подслоенную масломъ салфетку, завернуть, и обровнять такъ, чтобы пулярда имѣла первобытный видъ, завязать нитками, положить въ кастрюлю, обложить костями и кореньями, налить 2-мъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ 2 часа; предъ отпускомъ вынуть изъ бульону, снять салфетку, очистить отъ нитокъ, сложить на блюдо, залить краснымъ соусомъ и отпустить цѣлою. Красный соусъ долженъ быть кипяченъ съ трюфельнымъ сокомъ и стакапомъ мадеры.

32) ПУДИНГЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Pouding de poisson, garni aux filets de gremilles.

Приготовить изъ рыбы ¹кнель, и сложивъ оную въ кастрюлю, размѣшать, прибавить кипяченнаго до густоты бѣлаго соуса и гласу, (сколько позволить твердость фарша), выложить въ вымазанную масломъ бланкетную форму, покрыть сверху бумагою, и за полчаса до отпуса, поставить въ кипячую воду на парь, покрыть крышкою (*) и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ ершей филей, очистить отъ верхней кожи и костей, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, и за 10 минутъ до отпуса, запа-

Кп. I, стр. 1278.

(*) Сверхъ крышки кладется нѣсколько каменныхъ углей.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

серовать на огнѣ съ обѣихъ сторонѣ до готовности, слить осторожно масло и залить кипяченымъ бѣлымъ соусомъ; предъ отпускомъ снять пудингъ съ пару, обвести кругомъ краевъ формы тонкимъ ножомъ, срѣзать сверху ровно съ краями, выложить на блюдо, осушить бумагою отъ масла, наполнить средину ершевыми филеями, и полить бѣлымъ соусомъ.

33) ЦЫПЛЯТА СЪ ЛАПШЕЮ.

Petits poulets aux consommé garnis aux nouilles.

Очищенные и заправленные цыплята, обвернуть тонкимъ шпигомъ, уложить въ кастрюлю, залить бресомъ и сварить до готовности; потомъ приготовить лапшу, и предъ отпускомъ выбрать цыплята на доску, а лапшу опустить въ кипячую соленую воду, и очистивъ цыплятъ отъ шпигу, кореньевъ и витокъ, раздѣлить пополамъ, или на 4 части и уложить на блюдо; когда лапша скипитъ, выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить отъ воды, а потомъ положить на блюдо между цыплятами и залить процеженнымъ сквозь салфетку бресомъ.

34) ФРИКАСЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Fricassées de poulets aux champignons.

Очистить, вымыть и заправить нужное число цыплятъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, снабдить солью, сокомъ изъ полулимона, положить 3 луковицы, немного очистковъ изъ шампиньоновъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть цыплятъ, разрѣ-

зять какъ должно, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ, а соусъ процѣдить сквозь сито на сотейникъ, влить въ оный соку изъ шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, залейzenовать ¹ лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного сваренныхъ шампиньоновъ и размѣшать съ частію сливочнаго масла, а предъ отпускомъ выложить цыплятъ на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить соусомъ. — Въ фрикасе употребляется маленькій лукъ, который обланжирить въ водѣ, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, залить бѣлымъ соусомъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, и предъ отпускомъ, выложивъ въ соусъ, залить цыплятъ.

35) УГРЬ СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Anguille à la poulette.

Очистить угря, разрѣзать порціонными кусками, посолить, и распустивъ въ обширной кастрюлѣ немного масла, положить очищенныхъ шампиньоновъ, запасеровать, потомъ положить муки, размѣшать, развести бульономъ, положить по вкусу соли, пряностей, пучекъ зеленой петрушки и лука, поставить на плиту, а когда закипитъ, опустить угря и варить на легкомъ огнѣ до мягкости (*); потомъ выбрать осторожно на блюдо, а соусъ скипятить до надлежащей густоты, и снабдивъ по вкусу солью и сокомъ изъ лимона, залейzenовать желтками, и процѣдивъ, залить онымъ на блюдѣ угря.

См. кн. I, стр. 285.

(*) Угрь средней величины <http://dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

36) СОУСЪ ИЗЪ ЗАЙЦА, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Civet de lièvre à la française.

Очистить зайца, сръзать осторожно верхнюю кожу, разрѣзать порціонными кусками, поджарить на маслѣ соотвѣтственное количество муки, а когда она будетъ въ половину готова, положить очищенную и изрѣзанную крутонами копченую свѣжую грудинку, поджарить еще немного, положить зайца, и опять нѣсколько поджаривъ, влить бутылку медаку или вейндеграфу, размѣшать, влить полнѣе бульономъ, положить пучекъ зеленого луку и петрушки, немного пряностей и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ выбрать зайца и грудинку въ кастрюлю, а соусъ скляптитъ до надлежащей густоты, и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного ¹ шампиньоновъ и маленькаго ² луку, размѣшать вмѣстѣ съ зайцемъ и выложить въ глубокое блюдо, въ перекладку съ крутонами.

37) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЕ ИЗЪ КУРЪ, НАТУРАЛЬНО.

Côtelettes de volaille à la Pojarski.

Снять съ куръ нужное количество филеевъ, очистить отъ жилъ, изрубить мелко, положить сливочнаго масла въ половину филеевъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, немного перцемъ, и выдѣлавъ умѣренной величины котлеты, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйце и хлѣбъ, и сложить на растопленное масло въ сотейникъ, а предъ

отпускомъ обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и уложить на блюдо, подлить соку.

38) СОТЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ , НА ШЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Sauté de bécasses, à la purée d'artichauts.

Очистить бекасы , раздѣлить по-поламъ , вынуть косточки , загнуть ножки , уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть наслоенною масломъ бумагою; потомъ нарѣзать нѣсколько ломтиковъ телячьей печенки, сложить на масло въ сотейникъ, запасеровать, положить кишки (безъ пупковъ) изъ бекасовъ, снабдить солью, толчеными пряностями, и остудивъ , изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣба, немного масла и одно яйцо , сварить въ водѣ пробу, и когда фаршъ будетъ довольно крѣпокъ, протерѣть сквозь сито, размѣшать, и выложить въ подслоенную масломъ шарлотную форму, сварить на пару до готовности, а потомъ наложить легкѣй прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ. За 15 минутъ до отпуса выложить фаршъ изъ формы на столъ, обрѣзать кругомъ и вынуть средину такъ, чтобы изъ фарша образовался хрустадь, который сложить на назначенное для соте блюдо, покрыть и поставить въ теплую печку; потомъ поджарить бекасовъ съ обѣихъ сторонъ на легкомъ огнѣ , слить масло, залить краснымъ соусомъ такъ , чтобы и края хрустада были замаскерованы, и наполнить хрустадь горячимъ пюре изъ артишоковъ,

39) КОРЮШКА ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Eperlans à la poulette.

Очистить нужное количество крупной корюшки, заправить кольцеобразно, запасеровать на маслѣ немного муки, развести водою соусъ, снабдить по вкусу солью и скипятить, а потомъ опустивъ въ оныѣ корюшку, сварить до готовности, выбрать на блюдо, а соусъ процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ частию сливочнаго масла, положить соку изъ лимона, рубленной зеленой петрушки и полить онымъ корюшку.

40) ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.

Poitrine de veau farcie de pruneaux.

Отдѣлить грудинку отъ котлетъ, разрѣзать вдоль каждой кости верхнюю перепонку, и выбравъ оныя осторожно, вымыть и осушить на салфеткѣ; потомъ вымыть въ теплой водѣ немного французскаго чернослива, выжать косточки, прорѣзать въ грудинкѣ концемъ ножа маленькія отверстія, и вкладывать въ оныя по одной черносливинѣ такъ, дабы оныя спаружи не были видны; за полтора часа до отпуска, положить въ кастрюлю, обложить кореньями, снабдить солью, пряностями, влить немного бульона, положить кусокъ масла, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытою; когда въ половину будетъ готово, снять крышку и поливать чаще собственнымъ сокомъ, дабы заколеревалась, а предъ отпускомъ вынуть на доску, очистить, обровнять, нарѣзать порціонными ку-

сками, сложить на блюдо, прибавить въ сокъ немного краснаго соуса, скипятить на плитѣ, процѣдить и залить на блюдѣ грудинку. Для гарнировъ подается особо на тарелкѣ глянсованный ¹лукъ, ²шюре или крокеты изъ картофеля.

41) ФИЛЕИ СЪ НАЛИМОВЪ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Filets de lotte en papillotes.

Снять съ очищенныхъ налимовъ филей, подрѣзать верхнюю кожу, сровнять до одинаковой величины, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать подъ крышкою до готовности; потомъ слить масло, влить кипяченнаго до густоты краснаго соуса, положить немного рубленныхъ ³шампиньоновъ, скипятить и поставить въ холодное мѣсто, а когда простынетъ, поступить, какъ сказано, филей изъ наваги въ папильотахъ, см. кн. I, стр. 161.

42) ФИЛЕИ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Filets de coq de bruyère, à la macédoine.

Изжарить на вертелѣ нужное число тетеревей, снять съ оныхъ филей, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать порціонными ломтиками, перемазать бешемелемъ изъ ⁴сметаны и сложить на блюдо такъ, чтобы середина осталась пустою; потомъ покрыть бешемелемъ сверху, посыпать тертымъ хлѣбомъ и заколеровать въ печкѣ; а предъ отпускомъ наполнить средину маседуаномъ, см. кн. I, стр. 267.

43) МИНОГИ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Matelote de lamproie.

Назначенныя для матлота миноги, очистить слѣдующимъ способомъ : приготовить горячей воды, и обмакивая въ опую по одной миногѣ, очищать оныя отъ верхней кожи, (полотенцемъ и мелкою солью), и потомъ выпотрошить, отнять голову, сложить въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ , прибавить по вкусу соли, пряностей , пучекъ зелени, 3 цѣльныя луковицы, стаканъ краснаго вина, очистковъ изъ шампиньоновъ, и скипятить на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ выбрать миноги изъ соуса, сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, а соусъ выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ частію сливочнаго масла, положить ¹шампиньоны, маленькій ²лукъ, ³раковья шейки, и залить онымъ горячія миноги.

44) ГАТЧИНСКІЯ ФОРЕЛЬКИ СЪ РАВИГОТОМЪ.

Petites truites de Gatchina, à la ravigote.

Сварить форельки, какъ сказано, кн. I, стр. 149 и приготовить соусъ ⁴равиготъ. Предъ отпускомъ очистить форельки отъ нитокъ и верхней кожи, сложить на блюдо и залить соусомъ равиготомъ.

VII.

31) ГОЛОВКА ТЕЛЯЧЬЯ ВЪ ВОЛЬВАНТЪ.

Vol-au-vent garni à la tête de veau aux champignons.

Снять съ костей очищенную телячью головку, вымыть, сложить въ кастрюлю и обланжирить, а когда начнетъ закипать, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить и разрѣзать умѣренными кусками, сложить въ кастрюлю, палить бѣлымъ соусомъ, положить букетъ зеленого луку и петрушки, снабдить солью и пряностями, и выжавъ сокъ изъ одного лимона, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ скипятить на сотейникѣ до густоты пужное количество бѣлаго соуса, залейzenовать лейзономъ изъ двухъ желтковъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, и поставивъ на парь, приготовить вольвантъ, см. кн. I стр. 165; предъ отпускомъ выбрать головку на сито, осушить и наполнить оною вольвантъ, а въ соусъ прибавить нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ и немного сливочнаго масла, размѣшать, залить головку въ вольвантъ, а остальной подать въ соуеникѣ.

32) СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ УТОКЪ СЪ ОЛИВКАМИ.

Entrée de canetons aux olives.

Очистить, вымыть и заправить голландскими нитками назначенныя для соуса молодые утки, и сложивъ онѣя на масло въ кастрюлю, обжарить на легкомъ огнѣ до колера, а потомъ налить краснымъ соусомъ, и сваривъ до мягкости, вы-

брать изъ оливокъ косточки, сложить въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ и сварить какъ слѣдуетъ; за 10 минутъ до отпуса выложить утки на доску, разрѣзать частями и уложить на блюдо, а соусъ, сливъ на ситейникъ, скипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, положить кусокъ масла и глянцу, и размѣшавъ съ оливками, полить утки на блюдѣ.

33) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ДИЧИ ГОРЯЧІЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pâté de filets de gibier en crépinette.

Намазать масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить оную ¹слоенымъ тѣстомъ, и приготовить соответственное количество фаршу ²гротану; потомъ снять съ рябчиковъ филей, очистить отъ жилъ, и вымывъ въ холодной водѣ свиную блонку (*), осушить оную на салфеткѣ; когда все будетъ готово, сдѣлать пастетъ слѣдующимъ способомъ: наложить въ рамку рядъ фарша гротана, покрыть ломтиками трюфеля, завертывать филей въ смазанную гротаномъ блонку, уложить въ рамку рядомъ сверхъ трюфеля, покрыть снова трюфелемъ, а сверху наложивъ фаршемъ гротаномъ, залепить тѣстомъ, какъ должно быть пастету, и потомъ, смазавъ яйцемъ, поставить въ горячую печь на 1½ часа; когда будетъ готовъ, снять рамку и сложить на блюдо.—Скипяченный соусъ съ трюфельнымъ сокомъ и мадерою, подается въ соусникѣ особо.

Кн. I, стр. 1303, 1307.

(*) Свиной жиръ въ видѣ салты.
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

34) ХРУСТАДЪ ИЗЪ ХЛѢБА ГАРНИРОВАННЫЙ БЛАНКЕТОМЪ.

Croustade garnie d'une blanquette à la perigueux.

Обрѣзать корку съ назначеннаго для хрустада бѣлаго хлѣба, обровнять какъ должно быть хрустаду, вырѣзать бордюры и ранты по собственному усмотрѣнiю, надрѣзать правильно на верхней сторонѣ край, и обжарить до желтаго колера въ свѣжемъ, горячемъ ¹фритюрѣ или очищенномъ маслѣ; когда будетъ готовъ, вынуть, осушить на салфеткѣ, снять крышку, очистить изъ средины мякишъ, обмазать въ оной тонкимъ слоемъ ²кнели, поставить въ горячую печку, и когда будетъ готовъ, сложить на блюдо и наполнить бланкетомъ изъ куръ, дичи или телятины.

БЛАНКЕТЪ.

Снявъ съ куръ, дичи или телятины филеи, очистить отъ жилъ, разрѣзать по поламъ, разбить осторожно сѣчкою, запасеровать на маслѣ до готовности, и потомъ остудивъ, изрѣзать круглыми или овальными тонкими ломтиками, обровнять правильно каждый, и сложивъ въ кастрюлю, поставить на парь; потомъ скипятить на сотейникѣ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, (въ который для бланкета изъ дичи прибавляется бульонъ, изъ собственныхъ обрѣзковъ и костей, а изъ куръ и телятины, сокъ изъ шампиньоновъ или трюфелей), залеизеновать лейзономъ изъ 4-хъ желтковъ, прощѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу соли, соку изъ лимона, и размѣшавъ

съ частію сливочнаго масла , влить половину въ бланкетъ, который выложить въ хрусталь, и залить сверху остальнымъ соусомъ. — Можно также прибавлять шампиньоновъ или трюфелей.

35) СОТЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Petits poulets sautés à la purée de gibier.

Очистить какъ должно нужное число маленькихъ цыплятъ, разрѣзать пополамъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою; а за 15 минутъ предъ отпускомъ запасеровать на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выложить на блюдо, переложить кругонами, полить сверху немного бѣлымъ соусомъ, а въ средину влить изъ дичи пюре, см. кн. I, стр. 290.

36) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ РУБЦАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Vol-au-vent garni de gras double, à la polonaise.

Взять нужное количество очищеннаго и вымытаго рубца, обланжирить, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, а потомъ вымыть, очистить, разрѣзать на куски, сложить въ большую кастрюлю, налить водою, и положивъ кореньевъ, пряностей и соли, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, (варится не менѣе 4-хъ часовъ); потомъ выбрать на доску, изрѣзать въ продолговатыя полоски, сложить въ кастрюлю, и поставить подъ крышку на паръ; нашинковать мелко луку, порею и петрушки, запасеровать на огнѣ до мягкости, и положивъ горсть муки, развести бульономъ и ски-

пятить до возможной густоты, а предъ отпускомъ, залей-
зеновавъ соусъ желтками, положить въ оный рубцы, раз-
мѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ (*), и выло-
живъ въ горячій вольвантъ, см. кн. I, стр. 165, залить свер-
ху бѣлымъ соусомъ.

Рубцы очищаются слѣдующимъ способомъ: вынуть изъ
внутренностей убитаго животнаго рубецъ, и не опуская на
поль, прорѣзать въ ономъ малое отверзтіе, и вынувъ не-
чистоту, выворотить осторожно грязною частію наружу,
зашить голландскими нитками, дабы не попала внутрь не-
чистота, и вымыть щеткою въ рѣкѣ или въ прудѣ; потомъ,
положивъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою,
и когда черная плева на рубцѣ начнетъ удобно отставать,
вливать холодной воды, (не зашпарить), очистить, и разрѣ-
завъ умѣренными кусками, мочить въ холодной водѣ 24
часа, перемѣняя каждые 4 часа воду; далѣе поступать,
какъ сказано выше.

37) ХРУСТАДЪ ИЗЪ ДРОЗДОВЪ СО СМОРЧКАМИ.

Croustade de grives, garnie de morilles.

Подслоить масломъ для хрустада рамку, выложить оную
лѣтвомъ, обрѣзать, и зашпавъ края щипчиками, насыпать
полную чечевичнымъ зерномъ или крупкою, и испечь въ го-
рячей печкѣ, а когда будетъ готово, очистить отъ зеренъ и
остудить; потомъ, снявъ мягкія части съ костей у очищен-
ныхъ дроздовъ, разложить на доску, посолить, и приготовить
фаршъ ²годиво изъ дичи, половину выложить на низъ хру-

(*) Прибавляется для вкуса толченый имбирь.

Кн. I, стр. 304. ²⁷³<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

стада, а другою нафаршировать дрозды, обровнять правильно и уложить въ хрустадь такъ , чтобы середина осталась пустою, а дрозды были выше края формы; за часть до отпуща покрѣть дрозды тонкимъ шпикомъ, поставить въ горячую печку, и когда будутъ готовы, снять шпикъ, осушить изъ середины жиръ , переложить на блюдо, снять рамку, заглясеровать гласомъ, и наполнить средину сморчками.

СМОРЧКИ.

Очистить отъ песку и нечистоты -нужное количество сморчковъ, вымыть въ водѣ, (въ обширной посудѣ), до чиста, опустить въ соленый кипятокъ, и когда закипятъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и перебравъ снова, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности ; потомъ скипятить на сотейникѣ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, и предъ отпущомъ, залейзеновавъ оный желтками, проиѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, положить кусокъ сливочнаго масла и немного рубленной зеленой петрушки, размѣшать, половину вылить въ сморчки, и выложить какъ сказано выше, а остальнымъ залить сверху.

38) СУФЛЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Soufflée de pommes de terre garnie à la filets de gremilles.

Отмѣрить въ кастрюлю стаканъ картофельной муки, положить $\frac{1}{4}$ Фуш. масла, влить стаканъ молока, мѣшать

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html> 8*

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

на огнѣ, и когда загустѣетъ, положить 4 кухонныя ложки картофельнаго 'пюре, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, размѣшать до гладкости, развести немного сливками, прибавить 8 желтковъ, и сбивъ на пѣну бѣлки, положить вмѣстѣ и размѣшать осторожно; когда будетъ готово, подслоить масломъ и высыпать картофельною мукою большую бланкетную форму, и для пробы маленькую, въ которую наливъ прежде массы, сварить на пару, и когда проба окажется умѣренно крѣпкою, (*) налить большую форму, и за ½ часа до отпуска, поставивъ въ горячую воду на паръ, сварить до готовности; между тѣмъ снять съ ершей филе, очистить отъ костей и верхней кожи, посолить, запасеровать на масле до готовности, потомъ сливъ съ оныхъ масло, залить бѣлымъ лейзенованнымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на паръ, а предъ отпускомъ вынуть суфле на столъ, отдѣлнить тонкимъ ножемъ отъ краевъ формы, срѣзать верхъ ровно съ краями, выложить осторожно на блюдо, осушить салфеткою масло, и наполнивъ средину ершевыми филеями, отпустить.

39) ЖАВОРОНКИ ФАРИЩИРОВАННЫЕ И ЖАРЕННЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Mauviettes à la Villeroy.

Снять мягкія части съ костей у очищенныхъ жаворонковъ, разложить на доску, посолить, и наложивъ сверхъ каждого пластъ 2 кнели, завернуть и обровнять такъ, дабы имѣли первобытный видъ, сложить оныхъ на масло въ со-

Кн. I, стр. 264. *278.

(*) Въ крѣпкое супъ <http://kribasniy.laretz.w.nw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

тейникъ и изжарить въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ, снявъ на плафонъ, остудить въ холодномъ мѣстѣ; между тѣмъ положить на сотейникъ соответственное количество краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ или трюфелей, скипятить до густоты, и замаскеровавъ онымъ съ обѣихъ сторонъ жаворонки, застудить снова, а за 15 минутъ до отпуска запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйце и хлѣбъ, и обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, отпустить на салфеткѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.—Красный соусъ съ трюфелями или шампиньонами подается особо.

40) ТОРТЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Tourte garnie de petits poulets à la polonaise.

Взявъ нужное число очищенныхъ маленькихъ цыплятъ, разрѣзать по поламъ, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ положить сверхъ опыхъ рубленныхъ ¹шампиньоновъ, поставить въ холодное мѣсто, и приготовивъ слоёное тѣсто, раскатать оное 7-й разъ въ полпальца, вырѣзать соответственный тарту величины кружкѣ, вынуть изъ кружка среднюю такъ, чтобы образовался рантиъ шириною въ 2 пальца, а оставшееся тѣсто смѣсить, раздѣлить пополамъ, раскатать, и вырѣзавъ 2 кружка, 1-й сложить на плафонъ, смазать яйцемъ, положить рантиъ, положить въ средину ²кнели изъ куръ, а сверхъ оной приготовленные цыпляты съ шампиньонами, и покрывъ сверху тонкимъ слоемъ кнели, смазать края яйцемъ, покрыть вторымъ изъ тѣста кружкомъ, обжарить

плотно, сдѣлать на срединѣ изъ слоенаго же тѣста кокарду, и смазавъ яйцемъ, поставить на 1¹/₂ часа въ горячую печь, а когда будетъ готово, вынуть, сложить на блюдо и отпустить.—Соусъ красный подается въ соусникѣ особо.

41) КАПЛУНЪ НАТУРАЛЬНО.

Chapon au gros sel.

Очищеннаго, вымытаго и заправленнаго каплуна окропить сокомъ изъ лимона, обложить тонкими пластами шпикю, сверхъ котораго наложить мелко парѣзанныхъ и въ половину запасерованныхъ кореньевъ петрушки, луку, моркови, селлерею и порею, покрыть наслоенную масломъ бумагою, завязать голландскими нитками, и сложивъ въ кастрюлю, прибавить еще немного кореньевъ, соли и пряностей, подлить чумичку бульона, и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою (*) до мягкости; когда будетъ готовъ, вынуть на доску, очистить отъ бумаги, шпикю и нитокъ, разрѣзать на части и сложить на блюдо такъ, чтобы каплунъ былъ въ цѣльномъ видѣ; потомъ коренья протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить немного сливочнаго масла съ мукою, скипятить, размѣшать, и разведя собственнымъ бульономъ, подлить подъ каплуна на блюдо.

42) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ ЛЯГУШКАМИ.

Vol-au-vent garni de grenouilles.

Лягушки очищаются слѣдующимъ способомъ: взять за

(*) Сверхъ крышки кладутся горячіе уголья.
<http://kulinarniyfaretz.w.pw/dorev.html>
<http://faretz-kulinarniy.narod.ru/>

заднія лапки живую лягушку, положить на деревянную скамейку, и однимъ ударомъ ножа отрубить по составу заднюю половину, которую опустить въ холодную воду, и когда всё будутъ убиты, снять съ гвисовъ кожу, разрѣзать пополамъ, очистить, отрубить лапки, налить холодною водою и обланжирить; когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить водою, очистить отъ черныхъ жилокъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, положить по вкусу соли, 2 цѣльныя луковицы, пучекъ зеленой петрушки, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, сцѣдить соусъ на сотейникъ, скипятить до надлежащей густоты, залейзеновать желтками, прибавить по вкусу лимоннаго сока и масла, процѣдить обратно въ лягушки и поставить подъ крышку на парь; потомъ приготовить вольвантъ, какъ сказано, кн. I, стр. 165, и предъ отпускомъ наполнивъ оный вышесказанными лягушками, отпустить горячимъ.

43) ЦЫПЛЯТА СЪ ОГУРЦАМИ.

Petits poulets, aux concombres.

Приготовить маленькихъ цыплятъ, какъ сказано, кн. I, стр. 149 и огурцы съ бешемелемъ, кн. I, стр. 197; предъ отпускомъ выложить цыплятъ на доску, очистить отъ бумаги, кореньевъ и нитокъ, разрѣзать пополамъ и уложить на блюдо такъ, дабы въ средину помѣстились вышесказанные огурцы.

44) КНЕЛИ ИЗЪ КУРЪ, СЪ КОНСОМЕ.

Quenelles de volaille au consommé.

Сдѣлать изъ вѣжной фарши большими ложками нуж-

ное число ¹кнели, и уложить на подслоенный масломъ со-
тейникъ, а предъ отпускомъ налить бульономъ, скипятить
на плитѣ подъ крышкою, и выбрать друшлаковою ложкою
на глубокое блюдо, подлить очищеннаго ²консоме.—Кне-
ли могутъ быть фаршированы ³сальпикономъ для филеевъ,
или трюфелями.

VIII.

31) ЖАРКОЕ, РЯБЧИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti, gélinotte à la française.

Очистить и заправить назначенные для жаркаго ряб-
чики, сложить на масло въ обширную кастрюлю и изжа-
рить на легкомъ огнѣ, а между тѣмъ изрубить мелко зе-
леной петрушки, положить въ каменную чашку, прибавить
сливочнаго масла, на каждаго рябчика по одной осьмой
фунта и размѣшать съ петрушкою, сокомъ изъ лимона и
солью ; когда рябчики будутъ готовы , вынуть на блюдо ,
очистить отъ нитокъ, и прорѣзавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ
филей рябчиковъ, положить въ каждое разрѣзанное мѣсто
по ломтику вышесказаннаго масла, и отпустить цѣль-
ными.

32) ЖАРКОЕ, ДРАХВА МАРИНОВАННАЯ.

Rôti, outarde marinée.

Очистить, заправить и положить въ ⁴маринату (*) на

См. кн. I, стр. ¹278. ²275. ³296. ⁴286.

(*) Молодая драхва днелъ мѣтѣ, а старая болѣе полагается въ маринать.
<http://kulinarniy.laretz.w.pl/bolshoye>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

3 дня, назначенную для жаркаго драхву; потомъ вынуть, осушить полотенцемъ, нашпиговать шпигомъ, положить на сотейникъ, залить масломъ, и за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска поставить въ горячую печь; когда въ половину обжарится, полить сметаною, заколеровать въ печкѣ, и полить снова сметаною, продолжать оное, пока драхва поспѣетъ, а сметана скипитъ до соусной густоты; потомъ, снявъ на блюдо, очистить отъ нитокъ, полить процеженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ, и отпустить цѣльною.

33) ЖАРКОЕ, БАРАШЕКЪ.

Rôti, d'agneau.

Поступить во всемя, какъ сказано, ростбивъ изъ барашка, см. кн. I, стр. 116, и снявъ барашка съ вертела, разрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ, заглясеровать, и подливъ соку, отпустить.

34) ЖАРКОЕ, ГОЛУБИ ЖАРЕНЫЕ ВЪ ЛИСТЪ ВИНОГРАДНОМЪ.

Rôti, pigeons bardés avec feuilles de vigne.

Очищенные и заправленные, пазначенные для жаркаго молодые голуби, посолить, смазать масломъ, покрыть молодымъ винограднымъ листомъ, завернуть въ паслоенную масломъ бумагу, сложить на масло въ кастрюлю и изжарить подъ крышкою до готовности; потомъ вынуть, снять бумагу, листъ и нитки, выложить голубей на блюдо, а въ кастрюлю прибавить немного бульона, соку изъ ли-

мона и кусокъ сливочнаго масла, скипятить на плитѣ, процѣдить и полить онымъ на блюдѣ голубей.

35) ЖАРКОЕ, ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА, ПО-МЪЩАНСКИ.

Rôti, poitrine de veau à la bourgeoise.

Нашинковать мелко и запасеровать въ глубокомъ сотейникѣ 3 луковицы, и обровнявъ у грудинки кости, положить въ вышесказанный сотейникъ, подлить немного бульона, снабдить солью и поставить подъ крышкою въ горячую печку; когда въ половину будетъ готово, снять крышку, заглясеровать, дать колеръ, поливая собственнымъ сокомъ, (наблюдать, чтобы лукъ оставался подъ грудинкою въ соку), ужарить до готовности, потомъ вынуть на доску, разрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ и полить сверху собственнымъ сокомъ.

36) ЖАРКОЕ, БѢЛЫЯ ШПИГОВАННЫЯ КУРОПАТКИ.

Rôti, perdreaux blancs à la maitre d'hôtel.

Очистить и заправить нужное число куропатокъ, и за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска нашпиговать слѣдующимъ способомъ: размять въ чашкѣ масла, полагая по одной осьмой фун. на каждую куропатку, выжать немного соку изъ лимона, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, а потомъ, поднявъ осторожно кожу, прорѣзывать въ филеяхъ маленькія отверстія тонкимъ ножомъ, и каждое наполнивъ вышесказаннымъ масломъ, покрыть кожею, положить на масло въ кастрюлю внизъ спицею, поставить подъ крышку (*) на огонь и жарить, не оборачивая, до готовности, (подливая

(*) Сверхъ крышки положить горячихъ углей.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

чаще бульона, чтобы куропатки не пригорѣли), а потомъ выложить на блюдо и подлить процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

37) ЖАРКОЕ, КРОЛИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti, lapin à la française.

За день до приготовления, убить кролика (*), и повѣсивъ за заднія лапки, оставить въ такомъ положеніи до другаго дня, дабы кровь стекла совершенно, а потомъ снять кожу, очистить и поступить, какъ сказано, кн. I, стр. 183, жаркое заяцъ. — Кролика можно жарить и безъ сметаны, замѣнивъ оную масломъ и бульономъ.

38) ЖАРКОЕ, ШПИГОВАННЫЙ КАПЛУНЪ.

Rôti, charon piqué.

Поступить, какъ сказано, кн. I, стр. 180, жаркое шпигованная индѣйка.

39) ЖАРКОЕ, ДИКІЙ ПОРОСЕНОКЪ.

Rôti marcassin piqué.

Очистить назначенную для жаркаго часть дикаго поросенка, положить на сутки въ 'маринату, и за 2 часа до отпуска, вынуть на ситейникъ, надрѣзать правильно верхнюю кожу, полить масломъ, положить немного можжевельныхъ ягодъ, кардамону, корицы, частицу отъ головки чеснока и поставить въ горячую печку; когда заколеруется, переверотить, подлить бульону, поставить снова въ печку.

(*) Во Франціи, предъ употребленіемъ, кроликъ откармливается зерномъ, хлѣбомъ, морковью и свеклой до 40 дней, а пойло употребляется съ малою примѣсью хмѣля и соли.

Кн. I, стр. 286.

и продолжать оное, пока поросёнокъ не ужарится до мягкости, а сокъ укипитъ до надлежащей густоты; потомъ вынуть на блюдо, очистить отъ приностей, полить процеженнымъ сокомъ и убрать косточку кокардою изъ бумаги.

40) ЖАРКОЕ, ФИЛЕЙ ИЗЪ БАРАШКА, ПО-ТАТАРСКИ.

Rôti, filets de mouton à la tartare.

Приготовить филей изъ барашка, и поступить во всемъ, какъ сказано, см. баранина по-крымски, кн. I, стр. 187.

41) ЖАРКОЕ, ДИКІЯ УТКИ-ЧИРКИ.

Rôti, sarcelles.

Чирки и прочіе сорты дикихъ утокъ жарятся способомъ, сказаннымъ, см. кн. I, стр. 184, и подливаются означеннымъ на той же страницѣ сокомъ.

42) ЖАРКОЕ, ПУЛЯРДА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti, poularde à la polonaise.

Очистить, завянуть голландскими нитками и утвердить на вертелъ, назначенную для жаркаго пулярду; за $\frac{1}{2}$ предъ отпускомъ поставить оную предъ огнемъ, смазать растопленнымъ на плафонѣ масломъ и вертѣть вертелъ потихоньку, (плафонъ ставится подъ жаркое, дабы сокъ, которымъ поливается пулярда, стекалъ на оный); когда пулярда начнетъ колероваться, посыпать немного мукою, окропить масломъ, чрезъ 5 минутъ окропить снова масломъ и мукою, продолжать оное, пока пулярда до готовности изжарится, а потомъ, окропивъ масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, заколеровать кругомъ окончательно, снять осторожно съ вертела, очистить отъ нитокъ, сложить на блюдо, и подливъ масла, подать за столъ цѣльною.

43) ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ.

Rôti, oie farcie de pommes.

Очистить молодого гуся, нафаршировать очищенными яблоками (*), заправить голландскими нитками, положить на противень, полить маслом и поставить в горячую печь; когда заколеруется, вынуть, полить сверху собственным соком, поставить снова в печь, и продолжать, поливать чаще, пока гусь совершенно поспел, а сок выкипит до надлежащей густоты; потом вынуть, очистить от ниток, снять на блюдо, и подлив процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ безъ жиру, подать за столъ цѣлымъ.

44) ЖАРКОЕ, ТЕЛЯТИНА, ШИГОВАННАЯ ВИШНЯМИ.

Rôti, quartier de veau piqué aux cerises.

Приготовить назначенную для жаркаго часть телятины, вынуть изъ соответственнаго количества свѣжихъ вишенъ косточки, прорѣзать ножемъ въ телятинѣ отверстія, и въ каждое положить вишню; когда телятина будетъ кругомъ нашпигована, сложить на плафонъ, залить масломъ, поставить въ горячую печь, и заколоровавъ немного, вынуть, окропить масломъ и мукою, поставить снова въ печь и продолжать оное каждые 5 минутъ, а когда въ половину будетъ готова, подлить немного бульону, и пока изжарится совершенно, поливать сверху чаще собственнымъ сокомъ; за 10 минутъ до отпуска переложить жаркое на

- (*) Яблоки могутъ быть перемѣшаны съ толченымъ кардамономъ или корицею.

другой плафонъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, и заколеровавъ въ печкѣ, сложить на блюдо, а плафонъ, въ которомъ жарилось жаркое, поставить на плиту, положить въ оный истолченные мелко косточки изъ вишень, бульону, немного глянсу, масла, и скипятить до надлежащей густоты, процѣдить и подать особо въ соусникѣ, при телятинѣ.

—

IX.

31) ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ, ВЪ ХРУСТАДѢ.

Croustade de pain garnie à la purée de pois verts.

Изжарить на маслѣ приготовленный хрустадъ изъ хлѣба, какъ сказано на стр. 112, а потомъ очистить изъ середины мякишь, сложить на блюдо, и поставивъ въ горячую печку, положить въ кастрюлю соответственное количество пюре изъ зеленого гороху и сливочнаго масла, разогрѣть на плитѣ, развести немного бѣлымъ соусомъ, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, и наполнивъ горячій хрустадъ ровно съ краями, отпустить. — Верхъ хрустада можно обложить кругомъ маленькими крутонами, спеченными заблаговременно изъ слоёнаго тѣста.

32) ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛЛЕРЕЮ, СЪ КРУТОНАМИ.

Purée de céleri aux petits croutons.

Очистить нужное количество рѣпчатого селлера, об-

ланжировать, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и потомъ, сложивъ въ кастрюлю, покрыть шпигомъ, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска выбрать изъ бульона на сито, протерѣть и сложить обратно въ кастрюлю, развести густымъ соусомъ, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и гласомъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла, вылить въ глубокое блюдо и обложить ¹крутонами.

33) ПАТЛИЖАНЫ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Aubergines à la béchamel.

Очистить отъ верхней кожи нужное число патлижановъ, разрѣзать пополамъ вдоль, вынуть осередокъ, обланжировать, и потомъ сложивъ на подслоенный масломъ плафонъ, влить въ каждую штуку по немного ²бешемели изъ сметаны, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и повторять оное, пока патлижаны не наполнятся; когда будутъ готовы, сложить на блюдо, а на плафонъ прибавить бульону и ложку бешемели, отварить оное, процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу солью, и подливъ этимъ соусомъ на блюдѣ патлижаны, отпустить.

34) КАПУСТА СВѢЖАЯ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Choux à l'allemande au beurre noir.

Нашинковать мелко молодой капусты — савою, вымыть въ холодной водѣ, и за 25 минутъ до отпуска опустивъ въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости, отлить

на друшлакѣ, и пока вода изъ капусты стечетъ, положить въ кастрюлю кусокъ масла, поджарить оное до чернаго цвѣта, а потомъ положить капусту, размѣшать, снабдить по вкусу перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами.

35) СВЕКЛА СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Betterave à la béchamel.

Вымыть молодую красную свеклу, сложить въ котелъ, и сваривъ на пару до мягкости, отставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, очистить, нарѣзать правильными ломтиками, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ; потомъ сварить соответственное количество ¹ бешемели изъ сливокъ, и за 10 минутъ до отпуска влить въ свеклу, размѣшать, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ, гласомъ, сливочнымъ масломъ, и выложивъ въ глубокое блюдо, обложить крутонами.

36) ГОРОХЪ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pois à la française.

Положить въ кастрюлю нужное количество вымущеннаго, молодаго зеленаго гороха, прибавить кусокъ масла, пучекъ зеленаго луку и петрушки, немного соли, влить чумичку бульону, покрыть крышкою и поставить на огонь; потомъ очистить, вымыть и нашинковать мелко французскаго салата, третью часть противу количества гороха, и когда горохъ закипитъ, положить въ оный салатъ и варить до мягкости, а за 10 минутъ предъ отпускомъ раз-

мять въ каменной чашкѣ кусокъ сливочнаго масла съ мукою, опустить оное въ горохъ, и варить на легкомъ огнѣ, пока соусъ не получитъ надлежащей густоты, а потомъ, снабдивъ по вкусу мелкимъ сахаромъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

37) МАКАРОНЫ СЪ ТОМАТАМИ, ПО-ИТАЛИАНСКИ.

Macaroni à l'italienne.

Сварить и заправить макароны, какъ сказано, см. кн. I, стр. 267, и приготовить пюре изъ томатовъ, кн. I, стр. 291, а когда придутъ за кушаньемъ, наложить въ серебряную кастрюлю рядъ макаронъ, сверхъ оныхъ положить пюре изъ томатовъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, наложить снова, и продолжать оное, пока кастрюля не будетъ полна, а потомъ разогрѣвъ до горячаго состоянія, отпустить.—Можно перекладывать каждый рядъ, мелко наръзанными филеями изъ куръ или дичи.

38) РЪПА ГЛЯСОВАНАЯ СЪ ВИНОМЪ МАЛАГОЮ.

Navets glacés au vin de Malaga.

Очистить отъ верхней кожи пужное количество молодой рѣпы, разрѣзать на 8 частей, обточить правильно, обланжирить, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, а потомъ сложить на ситейникъ, положить кусокъ масла, глянсу и сахару, налить малагою и варить на большомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы рѣпа упрѣла, а сокъ выварился до соусной густоты; когда будетъ готово, уложить рѣпу правильно на блюдо и залить собственнымъ соусомъ.

39) ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Choux farcis à l'espagnole.

Приготовить и сварить капусту , какъ сказано, кн. I, стр. 77, (вмѣсто круглыхъ рулетовъ, капуста можетъ быть нафарширована на подобіе филеевъ) , и когда будетъ готова , выбрать на сито, очистить отъ шпигу, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить краснымъ для гарнира 'соусомъ.

40) КАРТОФЕЛЬ (à la maître d'hôtel).

Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Нарѣзать гарнирною ложечкою нужное количество картофеля, сварить въ котлѣ на пару до мягкости, а потомъ сложить въ кастрюлю, влить немного бѣлаго соуса, скипятить, и предъ отпускомъ положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать съ частію рубленой зеленой петрушки, и снабдивъ по вкусу солью , выложить въ глубокое блюдо.

41) ЛУКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ, ПО-ИСПАНСКИ.

Oignons farcis à l'espagnole.

Очистить нужное число крупнаго испанскаго луку , обланжирить, и когда закипитъ , отлить въ холодную воду, срѣзать немного съ обоихъ концевъ и выбрать гарнирною ложечкою средину изъ каждой луковницы такъ , что-

бы осталось не болѣе двухъ пластовъ , которые сложить на подслоенный масломъ сотейникъ , покрыть и оставить до времени ; потомъ вынутые изъ середины лука обрѣзки изрубить мелко , запасеровать на маслѣ до готовности , положить немного муки , размѣшать , развести сливками , скипятить на огнѣ до совершенной густоты и остудить , а потомъ приготовить ¹кнель изъ куръ или телятины , которая должна быть тверда такъ , чтобы бешемель не сдѣлала фарша жидкимъ , и положивъ въ оную холодную бешемель , (класть постепенно) , размѣшать до гладкости , пафаршировать лукъ , положить немного масла , глянсу и сахару , влить краснаго бульона , покрыть намасленною масломъ бумагою , а потомъ крышкою , сварить на легкомъ огнѣ до совершенной мягкости , и за 10 минутъ предъ отпускомъ , перевернуть лукъ , снять крышку , выкипятить бульонъ до соусной густоты , и выложивъ на блюдо , полить собственнымъ соусомъ .

42) ШАМПИНЬОНЫ НАТУРАЛЬНО.

Croûte aux champignons.

Очистить и сварить съ пучкомъ зеленаго луку и петрушки ²шампиньоны , а за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска поставить на большой огонь и кипятить; когда сокъ болѣе половины выкипитъ , размять въ чашкѣ кусокъ сливочнаго масла съ мукою , положить въ шампиньоны , прокипятить , и выпувъ пучекъ , вышесказанной зелени , ³залеизеновать желтками , спабить по вкусу солью , перцемъ , мушкатнымъ орѣхомъ ,

и выложить въ глубокое блюдо на поджаренный для сего соуса хлѣбъ.

ХЛѢБЪ ИЛИ (croûte) ДЛЯ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Вырѣзать нижнюю корку изъ круглаго бѣлаго хлѣба, вынуть мякишъ, смазать съ обѣихъ сторонъ масломъ, положить на ростъ и заколеровать въ горячей печкѣ; предъ отпускомъ наложить полную корку шампиньоновъ, опрокинуть оную на блюдо, и выложить остальные шампиньоны такъ, чтобы корка была замаскерована соусомъ.

43) ГОРОХЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ , СО ШПИГОМЪ.

Petits pois à la française avec lard fumé.

Нарѣзать четырехугольными, правильными кусочками копченой свиной грудинки, обжарить на маслѣ до колера, и залить соусомъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а потомъ приготовить горохъ, какъ сказано на стр. 128, и предъ отпускомъ, выложить грудинку въ горохъ вмѣстѣ съ соусомъ, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо.

44) ЯИЧНИЦА СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Oeufs brouillés aux truffes.

Разбить въ обширную кастрюлю нужное количество яицъ, полагая на каждую персону по 2 штуки, положить по пропорціи соли, перцу и масла, изрѣзать сальпикономъ назначенныя для яичницы трюфели, залить собственнымъ сокомъ и поставить подъ крышку на паръ; за 10 минутъ до отпуски, поставивъ яичницу на плиту, сбивать

такъ, чтобы къ низу кастрюли не приставало, а когда начнетъ густѣть, положить трюфель, и размѣшавъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

—

X.

31) ПИРОЖКИ ИЗЪ ЖЕНВАСУ, СЪ КРЕМОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Petits gâteaux royaux à la crème à l'orange.

Испечь нужное количество 'женвасу, нарѣзать выемкою изъ онаго продолговато-овальные пирожки, снять съ листа и вырѣзать у каждого нижнюю мякишь, (не задѣвая краевъ), такъ, чтобы удобно было фаршировать; потомъ приготовить изъ апельсинъ заварной кремъ, слѣдующимъ способомъ: выпустить въ кондитерскую кастрюлю 8 желтковъ, положить три четверти фун. мелкаго сахару съ частию лимонной цедры, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ и 4 апельсинъ, размѣшать вѣничкомъ, прибавить рюмку мадеры, столовую ложку бѣлаго рому и сбивать на огнѣ, пока кремъ начнетъ густѣть, а между тѣмъ разложить на бумагу вышесказанные изъ женвасу пирожки, и когда кремъ будетъ готовъ, отставить на край плиты и сбивать безостановочно, (иначе кремъ не будетъ гладокъ), другому же лицу брать столовою ложкою изъ кастрюли по немногу крему, накладывать на пирожки, сровнять ровно съ краями и лѣпить попарно такъ, чтобы кремъ изъ середины не

быть видѣнь и поставить въ теплую печку, а предъ отпускомъ сложивъ на салфетку, подавать.

32) СУФЛЕ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЯБЛОЧНЫМЪ.

Soufflée à la marmelade de pommes.

Збить въ пѣну 12 ¹ бѣлковъ, и когда будутъ готовы, всыпать въ оныя $\frac{1}{8}$ толченаго сахару, размѣшать, а потомъ положить постепенно фунтъ яблочнаго ² мармеладу, и размѣшивавъ до гладкости, выложить на серебрянное блюдо, обровнять правильно, обложить кругомъ крутонами изъ яблочной постилы, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ легкій жаръ въ печку, а когда заколеруется, вынуть, очистить блюдо и подавать.—При семъ подаются густыя не кипяченныя сливки и мелкій сахаръ.

33) ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЯ, СО СБИВКОЮ.

Gaufres à la crème.

Разогрѣть на легкомъ огнѣ заблаговременно чугунную вафельную доску: процѣдить въ обширную кастрюлю бутылку густыхъ сливокъ, и сбивъ оныя на льду до надлежащей густоты, всыпать полфунта муки (*), положить для вкуса самую малость мелкаго сахару и соли, размѣшать до гладкости, вынуть вѣничекъ, сгрѣсть ложкою съ боковъ кастрюли къ одной сторонѣ массу, и оста-

Кн. I, стр. 1263 2286.

(*) На бутылку хорошихъ сливокъ кладется сухой круничатой муки менѣе, а сырой болѣе, почему изъ первой вафли можно опредѣлить вѣрное количество, ибо отъ неполной пропорціи муки вафля вѣжная и не отстаетъ удобно отъ доски, отъ лишней муки, напротивъ, тяжелая и твердая; почему до испеченія пробной вафли должно класть муку осторожно.

вливъ оную на льду, приступить къ печенію вафлей слѣдующимъ способомъ: распустить въ кастрюлѣ немного сливочнаго масла, положить въ оное кисточку и поставить при массѣ для вафлей, а потомъ разогрѣть до горячаго состоянія съ обѣихъ сторонъ вафельную доску, открыть, смазать масломъ немного обѣ половинки, и вливъ ложку массы на первую половинку, разровнять, покрыть, заложить крючкомъ и поставить на огонь, второю половиною на 3 минуты, (болѣе и менѣе, смотря по толщинѣ и горячему состоянію вафельной доски), повернуть на первую половину и оставить на томъ же огнѣ еще 2 минуты, а потомъ снявъ съ огня, обрѣзать кругомъ снаружи, по краямъ висѣвшее тѣсто, открыть доску осторожно и снять тонкимъ пожемъ вафлю на сито, потомъ подмазать снова масломъ, налить по прежнему массою и такимъ образомъ продолжать далѣе; когда будутъ готовы, сложить на салфетку, посыпать сверху толченымъ сахаромъ съ ванилью или лимонною цедрою и подавать горячими.—При вафляхъ подаются на тарелкѣ ¹ сбитые сливки, перемѣшанные съ сахаромъ, ванилью, цедрою, и пюре изъ фруктовъ или съ мараскиномъ.

34) КОЛЬЦЫ ИЗЪ ПЕТИШУ ГЛАСОВАННЫЯ.

Petits gâteaux glacés.

Приготовить тѣсто для петিশу, какъ сказано, кн. I, стр. 305, и когда оное остынетъ, выложивъ въ форму, выпустить на листъ одинаковой величины кольца, смазать яйцемъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ; когда будутъ

Кн I, стр. 1293.

готовы, снять съ листа, заглазеровать сверху ¹ глазуромъ, засушить, и сложивъ на салфетку, отпустить.

35) ЦИРОГЪ КРЫМСКІЙ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Gâteaux de beignets au raisin de corinthe.

Испечь нужное количество прозрачныхъ ²блиновъ, истолочь въ ступкѣ соответственное количество отжатаго подъ прессомъ, свѣжаго творогу, положить на каждыи фун. онаго осьмую масла, столько же сахару и 8 желтковъ, а потомъ протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить по вкусу соли, немного очищенныхъ и вымытыхъ, кишмишу и коринки, мелко изрѣзанныхъ цыкатовъ и цедры изъ свѣжаго лимона, размѣшать со сбитыми въ пѣну бѣлками; потомъ наслоивъ масломъ и обсыпавъ мелкимъ сахаромъ шарлотную форму, выложить низъ и бока оной блинами, положить рядъ творогу, покрыть блиномъ, и продолжать оное, пока форма не будетъ полна; за полчаса до отпуска поставить въ умѣренно-горячую печку, и когда будетъ готово, выложивъ на блюдо, отпустить. — При семъ подается свѣжая сметана или густыя не вареныя сливки.

36) ТАРТЕЛЕТЫ ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА, СЪ ЯБЛОКАМИ.

Tartelettes de pommes au pain de seigle.

Замѣсить сдобное ³тѣсто, съ частию мелкаго сахару и лимонной цедры, раскатать тонко, вырѣзать нужное количество кружковъ, выложить оными наслоенныя масломъ

Кн. I, стр. 1274. ²261. ³304.

тартлетныя формочки, и насыпавъ чечевицею, испечь въ горячей печкѣ: когда будутъ готовы, вынуть, очистить отъ зерна и сложить на плафонъ, а потомъ приготовить обжаренный хлѣбъ и яблоки, какъ сказано, см. шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба, кн. I, стр. 200. За 15 минутъ до отпуска, выложить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ соотвѣтственное число стаканчиковъ, сдѣлать маленькія шарлоты, и поступить во всемъ, какъ сказано въ означенной выше статьѣ, а когда будутъ готовы, выложить на тартлеты и отпустить горячими.

37) ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ.

Petites gaufres à la crème.

Разогрѣть на плитѣ форму для трубочекъ и распустить для смазки оной масла, а потомъ выпустить въ кастрюлю 4 штуки яицъ, всыпать 8 столовыхъ ложекъ муки, 4 ложки мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, размѣшать до гладкости и развести молокомъ такъ, чтобы удобно можно было взять на лопатку массы, и разогрѣвъ трубочную доску до горячаго состоянія, подмазать масломъ обѣ половинки, положить немного массы, закрыть плотно и поставить на огонь, а чрезъ 2 минуты оборотивъ на другую сторону, оставить на огнѣ еще минуты 2, и когда будетъ готово, очистить кругомъ форму, открыть, снять съ доски осторожно и тотчасъ горячимъ, свернуть въ трубочку, положить на сито, а форму подмазать снова масломъ, положить по прежнему массы, поставить на огонь, испечь и продолжать такъ до послѣдней; потомъ приготовить слив-

ки, какъ сказано, см. вафли, стр. 134, и когда придуть за кушаньемъ, положить оными полныя трубочки, и уложивъ на салфетку, отпустить.

38) КОЛЬЦЫ ИЗЪ ПЕТИШУ ЖАРЕНЬЯ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets frits à la marmelade.

Сдѣлать на мукѣ изъ тѣста для ¹петису кольца, опустить оныя на горячій фритюръ и изжарить до готовности; потомъ выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, осушить отъ жиру, нафаршировать мармеладомъ, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, уложить на салфетку и подать горячими.

39) МЕРИНГИ СО ЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

Meringues à la crème fouettée.

Приготовить обыкновенную мерингу, какъ сказано, кн. I, стр. 287, и за 15 минутъ до отпуска истолочь мелко четверть фунта сахару съ палочкою ванили, просѣять сквозь частое сито, а потомъ взять соотвѣтственное количество сбитыхъ ²сливокъ, размѣшать съ сахаромъ и наложить въ каждую мерингу ровно съ краями, сложить попарно, уложить на салфетку и отпустить.

40) ПИРОГЪ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ ОРѢХАМИ.

Gâteaux de Pithiviers aux avelines.

Очистить $\frac{1}{4}$ фун. турецкихъ, греческихъ или обыкновенныхъ орѣховъ, съ $\frac{1}{8}$ миндалю сладкаго съ горькимъ,

истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія, положить $\frac{1}{4}$ фун. сахару и 4 желтка, протолочь, выбрать въ чашку, размѣшать съ 4 ложками сбитыхъ сливокъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ приготовить изъ полфунта масла слоёное тѣсто, раскатать оное въ 7-й разъ, толщиною въ половину мезиннаго пальца, и вырѣзавъ соотвѣтственной величины кружечкѣ, вынуть изъ онаго средину такъ, чтобы остался ровный раптѣ въ два пальца, и поставить въ холодное мѣсто, а оставшееся слоёное тѣсто смѣсить, раздѣлить пополамъ, раскатать, вырѣзать одинаковой съ раптомъ величины два кружка и первый, сложивъ на плафонъ, смазать яйцемъ, положить на оный раптѣ, наполнить средину приготовленную массою изъ орѣховъ, и смазавъ снова яйцемъ, покрыть вторымъ кружкомъ, прижать края и обровнять кругомъ, а за 25 минутъ до отпуски смазать сверху яйцемъ и обозначивъ по усмотрѣнію, тупою стороною ножа верхъ онаго, поставить въ горячую печку, а когда въ половицу будетъ готово, вынуть, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь до готовности.

41) ПУДИНГЪ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ САБАЮНОМЪ.

Pouding de pain à la sabayon.

Срѣзать верхнюю корку съ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ, изрѣзать оныя въ маленькія четырёхугольныя гретки, сложить въ кастрюлю, влить стаканъ кипяченыхъ сливокъ и размѣшать, чтобы весь хлѣбъ былъ обмочевъ, а потомъ положить $\frac{1}{4}$ фун. масла, $\frac{1}{3}$ фун. мелкаго сахару, съ ча-

стію лимонной цедры, $\frac{1}{8}$ мелко изрѣзанныхъ пикатовъ, $\frac{1}{4}$ фун. разнаго очищеннаго и вымытаго изюма, вбить 8 яицъ и положить 3 столовыя ложки просѣянной муки и размѣшать все вмѣстѣ; за $\frac{3}{4}$ часа предъ отпускомъ подслонить масломъ и посыпать мелкимъ сахаромъ форму для пудингу, наполнить оную массою, поставить въ кипячую воду на паръ, покрыть крышкою, положить сверхъ оной горячихъ углей и варить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ снять осторожно крышку, вынуть форму, срѣзать верхъ ровно съ краями, и выложивъ на блюдо, облить 'сабаіономъ.

42) ТОРТЪ ИЗЪ РИСУ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Tourte de riz à la marmelade d'abricots.

Приготовить изъ полуфунта масла слоёное ²тѣсто и потомъ, смѣсивъ оное немного, раскатать, вырѣзать такой величины кружечки, какими быть должно тортамъ, сложить на листъ, смазать яйцемъ, и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь въ умѣренно-горячей печкѣ; потомъ снять съ листа, сложить одинъ на другой, и оставивъ покрытыми до времени, перебрать, вымыть и обланжирить полфунта рису, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, влить бутылку вскипяченныхъ сливокъ, положить полъ-палочки ванили и варить на легкомъ огнѣ, пока рисъ не укипитъ до мягкости, а потомъ положить одну осьмью сливочнаго масла,

полфунта мелкаго сахару и по вкусу соли, размѣшать, выложить на листъ, и раскатавъ толщиною въ полпальца, остудить на льду; за 15 минутъ до отпуска разложить на листъ кружечки изъ слоёнаго тѣста, смазать каждый мармеладомъ абрикоснымъ, и потомъ вырѣзавъ изъ рису подобныя же кружечки, положить сверху, смазать снова мармеладомъ, и покрывъ вторымъ изъ рису кружкомъ, который долженъ быть съ вынутою серединою, поставить въ горячую печку; когда разогрѣются, положить въ середину каждого мармеладу и отпустить на салфеткѣ.— Убирается сверху желеемъ, вареньемъ или фруктами. Тортъ большаго формата дѣлается подобнымъ же способомъ.

43) ВАФЛИ ПОРТЕРНЫЯ.

Gaufres au portier à l'anglaise.

Разбить въ обширной кастрюлѣ до гладкости $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, положить 10 желтковъ, полфун. муки, 2 ложки хорошихъ дрожжей, и размѣшавъ оное, развести немного подогрѣтымъ портеромъ, поставить въ теплое мѣсто; а когда подойдутъ размѣшать со сбитыми въ пѣну бѣлками, положить $\frac{2}{3}$ бутылки збитыхъ сливокъ, размѣшать, поставить на ледъ, и испечь, какъ сказано на стр. 134; когда будутъ готовы, подать съ вареньемъ. — Если вафли по какому либо случаю окажутся твердыми, то прибавить болѣе збитыхъ сливокъ, а въ нѣжныя кладутся збитые въ пѣну бѣлки съ мукою.

44) НОКЛЬ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Gâteaux à l'allemande au confiture.

Отмѣрить въ кастрюлю 8 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, размѣшать въ холодномъ мѣстѣ до гладкости, положить 8 желтковъ и 8 ложекъ муки, (желтки класть порознь), размѣшать оное со взбитыми на пѣну бѣлками, положить немного сахару съ лимонною цѣдрою, и за 15 минутъ предъ отпускомъ опустить большою ложкою въ кипячее молоко нокли, и заваривъ подъ крышкою, выбрать на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ, и заглясеровавъ въ горячей печкѣ до колера, отпустить.—Варенье или сливки подаются особо.

XI.

31) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Gelée de groseille noire.

Сварить изъ фунта сахару сиропъ для желе, какъ сказано кн. I, стр. 301, и опустить въ кипячій фунтъ очищенной черной смородины, вскипятить и отставить покрытымъ на столъ; когда немного простынетъ, процѣдить сквозь сито въ каменную чашку, и срѣзавъ съ двухъ лимоновъ верхнюю цедру, выжать изъ оныхъ по вкусу соку, положить осетроваго 'клею, столовую ложку бѣлаго рому и часть вымытой въ холодной водѣ безъ клею бумаги, размѣшать и процѣдить оное сквозь растянутую на пож-

какъ стула салфетку, (пропустить нѣсколько разъ, пока не будетъ совершенно чисто), и выливъ въ заправленную въ ледъ форму, застудить; предъ отпускомъ, обмакнувъ форму въ теплую воду, выложить желе на блюдо и обложить кругомъ компотомъ изъ сливъ, см. кн. I, стр. 282.

32) КРЕМЪ ШАРЛОТЪ ПРУССКІЙ СЪ АНАНАСАМИ.

Crème-charlotte Prussienne à l'ananas.

Испечь бисквитъ какъ сказано кн. I, стр. 262, и когда остынетъ, вырѣзать изъ онаго по собственному усмотрѣнію четыре-угольные, продолговатые, круглые, или въ видѣ полумѣсяцевъ кружечки, уложить оными низъ и бока шарлотной формы такъ, чтобы когда изъ формы выложится кремъ, узоры были въ правильномъ и красивомъ видѣ; потомъ взять въ обширную кастрюлю 3 лота свареннаго осетроваго ¹клею, положить полфунта мелкаго сахару, размѣшать, и когда начнетъ застывать, положить изъ ананасовъ ²пюре, и сбитыхъ на пѣну ³сливокъ, сколько позволить клей, а потомъ паливъ въ приготовленную шарлотную форму, покрыть сверху бисквитомъ, застудить, и предъ отпускомъ выложить на салфетку.

33) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Plombières aux pistaches.

Очистить и истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія полфунта фисташекъ, подливая по каплѣ сливокъ, а потомъ сложивъ оныя въ кастрюлю, положить 8

желтковъ, $\frac{3}{4}$ фун. сахару, развести сливками, (одною бутылкою), и поставивъ на легкій огонь, мѣшать пока не загустѣтъ, (не заварить); потомъ отставить въ холодное мѣсто, и когда простынетъ, положить для цвѣту немного эссенціи изъ 'шпинату, и протеревъ сквозь салфетку, вылить въ заправленную въ ледь форму для мороженаго; за полтора часа предъ отпускомъ начать вертѣть, и каждые $\frac{1}{4}$ часа мѣшать до гладкости лопаткою, а когда мороженое въ половину будетъ готово, то положить полбутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать и вертѣть, пока не застынетъ совершенно, а потомъ обмочивъ форму въ холодную воду, выложить на салфетку.

34) КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ СЪ ЛИКЕРОМЪ КИРАСО.

Crème de pommes à la liqueur de cirageau.

Очистить и сварить въ сиропѣ нужное количество компотныхъ яблокъ, а потомъ изрѣзавъ оныя бордюрными выемками, выложить низъ и бока шарлотной формы такъ, чтобы впоследствии можно было прибавить уборки изъ фруктоваго желе, а обрѣзки и остальные яблоки протереть сквозь частое сито, сложить въ обширную кастрюлю, положить $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахару, 3 лота свареннаго осетроваго клею, рюмку кирасо, размѣшать, а когда станетъ застывать, прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, налить полную форму, застудить на льду, и предъ отпускомъ, выложивъ на блюдо, убрать фруктовымъ желе.

35) ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНОГРАДУ.

Gelée de raisins.

Сварить для одной формы желе, изъ фунта сахару сиропъ, и когда будетъ готовъ, снять на столъ, срѣзать съ одного лимона цедру, прибавить немного винограднаго вина, по вкусу изъ лимоновъ соку, соотвѣтственную пропорцію осетроваго клею, и вымытой для очистки бумаги, и процѣдивъ сквозь растянутую на ножкахъ стула салфетку, очистить изъ виноградныхъ ягодъ верхнюю кожицу, выпутъ зерна, и застудивъ въ желейной формѣ немного желе, положить ягоды, залить снова желе, застудить и продолжать, пока форма не наполнится; когда застынетъ какъ быть должно, выложить на блюдо и обложить кругомъ, оставшимся очищеннымъ виноградомъ, съ частію желе.— Для сего желе употребляется виноградное вино лучшихъ сортовъ изъ одной бутылки, или разнаго сорта по немного, съ соблюденіемъ однакожъ правилъ, чтобы крѣпкіе, ароматные и острые вкусомъ вина, нѣсколько сортовъ вмѣстѣ, не были употребляемы.

36) КРЕМЪ СЪ РИСОМЪ И МАРАСКИНОМЪ.

Crème au riz et au marasquin.

Перебрать, вымыть и обланжирить $\frac{1}{8}$ фун. рису, и когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить кипяченными сливками и разварить до мягкости; потомъ положить $\frac{5}{4}$ фун. мелкаго сахару, 3 лота свареннаго осетроваго клею, рюмку мараскину и http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorey.html
http://laretz-kulinariny.farod.ru мѣшаты на мелку, а когда начнетъ густѣть,

положить сбитых сливокъ, сколько позволитъ клей, размѣшать, и выливъ въ форму, застудить, а потомъ выложить на блюдо и отпустить.

37) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ НА ПОСТУМЕНТЪ.

Glace de fraises.

Приготовить мороженое какъ сказано, кн. I, стр. 234, и когда будетъ совершенно готово, выложить въ оловянные маленькія формочки, закрыть каждую плотно, сложить въ кадку, пересыпать льдомъ и солью, и оставить до отпуска; потомъ выбирать по одной изъ льда, и ополоснувъ каждую въ холодной водѣ, выкладывать порядкомъ на постументъ.

ПОСТУМЕНТЪ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО.

Постументъ сей замораживается изъ подкрашенной кошенилью или шафраномъ воды, въ формахъ, для сего назначенныхъ, (которыя бываютъ изъ 2 и 3 складныхъ штукъ), слѣдующимъ способомъ: приготовить льду, соли и кадку, и положивъ въ низъ кадки ровный кусокъ льду, всыпать на оный соли, на соль поставить форму, и наливъ оную водою, покрыть крышкою, потомъ засыпать рядами мелкимъ льдомъ и солью, кругомъ и сверху, и оставить въ такомъ положеніи, пока замерзнетъ совершенно, наблюдая, чтобы соленая вода была своевременно изъ кадки сѣживаема, (средней величины форма замерзаетъ въ 3 часа); за 10 минутъ предъ отпускомъ очистить отъ льду, сполоснуть въ холодной водѣ и выложить на блюдо; если

же постументъ изъ складныхъ кусковъ, то обмочивъ теплою водою то мѣсто, которое должно быть спаяно, приложить второй холодный кусокъ, отъ чего тотчасъ части смерзнутся; предъ отпускомъ выложить на оный мороженое.

38) КРЕМЪ ИЗЪ БУРГОНСКАГО ВИНА.

Crème au vin de Bourgonge.

Отбить въ кастрюлю 12 желтковъ, положить фунтъ мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, размѣшать, влить бутылку бургонскаго вина и сбивать вѣничкомъ на легкомъ огнѣ, пока не загустѣетъ, (не заварить); потомъ отставить, положить по вкусу изъ лимона соку, 3 лота осетроваго клею, и процѣдивъ сквозь сито въ обширную кастрюлю, сбивать тѣмъ же вѣничкомъ на льду; когда начнетъ застывать, прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволить клей, выложить въ форму, застудить, и выложивъ на блюдо, отпустить.

39) ЖЕЛЕ ИЗЪ РОЗАНОВЪ.

Gelée de rosette.

Приготовить изъ фунта сахару сиропъ для желе, какъ сказано кв. I, стр. 301, и ошипавъ листь съ 20 молодыхъ розановъ, ополоснуть оныя въ холодной водѣ, положить въ кипячій сиропъ, покрыть тотчасъ бумагою и поставить на столъ; когда простынетъ, прибавить по вкусу изъ лимоновъ соку, нужное количество осетроваго клею, процѣдить сквозь салфетку, слить въ форму, застудить на льду и отпустить какъ сказано выше, въ статьяхъ о желе.

40) ШАРЛОТЪ ИЗЪ БИСКВИТУ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ. Charlotte froid à la glace.

Испечь бисквитъ какъ сказано, кн. I, стр. 262, и вырѣзать изъ онаго кружки такой величины, которые бы могли удобно вкладываться въ назначенную для шарлота форму, и изрѣзавъ первый кружекъ, выложить красиво кусками онаго низъ формы, а остальные смазать абрикоснымъ мармеладомъ, и поставить въ холодное мѣсто, а когда придуть за кушаньемъ, положить въ приготовленную форму немного мороженаго, покрыть кружкомъ бисквита, прижать плотно, и наложивъ снова мороженаго и бисквита, продолжать такъ далѣе, пока форма не будетъ полна, а потомъ обмочивъ форму въ теплую воду, выложить на салфетку.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Отбить въ кастрюлю 10 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару и палочку ванили, развести полутора бутылками сливокъ, и поставивъ на плиту, мѣшать на легкомъ огнѣ; когда начнетъ густѣть (не заварить), сдвинуть на край плиты и продолжать мѣшать до готоваго состоянія, а потомъ, процѣдивъ сквозь сито, остудить на льду, и за полтора часа до отпуска вылить въ приготовленную для мороженаго форму, см. кн. I, стр. 220, вертѣть и мѣшать какъ сказано тамъ же, а когда будетъ готово, поступить какъ сказано выше.

41) ЖЕЛЕ (à la d'Artois) ВЪ ПИРОЖКАХЪ.

Gelée à la d'Artois.

Выдѣлать на листъ изъ тѣста для 'петишу порціонныя круглыя пирожки, смазать сверху яйцемъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и испечь въ горячей печкѣ, а когда будутъ готовы, снять съ листа на блюдо и остудить на льду; потомъ приготовить желе изъ разныхъ фруктовъ, см. кн. I, стр. 221, и когда проба окажется довольно крѣпкою, поставить желе на ледъ, застудить въ половину, и опустивъ фрукты, размѣшать, а когда застынетъ, какъ быть должно желе, наполнить онымъ каждый пирожекъ и отпустить на салфеткѣ.

42) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ ВЪ ЧАШКАХЪ СЪ КОРИЦЕЮ.

Crème au bain-marie.

Отбить въ кастрюлю столько желтковъ, сколько нужно чашекъ крему, положить на каждый желтокъ по столовой ложкѣ мелкаго сахару, размѣшать и развести сливками, (полагая на желтокъ не полную чашку), а потомъ процѣдивъ сквозь сито, налить въ чашки, поставить въ сотейникъ на паръ, покрыть крышкою, (сверхъ которой кладется немного горячихъ углей), и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ огня, выбрать на плафонъ, посыпать сверху немного толченою корицею и подавать холодными.

43) ПЛОМБИРЪ РИСОВЫЙ, ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ.

Plombières de riz à la portugaise.

Вымыть и обланжирить $\frac{1}{2}$ фун. рису, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, положить $\frac{1}{8}$ палочки ванили, налить сливками, и разваривъ до мягкости, протереть сквозь частое сито; потомъ отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, развести 1 бутылкою молока, поставить на легкій огонь и мѣшать пока не загустѣетъ, (не заварить); когда будетъ готово, смѣшать вмѣстѣ съ вышесказаннымъ рисомъ, протереть сквозь частое сито или салфетку, вылить въ заправленную для мороженаго форму, и поступить далѣе какъ сказано, см. пудингъ изъ каштановъ, кн. I, стр. 220, а вмѣсто мараскина прибавить въ изюмъ, чайную ложку ванильнаго ликера, а равно и въ сбитые сливки, которые подаются особо въ соусникѣ, положить также чайную ложку ванильнаго ликеру.

44) КРЕМЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crème de marrons au marasquin.

Отбить въ кастрюлю 6 желтковъ, положить $\frac{3}{4}$ фунт. мелкаго сахару, развести бутылкою молока, положить $\frac{1}{2}$ фун. пюре изъ каштановъ, и поставивъ на огонь, мѣшать; когда начнетъ густѣть, отставить на край плиты и продолжать мѣшать пока не загустѣетъ какъ должно, (не за-

варить); потомъ протереть сквозь сѣфенку или частое сито, сложить въ кастрюлю, положить 3 лота сваренаго клею, рюмку мараскину, и мѣшать на льду, а когда начнется густѣть, положить свареннаго изюма, см. кн. I, стр. 275, размѣшать и прибавить сбитыхъ сливокъ, сколько позволить клею, а потомъ вылить въ шарлотную форму, застудить на льду, выложить на блюдо и отпустить. — При семь подаются въ соусникѣ сбитыя сливки, перемѣшанныя съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ.

СТОЛЬ ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ.

ПАСХА ИЗЪ ТВОРОГУ.

Pâque de fromage.

Отжать подъ прессомъ нужное количество творогу, истолочь въ каменной ступкѣ, положить на каждый фунтъ творогу по одной осьмой масла, по вкусу соли и мелкаго сахара (*), протолочь снова, протерѣть сквозь сито, развести сметаню, потомъ выложивъ средину деревянной формы рѣдкою кисеею или сѣрпяною, наложить полную творогомъ, покрыть верхъ кисеею и дощечкою, наложить умѣренный прессъ и оставить въ такомъ положеніи 4 часа, а потомъ выложить на блюдо, снять кисеею и обложить кругомъ крашеными яйцами.

(*) Мелкій сахаръ и желтки кладутся съ разрѣшенія хозяйки.
<http://kulinarniy.laretz.v.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

Oeufs de pâque.

Яйца для пасхи красятся разно, а именно: въ розовый, красный, желтый, голубый и мраморный цвѣтъ; на первые четыре цвѣта употребляется краска — сандалъ, которая готовится слѣдующимъ способомъ: всыпать въ обширный горшекъ или кастрюлю 1 фун. сандала, такого цвѣта, въ какой назначено окрасить яйца, налить холодною водою и оставить такъ до другаго дня, а потомъ поставить на огонь, и когда начнетъ закипать, всыпать 2 золотника квасцевъ, опустить осторожно яйца и оставить на краю плиты, пока оныя окрасятся до желаемого цвѣта, а потомъ закипятить, снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто, и когда остынутъ, выбрать изъ краски, вытереть обмоченнымъ въ прованское масло полотенцемъ, а потомъ другимъ полотенцемъ до-суха, и употреблять. Дабы придать ровный цвѣтъ яйцу, окрашенному въ сандалъ, должно сперва окрасить оное въ блѣдно-желтую краску, слѣдующимъ способомъ: положить въ горшекъ фунтъ очистковъ изъ луковиць, вербовой коры, или березоваго листа, налить водою и скипятить съ 4-мя золотниками квасцевъ; когда будетъ готово, положить въ оную назначенныя для краски яйца, покрыть крышкою и отставить въ холодное мѣсто на 1 часъ; потомъ выбрать и переложить въ краску изъ сандала.—Въ мраморный цвѣтъ можно красить по произволу, обкладывая яйце разщипленными разноцвѣтными изъ лоскутковъ шелками, въ которые прибавляются вырѣзныя буквы изъ сахарной синей бумаги,

и обложивъ яйце, обернуть кругомъ холстинными лоскутками, и обвязавъ каждое кругомъ нитками, опустить въ кипящую воду на 10 минутъ, а потомъ выбрать и оставить въ холодномъ мѣстѣ; когда остынутъ, очистить отъ нитокъ и вытереть, какъ сказано выше.

КУЛИЧЬ.

Pain pour la fête de Pâques.

Для средней величины кулича пропорція слѣдующая: 5 фунтовъ муки, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ изюмовъ, т. е. кишмишу, коринки, крупнаго изюма, и сколько окажется нужнымъ молока и дрожжей, готовить же слѣдующимъ способомъ: взять въ назначенную для тѣста посуду половину просѣянной муки, влить немного теплаго молока, размѣшать тѣсто не густо и не жидко, и влить дрожжей (*) столько, чтобы тѣсто поднялось какъ должно въ часъ, потомъ размѣшать, и посыпавъ сверху мукою, поставить въ теплое мѣсто на полтора часа; когда тѣсто поднимется, положить постепенно желтки, масло, сахаръ, прибавлять муку и мѣсить, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды; потомъ положить сбитые въ пѣну бѣлки и изюмы, перемѣсить снова, прибавить окончательно муки, сколько для густоты тѣста окажется нужнымъ, и поставивъ тѣсто въ теплое мѣсто покрытымъ, дать оному подняться, а когда поднимется выложить на столъ, смѣсить немного, раздѣлить на 4 разныя части, и раскатавъ большую часть въ лепешку такого размѣра, какимъ назна-

<http://kulinarniy.larets.w.pw/dorev.html>

(*) Хорошихъ пивныхъ дрожжей достаточно $\frac{1}{4}$ чайной чашки.

чено быть куличу, сложить на подслоенный масломъ плафонъ, смазать сверху яйцемъ и поступить такъ съ прочими частями тѣста, раскатать каждую въ кружокъ нѣсколько по-менѣе, а четвертою частію тѣста убрать верхъ кулича, крестами по собственному произволу и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется какъ слѣдуетъ, смазать яйцемъ, поставить въ умѣренно горячую печку и испечь до готовности.—Поспѣваетъ въ полтора часа.

БАРАШЕКЪ ИЗЪ МАСЛА.

Agneau de beurre.

Приготавливается слѣдующимъ способомъ: устроить двѣ овальныя изъ березоваго дерева дощечки, въ половину той величины, какой долженъ быть барашекъ, соединить 4-мя палочками такъ, чтобы оныя имѣли видъ ножекъ барашка, (правая передняя ножка должна быть нѣсколько подпята), пятая палочка утверждается сверху для шейки, и когда будетъ готово, вымыть въ холодной водѣ 2 фунта масла, раздѣлить пополамъ и сформировать изъ одной половины стоящаго барашка, съ подпятою въ верхъ къ правой сторонѣ головою, угладить льдомъ не торопясь, чтобы правильность всѣхъ частей была вѣрна, потомъ остальное масло выжимать сквозь полотенце по-немногу и накладывать оное на барашка въ видѣ шерсти, а вмѣсто глазъ вкладываются 2 ровныя штуки англійскаго перца, воздри же означаются разрѣзаннымъ пополамъ зерномъ сыраго кофе, а рога дѣлаются изъ бѣлаго воска, которые позолотивъ, кладутъ на свои мѣста, за частію накрытія стола

поставить барашка на постументъ, пробравъ зелень такъ, чтобы нижняя часть обмазанной масломъ дощечки не была видна; при правой сторонѣ у поднятой ножки барашка утверждается соответственной величины, двухцвѣтная на деревцѣ хоругвь или знамя.

ПОСТУМЕНТЪ ДЛЯ БАРАШКА.

За недѣлю до праздника приготовить деревянный постументъ, въ видѣ бесѣдки, или на подобіе горы, который обить кругомъ войлокомъ, обвернуть нитками, и намочивъ въ водѣ, обсыпать землю и сѣменами кресъ-салата кругомъ, повѣсить въ погребѣ и поливать только тогда, когда окажется въ томъ надобность; но перевѣшивать каждый день на новую позицію, дабы кресъ разрослся кругомъ ровно. — При тщательномъ наблюденіи, постументъ въ умѣренной температурѣ обростетъ кресомъ, въ самомъ красивомъ видѣ въ 8 дней.

ВѢТЧИНА СВѢЖЕ-ПРОСОЛЬНАЯ.

Jambon au naturel.

Свѣже-просольная вѣтчина можетъ быть запечена въ тѣсто, слѣдующимъ способомъ : вымыть и отпилить лишнюю часть косточки отъ окорока, вытереть оной полотенцемъ до-суха, и замѣсивъ тѣсто изъ 10-ти фунтовъ ржаной муки, раздѣлить пополамъ, раскатать двѣ умѣренной толщины лепешки, положить одну на листъ, а сверхъ оной окорокъ (кожею въ низъ), потомъ поднять края тѣста въ верхъ, обмотить оный поперекъ поперекъ другою лепешкою и

залѣпить такъ, чтобы въ тѣстѣ не оказалось ни малѣйшаго отверзтія, и обмочивъ сверху тѣсто водою, поставить въ горячую печку на 4 часа, а потомъ отставить въ холодное мѣсто, и когда остынетъ совершенно, вынуть изъ тѣста, очистить и поступить какъ сказано ниже, см. вѣтчина копченая.

ВѢТЧИНА КОПЧЕНАЯ.

Jambon à la gelée.

Сварить и очистить вѣтчину, какъ сказано, кн. I, стр. 120, и заглясеровавъ оную, сложить на блюдо, обложить кругомъ рубленнымъ ланспикомъ и крутонами изъ онаго, украсить косточку кокардою изъ бумаги, убрать верхъ вѣтчины ланспикомъ по усмотрѣнію и подать при ней англійскую или французскую горчицу.

ГОРЧИЦА АНГЛІЙСКАЯ.

Употребляется каждый разъ свѣжая и готовится слѣдующимъ способомъ: взять въ каменную посуду сарептской или англійской 1-го сорта горчицы, сколько нужно, разтереть оную, дабы не было комковъ, влить немного кипячаго бульона или воды, размѣшать до гладкости, прибавить немного мелкаго сахару и соли, ложку уксусу и ложку прованскаго масла, размѣшать, и если окажется густа, развести бульономъ окончательно, сложить въ горчичницу, покрыть крышкою, и на другой день употреблять.

ГОРЧИЦА ФРАНЦУЗСКАЯ, СПОСОБОМЪ ШАМПА.

Приготовляется одинъ разъ въ годъ, слѣдующимъ

способомъ: взять въ обширную чашку 10 фун. сарептской горчицы, пополамъ 1-го и 2-го сорта, влить 2 кварты кипячаго бульона, размѣшать, и когда остынетъ, сровнять, покрыть сверху наслоенною прованскимъ масломъ бумагою и поставить въ теплое мѣсто на четверо сутокъ, а потомъ влить бутылку кипячаго уксуса, размѣшать, покрыть снова бумагою и оставить на прежнемъ мѣстѣ еще трое сутокъ; въ тотъ день, въ который назначено приготовить горчицу окончательно, залить въ кастрюлю кипяткомъ 10 штукъ умѣренной величины пряниковъ (безъ примѣси духовъ), а когда размокнутъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, и очистивъ и вымывъ 2 голландскія селедки и $\frac{1}{2}$ ф. анчоусовъ, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито, между тѣмъ очистить и обланжирить $\frac{1}{4}$ ф. чеснока, 4 луковицы, и когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, сложить на прованское масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, протереть сквозь сито, и вливъ въ кастрюлю бутылку уксусу, положить въ оный 3 золотника корицы, 3 зол. имбиря, 3 зол. гвоздики, 3 зол. мускатнаго цвѣта и орѣха, 3 зол. сухаго тмину, 3 зол. сухой коляндры и розмарина и кипятить оное полчаса, а потомъ процѣдить сквозь сито; когда все вышесказанное будетъ готово, сложить горчицу въ каменную ступку, истолочь, развести вышесказаннымъ кипяченнымъ уксусомъ, протереть сквозь сито, сложить снова въ чашку, и положивъ постепенно вышесказанное, прибавить по вкусу соли, бутылку прованскаго масла и развести уксусомъ астрагономъ, до надле-

жащей густоты, (крѣпость и кислота въ горчицѣ теряютъ силу отъ прованскаго масла); когда горчица будетъ готова, сложить въ банки, закупорить плотно пробками, завязать голландскими нитками, а потомъ размоченнымъ вовловымъ пузыремъ, и когда засохнетъ, вынести въ погребъ, а на другой день употреблять.

СОСИСКИ.

Saucisses.

Приготовить нужное количество сосисекъ, какъ сказано, см. кн. I, стр. 298, изжарить оныя на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы, выбрать на блюдо, заглясеровать и остудить на льду, потомъ изрѣзать оныя порціонными кусками, уложить на блюдо, переложить рубленнымъ ланспикомъ и обложить кругомъ крутонами изъ онаго.

БАРАШЕКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Agneau farci à l'allemande.

Взять барашка преимущественно бѣлой шерсти, съ маленькими рожками, очистить онаго такъ, чтобы на головѣ и ножкахъ осталась шерсть; когда будетъ готовъ, нафаршировать фаршемъ, сложить на плафонъ, заправить голландскими нитками въ лежащемъ видѣ, съ поднятою вверхъ головой, а потомъ завязать наслоенною масломъ бумагою головку и ножки, посолить, полить сверху масломъ, и поставивъ въ горячую печь, изжарить до готовности, потомъ вынуть, заглясеровать глянсомъ, очистить

отъ нитокъ и бумаги, снять съ плафона на блюдо и остудить ; когда остынетъ , убрать слѣдующимъ способомъ : шерсть на головѣ поднять , привести въ первобытное состояніе и очистить такъ , чтобы смотря прямо на барашка , головка казалась натуральною , а смотря сзади онаго , шерсть была закрыта крутонами изъ ланспику , или кокардами изъ бумаги ; позолотивъ рожки , заглясеровать всего барашка глянсомъ и обложить кругомъ мелко изрубленнымъ , очищеннымъ ланспикомъ .

ФАРШЬ ДЛЯ БАРАШКА.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости легкое , сердце и милоки изъ барашка , а потомъ выбрать оныя на доску , изрубить мелко , собрать въ каменную чашку , изрѣзать ломтиками , и запасеровавъ на маслѣ до готовности баранью печенку , изрубить мелко и сложить въ чашку вмѣстѣ съ легкимъ ; потомъ размочить въ молокѣ изъ 2-хъ бѣлыхъ хлѣбовъ мякишъ , выложить оный на сито , отжать , сложить къ рубленнымъ потрохамъ , размѣшать , положить по вкусу соли , толченыхъ пряностей , $\frac{1}{4}$ очищенного сладкаго миндаля , вбить 4 яйца , поставить въ печку пробу , и когда окажется не довольно крѣпкою , прибавить толченыхъ сахарныхъ сухарей и фаршировать .

ГОЛОВА ДИКАГО ВЕПРЯ ФАРШИРОВАННАЯ.

Hure de sanglier farcie à la française.

Опалить на угляхъ голову вепря , выскоблить до чиста , потомъ опустить оную въ кипящую воду , и мочить

2 часа, а когда вымокнетъ, выскоблить вторично, снять съ костей, нафаршировать 'кнелю изъ куръ, телятины или дичи, подобно гальянтину, см. кв. I, стр. 111 (*); далѣе поступить, какъ сказано въ гальянтинѣ, т. е. зашить, обвернуть салфеткою, обровнять какъ должно быть головѣ, завязать голландскими нитками, обвернуть 2-ю салфеткою, завязать снова, сложить въ котель, обложить кореньями и костями, налить водою, закипятить на плитѣ, снабдить солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ покрытымъ 4 или 5 часовъ, смотря по величинѣ головы; потомъ снять съ огня, собрать сверху жиръ, застудить на льду, и вынуть изъ бульона, обложить кругомъ дощечками такъ, чтобы гальянтинъ не терялъ формы кабаньей головы, а потомъ наложить умѣренный прессъ и оставить на льду 4 часа; между тѣмъ изсушить въ печкѣ до коричневаго цвѣта соотвѣтственное количество ржанаго хлѣба, истолочь въ ступкѣ, просѣять сквозь частое сито, и когда голова остынетъ, снять салфетку, очистить, обровнять правильно, сложить на блюдо, придѣлать изъ масла уши, и распустивъ въ кастрюлѣ снятый изъ бульона жиръ, положить въ оный толченый хлѣбъ, размѣшать, и этою массою покрыть ров-

Кв. I, стр. 278.

(*) Для головы прибавить можно обжаренныхъ свиныхъ сосисекъ, сваренной рулетами киели изъ куръ, дичи и коришоновъ; трюфели могутъ быть положены по желанію большимъ или меньшимъ количествомъ; но при томъ должно замѣтить, что трюфели французскія или приготовленныя по-французски, положенныя большимъ количествомъ въ гальянтинѣ, замѣняютъ мѣсто вѣтчины, сосисекъ и коришоновъ.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

но и гладко голову вепря, а заднюю часть не покрывать, а заглясеровать глянсомъ, и потомъ сдѣлать изъ бѣлаго воску два большихъ клыка, нѣсколько малыхъ зубовъ, вставить оныя на свои мѣста, и вырѣзавъ изъ яицъ и трюфеля круглою выемкою глаза, вставить правильно на мѣста; потомъ заглясеровать глянсомъ и обложить кругомъ ланспикомъ. — При семь подается прованскіи соусъ, кн. I, стр. 296, или хрѣвъ, кн. I, стр. 308.

ПОРОСЕНОКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Cochon de lait farci à la russe.

Приготовить поросѣнка, какъ сказано въ кн. I, на стр. 184, и нафаршировавъ онаго фаршемъ изъ лапши, заправить, положить на противень, залить масломъ и изжарить въ умѣренно горячей печкѣ до готовности; потомъ снять на блюдо, очистить отъ нитокъ, остудить, и заглясеровавъ глянсомъ, обложить рубленнымъ ланспикомъ и крутонами.

ФАРШЪ ИЗЪ ЛАПШИ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Сварить лапшу, какъ сказано, см. хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ, кн. I, стр. 96, прибавить въ оную сваренные и мелко изрубленные потроха изъ поросѣнка, положить по вкусу соли, перцу, толченыхъ пряностей и масла, и фаршировать.

ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ.

Dindon farci à la polonaise.

Очистить индѣйку какъ должно, вытереть полотен-

цемъ и нафаршировать слѣдующимъ способомъ: вымыть и очистить отъ верхней кожи рассыпчатый картофель, вырѣзать часть гарнирною ложечкою, а остальное сложить въ котель, и сварить на пару до мягкости, потомъ сложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію масла, размять, и снабдить по вкусу солью; вырѣзанный выемкою картофель изжарить на маслѣ и сложить особо въ кастрюлю; нарѣзать гарнирною ложечкою немного трюфеля, положить вмѣстѣ съ обжареннымъ картофелемъ, а трюфельные обрѣзки изрубить мелко, сложить въ размятый съ масломъ картофель, и нафаршировать онымъ индѣйку, а зобъ наполнить обжареннымъ картофелемъ и трюфелями; потомъ заправить какъ должно и наложить подъ кожу, нарѣзаннаго ломтиками трюфеля, кругомъ индѣйки, посолить, залѣпить въ слоѣное тѣсто, сложить на противень, смазать сверху яйцемъ и поставить въ горячую печку; когда заколеруется, покрыть бумагою и изжарить до готовности, (послѣдуетъ въ 4 и 5 часовъ смотря по величинѣ индѣйки), а когда будетъ готово, снять на блюдо; подать за столъ цѣлою. — Красный соусъ съ трюфелями, подается особо въ соусникѣ.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Quartier de veau rôti.

Изжарить часть телятины, какъ сказано, кн. I, стр. 182, сложить на блюдо, подлить соку, остудить, а потомъ обложить ланспикомъ и крутонами изъ онаго, косточку убрать кокардою изъ бумаги.

Кн. I, стр. 303.

ГЛУХАРЬ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Coq de bruyère farci.

Приготовить разсыпчатую кашу съ рябчиками, какъ сказано ниже, выложить въ чашку, размѣшать, прибавить немного толченыхъ приностей, вбить 4 яйца, и нафаршировавъ онымъ очищеннаго, вымытаго и вытертаго до сухости глухаря, заправить, сложить на плафонъ, полить масломъ, поставить въ горячую печку и изжарить какъ должно; когда будетъ готовъ, снять на блюдо, заглясеровать, остудить, и обложивъ кругомъ рубленнымъ лансникомъ, подавать.

КАША РАЗСЫПЧАТАЯ, СЪ РЯБЧИКАМИ.

Очистить нужное число свѣжихъ рябчиковъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ затереть цѣльными яйцами соответственное количество смоленской ¹ крупы, высушить и просѣять сквозь друшлякъ; когда рябчики будутъ готовы, вынуть на крышку, а бульонъ изъ нихъ процѣдить въ обширную кастрюлю, положить кусокъ масла, по вкусу соли и немного толченыхъ ² приностей, и засыпать кашу разсыпчатую, см. кн. I, стр. 280; между тѣмъ снять съ рябчиковъ мягкія части и изрубить мелко, а когда каша укипитъ и начнетъ густѣть, положить рубленные рябчики, размѣшать, покрыть крышкой и поставить на полчаса въ горячую печку, а потомъ поступить какъ сказано выше.

БАБА НАТУРАЛЬНО..

Baba au naturel.

Пропорція для баба слѣдующая: одинъ гарнецъ крупчатой лучшей муки, четверть гарнца збитыхъ желтковъ, чайная чашка лучшихъ дрожжей, и столько же сливочнаго масла, полчашки бѣлаго рому, четверть фунта мелкаго сахару съ цедрою изъ лимона, четверть фунта очищенныхъ разныхъ изюмовъ съ цикатами, немного толченыхъ ванили и кардамсина и сверхъ сего по четверти гарнца муки и молока для опары.—Поступить слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ кастрюлю молока, а въ корыто (для тѣста) муку для опары, и когда молоко вскипитъ, заварить опымъ муку въ корытѣ, размѣшать, покрыть салфеткою и въ такомъ положеніи дать постепенно остынуть опару; между тѣмъ выпустить въ деревянную масляницу (въ чемъ збиваютъ масло) 60 желтковъ, и збивать оныя до тѣхъ поръ, пока масса желтковъ не загустѣетъ и въ половину поднимется; когда опара остынетъ до легкой теплоты, влить дрожжи, прибавить немного муки, и размѣшавъ до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на одинъ часъ. Въ то же время затопить печку, вымазать очищеннымъ масломъ форму и выложить средину оной наслоенною бумагою, (для большихъ формъ бумага склеивается заблаговременно, по размѣру формы и въ цѣльномъ видѣ); утвердить корыто такъ, дабы двумъ мѣсившимъ тѣсто удобно было разбивать оное, и въ умѣренной для сего температурѣ (*); ког-

(*) Теплота должна быть для тѣста не менѣе 20 градусовъ, и комната избирается, гдѣ не проходитъ сквозной вѣтеръ.

да тѣсто поднимется какъ должно, положить изъ назначеннаго, сперва желтки и размѣсить тѣсто съ оними до гладкости, потомъ прибавлять постепенно муку (*), и когда образуется тѣсто, которое удобно взять въ горсть, тогда мѣсившіе должны оное начать разбивать, т. е. отдѣливъ обѣими руками въ горсти по куску тѣста, поднять выше головы и ударить имъ по оставшемуся въ корытѣ тѣсту; брать новое и повторять эту операцію 2 часа, (чѣмъ лучше разбито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе баба), чрезъ полтора часа, когда тѣсто лишится свойственной связи, положить масло, сахаръ, ромъ, ваниль и 4 взбитые въ пѣну бѣлка, и продолжать мѣсить, а подъ конецъ прибавить изюму, размѣшать и выложить въ теплую форму (накладывается половина формы); потомъ поставить близъ печки, которая должна уже быть очищена, и когда тѣсто поднимется на столько, сколько онаго положено было, поставить осторожно въ печку и испечь до готовности (большая форма въ 3 часа, а малая въ полтора часа времени поспѣваетъ въ умѣренно-жаркой печкѣ) и потомъ вынуть изъ печки съ такою же осторожностію поставить вблизи, и давъ остынуть совершенно, выложить изъ формы, очистить кругомъ, заглясеровать обыкновеннымъ 'глазуромъ, сверхъ глазура убрать цикатами, или украсить разноцвѣтнымъ са-

(*) Иногда встрѣчается къ вышесказанной пропорціи прибавлять чайную чашку муки или сливокъ; это замѣтить легко можетъ каждый приготовляющій по густотѣ тѣста; рѣдкаго тѣста баба по испеченіи бываетъ внутри пустою, а густаго твердою и съ закаломъ.

харомъ (*) по собственному произволу, засушить и сложить на блюдо съ салфеткою, поставить въ назначенное для сего мѣсто.

БАБА СЪ ШАФРАНОМЪ.

Baba au safran.

Приготовить тѣсто для баба, какъ сказано выше, и когда окончательно будетъ вымѣшено, положить половину чайной чашки эссенціи изъ шафрана (ваниль и кардамонъ вышесказанной пропорціи исключаются), далѣе поступить во всемъ порядкомъ, означеннымъ въ статьѣ: баба натурально.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ ШАФРАНА.

Отвѣсить два золотника шафрана, сложить въ чайную чашку, закипятить въ кастрюлѣ половину чайной чашки бѣлаго рому, залить онымъ въ чашкѣ шафранъ, покрыть бумагою и поставить въ теплое мѣсто на 4 часа, а когда

(*) Сахаръ для уборки красится въ цвѣта: красный, розовый, оранжевый, фіолетовый, желтый и зеленый; для сего употребляютъ сиропы: кошенильный, фіалковый, эссенція изъ анельсинъ, шафрана и шпината, слѣдующимъ способомъ: истолочь нужное количество сахару рафинаду, просѣять сквозь частое сито, потомъ оставшійся въ частомъ ситѣ сахаръ выложить въ рѣдкое и просѣять на бумагу. Этотъ, въ видѣ крупы сахаръ, разложить на разныя бумаги и опустивъ изъ вышесказанныхъ эссенцій или сироповъ одну каплю на сахаръ, растереть осторожно бумагою, дабы сахаръ окрасился въ одинаковый цвѣтъ; потомъ сложить на листь и осушить въ тепломъ мѣстѣ; когда высохнетъ, растереть, и обративъ въ первобытный крупчатый видъ, употреблять.

эссенція получить настоящій колеръ , процѣдить сквозь сито и употреблять.

БАБА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Baba à la marmelade.

См. кн. I, стр. 205.

ПЛЯЦКИ.

Gâteaux à la polonaise.

Пляцки приготовляются изъ тѣста для баба, см. стр. 164, (которое можетъ быть нѣсколько гуще), когда тѣсто окончательно будетъ вымѣшено, выложить въ подслоенный масломъ глубокой противень, посыпать сверху рубленымъ сладкимъ миндалемъ, и давъ подняться въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько было положено тѣста, поставить въ умеренно горячую печку и испечь до готовности, (поспѣваетъ отъ одного до двухъ часовъ); вынуть изъ печки, остудить и сложить на блюдо.—Пляцки можно глазуровать глазуromъ и украшать сверху разноцвѣтнымъ сахаромъ, но въ такомъ случаѣ миндалемъ сверху посыпать не должно.

МАРЦЫПАНЫ.

Maspains royaux.

Отпарить кипяткомъ 20 миндалицъ сладкихъ и 10 горькихъ, истолочь онны въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянiя, вбить одинъ бѣлокъ и всыпать постепенно фунтъ мелкаго сахару, когда масса образуется въ ви-

дѣ крутаго тѣста, выложить на посыпанный мелкимъ сахаромъ столъ, раскатать толщиною въ половину мизиннаго пальца, вырѣзать правильно продолговатый марципанъ, сложить на подслоенный бѣлымъ воскомъ листъ бумаги, а оставшуюся массу смѣсить, раскатать, вырѣзать второй марципанъ и продолжать такъ далѣе, пока вся масса не будетъ выдѣлана, а потомъ поставить въ вольный жаръ въ печку (*), и когда заколеруется, вынуть, снять съ бумаги, сложить на салфетку и убрать сверху цукатами или вареньемъ.

ТОРТЪ ВѢНСКІЙ.

Tourte viennoise.

См. кн. I, стр. 208.

КРЕМЪ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crème au marasquin.

См. кн. I, стр. 219.

ЖЕЛЕ СЪ АНАНАСАМИ.

Gelée d'ananas.

См. кн. I, стр. 223.

(*) Печка по упеченіи бисквита еще можетъ быть достаточно жарка для сего пирожного.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ДЛЯ СЫРНОЙ НЕДЕЛИ (МАСЛЯНИЦЫ).**I.****45) СУПЪ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ РЫ-
БОЮ.**

Potage à l'oseille lié, et garni de poisson.

Нашинковать мелко нужное количество щавеля, положить на масло въ кастрюлю, запасеровать, а когда будетъ готовъ, положить немного муки, развести рыбнымъ бульономъ или водою и поставить на плиту; потомъ нарѣзать порціонными кусками нужное количество крупной свѣжей рыбы, т. е. осетрины, бѣлорыбицы или щуки, посолить оную, запанеровать въ муку и обжарить на маслѣ до колера, и когда закипитъ супъ, опустить въ оный рыбу и сварить до готовности; предъ отпускомъ залейzenовать лейзономъ изъ сметаны, и снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ.

46) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ КНЕЛЯМИ.

Potage purée d'ognons aux quenelles.

Приготовить пюре изъ луку съ бешемелемъ, какъ сказано кн. I, стр. 292; потомъ положить въ кастрюлю соотвѣтственную пропорцію картофельной муки, развести оную немного холодною водою, и заваривъ кипячимъ молокомъ, положить пюре, размѣшать, снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, густыхъ сливокъ, и отпустить съ ²кнелями изъ рыбы.

47) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage purée de lentilles aux légumes.

Вымыть теплою водою нужное количество чечевицы, сложить въ кастрюлю, положить въ оную пряностей, очищенныхъ корепьевъ, петрушки, моркови, селлерею, порею, луку и рыбную голову отъ осетра, сома, налима крупнаго или щуки, налить водою и скипятить на плитѣ, а потомъ поставить въ горячую печку покрытымъ, дабы до мягкости упрѣло; когда будетъ готово, протереть сквозь сито, развести водою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно, а потомъ протереть сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и опустить сваренныхъ въ водѣ до мягкости кореньевъ, которые нарѣзать, какъ для супу прантаніеру, см. кн. I, стр. 90.

48) СУПЪ МОЛОЧНЫЙ СЪ ЛАПШЕЮ.

Potage au lait aux nouilles.

Скипятить на плитѣ нужное количество молока, положить немного мелкаго сахара съ лимонной цедрой и по вкусу соли, а предъ отпускомъ опустить въ оное мелко нашинкованной лапши, заварить и тотчасъ отпустить. —

Лапша можетъ быть уварена въ кипятокѣ заблаговременно, въ такомъ случаѣ прибавляются въ молоко сливки.

49) СУПЪ ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ СО СМЕТАНОЮ.

Potage à l'orge perlé à la crème.

Вымыть въ водѣ нужное количество перловой крупы,

(*) Полагая на каждую персону по столовой ложкѣ.

положить кусокъ сливочнаго масла, и наливъ полиѣе водою, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, (наблюдая дабы крупа не пристала ко дну кастрюли); предъ отпускомъ переложить крупу въ другую кастрюлю, положить $\frac{1}{8}$ масла, разбить лопаткою, развести сметаною и кипяткомъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, и опустить немного рубленой зеленой петрушки.

50) БОРЩЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ УШКАМИ.

Potage borsche de poisson.

Нашинковать мелко и правильно кореньевъ, т. е. свеклы, порею, петрушки и луку; изрѣзать на 16 частей кочанъ капусты, положить на разтопленное масло въ кастрюлю, запасеровать немного все вмѣстѣ, налить свекольнымъ квасомъ и рыбнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и пряностями, положить пучокъ сухаго майрану и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а за 15 минутъ до отпуски изжарить на маслѣ рыбныхъ филеевъ, положить въ борщъ, прокипятить, потомъ замѣленовать 'лейзономъ изъ сметаны, вылить въ суповую чашку, положить сваренныя ушки и опустить рубленнаго зеленаго укропу, петрушки и крупнаго перцу.

УШКИ ИЗЪ РЫБЫ.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ до готовности одну луковичу, положить въ оной рубленныхъ рыбныхъ филеевъ, запасеровать, снабдить по вкусу солью, пер-

цемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и рубленную зеленью, выложить на крышку и остудить; потомъ раскатать тонко тѣсто для равіолей, наложить въ оное рядъ фаршу въ величину обыкновеннаго орѣха, закрыть краемъ, обжать кругомъ, вырѣзывать треугольныя ушки, залѣпить края каждой и складывать на подмазанный масломъ сотейникъ каждую штучку отдѣльно; а предъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ, сварить до готовности и выложить друшлаковою ложкою въ борщъ.

51) СУПЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЛАПШЕЮ.

Potage de poisson aux nouilles.

Нашинковать мелко кореньевъ петрушки, луку, порею и селерею, положить въ кастрюлю, налить водою, прибавить по вкусу соли и пряностей и варить, пока коренья не будутъ мягки. Нарѣзать порціонными кусками очищенной свѣжей рыбы, какую избереть приготавлиющій, положить въ кипящую съ кореньями воду и сварить до готовности, а предъ отпускомъ, когда супъ будетъ въ чашкѣ, опустить въ оный, особо сваренной въ кипяткѣ лапши, крупнаго перцу и рубленной зеленой петрушки.

52) УХА ИЗЪ РАЗНОЙ РЫБЫ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage de poisson à la russe.

Очистить сига, судака, часть форели и нужное количество ершей и окуней, снять съ оныхъ филеи, очистить отъ верхней кожи, положить въ кастрюлю и налить холод-

ною водою; кости и обрѣзки положить въ кастрюлю, снабдить по пропорціи солью, пряностями, кореньями и лукомъ, вбить 2 бѣлка, налить холодною водою и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ поставить на полтора часа на легкой огонь вариться, и когда уха будетъ готова, процѣдить въ кастрюлю, опустить въ оной рыбные филеи и дать кипѣть еще четверть часа; нашинковать мелко кореньевъ, петрушки, селерею, порею и луку, положить въ кастрюлю, налить немного холодною водою и сваривъ на плитѣ до мягкости, а предъ отпускомъ вылить оныя въ уху, снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ, и положить немного зеленой рубленой петрушки. — При семъ подается особо очищенный и изрѣзанный ломтиками лимонъ.

II.

45) СУПЪ ИЗЪ ЧЕРНИКИ СЪ НОКЛЯМИ.

Potage de mertille aux nelles.

Вымыть теплою водою нужное количество сушеной черники, положить по 2 штуки обсахаренныхъ фруктъ, т. е. грушъ, яблокъ, персиковъ, финиковъ, винныхъ ягодъ, 4 лота крупнаго изюму, кусокъ корицы и нѣсколько зеренъ кардамона, валить оное водою, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, процѣдить сокъ сквозь салфетку, положить по вкусу сахару, скипятить, и выливъ въ суповую чашку, опустить нокли.

Нокли приготовить, какъ сказано кн. I, стр. 84, и размѣшавъ съ частью лимонной цедры, опускать ложкою въ

кипячую воду, а когда сварятся, выбрать друшлаковою ложкою, осушить тщательно и выложить въ сушовую чашку.

46) СУПЪ ИЗЪ КОРЮШКИ ПО-ЛИВОНСКИ.

Potage d'éperlan à la livonienne.

Очистить нужное количество корюшки и заправить кольцеобразно; запасеровать на маслѣ немного муки, развести горячею водою по жиждѣ, и скипятить на плитѣ, положить по 1 штукѣ очищенныхъ кореньевъ, порею, луку и петрушки, и прибавивъ по вкусу соли, варить на легкомъ огнѣ часъ, а за столько же времени до отпуска процѣдить сквозь сито въ обширную кастрюлю, скипятить, положить соответственное количество, очищеннаго и нарѣзаннаго гарнирную ложкою картофеля, и продолжать варить, пока картофель будетъ готовъ; потомъ положить очищенную корюшку, скипятить, и снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и зеленою петрушкою, отпустить.

47) СУПЪ ИЗЪ СУХИХЪ ФРУКТОВЪ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage de fruits secs aux ravioles.

Перебрать нужное количество сухихъ фруктовъ, т. е. вишень, малины, земляники, грушъ, яблокъ и черносливу, (полагая на каждую персону по $\frac{1}{4}$ фунт. смѣси) вымыть оное теплою водою до чиста, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, и сварить до готовности; потомъ процѣдить сквозь салфетку, положить по вкусу сахару, и опустить сваренные равіоли.

РАВІОЛИ ДЛЯ СУПОВЪ ИЗЪ ФРУКТЪ.

Смѣсить немного на водѣ тѣста, съ частию сахара и лимонной цедры, раскатать тонко и выдѣлать равіоли,

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

какъ сказано кн. I, стр. 78, а фаршъ замѣнить розовымъ вареньемъ безъ сиропа; когда будутъ готовы, сварить въ кипяткѣ и, выбравъ друшлаковою ложкою, положить въ супъ изъ фруктъ.

48) УХА ИЗЪ РЫБЫ СЪ КНЕЛЯМИ.

Potage de poisson aux quenelles.

Очистить нужное количество живой рыбы, вымыть, снять съ костей, отдѣлить отъ верхней кожи филеи и приготовить изъ оныхъ кнели, см. кн. 278, а изъ костей поставить бульонъ, см. уха, кн. I, стр. 75, и когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую чашку, и опустить въ оный, особо сваренныя кнели.

49) БУЛЬОНЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ СЪ ЛАЗАНКАМИ.

Bouillon de champignons aux lazagnes.

Приготовить грибной бульонъ, и предъ отпускомъ опустить сваренныя въ соленомъ кипяткѣ изъ лапши лазанки, смотри тѣсто для лапши кн. I, стр. 304.

БУЛЬОНЪ ГРИБНОЙ.

Вымыть теплою водою нужное количество сухихъ грибовъ, положить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями и варить на легкомъ огнѣ, пока грибы не будутъ мягки; потомъ, процѣдивъ бульонъ сквозь сито, употреблять. Грибы, по имѣющемуся часто около корня песку, должны быть очищены съ обѣихъ сторонъ тщательно.

50) ЛАПША НАТУРАЛЬНО.

Nouilles au naturel.

Влить въ кастрюлю нужное количество воды, поста-

вить на плиту, и когда закипитъ, снабдить по вкусу солью, положить сливочнаго масла, и опустить соотвѣтственное количество, мелко изшинкованной лапши, (при опускѣ лапши мѣшать, дабы не образовалось комковъ) и потомъ, скипятивъ одинъ разъ, тотчасъ отпустить.

51) ГРѢТОЕ ПИВО СО СМЕТАНОЮ.

Potage de bière à la polonaise.

Процѣдить сквозь сито въ кастрюлю $\frac{3}{4}$ фунт. хорошей сметаны, одинъ сырой желтокъ, и разведя бутылкою пива (*), мѣшать на огнѣ, пока не разогрѣется, (не заварить), а предъ отпускомъ положить немного изрѣзаннаго филеями свѣжаго творогу, по вкусу мелкаго сахару, и отпустить.—Подается на столъ въ кастрюлѣ, а гренки изъ кислосладкаго хлѣба, особо на тарелкѣ.

52) ПОХЛЕБКА СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Potage de pommes de terre.

Запасеровать въ половину на маслѣ, мелко изрубленнаго луку, положить муки, размѣшать и развести водою, потомъ снабдить солью и пряностями, поставить на плиту, и когда закипитъ, опустить обточенную правильно картофель и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; предъ отпускомъ вынуть пряности, положить сливочнаго масла, рубленой зеленой петрушки, размѣшать и отпустить.

(*) Пиво употребляется легкое безъ горечи, и пріятнаго вкуса.
Кн. I, стр. 1304.

III.

45) КУЛЕБЯКА ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ ФАРШЕМЪ.

Coulebac de beignets à la russe.

Изпечь нужное количество прозрачных ¹блиновъ, приготовить изъ вязиги фаршу, какъ сказано кн. I, стр. 99, и сварить на молокѣ изъ смоленскихъ крупъ разсыпчатую ²кашу; когда будетъ готова, выложить оную на блюдо и остудить; запасеровать на маслѣ очищенныхъ рыбныхъ филеевъ, залить бѣлымъ соусомъ изъ рыбы, положить немного рубленной зеленой петрушки, и скипятить, снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто; за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска сдѣлать кулебяку слѣдующимъ способомъ: подслоить масломъ листъ и положить на оный рядъ блиновъ; особо въ каждый блинъ завернуть ровно фаршу изъ вязиги, каши, или рыбныхъ филеевъ, и укладывать рядами на листъ, въ видѣ продолговатой кулебяки до соотвѣтственной величины: потомъ подогнуть края нижнихъ блиновъ на листѣ, смазать яйцемъ и покрыть сверху блинами такъ, дабы форма кулебяки была правильна; верхъ смазать яйцемъ, посыпать мелкимъ тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда кулебяка въ половину заколеруется, вынуть изъ печки, окропить снова масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и заколеровавъ, оставить въ печкѣ до отпуска; потомъ снять на доску, разрѣзать порціонными кусками, уложить на салфетку въ цѣломъ видѣ и отпустить.

Кн. I, стр. 261. ²280.

46) ПИРОЖКИ РОЗЕНГАРДА.

Petits pâtés à la rosengard.

Растворить немного тѣста на опарѣ, какъ сказано тѣсто для кулебякъ и пирожковъ, кн. I, стр. 304; потомъ изтопочь въ ступкѣ соответственное количество свѣжаго творогу, положить по вкусу соли, сливочнаго масла, цѣльныхъ яицъ, (на каждый фунтъ творогу по двѣ штуки), протереть оное сквозь сито, и размѣшавъ, выложить на крышку; подслоить растопленнымъ масломъ четвертушки листовъ бумаги, и когда поднимется тѣсто какъ слѣдуетъ, разложить бумагу на столъ, положить на средину каждой четвертушки по кухонной ложкѣ тѣста, (обмакивая ложку въ масло), раздвинуть правильно, и на средину тѣста положить по полужкѣ творогу, потомъ сложить бумагу краями вмѣстѣ такъ, чтобы творогъ былъ закрытъ тѣстомъ кругомъ, а пирожекъ имѣлъ видъ продолговатый, уложить порядкомъ на листъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; за 15 минутъ до отпуска испечь въ горячей печкѣ, вынуть изъ бумаги, уложить на салфетку и подавать. — Особо подается сливочное масло и сметана.

47) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ ЕРШЕВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Petites croustades de pain garnies de filets de gremille.

Нарѣзать нужное число хрустадовъ изъ бѣлаго хлѣба, надрѣзать ровно края, обжарить на очищенномъ маслѣ до колера, вынуть мякишъ, сложить на плафонъ, и поставить на столъ покрытыми; потомъ снять съ очищенныхъ ер-

шей филей, подрѣзать верхнюю кожу и запасеровать на маслѣ до готовности, а изъ костей сварить бульонъ и сдѣлать изъ оного бѣлый соусъ, который за 15 минутъ до отпуска процѣдить на ситейникъ, прибавить соку изъ шампиньоновъ и скипятивъ до густоты, залейзеновать желтками, положить ершевые филей, размѣшать и нафаршировавъ хрустады полнѣе, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, сложить на серебряное блюдо и заколеровать въ горячей печкѣ.

48) ВОЛЬВАНТЫ СЪ МОРКОВЬЮ КАРОТЕЛЮ.

Petits vol-au-vent garnis de carotte à la béchamel.

Изпечь нужное число вольвантовъ, какъ сказано кн. I, стр. 97; потомъ нарѣзать четырехугольными ломтиками очищенную морковь, и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, отлить на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, прибавить скипяченнаго до густоты бешемелю изъ ¹сливокъ, по вкусу соли, мелкаго сахару, сливочнаго масла, и размѣшавъ оное, нафаршировать вольванты, покрыть сверху бешемелемъ, уложить на блюдо, и отпустить горячими.

49) ПИРОГЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ СЪ КАШЕЮ.

Pâté beignet garni de gruau.

Сварить на молокѣ изъ смоленскихъ крупъ рассыпчатую ²кашу, выложить на блюдо, размѣшать и остудить; потомъ сварить круто соответственную пропорцію яицъ, очистить, взрубить мелко, положить на растопленное масло

въ кастрюлю, прибавить немного 'бешемели изъ сливокъ, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха.

Изпечь нужное количество блиновъ прозрачныхъ, и выслотивъ масломъ шарлотную форму, выложить бока и низъ оной блинами, потомъ положить въ форму рядъ каши, покрыть блиномъ, положить такой же рядъ яицъ, покрыть опять блиномъ и продолжать пока форма не будетъ полна; верхній рядъ закрыть блинами и поставить въ горячую печку на полчаса, а когда будетъ готово и заколеруется кругомъ, вынуть изъ печки и выложить на салфетку.

50) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ РИСОМЪ.

Petits pâtes au riz.

Вымочить, вымыть и сварить съ кореньями въ солевой водѣ нужное количество вязиги, а когда будетъ готова, отлить на друшлякъ, выбрать коренья, выложить на доску и изрубить мелко; потомъ вымыть и облажирить немного рису, и когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить одну луковицу съ тремя гвоздиками, корень петрушки, кусокъ масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, и наливъ немного водою, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, выбравъ коренья, поставить на столъ; потомъ сварить круто яицъ, очистить и изрубить мелко, разпустить въ кастрюлѣ масла, положить въ оную яйца, вязигу, рисъ, и размѣшавъ, привести во вкусъ какъ должно; за 15 минутъ до отпуска раскатать слоёное тѣсто, и сдѣ-

лавъ изъ онаго пирожки, поступить даѣе какъ сказано «пирожки съ вязигою» кн. I, стр. 99.

51) ТОРТЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ АНЧОУСОВЫМЪ МАС- ЛОМЪ.

Tourte de poisson au beurre d'anchois.

Приготовить кнели изъ рыбы, смотри кн. I, стр. 278, потомъ нарѣзать изъ лососины филей, сложить на растопленное масло въ плафонѣ, запасеровать немного, и когда будетъ вполонину готово, снять съ огня, слить масло, и положивъ немного рубленныхъ шампильоновъ, остудить; потомъ разкатать 7-й разъ слоёное тѣсто толщиной въ мезинный палець, вырѣзать изъ онаго нужной величины кружекъ, а изъ кружка вырѣзать средину такъ, чтобы кругомъ остался ровный, шириною въ два пальца рантъ, который сложивъ на листъ, поставить въ холодное мѣсто, а остальное тѣсто смять, раздѣлить на двѣ половины, раскатать оныя толщиной въ половину мезиннаго пальца, и вырѣзать подобно ранту два кружка; первый кружекъ положить на плафонъ, смазать яйцемъ, наложить рантъ, а въ средину онаго положить рядъ кнели изъ рыбы, сверхъ кнели запасерованные филей съ рубленными шампильонами, сверхъ конхъ снова кнели, и смазавъ края ранта яйцемъ, покрыть вторымъ кружкомъ, обжарить, обровнять кругомъ, сдѣлать изъ того же тѣста на срединѣ кокарду, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда будетъ готовъ (*), вынуть, очистить снизу, сложить на блюдо, вы-

(* Средней величины поспѣваетъ въ $\frac{3}{4}$ часа.

рѣзать правильно крышку, и залить сверху соусомъ съ анчоусовымъ масломъ.

52) КУЛЕБЯКА СЪ СИГОМЪ.

Coulebac à la russe garni de lavaret.

Приготовить тѣсто для кулебякъ, какъ сказано въ книгѣ первой, а рисъ какъ сказано на стр. 180, потомъ изрубить мелко и запасеровать въ сотейникѣ на маслѣ одну луковичу, и когда будетъ готова, положить очищенные филеи изъ сига и запасеровать въ половину, а за полтора часа до отпуска, когда поднимется тѣсто, разложить на столѣ салфетку, посыпать мукою, выложить на оную тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ, наложить рядъ рису, сверхъ котораго положить вдоль изъ сига филеи, а въ оставшійся на сотейникѣ сокъ прибавить рубленной зеленой петрушки, и поливъ онымъ сверхъ филеевъ, покрыть снова рисомъ, смазать вокругъ яйцемъ, залепить края вдоль и поперегъ, дабы кулебяка имѣла видъ продолговато-четыреугольный, и подложивъ подъ салфетку руку, поднять кулебяку, перевернуть на листъ слепленными концами внизъ, и обровняявъ правильно, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, смазать сверху яйцемъ, защищать щипчиками, сдѣлать концемъ ножа маленькое отверстіе на срединѣ, поставить въ горячую печку и когда будетъ готово, вынуть, смазать масломъ и покрыть салфеткою, а чрезъ 10 минутъ, нарѣзавъ порціонными кусками, уложить на салфетку въ цѣльномъ видѣ.—Подается вмѣстѣ съ су-

помъ или подливкою изъ рыбнаго бульона, съ зеленою рубленною петрушкою.

IV.

45) БЪЛО-РЫБИЦА ПОДЪ МАІОНЕЗОМЪ.

Albe à la mayonnaise.

Очистить и сварить часть бѣло-рыбицы, смотри, осетрина на стр. 184, и когда будетъ готова, вынуть на блюдо и остудить въ холодномъ мѣстѣ, а бульонъ, скипятивъ какъ должно быть ланспику, процѣдить въ кастрюлю, положить по вкусу уксусу и прованскаго масла, сбивать на льду деревяннымъ вѣнчикомъ, пока маіонезъ не будетъ совершенно бѣлымъ, и за 15 минутъ до отпуска, очистивъ рыбу отъ верхней кожи, нарѣзать порціонными ломтиками, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо въ цѣльномъ видѣ, залить процѣженнымъ сквозь салфетку маіонезомъ и обложить съ одной стороны салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297, а съ другой, крутонами изъ ланспика.

46) СУДАКЪ ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Soudac à la maître d'hôtel.

Очистивъ и вымывъ судака, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный съ рѣшеткою котель, посолить, налить холодною водою и отставить на плиту;

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

когда закипитъ, поставить на легкій огонь, сварить до готовности, а потомъ вынуть, очистить, осушить отъ воды, и выложивъ на блюдо, залить бѣлымъ соусомъ изъ масла, см. кн. I, стр. 299.

47) ОСЕТРИНА ХОЛОДНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Darne d'esturgeon froid, sauce au raifort.

Свѣжую осетрину очистить, завязать голландскими нитками, сложить въ умѣренную кастрюлю, обложить петрушкою, пореемъ, селлереемъ и лукомъ, налить холодною водою, и положивъ приностей и соли, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ, вынувъ рыбу, поставить въ холодное мѣсто, а бульонъ процѣдить и очистить слѣдующимъ способомъ: взять не много очищенной рыбы т. е. ершей, окуней или маленькаго судака, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ костями, а потомъ, выбравъ въ кастрюлю, прибавить свѣжей икры изъ сихъ же окуней и ершей, (прибавляется свѣжая осетровая), размѣшать вмѣстѣ съ толченою рыбою, развести немного водою и холоднымъ изъ осетрины бульономъ, и мѣшать на огнѣ пока не закипитъ, а потомъ отставить на легкій огонь и варить пока не очистится совершенно; когда будетъ готово, процѣдить сквозь салфетку, влить немного въ продолговатую для холоднаго форму и застудить на льду, а между тѣмъ, очистивъ осетрину, снять съ оной верхнюю кожу, нарѣзать порціонными кусками, и когда бульонъ застынетъ, уложить въ форму, залить полнѣе и застудить на льду, а остальной бульонъ застудить

особо въ кастрюлѣ; за 5 минутъ до отпуска выложить на блюдо и убрать крутонами изъ остальнаго бульона, а хрѣнь приготовить, какъ сказано кн. I, стр. 308, и подать въ соусникѣ особо.

48) СУДАКЪ НА ХОЛОДНОЕ СЪ РАЗНЫМЪ САЛАТОМЪ.

Soudac à la provençale.

Сварить судака, какъ сказано выше, и остудить на льду въ собственномъ бульонѣ, а за 15 минутъ до отпуска вынуть изъ бульону, очистить отъ нитокъ, осушить, сложить на приготовленное для холоднаго блюдо, залить прованскимъ ¹соусомъ и обложить ²салатомъ для холоднаго.

49) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ПРОВАНСКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de poisson à la provençale.

Очистить назначенную для холоднаго рыбу, снять съ оной филей, положить въ сотейникъ, налить холодною водою, посолить, и сваривъ на огнѣ до готовности, остудить на льду въ собственномъ бульонѣ, а за 20 минутъ до отпуска выбрать на салфетку филей, осушить оные отъ бульону, и обмакивая по одной штукѣ въ прованскій соусъ, укладывать на блюдо, и обложивъ кругомъ заправленнымъ качаннымъ салатомъ, наполнить средину салатомъ для холоднаго.

50) МАЮНЕЗЪ ИЗЪ ЛИНЕЙ.

Mayonnaise de tanches.

Снять съ очищенныхъ линей филей, подрѣзать верхнюю кожу, уложить на разтопленное въ сотейникѣ масло, снабдить солью, покрыть бумагою, и запасеровавъ на легкомъ огнѣ до готовности, отставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ; потомъ изъ костей и обрѣзковъ поставить бульонъ, и когда скипитъ какъ слѣдуетъ, сдѣлать изъ него бѣлый соусъ, который, проваривъ съ очистками шампиньоновъ, скипятить на сотейникѣ до густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу уксусу или изъ лимона соку, прованскаго масла, и сбить на льду лопаткою до бѣлаго состоянія, а за 10 минутъ до отпуска обровнять филей, и обмакивая по одной штукѣ въ соусъ, укладывать порядкомъ на блюдо, обложить кругомъ салатомъ для холоднаго и наполнить средину холоднымъ французскимъ соусомъ, смотри кн. I, стр. 297.

51) СУДАКЪ НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Soudac au naturel garni de pommes de terre.

Поступить, какъ сказано кн. I, стр. 150; но въ мѣсто раковъ обложить свареннымъ натурально картофелемъ. — Смотри гарниры, кн. I, стр. 264 .

52) ВИНІГРѢТЬ ИЗЪ РЫБЫ.

Vinaigrette de poisson.

Очистить нужное количество рыбы, снять съ костей
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

филей, подрѣзать верхнюю кожу, положить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на огнѣ; когда будутъ готовы, снять на блюдо и поставить на ледъ, а потомъ, наливъ кости водою, снабдить солью, кореньями и пряностями, варить на огнѣ, и когда проба бульона застынетъ на льду, тогда снявъ съ огня, процѣдить сквозь сито, очистить бѣлками, и процѣдивъ сквозь салфетку, застудить на льду; за 25 минутъ до отпуска обровнять рыбные филей, сложить на сотейникъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, и прибавить немного рыбнаго ланспику; когда начнетъ застывать, положить салату для 'холоднаго, размѣшать, застудить, и наложивъ на блюдо, обложить крутонами изъ ланспику.

V.

45) КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СО СПАРЖЕЮ.

Côtelettes de poisson au pointes d'asperges.

Взять нужное количество очищенныхъ рыбныхъ филеевъ, изрубить мелко, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, положить немного вольно изжаренной яичницы и размѣшать такъ, чтобы она съ рубленными филеями превратилась въ одну смѣсь; выдѣлать изъ онаго маленькія котлетки, запасеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, потомъ масло и хлѣбъ, обровнять и сложить на выложенный

рость, а за 10 минутъ до отпуска, обжаривъ на горячихъ угляхъ съ обѣихъ сторонъ до колера и уложивъ на блюдо, наполнить средину зеленою спаржею, см. гарниры, кн. I, стр. 267.

46) ПАСТЕТЪ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ СЪ КОПЧЕНОЮ ЛОСОСИНОЮ.

Pâté de macaroni garni de saumon fumé.

Сварить въ кипятокѣ до мягкости нужное количество макаронъ, (полагая на персону по $\frac{1}{4}$ ф.) и натереть на теркѣ сыру пармезану, ($\frac{1}{4}$ ф. на 4 перс.); очистить кругомъ копченую лососину, ($\frac{1}{4}$ ф. на 4 перс.), и изрѣзать оную въ тонкіе ломтики; потомъ приготовить изъ томатовъ пюре, см. кн. I, стр. 291, и когда все будетъ готово, подслить масломъ, и посыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму; отлить макароны на друшлякъ, осушить до суха, положить на растопленное масло въ кастрюлю, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, прибавить крупнаго перцу, и наложивъ рядъ въ шарлотную форму, положить сверхъ оныхъ нѣсколько пластиковъ копченой лососины, покрыть оную пюре изъ томатовъ, наложить снова рядъ макаронъ, лососины и пюре, и продолжать, пока не наполнится форма, а за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, и когда будетъ готово, выложить на блюдо.

47) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КНЕЛЮ.

Vol-au-vent de quenelles de poisson aux champignons.

Испечь вольвантъ, какъ сказано кн. I, стр. 165, и
<http://kulinarniy.laretz.w.pw.dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

приготовить рыбную кнель, см. кн. I, стр. 278, а потомъ нарѣзать сальпикономъ раковыхъ шеекъ, печенокъ изъ налимовъ, шампиньоновъ, и вливъ густой бешемели изъ сливокъ, размѣшать, выложить на тарелку и застудить на льду; за 20 минутъ до отпуска выдѣлать фаршъ, слѣдующимъ способомъ: взявъ полную столовую ложку кнели, раздѣлить на ложкѣ пополамъ, положить въ средину немного вышесказаннаго сальпикона, закрыть, и загладивъ какъ быть должно кнели, выбрать второю ложкою (*), выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и такъ поступать до послѣдней; потомъ влить осторожно соленого кипятку, и сваривъ на легкомъ огнѣ до готовности, выбрать друшлаковою ложкою, положить въ вольтваптъ, залить бѣлымъ соусомъ, и отпустить горячимъ.

48) ПАСТЕТЪ СЪ ЛОСОСИНОЮ ГОРЯЧІЙ.

Pâté de saumon chaud.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить оную слоенымъ тѣстомъ, и потомъ, приготовивъ нѣжную кнель изъ рыбы, смотри книгу I, стр. 278, очистить филей изъ лососяны, изрѣзать ломтиками, посолить, сложить на масло въ сотейникъ, и запасеровавъ въ половину, поставить въ холодное мѣсто; за полтора часа до отпуска наложить въ рамку рядъ кнели, покрыть филеями, и наложивъ снова кнели, продолжать, пока форма не будетъ полна, а потомъ, смазавъ сверху яйцомъ, за-

(*) За каждую кнелью ложку обмакивать въ холодную воду.
Кн. I, стр. 303. <http://kulinarniy.laretz.w.pw.dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

гнуть края въ средину, покрыть тѣстомъ, залепить и обрѣзать кругомъ, сдѣлать на срединѣ изъ того же тѣста кокарду, и смазавъ яйцемъ, поставить въ горячую печь, когда будетъ готово, вынуть изъ печи, сложить на блюдо, снять рамку, срѣзать сверху крышку, и заливъ бѣлымъ соусомъ, отпустить.—Для сего пастета можно прибавлять въ соусъ печенки изъ налимовъ, анчоусовое масло или устрицы.

49) ФОРЕЛЬ ПО-ФЛОТСКИ.

Truite à la matelote.

Очищенную и вымытую форель сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку, обложить кореньями, положить по пропорціи соли, пряностей и кусокъ сливочнаго масла, влить бутылку вейндеграфу, полбутылки мадеры и стаканъ рому, покрыть плотно крышкою, залепить тѣстомъ, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печь на полтора часа; предъ отпускомъ снять крышку, выложить форель на блюдо, а въ сокъ прибавивъ немного масла съ мукою, скипятить, и процѣдивъ сквозь сито, полить онымъ сверху форель.

50) ШУКА ФАРШИРОВАННАЯ СЪ СОУСОМЪ.

Brochet farci à l'espagnole.

Очистить, выпотрошить сквозь жабры, и вымыть потребной величины щуку, отдѣлать осторожно отъ головы кость, дабы кожа осталась не поврежденною, и снять оную мѣшкомъ до хвоста; потомъ отдѣлать отъ костей мягкія части, прибавить ~~немного рыбныхъ филеевъ,~~ изрубить все

вмѣстѣ мелко, положить по вкусу соли, перцу, мушкетнаго орѣха, рубленнаго шарлоту, и размѣшавъ, нафаршировать щуку, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку и сровнять такъ, дабы щука была въ цѣльномъ видѣ; потомъ, обложивъ рыбными костями, петрушкою, пореемъ, селлереемъ и лукомъ, снабдить солью и пряностями, налить водою и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, а предъ отпускомъ вынуть съ рѣшеткою на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, сложить на блюдо и полить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ бульономъ.—Подается хрѣнъ (*) въ соусникѣ.

51) ФИЛЕИ ИЗЪ ЩУКИ СЪ КАПУСТОЮ.

Sbarteuse de brochet à l'Allemande.

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, разпластавъ одну пополамъ, выбрать кости, нарѣзать порціонными кусками, посолить, запанеровать въ муку и обжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; положить въ кастрюлю соответственное количество шинкованной капусты и обланжирить въ водѣ, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ; за полтора часа до отпуска запасеровать въ обширной кастрюлѣ на маслѣ, мелко нашинкованныя 2 луковицы, размѣшавъ съ обланжиренною капустою, и наложивъ въ кастрюлю рядъ оной, покрыть обжаренными филеями изъ щуки, наложить снова капустою и филеями, и продолжать такъ далѣе; сверху, положить кусокъ

http://kulinarniylarets.w.pw/dorev.html
 (*) См. кн. I, стр. 112, кн. II, стр. 112, кн. III, стр. 112.

копченой лососины, 3 штуки красной моркови, 2 луковицы, залить рыбнымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а потомъ выбрать на тарелку морковь и лососину, и остудить на льду; между тѣмъ подслоить масломъ шарлотную форму, положить на низъ изъ бумаги кружечъ и выложить на оный красивый узоръ морковью и лососиною; когда капуста упрѣтъ, отлить на друшлакъ, выбрать осторожно рыбные филеи, сложить капусту обратно въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью и перцемъ, а потомъ сдѣлать шартрезъ слѣдующимъ способомъ: положить въ приготовленную форму рядъ капусты, покрыть филеями, опять капусты и филеи, и продолжать до верха; потомъ покрыть крышкою, наложить умѣренный прессъ, и поставить на паръ въ горячую воду, а предъ отпускомъ, снявъ прессъ, выложить осторожно на блюдо и подавать.—Рыбный бѣлый соусъ подается въ соусникѣ особо.

52) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЕ.

Côtelettes à la Pojarski.

Снять филеи изъ назначенной для котлетъ рыбы, подрѣзать верхнюю кожу, выбрать кости, и изрубивъ мелко, прибавить четвертую долю сливочнаго масла, противу рыбныхъ филеевъ, размѣшать, снабдить по пропорціи солью и перцемъ, запанеровать сперва въ тертый хлѣбъ, потомъ яйце и хлѣбъ, и предъ отпускомъ, сложивъ на масло въ сотейникъ, обжарить на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и уложить на блюдо, а средину наполнить шампиньо-

нами, которые очистивъ и сваривъ, какъ сказано кн. I, стр. 310, слить сокъ на ситейникъ, скипятить не много, положить кусочекъ масла съ мукою, скипятить опять, и залейновавъ лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу изъ лимона соку, соли, мускатнаго орѣха, не много рубленной зеленой петрушки и размѣшать съ шампиньонами.

—

VI.

45) СУФЛЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Soufflé au parmesan à l'italienne.

Отмѣривъ въ кастрюлю 4 кухонныя ложки растопленнаго масла (*), 8 ложекъ молока, поставить на плиту, и когда закипитъ, всыпать четыре ложки картофельной и четыре ложки пшеничной муки, размѣшать, развести немногимъ густыми холодными сливками, вбить 16 желтковъ, размѣшать, и потомъ, всыпать истертаго на теркѣ $\frac{1}{4}$ фун. сыра швейцарскаго, полфун. пармезану и столовую ложку мелкаго сахару; за полчаса до отпуска сбить бѣлки на пѣну, положить въ массу, размѣшать, выложить въ серебрянную кастрюлю, поставить на плафонъ въ горячую печку, и когда будетъ готово, сложить на блюдо и подавать.

Примѣчаніе.—Суфле въ умеренно-горячей печкѣ послѣвуетъ въ полчаса, почему и должно тщательно рассчитать вре-

(*) Пропорція на 12 персонъ.
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

мя, дабы вынуть оное изъ печки предъ самымъ отпускомъ, а иначе оно теряетъ нѣжность и дѣлается твердымъ.

46) СТЕРЛЯДИ НАТУРАЛЬНО.

Petits sterlets au naturel.

Поступить во всемъ, какъ сказано, кн. I, стр. 143, см. стерлядь, и предъ отпускомъ, дабы она не остыла выкладывать на горячія тарелки, заливать кореньями съ бульономъ и подавать каждой персонѣ особо.

47) НЬОВКИ ПО-ИТАЛІАНСКИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Niovki à l'italienne au parmesan.

Разпустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить 6 лотовъ муки, поджарить на плитѣ, и когда мука начнетъ желтѣть, снять съ огня, влить столовую ложку молока, размѣшать, вбить яйцо, размѣшать снова, и влить опять молока и яйцо, продолжать оное пока масса не обратится въ умѣренно густое тѣсто, (вливая молоко, разбивать лопаткою, дабы не оказалось въ тѣстѣ комковъ), и потомъ остудить въ холодномъ мѣстѣ, а за 15 минутъ до отпуска, выложивъ тѣсто на подсыпанный мукою столъ, скатать въ рулетъ, наръзать продолговатыя клѣчки, опустить въ соленый кипятокъ, и скипятить, выбрать друшлаковою ложкою на серебряное блюдо, полить масломъ, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, а когда поднимутся и немного заколеруются, подавать немедленно за столъ.

48) СОТЕ ИЗЪ ОКУНЕЙ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de filets de perches aux champignons.

Снять съ очищенныхъ окуней филей, подрѣзать верхнюю кожу, обровнять до одинаковой величины, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, покрыть наслоенною масломъ бумагою и поставить въ холодное мѣсто, а изъ костей сварить бульонъ, сдѣлать бѣлый соусъ, который процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, и поставить въ горячую воду на парь; потомъ, приготовивъ шампиньоны, см. кн. I, стр. 310, выбрать оные изъ соку, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, и за 10 минутъ предъ отпускомъ, запасеровавъ филей на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выбрать изъ масла и уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, а соусъ размѣшать съ частию сливочнаго масла и рубленною зеленою петрушкою, влить немного въ горячіе шампиньоны и положить оные въ средину филеевъ, а остальнымъ соусомъ залить филей.

49) ПУДИНГИ ИЗЪ РЫБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ..

Pouding de poisson farcis.

Приготовить иѣжную кнель изъ рыбы, см. кн. I, стр. 278, и изрѣзавъ сальпикономъ раковыя шейки, сложить въ кастрюлю, положить скипяченаго до густоты 'бешемелю изъ сливокъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, выложить на крышку и остудить; потомъ выдѣлать четыре

угольно продолговатые пудинги, и прорѣзавъ оныя съ боковъ, нафаршировать каждый, вышесказаннымъ сальпикономъ, обровнять правильно, и половину оныхъ сложить на подмазанный масломъ сотейникъ, налить соленымъ кипяткомъ, и сваривъ на плетѣ подъ крышкою, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, окропить разтопленнымъ масломъ съ обѣихъ сторонъ и сложить на подслоенный ростъ, а вторую половину сложить на подслоенный сотейникъ, и за 10 минутъ до отпуска первые поставить на горячіе уголья, и изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а вторые налить соленымъ кипяткомъ, и сваривъ на огнѣ подъ крышкою, выбрать изъ воды, сложить на блюдо въ перекладку съ обжаренными на ростѣ, и залить рыбнымъ бульономъ.

50) ПАСТЕТЪ ИЗЪ СУДАКА СЪ РУБЛЕННЫМИ ШАМПИЬОНАМИ.

Pâté de soudac aux fines herbes.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить правильно тѣстомъ низъ и бока оной, насыпать чечевицею или перловою крупю, и испечь въ горячей печкѣ до готовности, потомъ, остудить и очистить отъ крупы какъ должно, изрѣзать филей изъ судака тонкими пластами, разбить осторожно сѣчкою, разложить на доскѣ, посолить, и посыпавъ не много перцемъ, смазать 'кнелю изъ рыбы, сверхъ оной положить рядъ рубленныхъ 'шампиньоновъ, и завернувъ каждый филей особо въ рулетъ, наложить на

низъ въ пастетную рамку кнели, а сверхъ оной уставить рулеты такъ , чтобы середина пастета осталась пустою, а рулеты были бы на палець выше рамки, (въ средину кладется очищенная и обвернутая бумагою сырая рѣпа, дабы филеи не опрокинулись); за полчаса до отпуска окропить сверху масломъ , посыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ средины рѣпу, окропить филеи масломъ и оставить въ печкѣ до готовности; предъ отпускомъ сложить пастеть на блюдо, снять рамку, осушить въ срединѣ масло, и наложивъ оную гарниромъ, отпустить.—Для гарнира употребляются ¹шампиньоны, ²раковые шейки, ³кнели и ⁴печенки изъ налимовъ, которые заливаются кипяченнымъ до густоты рыбнымъ соусомъ.

51) ВОЛЬВАНТЬ ГАРНИРОВАННЫЙ РАКАМИ.

Vol-au-vent garni aux queues d'écrevisses.

Изпечь вольвантъ, какъ сказано кн. I, стр. 165, и за 20 минутъ до отпуска сварить на сливочномъ маслѣ густаго ⁵бешемелю изъ сливокъ, положить въ оный не много разсыпчатой ⁶каши и соотвѣтственную пропорцію сбитыхъ ⁷сливокъ , а предъ отпускомъ раковые шейки, размѣшать осторожно и выложить въ горячій вольвантъ.

52) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЯИЦЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Bordure d'omelette garnie d'oeufs à la tripe.

Выпустить въ чашку нужное число яицъ , положить

по вкусу соли, немного перцу, и разбить вѣничкомъ такъ, чтобы желтки отъ бѣлковъ не отдѣлялись, а составили бы одну массу; за 20 минутъ предъ отпускомъ разкалить на 3-хъ сковородахъ одинаковой величины очищеннаго масла, влить на каждую по равной части массы яичной, и поджарить на плитѣ, а потомъ испечь въ горячей печкѣ, и вынувъ обрѣзать правильно кругомъ, и сложить первый кружечекъ цѣльнымъ на блюдо, а со втораго и третьяго вынуть выемкою средину, оставивъ въ два пальца шириною рантъ, который смазать яйцемъ и сложить на блюдо одинъ на другой, а изъ остальныхъ кружечковъ нарѣзать небольшою выемкою крутоны, убрать оными верхъ образовавшагося пастета, который смазавъ кругомъ яйцемъ, поставить въ легкій жаръ до отпуска; заблаговременно нашинковать мелко нѣсколько луковиць, сложить на разтопленное масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, (не давая колера), и когда будетъ готовъ, положить горсть муки, размѣшать, развести кипячеными сливками, и скипятить до густоты; сварить твердо яицъ, очистить, изрѣзать кружками, и когда вышесказанный бешемель будетъ готовъ, снабдивъ оный по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить яйца, размѣшать и наполнить горячій пастеть.

VII.

45) ЛАПША НА МОЛОКЪ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Nouilles à la vanille.

Приготовивъ сколько окажется нужнымъ лапши, скипятить въ обширной кастрюлѣ молока, положить немного сливочнаго масла, толченаго сахару съ ванилью, по вкусу соли, и опустить въ оное мелко нашинкованную лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, покрыть крышкою, поставить на полчаса въ горячую печь; потомъ, вынувъ изъ печки, выложить ложкою правильно на подобіе кнели въ серебряное блюдо, (обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченныя сливки), окропить сверху и подлить на блюдо упомянутыми сливками, поставить въ горячую печь, и продолжать кропить сливками, пока заколеруется до готовности.

46) КАША ИЗЪ ЯЧНЫХЪ КРУПЪ СО СМЕТАНОЮ.

Gruau d'orge à la polonoise.

Перебрать и вымыть полфун. ячной крупы, налить 2 бутылками скипяченаго молока, положить $\frac{1}{8}$ фун. масла и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится совершенно, (мѣшая дабы крупа не пристала ко дну кастрюли); когда будетъ готово, снять съ огня, положить еще $\frac{1}{8}$ масла, разбить лопаткою, снабдить по вкусу солью, въбить 6 цѣльныхъ яицъ, развести полуфунтомъ сметаны,

выложить въ подслоенную масломъ шарлотную форму, поставить на четверть часа въ горячую печку, и когда заколеруется, вынуть, перевернуть форму салфеткою и отпустить.—Особо въ соусникѣ подаются густые сливки и мелкій сахаръ.

47) ПИРОЖКИ МАЛОРОССІЙСКІЕ.

Petits pâtés de sarrasin à la russe.

Приготовить и истолочь въ ступкѣ нужное количество свѣжаго творогу, положить по вкусу соли, масла, яицъ, (на фунтъ творогу по 2 штук.) и протеревъ сквозь сито, сложить на крышку; потомъ поставить на плиту въ обширной кастрюлѣ воды, снабдить солью, положить немного масла, и когда скипитъ, всыпать просѣянной гречневой муки столько, чтобы вода могла кипѣть еще минутъ 5, а потомъ размѣшать лопаткою до гладкости, и дабы тѣсто было ни рѣдко ни густо, прибавлять по надобности гречневую муку и кипятить, которое и отставить на край плиты покрытымъ; потомъ, сдѣлавъ изъ сего тѣста на мукѣ шарикъ величиною въ куриное яйцо, раскатать въ тонкую лепешку, положить на средину оной творогу, сложить краями вмѣстѣ, залѣпить плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца и положить на растопленное масло въ сотейникъ (*), а когда будутъ готовы, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и сложивъ на блюдо, отпустить горячими.—При семъ подается сметана въ соусникѣ.

(*) Не остудить массу, въ противномъ случаѣ пирожки не будутъ гладкіе и разтрескаются.

48) ВАРЕНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Vareniki aux fromage à la polonaise.

Приготовить творогъ, какъ сказано выше, и раскатавъ товко на столѣ для пирожнаго тѣсто для равіолей, взять на лопатку приготовленнаго творогу, и наложивъ онаго въ рядъ, въ величину орѣха, покрыть краемъ тѣста и обжавъ плотно кругомъ такъ, чтобы творогъ не вышелъ наружу, вырѣзывать вареники соотвѣтственной величины выемкою, въ видѣ полумѣсяца, облѣплять края и укладывать на посыпанное мукою сито; когда будутъ готовы, опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, скипятить, и когда всплывутъ на верхъ, выбрать въ друшлякъ, а потомъ сложивъ на растопленное масло, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо. — При вареникахъ подается сметана въ соусникѣ.

49) СТРУЦЕЛЬ ПО-НѢМЕЦКИ, СЪ ИЗЮМОМЪ.

Petits gâteaux à l'allemande au raisin de corinthe.

Приготовить на 10 персонъ тѣсто изъ 1½ фун. муки, слѣдующимъ способомъ: просѣять муку на столъ, разгрѣсть въ оной на средищѣ мѣсто, вбить 2 яйца и 6 желтковъ, положить четверть фун. масла, четверть фун. сметаны, и замѣсить вольное тѣсто, (если окажется круто, то не оставя мѣсить, прибавить молока); когда будетъ вымѣшано до гладкости, дать устоятся въ холодномъ мѣстѣ четверть часа, а между тѣмъ истолочь и протереть сквозь сито со-

отвѣтственное количество творогу, сложить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, сахаромъ съ лимонною цедрою, вбить 5 желтковъ, развести немного сметаною, и предъ дѣланіемъ струделя сбить бѣлки на пѣну, положить въ творогъ, размѣшать осторожно, и приготовить по $\frac{1}{8}$ фун. кишмишу и корипки; за полчаса до отпуска раскатать тонко тѣсто, сложить оное на салфетку, и подкладывая подъ него руку, растягивать осторожно до возможной тонкости, а потомъ смазавъ творогомъ, посыпать сверху изюминками, и взявъ за углы салфетку, скатать осторожно въ рулетъ, изрѣзать оный въ порціонные куски, сложить на серебряное глубокое блюдо, залить сметаною, поставить въ горячую печку, и когда заколеруется, полить снова сметаною, и продолжать поливать, пока не поспѣетъ совершенно.—
Подается по возможности горячимъ.

50) СЫРНИКИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Petits gâteaux de fromage à la polonaise.

Приготовить для 10 персонъ 2 фун. отжатаго подъ прессомъ творогу, четверть фунта масла, 10 яицъ, 1 фунтъ муки (*), и поступить слѣдующимъ способомъ: истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія творогъ, положить масла, по вкусу соли, протолочь снова, вбить яицъ, и когда протолчено будетъ до гладкости, положить муку, опять протолочь, и выбравъ на столъ, выдѣлать продолговато-

(*) Перегрѣтый творогъ принимаетъ гораздо менѣе муки, а потому слѣдуетъ положивъ половину муки сварить пробу, а остальную постепенно прибавлять.

четыреугольными пирожками, въ видѣ пряниковъ; за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ по 1 штукѣ, помѣшать осторожно, и когда скипятъ и всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою на блюдо и полить сверху обжареннымъ въ маслѣ тертымъ хлѣбомъ.

51) НАЛѢСНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Nalesniki à la polonaise.

Истолочь творогъ, какъ сказано, см. вареники стр. 201 сложить оный въ кастрюлю и прибавить немного мелкаго сахара съ лимонною цедрою и яицъ; потомъ приготовить прозрачные блины, см. кн. I, стр. 261 и разложивъ оные на столѣ, положить сверхъ каждаго по ложкѣ творогу, размазать, завернуть въ продолговатые пирожки такъ, чтобы творогъ былъ внутри, обровнять концы, сложить на растопленное масло въ плафонѣ, а предъ отпускомъ обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, и сложивъ на блюдо, отпустить.—Съ симъ вмѣстѣ подается сметана.

52) ПЛАЦЫНДЫ ПО-МОЛДАВСКИ.

Beignets de fromage à la moldave.

Приготовить тѣсто, какъ сказано, см. струцель, и творогъ, см. палѣсники, а потомъ, раздѣливъ тѣсто на столько частейъ сколько персонъ, каждый кусокъ отдѣльно сперва размѣсить, а потомъ раскатать на салфеткѣ въ тонкій кружокъ, и положивъ сверхъ ложку творогу, размазать и загнуть края такъ, чтобы творогъ былъ невиденъ, а плацында имѣла правильно осмиугольный видъ, и сло-

живъ на подслоенный масломъ листъ, (сдѣлать все одинаковой величины), смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку на 15 минутъ, а когда будутъ готовы, смазать каждую масломъ, сложить на блюдо одну на другую, и полить сверху масломъ, отпустить.—При семь подается сметана въ соусникѣ.

VIII.

45) ПИСКАРИ И СНѢТКИ ЖАРЕННЫЕ.

Goujons et charbots frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенные для жаркого пискари, надѣть на деревянную шпильку кольцеобразно по нѣскольку штукъ, посолить, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйцо и хлѣбъ, и за 5 минутъ до отпуска сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, и обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, вынуть шпильки и положить въ средину маленькіе изжаренные снѣтки, которые приготавлиются слѣдующимъ способомъ: очистить и вымыть нужное количество снѣтковъ, осушить на салфеткѣ, посолить, обсыпать мукою, положить на разтопленное въ сотейникѣ масло, изжарить на большомъ огнѣ, а когда начнутъ колероваться, снять, выложить друшлаковою ложкою на блюдо, и потомъ положить куда выше сказано.

46) СЕЛЕДКИ СВѢЖІЯ ЖАРЕННЫЯ.

Herengs frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть свѣжія селедки, и посоливъ, сложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; за -15 минутъ до отпуска вытереть до суха полотенцемъ, запанеровать въ муку, сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, поджарить на плитѣ до колера, и перевернувъ, поставить въ горячую печку, изжарить до готовности, и сложивъ на блюдо, отпустить.

СОКЪ ДЛЯ РЫБЫ.

Влить на сотейникъ, на которомъ рыба жарилась, рыбнаго или грибнаго бульону, скипятить, снабдить по вкусу солью, и процѣдивъ сквозь сито, отпустить при рыбѣ, въ соусникѣ.

47) ФИЛЕИ ИЗЪ ПЛОТВЫ ЖАРЕННЫЯ.

Filets de rotengles frits.

Очистить и вымыть пужное число плотвы, снять филей, выбрать тщательно косточки, разрѣзать каждый филей въ длину по поламъ, посолить, запанеровать въ муку, а потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуска сложить на разтопленное масло въ сотейникъ, обжарить кругомъ до колера, и сложить на блюдо. — Въ сокъ для сей рыбы прибавляется рубленая зеленая петрушка и мушкатный орѣхъ.

48) НАВАГА ЖАРЕНАЯ,

Navagas frits.

Очистивъ и снявъ верхнюю кожу съ наваги, (*) вытереть оную полотенцемъ, посолить, запанеровать въ муку, потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуса жарить на маслѣ такъ, чтобы кругомъ былъ колеръ ровный, и сложивъ на блюдо, обложить съ обѣихъ сторонъ, разрѣзанными въ порціонные куски лимонами.

49) СИГИ ЖАРЕННЫЕ НА РОСТЪ.

Lavarets grilles à l'anglaise.

Поступить, какъ сказано на страницѣ 98.

50) КАРАСИ ЖАРЕННЫЕ.

Carassin frits.

Поступить, какъ сказано см. жареные селѣдки.

51) ЖАРКОЕ МОНАХОВЪ БЕРНАДИНОВЪ.

Rôti des moines Bernardins.

Для сего готовится круглая, деревянная форма, на подобіе сахарной головы, вышиною $\frac{1}{2}$ аршина, и въ толстомъ концѣ 4, а въ тонкомъ 3 вершка въ діаметрѣ, средину же формы просверлить вдоль такъ, чтобы удобно было надѣвать и снимать оную съ вертела. — Приготовление жаркаго слѣдующее: разбить въ кастрюлю 40 штукъ яицъ, положить соли, мушкатнаго орѣха, размѣшать лопаткою, развести 2 стаканами сливокъ, и потомъ изтереть

(*) Голова неупотребляется.

на теркѣ 4 бѣлые хлѣба безъ корки, и просѣять сквозь рѣшето; разпустить въ кастрюлѣ фунтъ масла, и за 1½ часа до отпуска надѣть на вертелъ и утвердить на ономъ форму, потомъ обвернуть цѣльнымъ листомъ бѣлой голландской бумаги, а бумагу обвести тонкою голландскою ниткою, начиная отъ толстаго конца къ тонкому такъ, чтобы нитка отъ нитки имѣла вершокъ разстоянія, а концы утвердить гвоздями привертелѣ на видномъ мѣстѣ, дабы по спеченіи пирога ихъ удобно было отыскать; потомъ поставить предъ огнемъ, смазать масломъ форму и вертѣть, а когда разогрѣется, окропить мукою, смазать снова масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и когда оный начнетъ колероваться, взять въ чумичку разбитой яичной массы, подставить подъ форму ситейникъ и поливать по верху формы отъ толстаго конца къ тонкому; когда форма будетъ замаскирована, окропить масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, немного осушить, полить новою массою, и продолжать оное, пока вся масса не упечется на пирогѣ; потомъ заколеровать верхній слой, какъ слѣдуетъ, и снявъ вертелъ, очистить оба конца, вытащить осторожно нитку, снять съ вертела съ формою, поставить на блюдо въ верхъ толстымъ концемъ, и когда нѣсколько остынетъ, вынуть изъ середины форму и бумагу, переложить пирогъ на другое блюдо тонкимъ концемъ въ верхъ и подавать съ салатомъ, см. кн. I, стр. 239 салатъ со сметаною.

52) СУДАКЪ ЖАРЕНЬЙ.

Soudac frits.

Положить на подслоенный масломъ противень очищеннаго судака, и за $\frac{1}{2}$ часа предъ отпускомъ полить сверху масломъ, посолить, поставить въ горячую печку, жарить пока заколеруется и поспѣетъ совершенно, поливая чащѣ масломъ, и потомъ снять на блюдо, а сокъ отварить грибнымъ или рыбнымъ бульономъ и подать при рыбѣ особо.

IX.

45) КАРТОФЕЛЬ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Pommes de terre à la béchamel.

Сварить въ паровомъ котлѣ нужное количество картофеля, очистить, нарезать кружечками и сложивъ на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а потомъ наложить рядъ въ серебрянную кастрюлю, залить бешемелемъ изъ сметаны и положивъ снова картофеля продолжать оное, пока кастрюля не будетъ полна; потомъ залить сверху бешемелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

46) ПШИНАТЬ ЗИМНІЙ (ЯРМУШЪ), СЪ КРУТОНАМИ.

Epinards d'hiver à la bourgeoise

Очистивъ ярмушъ, выбрать изъ онаго толстые осеред-

ки, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости, а когда будетъ готово, отлить на друшлякъ, перелить водою, отжать до сухости и изрубить мелко; потомъ сварить на пару до мягкости, половинную (противу ярмуша) пропорцію свеклы, очистить, изтереть на теркѣ, изрубить мелко, и за полчаса до отпуска, положить ярмушъ, на растопленное масло въ кастрюлю, поджарить на плитѣ, всыпать умеренную горсть муки, размѣшать, развести молокомъ или сливками, и скипятить, положить рубленную свеклу, размѣшать, скипятить снова, снабдить по вкусу солью, мускатнымъ орѣхомъ, мелкимъ сахаромъ, и выложить въ глубокое блюдо. — Гаршируется крутонами изъ омлета, или выпускными яйцами.

47) ЯИЧНИЦА СО СПАРЖЕЮ.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Поступить во всемъ какъ сказано, яичница съ трюфелемъ, замѣливъ трюфели, сваренною для гарнира спаржею, см. кн. I, стр. 267.

48) СПАРЖА СЪ САБАЮНОМЪ.

Asperges au naturel sauce sabayon.

Сварить спаржу какъ сказано, кн. I, стр. 188, и когда будетъ готово, выбрать на сито, снять шитки, сложить на салфетку и отпустить. — Сабаюнъ подается въ соусникѣ особо.

САБАЮНЪ.

Отбить въ обширную кастрюлю 5 желтковъ, положить на каждый по столовой ложкѣ мелкаго сахара, размѣшать вѣничкомъ, развести полубутылкою бѣлаго вина, (вейндеграфъ), и положить немного изъ лимона цедры; за 10 минутъ предъ отпускомъ поставить на огонь и сбивать, пока поднимется и загустѣетъ, (не заварить), какъ должно быть густому соусу, и поступить далѣе, какъ сказано выше.

49) КРОКЕТЫ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ БЕШЕМЕЛЕМЪ.

Croquettes de pommes de terre à la béchamel.

Очистить и сварить на пару нужное количество картофеля, и когда будетъ готовъ, протереть сквозь сито, положить на растопленное масло въ кастрюлю, размѣшать и снабдить по вкусу солью; потомъ сдѣлать изъ него умеренной величины крокеты, запанеровать въ муку, яйце и тертый хлѣбъ, и за 15 минутъ до отпуска, обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо и налить въ средину бешемели изъ сметаны, кн. I, стр. 261.

50) ДРОЧЕНА.

Omelette à la russe.

Выпустить въ кастрюлю 10 штукъ яицъ, положить столько же столовыхъ ложекъ муки, размѣшать, развести 3 стаканами молока, снабдить по вкусу солью, а за полчаса до отпуска налить очищеннаго масла на глубокую сковороду, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить на оное

приготовленную массу, и поставить въ горячую печьку; когда упечется и заколеруется сверху и низу, выложить на блюдо, и осушивъ масло, отпустить.

51) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ СЪ САБАЮНОМЪ.

Topinambour au naturel sauce sabayon

Очистить отъ верхней кожи и вымыть земляную грушу, а потомъ опустивъ въ умѣренно-соленый кипятокъ, сварить до мягкости, и предъ отпускомъ, выбравъ друшлаковою ложкою на сито, уложить правильно на блюдо и залить сабаюномъ, см. стр. 210.

52) РЪПА ПЕЧЕНАЯ НА РОСТЪ.

Navets rissolés à l'allemande.

Поступить какъ сказано, картофель печеная на ростъ, стр. 259.

X.

45) ПИРОЖКИ (Couglauffles) ПО-НѢМЕЦКИ.

Petits couglauffles à l'allemande.

Приготовить тѣсто для баба, какъ сказано кн. I, стр. 205, и выложивъ оное въ подслоенныя масломъ маленькія формочки, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и испечь въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ выложить на блюдо, залить вскипяченнымъ виномъ, см. ту же статью стр. 206 и отпустить горячими.

46) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ, СЪ МЕРИНГОЮ.

Crème soufflée à la gelée de fruits.

Приготовить кремъ заварной какъ сказано, кн. I, стр. 207, и когда остынетъ, вырѣзать выемкою порціонныя кружки, сложить на блюдо, положить сверхъ каждаго изъ фруктъ желе, покрыть вторыми кружками, и продолжать накладывать, перемазывая желеемъ пока блюдо наполнится умѣренно; потомъ взять въ конвертъ 1 меринги, завернуть плотно, сдѣлать маленькое отверстіе въ тонкомъ концѣ и выжать сквозь оное на кремъ мерингу такъ, чтобы средину кружковъ можно было наполнить фруктовымъ желеемъ; середина же блюда должна быть возвышена мерингою и красиво обдѣлана изъ того же конверта, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и за колеровать въ умѣренно-горячей печкѣ.

47) МИНДАЛЬНЫЕ КОЛЬЦЫ.

Petits gâteaux d'amandes à la russe.

Ошпарить, очистить и осушить полфун. сладкаго миндаля, и изшиповавъ оный мелко, разложить на бумагу, и оставить въ сухомъ мѣстѣ; потомъ отвѣсить въ камешную чашку полфун. мелкаго сахару, выпустить изъ 2 яицъ бѣлки, прибавить соку изъ лимона и мѣшать, пока масса поднимется, а потомъ всыпать миндаль, размѣшать, выложить на плоскую крышку, сровнять въ квадратъ, и отдѣливъ пожемъ умѣренную полоску, сложить на подслоенную воскомъ бумагу, спаять вмѣстѣ края и сформировать изъ оной

колечко; когда вся масса будет выдѣлана въ кольца, сложить осторожно на листъ, испечь въ легкомъ жару безъ колера (*), а потомъ вынувъ, отставить въ холодное мѣсто съ бумагою, и когда остынутъ, снявъ, отпустить на салфеткѣ.

48) БАБА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Baba à la marmelade.

Испечь баба и поступить во всемъ какъ сказано, кн. I, стр. 205, съ тою разницею, что мармеладъ абрикосный, замѣняется мармеладомъ изъ тыквы, и негласеруется.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Очистить верхнюю кожу и внутренности у дозрѣлой тыквы и изрѣзать оную мелко; очистивъ и изрѣзавъ также хорошаго вкуса яблокъ, положить вмѣстѣ съ тыквою, а потомъ поставить въ кондитерскую кастрюлю сиропъ, и когда выкипитъ до надлежащей густоты, положить яблоки и тыкву, выварить, мѣшая какъ должно быть мармеладу, и употреблять (**). — Мармеладъ можетъ консервовать долго, но при кипяченіи мѣшать, дабы не пристало ко дну кастрюли, потому что пригаръ отнимаетъ настоящій вкусъ.

49) ТОРТЪ ИЗЪ БИСКВИТА, ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА.

Tourte de biscuit au pain de seigle.

Нарѣзать тонкими пластами ржаного хлѣба, сложить

(*) Печка для сего должна имѣть жару въ половину меньше чѣмъ для обыкновеннаго кондитерскаго бисквиту.

(**) На фунтъ сахару употребляется $2\frac{1}{4}$ ф. тыквы и $\frac{1}{4}$ ф. яблокъ

на листъ, поставить въ умѣренно-горячую печку, заколеровать, высушить, истолочъ въ ступкѣ и просѣять сквозь частое сито; потомъ отмѣрить въ каменную чашку 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахара, положить 16 желтковъ и мѣшать пока масса не поднимется, а потомъ прибавить 10 ложекъ муки и 2 ложки толченаго хлѣба, размѣшать постепенно со сбитыми въ пѣну бѣлками, (поднимая лопаткою снизу вверхъ дабы бѣлки не опали), вылить на приготовленные изъ бумаги, соотвѣтственной величины торту ящички, посыпать сверху сахаромъ и поставить въ умѣренно горячую печку (*); когда будутъ готовы, вынуть, остудить и потомъ, отдѣливъ бока отъ бумажныхъ ящичковъ, перевернуть бисквитъ къверху дномъ, отдѣлить осторожно бумагу, и сложивъ одинъ пластъ на другой, обровнять какъ должно быть торту и поступить какъ сказано, *тортъ вѣнскій*, кн. I, стр. 208.—Мармеладъ или варенье избирается приготовляющимъ.

50) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ ИЗЮМАМИ.

Pouding de semoule au raisin de corinthe.

Приготовить пудингъ какъ сказано, кн. I, стр. 210, и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуски подслонить масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, наполнить массою и поставить въ умѣренно горячую печку; когда заколеруется и упечется до готовности, вынуть на столъ, обвести кругомъ

(*) Поспѣваетъ отъ 20 до 25 минутъ.

краевъ формы тонкимъ ножемъ, сръзать верхъ ровно съ краями, выложить на блюдо, и подливъ фруктоваго сиро-
пу, отпустить.

51) ПОНЧКИ ИЗЪ ФОРМЫ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets aux confitures à la polonaise.

За 2 часа предъ отпускомъ выложить на столъ гото-
вое для пончковъ тѣсто, см. кн. I, стр. 305, и разкатавъ
немного, вынуть кружки выемкою, смазать каждый яй-
цемъ, положить на оный варенья безъ сиропу, покрыть
другимъ, и обжавъ края плотно, укладывать въ подслоен-
ную масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ бисквитную
форму; когда половина оной будетъ наложена, поставить
въ теплое мѣсто, дабы поднялись какъ слѣдуетъ, а потомъ
поставить въ умѣренно горячую печку, и когда будетъ го-
тово, выложить на блюдо и подавать. — Варенье подает-
ся особо.

52) ПУДИНГЪ ПО-РИМСКИ СЪ ФРУКТАМИ.

Pouding à la Romaine aux fruits.

Приготовить бисквитъ какъ сказано, кн. I, стр. 262,
испечь изъ сей массы нужное число кружковъ, и когда будетъ
готово снять съ бумаги, остудить, сложить кружекъ на
кружекъ и обровнять: потомъ сварить въ сиропѣ назначен-
ныя для пудинга фрукты, и выбравъ оныя на сито, посту-
пить слѣдующимъ способомъ; обмочить въ мараскинѣ пласть
бисквита, сложить на глубокое блюдо, и наложивъ свер-
ху рядъ фруктъ, покрыть снова обмоченнымъ въ мара-

сбивъ бисквитомъ и продолжать до пренормальной вышины; верхній же кружокъ и кругомъ замаскеровать заварнымъ 'глазуромъ, и убравъ опый цикатами или фруктами, поставить въ теплое мѣсто, а предъ отпускомъ залить фруктовымъ сиропомъ.

45) МОРОЖЕНОЕ ГЛАСОВАННОЕ ВЪ ПЕЧКЪ.

Gâteaux à la glace, glacés au four.

Испечь нужное количество ²бисквиту и приготовить изъ пластовъ онаго продолговатый, четырехугольный или круглый, съ вынутою серединою пирогъ, перемазывая каждый пластъ мармеладомъ, а потомъ приготовить земляничное мороженое, кп. I, стр. 234, или сливочное стр. 148; предъ отпускомъ сложить пирогъ на плоскій листъ, выложить въ опый мороженое, покрыть крышкою изъ бисквита (заблаговременно приготовленною) такъ, чтобы пирогъ составлялъ одно цѣлое, и посыпавъ мелкимъ для глазура сахаромъ, поставить въ самую горячую печку, а когда заглясеруется, сдвинуть осторожно на салфетку и отпустить. — Вмѣсто вышесказаннаго пирога, вырѣзываютъ изъ бисквитныхъ пластовъ ящикъ, на подобіе окорока вѣтчины, и по наполненіи онаго мороженнымъ, покрываютъ крышкою, которую тщательно украшаютъ глазурами.

46) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНЖЕЛИКИ.

Gelée d'angélique.

Приготовить желе изъ лимоновъ, какъ сказано на стр.

219, и прибавивъ въ оное ложку бѣлаго рома, поставить на ледъ, а когда начнетъ застывать, опустить мелко нашинкованную анжельку, (уваренную въ сиропѣ), вылить въ форму, и застудивъ, отпустить.

47) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ КАРМЕЛЕМЪ, ВЪ ЧАШКАХЪ.

Crème brûlée, au bain-marie.

Приготовить кремъ, какъ сказано на стр. 149, и за 5 минутъ предъ тѣмъ, когда кремъ должно наливать въ чашки, положить въ кондитерскую кастрюлю $\frac{1}{8}$ мелкаго сахару, влить чайную ложку воды, поставить на плиту и варить пока сахаръ не обратится въ темно-желтый кармель; потомъ вливъ немного кипятку, отварить какъ должно быть сиропу, процѣдить сквозь сито въ кремъ, размѣшать, разлить въ чашки, и сваривъ на пару, отпустить, не посыпая сверху толченою корицею.

48) ЖЕЛЕ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Gelée de canneberge.

Поступить во всемъ какъ сказано, желе изъ барбарису, см. кн. I, стр. 217.

49) БЛАНМАНЖЕ СЪ ГОРЬКИМЪ МИНДАЛЕМЪ.

Blanc-manger d'amandes.

Поступить какъ сказано, см. бланманже кн. I, стр. 218, а вмѣсто померанцевой воды, положить въ ступку 20 штукъ очищенныхъ, горькихъ миндалий. :

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

50) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ МАЛИНОЮ.

Crème de framboise au bain-marie.

Отбить въ кастрюлю 10 желтковъ, положить 20 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару и размѣшать, а потомъ очистить 1 фун. малины, сложить въ кастрюлю, влить чайную чашку кипятку, покрыть плотно бумагою и крышкою, а потомъ размѣшавъ, вылить на сито и выжать изъ малины до сухости сокъ; за 15 минутъ до отпуска развести желтки 7 чайными чашками сливокъ и процѣдить сквозь сито, а двѣ чайныя чашки густыхъ сливокъ збить вѣпичкомъ, и положивъ вмѣстѣ, размѣшать, влить изъ малины сокъ, разлить въ чашки, поставить въ кипящую воду на паръ, покрыть крышкою, (сверхъ которой кладутся горячія уголья) и сварить до готовности; потомъ посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, заглясеровать раскаленною желѣзною лопаткою и отпустить горячимъ.

51) КРЕМЪ ИЗЪ САГО СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crème de sagon au marasquin.

Перебрать, вымыть и сварить въ водѣ до мягкости $\frac{1}{4}$ фун. бѣлаго саго, когда будетъ готово, отлить на сито, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, сложить въ обширную кастрюлю, положить $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахару, 3 лота сваренаго ²клею, рюмку мараскину и мѣшать на льду, пока начнетъ застывать, а потомъ положить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, и размѣшавъ до гладкости, наложить въ форму, застудить, и предъ отпускомъ выложить на салфетку.

52) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

Gelée de citron.

Сварить и очистить сиропъ изъ фунта сахару, а когда будетъ готовъ, снять съ огня, сръзать съ 4-хъ лимоновъ цедру, покрыть бумагою и оставить на столѣ пока не остынетъ; потомъ выжать въ оный по вкусу соку изъ лимоновъ, положить 4 лота сваренаго осетроваго клею, немного вымытой для очистки бумаги, (если желе не будетъ совершенно чисто), и процѣдивъ сквозь салфетку, слить въ форму, застудить, выложить на блюдо и обложить кругомъ тѣмъ же желе. — Оставшійся отъ большой формы желе, разливается въ маленькія, и гарнируется оными.

Б Л И Н Ы (*).**ГРЕЧНЕВЫЕ НАТУРАЛЬНО.**

Beignets de sarrasin au naturel.

Приготовить изъ гречневой муки массу для блиновъ,

(*) Своевременное печеніе блиновъ, есть не измѣняемое правило для каждаго сорта изъ нижесказанныхъ, а потому приготавлиющій долженъ устранить всякое затрудненіе, могущее замедлить его дѣйствіе; напр. печка должна быть наложена дровами и затоплена получасомъ раньше; сковородки должны быть очищены тщательно мелкою солью, и постепенно разогрѣты передъ огнемъ; масса для блиновъ должна быть поставлена на царь (съ правой стороны) въ такой температурѣ, гдѣ бы оная могла безъ остановочно подниматься даже и во время печенія блиновъ, сковородникъ, очищенное масло съ кисточкой (изъ перьевъ) ложка для масла, ножъ для переворачиванія блиновъ, посуда, куда снимать готовые блины, однимъ словомъ, всѣ принадлежности, пятью минутами раньше должны быть на своемъ мѣстѣ; потомъ вливъ массы на подмазанную масломъ горячую сковородку, испечь для пробы блинъ, и по удостовѣренію, что блины въ желаемомъ вкусѣ, начать печь порядкомъ, сказаннымъ въ вн. I, на стр. 104.

какъ сказано на стр. 239, и испечь оныя, какъ сказано, кн. I, стр. 104. — Блины гречневые безъ примѣси другихъ специй, нѣжны и вкусны; но это зависитъ какъ отъ качества муки и дрожжей, такъ и отъ раствора, а именно: густая масса съ хорошими дрожжами лишаетъ блина нѣжности, а рѣдкая дѣлаетъ блинъ не столь рыхлымъ, какъ онъ быть долженъ; когда растворъ поднимется, должно поставить массу въ такой температурѣ, гдѣ бы она могла подниматься постепенно определенное время, не онадая, а иначе масса перекисаетъ и въ блинѣ оказывается горечь, которую уничтожить невозможно.

Блины твердые, пресные и клейкіе (съ закаломъ) исправляются слѣдующимъ способомъ: когда при подбитіи блинной массы окажутся блины густые, т. е. не поднявшимися, по причинѣ слабой силы дрожжей, то положить въ онаю на каждыи фунтъ гречневой муки, $\frac{1}{4}$ бутылки збитыхъ сливокъ и размѣшать осторожно, поднимая снизу въ верхъ.—Для налитія массы на сковороду, брать сверху ложкою, не мѣшал. — Пресные блины исправляются слѣдующимъ: на фунтъ муки положить $\frac{1}{4}$ фун. хорошей сметаны, 3 сбитые въ пѣну бѣлка, въ клейкія же прибавляется на фунтъ муки гречневой, $\frac{1}{8}$ муки пшеничной, 2 желтка, два сбитыхъ бѣлка и $\frac{1}{8}$ збитыхъ сливокъ.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ СДОБНЫЕ.

Beignets de pâte à la russe.

См. кн. I, стр. 103.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ.

Beignets de sarrasin.

За 5 часовъ до употребленія приготовить въ кастрюль или деревянной для блиновъ посудѣ, нужное количество гречневой муки, полагая на 5 персонъ по фун., влить немного кипятку, размѣшать лопаткою, и потомъ разтереть, дабы не было комковъ, просѣять сквозь рѣшето или друшлякъ, положить соотвѣтственное количество дрожжей, развести теплымъ молокомъ, и дать подняться въ теплое мѣстѣ; за часъ до печенія положить желтки, (на каждую персону по одному желтку), по вкусу соли, фунтъ сметаны, одинъ фун. крупчатой муки, и размѣшавъ, дабы не было комковъ, положить збитые на пѣну бѣлки, размѣшать снова осторожно, и давъ подняться въ теплое мѣстѣ какъ слѣдуетъ, испечь какъ сказано выше.

БЛИНЫ СЪ ЯЙЦАМИ.

Beignets aux oeufs.

Приготовить слобные, гречневые или рисовые блины, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ; сварить, очистить, изрубить мелко, соотвѣтственное количество яицъ, и при печеніи блиновъ, наливъ на сковородку массы, посыпать сверху оной рубленными яйцами и продолжать оное до послѣдняго.

БЛИНЫ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ.

Beignets aux gruau de sarrasin.

Приготовить массу для блиновъ изъ пшеничной муки,

какъ сказано ниже, сварить разсыпчатую изъ гречневыхъ крупъ кашу, см. кн. I, стр. 280, и когда будетъ готово, выложить на крышку, размѣшать дабы не было комковъ, и при печеніи блиновъ посыпать оною сверху каждаго, какъ сказано см. блины съ яйцами.—При семь подается на тарелкѣ сливочное масло.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ НАТУРАЛЬНО.

Beignets de riz au naturel.

См. кн. I, стр. 104.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ СЪ РАЗСЫПЧАТОЮ КАШЕЮ.

Beignets de riz à la polonaise.

Приготовить массу, какъ сказано кн. I, стр. 104 и поступить какъ сказано выше, блины съ кашею гречневою, употребивъ для сего кашу разсыпчатую изъ смоленскихъ крупъ, см. кн. I, стр. 280.

БЛИНЫ ИЗЪ КРУПЧАТОЙ МУКИ.

Beignets de farine.

Поступить во всемъ какъ сказано, рисовые блины, кн. I, стр. 104, но при подбивкѣ рисовая мука, замѣняется пшеничною.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СЪ ИКРОЮ.

Beignets au caviar.

Блины съ икрою могутъ быть гречневые, рисовые или пшеничные, приготовленные слѣдующимъ способомъ: когда блины на сковородкахъ упекутся, наложить сверху

каждаго свѣжей вкры, сложить по-парно, переложить на горячія тарелки и отпустить каждой персонѣ особо, прямо за столъ со сковородокъ.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

Beignets de pommes de terre.

Очистить и сварить на пару нужное количество картофеля, протереть горячимъ сквозь сито, сложить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло, размѣшать, положить по вкусу соли, мелкаго сахару и желтковъ, (по 3 желтка на персону), 3 ложки густаго бешемелю изъ сливокъ и сбитые на пѣну бѣлки, размѣшать и испечь какъ сказано, см. кн. I, стр. 104.

Картофельные блины должно заблаговременно пробовать, ибо изъ рассыпчатаго картофеля блины бываютъ твердыми, а потому разводить оныя по пропорціи сливками.—Картофель водяная для блиновъ не употребляется, а если блины окажутся очень нѣжны, то запасеровать на маслѣ темнаго пшеничной муки, развести оную сливками, а потомъ приготовленными блинами, и размѣшавъ, положить сбитые на пѣну бѣлки. См. бешемель, кн. I, стр. 261.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ НА ДРОЗЖАХЪ.

Beignets de pommes de terre.

Приготовить растворъ изъ пшеничной муки, какъ сказано, см. рисовые блины, и потомъ приготовить блины изъ картофельнаго пюре, какъ сказано выше, но безъ сахару;

за часъ до употребленія, когда растворъ поднимется какъ должно, слить массу въ одну посуду, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, и давъ оной подняться, испечь на сковородкахъ, какъ сказано выше.

БЛИНЫ ИЗЪ МАННЫХЪ КРУПЪ.

Beignets de semoule.

Влить въ кастрюлю бутылку молока, закипятить на огнѣ, положить $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, соли, немного сахара съ цедрой изъ лимона, засыпать манными крупами кашу размазною, и когда будетъ готово, положить 8 желтковъ, размѣшать, а когда остынетъ до теплоты, положить столько же готовыхъ растворенныхъ и заправленныхъ пшеничной муки блиновъ, и размѣшать; потомъ положить збитые на пѣну бѣлки, размѣшать осторожно, поставить на паръ, и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска испечь.—Заблаговременно попробовать, и если окажутся твердыми, положить немного збитыхъ сливокъ.

БЛИНЫ ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

Beignets de blé de Turquie.

Отмѣрить въ обширную кастрюлю чумичку кукурузной муки, влить въ оную столько же кипяченнаго молока, размѣшать, покрыть салфеткою и оставить въ такомъ положеніи, пока не остынетъ; потомъ размѣшать до гладкости, положить двѣ чумички пшеничной муки, по пропорціи дрожжей, развести молокомъ и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа; когда масса поднимется, въбить 4 желтка,

размѣшать и положивъ по вкусу соли, збитыя въ пѣну бѣлки, и $\frac{1}{2}$ бутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать снова осторожно и поставить въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ часа; когда поднимутся какъ слѣдуетъ, упечь на сковородкахъ.—При семъ подается масло и сметана въ соусникахъ.

БЛИНЫ ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ, СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Beignets de blé de Turquie au parmesan.

Изтереть на теркѣ соотвѣтственное количество пармезану и сложить на крышку; потомъ приготовить блины какъ сказано выше, и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска затопить печку, а между тѣмъ, очистивъ масло и сковородки, устроить передъ печкой такъ, чтобы масса блиновъ была съ правой руки въ соразмѣрной вышинѣ, и при ней разтопленное масло и кисточка (изъ перьевъ), а по лѣвую руку тертый пармезанъ и посуда, для складыванія готовыхъ блиновъ; когда разгорится печка, поставить предъ оной въ рядъ 4 сковородки, разогрѣть, и вынувъ 1-ю смазать масломъ, налить массою какъ можно тоньше, посыпать тертымъ пармезаномъ, и поставивъ въ печку передъ пламенемъ, поступить такъ и съ прочими сковородками, потомъ 1-ю и 2-ю сковородку вынуть изъ печки, смазать блины масломъ, посыпать вторично пармезаномъ, и сложивъ блинъ на блинъ (въ средину сыромъ), смазать снова масломъ, поставить въ печку и поступить такъ съ остальными сковородками; пока послѣдніе готовятся, первые должны быть готовыми, которые и выкладывать на блюдо, а сковородки наполнять

по прежнему массою и такъ продолжать до конца.—При семъ подается сметана въ соусникѣ.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Beignets de riz au parmesan.

Приготовить массу для блиновъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 104, когда будетъ готово, поступить далѣе см. блины изъ кукурузной муки съ пармезаномъ.

БЛИНЫ КИСЛО-СЛАДКІЕ.

Beignets à la russe.

Разтворить одною бутылкою молока, изъ пшеничной муки массу для блиновъ, положить $\frac{1}{2}$ фун. сметаны и со-ответственное количество дрожей; поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, вбить 12 желтковъ, размѣшать, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. масла, по вкусу соли и самую малость мелкаго сахару, поставить въ теплое мѣсто на 2 часа, и когда вторично поднимется, положить $\frac{1}{2}$ бутылки сбитыхъ сливокъ и сбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, а когда начнутъ подниматься въ 3-й разъ, начать печь какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ ИЗЪ МОРКОВИ.

Beignets de carotes.

Очистить нужное количество красной моркови, изрѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлякъ, и когда вода стечетъ, протереть сквозь частое сито; пригото-

вить массу изъ пшеничной муки, какъ сказано на стр. 222, размѣшать съ морковнымъ пюре, поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся вторично, испечь на сковородкахъ своимъ порядкомъ.—При печеніи снхъ блиновъ, посыпаютъ сверхъ каждого сваренною рубленною морковью.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ.

Beignets de pommes.

Очистить нужное количество яблокъ, сварить въ кастрюлѣ, и протереть сквозь частое сито; потомъ приготовить для блиновъ массу, какъ сказано блины рисовые, положить теплое яблочное пюре, размѣшать, дать подняться въ теплое мѣстѣ и поступить далѣе, какъ сказано въ той же статьѣ. Для вкуса прибавляютъ немного мелкаго сахару.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ НАТУРАЛЬНО.

Beignets au naturel.

Приготовить для блиновъ массу, какъ сказано, кв. I, стр. 261, прибавить на каждое яйцо по одному сбитому въ пѣну бѣлку и по ложкѣ збитыхъ сливокъ, испечь обыкновеннымъ порядкомъ на маленькихъ сковородкахъ тонкіе блины, по принакладываніи оныхъ на блюдо, должно окроплять растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Beignets au fromage.

Отжать подъ прессомъ до совершенной сухости нужное количество свѣжаго творогу, истереть на теркѣ, снаб-

дять по вкусу солью, и когда прозрачныя блины на 4-хъ сковородахъ упекутся, посыпать каждый творогомъ и окропить масломъ; потомъ сложить блинъ на блинъ такъ, чтобы изъ 4 тонкихъ блиновъ, образовался одинъ фаршированный, умѣренной толщины; для сего требуется, чтобы верхній и нижній блинъ, были въ половину готовы, въ противномъ случаѣ, сложивъ блины на 4-ю сковородку, залить массою, заколеровать въ печкѣ, смазать масломъ, и переложивъ на блюдо, такъ продолжать до послѣдняго.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets aux confitures.

Приготавливаются двояко: испечь прозрачныя блины на большой сковородѣ, нафаршировать оныя вареньемъ, сложить на масло въ сотейникъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, или испечь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано выше и подать натурально, а варенье особо на тарелкѣ.

БЛИНЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets à la marmelade.

Приготовить яблочнаго мармеладу какъ сказано, кн. I, стр. 286, но не густаго, и развести онойъ сбитыми бѣлками, съ частію сбитыхъ сливокъ на подобіе массы, и когда вышесказанныя прозрачныя блины на сковородкахъ въ половину упекутся, налить сверхъ блина мармеладу ровно, покрыть вторымъ блиномъ, смазать сверху масломъ, поставить въ печку и поступить такъ со вторыми двумя

блинами; когда заколеруются, снять оные на блюдо, налить сковородки массою вторично и продолжать такъ до послѣдняго.

БЛИНЫ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets aux confitures.

Отмѣрить въ обширную кастрюлю 5 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, мѣшать оное въ холодномъ мѣстѣ, а когда побѣлѣетъ и начнетъ густѣть, вбить по одному 10 желтковъ, положить $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару съ частию лимонной цедры и полфунта муки, развести немного густыми сливками, и сбивъ на пѣну бѣлки, положить постепенно въ массу, размѣшать, поднимая осторожно снизу въ верхъ, влить немного на подмазанную масломъ горячую сковородку, и испечь въ легкомъ жару; если блинъ окажется нѣсколько твердымъ, то прибавить битыхъ сливокъ, и за 15 минутъ предъ отпускомъ начать печь какъ слѣдуетъ. — Блины сии складывая по парно, можно перемазывать вареньемъ, а если подаются натурально, то при нихъ подавать на хрустальной тарелкѣ варенье.

БЛИНЫ ИЗЪ СУФЛЕ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets soufflée à la marmelade.

Приготовить суфле какъ сказано, кн. I, стр. 203, а мармеладъ абрикосный, кн. I, стр. 287, и поступить слѣдующимъ порядкомъ: за 15 минутъ до отпуска разогрѣть сковородки умеренно, влить массы и испечь въ вольномъ

жару, не переворачивая; когда будутъ готовы, наложить на каждый блинъ мармеладу, и сложивъ по парно, переложить на блюдо, и подавать горячими.—Блины изъ суфле очень нѣжны, а потому должно сковородки налить мас-сою полнѣе, чтобы блинъ былъ гораздо толще обыкновеннаго блина. — Для удобнѣйшаго печенія оныхъ, употребляютъ сковородки съ ручками.

ДЛЯ ПОСТА, РЫБНЫЕ И ГРИБНЫЕ.

I.

53) СУПЪ ИЗЪ СИГА СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ.

Potage de lavaret à l'orge perlé.

Изрубить мелко одну луковицу, положить на прован-ское масло въ кастрюлю, запасеровать, и когда въ по-ловину будетъ готово, положить ложку муки, размѣшать и, разведя водою, поставить на огонь; когда закипитъ, положить немного нарѣзаннаго выемкою картофеля, по вкусу соли, очищеннаго и нарѣзаннаго порціями сига, и варить на легкомъ огнѣ до готовности, а предъ отпускомъ положить ложку разваренной перловой крупы, по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, крупнаго перцу и немного руб-ленной зеленой петрушки.

54) СУПЪ РОССОЛЬНИКЪ СЪ ОСЕТРИНОЮ.

Potage Rossolnik d'esturgeon.

Нарѣзать гарнирную ложечкою кореньевъ петрушки,

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

селлерю , порю , и соленыхъ огурцовъ , очистить маленькаго луку , сложить въ кастрюлю , раздѣлить на порціи соотвѣтственное количество осетрины , положить въ корни , налить водою и огуречнымъ рассоломъ , снабдить солью и пряностями , и поставивъ на огонь , сварить до мягкости , а за 10 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ не много муки , развести рыбнымъ бульономъ и процѣдить сквозь сито въ супъ , а потомъ скипятить , выпнуть пряности , положить рубленной зеленой петрушки и отпустить .

55) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ СЪ РИСОМЪ .

Potage purée d'écrevisses au riz.

Вымыть нужное количество раковъ , сложить въ кастрюлю , налить водою , снабдить по вкусу солью , положить мелко нашинкованнаго луку , пучекъ зеленаго укропу , и сварить на легкомъ огнѣ до готовности ; потомъ бульонъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю , а у раковъ отдѣлить шейки , и сложивъ въ кастрюлю , залить раковымъ бульономъ и поставить въ холодное мѣсто покрытыми ; потомъ , вынувъ изъ спинокъ черноту , истолочь оныя вмѣстѣ съ ножками въ каменной ступкѣ , до мелкаго состоянія , протереть сквозь частое сито , и когда пюре будетъ готово , сложить въ кастрюлю , а оставшееся на ситѣ положить на прованское масло въ кастрюлю , поджарить на плитѣ до колера , прибавить горсть муки , поджарить еще немного , развести раковымъ бульономъ , скипятить , и процѣдить сперва сквозь друшлакъ , а потомъ сквозь салфетку ; предъ

спускомъ развести онѣмъ пюре изъ раковъ какъ должно быть суну , разогрѣть, опустить раковыя шейки, немного свареннаго рису, и подавать.

56) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ СЪ КРУТОНАМИ.

Potage purée de pois secs.

Положить въ кастрюлю пужное количество вымытаго сухаго гороху и очищенныхъ разныхъ кореньевъ, налить полиће водою , и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости , сцѣдить бульонъ , а горохъ истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, развести сцѣженнымъ бульономъ , скипятить на плитѣ, и снабдивъ по вкусу солью и крупнымъ перцемъ (*), отпустить. Гренки подавать особо на тарелкѣ.

57) ЩИ СЪ ГРИБАМИ.

Potage aux choux à la russe.

Изрубить мелко 3 луковицы , положить на прованское масло въ кастрюлю , запасеровать до мягкости безъ колера, положить рубленной кислой капусты и пасеровать снова, а когда въ половину будетъ готово, налить 'грибнымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ ложку муки , развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, и очистивъ соотвѣтственное количество сваренныхъ грибовъ , изрубить мелко, положить во щи, снабдить по вкусу солью , крупнымъ перцемъ и отпустить.

(*) А для лучшаго вкуса кладется пюре изъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку.

58) СУПЪ ПЕРЛОВЫЙ СЪ ГРИБАМИ.

Potage à l'orge perlé aux champignons.

Вымыть и сварить до мягкости нужное количество перловой крупы, и когда будетъ готова, развести 'грибнымъ бульономъ, положить мелко нашинкованныхъ грибовъ и снабдить по вкусу солью.

—

II.

53) ОКРОШКА ИЗЪ РЫБЫ.

Okrochka de poisson à la russe.

Обжарить на маслѣ, или сварить въ водѣ нужное количество рыбы, снять съ костей филеи, очистить оныя отъ кожи, изрѣзать сальпикономъ, положить въ суповую чашку, прибавить немного, подобно парѣзанныхъ, свѣжихъ или соленныхъ огурцовъ, зеленого луку, укропу, кервелю и астрагону, развести кислыми щами, и снабдить по вкусу солью и крупнымъ перцемъ.

54) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ РАВИОЛЯМИ.

Potage purée de pommes de terre aux ravioles.

Очистить нужное количество картофеля, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить кореньями, пряпостями и солью, и сваривъ до мягкости, слить бульонъ, выбрать пряпости и коренья, а картофель протереть сквозь сито; потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки,

развести картофельнымъ бульономъ, положить въ оный пюре, размѣшать, и разведя тѣмъ же бульономъ, скипятить, (мѣшая), на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь рѣдкое сито въ суповую чашку, и опустить сваренныя въ соленой водѣ равіоли.

РАВИОЛИ ПОСТНЫЯ.

Изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ до готовности одну луковицу, положить мелко изрубленныхъ грибовъ, бѣлаго, скипяченаго, рыбнаго соуса, свареннаго и изрубленнаго также шпинату, размѣшать вмѣстѣ, и посоливъ, выложить на крышку; потомъ замѣсить на водѣ тѣсто, выдѣлать и сварить равіоли, какъ сказано кн. I, стр. 78 и опустить въ чашку съ супомъ.

55) УХА ИЗЪ НАЛИМОВЪ СО ЩАВЕЛЕМЪ.

Potage de lotte à l'oseille.

Очистить какъ должно налима, печенку вымыть и положить въ кастрюлю, налить соленою водою, вскипятить на плитѣ, а потомъ отставить покрытою въ холодное мѣсто, а налима изрѣзать порціонными кусками, посолить, запанеровать въ муку и обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ пашиковать мелко кореньевъ, петрушки, луку, порею и селерею, налить водою, положить пряностей, по вкусу соли, и сваривъ на плитѣ, выбрать пряности, положить обжареннаго налима и варить до готовности; за 5 минутъ до отпуска положить немного очищеннаго цѣльными листьями щавеля, скипятить, и прибавивъ крупнаго перцу, отпустить.

56) БУЛЬОНЪ ГРИБНОЙ СЪ ЛАПШЕЮ.

Bouillon de champignons aux nouilles.

Замѣсить твердо нужное количество постнаго тѣста, разкатать тонко, и нашинковать изъ онаго лапшу; за 15 минутъ до отпуска сварить въ соленомъ кипяткѣ, а потомъ, отливъ на сито, перелить холодною водою, и когда вода стечетъ, опустить лапшу въ горячій грибной бульонъ, см. стр. 175.

57) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ БОБОВЪ СЪ КРУТОНАМИ.

Potage purée d'haricots blancs.

Перебрать, сложить въ кастрюлю и вымыть нужное количество бѣлыхъ бобовъ, потомъ налить полнѣе водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями, и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, слить бульонъ, а бобы изолочь въ каменной ступкѣ, съ частію запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ быть должно супу, а предъ отпускомъ разогрѣть, и отпустить съ обжаренными на прованскомъ маслѣ крутонами.

58) ОКРОШКА ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.

Okrochka à la russe.

Очистить и парѣзать сальпикономъ нужное количество изъ слѣдующаго: огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ огурчиковъ, маринованныхъ грибовъ, бѣлыхъ вареныхъ, или маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ или моченыхъ, (можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ), свареныхъ и очищенныхъ: картофеля, свеклы, зеленыхъ бобовъ и сло-

жить въ суповую чашку; предъ отпускомъ положить въ каменную посуду немного готовой, сарептской горчицы и соли, размѣшать, и лить по нѣскольку капель прованскаго масла на лопатку и мѣшать постоянно, отъ чего масло съ горчицею обратится въ густой соусъ; потомъ развести оное постепенно кислыми щами или хорошимъ квасомъ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, опустить зеленаго рубленнаго луку или шарлоту, петрушки, астрагону, кервелью и укропу, и выливъ въ приготовленную смѣсь, отпустить со льдомъ.

III.

53) ПИРОЖКИ СЪ ВЯЗИГОЮ.

Petits pâtés au visiga.

Вымыть и сварить въ соленой водѣ съ приностями и кореньями нужное количество вязиги, и когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, и выбравъ коренья и приности, пзрубить мелко, а потомъ обланжирить соотвѣтственное количество рису, и когда закипитъ, отлить на сито, перелить водою, сложить обратно въ кастрюлю, положить луковницу съ 3 гвоздиками и очищенный корень петрушки, налить кипяткомъ, прибавить по вкусу соли и прованскаго масла, и сварить на легкомъ огнѣ покрытымъ до мягкости, наблюдая, дабы рисовая каша была совершенно сухою; потомъ изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ до готовности, соотвѣтственное количество луку, положить очищенные и нарѣзанные изъ лососины

филей и запасеровавъ въ половину, снять филей на тарелку въ масло, въ которомъ жарились филей, положить вязигу и рисъ, размѣшать, прибавить по вкусу соли, перцу и мушкатнаго орѣха, и выдѣлать пирожки слѣдующимъ способомъ: раскатать постное тѣсто (*) на дрожжахъ, вырѣзывать выемкою кружки, положить на средину каждаго темнаго фарша, потомъ филей, сверхъ филеевъ снова фарша, и обмочивъ края водою, залепить или зашпигать щипчиками, уложить порядкомъ на подслоенный листъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, а за 20 минутъ до отпуска смазать сверху смазкою (**) и поставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, вынуть, смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою, и чрезъ 5 минутъ, снявъ съ листа, уложить на салфетку.

54) ПИРОЖКИ РАЗТЕГАИ.

Petits pâtés à la russe.

Снять съ очищенной рыбы филей, изрубить мелко, за-

(*) Приготавливается слѣдующимъ способомъ: взять въ назначенную для тѣста посуду, полфунта просѣянной крупчатой муки, влить стаканъ кипятку, размѣшать, и когда простынетъ, прибавить фунтъ муки, чайную чашку хорошихъ дрожжей, и растворивъ теплою водою умѣренной густоты тѣсто, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда поднимется, прибавить полчашки прованскаго масла, по вкусу соли (мѣсить), прибавляя по-немногу муки, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды; потомъ поставить снова въ теплое мѣсто, и когда поднимется, выдѣлать пирожки, какъ будетъ сказано.

(**) Положить темнаго въ чашку муки, развести холодною водою, съ частію прованскаго масла, пожижь и смазывать кисточкою пирожки и постныя кулебяки; для сладкихъ пирожковъ постныхъ и тортовъ прибавляется немного сахару.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

пасеровать на прованскомъ маслѣ, и когда будетъ готово, снабдить по вкусу солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, и положивъ немного рубленной зеленой петрушки, нарѣзать ломтиками соответственное количество малосольной семги; потомъ приготовить постное тѣсто, какъ сказано выше, раскатать оное, вырѣзать кружки, наложить фаршу, покрыть ломтикомъ семги, положить снова фаршу и семги, и защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, а потомъ поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимутся, смазавъ смазкою, поступить какъ сказано выше «пирожки съ вязигою». Сверху заливается рыбнымъ соусомъ, съ молоками изъ налимовъ.

55) ХРУСТАДЫ ИЗЪ КАШИ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Petites croustades de gruau garnies de salpicon.

Скипятить въ кастрюлѣ воды, влить немного прованскаго масла, положить по вкусу соли и толченыхъ пряностей, засыпать смоленскими крупами, умѣренно густую кашу, когда закипитъ, размѣшать, и поставить на 15 минутъ въ горячую печку, потомъ размѣшать снова, выложить въ подслоенный масломъ сотейникъ, умять сверху гладко, наложить прессъ, и выложивъ на плафонъ, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, вырѣзать круглую выемкою пирожки, прорѣзать средину каждого до половины, поменьше выемкою, обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы, вынуть средину, и нафаршировавъ сальпикономъ изъ молоковъ налима, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ МОЛОКОВЪ И ПЕЧЕНОКЪ НАЛИМА.

Вымыть печенки или молоки налима, опустить въ соленый кипятокъ, и прибавивъ луку и уксусу, скипятить и отставить въ холодное мѣсто; предъ отпускомъ вынуть изъ бульона, осушить, изрѣзать сальпикономъ, сложить въ кастрюлю, и прибавивъ бѣлаго рыбнаго соуса и рубленной зеленой петрушки, фаршировать пирожки.

56) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОСТНЫЕ.

Beignets de sarrasin.

Просѣять нужное количество гречневой муки, полагая на 4 персоны по 1 фунту, сложить въ обширную посуду, растворить умѣренно теплою водою, положить соответственное количество дрожжей (*), размѣшать и поставить въ теплое мѣсто покрытыми, а чрезъ часъ, удостовѣрившись, что блины поднимаются, оставить на томъ мѣстѣ 6 часовъ; потомъ подбить пшеничною мукою, (на фунтъ гречневой полфун. пшеничной), посолить, развести теплою водою какъ быть должно блинамъ, и дать подняться снова, а за полчаса до отпуска затопить печку, приготовить прованское масло, очищенныя сковородки, и испечь, см. кн. I, стр. 104.

(*) Пропорція дрожжей опредѣляется приготовляющимъ по 1 всходу тѣста.—Дрожки разныхъ сортовъ и потому пропорція ихъ различна, а именно: Первыя, взятая сверхъ бѣлаго пива, Вторыя, желтыя изъ подъ пива, Третья, домашнія, мучныя съ хмѣлемъ, и послѣднія изъ отрубей.—Дрожки послѣднихъ 2 сортовъ дѣлаютъ блины горькими, а отъ малаго количества твердыми.

57) РАЗСЫПЧАТАЯ КАША ВЪ ГОРШКЪ.

Gruau de sarrasin au naturel.

Перебрать и высѣять чрезъ сито, мелкія части вз гречневой крупы, высыпать оную на плафонъ, и поджарить на легкомъ огнѣ до колера; потомъ влить въ соразмѣрный каменный горшекъ кипятку, (немного болѣе половины), прибавить прованскаго масла, по вкусу соли, толченыхъ пряностей, и поставивъ на огонь скипятить, высыпать горячую крупу, размѣшать и покрыть плотно, а когда каша загустѣетъ, поставить въ горячую печку на полчаса, и потомъ вынуть, очистить, обернуть салфеткою и подать за столъ.

58) ВАТРУШКИ СЪ ЛУКОМЪ.

Watroucki aux ognons.

Приготовить постное тѣсто на дрожжахъ, и за 25 минутъ до отпуска, раскатавъ оное въ половину мезиннаго пальца, вырѣзать круглою выемкою, нужное число ватрушекъ, защипать кругомъ края, а въ средину, положивъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, поставить въ тепле мѣсто, и когда поднимутся, смазать края смазкою, испечь въ горячей печкѣ до готовности, вынуть, смазать прованскимъ масломъ, и сложивъ на блюдо, подавать.

IV.

53) РЫБА ЗАЛИВНАЯ СЪ ХРЪНОМЪ.

Aspic de poisson sauce au raifort.

Очистить нужное количество рыбы, (оставивъ икру для очистки), изрѣзать оную порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, положить очищенныхъ кореньевъ петрушки, порею и луку, не много приностей и соли, и поставить на огонь; когда начнетъ закипать, снять сверху накипь, и отставивъ на легкой огонь, сварить до готовности, потомъ выбравъ осторожно изъ бульону цѣльными кусками рыбу на блюдо, и поставить въ холодное мѣсто, бульонъ выкипятить до такого состоянія, пока проба, поставленная на ледъ окажется довольно крѣпкою, потомъ процѣдить сквозь сито, очистить изъ той же рыбы икру, какъ сказано на стр. 184, и процѣдивъ сквозь салфетку, влить немного въ форму, застудить, и выложить низъ оной листочками изъ молодого кервеля или петрушки, наложить рыбою, залить полнѣе бульономъ, и застудивъ какъ должно, выложить на блюдо. — Хрѣнъ подается въ соусникѣ при холодномъ.

54) СУДАКЪ НА ХОЛОДНОЕ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Soudac froid à la gelée, garni.

Приготовить судака, какъ сказано на стр. 185, и когда

остынетъ, вынуть изъ бульону, очистить и сложить на блюдо, а бульонъ скипятить и сдѣлать изъ онаго маіонезъ, см. кн. I, стр. 285; предъ отпускомъ залить судака маіонезомъ и обложить салатомъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297.—Судакъ убирается сверхъ маіонезу очищеннымъ рыбнымъ ланспикомъ, и каждый означенный въ салатѣ предметъ, заправить отдѣльно, и обложить онымъ съ обѣихъ сторонъ судака.

55) ЗВЕНО ОТЪ СВѢЖЕЙ БЪЛУГИ НАТУРАЛЬНО.

Darne de grand esturgeon au naturel.

Отдѣлить отъ свѣжей бѣлуги звѣно, положить на нѣсколько минутъ въ горячую воду, и потомъ вынуть, очистить чешую, завязать голландскими нитками, сложить въ рыбный котель, обложить бѣлыми кореньями, налить холодною водою, снабдить солью и пряностями, и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ нашинковать мелко петрушки, порею, селлерею и луку, сложить въ кастрюлю, налить водою и сварить до мягкости; предъ отпускомъ вынуть бѣлужину на доску, очистить кожу, нарѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, и залить процѣженнымъ собственнымъ бульономъ, а сверху сваренными кореньями. — При семь подается особо хрѣнъ, см. кн. I, стр. 308.

56) ТЮРЯ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

Turcia aux choux à la russe.

Выбрать кочанъ мягкой квашеной капусты, нарѣзать

правильно четырёхугольными пластами и сложивъ въ каменную чашку; нарѣзать изъ кислосладкаго хлѣба четырёхугольныя гренки, положить вмѣстѣ съ изрѣзанною крупною одною луковицею, къ капустѣ; потомъ приготовивъ немного тертаго кисло-сладкаго хлѣба и рубленныхъ, зеленаго укропу, кервелю, шарлоту, астрагону и петрушки, сложить все въ вышесказанную чашку, полить прованскимъ масломъ, немного перемѣшать, прибавить кислыхъ щей, перемѣшать снова, и прибавлять по немногу масла и кислыхъ щей, пока хлѣбъ не напитается влажностію насквозь, а потомъ, снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, выложить въ глубокое блюдо.

57) ВИНЕГРѢТЬ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.

Vinaigrette maigre.

Приготовить зимній салатъ для холоднаго, см. кн. I, стр. 297, и прибавивъ въ оный сваренныхъ и очищенныхъ грибовъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ и волнушекъ, рубленной петрушки, снабдить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, размѣшать, и выложивъ на блюдо, обложить одинаковой величины кружечками изъ вышесказанныхъ предметовъ.

58) ГОЛУБЦЫ МАЛОРОССІЙСКІЕ.

Choux farcis à la russe.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко изрубленную луковицу, изрубить мелко сваренныхъ грибовъ, вымыть въ теплой водѣ соответственное количество пшена и

размѣшать оное вмѣстѣ, а потомъ, отдѣливъ отъ кочия кислой капусты цѣльные листы, срѣзать у каждаго толстый осередокъ, разложить на столъ, посыпать солью и перцемъ, и наложивъ на оныя по немногу вышесказанной смѣси, завертывать по одному рулетами и укладывать рядами въ обширную кастрюлю, (которой дно должно быть выложено изъ сей же капусты листомъ и полито прованскимъ масломъ), каждый рядъ полить прованскимъ масломъ, а сверху, покрывъ листами капусты, налить немного водою, положить 3 луковицы, нашпигованная гвоздиками, покрыть плотно крышкою и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, подливая водою и наблюдая, дабы не пристали ко дну кастрюли; когда будутъ готовы, снять сверху капусту и лукъ, выложить на блюдо, и обливъ масломъ, отпустить.

V.

53) ПАСТЕТЪ ИЗЪ СУДАКА СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМОВЪ.

Pâté de soudac garni à la foies de lotte.

Снявъ съ очищеннаго судака филеи, изрѣзать половину порціонными филейчиками, сложить на прованское масло въ сотейникъ, снабдить солью и перцемъ, запасеровать на легкомъ огнѣ въ половину, снять, посыпать рубленымъ зеленымъ шарлотомъ и поставить въ холодное мѣсто, а остальные филеи изрубить мелко, измочъ въ ступкѣ, при-

бавить въ половину противу филеевъ, размоченнаго въ водѣ и отжатаго въ салфеткѣ до сухости, изъ бѣлаго хлѣба мякнша, протолочь до гладкости, протереть сквозь сито и поставить пробу; когда фаршъ окажется твердымъ, запасеровать на прованскомъ маслѣ не много муки, развести рыбнымъ бульономъ густой соусъ, остудить на льду, и положивъ въ фаршъ, размѣшать и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мункатнымъ орѣхомъ; потомъ сварить соответственную пропорцію печенокъ изъ налимовъ, см. кн. I, стр. 288, и половнну изрѣзать ломтиками, положить къ филеямъ, а остальные нарѣзавъ также, сложить въ кастрюлю, залить рыбнымъ соусомъ и поставить въ свое время подъ крышкой на парь; за 2 часа до отпуска подслоить на плафонѣ прованскимъ масломъ пастетную рамку, разкатать не очень тонко постное на дрожжахъ тѣсто (*), выложить онымъ рамку, наложить въ перекладку рядами выше сказанный фаршъ, филей и печенки налима, и когда будетъ полонъ, покрыть тѣстомъ, и смазавъ ¹смазкою, испечь въ горячей печкѣ до готовности, а потомъ, сложивъ на блюдо, снять рамку и смазать кругомъ и сверху, прованскимъ масломъ. Соусъ съ печенками налимовъ отпустить въ соусникѣ при пастетѣ.

54) ПАСТЕТЪ ПО-МОЛДАВСКИ СЪ СОЛЕНОЮ РЫБОЮ.

Pâté à la moldeve garni de poisson salé.

Вымочить какъ должно и сварить въ водѣ назначен-

(*) См. тѣсто. 237.

ную соленую рыбу, (*). а когда будетъ готова, снять съ огня и поставить въ холодное мѣсто покрытою.

ПОЛЕНТА ПОСТНАЯ.

Скипятить въ обширной кастрюлѣ нужное количество воды, положить по вкусу соли и немного прованскаго масла, всыпать просѣянной сквозь частое сито кукурузной муки, и не мѣшая, дать кипѣть на легкомъ огнѣ $\frac{1}{4}$ часа; потомъ мѣшать деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ совершенно гладкою, (мѣшая имѣть подъ рукою муку и кипятокъ, и когда масса окажется густа, прибавлять по немногу кипятку, а въ противномъ случаѣ муки); когда будетъ готово, выложить въ подслоенную прованскимъ масломъ на плафонъ пастетную рамку, обровнять и прижать такъ, дабы ранты рамки выровнялись массою, а потомъ, покрывъ и поставивъ въ горячую печку на $\frac{1}{4}$ часа, вынуть и остудить; за часъ до отпуска, запасеровать на прованскомъ масле соответственное количество мелко рубленнаго луку, выбрать на сито рыбу, очистить отъ костей, осушить отъ воды, раздѣлить пластиами; надрѣзать правильно кружечкъ на срединѣ пастета, выбрать изъ онаго мякишъ, и наложивъ рядъ рыбы, покрыть запасерованнымъ лукомъ, наложить снова рыбы и продолжать оное до верха; сверху же, посыпавъ тертымъ хлѣбомъ, окропить прованскимъ масломъ, поставить въ умѣренно горячую печку, дабы разогрѣлся и находящійся сверху тертый хлѣбъ получилъ бы не большой колеръ, а предъ отпускомъ, сложивъ осторож-

(*) Преимущественно употребляются соленые судаки.

но на блюдо, снять рамку, смазать кругомъ прованскимъ масломъ и отпустить. — Для сего пастета подается особо въ соусникѣ слѣдующій соусъ : очистить одну штуку чесноку, изтолочь въ каменной ступкѣ, протереть деревянною ложкою сквозь сито, собрать въ каменную чашку, посолить, влить прованскаго масла, размѣшать и оставить на столѣ покрытымъ 3 часа ; потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ муки, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить, и процѣдивъ сквозь салфетку, положить по вкусу соли, немного рубленной зеленой петрушки и изъ чесноку пюре.

55) ПАСТЕТЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ ТРЕСКОЮ.

Pâté de morue au pain grillé.

Изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ 4 луковицы, и взять половину онаго въ обширную кастрюлю мѣстѣ съ соответственнымъ количествомъ картофельнаго пюре, смотри книга I, стр. 264, положить размѣшать, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить въ подслоенную на плафонѣ прованскимъ масломъ пастетную рамку, и заколеровать въ горячей печкѣ, вынуть и остудить, а за 15 минутъ до отпуса вырѣзать правильно на срединѣ кружечъ, выбрать немного изъ нутра картофеля и разогрѣть до горячаго состоянія; заблаговременно взять нужное количество трески бѣлой, побить оную не много деревяннымъ пестикомъ и опустить въ воду на 24 часа, (*) (перемѣняя воду каждые 4 часа), а по-

(*) Треску должно вымачивать долѣе и не иначе, какъ въ протекающей рѣкѣ.

томъ вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на легкой огонь; когда совершенно размякнетъ скипятить и отставить покрытою, а предъ отпускомъ выбрать на сито, разнять пластами, и прибавивъ въ запасерованный лукъ тертаго хлѣба, положить въ горячій пастетъ рядъ трески, покрыть вышеупомянутымъ хлѣбомъ, и положивъ снова трески, продолжать пока пастетъ не будетъ полонъ, а сверху покрыть хлѣбомъ, окропить масломъ, и заколеровавъ, сложить на блюдо, сваять рамку, смазать кругомъ прованскимъ масломъ и отпустить.

56) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСУ СЪ ГРИБАМИ.

Croquettes de riz aux champignons.

Вымыть въ теплой водѣ немного рису, положить въ кастрюлю, и сваривъ грибы, какъ сказано на стр. 175, выбрать оные изъ бульону, очистить, изрубить мелко, положить въ рисъ, и вливъ немного процеженнаго грибнаго бульону, прибавить по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, прованскаго масла, очищенный корень петрушки и нашпигованные 3 штукаками гвоздики 2 луковицы, поставить на огонь и сварить подъ крышкою до мягкости; потомъ размѣшать, выложить на плафонъ, остудить на льду, и за 15 минутъ до отпуска сдѣлать изъ онаго умѣренной величины крокеты, (на подобіе котлетъ), запанеровать въ ¹кляръ и тертый хлѣбъ, и изжаривъ на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ

сторонъ до колера, сложить на блюдо и подлить грибнаго бульона.

57) КУЛЕБЯКА СЪ ГРИБАМИ И ВЯЗИГОЮ.

Coulebas aux champignons.

Сварить рисъ, какъ сказано выше, см. крокеты изъ рису; вымочить, вымыть, и сварить въ соленой водѣ съ кореньями соотвѣтственное количество вязиги, когда будетъ готова, отлить на друшлякъ, выбрать коренья и изрубить мелко; запасеровать въ обширной кастрюлѣ на прованскомъ маслѣ, темнаго мелко изрубленнаго луку, положить вязигу, рисъ съ грибами и размѣшать вмѣстѣ; за 2 часа до отпуска выложить готовое постное на дрожжахъ тѣсто, на посыпанную мукою салфетку, раскатать, наложить фаршъ, сложить продолговато-четыреугольно, и залѣпивъ края какъ должно, поднять съ салфеткою, опрокинуть осторожно на подслоенный прованскимъ масломъ листъ, обровнять, сформировать правильно, какъ должно быть кулебякѣ и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, смазать смазкою, защищать по усмотрѣнію и испечь въ горячей печкѣ до готовности, а за 5 минутъ до отпуска вынуть изъ печи, смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою, и предъ отпускомъ, разрѣзавъ порціонными кусками, уложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ.

58) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЛАПШИ СЪ РАВЮЛЯМИ.

Pâté de nouilles garni aux ravioles.

Замѣсить, раскатать и изшинковать лапшу, какъ сказано на стр. 235; опустить оную въ соленый кипятокъ, и когда закипитъ, снять съ огня, полить холодною водою, отлить на друшлакъ и осушивъ тщательно отъ воды, выложить на прованское масло въ кастрюлю, и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; потомъ, вливъ немного прованскаго масла въ шарлотную форму, поставить на плиту, и когда оно разкалится, всыпать немного невареной лапши, поджарить до желтаго цвѣта, и наложить полную форму вышесказанною заправленною лапшею, обровнять и прижавъ сверху плотно, поставить въ горячую печку, дабы пастетъ заколеровался кругомъ; за 15 минутъ до отпуска опустить равюли въ соленый кипятокъ, а между тѣмъ, вынувъ изъ печки пастетъ, срѣзать верхъ ровно съ краями, очистить изъ середины лапшу, и когда равюли скипятъ, выбрать осторожно друшлаковою ложкою, на сотейникъ, полить прованскимъ масломъ, и наложивъ въ пастетъ, покрыть собственною крышкою, отдѣлить осторожно тонкимъ ножемъ отъ краевъ шарлотной формы, и выложить на блюдо.—Надрѣзываютъ за столомъ.

РАВЮЛИ ДЛЯ СЕГО ПАСТЕТА.

Очистить нужное количество моркови, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, и прибавивъ очищенные

4 луковицы, сварить на огнѣ до мягкости; потомъ выбрать морковь на доску и изрубить мелко, а изъ бульону задѣлать на прованскомъ маслѣ соусъ, и скипятить до совершенной густоты, процѣдить, и размѣшавъ съ изрубленною морковью, выложить на плафонъ, остудить на льду; потомъ, замѣсивъ изъ крупчатой муки постное тѣсто, раскатать тонко и сдѣлать равюли, какъ сказано кн. I, стр. 78, а для смазки замѣнить яйцо, водою.

VI.

53) ОСЕТРИНА ПО-МЪЩАНСКИ.

Esturgeon à la bourgeoise.

Очистивъ нужное количество осетрины, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить не много холодною водою, положить по вкусу соли, пряностей и кореньевъ, поставить на огонь, и когда будетъ въ половину готова, вынуть пряности и коренья, положить вмѣсто оныхъ наточеннаго гарнирноу ложечкою картофеля и варить до готовности, а за 5 минутъ до отпуска, запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, положить въ кастрюлю, и скипятить, вынуть осетрину на блюдо, прибавить въ картофель немного рубленной зеленой петрушки, обложить онымъ кругомъ осетрины и полить оставшимся собственнымъ соусомъ.

54) СОТЕ ИЗЪ ЛИНЕЙ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Filets de tanche sautés aux pommes de terre.

Снять съ очищенныхъ линей филей, подрѣзать верхнюю кожу, сложить на прованское масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою, а изъ костей сварить бульонъ, и сдѣлавъ изъ онаго на прованскомъ маслѣ бѣлый соусъ, скипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю и поставить подъ крышкою на паръ; потомъ нарѣзать гарнирною ложечкою картофель, и сварить въ соленой водѣ до мягкости, а предъ отпускомъ, сливъ воду, положить немного рубленной зеленой петрушки, ложку прованскаго масла; за 15 минутъ до отпуса запасеровавъ на огнѣ филей, сложить на блюдо, залить соусомъ и выложить въ среднну картофель.

55) РУЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЛАПШЕЮ.

Filets de poisson gratiné et garni de nouilles.

Снять съ очищенной рыбы филей, очистить отъ верхней кожи и костей, и изрубить мелко, протолочь въ ступкѣ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, прибавить размоченный и отжатый въ салфеткѣ до сухости мякишъ изъ бѣлаго хлѣба, протолочь снова, выложить на столъ и, скатавъ на мукѣ продолговатые одинаковой величины рулеты, разбить каждый въ плоскій ломтикъ; на каждый ломтикъ наложивъ рядъ запасерованнаго на прованскомъ маслѣ луку, завертывать въ рулеты и укладывать на серебряное

блюдо такъ, чтобы середина осталась пустою; за полчаса до отпуска смазать прованскимъ масломъ, подлить рыбнаго бульону, поставить въ горячую печьку и испечь до готовности, поливая часто собственнымъ сокомъ, дабы не получили большого колера; потомъ приготовить и сварить ланшу, какъ сказано на стр. 235, и сложивъ съ друшлака въ кастрюлю, налить немного скипяченнымъ рыбнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, и наложить въ средину филеевъ.

56) ПАСТЕТЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Pâté de pommes de terre.

Приготовить пастетъ изъ картофельнаго пюре, какъ сказано на стр. 247, и сваривъ на пару соотвѣтственное количество картофеля, очистить, нарѣзать правильно тонкими ломтиками, положить на прованское масло въ сотейникъ, посолить и поджарить на легкомъ огнѣ до колера, переворачивая тонкимъ ножемъ осторожно, дабы не ломать ломтиковъ, а когда будетъ готово, наложить въ пастетъ, и залить сверху обжареннымъ въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнымъ лукомъ.

57) КАРТОФЕЛЬ ВЪ БѢЛОМЪ СОУСѢ.

Pommes de terre à la bourgeoise.

Запасеровать въ сотейникѣ на прованскомъ маслѣ не много муки, развести водою, и скипятивъ на плитѣ, положить обточенную сырую картофель, и варить на легкомъ

огнѣ пока картофель не сварится, а соус не укипитъ до надлежащей густоты; когда будетъ готово, положить рубленной зеленой петрушки, размѣшать и выложить въ глубокое блюдо.

58) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Petites croustades de pain aux champignons.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба круглые или овальные хрустады, надрѣзать ровно края, обжарить на прованскомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и вынуть изъ среды мякишъ; потомъ очистить отъ песку и вымыть соответственное количество бѣлыхъ шампиньоновъ, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, выжать сокъ изъ полумлимона, влить ложку прованскаго масла, положить букетъ зеленого луку и петрушки, по вкусу соли, и сварить на огнѣ; за 15 минутъ до отпуску запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, развести сокомъ изъ шампиньоновъ или грибовъ, скипятить до совершенной густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, гдѣ шампиньоны, вынуть букеты, размѣшать, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и сокомъ изъ лимона, положить рубленной зеленой петрушки или укропу, наложить горячіе хрустады полнѣе, и сложивъ на блюдо, подлить грибнаго соку и отпустить.

VII.

53) СЕЛЯНКА СЪ КАПУСТОЮ.

Selanka aux choux à la russe.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко шинкованную одну луковцу, и когда будетъ готова, положить ложку муки, запасеровать снова и развести немного водою; потомъ облашжирить нужное количество шинкованной капусты, и когда закипитъ, выбрать изъ воды друшлаковою ложкою, положить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и пряностями, выложить въ сотейникъ, скипятить на плитѣ, покрыть крышкою, поставить въ горячую печку, и когда въ половину будетъ готово, снять крышку, положить немного очищенныхъ и изрѣзанныхъ мелко соленыхъ огурцовъ, поставить снова въ печку покрытою, а когда проварится, положить очищенные и нарѣзанные рыбные филеи, и поставивъ безъ крышки въ печку, дать проварится минутъ десять, а потомъ вынуть, размѣшать, прибавить мелко нашинкованныхъ яблокъ, окропить прованскимъ масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и заколеровавъ въ печкѣ, подавать, обернувъ посуду салфеткою. — Сверхъ тертаго хлѣба кладется немного маринованныхъ вишенъ.

54) КАША ГРИБНАЯ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Gruau de semoule aux champignons.

Сваривъ грибы какъ сказано на стр. 175, процѣдить
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

бульонъ въ обширную кастрюлю и поставить на огонь, а грибы, очистивъ тщательно, изрубить мелко, положить въ бульонъ, снабдивъ по вкусу солью, влить прованскаго масла, и когда закипитъ, всыпать сухой смоленской крупы столько, чтобы каша удобно могла кипѣть 10 минутъ; потомъ размѣшать осторожно и поставить въ горячую печьку на $\frac{1}{2}$ часа, а за 15 минутъ до отпуска подслоить масломъ шарлотную форму, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, наложить плотно кашею, поставить въ горячую печьку дыбы заколоровалась, и выложивъ на блюдо, отпустить.

55) КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Choux farcis, sauce aux champignons.

Обланжирить качанъ свѣжей капусты, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, разнять листки, вырѣзать осередокъ, и разложивъ на столъ, посолить, посыпать немного перцемъ, нафаршировать постнымъ рыбнымъ фаршемъ, см. стр. 244, завернуть въ продолговатые рулеты, сложить рядами въ шарлотную форму, перекладывая каждый рядъ ломтиками копченой лососины, а верхъ покрыть листьями капусты, и положивъ нѣсколько луковицъ, налить грибнымъ бульономъ, влить ложку прованскаго масла и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; предъ отпускомъ очистить сверху капусту и лукъ, выложить на блюдо, и залить жидкимъ постнымъ соусомъ.

56) КАША ГРЕЧНЕВАЯ ЖАРЕНАЯ.

Gruau de sarrasin frit.

Сварить гречневую кашу, въ кастрюлѣ или горшкѣ, какъ сказано на стр. 240, и выложивъ въ подслоенный прованскимъ масломъ сотейникъ, сровнять, нажать крышкою плотно, а чрезъ 10 минутъ, выложивъ изъ сотейника на плафонъ, и остудить; потомъ нарѣзать порціонными круглыми или продолговатыми кусками, сложить на разогрѣтое въ сотейникѣ прованское масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера и сложивъ на блюдо, отпустить.

57) ПОЛЕНТА ИЗЪ КУКУРУЗНОЙ МУКИ.

Polenta de blé de turquie.

Приготовить постную поленту, какъ сказано на стр. 246, и когда масса умѣренной густоты будетъ до гладкости вымѣшена, выложить въ подслоенную прованскимъ масломъ шарлотную форму, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ горячую печьку подъ крышку, и потомъ, выложивъ на блюдо, отпустить. — Подается особо въ соусникѣ, поджаренный на прованскомъ маслѣ шинкованный лукъ.

58) САГО НА КРАСНОМЪ ВИНѢ СЪ КОРИЦЕЮ.

Sagou au vin rouge.

Перебрать, вымыть и обланжирить въ водѣ, пужное количество бѣлаго саго, и когда закипитъ, отлить на сито, перелить холодною водою, сложить въ умѣренную кастрюлю, положить кусокъ корицы, и наливъ краснымъ виномъ такъ чтобы саго удобно могло кипѣть, варить на

легкомъ огнѣ, а когда въ половину будетъ готово, положить по вкусу мелкаго сахару и продолжать варить, часто мѣшая, пока саго не загустѣетъ подобно размазной кашѣ, и потомъ вынувъ корицу, выложить въ глубокое блюдо.

VIII.

53) ЛЕЩЬ ЖАРЕНЬЙ.

Brême frits.

Поступить какъ сказано выше, см. жареный судакъ.

54) ЖАРЕНЬЕ ОКУНИ.

Perches frites.

Поступить какъ сказано на стр. 205, жареные сеledки, замѣнивъ коровье масло прованскимъ.

55) КОРИЮШКА ЖАРЕНАЯ.

Eperlans frits.

Поступить какъ сказано, сеledки жаренья, стр. 205, замѣнивъ коровье масло прованскимъ.

56) ОЛАДЫ НАТУРАЛЬНО.

Oladis à la russe.

Приготовить постное тѣсто (*) на дрожжахъ, какъ сказано стр. 237, и когда поднимется второй разъ какъ

(*) Для оладьевъ готовится тѣсто нѣсколько вольнѣе, дабы оное удобнѣе могло подняться; въ противномъ случаѣ оладьи бываютъ тверды.

слѣдуетъ, выдѣлать изъ онаго продолговато-круглыя оладьи, сложить на прованское масло въ сотейникъ, или на глубокий листъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ прибавить немного масла, поставить на плиту, обжарить съ одной стороны до колера и переверотивъ, дожарить въ горячей печкѣ.—При оладьяхъ подается одно изъ слѣдующаго: мелко изшинкованный и обжаренный на прованскомъ маслѣ лукъ, мармеладъ, компотъ изъ фруктовъ или варенье.

57) ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ.

Champignons frits.

Сварить нужное количество сушеныхъ грибовъ, см. стр. 175, и когда будутъ готовы, выбрать изъ бульона, очистить, обровнять до одинаковой величины, и разложивъ на столъ, посолить, запанеровать въ муку, а за 15 минутъ до отпуска запанеровать въ постный 'кляръ и тертый хлѣбъ, сложить на разогрѣтое прованское масло въ сковородѣ, и обжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо и полить собственнаго бульону.

58) КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНАЯ НА РОСТЪ.

Pommes de terre rissolées.

Очистить отъ верхней кожи картофель, сложить на ростъ, и за 25 минутъ предъ отпускомъ поставить въ горячую печку; когда заколеруется и упечется до готовности, отпустить на салфеткѣ.

Кн. I, стр. 175.

IX.

53) ГОРОХЪ СЪ КРУТОНАМИ.

Petits pois au naturel.

Перебрать и вымыть нужное количество сушеного зеленого гороху, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, поставить на огонь, и когда закипитъ, посолить, положить 3 очищенныя цѣльныя луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки, развести гороховымъ бульономъ соусъ и вскипятить; потомъ отлить горохъ на друшлякъ, выложить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, и отпустить съ крутонами.

54) ЧЕЧЕВИЦА СЪ КРУТОНАМИ.

Lentilles au naturel.

Перебрать и вымыть назначенную чечевицу, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь, а когда закипитъ, положить 3 очищенныя луковицы и одну морковь, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ изрубить мелко и запасеровать на прованскомъ маслѣ одну луковицу, и когда будетъ готова, выбрать друшлаковой ложкою изъ воды чечевицу, сложить въ кастрюлю, размѣшать, съ поджареннымъ лукомъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и прибавивъ ложку уксусу, отпустить съ крутонами.

55) КУКУРУЗА НАТУРАЛЬНО.

Blé de Turquie au naturel.

Очистить отъ листа молодую кукурузу (*), вымыть въ холодной водѣ, и за полчаса до отпуска, опустивъ въ соленую воду, сварить до мягкости, а потомъ выложить на салфетку и подавать.

56) СПАРЖА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Asperges au naturel.

Приготовить и сварить спаржу какъ сказано, кн. I, стр. 188.

СОУСЪ ПОСТНЫЙ ДЛЯ СПАРЖИ.

Запасеровать на прованскомъ маслѣ немного муки и развести водою, (въ которой варилась спаржа), какъ быть должно соусу, скипятить, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимона, солью и мушкатнымъ орѣхомъ, а предъ отпускомъ выложить спаржу на блюдо и залить соусомъ.

57) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА НАТУРАЛЬНО.

Choux-fleurs au naturel.

Очистить нужное количество цвѣтной капусты, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, и за 25 минутъ до отпуска слить воду, налить соленымъ кипяткомъ, поставить на огонь, и сваривъ до мягкости, выбрать на сито, осушить отъ воды и уложить правильно на блюдо.— Соусъ бѣлый готовится какъ сказано, см. спаржа, и

(*) Кукуруза выбирается не очень молода и не устарѣлая.

подается особо въ соусникѣ, а соусъ холодный приготовляется слѣдующимъ образомъ: очистить и вымыть зеленого астрагону, кервелю, укропу, шарлоту и петрушки, изрубить мелко все вмѣстѣ, сложить въ каменную чашку, развести уксуомъ и прованскимъ масломъ, и снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, залить на блюдѣ холодную цвѣтную капусту, или подать особо въ соусникѣ.

58) БОБЫ НАТУРАЛЬНО.

Haricots au naturel.

Перебрать, вымыть и сварить до мягкости въ соленой водѣ бобы, бѣлые или сушеные, и изрубивъ мелко и запасеровавъ на прованскомъ маслѣ одну луковицу, положить немного муки, развести бульономъ изъ бобовъ до умеренной густоты соусъ, и скипятивъ, положить въ оный отлитые на друшлакъ бобы, размѣшать, снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

—

X.

53) ПШЕННАЯ КАША СЪ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.

Gruau de millet garni aux pruneaux.

Вымыть въ теплой водѣ одинъ фунтъ пшена, положить въ кастрюлю, налить кипячею водою немного, снабдивъ по вкусу солью, положить ложку прованскаго масла, скипятить на плитѣ и поставить въ горячую печь покрывъ

тымъ; между тѣмъ вымыть и обланжирить одинъ фунтъ чернослива, и когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и выжать изъ оныхъ косточки; когда каша въ половину будетъ готова, подслоить прованскимъ масломъ шарлотную форму, наложить въ оную рядъ каши, окропить масломъ, а сверхъ каши чернослива, и покрывъ снова кашею, продолжать до верху формы; а потомъ, покрывъ плотно крышкою поставить въ горячую печку и испечь до готовности, предъ отпускомъ отдѣлить тонкимъ ножемъ кашу отъ краевъ формы, выложить на блюдо, и подавать. Сиропъ изъ чернослива подается особо.

СИРОПЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Косточки изъ сливъ истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ онымъ $\frac{1}{4}$ фунта чернослива и $\frac{1}{4}$ фун. сахара, налить водою и варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ неразварится совершенно, а сиропъ не укипитъ до надлежащей густоты; потомъ, процѣдивъ сиропъ сквозь сито, употреблять.

54) ОЛАДЫИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets à la russe aux confitures.

Приготовить постное тѣсто какъ сказано на стр. 237; прибавить мелкаго сахару съ лимонною цедрою, и когда поднимется, выложить на столъ, раскатать, и вырѣзавъ овальную выемкою нужное число кружковъ, смазать каждый смазкою, и потомъ, положивъ на средину кружка варенье безъ сиропа, покрыть другимъ кружкомъ, залепить плотно края, и сложивъ на прованское масло въ

плафонѣ, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимутся обжарить на плитѣ съ одной стороны до колера, и перевернувъ, поставить въ горячую печку, а когда будетъ дожарено до готовности, подавать.

55) ГРЕНКИ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Tartines à la marmelade de pruneaux.

Нарѣзать изъ свѣжаго бѣлаго хлѣба нужное число порціонныхъ продолговатыхъ гренокъ, сложить на ростъ и обжарить съ одной стороны до колера; потомъ наложить мармеладу изъ чернослива, на заколерованную сторону гренки, покрыть второю гренкою, обсыпать кругомъ мелкимъ сахаромъ и уложить на ростъ, а предъ отпускомъ поставить въ горячую печку, или на уголья, и заколеровать съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо и полить сверху сиропомъ изъ чернослива, см. стр. 263.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Вымыть и обланжирить назначенный для мармелада французскій черносливъ, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, выбрать изъ онаго косточки, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, и наливъ водою, разварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито, и сваривъ въ сотейникѣ густой сиропъ, (полагая на фунтъ мармеладу $\frac{1}{2}$ фун. сахару), положить въ оный мармеладъ, выкипятить до умѣренной густоты и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

56) ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЬЕ.

Pommes à la Portugaise.

Вымыть въ холодной водѣ нужное число крупныхъ хорошаго вкуса яблокъ , (не сладкихъ) вынуть выемкою средину, надрѣзать сверху кожу, сложить въ глубокой сотейникъ, и всыпавъ въ средину каждаго мелкаго сахару, покрыть плотно крышкою и поставить на большой огонь, а когда яблоки упрѣютъ до мягкости и сиропъ выкинуть до надлежащей густоты, выложить на блюдо и залить собственнымъ сиропомъ.

57) ЛЕПЕШКИ СЪ МАКОМЪ.

Beignets aux oeilletes.

Замѣсить холодною водою крутое взъ крупчатой муки тѣсто, раскатать тонко, и давъ оному устоятся, вырѣзать круглыя лепешки, разложить оныя на листѣ, проколоть концемъ ножа или вилкою во многихъ мѣстахъ средину каждаго и опускать въ кипячую соленую воду по 1 штукѣ, а потомъ, заваривъ, выкладывать друшлаковою ложкою на листъ; когда всѣ будутъ готовы поставить въ горячую печьку, и давъ желтый колеръ, вынуть, сложить одну на другую и поставить на столъ покрытыми; потомъ перебрать, вымыть соотвѣтственное количество маку, истолочь въ ступкѣ, (подливая по каплѣ воды), до мелкаго состоянія, выбрать въ чашку и положивъ соотвѣтственное количество бѣлаго меду, развести умѣренно водою, а потомъ, положивъ лепешку на блюдо, залить макомъ, и

положивъ опять лепешку, продолжать до соразмѣрной вышины, а остальнымъ макомъ залить сверху такъ, чтобы кругомъ лепешекъ на блюдѣ было достаточно макового сиропа, которымъ поливать чаще лепешки, дабы онѣя насквозь напитались влажностію.

58) КАША МАННАЯ НА МИНДАЛЬНОМЪ МОЛОКѢ.

Gruau de semoule au lait d'amande.

Приготовить изъ $\frac{1}{2}$ фун. миндаля молоко и за 15 минутъ предъ отпускомъ вскипятить на плитѣ воды, положить по вкусу сахару и соли, и опустить миндальные отолчки, а когда вскипитъ, засыпать манною крупною густую кашу, проварить какъ должно, а потомъ вливать постепенно по ложкѣ миндального молока и развести до надлежащей густоты; когда будетъ готово, вылить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясировать раскаленною желѣзною лопаткою.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.

Отпарить кипяткомъ и очистить отъ шелухи $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля и 10 штукъ горькаго, изрубить, положить въ каменную ступку и истолочь, (подливая по чайной ложкѣ холодной воды), до мелкаго состоянія, а потомъ развести водою, прожать сквозь салфетку и оставшійся на оной миндаль, сложивъ обратно въ ступку, протолочь, и разведя вторично молокомъ, процѣдить въ чашку.

XI.

53) ЖЕЛЕ ИЗЪ ФРУКТЪ.

Gelée de fruits.

Приготавливается слѣдующимъ способомъ: положить въ каменную чашку очищенныя свѣжія ягоды, размять серебряною или деревянною ложкою, (отъ мѣдной луженой ложки и посуды свѣтлый цвѣтъ желе измѣняется въ мутный) и влить немного кипятку, оставить покрытымъ пока не остынетъ; потомъ положить назначенный для желе сиропъ изъ фруктъ, размѣшать, срѣзать немного изъ лимона цедры, и прибавивъ по вкусу соку изъ онаго, положить немного вымытой бумаги для очистки, соотвѣтственное количество клею, и процѣдивъ сквозь растянутую на ножкахъ опрокинутого стула салфетку, вылить въ желейную форму, застудить, и выложивъ на блюдо, отпустить.

54) КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ И ГРУШЬ.

Compote de cerises et de poires.

Очистить и вынуть осторожно косточки изъ вишень; вскипятить до густоты сиропу въ кондитерской кастрюлѣ, (полагая на фун. фруктъ полфун. сахару), опустить въ оный очищенныя вишни, и вскипятивъ, отлить на сито; когда сиропъ изъ вишень стечетъ, какъ должно, сложить опыя на блюдо и поставить въ холодное мѣсто покрытыми, а въ сиропъ положить истолченныя мелко вишневыя ко-

сточки, и выкипятить до соответственной густоты, процедить сквозь сито и застудить на льду; предъ отпускомъ обложить вишни кругомъ компотомъ изъ грушъ, кн. I, стр. 282, и залить сверху собственнымъ сиропомъ.

55) ЖЕЛЕ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

Gelée d'orange.

Очистить изъ фунта сахару сиропъ, и когда будетъ готовъ, снять съ огня, срезать въ оный съ 4 апельсинъ цедру, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто, а между тѣмъ очистить апельсины отъ обѣихъ кожъ, вырезать вдоль слоями мягкія части безъ жилъ и зеренъ, сложить на тарелку и поставить на ледъ; когда сиропъ остынетъ, выжать въ оный по вкусу изъ лимоновъ и апельсинъ сокъ, положить ложку рому, вымытой для очистки бумаги, и процѣдивъ сквозь салфетку, влить немного въ форму, застудить, наложить рядъ очищенныхъ апельсинъ, и залить снова желе, продолжать пока форма будетъ полна; когда застынетъ, выложить на блюдо и обложить компотомъ изъ апельсинъ, см. кн. I, стр. 283.

56) КИСЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ.

Gelée (kissel) de framboise.

Очистить одинъ фунтъ малины, положить полфунта сахару, немного съ лимона цедры, влить полторы бутылки воды, вскипятить на плитѣ, и потомъ отлить на сито, а когда сиропъ стечетъ совершенно, слить оный въ кастрюлю и скипятить на плитѣ; потомъ отмѣрить особо въ

кастрюлю чайную чашку просѣянной картофельной муки, развести немного холодною водою и когда сиропъ закипитъ, влить постепенно въ оный, (постоянно мѣшая), а когда загустѣетъ какъ должно быть киселю, отставить, и остудивъ немного, выложить въ мокрую форму, поставить на ледъ, и выложивъ на блюдо, отпустить.—Сиропъ подается особо въ соусникѣ.

57) ЖЕЛЕ ИЗЪ ГРУШЪ.

Gelée de poires.

Очистить и сварить въ сиропѣ назначенныя для желе груши, и когда будутъ готовы, выбрать на тарелку и поставить на ледъ; въ сиропъ же гдѣ варились груши, прибавить лимонной цедры и соку, столовую ложку бѣлаго рому, соотвѣтственную пропорцію осетроваго клею и вымытой для очистки бумаги; потомъ процѣдить сквезь растянутую на ножкахъ опрокинутого стула салфетку, влить часть въ желейную форму, застудить, и положивъ немного груши, залить желе, опять застудить и продолжать такъ, пока форма будетъ полна; предъ отпускомъ выложить на блюдо, обложить кругомъ оставшимися грушами, и залить оныя сиропомъ, отпустить.

58) КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ЧЕРНОСЛИВУ.

Compote de pommes et de pruneaux.

Приготовить компотъ изъ чернослива, какъ сказано, кн. I, стр. 236, и компотъ изъ яблокъ, кн. I, стр. 282, а потомъ положить черносливъ на средину блюда, обло-

жить кругомъ яблочнымъ компотомъ и залить собственнымъ сиропомъ.

СТОЛЬ ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКАГО СОЧЕЛЬНИКА.

КУТЯ ИЗЪ ПШЕНИЦЫ СЪ МАКОМЪ.

Koutia de froment aux oeilletes.

Перебрать вымыть и обланжирить нужное количество пшеницы, и когда закипятъ отлить на друшлакъ, перелать холодною водою, и сложивъ обратно въ кастрюлю или горшокъ, налить водою, закипятить, покрыть плотно крышкою и поставить въ горячую печку, на 4 часа; когда упрѣтъ до мягкости, вынуть изъ печки и поставить въ холодное мѣсто, а потомъ перебрать и вымыть соответственное количество маку, истолочь въ ступкѣ въ половину, и выбравъ въ назначенную для кутьи посуду, положить меду, самую малость соли, размѣшать и класть по немногу вышесказанную холодную пшеницу, (перемѣшивать за положеніемъ каждой ложки) и если кутья окажется густа, прибавить немного холодной воды.

КУТЯ ИЗЪ РИСУ СЪ МИНДАЛЕМЪ.

Koutia de riz aux d'amandes.

Перебрать, вымыть и обланжирить нужное количество рису, и когда закипятъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить обратно въ кастрюлю, и наливъ

полиће водою, сварить до мягкости; когда будетъ готовъ, выбрать друшлаковою ложкою въ чашку, и остудить; отпарить и очистить отъ щелухи соответственное количество сладкаго миндаля, (полагая на фунтъ рису $\frac{1}{4}$ фун. миндаля сладкаго и 5 миндалинъ горькихъ), изрубить и истолочь оное въ ступкѣ до мелкаго состоянія, а потомъ, вынувъ въ назначенную для кутьи посуду, положить мелкаго сахару, размѣшать, развести немного водою, положить рисъ и размѣшавъ какъ должно, отпустить.

СУПЪ МИНДАЛЬНЫЙ СЪ САГОМЪ.

Potage d'amandes au sagou.

Вымыть въ обширной кастрюлѣ нужное количество бѣлаго саго, налить холодною водою полиће и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на сито, перелить холодною водою, и выложивъ въ суповую чашку оставить покрытымъ въ холодномъ мѣстѣ; а за 5 минутъ до отпуски залить миндальнымъ молокомъ, какъ должно быть супу; размѣшать, снабдить по вкусу сахаромъ и отпустить холоднымъ.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.

Ошпарить и очистить отъ щелухи нужное количество миндаля сладкаго, (полагая на 10 персонъ $1\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 20 миндалинъ горькихъ), и изрубивъ мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, развести водою, процѣдить сквозь салфетку, а оставшійся миндаль въ салфеткѣ, положить обратно въ ступку, протолочь, развести, процѣдить, и

повторять оное до 3-хъ разъ ; послѣдній разъ выжавъ до сухости изъ миндаля молоко , снабдить оное по вкусу сахаромъ и употреблять.

ПИРОЖКИ СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés russe garni de gruau.

Приготовить постное тѣсто, какъ сказано на стр. 237, и грибную кашу стр. 255, и за $\frac{1}{2}$ часа предъ отпускомъ, раскатавъ тѣсто въ полпальца , вырѣзать изъ онаго выемкою кружки , наложить сверхъ каждаго каши , залѣпить , защипать красиво, уложить на подслоенный прованскимъ масломъ листь и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся, смазать смазкою и поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы , вынуть , смазать прованскимъ масломъ, покрыть салфеткою и чрезъ 5 минутъ , сложивъ на блюдо, подавать.

ПИРОЖКИ СЪ ВЯЗИГОЮ И РЫБОЮ.

Petits pâtés garnis de poisson.

Приготовить какъ сказано на стр. 237, см. пирожки разтегаи.

СТУДЕНЬ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ХРЪНОМЪ.

Aspic de poisson à la russe, sauce au raifort.

Приготовить какъ сказано, рыба заливная, см. стр. 241.

ВАРЕНИКИ СЪ КАПУСТОЮ.

Vareniki aux choux.

Вымывъ въ водѣ шинкованшую кислую капусту, сложить въ обширную кастрюлю, налить водою, поставить на

плиту и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на друшлякъ и остудить, а потомъ запасеровавъ на прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнаго луку, сложить въ оный сваренную капусту, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; замѣсить и разкатать прѣсное постное тѣсто, (мука разводится водою), и вырѣзавъ изъ онаго выемкою умѣренной величины кружки, положить на каждый капусту, сложить края вмѣстѣ и залѣпить такъ, чтобы изнутри капуста не была видна, и когда все будетъ готово, сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткою; за 10 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, покрыть, вскипятить, и когда всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою въ назначенную для варениковъ посуду, полить прованскимъ масломъ, размѣшать и подавать. — Для любителей поджаривается въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ и поливаются онымъ вареники.

ВАРЕНИКИ СЪ ЧЕРНОСЛИВОМЪ.

Vareniki à la marmelade de pruneaux.

Вымыть, налить водою и разварить на плитѣ до мягкости нужное количество чернослива, а когда будетъ готовъ протереть сквозь сито, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, и выкипятить до густоты, остудить; потомъ приготовить тѣсто какъ сказано выше и поступить во всемъ см. вареники съ капустою. — Должно тщательно наблюдать, накладывая мармеладъ на кружки тѣста, чтобы края она-

го не были замочены, въ противномъ случаѣ, хотябы и крѣпко оныя были слѣплены, развариваются въ кипяткѣ, а разваренный одинъ, лишаетъ бѣлизны другихъ.

КАРПЪ СЪ МЕДОМЪ.

Carpe à la polonaise sauce au miel.

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, разрѣзать онаго крупными звенами такъ, чтобы послѣ можно было уложить на блюдѣ въ цѣломъ видѣ; потомъ положить въ обширную кастрюлю кухонную ложку меду, поставить на огонь и выкипятить до кармеля, а когда заколеруется, влить ложку прованскаго масла соотвѣтственно муки, размѣшать, развести водою до соусной густоты, положить 3 очищенныя луковицы, прыностей, по вкусу уксусу и соли, закипятить и опустивъ въ оный карпа, покрыть крышкою и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, выбрать осторожно на блюдо, поставить въ холодное мѣсто, соусъ процѣдивъ на ситейникъ, и прибавить ложку пюре изъ 'томатовъ, стаканъ хорошей мадеры, уксусу и отвареннаго меду, сколько будетъ требовать вкусъ, вскипятить до надлежащей густоты и процѣдивъ сквозь сальфетку, влить въ гарниръ половину, который застудить на льду, потомъ выложивъ оный въ средину карпа, сформировать звена такъ, чтобы карпъ имѣлъ видъ цѣльнаго, а гарниръ былъ въ срединѣ вмѣсто фарша и залить сверху стальнымъ соусомъ.

ГАРНИРЪ ДЛЯ КАРПА.

Очистить и сварить въ соусѣ до мягкости немного кишмишу, съ частію сладкаго миндаля, а потомъ очистить и обжарить на прованскомъ маслѣ, и сварить въ соусѣ до мягкости такую же пропорцію мелкаго луку, а когда будетъ готовъ, выложить въ изюмъ и поставить въ горячую воду на парь, (шампиньоны, грибы, печенки изъ налимовъ и кнели могутъ быть прибавляемы къ сему гарниру); когда соусъ будетъ готовъ, процѣдить половину въ гарниръ и поступить далѣе, какъ сказано выше.

ВАТРУШКИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Vatroucki au confiture.

Приготовить постное тѣсто съ сахаромъ и лимонною цедрю, какъ сказано стр. 237 и когда поднимется, выложить на посыпанный мукою столъ, раскатать оное въ половину мезиннаго пальца, и давъ немного выстояться, вырѣзать выемкою кружки, положить сверхъ каждого назначенное для ватрушекъ варенье, (безъ сиропа), загнуть или защипать красиво края, сложить на подслоенный прованскимъ масломъ листъ и поставивъ въ теплое мѣсто, дать подняться, какъ должно, смазать смазкою и поставить въ горячую печку, и когда въ половину будутъ готовы, посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать, вынуть и выложить на блюдо.

ВАТРУШКИ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Vatroucki de pommes.

Поступить какъ сказано выше, варенье же замѣнить яблоками или мармеладомъ. стр. 286.

РЫБА ЖАРЕНАЯ.

Poisson frits.

Преимущественно избирается изъ сортовъ сказанныхъ въ постныхъ обѣдахъ, см. рыба жареная, и естлибы по обстоятельствамъ оказалась надобность назначить для жаркаго изъ крупныхъ рыбъ, т. е. бѣлужины, осетрины, сомины, крупной щуки, бѣлорыбицы и тому подобной, въ такомъ случаѣ должно за 2 часа до отпуска полить прованскимъ масломъ, подлить чумичку соленой воды и поставить въ горячую печку, чтобы въ началѣ проварились на сквозь, а потомъ постепенно заколеровалась, какъ быть должно жареной рыбѣ, почему требуется тщательное наблюдение, поливая и оборачивая оную часто, дабы не пригорѣлъ снизу сокъ, и сверху много не заколеровалась.

ЛЕПЕШКИ СЪ МАКОМЪ.

Beignets aux oeillettes.

Приготовить какъ сказано на стр. 265.

ЛЕПЕШКИ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Beignets à la marmelade.

Испечь лепешки, какъ сказано на стр. 265, и приготовить ¹мармеладу изъ фруктъ по жижѣ, а потомъ перемазавъ каждую, сложить на блюдо одну на другую и полить сверху и кругомъ остальнымъ мармеладомъ.

КОМПОТЪ ИЗЪ ФРУКТЪ СУШЕНЫХЪ.

Compote de fruits.

Сушеные фрукты раздѣляются на 2 сорта, первымъ называются тѣ, которые сушатся на воздухѣ или въ легкомъ жару на ниткахъ, очищенными отъ верхней кожи и зеренъ, съ оными поступить слѣдующимъ способомъ : вымыть въ теплой водѣ назначенныя для компота фрукты , сложить въ кастрюлю , налить водою и сварить до мягкости, а когда будутъ готовы, выбрать, уложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; потомъ , процѣдивъ сиропъ сквозь салфетку въ кондитерскую кастрюлю , положить на каждый фунтъ фруктъ по $\frac{1}{4}$ фунт. сахару, кусокъ цедры изъ свѣжаго лимона и сваривъ на огнѣ до надлежащей густоты, остудить на льду, и залить онымъ на блюдѣ компотъ.

Вторымъ сортомъ называются фрукты мелкія, сушенныя въ печкѣ, нечищенными, которыя вымывъ тщательно теплою водою, перебрать, вымыть вторично, выложить въ горшекъ, положить кусокъ корицы, меду или сахару по усмотрѣнію, и покрыть крышкою такъ, чтобы она покрыла паложенныя до половины горшка фрукты, налить водою, покрыть плотно второю крышкою и замазать ржанымъ тѣстомъ; потомъ закипятить на огнѣ и поставить въ горячую печку на 4 часа, (можно болѣе или менѣе смотря по величинѣ горшка, достоинству фруктъ и жару въ печкѣ); когда будутъ готовы отставить въ холодное мѣсто, и остудивъ на льду, снять крышку, собрать верхній слой особо, а остальные выложить на блюдо съ сиропомъ.

КИСЕЛЬ МИНДАЛЬНЫЙ.

Gelée (kissel) d'amande.

Приготовить миндальное молоко (по-гуцѣ), какъ сказано на стр. 266, развести онымъ назначенную для киселя картофельную муку; закипятить въ кастрюлѣ воды, положить по вкусу мелкаго сахару, мѣшать и лить въ оную постепенно разведенную муку, пока кисель какъ должно не загустѣетъ, а потомъ обмочивъ въ холодную воду форму, наполнить киселемъ, и застудивъ на льду, выложить на блюдо.—Миндальное молоко подается особо.

КИСЕЛЬ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Gelée (kissel) de canneberge.

Поступить во всемъ какъ сказано, см. кисель малиновый стр. 268. При семъ подается сиропъ, а иногда миндальное молоко.

ЗАКУСКИ.**БУДИНГИ ИЗЪ ЛИВЕРА, ПО-НѢМЕЦКИ.**

Boudin blanc à l'allemande.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости часть свиного ливера, т. е. легкаго и сердца; когда будетъ готово, вынуть на доску и изрубить мелко, а потомъ изрубить также и запасеровать на маслѣ до готовности соотвѣтственную пропорцію луку, положить въ оный рубленый ливеръ, размѣшать, вбить 8 желтковъ, снабдить по вкусу солию,

толчеными пряностями, развести немного густыми сливками, и разливъ въ очищенныя тонкія свиныя кишки, поступить какъ сказано, см. будинги кн. I, стр. 262, и когда остынутъ завернуть въ бумагу и разогрѣть на ростѣ.

ФОРШМАКЪ ЛИВОНСКІЙ ИЗЪ РЫБЫ.

Forchmak de livonie.

Нарѣзать сальпикономъ жареные рыбныя очищенные филеи изъ селетки; отмѣрить въ кастрюлю 2 столовыя ложки масла, размѣшать до бѣлаго состоянія, положить 5 желтковъ ложку муки, и сбитые въ пѣну бѣлки размѣшать снова, а потомъ положивъ вышесказанные филеи, выложить на растопленное масло въ сковороду и поставить въ горячую печь; когда упечется и заколеруется какъ должно, вынуть, изрѣзать порціонными кусками, и сложивъ на тарелку, подать горячими.

ЛОСОСИНА, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Saumon à l'italienne.

Приготовить изъ лосося маленькія филеи, и запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко изрубленнаго луку, съ частицею чесноку; когда будетъ готово, положить на оное филеи и запасеровать до готовности; потомъ выбравъ и уложивъ на тарелку, прибавить на сотейникъ немного соуса, выкипятить до густоты, размѣшать съ рубленными шампиньонами и петрушкою, и полить онымъ на тарелкѣ филеи.

СЕЛЕДКА СО СЛИВКАМИ.

Harengs à la crème.

Вымыть, очистить и снять съ костей нужное число селедокъ, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, размѣшать, и прибавить не много сливокъ и толченыхъ сахарныхъ сухарей, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ и поставить въ горячую печьку; когда будетъ готово, обозначить на сотейникѣ круглую выемкою кружки, подрѣзать оныя ножемъ, и снявъ осторожно ложкою на раковины, отпустить горячими.

КАМБАЛА КОПЧЕНАЯ.

Turbotin fumé.

Обрѣзать у копченой камбалы боковыя перья, сложить въ чашку, налить пивомъ и оставить въ такомъ положеніи 4 часа; за 10 минутъ до отпуска вынуть, осушить салфеткою, сложить на ростъ, и изжаривъ съ обѣихъ сторонъ на угольяхъ, (непересушить) сложить на тарелку.

БУДИНГИ СЪ КАШЕЮ.

Boudin à la polonaise.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ до готовности немного луку, опустить въ оный столько же мелко нарѣзаннаго внутренняго свиного сала и поставить на огонь; когда закипитъ, положить соотвѣтственную по надобности пропорцію рассыпчатой 'каши, изъ смоленскихъ крупъ,

размѣшать, развести немного густыми сливками, и прибавивъ процѣженной свиной крови сколько по цвѣту окажется нужно, снабдить солью и толчеными пряностями, разлить въ очищенныя тонкія свинья кишки, завязать, опустить въ кипящую соленую воду и варить 15 минутъ; потомъ выбрать на плафонъ, наложить легкой прессъ, и когда остынутъ, сложить на растопленное въ сковродѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и сложить на тарелку съ масломъ вмѣстѣ.

БАРАНЬИ ПОЧКИ НА ХРУСТАДАХЪ.

Petites croustades garnies de rognons de mouton.

Изшинковать мелко и запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ одну луковицу, изрѣзать пластинками, назначенныя для сего бараньи почки, и когда лукъ будетъ готовъ сложить почки въ кастрюлю, запасеровать снова, прибавить ложку густаго соуса, по вкусу соли, перцу, темного рубленой зеленой петрушки, размѣшать, наложить въ обжаренные хрустады, и подавать горячими.

КИШКИ СЪ ГРЕЧНЕВОЮ КАШЕЮ, ПО-САМОГИТСКИ.

Boudin à la samoghite.

Взять отъ колбасника очищенныхъ тщательно, толстыхъ свиныхъ кишекъ, свѣжей свиной крови, часть ливера, т. е. легкаго съ сердцемъ, печенки, и внутренняго жиру, и поступить слѣдующимъ способомъ: кишки вымыть

въ водѣ, завязать одинъ конецъ голландскими нитками, переверотить; кровь процѣдивъ сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто; легкое съ сердцемъ, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою полѣе, посолить, сварить до мягкости, и вынуть на доску изрубить мелко; а бульонъ, въ которомъ оное варилось, поставить на плиту, положить мелко изрѣзаннаго полфун. свиного внутренняго жиру, и когда закипитъ, снабдить по вкусу солью, толчеными 'пряностями, засыпать фунтомъ гречневой крупы вольную кашу, въ видѣ размазней, и прокипятить 10 минутъ, снять съ огня, положить легкое съ сердцемъ и влить полфун. крови; потомъ изрубить мелко сырую печенку, пропустить сквозь друшлякъ, размѣшать вмѣстѣ и нафаршировать кишки такъ, чтобы $\frac{1}{4}$ кишки была не наполнена, а потомъ завязавъ, опустить въ соленый кипятокъ и варить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ часа, смотря по толщинѣ и величинѣ кишки; когда будутъ готовы, выбрать на плафонъ и остудить; за полчаса до отпуска положить на сковроду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, и обжарить въ горячей печкѣ съ обѣихъ сторонъ до колера. Кишки въ холодномъ мѣстѣ могутъ консервоваться нѣсколько дней.

ТАРТИНЫ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЗГАМИ.

Tartines aux cervelles de veau.

Надрубить верхнюю кость, и вынуть осторожно изъ телячей башки мозги, опустить оные въ холодную воду и когда краснота отстанетъ, снять съ оныхъ верхнюю кожи-

цу, сложить въ кастрюлю, налить водою, посолить положить одну луковицу, ложку уксусу и поставить на плиту; когда закипитъ снять, остудить, вынуть изъ воды, осушить, нарѣзать пластами, сложить на приготовленные изъ бѣлаго хлѣба тартины, замаскировать краснымъ соусомъ и посыпать сверху рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ.

УШКИ ТЕЛЯЧЬИ МАРИНОВАННЫЯ.

Oreilles de veau marinées.

Очистить и сварить ушки какъ сказано, см головки кн. I стр. 302, и когда будутъ готовы, выбрать въ каменную посуду, налить уксусомъ, положить изрѣзанныя пластами 2 луковицы, по вкусу соли и пряностей, покрыть бумагою и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня; потомъ выбрать ушки на тарелку, а нѣсколько пластовъ луку на доску, и изрубивъ оный мелко, собрать въ чашку, прибавить рубленной зеленой петрушки, астрагону или кервелю, немного прованскаго масла и залить онымъ ушки.

ТОНЪ МАРИНОВАННЫЙ.

Thon mariné.

Привозятъ въ С. Петербургъ изъ Англіи и Франціи въ жестяныхъ банкахъ, которыя откупоривъ, выложить рыбу на тарелку и залить собственнымъ сокомъ, съ частію рубленной зеленой петрушки.

РАКЪ МОРСКОЙ МАРИНОВАННЫЙ.

Homard mariné.

Доставляютъ въ С. Петербургъ изъ Англіи и Франціи

въ жестяныхъ банкахъ; поступать съ оными какъ сказано выше, см. тонъ маринованный.—При семь подается рубленая зелень особо.

ХОЛОДНЫЕ КРЕПИНЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ.

Crêpinettes de gibier à la gelée.

Приготовить филей изъ куропатокъ въ крепинетѣ, см. кн. I, стр. 163, и остудивъ оное, сложить на тарелку и подать съ лапшикомъ.

ФОРШМАКЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Forchmak de veau.

Приготовить форшмакъ, какъ сказано на стр. 279. — Рыбу замѣнить жареною телятиною или другимъ жаркимъ, селедка же употребляется своимъ порядкомъ; далѣе поступить во всемъ какъ сказано въ оной статьѣ.

САЛЬПИКОНЪ НА ХРУСТАДАХЪ.

Petites croustades garnies en salpicon.

Изрѣзанное сальпикономъ жаркое сложить въ кастрюлю, налить очищеннымъ лапшикомъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и уксусомъ, вылить на сотейникъ и застудить; потомъ изрѣзать оное по усмотренію, наложить на тартины и убрать сверху рубленною зеленью.

СЫРЪ ЛИТОВСКІЙ СЪ ТМИНОМЪ.

Fromage lithuanien au cumin.

Сыръ съ тминомъ готовится въ каждомъ хо-

зйствѣ, гдѣ скоть молочный имѣется, въ кускахъ различнаго формата. Въ Литвѣ готовятъ маленькія, круглыя, на подобіе яйца, вкусомъ гораздо выше прочихъ, съ которымъ поступить какъ сказано, сыръ швейцарскій, кн. I, стр. 253.

РУЛЕТЪ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Rolpince à la hollandaise.

Взять нужное количество говядины мягкой отъ внутренняго филея, и столько же телятины, баранины, свинины, немного вѣтчины и свиного шпику, (можно и дичи), изрѣзать оное крупными продолговатыми кусками, посолить, положить толченыхъ пряностей, размѣшать, и потомъ снявъ съ наружнаго филея кожу, положить въ средину оной вышесказаннаго, завернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, обложить кореньями и костями, налить бульономъ или водою, прибавить стаканъ мадеры и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда говядина будетъ готова, а сокъ осадится до глянцу, вынуть оную на блюдо, остудить въ холодномъ мѣстѣ, и снявъ съ соку жиръ, процѣдить особо и застудить, а потомъ очистить отъ нитокъ, нарѣзать по усмотренію и залить собственнымъ сокомъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ ТВОРОГУ СО СМЕТАНОЮ.

Tartine de fromage à la crème.

Приготовить нужное количество свѣжаго творогу, от-

жать подъ прессомъ до сухости, и наръзать оный пластами; наръзать изъ ржанаго хлѣба нужное число тартинокъ, смазать масломъ, положить на каждую по ломтику творогу, покрыть сметаною, и положивъ другой ломтикъ, покрыть снова, а сверхъ сметаны посыпать толченою корицею.

СЫРЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Fromage de brie.

СЫРЪ ЛИМБУРГСКІЙ.

Fromage de limbourg.

И ШВЕЙЦАРСКІЙ СЫРЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Fromage de gruyère vert.

Поступить какъ сказано сыръ швейцарскій, кн. I, стр. 263.

КОЛБАСА БРАУНШВЕЙГСКАЯ.

Saucisson de Brunsvick.

ФИЛЕЙ ИЗЪ ПОРОСЕНКА И КОЛБАСА ЛЮНСКАЯ.

Filet de cochon fumé et saucisson de Lyon.

Подаются очищенными отъ верхней кожи, наръзанныя ломтиками и уложенныя порядкомъ на тарелки для закусокъ.

ТАРТИНЫ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Tartines garnies au salpicon.

Наръзать сальпикономъ корнизоновъ маринованныхъ

грибовъ, жареной телятины и другаго жаркаго, сваренаго копченаго языка или вѣтчины, и сложить оное въ кастрюлю, влить выкипяченнаго до густоты краснаго соуса, размѣшать, снабдить по вкусу солью и сокомъ изъ лимона, наложить на тартины и осыпавъ сверху тертымъ хлѣбомъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

ТАРТИНЫ СЪ ТЕЛЯЧЕЮ ПЕЧЕНКОЮ.

Tartine au foie de veau.

Отдѣливъ часть телячей печенки, нашпиговать оную толстыми кусками шпигу, сложить въ кастрюлю, обложить кругомъ нашинкованнымъ лукомъ, снабдить солью и пряностями, положить кусокъ масла и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности; потомъ вынуть печенку, а изъ соку снять жиръ, прибавить ложку густаго соуса, вскипятить и протереть сквозь сито; предъ отпускомъ изрѣзать печенку правильными ломтиками, сложить оныя на тартины, (перемазывая каждый ломтикъ вышесказаннымъ), и заглясеровать глянсомъ.

СЫРТЫ НАТУРАЛЬНО.

Petits poissons salés.

Раздѣлить сырты пополамъ, снять осторожно верхнюю кожу и подать на тарелкѣ натурально.

ЯЗЫКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Langue de bœuf farcies.

Привозныя изъ за границы подаются натурально, см.

колбаса московская, кн. I, стр. 258. Приготовленія здѣшняго подаются съ ланспикомъ съ соусомъ равиготомъ, см. кн. I, стр. 300. Равиготь остудить заблаговременно на тарелкѣ, а кругомъ онаго обложить очищеннымъ языкомъ.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ КНИГИ.

О Г Л А В Л Е Н И Е

ВТОРОЙ КНИГИ.

	Стр.		Стр.
Предисловіе	III	12) Буфетъ кандитер-	XXVIII
Взглядъ на древнюю и		скаій	XXVIII
современную Гастроно-	V	13) Буфетъ столовій	XXVIII
мію.		ПРОДОЛЖЕНІЕ ПРАВИЛЪ	
Баль	XIV	ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА:	
Баль утренній или зав-		Столь въ день Св. Па-	XXX
тракъ съ танцами . . .	XV	схи	XXX
Баль вечерній или чай		Столь въ Рождественскій	
съ танцами	XVI	сочельникъ	XXXII
Баль обыкновеннымъ по-			
рядкомъ	XVII	I.	
Баль порядкомъ англій-		Супъ изъ утки съ перловы-	63
скимъ	XVIII	ми крупами, по-польски.	63
Баль первоклассный	XIX	Супъ изъ разныхъ корень-	
		евъ, съ пармезаномъ,	
ОБЪЯСНЕНІЕ БАЛЬНЫХЪ		по-италіански	—
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:		Супъ пюре изъ тыквы.	64
1) Шоколадъ	XXII	Супъ пюре изъ вѣтчины	—
2) Кофе.	XXIII	Супъ изъ гусиныхъ потро-	—
3) Принадлежности къ		ховъ	—
шоколаду, кофе и		Супъ раковый по-мѣщан-	65
чаю	—	ски	65
4) Десертъ.	XXIV	Супъ кремъ изъ рису	66
5) Питье	—	Супъ пюре изъ куръ съ	67
6) Чай	XXV	равиолями	67
7) Мороженое.	—	Супъ изъ молодого гороху	
8) Конфекты	XXVII	съ рисомъ	—
9) Оранжевъ	—	Супъ пюре изъ луку	—
10) Маседуанъ	—	Супъ изъ молодого бара-	68
11) Пирожныя для бу-		шка съ рисомъ	68
фетовъ	—	Супъ пюре изъ гороху съ	
		гарниромъ	—

II

	Стр.
Гарниръ	69
Супъ пюре изъ зайцевъ, по-малороссійски	—
Гренки малороссійскіе для супу изъ зайца	70
Супъ лейzenованный съ фаршированными огурцами	—
Огурцы фаршированные	71

II.

Консоме съ клѣцками изъ картофеля	—
Клѣчки изъ картофеля	—
Окрошка изъ дичи	72
Консоме съ кербелемъ	—
Консоме съ латукомъ и пармезаномъ	73
Консоме со спаржею	—
Консоме со щавелемъ	—
Супъ калія съ астрагономъ	—
Консоме съ пореемъ и гренками	74
Консоме съ клѣцками гречневыми	—
Гречневья клѣчки	—
Консоме съ фаршированной капустою	—
Консоме съ фикателями	75
Консоме съ гречневою кашею	—
Консоме съ манною крупою	—
Консоме съ налѣсниками	—

III.

Ватрушки съ творогомъ	76
---------------------------------	----

	Стр.
Пирожки изъ бріюшнаго тѣста, по-французски	76
Бріюшное тѣсто	77
Сосиски изъ зайца, глянсованныя	—
Атлеты изъ телячьихъ молокоъ, по-французски	78
Вольванты съ макаронами по-милански	—
Пирогъ изъ блиновъ, съ телячьимъ ливеромъ	79
Вольванты съ устрицами и бешемелью	—
Крокеты изъ телячьихъ почекъ, съ кашею	80
Пирожки (à la Napoléon) слоеные	—
Пирожки рисоли изъ рыбы	81
Сальпиконъ изъ рыбы для пирожковъ	—
Тартлеты съ выпускными яйцами	82
Суфле изъ прозрачныхъ блиновъ	—
Пирожки (sausselis) съ фаршемъ	83
Крокеты изъ рыбы съ бешемелью	—

IV.

Филей изъ лося, по-литовски	84
Холодное изъ телячьихъ языковъ, натурально	—
Языкъ воловій по-флотски	85
Битокъ со сметаною	86
Галантинъ изъ индѣйки	87

Стр.	Стр.		
Кострець воловій подь бешемелью	87	Телячьи ушки фаршированные, съ краснымъ соусомъ	97
Филей изъ ростбифа, на холодное, съ равиготомъ	—	Карпъ подь бешемелью	98
Филей изъ поросёнка шпигованный съ шинкованною капустою	88	Фрикандо телячье, съ маседуаномъ	—
Филей изъ лососины на холодное, по-провански	—	Сиги жареныя на ростѣ, поанглійски	—
Гвись изъ поросёнка, по-нѣмецки	89	Штуфадъ съ красною капустою	99
Пастеть съ вѣтчиною, по-французски	90	Красная капуста	—
Бифтексъ жареный, по-французски	—	Телячьи молоки съ разнымъ гарниромъ	100
Студень изъ телячьихъ ножекъ и грудинокъ	91	Филей изъ лося, по-польски	—
Хрѣвъ для студня со сметаною	92	Индѣйка фаршированная сосисками	—
Солонина съ хрѣвомъ на холодное	—		
V.		VI.	
Котлеты изъ рыбы, на щавель	—	Пулярда фаршированная, по-испански	101
Бараній бокъ, фаршированный гречневою кашею	93	Пудингъ изъ рыбы съ ершевыми филеями	102
Фаршъ	—	Цыплята съ лапшею	103
Лещъ фаршированный, съ краснымъ соусомъ	94	Фрикасе изъ цыплятъ, съ шампиньонами	—
Лаксъ-форель глясованная, съ соусомъ матлотомъ	—	Угръ съ бѣлымъ соусомъ	104
Гарниръ-матлотъ для форели	95	Соусъ изъ зайца, по-французски	105
Гвись изъ оленя маринованный	96	Котлеты пожарскіе изъ куръ, натурально	—
Жареныя рулеты изъ судака, по-нѣмецки	—	Соте изъ бекасовъ, на пюре изъ артишоковъ	106
		Корюшка подь бѣлымъ соусомъ	107
		Телячья грудинка, фаршированная черносливомъ	—

	Стр.
Филей съ налимовъ въ папильотахъ	108
Филей изъ тетеревей съ маседуаномъ	—
Миноги, по-французски .	109
Гатчинскія форельки съ равиготомъ	—

VII.

Головка телячья въ вольвантѣ	110
Соусъ изъ молодыхъ утокъ съ оливками. .	—
Настетъ изъ дичи горячій, по-французски	111
Хрустадъ изъ хлѣба, гарнированный бланкетомъ	112
Бланкетъ	—
Соте изъ цыплятъ на пюре изъ дичи	113
Вольвантъ гарнированный рубцами, по-польски .	—
Хрустадъ изъ дроздовъ со сморчками	114
Сморчки	115
Суфле изъ картофеля съ ершевыми филеями. .	—
Жаворонки фаршированные и жареные, по-французски	116
Тортъ изъ цыплятъ, по-польски	117
Каплуиъ натурально	118
Вольвантъ гарнированный лягушками.	—
Цыплята съ огурцами .	119
Кнели изъ куръ, съ кон- соме	—

VIII.

Жаркое, рябчики по-французски	120
Жаркое, драхва маринованная	—
Жаркое, барашекъ	121
Жаркое, голуби жареные въ листѣ виноградномъ. .	—
Жаркое, телячья грудинка, по-мѣщански	122
Жаркое, бѣлыя шпигованныя куропатки . .	—
Жаркое, кролики по-французски	123
Жаркое, шпигованный каплуиъ	—
Жаркое, дикій поросенокъ	—
Жаркое, филей изъ барашка, по-татарски	124
Жаркое, дикія утки-чирки .	—
Жаркое, пулярда по-польски	—
Гусь фаршированный яблоками	125
Жаркое, телятина, шпигованная вишнями.	—

IX.

Пюре изъ зеленого гороху, въ хрустадѣ	126
Пюре изъ селлерею, съ крутонами.	—
Патлижаны съ бешемелю.	127
Капуста свѣжая, по-нѣмецки	—

	Стр.		Стр.
Свекла съ бешемелью	128	Пирогъ изъ слоёнаго тѣста съ орѣхами	138
Горохъ, по-французски	—	Пудингъ изъ хлѣба, съ сабаіономъ	139
Макароны съ томатами, по-италиански	129	Тортъ изъ рису съ мармеладомъ абрикоснымъ	140
Рѣпа глянсовая съ виномъ малагою	—	Вафли портерныя	141
Фаршированная капуста съ краснымъ соусомъ	130	Нокль съ вареньемъ, по-пѣмецки	142
Картофель à la maître d'hôtel	—		
Лукъ фаршированный, по-испански	—	XI.	
Шампильоны натурально	131	Желе изъ черной смородины	—
Хлѣбъ или (croûte) для шампильоновъ	132	Кремъ-шарлотъ прусскій съ ананасами	143
Горохъ по-французски, со шпигомъ	—	Мороженое изъ фисташекъ	—
Яичница съ трюфелемъ	—	Кремъ изъ яблокъ съ ликеромъ кирасо	144
X.		Желе изъ винограду	145
Пирожки изъ женвасу, съ кремомъ заварнымъ	133	Кремъ съ рисомъ и мараскиномъ	—
Суфле съ мармеладомъ яблочнымъ	134	Мороженое изъ земляники на постаментѣ	146
Вафли сливочныя, со сбивкою	—	Постаментъ для мороженого	—
Кольцы изъ петиту глянсованныя	135	Кремъ изъ бургонскаго вина	147
Пирогъ крымскій съ изюмомъ	136	Желе изъ розановъ	—
Тартлеты изъ ржанаго хлѣба, съ яблоками	—	Шарлотъ изъ бисквиту, съ мороженымъ	148
Трубочки со сливками	137	Сливочное мороженое	—
Кольцы изъ петиту жаренныя, съ мармеладомъ	138	Желе (à la d'Artois) въ пирожкахъ	149
Меринги со сбитыми сливками	—	Кремъ заварной въ чашкахъ съ корицею	—
		Пломбиръ рисовый, по-португальски	150

Стр.		Стр.
150	Кремъ изъ каштановъ, съ мараскиномъ	168
	Тортъ вѣнскій	—
	Кремъ съ мараскиномъ	—
	Желе съ ананасами	—
<i>Столъ въ день Св. Пасхи.</i>		
	<i>Для сырной недѣли</i>	
	<i>(масляницы).</i>	
	I.	
151	Пасха изъ творогу	169
152	Яйца крашеные	—
153	Куличъ	—
154	Барашекъ изъ масла	170
155	Постаментъ для барашка	—
—	Вѣтчина свѣже-просольная	—
156	Вѣтчина копченая	—
—	Горчица англійская	170
—	Горчица французская собесомъ шампа	—
158	Сосиски	—
—	Барашекъ фаршированный Фаршъ для барашка	—
159	Голова дикаго вепря фаршированная	—
—	Поросёнокъ фаршированный	171
161	Фаршъ изъ лапши для поросёнка	—
—	Индѣйка фаршированная картофелемъ съ трюфелями	172
—	Телятина жареная, польски	—
162	Глухарь фаршированный	—
163	Каша разсыпчатая, съ рябчиками	173
—	Баба натурально	174
164	Баба съ шафраномъ	—
166	Эссенція изъ шафрана	—
—	Баба съ мармеладомъ	—
167	Пляцки	—
—	Марцыпаны	—
—	Супъ изъ щавеля лейзеннованный съ рыбою	175
—	Супъ пюре изъ луку съ кнелями	—
—	Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями	—
—	Супъ молочный съ лапшею	—
—	Супъ изъ перловыхъ крупъ со сметаною	—
—	Борщъ изъ рыбы съ ушками	—
—	Ушки изъ рыбы	—
—	Супъ изъ рыбы съ лапшею	—
—	Уха изъ разной рыбы съ кореньями	—
	II.	
—	Супъ изъ черники съ ноклями	—
—	Супъ изъ корюшки, польвонски	—
—	Супъ изъ сухихъ фруктовъ съ равиолями	—
—	Равиоли для суповъ изъ фруктъ	—
—	Уха изъ рыбы съ кнелями	—

	Стр.		Стр.
Бульонъ изъ грибовъ съ лазанками.	175	V.	
Бульонъ грибной	—	Котлеты изъ рыбы со спаржею	187
Лапша натурально.	—	Пастеть изъ макаронъ съ копченою лососяною.	188
Грѣтое пиво со сметаною	176	Вольвантъ съ фаршированной кнелю	—
Шохлабка съ картофелемъ.	—	Пастеть съ лососяною горячій	189
III.			
Кулебяка изъ блиновъ съ фаршемъ	177	Форель по-флотски	190
Пирожки розенгарда	178	Щука фаршированная съ соусомъ	—
Хрустады изъ хлѣба, съ ершевыми филеями.	—	Филей изъ щуки съ капустою.	191
Вольванты съ морковью каротелью.	179	Котлеты пожарскіе	192
Пирогъ изъ блиновъ съ кашею	—	VI.	
Пирожки изъ слоёнаго тѣста съ рисомъ	180	Суфле съ пармезаномъ, по-италиански	193
Тортъ изъ рыбы съ анчоусовымъ масломъ	181	Стерляди натурально	194
Кулебяка съ сигомъ	182	Ньовки по-италиански съ пармезаномъ	—
IV.			
Бѣло-рыбица подъ маіонезомъ	183	Соте изъ окуней съ шампиньонами	195
Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ	—	Пудинги изъ рыбы, фаршированные	—
Осетрина холодная съ хрѣномъ	184	Пастеть изъ судака, съ рубленными шампиньонами	196
Судакъ на холодное съ разнымъ салатомъ	185	Вольвантъ гарнированный раками.	197
Холодное изъ рыбы съ прованскимъ соусомъ	—	Пастеть изъ яицъ по-французски	—
Маіонезъ изъ лией	186	VII.	
Судакъ натурально съ картофелемъ	—	Лапша на молокъ съ ванилью	199
Винигрѣтъ изъ рыбы.	—		

VIII

	Стр.
Каша изъ ячныхъ крупъ со сметаною	199
Пирожки малороссійскіе .	200
Вареники съ творогомъ .	201
Струцель по-нѣмецки, съ изюмомъ	—
Сырники по-польски	202
Налѣсники съ творогомъ .	203
Плацынды по-молдавски .	—

VIII.

Пискарі и свѣтки жареные	204
Селедки свѣжія жареныя .	205
Сокъ для рыбы	—
Филеи изъ плотвы жаренныя	—
Навага жареная	206
Сиги жареныя на ростѣ .	—
Караси жареные	—
Жаркое монаховъ бернардиновъ	—
Судакъ жареный	208

IX.

Картофель подъ бешемелю	—
Шпинатъ зимній (ярмушъ), съ крутонами .	—
Ячница со спаржею	209
Спаржа съ сабаіономъ	—
Сабаіонъ	210
Крокеты изъ картофеля съ бешемелемъ	—
Дрочена	—
Земляныя груши съ сабаіономъ	211
Рѣпа печеная, на ростѣ .	—

X.

	Стр.
Пирожки (Couglauffles) по-нѣмецки	211
Кремъ заварной, съ мерингою	212
Миндальные кольца	—
Баба съ мармеладомъ	213
Мармеладъ изъ тыквы	—
Тортъ изъ бисквита, изъ ржаного хлѣба	—
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмами	214
Пончки изъ формы съ вареньемъ	215
Пудингъ по-римски съ фруктами	—
Мороженое, глосованное въ печкѣ	216
Желе изъ анжелики	—
Кремъ заварной съ кармелемъ, въ чашкахъ .	217
Желе изъ клюквы	—
Бланманже съ горькимъ миндалемъ	—
Кремъ заварной съ малиною	218
Кремъ изъ саго съ мараскиномъ	—
Желе изъ лимоновъ	219

Б л и н ы .

Гречневые натурально	219
Блины гречневые здобные	220
Блины гречневые заварные	221
Блины съ яйцами	—

Стр.		Стр.
221	Блины съ гречневою кашею	230
222	Блины рисовые натурально	231
—	Блины рисовые съ рассыпчатою кашею	232
—	Блины изъ крупчатой муки	—
—	Блины пшеничные съ якрою	233
223	Блины картофельные	
—	Блины картофельные на дрожжахъ	
224	Блины изъ машныхъ крупъ	
—	Блины изъ кукурузной муки	
225	Блины изъ кукурузной муки, съ пармезаномъ	
226	Блины рисовые съ пармезаномъ	
—	Блины кисло-сладкіе	
—	Блины красные изъ моркови	
227	Блины яблочные	
—	Блины прозрачные натурально	
—	Блины прозрачные съ творогомъ	
228	Блины прозрачные съ вареньемъ	
—	Блины съ мармеладомъ	
229	Блины съ вареньемъ	
—	Блины изъ суфле съ мармеладомъ	
<i>Для поста, рыбные и грибные.</i>		
I.		
230	Супъ изъ сига съ перловыми крупами	
	Супъ рассольникъ съ осетриною	230
	Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ	231
	Супъ пюре изъ гороху съ крутонами	232
	Щи съ грибами	—
	Супъ перловый съ грибами	233
II.		
	Окрошка изъ рыбы	—
	Супъ пюре изъ картофеля съ равиолями	—
	Равиоли постныя	234
	Уха изъ налимоу съ щавелемъ	—
	Бульонъ грибной съ лапшею	235
	Супъ пюре изъ бобовъ съ крутонами	—
	Окрошка изъ разностей	—
III.		
	Пирожки съ влягою	236
	Пирожки разтегаи	237
	Хрустады изъ каши съ сальпикономъ	238
	Сальпиконъ изъ молоковъ и печенокъ налима	239
	Блины гречневые постныя	—
	Разсыпчатая каша въ горшкѣ	240
	Ватрушки съ лукомъ	—

	Стр.		Стр.
IV.		VII.	
Рыба заливная съ хрѣ- номъ	241	Селянка съ капустою. . .	255
Судакъ на холодное съ разнымъ гарниромъ. . .	—	Каша грибная изъ смо- ленскихъ крупъ	—
Звено отъ свѣжей бѣлуги натурально	242	Капуста фаршированная .	256
Тюря изъ кислой капусты. .	—	Каша гречневая жареная.	257
Винегрѣтъ изъ разностей. .	243	Полента изъ кукурузной муки	—
Голубцы малороссійскіе .	—	Саго на красномъ вишѣ съ корицею	—
V.		VIII.	
Пастеть изъ судака съ печенками наливомъ . . .	244	Лещи жареные	258
Пастеть по-молдавски съ соленою рыбою	245	Жареные окуни	—
Полента постная	246	Корюшка жареная.	—
Пастеть изъ картофеля съ трескою	247	Оладьи натурально	—
Крокеты изъ рису съ гри- бами	248	Грибы жареные	259
Кулебяка съ грибами и визигою	249	Картофель, печеная на ростѣ	—
Пастеть изъ лапши съ равиолями	250	IX.	
Рапиоли для сего пастета. .	—	Горохъ съ крутонами. . .	260
VI.		Чечевица съ крутонами . .	—
Осетрина по-мѣщански . . .	251	Кукуруза натурально . . .	261
Соте изъ линей съ карто- фелемъ.	252	Спаржа съ бѣлымъ соу- сомъ	—
Рулеты изъ рыбы съ лап- шею.	—	Соусъ постный для спар- жи	—
Пастеть съ картофелемъ. . .	253	Цвѣтная капуста нату- рально	—
Картофель въ бѣломъ соу- сѣ	—	Бобы натурально	262
Хрустады изъ хлѣба съ шампиньонами	254	X.	
		Пшеничная каша съ черно- сливомъ	—
		Сиропъ изъ чернослива . .	263

	Стр.		Стр.
Оладьи съ вареньемъ	263	Карпъ съ медомъ	274
Гренки съ мармеладомъ чернослива	264	Гарниръ для карпа	275
Мармеладъ изъ черно- слива	—	Ватрушки съ вареньемъ	—
Яблоки печеные	265	Ватрушки съ яблоками	—
Лепешки съ макомъ	—	Рыба жареная	276
Каша манная на миндаль- номъ молкѣ	266	Лепешки съ макомъ	—
Миндальное молоко	—	Лепешки съ мармеладомъ	—
		Компотъ изъ фруктъ су- шеныхъ	277
		Кисель миндальный	278
		Кисель изъ клюквы	—

XI.

Желе изъ фруктъ	267
Компотъ изъ вишень и грушь	—
Желе изъ апельсинъ	268
Кисель малиновый	—
Желе изъ грушь	269
Компотъ изъ яблокъ и черносливу	—

*Столъ для рождественскаго
сочельника.*

Кутья изъ пшеницы съ макомъ	270
Кутья изъ рису съ мин- далемъ	—
усть миндальный съ са- гомъ	271
Миндальное молоко	—
Пирожки съ кашею	272
Пирожки съ вязигою и рыбою	—
Студень изъ рыбы съ хрѣ- номъ	—
Вареники съ капустою	—
Вареники съ черносливомъ	273

Закуски.

Будинги изъ ливера, по- нѣмецки	—
Форшмакъ ливонскій изъ рыбы	279
Лососина, по-италиански	—
Селедка со сливками	280
Камбала копченая	—
Будинги съ кашею	—
Бораньи почки на хруста- дахъ	281
Кышки съ гречневою ка- шею, по-самогитски	—
Тартины съ телячьими мозгами	282
Ушки телячьи марино- ванные	283
Тонъ маринованный	—
Ракъ морской маринован- ный	—
Холодные крепинеты изъ дичи	284
Форшмакъ изъ телятины	—
Сальпиконъ на хруста- дахъ	—

XII

	Стр.		Стр.
Сыръ литовскій съ тми- номъ	284	Колбаса брауншвейгская.	286
Рулетъ по-голландски	285	Филей изъ поросѣнка и колбаса лiонская	—
Тартины изъ творогу со сметаною	—	Тартины съ сальпикономъ	—
Сыръ французскій	286	Тартины съ телячею пе- ченкою.	287
Сыръ лимбургскій и швей- царскій сыръ зеленый.	—	Сырты натурально.	—
		Языкъ фаршированный	—

АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

СОДЕРЖАЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБЪДОВЪ ДО ДЕВЯТИДЕСЯТАГО.

РАЗЛИЧНЫЕ ПУНШИ: ГОРЯЧІЕ, ХОЛОДНЫЕ, МОРОЖЕННЫЕ И
ЖЖОНКИ; ЗАГOTOВЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ НА ЗИМУ ПРОДУКТОВЪ
ПО ФРАНЦУЗСКОМУ СПОСОБУ, И ПОДРОБНОЕ ОБЪЯСНЕНІЕ О
ПОКУПКѢ И ПРОДАЖѢ ЖИЗНЕННЫХЪ ПРИПАСОВЪ ВЪ СТО-
ЛИЦѢ.

Составленный

И. М. Радецкимъ,

БЫВШИМЪ МЕТРЕДОТЕЛЕМЪ ДВОРА ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА
ГЕРЦОГА МАКСИМИЛИАНА-ЛЕЙХТЕНБЕРГСКАГО.

КНИГА ТРЕТЬЯ.

—•—

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1855.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.
С.-Петербургъ, 30 Сентября 1854 г.

Ценсоръ *В. Бекетовъ.*

ОБЪЯСНЕНИЕ.

—

Въ старину, когда образованный человѣческой умъ передавался въ извѣстность печатно въ книгахъ, объявленіе объ ней или предисловіе для оной было труднѣйшимъ дѣломъ автора.

Изъ книгъ прошедшихъ вѣковъ видно, что для изложенія предисловія, которое почиталось весьма важнымъ, писатель трудился съ усердіемъ и употреблялъ все свои умственные силы и старанія, чтобъ представить читателю подробный отчетъ о книгѣ въ настоящемъ ея видѣ. Критика въ то время была слаба, потому, что тогда не было журналовъ. Въ нашемъ просвѣщенномъ XIX вѣкѣ, предисловіе къ книгѣ и объявленіе объ ней болшею частію, переходитъ въ полное право издателя книги, который передѣлываетъ написанное авторомъ предисловіе по собственному усмотрѣнію, или составляетъ другое, совершенно противное мыслямъ автора.

Читатель прошедшихъ временъ, прочитавъ въ книгѣ предисловіе, имѣлъ объ ней достаточное понятіе. Въ настоящемъ просвѣщенномъ вѣкѣ каждая строка подлежитъ критикѣ, и не

рѣдко объявленіе о книгѣ объясняетъ одно, критикъ говорить другое, а книга содержитъ въ себѣ третье, а потому читатель находится въ затруднительномъ положеніи — кому и чему вѣрить!

Если прибавить къ этому интересъ издателя и покровительство, которыми пользуется авторъ, обстоятельства, въ которыхъ онъ находится, и безпощадное порицаніе критики, то читатель часто приобрѣтаетъ то, чего бы онъ вовсе не желалъ, а долготѣніе труды беззащитнаго писателя гибнуть отъ одного злонамѣреннаго пера критика.

Кто испилъ горькую чашу на тернистомъ печатномъ пути какого бы то ни было умственнаго труда, тотъ повѣритъ вышесказанному.

Вмѣсто предисловія представляю читателямъ объясненіе на замѣчаніе критики, послѣдовавшей по выходѣ въ свѣтъ первой книги Альманаха (*).

Критика нѣкоторыхъ С.-Петербургскихъ журналовъ и газетъ до того была разнообразна, что читатель находился въ затрудненіи кому и чему вѣрить.

Въ одномъ журналѣ критикъ увѣрялъ читателей, что Альманахъ выходитъ съ цѣлію заставить поваровъ и кухарокъ изучать французскую литературу. Въ другомъ журналѣ критикъ рекомендовалъ книгу только богатымъ Гастрономамъ и хорошимъ поварамъ; въ третьемъ, четвертомъ журналѣ, и т. д., одинъ сравнивая поваренныя книги опытныхъ хозяекъ и кухарокъ съ Альманахомъ, предпочи-

(*) Лучше поздно, чѣмъ никогда, говоритъ древняя пословица.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

талъ первыя: — другой не находилъ въ Альманахѣ ничего новаго, защищалъ твореніе хозяекъ и кухарокъ, будто бы справедливо заслужившихъ довѣренность публики; — иной начиналъ свой разборъ съ вѣрнымъ взглядомъ и основательными замѣчаніями, но кончалъ не понятно-двусмысленно. Однимъ словомъ, каждый судилъ по своему, что и побудило меня въ семь объясненіи оправдаться предъ благосклонными читателями и представить имъ доказательства, что настоящая мысль автора не была замѣчена критикой.

Въ С.-Петербургѣ поваренныя книги издавались книгопродавцами въ переводахъ съ французскаго или при изданіи поваренныхъ книгъ выбирались блюда изъ другихъ поваренныхъ книгъ и составляли поварскіе календари, самоучители повареннаго искусства, книги подъ названіемъ поваровъ, приспѣшниковъ, искусниковъ и т. п., но выходили очень рѣдко.

Гостепріимная Москва дарила Россію ежегодно описаніемъ вкусныхъ и лакомыхъ яствъ своихъ коренныхъ хлѣбосоловъ. Московскія поваренныя книги составлялись въ началѣ Русскими поварами, а въ послѣдствіи хозяйками болѣе для провинцій. Но С.-Петербургскій житель смотрѣлъ недовѣрчиво на совѣты отличнаго Русскаго кухмистра, или опытную хозяйку, по слѣдующей причинѣ: каждый почти вельможа въ С.-Петербургѣ имѣлъ повара Француза, (что и нынѣ у многихъ принято), которому жители С.-Петербурга, (съ ограниченными даже вѣстоиміемъ) отдавали

въ ученіе по нѣскольку учениковъ, съ платою, отъ чего въ короткое время французская кухня стала общю.

Въ рѣдкомъ домѣ и трактирѣ не было на обѣдненныхъ запискахъ супъ (à la reine) или супъ (à la tortue) и тому подобныхъ. Наконецъ приготовленіе иноземныхъ яствъ, пресытило людей; обратились къ національному. Новое поколеніе поваровъ, учениковъ французской кухни, было въ затруднительномъ положеніи, оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя изучали поверхностно, но трудно имъ было запомнить все французскіе термины, въ чемъ свидѣтельствуютъ составляемые ими обѣденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять отъ иноземцевъ, по чему принуждены были обратиться къ повареннымъ книгамъ Русскихъ кухмистеровъ, чѣмъ и увѣличили ихъ потребность. Но результатъ оказался неудовлетворителенъ. Ученики французской кухни доискивались въ поваренныхъ книгахъ затверженнаго ими съ начала ученія у французовъ и покупали, что имъ первое попадалось, а издатели и издательницы поваренныхъ книгъ, подъ защитою нѣкоторыхъ журнальныхъ сотрудниковъ, поняли свою пользу и начали издавать дюжинами поварскія книги, какъ Москвѣ такъ въ и С.-Петербургѣ. Нашлись даже искусные спекулянты, которые ловко поддѣлывались начальными буквами подъ имя автора болѣе расходившейся поваренной книги. Въ это время вышла первая книга Альманаха Гастрономовъ, вышла скромно, безъ громкихъ журнальныхъ предувѣдомленій, не съ тѣмъ, чтобы вытѣснить изъ общаго употребленія, а подобныя из-

данія (*) или оспаривать достоинство у новыхъ, составленныхъ опытыми русскими хозяйками; но цѣль автора была услужить господамъ Гастрономамъ, какъ для объясненія съ должностями на счетъ застольныхъ обѣденныхъ и балныхъ порядковъ, такъ равно и для неопытной прислуги, которая легко можетъ выполнить свои обязанности, руководствуясь книгою по желанію господина. Кухня, какъ болѣе имѣетъ разнообразіе, пояснена обширнѣе. Записки кухонныя на французскомъ языкѣ приложены не для того, чтобы повара и кухарки учились по французски, но чтобы русскіе ученики французской кухни напоминали изученное ими и могли руководствоваться, безъ затрудненія Русскими указаніями.

Если критиковъ и удивили французскія записки въ Альманахѣ Гастрономовъ, то навѣрно тѣ, которые будутъ руководствоваться Альманахомъ, не будутъ болѣе удивлять своихъ господъ записками слѣдующаго содержанія.

Супъ аля тартю.

Пирожки леже съ рисью.

Холодное пате-фуа.

Соусъ Бевъ аля модъ.

• Зелень раки.

Роти цынленокъ съ салатомъ.

Пирожное мороженое О-фрю.

Копія этой записки передана публикѣ въ фельетонѣ

(*) Какъ критика <http://kulinarnylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/> записокъ перешла публикѣ.

С.-Петербургской полицейской вѣдомости, въ среду, 15-го Октября 1852 года, № 226.

Здѣсь можно было бы сказать критику безъ преувеличенія, что въ Альманахѣ Гастрономовъ: богатый Гастрономъ, господинъ ограниченнаго состоянія, высшаго и средняго класса хозяйка, лучший и посредственный поваръ, ученикъ поварской, дворецкій, буфетчикъ, официантъ, экономъ въ столицѣ и экономъ въ провинціи, найдутъ каждый для себя полезное, что видно изъ слѣдующаго:

Гастрономъ-аристократъ не будетъ затрудняться въ выборѣ перемѣнныхъ блюдъ для своего обѣда; девяносто записокъ въ Альманахѣ Гастрономовъ удовлетворитъ даже и прихотливому вкусу. Вины для стола, для десерта фрукты, для чая, кофе и шоколада пирожное, питье, конфеты и мороженое для бала, безъ дальнѣйшаго разсужденія съ прислугою, отмѣчаетъ господинъ карандашемъ въ Альманахѣ, и въ одну минуту рѣшаетъ весь порядокъ, на что прежде употреблялось не мало времени. А какъ дорого цѣнится время въ высшемъ кругу, о томъ знаетъ каждый критикъ. Прислуга послѣ подобнаго приказанія, должна избѣгнуть всякаго недоразумѣнія.

Гастрономъ съ ограниченными состояніемъ не избѣгнетъ надобности въ заказахъ въ иманины, экстренные дни и торжественные праздники. Тому же кто рѣдко встрѣчается съ подобными потребностями, еще болѣе окажется нужнымъ Альманахъ Гастрономовъ, преимущественно въ столицѣ, гдѣ заказной обѣдъ готовится отъ 30 коп. до 25 рублей съ пересылкою. По руковожденію Альманаха, каж-

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дый может повѣрить предложенную ему для обѣда или ужина записку и что, по его мнѣнію, окажется несоотвѣтственнымъ переменить или вовсе исключить, а такого рода повѣрка иногда приноситъ не малую пользу, какъ въ удовлетвореніи гостей, такъ и въ экономическомъ отношеніи. Что же касается до кухни, то въ ней помѣщены блюда, употребляемыя всѣми сословіями.

Многія дамы въ столицахъ и въ провинціи занимаются хозяйствомъ въ доказательство ихъ благоволенія къ Альманаху Гастрономовъ, одобрительныя письма могли бы оправдать автора предъ тѣми читателями, коимъ краснорѣчіе критиковъ внушило противное мнѣніе о Альманахѣ Гастрономовъ. Присланное письмо отъ вновь поступившей въ хозяйство молодой дамы, могло бы украсить фельетонъ лучшей отечественной газеты; оно написано съ вѣрнымъ взглядомъ на мысль и труды автора, и остроумный разборъ книги, съ полнымъ званіемъ дѣла, доказываетъ, что и въ кругу образованныхъ дамъ, хозяйство имѣетъ свою цѣну. Истинное уваженіе и душевная благодарность автора къ читательницамъ не позволяютъ безъ ихъ разрѣшенія передать публикѣ лестное для него одобрѣніе.

Хорошій поваръ, который не имѣетъ надобности въ приобрѣтеніи дальнѣйшихъ познаній, найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ то, что въ непредвидимыхъ обстоятельствахъ дастъ ему средство избѣгнуть затруднительныя положенія. Для примѣра приведу здѣсь три случая: 1) въ присутствіи моемъ, въ Парижѣ, повару г. Шлюмре, заказана была отъ Русскаго посольства для дня Св. Пасхи чет-

верговая соль. И что же? пока ему необъяснили способ приготовления, не мало было истреблено соли; 2.) В г. Палермо повару г. Леграну заказанъ былъ гороховой кисель. По сознанию самаго г. Леграна, легче было приготовить обѣдъ на 500 персонъ, чѣмъ сдѣлать это блюдо, потому что онъ не имѣлъ о немъ никакого понятія и 3.) В Андріанополѣ, г. Бакини заказанъ былъ супъ изъ черепахи, и хотя онъ зналъ, какъ поступать съ водяными черепахами, но тутъ пришлось управляться съ черепахой земляной, которая поставила его въ критическое положеніе. Всѣ усилія его убить черепаху остались тщетными; животное невысовывало головы изъ костянаго корпуса. Надобно видѣть знаменитыхъ поваровъ въ затруднительномъ положеніи; а мало ли въ обширномъ поварскомъ искусствѣ подобныхъ случаевъ можетъ встрѣтиться.

Извѣстно всѣмъ, что люди опытные, съ совершеннымъ знаніемъ своего дѣла, слѣдятъ за открытіями, отыскиваютъ по всюду въ цѣломъ мірѣ матеріалы для обогащенія своихъ познаній. Если одно изъ предлагаемыхъ Альманахомъ Гастрономовъ средствъ оказалось бы полезнымъ, то книга окупилась, а гдѣ 2000 совѣтовъ, испытанныхъ на практикѣ, тамъ много полезнаго. Взгляните господа, а потомъ цѣните!

Посредственный поваръ, безъ сомнѣнія, можетъ встрѣтить заказы, изложенные ясно въ Альманахѣ Гастрономовъ и руководствуясь онымъ, не будетъ имѣть надобности спрашивать у кого-либо изъ поваровъ, какъ то или другое блюдо пригото-

Ученики поварскіе, окончившіе ученіе на французской кухнѣ, найдутъ въ Альманахѣ Гастрономовъ сверхъ изученныхъ ими блюдъ, много новаго, и сверхъ того полное наставленіе, которое въ короткое время усовершенствуетъ ихъ, чтобъ быть какъ должно поварами. Часто дорогіе учителя, слагали вину на неспособности учениковъ, умалчивая о томъ, что предъ ними все было закрыто.

Для начинающихъ учениковъ, Альманахъ Гастрономовъ можетъ служить теоріей, по которой онѣ гораздо скорѣе кончатъ ученіе потому, что если кто научится приготовить вкусный бульонъ, тотъ по руководству Альманаха Гастрономовъ въ состояніи приготовить 180 суповъ; имъ не нужно будетъ писать для памяти поварскихъ тетрадей, большею частию съ ошибочными названіями, какъ это до сихъ поръ дѣлалось и дѣлается, а нужно только отмѣчать въ Альманахѣ Гастрономовъ тѣ блюда, съ которыми онѣ ознакомились и притомъ каждый, вышедшій изъ ученья, легко можетъ дать отчетъ о своихъ успѣхахъ.

Не занимающіеся поварскимъ искусствомъ могутъ также руководствоваться Альманахомъ Гастрономовъ; но при этомъ необходимо имѣть немного опыта, потому что приготавлиющіе съ поварскою книгою въ рукахъ, въ случаѣ неудачи, не сознаются въ своей неопытности, а приписываютъ неудачу невѣрному наставленію авторомъ книги и отъ этого книга тѣрлетъ свое достоинство, но никто не обращалъ вниманія, что во всемъ, а главное въ провизіи, встрѣчаются противоположности, напримѣръ: мука сухая—Русскихъ и свѣжій ~~и французскихъ молотки~~ въ одной мѣ-

ръ, но одна отъ другой разнствуютъ. Русская имѣетъ во всемъ преимущество предъ нѣмецкой, а равно и свѣжія яйца домашнихъ куръ весьма рознятся отъ яицъ привозныхъ, называемыхъ ординарными. Однимъ словомъ, вся провизія раздѣляется на нѣсколько сортовъ, почему желающіе приготовить избранное ими блюдо, должны во-первыхъ, поступить въ точности съ указанными совѣтами; во-вторыхъ изслѣдовать тщательно провизію, и первую неудачу не слагать на невѣрное описаніе, а, разыскавъ причину, постараться исправить свою собственную ошибку.

Дворецкій — столовый найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ объясненіе о прислугѣ въ такомъ порядкѣ, въ которомъ легко можетъ выполнить свои обязанности и въ богатомъ домѣ. Должность эта въ столицахъ не столь важна какъ въ провинціи, гдѣ въ экстренныхъ случаяхъ прислугу собрать легко, но часть распорядителя всегда остается праздною.

Буфетчику, руководствующемуся Альманахомъ Гастрономовъ, не нужны приказанія, какое именно вино замораживается, которое подается умѣренно холоднымъ, или все теплымъ, какія фрукты, или ягоды, должно мыть въ водѣ и какъ укладывать для десерта. Салатъ, закуски, водки, ликеры, пуншъ, жжонки и всѣ столовыя принадлежности изложены въ Альманахѣ Гастрономовъ съ возможною точностію.

Бережливимъ хозяевамъ въ столицѣ, желающимъ пріобрѣсть припасы изъ первыхъ рукъ, объяснено гдѣ, въ какомъ мѣстѣ и въ какое время можно купить ихъ привозъ,

и по какой цѣнѣ онѣ продаются, и потому онѣ легко можетъ избрать время для запаса на зиму. — Знаніе этой тайны принесетъ столичному жителю экономіи на 50% изъ расходовъ на подобные предметы, потому что цѣны продуктовъ въ столицѣ перемѣнчивы, такъ напримѣръ: свѣжій огурецъ продается отъ 5-ти рублей за штуку и понижается до 5-ти копѣекъ за сотню, а также и цыплята отъ 3-хъ рублей доходятъ до 15 копѣекъ за штуку. Для бережливыхъ хозяевъ въ Альманахѣ Гастрономовъ изложено полное руководство, какъ заготавливать въ прокъ всякаго рода припасы на зиму, безъ лишнихъ расходовъ, и показано, какого рода провизія имѣетъ болѣе цѣнности въ столицѣ и на какомъ рынкѣ въ свое время продается.

Представляя на судъ благосклонной публики все вышесказанное, льшу себя пріятною надеждою, что недоразумѣніе критики неохладитъ вниманіе ея къ моей книгѣ, и что она почтитъ продолженіе моего труда своею благосклонностію.

За тѣмъ считаю долгомъ поблагодарить Гг. критиковъ Альманаха Гастрономовъ за доставленный мнѣ случай объясненія съ читателями. Я вполне увѣренъ, что господа критики, употребивъ приготовленное по совѣту Альманаха Гастрономовъ лакомое блюдо, успокоятся на время, а когда хозяйшкіи ихъ представятъ значительную экономію въ мѣсячномъ итогѣ, тогда вовсе позабудутъ критику, написанную ими вѣкогда противу Альманаха Гастрономовъ. А читатели, можетъ быть, скажутъ свое мнѣ спасибо.

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ О ПИЩѢ.



Въ первыхъ книгахъ Альманаха представленъ бытъ мною читателямъ взглядъ на древнюю и современную гастрономію, а въ настоящей третьей книгѣ нахожу не лишнимъ сказать въ нѣсколькихъ словахъ о пищѣ вообще.

Каждому изъ читателей извѣстно, что пища есть потребность природы человѣческой, отъ которой зависитъ наша жизнь, а потому мы должны заботиться о пищѣ, какъ о главномъ условіи нашего существованія. Пища укрѣпляетъ наши физическія силы, побуждаетъ человѣка къ заботливости и трудамъ, дѣйствуетъ на развитіе возраста и характера, на нравы, обычаи, а часто и на участь нашу. Но не каждый изъ читателей обращаетъ вниманіе на то, что употребленіе пищи есть въ своемъ родѣ искусство немаловажное, которое изучается лишь долголѣтнимъ опытомъ.

Пища, приготовленная со вкусомъ изъ хорошихъ и свѣжихъ припасовъ и употребляемая своевременно въ умѣренномъ количествѣ, укрѣпляетъ силы и успокаиваетъ въ часы отдохновенія мысли и чувства, а потому смѣло можно сказать, что она служитъ первымъ условіемъ къ пріобрѣтенію здоровья, если потребителями будетъ соблюдено надлежащее соображеніе, какъ въ отношеніи климата, времени года, такъ и образа жизни. Умолчу о послѣдствіяхъ, которыя могутъ происходить отъ употребленія пищи съ излишествомъ, несвоевременно, дурно приготовленной и изъ припасовъ подвергшихся порчѣ.

Читатель вѣроятно встрѣчалъ, если не злосчастныя, то печальныя послѣдствія отъ дурной пищи и отъ неумѣренности употребленія. Это случается болѣе съ людьми праздными и живущими преимущественно въ жаркомъ климатѣ.

Праотцы наши питались простою пищею и доживали до глубокой старости, окруженные многочисленнымъ семействомъ. Но съ размноженіемъ рода человѣческаго стали постепенно вводиться улучшенія въ пищу.

Образованность на Востокѣ породила роскошныя яства, а въ древнемъ Римѣ возникли обжорство и расточительность, какъ объяснено въ статьѣ о древней Гастрономіи (см. кн. 2, стр. IV^а), и такъ Римляне, не умѣя употреблять дары природы, заслужили порицаніе даже отдаленнаго вѣками потомства. Въ самомъ дѣлѣ, читая въ исторіи извѣстія о древнихъ Римскихъ пирахъ, находимъ, что избытокъ не имѣлъ предѣловъ. Должно полагать, что тогдашній вѣкъ и бытъ народа вынуждали къ подобному образу жизни.

Въ нашемъ образованномъ вѣкѣ не мало встрѣчается обстоятельствъ, принуждающихъ даже и расчетливыхъ людей жить роскошно. Хотя настоящіе великолѣпные банкетныя обѣды и балы не имѣютъ уже и слѣда Римскихъ причудъ и расточительности, но обходятся дорого и будучи введены модою въ общественную жизнь, сдѣлались почти необходимою въ каждомъ сословіи.

Гдѣ оказывается красота въ полномъ ея блескѣ, граціозность и ловкость молодыхъ людей какъ не на балахъ, гдѣ пріятныя бесѣды, развѣдчивое и гостепріимство болѣе ока-

заться могутъ какъ не за обѣдомъ; чѣмъ можемъ увѣнчать радостныя минуты нашей жизни (которыхъ встрѣчаемъ не много), какъ не принятіемъ ближнихъ за общую трапезу; гдѣ оканчивается долголѣтняя вражда и спискивается дружба и проч. какъ не за вкуснымъ обѣдомъ? Однимъ словомъ, всякое дѣло получаетъ правильное или косвенное направленіе, въ суетливомъ общежитіи человѣческомъ, на обѣдахъ и балахъ. Что значило бы счастье (если оно существуетъ на свѣтѣ) и роскошь, безъ вкуснаго обѣда? Въ древнее и настоящее время, здравомыслящій человѣкъ не отказывается прихотямъ своего вкуса, тѣмъ болѣе, что въ пищѣ находимъ единственную роскошь, которая насъ не утомляетъ цѣлую жизнь, но съ удовольствіемъ употребляется ежедневно; остальные же черты роскоши могутъ назваться мелочною прихотью. Пища есть потребность природы, необходимая для нашего существованія; главное же условіе умѣть употреблять оную по силѣ, какъ средство къ существованію, не слѣдуя Римлянамъ.

Приготовленіе пищи въ настоящее время доведено до совершенства, такъ, что Азіатцы, Римляне и Греки древніе законодатели трапезъ, изумились бы при видѣ нынѣшняго искусства въ Гастрономіи, въ которой излишество вообще устранено.

Кто называетъ Гастрономію обжорствомъ, прихотью или расточительностію, тотъ жестоко ошибается. Гастрономія есть утонченность вкуса, усовершенствованіе разнообразной пищи, соединеніе различныхъ даровъ природы въ такомъ размѣрѣ, что пища дѣлается приятною для употре-

бленія и безвредною для здоровья. Гастрономомъ долженъ быть каждый образованный человѣкъ потому, что было бы странно не знать, что составляетъ главное условіе нашей жизни, и слѣпо довѣрять каждому приготовителю пищи, не знающему искусства приготовленія, грубому или неопытному человѣку, который по незнанію соединеній многочисленныхъ продуктовъ, можетъ певинно повредить здоровью.

Въ Германіи дамы всѣхъ сословій приняли на себя трудъ наблюдать за изготовленіемъ пищи, а потому опрятность въ кухняхъ и выборъ продуктовъ и растений всякаго рода доведены до совершенства, и въ нашемъ отечествѣ многія высшаго круга дамы переняли этотъ похвальный обычай, а со временемъ и остальные найдутъ въ Гастрономіи развлеченіе, и тогда мы, въ нашемъ здоровомъ климатѣ, перещегооляемъ въ этомъ и сосѣдей нашихъ Германцевъ.

О ЗАГОТОВЛЕНИИ ПРИПАСОВЪ.

Своевременное заготовленіе на зиму припасовъ въ нашемъ суровомъ климатѣ есть крайняя необходимость каждаго благомыслящаго хозяина, или хозяйки.

Читающая публика, безъ сомнѣнія, имѣетъ уже много печатныхъ листовъ изъ разныхъ изданій о способѣ заготовленія продуктовъ на зиму; а хозяйки, экономки и ключницы долголѣтнимъ опытомъ, вѣроятно, изслѣдовали вся-

кое недоразумѣніе въ этомъ экономическомъ достойномъ вниманіи дѣлѣ.

Не смотря на изобильное свѣдѣніе всѣхъ и cadaго, считаю долгомъ объяснить читателямъ Альманаха Гострономовъ о способѣ своевременнаго заготовленія въ прокъ припасовъ, употребляемомъ во Франціи, Италиі и другихъ мѣстахъ.

О ЗАГОТОВЛЕНІИ И СБЕРЕЖЕНІИ ПРИПАСОВЪ.

Заготовленіе припасовъ раздѣляется на 7-мь разрядовъ, а именно: сушеные, соленые, копченые, моченые, маринованные, вареные въ сахарѣ и по способу французовъ заготовленные въ прокъ свѣжими.

Прежде чѣмъ приступимъ къ дѣлу, не лишнимъ считаю объяснить занимающимся заготовкою провизіи, что всякаго рода заготовка имѣетъ свои неизмѣнныя правила, въ отношеніи сбереженія оной, напр. сушеные продукты сберегаются въ сухихъ, часто-освѣжающихся воздухомъ, кладовыхъ, въ противномъ случаѣ нападаютъ маленькія насѣкомыя въ родѣ моли и провизія весьма скоро портится.

Продукты соленые сберегаются въ холодныхъ сухихъ погребахъ или на ледникахъ, тщательно наблюдая дабы ропа, или разсолъ, былъ всегда выше прессы и не была бы плесень на краяхъ посуды, на кружкѣ; или на прессѣ;

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

въ противномъ случаѣ продукты, если совершенно не испортятся, то прогоркнуть, или переѣнять вкусъ.

Продукты копченые берегаются въ сухихъ воздухо-проходящихъ мѣстахъ, какъ-то: на чердакахъ, въ сараяхъ, подь навѣсомъ и въ прохладныхъ кладовыхъ, иначе скоро желтѣютъ и подвергаются неприятому запаху, и если останутся въ такомъ положеніи долгое время, то совершенно иструхлѣютъ.

Продукты моченые берегаются различно: однѣ зарываются въ ледь, другіе опускаются въ колодцы и третьи заливаются въ банкахъ прованскимъ, или другимъ масломъ, засмоливаются карпіусомъ и хранятся въ холодныхъ кладовыхъ, послѣдніе подвергаются порчѣ скорѣе другихъ, а потому нужно уничтожать оказавшуюся плѣсь въ началѣ, и переѣнить масло и закупорку.

Маринованные продукты берегаются въ обыкновенныхъ кладовыхъ, заготовка эта хотя долѣе другихъ консервуется, но также подвергаются порчѣ, отъ неосмотрѣнія закупорки.

Варенья берегаются въ обыкновенныхъ кладовыхъ, пропорціонально сваренное, сохраняется долѣе, а сваренное съ меньшею пропорціей сахару, скоро прокисаетъ; первое лучше берегають въ обыкновенныхъ кладовыхъ; а второе хранить въ холодномъ мѣстѣ, сиропы подлежатъ тѣмъ же условіямъ.

Заготовленные продукты въ прокъ свѣжими по способу Французовъ, лѣтомъ необходимо держати на ледникѣ, а

когда жары пройдутъ, то можно сберегать и въ обыкновенныхъ кладовыхъ.

Вообще сбереженіе заготовленной провизіи есть столь важное и трудное дѣло, что многіе отдають болѣе справедливости тому, кто умѣетъ сберегать, нежели заготавливать.

Заготовленіе продуктовъ по способу французовъ не составляетъ большой-трудности, но требуетъ отъ приготавлиющаго точнаго исполненія, не упуская изъ виду ни малѣйшей подробности, ибо на практикѣ уже изслѣдовано, что 5-ть минутъ переварить, или недоварить, или одна унція болѣе соли, или сахару, подвергаетъ непремѣнной порчѣ; однимъ словомъ всякая опрометчивость, беспечность или упущеніе, какъ-то: дурная ноздреватая пробка, слабая закупорка, или завязка пробки (горлушка съ пробкой), небрежная перекладка бутылокъ сѣномъ для варки, быстрое перемѣщеніе сваренныхъ въ бутылкахъ продуктовъ, т. е. горячихъ въ холодное мѣсто, холодныя бутылки въ горячую воду, или на горячее мѣсто, а также если жестяныя банки до наложенія продуктовъ не будутъ тщательно осмотрѣны, а по наложеніи будутъ слабо запаены и наконецъ назначенныя для заготовки продукты будутъ недозрѣлы, слишкомъ перезрѣлы, или дурнаго качества, то они ни въ какомъ случаѣ не могутъ быть вполнѣ сбережены, напротивъ того, при безошибочномъ заготовленіи, продукты эти сберегаются въ совершенно-натуральномъ видѣ до 3-хъ и болѣе лѣтъ.

Къ сему считаю нужнымъ объяснить заготавливающимъ, что всякое дѣло требуетъ чрезвычайной предусмотрительности

сти и преимущественно въ заготовкѣ той провизіи, которая подлежитъ повѣркѣ чрезъ каждые полгода и болѣе, чему можетъ служить доказательствомъ нижеслѣдующій примѣръ заготовленнаго мною гороха въ жестяныхъ банкахъ, который былъ сваренъ въ большомъ количествѣ, т. е. до 60-ти банокъ разомъ, но помѣщеніе въ погребѣ было не обширно, половину этихъ банокъ я рамѣстилъ на холодномъ въ погребѣ полу, а другую половину, за неимѣніемъ на полу мѣста, сложилъ на полку въ томъ же погребѣ, банка на банку, и что же, чрезъ три дня находящіяся на полкѣ банки подверглись порчѣ (*), а въ банкахъ, находившихся на полу, горохъ оказался лучшаго качества и сохранялся болѣе двухъ лѣтъ, причина этому была та, что горохъ не совершенно остывшій вынесенъ былъ въ погребъ, главный секретъ заготовки заключается въ томъ, чтобы исполнить буквально какъ сказано въ каждой статьѣ.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВЪ ПРОКЪ СВѢЖИМЪ ВЪ ЖЕСТЯНЫХЪ БАНКАХЪ ПО ФРАНЦУЗСКИ.

А Р Т И Ш О К И (**).

Приготавливаются двумя сортами, однѣ разрѣзываются пополамъ, а другіе очищаются цѣльными (однѣ низы безъ листа), съ которыми поступать по слѣдующему способу: очистить молодыя крупныя артишоки какъ слѣдуетъ, натерѣть разрезаннымъ пополамъ лимономъ и опустить въ хо-

(*) Если въ жестяныхъ запаивныхъ банкахъ допышки поднимутся, значить продукты, находящіяся въ банкѣ, прокисли.

(**) Для заготовки артишоковъ лучшее время въ началѣ Сентября.

лодную съ уксусомъ воду. Между тѣмъ, вскипятить въ сотейникѣ немного воды, положить тщательно вымытаго сливочнаго масла и, прокипятивъ, опустить очищенныя артишоки, покрыть крышкою, закипятить (*). Выбрать тотчасъ на сито, сложить въ жестяныя банки, залить водою, въ которой варились артишоки, такъ, чтобы воды въ банкѣ было не болѣе половины, наложить доньшко, запаять и, когда въ банкахъ не окажется отверстія (**), сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою и варить часъ съ четвертью, потомъ снять съ огня, выбрать банки въ холодную воду, наложить льду, остудить немного, вынести на ледникъ и, остудивъ окончательно, держать тамъ до вос- требованія.

Артишоки могутъ накладываться въ банки холодными; въ такомъ случаѣ должно варить $\frac{1}{4}$ часа болѣе, потому что вода скорѣе можетъ закипѣть, чѣмъ въ срединѣ банки артишоки разогрѣются.

Секретъ заготовлять артишоки заключается въ томъ, чтобы артишоки въ бланжировкѣ не переварились и чтобы масло, котораго полагается $\frac{1}{4}$ фунта на банку, было хорошаго вкуса и тщательно вымыто, а главное чтобы банки были запаяны безъ малѣйшей скважины.

КАРДОНЫ.

Приготавливаются такимъ же способомъ какъ выше ска-

(*) Стараться бланжировать артишоки въ самоскорѣйшемъ времени, почему бланжируются въ небольшой посудѣ и малымъ количествомъ.

(**) Для удостовѣренія хорошо ли запаяна банка, опускается она въ горячую воду, если не окажется выплывающихъ изъ воды пузырьковъ, то запаяно какъ быть должно.

зано объ артишокахъ, по запайкѣ варятся въ банкахъ одинъ часъ.

Во Франціи, приготовленные въ банкахъ кардоны, употребляются въ большомъ количествѣ; а въ С.-Петербургѣ напротивъ эта зелень считается у Гг. Гастрономовъ блюдомъ ординарнымъ, а потому и заготавливаются весьма мало; при томъ же любители могутъ получить кардоны свежесбереженные зеленьщиками въ парникахъ и погребахъ цѣлую зиму.

Г О Р О Х Ъ.

Вылуценный изъ стручковъ молодой зеленый горохъ перебрать (*), или просѣять, сквозь нарочно для сего устроенное рѣшето, сложить въ ситейникъ (не мыть), положить одинъ лавровый листъ, связанный букетъ изъ очищенныхъ стеблей зеленой петрушки, майрану, тмину и луку, вымытаго въ нѣсколькихъ водахъ, сливочнаго масла, самую малость мелкаго сахару, поставить на большой огонь, покрыть крышкою и запасеровать до готовности (**), потомъ выбрать прочь букетъ, наложить горячимъ въ жестяныя банки полно, закрыть доньшкомъ, запаять и, удостоверившись, что въ банкахъ не имѣется ни малѣйшей скважины, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ и, наливъ водою, варить часъ съ четвертью, потомъ выбрать въ холодную воду, наложить льду и, остудивъ совершенно, вынести въ ледникъ, или холодный погребъ, разставить от-

(*) Дабы крупнаго или устарѣлаго не оказалось.

(**) Въ горохъ воды вовсе не прибавляется, пасеруя оный подъ крышкою, оказывается достаточно собственного соку.

дѣльно банка отъ банки и, остудивъ окончательно, держать на ледникѣ до востребованія.

Холодный горохъ, наложенный въ банки, варится $\frac{1}{4}$ часа долѣе. Горохъ для заготовки употребляется преимущественно обыкновенный полевой, зерно котораго по отваркѣ оказывается тверже и консервуется гораздо долѣе, приготовляющій горохъ для консерва долженъ оный не переваривать, а равно и не доваривать, чтобы сокъ не подгорѣлъ; въ противномъ случаѣ всякая ошибка не останется безвредною; а равно въ снабженіи сахаромъ и масломъ, которыхъ полагается на каждые 10 фунтовъ гороху, масла $\frac{1}{2}$ фунта, сахару $\frac{1}{8}$ фунта и букетъ весьма умѣренный; варить же въ банкахъ, смотря по величинѣ банки, наложенный горячимъ, по закипеніи воды, варится не менѣе 1 часа и не болѣе $1\frac{1}{2}$ часа; наложенный же въ банки холоднымъ, варится не менѣе $1\frac{1}{2}$ часа и не долѣе $1\frac{3}{4}$ часа, запайка банокъ и поспѣшное по уваркѣ остуженіе оныхъ, оканчиваютъ секретъ отлично-заготовленнаго гороха, который чрезъ два года вкусомъ не уступитъ свѣжему.

БОБЫ БѢЛЫЕ МОЛОДЫЕ.

Приготавлиются подобнымъ же способомъ съ однимъ лишь измѣненіемъ, т. е. вмѣсто букета изъ разностей, готовится букетъ изъ стеблей зеленой петрушки и луку, а сахаръ вовсе не кладется, остальное все выполняется въ точности.

БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ.

Приготавливаются двойко, одніе пасеруются на маслѣ,

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

подобно гороху; другіе безъ всего, но въ обоихъ случаяхъ соблюдается въ точности порядокъ, сказанный въ статьѣ о горохѣ, т. е. запасеровать подъ крышкою, не подливая воды, сложить въ банки горячими, запаять, освидѣтельствовавъ пайку, варить $1\frac{1}{4}$ часъ, по уваркѣ остудить тотчасъ и держать во льду до востребованія.

ШПИНАТЪ.

Перебрать, вымыть и сварить въ соленомъ кипяткѣ назначенный для консерва шпинатъ, когда будетъ готовъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и, отжавъ до суха, изрубить мелко, сложить на сотейникъ, положить тщательно вымытое сливочное масло и пасеровать на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока масло не начнетъ отдѣляться отъ шпината, тогда сложить въ банку, запаять и, освидѣтельствовавъ пайку, варить въ водѣ $1\frac{1}{4}$ часъ; далѣе поступить какъ сказано въ статьѣ о горохѣ.

ЦЫКОРІЙ.

Приготавливается подобнымъ же способомъ, но для С.-Петербурга зелень эта вовсе не приготавливается, по случаю имѣющаго цыкорія свѣжаго круглый годъ.

ГРЫБЫ БѢЛЫЕ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ назначенные для консерва грибы, сложить на очищенное въ сотейникѣ масло и пасеровать на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока сокъ выкипитъ, а масло совершенно отдѣлится, тогда сложить въ банки, закрыть доньшкомъ, запаять и,

удостовѣрившись въ запайкѣ, варить на огнѣ 2 часа; потомъ остудить и поступить далѣе какъ сказано въ статьѣ о горохѣ.

ГРИБЫ БѢЛЫЕ И СМОРЧКИ.

Приготавливаются безъ всякихъ приправъ, т. е. очищенные, вымытые, и осушенные на салфеткѣ, грибы или сморчки сложить въ сотейникъ, покрыть крышкою и запасеровать, (снимая накипь сверху) до готовности (*), потомъ сложить въ банки, а далѣе поступать какъ сказано выше, варятся $2\frac{1}{2}$ часа.

Приготовленія въ жестяныхъ банкахъ за границею, а именно: во Франціи и Англіи до того усвоено, что всякіе припасы, зеленные, рыбные, изъ дичи, и живности, какъ то: спаржи, артишоки, горохъ, бобы, цыкорій, трюфель, сардины тонъ, (Rougette) черепахи, дрозды, котлеты бараньи и телячьи, разнаго рода пастеты и проч. заготавливаютъ, какъ только цѣна на эти предметы понизится; у насъ же приготовленіе этаго рода еще не вошло въ общее употребленіе, по причинамъ частыхъ неудачъ, но современемъ, когда большая часть хозяевъ удостовѣрится въ безошибочномъ заготовленіи, то извлекутъ тысячи пользы отъ этаго благодѣтельнаго изобрѣтенія потому, что подобнаго рода заготовка не требуетъ большаго расхода.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ ЗЕЛЕНИ ВЪ БУТЫЛКАХЪ, ПО ФРАНЦУЗСКИ.

ГОРОХЪ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Приготавливается въ бутылкахъ двумя способами, запа-

(*) Соку дожна остаться раслима, мало
<http://kulinarniy.laretz.ru/pw/c06rev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

серованный по способу, означенному на страницѣ XXI, съ которымъ должно поступить слѣдующимъ образомъ: запасерованный горохъ остудить на льду, наложить въ бутылки, (съ широкими горлышками), закупорить новыми сухими пробками и, завязавъ голландскими нитками, или отпущенною въ огнѣ проволокою, поставить въ большую кастрюлю, переложить сѣномъ, налить холодною водою и поставить на плиту, когда закипитъ, отодвинуть на легкой огонь и варить 1½ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, выбрать изъ воды, и остудивъ окончательно, засмолить карпіусомъ, т. е. обмакнуть, въ разогрѣтый карпіусъ горлышко бутылки съ пробкою и держать во льду, или въ холодномъ погребѣ, до востребованія. Другой способъ слѣдующій: вымущенный изъ стручковъ молодой зеленый горохъ опустить въ кипящую соленую воду и когда сварится въ половину, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и оставить такъ, пока вода не стечетъ совершенно; потомъ выложить на салфетку и, осушивъ окончательно, наложить въ бутылки (бутылки могутъ быть изъ-подъ вина шампанскаго, бургонскаго, или портера) закупорить новыми пробками и, завязавъ проволокою, или нитками, поступить далѣе какъ сказано выше о горохѣ.

ГРИБЫ БѢЛЫЕ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ верхушки бѣлыхъ грибовъ, безъ корней, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и сварить на огнѣ (снимая сверху накипь)

до готовности, когда грибы упрѣютъ, а сокъ изъ нихъ выкипитъ, снять съ огня, остудить и положивъ въ бутылки, закупорить пробками, завязать, оставить въ кастрюлѣ, обложить сѣномъ и, наливъ холодною водою, варить на огнѣ $2\frac{1}{2}$ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто и, остудивъ, вынуть изъ воды, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ до времени.

ЩАВЕЛЬ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Очистить, вымыть тщательно и изшинковать щавель, осушить салфеткою отъ воды, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и запасеровать, какъ слѣдуетъ; потомъ снять съ огня, остудить, сложить въ бутылки и, закупоривъ, варить часъ, далѣе поступить во всемъ какъ сказано выше.

ШПИНАТЪ ВЪ БУТЫЛКѢ

Очистить и вымыть листья молодого шпината, опустить въ кипящую воду и сварить до готовности; потомъ отлить на друшлякъ, остудить, сложить въ бутылки, съ широкими горлышками, залить немного водою, въ которой шпинатъ варился, закупорить и, завязавъ проволокою, поступить далѣе, какъ сказано о горохѣ въ бутылкахъ (варить должно $1\frac{1}{4}$ часа).

ПОМДОРЫ, ИЛИ ТОМАТЫ ВЪ БУТЫЛКАХЪ.

Очистить помдоры, какъ слѣдуетъ, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою, сварить до совершенной мягкости (*),

(*) Желающіе могутъ прибавлять пряностей, т. е. лаврового листа, англійскаго перца, кардамона, гвоздики, мускатнаго цвѣта, которые предъ протиркой вынимаются изъ кастрюли.

когда будутъ готовы, протерѣть сквозь частое сито, сложить на сотейникъ, выкипятить до густоты, переложить въ каменную чашку, а когда остынетъ, наложить въ бутылки, закупорить и, завязавъ, поступить какъ сканано о горохѣ; варить должно $1\frac{1}{2}$ часа.

АСТРАГОНЪ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Обобратъ листики отъ молодаго астрагону, вымыть въ холодной водѣ, осушить на салфеткѣ и, сложивъ въ сотейникъ, запасеровать до готовности; потомъ остудить, сложить въ маленькія съ широкими горлышками бутылочки, закупорить и поступить какъ сказано въ статьѣ о горохѣ въ бутылкахъ, варить должно $\frac{1}{4}$ часа.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ФРУКТОВЪ И ЯГОДЪ ВЪ БУТЫЛКАХЪ ПО ФРАНЦУЗСКИ.

Заготовленіе фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ есть немаловажный предметъ въ хозяйственной экономіи; до изобрѣтенія Французами этаго способа, фрукты и ягоды варились въ сахарѣ вареніемъ и сиропомъ, или сушились, первые были не всегда удачно приготовлены и въ провинціяхъ обходились чрезвычайно дорого; вторые не были удобны для гастрономическихъ столовъ, ибо чрезъ сушеніе, лишались натурального вкуса; заготовленіе же фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ устранило излишніе расходы на сахаръ, и улучшило приготовленіе различныхъ гастрономическихъ блюдъ, сохраненіемъ натурального вкуса круглый годъ.

Фрукты и ягоды въ бутылкахъ приготавливаются двояко, съ сахаромъ и безъ онаго, — вареными и натурально: въ

столицахъ зимою фрукты пѣнятся гораздо дороже сахару, а потому большею частію готовятъ ягодное пюре и сокъ съ сахаромъ, но гдѣ сахаръ высокой цѣны, то фрукты и ягоды могутъ быть заготовлены натурально, которые равнымъ же образомъ сберегаются чрезвычайно долго, и удобно можно изъ онаго приготовить: компотъ, сиропъ, желе, мороженое и проч.

СОКЪ ИЗЪ ЯГОДЪ БЕЗЪ САХАРУ.

Приготавливается слѣдующимъ способомъ: перебрать назначенные для сока дозрѣлыя ягоды, или фрукты, истолочь въ каменной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ, до мѣлкаго состоянія, сложить въ каменный горшокъ и оставить покрытымъ до другаго дня; потомъ, приготовить фланелевую салфетку и вымытой не мятой соломой, наложить на оную рядъ соломой и рядъ толченыхъ ягодъ, продолжая такъ, до помѣщенія, всей толченой массы на салфетку, потомъ концы салфетки, завязать или зашить плотно, сложить на деревянную для пресса доску, покрыть другою и, наложивъ прессъ, подставить стеклянную или каменную посуду, и пресировать постепенно, пока сокъ совершенно вытечетъ, который слить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать нитками, засмолить и держать во льду до востребованія; или, завязавъ нитками, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ и, наливъ холодною водою, поставить на плиту, закипятить, снять съ огня, остудить, засмолить и держать въ холодномъ погребѣ.

Сокъ изъ фруктовъ употребляется для питья, мороже-

наго, желе, сиропа и проч., равно весьма удобенъ для вареныхъ въ бутылкахъ цѣлыхъ фруктовъ. Сокъ этотъ варится въ бутылкахъ, для того, чтобы при перемѣщеніи изъ одной температуры въ другую, т. е. изъ холодной кладовой въ тѣплую, или на оборотъ, не былъ подверженъ никакой порчѣ, не вареный же сокъ сберегается только во льду.

Сокъ готовится одинаковымъ образомъ: изъ малины, смородины, морошки, черники, клюквы, калины, ожинъ, барбариса, вишень и крыжевника (*).

СОКЪ ИЗЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ СЪ САХАРОМЪ НЕ ВАРЕНЬЙ.

Сокъ съ сахаромъ готовится обыкновеннымъ способомъ: свѣсить отпресированный сокъ, слить въ бутылки и на каждый фунтъ сока всыпать постепенно мелкаго сахару одинъ съ четвертью фунтъ, закупорить пробкою, засмолить и оставить въ холодномъ погребѣ до востребованія.

ПЮРЕ ИЗЪ ЯГОДЪ СЪ САХАРОМЪ, СБЕРЕ- ГАЕМОЕ НЕВАРЕНЬИМЪ.

По многолѣтнимъ испытаніямъ оказалось, что пюре изъ ягодъ съ сахаромъ консервуется весьма долго въ своемъ натуральномъ вкусѣ и удобно для всякаго употребленія, которое готовится слѣдующимъ способомъ: перебрать назначенныя для пюре ягоды протерѣть сквозь частое сито деревянною ложкою на каменное блюдо, и, отвѣсивъ,

(*) Приготовленный сокъ изъ зеленого крыжевника въ необходимости замѣняетъ сокъ лимонный.

положить на каждый фунтъ протертаго пюре по полтора фунта мелкаго сахару, размѣшать, слить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать нитками, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ БЕЗЪ САХАРУ.

Очистить назначенныя для заготовки дозрѣлыя ягоды или фрукты, выбрать лучшія, сложить осторожно въ бутылки, съ широкими горлышками, а остальные истолочь въ ступкѣ и приготовить сокъ вышесказаннымъ способомъ, потомъ залить этимъ сокомъ ягоды такъ, чтобы бутылка была умѣренно-полна, закупорить пробкою, завязать нитками или проволокою, и сложивъ въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить холодною водою, поставить на плиту и, закипятивъ, варить 10-ть минутъ, потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто, застудить, выбрать изъ воды, засмолить и держать въ холодной кладовой до употребленія.

Этимъ способомъ заготавливаются: земляника, клубника, морошка, малина, смородина, ожины, барбарисъ, вишни съ косточками и безъ оныхъ, черешни, сливы, абрикосы, персики, черника и проч.

ФРУКТЫ, ЗАГОТОВЛЯЕМЫЯ СЪ САХАРОМЪ

П Е Р С И К И.

Разрѣзать пополамъ назначенные персики, опустить въ кипящую воду и когда верхняя кожица начнетъ удобно очищаться, http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html http://www.laurel-kulinary.net выоразъ на сито, очищать по одной штукѣ,

очистки складывать въ кастрюлю, а фрукты опускать въ бутылку съ широкимъ горлышкомъ, когда будутъ готовы, очистки (т. е. верхнюю кожицу) налить сиропомъ, закипятить и, процедивъ сквозь частое сито, или салфетку, залить персики въ бутылкѣ такъ, чтобы она была умѣренно полна, потомъ закупорить пробкою, завязать нитками, или проволокой, переложить сѣномъ въ кастрюлѣ, налить холодною водою и варить $\frac{1}{4}$ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто и, когда остынетъ, вынуть изъ воды, засмолить и держать въ холодной кладовой до востребованія. По этому способу заготавливаются абрикосы и сливы.

РЕЙНГЛОДЫ, МИРАБЕЛИ И ВИШНИ.

Приготавливаются слѣдующимъ способомъ: выбрать цѣлыя дозрѣлыя фрукты, обрѣзать стебельки до половины, сложить осторожно въ бытылки; между-тѣмъ приготовить умѣренно-густой сиропъ и когда выкипитъ до надлежащей густоты, положить въ оный истолченныхъ въ ступкѣ ягодъ съ косточками и, снявъ тотчасъ съ огня, покрыть крышкою, дать настояться, а когда остынетъ, процѣдить сквозь частое сито, или салфетку, и залить въ бутылкахъ фрукты, потомъ закупорить, завязать и поступить во всемъ, какъ сказано выше, — варить $\frac{1}{4}$ часа.

А Н А Н А С Ы.

Очистить отъ верхней корки ананасы, изрѣзать въ тонкіе ломтики, сложить въ бутылку, налить достаточно густымъ сиропомъ, закупорить, завязать, и поступить да-

лѣе какъ еказано выше, см. фрукты въ сахарѣ; варить часть.

Очистки отъ ананасовъ равнымъ же образомъ складывать въ бутылки, залить сиропомъ, закупоривать и варить какъ выше сказано.

Бергамоты, груши и яблоки одинаково приготавлиются.

АНАНАСЫ ЦѢЛЫЕ ВЪ СИРОПѢ.

Очищенные отъ верхней корки ананасы, опустить въ горячій сиропъ, закипятить въ кондитерской кастрюлѣ и, проваривъ $\frac{1}{2}$ часа, перелить въ каменный горшокъ, оставить такъ до другаго дня; потомъ слить сиропъ въ кондитерскую кастрюлю, закипятить снова и залить горячимъ въ горшкѣ ананасы, оставить снова до другаго дня и повторять такъ 4 раза, а когда ананасы напитаются сиропомъ и окрепнуть, сложить въ бутылку съ широкимъ горлышкомъ, залить сиропомъ, закупорить, завязать и поступать во всемъ какъ сказано выше; варить $\frac{1}{2}$ часа.

АПЕЛЬСИНЫ.

Снять цедру съ назначенныхъ для консерва апельсиновъ, сложить въ кастрюлю, залить сиропомъ и, закипятить; очистить апельсины отъ верхней корки, снять плеву и вырѣзавъ осередокъ такъ, чтобы жилки и косточки, находящіяся въ срединѣ, не были вмѣстѣ сообщены съ осередками, сложить въ бутылку, залить сиропомъ съ цедрою полно, закупорить и завязавъ, поступить какъ сказано выше; варить 15-ть минутъ.

ЦЕДРА ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

Когда апельсины бываютъ дешевы, многіе заготавливаютъ на зиму изъ оныхъ цедру, слѣдующимъ способомъ: вымыть въ холодной водѣ назначенные для заготовленія цедры свѣжіе апельсины, вытереть до суха полотенцемъ, отрубить кусокъ сахара, истерѣть на ономъ верхнюю съ апельсина цедру, соскоблить съ сахара окрашенное цедрою мѣсто, и продолжать терѣть вновь, до тѣхъ поръ, пока назначенный для цедры сахаръ неокрасится весь, тогда всыпать въ бутылку и закупоривъ, держать въ холодномъ мѣстѣ. Если же предположено сберечь долгое время, тогда нужно закупорить, завязать и сварить въ водѣ, какъ выше сказано.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

Приготавливается какъ пюре изъ ягодъ, т. е. на фунтъ протертыхъ ягодъ кладется отъ одного съ четвертью до полутора фунта сахару, смотря по дозрѣлости и сухости ягодъ; для лучшаго же сбереженія натурального вкуса, слитая въ бутылки земляника закупоривается пробками на другой день. Пюре изъ земляники употребляется на мороженое, кремы и торты.

Пюре изъ малины, морошки и черной смородины приготавливается тѣмъ же способомъ.

СИРОПЪ.

Вѣрнѣйшее опредѣленіе сиропа пропорція слѣдующая: одинъ фунтъ фруктоваго, или ягоднаго сока, на полтора фунта сахару, что составляетъ 30 градусовъ (*) на саха-

(*) Кацъ, художникъ и механикъ, изобрѣтатель стекляннхъ аппаратовъ, живущій въ Биробиджанской губерніи, въ домѣ Крамера, изготавляетъ сахарометры цѣною отъ 50 до 1 р. 50 к. за штуку.

рометрѣ, поступать же слѣдующимъ способомъ: сложить въ кандитерскую кастрюлю сахаръ, влить сокъ, поставить на огонь, часто помѣшивая и снимая пѣну сверху, пока закипитъ, когда очистится, снять съ огня, разлить горячимъ въ разогрѣтыя бутылки полно и оставить такъ, пока не остынетъ совершенно, потомъ отлить изъ каждой бутылки лишній сиропъ, закупорить новыми пробками, засмолить и оставить въ кладовой до востребованія.

Сиропъ для мороженаго варится жиже, т. е. до 22-хъ градусовъ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЯГОДЪ.

Для желе употребляется преимущественно смородина черная и красная, и изготовляется способомъ слѣдующимъ: очистить отъ стеблей нужное количество дозрѣлой смородины, полагая $\frac{5}{4}$ ф. черной и $\frac{1}{4}$ ф. красной, сложить въ кандитерскую кастрюлю, — влить немного воды и вскипятить, когда ягоды сварятся, слить онныя въ сито, дабы весь сокъ могъ стечь въ каменную посуду, потомъ свѣсить — слить въ кандитерскую кастрюлю и, положивъ на каждый фунтъ соку по фунту сахару, кипятить на огнѣ, снимая накипь сверху, пока на обмакнутой ложкѣ не начнетъ желе застывать, тогда слить въ назначенную для желе каменную, или стеклянную посуду, а когда застынетъ, покрыть кружками изъ бумаги, обмоченными въ ромъ и, завязавъ, держать въ обыкновенной кладовой.

Желе изъ ягодъ и фруктовъ всякаго рода готовится вышеозначеннымъ способомъ, но должно замѣтить, что ягоды и фрукты сладкія не имѣютъ въ себѣ желе, а потому для сего <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorey.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/> ягоды или фрукты кислыя,

ВАРЕНІЕ.

Способъ варить вареніе весьма легкій, но для выполненія по книгѣ неудобопонятный, а потому изучается лишь долгимъ опытомъ и стараніемъ, напримѣръ: для сладкихъ фруктовъ и ягодъ полагается на фунтъ очищенныхъ ягодъ фунтъ сахару (*); для плодовъ съ умѣренной кислотой сахаръ прибавляется, но не болѣе полтора фунта на фунтъ ягодъ. Приготавливается слѣдующимъ способомъ: очистить и свѣситъ назначенныя для варенія ягоды, потомъ свѣситъ соотвѣтственное количество сахару, сложить въ кандитерскій тазъ, влить воды столько, чтобы сахаръ удобно могъ растаять, поставить на большой огонь и варить, снимая накипь сверху, пока сиропъ не выварится до густоты, т. е. когда на сиропѣ образуются пузырьки, тогда всыпать вдругъ отвѣшенные ягоды и варить на такомъ же огнѣ до готовности. Этотъ моментъ — есть самый важный и весьма трудный для приготовляющаго; означенное время, мѣра и вѣсъ не могутъ опредѣлительно научить неопытнаго, если собственное его стараніе не будетъ имъ усилено; недовареное вареніе скоро киснетъ, и перевареное за сахаривается и не имѣетъ настоящаго колера; въ пропорцію же свареное узнается, когда приготовляющій, снимая шумовкою накипь, замѣтитъ что сиропъ на ложкѣ начнетъ застывать на подобіе вышесказаннаго желе, то снять тотчасъ съ огня и остудивъ немного накладывать въ банки и когда остынетъ, завязать какъ сказано выше, смотр. желе.

(*) Кандитеры мѣряютъ ягоды и сиропъ кружкою, но сиропъ пригото-
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
 вляютъ извѣстный густотой, по дѣланію стеньги.
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/> *

Варенія изъ ананасовъ, грушъ, яблокъ и прочихъ фруктовъ цѣлыми, приготовляются слѣдующимъ способомъ: въ началѣ сварить густой сиропъ вышеозначенною пропорціею, положить въ оный очищенные фрукты и сварить до мягкости, потомъ переложить въ каменную, или стеклянную посуду, поставить въ холодное мѣсто, на другой день слить сиропъ въ кондитерскую кастрюлю, вскипятить и залить горячимъ фрукты, продолжая такъ до пяти и болѣе разъ (окончательно готовые фрукты кажутся прозрачными), потомъ сложить въ банки, или бутылки съ широкими горлышками, залить процѣженнымъ собственнымъ сиропомъ (*) и завязать бумагою, или закупорить пробками и засмолить. Заготовленные такимъ образомъ фрукты сберегаются нѣсколько лѣтъ.

ПРОДУКТЫ СУШЕННЫЕ.

Сушеные продукты приготовляются слѣдующимъ способомъ.

ГОРОШЕКЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Когда молодой горохъ поспѣетъ на грядкахъ, снять оный со стеблей, вылущить изъ стручковъ, опустить въ кипящую воду и закипятить, потомъ выбрать на рѣшоты, дать стечь водѣ совершенно, а когда въ горохѣ воды не останется, высыпать оный на умѣренно горячую лежанку (**); и помѣшивая часто, сушить до готовности; потомъ просѣять сквозь нарочно приготовленное для сего рѣшето и держать въ сухомъ мѣстѣ до употребленія. Го-

(*) Иногда собственнаго сиропа не хватаетъ, то должно прибавить слѣжаго, но не иначе, какъ выжимая изъ него излишнюю густоту.

(**) Русская печка и трупы-печи, выложенныя оло-лужеными изразцами.

рохъ, сушеный вышесказаннымъ способомъ, бываетъ отличнаго качества, . приготовляющій долженъ бланжировать въ кипячей водѣ малымъ количествомъ, дабы оный не переварился, а только вскипѣлъ; а также и сушить должно не кучей, а врознь зерно отъ зерна, и чтобы въ комнату, въ которой сушится горохъ солнечные лучи на оный не ударяли, а равномерно не долженъ сушиться поспѣшно; въ противномъ случаѣ зимою можетъ оказаться въ ономъ испорченность.

Подобнымъ способомъ сушатъ всякаго рода молодую зелень, какъ то: бобы, укропъ, астрагонъ и проч. при чемъ нужно сперва очистить, изрѣзать, обланжировать въ кипяткѣ, а далѣе поступать какъ сказано выше.

Остальные продукты сушатся обыкновеннымъ способомъ въ печкѣ, но двояко: одни сушатся безъ всякой подстилки, а другіе на желѣзныхъ листахъ и на различныхъ плетенкахъ изъ тростника, соломы и прутьевъ, или навязанные на веревки и укрѣпленные на нарочно для сего приготовленныхъ саночкахъ, въ родѣ лѣтницъ, которые помѣщаются въ печкѣ. Первые напываются пескомъ или золою, а потому и считаются сортомъ вторымъ, хотя бы они были лучшаго качества, такъ какъ способъ сушенія извѣстенъ каждому и не заключаетъ въ себѣ никакой трудности, то считаю излишнимъ распространяться объ ономъ, однако совѣтывалъ бы занимающимся сушеніемъ продуктовъ обратить вниманіе на то, чтобы продукты по возможности сохранять отъ песку, ибо половина ихъ трудовъ пропадаетъ даромъ.

О МАРИНАТЪ.

Дичь лѣсная крупная и мелкая, какъ то: лось, олень, вепрь, дикая коза, медвѣдь, заяць, дрохва, тетеревь, стрепеть, куропатка и прочіе, до употребленія маринуются нѣсколько дней въ маринатѣ, которая готовится слѣдующимъ образомъ.

Вымыть и вышпарить кипяткомъ назначенную для марината деревянную посуду, вытерѣть въ срединѣ дубовымъ или можжевелевымъ листомъ, налить половину оной уксусомъ (*), положить $\frac{1}{2}$ ф. лавроваго листа, $\frac{1}{2}$ ф. англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ ф. гвоздики и кардамону, $\frac{1}{2}$ ф. мелкой соли, 4 частицы чеснока и 20 штукъ очищеннаго и изрѣзаннаго въ кружечки луку, размѣшати, поставить въ ледъ, и опускать въ оный назначенную для маринату дичь.

ЛОСИНА МАРИНОВАННАЯ.

Изъ лося, для гастрономическаго стола употребляются преимущественно филей внутренній и наружный, первый маринуются не менѣе 4-хъ и не долѣе 8-ми дней; мягкія части лосинаго мяса, т. е. сѣкъ и проч. могутъ сберегаться въ маринатѣ до 3-хъ мѣсяцевъ.

ОЛЕНИ И ДИКІЯ КОЗЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Изъ оленей и дикихъ козъ, употребляются заднія и котлетныя части, первые маринуются, 8 а вторые 4 дня, для скорѣйшей промариновки срѣзывается наружная кожи-

(*) Уксусъ для марината употребляется не весьма вѣрнѣйшій и преимущественно ревенскій, <http://kulinarniy.narod.ru>

ца, заднія части съ неразрѣзанною ~~жилицею~~ ~~жилицею~~ сберегаются во льду въ маринатѣ до 3-хъ мѣсяцевъ.

БАРАНИНА МАРИНОВАННАЯ.

Въ степныхъ губерніяхъ, гдѣ дикія козы не обитаютъ, маринуютъ молодыхъ барановъ, преимущественно изъ ордынскихъ. Маринованные бараньи филей не уступаютъ вкусомъ филеямъ изъ дикихъ козъ.

РАЗНАЯ МАРИНОВАННАЯ ДИЧЬ.

Филей изъ тетеревей маринуются трое сутокъ, маринованныя филей изъ глухарей равняются вкусомъ филеямъ изъ дикой козы. Котлеты дикаго вепря, медвѣжьи лапы, зайцы, дрохвы, тетерева, стрепеты, бѣлые куропатки кладутся въ маринату любителями на нѣсколько дней, т. е. отъ трехъ до однѣхъ сутокъ, излишняя марината вышеупомянутой дичи не допускается.

МАРИНОВАННАЯ РЫБА.

Приготавливается тройко: первая маринуется въ уксусѣ и можетъ сберегаться долгое время; вторая въ собственномъ бульонѣ и сберегается не долѣе двухъ мѣсяцевъ, а третья заготавливается въ прокъ свѣжимъ по способу французскому и сберегается до 2-хъ лѣтъ.

МАРИНОВАННАЯ РЫБА ВЪ УКСУСѢ.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенную для марината рыбу, изрѣзать порціонными кусочками, сложить на раскаленное прованское масло и обжарить до готовности, оптомъ посолить http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorey.html http://laretz-kulinarniy.narod.ru/ и остудить: между тѣмъ

приготовить уксусъ для маринаты, какъ сказано въ кн. 1 стр. 306 и изрѣзать пластинками очищеннаго луку; когда рыба остынетъ наложить, рядъ оной въ каменный горшокъ, или стеклянную банку, переложить пластинками лукомъ, положить снова рядъ рыбы и продолжать, пока приготовленная рыба не помѣстится, потомъ налить холоднымъ уксусомъ такъ чтобы вся рыба была залита, а сверху залить прованскимъ масломъ, покрыть кружкомъ и сверху онаго размоченнымъ пузыремъ завязать, засушить и держать въ холодномъ мѣстѣ до востребованія. По этому способу приготовляются: осетрина, лососина, самовина, угрь, селява, корюшка, ряпушка, миноги, навага, уклея, снятки и маленькіе сига.

РЫБА МАРИНОВАННАЯ ВЪ СОБСТВЕННОМЪ БУЛЬОНѢ.

Сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшоткою котель назначенную для маринаты очищенную рыбу, налить холодною водою такъ чтобы рыба была покрыта, положить по вкусу соли, немного уксусу и пряностей и сварить до мягкости, когда будетъ готово, вынуть съ рѣшоткою, сложить на каменное блюдо и остудить, а бульонъ процѣдивъ сквозь салфетку, выварить на плитѣ до такого состоянія, чтобы оный могъ застыть на льду какъ ланспикъ; между тѣмъ, пока бульонъ выстуживается, сложить рыбу въ каменную посуду и когда проба рыбнаго бульона окажется достаточно крѣпкою, снять съ огня, остудить немного, потомъ залить рыбу такъ чтобы всѣ куски были покрыты бульономъ, вынести на ледъ, а когда застынетъ, залить прованскимъ масломъ, покрыть каменною крышкою и дер-

жать во льду до употребленія. Подобнымъ способомъ маринуется осетрина, бѣлужина, щуки, форель, лососина, угрь, судакъ, стерлядь и проч. Приготовляющій, по собственному усмотрѣнію, можетъ раздѣлять рыбу на крупные звена, или на маленькія частицы, и долженъ стараться раскладывать въ посуду такъ, чтобы маринату можно было употребить за одинъ разъ, ибо не тронутая марината можетъ сберегаться во льду до 2-хъ мѣсяцевъ, а братая частицами остается безъ порчи не болѣе трехъ дней.

О ЗАГОТОВЛЕНІИ РЫБЫ ВЪ ПРОКЪ СВѢЖЕЮ.

Рыбы, заготовленныя въ жестяныхъ банкахъ, какъ-то сардины такъ и гомаръ и проч. доставляются изъ Франціи. У насъ опытъ удачный произведенъ изъ рыбы осетрины, лососины, корюшки и ряпушки, которая готовится слѣдующимъ способомъ: очистить и изрѣзать въ порціонныя куски назначенную рыбу, сложить на разогретое въ сотейникѣ прованское масло, обжарить и остудивъ, сложить въ жестяные ящички или банки, покрыть крышками, запаять и сложивъ въ кастрюлю, налить водою и варить 2 часа, потомъ выбрать, остудить и употреблять.

СОЛЕНАЯ ПРОВИЗІЯ.

О соленой провизіи сказано въ кн. 1-й на стр. 245 — 253, а въ настоящей книгѣ прибавлено, что продукты, наливающіяся ропою, какъ-то: огурцы, арбузы, бобы, грибы, щавель и прочее, по окончательнымъ изслѣдованіямъ оказались пріятнаго вкуса и въ ропою, при заготовленіи слѣдую-

щією пропорцією, т. е. на ушатъ воды изъ 70 бутылокъ кладется 9 фунтовъ соли.

СОЛОНИНА.

Означенная пропорція соли и ропы, см. стр. XIII, служить и для солонины, которую должно солить слѣдующимъ способомъ: разрубить на части назначенную для солонины говядину, натереть каждый кусокъ солью, сложить въ кадку (*) и продолжать солить и класть порядкомъ кусокъ на кусокъ, пока назначенное для соленія количество говядины будетъ уложено все въ кадку и оставить такъ три дня, потомъ покрыть кружкомъ, наложить прессъ и если ропы окажется мало, то залить особо приготовленною ропою такъ, чтобы рассоль покрылъ солонину, которая чрезъ 24 дня можетъ употребляться; а если солонина готовится въ маленькихъ боченкахъ, которые на третій день по залитіи ропою закупориваются наглухо, такую солонину должно поворачивать каждые три дня нижнимъ дномъ къ верху.

Соленые зайцы, перепела и другаго рода живность и дичь солятся, также какъ солонина.

КОПЧЕНАЯ СОЛЕНАЯ ПРОВИЗИЯ.

Для окороковъ свѣже-просольныхъ, обыкновенно копченыхъ и вестфальскихъ, а равно и для прочей этого рода провизіи, выбираются преимущественно свиньи молодья, которыя по убитіи очищаются отъ щетины двояко, спосо-

(*) Кадку должно поставить на свое мѣсто въ погребѣ или на ледъ, гдѣ она остается до копченія.
<http://kulinarniyaretz.w.pw/dorev.html>
<http://are2-kulinarniy.narod.ru/>

бомъ нѣмецкимъ, т. е. шпарять кипяткомъ, и способомъ русскимъ — опаливаютъ соломою.

СПОСОБЪ СОЛИТЬ ВЕТЧИНУ.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую свиную тушу распластать вдоль пополамъ, отрѣзавъ и обровнявъ какъ должно быть окорокамъ, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить соль слѣдующимъ способомъ, а именно: отвѣсить 25 фунтовъ мелкой соли, высыпать на обширный плафонъ, прибавить въ оную одинъ фунтъ селитры, $\frac{1}{4}$ фунта англійскаго перцу, $\frac{1}{4}$ фунта лавроваго листа, $\frac{1}{8}$ коляндръ, $\frac{1}{8}$ размарина, $\frac{1}{8}$ толченой гвоздики и, размѣшавъ все вмѣстѣ, приготовить соразмѣрной величины деревянную съ кружкомъ кадку, когда окорока остынутъ, класть по одной штукѣ на плафонъ и натирать солью такъ, чтобы кругомъ, по краямъ и при косточкѣ была соль, складывать въ кадку кожею внизъ и, посыпавъ сверху солью, наложить кружокъ, вынести въ холодное мѣсто на два дня; а когда изъ окороковъ выступитъ ропъ, т. е. сокъ, наложить сверхъ кружка прессъ (изъ вымытыхъ камней) и оставить такъ еще на два дня; потомъ снять прессъ, переверотить окорока кожею къ верху и, если окажется мало ропы, распустить водою оставшуюся отъ соленья съ приностями соль (*), полить оною въ кадкѣ ветчину такъ, чтобы по наложеніи вновь пресса, ветчина была покрыта рассоломъ; чрезъ пять дней снять прессъ, слить ропу и, переверотивъ окорока, уложить такъ, чтобы

(*) На одинъ ушатъ воды кладется 9 фунтовъ соли.
<http://kulinarnivlaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

лежавшіе внизу были положены сверху, а находившіеся сверху положить внизъ, залить вновь ропюю, положивъ по прежнему прессъ и постучать такъ каждые пять дней.

ОКОРОКА МАЛОСОЛЬНЫЕ (*).

Посоленные выше сказаннымъ способомъ окорока употребляются на 14 день по посоленіи, т. е. вынуть изъ ропы окорокъ, опустить въ холодную воду, вымыть и выскоблить до чиста съ обѣихъ сторонъ, приготовить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ОКОРОКА СВѢЖЕ, ПРОСОЛЬНЫЕ.

На 16 день по посоленіи, выбрать окорока изъ ропы, сдѣлать изъ бичевокъ петли, надѣть оныя (не прорѣзывая) на оконечности окороковъ такъ, чтобы удобно было повѣсить подъ навѣсомъ на сквозномъ вѣтру, гдѣ оныя должны находиться до употребленія.

ОКОРОКА КОПЧЕННЫЕ.

На 22-й день по посоленіи, выбрать ветчину изъ ропы, повѣсить подъ навѣсомъ на 24 часа, потомъ приготовить въ коптильнѣ мѣста и на другой день, когда для копченія будетъ все устроено, перевѣсить въ коптильню такъ, чтобы выходъ дыма не опирался на окорока и чтобы ветчина была повѣшена кожею къ выходу дыма, коптится же отъ 4-хъ до 24-хъ дней въ умѣренномъ дыму.

Ветчина свѣже-просольная, висѣвшая 4 дня въ дыму,

(*.) Для окороковъ свѣже-просольныхъ и малосольныхъ очищаются свиные въ-медкииъ способомъ, т. е. <http://kulinarniyaretz.w.pw.dorev.html>
<http://aretz-kulinarniy.narod.ru/>

можетъ быть употребляема. Ветчина копченая осенью на зиму поспѣваетъ отъ 16 до 20 дней, смотря по состоянію дыма. Ветчина соленая весною на лѣто должна быть какъ въ роуѣ, такъ и въ дыму 4-мя днями болѣе.

ВЕТЧИНА НА МАНЕРЪ ВЕСТФАЛЬСКОЙ.

Посоленная и продержанная въ роуѣ 24 дня вышесказаннымъ способомъ, ветчина вынимается изъ оной и кладется въ теплую воду, когда вымокнетъ какъ слѣдуетъ вытеретьъ полотенцемъ, наложить прессъ, а когда отпрессируется до совершенной сухости, повѣсить подъ навѣсомъ на сквозной вѣтеръ, и держать тамъ, поворачивая на всѣ стороны, пока не высохнетъ, а потомъ повѣсить въ вольный дымъ и высушить окончательно.

Примѣчаніе. Для приготовленія Вестфальской ветчины употребляются очищенные русскимъ способомъ молодые свиньи; окорока же отдѣляются отъ туши съ такою аккуратностію, чтобы на кожѣ, а равно и на мягкой сторонѣ окорока, не оказалось царапины, прорѣза, пробойны у кости, или поврежденія самой кости, однимъ словомъ, чтобы окорокъ до конца былъ тщательно сбереженъ, для чего многіе послѣ первыхъ пяти дней по посоленіи, обшиваютъ окорока въ холстъ, потомъ до пресировки оной снимаютъ, а на 2-й день, когда окорокъ въ проуѣ обсохнетъ, зашиваютъ опять въ тотъ же холстъ и докапчиваютъ окончательно; время же опредѣляется какъ выше сказано, а именно: 24 дня для засола и 24 дня для всего, т. е. пресса и проуѣ.

О КОПТИЛЬНЯХЪ.

Въ столицахъ и въ провинціи расположеніе коптиленъ имѣютъ большую между собою разницу, а именно: коптильная въ столицѣ устраивается на чердакѣ при трубѣ, гдѣ дымъ выходитъ почти остывшій; мѣсто же для копченія отгораживается каменною стѣною на подобіе комнаты съ дверьми и 4-мя душниками: 1-й душникъ въ трубѣ для выпуска дыма, 2-й съ проводомъ въ постороннюю трубу для выхода дыму, и 2 въ родѣ окошекъ для провѣтриванія, въ верху въ коптильнѣ устраиваются бревенчатые бруски, въ родѣ полокъ, на которыхъ удобно для перемѣщенія утверждаются коротенькія палки съ веревками; палки эти держатся при дверяхъ внѣ коптильни, по надобности же переносятся на кухню, гдѣ, утвердивъ назначенное для копченія, вѣшается въ коптильнѣ на любомъ мѣстѣ; дымъ же зависитъ отъ усмотрѣнія приготовляющаго, который въ началѣ впускаетъ въ $\frac{1}{2}$ душника, потомъ прибавляетъ, а въ случаѣ ненадобности, выпускаетъ и освѣжаетъ тотчасъ провизію сквознымъ вѣтромъ, однимъ словомъ, что удобность коптиленъ способствуетъ весьма много знающему это дѣло.

Въ провинціяхъ же копченіе считается дѣломъ обыкновеннымъ, а потому коптильню устраиваютъ отдѣльно, т. е. одну лишь печку и трубу, въ которой размѣщена провизія для копченія и нерѣдко для придачи вкуса любители коптятъ травами и пряными растѣніями, но главное, чтобы удержать этотъ дымъ, упущено у многихъ хозяевъ изъ виду.

СОЛЕННЫЕ И КОПЧЕННЫЕ ЯЗЫКИ.

Способъ соленія языковъ всякаго рода одинаковъ съ окороками, т. е. натерѣть приготовленную съ пряностями для окороковъ солью и сложивъ въ кадку, наложить прессъ, языки большею частію солятся вмѣстѣ съ ветчиною или солониною, тогда кладутся на 2 недѣли въ ропу; копчатся же въ умѣренномъ дыму, смотря по величинѣ, языкъ воловій и буйволовій 12 дней, свиной, отъ лося и оленя 8 дней, телячій и бараній 4 дня.

ГУСИ КОПЧЕННЫЕ.

Откормленные гуси очищаются обыкновеннымъ способомъ, потомъ, прорѣзавъ отъ шеи до половины спину, поднять нѣсколько кожу съ обѣихъ сторонъ, вынуть осторожно спинную кость и отрѣзать ноги такъ, чтобы грудь вся осталась цѣлою съ неповрежденною костью, потомъ натерѣть солью (приготовленную также какъ для ветчины), положить въ кадку, какъ сказано выше — смотри ветчину (*), на 10-й день вынуть изъ ропы, ополоснуть въ холодной водѣ, осушить какъ слѣдуетъ и, провѣтривъ подъ навѣсомъ въ теченіе 12 часовъ, завернуть въ бумагу и повѣсить въ копильну на 10 дней.

Примѣчаніе. Для копченія употребляются преимущественно гуси молодые, которые копчатся сперва въ тепломъ дыму, пока не окрѣпнутъ, а потомъ доканчиваются въ маломъ и холодномъ дыму.

(*) Если гуси солятся вмѣстѣ съ ветчиною, то лучше всего класть на 3-й день прямо въ ропу.
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

КОПЧЕННЫЕ СЕЛЕДКИ.

Назначенныя для копченія шотландскія, лучшаго сорта, селедки намочить на 6 часовъ въ молоко, потомъ осушить на салфеткѣ, завернуть въ бумагу и утвердить на палкѣ (которая помѣщается въ коптильнѣ) такъ, чтобы каждая селедка висѣла въ доль ровно, спиною внизъ и коптить въ тепломъ дыму 4 дня.

Примѣчаніе. Копченныя селедки, небрежно завернутыя въ бумагу, или незначительно размѣщенные въ дыму, т. е. если селедки повѣшены головою, хвостомъ или брюхомъ внизъ въ тепломъ дыму, скоро истекають, почему выходятъ изъ копченія сухими и не вкусными, также селедки толсто завернутыя въ бумагу недокачиваются, а тонко завернутыя перекачиваются.

СИГИ КОПЧЕННЫЕ.

Очистить и выпотрошить сквозь жабры назначенныя для копченія сиги, обмыть въ водѣ, посолить мелко толченою солью, сложить въ деревянную кадку и держать въ холодномъ мѣстѣ 4 дня, потомъ вымыть вторично въ водѣ и вытерѣвъ до суха полотенцемъ, продѣть вдоль деревянную шпильку, такъ, чтобы концы оной при головѣ и хвостѣ остались для удобной привязки въ коптильнѣ, обернуть сига въ бумагу и повѣсить въ коптильню на 4 дня, сигъ поспѣваетъ при рачительномъ присмотрѣ (*) отъ 4 до 8 дней, смотря по состоянію дыма, т. е. когда окрѣпнетъ, можетъ употребляться.

(*) Сига въ коптильнѣ должна оборачиваться каждый день, дабы кругомъ ровно закоптится. <http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ШПИКЪ КОПЧЕНЫЙ.

Для удобнѣйшаго шпигованья различныхъ филлѣвъ, дворовыхъ птицъ и дичи, готовятъ шпикъ копченый слѣдующимъ способомъ: отдѣлать отъ свиной туши умѣренной толщины шпикъ, обрѣзать ровно находящіяся лишніе частицы, натерѣть солью и уложивъ въ кадку ровно, кожею внизъ, оставить такъ 4 дня, когда шпикъ пропитается солью и окажется на немъ рона, тогда перевернуть кожей къверху, покрыть кружкомъ и, наложивъ прессъ, оставить еще 5 дней, потомъ выбрать изъ кадки, очистить оставшуюся соль, продѣть конецъ веревки и, привязавъ къ палкѣ, повѣсить въ копильнѣ на 4 дня. Подобнаго рода шпикъ консервуется долго и весьма вкусный въ приготовленіи. Этотъ шпикъ можетъ быть употребляемъ и провѣсный, т. е. вмѣсто копильни, осушить на сквозномъ вѣтру подъ навѣсомъ.

СЫРЪ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ (И ПРОЧЕЙ ЖИВНОСТИ).

Очистить гусинья бѣлыя печенки, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, покрыть тонкими пластами шпикомъ, посолить и посыпавъ толчеными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, потомъ остудить, истолочь въ ступкѣ, протерѣть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, размѣшать съ частью скобленаго свиного шпику, прибавить немного ланспику и снабдивъ по вкусу всеѣмъ нужнымъ (*),

(*) Сыръ этотъ дѣлается различнаго вкуса: въ одинъ кладется взбитыя сливки, въ другой грудинный маринадъ или раздохлая курица, въ третій — по вкусу поваренная соль, а въ 3-й вскипающая рюмка мадера. //laretz-kulinarniy.narod.ru/

выложить въ форму, застудить на льду, потомъ выложить на блюдо, а форму, въ которой застывало, вычистить, влить въ оную теплаго ланспику, или топленого свиного сала столько, чтобы, опустивъ въ форму сыръ, образовался кругомъ онаго тонкій слой, и оставить такъ до востребованія; а когда понадобится, выложить и убрать кругомъ ланспикомъ.

Примъчаніе. Пропорція сыра изъ печенокъ не опредѣляется, потому, что оный въ каждомъ мѣстѣ иначе готовится, а вкусомъ почти одинаковъ; для удобнѣйшаго понятія пропорція полагается слѣдующая: на фунтъ печенокъ $\frac{1}{4}$ фунта скобленого шпику, положить ланспику столько, чтобы могъ удобно застыть во льду сыръ, вкусъ ланспика составляетъ вкусъ сыра, а толченые пряности оный дополняютъ, желающіе имѣть твердый сыръ, выкипчиваютъ болѣе ланспикъ. Сыръ этого рода готовится изъ печенокъ каплуныхъ, телячьихъ, свиныхъ и бараньихъ съ тою разницею, что въ каждый сортъ печенокъ кладется шпикъ скобленого болѣе, смотря по сухости печени, а равно и для вкуса приготовляющій прибавляетъ пюре изъ дичи и выкипаченный изъ костей бульонъ.

ОБЪЯСНЕНІЕ

ФРАНЦУЗСКИХЪ СЛОВЪ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХЪ ПОВАРАМИ.

Въ началѣ XIX столѣтія, когда французская кухня стала первенствовать въ Европѣ, многія французскія слова вошли въ употребленіе въ Русской кухнѣ, которыя въ на-

стоящее время употребляются всѣми поварами, учившимися у французовъ, а потому для избѣжанія встрѣчающихся со стороны Гг. гастрономовъ и хозяйшекъ недоразумѣній, считаю необходимымъ объяснить оныя въ слѣдующемъ алфавитномъ порядкѣ, а именно:

Аморетки, называются мозги изъ телячьихъ и воловьихъ спинныхъ костей.

Бланжирить, значить обварить и бланжирится двояко, а именно: первымъ способомъ назначенные для бланжировки предметы, нужно сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на огонь и когда закипитъ, тотчасъ отлить въ друшлакъ, а вторымъ опустить въ кипящую воду, заварить и также отлить.

Гарниромъ, называется приготовленіе яствъ изъ разной живности, дичи, кореньевъ, фруктовыхъ и проч. въ маломъ количествѣ или размѣрѣ, которыя прибавляются къ кушаньямъ для вкуса по соображенію приготовляющаго, смѣшавъ оный вмѣстѣ или по избранію продуктовъ одного рода. Гарниръ служитъ какъ для придачи кушаньямъ болѣе вкуса, такъ равно и для украшенія оныхъ на блюдахъ, для чего повара имѣютъ разныя стальные ложечки, выемки и бордюры.

Гарнировать, значить убирать, обкладывать, т. е. придавать кушаньямъ на блюдахъ различныя украшенія. Гарнировка эта употребляется изъ тѣхъ плодовъ, мясъ и ягодъ, изъ коихъ приготовлены кушанья.

Г'висъ, значить задняя четверть телятины, баранины и прочей живности.

гласерование, употребляется передъ подачей кушаньевъ за столъ, для придачи лучшаго вида. Мясныя кушанья гласеруются гласомъ, т. е. крѣпкимъ бульономъ, распущеннымъ до умѣренной густоты, а пирожное гласеруется въ печкѣ, посыпая мелкимъ сахаромъ, заколеровать такъ, чтобы сахаръ распустился.

Колеровать, значить дать пріятный желтый цвѣтъ кушанью или пирожному. Колеровка эта дѣлается въ печкѣ, не употребляя для того, безъ крайней надобности, гласъ или сахаръ.

Лейзеновать, значить загустить желтками супъ или соусъ, см. лейзонъ въ кн. 1 стр. 284 и 285.

Маскировать, значить облить приготовленное кушанье такъ, чтобы онаго изъ подъ соуса или бѣлковъ не было видно.

Мариновать, значить мочить въ уксусъ или въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и пряностями.

Панеровать, значить вываливать въ мукъ и въ разбитомъ яйцѣ или тертомъ хлѣбѣ.

Пасеровать, значить обжарить въ маслѣ до готовности или въ половину готовымъ.

Фаршировать, значить наполнить средину назначенныхъ для сего предметовъ начинкою.

Фламбирить, значить опалить на огнѣ, имѣющееся на живности мелкое перо, въ родѣ волосъ.

Фрикандо — мягкая часть телятины отъ задней части, называемая сѣткомъ.

КНИГА ТРЕТЬЯ.

О Б Ъ Д Ъ 61.

Супъ ливонскій съ кореньями.

Супъ консоме съ фаршированными дроздами.

Пирожки хрустады изъ лапши съ морковью.

Цыплята холодные съ соусомъ равиготомъ.

Филе изъ серны по-португальски.

Стерлядь вареная на пару.

Филеи изъ куръ съ рисомъ по-италиански.

Жаркое, кроншнеды.

Рѣпа по-французски.

Бисквитъ американскій съ вареньемъ.

Кремъ съ кармелемъ и анисомъ.

Пувшъ мороженный съ виномъ шампанскимъ.

ЗАКУСКИ.

Соте изъ гусиныхъ печенокъ съ шампиньонами.

Дыня маринованная.

D I N E R 61.

Potage à la livonienne aux légumes.

Consommé aux grives farcies.

Petites croustades de nouilles garnies de carottes.

Sauté de poulets en salade sauce ravigote.

Filets de chevreuil à la portugaise.

Sterlets cuit au bain-marie à la russe.

Filets de volaille au riz à l'italienne.

Rôti, grandes bécasses.

Navets à la chartreuse.

Biscuit d'Iorc aux confitures.

Crème au caramel anisé.



Punch glacé au vin de champagne.

HORS D'OEUVRES.

Escalopes de foies gras aux fines herbes.

Melon mariné.

О Б Ъ Д Ъ 62.

Супъ пюре по-французски.

Супъ консоме съ крупю изъ зеленаго жита.

Кости воловьи съ мозгами.

Ножки телячьи съ соусомъ пикантомъ.

Окуни жареные со смѣтаной.

Голуби молодые съ брюссельскою капустою.

Паштетъ изъ пулярды съ устрицами.

Жаркое, утка фаршированная яблоками.

Артишоки съ голландскимъ соусомъ.

Кремъ заварной съ ванилью, жареный по-нѣмецки.

Мороженое изъ абрикосовъ.

Пуншъ англійскій.

ЗАКУСКИ.

Почки телячьи съ краснымъ соусомъ.

Редисъ маринованный.

DINER 62.

Potage purée à la Parisienne.

Consommé au gruau vert de seigle.

Os de boeuf avec leur moelle.

Pieds de veau grillés sauce piquante.

Perches frites à la béchamel.

Pigeons innocents aux petits choux de Bruxelles.

Pâté chaud de poulardes aux huîtres.

Rôti, canard farci aux pommes.

Artichauts sauce hollandaise.

Crème-pâtissière à la vanille, grillée à l'allemande.

Glace d'abricots.

Punch anglais.

HORS D'OEUVRES.

Rognons de veau à l'espagnol.

Radis noir bien fin mariné.

О Б Ъ Д Ъ 65.

Супъ разсольникъ съ поросенкомъ.

Супъ консоме съ манными клецками.

Пирожки изъ воловьего поднебенья, жареные на шпаж-
кахъ.

Маіонезъ изъ морскаго рака.

Барашекъ жареный, съ рисомъ.

Лабарданъ по-нормандски.

Соте изъ гусиныхъ печенокъ съ трюфелемъ.

Жаркое, пулярда по-славянски.

Молодые русскіе бобы, съ бѣлымъ соусомъ.

Пирожки изъ сахарнаго тѣста съ заварнымъ кремомъ.

Желе яралашъ.

Пуншъ рояль.

ЗАКУСКИ.

Пудингъ холодный изъ дичи.

Сыръ американскій.

DINER 65.

Potage rossolnik au cochon de lait à la russe.

Consommé aux closes.

Atelets de palais de boeuf à la française.

Homards en mayonnaise.

Agneau rôti à l'anglaise, au riz.

Cabillaud à la Normande.

Sauté de foie gras à la Périgueux.

Rôti, poularde à la slavonienne.

Petits fèves de marais liées.

Petits gâteaux fourrés à la crème.

Gelée Iaralache à la russe.



Punch Royale.

HORS D'OEUVRES.

Pouding de gibier froid.

Fromage américain.

О Б Ъ Д Ъ 64.

Супъ изъ барашка съ виномъ лафитомъ.
 Супъ консоме съ амлетомъ.
 Кулебяка изъ бришнаго тѣста, съ угремъ.
 Говядина жареная на ростѣ, по-англійски.
 Судакъ съ рисомъ, по-италиански.
 Котлеты пожарскія изъ куръ, съ пюре изъ сливъ.
 Перепелки по-французски, съ трюфелемъ.
 Жаркое, филе изъ поросенка.
 Брюссельская капуста, съ орѣховымъ масломъ.
 Тартлеты съ разными фруктами.
 Кремъ съ фиштакками.

Пушиъ кардинальскій изъ ананасовъ.

З А К У С К И.

Телятина съ пармезаномъ.
 Кукуруза маринованная.

DINER 64.

Potage d'agneau, au vin lafitte.

Consommé à l'omelette.

Coulébac de pâte à brioche garni d'anguille.

Languette de filets de boeuf à l'anglaise.

Soudac au riz, à l'italienne.

Côtelettes à la Pojariski de volaille, à la purée de prunes.

Cailles au gratin à la française aux truffes.

Filets rôtis, de cochon de lait.

Petits choux de Bruxelles au beurre de noisette.

Tartelettes de fruits.

Crème aux pistaches.



Punch Cardinal d'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Filets de veau au parmesan.

Blé de turquie mariné.

О Б Ъ Д Ъ 65.

Супъ пюре по-провански.

Супъ консоме, съ раками.

Пирожки, равиоли италянскіе съ пармезаномъ.

Студень изъ разностей по-французски.

Говядина филе по-англійски, съ анчоусовымъ соусомъ.

Ерши, жареные въ клярѣ.

Бараньи языки въ папильотахъ.

Жаркое, дрохва по малороссійски, жареная въ тѣстѣ.

Грыбы тушоные, со смѣтаной.

Мериньги съ розовымъ вареньемъ.

Мороженое изъ чернаго хлѣба.

Пуншъ американскій.

ЗАКУСКИ.

Холодная корюшка съ соусомъ.

Каштаны жареные.

DINER 65.

Potage purée à la provençale.

Consommé d'écrevisses.

Petits ravioles à l'italienne au parmesan.

Aspic à la financière.

Filets de boeuf à l'anglaise au beurre d'anchois.

Grémilles frits.

Langues de mouton en papilottes.

Rôti, outarde à la russe.

Champignons braisés à la crème.

Meringues au confiture de rose.

Glacé de pain de seigle.

Punch américain.

HORS D'OEUVRES.

Eperlans à l'espagnol froid.

Marrons rôtis.

О Б Ъ Д Ъ 66.

- Супъ изъ рису , по-италиански, съ пармезаномъ.
 Супъ консоме съ лимонными клецками.
 Пелемени сибирскія.
 Грудинка телячья, жареная на ростѣ, съ грибами.
 Ерши натурально.
 Фазанъ по-грузински съ фруктами.
 Пастеть изъ рябчиковъ (*à la minute*).
 Жаркое, филеи изъ цыплятъ жареные на раковинахъ.
 Пюре изъ чечевицы, со сливками.
 Тортъ англійскій (*soupe-anglaise*).
 Желе изъ аниса.

Пуншъ мороженый, изъ фруктовъ.

ЗАКУСКИ.

- Устрицы натурально.
 Тартины съ фаршированными томатами.

D I N E R 66.

Potage au riz à l'italienne.

Consommé aux closes de citron.

Petits pâtés à la sibérienne.

Poitrine de veau grillée, aux champignons.

Grémilles au naturel.

Faisan à la Géorgienne.

Pâté de gélinoites à la minute.

Rôti, filets de volaille grillée, en coquilles.

Purée de lentilles à la chantilly.

Soupe anglaise.

Gelée d'anis.

Punch de fruits glacé.

HORS D'OEUVRES.

Huitres au naturel.

Tartines garnies de tomates farcies.

О Б Ъ Д Ъ 67.

Супъ пюре изъ рѣпы, съ уткою.

Супъ консоме съ будингами изъ творогу.

Пастеты изъ печонокъ, съ дичью.

Маіонезъ изъ телячьихъ мозговъ съ соусомъ равигономъ.

Говядина штуфатъ, по-голландски, съ гарниромъ.

Камбалы жареныя.

Филе изъ куропатовъ, съ пюре изъ чечевицы.

Жаркое, подорожники жареныя въ кляре.

Даріюли изъ рису, съ горохомъ.

Профитроли съ шоколадомъ.

Кремъ изъ ананасовъ

Пуншъ кардинальскій изъ апельсиновъ.

ЗАКУСКИ.

Шемая донская.

Спаржа маринованная.

DINER 67.

- Potage purée de navets garnie de canard.*
Consommé aux bouding de fromage.
Petits pâtés de foie gras, garnis de gibier.
Mayonnaise de cervelle de veau à la ravigote.
Culotte de boeuf à la hollandaise.
Turbotins grillés.
Filets de perdreaux à la purée de lentille.
Rôti, niverette frits à la polonais.
Darioles de riz garnies aux petits pois.
Profiteroles au chocolat.
Crème d'ananas.
-

Punch Cardinal d'orange.

HORS D'OEUVRES.

- Petits poissons salés du don.*
Asperges marinées.

О Б Ъ Д Ъ 68.

Супъ изъ сморчковъ по-русски.

Супъ консоме съ виномъ мадерою.

Пирожки, хрусталь изъ рису, по-нѣмецки.

Говядина, кострець тушоный, по-испански.

Селява, жареная на ростѣ.

Бланкетъ изъ цыплятъ съ луковымъ пюре.

Вольвантъ съ пульпетами изъ рябчиковъ.

Жаркое, заяць по-финляндски.

Капуста съ бешемелью.

Профитроли съ кремомъ.

Мороженое изъ бергамотовъ.

Жжонка С.-Петербургскихъ гастрonomовъ.

ЗАКУСКИ.

Устрицы на раковинахъ, съ пармезаномъ.

Голова свинная.

D I N E R 68.

Potage de morilles à la russe.

Consommé au vin de madère.

Petites croustades de riz à l'allemande.

Culotte de boeuf braisé à l'espagnole.

Selave grillée.

Blanquette de volaille à la purée d'oignons.

Vol-au-vent garni aux closes de gélinotte.

Rôti, lièvre à la fnoise.

Choux à la béchamel.

Profiteroles à la crème.

Glace de bergamottes.

(Жюжюка), à la Gastronomes de St. Pétersbourg.

HORS D'OEUVRES.

Huitres en coquilles au parmesan.

Hure de cochon froid.

О Б Ъ Д Ъ 69.

- Борщъ изъ зеленого селлеря по-литовски.
 Супъ консоме съ фаршированнымъ картофелемъ.
 Торты изъ цыплятъ по-польски.
 Холодное изъ свѣжихъ снятковъ на раковинахъ.
 Поросенокъ фаршированный, съ шампиньонами.
 Сиги печеные въ тѣстѣ, по-фински.
 Филе изъ бекасовъ на хрустадахъ.
 Жаркое, каплунъ маринованный.
 Спаржа съ ветчиною.
 Пирожки (pougats) изъ миндаля со взбивкою.
 Желе изъ сливъ.

Пуншъ мороженный съ мараскиномъ.

ЗАКУСКИ.

- Сырты новгородскіе жареные.
 Творогъ со смѣтанной.

DINER 69.

Potage borché de céleri à la lithuanienne.

Consommé au pommes de terre farcies.

Petites tourtes de volaille à la polonaise.

Aspic de petits éperlans en coquilles.

Cochon de lait farci, aux champignons.

Lavarets fourré à la fnoise.

Filets de bécasses en croustades.

Rôti, chapon mariné.

Pointe d'asperges au jambon.

Petits nougats d'amandes à la crème fouettée.

Gelée de prunes.

Punch glacé au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Petits poissons (сырты новгородские) salés grillés.

Fromage à la crème.

ОБЪДЪ 70.

Супъ пюре изъ сладкихъ кореньевъ съ клецками.

Супъ консоме съ фаршированными артишоками.

Будинги изъ телятины по-французски.

Котлеты свиныя съ красною капустою и каштанами.

Осетрина малосольная съ хрѣномъ.

Пулярда съ огурцами.

Суфле изъ зайца съ бланкетомъ.

Жаркое, цыплята по-вѣнски.

Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Шарлотъ изъ яблоковъ съ фруктовымъ мармеладомъ.

Меринги въ кремѣ.



Пуншъ кардинальскій изъ абрикосовъ.

ЗАКУСКИ.

Селедки въ папильотахъ.

Сыръ шведскій.

DINER 70.

Potage purée de salsifis aux closes.

Consommé d'artichauts farcis.

Boudings de veau à la française.

Côtelettes de porc frais, aux choux rouges, à l'allemande.

Esturgeon salé au raïfort.

Poularde au concombres.

Soufflé de lièvre garni d'une blanquette.

Rôti, petits poulets à la Viennoise.

Choux-fleurs à la hollandaise.

Charlotte de pommes à la marmelade de fruits.

Meringues à la crème à l'anglaise.

Punch Cardinal aux abricots.

HORS D'OEUVRES.

Harengs en papilottes.

Fromage suédois.

О Б Ъ Д Ъ 71.

- Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелемъ.
 Супъ консоме съ рисовыми клецками.
 Пирожки троицкіе.
 Холодное изъ телячьей головки по-польски.
 Розбифъ шпикованный, по-французски.
 Карпъ съ капустою.
 Соусъ изъ цыплятъ (à la Migerоix).
 Жаркое изъ разностей, на раковинахъ.
 Огурцы съ краснымъ соусомъ.
 Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.
 Мороженое (суфле) изъ абрикосовъ.
-

Жжонка кавалеристовъ.

ЗАКУСКИ.

- Хрустады съ жареными кильками.
 Артишоки фаршированные.

D I N E R 71.

Potage purée d'oseille au vermicelle.

Consommé aux closes de riz.

Petits pâtés à la russe.

Chaud-froid de tête de veau à la polonaise.

Rosbif à la française piqué.

Carpe grillée aux choux à la russe.

Cuisses de poulets à la Mirepoix.

Rôti mêlé, en coquilles.

Concombres en cardes à l'espagnole.

Poudings de semoule à la marmelade.

Soufflée d'abricots glace.

(ЖЖОНКА) à la Cavalière.

HORS D'OEUVRES.

Petites croustades aux éperlans salés.

Artichauts farcis.

О Б Ъ Д Ъ 72.

Супъ пюре изъ молодой кукурузы.

Супъ нѣмецкій (wasser suppe).

Мозги телячи въ кляре.

Индѣйка фаршированная макаронами.

Угорь жареный на ростѣ, съ соусомъ монтпеліерскимъ.

Перепелки (à la matelotte).

Пудингъ изъ цыплятъ по способу картезіанскихъ монаховъ.

Жаркое, дикія утки по-французски.

Пюре изъ селерея съ бешемелью.

Пирогъ (кроканбушъ) изъ каштановъ со взбивкою.

Желе масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ въ арбузѣ.

Пуншъ нѣмецкій.

ЗАКУСКИ.

Икра изъ стерлядей малосольная.

Ветчина вестфальская.

DINER 72.

Potage purée de blé de turquie.

Potage à l'allemande (wasser-suppe).

Cervelle de veau frite.

Dindon farci au macaroni.

Anguille grillée, au beurre de Montpellier.

Cailles à la matelotte.

Poudings de volaillé à la Chartreuse.

Rôti, canards à la française.

Purée de céleri à la béchamel.

Croque-en-bouche de marrons à la crème fouettée.

Gelée macédoine de fruits, dans un melon d'eau.

Punch à l'allemande.

HORS D'OEUVRES.

Caviar de sterlets.

Jambon de Westphalie.

ОБЪДЪ 73.

Супъ лагерный.

Супъ консоме съ турецкими бобами.

Пирожки изъ слоеннаго тѣста, съ фаршемъ годиво.

Холодные пыпята съ масседуаномъ.

Баранина по-италиански.

Котлеты изъ щуки съ грибами.

Филе изъ утокъ съ апельсинами.

Жаркое дуппель, жареный по охотничьи.

Пюре изъ каштановъ по-испански.

Бисквитъ съ вареньемъ по-нѣмецки.

Яралашъ изъ фруктовъ съ кремомъ.

Пуншъ дамскій.

ЗАКУСКИ.

Филе анчоусовъ съ оливками.

Канapé съ бланкетомъ.

DINER 75.

Potage de camp à la russe.

Consommé garni de haricots verts.

Petits pâtés au naturel.

Petits poulets en salade à la macédoine.

Gigot de mouton à l'italienne.

Côtelettes de brochet aux champignons.

Filets de canetons aux oranges.

Rôti, double-bécasses à la chasseur.

Purée de marrons à l'espagnole.

Biscuits à l'allemande aux confitures.

Crème (Iaralache) aux fruits à la russe.

Punch de Dames.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'anchois aux olives.

Petites canapées garnis de blanquettes.

ОБЪДЪ 74.

Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Супъ изъ рыбы съ фаршированной щукою.

Пирожки (gromesquis) по-французски.

Баранина съ рисомъ по-грузински.

Филе изъ судаковъ на раковинахъ.

Цыплята въ папильотахъ.

Пастеть монастырскій.

Жаркое глухарь, жареный по-сибирски.

Латукъ съ краснымъ соусомъ.

Груши глянсованныя съ заварнымъ кремомъ.

Мороженое изъ чая.

Глюгентъ-вейнъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины съ грибами.

Ветчина медвѣжья.

DINER 74.

Potage purée de concombres frais.

Potage de poisson au brochet farci.

Petits cromesquis à la française.

Gigot de mouton au riz à la Géorgienne.

Filets de soudac gratiné en coquilles.

Petits poulets en papilottes.

Pâte de couvent, chaud.

Rôti, coq de bruyère à la sibérienne.

Laitues à l'espagnole.

Poires glacés à la crème.

Glace de thé.

Gluchend-vein.

HORS D'ŒUVRES.

Tartines aux champignons.

Jambon d'ours.

ОБЪДЪ 75.

Супъ пюре изъ помдоровъ.
 Супъ потрохъ изъ цыплятъ.
 Пирожки растегаи московскіе.
 Холодная телятина по-шведски.
 Бивстексъ съ картофелемъ по-нѣмецки.
 Корюшка фаршированная.
 Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишень.
 Жаркое, куропатки со смѣтаной.
 Кардоны свекольные съ пармезаномъ.
 Шарлотъ изъ грушъ.
 Желе взбитое по-русски.

Пуншъ грогъ флотскій.

ЗАКУСКИ.

Шука холодная.
 Омлетъ съ ветчиною.

DINER 75.

Potage purée de tomates.

Potage aux tripes de poulets.

Petits pâtés à la russe.

Filets de veau froids à la suédoise.

Bifteks à l'allemande aux pommes de terre.

Eperlans farcis.

Filets de dindon à la purée de cerises.

Rôti, perdreaux à la crème.

Cardes-poirrées au fromage.

Charlotte de poires.

Mousse de fruits à la russe.

Punch grog de marine.

HORS D'OEUVRES.

Brochet froid.

Omelette au Jambon.

О Б Ъ Д Ъ 76.

- Супъ италянскій съ устрицами.
 Супъ консоме съ пожарскими котлетами.
 Пирожки русскіе съ морковью.
 Головка телячья фаршированная, по-нѣмецки.
 Стерлядь ладожская (костюшка) по-русски съ огурцами.
 Филе изъ гуся съ помдорами.
 Пастетъ горячій изъ тетерева.
 Жаркое рябчики, жареные по-вѣнски.
 Омлетъ съ трюфелями.
 Компотъ изъ вишенъ и персиковъ.
 Кремъ изъ барбариса.
-

Сабаіонъ.

ЗАКУСКИ.

- Языкъ съ шампиньонами.
 Кильки жаренныя.

D I N E R 76.

Potage à l'italienne aux huîtres.

Consommé garni aux côtelettes à la Pojarski.

Petits pâtés aux carottes à la russe.

Tête de veau farcie à l'allemande.

Sterlets du Ladoga à la russe aux concombres.

Filets d'oiseaux à l'espagnole garnis de tomates.

Pâté chaud de coq de bruyère.

Rôti de gélinottes à la viennoise.

Omelette aux truffes.

Compote de pêches et de cerises.

Crème d'épines-vinettes.

Sabayone.

HORS D'OEUVRES.

Langue aux champignons.

Eperlans salés grillés.

О Б Ъ Д Ъ 77.

Супъ (kucurnik) съ перловыми крупами по-польски.

Супъ консоме съ фаршированнымъ лукомъ.

Пирожки тартлеты съ фаршемъ изъ рябчиковъ.

Галянтинъ изъ поросенка съ ланспикомъ.

Филей изъ глухаря маринованные съ гарниромъ.

Судачки натурально.

Утки съ рѣпою.

Жаркое каплуна, съ кресъ-салатомъ.

Садовая лебеда по-малороссійски.

Дариюли изъ риса съ абрикосами.

Мороженое изъ клубники.

Желтый чай.

ЗАКУСКИ.

Икра красная.

Штуфать холодный съ томатомъ.

D I N E R 77.

Potage à la polonaise à l'orge perlé.

Consommé aux oignons farcis.

Tartelettes de godiveau de gélinoites.

Galantine de cochon de lait à la gelée.

Filets de coq de bruyère mariné sauce piquante.

Petits soudac de mer au naturel.

Canards braisés, aux navets.

Rôti chapon gras, au cresson.

Follette à la russe.

Darioles de riz garnis d'abricots.

Glace de fraises.

Thé Jaune.

HORS D'OEUVRES.

Caviar rouge.

Touffade froid à la purée de tomates.

ОБЪДЪ 78.

Супъ пюре изъ куръ съ гарниромъ (à la financière).

Супъ колчанъ изъ фруктовъ.

Пирожки стружки изъ слоенаго тѣста.

Говядина тушоная въ горшкѣ.

Филе изъ судака на хрустадахъ съ шампиньонами.

Цыплята со сморчками.

Вольвантъ съ телячьими молоками.

Жаркое поросенокъ.

Молодой шпинатъ натурально.

Омлетъ суфле съ вареньемъ.

Желе изъ малины.

Пуншъ (Impérial) мороженый изъ земляники.

ЗАКУСКИ.

Ветчина италянская.

Разныя пикли.

D I N E R 78.

Potage à la Reine garni à la financière.

Potage Colchane de fruits.

Petits pâtés de feuilletage à la russe.

Filets de boeuf braisé, dans le pot.

Petites croustades garnies aux filets de soudac, aux champignons.

Poulets sauté à la polonaise, aux morilles.

Vol-au-vent garni de riz de veau à la pouletts.

Rôti, cochon de lait.

Epinards nouveaux au naturel.

Omelette soufflée aux confitures.

Gelée de framboises.

Punch (Impérial) glacé, de fraises.

HORS D'OEUVRES.

Jambon à l'italienne.

Achars de l'Inde.

ОБЪДЪ 79.

Супъ португальскій острова мадеры.

Супъ консоме съ клецками изъ суфле.

Пирожки крокегы изъ печонокъ съ молоками.

Селянка холодная по-русски.

Телятина жареная въ тѣстѣ по-славянски.

Рулеты изъ ряпушки съ гарниромъ.

Соусъ изъ каплуна по-германски.

Жаркое овсянки, шпикованныя трюфелемъ.

Тыквенная каша по-малороссійски.

Тартлеты съ яблоками и мерингами.

Кремъ англо-французскій съ фруктами.

Пуаншъ французскій.

ЗАКУСКИ.

Тартины съ селедкою и яблоками.

Редисъ со смѣтаной.

DINER 79.

Potage à la portugaise à l'île de Madère.

Consommé aux closes italiennes.

Croquettes de foie gras à l'espagnole.

Selanka froid à la russe.

Fricandeaux de veau frit à la slavonienne.

Filets d'Eperlans au gratin.

Entré de chapon à la Germanie.

Rôti, ortolans piqués aux truffes.

Purée de potiron à la russe.

Tartelettes de pommes garnies aux meringues.

Crème anglo-française aux fruits.

Punch français.

HORS D'OEUVRES.

Tartines, de harengs aux pommes.

Radis à la crème.

О Б Ъ Д Ъ 80.

Супъ англійскій виндзоръ.

Супъ изъ вишень со смоленскими крупами.

Пирожки жареные съ пармезаномъ.

Будиньги берлинскія бѣлыя и красныя.

Сиги натурально.

Капльнъ по-французски съ соусомъ томатомъ.

Пастетъ изъ рису (à la Reine).

Жаркое телятина (часть почечная).

Шинкованные трюфели, съ краснымъ соусомъ.

Тортъ изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ.

Мороженое изъ каштановъ.

Бишофъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины изъ почекъ съ карнишонами.

Многи маринованныя.

D I N E R 80.

Potage à l'anglaise (Windzor).

Potage de cerises à la semoule.

Petits pâtés au parmesan.

Boudin blanc et rouge à la Berlinoise.

Petits Lavarettes au naturel.

Chapons à la Maquignon sauce tomate.

Casserole au riz à la Reine.

Rôti, longe de veau.

Truffes à l'espagnole.

Tourte à la marmelade.

Glace de marrons.

Bichof.

HORS D'OEUVRES.

Tartines de rognons au cornichons.

Lamproies marinées.

ОБЪДЪ 81.

Супъ пюре изъ луку съ сагомъ.

Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Пирожки русскіе съ кашею и капустою.

Хрусталъ изъ рыбы холодный.

Сразы по-нѣмецки съ шампиньонами.

Раки натурально.

Соусъ изъ соленыхъ перепеловъ съ капустою.

Жаркое пулярда, шикованная трюфелями.

Бобы зеленые по-британски.

Даріюли изъ миндалянаго тѣста по-неаполитански.

Желе изъ персиковъ.

Пуншь изъ яицъ (гоголь-моголь).

ЗАКУСКИ.

Филе изъ наваги съ соусомъ пикантомъ.

Огурцы фаршированные.

DINER 81.

Potage purée d'oignons au sagou.

Potage de rognons de veau à la russe.

Petits pâtés à la russe aux choux.

Croustades de poissons à la gelée.

Rouletes de filets de boeuf à l'allemande.

Ecrevisses au naturel.

Entrée de cailles salées, garnies de chou-croute.

Rôti, poularde piquée aux truffes.

Haricots verts à la bretonne.

Darioles d'amandes à la napolitaine.

Gelée de pêches.

Punch aux oeufs.

HORS D'OEUVRES.

Filets de navaga, sauce piquante.

Concombres farcis.

О Б Ъ Д Ъ 82.

Супъ малороссійскій изъ россады, съ копчеюю грудиною.

Супъ консоме съ фаршированными сморчками.

Каша гречневая съ пармезаномъ

Телятина съ вишнями, по-вѣнски.

Соте изъ камбалы, съ гарниромъ.

Скворцы фаршированные съ пикантомъ.

Кнели изъ цыплятъ съ трюфелями (à la Villeroy).

Жаркое, филе изъ барашка.

Кардоны жареные въ клярѣ.

Компотъ горячій, изъ грушъ.

Кремъ съ клубникою.

Кофе холодный.

ЗАКУСКИ.

Филе изъ копченаго гуся, натурально.

Пастеть изъ рыбы.

DINER 32.

Potage à la russe de choux nouveau, garni de poitrine fumée.

Consommé au morilles farcies.

Gruau de sarrasin au parmesan.

Quartier de veau piqué au cerises, à la viennoise.

Sauté de turbot, garni.

Etourneaux farcis sauce piquante.

Quenelles de volaille aux truffes à la villeroy.

Rôti, filets d'agneau.

Cardons frits à la polonaise.

Compote de poires à la française.

Crème de fraises.



Café froid.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'oie fumée au naturel.

Pâté froid de poisson.

ОБЪДЪ 85.

- Супъ лейzenованный, съ разными кореньями.
 Супъ изъ малины съ равиолями.
 Пирожки крокеты изъ поднебенья съ шампиньонами.
 Холодныя перепелки, по-французски.
 Солонина съ масседуаномъ.
 Севруга натурально съ картофелемъ.
 Соте изъ зайца по-митавски.
 Жаркое цыплята, жареные по-воляжному.
 Шпинатъ съ бешемелемъ.
 Вафли провинціальныя.
 Мороженое изъ винныхъ ягодъ.

Жжонка обывательская.

ЗАКУСКИ.

- Ветчина жареная на ростѣ.
 Тартины съ маринованными устрицами.

D I N E R 83.

Potage au légumes liées.

Potage de framboises au ravioles.

Croquette de palais de boeuf aux champignons.

Chaud-froid de caïlles à la française.

Culotte de boeuf salé à la macédoine.

Sterlets au naturel.

Filets de lièvre sauté à la Mittau.

Rôti, petits poulets à la voyageur.

Epinards à la béchamel.

Gaufres à la Provençale.

Glace de figues.

(ЖЖОНКА) à la Bourgeoise.

HORS D'OEUVRES.

Filets de Jambon grillé.

Tartines aux huitres marinées.

О Б Ъ Д Ъ 84.

Супъ изъ телячьихъ потроховъ , по-нѣмецки.

Свекольникъ холодный , съ севрюжьимъ балыкомъ.

Пирожки англійскіе съ сыромъ.

Ветчина съ горохомъ.

Лабарданъ подъ бешемелемъ.

Бекасы жареные въ клярѣ , по-охотничьи.

Тортъ изъ печонокъ , съ трюфелемъ.

Жаркое бѣлыя куропатки (à la maître d'hôtel).

Сладкіе кореня съ польскимъ соусомъ.

Крокеты изъ риса съ вареньемъ.

Желе изъ морошки.

Сабаіонъ для дамъ.

ЗАКУСКИ.

Форшмакъ изъ дичи.

Тартины изъ рыжиковъ.

DINER 34.

Potage de tripes de veau à l'allemande.

Potage de betterave froid aux poissons salés.

Petits pâtés à l'anglaise.

Jambon glacé et garni aux petits pois.

Cabillaud à la béchamel.

Bécasses frites dans la pâte à frire à la chasseur.

Tourte de foie gras aux truffes.

Rôti, perdreaux à la maître-d'hôtel.

Salsifis au naturel sauce à la polonaise.

Croquettes de riz farcies aux confitures.

Gelée de framboises blanches.

Sabayon pour les Dames.

HORS D'OEUVRES.

Forchmak de gibier.

Tartines de champignons.

О Б Ъ Д Ъ 35.

Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.

Супъ консоме съ картофельною крупюю.

Пирожки крепинеты жареные на ростѣ.

Холодное филе изъ лососины съ соусомъ пикантомъ.

Эскалопы изъ зайца съ лапшою.

Щука тушенная со смѣтаной по-сельски.

Филеи изъ тетеревей фаршированыя.

Жаркое, индѣйка жареная по-охотничьи.

Шампиньоны фаршированные по-провански.

Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ.

Кремъ изъ апельсиновъ.

Шуншъ мороженный съ ромомъ.

ЗАКУСКИ.

Семга жареная на ростѣ.

Колбаса нѣмецкая изъ телятины.

D I N E R 85

- Potage purée d'écrevisses au riz.*
Consommé au gruau de pommes de terre.
Petites crépinettes grillées à l'allemande.
Filets de saumon froid sauce piquante.
Escalopes de lièvre garnies aux nouilles.
Brochet braisé au four, à la crème.
Filets de coq de bruyère en surprise.
Rôti, dindon à la chasseur.
Champignons farci à la provençale.
D'artois à la marmelade de pommes.
Crème d'oranges.
-

Punch glacé au rum.

HORS D'OEUVRES.

- Saumon salé, grillé à la russe.*
Boudin de veau à l'allemande.

О Б Ъ Д Ъ 86.

Супъ русскій изъ бѣлыхъ грибовъ.

Супъ консоме съ гарниромъ по-французски.

Пирожки изъ заварнаго тѣста съ аморетками.

Языкъ воловій съ груздями.

Миноги тушонья по-шведски.

Филе изъ индѣекъ съ пюре изъ дичи.

Бланкетъ изъ смоленскихъ крупъ съ цыплятами.

Жаркое, молодые гуси съ сушеными фруктами.

Морковь съ горохомъ по-германски.

Пудингъ изъ риса съ разными цукатами.

Мороженое изъ дыни.

Масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ.

ЗАКУСКИ.

Цвѣтная капуста маринованная.

Шашлыкъ изъ баранины.

D I N E R 86.

Potage aux champignons à la russe.

Consommé garni à la française.

Petits pains à la royale garnis aux amourettes de veau.

Langue de boeuf aux champignons.

Lamproie braisée à la suédoise.

Filets sautés de dindon à la purée de gibier.

Blanquette de semoule garnie de petits poulets.

Rôti, oisillons farcis aux fruits.

Carottes et petits pois à l'allemande.

Pouding de riz au cédrat de quatre fruits.

Glace de melon.

Macédoine de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Choux-fleurs marinés.

Filets de mouton grillé.

ОБЪДЪ 87.

Супъ изъ наваги съ устрицами.

Супъ консоме съ фаршированной кнеллю.

Пирожки изъ ветчины въ клярѣ.

Холодная телятина (à la maitre d'hôtel).

Рубецъ воловій по-италиански.

Филе изъ угря съ соусомъ пикантомъ.

Фрикасе изъ молодой индѣйки съ шампиньонами.

Жаркое кулики съ виномъ мадерою.

Пюре изъ картофеля съ крокетами.

Вафли шведскія.

Желе изъ желтаго чая.

Бишофъ для дамъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины изъ сыртовъ.

Колбасы изъ свинины нѣмецкія.

D I N E R 87.

Potage purée de navaga aux huitres.

Consommé aux quenelles farcies.

Petits pâtés de jambon frit.

Noix de veau à la gelée sauce à la maître d'hôtel.

Gras-double à l'italienne.

Filets sautés d'anguille sauce piquante.

Ericassé de dindoneaux aux champignons.

Rôti, barges au vin de madère.

Purée de pommes de terre garnie de croquettes.

Petites gaufres à la suédoise.

Gelée de thé jaune.

Bichof de Dames.

HORS D'OEUVRES.

Tartines de poissons salés.

Boudin de cochon à l'allemande.

О Б Ъ Д Ъ 88.

Щи русскія лѣнвивыя.

Супъ консоме съ телячьими почками.

Пирожки изъ ржаного хлѣба съ кашею.

Бивстексъ съ яичницей по-гамбургски.

Селява натурально.

Цыплята съ пармезаномъ.

Пастеть изъ блиновъ по-славянски.

Жаркое рябчики шпикованные трюфелемъ.

Галярепа фаршированная.

Пирожки миндальные съ желе.

Мороженое изъ морошки.

Пуншъ холодный съ фруктами.

З А К У С К И.

Балыкъ осетровый жареный на ростѣ.

Колбаса изъ свиныхъ потроховъ.

D I N E R 88.

Potage tchie à la russe.

Consommé au rognons de veau.

Petits pâtés de pain de seigle au gruau.

*Bifteks aux oeufs brouillés à la **Hambourgeoise**.*

Selaves au naturel.

Petits poulets au parmesan.

Pâté de beignets à la slavonienne.

Rôti, gélinottes piqués aux truffes.

Navets blancs farcis à l'espagnole.

Petits gâteaux d'amandes à la gelée.

Glace de framboises blanches.

Punch froid, de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'Esturgeon salé et grillé.

Boudin de tripes de cochon.

О Б Ъ Д Ъ 89.

- Супъ пюре изъ селлеря.
 Сушъ изъ апельсиновъ съ сагомъ, по-италиански.
 Пирожки французскіе съ раковыми шейками.
 Пастеть холодный съ ланспикомъ.
 Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ.
 Осетрина фаршированная.
 Филе изъ рябчиковъ (à la Maringo).
 Жаркое, цыплята жареные по-испански.
 Пудинги изъ шпинату.
 Тартлеты изъ грушъ съ мерингами.
 Мороженое изъ черной смородины.

Пуншъ изъ яицъ (гоголь-моголь) безъ рома.

ЗАКУСКИ.

- Тартины изъ миногъ.
 Печонка телячья съ лукомъ.

DINER 89.

Potage purée de céleri.

Potage d'oranges au sagou à l'italienne.

Petit pâtés à la française aux queues d'écrevisses.

Pâté froid à la gelée.

Rognons de veau sautés sauce piquante.

Esturgeon farci.

Filets de gélinottes à la Maringo.

Rôti, petits poulets à l'espagnole.

Pouding d'épinard.

Tartelettes de poires meringuées.

Glace de groseilles noires.

Punch aux oeufs (ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ) sans rum.

HORS D'OEUVRES.

Tartines de lamproie.

Foie de veau sauté.

О Б Ъ Д Ъ 90.

Борщъ малороссійскій.

Супъ консоме съ яйцами.

Пирожки хрустады съ грибами.

Котлеты бараньи въ клярѣ.

Форельки гатчинскія по-нѣмецки

Филеи изъ куропатокъ съ пюре изъ тыквы.

Пастетъ изъ куръ съ трюфелями и гребешками.

Жаркое, филе изъ лося по-литовски.

Артишоки съ соусомъ томатомъ.

Суфле изъ малины съ блинами.

Мороженое изъ сливъ.

Шоколадъ холодный.

ЗАКУСКИ.

Канapé съ телячьимъ ливеромъ.

Патлижаны маринованные.

DINER 90.

Potage borche à la russe.

Consommé aux oeufs.

Petites croustades garnies aux champignons.

Côtelettes frites de mouton à la polonaise.

Petites truites de Gatchina à l'allemande.

Filets de perdreaux à la purée de potiron.

Pâté de volaille garni aux truffes et aux crêtes de coqs.

Rôti, filets d'Elan à la lithuanienne.

Fonds d'artichauts sauce tomate.

Soufflé de framboises à la polonaise.

Glace de prunes.



Chocolat froid.

HORS D'OEUVRES.

Petits canapés garnis au mou de veau.

Aubergines marinées.

I.

61) СУПЪ ЛИВОНСКІЙ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage à la livonienne aux légumes.

Очистить и изрѣзать мелко коренья селлера, порея, моркови, рѣпы и луку, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, и закипятить на огнѣ, отлить на друшлакъ; потомъ, сложивъ обратно въ кастрюлю, прибавить не много обланжиреннаго риса, налить бульономъ и разварить до мягкости; за полчаса до отпуска протерѣть сквозь сито, развести вскипяченными сливками или молокомъ, какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, и разогрѣвъ до горячаго состоянія (не заварить), снабдить по вкусу солью.

Гренки подаются особо на тарелкѣ.

62) СУПЪ ПЮРЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Potage purée à la Parisienne.

Изрѣзать ломтиками фунтъ сырой ветчины, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить по двѣ штуки мелко-нарѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, луку, селлера, порея, рѣпы и моркови, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, и потомъ, наливъ краснымъ соусомъ, продолжать кипятить пока не упрѣетъ совершенно, наблюдая чтобы ко дну кастрюли не пригорѣло; за полчаса до отпуска протерѣть сквозь сито и развести бульономъ, а потомъ протерѣть сквозь салфетку, слить въ суповую кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ.

Для гарнира заблаговременно приготовить слѣдующее: очистить какъ должно куриные желудки и печенки, и пер-

вые, сложивъ въ кастрюлю, налить бульономъ, сварить до мягкости, потомъ выбрать на доску и обровнявъ правильно поставить на парь, а вторыя сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, посыпать не-много толчеными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ подь крышкою до готовности, и обровнявъ, сложить вмѣстѣ съ желудками; между тѣмъ перебрать, вымыть и нашинковать мелко, немного щавеля, салата латука и кербеля, сложить въ кастрюлю на масло и запасеровать. За пять минутъ до отпуска разогрѣть супъ до горячаго состоянія, опустить въ оный вышесказанные гарниры, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимона, влить стаканъ вскипяченной хорешей мадеры и опустить сваренныя кнели (*).

63) СУПЪ РАЗСОЛЬНИКЪ СЪ ПОРОСЕНКОМЪ.

Potage rossolnik au cochon de lait à la russe.

Очистить поросенка, какъ должно, разрѣзать на четыре части, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на плиту; когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на доскѣ порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ; и снабдивъ солью, кореньями и пряностями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.

Коренья и огурцы приготовить, какъ сказано въ книгѣ 1-й, на страницѣ 68-й, и сварить въ бульонѣ до мягкости.

(*) Кн. 1, стр. 278.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

За полчаса до отпуска выбрать изъ бульона друшлаковою ложкою поросенка, сваренные корни и огурцы сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и поставить въ горячую воду на паръ, а бульонъ слить вмѣстѣ, прибавить по вкусу огуречнаго рассола или изъ лимона сокъ, и очистить какъ сказано въ книгѣ 1-й, см. консоме. — Когда придутъ за кушаньемъ, выложить гарниръ въ суповую чашку, и наливъ очищеннымъ и процѣженнымъ супомъ, отпустить. — По желанію гастронома можно прибавить зеленого астрагона, кервеля, потурлака и молодой зеленой петрушки.

64) СУПЪ ИЗЪ БАРАШКА СЪ ВИНОМЪ ЛАФИТОМЪ.

Potage d'agneau, au vin lafite.

Нарѣзать выемкою кореньевъ: петрушки, селерея, порея, моркови, рѣпы и мелкаго луку, положить на масло въ сотейникъ и поджарить, когда заколеруется переложить друшлаковою ложкою въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ и сварить до мягкости; между тѣмъ, раздѣлить порціонными кусками переднюю часть барашка, сложить на масло въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, налить краснымъ соусомъ и сваривъ до мягкости, выбрать изъ соуса, обровнять правильно, сложить въ кастрюлю къ вышесказаннымъ кореньямъ и поставить въ горячую воду на паръ, а соусъ, въ которомъ варился барашекъ, развести бульономъ съ частию вскипяченнаго особа вина лафита, и процѣдить сквозь салфетку; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью, мускатнымъ

орѣхомъ (*), сливочнымъ масломъ и, положивъ гарниры, расмѣшать и подавать. — Приготавлиющій можетъ прибавлять въ сей супъ зеленую спаржу, молодой горохъ, щавель и салатъ, которые варятся особо въ соленомъ кипяткѣ и опускаются въ супъ предъ отпускомъ.

65) СУПЪ ПЮРЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Potage purée à la provençale.

Очистить 10 крупныхъ луковицъ и часть чеснока, положить на растопленное масло въ плафонѣ, и поджаривъ на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, поставить въ умѣренно-горячую печку; когда оное до мягкости испечется, сложить въ кастрюлю, положить 3 штуки помидоровъ, 2 штуки яблокъ хорошаго вкуса, налить бѣлымъ виномъ и разварить до упрѣлости, а потомъ, прибавивъ краснаго соуса, развести бульономъ какъ должно быть супу и протерѣть сквозь салфетку. — Предъ отпускомъ, разогрѣвъ до горячаго состоянiя (не заварить), снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ. — Гренки подаются на тарелкѣ особо.

66) СУПЪ ИЗЪ РИСУ, ПО-ИТАЛАНСКИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Potage au riz à l'italienne.

Перебрать и вымыть нужное количество риса, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и обланжирить когда закипитъ отлить въ друшлякъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить полнѣе бульо-

(*) Любители употребляютъ (*Poivre de Cayenne*).

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

номъ и сварить до мягкости. — Предъ отпускомъ злейзе-
новать лейзономъ (*) изъ сливокъ и отпустить въ суповой
чашкѣ. Пармезанъ тертый подается особо на тарелкѣ и
желающіе могутъ класть оный въ лейзонъ, см. супъ
италианскій съ макаронами кн. 1, стр. 71.

67) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РѢПЫ, СЪ УТКОЮ.

Potage purée de navets garnie de canard.

Очистить 10-ть рѣпъ, 2 моркови, 2 луковицы и по
штукѣ селлера и порея, изрѣзать оныя мелко, сложить въ
кастрюлю, налить холодною водою, поставить на плиту,
и когда закипитъ выбрать коренья въ друшлакъ, а въ ка-
стрюлю положить кусокъ масла, очищенную и заправленную
утку, и поставивъ на легкій огонь, заколеровать кругомъ;
потомъ положить къ уткѣ обланжиренные коренья, влить не
много бульона и варить подъ крышкою до мягкости, а когда
будетъ готово, выложить утку на доску, изрѣзать порціон-
ными кусками, сложить въ особую кастрюлю и поставить въ
горячую воду на паръ, а въ рѣпу прибавить не много муки,
и разведя бульономъ, протерѣть сквозь сито, развести какъ
быть должно супу и заваривъ на плитѣ, кипятить на лег-
комъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится со-
вершенно. Предъ отпускомъ протерѣть сквозь салфетку,
и разогрѣвъ снабдить по вкусу солью, положить не много
сливочнаго масла, стаканъ вскипяченной малаги и опустить
въ супъ разрѣзанную утку.

(*) Кн. 1. стр. 284. <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

68) СУПЪ ИЗЪ СМОРЧКОВЪ ПО-РУССКИ.

Potage de morilles à la russe.

Перебрать и вымыть нужное количество сморчковъ, выбрать часть оныхъ для фаршировки, въ которыхъ очистить средину, вымыть вторично, и выложивъ на сито, дать стечь водѣ совершенно; остальные же сморчки разрѣзать по поламъ, вымыть, изрубить мелко, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать, а потомъ положить не много муки, размѣшать, развести бульономъ, закипятить, и оставивъ на легкой огонь, положить кусокъ очищенной ветчины, букетъ зеленого укропу, луку и петрушки и сварить подъ крышкою до мягкости. — Между тѣмъ приготовить не много фарша (*) изъ телятины, размѣшать съ рубленными яйцами, ветчиною и зеленью, нафаршировать онымъ сморчки, которые, сложивъ на сотейникъ, налить не много бульономъ, положить масла и соли, и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости такъ, чтобы бульонъ выкипѣлъ совершенно.

Предъ отпускомъ снять супъ на столъ, выбрать букеты и ветчину, залеизеновать лейзономъ (**) изъ смѣтаны, вылить въ суповую чашку и опустить фаршированные сморчки. — Можно класть въ этотъ супъ сваренные въ бресѣ маленькіе цыплята, которые раздѣляются на части.

69) БОРЩЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО СЕЛЛЕРЕЯ ПО-ЛИТОВСКИ.

Potage borche de céleri à la lithuanienne.

Перебрать и вымыть нужное количество молодого сел-

(*) Кн. 1, стр. 278.

(**) Кн. 1, стр. 248.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html><http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

лерея, изшинковать мелко, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать; потомъ налить бульономъ или водою положить изрѣзанную порціонными кусками копченую свиную грудинку, букетъ зеленого луку и варить на легкомъ огнѣ покрытымъ; когда вполовину будетъ готово, положить не много мелко нашинкованнаго щавеля и варить до мягкости. — Предъ отпускомъ снять супъ на столъ собрать сверху жиръ, залейзеновать лейзономъ (*) изъ смѣтаны и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Можно прибавлять жаренныя свиныя сосиски, фаршированныя яйца и проч. гарниры. (см. щи зеленые изъ крапивы въ кн. 1 стр. 79).

70) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЛАДКИХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Potage purée de salsifis aux closes.

Очистить нужное количество сладкихъ кореньевъ (**), полагая на персону по $\frac{1}{8}$ фунта, вымыть, положить въ кастрюлю, всыпать горсть муки, размѣшать и разведя холодною водою съ частию уксуса, поставить на плиту, снабдить солью и пряностями, закипятить и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, отлить на сито; когда вода стечетъ, протерѣть и сложить пюре въ суповую кастрюлю. — За 15 минутъ до отпуска размять на тарелкѣ кусокъ масла съ мукою, положить въ пюре, размѣшать, развести бульономъ какъ бытъ должно супу и поставивъ на плиту, мѣ-

(*) Кн. 1 стр. 284.

(**) Каждый очищенный корешокъ кладется въ разведенный холодною уксусъ, въ противномъ случаѣ коренья краснѣютъ.

шать пока не загустѣетъ (не заварить); потомъ процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ бутылки густыхъ сливокъ размѣшать и отпустить съ клецками изъ картофеля, см. кн. 2, стр. 71.

71) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ СЪ ВЕРМИШЕЛЕМЪ.

Potage purée d'oseille au vermicelle.

Очистить и вымыть нужное количество щавеля, сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать до готовности, положить горсть муки и мелко нарязанной свареной ветчины, развести бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ одинъ часъ; потомъ протерѣть сквозь частое сито, развести какъ быть должно супу и поставить въ горячую воду на парь; между тѣмъ сварить въ соленомъ кипяткѣ соответственное количество вермишели, отлить на сито, перелить водою, а потомъ сложить въ кастрюлю, залить бульономъ и поставить въ горячую воду на парь; за 5 минутъ до отпуска разогрѣть супъ до горячаго состоянія, снабдить по вкусу солью и перцемъ и опустить въ оный вермишель.

72) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ.

Potage purée de blé de turquie.

Очистить нужное количество молодой кукурузы, снять съ кочня зернушки, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, (подливать чаще кипятку, чтобы не пригорѣло ко дну кастрюли); потомъ положить горсть муки, размѣшать, развести бульономъ и про-

терѣтъ сквозь частое сито; за 15 минутъ до отпуска развести бульономъ какъ быть должно супу, мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ и процѣдивъ вторично сквозь сито, снабдить по вкусу солью, положить не много сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ бутылки густыхъ сырыхъ сливокъ, размѣшать и отпустить. — Сыръ пармезанъ 'тертый' подается на тарелкѣ особо.

73) СУПЪ ЛАГЕРНЫЙ.

Potage de camp à la russe.

Нарѣзать ломтиками назначенное для супа холодное жаркое, т. е. телятину, баранину, кашлуна или дичь (*) сложить въ кастрюлю, налить кислыми щаами и вскипятить; потомъ прибавить мадеры и вейндеграфу (**), по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и прокипятить еще, отпустить съ гренками. Можно прибавлять разную зелень т. е. астрагонъ, кервель, укропъ, щавель и салатъ, а равно и нарѣзанные изъ бѣлаго хлѣба гренки; означенную зелень должно съ супомъ прокипятить.

74) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ОГУРЦОВЪ.

Potage purée de concombres frais.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзавъ средину, изрѣзать половину оныхъ правильно въ овальные кружечки, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и оставить въ холодномъ

(*) Можетъ быть прибавлена отварная ветчина, солонина или копченый языкъ, а равно и холодный штуфадъ или ростбифъ.

(**) Можно употреблять лафитъ, бургонское, сотервѣ и шампанское.

мѣстѣ до времени; вторую же половину сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 луковицу съ 3 гвоздиками, покрыть сверху шпикомъ, и наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска выложить огурцы въ друшлякъ, выбрать шпикъ, ветчину и лукъ, протерѣть сквозь частое сито, потомъ сложить въ кастрюлю, развести бѣлымъ изъ телятины соусомъ, поставить на край плиты, и давъ нѣсколько отстояться, снять сверху до чиста жиръ, разогрѣть до горячаго состоянія (безостановочно мѣшать дабы не заварилось), положить $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, по вкусу соли, перцу, рубленнаго зеленаго укропа и отпустить. — Гренки подаются особо на тарелкѣ.

75) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ПОМДОРОВЪ.

Potage purée de tomates.

Назначенные для супа помдоры разрѣзать по поламъ, выжать изъ оныхъ сокъ и очистивъ семена, сложить въ кастрюлю, положить 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ фунта сырой ветчины, букетъ зеленой петрушки и кусокъ масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ $1\frac{1}{2}$ часа; потомъ положить изрѣзаннаго въ ломтики бѣлаго хлѣба, въ половину менѣ помдоровъ, и продолжать варить подъ крышкою, пока пюре не загустѣетъ. — За полчаса до отпуска протерѣть сквозь частое сито, развести бульономъ какъ быть должно супу, за кипятить на плитѣ, и поставивъ на легкой огонь, варить, снимая сверху накипь пока не очистится совершенно, а потомъ, снабдивъ по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, отпустить. — Гренки подаются особо на тарелкѣ.

76) СУПЪ ИТАЛІАНСКІИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Potage à l'italienne aux huitres.

Очистить крупнаго налима (*), вымыть въ холодной водѣ печенку онаго, сложить въ кастрюлю, налить соленымъ кипяткомъ съ частію уксуса, закипятить на плитѣ и отставить. Налимовъ изрѣзать въ куски, сложить въ кастрюлю, положить сырые четыре бѣлка, влить бутылку вейндеграфъ или сотернъ, долить хорошимъ консоме, снабдить кореньями, пряностями и солью и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; за 15 минутъ до отпуска вынуть изъ раковинъ устрицы, сложить на растопленное въ ситейникѣ масло, выжать сокъ изъ лимона, и запасеровать въ печкѣ до готовности, потомъ процѣдить бульонъ изъ налимовъ въ суповую чашку, и опустить въ оную взрѣзанныя въ куски печенки изъ налимовъ и устрицы.

77) СУПЪ (KRUPNIK) СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Potage à la polonaise à l'orge perlé.

Нарѣзать порціонными кусочками воловѣй грудины (**), сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на плиту; между тѣмъ нарѣзать правильно кореньевъ: петрушки, селлеря, порея и моркови, и вымыть немного перловой крупы; когда бульонъ вскипитъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю, а говядину, вымывъ въ теплой водѣ, выложить на доску, об-

(*) Можно вмѣсто одного большаго употребить нѣсколько маленькихъ.

(**) Говядину полагается на персону $\frac{1}{4}$ фунта.

рѣзать лишнее и положить въ бульонъ, вмѣстѣ съ приготовленными кореньями и крупю, а потомъ посолить, снабдить пряностями какъ бульонъ первый и варить на легкомъ огнѣ до готовности. (Молодая говядина поспѣваетъ въ 3 часа и мевѣ, постарше же уваривается въ 4 часа и болѣе).—Предъ отпускомъ пряности выбрать, а супъ влить вмѣстѣ съ говядиной въ суповую чашку.

78) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage à la Reine garni à la financière.

Приготавливается, какъ сказано въ книгѣ I, стр. 63; но вмѣсто гренковъ отпускается слѣдующій гарниръ.

Г А Р Н И Р Ъ.

Нарѣзать правильными кусками сваренныя телячьи молоки ⁽¹⁾, положить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ, прибавивъ сваренныхъ шампиньоновъ ⁽²⁾, гребешковъ ⁽³⁾ и кнели изъ куръ ⁽⁴⁾, все вмѣстѣ опустить въ супъ.

79) СУПЪ ПОРТУГАЛЬСКІЙ ОСТРОВА МАДЕРЫ.

Potage à la portugaise à l'île de Madère

Очистить крупнаго португальскаго луку 3 штуки, положить на растопленное масло въ кастрюлю, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и испечь въ горячей печкѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить 3 штуки очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблоковъ, 5 штукъ очищенныхъ помидоровъ и одинъ фунтъ винограда, налить краснымъ виномъ и разваривъ, протерѣть сквозь частое сито; между тѣмъ приготовить пюре изъ перловыхъ крупъ, см. кн. 1,

Кн. 1 ⁽¹⁾ стр. 286. ⁽²⁾ стр. 310. ⁽³⁾ стр. 273. ⁽⁴⁾ стр. 278.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

стр. 289 и телячью головку кн. 1, стр. 302. — За полчаса до отпуска сложить пюре изъ перловыхъ крупъ въ кастрюлю и положивъ пюре изъ луку размѣшать, развести бульономъ какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, закипятить, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ, опустить горячую телячью головку (*), вылить въ суповую чашку и прибавить стаканъ вскипяченной хорошей мадеры.

80) СУПЪ АНГЛІЙСКІЙ ВИНДЗОРЪ.

Potage à l'anglaise (Windzor).

Опустить въ горячую воду нужное количество очищенныхъ телячьихъ ножекъ, и когда закипитъ вынуть ножки въ холодную воду, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, снабдить кореньями и пряностями, и сваривъ до мягкости, выбрать на плафонъ, наложить умѣренный прессъ; когда ножки остынутъ изрѣзать оныя правильно продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, налить собственнымъ бульономъ и поставить покрытыми на паръ; между тѣмъ очистить и нарѣзать колонною выемкою кореньевъ: селдерея, порея и петрушки, обланжирить, сварить до мягкости въ бульонѣ, поставить въ горячую воду на паръ, между тѣмъ сварить на бульонѣ соотвѣтственное количество перловой крупы, а также сваривъ и изрѣзавъ макароны, какъ сказано кн. 1, стр. 71, приготовить лейзонъ, какъ сказано тамъ же. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска запасеровать на сливочномъ маслѣ не много муки, развести хорошимъ

(*) Въ Португаліи употребляется черепаха,
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

бульономъ жидкій соусъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю, положить въ оный ножки, макароны, перловую крупу и корни, вскипятить вторично и залейте лейзеномъ, вылить въ суповую чашку, въ которую прибавить вскипяченаго вина вейндеграфъ и не много мадеры.

81) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ САГОМЪ.

Potage purée d'oignons au sagou.

Приготовить пюре изъ луку съ бешемелемъ, см. кн. 1, стр. 292, и саго, см. кн. 1, стр. 67. — За 15 минутъ до отпуска развести пюре бѣлымъ изъ телятины бульономъ, какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть, и снабдивъ по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, опустить сваренное въ бульонѣ саго.

82) СУПЪ МАЛОРОССИЙСКІЙ ИЗЪ РОССАДЫ, СЪ КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ.

Potage à la russe de choux nouveau, garni de poitrine fumée.

Очистить, вымыть и нашинковать мелко нужное количество молодого щавеля и россადы (*), сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ нарѣзать порціонными кусками соотвѣтственное количество копченой свиной грудинки, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на плиту; когда закипитъ выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, сложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить кислыми щаами и сварить на легкомъ

(*) Въ необходимости россаду можно замѣнить молодою огородною лебедою.

огнѣ. — Предъ отпускомъ выложить грудинку въ супъ вмѣстѣ съ сокомъ, въ которомъ она варилась, если сокъ не окажется очень соленымъ. — Можно прибавлять гарниръ и лейзонъ, см. зеленые щи изъ крапивы, кн. 1, стр. 79.

83) СУПЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ, СЪ РАЗНЫМИ КО- РЕНЬЯМИ.

Potage au légumes liées.

Очистить и нарѣзать гарнирую ложечкою кореньевъ: петрушки, моркови, селлерея, порея, рѣпы и луку, обланжирить и когда закипитъ, отлить въ друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; между тѣмъ разрѣзать на 4 части кочанъ савой капусты, обланжирить и вскипятить, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать до сухости, разложить на доскѣ, посыпать солью и перцемъ, а потомъ, сложивъ въ кастрюлю, покрыть тонкимъ пластомъ шпикю, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; за 15 минутъ до отпуска очистить сверху шпикъ, выбрать на сито капусту, отжать изъ оной нѣсколько бульона, сложить филеями на блюдо, (пересыпая каждый пластъ тертымъ пармезаномъ) такъ, дабы средина осталась пустою, потомъ подлить бульона, поставить въ горячую печку; когда заколеруется не много, наложить въ средину выше сказанные коренья, безъ бульона, а въ бульонъ, въ которомъ варились коренья, прибавить бульонъ изъ капусты и столько консоме сколько нужно имѣть супа; закипятить снять жиръ,

залеizenовать лейзеномъ (*) изъ сливокъ, съ частію тертаго пармезана, процѣдить въ суповую чашку сквозь рѣдкое сито и снабдить по вкусу солью, крупнымъ перцемъ и рубленною зеленою петрушкою. — Капуста съ кореньями подается на блюдѣ особо.

84) СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОТРОХОВЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Potage de tripes de veau à l'allemande.

Вымыть въ теплой водѣ телячьи потроха, т. е. легкое печенку и сердце, отдѣлить каждое особо, положить легкое въ кастрюлю, влить не много холодной воды, снабдить кореньями, пряностями и солью, сварить подъ крышкою до мягкости, сердце положить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить также; между тѣмъ нашпиговать печенку шпигомъ, сложить въ кастрюлю, положить пряностей, соли, мелко нашинкованнаго луку и моркови, заглясеровать въ пекчѣ до колера такъ, чтобы коренья разварились, сокъ осадился до соусной густоты, а печенка ужалась до готовности; потомъ пряности выбрать, а печенку съ кореньями выложить на доску, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, протерѣть сквозь частое сито, развести бульономъ какъ быть должно супу и оставить на пару до отпуска. — Легкое и сердце выбрать изъ бульона на доску, нарѣзать порціонными кусками, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до коле-

ра, наложить на блюдо и наполнить средину морковью, см. гарниръ въ кн. 1, стр. 265. — За 5 минутъ до отпуса снять съ супа отстоявшійся сверху жиръ, разогрѣть, (мѣшая) до горячаго состоянія, снабдить по вкусу солью и толченными пряностями и отпустить при вышесказанномъ гарнирѣ.

85) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée d'écrevisses au riz.

Приготовить супъ пюре изъ раковъ, какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 68, и предъ отпускомъ опустить въ оный не много риса, свареннаго въ бульонѣ.

86) СУПЪ РУССКІЙ ИЗЪ БѢЛЫХЪ ГРЫБОВЪ.

Potage aux champignons à la russe.

Поступить во всемъ, какъ сказано выше, см. супъ изъ сморчковъ по-русски.

87) СУПЪ ИЗЪ НАВАГИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Potage purée de navaga aux huitres.

Очистить нужное число наваги, снять филеи, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, и запасеровать на огнѣ до готовности; между тѣмъ вымыть соотвѣтственное количество анчоусовъ и снять съ костей филеи, а равно вынуть изъ раковинъ устрицы, сложить на масло въ сотейникъ, выжать изъ полу-лимона сокъ и запасеровать въ печкѣ, потомъ сдѣлать изъ рыбы кнели (*), а когда все будетъ готово, поступить слѣдующимъ способомъ: взять на кухонную ложку фарша, раздѣлить оный

(*) Кн. 1, стр. 278.

обмоченнымъ въ холодную воду ножемъ на двѣ половины такъ, чтобы на днѣ ложки фаршъ остался цѣльнымъ, положить въ средину запасерованный филей изъ наваги, покрыть не много бешемелью изъ сливокъ, сверхъ бешемели филею изъ анчоусовъ, потомъ устрицу и заливъ снова бешемелемъ, положить сверху филей изъ наваги, заровнять такъ, чтобы снаружи ни чего не было видно, загладить ножемъ какъ быть должно кнели, выбрать обмоченною въ холодной водѣ второю ложкою, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ и поступить такъ до послѣдней; когда все будетъ готово, покрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто. — За 15 минутъ до отпуска сдѣлать на сливочномъ маслѣ изъ бѣлаго бульона соусъ, влить въ оный, бутылку вскипяченаго сотерна, снабдить солью и процѣдить сквозь сито въ суповую чашку; между тѣмъ, когда соусъ будетъ готовится, налить кипячимъ бульономъ кнели и заварить на огнѣ подъ крышкою, а потомъ, выбравъ друшлаковою ложкою осторожно изъ бульона, выложить въ супъ.

88) ЩИ РУССКІЯ ЛѢНИВЫЯ.

Potage tchie à la russe.

Очистить и разрѣзать на 8 частей умѣренной величины кочанъ свѣжей капуста, обланжирить, а когда закипитъ, отлить въ друшлакъ, перемить холодною водою и сложить обратно въ суповую кастрюлю; между тѣмъ положить въ кастрюлю назначенный для щей кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ, залить водою и обланжирить, а когда за-

кипятъ, выбрать говядину въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на доскѣ въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю къ капустѣ, налить процеженнымъ сквозь салфетку бульономъ, снабдить по вкусу солью, приностями, петрушкою, морковью, пореемъ и лукомъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности. — За 15 минутъ до отпуса запасеровать на маслѣ не много муки, развести бульономъ, процѣдить во щи, прокипятить и выбравъ приности и корни, (*) снять сверху жиръ, залейzenовать лейзономъ (**) изъ смѣтаны и опустить немного рубленной зеленой петрушки и перцу.

89) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛЛЕРЕЯ.

Potage purée de céleri.

Приготовить пюре изъ селлера, какъ сказано въ кн. 2., стр. 126. — За 10 минутъ до отпуса развести бульономъ какъ быть должно супу, процѣдить сквозь сито и, разогрѣвъ до горячаго состоянія (не заварить), влить $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сырыхъ сливокъ. — Гренки и крутоны подаются на тарелкѣ особо.

90) БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІИ.

Potage borche à la russe.

Нашинковать мелко свеклы, порея, петрушки и луку, взрѣзать на 8 частей кочанъ капусты, сложить въ суповую кастрюлю, а между тѣмъ обланжирить кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ и когда вскипитъ, выбрать въ

(*) Иногда требуется, чтобы корни оставались во щахъ, въ такомъ случаѣ оны кладутся обжеченными, какъ для супа изъ разныхъ корнеевъ.

(**) Кв. 1, стр. 284 <http://kulinarniyaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

холодную воду, вымыть, разрѣзать въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ свеклою, налить процеженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу свекольнаго квасу, соли и пряностей, поставить на огонь и варить до готовности. — Обланжирить особо копченую свиную грудинку и когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, разрѣзать порціонными кусками, положить въ борщъ и варить вмѣстѣ (*). — Предъ отпускомъ снять жиръ, выбрать пряности, положить рубленнаго укропа, свекольнаго колера (**) и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Можно прибавлять гарниръ и лейзонъ, см. кн. 1, стр. 63. Борщъ польскій лейзенуваннй съ ушками.

II.

61) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ДРОЗДАМИ.

Consommé aux grives farcies.

Очистить нужное число дроздовъ, снять съ костей мягкія части въ цѣльномъ видѣ, разложить оныя на столъ, посолить, положить сверхъ каждаго фарша кнели (***) изъ телятины, завернуть такъ, чтобы каждый дроздъ имѣлъ первобытный видъ, сложить на растопленное масло въ сотейникѣ и покрыть наслоенною бумагою, а за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ по-

(*) Наблюдать чтобы ветчина и говядина успѣли вмѣстѣ съ кореньями и не переварились.

(**) Кн. 1, стр. 280.

(***) Кн. 1, стр. 278.

ловину будутъ готовы, снять крышку, полить собственнымъ сокомъ или гласомъ, поставивъ обратно въ печку, заколеровать и испечь до готовности, а потомъ вынуть, обрывать какъ должно, сложить въ глубокое блюдо, залить процеженнымъ сквозь салфетку собственнымъ сокомъ безъ жиру и подавать вмѣстѣ съ супомъ консоме.

62) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КРУПОЮ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ЖИТА.

Consommé au gruau vert de seigle.

Очищенное и процеженное сквозь салфетку консоме вскипятить на плитѣ, и опустивъ соответственное количество житной зеленой крупы, варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не укипитъ (поспѣваетъ въ 15 минутъ).

ЖИТНАЯ ЗЕЛЕНАЯ КРУПА.

Приготавливается слѣдующимъ способомъ: когда въ ржаномъ зеленомъ колосѣ зерно наполнится, срѣзать нужное количество оныхъ серпомъ и связавъ въ пучекъ, опустить въ кипящую соленую воду такъ, чтобы обварились однѣ лишь колосья, а потомъ вынуть, дать стечь совершенно водѣ, поставить въ теплое мѣсто или на солнце и высушить совершенно; когда крупа понадобится, вымолотить зерна изъ колосьевъ и терѣть въ рукахъ, пока верхняя щелуха отстанетъ, а потомъ провеять, перебрать и употреблять, какъ выше сказано.

63) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes.

Приготовить консоме и поступить во всемъ, какъ сказано,

смотри «консоме <http://www.laretz-kulinarniy.narod.ru/> 82.

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

КЛЕЦКИ МАННЫЯ.

Отмѣрить въ кастрюлю стаканъ молока, положить $\frac{1}{2}$ стакана масла, по вкусу соли, мускатнаго орѣха и поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы и разваривъ, поставить покрытымъ въ печку на 15 минутъ, а потомъ вынуть, размѣшать, положить 4 желтка, а когда остынетъ, сбить бѣлки въ пѣну, размѣшать вмѣстѣ, опустить изъ ложки въ кипучую воду одну клецку на пробу и когда она окажется удовлетворительною, выдѣлать ложками на подмазанной масломъ сотейникъ клецки, а за 5 минутъ до отпуска, налить соленымъ кипяткомъ, сварить и выбравъ осторожно друшлаковою ложкою, опустить въ горячее консоме.

64) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ОМЛЕТОМЪ.

Consommé à l'omelette.

Приготовить консоме, какъ сказано въ кн. I, стр. 276; между тѣмъ выпустить въ кастрюлю соответственное количество яицъ, (полагая по 1 штукъ на персону), разбить лопаткою, положить по вкусу соли, перцу, рубленой зеленой петрушки, немного тертаго пармезана и столовую ложку сливокъ, а потомъ влить на разогрѣтое въ сковородѣ масло и поставить въ горячую печку; когда немного заколеруется, выложить на крышку, изрѣзать въ порціонные ломтики, сложить на гренки изъ бѣлаго хлѣба, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить сверху масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ, а когда прійдутъ за кушаньемъ, сложить на блюдо или на тарелку и опустить въ горячимъ консоме.

65) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РАКАМИ.

Consommé d'écrevisses.

Нашинковать бѣлыхъ кореньевъ, т. е. петрушки, сельдерея и порея, обланжирить, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ сварить соотвѣтственное количество крупныхъ раковъ (*), (полагая на каждую персону по 5 штукъ), очистить шейки, положить въ приготовленные корни, (не должно потомъ варить), изъ остальныхъ раковыхъ частицъ очистить черноту, положить въ каменную ступку вмѣстѣ съ клешнями, прибавить немного рубленой сырой телятины и истолочь въ каменной ступкѣ; когда будетъ готово, выбрать въ кастрюлю, вбить соотвѣтственное количество бѣлковъ, (полагая на 6 персонъ одинъ), развести бульономъ говяжьимъ и раковымъ, поставить на огонь и мѣшать пока не закипитъ и не очистится, какъ быть должно консоме; за 5 минутъ до отпуска процѣдить сквозь салфетку, положить не много очищеннаго и вымытаго зеленаго кервеля, закипятить, снабдить по вкусу солью и вылить въ суповую чашку, вмѣстѣ съ кореньями и раковыми шейками. — Можно прибавлять фаршированныя раковыя спинки.

66) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛИМОННЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes de citron.

Поступить, какъ сказано, «супъ консоме съ клецками,» см. стр. 88.

(*) Кн. I, стр. 293.

ЛИМОННЫЯ КЛЕЦКИ.

Положить въ умѣренную кастрюлю одинъ цѣльный лимонъ, налить холодною водою и заварить на плитѣ; когда вскипитъ, слить воду, налить вторично и повторять это до трехъ разъ; потомъ налить бульономъ и сваривъ до мягкости, разрѣзать на части, выбрать зернушки, истолочь въ ступкѣ, протерѣть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить 4 ложки растопленного масла и мѣшать лопаткою, пока масло съ лимономъ не обратится въ густую массу; потомъ положить 3 столовыя ложки муки и размѣшавъ, класть по немногу взбитые въ пѣну бѣлки, продолжая мѣшать, пока масса не будетъ совершенно гладка; за 5 минутъ до отпуска сдѣлать столовыми ложками клецки, сварить въ бульонѣ и опустить оныя въ горячее консоме.

67) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БУДИНЬГАМИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

Consommé aux bouding de fromage.

БУДИНЬГИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

Пропорція слѣдующая: столовая ложка творогу, ложка масла, ложка муки, ложка смѣтаны или сбитыхъ сливокъ и одно яйцо.

Приготавливаются слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ кастрюлю столовою ложкою хорошаго вкуса творогу (*), (полагая на 2 персоны по столовой ложкѣ), размѣшать лопаткою до гладкости, положивъ растопленное масло и желтки, продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока не поднимется; тогда положить муку, смѣтану или сливки, сби-

(*) Творогъ для сего выбирается не перегрѣтый, который долженъ быть протертымъ сквозь частое сито заранее.

тые въ пѣну бѣлки, снабдить по вкусу солью, мускатнымъ орѣхомъ или сахаромъ съ лимонною цедрою и опустить въ кипучую воду пробу; когда будиньга окажется ни тверда и ни мягка (*), тогда выдѣлать остальные на подслоенный масломъ сотейникъ, подобно кнелямъ, см. кн. 1, стр. 278, а за 5 минутъ до отпуска сварить въ соленой водѣ и опустить въ горячее консоме.

Можно подавать будиньги особо въ серебряной кастрюлѣ, которыя обсыпать тертымъ пермезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.

68) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВИНОМЪ МАДЕРОЮ.

Consommé au vin de madère.

Въ приготовленное обыкновеннымъ способомъ консоме, вливается на каждые 6-ть персонъ по 1-му стакану вскипяченной, хорошаго вкуса, мадеры.—Можно прибавлять очищенные листочки зеленого кервеля.

69) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Consommé au pommes de terre farcies.

Вымыть въ холодной водѣ нужное число крупнаго картофеля, сложить въ паровой котель, посолить, подлить не много воды и сварить на пару до готовности; потомъ очистить и обровнять какъ быть должно картофелю, выбрать гарнирную ложечкою изъ середины мякоть, сложить картофель на плафонъ, а мякоть въ кастрюлю, при-

(*) Приготавлиющій долженъ замѣтить во-первыхъ твердость, а вторыхъ вкусъ творога, и потомъ опредѣлять пропорцію муки, смѣтаны или сливокъ; твердый творогъ меньше принимаетъ муки чѣмъ мягкій, а въ кисломъ творогѣ смѣтана замѣняется сливками.

бавить не много нарѣзанной филеями жареной телятины или куръ, ложку бѣлаго соуса, не много сливочнаго масла, мускатнаго орѣха, зеленой рубленной петрушки и тертаго пармезана, размѣшать, снабдить по вкусу солью, нафаршировать картофель, смазать яйцемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ; предъ отпускомъ положить въ глубокую тарелку каждой персонѣ по штукѣ и налить горячимъ консоме. — Можно подавать картофель особо на блюдѣ, но тогда подливается бульонъ, съ частію рубленной зеленой петрушки.

70) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ АРТИШОКАМИ.

Consommé d'artichauts farcis.

Фаршированные артишоки приготовить, какъ сказано въ кн. 1, стр. 257 (*); и за 5 минутъ до отпуса положить на поджаренные такой же величины крутоны, сложить на горячее блюдо и подать особо при консоме.

71) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РИСОВЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes de riz.

Сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 293; между тѣмъ нарѣзать мелко, на подобіе рисовой крупы, кореньевъ: петрушки, селлерея, порея, моркови и рѣпы, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости, а потомъ отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, выдѣлать изъ онаго на столовыхъ ложкахъ клецки выложить на блюдо и по-

(*) Въ сказанные артишоки приготовляющій можетъ прибавлять по произволу сваренныя коренья или фаршировать кнелю.

ставить въ холодное мѣсто; когда застынутъ запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ Фритюрѣ, и осушивъ на салфеткѣ отъ жиру, опустить въ кипящее консоме.

72) СУПЪ НѢМЕЦКІЙ (WASSER-SUPPE).

Potage à l'allemande (wasser-suppe).

Распустить въ кастрюлѣ не много масла, положить муки, столько столовыхъ ложекъ сколько предполагается персонъ, и запасеровать на легкомъ огнѣ до желтаго колера, (мѣшая часто, дабы мука ровно поджарилась); между тѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ соотвѣтственное количество воды, и когда мука достаточно зарумянится, влить вдругъ во вскипяченную воду, размѣшать, отставить на легкой огонь и кипятить четверть часа; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью, положить не много масла, размѣшать и отпустить. — Можно прибавлять пряностей (*), съ которыми нѣсколько прокипятить.

73) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТУРЕЦКИМИ БОБАМИ.

Consommé garni de haricots verts.

Уваренные, молодые, бѣлые бобы опустить предъ отпускомъ въ горячее консоме, съ частію обланжиренныхъ въ соленой водѣ листочковъ молодой петрушки.

74) СУПЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ ШУКОЮ.

Potage de poisson au brochet farci.

Приготовить фаршированную щуку, какъ сказано въ кн.

() 4 шт. гвоздики, 1 лавровый листъ, 4 шт. англійскаго перцу и кусочекъ мускатнаго цвѣта.

2, стр. 190 и консоме изъ рыбы, въ кн. 1, стр. 88.—Предъ отпускомъ вынуть щуку съ рѣшеткою на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, нарѣзать порціонными кусками и опустить въ горячее консоме. — Для вкуса можно класть малое количество рубленной зеленой петрушки и крупнаго перцу.

75) СУПЪ ПОТРОХЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Potage aux tripes de poulets.

Очищенные цыплячи потроха, т. е. желудки, печенки, головки, шейки, крылья и ножки, положить въ кастрюлю, налить холодною водою не много и обланжирить; когда закипятъ, бульонъ процѣдить сквозь частое сито въ кастрюлю, а потроха перемыть въ холодной водѣ, очистить, обровнять какъ быть должно, положить обратно въ бульонъ, снабдить по вкусу солью и пряностями и варить на легкомъ огнѣ до готовности; между тѣмъ нарѣзать гарнирную ложечкою бѣлыхъ кореньевъ: петрушки, селерея и порея, сварить особо въ кастрюлѣ до мягкости. За 5 минутъ до отпуска запасеровать на маслѣ не много муки, развести оную бульономъ, въ которомъ варились потроха, вскипятить и процѣдивъ въ кастрюлю, положить потроха, коренья, $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго и вымытаго зеленаго потурлака, нарѣзаннаго въ кружечки $\frac{1}{2}$ лимона и все это прокипятить вмѣстѣ, вылить въ суповую чашку.

76) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ПОЖАРСКИМИ КОТЛЕТАМИ.

Consommé garni aux côtelettes à la Pojarski.

Очистить и вымыть нужное количество куръ; (полагая 1 штуку на 6 персонъ), снять съ оныхъ филеи, вы-

брать изъ гвисовъ мягкія части, безъ жилъ и сложить въ чашку, а къ костямъ прибавить кусокъ говядины или телятины, сложить оныя въ кастрюлю, налить водою и сварить консоме, см. алфавитъ въ кн. 1; между тѣмъ мягкія части изъ филея и гвисовъ изрубить мелко, прибавить на каждую курицу по $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, по вкусу соли и перцу, размѣшать ножемъ и сдѣлать умѣренной величины котлетки; потомъ запанеровать въ тертый хлѣбъ и поставить въ холодное мѣсто. — За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба гренковъ, изсушить оныя предъ огнемъ, положить на глубокую крышку, сложить на каждый гренокъ по котлеткѣ, окропить не много масломъ, подлить бульономъ изъ куръ и поставить въ горячую печь, а когда не много заколеруются, полить бульономъ снова и такъ продолжать, пока котлеты не ужарятся совершенно, а потомъ процѣдить бульонъ въ суповую чашку; котлеты же отпустить на крышкѣ особо.

77) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМЪ ЛУКОМЪ.

Consommé aux oignons farcis.

Приготовить фаршированный лукъ какъ сказано въ кн. 2, стр. 130, и предъ отпускомъ, сваривъ оный до мягкости, опустить въ кипячее консоме.

78) СУПЪ КОЛЧАНЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ.

Potage Coltchane de fruits.

Приготовить нужное количество свѣжихъ фруктовъ, т. е. абрикосовъ, персиковъ и ананасовъ, очистить отъ

верхней кожи, изрѣзать въ правильные ломтики, (сырыми) сложить въ суповую чашку, прибавить не много очищенныхъ и вымытыхъ ягодъ: клубники, земляники и малины, нарѣзать ломтиками арбуза и дыни, сложить въ ту же чашку, и покрывъ поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ влить въ кастрюлю одну бутылку хорошаго лафита, двѣ бутылки шампанскаго и стаканъ мадеры (*), положить кусокъ корицы, по вкусу сахара, вскипятить и отставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ залить фрукты и подавать.

СУПЪ КОЛЧАНЪ СЪ ПЮРЕ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Приготовить фрукты и ягоды, какъ сказано выше, положить въ суповую чашку: потомъ очистить 3 ф. земляники и 1 фун. красной смородины, вымыть въ холодной водѣ, чтобы не оказалось песку и протерѣть деревянною ложкою сквозь частое сито въ каменную посуду; когда будетъ готово развести сиропомъ, какъ быть должно супу и залить онымъ въ суповой чашкѣ фрукты, а предъ отпускомъ влить вскипяченнаго шампанскаго, на каждую персону по 1 рюмкѣ.— Супъ этотъ можетъ быть употребляемъ для ужиновъ въ лѣтніе мѣсяцы.

79) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ СУФЛЕ.

Consommé aux closes italiennes.

Приготовить суфле изъ пармезана, какъ сказано въ кн. 2, стр. 103 (**), и выложивъ на паслоенный масломъ пла-

(*) Пропорція вина на 12 персонъ.

(**) Сахаръ замѣняется мускатнымъ орѣхомъ.

фонъ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готово нарѣзать порціонными кусками, подрѣзать тонкимъ ножемъ, и снявъ осторожно, опустить въ горячее консоме.

80) СУПЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ СО СМОЛЕНСКИМИ КРУПАМИ.

Potage de cerises à la semoule.

Выбрать косточки изъ 2 фунтовъ дозрѣлыхъ вишенъ, сложить вишни въ кастрюлю, положить кусокъ телятины, немного корицы, масла и кардамону, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, а косточки истолочь въ ступкѣ, сложить въ маленькую кастрюлю, налить бульономъ, варить $\frac{1}{4}$ часа подъ крышкою и процѣдить сквозь сито въ вишни; потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ фунта тертаго кислосладкаго хлѣба, не много бульону и варить, пока пюре не загустѣетъ; между тѣмъ приготовить рассыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ, см. въ кн. I, стр. 280.—За полчаса до отпуска протерѣть пюре сквозь частое сито, развести бульономъ, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ и немного солью, вылить въ чашку и опустить ложкою соотвѣтственное количество рассыпчатой горячей каши.

81) СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ.

Potage de rognons de veau à la russe.

Изшинковать мелко 2 луковицы, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ изрѣзать ломтиками назначенныя для супа почки, вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лукомъ и запасеровать подъ крышкою; когда будетъ готово, положить горсть муки, развес-

ти бульономъ съ частію огуречнаго рассола, положить очищенныхъ и мелко наръзанныхъ соленыхъ огурцовъ, не много маринованныхъ грибовъ, вишень, оливокъ и корнишеновъ, закипятить и снабдить по вкусу солью, перцемъ (*) и рубленную зеленою петрушкою.

82) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.

Cosommé au morilles farcies.

Приготовить и нафаршировать сморчки, какъ сказано въ кн. 1, стр. 472, и предъ отпускомъ опустить въ горячее консоме.

83) СУПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage de framboises au ravioles.

Перебрать нужное количество свѣжей малины, полагая на персону по $\frac{1}{2}$ фун., сложить въ кастрюлю, положить немного сахара, налить водою и уварить до мягкости; потомъ процѣдить сквозь частое сито, и давъ стечь соку совершенно, перелить въ кастрюлю и вскипятить на огнѣ; между тѣмъ взять въ кастрюлю на $\frac{1}{2}$ фун. малины столовую ложку картофельной муки, развести не много холодною водою и заварить кипящимъ вышесказаннымъ сокомъ, а потомъ процѣдить сквозь частое сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу сахаромъ съ частію лимонной цедры и опустить равіоли для супу изъ фруктъ, см. въ кн. 2, стр. 174.

(*) Можно употреблять (*poivre de Cayenne*).

84) СВЕКОЛЬНИКЪ ХОЛОДНЫЙ, СЪ ОСЕТРОВЫМЪ БАЛЫКОМЪ.

Potage de betterave froid aux poissons salés.

Отдѣлить отъ молодой свеклы зелень, вымыть и опустивъ въ соленый кипятокъ, сварить до готовности; потомъ отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, и давъ стечь совершенно водѣ, протерѣть сквозь рѣшето: корни свеклы сварить въ водѣ до мягкости, очистить и переложить въ горшокъ и паливъ кипяткомъ, оставить на холодномъ мѣстѣ до другаго дня (*). За 1/2 часа до отпуска сложить свекольникъ въ суповую чашку, прибавить мелко-парѣзанныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и свеклы, развести хорошимъ квасомъ съ свекольною водою, положить ложку смѣтаны, по вкусу соли и перцу, размѣшать съ частію рубленной зелени, т. е. укропомъ, кервелемъ и петрушкой, и опустить кусочекъ льду. — Изрѣзанный тонкими ломтиками балыкъ подается на тарелкѣ особо.

85) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КАРТОФЕЛЬНОЮ КРУПОЮ.

Consommé au gruaud de pommes de terre.

Приготовить консоме какъ сказано см. алфавитъ. За 15 минутъ до отпуска вскипятить на плитѣ бѣлый бульонъ всыпать соответственное количество картофельной крупы, (полагая на персону по чайной ложкѣ), и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а предъ самымъ отпускомъ опустить въ суповую чашку.

(*) Свекла варится днемъ или двумя днями раньше, дабы въ своемъ сокѣ получила легкой заквасъ, для чего кладется кусокъ ржаного хлѣба.

86) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГАРНИРОМЪ ПО-ФРАНЦУЗ-СКИ.

Consommé garni à la française.

Г А Р Н И Р Ъ.

Приготовить пюре изъ кореньевъ слѣдующимъ образомъ: Нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: селлерел, порея, петрушки, рѣпы, моркови и луку, обланжирить оные, а потомъ запасеровать на маслѣ; когда корни будутъ готовы, положить ложку густаго бѣлаго соуса, размѣшать, протерѣть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на парь.

ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

Перебрать, вымыть и запасеровать на маслѣ нужное количество щавеля, а когда будетъ готовъ, положить ложку густаго соуса, не много хорошаго мяса, по вкусу соли, мускатнаго орѣха, протерѣть сквозь сито, сложить въ кастрюлю и поставить на парь.

Пюре изъ картофеля приготовить какъ сказано въ кн. 1, на стр. 264, сложить въ кастрюлю, развести немного хорошимъ бульономъ и поставить на парь.

Приготовивъ все вышеписанное, сварить не много зеленого гороху, см. въ кн. 1, стр. 267, и поставить въ кастрюлѣ на парь, а между тѣмъ обланжирить въ водѣ и потомъ разварить въ молокѣ, соотвѣтственное количество рису; когда будетъ готовъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла, снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, слѣдять изъ онаго столовыми ложками клецки, ко-

горяя остудивъ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба продолговатые гренки, обжарить немного на маслѣ, обсыпать тертымъ пармезаномъ и заколеровать въ горячей печкѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска сложить на глубокое блюдо рядами пюре, переложить каждый рядъ крутонами, обложить кругомъ рисовыми клецками и отпустить съ горячимъ консоме.

87) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КНЕЛЬЮ.

Consommé aux quenelles farcies.

Приготовить будиньги изъ цыплятъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 100, и когда будутъ готовы, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, а за 5 минутъ до отпуска влить осторожно горячаго бульону, вскипятить, выбрать друшлаковою ложкою и переложить въ суповую чашку съ горячимъ консоме.

88) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ ПОЧКАМИ.

Consommé au rognons de veau.

Снять съ почекъ верхнюю плену, изрѣзать оныя пластинками, положить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать до готовности и потомъ, выбравъ друшлаковою ложкою на тарелку, отставить въ холодное мѣсто покрытымъ; въ сотейникъ же прибавивъ рюмку мадеры, краснаго соуса, соли, перцу, толченыхъ пряностей, соку изъ шампиньоновъ и лимона, вскипятить оное до возможной густоты, а когда будетъ готово, положить почки, размѣшать съ частію рубленной петрушки, остудить, наложить на четырехугольные продолговатые гренки, посыпать сверху

тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, и за 5 минутъ предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ, сложить на тарелку и подать при консоме.

89) СУПЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ СЪ САГОМЪ, ПО-ИТАЛЬЯНСКИ.

Potage d'oranges au sagou à l'italienne.

Положить въ кастрюлю на каждую персону по столовой ложкѣ бѣлаго саго, вымыть холодною водою, налить полнѣе кипяткомъ и сварить до мягкости; между тѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ воды столько стакановъ, сколько отмѣрено ложекъ саго, положить на каждый стаканъ воды $\frac{1}{8}$ сахару, и съ двухъ апельсиновъ верхнюю цедру и сокъ, вскипятить оное, процѣдить въ суповую чашку и положить свареное саго безъ воды. — Супъ сей дѣлается изъ саго бѣлаго и краснаго, кислѣе и слаще, гущѣ и жиждѣ и подается горячимъ и холоднымъ. Горячій супъ изъ бѣлаго саго предъ отпускомъ приводится окончательно во вкусъ винами; шампанскимъ, го-сотерномъ, шабли или вейндеграфомъ, которыя вскипятить и вылить въ супъ. Холодный супъ предъ отпускомъ, для приведенія во вкусъ, къ вышесказаннымъ вскипяченнымъ винамъ, снабжается винами того же сорта не кипяченными и столовою ложкою бѣлаго рому. — Можно прибавлять вина красныя т. е. бургонское, лафитъ или медокъ.

90) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЯЙЦАМИ.

Consommé aux oeufs.

Вскипятить въ обширной кастрюлѣ воды, опустить въ оную назначенныя <http://kulinarniy.laretz-w.pwtdorev.html> для консоме яйца, кипятить 5 минутъ <http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

и потомъ выбрать въ холодную воду, очистить осторожно скорлупу и выложить въ суповую чашку въ горячее консоме. Яйца могутъ быть заблаговременно очищены и опущены въ холодную воду; но предъ отпускомъ разогрѣваются въ горячей водѣ.

III.

61) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ ИЗЪ ЛАПШИ СЪ МОРКОВЬЮ.

Petites croutades de nouilles garnies de carottes.

Приготовить и обжарить хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 96; и морковь см. вольванты съ морковью, кн. 2, стр. 179.—За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска обжарить хрустады въ горячемъ фритюрѣ, осушить на салфеткѣ отъ жиру, вынуть выемкою средину, на фаршировать морковью, залить сверху бешемелемъ (*), покрыть собственными крышками и уложивъ на салфетку, отпустить горячими.

62) КОСТИ ВОЛОВЬИ СЪ МОЗГАМИ.

Os de boeuf avec leur moelle.

Очистить воловьи кости отъ бедра, (полагая на двѣ персоны одну штуку), распилить каждую поперегъ на двое, вымыть въ холодной водѣ и обложивъ мозги кусками новой холстины, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и кипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою 3 часа. — Предъ отпускомъ выбрать

(*) Бешемель можно замѣнять бѣлымъ лейzenованнымъ соусомъ, въ который прибавляется рубленая зеленая петрушка.

изъ бульона кости, снять нитки и холстину, уложить на салфетку и отпустить. — Гренки подаются на тарелкѣ особо.

63) ПИРОЖКИ ИЗЪ ВОЛОВЬЯГО ПОДНЕБЕНЬЯ, ЖАРЕННЫЕ НА ШПАЖКАХЪ.

Atelets de palais de boeuf à la française.

Приготовить и сварить воловьи поднебенья, какъ сказано въ кн. I, на стр. 143, и когда остынуть, снять прессъ, очистить съ обѣихъ сторонъ, изрѣзать въ четырехугольные умѣренной величины ломтики, сложить на крышку; влить на сотейникъ не много бѣлаго соуса, прибавить соку изъ шампиньоновъ и вскипятить до совершенной густоты; когда будетъ готово, положить немного рубленныхъ шампиньоновъ и зеленой петрушки, размѣшать, снабдить солью и мускатнымъ орѣхомъ, положить поднебенье, размѣшать снова, и потомъ надѣвъ правильно на серебряные шпажки, обровнять, замазать края оставшимся на сотейникѣ соусомъ, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйцо и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ и подать на салфеткѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.

64) КУЛЕБЯКА ИЗЪ БРЮШНАГО ТѢСТА СЪ УГРЕМЪ.

Coulébac de pâte à brioche garni d'anguille.

Приготовить брюшное тѣсто (безъ сахару) какъ сказано въ кн. 2, стр. 77, и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда тѣсто поднимется, выложить изъ кастрюли на столъ, прибавить не много муки, размѣсить, сложить обратно

въ кастрюлю и поставить на ледъ до времени; между тѣмъ снять съ угря кожу, выпотрошить, опарить въ кипяткѣ, очистить какъ быть должно, вымыть изрѣзать, въ порціонные куски, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, подлить ложку воды, положить букетъ зеленаго лука и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ приготовить манную кашу слѣдующимъ способомъ: налить въ соразмѣрную кастрюлю воды, вскипятить оную, положить по вкусу соли масла, немного мускатнаго орѣха, всыпать манной крупы столько, чтобы каша загустѣла вдругъ, которую и поставить въ горячую печку покрытою на $\frac{1}{2}$ часа; когда упрѣтъ вынуть изъ печки, остудить и протерѣвъ сквозь друшлакъ или рѣшето, оставить покрытою до времени. Приготовить фаршъ изъ вязиги, какъ сказано, въ кн. 1, стр. 99. Изрубить мелко 3 луковицы, сложить оныя на растопленное въ кастрюлѣ масло и запасеровать; между тѣмъ, пока лукъ поджаривается, изрубить мелко соответственное количество сырой телятины, положить на поджаренный въ кастрюлѣ лукъ, покрыть крышкою и запасеровать на легкомъ огнѣ; когда будетъ готово, размѣшать, положить ложку хорошаго вкуса соуса, снабдить солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ.—За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска раскатать на салфеткѣ бриошное тѣсто, толщиною въ мизинный палецъ, положить рядъ фарша изъ телятины, (накладывается тонкимъ слоемъ продолговато, какъ быть должно кулебякѣ), а сверху рядъ манной каши, далѣе рядъ фарша изъ вязиги, сверхъ котораго наложить вдоль куски угря, покрыть оныя фар-

шемъ изъ вязиги, манною кашею, сверхъ которой положить рядъ фарша изъ телятины, и когда будетъ готово, обжать плотно фаршъ, чтобы кулебяка имѣла правильный видъ, смазать кругомъ тѣсто яйцемъ, сложить края онаго вдоль и поперегъ вмѣстѣ, слѣпить, обрѣзать лишнее тѣсто, поднять съ салфеткою и повернувъ положить осторожно на смазанный масломъ листъ, слѣпленными концами внизъ, покрыть салфеткою, обложить приготовленными для сего деревянными поленцами (*) и поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа, когда поднимется смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку и испечь такъ, чтобы кулебяка имѣла желтый колеръ, а потомъ горячую смазать масломъ и покрыть салфеткою; когда нѣсколько отмякнетъ, нарѣзать порціонными кусками и уложить на салфетку въ цѣльномъ видѣ.

65) ПИРОЖКИ, РАВІОЛИ ИТАЛІАНСКІЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits ravioles à l'italienne au parmesan.

Приготовить равіоли, какъ сказано въ кн. 1, стр. 78, и за 5 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, покрыть крышкою, а когда вскипятъ и всплывутъ на верхъ, выбрать изъ кипятка друшлаковою ложкою, сложить на блюдо, полить масломъ и посыпавъ тертымъ пармезаномъ, отпустить. — Приготовляющій можетъ по желанію гастронома вышесказанные равіоли окропить вторично масломъ и заколеровать въ печкѣ.

(*) Обкладывается для того, чтобы кулебяка была въ опредѣленной формѣ.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

66) ПЕЛЕМЕНИ СИБИРСКІЯ.

Petits pâtés à la sibériene.

Изрубить мелко двѣ луковицы, прибавить наръзанной ломтиками сырой ветчины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, (безъ костей) изрубить все это вмѣстѣ, снабдить по вкусу перцемъ и толчеными пряностями и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, стр. 304, см. «тѣсто для равіолей и прочихъ пирожковъ» раскатать оное тонко, смазать край тѣста яйцомъ, наложить по смазанному тѣсту въ рядъ фаршъ (шариками величиною съ куриный желтокъ), покрыть краемъ тѣста и обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать пелемени выемкою, въ видѣ полумѣсяца, сложить на посыпанное мукою сито, опустить въ кипящій бульонъ, или соленый кипятокъ, помѣшать осторожно и кипятить 5 минутъ; когда пелемени всплывутъ на верхъ, выбрать на глубокое блюдо и залить приготовленною для сего подливкою. Подливка готовится изъ краснаго бульона, сливочнаго масла и части лимоннаго соку или уксусу.

67) ПАСТЕТЫ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ДИЧЬЮ.

Petits pâtés de foie gras, garnis de gibier.

Приготовить фаршъ гротанъ изъ печенокъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 307, и тѣсто для пастетовъ, см. кн. 1, стр. 304.—За $\frac{1}{2}$ часа до отпуса размѣшать фаршъ, прибавить не много наръзанныхъ пластинами филеевъ изъ дичи и трюфеля, а тѣсто раскатавъ, вырѣзать изъ онаго кружки,

выложить ими наслвоенныя масломъ, маленькія пастетныя рамки, наложивъ въ средину каждой фаршемъ полно, загнуть края, смазать яйцемъ, покрыть тонкимъ тѣстомъ, сдѣлать на срединѣ изъ того же тѣста маленькую кокарду, (на подобіе большаго пастета), смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда упекутся вынуть, снять осторожно рамки, заглясеровать, сложить на салфетку и подавать по возможности горячими. Къ сему подается красный жиденькій соусъ, выкипяченный съ труфельнымъ или шампиньоннымъ сокомъ.

68) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ ИЗЪ РИСУ ПО-НѢМЕЦКИ.

Petites croustades de riz à l'allemande.

Сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 293, когда будетъ готово, петрушку и лукъ съ гвоздикомъ вынуть, а рисъ, размѣшавъ до гладкости, выложить на сотейникъ, приложить плотно крышкою и поставить въ холодное мѣсто; когда остынуть, вырѣзать изъ онаго круглою, соразмѣрной величины, выемкою нужное число хрустадовъ, запанеровать въ хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, уложить на плафонъ, прорѣзать (*) ровно сверху cadaго, маленькою выемкою отверстіе, покрыть бумагою или салфеткою и поставить въ холодное мѣсто до времени. За 5 минутъ до отпуска, обжарить въ горячемъ фритюрѣ хрустады, выбрать осторожно изъ середины рисъ, и когда все будетъ готово, наложить горячимъ салникономъ изъ аморетокъ,

(*) Поставить выемку на средину хрустада и прижать такъ, чтобы выемка вѣсколько углубилась, а потомъ осторожно вынуть оную, дабы хрустадъ не потерялъ первоначальной формы.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

покрыть собственными крышками, и сложивъ на салфетку, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ АМОРЕТОКЪ.

Взять нужное количество телячьихъ или воловьихъ аморетокъ, очистить отъ верхней плевы, сложить въ кастрюлю, налить водою, влить не много уксусу, положить соли и пряностей и сварить на огнѣ до готовности, а потомъ, выбравъ на столъ, изрѣзать правильно въ мелкіе куски, сложить въ кастрюлю, прибавить немного свареннаго сладкаго мяса (*) или гребешковъ отъ куръ, откипяченаго бѣлаго соуса, по вкусу соли, соку изъ лимона и употреблять.

69) ТОРТЫ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Petites tourtes de volaille à la polonaise.

Маленькіе торты приготавлиются порядкомъ, сказаннымъ въ кн. 2, на стр. 117, съ тою только разницею, что цыплятъ разбиваютъ на 4, 8-мь и даже 16-ть частей, (смотря по величинѣ цыпленка) и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска ставятъ въ горячую печку.—Хотя торты эти приготавлиются въ миниатюрномъ видѣ, но необходимо наблюдать весь порядокъ, изложенный въ приготовленіи тортовъ большихъ, какъ въ накладкѣ фарша и цыплятъ, такъ равно и въ наружномъ видѣ.

70) БУДИНЬГИ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Boudings de veau à la française.

Приготовить кнели изъ телятины, какъ сказано въ

(*) См. телячьи молоки кн. 1, стр. 286.

кн. 1, на стр. 278, и сальпиконъ, см. кн. 1, стр. 296, далѣе поступить во всемъ, какъ сказано «будиньги изъ цыплятъ» въ кн. 1, стр. 100.

71) ПИРОЖКИ ТРОИЦКІЕ.

Petits pâtés à la russe.

Приготовить тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 304, а фаршъ изъ телятины, слѣдующимъ способомъ: изрубить мелко телятину безъ жилъ, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда будетъ готова, выложить на доску, изрубить вторично и сложивъ обратно въ кастрюлю, положить по вкусу: соли, перцу, не много мускатнаго орѣха, ложку хорошаго соуса, рубленной зеленой петрушки, (для любителей прибавляются твердо уваренныя и изрубленные яйца) и размѣшавъ остудить.—За $\frac{3}{4}$ часа до отпуска выложить тѣсто на столъ, смѣсить какъ должно, раздѣлить на столько частей сколько предположено сдѣлать пирожковъ и смѣсивъ каждый кусокъ до гладкости, сперва скатать изъ онаго шарикъ, величиною въ половину куринаго яйца, а потомъ раскатать оный въ лепешку, на средину которой положить фаршъ, смазать кругомъ яйцемъ, поднимать и слѣплять края тѣста такъ, чтобы пирожокъ былъ правильно круглый, а слѣпленные края въверху были ровны, середина же имѣла бы правильно круглое отверстіе, и сдѣлавъ подобнымъ образомъ, складывать на подслоенный масломъ листъ; когда всѣ будутъ готовы, поставить въ теплое мѣсто легко-покрытыми, а въ то время какъ поднимутся, <http://kulinarniy.laretz-w.pw/dorev.html> смазать яйцомъ, <http://laretz-kulinarniy.harod.ru/> поставить въ горячую

печку, а между тѣмъ приготовить жидкаго соуса изъ телятины, съ рубленною зеленою петрушкою; когда пирожки испекутся, вынуть, смазать масломъ, влить въ средину каждого не много соуса и сложивъ на салфетку, подавать горячими.

72) МОЗГИ ТЕЛЯЧЬИ ВЪ КЛЯРѢ.

Cervelle de veau frite.

Надрубить верхнюю кость телячьей башки, отдѣлить оную толстымъ ножемъ, вынуть осторожно мозги, опустить въ холодную воду, и когда краснота отъ нихъ отстанетъ, снять верхнюю кожицу, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, положить одну изрѣзанную луковичу, ложку уксусу, не много приностей, поставить на плиту и закипятить; потомъ снять съ огня, остудить, вынуть изъ воды на салфетку, изрѣзать въ порціонные куски, посолить и запанеровать въ муку, а за 5 минутъ до отпуска, обмакивать въ клярѢ (*) по одной штукѣ, и опустивъ въ горячій фритюръ каждый кусочекъ отдѣльно, изжарить какъ слѣдуетъ; потомъ выбрать на салфетку, осушить отъ фритюра и наложить на блюдо въ перекладку съ обжаренною зеленью.

73) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕННАГО ТѢСТА, СЪ ФАРШЕМЪ ГОДИВО.

Petits pâtés au naturel.

Раскатать слоеное тѣсто въ 7-й разъ, толщиною въ полпальца, вырѣзать круглою съ рантами выемкою нужное число кружковъ, изъ каждого кружка вырѣзать средину

(*) См. кн. 1, стр. 277.

<http://kulinarniyaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

выемкою по меньше, сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто; обрѣзки тѣста не много смѣсить, раскатать тонко, вырѣзать одинаковою выемкою столько же кружковъ, которые сложить на обмоченный въ холодную воду листъ, смазавъ яйцемъ, положить сверхъ каждаго по куску соотвѣтственной величины фарша годиво (*) съ трюфелемъ, наложить вышесказанные кружечки такъ, чтобы годиво было въ срединѣ, и за 10 минутъ до отпуска, смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку; между тѣмъ приготовить блюдо съ салфеткою, а когда пирожки заколеруются и испекутся какъ должно, вынуть и очистивъ, подавать горячими.

74) ПИРОЖКИ (Cromesquis) ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Petits Cromesquis à la française.

Внутренній отъ почки телячій жиръ вымыть въ холодной водѣ, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, и сваривъ въ соленой водѣ до готовности, остудить въ холодномъ мѣстѣ (**). Приготовить сальпиконъ для крокетовъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 296, и сдѣлать пирожки слѣдующимъ образомъ: раздѣлить холодный сальпиконъ на столько частей, сколько предполагается имѣть пирожковъ, и каждую частицу раскатать въ продолговатый рулетъ; потомъ изрѣзать въ тоненькіе пласты телячій жиръ, обложить кругомъ вышесказанные рулеты и поставить въ холодное мѣсто. — За 5 минутъ до отпуска обмакнуть въ кляръ и

(*) См. кн. 1, стр. 273.

(**) За неизмѣнимъ телячійго жира можно употреблять малосольный свиной шпигъ.
http://kulinarnyaretz.n.pw90lev.yanp
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

опустить въ горячій фритюръ, каждую штуку отдѣльно, а когда обжарятся какъ быть должно пирожкамъ, выбрать на салфетку, осушить отъ фритюра и уложить на блюдо съ обжаренною зеленью.

75) ПИРОЖКИ РАСТЕГАИ МОСКОВСКІЕ.

Petits pâtés à la russe.

Приготовить бріюнное тѣсто, какъ сказано въ книгѣ 2, на стр. 77, нѣжную кнель изъ рябчиковъ кн. 1, стр. 278 и рассыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ въ кн. 1, стр. 280, и нарѣзать порціонными пластами мало-сольной семги, — За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска выложить на столъ бріюнное тѣсто, смѣсить не много, раздѣлить на столько кусковъ, сколько предположено имѣть пирожковъ, каждый кусочекъ размѣсить и раскатать въ лепешку, смазать оную яйцомъ, наложить рядъ кнели изъ рябчиковъ, сверхъ оной рядъ рассыпчатой каши, а сверхъ каши ломтикъ семги (*), и залѣпивъ края какъ быть должно растегаемъ, (середину оставивъ открытою), сложить на листъ и поставить въ теплое мѣсто; когда пирожки поднимутся, смазать яйцомъ и испечь въ горячей печкѣ, а потомъ вынуть, смазать масломъ, налить въ средину не много краснаго соуса, который заблаговременно размѣшать съ частію сливочнаго масла и рубленной зеленой петрушки, и подавать горячими.

(*) За неизмѣнимъ семги употребляется поджаренная свѣжая лососьна съ шампиньонами.

76) ПИРОЖКИ РУССКІЕ СЪ МОРКОВЬЮ.

Petits pâtés aux carottes à la russe.

Нарѣзать правильными четырёхугольными крутонами нужное количество моркови (безъ осередка), сложить въ кастрюлю, налить соленою водою, положить двѣ цѣльныя луковицы и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлякъ, и когда вода стечетъ совершенно, лукъ выбрать, а морковь сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить столько же мелко изрубленныхъ яицъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, между тѣмъ приготовить соотвѣтственное количество слоенаго тѣста, которое раскатавъ 7 разъ, смѣсить вмѣстѣ и сдѣлать пирожки, слѣдующимъ порядкомъ: раскатать упомянутое тѣсто толщиною въ полъ мизиннаго пальца, вырѣзать изъ онаго круглую выемкою кружечки, смазать каждый яйцемъ, наложить фаршъ изъ моркови, залѣпить и сложить на смоченный водою листъ (внизъ слѣпленную стороною). За 15 минутъ до отпуска смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, подчистить съ низу и подать на салфеткѣ.

77) ПИРОЖКИ ТАРТЛЕТЫ СЪ ФАРШЕМЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Tartelettes de godiveau de gélinottes.

Подслоить масломъ назначенныя для пирожковъ тартлетныя формочки, выложить средину оныхъ тонко раскатаннымъ слобнымъ тѣстомъ, обрѣзать ровно съ краями, насыпать полныя рисомъ, перловою крупною или чечевицею, и испечь въ горячей печкѣ: когда будутъ готовы, высыпать

крупу, очистить какъ быть должно и оставить въ тартлетныхъ формочкахъ до времени; между тѣмъ приготовить суфле изъ рябчиковъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 164, и за 15 минутъ до отпуска наполнить тартлетныя формочки суфле, окропить сверху масломъ и поставить въ горячую печь; когда поднимутся и заколеруются какъ быть должно, вынуть изъ печи, выбрать изъ тартлетныхъ формочекъ поспѣшно пирожки, и выложивъ на салфетку, тотчасъ подавать за столъ.

78) ПИРОЖКИ СТРУЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА.

Petits pâtés de feuilletage à la russe.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать оное 7-й разъ по тоньше, смазать яйцемъ, изрѣзать въ длинныя полоски, сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ смазать масломъ приготовленныя для сего палочки (*) и взявъ одну полоску тѣста, обвести оною кругомъ палочки, начиная съ тонкаго конца къ толстому такъ, чтобы пирожокъ былъ умѣренной величины и продолжать такъ, пока всѣ будутъ готовы, а потомъ сложить на листъ, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печь; когда испекутся, вынуть изъ печи, выбрать осторожно палочки, нафаршировать сальпикономъ, и сложивъ на салфетку, подавать. Сальпиконъ можетъ быть приготовленъ изъ свѣжаго языка или сладкаго мяса; но во всякомъ случаѣ соусъ для

(*) Палочки для стружекъ приготовляются продолговатыя, съ однимъ заостреннымъ концемъ, которыя должны быть изъ березоваго или кленоваго дерева, и которыя заблаговременно вывариваются въ кипяткѣ.

сего долженъ быть выкипаченъ на плитѣ, съ шампиньоннымъ или трюфельнымъ сокомъ.

79) ПИРОЖКИ КРОКЕТЫ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ МОЛОКАМИ.

Croquettes de foie gras à l'espagnole.

Нарѣзать тонкими ломтиками телячьей печенки, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посыпать не много солью и толчеными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности и остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ изрѣзать сальпикономъ, сварить телячьи аморетки, какъ сказано на стр. 104, остудить, выбрать изъ бульона, изрѣзать кусочками подобно вышесказанной печенкѣ; влить на сотейникъ рюмку хорошей мадеры, закипятить, прибавить нужное количество красного соуса, ложку пюре изъ помидоровъ, и выкипятить до совершенной густоты, а потомъ положить изрѣзанныя печенки и аморетки, не много мелко-нарѣзанныхъ вареныхъ свѣжихъ грибовъ и красного перцу, (*poivre de Cayenne*), размѣшать, выложить на плафонъ, остудить, сдѣлать изъ онаго крокеты и поступить во всемъ, какъ сказано см. крокеты изъ дичи, кн. 1, стр. 109.

80) ПИРОЖКИ, ЖАРЕННЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits pâtés au parmesan.

Изжарить или сварить на короткомъ бресѣ часть телятины, т. е. грудинку, лопатку, часть почечную или котлетную и когда будетъ готово, вынуть на плафонъ, остудить, изрѣзать сальпикономъ, а сокъ, въ которомъ телятина жарилась, процѣдить сквозь сито на сотейникъ, при-

бавить не много соуса и выкипятить до совершенной густоты; потомъ влить лейзонъ изъ одного желтка, и прокипятить снова, положить тертаго пармезану или другаго сыра, размѣшать, положить изрѣзанную телятину, размѣшать вторично, и выложивъ на плафонъ, остудить.—За $\frac{1}{2}$ часа до отпуса раскатать 2-е слоеное тѣсто, сдѣлать пирожки и поступить, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 107.

81) ПИРОЖКИ РУССКІЕ, СЪ КАШЕЮ И КАПУСТОЮ.

Petits pâtés à la russe aux choux.

Изрубить мелко одну луковицу, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать, а между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ нужное количество кислой капусты, отжать до сухости, изрубить мелко, сложить въ кастрюлю, размѣшать съ выше сказаннымъ лукомъ, прибавить не много масла, соли, перцу, и подливъ ложку бульона, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ приготовить рассыпчатую кашу изъ гречневыхъ крупъ, см. въ кн. 1, стр. 280, когда каша остынетъ; сдѣлать изъ слоенаго тѣста пирожки, какъ сказано въ кн. 1 на стр. 109 (*). — Съ симъ фаршемъ готовятся пирожки и изъ кислаго или сдобнаго тѣста.

82) КАША ГРЕЧНЕВАЯ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Gruau de sarrasin au parmesan.

Влить въ соразмѣрную кастрюлю воды до половины и закипятить на плитѣ, а потомъ положить кусокъ масла, по вкусу соли и мускатнаго орѣха; между тѣмъ высѣять

(*) При дѣланіи пирожковъ капуста и каша кладется рядами каждое отдѣльно.

сквозь сито изъ гречневой крупы мелкія частицы, и высыпавъ оную на плафонъ, вбить столько яицъ, чтобы можно было обмочить крупу, которую размѣшать и поставить въ легкій жаръ; а когда вода вскипитъ, протерѣть крупу нѣсколько въ рукахъ и всыпать въ кипящую воду (мѣшая лопаткою) столько крупы, чтобы каша могла кипѣть минутъ 10-ть, пока загустѣетъ, а потомъ поставить въ горячую печку подъ крышкою и когда упрѣетъ, наложить на глубокое серебряное или каменное блюдо рядъ каши, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а потомъ снова рядъ каши, масла и пармезану и продолжать такъ, пока блюдо будетъ съ верхомъ полно; верхній же слой посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.—Можно прибавлять въ кашу хорошій глянъ и сокъ изъ телятины или штуфада.

83) ПИРОЖКИ КРОКЕТЫ ИЗЪ ПОДНЕБЕНЬЯ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Croquette de palais de boeuf aux champignons.

Очистить и сварить поднебенье, какъ сказано въ кн. 1, стр. 143, и когда остынуть, вынуть изъ подъ пресси, очистить, изрѣзать сальпикономъ, и далѣе поступить какъ сказано, см. крокеты, кн. 1, стр. 109.

84) ПИРОЖКИ АНГЛІЙСКІЕ СЪ СЫРОМЪ.

Petits pâtés à l'anglaise.

Приготовить заварное тѣсто, см. петишу въ кн. 1, стр. 305, остудить и выложивъ на подслоенный масломъ листъ, размазать оное тонко и поставить въ горячую печку;

когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ печки, смазать бешемелемъ изъ сливокъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, изрѣзать въ продолговатые пласты и сложить пластъ на пластъ до такой вышины, какая предполагается быть пирожкамъ, и наложивъ на верхній пластъ умеренный прессъ, поставить на ледъ, а когда простынетъ, нарѣзать изъ онаго продолговатые пирожки на подобіе хлѣбцевъ, запанеровать кругомъ въ бешемель и тертый пармезанъ, а потомъ въ тертый хлѣбъ, и обровнявъ до надлежащей правильности, запанеровать въ яйцо и хлѣбъ.—За 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, уложить на салфетку и подавать горячими.

85) ПИРОЖКИ КРЕПИNETЫ ЖАРЕНЬЕ НА РОСТЪ.

Petites crépinettes grillées à l'allemande.

Сдѣлать нужное количество нѣжнаго фарша гротана изъ печенокъ, размѣшать, положить изрѣзанныхъ ломтиками филеевъ изъ дичи, не много шампиньоновъ и трюфельей, раздѣлить оное на столько частей, сколько предположено имѣть пирожковъ, каждую часть завернуть въ крепину, продолговато овальными пирожками, и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, и сложить на подмазанный масломъ ростъ, изжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, а когда будутъ готовы, сложить на блюдо, подлить не много трюфельнаго соку, съ частію краснаго соуса и подавать горячими.

86) ПИРОЖКИ ИЗЪ ЗАВАРНАГО ТѢСТА СЪ АМОРЕТКАМИ.

Petits pains à la Royale garnis aux amourettes de veau.

Сдѣлать изъ заварнаго тѣста (*) продолговатыя пирожки, сложить на листъ, смазать яйцомъ, положить сверхъ cadaго по нѣскольку кусочковъ нарѣзаннаго швейцарскаго сыра и поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы вынуть, снять съ листа, прорѣзать съ боку, нафаршировать сальпикономъ, въ который заблаговременно прибавить тертаго пармезану, и наложивъ на салфетку, отпустить горячими.

87) ПИРОЖКИ ИЗЪ ВЕТЧИНЫ ВЪ КЛЯРѢ.

Petits pâtés de jambon frit.

Нарѣзать ломтиками отваренной ветчины, жареной телятины и не много шпикку, а потомъ влить на сотейникъ не много краснаго соуса, ложку пюре изъ помидоровъ, (**) ложку пюре изъ луку, влить рюмку мадеры и выкипятить на плитѣ до совершенной густоты; когда будетъ готово, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто.—За 15 минутъ до отпуска надѣть на серебряныя или деревянныя шпильки, сперва ломтикъ ветчины, а потомъ телятины и шпикку и продолжать такъ до соотвѣтственной величины, а потомъ обмазавъ кругомъ оставшимся на сотейникѣ соусомъ, запанеровать не много въ муку, и обмочивъ въ кляръ, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится какъ быть должно, выбрать изъ фритюра, осушить на салфеткѣ, уло-

(*) Кн. 1, стр. 308.

(**) См. въ кн. 1, стр: 294.

жить на блюдо въ перекладку съ обжаренною петрушкою.—Деревянные шпильки вынимаются, а серебряныя подаются съ пирожками.

88) ПИРОЖКИ ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés de pain de seigle au gruau.

Натерѣть на теркѣ ржаного хлѣба, просѣять сквозь рѣшето или друшлякъ, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, размѣшать, прибавить немного изъ телятины соку, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, размѣшать, выложить на плафонъ, разровнять въ тонкую лепешку и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сварить соответственное количество рассыпчатой каши и когда будетъ готова, размѣшать съ рубленною зеленою петрушкою и выложить въ чашку. За 15-ть минутъ до отпуска нарѣзать овальною выемкою изъ приготовленнаго хлѣба нужное число пирожковъ, половину которыхъ сложить на растопленное масло въ плафонъ, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, наложивъ сверхъ каждаго по столовой ложкѣ каши, окропить масломъ и посыпать вторично тертымъ сыромъ, покрыть второю лепешкою изъ хлѣба, окропить масломъ, посыпать въ 3-й разъ пармезаномъ, заколеровать въ горячей печкѣ и подавать горячими. Пирожки эти могутъ быть приготовлены на хрустадахъ изъ бѣлаго хлѣба, въ такомъ разѣ лепешки дѣлаются по возможности тонкими.

89) ПИРОЖКИ ФРАНЦУЗСКІЕ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Petit pâtés à la française aux queues d'écrevisses.

Оконченное слоеное тѣсто раскатать въ 7-й разъ, тол-

<http://kulinarniyaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

щиною въ полъ пальца, вырѣзать изъ онаго нужное количество кружковъ, изъ которыхъ выемкою поменьше вынуть средину такъ, чтобы изъ упомянутаго кружка образовался умѣренной величины рантъ, и сложивъ на листъ, поставить на ледъ, а оставшееся слоеное тѣсто немного смять, раскатать и раздѣлить пополамъ, а потомъ одну половину изрѣзать въ тонкія полоски и положить на ледъ, а изъ другой вырѣзать выемкою кружки и выложить оными подслоенныя масломъ тартлетныя овальныя формочки, смазать средину яйцемъ, наложить полнѣе нижесказаннымъ фаршемъ, переплести полосками изъ тѣста по усмотрѣнію и потомъ смазать яйцемъ, наложить на края приготовленный рантъ, обжать кругомъ плотно, обрѣзать лишнее тѣсто и смазавъ снова яйцемъ, поставить въ горячую печку (*), когда будутъ готовы, вынуть, выбрать изъ формочекъ и уложить на блюдо на салфеткѣ, отпустить горячими.

ФАРШЪ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Приготовить кнели изъ куръ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 278, и сварить соотвѣтственное количество раковъ, отдѣлить шейки, очистить и изрѣзать сальпикономъ; остальные же части истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія и протерѣть сквозь сито; когда будетъ готово, выбрать пюре въ кастрюлю и поставить на ледъ, а оставшееся на ситѣ сложить на растопленное масло въ кастрюлю и приготовить изъ онаго раковое масло, какъ сказано, въ

(*) Поспѣваетъ въ 15 минутъ.

кн. 1, стр. 204; когда все будетъ готово, положить въ кастрюлю застуженное раковое масло, размѣшать до гладкаго состоянія, прибавить ложку холоднаго бешемеля изъ сливокъ; сбивать на холодномъ мѣстѣ, прибавляя по-немногу кнели и пюре изъ раковъ, пока образуется одинаковая масса; потомъ поставить на крышкѣ въ печку пробу и, когда фаршъ окажется довольно крѣпкимъ (*), положить изрѣзанныя раковыя шейки, размѣшать и употребить, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

90) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ СЪ ГРЫБАМИ.

Petites croustades garnies aux champignons.

Приготовить хрустады изъ хлѣба, какъ сказано въ кн. 1., на стр. 108, и очистивъ нужное количество грибовъ свѣжихъ, вымыть, нарѣзать правильно, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить букетъ зеленаго лука, соли и перцу, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а потомъ отлить на сито такъ, чтобы сокъ изъ оныхъ стекъ въ ситейникъ, въ который прибавить бешемели изъ смѣтаны, и выкипятить до совершенной густоты, положить грибы, размѣшать, нафаршировать онымъ хрустады, и потомъ смазавъ массою изъ бѣлковъ, поступить какъ сказано въ статьѣ о хрустадахъ, на стр. 108.

IV.

61) ЦЫПЛЯТА ХОЛОДНЫЕ СЪ СОУСОМЪ РАВИГОТОМЪ.

Sauté de poulets en salade sauce ravigote.

Очищенные и приготовленные какъ быть должно ма-

(*) Въ противномъ случаѣ прибавляются бѣлки изъ яицъ.

ленькіе цыплята, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сваривъ до мягкости, остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ выбрать на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, разрѣзать пополамъ, обровнять и поставить на ледъ. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска налить немного на блюдо очищеннаго ланспику и поставить въ холодное мѣсто; мѣжду тѣмъ взять въ кастрюлю немного холоднаго бѣлаго соуса, прибавить прованскаго масла и очищеннаго ланспику, и сбивать пока соусъ побѣлѣетъ; потомъ положить эссенціи для равигота, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, обмакивать цыплятъ по одной половинкѣ и укладывать на приготовленное блюдо такъ, чтобы середина осталась пустою, и потомъ обложить кругомъ цыплятъ крутонами изъ ланспику, а средину наполнить весеннимъ салатомъ для холоднаго.

62) НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Pieds de veau grillés sauce piquante.

Очищенныя отъ шерсти телячьи ножки вытерѣтъ сперва полотенцемъ до суха, а потомъ мукою или отрубями и опаливъ на огнѣ, разрѣзать вдоль пополамъ, снять съ костей, вымыть, и сложивъ въ кастрюлю, налить водою и закипятить; потомъ процѣдить бульонъ сквозь салфетку, а ножки вымыть въ теплой водѣ, обровнять, положить обратно въ бульонъ, снабдить кореньями, пряностями и солью, и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить на салфеткѣ, запанеровать въ муку, въ яйцо и тертый хлѣбъ. За 10 минутъ до отпуска опустить въ горячій фри-

тюръ и изжаривъ, осушить на салфеткѣ отъ жиру, уложить на блюдо и налить въ средину соусъ пикантъ съ гариромъ.

СОУСЪ ПИКАНТЪ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Нарѣзать правильно соотвѣтственное количество маринованныхъ 'грибовъ, положить въ кастрюлю, и снявъ съ костей оливки, положить къ грибамъ, а потомъ выбрать изъ уксуса маринованные корнишоны, положить туда же, и прибавивъ сваренныхъ маленькихъ цѣльныхъ шампиньоновъ безъ сока, налить оное краснымъ соусомъ, закипятить и снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ.

63) МАІОНЕЗЪ ИЗЪ МОРСКАГО РАКА.

Homards en mayonnaise.

Очистить у свареннаго гомара шейку и клешни, изрѣзать правильно пластами, сложить въ каменную чашку, залить немного уксусомъ и прованскимъ масломъ, и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить и очистить соотвѣтственное количество ланспику, влить не много въ рамку застудить, потомъ выложить красиво бордюръ листиками зеленаго кервеля или молодой петрушки въ срединѣ рамки, прибавить еще не много ланспика, а когда застынетъ, уложить ломтики гомара такъ, чтобы верхняя часть ложилась правильно внизъ, залить снова ланспикомъ, и когда пласты будутъ покрыты, поставить въ холодное мѣсто; потомъ сбить бѣлаго маіонезу, положить въ оной обрѣзки и мелкія части

изъ гомара, прибавить раковыхъ шеекъ, размѣшать и наполнить вышесказанную рамку, а когда застынетъ, выложить на приготовленное съ ланспикомъ блюдо и обложить кругомъ крутонами, а средину наложить весеннимъ, или изъ огурцовъ, салатомъ.

64) ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ НА РОСТЪ ПО-АНГЛІЙСКИ. Languette de filets de boeuf à l'anglaise.

Нарѣзать изъ филейной части тонкими продолговатыми кусочками, нужное количество говядины, сложить въ каменную чашку, перекладывая ломтиками изрѣзаннаго лука и вѣтками зеленой петрушки, и поливъ прованскимъ масломъ, оставить въ этомъ маринатѣ 4 часа. За 10 минутъ до отпуска выбрать изъ марината по одной штукѣ, и обмакнувъ въ прованское масло, уложить на ростъ, а потомъ поставивъ на горячіе уголья, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, обложить жаренымъ картофелемъ и полить сверху соусомъ для бивстексу.

65) СТУДЕНЬ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Aspic à la financière.

Сварить и очистить ланспикъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 282 (*) и одну половину слить въ шарлотную форму и застудить, а вторую оставить на столѣ полужастывшей; между тѣмъ сварить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ, нужное количество гребешковъ отъ куръ, молоко телячьихъ, или сладкаго мяса, трюфелей, (для гарнира), шампиньон-

(*) Для сего холоднаго укусу и красный бульонъ не кладутся, а для лучшаго вкуса прибавляются: кости изъ куръ или цыплятъ и сокъ изъ полулимона при окончательной очисткѣ.

новъ, и запасеровать на маслѣ филе изъ молодыхъ куръ; когда все будетъ говово, поставить въ ледъ рамку для холодного ровно, влить не много ланспика, застудить, и выложивъ низъ рамки красиво трюфелемъ, (который долженъ быть нарѣзанъ бордюрными или гладкими выемками), залить снова не много ланспикомъ; когда застынетъ наложить полную рамку, перекладывая гребешками, сладкимъ мясомъ и филеями изъ куръ (которые должны быть осушены на салфеткѣ и нарѣзаны такъ, какъ ширина рамки того требуетъ, дабы вышесказанный гарниръ не касался до края рамки, но былъ бы залить ланспикомъ въ серединѣ), и залить до верху полузастывшимъ ланспикомъ; между тѣмъ размѣшать въ кастрюлѣ на льду выкипяченнаго съ трюфельнымъ или шампиньоннымъ сокомъ и мадерою соотвѣтственное количество краснаго соуса, прибавить не много полузастывшаго ланспика, по вкусу соли, и мѣшать на льду, когда начнетъ застывать, положить оставшійся гарниръ, т. е. гребешки, молоки, шампиньоны, трюфели и филеи, размѣшать и оставить въ холодномъ мѣстѣ.—Когда рамка застынетъ, обмочить въ теплую воду, выложить на застуженное съ ланспикомъ блюдо, и наполнивъ средину съ верхомъ холоднымъ гарниромъ, обложить кругомъ рамки и гарнира крутонами.

66) ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ, ЖАРЕНАЯ НА РОСТЪ СЪ ГРЫБАМИ.

Poitrine de veau grillée aux champignons.

Отдѣлить отъ котлетной части телячью грудинку, над-

рѣзать сверху на косточкахъ плеву и выбрать косточки такъ, чтобы мякоть вся осталась при грудинкѣ; потомъ вымыть оную, положить въ кастрюлю, налить водою и вскипятить, выбрать въ холодную воду, вымыть вторично, сложить обратно въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ вынуть грудинку на плафонъ, очистить отъ кореньевъ и пряностей, наложить умѣренный прессъ и поставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, очистить съ обѣихъ сторонъ, нарѣзать порціонными кусками, посыпать солью и перцемъ и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а потомъ въ масло и тертый хлѣбъ, и сложить на наслоенный масломъ ростъ; за 15 минутъ до тпуска поставить на горячіе уголья, и изжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить правильно на блюдо, а въ середину положить тушенныхъ грибовъ и подлить не много соку

ГРЫБЫ ТУШОННЫЕ.

Очистить, вымыть и изрѣзать назначенные бѣлые грибы, сложить въ кастрюлю, положить букетъ зеленого укропу и луку, немного масла и соли, и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; когда будутъ готовы, положить ложку бѣлаго соуса или хорошей смѣтаны, не много зеленого рубленого укропу, по вкусу перцу, мускатнаго орѣха, и размѣшавъ употреблять. — Грибы красные, подберезовики и моховики, приготавливаются одинаково.

67) МАЮНЕЗЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧИХЪ МОЗГОВЪ СЪ СОУСОМЪ РАВИГОТОМЪ.

Mayonaise de cervelle de veau à la ravigote.

Сварить мозги, какъ сказано на стр. 107, и изрѣзавъ

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

оние въ порціонные куски, замаскировать въ холодномъ соусѣ равиготѣ и поступить далѣе, какъ сказано, смотри цыплята съ равиготомъ, стр. 119, средину же наполнить по усмотрѣнію салатомъ для холоднаго и очищенными мѣлко-изрѣзанными и заправленными свѣжими огурцами или винигретомъ изъ куръ, телятины или дичи.

68) ГОВЯДИНА, КОСТРЕЦЪ ТУШОНЬЙ ПО-ИСПАНСКИ.

Culotte de boeuf braisé à l'espagnole.

Снять съ костей костречную часть говядины, очистить отъ жилъ, и завязавъ въ рулетъ голландскими нитками, вымыть и положить въ овальную кастрюлю; между тѣмъ запасеровать на маслѣ 10 штукъ крупнаго луку, и когда въ половину будетъ готовъ, положить къ говядинѣ въ кастрюлю, прибавить 1 ф. краснаго винограда, влить бутылку малаги и 3 чумички телячьяго бульона, закипятить на плитѣ, и покрывъ плотно крышкою, поставить въ умѣренно горячую печку на 4 часа (*); потомъ вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, изрѣзать въ порціонные куски, сложить на блюдо и полить сверху собственнымъ сокомъ. — Говядина съ обѣихъ сторонъ обкладывается виноградомъ и лукомъ.

69) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СВѢЖИХЪ СНЯТКОВЪ НА РАКОВИНАХЪ.

Aspic de petits éperlans en coquilles.

Очистить нужное количество свѣжихъ бѣлозерскихъ снят-

(*) Говядина должна посидѣть къ тому времени, какъ подавать.

ковъ (*), сложить въ сотейникъ, налить холодною водою, посолить и положивъ коренья петрушки, сельерея, порея и одну луковицу, поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать снятки друшлаковою ложкою на сито, а въ бульонъ прибавить нѣсколько ершей или окуней, $\frac{1}{8}$ клею, немного пряностей, и поставивъ на плиту, сварить до готовности; потомъ истолочь въ каменной ступкѣ $\frac{1}{4}$ фунта паисной икры, выбрать въ соразмѣрную кастрюлю, и разведя процеженнымъ сквозь сито рыбнымъ бульономъ, кипятить на легкомъ огнѣ пока очистится совершенно; когда поставленная въ формочкѣ на ледъ проба, окажется достаточно крѣпкою, тогда процедить бульонъ сквозь салфетку, и далѣе поступить слѣдующимъ способомъ: влить на раковину (**), немного рыбнаго бульона, застудить, положить сваренныхъ снятковъ, залить ровно съ краями рыбнымъ бульономъ, и поставивъ въ холодное мѣсто, поступить такъ съ 2-ю и 3-ю и до послѣдней раковины; между тѣмъ застудить на льду въ маленькой формочкѣ не много рыбнаго бульона, уложить листочками зеленаго кервеля (***), залить снова бульонъ на раковину, а когда всѣ будутъ готовы, отпустить ономъ, и когда застынетъ, наложить полную холодными снятками, залить остальнымъ рыбнымъ бульономъ, застудить и такъ поступить далѣе съ остальными; за 15 минутъ

(*) Головки и внутренность не употребляются.

(**) Раковины для сего преимущественно употребляются фарфоровыя.

(***) Внизу на застуженномъ ланспикѣ, выкладываются изъ листиковъ зеленаго кервеля или молодой петрушки разные узоры, какъ-то: фасадъ бѣсѣдки, кусть цвѣтовъ въ горшкѣ, вѣночки и т. п. кромѣ зелени для украшенія, ни чего другаго не употребляется.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

до отпуска обмочить формочку въ теплую воду, и выложить на блюдо съ салфеткою. — Соусъ прованскій или хрѣнь, полавать въ соусникѣ особо.

70) КОТЛЕТЫ СВИНЬЯ СЪ КРАСНОЮ КАПУСТОЮ И КАШТАНАМИ.

Côtelettes de porc frais, aux choux rouges, à l'allemande.

Нарѣзать изъ свиной котлетной части нужное число котлетъ съ косточками, обрѣзать жилы и лишній жиръ, разбить сѣчкою и обровнять кругомъ какъ должно быть котлетѣ, посолить, и посыпавъ немного перцемъ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, потомъ въ масло и хлѣбъ, и когда будутъ готовы, обровнять, сложить на ростъ и поставить въ холодное мѣсто до времени; между тѣмъ отдѣлать отъ кочня, листки красной капусты, вырѣзать изъ оныхъ толстый осередокъ и изшинковать мелко; когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю на масло, положить двѣ цѣльныя луковицы, ложку хорошаго укуса, по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить очищенные и сваренные каштаны, ложку краснаго соуса и прокипятить немного. — За 15 минутъ до отпуска, поставить котлеты на горячіе уголья и изжаривъ оныя съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, подлить немного соку, а въ средину положить красную капусту.—Лукъ вынимается заблаговременно.

71) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВКИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Chaud-froid de tête de veau à la polonaise.

Очистить, снять къ костей и обланжирить въ водѣ

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

телячью головку (*), а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, изрѣзать въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ сквозь сито бульономъ, въ которомъ головка бланжирилась, снабдить кореньями, солью и пряностями, поставить на плиту, и когда въ половину будетъ готова, поступить слѣдующимъ порядкомъ: взять въ кастрюлю двѣ столовые ложки мелкаго сахара, влить полъ ложки воды и поставить на плиту; когда сахаръ превратится въ кармель темнаго цвѣта, положить ложку масла, размѣшать съ двумя ложками муки, и разведя бульономъ, въ которомъ головка варилась, кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ слить съ головки оставшійся бульонъ, который очистить какъ сказано, см. ланспикъ, кн. 1, стр. 284, а головку налить процеженнымъ сквозь салфетку соусомъ, и сварить на огнѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ приготовить гарниръ, (см. ниже), и когда все будетъ готово, выбрать головку изъ соуса на блюдо и поставить въ холодное мѣсто, а соусъ, снабдивъ по вкусу солью, процедить сквозь салфетку, и половину вылить въ гарниръ и застудить на льду, а другую оставить полужастывшимъ. — За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска влить въ шарлотную форму не много очищеннаго ланспику, и когда начнетъ застывать, уложить изъ оной, правильно-нарѣзанными кусочками телячьихъ мозговъ, залить снова ланспикомъ, а когда застынетъ, положить головку въ форму

(*) Выбрать изъ башки мозги, очистить и сварить какъ сказано на стр. 107.

кружкомъ и въ средину гарниръ, залить полную полузастывшимъ соусомъ и застудить на льду, какъ быть должно холодному, потомъ выложить на блюдо съ ланспикомъ и обложить крутонами.—Для любителей подается въ соусникѣ тертый хрѣвъ натурально.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ГОЛОВКИ НА ХОЛОДНОЕ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Перебрать и вымыть немного кишмишу, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же ошпареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля, влить ложку бѣлаго вина и сварить на плитѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ очистить и обжарить въ маслѣ до колера немного мелкаго луку, сложить въ кастрюлю, влить немного глясу, положить для вкуса кусочекъ масла, немного мелкаго сахару, и сваривъ подъ крышкою до мягкости, перелить въ кастрюлю съ изюмами, прибавить шампиньоновъ, влить немного соуса, закипятить и поступить далѣе, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

72) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ МАКАРОНАМИ.

Dindon farci au macaroni.

Очищенную индѣйку вытерѣть въ срединѣ полотенцемъ до-суха, нафаршировать макаронами, заправить голландскими нитками и поступить во всемъ, какъ сказано въ кн.

I. на стр. 124.

ФАРШЪ ДЛЯ ИНДѢЙКИ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ соотвѣтственное количество макаронъ и когда будетъ готово, отлить на друшлякъ, сложить обратно въ кастрюлю, положить хорошаго ма-

сла, тертого пармезана, ложку сливокъ, размѣшать и нафаршировать индѣйку. Можно прибавлять сваренной и изрѣзанной въ ломтики ветчины, жаренную и изрѣзанную телятину, курицу или тетерьку; въ такомъ случаѣ прибавляется въ заправленные макароны, кухонная ложка лейзеннованнаго бѣлаго соуса.

73) ХОЛОДНЫЕ ЦЫПЛЯТА СЪ МАССЕДУАНОМЪ.

Petits poulets en salade à la macédoine.

Заправить какъ должно очищенныхъ маленькихъ цыплятъ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, подложить подъ нихъ тонкіе пласты шпика, налить бѣлымъ соусомъ, положить двѣ цѣльныя очищенныя луковицы и закипятить на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ выбрать цыплятъ на блюдо, очистить, немного, остудить, разрѣзать вдоль пополамъ, обрывать какъ быть должно, сложить на листъ или на плоскую крышку и поставить на ледъ; между тѣмъ, пока цыплята остываютъ, соусъ въ которомъ онѣ варились, процѣдить въ сѣтейникъ, прибавить немного соку изъ шампиньоновъ и выкипятить на плитѣ до совершенной густоты; когда будетъ готово, прибавить столовую ложку сливокъ, и размѣшавъ, снять съ огня на столъ, обмакивать въ оный холодныхъ цыплятъ по одной штукѣ и складывать порядкомъ на тотъ же листъ; когда будетъ готово, поставить обратно въ холодное мѣсто, а за 15-ть минутъ до отпуска, уложить цыплятъ на приготовленное для холоднаго блюдо такъ, чтобы въ средину удобно было наложить масседуана, а кругомъ обложить крутонами изъ ланспика.

МАССЕДУАНЪ ХОЛОДНЫЙ.

Приготовить масседуанъ изъ разной зелени, какъ сказано въ кн. I, на стр. 267 и сложить на сотейникъ, положить бѣлаго откопченнаго соуса, снабдить по вкусу солью, застудить на льду, а когда цыплята будутъ наложены на блюдо, положить въ средину масседуанъ. — Въ масседуанъ для холоднаго можно класть, вмѣсто соуса, бѣлый маіонезъ изъ ланспика.

74) БАРАНИНА СЪ РИСОМЪ ПО-ГРУЗИНСКИ.

Gigot de mouton au riz à la Géorgienne.

Изрѣзать въ продолговатые ломтики назначенную часть баранины, посыпать немного солью и перцемъ, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сложить бараньи кости въ кастрюлю, налить бульономъ пополамъ съ водою и варить на легкомъ огнѣ 2 часа; когда бульонъ поспѣетъ, вымыть въ водѣ соответственное количество риса, сложить въ кастрюлю, положить немного масла, двѣ цѣльныя луковицы, напшигованная гвоздикомъ, два очищенныхъ корня петрушки, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, налить бараньимъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости; за 15-ть минутъ до отпуска, выбрать баранину изъ масла, сложить на ростъ и обжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ; между тѣмъ выбрать изъ риса лукъ, петрушку и проч. и выкладывать оный ложкою (*) на блюдо правильно, а въ средину положить обжаренную на

(*) Ложку должно за каждымъ разомъ обмакивать въ бульонъ и выкладывать рисъ на подобіе кнели.

ростѣ баранину и полить выкипяченнымъ бараньимъ сокомъ. — Соусъ для бивстека, въ который прибавляется выкипяченный бараній бульонъ, подается особо въ соусникѣ.

75) ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ШВЕДСКИ.

Filets de veau froids à la suédoise.

Изжарить фрикандо телячье какъ слѣдуетъ, когда будетъ готово, снять изъ сотейника на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; на сотейникъ въ которомъ телятина жарилась прибавить немного краснаго соуса, 2 ложки пюре изъ томатовъ, не много пряностей и выварить до совершенной густоты, потомъ процѣдить сквозь частое сито въ кастрюлю размѣшать въ холодномъ мѣстѣ до гладкости снабдить по вкусу солью и всемъ нужнымъ и прибавить ланспикъ столько чтобы соусъ могъ удобно застыть на льду, который слить въ гладкую круглую форму (*) поставить на ледъ; изрѣзать порціонными кусками (на подобіе куринныхъ филеевъ) фрикандо телячье смазать каждый кусокъ масломъ, сверхъ масла наложить правильно филеи изъ анчусовъ или килекъ, посыпать сверху рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ, когда все будутъ готовы выложить изъ формы соусъ на средину блюда, и обложить кругомъ соуса филеи а кругомъ филеевъ изрубленнымъ ланспикомъ.

76) ГОЛОВКА ТЕЛЯЧЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ ПО-НѢМЕЦКИ.

Tête de veau farcie à l'allemande.

Очищенную телячью головку положить въ кастрюлю,

(*) Для сего употребляется форма средней величины.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

налить холодною водою, закипятить и потомъ отлить воду прочь, налить снова холодною водою; когда остынетъ совершенно, очистить сперва сверху какъ слѣдуетъ, а потомъ снять осторожно съ костей (снимается мѣшкомъ), подрѣзывая при башкѣ осторожно, дабы, по снятіи, головка была въ цѣльномъ видѣ и когда будетъ готово, наполнить оную фаршемъ для сосисекъ, заложить круглою, соотвѣтственной величины лужною (съ обѣихъ сторонъ) крышкой, и завернувъ наслоенною масломъ салфеткою, завязать голландскими нитками такъ, чтобы головка не потеряла своей формы, сложить въ овальную съ друшлакомъ кастрюлю, обложить телячьими костями и кореньями, налить водою, снабдить солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ 3 часа; потомъ снять съ огня, поставить на ледъ и когда остынетъ, вынуть съ друшлакомъ, снять осторожно салфетку, сложить на приготовленное для холоднаго блюда, заглясеровать глянсомъ, убрать сверху красиво ланспикомъ, и обложить кругомъ кругонами и подавать съ холоднымъ соусомъ прованскимъ, равиготомъ или хрѣномъ. Глаза и уши для головки придѣлываются; первыя изъ труфеля и варенаго яйца, а вторыя отъ другой телячьей головки, и варятся особо въ обширной кастрюлѣ съ осторожностію, чтобы по увареніи уши имѣли свой первобытный видъ; потомъ оныя остудить, вырѣзать въ фаршированной головкѣ выемкою прежнія уши и вставить новыя. Головка быть можетъ подаваема горячею, но въ такомъ случаѣ холодный соусъ замѣняется соусомъ пикантомъ, см. на стр. 121-й.

77) ГАЛЯНТИНЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА СЪ ЛАНСПИКОМЪ.

Galantine de cochon de lait à la gelée.

Ошпареннаго, выпотрошеннаго и вымытаго поросенка (*) очистить, снять съ костей мѣшкомъ, посолить немного, посыпать толчеными пряностями, свернуть и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ, приготовить кнель изъ молодой свинины, какъ сказано въ кн. I, на стр. 278, а потомъ нарѣзать длинными полосками свареннаго языка, столько же свѣжепросольнаго шпику и изжареннаго на масле омету, прибавить къ сему зеленыхъ огурчиковъ, или трюфелей (**) и смазать салфетку масломъ, разложить на ней поросенка, наложить рядъ фарша, а сверхъ онаго вдоль рядами, вышесказанныхъ припасовъ, покрыть снова фаршемъ и провизіей и продолжать, пока поросенокъ будетъ полонъ; потомъ зашить нитками, завернуть въ салфетку, обровнять, завязать сверхъ салфетки аккуратно голландскими нитками, сложить въ продолговатую кастрюлю, обложить кореньями и костями, налить водою и поставить на плиту; когда закипитъ, снабдить солью и пряностями и варить на легкомъ огнѣ полтора часа, а потомъ остудить на льду, и за 15-ть минутъ до отпуска, выложить изъ салфетки на доску, поступить далѣе, какъ сказано въ кн. I, на стр. 111. см. гальянтинъ.

78) ГОВЯДИНА ТУШОНАЯ ВЪ ГОРШКѢ.

Filets de boeuf braisé, dans le pot.

Взять назначенную часть говядины (***), снять съ ко-

(*) Для гальянтину употребляется лучший, молочный поросенокъ, бѣлой шерсти.

(**) Для любителей прибавляется частица чесноку.

(***) Говядина употребляется преимущественно отъ частей: костречной оклейной или края. <http://kulinarniyfaretz.w.pw/dorev.html>
<http://faretz-kulinarniy.narod.ru/>

стей, вымыть, завязать голландскими нитками, положить въ кастрюлю и сварить въ бресѣ до мягкости; когда будетъ готово, выбрать на доску, снять нитки, и нарѣзавъ порціонными ломтиками, сложить въ лужонный каменный горшокъ, перемазывая каждый ломтикъ пюре изъ томатовъ, а когда будетъ готово, налить вскипяченнымъ сокомъ, (въ которомъ говядина варилась), прибавить немного краснаго соуса, стаканъ мадеры и пряностей, прокипятивъ на плитѣ, покрыть плотно крышкою и поставить въ горячую печку на полчаса, а когда упрѣтеть и соусъ выкипитъ до надлежащей густоты, подавать.

Говядина тушенная въ горшкѣ можетъ быть приготовлена изъ отбитыхъ частей, на подобіе бивстексовъ, которыя, запанеровавъ въ муку, обжарить на маслѣ и поступить далѣе, порядкомъ вышесказаннымъ.

79) СЕЛЯНКА ХОЛОДНАЯ ПО-РУССКИ.

Selanka froid à la russe.

Приготовить селянку, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 255 и когда будетъ готова переложить въ глубокое блюдо, застудить и отпустить.

80) БУДИНЬГИ БЕРЛИНСКІЯ БѢЛЫЯ И КРАСНЫЯ.

Boudin blanc et rouge à la Berlinoise.

Приготовить будиньги свиные красные какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 262 и будиньги свиные бѣлые см. въ кн 2, стр. 278 и 280. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, надрѣзать кожу съ обѣихъ сторонъ у будиньговъ, сложить на ростъ и поставить на горячіе уголья, а когда обжарятся какъ

должно сложить на растопленное въ сковородѣ масло и поджаривъ еще не много, подать за столъ со сковородою.

81) ХРУСТАДЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ РЫБОЮ.

Croustades de poisson à la gelée.

Приготовить фаршированную щуку, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 190, и когда она сварится до готовности, снять съ огня и поставить на ледъ; между тѣмъ, приготовить назначенную для хрустада рыбу, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 241 и когда рыба и бульонъ будутъ готовы, поступить слѣдующимъ способомъ: влить на блюдо очищеннаго рыбнаго бульона, и застудить, потомъ вынуть на доску щуку, очистить и изрѣзать тонкими пластами, а бульонъ, въ которомъ щука варилась, распустить на огнѣ, процѣдить сквозь салфетку и поставить на ледъ; когда начнетъ застывать, обмакивать въ оный по куску изрѣзанной щуки и укладывать на приготовленное съ ланспикомъ блюдо такъ, чтобы изъ нарѣзанныхъ пластинокъ образовался хрустадъ (*), съ просторною серединою; когда застынетъ, влить въ середину полузастывшаго рыбнаго бульона, наложить рядъ вареной рыбы и когда опять застынетъ, поступить такъ вторично и далѣе, пока хрустадъ не будетъ полонъ; верхній рядъ заливается ровно съ краями такъ, чтобы рыба вся была залита. — Тертый хрѣнъ съ уксусомъ подается при семъ въ соусникѣ.

(*) Хрустадъ сей можетъ быть сдѣланъ съ бордюрами въ красивомъ видѣ, для чего употребляются разной величины крутоны изъ ланспика и нарѣзанная щука.

82) ТЕЛЯТИНА СЪ ВИШНЯМИ ПО-ВЪНСКИ.

Quartier de veau piqué au cerises, à la viennoise.

Отдѣлить заднюю часть телятины отъ костей и приготовить соответственное количество вишенъ безъ косточекъ, потомъ прорѣзывать концомъ ножа въ телятинѣ отверстія и въ каждое положить вишню, когда телятина будетъ такимъ способомъ нашпигована сложить на сотейникъ, полить масломъ и посыпавъ немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ горячую печь, а когда заколеруется, полить снова масломъ, посыпать немного мукою, поставить обратно въ печь и покрыть крышкою, когда же въ половину будетъ готово подлить стаканъ мадеры, стаканъ вишневаго сырону, чумичку бульона, $\frac{1}{4}$ ф. масла и варить подъ крышкою, (часто поливая) пока телятина не упрѣетъ, а сокъ не укипитъ до соусной густоты, когда же придутъ за кушаньемъ, выложить телятину на блюдо и полить собственнымъ сокомъ. Подается безъ гарнира.

83) ХОЛОДНЫЯ ПЕРЕПЕЛКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Chaud-froid de cailles à la française.

Снять съ костей въ цѣльномъ видѣ у очищенныхъ перепелокъ мягкія части, разложить на доску и посолить; между тѣмъ, приготовить соответственное количество фарша гротанъ, раздѣлить по поламъ, и первую половиною нафаршировать перепелки, сложить оныя на подслоенный масломъ сотейникъ, обвернуть каждую рантикомъ изъ наслоенной бумаги, дабы перепелка не потеряла своей фор-

мы, и поставивъ въ горячую печьку покрытыми, изжарить до готовности; вторую же половину размѣшать съ частію трюфеля, сложить въ обложенную шпикомъ шарлотную форму, и покрывъ сверху шпикомъ, поставить въ умѣренно-горячую печьку на полтора часа (*); когда все будетъ готово, вынуть изъ печки и поставить въ холодное мѣсто, а когда совершенно остынетъ, выложить пастетъ изъ шарлотной формы, изрѣзать въ порціонные куски, и выложить оными правильно блюдо въ родѣ постамента, а перепелки обровнявъ, обмакивать въ полужастывшій ланспикъ по одной штукѣ и складывать правильно на постаментъ, сверху же и по бокамъ убрать красиво ланспикомъ.—Подается съ холоднымъ прованскимъ соусомъ.

84) ВѢТЧИНА СЪ ГОРОХОМЪ.

Jambon glacé et garni aux petits pois.

Сварить вѣтчину, какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 220, и когда остынетъ, снять кожу, очистить лишній верхній жиръ, заглясеровать и изрѣзавъ порціонными пластами, сложить на сотейникъ и налить немного жидкимъ краснымъ соусомъ; за 15 минутъ до отпуска, разогрѣвъ на огнѣ, выбрать изъ соуса, сложить правильно на блюдо, обложить горохомъ и залить краснымъ соусомъ.

Красный соусъ выкипятить съ виномъ особо и приводить во вкусъ по желанію гастронома, а именно, съ шампильоннымъ сокомъ, съ помдорами, съ виномъ вейндеграфомъ, мадерою или малагою, и прибавляется красный

(*) Чѣмъ меньше пастетъ, тѣмъ скорѣе оный поспѣваетъ.

перець (Poivre de Cayenne). Горохъ для вѣтчины употребляется болѣе сушеный, который приготовить слѣдующимъ способомъ; перебрать и вымыть въ теплой водѣ назначенное количество зеленого сушеного гороха, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, поставить на огонь, и когда закипитъ, посолить, положить три очищенные цѣльныя луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.—За 15 минутъ до отпуска, выбрать изъ воды друшлаковою ложкою въ другую кастрюлю горохъ, положить кусокъ размятаго съ мукою масла, прибавить бульона (въ которомъ варился горохъ), столько, чтобы масло распустившись, обратилось въ умѣренной густоты соусъ, и когда горохъ вскипитъ, прибавить немного мелкаго сахару, мясу и употреблять.

85) ХОЛОДНОЕ ФИЛЕ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Filets de saumon froid sauce piquante.

Изрѣзать порціонными кусками назначенную для холоднаго лосося, сложить въ ситечко, налить холодною водою, посолить и поставить на плиту; когда закипитъ, снять съ огня поставить въ холодное мѣсто, а за часъ до отпуска выбрать рыбу изъ воды на салфетку, осушить и сложивъ на листъ, поставить на ледъ; между тѣмъ приготовить пикантъ съ гарниромъ (*), какъ сказано на стр. 121, и когда будетъ готовъ, снять на столъ, и обмакивая въ оный рыбу по одной штукѣ, складывать снова на листъ,

(*) Для гарнира употребляются огурчики и проч. мелко нарезанными.

а предъ самымъ отпускомъ сложить на блюдо, обложить кругомъ крутонами и наполнить средину салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ. — Филей сверху поливаются полузаствывшимъ ланспикомъ.

86) ЯЗЫКЪ ВОЛОВІЙ СЪ ГРУЗДЯМИ.

Langue de boeuf aux champignons.

Сварить свѣжій языкъ въ бульонѣ до мягкости, и когда будетъ готовъ, выбрать на доску, снять кожу, изрѣзать филеями, сложить на сотейникъ и оставить покрытымъ до времени; между тѣмъ нарѣзать правильными кусочками, соотвѣтственное количество маринованныхъ груздей, сложить въ кастрюлю, налить выкипяченнымъ краснымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на паръ; за 5-ть минутъ до отпуска, вылить соусъ съ груздями на приготовленный языкъ, закипятить, и наложивъ на блюдо въ перекладку съ крутонами, полить сверху соусомъ съ груздями.

87) ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА (à la maître d'hôtel).

Noix de veau à la gelée sauce à la maître d'hôtel.

Нарѣзать изъ жареной телятины нужное число порціонныхъ ломтиковъ (на подобіе куриныхъ филеевъ), посолить, сложить въ чашку, и залить немного уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто; обрѣзки изрѣзать мелко и правильно, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же подобно нарѣзанныхъ маринованныхъ корнишоновъ, грибовъ и проч. изъ солений; потомъ влить на сотейникъ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, и выкипятить оный до совершенной густоты, снабдить по вку-

су всё́мъ нужнымъ, и снявъ съ огня, обмакивать въ оный ломтики изъ телятины, посыпать сверху вышесказаннымъ наръзаннымъ сальпикономъ, и уложивъ на листь, застудить на льду; когда всё́ будутъ замаскированы и застынутъ какъ должно, обмокнуть каждый ломтикъ въ полузастывшій ланспикъ и складывать обратно на листь. За 10 минутъ до отпуска, сложить правильно на приготовленное для холоднаго съ ланспикомъ блюдо и обложить крутонами, а средину наполнить салатомъ для холоднаго.

88) БИВСТЕКЪ СЪ ЯИЧНИЦЕЙ ПО-ГАМБУРГСКИ.

Bifteks aux oeufs brouillés à la Hambourgeoise.

Приготовить изъ внутренняго воловьяго филея нужное число бивстексовъ, разложить на столѣ, посолить, и посыпавъ не много перцемъ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло и поставить на огонь; между тѣмъ, вбить въ чашку на каждый бивстексъ по 2 штуки яицъ, разбить оныя лопаткою, положить не много рубленой зеленой петрушки, посолить, и когда бивстексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ до колера, влить яйца на сковороду по бивстексамъ, поставить на огонь, а когда яичница изжарится, подавать со сковородою на столъ. — Бивстексы жарятся за 5 минутъ до отпуска; приготовляющій долженъ заблаговременно узнать, по англійски ли съ кровью, или обыкновенно, должно подавать бивстексъ; въ обоихъ случаяхъ бивстексъ и яичница не должны быть пережареныя.

89) ПАСТЕТЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ ЛАНСПИКОМЪ.

Pâté froid à la gelée.

Приготовить пастетъ (*) изъ дичи, какъ сказано въ книгѣ 2, на стр. 111, и когда испечется, поставить въ холодное мѣсто; потомъ срѣзать правильно верхнюю крышку, залить теплымъ ланспикомъ, оставить еще малое время на льду, а когда застынетъ, снять рамку, заглясеровать и отпустить на салфеткѣ.

90) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ВЪ КЛЯРѢ.

Côtelettes frites de mouton à la polonaise.

Отдѣлить отъ передней четверти котлетную часть баранины, и нарѣзавъ котлеты съ косточками, очистить какъ быть должно котлеткѣ, отбить каждую желѣзною сѣчкою, обровнять, посолить, сложить на растопленное масло въ сотейникѣ и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда будетъ готово, выбрать котлеты на блюдо, поставить въ холодное мѣсто: на сотейникѣ положивъ краснаго соуса безъ жиру, ложку пюре изъ томатовъ и выкипятить до совершенной густоты; потомъ обмочивъ въ соусѣ каждую котлетку, сложить обратно на сотейникѣ и застудить.—За 15 минутъ до отпуска обровнять каждую котлетку правильно обмакивать по одной штукѣ въ кляръ, и опустивъ въ горячій фритюръ изжарить; когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, и осушивъ сложить на блюдо, а въ средину положить обжареной зеленой петрушки.

(*) Для сего пастета филеи могутъ быть взяты изъ рябчиковъ, куро-патовъ, тетерекъ, молодыхъ глухарей, дроздовъ и пр. свиной блонки можно вовсе не употреблять.

V.

61) ФИЛЕ ИЗЪ СЕРНЫ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ.

Filets de chevreuil à la portugaise.

Отдѣлить котлетныя части (обѣ вмѣстѣ), отъ серны, срѣзая осторожно верхнія жилы и положить въ маринату на 12 часовъ; потомъ обровнять кости какъ быть должно, нашпиговать филей шпикомъ, сложить въ продолговатую кастрюлю, положить полфунта хорошаго масла, 10 упеченыхъ до мягкости луковиць, 1 фун. винограда и 3 изрѣзанныхъ апельсина съ коркою (безъ косточекъ), влить стаканъ мадеры и закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку на полчаса; когда будетъ готово, выбрать осторожно котлеты на блюдо, а сокъ (*) со всеми кореньями протерѣть сквозь сито, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ, половиною онаго полить сверху котлеты, а остальной подать особо въ соусникѣ. При ономъ подается на тарелкѣ жареный картофель.

62) ОКУНИ ЖАРЕННЫЕ СО СМѢТАНОЙ.

Perches frites à la béchamel.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенныя для обѣда окуни, посолить и запанеровать въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, потомъ сложить на серебряное блюдо, полить сверху смѣтаною, поставить въ горячую печку и, когда заколеруется, полить снова смѣтаною, поставить

(*) Многие, вырѣзавъ сверху филей, надрѣзываютъ оныя порціонными кусками и кладутъ кусочки на свои мѣста такъ, чтобы филей имѣли видъ цѣльнаго.

обратно въ печку и продолжать такъ , пока окуни изжарятся до готовности. Подается съ блюдомъ на столъ.

63) БАРАШЕКЪ ЖАРЕНЬЙ СЪ РИСОМЪ.

Agneau rôti à l'anglaise, au riz.

Приготовить на вертелъ барашка и обвернуть онаго намазанною масломъ бумагою; за часъ до отпуска поставить вертелъ предъ огнемъ и поливъ барашка растопленнымъ масломъ, вертѣть и поливать часто, пока не изжарится потомъ снять бумагу , заглясеровать и дать колеръ ; а когда будетъ готовъ снять на доску и разрубить такъ, чтобы не терялъ цѣлаго вида , уложить на длинное блюдо, обложить съ обѣихъ сторонъ рисомъ для бланкета, а кругомъ риса положить обжаренныя бараньи почки, и убравъ ножки кокардами, отпустить. Сокъ подается особо въ соусникѣ.

ПОЧКИ БАРАНЬИ.

Почки эти жарятся слѣдующимъ способомъ : надѣть на шпильку и привязать къ вертелу соответственное количество почекъ и жарить ихъ до готовности ; а передъ отпускомъ надрѣзать каждую до половины, и положить въ средину кусокъ масла размятаго съ петрушкою и мускатнымъ орѣхомъ, обложить какъ сказано выше.

64) СУДАКЪ СЪ РИСОМЪ, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Soudac au riz, à l'italienne.

Очищеннаго , выпотрошеннаго и вымытаго судака, сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшеткою котелъ , положить кореньевъ петрушки, луку и порея , налить немного водою, посолить, положить приностей и покрывъ крышкою

закипятить на плитѣ; когда въ половину будетъ готово, выбрать пряности и коренья, положить немного размятаго съ мукою масла и дать упрѣть на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ выложить судака на блюдо, обложить рисомъ (*), а соусъ выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, мускатнымъ орѣхомъ, положить рубленной зеленой петрушки, размѣшать и залить онымъ судака, остальной подать особо въ соусникѣ.

65) ГОВЯДИНА ФИЛЕ ПО-АНГЛІЙСКИ, СЪ АНЧОУСОВЫМЪ СОУСОМЪ.

Filets de boeuf à l'anglaise au beurre d'anchois.

Очистить внутренней воловій филей съ жиромъ, подрѣзать верхнюю жилу, сложить на продолговатый сотейникъ, посолить и полить сверху масломъ; за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска, поставить въ горячую печь и изжарить до готовности; между тѣмъ приготовить изъ анчоусовъ масло и застудить на льду: а когда придуть за кушаньемъ, вынуть филей изъ печи, выложить на доску, изрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо, переложить каждый кусочекъ пластомъ анчоусоваго масла, обложить жаренымъ картофелемъ и поливъ сверху собственнымъ сокомъ, отпустить. Для любителей филей подаются на англійскій манеръ, т. е. въ соку съ кровью.

— (*) Приготовить рисъ, какъ сказано въ кн. I-й, на стр. 293, и размѣшать предъ отпускомъ съ тертымъ пармезаномъ и лейзенованнымъ бѣлымъ соусомъ.

66) ЕРШИ НАТУРАЛЬНО.

Grémilles au naturel.

Очистить двѣ луковицы, 2 штуки порея и петрушки, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, положить пряностей и соли, закипятить на плитѣ и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ очистить отъ чешуи и выпотрошить сквозь жабры, назначенные для обѣда крупные ерши, вымыть до-чиста въ холодной водѣ и сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшеткою котель. За 15 минутъ до отпуска, налить вышесказаннымъ, процѣженнымъ сквозь сито холоднымъ отваромъ, поставить на плиту и когда закипитъ, вынуть изъ бульона ерши, выбрать находящіяся сверху перья, оскоблить осторожно верхнюю кожицу и сложить обратно въ бульонъ, а когда придутъ за кушаньемъ, выложить на блюдо и полить собственнымъ бульономъ. Сверхъ каждой ершовой головки накладывается, ломтикъ очищеннаго лимона. Соусъ для ершей подается преимущественно изъ мелко-нашинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, которые должны быть сварены въ бульонѣ изъ ершей, и въ оное предъ отпускомъ кладется, нарѣзанный ломтиками лимонъ безъ цедры и рубленая зеленая петрушка.

67) ГОВЯДИНА ШТУФАТЬ, ПО-ГОЛЛАНДСКИ, СЪ ГАРНИРОМЪ.

Culotte de boeuf à la hollandaise.

Приготовить рулетъ по-голландски, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 285 и, когда оный упрѣтъ до мягкости, а сокъ

выкипятить до соусной густоты, вынуть на доску, снять нитки, сложить на блюдо, обложить гарниром (*) и полить сверху процеженнымъ сквозь сито сокомъ безъ жиру.

68) СЕЛЯВА ЖАРЕНАЯ НА РОСТЪ.

Selave grillée.

Поступить во всемъ, какъ сказано въ кн. 2-й, на стр. 98, см. сиги, жареные на ростъ.

69) ПОРОСЕНОКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Cochon de lait farci, aux champignons.

Приготовить поросенка какъ сказано выше см. гальянтинъ на стр. 134 когда поросенокъ сварится до готовности, вынуть осторожно на доску, снять салфетку, выбрать нитки, нарѣзавъ порціонными кусками, сложить на блюдо въ целомъ видѣ и залить сверху бѣлымъ соусомъ. Соусъ для поросенка вываривается изъ бульона, въ которомъ поросенокъ былъ варенъ, приготавлиющій прибавляетъ по своему усмотрѣнію шампиньоны, грибы, сморчки, и т. п. гарниръ подавать можно для любителей см. кн. 1, стр. 308.

70) ОСЕТРИНА МАЛОСОЛЬНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Esturgeon salé au raifort.

Вымыть въ теплой водѣ и выскоблить до чиста съ обѣихъ сторонъ назначенное звѣно малосольной осетрины, потомъ связать голландскими нитками, положить въ кастрюлю, прибавить кореньевъ петрушки, луку, порею и

(*) Гарниръ можно выбрать изъ означенныхъ въ кн. I, на стр. 263. *

пряностей, налить холодною водою и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готова вынуть изъ бульона на доску, очистить отъ нитокъ и верхней кожи, сложить на блюдо, полить бульономъ съ частію рубленой зелени петрушки и, обложивъ кругомъ сваренымъ картофелемъ, отпустить. Соусъ пикантъ, русскій съ огурцами, или хрѣнь, подается особо въ соусникѣ.

71) РОЗБИФЪ ШПИКОВАННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rosbif à la française piqué.

Вырѣзать кости изъ назначенной для розбифа филейной части, разложить на доскѣ, посолить и посыпать толчеными пряностями: нарѣзать тонкими длинными полосками свѣжаго шпика и сырой ветчины и пересыпать оное мелко-рубленною зеленою петрушкою съ частію чеснока; потомъ прорѣзывать тонкимъ ножомъ отверстия и въ каждое вкладывать шпикъ или ветчину; когда будетъ нашпиковано, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить на глубокой сотейникѣ, полить сверху масломъ и поставить въ горячую печку на 2 часа (*), а когда въ половиину будетъ готово, положить правильно очищенный картофель, подлить не много бульона и изжарить въ печкѣ до готовности; потомъ вынуть розбифъ на доску, очистить нитки, сложить на блюдо и, обложивъ кругомъ картофелемъ, полить сверху собственнымъ сокомъ, безъ жиру.

(*) Каждые $\frac{1}{4}$ часа поливать собственнымъ сокомъ и переворачивать, дабы розбифъ не получилъ лишняго колера.

72) УГОРЬ ЖАРЕНЬИ НА РОСТЪ СЪ СОУСОМЪ МОНТ-ПЕЛЕРСКИМЪ.

Anguille grillée, au beurre de Montpellier.

Приготовить угря какъ сказано въ кн. 1, на стр. 136, и изжаривъ онаго на ростѣ, сложить на блюдо, налить въ средину холодный монтпеліерскій соусъ, см. холодный французскій соусъ, въ кн. 1, стр. 297.

73) БАРАНИНА ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Gigot de mouton à l'italienne.

Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ (*) и сложивъ на противень, залить масломъ, а за полтора часа до отпуска поставить въ горячую печку и когда заколеруется оборотить, полить сверху собственнымъ сокомъ и продолжать такъ, пока не ужарится до готовности, потомъ вынуть на блюдо, обложить рисомъ и полить сверху процѣженнымъ собственнымъ сокомъ; косточку же украсить кокардою изъ бумаги.

РИСЪ ПО ИТАЛІАНСКИ

Изрубить мелко кочень бѣлой капусты, сложить въ кастрюлю, прибавить туда мелко рубленого шпика, букетъ изъ зеленаго луку, петрушки и укропу, поставить на плиту и жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, когда въ половину будетъ готово, положить столько же вымытаго риса, прибавить немного бульона, закипятить на плитѣ и

(*) Чеснокомъ шпигуется слѣдующимъ способомъ: очистить нѣсколько частицъ чесноку и прорѣзавъ тонкимъ ножикомъ въ мягкой части баранины отверстіе, положить въ каждое по одной частицѣ чесноку.

поставить плотно закрытымъ въ горячую печку на одинъ часъ (рисъ мелкій поспѣваетъ ранѣе), а когда упрѣветъ до мягкости выложить ложками правильно на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ, а сверху положить баранину.

74) ФИЛЕ ИЗЪ СУДАКОВЪ НА РАКОВИНАХЪ.

Filets de soudac gratiné en coquilles.

Снять филей съ назначенныхъ судаковъ, подрѣзать верхнюю кожицу и изрѣзавъ въ порціонные кусочки, сложить на масло въ сотейникъ, выжать сокъ изъ полулимона, посолить и покрывъ бумагою, поставить до времени въ холодное мѣсто, потомъ взять на сотейникъ соответственное количество бѣлаго соуса, влить немного соку изъ шампиньоновъ и выкипятить до совершенной густоты; за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска поджарить филей изъ судака на легкомъ огнѣ (не заколеровывая) до готовности, выбрать осторожно изъ сотейника на бумагу и наложивъ на раковины, замаскировать сверху вскипяченнымъ соусомъ, положить нѣсколько ломтиковъ шампиньоновъ, а сверхъ онаго покрыть бѣлками, когда все будутъ готовы, сложить на листь и поставить въ умѣренно горячую печку, а когда заколеруются сложить на салфетку и обложить изрѣзанными лимонами.

75) БИВСТЕКЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Bifsteks à l'allemande aux pommes de terre.

Вырѣзать изъ филейной части наружный филей, нарѣзать изъ онаго нужное число умѣренной величины бивстексовъ, которые, отбивъ желѣзною сѣчкою, обрѣзать кругомъ, (верхній жиръ остается при бивстексѣ), разложить

на столѣ, посолить, посыпать не много перцемъ, запанеровать въ муку, сложить на растопленное на сковородѣ масло и обжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ положить въ кастрюлю очищенныя луковицы и букетъ зеленой петрушки, сверхъ котораго наложить рядъ обжаренныхъ бивстексовъ, а на бивстексы рядъ ломтиковъ очищеннаго сыраго картофеля, потомъ снова бивстексы и картофель, а когда все будетъ уложено, влить на сковороду, на которой жарились бивстексы, чумичку бульона, отварить на плитѣ, процѣдить сокъ сквозь частое сито въ кастрюлю, гдѣ сложены бивстексы, прибавить не много приностей, закипятить на плитѣ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока бивстексъ и картофель упрѣютъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до соусной густоты, тогда сложить бивстексъ на блюдо и обложить съ одной стороны картофелемъ и полить сверху соусомъ. Лукъ и петрушка остаются въ кастрюлѣ.

76) СТЕРЛЯДЬ ЛАДОЖСКАЯ (КОСТЮШКА) ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Sterlets du Ladoga à la russe aux concombres.

Очистить, выпотрошить и вымыть костюшку, сложить въ рыбный съ рѣшоткою котелъ, положить очищенныхъ шампиньоновъ, очищенныхъ и правильно нарѣзанныхъ солевыхъ огурцовъ, кореньевъ петрушки и селерею, немного корнишоновъ, безъ косточекъ оливокъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и четыре очищенныя луковицы, влить два стакана огуречнаго рассола, стаканъ бѣлаго вина, положить кусокъ хорошаго масла и поставивъ на огонь, варить

подъ крышкою, пока стерлядь и коренья упрѣютъ, а сокъ выкипитъ до умѣренной густоты, тогда стерлядь вынуть осторожно на блюдо, снять верхнюю кожу (*), обложить гарниромъ; а потомъ полить изъ онаго сокомъ, тертый хрѣнъ съ уксусомъ подается особо въ соусникѣ.

77) ФИЛЕИ ИЗЪ ГЛУХАРЯ МАРИНОВАННЫЕ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets de coq de bruyère mariné sauce piquante.

Снять съ очищенныхъ глухарей филеи, подрѣзать верхнюю плеву, вынуть изъ середины жилу и обрѣзать продолговато на подобіе филе изъ серны, положить въ маринать (**), на три дня и поступить далѣе, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 121. Кости вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и варить пока не выкипитъ какъ быть должно гясу, который, процѣдивъ, положить въ приготовленный соусъ пикантъ.

78) ФИЛЕИ ИЗЪ СУДАКА НА ХРУСТАДАХЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Petits croustades garnies aux filets de soudac, aux champignons.

Приготовить маньяны клецки, какъ сказано въ кн. 3, на стр. 84, и размѣшавъ оныя, наложить въ подслоеныя масломъ формочки (***), которыя сложить въ кастрюлю, подлить немного воды и сварить на пару до готовности: меж-

(*) Кожа снимается преимущественно для того, чтобы оставшаяся на ней мелкая чешуя не попадалась объдающимъ на тарелку.

(**) Дабы придать вкусъ дикой розы, то должно прибавить немного костей бараньихъ и нѣсколько можжевеловыхъ сухихъ ягодъ и кардамону.

(***) Для сего употребляются формочки въ видѣ сердечекъ.

ду тѣмъ снять съ костей филей изъ судака, изрѣзать въ порціонные куски, разбить желѣзною сѣчкою осторожно и обровнять филей (на подобіе куриныхъ), сложить на растопленное масло въ сотейникъ и выжавъ сокъ изъ полулимона, покрыть наслоенною масломъ бумагою; за 15 минутъ до отпуска, выложить клецки изъ формочекъ на блюдо и, запасеровавъ до готовности филей, снять съ масла положить сверху клецокъ правильно, а потомъ залить бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами. Бѣлый соусъ выкипятить съ шампиньоннымъ сокомъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла, снабдить солью и мускатнымъ орѣхомъ, положить ломтиками на рѣзанныхъ шампиньоновъ.

79) ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ ВЪ ТѢСТѢ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Fricandeaux de veau frit à la slavonienne.

Очистить отъ жилъ мягкую часть телятины и, нашпиковавъ оную толстыми кусками шпика, посолить, посыпать немного толчеными пряностями, оставить въ холодномъ мѣстѣ покрытымъ до другаго дня. — Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 303, и раскатавъ оное седьмой разъ, смѣсить немного, потомъ раскатать толщиною въ мизинный палець, смазать яйцомъ, положить на средину нашпикованную телятину, обложить кругомъ въ половину запасерованнымъ шинкованнымъ лукомъ и, обрѣзавъ лишнее тѣсто, залѣпить такъ, чтобы телятина имѣла правильную форму и сложивъ на листъ (слѣпленными концами внизъ), смазать яйцомъ, поста-

вить въ горячую печку (*) на 2 часа ; а когда будетъ готова, вынуть изъ печки, снять на доску, очистить съ низу и изрѣзавъ оную въ порціонные куски (вмѣстѣ съ тѣстомъ), сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и подлить немного соку. Соусъ подается въ соусникѣ особо по избранію приготовляющаго см. алфавитъ въ кн. 1-й.

80) СИГИ НАТУРАЛЬНО.

Petits lavarettes au naturel.

Очистить назначенные маленькіе сиги, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ и, заправивъ кольцеобразно голландскими нитками, сложить въ рыбный съ рѣшоткою котель, положить соли и изрѣзаннаго пластами луку, поставить въ холодное мѣсто; за часъ до отпуска, налить холодною водою и поставить на огонь, когда закипитъ снять съ огня, вынуть съ друшлакомъ на столъ и, выбравъ нитки, сложить сиги на блюдо, обложить зеленою петрушкою и свареннымъ натурально картофелемъ. Масло сливочное размятое съ лимоннымъ сокомъ и зеленою петрушкою подается на тарелкѣ особо.

81) ЗРАЗЫ ПО-НѢМЕЦКИ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Rouletes de filets de boeuf à l'allemande.

Взять нужное количество мягкой говядины, (отъ сѣка), изскоблить оную ножемъ и положивъ на доску, изрубить до мелкаго состоянія; потомъ положить соли, перцу и не много мускатнаго орѣха, раздѣлить на столько частей,

(*) Печка должна быть вытоплена заблаговременно и ставится телятина въ умѣренный жаръ, въ противномъ случаѣ или тѣсто сверху слишкомъ много заколеруется или телятина не посидѣтъ.

сколько предположено имѣть зразь, каждую частицу прорубить снова, сдѣлать изъ оной продолговато четыре-угольную лепешку, наложить сверху рубленныѣхъ шампиньоновъ, а сверхъ оныхъ посыпать тертымъ хлѣбомъ и завернуть такъ, чтобы фаршъ былъ въ срединѣ; потомъ сложить на растопленное масло въ сотейникъ и продолжать до послѣдней; когда всѣ будутъ готовы, поставить на плиту, покрыть крышкою, и поджаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, слить масло, налить краснымъ соусомъ и закипятить, а когда придуть за кушаньемъ, выбрать на блюдо, обложить картофельнымъ пюре и полить сверху собственнымъ соусомъ.

82) СОТЕ ИЗЪ КАМБАЛЫ, СЪ ГАРНИРОМЪ.

Sauté de turbot, garni.

Очистить какъ должно нужное число маленькой камбалы, снять филеи съ костей (*) и обровнявъ правильно, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и, выжавъ сокъ изъ полумимона, покрыть наслоенною масломъ бумагою. За полчаса до отпуска поставить на плиту и наложивъ сверху бумаги бѣлую крышку, запасеровать до готовности, потомъ выбрать изъ масла, наложить на блюдо, перекладывая крутонами и залить бѣлымъ соусомъ съ рубленою зеленою петрушкою. Въ средину филеевъ на блюдо

(*) Филеи изъ камбалы снимаются слѣдующимъ способомъ: прорѣзать въ доль до кости по срединѣ камбалу, снять оба филея съ костей съ одной половины, потомъ перевернуть и прорѣзавъ въ доль по прежнему, снять другія два филея; на верхней сторонѣ филеи крупнѣе, а на нижней по меньше, почему приготавливающей должень ихъ сровнять.

кладуть одно изъ слѣдующаго: устрицы, раковыя шейки, шампиньоны, печенки изъ палимовъ, кнели изъ рыбы, или картофель (à la maitre d'hôtel).

83) СОЛОНИНА СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Culotte de boeuf salé à la macédoine.

Сварить солонину, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 147, и наложивъ оную на блюдо, обложить маседуаномъ, означеннымъ въ кн. 1, на стр. 162, и полить сверху бульономъ съ зеленью.

84) ЛАБАРДАНЪ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Sabillaud à la béchamel.

Очистить, вымыть и сварить въ соленой водѣ часть отъ свѣжаго лабардана, между тѣмъ приготовить бешемель изъ сливокъ, см. въ кн. 1, стр. 261, за полчаса до отпуска вынуть лабарданъ изъ воды, очистить сверху кожу, разнять мягкія части пластами и наложить рядъ оныхъ на серебряное блюдо, полить сверху бешемелемъ, наложить снова пласты лабардана и полить бешемелемъ и продолжать такъ, пока блюдо наполнится, верхній же рядъ покрыть бешемелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

85) ЭСКАЛОПЫ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ ЛАПШЕЮ.

Escalopes de lièvre garnies aux nouilles.

Очистить зайца какъ слѣдуетъ, снять мягкія части съ костей и изрѣзавъ оныя въ продолговатыя полоски, разбить стальною сѣчкою осторожно и разложивъ на доску, посолить и посыпавъ немного перцемъ, наложить сверхъ

каждой штучки рядъ рубленыхъ шампиньоновъ, потомъ завернуть въ продолговатый рулетъ (на подобіе зразъ), сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на легкой огонь покрытыми; когда обжарятся до колера, залить краснымъ соусомъ и закипятивъ варить подъ крышкою до мягкости, а когда будутъ готовы выложить на блюдо, обложить лапшею и залить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ.

ЛАПША СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Приготовить и изрѣзать лапшу какъ сказано въ кн. 1, на стр. 304, за 10 минутъ до отпуска (*) опустить въ соленую кипячую воду и заваривъ, снять съ огня, влить ковшъ воды, а когда лапша осядетъ на дно кастрюли, слить въ друшлякъ и осушивъ отъ воды, выложить въ кастрюлю, положить кусокъ масла, нѣмного тертаго пармезану и соку изъ подъ говядины, потомъ размѣшать и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

86) МИНОГИ ТУШОНЬЯ ПО-ШВЕДСКИ.

Lamproie braisée à la suédoise.

Очистить и сварить миноги, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 109, за $\frac{1}{4}$ часа предъ отпускомъ, выбрать миноги на блюдо, а соусъ процѣдить сквозь сито на сотейникъ, положить въ оный запасерованнаго рубленнаго луку, изрѣзанную ломтиками очищенную шотландскую селедку и пластами нарѣзанной лососины, закипятить на плитѣ подъ

(*) Лапшу должно, опуская въ кипячую воду, мѣшать осторожно лопаткою, въ противномъ случаѣ изъ лапши образуются комки.

крышкою и снабдивъ по вкусу мускатнымъ орѣхомъ и перцемъ, положить кусочекъ масла, рубленой зеленой петрушки и залить онымъ на блюдѣ миноги.

87) РУБЕЦЪ ВОЛОВІЙ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Gras-double à l'italienne.

Очистить и вымочить рубецъ, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 114, вымыть какъ должно, разрѣзать по поламъ каждую половину, опустивъ въ кипящую воду, вынуть на доску, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты (дабы ни одного чернаго пятнышка не было), осушить салфеткою и разложивъ на столѣ (внутреннюю частію къ низу), посолить, посыпать толченымъ инбиремъ, перцемъ, рубленнымъ чеснокомъ и шампиньонами, свернуть въ продолговатый рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить въ овальную кастрюлю, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою и закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ на 4 часа и болѣе, а когда упрѣтъ до мягкости, а сокъ выкипятъ до соусной густоты, вынуть изъ печки и остудить въ холодномъ мѣстѣ; за полчаса до отпуска вынуть изъ кастрюли, очистить отъ нитокъ, изрѣзать пластами, сложить на блюдо (каждый пластъ перемазывать пюре изъ помидоровъ) въ цѣльномъ видѣ, полить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ частью пармезана и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и разогрѣтся какъ слѣдуетъ, вынуть изъ печки, очистить кругомъ и подавать. Любители обкладываютъ кругомъ помидорами, патлижанами, или фаршированными шампиньонами.

88) СЕЛЯВА НАТУРАЛЬНО.

Selaves au naturel.

Поступить во всемъ, какъ сказано сиви натурально см. стр. 154.

89) ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Rognons de veau sautés sauce piquante.

Очистить отъ верхней плевы телячьи почки, разрѣзать въ доль по поламъ каждую, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, когда будутъ готовы влить пикантъ съ гарниромъ см. стр. 121 и закипятить, потомъ выбрать почки изъ соуса, сложить на обжаренные крутоны, уложить на блюдо такъ, чтобы гарниръ могъ помѣститься въ срединѣ. Любители въ пикантъ прибавляютъ (poivre de Cayenne).

90) ФОРЕЛЬКИ ГАТЧИНСКІЯ ПО-НѢМЕЦКИ.

Petites truites de Gatchina à l'allemande.

Очистить гатчинскія форельки какъ сказано въ кн. 1, стр. 149 сложить въ соразмѣрный сотейникъ, положить букетъ зеленого луку и петрушки, залить бѣлымъ соусомъ, поставить на плиту и сварить до готовности, потомъ выбрать форельки на блюдо, а соусъ, откипятивъ до надлежащей густоты, залейзеновать лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью, размѣшать съ частью сливочнаго масла и полить форельки на блюдѣ.

VI.

61) СТЕРЛЯДЬ ВАРЕНАЯ НА ПАРУ.

Sterlets cuit au bain-marie à la russe.

Убить назначенную для обѣда живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать въ порціонные куски и вытерѣть до чиста полотенцемъ, сложить въ соразмѣрную кастрюлю, (безъ ручки съ крышкою плотно закрывающоюся) и посоливъ немного, поставить въ холодное мѣсто до времени, между тѣмъ очистить и обровнять соленыхъ огурцовъ, немного бѣлыхъ корней и маленькаго луку и нѣсколько штукъ оливокъ безъ костей. За часъ до отпуска выложить приготовленное въ кастрюлю къ стерляди, влить немного бѣлаго столоваго вина (го-барзаку), покрыть плотно крышкою, закипятить на плитѣ и поставивъ въ печку на вольный жаръ, варить до упрѣлости (поспѣваетъ въ часъ времени), а когда придуть за кушаньемъ отпустить съ кастрюлею къ столу.

Приготовляющій, по пропорціи стерляди, выбираетъ соразмѣрную кастрюлю и уложивъ стерлядь такъ, чтобы куски оной уложились на дно кастрюли, сверху кладутся корни и заливаются бѣлымъ виномъ съ частію огуречнаго рассола, а когда кастрюля поставлена будетъ въ печку, то должно строго наблюдать, чтобы сокъ не выкипѣлъ раньше отпуска.

62) ГОЛУБИ МОЛОДЫЕ СЪ БРЮСЕЛЬСКОЮ КАПУСТОЮ.

Pigeons innocents aux petits choux de Bruxelles.

Очищенные, вымытые и заправленные молодые голуби

сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить до мягкости. Сварить въ соленомъ кипяткѣ соответственное количество брюссельской капусты, когда придутъ за кушаньемъ голуби выбрать изъ бреса, очистить отъ кореньевъ и нитокъ и разрѣзавъ по-поламъ, сложить на блюдо, а средину блюда наполнить брюссельскою капустою. Брюссельская капуста должна быть перемѣшана съ поджаренымъ до красна коровьемъ масломъ. — Бѣлый соусъ подается въ соусникѣ особо.

63) ЛАБАРДАНЪ ПО-НОРМАНДСКИ.

Sabillaud à la Normande.

Очистить лабарданъ и снять мягкія части съ костей, изрѣзать оныя въ продолговатыя пласты, разбить не много сѣчкою, разложить на кухонную доску, посолить, посыпать не много перцемъ, положить сверхъ каждаго пластика по не многу рубленныхъ шампиньоновъ, а сверхъ оныхъ посыпать тертымъ хлѣбомъ (изъ корки французской булки); когда будетъ готово, подслоить масломъ серебряное блюдо и сложить на оное пластинки лабардана такъ, чтобы въ срединѣ осталась углубленіе для гарнира; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска окропить масломъ, подлить рюмку бѣлаго вина и поставить въ горячую печку; между тѣмъ приготовить гарниръ изъ печенокъ налимовъ, устрицъ и шампиньоновъ, который сложить въ кастрюлю, залить откипяченнымъ съ мадерою краснымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на парь, а когда рыба поспѣетъ, вынуть, очистить кругомъ блюдо, наложить въ средину гарниръ,

полить не много соусомъ рыбу, остальной же соусъ подать въ соусникѣ особю.

64) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЯ ИЗЪ КУРЪ, СЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Côtelettes à la Pojarski de volaille, à la purée de prunes.

Приготовить котлеты пожарскія изъ куръ, какъ сказано въ кн. 2, стр. 205, и за 15 минутъ до отпуска изжарить до готовности, потомъ сложить на блюдо, а въ средину влить пюре изъ сливъ.

ПЮРЕ ИЗЪ СЛИВЪ ДЛЯ КОТЛЕТЪ.

Вымыть въ водѣ и сложить въ умѣренную кастрюлю нужное количество до зрѣлыхъ сливъ, положить немного мускатнаго цвѣта, одну цѣлую луковицу, кусокъ масла и закипятить на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово, выложить на сито и протерѣть: пюре сложить въ кастрюлю, а оставшіяся въ ситѣ косточки истолочь въ ступкѣ, сложить потомъ въ кастрюлю, налить бульономъ хорошаго вкуса (или сокомъ изъ подѣ штудата), закипятить на огнѣ, процѣдить въ кастрюлю и выкипятить до совершенной густоты, потомъ влить въ пюре, размѣшать, снабдить по вкусу солью, или мелкимъ сахаромъ и разогрѣвъ, употреблять. Любители прибавляютъ въ оное пюре изъ луку кн. 1, стр. 292.

Это пюре быть можетъ приготовляемо изъ чернослива или простыхъ сливъ сушеныхъ, въ такомъ случаѣ приготовляющій долженъ привести во вкусѣ, употребивъ на это

лимонный сокъ , или откипяченное съ приностями и горькимъ миндалемъ вино.

65) ЕРШИ ЖАРЕННЫЕ ВЪ КЛЯРЪ.

Grémilles frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупныхъ ершей, потомъ ошпарить оныя въ горячей водѣ и соскоблить верхнюю кожицу, очистить со спины и боковъ перья, вымыть въ холодной водѣ и осушивъ салфеткою, сложить на каменное блюдо, посолить и выжавъ сокъ изъ одного лимона, полить на приготовленные ерши и поставить въ холодное мѣсто ; между тѣмъ приготовить кляръ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 277, разогрѣть до горячаго состоянія фритюръ см. кн. 1, стр. 307, за 15 минутъ до отпуска осушить ерши салфеткою, обмакивать по одной штукѣ въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ, а когда всѣ изжарятся, сложить на салфетку, обложить жареною петрушкою и изрѣзаннымъ въ частицы лимономъ.

66) ФАЗАНЪ ПО-ГРУЗИНСКИ СЪ ФРУКТАМИ.

Faisan à la Géorgienne.

Въ закавказскомъ краѣ, свѣжіе молодые фазаны готовятся слѣдующимъ способомъ: очистить какъ слѣдуетъ убитаго фазана, заправить нитками, сложить въ умѣренную кастрюлю, полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ и закрыть плотно крышкою поставить въ холодное мѣсто. Выбрать осторожно изъ фунта грецкихъ орѣховъ ядра, положить въ кипятокъ, когда кожица отстанетъ, очистить и вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю къ приготовленному

фазану, очистить фунтъ винограда отъ верхней кожицы и зернушекъ, сложить вмѣстѣ съ орѣхами, очистить 5 апельсина отъ верхней цедры и перепонокъ, выбрать зернушки и сложить вмѣстѣ съ орѣхами. За часъ до отпуска влить въ кастрюлю, гдѣ положень фазанъ и гарниръ, стаканъ вина мускатъ люнелю, стаканъ хорошаго настоеннаго чаю (если можно желтаго) $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, немного мускатнаго цвѣту и гвоздики, покрыть плотно крышкою, поставить въ горячую печку, когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ печки и когда не окажется сверху колера насыпать сверхъ крышки горячихъ угольевъ, поставить обратно въ печку и оставить такъ, пока фазанъ упрѣтеть до мягкости, а сокъ съ гарниромъ выкипитъ до соусной густоты (приготовляющій обязанъ рачительно смотрѣть, чтобы гарниръ не присталъ ко дну кастрюли), а когда придутъ за кушаньемъ, вынуть изъ печки, выбрать пряности очистить кастрюльку и подать на салфеткѣ за столъ.

67) КАМБАЛЫ ЖАРЕНЬЯ.

Turbotins grillés.

Очищенную порціонную камбалу посолить, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска сложить на ростъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера; когда будетъ готова, переложить на листъ или сковороду, окропить прованскимъ масломъ и подлить бульона, поставить въ горячую печку на нѣсколько минутъ, а когда придутъ за кушаньемъ, переложить на блюдо, облить собственнымъ со-

усомъ. — Соусъ подается въ соусникѣ особо, какъ для бивстекса, см. кн. 1, стр. 299.

68) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ ЛУКОВЫМЪ СОУСОМЪ.

Blanquette de volaille à la purée d'oignons.

Снять съ назначенныхъ для бланкета цыплятъ филей, подрѣзать верхнюю кожицу, вынуть среднюю жилу, обрывать кругомъ какъ быть должно филеямъ и сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, покрыть сверху бумагою; приготовить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 293 и наложить въ наслоенную масломъ бланкетную форму, поставить въ горячую воду на парь; между тѣмъ приготовить пюре изъ луку съ бешемелью, см. въ кн. 1, стр. 292. За 10 минутъ до отпуска поставить филе на плиту и поджарить на легкомъ огнѣ такъ, чтобы филей не заколеровались; когда будетъ готово, выложить изъ рамки рисъ на блюдо, сверхъ рису уложить правильно филей, полить оныя бѣлымъ соусомъ, а въ средину влить пюре изъ луку.

69) СИГИ ПЕЧЕНЬЕ ВЪ ТѢСТѢ, ПО-ФИНСКИ.

Lavarets fourré à la finoise.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначеннаго сига, вынуть спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить слоеное тѣсто, а равно нарѣзать продолговатыми полосками очищенную шотландскую селедку и запасеровать на маслѣ мелко-нашинкованнаго луку. За полтора часа до отпуска раскатать слоеное тѣсто толщиной въ половину мизиннаго

пальца, сложить на подсыпанную мукою салфетку и смазать кругомъ яйцемъ; потомъ надрѣзать сига поперегъ съ обѣихъ сторонъ, и въ каждое прорѣзанное мѣсто положить по кусочку приготовленной селедки, смазать кругомъ сига масломъ съ запасерованнымъ лукомъ, положить на раскатанное тѣсто и залѣпить такъ, чтобы сигъ не потерялъ своей формы; потомъ переложить на листъ, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется, покрыть бумагою и печь въ умѣренно-горячей печкѣ часъ.— Предъ отпускомъ вынуть изъ печки, снять съ листа, подчистить и сложить на блюдо, подлить не много соку; если же окажется надобность рѣзать сига въ порціонные куски, то прорѣзавъ поперегъ насквозь вмѣстѣ съ тѣстомъ, складывать такъ, чтобы сигъ былъ въ цѣломъ видѣ.

70) ПУЛЯРДА СЪ ОГУРЦАМИ.

Poullarde au concombres.

Поступить, какъ сказано маленькіе цыплята съ огурцами, см. въ кн. 2, стр. 119.

71) КАРПЪ СЪ КАПУСТОЮ.

Carpe grillée aux choux à la russe.

Очистить назначеннаго для обѣда карпа, вымыть, посолить и обвалявъ въ мукѣ, сложить на растопленное въ овальномъ плафонѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, потомъ сложить на серебряное блюдо, (или оставить на плафонѣ), положить кругомъ обваренной шинкованной капусты, не много снятыхъ съ костей оливокъ и маринованныхъ вишенъ, прибавить не много очищенныхъ и изрѣзанныхъ филеями соленыхъ огурцовъ, изрѣзанный

ломтиками лимонъ ; подлить не много бульона и поставивъ въ горячую печь, изжарить до готовности. Приготовляющій долженъ часто поливать собственнымъ изъ карма сокомъ, дабы заколеровался какъ слѣдуетъ, подается же на блюдо прямо съ печи за столъ, а съ плафона должно снять осторожно на блюдо и кругомъ обложить гарниромъ такъ, чтобы вишни, оливки и прочее было сверху капусты.

72). ПЕРЕПЕЛКИ (A LA MATELOTTE).

Cailles à la matelotte.

Очищенные перепелки заправить голландскими нитками, сложить въ кастрюлю на масло и обжарить въ половину, потомъ влить стаканъ хорошей мадеры, положить 3 ложки пюре изъ томатовъ, соотвѣтственное количество обжареннаго мелкаго луку и столько же шампиньоновъ, закрыть плотно крышкою и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; когда придутъ за кушаньемъ, выбрать перепелки на доску, очистить отъ нитокъ, положить на блюдо, переложить крутонами, средину наполнить гарниромъ безъ сока, въ сокъ прибавить сливочнаго масла, размѣшать снабдить по вкусу солью пряностями и полить сверху перепела.

73) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ЩУКИ СЪ ГРЫБАМИ.

Côtelettes de brochet aux champignons.

Снять филеи съ назначенной для котлетъ щуки, изрубить мелко, потомъ изрубить мелко соотвѣтственную пропорцію луку, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готово, вбить яицъ столько, сколько предполагается сдѣлать порціонныхъ котлетъ и изжарить яичницу (не кру-

тую), остудить оную и сложить на изрубленную щучину, размѣшать и рубить, пока масса не будетъ въ одинаковомъ видѣ, потомъ снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, сдѣлать умѣренной величины котлетки, запанеровать въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, обровнять и сложить на растопленное масло въ сотейникъ; за 10 минутъ до отпуска, изжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и сложивъ на блюдо правильно, средина наполнить грибами.

ГРЫБЫ СВѢЖІЕ.

Очистить и вымыть назначенные грибы (бѣлые, моховики, красные или подберезники), изрѣзать правильными кусками, сложить на масло въ кастрюлю, посолить, положить букетъ зеленого луку, петрушки и укропу, покрыть плотно крышкою, варить на легкомъ огнѣ, пока сокъ не выкипитъ. За 5 минутъ до отпуска вынуть букетъ прочь, а въ грибы положить не много размятаго съ мукою масла, отчего, когда грибы закипятъ, соусъ сдѣлается умѣренно густымъ, потомъ прибавить въ бѣлые грибы ложку хорошей смѣтаны и по вкусу мускатнаго орѣха, въ красные или моховики — соку изъ шампиньоновъ, рубленной зеленой петрушки или шарлоту, въ подберезники — лимоннаго соку и рубленнаго укропу. Любители могутъ прибавлять запасерованный до готовности лукъ.

74) ЦЫПЛЯТА ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Petits poulets en papilottes.

Поступить во всемо, какъ сказано въ кн. 1, стр. 176. см. голуби въ папильотахъ.

75) КОРЮШКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Eperlans farcis.

Очистить корюшку какъ слѣдуетъ, прорѣзать осторожно въ срединѣ и выбрать спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто до времени; взять на сотейникъ не много красного соуса и выкипятить оный до совершенной густоты, прибавить нужное количество рубленныхъ шампиньоновъ и прокипятить снова до густоты, когда будетъ готово, выложить на плоскую тарелку и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска осушить на салфеткѣ корюшку, наложить въ средину каждой по немного приготовленнаго фарша, зашить нитками, потомъ обвалить въ мукѣ и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, когда всѣ будутъ готовы, опустить по нѣскольку штукъ въ горячій фритюръ и обжарить до колера, выбрать на салфетку, вытащить нитки, сложить на блюдо съ салфеткою, обложить обжаренною зеленою петрушкою и разрѣзанными лимонами.

76) ФИЛЕ ИЗЪ ГУСЯ СЪ ПОМДОРАМИ.

Filets d'oiseaux à l'espagnole garnis de tomates.

Очистить и заправить назначеннаго гуся, сложить на плафонъ, полить фритюромъ и изжарить въ печкѣ до готовности; между тѣмъ очистить помидоры и нѣсколько яблоковъ хорошаго вкуса, завязать букетъ изъ зеленого луку и когда жареный гусь остынетъ, снять съ костей филей, обровнять, сложить въ глубокий сотейникъ, сверхъ филеевъ положить очищенные яблоки и томаты, прибавить не много корицы, кардамону и мускатнаго цвѣту, залить со-

комъ изъ подъ гуся, прибавить кусокъ масла и букетъ и поставить въ горячую печку; когда филеи упрѣютъ до мягкости, а помидоры выкипятъ до густоты, то выбрать филеи на доску, очистить и изрѣзать въ порціонные ломтики, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, а пюре протерѣть сквозь сито, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ, влить на блюдо при филеяхъ и заглясеровавъ филеи, подавать.

77) СУДАЧКИ НАТУРАЛЬНО.

Petits soudac de mer au naturel.

Очистить и вымыть назначенные для обѣда судачки, согнуть каждого кольцомъ и заправить голландскими нитками, уложить въ рыбный котелъ на рѣшотку; за 20 минутъ до отпуска налить холодною водою, посолить, положить бѣлыхъ кореньевъ и луку, поставить на плиту покрытымъ, а когда вскипятъ, вынуть съ рѣшеткою и очистить отъ нитокъ, сложить на приготовленную на блюдѣ салфетку, обложить зеленою петрушкою, а въ средину положить сваренаго картофеля; къ этимъ судакамъ преимущественно подается нѣмецкій соусъ.

СОУСЪ НѢМЕЦКІЙ.

Сварить круто, очистить и изрубить мелко три яйца и сложить въ соусникъ, распуścić особо въ кастрюлѣ полфунта масла, когда будетъ готово, развести онымъ рубленныя въ соусникѣ яйца, прибавить по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и не много рубленой зеленой петрушки.

78) ЦЫПЛЯТА СО СМОРЧКАМИ.

Poulets sauté à la polonaise, aux morilles.

Приготовить и сварить въ бресѣ цыплятъ, какъ ска-

зано въ кн. 2, стр. 149 и уложить правильно на блюдо, залить бѣлымъ соусомъ, а средину наполнить сморчками, см. въ кн. 2, стр. 115.

79) РУЛЕТЫ ИЗЪ РЯПУШКИ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets d'Eperlans au gratin.

Снять съ очищенной ряпушки филей, очистить отъ костей и подрѣзать верхнюю кожу, разбить осторожно сѣчкою и разложить на доску, снабдить солью и перцемъ, положить сверхъ каждаго филея рядъ рубленныхъ шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ и сложить на подслоенное масломъ серебряное или мѣдное луженое блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою, потомъ обложить кругомъ узенькими рантами изъ наслоенной бумаги, завязать нитками и подлить рюмку бѣлаго вина или мадеры, поставить въ горячую печь на $\frac{1}{4}$ часа, а когда заколеруется и обжарится до готовности, вынуть, снять бумагу, кругомъ очистить, а средину наполнить гарниромъ.

Гарниръ для рулетовъ изъ рыбы можетъ быть приготовлень, какъ сказано въ кн. 1, стр. 148, т. е. шампиньоны, кнели, печенки изъ налимовъ, раковыя шейки и устрицы, приготовляющій долженъ избрать одинъ изъ вышеозначенныхъ предметовъ.

80) КАПЛУНЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ СОУСОМЪ ТОМАТОМЪ.

Chapons à la Maquignon sauce tomate.

Приготовить и сварить въ бресѣ каплуна, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 118, и когда будетъ готовъ, слить бульонъ, сдѣлать изъ онаго соотвѣтственное количество бѣ-

лаго соуса, который вылить въ сотейникъ, прокипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу пюре изъ томатовъ, соли, не много сливочнаго масла и полить онымъ разрѣзаннаго порціонно и сложеннаго на блюдо каплуна. — Для любителей обкладывается кругомъ, обжаренными въ прованскомъ маслѣ, или горячемъ фритюрѣ, выпускными яйцами.

ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ ЖАРЕННЫЯ.

Раскалить до горячаго состоянія на глубокой сковородкѣ прованское масло, или очищенный фритюръ, и когда будетъ готово, выпустить въ оное свѣжее яйцо, и поднявъ ручку сковородки такъ, чтобы яйцо въ маслѣ обжарилось на одномъ краю, не потерявъ своей первобытной формы, обжарить оное до колера кругомъ (*), выбрать на салфетку и поступить такъ, до послѣдняго яйца; потомъ обрѣзать кругомъ лишнія висящія частицы и поступить, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

81) РАКИ НАТУРАЛЬНО.

Ecrevisses au naturel.

Раки для сего преимущественно выбираются изъ свѣжепойманныхъ крупныя, которые, вымывъ въ холодной водѣ, сложить въ умѣренную кастрюлю, положить немного зеленой петрушки и луку, по вкусу соли, перцу, или (*poivre de Cayenne*), столовую ложку хорошаго уксусу и чумичку холодной воды, за 15 минутъ до отпуска поставить на плиту

(*) Яйцо жарится отъ 1-й до 5-ти минутъ, смотря потому какъ раскаленъ фритюръ, но желтокъ долженъ быть мягкій не пережаренъ.

покрытымъ, а когда вскипятъ, дать вариться еще 5 минутъ, потомъ выбрать на сито, очистить отъ петрушки и луку, сложить на сложенную на блюдѣ салфетку и обложить кругомъ свѣжею зеленою петрушкою.

82) СКВОРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ПИКАНТОМЪ.

Etourneaux farcis sauce piquante.

Очистить назначенные для соуса скворцы и прорѣзавъ вдоль спины, снять мѣшкомъ осторожно мягкія части съ костей, сложить на плафонъ, посолить и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить нѣжную кнель изъ телятины, размѣшать съ рубленою петрушкою и положивъ по столовой ложкѣ на каждого скворца, собрать края и нафаршировать скворца такъ, чтобы онъ имѣлъ первобытный видъ, потомъ сложить на растопленное въ плафонѣ масло кружкомъ (собранными концами въ низъ), обернуть кругомъ наслоенною масломъ бумагою; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска подлить немного бульона, поставить въ горячую печку и изжарить (поливая часто собственнымъ сокомъ) до готовности, потомъ снять на блюдо, уложить кружкомъ въ перекладку съ крутонами, а средину наполнить гарниромъ изъ соуса пиканта см. стр. 121.

83) СЕВРУГА НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Sterlets au naturel.

Приготовить и сварить севрюгу, какъ сказано въ кн. I, на стр. 143. Предъ отпускомъ выложить севрюгу на блюдо, обложить картофелемъ и полить собственнымъ бульономъ. Коренья и хрѣнъ подается особо въ соусникѣ.

84) БЕКАСЫ ЖАРЕННЫЕ ВЪ КЛЯРѢ, ПО-ОХОТНИЧЬИ.
Bécasses frites dans la pâte à frige à la chasseur.

Очистить бекасы какъ слѣдуетъ, разрѣзать по поламъ (кишки отобрать на доску), отнять спинную кость съ ребрушками, сложить на масло въ сотейникъ и изжаривъ на легкомъ огнѣ до готовности, отставить на ледъ. Между тѣмъ изъ кишекъ выбросить пупокъ и горлышко и изрубить мелко, потомъ сложить въ кастрюлю на масло, запанеровать и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, выложить на поджаренные изъ хлѣба 4-хъ угольные крутоны и когда бекасы остынутъ сложить на вышесказанные крутоны и разложивъ на плафонъ, поставить вторично на ледъ, а въ сотейникъ, въ которомъ жарились бекасы, влить стаканъ мадеры закипятить прибавить красного соуса, мѣшать и кипятить, пока не выварится до совершенной густоты, а когда будетъ готово, полить этимъ соусомъ на крутонахъ бекасы такъ, чтобы кругомъ облито было соусомъ, а когда остынутъ (•) запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска обжарить, въ горячемъ фритюрѣ и подать на блюдѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.

85) ЩУКА ТУШОНАЯ СО СМѢТАНОЙ ПО-СЕЛЬСКИ.
Brochet braisé au four, à la crème.

Очистить и вымыть соразмѣрной величины щуку, сложить въ рыбный котелъ, поливъ сверху масломъ, поставить въ горячую печку и когда заколеруется, влить смѣтаны столько, чтобы щука до половины была въ смѣтанѣ,

(*) Желаящiе могутъ обмакивать въ кляръ см. кн. 1, стр. 277 и жарить въ фритюрѣ.

потомъ покрыть крышкою и поставивъ обратно въ печку, варить пока упрѣтеть совершенно (поспѣваетъ въ часть времени), за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, снять крышку и когда мало колера, полить собственнымъ сокомъ и заколеровать, когда будетъ готово вынуть съ друшлакомъ, сложить на блюдо, а сокъ выкипятивъ до соусной густоты, процѣдить и снабдивъ солью и мускатнымъ орѣхомъ, подлить на блюдо, а остальное подать особо въ соусникѣ.

86) ФИЛЕ ИЗЪ ИНДѢЕКЪ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Filets sautés de dindon à la purée de gibier.

Снять филеи изъ назначенныхъ индѣекъ, очистить отъ жилъ и изрѣзавъ частицами, разбить сѣчкою, обровнять на подобіе филеевъ куриныхъ, сложить на масло въ сотейникъ посоletъ и покрыть наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто до времени: между тѣмъ изъ костей сварить бульонъ и когда будетъ готовъ заправить изъ онаго бѣлый соусъ, откипятить съ шампиньоннымъ сокомъ и снабдивъ по вкусу всемъ нужнымъ процѣдить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на парь. Приготовить пюре изъ дичи какъ сказано въ кн. I, стр. 290 и крутоны кн. I, стр. 281, за 15 минутъ до отпуска поджарить филеи съ обѣихъ сторонъ на легкомъ огнѣ до готовности и выбравъ оныя изъ масла, сложить на блюдо, перекладывая каждую штуку крутономъ, полить сверху горячимъ соусомъ, а средину наполнить горячимъ пюре изъ дичи.

87) ФИЛЕ ИЗЪ УГРЯ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Filets sautés d'anguille sauce piquante.

Очистить, изрѣзать въ порціонные куски и сварить

угря въ бресѣ до готовности, потомъ выбрать на плафонъ очистить отъ кореньевъ и пряностей, остудить на льду; между тѣмъ приготовить пикантъ съ гарниромъ, какъ сказано въ кн. 3 на стр. 121 и когда угорь остынетъ, вынуть спинную кость (разрѣзавъ вдоль по поламъ) и обрубивъ какъ слѣдуетъ, сложить въ сотейникъ и залить собственнымъ сокомъ, безъ жиру, а за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку покрытымъ и когда разогрѣется, выбрать филеи на сито, осушить салфеткою, сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и наложивъ въ средину гарниръ изъ пиканта, полить сверху соусомъ.

88) ЦЫПЛЯТА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits poulets au parmesan.

Очищенные маленькіе цыплята разрѣзать по поламъ, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и положить пряностей цѣлыми по нѣскольку штукекъ, прибавить три частички чеснока, поставить на легкій огонь и обжаривъ въ половину готовымъ, залить бѣлымъ соусомъ, закипятить, и сварить до мягкости: потомъ цыплятъ выбрать изъ соуса, разложить на плафонъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ горячую печку, а соусъ процѣдить сквозь сито и когда цыплята заколеруются, полить соусомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, заколеровать снова, и поступать такъ, пока соусъ и назначенный для цыплятъ тертый пармезанъ покроитъ цыплятъ, тогда снять цыплятъ на блюдо, а на плафонъ прибавить остальной соусъ, немного пюре изъ помдоровъ, закипятить и процѣдивъ сквозь рѣдкое сито, подлить подъ цыплятъ на блюдо.

89) ОСЕТРИНА ФАРШИРОВАННАЯ.

Esturgeon farci.

Сварить осетрину, какъ сказано въ кп. I, на стр. 125, когда будетъ готова, вынуть на плафонъ и поставить въ холодное мѣсто, а сокъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю; между тѣмъ запасеровать на маслѣ до мягкости мелко изрубленную одну луковицу, потомъ остудить, прибавить кусокъ масла, немного тертаго хлѣба, соли, перцу, мускатнаго орѣха, рубленой зеленой петрушки и размѣшавъ все вмѣстѣ, выложить на крышку; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, очистить отъ нитокъ свареную осетрину, изрѣзать въ порціонные ломтики, каждый ломтикъ переложить не много вышесказаннымъ фаршемъ и сложивъ оную на плафонъ въ цѣльномъ видѣ, полить собственнымъ сокомъ, и поставить въ горячую печь, а когда заколеруется и разогрѣется какъ быть должно, сложить на блюдо и залить остальнымъ сокомъ. Любители могутъ прибавить гарниръ по желанію.

90) ФИЛЕИ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Filets de perdreaux à la purée de potiron.

Снять филеи ~~изъ~~ назначенныхъ для сего соуса куропатокъ, очистить отъ жилъ, подрѣзать верхнюю кожицу и обрывать какъ быть должно, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посоливъ и покрывъ наслоенною масломъ бумагою, поставить на холодное мѣсто; между тѣмъ изъ костей поставить бульонъ, а когда сварится до готовности, приготовить изъ онаго соусъ, въ который прибавить краснаго бульона и выкипятить до надлежащей густоты, про-

цѣдить сквозь салфетку и поставить въ горячую воду на парь; за 15 минутъ до отпуска, обжарить филеи на легкомъ огнѣ до готовности и выложивъ на блюдо, переложить крутонами, полить сверху соусомъ, а средину наполнить горячимъ пюре изъ тыквы.

ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Разрѣзать на части созрѣлую тыкву, вычистить средину и срѣзавъ толстую верхнюю корку, сложить на масло въ кастрюлю и упарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, потомъ протерѣвъ сквозь частое сито, сложить въ сотейникъ и выкипятить до совершенной густоты, когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю, прибавить не много густой бешемели изъ сливокъ, по вкусу масла, соли и мелкаго сахару (мускатный орѣхъ и мускатное вино кладутся съ разрѣшенія гастронома); пюре изъ тыквы готовится и кислосладкое въ такомъ случаѣ вмѣсто густой бешемели, прибавить пюре изъ томатовъ и пюре изъ луку.

VII.

61) ФИЛЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ РИСОМЪ ПО-ИТАЛИАНСКИ

Filets de volaille au riz à l'italienne.

Снять съ очищенныхъ молодыхъ куръ филеи, подрѣзать жилы и верхнюю кожу, обровнять сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить и покрывъ наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто; гвисы и кости сложить въ соразмѣрную кастрюлю; налить водою и сварить бульонъ какъ сказано въ кв. 1, на стр. 258, когда будетъ готово (гвисы выбрать на сотейникъ, посолить и наложивъ легкій

прессъ, употребить для особой надобности), изъ половины бульона приготовить бѣлый соусъ и выкипятивъ оный, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ процѣдить сквозь салфетку и поставить въ горячую воду на парь; между тѣмъ обланжирить соответственное количество рису, а потомъ палить бульономъ, положить одну очищенную луковицу и корень петрушки, три штуки гвоздики, немного хорошаго масла, соли, перцу, мускатнаго орѣха и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ выбрать коренья и пряности, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, выложить на блюдо, обсыпать снова пармезаномъ и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ, или раскаленною желѣзною лопатою; за 15 минутъ до отпуски обжарить на легкомъ огнѣ филеи до готовности и обложивъ кругомъ риса, залить сверху горячимъ соусомъ.

62) ПАШТЕТЬ ИЗЪ ПУЛЯРДЫ СЪ УСТРИЦАМИ.

Pâté chaud de poulardes aux huitres.

Приготовить пастетное тѣсто и выложивъ онымъ подслоенную на плафонъ пастетную рамку, выровнять, обрѣзать ровно съ краями, насыпать средину зерномъ или крупю, испѣчь въ вольно-горячей печкѣ, когда будетъ готово, выбрать изъ средины зерны, или крупу, и очистить; между тѣмъ приготовить какъ слѣдуетъ молодые пулярды, сложить въ кастрюлю, залить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать на доску, очистить отъ кореньевъ и литокъ, разрѣзать въ порціонные куски и сложивъ въ кастрюлю обратно залить процѣженнымъ сквозь сито бресомъ, а изъ остальнаго бресу сдѣлать соусъ и вы-

кипятить до надлежащей густоты; за 15 минутъ до отпуска откупорить устрицы и окропивъ оныя растопленнымъ масломъ на раковинахъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ горячую печку, когда поджарятся, подрѣзать, переверотить, окропить снова масломъ и посыпавъ пармезаномъ, поставить вторично въ печку, а когда будетъ готово, выбрать пулярды на сито, осушить салфеткою, наложить рядъ въ хрустадь, полить не много соусомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а сверху наложить рядъ устриць, сверхъ устриць наложить снова рядъ пулярдь, полить соусомъ, посыпать пармезаномъ и повторять такъ, пока хрустадь будетъ полонъ, потомъ поставить въ горячую печку и заколеровавъ снять рамку, заглясеровать пастетъ и снявъ оный осторожно съ плафона крышкою, сложить на блюдо и отпустить, въ остальной соусъ прибавить не много устриць и закипятивъ отпустить особо въ соусникъ.

63) СОТЕ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Sauté de foie gras à la Périgueux.

Во Франціи, преимущественно въ окрестностяхъ г. Страсбурга, кормленые гуси имѣютъ чрезвычайно большія печонки, (и въ Россіи у любителей кормленныхъ гусей попадаются превосходныя печонки), которыя французы приготавливаютъ слѣдующимъ способомъ: изрѣзать въ порціонные куски гусиную печонку, напшиговать каждый кусочикъ трюфелями, сложить въ сотейникъ и залить бресомъ; между тѣмъ приготовить отдѣльно трюфели, сложить въ ка-

стрюлю, залить откипяченнымъ краснымъ соусомъ съ виномъ мадерою и закипятить, поставить въ горячую воду на паръ. За 20 минутъ до отпуска, закипятить печенку на плитѣ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, потомъ выложить на блюдо, перекладывая крутонами и наполнивъ средину трюфелями, полить сверху соусомъ. Приготовляющій по усмотрѣнію можетъ замѣнить трюфель гарниромъ другимъ, т. е. кнелями, грибами, сладкимъ мясомъ, бланкетомъ изъ куръ, или изъ телячьихъ языковъ, равномерно шпиковать, вмѣсто трюфеля, можно обжареными куриными филеями, хорошаго вкуса вареною ветчиною, или языкомъ.

64) ПЕРЕПЕЛКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Cailles au gratin à la française aux truffes.

Очистить назначенныя для обѣда перепелки, разрѣзать по поламъ и сложивъ на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать изъ сотейника на доску, обрывать, очистить, сложить на тарелку и остудить въ холодномъ мѣстѣ, въ сотейникѣ, въ которомъ жарились перепелки, прибавить немного муки съ масломъ и разведя хорошимъ краснымъ бульономъ, выварить на огнѣ до подлежащей густоты (для вкуса прибавляется, сокъ изъ шампиньоновъ и трюфелей, фюме изъ дичи, или рюмка хорошей мадеры) и снабдивъ по вкусу всѣмъ нужнымъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на паръ.

Между тѣмъ приготовить нужное количество фарша гратанъ см. кн. 1, стр. 307, размѣшать, прибавить немного взбитыхъ сливокъ и наложивъ въ наложенную формочку немного

гротану поставить въ кипящую воду на паръ когда проба окажется удовлетворительною (*), то наложить въ наслоенныя масломъ формочки (для сего формочки нарочно дѣлаются въ видѣ сердечекъ) до половины положить въ каждую по половинкѣ изъ приготовленныхъ перепелокъ, (а остальные положить въ горячій соусъ и держать на пару до отпуска), сверху дополнить фаршемъ гротаномъ, обровнять ровно съ краями и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска опустить на кипящую воду въ сотейникѣ, покрыть сверху крышкою, сверхъ которой насыпать горячихъ угольевъ и варить на легкомъ огнѣ до отпуска, когда придуть за кушаньемъ, снять осторожно крышку, выбрать формочки изъ сотейника, выложить изъ оныхъ фаршъ на горячее блюдо, сверхъ каждой будиньги положить половину перепелки и наполнивъ середину гарниромъ, облить вышесказаннымъ соусомъ.

65) БАРАНЬИ ЯЗЫКИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Langues de mouton en papilottes.

Ошварить, очистить и сварить въ бресѣ до готовности соответственное число бараньихъ языковъ и когда остынутъ вынуть на доску, очистить отъ кореньевъ, сложить на блюдо, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить соусъ съ шампиньонами и поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 175.

66) ПАШТЕТЬ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ (A LA MINUTE).

Pâté de gélinottes à la minute.

Снять изъ назначенныхъ для пастета рабчиковъ фи-

(*) Въ фаршъ мягкій прибавить бѣлковъ, а въ твердый больше взбитыхъ сливокъ.

леи, очистить отъ жилъ и обровнять какъ слѣдуетъ, а изъ костей и обрѣзковъ поставить фюме и приготовить заварного тѣста; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, вымазать масломъ пастетныя формочки (формочки эти готовятся въ С.-Петербургѣ сердечками) наложить въ каждую по половинѣ тѣста и обмазать кругомъ такъ, чтобы въ средину можно было положить запасерованный филей изъ рябчика; когда всѣ подобно будутъ приготовлены, запасеровать филей въ маслѣ на легкомъ огнѣ до половины, потомъ класть по одному въ формочку, замазать сверху тѣстомъ и сложивъ на плафонъ, поставить въ горячую печку, когда заколеруется, вынуть изъ печки, обвести ножемъ вокругъ краевъ каждой формочки, окропить масломъ и посыпавъ тертымъ пармезаномъ, поставить обратно въ вольный жаръ и испечь до готовности, потомъ выложить на блюдо такъ, чтобы пастеть имѣлъ видъ цѣльнаго, изъ выше сказаннаго бульона готовится жидкій соусъ съ шампиньонами или трюфелями, который подается въ соусникѣ особо. Приготавлиющій, по желанію гастронома, можетъ фаршировать филей до запасеровки, трюфелями, шампиньонами, анчоусами или сальпикономъ.

67) ФИЛЕ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ, СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ.

Filets de perdreaux à la purée de lentille.

Снять съ очищенныхъ куропатокъ филей, подрѣзать верхнюю кожицу и жилы, обровнять и сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и покрывъ наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто; изъ костей поста-

вить бульонъ , когда сварится , приготовить изъ него красный соусъ . За 15 минутъ до отпуска запасеровать филе на легкомъ огнѣ до готовности , сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами , обливъ сверху краснымъ соусомъ , а въ средину влить пюре изъ чечевицы .

ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ .

Перебрать и вымыть въ теплой водѣ нужное количество чечевицы , положить въ кастрюлю , прибавить кусочекъ сырой ветчины , по двѣ штуки очищеннаго лука , моркови и порея , налить вторымъ бульономъ , закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на два часа , чтобы упрѣло до мягкости , потомъ выбрать прочь корни и ветчину , а чечевицу протерѣть сквозь частое сито ; за 15 минутъ до отпуска , сложить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло , размѣшать и развѣвъ до надлежащей густоты вскипяченнымъ виномъ малагою , употреблять какъ сказано выше . Любители прибавляютъ при разводкѣ взбитыя сливки .

68) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ПУЛЬПЕТАМИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ .

Vol-au-vent garni aux closes de gélinotte .

Приготовить и испечь вольвантъ , какъ сказано въ кн . 1 , на стр . 165 , и за 15 минутъ до отпуска сварить пульпеты изъ рябчиковъ и когда будутъ готовы выбрать друшлаковою ложкою на сито , осушивъ немного , наложить въ вольвантъ и залить бѣлымъ соусомъ .

ПУЛЬПЕТЫ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ .

Очистить назначенные для пульпетовъ рябчики , сложить въ кастрюлю , налить бульономъ и сварить на лег-

комъ огнѣ до мягкости, когда будутъ готовы рябчики, вынуть на тарелку, поставить на ледъ, когда остынутъ выбрать мягкія части отъ костей и изрубить мелко, а бульонъ, въ которомъ варились рябчики, выкипятить до возможной густоты; между тѣмъ, приготовить нокли какъ сказано въ кн. 1, на стр. 84, и размѣшавъ оныя, окончательно влить вскипяченный бульонъ, и положить рубленныя мягкія части изъ рябчиковъ, размѣшать вторично, выдѣлать столовыми ложками продолговатыя клецки и выкладывать на подслоенный масломъ сотейникъ, а за 15-ть минутъ до отпуска налить кипяченымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности.

69) ФИЛЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ НА ХРУСТАДАХЪ.

Filets de bécasses en croustades.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число крутоновъ (сердечками), надрѣзать ровно, средину и обжарить на масле съ обѣихъ сторонъ до колера и когда будутъ готовы, снять на блюдо, выбрать мягкость изъ средины и пафаршировать фаршемъ гротаномъ, поставить въ горячую печьку на $\frac{1}{4}$ часа; между тѣмъ приготовить соте изъ бекасовъ, см. кн. 1, стр. 158, за 10 минутъ до отпуска обжарить бекасы на легкомъ огнѣ и сложивъ правильно на хрустады, заглясировать и заколеровать въ печкѣ, сложить на блюдо, соусъ съ трюфелями и шампиньонами подать особо въ соусникѣ.

70) СУФЛЕ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Soufflé de lièvre garni d'une blanquette.

Очистить какъ слѣдуетъ назначенные для суфле зайцы, снять филеи, подрѣзать верхнюю кожу и раз-

бывъ оныя немного, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на легкомъ огнѣ, когда будетъ готово, поставить въ холодное мѣсто: остальные мягкія части зайца очистить отъ жилъ и изрубивъ мелко, сдѣлать фаршъ см. кн. 1, стр. 278, и когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю, мѣшать и прибавлять по ложкѣ взбитыхъ сливокъ до тѣхъ поръ, пока проба свареннаго въ формочкѣ не окажется умѣренно-нѣжною, тогда положить въ наслоенную масломъ форму для суфле и сверху покрыть бумагою, когда филеи остынутъ, изрѣзать оныя круглыми ломтиками, обровнять, сложить въ кастрюлю, залить бешемелью изъ смѣтаны и поставить въ горячую воду на парь; за 20 минутъ до отпуска форму съ суфле поставить въ кипящую воду, покрыть крышкою и варить на пару въ легко кипящей водѣ до готовности, когда придутъ за кушаньемъ, вынуть форму изъ кастрюли и отдѣливъ тонкимъ пожемъ отъ краевъ формы суфле, покрыть оный назначеннымъ для него блюдомъ и оборотивъ на рукахъ, блюдо поставить на столъ, а форму снять осторожно, полить выкипяченнымъ соусомъ, а средину наполнить приготовленнымъ бланкетомъ.

71) СОУСЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ (A LA MIREPOIX).

Cuisses de poulets à la Mirepoix.

Очистить и обровнять отдѣленные отъ костей цыплячи гвисы, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, положить не много пряностей и обжарить на легкомъ огнѣ до колера, когда въ половину будутъ готовы, залить краснымъ соусомъ и закипятить, а когда придутъ за кушаньемъ, вы-

брать гвисы на блюдо, переложить крутонами, а соус выкипятить до надлежащей густоты и процеживъ сквозь салфетку, залить гвисы на блюдѣ, для вкуса прибавляется въ соусъ пюре изъ томатовъ, шампиньоновъ, трюфеля, пюре изъ чеснока и тому подобное.

72) ПУДИНГЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ПО СПОСОБУ КАРТЕЗИАНСКИХЪ МОНАХОВЪ.

Poudings de volaille à la Chartreuse.

Очистить нужное число кочней бѣлой молодой капусты, разрѣзать каждый кочень по поламъ, сложить въ кастрюлю, и наливъ холодною водою, обланжирить, а когда закипитъ отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и отжавъ каждую половинку до сухости, разложить на столѣ, вырѣзать кочень изъ середины и снабдивъ солью и перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины одну морковь и двѣ напшигованныя гвоздикою луковицы и наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности; между тѣмъ приготовить нѣжную кнель изъ цыплятъ и сдѣлать изъ оной будинги (сердечками) такой величины, чтобы удобно могли помѣститься въ назначенную для пастета форму, потомъ сложить на подслоенный сотейникъ, налить кипячимъ бульономъ и сварить какъ слѣдуетъ и выбравъ на крышку поставить въ холодное мѣсто до времени; за 15 минутъ до отпуски, выложить капусту въ друшлякъ и отжавъ оную немного, сложить обратно въ кастрюлю, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и

наложить тонко рядъ въ цаслоенную масломъ форму, сверхъ капусты наложить рядъ сваренныхъ будинговъ, снова капусту и будинги и продолжать такъ пока форма будетъ полна, потомъ наложить легкїй прессъ и поставить въ кипячую воду на паръ, а когда придуть за кушаньемъ выложить изъ формы осторожно на блюдо, наложить сверху остальные будинги и залить краснымъ соусомъ. Любители прибавляютъ въ капусту пюре изъ разныхъ кореньевъ.

73) ФИЛЕ ИЗЪ УТОКЪ СЪ АПЕЛЬСИНАМИ.

Filets de canetons aux oranges.

Приготовленные для филе утки, изжарить на вертелѣ до готовности потомъ остудить вырѣзать филеи, снять изъ оныхъ верхнюю кожу, обровнять какъ быть должно и сложивъ на сотейникъ, залить краснымъ соусомъ, а когда придуть за кушаньемъ, разогрѣть на огнѣ и сложивъ правильно на блюдо въ перекладку съ крутонами, залить краснымъ соусомъ, а средину наполнить апельсинами.

АПЕЛЬСИНЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Очистить отъ верхней кожи апельсины, разрѣзать частицами, вырѣзать осторожно перепонки и сложивъ на средину блюда, поставить на кастрюлю на паръ; между тѣмъ выкипятить въ кастрюлѣ стаканъ малаги, положить $\frac{1}{2}$ ф. слувочнаго масла $\frac{1}{8}$ ф. хорошаго гясу и мѣшать на легкомъ огнѣ, пока изъ сего не образуется густой сокъ, въ видѣ соуса, который должно снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, если апельсины кислые, а когда придуть за кушаньемъ, выложить апельсины на средину блюда, об-

ложить кругомъ назначенными филеями, полить оные соусомъ, а потомъ полить апельсиннымъ сокомъ.

74) ПАШТЕТЬ МОНАСТЫРСКІЙ.

Pâte de couvent, chaud.

Приготовление сего паштета а равноѣрно выборъ провизій предоставляется благоусмотрѣнію приготовляющаго, провизія же употребляется изъ слѣдующихъ: баранина, телятина, свинина, котлеты, эскалопы, зразы, живность, дичь, кнели, будиньги, сосиски и всякая рыба, изъ всей означенной провизіи вмѣстѣ, или изъ каждаго предмета отдѣльно, можетъ быть приготовляемъ пастеть слѣдующимъ способомъ: замѣсить нужное количество пастетнаго тѣста и выложивъ онымъ наслоенную на плафонѣ пастетную рамку, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить фаршъ гروتанъ или кнель (*). Потомъ изрѣзать въ порціонные куски назначенное для паштета и запасеровавъ на маслѣ, прибавить для вкуса одно изъ слѣдующаго, т. е. рубленныхъ шампиньоновъ, трюфелей, или зеленаго шарлоту, когда все будетъ готово положить фаршъ на низъ въ рамку, наложить рядъ припасовъ, покрыть снова фаршемъ и наложить припасы и продолжать такъ, пока рамка будетъ полна, потомъ смазать яйцомъ, покрыть тѣстомъ и поступить далѣе какъ сказано въ кн. 1, на стр. 180. Пастеть этотъ можетъ быть подаваемъ холоднымъ съ ланспикомъ.

75) ФИЛЕ ИЗЪ ИНДѢЙКИ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

Filets de dindon à la purée de cerises.

Снять изъ назначенныхъ индѣекъ филей, очистить отъ

(*) Для паштета изъ рыбы употребляется преимущественно кнель.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

жилъ и обровнявъ, какъ слѣдуетъ, разбить немного сложить на масло въ сотейникъ, посолить и покрыть наслоенною бумагою : изъ костей изготовить бульонъ , изъ котораго слѣ- лать соусъ и выкипятить оный на сотейникѣ съ шампинь- оннымъ сокомъ, процѣдить въ кастрюлю и пеставить въ го- рячую воду на паръ ; за 15 минутъ до отпуска, обжарить на легкомъ огнѣ филеи до готовности , сложить на блюдо съ крутонами , залить соусомъ , а въ средину влить пюре изъ вишень.

ПЮРЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ ДЛЯ СОУСА.

Вишни для пюре употребляются преимущественно бѣ- лья пріятнаго вкуса, изъ которыхъ вынуть косточки, сло- жить въ кастрюлю и прибавить букетъ изъ зеленого лука, укропа и петрушки, немного пряностей, т. е. одинъ лавровый листъ, двѣ гвоздички, два кардамона и кусочекъ мускатнаго цвѣта и варить покрытымъ до совершенной мягкости, по- томъ отлить на сито, выбрать прочь пряности и букетъ, а сокъ, который стечетъ , слить въ кастрюлю , положить въ оный толченныя вишневья косточки, закипятить и оста- вить покрытымъ въ тепломъ мѣстѣ , а вишни протерѣвъ сквозь частое сито , сложить въ кастрюлю , развести про- цѣженнымъ сокомъ изъ косточекъ и снабдить по вкусу чемъ слѣдуетъ (для сего употребляются: сахаръ, сливочное мас- ло, глянсъ , лимонный сокъ и самая малость ликера кюрасо).

76) ПАШТЕТЬ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ТЕТЕРЕВА.

Pâte chaud de coq de bruyère.

Очистить молодого глухаря , какъ слѣдуетъ нашти- ковать шпикомъ , обжарить на вертелѣ , когда въ поло-

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

вину будетъ готово, снять и остудить; между тѣмъ приготовить соответственное количество фарша гротанъ изъ печенокъ и пастетнаго тѣста, когда все будетъ готово, подслоить масломъ на плафонѣ продолговатую пастетную рамку, края коей выложить плотно пастетнымъ тѣстомъ, положить на низъ фаршъ гротанъ и разрѣзавъ въ порціонные куски глухаря и уложить такъ, чтобы глухарь въ пастетѣ казался цѣльнымъ, обложить остальнымъ фаршемъ кругомъ и края пастета смазать сверху яйцомъ и покрывъ тѣстомъ залѣпить, украсить средину кокардою изъ того же тѣста., обрѣзать лишнѣе кругомъ и смазавъ сверху яйцомъ, поставить въ печку въ вольный жаръ на $1\frac{1}{2}$ часа. За 5 минутъ до отпуска снять рамку заглясеровать глянсомъ и заколеровавъ въ печкѣ, сложить осторожно на блюдо, подрѣзать и поднять сверху на пастетѣ крышку, очистить сверху фаршъ такъ, чтобы былъ видѣнъ глухарь, залить откипяченнымъ соусомъ немного и подать при пастетѣ соусъ въ соусникѣ; по желанію же гастронома въ соусъ прибавляются шампиньоны, трюфели, или вино мадера.

77) УТКИ СЪ РЪПОЮ.

Canards braisés, aux navets.

Очистить и обжарить на вертелѣ назначенныя для соуса утки, когда въ половину будутъ готовы, снять съ огня и разрѣзавъ въ порціонные куски, сложить въ обширную кастрюлю; между тѣмъ очистить и обточить правильно соответственное количество молодой рѣпы, вымыть въ водѣ и осушивъ на салфеткѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить до колера, когда окончательно бу-

детъ колероваться, посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровавъ ровно, выбрать изъ масла въ кастрюлю, гдѣ сложены утки, налить краснымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ, пока утки и рѣпа не упрѣютъ, а соусъ выкипитъ, какъ быть должно: когда придутъ за кушаньемъ утки выложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, средину наполнить рѣпою, а сверху полить собственнымъ соусомъ.

78) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЛОКАМИ.

Vol-au-vent garni de riz de veau à la poulets.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 164, употребивъ вмѣсто упомянутого гарнира однѣ телячьи молоки.

79) СОУСЪ ИЗЪ КАПУНА ПО-ГЕРМАНСКИ.

Entré de charon à la Germanie.

Очищеннаго и заправленнаго капуна сложить въ кастрюлю, залить бресомъ, поставить на плиту, когда сварится въ половину готовымъ, вынуть въ холодную воду, вымыть и разрѣзавъ на доскѣ порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію вылущеннаго гороху и подобно изрѣзанную въ косточки молодую морковь, прибавить букетъ изъ зеленого луку и укропу, залить, процѣженнымъ сквозь сито, бресомъ (безъ жиру), снабдить по вкусу солью и сливочнымъ масломъ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, передъ отпущеномъ, положить размятаго съ мукою кусочикъ масла и закнѣтивъ размѣшать, выбросить прочь букетъ, а капуна съ гарниромъ подать въ глубокомъ блюдѣ за столъ. Приготовляющій долженъ наблюдать чтобы капуста, горохъ или морковь не переварились, а равномерно соусъ,

дабы былъ досмотренъ въ соразмѣрной густотѣ и вкусѣ почему допускается глянсъ, мелкій сахаръ и рубленый изъ букета зеленый укропъ.

80) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РИСУ (à la Reine).

Casserole au riz à la Reine.

Приготовить и сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 293. Когда будетъ готово, выбрать коренья, размѣшать и наложить полно наслоенную масломъ шарлотную форму, прижать крышкою плотно и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сварить въ бресѣ нужное количество маленькихъ цыплятъ и когда будутъ готовы, выбрать на доску, разрѣзать на частички и сложить въ кастрюлю, прибавить къ нимъ немного сваренныхъ цыплячьихъ гребешковъ, столько же сваренныхъ шампиньоновъ, поставить въ горячую воду на парь; влить на сотейникъ немного бѣлаго соуса, прибавить соку изъ шампиньоновъ и бресъ (безъ жиру), въ которомъ цыплята варились и выкипятить до совершенной густоты, когда будетъ готовъ залейzenовать лейзономъ и размѣшавъ съ приготовленными цыплятами и гарниромъ, оставить на пару. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, надрѣзать правильно и вынуть осторожно, верхнюю корку на рисѣ въ шарлотной формѣ, остальной же изъ середины рисъ, выбрать такъ, чтобы на палецъ толщиною остался край и дно кругомъ шарлотной формы, наложить полну приготовленнымъ гарниромъ, покрыть снятою съ риса крышкою и смазавъ сверху яйцомъ поставить въ горячую печку на пару въ сотейникъ и когда сверху заколеруется немного и разогрѣется

пастеть, какъ должно, вынуть на столъ, обвести кругомъ краевъ формы тонкимъ ножемъ, покрыть блюдомъ и повернувъ на рукахъ формою къверху, осторожно снять и тотчасъ подавать за столъ. Для любителей подается жидкій бѣлый соусъ.

81) СОУСЪ ИЗЪ СОЛЕННЫХЪ ПЕРЕПЕЛОВЪ СЪ КАПУСТОЮ.

Entrée de cailles salées, garnies de chou-croute.

Намочить въ теплой водѣ на $\frac{1}{2}$ часа соленые перепела, потомъ выбрать въ холодную воду, вымыть и заправить голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; между тѣмъ сварить шинкованной капусты, какъ сказано въ кн. 1, стр. 310, когда придуть за кушаньемъ, наложить на средину блюда капусту и обложить кругомъ расправленными и очищенными отъ кореньевъ перепелами, сверху залить краснымъ соусомъ. Любители прибавляютъ въ капусту маринованныя для салата вишни.

82) КНЕЛИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ (A LA VILLEROY).

Quenelles de volaille aux truffes à la villeroy.

Приготовить кнель изъ цыплятъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 278 и сальпиконъ для Филеевъ кн. 1, стр. 296, потомъ выдѣлать на столовой ложкѣ фаршированную сальпикономъ кнель, и сложивъ на масло въ сотейникъ, налить кипячимъ бульономъ и сварить какъ должно, когда будутъ готовы, выбрать на блюдо, покрыть наслоенною масломъ бумагою и поставить въ холодное мѣсто; между

тѣмъ взять на сотейникъ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, прибавить немного соку изъ трюфелей и выварить до совершенной густоты, потомъ снять на столъ, положить въ оный холодную кнель и обмазать кругомъ осторожно, запанеровать въ тертый хлѣбъ и обровнять, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а когда придутъ за кушаньемъ, опустить въ горячій фритюръ и обжаривъ до колера, отпустить на салфеткѣ съ обжаренною зеленью.

83) СОТЕ ИЗЪ ЗАЙЦА ПО-МИТАВСКИ.

Filets de lièvre sauté à la Mittau.

Снять филеи изъ зайца, очистить отъ жилъ, разрѣзать по поламъ и разбивъ осторожно желѣзною сѣчкою, обровнять, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и поджарить немного, потомъ слить масло, залить филеи смѣтаною и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готово, выбрать филеи на блюдо, переложить крутонами, и залить соусомъ. Соусъ должно выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить и снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ.

84) ТОРТЪ ИЗЪ ПЕЧОНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Tourte de foie gras aux truffes.

Приготовить слоеное тѣсто какъ сказано въ кн. 1, стр. 303, и фаршъ годиво изъ рябчиковъ съ трюфелями кн. 1, стр. 279, очистить гусиныя или каплуны бѣлыя печонки, разрѣзать въ порціонные куски и посыпать немного толчеными пряностями; за 1½ часа до отпуса, раскатать седьмой разъ слоеное тѣсто въ ½ пальца, вырѣзать изъ онаго правильный кружокъ такой величины, какой предположено имѣть

тортъ, изъ кружка, вырѣзать средину такъ, чтобы образовался изъ онаго рантъ шириною въ два пальца, который сложить осторожно на листъ, поставить въ холодное мѣсто, потомъ смѣсить все тѣсто вмѣстѣ, раздѣлить по поламъ и раскатать двѣ лепешки, вырѣзать изъ оныхъ два кружка, первый сложить на плафонъ, смазать яйцемъ, положить правильно вышесказанный рантъ, потомъ наложить въ средину рядъ фарша гротанъ, сверхъ коего наложить рядъ печенокъ, сверхъ каждаго порціоннаго куска, положить по ломтику трюфеля, потомъ покрыть снова фаршемъ, смазать яйцомъ и покрыть вторымъ кружкомъ тѣста, который также смазать яйцомъ и закарбовавъ сверху ножемъ, поставить въ горячую печьку и испечь до готовности, потомъ вынуть подчистить и сложивъ на блюдо съ салфеткою, опустить; красный же соусъ подать особо въ соусникѣ. Приготовляющій можетъ, вмѣсто втораго кружка, покрыть наръзанными изъ того же тѣста ленточками и переплестъ верхъ торта по своему усмотрѣнію.

85) ФИЛЕИ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ ФАРШИРОВАННЫЯ.

Filets de coq de bruyère en surprise.

Поступить, какъ сказано въ кн. 1 на стр. 167. Приготовляющій по усмотрѣнію можемъ положить во вскипяченный соусъ, вмѣсто трюфель и шампиньоновъ, одно изъ слѣдующаго; ложку пюре изъ луку или изъ томатовъ, ложку вскипяченнаго съ пряностями уксусу, или рюмку мадеры.

86) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ ЦЫПЛЯТАМИ.

Blanquette de semoule garnie de petits poulets.

Приготовить рассыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 280, когда упрѣтеть, размѣшать, наложить плотно и полно наслоенную масломъ форму для бланкета и остудивъ немного, выложить на блюдо покрыть крышкою и поставить на кастрюлю съ кипячею водою, между тѣмъ приготовить цыплята какъ сказано въ кн. 2, на ст. 104, а когда придуть за кушаньемъ, наложить оныя въ средину бланкета залить соусомъ а остальной соусъ подать въ соусникѣ особо. Приготавлиющій, долженъ цыплята правильно разрѣзать на мелкія части.

87) ФРИКАСЕ ИЗЪ МОЛОДОЙ ИНДѢЙКИ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Fricassé de dindoneaux aux champignons.

Приготовить молодые индѣйки и поступить, какъ сказано фрикасе изъ цыплятъ см. въ кн. 2, стр. 103.

88) ПАСТЕТЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Pâté de beignets à la slavonienne.

Приготовить прозрачные блины, какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, и фаршъ суфле изъ рябчиковъ кн. 1, стр. 164; за 20 минутъ до отпуска, наслоить масломъ шарлотную форму, выложить правильно низъ и бока оной блинами, положить съ начала немного суфле, разровнять покрыть блиномъ, наложить снова фарша и блинь и продолжать такъ, пока форма будетъ полна, потомъ сверху смазать, поставить въ сотейникъ въ кипячую воду, сотей-

никъ покрыть крышкою, поставить въ печку, на полтора часа; когда будетъ готовъ, выложить на блюдо и подать за столъ немедленно. Соусъ красный съ трюфелемъ, подается особо въ соусникъ.

89) ФИЛЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ (à la Marengo).

Filets de gélinottes à la Marengo.

Очистить, назначенные для соуса рябчики, разнять пополамъ, сложить на прованское масло въ сотейникъ, и поступить во всемъ какъ сказано въ книгѣ 1-й на стр. 159.

90) ПАСТЕТЪ ИЗЪ КУРЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ И ГРЕБЕШКАМИ.

Pâté volaille garni aux truffes et aux crêtes de coqs.

Снять съ очищенныхъ молодыхъ куръ филей, подрѣзать жилки и верхнюю кожицу, обровнять какъ слѣдуетъ, потомъ нашпиковать оныя шпикомъ и трюфелемъ и поставить въ холодное мѣсто до времени; обрѣзки и оставшіяся при костяхъ мягкія части, изрубить мелко и приготовить изъ онаго кнель, а когда проба окажется какъ нужно быть будиньгу, размѣшать до гладкости и выложивъ на плафонъ, сформировать круглый пастетъ, такъ, чтобы края были въ половину выше середины, потомъ смазать кругомъ яйцомъ и уложивъ края и кругомъ пастета выше сказанными филеями такъ, чтобы концы верхніе удобно было пришить серебряными шпильками, а нижнія завязать нитками, когда будетъ готово, обложить пастетъ кругомъ наслоенною бумагою, завязать въ низу по срединѣ и въ верху голландскими нитками, укрѣпить сверху серебряными шпильками и покрывъ шпикомъ, поставить въ горячую печку на одинъ часъ, ког-

да будетъ готово. вынуть, снять бумагу, переложить осторожно на блюдо, и наложивъ въ средину трюфель съ гребешками, облить гарниръ бѣлымъ соусомъ а пастеть заглясеровать гласомъ кругомъ. Выкипяченный соусъ съ трюфельнымъ сокомъ подается въ соусникѣ особо.

VIII.

61) ЖАРКОЕ КРОНШНЕПЫ.

Rôti, grandes bécaasses.

Поступить во всемъ какъ сказано о бекасахъ, см. въ кн. 2, стр. 180.

62) ЖАРКОЕ, УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ.

Rôti, canard farci aux pommes.

Очистить какъ слѣдуетъ молодую утку, потомъ очистить и изшинковать мелко хорошаго вкуса яблоки, сложить въ кастрюлю. прибавить не много масла и запасеровать, когда въ половину будетъ готово, прибавить вишень безъ косточекъ и размѣшавъ поставить на ледъ; между тѣмъ, истолочь въ ступкѣ вишневия косточки, сложить въ кастрюлю, прибавить не много кардамону и корицы, налить отстоявшимся изъ яблоковъ сокомъ или водою и закипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, а когда яблоки простынутъ, процѣдить этотъ отваръ сквозь частое сито и размѣшавъ съ яблоками, нафаршировать назначенную для жаркого утку, потомъ заправить нитками, сложить на сотейникъ, облить масломъ и поставить въ горячую печь, а когда обжарятся не много, вынуть, полить

собственнымъ сокомъ и продолжать такъ, пока утка изжарится до готовности: предъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, а на плафонъ прибавить бульону, выварить сокъ, процѣдить сквозь сито и снявъ жиръ, подлить подъ утку.

63) ЖАРКОЕ, ПУЛЯРДА ПО-СЛАВЯНСКИ.

Rôti, poularde à la slavonienne.

Очистить и заправить пулярду какъ слѣдуетъ, утвердить на вертелѣ, смазать масломъ и поставить передъ огонь; когда въ половину будетъ готово, снять съ вертела на плафонъ, окропить масломъ, посыпать не много мукою и поливъ смѣтаною, заколеровать въ горячей печкѣ, потомъ полить снова сметаною и продолжать такъ, пока пулярда изжарится до готовности, тогда снять пулярду на блюдо, выбрать нитки, а на плафонъ влить бульону и смѣтаны и откипятивъ, процѣдить сквозь сито и подлить на блюдо пулярду.

64) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Filets rôtis, de cochon de lait.

Отдѣлить котлетную часть отъ поросенка, обрубить лишнія ребровыя косточки, сложить на сотейникъ, посолить и обложить пряностями и изрѣзаннымъ въ ломтики лукомъ съ частію чеснока, полить не много прованскимъ масломъ и оставить въ этой маринатѣ нѣсколько часовъ; за полтора часа до отпуска, выбрать коренья и пряности, утвердить филе на желѣзную шпильку, а шпильку привязать къ вертелу и изжарить передъ огнемъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 181, потомъ снять съ вертела на доску, разрѣзать въ порціонные куски такъ, чтобы сложивъ на блюдо, филей

казался въ цѣльномъ видѣ, подлить соку и обложивъ кругомъ салатомъ, отпустить. Любители, вышесказанный филей, шпикуютъ шпикомъ или чеснокомъ, равно и жарятъ, различными способами, какъ-то: въ печкѣ на противени поливая смѣтаною, или жарить въ кастрюлѣ съ кореньями и чеснокомъ, жарить на плафонѣ посыпанное хлѣбомъ попольски; во всякомъ способѣ филе долженъ быть изжаренъ до готовности, чтобы при транжировкѣ не оказалось крови.

65) ЖАРКОЕ, ДРОХВА ПО-МАЛОРОССИЙСКИ, ЖАРЕНАЯ ВЪ ТѢСТѢ.

Rôti, outarde à la russe.

Очистить и заправить какъ должно (*), назначенную для жаркаго молодую дрохву и размять не много сливочнаго масла съ толчеными пряностями, потомъ прорѣзывать тонкимъ ножомъ филей, и въ каждое отверстие вложить по немногу сливочнаго масла и, когда дрохва такимъ способомъ нашпикуется, раскатать второе слоеное тѣсто толщиною въ половину мизиннаго пальца, положить на средину раскатаннаго тѣста дрохву, обложить тонкими пластами шпикку и облѣпить кругомъ плотно, положить на подслоенный масломъ плафонъ, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку на одинъ часъ; когда заколеруется, смазать масломъ и покрыть бумагою, а когда изжарится до готовности, сложить на блюдо; сокъ подать въ соусникѣ особо. Транжеруется въ столовой комнатѣ хозяиномъ, хозяйкою или столовымъ дворецкимъ.

(*) Нитки для заправки не употребляются.

66) ЖАРКОЕ , ФИЛЕИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЬ ЖАРЕНЬЕ НА РАКОВИНАХЪ.

Rôti, filets de volaille grillée, en coquilles.

Приготавливающий, по вкусу своему избираетъ жаркое изъ мясъ, живности или дичи и приготавливаетъ оное слѣдующимъ способомъ : взять изъ мясъ внутренне , а отъ птицъ грудное филе, очистить отъ жилъ , изрѣзать въ продолговатые пластинки , разбить желѣзною сѣчкою , разложить на доскѣ , снабдить солью и перцемъ , смазать масломъ каждый кусочикъ , и сложить на раковину ; а за 15-ть минутъ до отпуска , переложить раковины на листь или плафонъ , окропить сверху масломъ и поставить въ горячую печку , а когда будетъ готово , вынуть , очистить и отпустить за столъ на салфеткѣ. — Для любителей прибавлять можно : лимонный сокъ , рубленную зелень , ломтики шпика и проч.

67) ЖАРКОЕ, ПОДОРОЖНИКИ ЖАРЕНЬЕ ВЪ КЛЯРѢ.

Rôti, niverette frits à la polonais.

Очистить какъ слѣдуетъ подорожники и поступить во всемъ , какъ сказано о бекасахъ въ кляре , см. въ кн. 3, стр. 174.

68) ЖАРКОЕ , ЗАЯЦЪ ПО-ФИНЛЯДСКИ.

Rôti, lièvre à la finoise.

Очистить и снять послѣднюю кожицу изъ зайца , изрубить въ порціонные куски , сложить въ каменный плоскій съ ручкою горшокъ , посолить и положить не много цѣлыхъ пряностей , налить хорошаго вкуса смѣтаную , покрыть плотно крышкою , залѣнить тѣстомъ и закипятить

на плитѣ, поставить въ горячую печку на полтора часа (въ это время заяцъ долженъ упрѣть до совершенной мягкости, а смѣтана обратится въ густой жирный соус), а когда будетъ готово, очистить тѣсто отъ крышки и подать за столъ въ горшкѣ.

69) ЖАРКОЕ, КАПЛУНЪ МАРИНОВАННЫЙ.

Rôti, charon mariné.

Приготовить бресъ изъ кореньевъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, очистить и заправить каплуна какъ слѣдуетъ, сложить въ каменную чашку и залить бресомъ, оставить на льду до другаго дня; за 2 часа до отпуски вынуть изъ бресса каплуна на столъ, обложить кореньями кругомъ и обвернувъ наслоенною масломъ бумагою, обвязать нитками и надѣвъ на вертелъ, смазать масломъ и изжарить передъ огнемъ до готовности, потомъ снять бумагу, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, сложить на блюдо, а коренья соединить съ сокомъ и закипятить вмѣстѣ, процѣдить сквозь частое сито и подлить подъ каплуна.

70) ЖАРКОЕ, ЦЫПЛЯТА ПО-ВѢНСКИ.

Rôti, petits poulets à la Viennoise.

Ошпарить нужное число цыплятъ, очистить, выпотрошить и вымыть какъ слѣдуетъ, потомъ осушить салфеткою, посолить, обвалять въ мукѣ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, опустить въ горячій фритюръ и изжарить до готовности, потомъ выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить отъ жиру и сложивъ на блюдо, обложить кругомъ салатомъ и подлить не много соку.

71) ЖАРКОЕ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ, НА РАКОВИНАХЪ.

Rôti mêlé. en coquilles.

Означенное жаркое на кокиляхъ можетъ быть приготовлено изъ разной провизіи , какъ-то : барашка , поро-сенка , пыпенка , тетерьки , индѣйки , куропатки и рябчи-ка , съ которыми поступить порядкомъ , означеннымъ на стр. 202.

72) ЖАРКОЕ, ДИКІЯ УТКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti, canards sauvage, à la française.

Очистить и заправить дикія утки какъ слѣдуетъ , об-ложить саломъ съ ветчины , завязать голландскими нит-ками , сложить на масло въ кастрюлю , прибавить лаврова-го листа , разныхъ пряностей , не много сухаго майрану , тмину и базилики (*) и изжарить на легкомъ огнѣ до го-товности , потомъ вынуть утку , очистить отъ шпика и ни-токъ и растрянжиривъ , сложить на блюдо , а въ кастрюлю , гдѣ жарилась утка , влить ложку уксусу , $\frac{1}{2}$ чумички кра-снаго бульона и закипятивъ , процѣдить сквозь салфетку , снять жиръ и подлить подъ утку на блюдо .

73) ЖАРКОЕ ДУПЕЛЬ , ЖАРЕНЫЙ ПО-ОХОТНИЧЬИ.

Rôti, double-bécasses à la chasseur.

Очистить назначеннаго для жаркаго дупеля , вынуть осторожно зобъ и пупокъ , посолить и обвалить въ мукѣ , запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ ; за 20 минутъ до отпуска опустить въ горячій фритюръ и изжарить до го-товности , потомъ выбрать на сито , осушить салфеткою и сложить на блюдо , подлить не много соку .

(*) Пряности кладутся по самой малой толикиъ.

74) ЖАРКОЕ ГЛУХАРЬ, ЖАРЕНЬИЙ ПО-СИБИРСКИ.

Rôti, coq de bruyère à la sibérienne.

Очистить, заправить и нашпиковать ветчиною глухаря, потомъ сложить на сотейникъ, полить масломъ и поставить въ горячую печьку, изжарить до готовности, далѣе поступить какъ сказано, см. жаркое, кн. 1, стр. 181.

75) ЖАРКОЕ, КУРОПАТКИ СО СМѢТАНОЙ.

Rôti, perdreaux à la crème.

Очищенныя и заправленныя куропатки, сложить на масло въ кастрюлю и изжарить; когда будутъ готовы, влить смѣтаны и закипятить, потомъ выбрать куропатокъ на доску, вынуть нитки и растранжиривъ, сложить на блюдо, а смѣтану выкипятить до густоты, процѣдить и полить на блюдѣ куропатокъ.

76) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ, ЖАРЕННЫЕ ПО-ВѢНСКИ.

Rôti de gélinottes à la viennoise.

Очистить рябчиковъ и поступить во всемя, какъ сказано цыплята по-вѣнски, см. стр. 203.

77) ЖАРКОЕ КАПЛУНЪ, СЪ КРЕСЪ-САЛАТОМЪ.

Rôti, charon gras, au cresson.

Откормленный каплунъ, преимущественно жарится въ печкѣ на сотейникѣ, обыкновеннымъ способомъ: когда въ половину будетъ готовъ, вынуть на столъ, выбрать нитки, которыми каплунъ былъ заправленъ и положивъ продолговатые крутоны на другой сотейникъ, переложить на оные каплуна, полить процѣженнымъ собственнымъ жиромъ, поставить въ печьку и дожарить окончательно: потомъ вы-

ложить съ крутонами на блюдо, полить жиромъ, обложить кресь-салатомъ, а сокъ подать особо въ соусникѣ.

78) ЖАРКОЕ ПОРОСЕНОКЪ.

Rôti, cochon de lait.

Ошпарить, выпотрошить и вымыть молочнаго поросенка, заправить ножки и утвердить на вертелѣ; за полтора часа до отпуска поставить передъ огнемъ и жарить, часто поливая, въ началѣ растопленнымъ свинымъ жиромъ, а потомъ сокомъ, который будетъ стекать съ поросенка на поставленный плафонъ; а когда изжарится до готовности, надрѣзать ножемъ спину до кости, отчего кожаца на поросенкѣ останется сухою, снять на доску, разрубить въ порціонные куски, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и подлить не много отвареннаго бульономъ собственнаго соку.

79) ЖАРКОЕ ОВСЯНКИ, ШПИКОВАННЫЯ ТРУФЕЛЕМЪ.

Rôti, ortolans piqués aux truffes.

Очищенныя овсянки нашпиковать трюфелемъ, обложить тонкими пластами шпикомъ и надѣвъ на желѣзную шпильку, утвердить на вертелѣ; за 20 минутъ до отпуска поставить передъ огнемъ и жарить до готовности; потомъ заколеровать какъ слѣдуетъ, снять съ вертела, очистить отъ нитокъ и сложить на крутоны, подлить не много соку изъ трюфелей.

80) ЖАРКОЕ ТЕЛЯТИНА, (ЧАСТЬ ПОЧЕЧНАЯ).

Rôti, longe de veau.

Отдѣлить (часть телятины съ почкою, между котлета-

ми и заднею четвертью), обровнять и завязать въ рулетъ голландскими нитками, продѣть на вертелъ и утвердивъ желѣзными шпильками, поставить передъ огнемъ и изжарить до готовности, потомъ снять, очистить нитки, и сложивъ на блюдо, подлить соку; если окажется надобность транжировать въ кухнѣ, то рубится осторожно насквозь съ костями, а на блюдо укладывается въ цѣломъ видѣ.

81) ЖАРКОЕ ПУЛЯРДА, ШПИКОВАННАЯ ТРУФЕЛЯМИ.

Rôti, poularde piquée aux truffes.

Очищенную, вымытую и заправленную пулярду, обмочить въ кипятокъ и нашпиковать тонко наръзаннымъ трюфелемъ, потомъ обложить тонкими пластами шпикомъ и обвернуть бумагою, завязать голландскими нитками, надѣть на вертелъ и изжарить передъ огнемъ до готовности; за 5 минутъ до отпуска снять бумагу и шпикъ и если пулярда окажется бѣлою, то смазать масломъ, заколеровать какъ слѣдуетъ, потомъ вынуть нитки, сложить на блюдо и подлить соку изъ трюфелей.

82) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ БАРАШКА.

Rôti, filets d'agneau.

Поступить, какъ сказано филеи изъ поросенка, см. кн. 3, стр. 209.

83) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ ПО-ВОЯЖНОМУ.

Rôti, petits poulets à la voyageur.

Очищенные и заправленные цыплята, сложить на масло въ кастрюлю, посолить и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, до готовности, потомъ выбрать на блюдо,

а въ масло прибавить не много тертаго изъ корокъ бѣлаго хлѣба, который поджарить, а потомъ залить онымъ цыплятъ на блюдѣ.

84) ЖАРКОЕ БѢЛЫЯ КУРОПАТКИ (à la maître d'hôtel).

Rôti, perdreaux à la maître-d'hôtel.

Поступить во всемъ , какъ сказано рябчики по-французски, см. въ кн. 2, стр. 120.

85) ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА , ЖАРЕНАЯ ПО-ОХОТНИЧЬИ.

Rôti, dindon à la chasseur.

Очищенную и заправленную индѣйку положить на масло въ кастрюлю , прибавить нѣсколько пластовъ сырой вѣтчины, влить бутылку мадеры и вскипятить на огнѣ, отодвинуть на легкой жаръ, покрыть крышкою, а сверхъ оной наложить горячихъ угольевъ и жарить до готовности, часто оборачивая; если индѣйка окажется бѣлою , то предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ, потомъ выложить на блюдо и облить процѣженнымъ сокомъ. Ветчина также кладется на блюдо подъ индѣйку.

86) ЖАРКОЕ, МОЛОДЫЕ ГУСИ СЪ СУШОНЫМИ ФРУКТАМИ.

Rôti, oissons farcis aux fruits.

Очистить назначеннаго для жаркаго гуся и сварить сушеныхъ фруктовъ, т. е. яблоковъ, грушъ и шипталы, каждое особо, когда будетъ готово, выбрать друшлаковою ложкою фрукты въ чашку , а сокъ слить въ кастрюлю и положить не много корицы и кардамона, выварить до надлежащей густоты; когда фрукты остынутъ, равмѣшать съ

частью толченой корицы и нафаршировать онымъ гуся , а потомъ заправить нитками и сложить на плафонъ , полить масломъ и поставить въ горячую печку ; когда въ половину изжарится , влить на плафонъ къ гусю сокъ изъ фруктовъ и закипятить , поливать онымъ , пока не изжарится до готовности , а сокъ не выкипитъ какъ слѣдуетъ ему быть ; предъ отпускомъ снять гуся на доску , выбрать нитки и сложить на блюдо , полить процеженнымъ сокомъ безъ жира .

87) ЖАРКОЕ , КУЛИКИ СЪ ВИНОМЪ МАДЕРОЮ .

Rôti, barges au vin de madère.

Очистить и приготовить какъ слѣдуетъ , назначенные для жаркого кулики , обложить ихъ тонкими пластами сырой ветчины со шпикомъ , завязать голландскими нитками , сложить на масло въ умѣренную кастрюлю , влить не много вина мадеры и покрывъ крышкою , поставить въ горячую печку ; а когда въ половину будутъ готовы , снять крышку и заколеровавъ поливать собственнымъ сокомъ , пока изжарятся , а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты ; за 5 минутъ до отпуска , снять нитки , заглясеровать и выложивъ на блюдо полить собственнымъ сокомъ .

88) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ ШПИГОВАННЫЕ ТРЮФЕЛЕМЪ .

Rôti, gélinottes piqués aux truffes.

Поступить во всемъ какъ сказано о пулярдахъ шпигованныхъ трюфелемъ , см. стр. 207 .

89) ЖАРКОЕ , ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ ПО-ИСПАНСКИ .

Rôti, petits poulets à l'espagnole.

Приготовить цыплятъ какъ слѣдуетъ , сложить на ма-

сло въ кастрюлю и изжарить на легкомъ огнѣ до колера; между тѣмъ очистить немного отъ верхней кожицы и зеренъ винограду и очистить столько же апельсиновыхъ осередковъ, когда цыплята будутъ готовы, положить оное въ кастрюлю кругомъ цыплятъ и закипятить, потомъ вынуть цыплятъ на доску и разрѣзавъ на части сложить на блюдо, и полить сверху сокомъ съ фруктами.

90) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ ЛОСЯ ПО-ЛИТОВСКИ.

Rôti, filets d'Elan à la lithuanienne.

Очистить отъ жилъ филе изъ лося, сложить въ каменную чашку, обложить кореньями, пряностями и шинкованнымъ лукомъ, влить стаканъ уксусу, два стакана жырнаго бульона и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня; за 1½ часа до отпуска, выложить филе на ситейникъ, обложить кореньями и шпикомъ и вливъ мариновать, въ которомъ находился филе, поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, вынуть филе на доску, очистить отъ кореньевъ и пряностей, сложить въ чистый ситейникъ и залить процеженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, поставить вновь въ печку и изжарить, поливая часто сокомъ до готовности, потомъ выложить на блюдо и залить сокомъ безъ жиру. Приготовляющій можетъ съ согласія гастронома нашпиковать филе шпикомъ или жарить поливая смѣтаною.

IX.

61) РЪПА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Navets à la chartreuse.

Очистить красной моркови и сварить въ соленой водѣ

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

до мягкости, потомъ выбрать въ холодную воду и остудить, такъ же сварить, зеленыхъ бобовъ и головокъ отъ крупной спаржи; когда все остынетъ, подсловить масломъ шарлотную форму и выложить низъ оной, наложенною бумагою, потомъ нарѣзать бордюрными выемками разныхъ узоровъ изъ моркови, бобовъ и спаржи и выложить оными красиво дно формы. Очистить и вымыть соответственное количество рѣпы, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь, когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю, положить кусокъ сливочнаго масла, кусокъ хорошаго глянсу, немного мелкаго сахара и соли, влить стаканъ малаги и чумичку бульону и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово вылить на сито и давъ совершенно стечь соку, сложить обратно въ кастрюлю, размять лопаткою и снабдивъ по вкусу солью и сахаромъ съ частію сливочнаго масла, наложить осторожно, полно приготовленную для этого шарлотную форму и, наложивъ умеренный прессъ, поставить въ горячую воду на парь: сокъ влить въ кастрюлю, прибавить размятаго съ мукою сливочнаго масла, немного малаги и закипятивъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на парь; когда придутъ за кушаньемъ, выложить осторожно изъ формы рѣпу на блюдо и облить кругомъ соусомъ; остальной же соусъ подать особо въ соусникѣ.

62) АРТИШОКИ СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Artichauts sauce hollandaise.

Очистить назначенныя артишоки, срѣзать сверху ко-

лючіе концы, сложить въ кастрюлю, налить соленою кипящею водою и варить, когда въ половину будутъ готовы выбрать въ холодную воду, очистить изъ середины мякоть и положивъ обратно въ воду, сварить до мягкости; потомъ вынуть на сито и осушивъ отъ воды, сложить на салфетку. Голландскій соусъ подать особо въ соусникѣ.

63) МОЛОДЫЕ РУССКІЕ БОБЫ, СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.
Petits fèves de marais liées.

Вылущить, перебрать и вымыть нужное количество русскихъ бобовъ, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, прибавить соли, три очищенныя луковицы, кусочекъ масла и сварить на огнѣ до мягкости: потомъ остудить, очистить верхнюю кожицу, сложить въ кастрюлю, положить ложку густаго бѣлаго соуса, столько же сливочнаго масла, немного зеленой петрушки и мускатнаго орѣха и разогрѣвъ, размѣшать, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

Такимъ же способомъ приготавлиются и сушонныя русскіе бобы.

64) БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, СЪ ОРѢХОВЫМЪ МАСЛОМЪ.

Petits choux de Bruxelles au beurre de noisette.

ОРѢХОВОЕ МАСЛО.

Разбить 1 ф. грѣцкихъ орѣховъ, выбрать зерна, ошпарить кипяткомъ и очистивъ сложить въ каменную ступку, истолочь до мелкаго состоянія, потомъ развести бутылкою густыхъ сливокъ, слить въ бутылъ и збить изъ онаго масло, когда будетъ готово, вымыть въ водѣ нѣ-

сколько разъ и оставить въ холодной водѣ на льду (*). Между тѣмъ очистить брюссельскую капусту, а за 15 минутъ до отпуска опустить въ кипящую соленую воду и варить на большомъ огнѣ до мягкости, потомъ отлить на друшлякъ и наложивъ рядъ капусты на блюдо, переложить тонкими пластами орѣховымъ масломъ, положить снова капусту и масло и продолжая такъ до конца, опустить горячимъ.

65) ГРИБЫ ТУШОНЬЕ, СО СМѢТАНОЙ.

Champignons braisés à la crème.

Приготовить тушонные грибы какъ сказано на стр. 168, и когда будутъ готовы выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

66) ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ, СО СЛИВКАМИ.

Purée de lentilles à la chantilly.

Приготовить пюре изъ чечевицы, какъ сказано на стр. 184, размѣшать въ кастрюлѣ со взбитыми сливками, разогрѣть, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

67) ДАРИОЛИ ИЗЪ РИСУ, СЪ ГОРОХОМЪ.

Darioles de riz garnies aux petits pois.

Подслоить масломъ нужное число маленькихъ съ выпуклыми доньшками формочекъ (**), наложить онныя ровно съ краями свареннымъ для бланкета рисомъ, поставить въ горячую воду на парь; за 15 минутъ до отпуска опустить

(*) Миндальное масло готовится подобнымъ же способомъ.

(**) Маленькіе формочки для сего преимущественно имѣются въ родѣ большихъ бланкетныхъ съ раггами.

въ кипящую соленую воду вылущенный мелкій горошекъ, сварить оный до мягкости, отлить на друшлакъ, потомъ, выложивъ въ сотейникъ, размѣшать со сливочнымъ масломъ; между тѣмъ выложить изъ формочекъ на горячее блюдо рисъ и сверхъ каждой наложить сваренаго гороху, и подливъ немного хорошаго вскипяченаго со сливочнымъ масломъ бульону, отпустить.

68) КАПУСТА СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Choux à la béchamel.

Очистить, вымыть и изшинковать мелко нужное количество капусты, потомъ опустить въ кипящую соленую воду и сварить до мягкости, когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, наложивъ легкой прессъ, оставить пока вода не стечетъ совершенно, потомъ сложить на масло въ кастрюлю, прибавить бешемель изъ сливокъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, немного мускатнымъ орѣхомъ и глянсомъ и наложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами.

69) СПАРЖА СЪ ВѢТЧИНОЮ.

Pointe d'asperges au jambon.

Очистить молодую спаржу, изрѣзать одинаковыми кусочками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, осушивъ отъ воды, сложить въ кастрюлю на масло, прибавить ложку бѣлаго соуса, соотвѣтственное количество мелко изрѣзанной вареной вѣтчины, размѣшать и выложивъ на глубокое блюдо, обложить крутонами.

70) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Choux-fleurs à la hollandaise.

Очистить и сварить цвѣтную капусту какъ сказано въ кн. 1, на стр. 196; предъ отпускомъ разогрѣть, выложить на сито, сложить на глубокое для зелени блюдо и залить бѣлымъ соусомъ.

71) ОГУРЦЫ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Concombres en cardes à l'espagnole.

Очистить нужное число свѣжихъ нѣмецкихъ огурцовъ, разрѣзать каждый на четыре части, вырѣзать мякоть, обровнять, опустить въ соленый кипятокъ, заварить, потомъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ умѣренную кастрюлю, покрыть тонкими пластами шпикомъ, залить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, предъ отпускомъ выложить осторожно на сито очистить отъ шпика и кореньевъ, сложить на глубокое для зелени блюдо, залить вскипяченнымъ краснымъ соусомъ съ частью рубленой петрушки и обложивъ крутонами, отпустить.

72) ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛМЕРЕЯ СЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Purée de céleri à la béchamel.

Поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 2, стр. 126, въ замѣнъ же соуса положить бешемель изъ сливокъ, а предъ отпускомъ прибавить ложку взбитыхъ сливокъ.

73) ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ ПО-ИСПАНСКИ.

Purée de marrons à l'espagnole.

Очистить назначенные свѣжіе каштаны отъ обѣихъ кожъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ сливочнаго масла, столько же сахару, влить по немного мадеры, мараскину и

малаги, и сваривъ оныя на огнѣ подѣ крышкою, протѣреть сквозь сито на серебряное блюдо такъ, чтобы на блюдѣ образовалась правильная соразмѣрной величины горка, потомъ взбить, соотвѣтственное количество густыхъ сливокъ и наложить осторожно тонкимъ слоемъ кругомъ и сверху приготовленнаго на блюдѣ пюре, а потомъ взбить столько же бѣлковъ и размѣшавъ съ частію мелкаго сахара, половину коего взять въ бумажный конвертъ для уборки, а остальнымъ покрыть сверхъ сливокъ пюре и украсивъ по усмотрѣнію бѣлками изъ конверта, посыпать сахаромъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется отпустить съ блюдомъ за столъ; вскипиченные же сливки подаются особо, горячими.

74) ЛАТУКЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Laitues à l'espagnole.

Приготовить латукъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 195, а когда будетъ готово, снять шпикъ, выбрать на сито и наложивъ легкій прессъ, оставить такъ нѣсколько минутъ, потомъ изшинковать, сложить въ кастрюлю, положить выкипаченнаго краснаго соуса, по вкусу соли и мускатнаго орѣха и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

75) КАРДОНЫ СВЕКОЛЬНЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Cardes-poirrées au fromage.

Очистить и обровнять свекольные кардоны, опустить въ кипящую соленую воду и когда закипитъ, выбрать друшлаковою ложкою въ холодную воду и очистивъ верхнюю

плеву, сложить въ кастрюлю, покрыть сверху тонкими пластами шпикомъ, и заливъ бресомъ, сварить до мягкости, потомъ отлить на сито, очистить отъ кореньевъ, обваливать по одной штукѣ въ тертомъ пармезанѣ и складывать на блюдо такъ, чтобы середина осталась незанятою, потомъ поставить въ горячую печь и заколеровать, вынуть, очистить блюдо, и влить въ средину краснаго соуса; приготовляющій складывая на блюдо кардоны, можетъ пере-
кладывать крутонами.

76) ОМЛЕТЪ СЪ ТРЮФЕЛЯМИ.

Omelette aux truffes.

Разбить въ кастрюлю нужное число свѣжихъ яицъ (полагая на каждую персону по двѣ штуки) положить по вкусу соли, перцу и немного рубленаго трюфеля, размѣшать и выливъ на растопленное на сковородѣ масло, поставить на легкій огонь, а когда начнетъ поджариваться, подрѣзать первый разъ тонкимъ ножомъ и сдвинуть поджаренныя частицы къ ручкѣ сковороды, а когда поджарится вторично, то подрѣзать вновь и сдвинуть яичницу отъ ручки, переворачивая и загибая кругомъ края омлета такъ, чтобы изъ онаго образовался омлетъ на подобіе пирога, который поджарить снизу и переложивъ на блюдо, отпустить.

77) САДОВАЯ ЛЕБЕДА ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.

Follette à la russe.

Очистить, вымыть и сварить въ соленомъ кипяткѣ молодую лебеду, когда будетъ готова отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и отжавъ до сухости, перебрать

вторично и изрубить мелко; между тѣмъ изрѣзать пластами малосолянаго шпика, сложить въ кастрюлю и обжаривъ до половины, положить въ лебеду, размѣшать, подлить немного бульону и поставить въ горячую печку покрытою; а когда упрѣтъ, переложить въ другую кастрюлю, прибавить немного густаго соуса, по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и масла, размѣшать наложить на глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами. Можно прибавлять для вкуса не много пюре изъ шавеля и свѣжей смѣтаны.

78) МОЛОДОЙ ШПИНАТЪ НАТУРАЛЬНО.

Epinars nouveaux au naturel.

Весною, когда молодой шпинатъ поспѣетъ въ оранжереяхъ многіе любители требуютъ приготовленіе шпината слѣдующимъ способомъ: очистить листки шпината, вымыть до чиста въ холодной водѣ и выбравъ на сито оставить до времени; между тѣмъ вскипятить и посолить въ обширной кастрюлѣ воду; за 10 минутъ до отпуска, опустить въ оную шпинатъ и варить на большомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать друшлаковою ложкою на глубокое для зелени блюдо и переложивъ шпинатъ тонкими пластами сливочнаго масла, отпустить горячимъ.

79) ТЫКВЕННАЯ КАША ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.

Purée de potiron à la russe.

Приготовить пюре изъ тыквы, какъ сказано на стр. 178, и кашу рассыпчатую изъ смоленскихъ крупъ см. въ кн. 1, стр. 280, когда будетъ готово, положить каши въ пюре столько, чтобы она была умѣренно густа, размѣшать, снаб-

дять по вкусу сахаромъ и сливочнымъ масломъ и сложивъ въ шарлотную форму или серебряную кастрюлю, полить сверху густыми сливками, заколеровать въ горячей печкѣ и отпустить съ кастрюлею за столъ; особо подаются вскипающія сливки.

80) ШИНКОВАННЫЕ ТРЮФЕЛИ, СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Truffles à l'espagnole.

Изшинковать назначенные трюфели, влить въ оныя рюмку мадеры, не много шампиньоннаго и собственного соку и закипятить, потомъ размять немного сливочнаго масла съ мукою и положивъ въ трюфели, закипятить и размѣшать, а когда изъ соку образуется умѣренной густоты соусъ, то выложить оный въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами. Крутоны преимущественно приготовляются изъ десертныхъ хлѣбцовъ, которые должны быть запанерованы въ яйцо и хлѣбъ изжарены на очищеномъ масле.

81) БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ ПО-БРИТАНСКИ.

Haricots verts à la bretonne.

Поступить во всемъ какъ сказано бобы бѣлые въ кн. 1, стр. 193.

82) КАРДОНЫ ЖАРЕННЫЕ ВЪ КЛЯРЬ.

Cardons frits à la polonaise.

Очистить какъ должно кардоны и сварить оныя въ бресѣ до мягкости, потомъ отлить на сито, очистить отъ кореньевъ и осушивъ салфеткою, сложить на тарелку; за 15 минутъ до отпуска, обмакивать кардоны по одной шту-

кѣ въ клярѣ и опускать въ горячій фритюръ, а когда обжарятся до колера, выбрать на сито и осушивъ салфеткою отъ жиру, сложить на блюдо и обложить жареною зеленою петрушкою.

83) ШПИНАТЬ СЪ БЕШЕМЕЛЕМЪ.

Epinards à la béchamel.

Очистить, вымыть сварить въ соленомъ кипяткѣ назначенный шпинатъ, потомъ перебрать снова на доскѣ и изрубивъ мелко, сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать немного, развести бешемелемъ изъ сливокъ и снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ и мускатнымъ орѣхомъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла и глянцу и выложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами.

84) СЛАДКІЕ КОРЕНЬЯ СЪ ПОЛЬСКИМЪ СОУСОМЪ.

Salsifis au naturel sauce à la polonaise.

Очистить, завязать въ пучки и сварить сладкіе коренья, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 198, когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою, въ кипящую соленую воду и всполоснуть немного, выложить на сито, очистить отъ прыностей и нитокъ, сложить на салфетку, а польскій соусъ подать особо въ соусникѣ. Для любителей можно подавать и сабаіонъ.

85) ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Champignons farci à la provençale.

Очистить и приготовить шампиньоны, какъ сказано въ кн. 1, стр. 254, когда будутъ готовы снять на крутоны и переложить съ крутонами на блюдо, а на сотейникѣ

прибавить немного красного соуса и выкипятить, процѣдить, подлить на блюдо и отпустить горячими. Любители кладутъ въ фаршъ немного чеснока и пюре изъ томатовъ, но не иначе, какъ съ разрѣшенія гастронома.

86) МОРКОВЬ СЪ ГОРОХОМЪ ПО-ГЕРМАНСКИ.

Carottes et petits pois à l'allemande.

Очистить нужное количество молодой моркови, вымыть и изрѣзавъ въ четырехъ угольные косточки, въ величину горохового зерна, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же вылущенного молодого зеленого гороху, положить немного масла, кусочекъ сырой ветчины, букетъ изъ зеленого луку, петрушки и укропу и наливъ водою, варить подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово вынуть букетъ и ветчину, а въ горохъ прибавить немного размятаго съ мукою масла и закипятить, размѣшать, положить по вкусу мелкаго сахару и соли и выложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами. Любители прибавляютъ, рубленый зеленый укропъ.

87) ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ КРОКЕТАМИ.

Purée de pommes de terre garnie de croquettes.

Очистить нужное количество картофеля, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и сварить до мягкости, когда будетъ готово, отлить на друшлякъ, протерѣть горячій сквозъ сито, сложить на масло въ кастрюлю, размѣшать лопаткою, развести сливками до надлежащей густоты, разогрѣть какъ должно, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, выложить на глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

88) ГАЛЯРЕПА ФАРШИРОВАННАЯ.

Navets blancs farcis à l'espagnole.

Очистить какъ должно нужное число молодой галярепы, обровнять всё до одинаковой величины, выбрать средину гарнирною ложечкою, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и закипятить, потомъ выбрать въ холодную воду и остудивъ, отлить на сито и оставить такъ, пока вода стечетъ вся; между тѣмъ обрѣзки, вынутые изъ средины галярепы, сложить въ кастрюлю, налить водою и посоливъ сварить до мягкости, потомъ отлить на друшлакъ, осушить отъ воды и изрубивъ мелко, сложить на масло въ кастрюлю, размѣшать, прибавить густой бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, солью и мускатнымъ орѣхомъ и нафаршировать онымъ галярепу, которую сложить на масло въ сотейникъ, залить немного бульономъ, прибавить рюмку малаги, немного соли, сахару и глянсу и варить на легкомъ огнѣ, пока галярепа не упрѣветъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты, тогда выложить галярепу на блюдо, а сокомъ полить сверху.

89) ПУДИНЬГИ ИЗЪ ШПИНАТУ.

Pouding d'épinard.

Приготовить шпинатъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 195, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровавъ на легкомъ огнѣ, размѣшать съ частицей муки, развести немного сливками и вбить яицъ сколько нужно, чтобы пудингъ былъ достаточно твердъ; для сего нужно сперва наслоить масломъ маленькую формочку, наложить

въ оную шпинату и поставить въ кипящую воду на парь и сварить, когда пудингъ окажется мягкій, прибавить больше яицъ, а твердый развести немного сливками, потомъ сложить въ наслоенную масломъ форму для пудинга; за полъ часа до отпуска поставить форму въ горячую на парь и сварить до готовности предъ отпускомъ выложить на блюдо а средину наполнить приготовленнымъ шпинатомъ см. въ кн. 1, стр. 195, и полить сверху глянсомъ.

90) АРТИШОКИ СЪ СОУСОМЪ ТОМАТОМЪ.

Fonds d'artichauts sauce tomate.

Приготовить артишоки и поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 189, предъ отпускомъ прибавляется въ соусъ по вкусу пюре изъ томатовъ. Если готовятъ одна или рѣпки изъ артишокъ, въ такомъ случаѣ пюре изъ томатовъ положить въ средину каждой, а соусомъ облить кругомъ на блюдѣ.

Х.

61) БИСКВИТЪ АМЕРИКАНСКІЙ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Biscuit d'Iorc aux confitures.

Всыпать въ большую чашку одинъ фунтъ мелкаго сахара, вбить сорокъ желтковъ и положивъ немного лимонной цедры, мѣшать до тѣхъ поръ пока масса не поднимется; между тѣмъ взбить желѣзнымъ вѣнчикомъ бѣлки въ пѣну, до густаго состоянія, и когда будетъ готово положить въ массу фунтъ просѣянной картофельной муки, размѣшать и неостанавливаясь взбивать, класть по немногу въ массу бѣлковъ (до половины), потомъ положить все

вдругъ, размѣшать осторожно до гладкости, сложить въ наложенную масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ для бисквита форму, поставить въ умеренно-горячую печь на два часа, а когда будетъ готово вынуть, обвести кругомъ краевъ формы ножомъ, выложить бисквитъ осторожно на сито и остудить: за 15 минутъ до отпуска, изрѣзать бисквитъ умеренно тонкими пластами, каждый пластъ окропить мараскиномъ и наложивъ ровно вареньемъ, сложить бисквитъ въ первобытную форму, потомъ сложить на блюдо и подлить пюре изъ красной смородины, или земляники, отпустить холоднымъ.

ПЮРЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Перебрать, ополоснуть въ водѣ и осушить на салфеткѣ нужное количество ягодъ, изъ бѣлой, красной или черной смородины, потомъ протерѣть деревянною ложкою сквозь частое сито въ каменную чашку пюре и всыпать мелкаго сахару столько, чтобы пюре было умеренно густо, остудить въ холодномъ мѣстѣ и употреблять. Пюре изъ земляники, клубники, морошки, малины и прочихъ ягодъ, можетъ быть приготовлено подобнымъ же способомъ.

62) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ ВАНИЛЬЮ, ЖАРЕННЫЙ ПО-НѢМЕЦКИ.

Crème-pâtissière à la vanille, grillée à l'allemande.

Размѣшать въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, положить $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, полъ ложки толченой ванили, 8 яичныхъ желтковъ, всыпать полфунта муки, развести полубутылкою сливокъ и мѣшать на плитѣ, пока закипитъ и загустѣетъ совершенно, тогда выложить на пло-

ское блюдо и застудивъ на льду, сдѣлать изъ онаго, по усмотрѣнію: четырехугольныя, продолговатыя, круглыя или на подобіе грушъ порціонныя штучки, обвалить каждую въ тертомъ хлѣбѣ и тщательно обровнять до одинаковой величины, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ: за 10 минутъ до отпуска опустить въ горячій фритюръ, изжарить до колера, выбрать на сито и осушивъ отъ жира, сложить на приготовленную на блюдѣ салфетку, посыпать мелкимъ сахаромъ и отпустить горячими.

63) ПИРОЖКИ ИЗЪ САХАРНАГО ТѢСТА СЪ ЗАВАРНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Petits gâteaux fourrés à la crème.

Пирожки изъ сахарнаго тѣста съ кремомъ выдѣлываются въ различномъ видѣ, величинѣ и формѣ, т. е., звѣздочками, восьмигранными, круглыми, овальными, четырехугольными, продолговатыми полумѣсяцами и т. п., однимъ словомъ, предоставляется вкусу и изобрѣтательности приготовляющаго, но во всякомъ случаѣ, приготовленіе не выходитъ изъ слѣдующаго опредѣленія: раскатать въ полмезиннаго пальца сахарное тѣсто, вырѣзать изъ онаго выемкою или ножомъ нужное число пирожковъ, сложить на подслоенный масломъ листъ, смазать каждый яйцомъ и вырѣзать тою же выемкою второй кружокъ, изъ котораго вынуть средину такъ, чтобы остался въ полпальца узенькій рантъ, который тотчасъ положить на сложенный на листъ пирожокъ и когда всѣ будутъ готовы, смазать ранты яйцомъ, поставить въ горячую печку, а когда испекутся, вынуть, налить въ средину каждаго заварнаго крема и остудить, потомъ убрать сверху

изъ конверта желеемъ, а ранты, пукатами или фруктами и отпустить на салфеткѣ.

САХАРНОЕ ТѢСТО.

Пропорція слѣдующая: $\frac{1}{2}$ фун. муки, $\frac{1}{4}$ фун. сахару, $\frac{1}{8}$ фун. масла, 4 яичные желтка и сливокъ сколько приметъ густота тѣста; выложить на столъ для пирожнаго просѣянную крупчатую муку, образовать изъ оной кружокъ, вбить въ средину желтки, положить сахаръ, масло и влить не много сливокъ, забирать постепенно ножемъ муку, пока вся не обратится въ умѣренно густое тѣсто, вѣмѣсить оное до гладкости, сложить на листъ, поставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, поступить нижеслѣдующимъ способомъ.

КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Вбить въ кандитерскую кастрюлю, на каждые два пирожка, по одному желтку, всыпать на каждый желтокъ столовую ложку мелкаго сахару, полъ ложки сливокъ, немного мараскину и сбивать желѣзнымъ венчикомъ на легкомъ огнѣ, пока кремъ не заварится до надлежащей густоты; когда будетъ готовъ, снять съ огня, прибавить по вкусу мараскина и продолжая сбивать, брать ложкою и наполнять средину пирожковъ такъ, чтобы кремъ былъ ровень съ краями.

64) ТАРТЛЕТЫ СЪ РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ.

Tartelettes de fruits.

Подсложить масломъ нужное число тартлетныхъ формочекъ, выложить оныя кружечками изъ сахарнаго тѣста и

насыпать зерномъ, испечь въ умѣренно - горячей печкѣ, а потомъ остудить; между тѣмъ приготовить фруктовъ или ягодъ, т. е., клубники, земляники, малины, вишенъ и сливъ безъ косточекъ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ и размѣшать, прибавить не много пюре изъ земляники, малины или смородины, см. стр. 224, когда тартлеты остынутъ, вычистить изъ середины зерна, наложить полно вышесказанными фруктами, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и сложить на блюдо, подлить остальное пюре. Любители для вкуса прибавляютъ въ пюре чайную ложку мараскина, киршвассера, кюрасо или бѣлаго рому.

65) МЕРИНЬГИ СЪ РОЗОВЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Meringues au confiture de rose.

Поставить въ кондитерской кастрюлѣ сиропъ изъ фунта сахару, и отдѣлить особо въ котель 10 бѣлковъ; когда въ половину сиропъ будетъ готовъ, взбить въ пѣну бѣлки до крутаго состоянiя; а когда сиропъ начнетъ густѣть, то положить въ оный не много бѣлковъ, размѣшать хорошенько, прибавить еще бѣлковъ, вновь размѣшать, потомъ положить всѣ вмѣстѣ бѣлки и размѣшать осторожно до гладкости, поднимая снизу вверхъ, дабы бѣлки не опали и когда масса будетъ размѣшана, прибавить двѣ капли розовой эссенци и выдѣлать мериньги обыкновеннымъ порядкомъ, испечь, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 287; между тѣмъ выложить на сито соответственное количество розоваго варенья и когда мериньги будутъ готовы; снимать съ бумаги по двѣ штуки и пробравъ нѣсколько въ срединѣ каждой чайною ложкою, наложить ва-

ренъемъ, сложить вмѣстѣ горячими такъ, чтобы варенья не было вовсе видно; а когда будутъ готовы, сложить на салфетку и отпустить; сиропъ изъ варенья подать особо въ соусникѣ.

66) ТОРТЪ АНГЛІЙСКІЙ (SOUPE-ANGLAISE).

Soupe anglaise.

Приготовить и испечь тонкими кружками бисквитъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 262, приготовить фрукты и ягоды изъ слѣдующихъ: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, баргамоты, винограда, земляники, клубники, малины, смородины, апельсинъ или яблокъ, очистить, а которые надо варить, сварить въ сиропѣ, выбрать на сито и оставить до времени; приготовить заварной кремъ, см. стр. 226 и заварной глазуръ, см. кн. 1, стр. 274. За 20 минутъ до отпуска, влить на блюдо стаканъ мараскину, прибавить въ оный не много изъ сваренныхъ фруктовъ сиропу, размѣшать и приготовить тортъ слѣдующимъ способомъ: обмочить пластъ бисквита въ мараскинѣ, сложить на блюдо, смазать сверху заварнымъ кремомъ и наложить рядъ фруктовъ или ягодъ, потомъ обмочить въ мараскинѣ второй пластъ бисквита, положить на ягоды, смазать вновь кремомъ и наложивъ ягодъ или фруктовъ, продолжать такъ до предполагаемой вышины, потомъ залить сверху и кругомъ заварнымъ глазуromъ и украсивъ фруктами и ягодами сверху, отпустить. Приготавлиющій долженъ все приспособить заблаговременно, т. е. обровнять до одинаковаго состоянія кружки изъ бисквита, нарѣзать фрукты для торта и для уборки онаго

сверху, дабы тортъ совершенно былъ готовъ въ 10 минутъ, чрезъ медленное приготовленіе и послѣ поправокъ, тортъ можетъ лишиться настоящаго вида и формы.

67) ПРОФИТРОЛИ СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Profitroles au chocolat.

Приготовить профитроли, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 204; между тѣмъ приготовить шоколадъ слѣдующимъ способомъ: истерѣть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, сложить въ кастрюлю, влить ложку молока и закипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда шоколадъ распустится, снять съ огня, прибавить не много сахара, вбить 4 желтка и развести молокомъ (однимъ стаканомъ), размѣшать, поставить въ горячую воду на парѣ, покрыть крышкою и сверхъ крышки насыпать горячихъ угольевъ; когда шоколадъ загустѣетъ, снять съ пару, нафаршировать профитроли и заглясеровать оныя сиропомъ, отпустить на салфеткѣ.

68) ПРОФИТРОЛИ СЪ КРЕМОМЪ.

Profitroles à la crème.

Приготовить нужное количество тѣста для петишу, выдѣлать изъ онаго на листъ круглые пирожки, смазать яйцомъ и посыпать крупнымъ сахаромъ, испечь въ умеренно-горячей печкѣ, когда будутъ готовы, вынуть и остудить, снять съ листа, прорѣзать съ боку отверстіе, нафаршировать кремомъ (*), сложить на приготовленную на блюди салфетку и подать.

(*) Кремъ заварной, приготовленный съ клеемъ или сливки збития, приготовляющій избираетъ по своему усмотрѣнію, см. оглавленіе.

69) ПИРОЖКИ (NOUGATS) ИЗЪ МИНДАЛЯ СО ВЗБИВ- КОЮ.

Petits nougats d'amandes à la crème fouettée.

Приготовить миндаль и сиропъ , какъ сказано въ кн. 1, на стр. 221, и закармеливъ оный , поступить во всемъ , какъ сказано въ той же статьѣ, замѣнивъ большую форму маленькими.

70) ШАРЛОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ СЪ ФРУКТОВЫМЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Charlotte de pommes à la marmelade de fruits.

Очистить и изшинковать нужное количество хорошаго вкуса яблоковъ , сложить въ сотейникъ , пересыпать мелкимъ сахаромъ и поставить на огонь, когда сварятся и сокъ выкипитъ совершенно, снять съ огня и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ, приготовить шарлотную форму и нарѣзавъ изъ бѣлаго безъ корки хлѣба, различной величины гренки, обмакивать каждый гренокъ въ растопленное масло, уложить красивымъ узоромъ низъ шарлотной формы маленькими гренками такъ, чтобы не было ни малѣйшей скважины, когда низъ будетъ готовъ, то обмакивать въ масло продолговатые гренки и обложить оными кругомъ бока; за 15 минутъ до отпуска размѣшать горячіе яблоки съ частью мармелада изъ фруктовъ и наложить онымъ полную форму, покрыть сверху обрѣзками отъ хлѣба и поставить въ горячую печку или въ жарь, покрывъ сверху крышкою съ горячими угольями , а когда заколеруется какъ слѣдуетъ, снять съ огня, очистить и обвевъ ножемъ кругомъ края

формы, покрыть блюдомъ и повернувъ на рукахъ осторожно формою вверхъ, снять оную и подлить сыропъ изъ фруктовъ.

71) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Poudings de semoule à la marmelade.

Приготовить пудингъ изъ смоленскихъ крупъ какъ сказано въ кн. 1, стр. 210, и размѣшавъ окончательно съ бѣлками, разложить на подслоенныя масломъ и обсыпанныя тертымъ хлѣбомъ отъ шарлотныхъ формъ крышки и сложивъ на листъ, поставить въ горячую печку, когда будетъ готово, вынуть изъ печки и подрѣзавъ осторожно, выложить на бумагу, потомъ сложить всѣ вмѣстѣ и обровнявъ какъ слѣдуетъ, сдѣлать пудингъ слѣдующимъ способомъ: положить на блюдо немного мармелада (*), на который положить пластъ пудинга, смазать мармеладомъ, покрыть вторымъ пластомъ и продолжать такъ до предположенной вышины; между тѣмъ приготовить меринги, какъ сказано въ кн. 1, стр. 286, сложить половину въ конвертъ, а остальною обмазать ровно верхъ и края, потомъ убрать изъ конверта мерингами сверху и съ боковъ такъ, чтобы въ послѣдствіи можно было наложить въ промежутки желе изъ красной смородины, посыпать сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку, когда заколеруется убрать сверху желеемъ и подлить сыропъ изъ красной смородины.

(*) Мармеладъ изъ фруктовъ приготовляющій избираетъ по своему усмотрѣнію, см. оглавленіе.

72) ПИРОГЪ (КРОКАНБУШЪ) ИЗЪ КАШТАНОВЪ СО ВЗБИВКОЮ.

Croque-en-bouche de marrons à la crème fouettée.

Испечь на сковородѣ съ солью каштаны, очистить отъ обѣихъ кожъ и , надѣвъ на деревянные палочки , утвердить каждый въ опрокинутый друшлакъ или терку; между тѣмъ сварить изъ рафинада-сахара сиропъ для кармеловки фруктовъ см. кн. 1, стр. 300, когда будетъ готовъ сиропъ, снять на столъ и брать по одной палочкѣ изъ друшлака, обмакнуть каштанъ въ кармель и 'ставить палочку обратно на свое мѣсто , когда всѣ каштаны будутъ обкармелены, снять оныя съ палочекъ на блюдо и обмакивая вновь въ сиропъ, клеить каштаны одинъ къ другому и формировать изъ онаго кроканбушъ , по предназначтанному плану (для кроканбуша преимущественно избираются гладкія высокія формы , которыя должно наслоить не много прованскимъ масломъ), когда будетъ готовъ вынуть осторожно на сито, предъ отпускомъ приготовить збитыя сливки размѣшать съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ, наложить въ средину блюда повыше и покрыть оныя кроканбушемъ.

73) БИСКВИТЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Biscuits à l'allemande aux confitures.

Выпустить въ кондитерскую кастрюлю 12 цѣльныхъ яицъ, положить 1 фунтъ мелкаго сахару и збивать желѣзнымъ вѣнничкомъ на легкомъ жару , пока масса не загустѣетъ, потомъ снять съ огня и продолжать збивать, а ко-

гда остынетъ положить полфунта муки , мелко рубленной цедры , размѣшать , выложить въ конвертъ и выпустить на бумагу обыкновенные бисквиты , которые посыпать мелкимъ сахаромъ , поставить въ умѣренно-горячую печьку , а когда будутъ готовы снять съ бумаги , положить варенья на нижнюю часть бисквитовъ и покрывъ вторымъ бисквитомъ , заглясеровать заварнымъ глазуromъ , осушить немного и отпустить на салфеткѣ.

74) ГРУШИ ГЛАСОВАННЫЯ СЪ ЗАВАРНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Poires glacés à la crème.

Очистить цѣльными груши снаружи , выбрать гарнирною ложечкою зерна изъ середины и сваривъ въ сиропѣ до мягкости , выложить друшлаковою ложкою на сито , сиропъ же , въ которомъ варились груши , процѣдить въ кастрюлю , прибавить сахару и выварить оный до густоты , когда будетъ готовъ , положить груши въ сиропъ и оставить до времени ; между тѣмъ приготовить заварной кремъ изъ каштановъ какъ сказано въ кн. 1 , стр. 207 , и поступить во всемъ , какъ сказано персики съ заварнымъ кремомъ въ той же статьѣ.

75) ШАРЛОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ.

Charlotte de poires.

Поступить какъ сказано шарлотъ изъ яблоковъ см. стр. 230 , замѣнивъ яблоки грушами ; для вкуса во время варки прибавляется , по усмотрѣнiю , цедра лимонная , или апельсиновая , ваниль ликеръ или мармеладъ .

76) КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ И ПЕРСИКОВЪ.

Compote de pêches et de cerises.

Очистить дозрѣлыя вишни отъ стебельковъ, выбрать косточки, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто, чрезъ 10 минутъ посыпать вновь мелкимъ сахаромъ и продолжать посыпать, пока изъ соку не образуется умеренной густоты сиропъ; между тѣмъ приготовить женвасное тѣсто какъ сказано въ кн. 1, на стр. 275 и сложивъ на подслоенный масломъ плафонъ, поставить въ горячую печь и когда въ половину будетъ готово, вынуть круглою выемкою столько пирожковъ сколько предположено подать персиковъ, изъ остальнаго женвасу вынуть большою круглою выемкою два кружка, одинъ оставить цѣльнымъ а изъ другаго кружка вынуть средину такъ, чтобы остался кругомъ рантъ шириною въ палецъ, поставить обратно въ печь, а когда испечется до готовности, сложить кружокъ на средину блюда, сверхъ онаго положить рантъ, маленькіе же пирожки разрѣзать каждый по поламъ, нижнюю часть оставивъ цѣльною, обложить кругомъ на блюдѣ, а у верхней вырѣзать по меньше выемкою средину такъ, чтобы остался подобно вышесказанному маленькій рантъ и положить на блюдѣ каждый кружокъ на свое мѣсто; приготовить пюре изъ свѣжей земляники или смородины какъ сказано на стр. 224, и когда все будетъ готово, окропить мараскиномъ пирожки на блюдѣ и наливъ въ средину каждаго по немного пюре, на большой кружокъ съ рантомъ, наложить вышесказанныя вишни безъ сиропа, а

на каждый маленькій по очищенному цѣльному персику, въ сыропѣ изъ вишенъ прибавить немного мараскину и полить на блюдѣ фрукты.

77) ДАРИОЛИ ИЗЪ РИСА СЪ АБРИКОСАМИ.

Darioles de riz garnis d'abricots.

Приготовить дариоли изъ рису какъ сказано въ кн. 1, на стр. 214, и вынуть изъ середины каждого кружка по немногу риса, а вмѣсто онаго положить мармеладу абрикоснаго, а сверхъ мармелада положить по цѣльному очищенному абрикосу и подлить сыропу.

78) ОМЛЕТЪ СУФЛЕ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Omelette soufflée aux confitures.

Выпустить въ кандитерскій котель 6 бѣлковъ, а желтки въ каменную чашку, положить 4 полныя столовыя ложки мелкаго сахара и мелко изрубленной цедры изъ одного лимона и мѣшать пока желтки не поднимутся; за 15 минутъ до отпуска взбить бѣлки въ пѣну какъ для бисквита и размѣшать съ желтками; между тѣмъ распустить на сковородѣ $\frac{1}{2}$ ф. масла и когда оно разогрѣется, вылить приготовленную массу, поставить въ горячую печку, и когда поджарится немного, вынуть, поднять ножемъ омлетъ, когда масса сырая опустится на низъ омлета, наложить варенье на одну половину онаго, а другую половину заворотить такъ, чтобы омлетъ казался на подобіе пирога, который посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать, переложить на блюдо и тотчасъ подавать за столъ. Если омлетъ готовится на серебряномъ блюдѣ, то должно перело-

жить оный въ половину готовымъ и допечь окончательно на блюдѣ въ печкѣ.

79) ТАРТЛЕТЫ СЪ ЯБЛОКАМИ И МЕРИНЬГАМИ.

Tartelettes de pommes garnies aux méringues.

Раскатать второе слоеное тѣсто въ половину мезиннаго пальца, вырѣзать изъ онаго круглою выемкою нужное число кружковъ и выложить ими наслоенныя масломъ тартлетныя формочки, остальное тѣсто смѣсить, раскатать вторично, вырѣзать такое же число кружковъ, которые сложить на листъ вмѣстѣ съ тартлетами и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ очистить яблоки какъ слѣдуетъ изшинковать мелко, сложить въ ситейникъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, положить кусокъ цедры съ лимона и закипятить, варить пока яблоки не упрѣютъ, а сокъ выкипитъ совершенно, тогда снять съ огня, остудить и наложивъ полно тартлетныя формочки, смазать яйцомъ, покрыть кружками изъ слоенаго тѣста, обжать плотно края и смазавъ яйцомъ вторично, обрѣзать кругомъ ровно, поставить въ горячую печку, а когда испекутся, вынуть, выбрать изъ тартлетныхъ формочекъ и убрать сверху мериньгами изъ конверта такъ, чтобы въ послѣдствіи можно было въ промежутки положить желе, посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить въ вольно-горячую печку, когда заколеются, вынуть и убрать сверху желеемъ.

80) ТОРТЪ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Tourte à la marmelade.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 212, замѣнивъ фрукты мармеладомъ.

81) ДАРИОЛИ ИЗЪ МИНДАЛЬНОГО ТѢСТА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ.

Darioles d'amandes à la napolitaine.

Приготовить тѣсто изъ миндаля, какъ сказано въ статьѣ смотри пирогъ по-неаполитански въ кн. 1, стр. 211, и когда тѣсто на льду остынетъ, выложить на столъ, раскатать тонко, вырѣзать умѣренной величины выемкою кружечки, въ числѣ которыхъ для верха должны быть съ вынутою серединою, сложить на подслоенный масломъ листъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ, когда будутъ готовы вынуть, сложить по пяти кружечковъ одинъ на другой и обровнять кругомъ, потомъ каждый кружечекъ перемазавъ мармеладомъ, прижимать плотно такъ, чтобы изъ пяти кружковъ образовался одинъ пирожокъ, который обмазать кругомъ мармеладомъ, сложить на блюдо и поступить такъ съ каждымъ до послѣдняго; предъ отпускомъ наложить сверхъ cadaго по цѣльному абрикосу, персику или сливѣ и подлить собственнымъ сиропомъ.

82) КОМПОТЬ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ГРУШЪ.

Compote de poires à la française.

Очистить цѣльными нужное количество хорошаго вкуса грушъ, выбрать изъ середины гарнирною ложкою зернушки, сварить въ сиропѣ до мягкости, потомъ выбрать на сито, а сиропъ процѣдивъ выварить до совершенной густоты, когда будетъ готовъ, положить въ оный груши, остудить и поступить во всемъ какъ сказано см. компотъ горячій изъ персиковъ кн. 1, стр. 202.

83) ВАФЛИ ПРОВИНЦИАЛЬНЫЯ.

Gaufres à la Provençale.

Распустить въ обширной кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, когда загустѣетъ и побѣлѣетъ, вбить по одному шесть желтковъ и продолжать мѣшать, а когда масса поднимется, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, 12 столовыхъ ложекъ муки и размѣшавъ, положить постепенно збитые въ пѣну бѣлки, $\frac{1}{2}$ бутылки збитыхъ густыхъ сливокъ и размѣшавъ окончательно, поставить массу въ ледъ и испечь изъ оной вафли, какъ сказано въ кн. 2, стр. 134. Сливки збитыя съ сахаромъ подается въ соусникѣ особо.

84) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСА СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Croquettes de riz farcies aux confitures.

Перебрать и вымыть $\frac{1}{2}$ ф. рису, налить холодною водою и поставить на плиту, а когда закипитъ, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю, налить вскипяченными сливками одною бутылкою, положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока рисъ разварится до мягкости и загустѣетъ, потомъ положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{3}{8}$ ф. мелкаго сахару и размѣшавъ, выложить на блюдо и остудить; между тѣмъ положить на сито назначенное для крокетовъ варенье и когда стечетъ сиропъ, совершенно, взять немного рису, скатать сперва въ шарикъ и сдѣлавъ отверстие, положить въ средину варенье, потомъ катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ онаго продолговатый

крокетъ на подобіе груши, обвалить въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ въ яйцѣ и хлѣбѣ и обровнявъ, держать въ холодномъ мѣстѣ, а когда придуть за кушаньемъ опустить въ горячій фритюръ и изжарить до колера; когда же будутъ готовы выбрать друшлаковою ложкою на сито и осушивъ отъ жира салфеткою, посыпать мелкимъ сахаромъ и вложивъ стебельки изъ корицы, отпустить на салфеткѣ.

85) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

D'arfois à la marmelade de pommes.

Раскатать второе слоеное тѣсто въ доль, толщиною въ полпальца, разрѣзать по поламъ одну половину, сложить на листъ, смазать края яйцомъ, наложить ровно слой яблочнаго мармеладу, потомъ покрыть второю половиною, обжать плотно края кругомъ, и смазавъ яйцомъ, обозначить сверху тыломъ ножа продолговатые 4-хъ угольные пирожки и накорбовавъ каждый означенный кусокъ по своему усмотрѣнію, поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровавъ въ печкѣ какъ должно, вынуть, разрѣзать ножомъ по назначеннымъ мѣстамъ поставить обратно въ печку, снять, подчистить снизу и уложивъ на салфетку, отпустить горячими.

86) ПУДИНГЪ ИЗЪ РИСА СЪ РАЗНЫМИ ЦУКАТАМИ.

Pouding de riz au cédrat de quatre fruits.

Перебрать, вымыть въ теплой водѣ и обланжирить $\frac{1}{2}$ ф. рису, когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю,

налить вскипяченными сливками и варить на легкомъ огнѣ пока рисъ упрѣтеть до мягкости, потомъ положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ ф. мелко нарѣзанныхъ разныхъ цукатовъ и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, закипятить все вмѣстѣ, размѣшать, снять съ огня, вбить въ горячее 6 штукъ желтковъ, а за полчаса до отпуска збить въ пѣну бѣлки, размѣшать и выложивъ въ наслоенную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, поставить въ горячую печку, а когда испечется выложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ.

87) ВАФЛИ ШВЕДСКІЯ.

Petites gaufres à la suédoise.

Вбить въ кастрюлю 4 цѣльныя яйца и 3 желтка, положить $\frac{3}{8}$ ф. мелкаго сахару съ толченою ванилью, $\frac{1}{4}$ ф. муки, размѣшать до гладкости и развести $\frac{1}{2}$ бутылкою сливокъ; между тѣмъ разогрѣть на огнѣ чугунную круглую доску для облатокъ и приготовить кусокъ бѣлаго воску, потомъ помазать доску воскомъ, вытерѣть мелкою солью до совершенной чистоты и разогрѣвъ, помазать вновь воскомъ, влить ложку массы и закрывъ плотно поставить на огонь, чрезъ 2 минуты поворотить и чрезъ $1\frac{1}{2}$ минуты снять съ огня, очистить кругомъ форму и отворивъ, снять осторожно облатку, сложить на сито, потомъ вновь смазать воскомъ, форму, разогрѣть и вливъ на горячую ложку массы, закрыть, поставить на огонь и продолжать печь до послѣдней, когда всѣ будутъ готовы, смазать каждую облатку немного мармеладомъ и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, сложить по парно такъ, чтобы мармеладъ не былъ

видѣнь снаружи, потомъ класть по одной парной штукѣ въ облаточную форму, разогрѣть не много и прижать форму осторожно, отъ чего вафли слѣпнутся плотно поступить также съ остальными, потомъ сложить на салфетку, посыпать мелкимъ сахаромъ и толченою ванилью, отпустить теплыми.

88) ПИРОЖКИ МИНДАЛЬНЫЕ СЪ ЖЕЛЕ.

Petits gâteaux d'amandes à la gelée.

Обварить кипяткомъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, очистить отъ шелухи, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія, потомъ развести немного бѣлками и положивъ $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару, растерѣть и разводить бѣлками постепенно до такой густоты, чтобы удобно было выпускать изъ конверта, потомъ приготовить на листъ нарѣзанную для пирожковъ бумагу и выложивъ изъ ступки въ бумажный конвертъ массу, выпустить сперва нужное число умѣренной величины кружечковъ, потомъ такой же величины и столько же колець и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить въ горячую печку, когда будутъ готовы, остудить, подрѣзать ножемъ и снять съ бумаги, потомъ намазать круглые пирожки желеемъ и наложить сверху кольца, а когда всѣ будутъ готовы, въ средину cadaго положить фруктоваго желе, посыпать мелко изрубленными фисташками и отпустить.

89) ТАРЛЕТЫ ИЗЪ ГРУШЪ СЪ МЕРИНЬГАМИ.

Tartelettes de poires meringuées.

Поступить во всемъ какъ сказано тарлеты изъ яблокъ

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

съ мерингами, см. стр. 236, съ однимъ лишь измѣненіемъ, т. е. верхъ тарлета не покрывать тѣстомъ, а по испеченіи наложить сверху каждаго тарлета по свареной въ сиропѣ цѣлой грушѣ, см. компотъ кн. 1, стр. 283 и убравъ кругомъ мерингами, заколеровать въ печкѣ и отпустить на салфеткѣ.

90) СУФЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ СЪ БЛИНАМИ.

Soufflé de framboises à la polonaise.

Очистить и протерѣть сквозь сито 2 ф. свѣжей или бутылку вареной, малины, поставить въ сторону; суфле же приготовить слѣдующимъ способомъ: положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, размѣшать, развести одною бутылкою сливокъ и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, тогда вливать по немногу пюре изъ малины въ горячее суфле и мѣшать постоянно, а когда вся малина будетъ влита, прокипятить и снявъ съ огня вбить въ горячее 10 желтковъ, потомъ сбить бѣлки въ пѣну и положивъ въ суфле, размѣшать окончательно и поставить въ холодное мѣсто до времени; между тѣмъ приготовить массу на прозрачныя блины какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, и положивъ въ одну цедры изъ лимона съ малою частью мелкаго сахару, испечь на сковородѣ блины, потомъ подслоить масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, выложить дно и кругомъ оной блинами, влить 2 ложки суфле, покрыть блиномъ, влить вторично суфле и покрывъ вновь блиномъ, продолжать такъ пока форма не будетъ полна; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска поставить въ умѣренно горячую печ-

ку, а когда будетъ готово выложить на блюдо. Малиновый сиропъ или варенье подается въ соусникѣ особо.

XI.

61) КРЕМЪ СЪ КАРМЕЛЕМЪ И АНИСОМЪ.

Crème au caramel anisé.

Вбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару, развести бутылкою сливокъ и мѣшать на огнѣ пока начнетъ густѣть, тогда отставить на легкій огонь и продолжать мѣшать пока загустѣетъ совершенно (не заварить); между тѣмъ взять въ кондитерскую кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сахару, налить немного водою и сварить густой сиропъ, когда будетъ готовъ положить лотъ сухаго аниса и варить на огнѣ пока сиропъ не обратится въ кармель желтаго цвѣта, тогда влить полчашки воды и закипятивъ вылить въ вышесказанный кремъ и процѣдить сквозь салфетку или частое сито, потомъ положить соотвѣтственное количество сваренаго осетроваго или другаго клею см. кн. 1, стр. 279, поставить на ледъ и мѣшать, когда начнетъ застывать прибавить полбутылки збитыхъ сливокъ и размѣшавъ окончательно, вылить въ форму и востудить, а предъ отпускомъ обмакнувъ форму въ теплую воду, выложить на холодное блюдо. Многіе вмѣсто аниса употребляютъ ликеръ анисетъ заграничный, котораго кладется не болѣе столовой рюмки на форму.

62) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Glace d'abricots.

Сварить изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару сиропъ, положить въ оный

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

1 ф. очищенныхъ абрикосовъ и закипятивъ, отлить на сито, сиропъ выкипятить до надлежащей густоты, а фрукты протерѣвъ сквозь частое сито, смѣшать съ сиропомъ, прибавить по вкусу лимоннаго и изъ собственныхъ косточекъ соку (*). За 1½ часа до отпуска слить въ форму и заморозить, какъ сказано въ кн. 1, стр. 220. Подается на постаментѣ порціонными формочками или тумбою изъ большой формы.

63) ЖЕЛЕ ЯРАЛАШЪ.

Gelée Jaralache à la russe.

Приготовить фруктоваго желе, нѣсколько разноцвѣтныхъ сортовъ на прим. апельсинное, барбарисовое, изъ анжелики, ананасное, вишневое, малиновое и лимонное см. оглавленіе: когда проба окажется достаточно крѣпка, вылить въ шарлотныя формы каждое желе особо и застудить, а желе лимонное держать въ холодномъ мѣстѣ полузастывшимъ; за 1½ часа до отпуска поставить назначенную для желе форму въ ледъ, а застывшее вышесказанное желе положить изъ формъ на тарелки и изрѣзать правильно ломтиками, когда будетъ готово влить въ приготовленную форму лимоннаго желе немного, а когда начнетъ застывать положить въ оное разноцвѣтное желе безъ всякаго порядка, потомъ залить полузастывшимъ лимоннымъ желе, а когда застынетъ какъ слѣдуетъ положить вновь рядъ разноцвѣтнаго желе и залить лимоннымъ, продолжать такъ пока форма

(*) Абрикосныя косточки столочъ въ ступкѣ мелко, сложить въ маленькую кастрюлю, налить не много водою, закрыть плотно крышкою, закипятить, и давъ настояться, процедить и употребить.

будетъ полна, застудить окончательно, выложить на холодное блюдо и подавать. Желе яралашъ можетъ быть приготовленъ съ ягодами и сваренными фруктами и со взбитымъ желе, равномерно для вкуса въ лимонне желе можно прибавить ликеры, мараскину киршвассеръ, бѣлаго рому и т. п.

64) КРЕМЪ СЪ ФИСТАШКАМИ.

Crème aux pistaches.

Ошпарить $\frac{1}{8}$ ф. миндаля сладкаго, 5 миндалинъ горькихъ и $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ, очистить каждое особо, изрубить мелко, миндаль сладкій съ горькимъ сложить въ кастрюлю положить 4 желтка и $\frac{3}{4}$ ф. толченаго сахару, размѣшать, развести полубутылкою сливокъ и заварить на легкомъ огнѣ до густоты, снять съ огня, остудить немного и положить свареннаго клею 3 лота, немного эссенціи изъ шпината и рубленные фисташки, потомъ поставить на ледъ и мѣшать а когда начнетъ застывать, положить взбитыхъ сливокъ столько, сколько клей позволитъ, выложить въ форму, застудить и выложивъ на холодное блюдо отпустить.

65) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА.

Glacé de pain de seigle-

Приготовить гренки изъ 1 ф. чернаго хлѣба, и поджарить на ростѣ до колера; между тѣмъ закипятить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и положивъ въ оную 1 золотникъ сухаго тмину, вышесказанные гренки, и давъ настояться подъ крышкою до колера, слить воду въ кастрюлю прибавить $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, закипятить, а когда сиропъ будетъ готовъ, снять съ огня, положить изъ 4 лимоновъ цедру и выжавъ изъ оныхъ сокъ, процѣдить въ форму для морожена-

го, а за $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска вертеть и мѣшать до замерзлости далѣе поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 220.

66) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНИСА.

Gelée d'anis

Въ приготовленное желе изъ лимоновъ, влить столовую рюмку ликера анисоваго заграничнаго; за неимѣніемъ же оной вскипятить въ сиропѣ 1 лотъ сухаго анису и процѣдивъ сквозь салфетку, влить по вкусу въ желе, прибавить столовую ложку бѣлаго рому, далѣе поступить какъ сказано желе изъ лимоновъ.

67) КРЕМЪ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Crème d'ananas.

Взять въ большую кастрюлю, 3 лота сваренаго осетроваго клею, положить $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару и немного пюре изъ ананасовъ и мѣшать на льду до тѣхъ поръ пока начнетъ застывать, потомъ положить взбитыхъ въ пѣну сливокъ столько, сколько позволить клей и застудить какъ слѣдуетъ, а предъ отпускомъ выложить на холодное блюдо и подлить ананаснаго сиропу.

68) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ БЕРГАМОТОВЪ.

Glace de bergamotte.

Поступить во всемъ какъ сказано: мороженое изъ абрикосовъ см. стр.

69) ЖЕЛЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Gelée de prunes.

Приготовить сиропъ для желе какъ сказано въ кн. 1 стр. 301 и раздѣлить оный въ двѣ кастрюли, потомъ опустить въ кипятокъ назначенныя для желе сливы, когда ко-

жица на сливахъ лопнетъ, выбрать на сито очистить отъ верхней кожицы и очистки эти положить въ одну кастрюлю въ сиропъ, изъ сливъ же выбрать косточки и положивъ въ другой сиропъ закипятить, когда сливы будутъ готовы, выбрать на сито, а сиропъ слить въ сиропъ съ очистками, положить мелко изтолченныя косточки, прибавить цедры съ двухъ лимоновъ и по вкусу изъ оныхъ соку и процѣдивъ сквозь салфетку, поступить какъ сказано въ кн. 2 на стр. 268.

70) МЕРИНЬГИ ВЪ КРЕМЪ.

Meringues à la crème à l'anglaise.

Отдѣлить отъ 3-хъ яицъ бѣлки въ кондитерскую кастрюлю, взбить оныя въ пѣну и заварить сиропомъ (изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару съ частію толченой ванили) мериньгу, какъ сказано на стр. 227, когда масса будетъ размѣшана до гладкости, брать столовою ложкою и опустить въ кипящее въ сотейникѣ молоко мериньгу и когда всѣ будутъ выложены вскипятить подъ крышкою, а когда сварится выбрать на сито и остудить; между тѣмъ отдѣлить въ кастрюлю 6-ть желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, развести бутылкою сливокъ и заварить на плитѣ, постоянно мѣшая до густоты, потомъ снять съ огня, отлить въ кастрюли особо три столовыя ложки, а въ остальное положить три лота свареннаго осетроваго клею, процѣдить сквозь салфетку и поставить въ формочкѣ на ледъ пробу; за часъ до отпуски, когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, налить онаго немного въ форму и поставить на ледъ; остальной же держать полужастывшимъ,

когда въ формѣ кремъ застынетъ, наложить рядъ сваренныхъ и остуженныхъ мерингъ, залить полузастывшимъ кремомъ, а когда застынетъ наложить вновь рядъ меринговъ, вылить полную кремъ и застудивъ какъ быть должно, выложить на блюдо и отпустить.

Холодный соусъ изъ этого же заварнаго крему подать особо въ соусникѣ, который приготовить слѣдующимъ способомъ: процѣдить въ кастрюлю 3 ложки завареннаго крему, размѣшать, положить рюмку хорошаго мараскину, немного мелкаго сахару и $\frac{1}{4}$ бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать и вылить въ соусникъ.

71) МОРОЖЕНОЕ (СУФЛЕ) ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Soufflée d'abricots glacé.

На фунтъ густаго сиропа, положить фунтъ маремаладу изъ свѣжихъ абрикосовъ безъ сахара, немного эссенци изъ абрикосныхъ косточекъ, пропустить сквозь сито два сырые яичные бѣлка и размѣшать, влить въ заправленную для мороженаго форму, мѣшать лопаткою постоянно, пока мороженое поднимется, потомъ выложить въ обложенную бумагою тумбу и засыпавъ льдомъ и солью оставить въ ономъ съ $\frac{1}{2}$ часа, когда придутъ за кушаньемъ, выложить на салфетку и обложить мерингами. Это мороженое замораживается въ тумбѣ, но большею частію подается натурально.

72) ЖЕЛЕ МАССЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ ВЪ АРБУЗѢ.

Gelée macédoine de fruits, dans un melon d'eau.

Разрѣзать назначенный арбузъ пополамъ, вынуть осто-

рожно средину и выбравъ изъ оной зернушки, изрѣзать ломтиками, сложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ средины, выложить въ чашку и пересыпавъ мелкимъ сахаромъ, оставить до времени; между тѣмъ приготовить желе съ разными фруктами, какъ сказано въ кн. 1, стр. 221, прибавить къ фруктамъ изрѣзанный ломтиками арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза; когда проба желе застынетъ на льду, положить очищенный арбузъ въ ледъ, налить немного желе, а когда начнетъ застывать, положить рядъ фруктовъ, залить вновь полужастывшимъ желе и продолжать такъ, пока арбузъ не будетъ полонъ, застудить какъ слѣдуетъ и отпустить на салфеткѣ. Приготавлиющій долженъ здѣлать заблаговременно желе, чтобы можно было положить клею сколько требуетъ самый нѣжный желе.

73) ЯРАЛАШЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ СЪ КРЕМОМЪ.

Crème (Jaralache) aux fruits à la russe.

Приготовить фрукты и ягоды, см. желе, въ кн. 1, стр. 221, выбрать варенныя фрукты изъ сиропа въ каменную чашку, а ягоды осушить на ситѣ, сложить вмѣстѣ, пересыпать не много мелкимъ сахаромъ, влить маленькую рюмку мараскину, и остудить на льду; между тѣмъ приготовить польбутылки взбитыхъ сливокъ и 3 золот. сваренаго осетроваго клею, клей вылить въ соразмѣрную кастрюлю, положить полфунта мелкаго сахару, размѣшать со взбитыми сливками и поставить на ледъ пробу, когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, класть въ оный постепенно фрук-

ты безъ сиропу и размѣшавъ, выложить въ шарлотную форму и застудить какъ должно ; а когда придуть за кушаньемъ, выложить на холодное блюдо. Оставшійся сиропъ изъ подъ фруктовъ процѣдить въ кастрюлю , размѣшать со взбитыми сливками , прибавить для вкуса (если окажется нужнымъ) мараскину и влить въ соусникъ особо.

74) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧАЯ.

Glace de thé.

Положить въ чайникъ чайную ложку желтаго, столько же обыкновеннаго и половину ложки зеленаго чая, влить стаканъ кипятку и оставить въ тепломъ мѣстѣ до времени; отбить въ умѣренную кастрюлю шесть бѣлковъ , положить полтора фунта мелкаго сахару, размѣшать и развести бутылкою сливокъ, поставить на легкой огонь и мѣшать до тѣхъ поръ , пока начнетъ густѣть (не заварить), тогда отставить на край плиты , поднять на лопатку , и если съ оной не будетъ стекать мороженое до чиста , то значитъ мороженое готово, потомъ снять съ огня на холодное мѣсто и продолжать мѣшать; когда остынетъ, процѣдить сквозь сито, прибавить по вкусу процѣженной эссенции изъ чая и сливъ въ заправленную для мороженаго форму, свертѣть, какъ сказано, см. мороженое абрикосное, стр. 243.

75) ЖЕЛЕ ВЗБИТОЕ ПО-РУССКИ.

Mousse de fruits à la russe.

Приготовить желе изъ фруктовъ или ягодъ , по собственному усмотрѣнiю, процѣдить оное въ обширную кастрюлю и взбивать деревяннымъ венчикомъ въ холодномъ

мѣстѣ, пока желе не обратится въ густую массу, потомъ поставить на ледъ и продолжать взбивать; а когда начнетъ застывать, слить въ форму для желе и застудить какъ должно, выложить на блюдо и отпустить. Взбитое желе можетъ быть приготовляемо разнаго цвѣта и убирается форма со всевозможною отчетностью, для чего употребляются фруктовое желе, бламанже, пукаты, фрукты и ягоды.

76) КРЕМЪ ИЗЪ БАРБАРИСА.

Crème d'épines-vinettes.

Перебрать и вымыть 1 фунтъ барбариса, сложить въ кандитерскую кастрюлю, влить не много сироу и сварить на большомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, протерѣть сквозь частое сито мармеладъ, сложить въ кастрюлю, положить мелкаго сахару столько, чтобы пюре лишилось своей остроты, размѣшать, прибавить въ холодное пюре 3 лота сваренаго клею и полбутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать вновь и поставить на ледъ въ маленькой формочкѣ пробу и когда она окажется достаточно крѣпкою, вылить въ форму, застудить и поступить далѣе вышесказаннымъ способомъ.

77) МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ.

Glace de fraises.

Приготавливается способомъ указаннымъ въ кн. 1, на стр. 134, см. мороженое земляничное и когда будетъ готово выложить ложкою на приготовленное холодное съ салфеткою блюдо, многіе для лучшаго колера закрашиваютъ кошенилью, но это допускается въ самомъ маломъ количествѣ т. е. каплями.

78) ЖЕЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ.

Gelée de framboises.

Сварить изъ одного фунта сиропъ для желе и когда очистится оный совершенно, положить фунтъ отборныхъ ягодъ, закипятить, потомъ снять съ огня, вылить въ каменную чашку, положить цедру изъ двухъ лимоновъ и по вкусу изъ оныхъ сокъ, а когда остынетъ положить вымытой безъ клею бумаги и процѣдивъ сквозь растянутую на ножкахъ стула салфетку (*), положить 4 лота осетроваго свареннаго клею, влить въ маленькую форму ложку желе, поставить на ледъ и когда проба застынетъ какъ должно, вылить въ большую для желе форму, застудить на льду, а предъ отпускомъ обмакнуть въ теплую воду, выложить на холодное блюдо, обложить кругомъ компотомъ изъ фруктовъ или ягодъ и отпустить. Раннюю оранжерейную малину можно класть цѣльными ягодами въ желе, которыя должны быть тщательно перебраны и ополоснуты въ холодной водѣ.

79) КРЕМЪ АНГЛО-ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ФРУКТАМИ.

Crème anglo-française aux fruits.

Приготовить кремъ лейзенованный какъ сказано въ кн. 1, на стр. 224, положить осетроваго клею, процѣдить сквозь сито, поставить на ледъ въ маленькой формочкѣ пробу; между тѣмъ приготовить и испечь бисквитъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 262, приготовить разныхъ фруктовъ и ягодъ по собственному усмотрѣнію, фрукты под-

(*) Пропускается нѣсколько разъ, пока желе сдѣлается совершенно чистымъ.

лежащія варенію, сварить въ жидкомъ сиропѣ, осушить на ситѣ и поставить въ холодное мѣсто, ягоды перебрать и всполоснуть въ холодной водѣ, положить вмѣстѣ съ фруктами; за часъ до отпуска когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, изрѣзать бисквитъ правильными филеями и, приготовивъ шарлотную форму, поставить оную въ ледъ, потомъ обмакнувъ каждый пласть бисквита въ мараскинъ, выложить на срединѣ дно шарлотной формы, влить немного крему и застудить, сверхъ крему наложить рядъ фруктовъ, покрыть обмоченнымъ въ мараскинѣ бисквитомъ залить вновь кремомъ и продолжать такъ, пока форма наполнится, а когда застынетъ выложить на холодное блюдо и въ свое время отпустить.

80) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ.

Glace de marrons.

Приготовить мороженое какъ сказано въ кн. 1, стр. 219, см. пудингъ изъ каштановъ, когда будетъ въ половину готово, влить стаканъ мараскину, положить постепенно $\frac{1}{2}$ бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшавъ до гладкости, вертѣть пока мороженое совершенно не будетъ готово.

81) ЖЕЛЕ ИЗЪ ПЕСИКОВЪ.

Gelée de pêches.

Поступить во всемъ какъ сказано желе изъ сливъ, см. стр. 246.

82) КРЕМЪ СЪ КЛУБНИКОЮ.

Crème de fraises.

Перебрать $1\frac{1}{2}$ ф. клубники и ополоснуть оную въ водѣ, половину коей протерѣть сквозь частое сито, сложить

въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, 3 лота сваренаго клею, размѣшать на льду, а когда начнетъ застывать, положить постепенно $\frac{3}{4}$ бутылки взбитыхъ сливокъ, поставить въ формочкѣ на ледъ пробу, а когда она застынетъ, положить остальные ягоды, размѣшать, вылить въ форму, застудить и въ свое время отпустить.

83) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ВИННЫХЪ ЯГОДЪ.

Glacé de figues.

Вымыть въ теплой водѣ 1 ф. винныхъ ягодъ, сложить въ кастрюлю, налить немного сиропомъ и разварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ истолочь и протерѣть сквозь частое сито, прибавивъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ бутылки вина мускатъ-люнелю, по вкусу соку изъ лимоновъ, протерѣть сквозь сито вторично и развести водою до такой пропорціи, чтобы мороженое не было снѣжно, слить въ форму и поступить далѣе какъ сказано на стр. 243, см. мороженое изъ абрикосовъ.

84) ЖЕЛЕ ИЗЪ МОРОШКИ.

Gelée de framboises blanches.

Желе это готовится по способу, означенному на стр. 252, см. желе изъ малины.

85) КРЕМЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Crème d'oranges.

Отвѣсить въ кускѣ $\frac{1}{2}$ сахару, истерѣть на ономъ изъ 5-ти апельсиновъ верхнюю цедру, потомъ истолочь, и сложить въ обширную кастрюлю; апельсины очистить какъ должно, вырѣзать изъ перепонокъ мягкія части безъ жилъ и сѣмень, изъ остальныхъ частицъ выжать сокъ въ кастрю-

лю, гдѣ мелкій сахаръ, процѣдить 3 лота сваренаго осетроваго клею, размѣшать съ приготовленнымъ съ цедрою сахаромъ и остудивъ немного, положить $\frac{3}{4}$ бутылки густыхъ взбитыхъ сливокъ, а когда проба на льду застынетъ, положить очищенные апельсины, размѣшать, вылить въ форму и поступить далѣе какъ сказано кремъ баварскій, см. въ кн. 1, стр. 217.

86) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ДЫНИ.

Glace de melon.

Разрѣзать по поламъ дозрѣлую дыню, вычистить семена изъ середины и изрѣзавъ въ ломтики, истерѣть мягкую часть на теркѣ, пересыпать не много мелкимъ сахаромъ, протерѣть сквозь частое сито, развести густымъ сыропомъ (полагая на фунтъ сахару фунтъ пюре) и снабдивъ по вкусу сокомъ изъ лимоновъ, слить въ заправленную для мороженаго форму; далѣе же поступить какъ сказано на стр. 244, см. мороженое изъ абрикосовъ.

87) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЖЕЛТАГО ЧАЮ.

Gelée de thé jaune.

Приготовить и очистить лимонное желе, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 219, положить въ маленькій чайникъ 2 чайныя ложки желтаго чаю, влить $\frac{1}{2}$ стакана кипящей воды и настоять какъ слѣдуетъ, когда лимонное желе будетъ готово, влить въ оное эссенцію изъ чая, и поступить далѣе какъ сказано въ той же статьѣ, см. желе лимонное.

88) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ МОРОШКИ.

Glace de framboises blanches

Протерѣть сквозь частое сито $1\frac{1}{2}$ ф. очищенной спѣ-

лой морозки, развести густымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, снять съ 3-хъ лимоновъ цедру и снабдивъ изъ оныхъ по вкусу сокомъ, протерѣть вторично сквозь частое сито, потомъ слить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго, поступивъ далѣе какъ сказано на стр. 244.

89) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Glace de groseilles noires.

Сварить изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару густой сиропъ для мороженаго, положить въ оный одинъ фунтъ очищенной черной смородины, закипятить и пропѣдивъ сквозь частое сито, выжать сиропъ до совершенной сухости, потомъ сфѣзать съ двухъ лимоновъ верхнюю цедру, выжать изъ оныхъ по вкусу сокъ, влить въ заправленную форму ложку сиропу и заморозить, когда мороженое окажется не снѣжно и не жирно (*), слить въ форму и поступить далѣе какъ сказано на стр. 244, см. мороженое изъ абрикосовъ.

Мороженое готовится изъ заготовленной въ бутылкахъ черной смородины, весною для лучшаго вкуса прибавлять можно эссенцію изъ свѣжаго листа отъ черной смородины, т. е. залить кипяткомъ листь, дать настояться и употреблять.

90) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Glace de prunes.

Поступить какъ сказано мороженое изъ абрикосовъ.

=

(*) Въ снѣжное прибавить густаго сиропу, и въ жирное холодной воды.

<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ЗАКУСКИ.

СОТЕ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ШАПИНО-НАМИ.

Очистить и вырѣзать желчь изъ назначенной для закуски гусиной печенки, изрѣзать маленькими ломтиками, сложить на растопленное въ крышкѣ отъ шарлотной формы масло, посолить, посыпать не много толчеными приностями и запасеровать, когда будетъ готово, полить краснымъ соусомъ, переложить съ крышкой на тарелку и тотчасъ подать на столъ.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Приготавливаются подобно сказаному выше, см. соте изъ печенокъ.

ПУДИНГЪ ХОЛОДНЫЙ. ИЗЪ ДИЧИ.

Оставшійся отъ обѣда пудингъ изъ дичи, застудить на льду и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, сложить на тарелку, обложить крутонами изъ ланспику, или рубленнымъ ланспикомъ.

ТЕЛЯТИНА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число продолговатыхъ гренковъ, смазать масломъ, положить сверху оныхъ по ломтику жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ и окропивъ растопленнымъ масломъ, заколевать въ горячей печкѣ.

ХОЛОДНАЯ КОРЮШКА СЪ СОУСОМЪ.

Очистить какъ должно нужное число маленькой корюшки, прорѣзать спину и вынуть кости, сложить коль-

цеобразно на растопленное масло въ сотейникѣ и изжарить въ печкѣ, когда будутъ готовы, снять на тарелку, остудить и залить холоднымъ соусомъ пикантомъ.

УСТРИЦЫ НАТУРАЛЬНО.

Свѣжепривозныя устрицы, подаются натурально съ разрѣзаннымъ по поламъ лимономъ; въ началѣ снять верхнюю половинку раковины и если устрица окажется съ соринками и потянута зеленоватою влагою, то опустивъ оную въ холодную воду съ раковиною, тотчасъ вынуть и встряхнувъ до суха, сложить на блюдо, положить разрѣзанный лимонъ и подавать.

УСТРИЦЫ НА РАКОВИНАХЪ, СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Вскрытые устрицы, подрѣзать на раковинѣ, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, сложить съ раковинами на листъ, поставить въ горячую печку и когда заколеруется немного, сложить съ раковинами на блюдо и подавать горячими; приготавлиющій не долженъ пережарить.

ШЕМАЯ ДОНСКАЯ.

Очистить какъ слѣдуетъ шемаю и изрѣзавъ оную кусочками, сложить на тарелку въ цѣломъ видѣ и подавать безъ всякой подливки.

ИКРА ИЗЪ СТЕРЛЯДЕЙ, МАЛОСОЛЬНАЯ.

Вынуть изъ стерляди икру мешечкомъ, пропустить осторожно въ каменную посуду сквозь опрокинутую терку или рѣшето такъ, чтобы зерна икры остались цѣлыми, потомъ посолить по вкусу, сухою мелкою солью, съ части-

цами толченаго бѣлаго перца, размѣшать деревянною лопаточкою и поставить на ледъ покрытою; употреблять же можно чрезъ 4 часа, если икра должна быть подана на другой день, въ такомъ случаѣ соль кладется въ меньшей пропорціи.

ИКРА КРАСНАЯ.

Употребляется изъ слѣдующихъ рыбъ: сига, окуни, щуки, форели и судака; лучшая же икра изъ сига, которую приготовить слѣдующимъ способомъ: выбрать осторожно изъ рыбы икру, дабы не прорвать желчи и верхней плевы, опустить оную въ холодную воду и выбравъ тотчасъ на сито, прорвать деревянною лопаточкой плеву и отдѣлять оную постепенно, такъ, чтобы жилки и перепонка были совершенно отдѣлены, потомъ умеренно посолить и размѣшавъ деревянною лопаткою, сложить въ каменную посуду и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня, потомъ размѣшать и прибавить по вкусу соли, перцу, рубленаго луку и оставить еще на 24 часа; икра красная уступаетъ вкусомъ и мягкостію икрѣ осетровой, но придавъ ей вкусу толчеными пряностями и рубленою зеленью, любители съ удовольствіемъ оную употребляютъ; многіе для изгнанія горечи обливаютъ икру на ситѣ кипяткомъ, которую можно чрезъ 2 часа употреблять, но отъ кипятку икра дѣлается твердою.

СЫРТЫ НОВГОРОДСКІЕ ЖАРЕНЬЕ.

Намочить въ пивѣ или молокѣ назначенные для закуски сырты, на 15 минутъ, потомъ вынуть, сложить на

рость и разогрѣвъ на горячихъ угольяхъ, сложить на теплую тарелку.

СЕЛЕДКИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 254.

ХРУСТАДЫ СЪ ЖАРЕНЬИМИ КИЛЬКАМИ.

Приготовить изъ бѣлаго хлѣба нужное число хрустадовъ, на подобіе продолговато-четыреугольныхъ крутоновъ съ надрѣзанными краями, обжарить оные на маслѣ и вынуть средину, сложить на тарелку и сверхъ каждого положить обжаренныя на сковородѣ кильки.

ФИЛЕ ИЗЪ АНЧОУСОВЪ СЪ ОЛИВКАМИ.

Вырѣзать изъ зеленой оливки косточку, нафаршировать оную масломъ изъ анчоусовъ, обровнять въ первобытный видъ, сложить на приготовленную изъ бѣлаго хлѣба тартинку и обложивъ кругомъ филеями изъ анчоусовъ, переложить на тарелку и когда всѣ будутъ сдѣланы, заглазировать глянсомъ и подать холодными.

ТАРТИНЫ СЪ ГРЫБАМИ.

Поступить во всемъ какъ сказано тартины изъ яицъ, см. въ кн. 1, стр. 256, употребивъ при этомъ вареные и мелко изрубленные грибы.

ЩУКА ХОЛОДНАЯ.

Приготовленная фаршированная щука, какъ сказано въ кн. 1, стр. 155, можетъ быть подаваема для закуски холодною, которую должно изрѣзать ломтиками, сложить на тарелку и обложить застывшимъ собственнымъ бульономъ.

ЯЗЫКЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Свареный языкъ очистить, изрѣзать ломтиками, сложить на тарелку и полить откипяченнымъ краснымъ соусомъ съ рублеными шампиньонами.

ТАРТИНЫ СЪ СЕЛЕДКОЮ И ЯБЛОКАМИ.

Приготовить селедку съ яблоками какъ сказано въ кн. 1, стр. 255, и разложивъ оную на тартинны изъ бѣлаго хлѣба, сложить на тарелку и отпустить.

ТАРТИНЫ ИЗЪ ПОЧЕКЪ СЪ КАРНИШОНАМИ.

Изжарить на маслѣ до готовности телячьи почки, потомъ изрѣзать оныя ломтиками, сложить на приготовленные изъ бѣлаго хлѣба тартинны и окропивъ масломъ, въ которомъ почки жарились, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить вновь масломъ, заколеровать въ печкѣ, сложить на тарелку и подлить собственнаго соку.

ФИЛЕ ИЗЪ НАВАГИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Снять съ очищенныхъ навагъ нужное количество филеевъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и запасеровать до готовности, потомъ снять на тарелку и остудить; между тѣмъ приготовить соусъ пикантъ, см. стр. 121, и когда филе остынуть, обмакивать по одному въ соусъ и складывать обратно на тарелку, а когда всѣ будутъ готовы, посыпать рублеными карнишонами и переложивъ на другую тарелку, подавать.

ФИЛЕ ИЗЪ КОПЧЕНАГО ГУСЯ НАТУРАЛЬНО.

Вырѣзать съ копченаго гуся филеи, нарѣзать лом-

тиками , сложить правильно на тарелку, подать безъ подливки.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ НА РОСТЪ.

Изрѣзать въ тонкіе ломтики, назначенную для закуски часть сырой ветчины, обмакнуть каждый кусочекъ въ масло, сложить на ростъ и обжаривъ на угольяхъ, переложить на тарелку и полить соусомъ для бивстекса, см. въ кн. 1, стр. 299.

СЕМГА ЖАРЕНАЯ НА РОСТЪ.

Поступить въ точности вышесказаннымъ порядкомъ.

ФОРШМАКЪ ИЗЪ ДИЧИ.

Поступить, какъ сказано форшмакъ изъ телятины, см. въ кн. 2, на стр. 284.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ.

См. кн. 1, стр. 251.

ТАРТИНЫ ИЗЪ СЫРТОВЪ.

Приготовить какъ сказано выше, см. хрустады изъ килекъ.

БАЛЫКЪ ОСЕТРОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ НА РОСТЪ.

Изрѣзать тонкими ломтиками назначенную для закуски часть балыка, обмочить въ прованское масло, сложить на ростъ и обжаривъ на горящихъ угольяхъ , сложить на тарелку и подать тотчасъ за столъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ МИНОГЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба тартины, смазать онѣя холоднымъ соусомъ прованскимъ , а сверху наложить очищенные миноги и посыпать рубленнымъ шарлотой.

КАНАПЕ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Вымыть въ холодной водѣ телячій ливеръ, печенку запасеровать на приготовленномъ заблаговременно обжаренномъ свиномъ шпикѣ съ лукомъ, легкое и сердце сложить въ кастрюлю, налить водою и посоливъ, варить на огнѣ подъ крышкою до совершенной мягкости, когда оба предмета будутъ готовы, изрубить мелко каждое особо, и сложить въ одну кастрюлю, размѣшать, снабдить по вкусу толчеными пряностями, прибавить ложку вкуснаго соуса и нафаршировать онымъ обжаренныя изъ бѣлаго хлѣба канапе; за 5 минутъ до отпуска посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ и подать горячими.

ДЫНЯ МАРИНОВАННАЯ.

Подается правильно-нарезанными ломтиками на тарелкѣ безъ всякихъ соковъ.

РЕДИСЬ МАРИНОВАННЫЙ.

Очистить молодой грядной редисъ, имѣющій черную наружную кожу, изрѣзать тонкими ломтиками, посолить и сложивъ на тарелку, оставить такъ полтора часа, а когда сокъ изъ редисы выйдетъ, сцѣдить и замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ употреблять.

СЫРЪ. АМЕРИКАНСКІЙ.

Поступить какъ сказано, см. сыръ швейцарскій.

КУКУРУЗА МАРИНОВАННАЯ.

Маринованную кукурузу приготовить способомъ, ука-

заннымъ въ кн. 1, на стр. 288, выложить на тарелку для закуски и полить не много прованскимъ масломъ.

КАШТАНЫ ЖАРЕННЫЕ.

Приготовить и испечь въ соли каштаны, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 277, и поступить во всемъ какъ сказано въ той же статьи, см. печеные каштаны.

ТАРТИНЫ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ТОМАТАМИ.

Приготовить помидоры фаршированные, какъ сказано въ кн 1, стр. 190, по желанію подавать можно холодныя.

СПАРЖА МАРИНОВАННАЯ.

Очищенную и сваренную въ соленой водѣ до мягкости крупную спаржу (однѣ головки), замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ съ частью рубленой зелени.

ГОЛОВА СВИНАЯ.

Снять съ костей мягкія части очищенной свиной головы, сложить въ кастрюлю, налить водою, поставить на плиту, когда закипитъ, выбрать въ холодную воду и вымыть до чиста, изрѣзать правильно четырехугольными кусочками, сложить въ кастрюлю, положить букетъ изъ зеленого луку и петрушки, не много приностей и соли, налить процеженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, поставить на плиту и закипятивъ, покрыть крышкою и поставить въ горячую печку, а когда упрѣтъ до мягкости и бульонъ выкипитъ до густоты, выбрать букетъ и приности, а головизну переложить въ форму, залить собственнымъ бульономъ (безъ жиру) и застудивъ на льду,

выложить на столъ, изрѣзать порціонными ломтиками, сложить на тарелку и полить уксусомъ и прованскимъ масломъ съ частью рубленой зелени.

ТВОРОГЪ СО СМѢТАНОЙ.

Свѣжій и отжатый творогъ, изрѣзать въ тонкіе порціонные ломтики, сложить на тарелку, посолить и на средину каждаго ломтика положить чайную ложку смѣтаны.

СЫРЪ ШВЕДСКІЙ.

Поступить какъ сказано, см. сыръ швейцарскій.

АРТИШОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Приготовить артишоки, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 257, и нафаршировать анчоусовымъ масломъ.

ВЕТЧИНА ВЕСТФАЛЬСКАЯ.

Ветчина, привозная изъ Вестфалии, подается натурально сырою, т. е. очистить отъ верхней кожи, изрѣзать нужное количество тонкими ломтиками, сложить правильно на тарелку и посыпать толченымъ перцемъ.

КАНАПЕ СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Поступить во всемъ, какъ сказано канопе съ маіонезомъ, см. кн. 1, стр. 254, замѣнивъ маіонезъ горячимъ бланкетомъ.

ВЕТЧИНА МЕДВѢЖЬЯ.

Приготавливается колбасниками двояко: одна цѣлыми окороками, а другая коптится въ кишкахъ на подобіе италянскій ветчины, окорока большею частью варятъ извѣстнымъ уже способомъ и остудивъ, рѣжутъ ломтиками для

закуски ; копчоная же въ кишкахъ подается сыроу, также нарѣзанная ломтиками безъ всякаго гарнира.

ОМЛЕТЪ СЪ ВЕТЧИНОЮ.

Приготовить и изжарить омлетъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 288, прибавить въ разбитую изъ яицъ массу рубленой вареной ветчины и когда будетъ готово, сложить на тарелку и подавать горячимъ.

КИЛЬКИ ЖАРЕННЫЯ.

Очистить и вымыть соотвѣтственное количество свѣжепросольныхъ килекъ, запанеровать въ муку и сложить на растопленное въ сковородѣ масло ; за 5 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку и когда обжарятся съ обѣихъ сторонъ, снять осторожно ножемъ въ цѣломъ видѣ и сложить рядомъ на тарелку или на хрустады и посыпавъ рубленою зеленою петрушкою, отпустить.

ШТУФАТЬ ХОЛОДНЫЙ СЪ ТОМАТОМЪ.

Приготовленный указаннымъ способомъ, въ кн. 2, на стр. 99, штufать, остудить и нарѣзать порціонными ломтиками, наложить сверху каждаго не много пюре изъ томатовъ, посыпать мелко-изрубленнымъ зеленымъ шарлотомъ, сложить на тарелку и отпустить.

РАЗНЫЯ ПИКЛИ.

См. кн. 1, стр. 148, подать натурально на тарелкѣ.

РЕДИСЪ СО СМѢТАНОЙ.

Очищенный и изшинкованный редисъ посадить, оставить покрытымъ полчаса, потомъ осушить, образовавшуюся

изъ него воду, размѣшать со смѣтаною и прибавить рубленого шарлоту или укропу.

МИНОГИ МАРИНОВАННЫЯ.

Вычистить какъ слѣдуетъ маринованныя миноги, изрѣзать порціонными кусочками, сложить кружкомъ на тарелку, а въ средину влить татарскій соусъ, см. кн. 1, стр. 297.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Очищенные крупные корнишоны разрѣзать пополамъ, выбрать средину и нафаршировать маіонезомъ съ рублеными филеями изъ куръ.

ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Пастетъ или правильнѣе гальянтинъ изъ рыбы, готовится въ С.-Петербургѣ и продается въ лавкахъ купцовъ: Стречкова, Смурова и Елисѣевыхъ и въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ, который нарѣзать тонкими пластинками, сложить на тарелку и обложить кругомъ рубленнымъ ланспикомъ.

ТАРТИНЫ СЪ МАРИНОВАННЫМИ УСТРИЦАМИ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба маленькія тартинки, смазать оныя выкипяченнымъ бѣлымъ соусомъ и наложить сверху замаринованную устрицу, потомъ сложить на тарелку и заглясеровать гласомъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ РЫЖИКОВЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба круглыя тартины, смазать оныя анчоусовымъ масломъ, наложить сверху груды или

рыжики (*) и посыпавъ рубленую зеленью, сложить на тарелку и подать холодными.

КОЛБАСА НѢМЕЦКАЯ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, СВИННАЯ И ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

Подается подобно сказанному въ кн. 1, на стр. 258.

ШАШЛЫКЪ ИЗЪ БАРАНИНЫ.

Поступить, какъ сказано баранина по-крымски, см. въ кн. 1, стр. 187, можно и не употреблять шпильки, а жарить на ростѣ; подается съ соусомъ для бивстека, см. алфатить кн. 1.

ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ СЪ ЛУКОМЪ.

Приготовить телячью печенку вышеозначеннымъ способомъ, см. соте изъ гусиныхъ печенокъ; предъ отпускомъ положить въ соусъ запасерованнаго до готовности луку, съ которымъ вскипятить печенку, выложить на тарелку и облить соусомъ.

ПАТЛЕЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Поступить какъ сказано, см. огурцы маринованные.

=

(*) Для сего преимущественно употребляются, рыжики соленые въ бутылкѣ, а грузди самые маленькіе.

П У Н Ш И.

ПУНШЪ АНГЛІЙСКІЙ.

Сварить въ кандитерской кастрюлѣ густой сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, срѣзать съ 10 апельсиновъ цедру, положить въ горячій сиропъ, закипятить, потомъ выжать изъ оныхъ сокъ и закипятить вновь, варить пять минутъ, далѣе снять на столъ, влить полбутылки хорошаго бѣлаго рому, 1 бутылку шампанскаго редереръ, стаканъ мараскину, полстакана настояннаго желтаго чаю и размѣшавъ прибавить по вкусу соку изъ лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, остудить, разлить въ бутылки и закупорить новыми пробками, засмолить и подавать по востребованію (*).

Этотъ пуншъ обноситъ столовій дворецкій послѣ рыбы передъ соусомъ и наливаетъ желающимъ въ маленькія ликерныя рюмки находящіяся на столѣ.

ПУНШЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Приготавливается также какъ пуншъ англійскій, замѣнивъ шампанское редереръ, шампанскимъ клико и вмѣсто желтаго чаю положить лучшаго мускаты-люнелю.

ПУНШЪ АМЕРИКАНСКІЙ.

Пуншъ Американскій приготавливается точно также какъ пуншъ англійскій и сверхъ означеной пропорціи, прибавляется полбутылки вишневой эссенціи, стаканъ хорошаго мараскину и киршъ-вассеру.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ ВИШЕНЪ.

Вымыть въ холодной водѣ 20 фун. сушеныхъ вишенъ

(*) Многие, соединивъ все вмѣстѣ, кипятятъ но не кипяченый пуншъ призыванъ гастрономами вкуснѣе.

истолочь оныя въ ступкѣ до мелкаго состоянія, сложить въ бутылъ и налить французскою водкою, т. е. водкою изъ фруктовъ, (27 градусовъ) взболтать, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, когда вишни осядутъ на дно бутылки, слить осторожно эссенцію въ кандитерскую кастрюлю, положить на каждую бутылку эссенціи по 1 ф. сахару, вскипятить, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, слить въ бутылки, закупорить, засмолить какъ должно и употреблять. Когда готовится вишневая эссенція весною то прибавляется въ оную эссенція изъ молодого вишневаго листа или цвѣта. Эссенцію вишневую можно подавать и особо въ рюмкахъ для кавалеровъ послѣ обѣда въ мѣсто ликера.

ПУНШЪ НѢМЕЦКІЙ.

Положить въ кандитерскую кастрюлю фунтъ сахару рафинаду, влить стаканъ кипятку и когда распустится прибавить полбутылки хорошаго рому и полбутылки фруктоваго араку, изрѣзанные кружечками три лимона и закипятить, отставить въ сторону, а когда остынетъ процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ бутылки, закупорить и засмоливъ оставить до употребленія. Пуншъ этотъ подается за столъ подобно англійскому, любители же могутъ употреблять развѣвъ кипяткомъ во время чаю.

ПУНШЪ ГРОГЪ ФЛОТСКІЙ.

Приготавливается за 10 минутъ до употребленія, положить въ обыкновенный стаканъ 16 порціонныхъ кусочковъ сахару, влить воды столько чтобы было полстакана и

оставить пока сахаръ не разойдется тогда, размѣшать чайною ложечкою, процѣдить сквозь чайное ситичко сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и доливъ стаканъ краснымъ ромомъ подавать. Подается оный кавалерамъ послѣ обѣда, вмѣсто кофе.

ПУНШЪ РОЯЛЬ.

Отвѣсить 2 ф. сахару рафинаду, истерѣть на ономъ цедру изъ 3 лимоновъ и 3 померанцевъ, разрубить въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить 2 стакана холодной воды и оставить такъ пока сахаръ не распустится, потомъ влить бутылку рейнвейну Юганисъ-бергеръ-кабинетъ, бутылку шампанскаго клико, стаканъ мараскину и стаканъ хорошаго коньяку, выжать сокъ изъ 6 лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и разлить въ бутылки. Любители прибавляютъ бургонское клондевужо, тогда сокъ изъ лимоновъ кладется по вкусу. Подается между рыбою и соусомъ: кавалерамъ въ стаканахъ, а дамамъ въ маленькихъ стеклянныхъ съ ручками кружечкахъ.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Сварить сиропъ изъ свѣжаго ананаса, полагая на 1 фунтъ фруктовъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, выварить оный до соразмѣрной густоты, процѣдить въ каменную чашку, развести сотерномъ шато-дикемъ двумя бутылками и разливъ въ бутылки употреблять. Подается послѣ соуса въ винныхъ рюмкахъ.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Отвѣсить $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, истерѣть на ономъ цедру изъ

10 апельсиновъ, разколотъ сахаръ въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить полстакана воды, выжать сокъ изъ апельсиновъ, развести двумя бутылками рейнвейна, избравъ одно изъ сказанныхъ въ кн. 1, стр. V, когда сахаръ совершенно распустится, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ бутылки и употреблять какъ сказано выше.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Сварить густой сиропъ изъ абрикосовъ съ косточками, полагая на фунтъ фруктовъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. сахару, процѣдить въ каменную чашку, развести бѣлымъ виномъ по избранію изъ сказаннаго въ кн. 1, на стр. V, см. вейндеграфъ, а далѣе поступить какъ сказано выше.

ПУНШЪ МОРОЖЕНЫЙ СЪ ВИНОМЪ ШАМПАНСКИМЪ.

Приготовить мороженое изъ лимоновъ слѣдующимъ способомъ:

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

Сварить сиропъ изъ 1 ф. сахару, когда очистится и выкипитъ до надлежащей густоты, снять съ огня изрѣзать въ оный цедру изъ 4 лимоновъ, покрыть плотно бумагою, оставить на столѣ пока не остынетъ, потомъ влит по вкусу соку изъ лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, вылить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и свертѣть какъ сказано въ кн. 1, стр. 220.

Когда заморозится какъ слѣдуетъ, размѣшать до гладкости, влить постепенно столовую рюмку бѣлаго рому и стаканъ шампанскаго вина, размѣшать, прибавить 4 бѣлка взби-

тые въ пѣну, продолжать мѣшать, пока мороженое обратится въ умѣренно-густую массу, тогда наложить ложкою въ бокалы для шампанскаго или въ маленькіе стеклянныя кружечки съ ручками и подавать тотчасъ за столъ.

Пуншъ мороженый, подается сидящимъ за столомъ персонамъ, обоого пола, послѣ говядины, т. е. передъ рыбою.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ СЪ РОМОМЪ.

Наложить три четверти стакана лимоннымъ мороженымъ, влить въ оное рюмку бѣлаго рому, размѣшать чайною ложечкою и подавать послѣ десерта.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Приготавливается подобнымъ же способомъ, замѣнивъ ромъ, мараскиномъ.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ ИЗЪ ФРУКТОВЪ.

Приготовить мороженое изъ фруктовъ по избранію, см. оглавленіе, прибавить рому, шампанскаго и взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, а въ остальномъ, поступить какъ сказано выше, см. пуншъ мороженый съ виномъ шампанскимъ.

ПУНШЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ ФРУКТАМИ.

Приготовить мороженый пуншъ, одинъ изъ выше сканныхъ и когда разложится въ стаканы, прибавить ягодъ или сваренныхъ фруктовъ, не много пюре изъ земляники, размѣшать и подавать.—Этотъ пуншъ подается въ замѣнъ десерта, полужастывшимъ, фрукты или ягоды кладутся предъ подачей пунша.

ПУНШЪ ИМПЕРІАЛЬ МОРОЖЕННЫЙ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

Перебрать и всполоснуть въ водѣ садовую землянику,
<http://kulinarniylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

протерѣть сквозь частое сито въ каменную чашку, положить въ оную мелкаго сахару, полагая на 2 ф. пюре 1 ф. сахару, размѣшать и развести одною бутылкою рейнвейна, см. кн. 1, стр. V, слить въ заправленную въ ледъ форму, для мороженаго и мѣшать, оскабливая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзло, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ стаканы или кружечки и подавать за послѣднимъ въ обѣдѣ блюдомъ.

МАССЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ.

Приготовить по выбору фрукты и ягоды какъ сказано, см. желе кн. 1, стр. 221, разрѣзать крупныя правильными кусочками, сложить въ каменную чашку, прибавить очищеннаго и безъ зернушекъ винограду, очищенныхъ отъ щелухи фисташекъ, влить стаканъ мараскину и стаканъ густаго сироу, выложить два стакана фруктоваго желе размѣшать осторожно, наложить въ хрустальные кружечки, прибавить въ каждую кружечку ложку лимоннаго мороженаго, размѣшать, и подавать въ кружечкахъ на подносѣ. Масседуанъ употребляется въ замѣнѣ десерта или передъ чаемъ.

ЖЖОНКА С.-ПЕТЕРБУРГСКИХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

Приготавливается въ столовой комнатѣ самими гастрономами слѣдующимъ способомъ: влить въ серебряную кастрюлю бутылку шампанскаго клико, положить изрѣзанный ломтиками свежій ананасъ, наложить сверхъ кастрюли рѣшетку, положить на оную фунтъ сахару рафинаду и поливъ киршь-вассеромъ, зажечь бумагой и продолжать поливать киршь-вассеромъ сахаръ, пока оный пылая огнемъ растопится, а жжонка

разогрѣется до горячаго состоянія, тогда снять рѣшетку, размѣшать, разлить въ стаканы, положить въ каждый по ломтику апанаса и подавать.—Приготавливается послѣ обѣда передъ чаемъ.

ЖЖОНКА КАВАЛЕРИСТОВЪ.

Влить въ кастрюлю полбутылки рому и полбутылки хорошаго коньяку, положить въ оное фунтъ сахару, который сперва обмакнуть въ холодную воду и зажечь ромъ бумагою; между тѣмъ, пока пламя рома растопитъ сахаръ, положить въ огонь новую подкову, а когда сахаръ растаетъ, влить бутылку редереръ и если ромъ не погаснетъ то потушить покрывъ плотно салфеткою, потомъ положить назначенные фрукты или ягоды, опустить раскаленную подкову и когда пуншъ кипѣть перестанетъ, употреблять.

ЖЖОНКА ОБЫВАТЕЛЬСКАЯ.

Вылить въ назначенную для жжонки кастрюлю, бутылку шампанскаго, положить изрѣзанныя фрукты, расколотаго въ мелкіе куски одинъ фунтъ сахару, стаканъ рому, стаканъ хорошаго коньяку и закипятить на плитѣ, потомъ, снявъ съ огня, перенести въ комнаты, наложить рѣшетку, положить кусокъ сахару, полить оный ромомъ, зажечь и продолжать поливать пока въ этомъ будетъ надобность. Любители зажигаютъ ромъ болѣе для того чтобы пуншъ былъ горячъ.

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ.

Приготавливается обыкновеннымъ способомъ, т. е. всыпать въ маленькіе чайники желтаго чая, полагая на каж-

для 3 персоны чайную ложечку, залить кипяткомъ и, давъ настояться, прибавить кипятку столько, сколько потребуетъ крѣпость чая, разлить сквозь чайное ситечко въ чашки, положить въ каждую по 4 порціонныхъ кусочка сахару и поставивъ на блюдечки съ ложечками, подавать на подносѣ.

Съ нѣкотораго времени введенъ, гастрономами обычаи, подавать желтый чай между вольвантомъ и жаркимъ; обычаи этотъ получилъ начало въ Англіи, послѣ первой эпидемической холеры.

ПУНШЪ ДАМСКІЙ.

Въ приготовленный желтый чай, положить чайную ложечку мараскину, столько же бѣлаго рому и соку изъ апельсиновъ. Подается вмѣсто кофе послѣ обѣда.

ГЛЮГЕНТЬ-ВЕЙНЪ.

Для глюгентъ-вейну, пропорція слѣдующая: 12 порціонныхъ кусочковъ сахару, стаканъ медаку, кусочекъ корицы 10 шт. гвоздики, 5 шт. кардамону и кусочекъ мускатнаго цвѣта, сложить въ кастрюлю, налить виномъ, закипятить и процѣдивъ сквозь чайное ситечко въ стаканы, подавать горячимъ. Пропорція увеличивается по надобности.

Глюгентъ-вейнъ подается во многихъ домахъ въ зимніе мѣсяцы, послѣ желе, крему или мороженого.

САБАЮНЪ.

Вбить въ обширную кастрюлю нужное число желтковъ, полагая на каждую персону 1 желтокъ, всыпать такое же число, столовыхъ ложекъ мелкаго сахару и цедры изъ лимоновъ, размѣшать вѣнничкомъ, развести виномъ малагою, мадерою и ромомъ, полагая на два желтка стаканъ вина, т. е.

$\frac{1}{2}$ стакана малаги, $\frac{1}{4}$ стакана мадеры и $\frac{1}{4}$ стакана рому, размѣшать и взбивать на легкомъ огнѣ, пока поднимется и загустѣетъ какъ быть должно, потомъ слить въ стаканы и сложить на горячія блюдечки. Подается послѣ обѣда.

САБАІОНЪ ДЛЯ ДАМЪ.

Сабаіонъ этотъ готовится по вышесказанной пропорціи, замѣнивъ ромъ мараскиномъ, а малагу бѣлымъ виномъ вейндеграфомъ, съ тою разницею, что мараскинъ и мадера меряются, маленькою рюмкою, а остальная пропорція дополняется вейндеграфомъ.

БИШОФЪ ДЛЯ ДАМЪ.

Отвѣсить въ кускѣ 1 фунтъ сахару, истерѣть на ономъ педру изъ 4 померанцовъ (за неимѣніемъ дозрѣлыхъ померанцевъ, употребляются изъ оранжерей зеленые, а въ необходимости замѣняются апельсинами), положить въ каменную чашку, налить двумя бутылками медака Ст. жульень и выжавъ сокъ изъ 4 апельсиновъ, размѣшать, а когда сахаръ распустится, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ стаканы и подавать послѣ соуса.

БИШОФЪ.

Въ вышесказанный бишофъ прибавить $\frac{1}{2}$ мускатнаго тертаго орѣха, 4 толченныя гвоздики и разрѣзавъ пластичками померанцы, обжарить ихъ нѣсколько на очищенной плитѣ, потомъ опустить теплыми въ вино и поставить въ холодное мѣсто, покрытымъ на 20 часовъ; послѣ сего процѣдить сквозь фланелевую салфетку и употреблять какъ сказано выше.

ПУНШЪ ИЗЪ ЯИЦЪ (ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ).

Отдѣлить отъ бѣлковъ желтки, сложить въ стаканъ по двѣ штуки, всыпать на каждый желтокъ по столовой лож-

къ мелкаго сахару и мѣшать чайною ложечкою, пока желтки поднимутся, а масса сдѣлается бѣлою, потомъ влить въ каждый стаканъ столовую рюмку рому, размѣшать и дополнить завареннымъ чаемъ. Подается передъ чаемъ преимущественно, во время домашнихъ спектаклей, или концертовъ.

ПУНШЪ ИЗЪ ЯИЦЪ (ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ) БЕЗЪ РОМУ.

Взбить ложкою въ стаканѣ гоголь-моголь какъ сказано выше, когда будетъ готово, прибавить столовую ложку ликеры, мараскину или киршъ-вассеръ, развести желтымъ чаемъ и подать на горячихъ блюдечкахъ съ ложками. Этотъ пуншъ подается преимущественно для дамъ въ зимнее время передъ чаемъ.

КОФЕ ХОЛОДНЫЙ.

Сварить кофе, какъ сказано въ кн. 2, на стр. XXIII, отмѣрить, нужное число чашекъ въ каменную посуду, положить по вкусу сахару и вскипяченныхъ сливокъ, потомъ слить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и не закрывая, вертѣть оскабливая края формы лопаткою, а когда начнетъ застывать, положить немного взбитыхъ сливокъ, размѣшать и разлить въ холодныя для кофе чашки, поставить на блюдечки, и подавать обыкновеннымъ порядкомъ послѣ обѣда. Холодный кофе подается въ лѣтніе мѣсяцы.

ШОКОЛАДЪ ХОЛОДНЫЙ.

Сварить шоколадъ какъ сказано въ кн. 2, на стр. XXII, перелить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и поступить во всемъ какъ сказано выше см. кофе холодный.



ПОЯСНЕНИЕ О ТОРГОВЛѢ ПРИПАСАМИ ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

Въ дополненіе Альманаха Гастрономовъ, считаю необходимымъ представить читателямъ подробное объясненіе всѣхъ жизненныхъ припасовъ, находящихся въ торговомъ оборотѣ въ Столицѣ, равно ознакомить читателей съ временемъ привоза оныхъ, съ показаніемъ гдѣ продаются оптомъ и порознь и по какой цѣнѣ приблизительно.

О ПРИВОЗѢ ПРИПАСОВЪ.

Припасы доставляются въ С.-Петербургъ: моремъ, водяною коммуникаціею и сухопутно.

Доставляемые припасы изъ разныхъ иностранныхъ портовъ моремъ, начинаютъ приплывать на корабляхъ въ Кронштадтъ съ открытія новигации, т. е. съ Мая мѣсяца и продолжается доставка до послѣднихъ числъ Октября.

Припасы, доставляемы водяною комуникаціею, начинаютъ приплывать на лодкахъ, баркахъ и полубаркахъ, съ окрестностей столицы въ Маѣ, а изъ внутреннихъ губерній въ Іюнѣ и продолжается доставка до 1-хъ морозовъ.

Доставляемые припасы сухопутно, прибываютъ въ Столицу разными трактами, изъ окресностей С.-Петербурга ежедневно, изъ внутреннихъ же губерній и изъ заграницы,

на колесахъ доставка начинается большими партіями съ Августа, а на саняхъ съ Ноября и продолжается до Марта.

О ПРИВОЗЪ ПРИПАСОВЪ МОРЕМЪ.

Заграничные товары, какъ-то фрукты свѣжіе и въ приготовленіи, ягоды, устрицы, разнаго рода сыры, пастеты, окорока, пряности, сушеные плоды, трюфели, вина, соусы, и прочее; выписываются заблаговременно С.-Петербургскими купцами, чрезъ конторы и заграничныхъ коммисіонеровъ, которыми присылаются товары, къ назначенному времени въ Кронштадтъ, гдѣ перегружаются на малыя суда и прибываютъ въ С.-Петербургскую таможню для осмотра и оплаты пошлиною; по осмотру же и по опломбированіи таможенными чиновниками, доставляются образцы, биржевымъ маклерамъ и сими послѣдними, продается оный, биржевымъ купцамъ партіями.

Припасы, купленные на биржѣ, перевозятся изъ таможенныхъ пакгаузовъ на опредѣленные торговые рынки и продаются отъ гуртовыхъ купцовъ ящиками или бочечками, безъ брака; главная же продажа фруктовъ, производится на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

О ПРИПАСАХЪ, ДОСТАВЛЯЕМЫХЪ ВОДЯНОЮ КОМУНИКАЦІЕЙ.

Припасы, доставляемые водяною коммуникаціею, покупаются повѣренными, купеческими прикащиками и самими хозяевами, въ разныхъ прибрежныхъ городахъ и селахъ, рѣки Волги и прочихъ рѣкъ, съ устроенными приставями, для нагрузки товаровъ въ лодки и барки, которыя приплываютъ въ столицу съ Іюня до первыхъ морозовъ.

Барки и лодки, по прибытіи въ С.-Петербургъ, останавливаются, для продажи товаровъ оптомъ, въ слѣдующихъ мѣстахъ:

1) Съ разною мукою и крупною у Невской пристани, на лѣвомъ берегу большой Невы у Императорскаго Стекланнаго завода.

2) Съ яйцами, на Невѣ у Обводнаго канала.

3) Съ коренною соленою и живою рыбою и прочимъ рыбнымъ товаромъ, на Невѣ между Обводнымъ каналомъ и Калашниковою пристапю.

4) Съ молочными скопами, на Фонтанкѣ между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

5) Съ фруктами и ягодами, на Фонтанкѣ, между Чернышевымъ и Семеновскимъ мостами.

6) Съ картофелемъ и прочею зеленью, весною по первой навигаціи приплываютъ на вышеозначенное мѣсто.

7) Съ солеными огурцами и квашеною капустою, на Фонтанкѣ, между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

8) Съ живою рыбою, на Фонтанкѣ между Чернышевымъ и Семеновскимъ мостами.

О ПРИПАСАХЪ, ДОСТАВЛЯЕМЫХЪ СУХОПУТНО.

Припасы доставляются въ столицу сухопутно, въ разное время года, т. е. путемъ лѣтнимъ, зимнимъ и по желѣзной дорогѣ, продаются на рынкахъ, дворахъ и площадяхъ, подъ бдительнымъ надзоромъ гласныхъ и рядскихъ старостъ, назначенныхъ Правительствомъ. Доставкою этихъ припасовъ, для оптовой и гуртовой продажи, занимаются:

1) Купцы, торгующіе во внутреннихъ губерніяхъ и въ С.-Петербурѣ.

2) Помѣщики — произведенія сельскаго хозяйства.

3) Крестьяне, разные сельскія продукты, изъ окрестностей столицы.

4) Промышленники, закупающіе всякую всячину въ отдаленныхъ отъ столицъ городахъ и селахъ.

Купцы доставляютъ въ столицу припасы, своевременно, на опредѣленные Правительствомъ мѣста или въ приготовленные заблаговременно кладовыя.

Помѣщики же присылаютъ слѣдующимъ образомъ, а именно: однѣ на комиссію торговымъ лицамъ; другіе съ повѣренными для продажи порознь на торговыхъ рынкахъ и третьи по контракту, или особому условію съ лавочниками.

Крестьяне изъ окрестностей Столицы, доставляютъ припасы въ частные рынки, гдѣ продаютъ оныя до 12-ти часовъ по-полудни жителямъ, а послѣ сего времени гуртовымъ перекупщикамъ (*).

Промышленники сбываютъ припасы, въ разныхъ мѣстахъ, пріискивая удобнаго случая для продажи съ барышемъ.

О ПОКУПКѢ ПРИПАСОВЪ.

Привозныя въ Столицу припасы пріобрѣтаются: жителями для собственнаго употребленія, гуртовыми куп-

(*). Перекупщиками называются торгующіе въ особо устроенныхъ при рынкахъ мѣстахъ.

цами для продажи партіями, купцами торгующими въ лавкахъ, для продажи порознь, перекупщиками торгующими также порознь въ особо-устроенныхъ при рынкахъ мѣстахъ, и разнощиками для разночной торговли по домамъ.

Какъ купцы, торгующіе оптомъ, или гуртомъ, такъ и лавочники, производящіе торгъ порознь, имѣютъ прикащиковъ, которымъ поручаютъ закупать все продукты и припасы, относящіеся до ихъ торговли и за привозомъ коихъ на опредѣленные для торга оными мѣста, они ежедневно бдительно наблюдаютъ.

Разнощики, или правильнѣе мелочные торговцы, снискивающіе посредствомъ этаго занятія дневное пропитаніе, получаютъ товары отъ оптовыхъ купцовъ, большею частію, втораго сорта: разнощики эти необходимы для торгующихъ фруктами, ягодами и вообще товаромъ, нетерпящимъ отлагательства.

О ПРОДАЖЪ ПРИПАСОВЪ.

Продажа обще-употребительныхъ съѣстныхъ припасовъ производится оптомъ и порознь, въ частныхъ торговыхъ рынкахъ, на торговыхъ площадяхъ, дворахъ, и во всехъ лавкахъ, подъ вѣдомствомъ С.-Петербургской Городской Распорядительной Думы, гдѣ для общаго свѣдѣнія печатается недѣльная Вѣдомость о справочныхъ цѣнахъ, на припасы которымъ цѣны измѣнились въ слѣдующемъ порядкѣ. Торгъ мясной, курятный, рыбный, мучной или лабазный, зеленый, овощно-фруктовый, сливочный или молочныхъ скоповъ, и проч.

О ПРОВІЗІИ МЯСНОЙ.

Всякая прибывшая въ столицу живность, т. е. быки черкаскіе и русскіе, теляты, бараны и барашки, свищи и поросята, останавливаются для продажи на скотопригонномъ дворѣ (*).

Продажа быковъ (**), по установленному Правительствомъ порядку, производится дважды въ недѣлю, т. е. по понедѣльникамъ и четвергамъ, на скотопригонномъ дворѣ, гдѣ члены С.-Петербургской Градской Распорядительной Думы свидѣтельствуютъ покупку, и согласно существующимъ постановленіямъ, составляютъ таксу (***), которая по утвержденіи С.-Петербургскимъ Военнымъ Генералъ Губернато-

(*) На Царско-сельскомъ проспектѣ, при пересѣченіи обводнаго канала, у Старо-Московского моста.

(**) Пригоняются изъ Новороссійскаго края Бессарабіи и Малороссіи въ теченіи цѣлаго года.

(***) Такса на мясо черкасскихъ быковъ здѣшняго боя, составляется слѣдующимъ порядкомъ: освидѣтельствованные врачомъ назначенные для продажи быки, привязываются къ устроеннымъ на скотопригонномъ дворѣ колодамъ, въ рядѣ гуртами сортамъ—первымъ, вторымъ и третьимъ, каждый особо и въ такомъ порядкѣ продаются гурты; полученная же за каждый гуртъ цѣна, вносится въ книгу назначеннымъ для сего отъ Думы членомъ, а по окончаніи торга, т. е. въ 10 часовъ утра, члены отъ Думы назначаютъ изъ вѣдомостей о продажѣ гуртовъ, сорта высокой, средней и низшей цѣны, мясные же цѣновщики, нумеруютъ быковъ и назначаютъ цѣну каждому, согласно заключенной за весь гуртъ суммѣ, потомъ нумера кладутся въ мѣшки и вынутые изъ оныхъ по жребію три нумера, означаютъ быковъ на убой, которыхъ тотчасъ отправляютъ на находящейся во дворѣ бойнѣ и въ присутствіи всѣхъ членовъ, вѣсятъ мясо и сало, каждое особо, потомъ вѣсъ мяса трехъ быковъ и означенная за оныя цѣновщиками сумма приводится въ общіе итоги и, по причетѣ за отдѣльныя части, составляется установленнымъ порядкомъ такса для 3-хъ сортовъ говядины.

ромъ, публикуется въ вѣдомостяхъ Градской Полиціи по вторникамъ и пятницамъ.

Быки, купленные на скотопригонномъ дворѣ, оправляются на бойнѣ, находящейся на Гутуевскомъ Острову, потомъ перевозятъ мяса въ лавки, гдѣ, разбивъ оныя на части, продаютъ тремя сортами, по установленной таксѣ.

Мяса черкасскихъ быковъ, привозимыя здѣшними купцами изъ Москвы, продаются въ мясныхъ лавкахъ съ уступкою отъ $\frac{1}{4}$ до 1 к. сер. съ фунта, противъ таксы на мясо такихъ же быковъ здѣшняго боя. Привозъ онаго начинается съ 15-го сентября и продолжается до весны, смотря по выгодамъ въ комерческихъ оборотахъ.

Мясо мерзлое черкасскихъ быковъ, продается по вольнымъ цѣнамъ также въ мясныхъ лавкахъ, дешевле противъ мяса здѣшняго боя не мерзлой, отъ $1\frac{1}{2}$ до 3 к. съ фунта.

Мясо русское здѣшняго боя, продается также по вольнымъ цѣнамъ въ мясныхъ же лавкахъ и на торговыхъ площадяхъ, дешевле противъ мяса черкаскаго здѣшняго боя отъ $1\frac{1}{2}$ до 3-хъ к. съ фунта; мерзлое же такое мясо доставляется изъ разныхъ внутреннихъ губерній и главная продажа онаго производится на Сѣнной площади въ 3-й Адмиралтейской части по Большой Садовой улицѣ.

Продажа мелкихъ животныхъ, т. е. телятъ, барановъ, поросятъ и проч. производится на скотопригонномъ дворѣ по вольнымъ цѣнамъ ежедневно, для обывателей съ утра до 12-ти часовъ, а съ этаго времени звонкомъ разрѣшается покупка торговцамъ.

Купленные торговцами животныя, перевозятся живыми въ рынки и отправляются оныя въ особо-устроенныхъ при мясныхъ лавкахъ мѣстахъ; продажа коихъ производится въ мясныхъ же лавкахъ.

Мелкія же животныя, привозимыя битыми изъ окрестностей Столицы и изъ внутреннихъ губерній, доставляются во время морозовъ и продаются на Сѣнной площади цѣною, почти въ половину дешевле, противъ здѣшнихъ не мерзлыхъ.

=

М Я С Н О Й Т О Р Г Ъ .

Въ мясномъ торгѣ провизія заключаетъ четыре рода мяса :
Т. Е. БАРАНИНА, ГОВЯДИНА, СВИННА И ТЕЛЯТНА.

=

Баранины, доставляемыя для продовольствія жителей Столицы, суть трехъ сортовъ, а именно : черкасскія, ордынскія и русскія; мясо первыхъ, т. е. черкасскихъ, жирное и нѣжное, вторыхъ — погрубѣе, но не уступаетъ вкусомъ первому; мясо же русскихъ барановъ сухое и не очень жирное. Продаются, бараны черкасскіе и ордынскіе, отъ 4 до 8 р. за штуку; разрубленные же на части : четверть задняя съ тремя ребрышками, отъ 1 р. до 2 р. 50 к., котлетная часть, т. е. 10 ребрышекъ отъ 50 к. до 1 р., грудинка съ шейкой отъ 10 до 35 к. за штуку, лопатки отъ 30 к. до 75 к. за штуку. Бараны русскіе отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за штуку, а на вѣсъ, отъ 4 до 8 к. за фун.

Бараны живые въ продажѣ круглый годъ лучшіе сорта барановъ пригоняють съ Мая по Сентябрь : первыя изъ Новочеркаска и изъ Земли Войска Донскаго ; вторыя — изъ Бессарабіи и Киргизскихъ степей, и послѣдніе — изъ окрестностей столицы.

Баранина мерзлая продается пудами отъ 1 р. до 3 р. пудъ. Доставляется изъ внутреннихъ губерній и продается съ Ноября по Апрѣль на Сѣнной площади.

Барашки въ продажѣ бываютъ [весною отъ 1 р. до 3 р. за штуку.

Козляты въ продажѣ въ одно время съ барашками, но гораздо дешевле отъ 30 к. до 1 р. за штуку.

Чтобы различить мясо очищеннаго козленка отъ барашка, для сего нужно замѣчать, чтобы у послѣдняго былъ хвостикъ съ шерстью.

Отдѣльныя же части барановъ, какъ-то: голова, ножки, мозги, аморетки, языки, кишки, хвосты и почки не приготавливаются для продажи въ мясныхъ лавкахъ; желающіе же имѣть какія либо изъ вышеозначенныхъ частей, должны заказывать мясникамъ заблаговременно. — Вообще баранина считается мясомъ ординарнымъ, потому что откормленные бараны весьма рѣдки.

Говядина двухъ родовъ, т. е. быковъ черкасскихъ и русскихъ; мясо быковъ черкасскихъ здѣшняго боя продается по установленной Правительствомъ таксѣ, тремя сортами, а именно: часть филейная, кострець или огузокъ, ссѣкъ, тонкій край или котлеты, тонкая часть грудины или завитокъ — сортомъ первымъ; толтый край, грудина, лопатка — сортомъ вторымъ; шея и подбородокъ — сортомъ третьимъ. — Говядина русскихъ быковъ продается по вольнымъ цѣнамъ, которыя зависятъ отъ пригона такова-

го скота въ столицу. Продается во всѣхъ мясныхъ лавкахъ.

Г о в я д и н а 1-го сорта лучшихъ быковъ здѣшняго боя, преимущественно же филей и огузки, покупаются любителями съ платою свыше таксы отъ $\frac{1}{2}$ до 1 к. сер. за фун., но за то мясники вырубаютъ кусокъ, соотвѣтственный требованію покупателя.

Филей вырѣзные внутренніе, продаются по вольной цѣнѣ штуками или фунтами, отъ 1 р. до 3-хъ р. за штуку или отъ 10 до 35 к. за фун. Въ посту же филей бываютъ весьма рѣдки.

Вообще цѣна на говядину 1-го сорта черкасскихъ быковъ здѣшняго боя, большею частію бываетъ средняя, а именно: отъ 7 до 9 к. за фун.; лучшая говядина откормленныхъ быковъ начинается съ 15-го сентября и продолжается до весны.

Остальные воловьѣ части, именуемыя збой, суть слѣдующія: голова съ языкомъ и мозгами продается отъ 80 к. до 1 р. за штуку (на бойнѣ); языки: свѣжій 30 к., соленый 32 к., копченый 35 к.; мозги отъ 10 до 25 к. за штуку (въ мясныхъ лавкахъ); гусакъ, т. е. печенка и легкое отъ 20 до 50 к. за штуку (на бойнѣ); поднебень отъ 5 до 20 к. за штуку; почки отъ 15 до 30 к. за пару; пузырь отъ 2 до 3 к. за штуку, (заказываются въ мясныхъ лавкахъ); рубецъ неочищенный отъ 10 до 25 к. за штуку (на бойнѣ); очищенный же отъ 30 до 60 к. за штуку (въ Апраксиномъ переулкѣ, у маркитантовъ); студень, т. е. 4 ноги, губы и уши нечищенные отъ 50 к. до 1 р. за очистку же прибавляется 15 к. хвостъ отъ 3 до 6 к. за штуку (въ мясныхъ лавкахъ).

С о л о н и н а здѣшняго соленья продается въ мясныхъ лавкахъ двумя сортами, т. е. огузокъ и наружный филей, свя-

занный рулетомъ, сортомъ 1-мъ отъ 7 до 14 к. за фун., прочія же части, сортомъ вторымъ, отъ 4 до 9 к. за фун.

Солонина, привозимая изъ Москвы, продается на Мытномъ дворѣ, отъ 1 до 2 к. за фунтъ дешевле.

Свинина здѣшняго боя продается цѣльными штуками, отъ 2 р. 80 к. до 3 р. 50 к. за пудъ.

Свинина же привозная зимою, продается двумя копейками за фунтъ дешевле. Свинина, разрубленная на части, продается тремя сортами, а именно: шпикъ—сортомъ первымъ; окорока и части котлетныя — сортомъ вторымъ; лопатки, грудина и шея—сортомъ третьимъ; первые два сорта отъ 7 до 10 к. за фун., третій же отъ 4 до 7 к. за фунтъ. Привозится съ Ноября по Апрѣль и продается на Сѣнной площади.

Въ мясныхъ лавкахъ также продается шпикъ солевой (*), отъ 10 до 12 к. за фун.; окорока и грудины соленые и копченые (**), — отъ 7 до 10 к. за фун.

Прочія части, а именно: голова свиная, продается, смотря по величинѣ, отъ 40 к. до 1 р. 20 к. за штуку. Потроха, т. е. печенка и легкое, отъ 30 до 80 к. (на мѣстѣ оправленія животныхъ). — Кишки толстыя и тонкія продаются вмѣстѣ, отъ 20 до 50 к. за всѣ; по-рознь же, тонкія очищенныя, по 2 к. за аршинъ, а толстыя съ жиромъ, также очищенныя по 10 к. за аршинъ. (Въ колбасныхъ лавкахъ). — Кровь отъ 15 до 30 к. со штуки. (На мѣстѣ оправленія животныхъ). — Внутреннее сало, отъ 10 до 15 к. за ф. — Крепина, т. е. внутреннее же сало,

(*) Шпикъ изъ мясныхъ лавокъ, употребляется для фарша въ пастеты и для бардовки живности и дичи: для шпиковки же покупаютъ изъ колбасныхъ лавокъ.

(**) Ветчина изъ мясныхъ лавокъ, иногда удается весьма хорошаго вкуса, т. е. малосолева и сочна, но такуюю должно готовить тотчасъ, ибо по кратковременному соленью и копченью, сберечь оную невозможно.

но въ видѣ сѣтки, отъ 15 до 20 к. за фун. (Въ колбасныхъ лавкахъ и гдѣ оправляются животныя). — Кожа (*) отъ 6 до 10 к. за фун. (Въ мясныхъ лавкахъ).

Поросята трехъ сортовъ: 1-го лучшіе, крупныя сосуны, отъ 1 до 3 р. за штуку; 2-го посредственныя и мелкія отъ 35 к. до 1 р. за штуку; 3-го привозныя и мерзлыя, смотря по величинѣ, отъ 15 к. до 1 р. 50 к. за штуку.

Телятина продается двумя сортами, т. е. мясо телятъ откормленных—сортомъ первымъ, а телятъ обыкновенныхъ — сортомъ вторымъ; въ откормленномъ теляткѣ малаго роста, бываетъ чистаго мяса не менѣе 60-ти фунт.; въ крупномъ же теляткѣ вѣсъ простирается до 6½ пуд.; главное достоинство въ теляткѣ 1-го сорта—близина мяса и жиръ, закрывающій во внутренности почки и внутренній филей толстымъ пластомъ, который при выборѣ весьма замѣтенъ каждому покупателю. Цѣна на оба сорта телятъ не постоянная, а болѣе зависитъ отъ изобильнаго привоза.

Цѣна телянку 1-го сорта отъ 8 до 35 руб. за штуку; второму же сорту телятъ цѣна опредѣляется по величинѣ отъ 1 р. 50 к. до 9 руб. за штуку.

Телята обоихъ сортовъ въ мясныхъ лавкахъ разрубаются на части, а именно; часть задняя 1-го сорта, отъ 2 до 10 р. за четверть; 2-го же сорта отъ 40 коп. до 2 р. 75 к. за четверть; часть почечная, т. е. между кострецомъ и котлетами 1-го сорта отъ 60 коп. до 2 р. 50 к. за штуку; котлеты 1-го сорта, т. е. 10 косточекъ, отъ 75 коп. до 2 р. за штуку; 2-го же сорта отъ 30 коп. до 1 руб. за штуку; грудинка съ шеей отъ 10 коп. до 1 р. за штуку; лопатка отъ 40 коп. до 1 р. 50 к. за штуку; головка очищенная съ мозгами отъ 35 до 85 к. за штуку; мозги отъ 5 до 25 к. за пару; ножки отъ 5 до 25 к. за пару; моло-

(*) Изъ свиной кожи, вываривается клей для лапшику и кремозъ.

ки, или сладкое мясо, отъ 15 до 60 к. за фунтъ. Ливеръ съ печенкою, отъ 20 до 80 к. за штуку; печенка отъ 15 до 60 к. за штуку; почки отъ 5 до 35 к. за пару; аморетки и крески, въ продажѣ не имѣются, а заказываются въ мясныхъ лавкахъ.

Телятина привозная мерзлая, продается отъ 1 р. 20 к. до 2 р. за пудъ.

Лучшая телятина привозится изъ окрестностей, съ Ноября до весны; цѣна самая высокая въ Ноябрь.

ТОРГЪ КУРЯТНЫЙ.

Провизією курятною именуются разныя домашнія и дикія птицы и прочая дичь, которыя доставляются въ столицу живыми и битыми. Птицы и дичь, доставляемая въ клеткахъ живыми, продаются на скотопригонномъ дворѣ (*), по вольной цѣнѣ ежедневно, а порознь въ курятныхъ лавкахъ во всѣхъ частныхъ рынкахъ (**); главная же торговля большимъ количествомъ, производится преимущественно на Шукиномъ дворѣ въ курятномъ ряду.

Птицы и дичь, доставляемая битыми и мерзлыми, съ Ноября по Апрель продаются на площадяхъ. Главная продажа оныхъ гуртомъ производится въ Рождественскую ярмарку на Александровской торговой площади, что въ 1-мъ кварталѣ Каретной части, въ концѣ Невскаго проспекта. Гдѣ торговцы запасаютъ большимъ количествомъ товаръ и сберегаютъ во льду пять мѣсяцевъ.

Провизія курятная, доставляемая въ столицу мерзлою, продается порознь на торговыхъ площадяхъ — Алексан-

(*) Большая часть жителей столицы, не покупаетъ птицу и дичь, доставляемую крестьянами, именно потому, что въ курятныхъ лавкахъ продаются оныя всегда очищенными отъ перьевъ.

(**) Во многихъ рынкахъ, а именно: Андреевскомъ, Литовскомъ, Пустомъ или Пантелеймонскомъ и въ проч., торговля курятнымъ товаромъ соelinена съ зеленою продажей.

дровской и Сѣнной, на дворахъ — Мытномъ и Шукиномъ и во всѣхъ курятныхъ лавкахъ, находящихся во всѣхъ торговыхъ рынкахъ.

Цѣны курятному товару нижеслѣдующія:

Бекасы жирные безъ прострѣла продаются сортомъ первымъ отъ 50 к. до 1 р. 20 к. за пару, а съ прострѣломъ и не жирные сортомъ вторымъ отъ 40 до 50 к. за пару: въ продажѣ бываютъ съ Іюня по Январь; съ Октября замараживаются въ формахъ и сберегаются во льду.

Вальдшнепы считаются у Г. г. гастрономовъ дичью обыкновенною, а потому и цѣна онымъ за оба сорта отъ 40 до 85 к. за пару. Продаются съ Іюля по Ноябрь.

Вепрь, или дикій кабанъ, доставляется весьма рѣдко изъ лѣсныхъ губерній убитымъ, а потому и цѣна оному неопредѣленна; части этого звѣря продаются преимущественно въ курятныхъ лавкахъ купца Ефремова на Шукиномъ дворѣ подъ № 198 и въ Кругломъ рынкѣ подъ № 14. Привозится большею частью изъ Гродненской и Минской губерній.

Гартшнепы лучшаго сорта безъ прострѣла, отъ 10 до 50 к. за пару; за эту птицу любители иногда платятъ довольно дорого, потому-что на охотѣ гартшнепъ убивается труднѣе бекаса.

Голуби дикія, продаются за дичь обыкновенную, отъ 10 до 50 к. за пару лучшихъ.

Голуби молодые, мясо коихъ жирное и бѣлое, продаются сортомъ первымъ круглый годъ, отъ 25 до 50 к. за пару, а сортъ второй отъ 10 до 20 к. за пару.

Гребешки каплуны, свѣжіе и бѣлые отъ 40 до 60 к. за фунтъ. Доставляютъ изъ г. г. Ростова и Вологды; продаются съ Декабря по Апрѣль.

Гуси дикіе, продаются за дичь ординарную, отъ 40 до 90 к. за пару. Доставляются изъ окрестностей столицы.

Гуси домашніе здѣшняго боя: откормленные отъ 1 р. 20 к. до 2 р. 50 к. за пару; 2-го же сорта, отъ 80 к. до 1 р. за пару. Доставляются изъ внутреннихъ губерній.

Дрозлы лучшіе безъ прострѣла, отъ 20 до 50 к. за пару. Доставляются въ лѣтнее время, изъ окрестностей столицы, а зимою привозятся изъ Москвы.

Дрозды silkye и съ прострѣломъ, а также и мерзлые, сортомъ вторымъ, отъ 15 до 30 к. за пару.

Дрохва бываетъ въ продажѣ весьма рѣдко, а потому и цѣна на оную неопредѣленна. Эта ординарная, но весьма вкусная дичь, доставляется изъ Бессарабской области и прибрежныхъ губерній рѣки Днѣстра.

Козы дикія, коихъ мясо, преимущественно же наружные филеи, считается С.-Петербургскими гастрономами первымъ изъ дичи и продаются разрубленными на части, т. е. 2 филея на спинныхъ костяхъ, отъ 6 до 12 р.; окорокъ отъ 3 до 6 р. за штуку; цѣлая же коза отъ 10 до 20 р. за штуку. Доставляется изъ Кавказа и внутреннихъ губерній. Продается съ Ноября по Май.

Дупельшнeпы безъ прострѣла жирные, отъ 50 к. до 1 р. за пару; 2-го же сорта, отъ 30 до 70 к. за пару. Доставляются изъ окрестностей столицы. Продаются съ Юля по Октябрь.

Дупеля, сберегаемые во льду въ особо-устроенныхъ для сего формахъ, отъ 2 до 2 р. 50 к. за пару. Продаются съ Ноября по Апрель.

Зайцы бѣлые крупные безъ прострѣла, отъ 60 к. до 1 р. за пару; сѣрые же подобнаго сорта, по 1 р. 20 к. и дороже за пару. Продаются съ Юля по Ноябрь.

Зайцы привозные, мералые отъ 15 до 35 к. за пару. Зайцы вообще продаются безъ кожи.

Жаворонки полевые въ продажѣ очень рѣдко бываютъ. Доставляются изъ Бессарабской области. Продаются въ неопредѣленное время.

Индѣйки молодыя здѣшняго боя, продаются по величинѣ, отъ 1 р. до 1 р. 80 к. за пару.

Индѣйки годовалыя откормленные здѣшняго боя: отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за пару. Доставляются изъ Финляндіи и Курляндіи. Продаются круглый годъ.

Индѣйскіе молодые пѣтухи (калкуны), самые большіе и совершенно откормленные здѣшняго боя: отъ 4 до 9 р. за пару, откармливаются въ столицѣ и продаются съ Ноября по Мартъ.

Индѣйки привозныя мерзлыя 1-го сорта, отъ 1 р. 80 к. до 2 р. 50 к. за пару; 2-го сорта отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за пару. Продаются съ Ноября по Май.

Каплуны здѣшняго боя молодые, первые продаются за рѣдкость цѣною весьма высокою по 5 и болѣе руб. за пару, потомъ, по мѣрѣ привоза оныхъ въ столицу, цѣна постепенно понижается; высокая цѣна на каплуновъ и пулярдь съ Мая по Августъ; съ Августа же цѣна онымъ 1-го сорта, отъ 2 р. до 1 р. 30 к. за пару; первые откормленные каплуны и пулярды доставляются изъ Графской Славянки. Продаются съ Іюня по Ноябрь.

Каплуны привозныя мерзлыя 1 сорта, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за пару; а 2 сорта, отъ 40 до 80 коп. за пару. Доставляютъ изъ городовъ Ростова и Вологды зимнимъ путемъ; мороженые сберегаются курятниками во льду, по Іюнь.

Кролики доморощенные продаются въ курятномъ ряду живыми, отъ 40 до 80 коп. за пару.

Кроншнепы считаются дичью обыкновенною и продаются отъ 35 до 70 коп. за пару.

Куропатки сѣрыя доставляются изъ окрестностей столицы съ Юля по Мартъ, большею частью прибываютъ зимнимъ путемъ изъ степныхъ губерній и г. Казани, продаются 1-го сорта отъ 40 до 80 к. сер. за пару.

Куропатки бѣлыя, (дичь обыкновенная), доставляются въ столицу большими партиями зимнимъ путемъ, изъ Архангельска и Мезина, продаются отъ 20 до 60 к. за пару.

Кулики всѣхъ родовъ, считаются дичью обыкновенною, а потому и цѣна оныхъ, равна цѣнамъ, показаннымъ за коростели, болотныя курочки и турухтаны.

Курь домашнія здѣшняго боя, молодыя и крупныя продаются сортомъ 1-мъ отъ 60 до 90 к. за пару; старыя же сортомъ 2-мъ отъ 50 до 75 к. за пару.

Курь привозныя, мерзлыя, доставляются изъ г. Ростова и Галича, продаются отъ 35 до 50 к. за пару.

Лось, мясо этого животнаго продается весьма рѣдко въ столицѣ и то производится въ мясныхъ лавкахъ цѣною ниже всякаго мяса; но если бы охотники благоволили присылать однѣ только внутренне и наружныя филеи изъ лося въ курятныя лавки, въ коихъ продаются олени и дикія козы, то безъ сомнѣнія нашлось бы много желающихъ на эту весьма вкусную дичь. Привозится изъ Минской и С.-Петербургской губерній. Продается въ зимнее время.

Медвѣдь, окорока и лапы медвѣдя, присылаются иногда охотниками для продажи въ колбасныя лавки, но если бы это рѣдкое кушанье, было въ продажѣ на своемъ мѣстѣ, то оно имѣло бы много потребителей. Доставляется изъ С.-Петербургской губернии.

Олень, мясо молодыхъ этихъ животныхъ похоже на

мясо дикой козы, но вкусомъ оленье немного грубѣе, а потому и въ цѣнѣ гораздо дешевле; части этого животного продаются по слѣдующимъ цѣнамъ: 2 филея на спинныхъ костяхъ отъ 3 до 8 руб.; а окорокъ отъ 2 до 4 р. за штуку, доставляются въ зимнее время съ Кавказа и изъ г. Казани.

Овсянки двухъ сортовъ, а именно: откормленные и безъ прострѣла продаются сортомъ первымъ; обыкновенныя же сортомъ вторымъ; цѣна этой дичи неопредѣленна, потому, что привозъ оной бываетъ въ маломъ количествѣ; но у Гг. гастрономовъ эта дичь считается лучшею.

Перепелки большею частію доставляются въ столицу живыми, гдѣ и откармливаются; продаются оныя отъ 35 к. до 1 р. за пару; обыкновенныя же и по мельче, сортомъ вторымъ, отъ 15 до 40 к. за пару. Дичь эта доставляется и мерзлою; продажа коей производится также двумя сортами, но нѣсколько дешевле первыхъ, т. е. не мерзлыхъ, и то во время изобильнаго привоза. Доставляются изъ Тульской и Курской губерній.

Перепела доставляются въ столицу и солеными, но продажа оныхъ не имѣетъ постоянного мѣста, а болѣе производится на торговыхъ площадяхъ; цѣна онымъ не опредѣленна и вообще дичь эта считается ординарною. Продаются въ зимнее время на вѣсъ отъ 25 до 50 к. за фунтъ.

Песочники въ Юулѣ мѣсяцѣ бываютъ жирные, продажа коихъ зависитъ отъ неизобильнаго привоза прочей дичи; цѣна онымъ 1-го сорта отъ 15 до 30 коп. за пару.

Подорожники доставляются изъ отдаленныхъ губерній къ Рождественской ярмаркѣ и продаются отъ 5 до 10 коп. за пару.

Потроха отъ откормленныхъ гусей здѣшняго боя, т. е. головка съ шейкой, 2 ножки, 2 крылышка, желудокъ (пупокъ) и печонка, продаются отъ 30 до 70 коп. за пару, т. е. отъ двухъ гусей.

Потроха привозныя мерзлыми продаются сортомъ вторымъ, отъ 15 до 40 коп. за пару.

Пулярды здѣшняго боя и привозныя, продаются тѣмъ же порядкомъ, какъ и каплуны, но съ тою только разницею, что цѣна пулярдъ какъ въ дорогое такъ и въ дешевое время, нѣсколько выше цѣнъ на каплуновъ.

Рябчики доставляются въ столицу большими партиями и разбираются въ курятныхъ лавкахъ на 4 сорта, т. е. крупныя и бѣлыя безъ прострѣлу, продаются сортомъ 1-мъ, отъ 40 к. до 1 р. за пару; silky красныя или съ малымъ прострѣломъ—сортомъ 2-мъ, отъ 30 до 50 коп. за пару; съ прострѣленною спиною или отбитыми ногами и съ небольшимъ поврежденіемъ — сортомъ 3-мъ (эти рябчики называются филейными), отъ 15 до 30 коп. за пару; послѣдвіе же, т. е. бракъ, партиями по условленной цѣнѣ отъ 6 до 12 коп. за пару. Доставляются въ лѣтнее время изъ окрестностей столицы, а зимнимъ путемъ изъ Вологды, Архангельска, Мезина и Казани, рябчики сберегаются во льду долгое время и не бывають въ продажѣ только въ Маѣ и Іюнѣ.

Сивки и **Скворцы** считаются дичью ординарною; продаются же сивки отъ 15 до 30 к. за пару, скворцы отъ 8 до 15 к. за пару.

Стрепеты доставляются въ столицу, зимою но весьма рѣдко, а потому и цѣна онымъ не извѣстна.

Тетерева глухія, отъ 80 к. до 1 р. 50 к. за пару. (самцовъ пара цѣнится дороже, а самокъ дешевле).

Тетерева или глухари ранніе молодые, отъ 1 р. до 2 р. 50 к. за пару.

Тетерева обыкновенныя, но лучшаго сорта, отъ 35 коп. до 1 р. за пару. Доставляются въ лѣтнѣе время изъ окрестностей столицы, а зимою изъ Казани.

Травники бываютъ въ Іюлѣ весьма жирны и продаются отъ 5 до 10 к. за пару.

Трухтаны доставляются изъ окрестностей съ Іюля и продаются отъ 20 до 40 к. за пару.

Утки дикія въ продажѣ извѣстны трехъ родовъ, а именно: 1) кряковыя, продаются отъ 30 до 70 к. за пару; 2) рѣчные мелкія, отъ 25 до 40 к. за пару и 3) называемыя чирки, отъ 30 до 50 к. за пару.

Утки домашнія здѣшняго боя, откормленныя, продаются сортомъ первымъ, отъ 60 коп. до 1 руб. за пару.

Утки молодые раннія отъ 1 до 2 руб. за пару.

Утки привозныя мерзлыя, отъ 50 до 80 коп. за пару. Продаются съ Ноября по Май.

Фазаны двухъ родовъ, Колхійскіе и Маджарскіе, продаются парами, т. е. самецъ и самка, отъ 2 до 10 руб. за пару, смотря по величинѣ и свѣжести въ сбѣреженіи оныхъ; отдѣльно же, самецъ продается дороже, а самка дешевле. Эта рѣдкая дичь составляетъ лакомое блюдо Гастронома-Аристократа въ С.-Петербургѣ. Доставляются съ Кавказа и Астрахани, продаются съ Ноября по Апрѣль.

Цыплята здѣшняго боя, появляются въ продажѣ въ Январѣ мѣсяцѣ, цѣна онымъ въ началѣ отъ одного руб. до 1 руб. 50 коп. за пару; въ послѣдствіи же, когда потребность на нихъ увеличится, а доставка остается по временамъ умѣренна, цѣна возвышается до 3 р. 50 к. за пару; а потомъ по мѣрѣ доставки цѣна на цыплятъ постепенно уни-

жается до 30 к. за пару, а съ 1 сентября цѣна на маленькихъ цыплятъ вновь возвышается (*).

Цыплята мерзлые доставляются изъ разныхъ губерній. Продаются съ Ноября по Май. 1-го сорта отъ 40 до 80 коп. за пару; 2-го сорта отъ 30 до 50 коп. за пару.

Чернозобки, дичь ordinaria, продаются отъ 3 до 7 коп. за пару.

Вообще выгодныя цѣны на курятной товаръ, временемъ опредѣлить невозможно, ибо цѣны зависятъ отъ избыткаго привоза онаго; чего въ столицѣ много, то и дешево, а чего мало, то дорого; быстрыя же перемѣны цѣнъ часто встрѣчаются въ курятномъ торгѣ по случаю сообщеній Москвы съ С.-Петербургомъ посредствомъ желѣзной дороги.

РЫБНЫЙ ТОРГЪ.

Торговля рыбнымъ товаромъ производится въ разныхъ мѣстахъ города слѣдующимъ образомъ, а именно: рыба, подъ наименованіемъ коренная и соленая, продается оптомъ или партіями на Мытномъ дворѣ, Рождественской части, въ 1 кварталѣ, подъ Невскимъ; доставка оной въ столицу начинается съ первыхъ чиселъ Октября на телѣгахъ и на баркахъ до морозовъ, а потомъ саннымъ путемъ и продолжается до послѣднихъ чиселъ Марта.

Рыба живая, доставляемая на баркахъ и полубаркахъ изъ разныхъ рѣкъ и озеръ, продается оптомъ на большой Невѣ, между Обводнымъ каналомъ и запаснымъ фуражнымъ дворомъ, доставка оной большимъ количествомъ начинается съ 15 Сентября и продолжается до первыхъ морозовъ.

(*) Маленькіе ранніе цыплята, выводятся въ окрестностяхъ столицы Финляндіи, которые, откормивъ, привозятъ въ шубахъ вмѣстѣ съ насѣдками и получаютъ за труды омычное вознагражденіе.

Рыба битая привозная въ телѣгахъ, и сплавная на лодкахъ изъ окрестностей столицы, продается оптомъ между Семеновскимъ и Чернышевымъ мостами ежедневно, отъ 3 до 9 часовъ утра, съ открытія навигаціи и до сильныхъ морозовъ.

Раки живые, доставляются съ Апрѣля до первыхъ морозовъ на телѣгахъ, въ устроенныхъ для сего корзинахъ и продаются большими партіями въ кладовыхъ на Сѣнной площади; въ Октябрѣ же мѣсяцѣ доставляютъ оныя на полубаркахъ, продажа сихъ послѣднихъ въ большомъ количествѣ производится на Невѣ у Прачешнаго моста.

Рыбу мороженую доставляютъ въ столицу въ началѣ морозовъ на возахъ, а потомъ саннымъ путемъ; продажа оной оптомъ, т. е. возами, вѣсомъ или счетомъ, производится на Мытномъ дворѣ и на Сѣнной площади. Привозъ этой рыбы начинается съ первыхъ числъ Ноября и продолжается до послѣднихъ числъ Марта, почти ежедневно.

Продажа порознь, т. е. фунтами или штуками живой, битой и соленой рыбы, производится ежедневно, въ рыбныхъ лавкахъ и особо-устроенныхъ мѣстахъ, находящихся во всѣхъ рынкахъ, торговыхъ дворахъ и площадяхъ; кромѣ того продажа рыбы порознь производится на 33-хъ живорыбныхъ садкахъ, расположенныхъ въ разныхъ частяхъ города, а именно: по большой и малой Невѣ и на Фонтанкѣ.

Въ рыбномъ торгѣ провизія раздѣлена въ продажѣ на 4 разряда, т. е. рыба живая и мерзлая, рыба и провизія соленая, провѣсная, сушеная и копченая, продается по нижеслѣдующимъ цѣнамъ.

Анчоусы соленые лучшіе, привозятся изъ Бордо въ Маѣ, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Балыкъ осетровый доставляется изъ Астрахани и Уральска, продается отъ 55 до 70 к. за фунтъ.

Башка отъ свѣжаго осетра, продается на живорыбныхъ садкахъ, отъ 7 до 13 к. за ф. Отъ соленаго осетра, отъ 5 до 6 к. за фун. Отъ свѣжей и соленой бѣлуги отъ 3 до 10 к. за фун.

Бѣлорыбица мерзлая, привозится изъ Астрахани въ Январѣ. Продается отъ 10 до 20 к. за ф. на торговыхъ площадяхъ, въ рыбныхъ лавкахъ и на садкахъ съ Ноября по Апрѣль.

Бѣлорыбица провѣсная, готовится въ Санкт-петербургѣ и Москвѣ. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Апрѣля по Юнь отъ 10 до 20 к. за фун. Соленая отъ 10 до 13 к. за фун. Продается въ рыбныхъ лавкахъ.

Бѣлуга мерзлая, доставляется изъ Астрахани и Новочеркаска въ Январѣ. Продается отъ 16 до 20 к. за фунтъ. Башка и тонкій конецъ продается особо. Малосоленная (здѣшняго соленья) отъ 15 до 20 к. за фунтъ. Продается на торговыхъ площадяхъ, въ рыбныхъ лавкахъ и на садкахъ.

Вязига осетровая, привозится изъ Астрахани, Уральска и др. городовъ. Продается постоянно отъ 45 до 60 к. за фунтъ, а бѣлужья 2 к. съ фун. дешевле (*).

Верозубъ мерзлый привозится весьма рѣдко, а потому и цѣна оному неизвѣстна.

Ерши живые крупные продаются отъ 30 до 60 к. десят.

»	»	средніе	—	15 — 30	«	—
»	»	мелкіе	—	5 — 10	«	—
»		мерзлые крупные	—	3 — 10	«	—

(*) Чтобы различить вязигу осетровую отъ бѣлужей, нужно замѣчать, что первая завязана въ пучки умѣренной толщины и ровна, а бѣлужья гораздо толще и не ровна.

Первые два сорта привозятся изъ Ладожскаго озера и др. рѣкъ и озеръ, а послѣдній изъ внутреннихъ губерній.

Икра изъ живыхъ стерлядей, готовится для желающихъ на живорыбныхъ садкахъ, по добровольному условію и не дешевле 10 р. за фунтъ.

Икра осетровая, здѣшняго приготовления. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за фун.

Икра осетровая садковая (*) или багряная лучшаго сорта отъ 1 р. 20 к. до 1 р. 50 к. за фун. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Икра осетровая плавная (**) отъ 55 до 90 к. за ф.

Икра паисная 1-го сорта отъ 70 до 85 к. за фунтъ.

» » 2-го — — 40 — 45 — —

» » 3-го — — 20 — 30 — —

Привозится изъ Уральска и Астрахани съ Ноября по Январь. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ и на живорыбныхъ садкахъ.

Икра красная сиговая готовится здѣсь и продается отъ 10 до 20 к. за фунтъ.

Икра красная ряпушечная отъ 8 до 15 к. фунтъ.

Камбала доставляется изъ Архангельска въ Декабрѣ. Продается мерзлая на садкахъ, большая отъ 10 до 20 к. фунтъ; мелкая же отъ 50 к. до 1 р. десятокъ; а копченая продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 3 до 10 к. за штуку.

Караси живые крупные продаются на садкахъ цѣ-

(*) Въ мѣстахъ, гдѣ производится ловля осетровъ, икривые осетры отсаживаются въ загороденные садки и по первому санному пути доставляются въ С.-Петербургъ вмѣстѣ съ приготовленною изъ нихъ икрою.

(**) Плавная промывается здѣсь водою, т. е. изъ соленой обрабатывается въ сыбжу.

ною отъ 10 до 20 к. за штуку. Доставляются изъ окрестностей столицы, съ Мая по Октябрь.

К а р а с и мерзлые отъ 7 до 12 к. за фунтъ. Доставляются изъ Саратова и Астрахани съ Ноября по Апрель.

К а р п ы живые большіе весьма рѣдки.

« « « « средніе доставляются изъ окрестностей столицы съ Мая по Октябрь, продаются 4 фунтовые отъ 75 к. до 1 руб. за штуку.

К а р п ы мерзлые отъ 7 до 12 к. за фунтъ. Доставляются изъ внутреннихъ губерній съ Ноября по Апрель.

К и л ь к и малосольныя доставляются изъ Ревеля съ Ноября и продаются отъ 25 до 40 к. банка.

К л е й осетровый лучший 3 р. 50 к. фунтъ.

« « « « « 2-го сорта 2 р. « « (*)

« « сомовій, подъ названіемъ машинный, 75 к. фунтъ.

К о р ю ш к а живая морская, половъ которой начинается въ большомъ количествѣ съ Апрѣля по Іюнь. Продается отъ 15 к. до 1 р. сотня.

К о р ю ш к а живая Ладожская, доставляется съ Мая по Іюль. Продается отъ 40 к. до 1 руб. сотня.

К о р ю ш к а мерзлая Ладожская и морская доставляется съ Ноября по Апрель. Продается крупная отъ 1 до 2 р. 50 к. за сотню, а средняя отъ 20 к. до 1 р. сотня.

К о р ю ш к а копченая готовится здѣсь и продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 10 до 20 к. десятокъ.

Л а б а р д а н ь мерзлый доставляется изъ Астрахани въ Декабрѣ и продается отъ 7 до 20 к. за фунтъ.

(*) Второго сорта разумѣется клей тонкій стерляжіи или осетроваго клея бракъ, т. е. когда для отправки за границу сортируется осетровый клей, красные пласты или оконечности пластовъ, бракуются, но достоинствомъ этотъ клей, одинъ изъ лучшихъ, и для употребленія его можно очистить.

ЛАГАРДАНЪ соленый, отъ 5 до 7 к. за фунтъ.
Солятъ здѣсь.

Лини живые въ привозѣ весьма рѣдки.

— — мерзлые отъ 7 до 10 к. за фунтъ. Доставляются изъ Ильменскаго озера, лѣтомъ и зимою.

Лещи живые доставляются изъ Ладожскаго озера и Новгорода лѣтомъ, продается штука отъ 4-хъ до 10 фунтовъ отъ 50 к. до 2 р. 50 к. за штуку.

Лещь мерзлый, отъ 7 до 20 к. за фунтъ. Доставляются изъ разныхъ мѣстъ съ Ноября по Апрель.

Лосось живой невской, продается отъ 8 до 35 к. за фунтъ, половъ изобильный съ 15 Юля и по 15 Августа.

Лосось привозный Кимзольскій и Свирскій, свѣжій и мороженный продается отъ 10 до 30 к. за фунтъ. Доставляются изъ озеръ въ разныя мѣсяцы.

Лосось копченый продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 15 до 20 к. за фунтъ. Приготавливаются здѣсь.

Лосось малосольный отъ 7 до 10 к. за фунтъ.

Миноги живыя отъ 5 до 15 к. десятокъ.

— — — маринованныя отъ 15 до 40 к. десятокъ. Доставляются: первые съ моря, лѣтомъ, а послѣдніе изъ Нарвы, въ Октябрѣ, первые продаются на садкахъ, 2-е на Апраксиномъ и Щукиномъ дворахъ.

Навага мерзлая, доставляется изъ Астрахани съ Ноября по Февраль и продается отъ 15 до 40 к. десятокъ.

Налимъ живой съ печонкою отъ 50 к. до 1 р. 50 к. за штуку.

Налимы мелкіе отъ 20 до 50 к. за десятокъ. Доставляются изъ Луги въ лѣтніе мѣсяцы.

Налимъ мерзлый отъ 2 до 5 к. за фунтъ.

Печенки изъ живыхъ налимовъ отъ 1 до 2 руб. за фунтъ.

Окуни живые крупныя, морскіе и Новгородскіе, продаются отъ 10 до 20 к. за штуку.

Окуни живые средніе, отъ 3 до 5 к. за штуку.

« « мелкіе « 7 « 19 « « десятокъ.

« мерзлыя . . . « 3 « 7 « « фунтъ.

Осетры живые доставляются изъ Ладожскаго озера въ Іюль и продаются отъ 20 до 30 р. пудъ.

Осетры мерзлыя донскіе отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

« « Астраханск. « 18 « 20 « за —

« « Уральскіе « 12¹/₂ « 18 « « —

« « Сибирскіе « 10 « 15 « « —

Осетрина малосольная продается отъ 20 до 30 коп. фунтъ. Солятъ здѣсь.

Осетрина коренная, отъ 8 до 12 к. фунтъ, доставляется съ Макарьевской ярмарки.

Пискарі живые крупныя продаются отъ 10 до 15 к. десятокъ.

Плотва живая изъ Ладожскаго озера продается, крупная отъ 10 до 20 коп., средняя отъ 5 до 10 коп. десятокъ.

Плотва мерзлая крупная отъ 3 до 5 коп. десятокъ.

Раки морскіе, привозимые изъ за границы вареными, продаются въ Милютиныхъ лавкахъ, временно.

Раки морскіе заграничныя маринованныя въ банкахъ. Продаются въ Милютиныхъ лавкахъ.

Раки здѣшніе, доставляются изъ разныхъ озеръ, на-

ходящихся въ окрестности Петербурга, лучшіе березянскіе крупные продаются отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ.

средніе « « 5 « « 8 к. « «

мелкіе « « 2 « 5 « « «

Ряпушка живая Невская продается съ Апрѣля по Сентябрь отъ 2 до 5 к. десятокъ.

Ряпушка мерзлая доставляется изъ Бѣлаго и Гдовскаго озеръ; продается отъ 10 до 20 к. сотня.

Ряпушка копченая здѣшняго приготовленія, продается отъ 2 до 5 к. десятокъ.

Салакушка мерзлая морская, доставляется изъ разныхъ мѣстъ съ Ноября по Мартъ и продается отъ 10 до 20 к. сотня.

Салакушка соленая и копченая, доставляется изъ Нарвы весною и продается по добровольному условію, весьма дешево.

Сардины маринованныя, доставляются изъ Бордо и другихъ мѣстъ въ Маѣ: продаются въ фруктовыхъ лавкахъ, пѣна большой банкѣ отъ 45 до 55 к., а маленькой отъ 30 до 35 к. за банку.

Севруга мерзлая, доставляется изъ Уральска въ Ноябрь; продается на садкахъ, отъ 17½ до 25 к. фунтъ.

Севруга малосольная отъ 15 до 20 к. фунтъ.

Сельди Голландскія доставляются изъ Роттердама въ Маѣ: продаются на биржѣ оптомъ а во фруктовыхъ лавкахъ штуками и десятками, 1-го сорта отъ 10 до 15 к. за штуку, или отъ 10 до 11 р. сотня, 2-го сорта отъ 8 до 10 к. штука.

Сельди Норвежскія доставляются изъ Бергена и Ставангера въ Маѣ; продаются оптомъ, на сельдяномъ буянѣ, а порознь въ Никольскомъ рынкѣ за бочку перваго

сорта въ 500 шт. отъ 9 до 18 р., 2-го сорта отъ 7 до 15 руб.; штука отъ 2 до 5 к.

Сельди копченныя приготовляются въ колбасныхъ лавкахъ и продаются изъ вышеозначенныхъ сортовъ съ надбавкою сверхъ тѣхъ цѣнъ по 2 к. на штуку за копченіе.

Сельди мерзлыя свѣжіе продаются на садкахъ, крупныя отъ 10 до 20 к. за десятокъ.

Семява, или иначе называемая уклея, доставляется изъ Виленской губерніи въ Ноябрь; крупная мерзлая продается отъ 5 до 10 к. за штуку.

Семга доставляется изъ Архангельска, съ Ноября по Апрель; продается оптомъ на Мытномъ дворѣ, а порознь во фруктовыхъ лавкахъ и на торговыхъ площадяхъ.

1-го сорта (порогъ) отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

2-го « средняя « 20 « 25 « « «

3-го « мелкая « 11 « 15 « « «

Сиги живыя Ладожскіе, доставляются въ лѣтнее время; продаются на садкахъ отъ 20 до 70 к. штука.

Сиги мерзлыя отъ 20 до 40 к. штука. Доставляются съ Ноября по Апрель.

Сиги соленыя здѣшняго приготовления, продаются отъ 15 до 25 к. штука.

Сиги копченныя приготовляются и продаются въ колбасныхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. штука.

Снятки мерзлыя бѣлозерскіе, доставляются съ Ноября по Апрель; продаются отъ 5 до 10 к. фунтъ.

Снятки мерзлыя Псковскіе, отъ 3 до 5 к. фунтъ.

« сушонныя таланскіе, « 12 « 17 « «

Снятки сушонныя Псковскіе отъ 4 до 7 к. фунтъ.

Снмовина мерзлая доставляется изъ Астрахани въ Ноябрь; продается отъ 10 до 15 к. фунтъ; соленая отъ 5 до 10 к. фунтъ. Солятъ здѣсь.

Стерляди живыя доставляются водяною комуникаціей изъ Волги въ послѣднихъ числахъ Сентября. Продаются на живорыбныхъ садкахъ цѣною слѣдующею: сухинская желтая или камская крупная, въ 20 вершковъ, отъ 35 до 50 руб. штука; по меньше отъ 16 вершковъ того же сорта 20 руб.; далѣе же цѣна на стерляди, по величинѣ оной, уменьшается до порціонной, т. е. фунтовой, которая продается отъ 35 до 60 к. штука (*).

Стерлядь Ладожская костюшка, продается въ половину дешевле противъ вышеозначенныхъ стерлядей. Доставляется изъ Ладожскаго озера, лѣтомъ.

Стерляди мороженныя доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Уральска съ Ноября по Апрель, продаются отъ 20 до 35 к. за фунтъ.

Стерлядь камская крупная 1-го сорта продается по 50 к. за фунтъ.

Сырты провѣсныя, Ладожскіе и Новгородскіе доставляются въ Маѣ, продаются на живорыбныхъ садкахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 10 до 15 к. за штуку.

Судаки живые разной величины, доставляются большою частью изъ озеръ, находящихся въ окрестности столицы. Лѣтомъ водяною комуникаціею въ лодкахъ, а зимою въ бочкахъ, продаются на живорыбныхъ садкахъ круглый годъ, цѣною слѣдующею: судакъ большой, т. е. 10 ф. продается отъ 20 до 50 к. фунтъ; средній 7 ф. отъ 15 до 30 к.; мелкій 4 ф. отъ 8 до 15 к. ф.; судакъ маленькій порціонный 1 ф. продается отъ 10 до 20 к. за штуку.

(*) Цѣну стерлядямъ опредѣлить весьма трудно по слѣдующимъ причинамъ, а именно: стерлядь сидѣлая долгое время въ садкѣ продается дешево, или стерлядь откормленная въ прудѣ той же мѣры и вѣса, продается за полцѣвы противъ свѣжепривозной; притомъ же стерлядь желтая, толстая, цѣнится болѣе стерляди бѣлой и тощей; а потому настоящее знаніе стерлядей пріобрѣтается лишь долговременнымъ опытомъ.

Судаки сонные и мерзлые Бѣлозерскіе, Гдовскіе и Новгородскіе, крупныя продаются отъ 10 до 20 к. за ф., мелкіе въ половину дешевле.

Судаки мерзлые привозныя въ Декабрѣ мѣсяцѣ продаются отъ 8 до 12 к. за фунтъ.

Судаки соленые, продаются въ Никольскомъ рынкѣ отъ 7 до 10 к. за фунтъ.

Тешка осетровая и бѣлужья, доставляется изъ Саратова въ Октябрѣ, продается отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Треска сухая, доставляется изъ Архангельска, продается въ Никольскомъ рынкѣ отъ 2 до 4 к. за фунтъ.

Треска моченая, готовится у Каменнаго моста въ домѣ Решоткина подъ № 144, продается по 6 к. за фунтъ.

Угри живыя, доставляются изъ окрестныхъ рѣкъ, продаются крупныя въ 16 вершковъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за штуку; средніе и мелкіе въ половину дешевле.

Форели (тамень) живыя разной величины, доставляются большою частью изъ озеръ, находящихся въ окрестностяхъ столицы. Лѣтомъ водяною комуникаціею въ лодкахъ, а зимою въ бочкахъ, продаются на живорыбныхъ садкахъ круглый годъ, цѣною слѣдующею: живая 1-го сорта отъ 25 до 50 к.; 2-го сорта отъ 20 до 40 к.; шведская живая отъ 20 до 40 к. за фунтъ.

Форельки порціонныя, доставляются изъ Гатчина круглый годъ, продаются, крупныя отъ 30 до 60 к. Полупорціонныя отъ 10 до 25 к.; мелкія по 5 к. штука.

Форели мерзлыя отъ 7 до 15 к. за фунтъ.

Шемаля провѣсная, доставляется изъ Новочеркасска, продается въ фруктовыхъ лавкахъ отъ 5 до 12 за штуку.

Шиповина мерзлая, продается на садкахъ, отъ 12 до 20 к.; соленая отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Щуки живыя, доставляются изъ окрестностей столицы, продаются на садкахъ, большая отъ 8 до 10 к.; сред-

няя отъ 6 до 9 к.; мелкая отъ 4 до 7 к.; мерзлая отъ 5 до 7 к. за фунтъ.

Язи крупные живые, доставляются изъ Новгорода, продаются отъ 15 до 30 к.; среднія отъ 8 до 16 к. за штуку.

Вышеозначенные цѣны рыбныхъ припасовъ показаны читателямъ для нѣкотораго соображенія; настоящая же цѣна этой провизіи вѣрно означена быть не можетъ по слѣдующей причинѣ, напримѣръ: сигъ живой купленный для продажи за 40 коп., чрезъ два часа, продается тѣмъ же лицомъ за 25 к., потому-что сигъ этотъ уснулъ; а сонные сиги были и въ покупкѣ по 25 к. штука; раки, доставляемые лѣтомъ изъ озеръ, чрезвычайно снутъ въ невской водѣ, равно озерная и морская рыба, пересаженная лѣтомъ въ садокъ, снетъ скоро и большимъ количествомъ. При всѣхъ удобствахъ къ доставленію въ столицу живой рыбы, цѣна на оную въ одинъ день перемѣняется по нѣскольکو разъ, напримѣръ: утромъ на рыбной биржѣ судаковъ было мало, а потому и цѣна на оныя поднялась весьма высоко, къ обѣду лодки прибыли съ изобильнымъ половомъ и цѣна на судаки значительно понизилась, а къ вечеру половъ еще увеличился, а потому и цѣна уменьшилась уже до половины. Подобные случаи въ С.-Петербургѣ бывають не рѣдко; въ особенности же на привозную рыбу изъ озеръ и моря.

Желающій получать рыбу дешевой цѣны, выбираетъ сонную или привозную битую, либо изъ живой выбираетъ ту, которая доставлена на биржу въ изобильномъ количествѣ; въ противномъ случаѣ онъ долженъ платить дорого.

Мерзлая рыба имѣетъ также нѣсколько цѣнъ, напримѣръ: рыба ловленая подъ льдомъ, тотчасъ замороженная и исправно доставленная въ столицу, продается сортомъ 1, рыба, которая въ дорогѣ оттаяла, потомъ вторично заморо-

жена, не имѣть уже настоящаго вида и продается сортомъ 2-мъ; наконецъ рыба мороженая здѣшними содержателями садковъ изъ сонной, продается сортомъ 3-мъ, однимъ словомъ продажа мерзлой рыбы заключаетъ въ себѣ много тайнъ, которыхъ и опытный покупатель изслѣдовать не всегда можетъ, а болѣе покупаетъ, полагаясь на совѣсть продавца.

ПРОВИЗІЯ МУЧНАЯ ИЛИ ЛАБАЗНЫЙ ТОРГЪ.

Продажа муки и крупъ, доставляемыхъ водяною коммуникаціею, производится въ началѣ на баркахъ, на большой Невѣ у пристани противъ Императорскаго стекляннаго завода; потомъ въ амбарахъ или хлѣбныхъ магазинахъ, преимущественно находящихся подъ Невскимъ, а съ амбаровъ снабжаются для продажи порознь въ лабазы, расположенныя во всѣхъ частяхъ города. Мука и прочіе припасы, доставляемые сухопутно и по желѣзной дорогѣ, складываются такъ же въ мучныя кладовыя и лабазы.

Въ лабазномъ торгѣ главные припасы суть: крупа, масло, мука, солодъ и соль.

Крупа гречневая обыкновенная, т. е. самая крупная, доставляется водяною коммуникаціею и сухопутно изъ разныхъ губерній; продается четвертями въ хлѣбныхъ магазинахъ и лабазахъ, а порознь, въ лабазахъ, овощно-фруктовыхъ, зеленыхъ и мелочныхъ лавкахъ; гречневая крупа известна въ продажѣ за лучшую Моршанская, Московская и Орловская, продаются отъ 5 р. 70 к. до 6 р. 20 к. за четверть и отъ 2 $\frac{1}{2}$ до 3 $\frac{1}{2}$ к. за фунтъ.

Крупа гречневая продѣльная, т. е. помельче и чище вышесказанной, Ростовчинская известная за лучшую, продается отъ 6 р. 20 к. до 6 р. 70 к. за четверть и отъ 3 до 4 к. за фунтъ.

Крупа Смоленская, т. е. гречневая мелкая пригото-

ляется въ столицѣ и привозится изъ Тульской губерніи, 1-я свѣжа но недовольно чиста и заключаетъ въ себѣ много муки; 2-я нѣсколько крупнѣе, чище и если бы на мѣстѣ была достаточно осушена, то могла бы по достоинству продаваться дороже, но по доставкѣ въ столицу оказывается затхлою. Цѣна обѣимъ сортамъ ровная, т. е. отъ 5 до 7 коп. за фунтъ.

Крупа пшенная лучшая Цезрянская, продается отъ 9 до 9 руб. 50 коп. за четверть; втораго сорта, отъ 7 до 7 р. 50 к. за четверть, фунтами отъ 3¹/₂ до 4 коп. за фунтъ.

Крупа овсяная продѣльная, отъ 7 руб. 50 коп. до 8 руб. за четверть. Обыкновенная отъ 6 до 6 руб. 50 коп. за четверть, фунтами отъ 3¹/₂ до 5 коп. за фунтъ.

Крупа ячная 1-го сорта, отъ 10 до 10 р. 50 к. за четверть, фунтами отъ 3 до 4 к. за фунтъ; 2-го сорта отъ 5 до 6 р. 50 к. за четверть.

Крупа перловая (*) Тифинская или здѣшняго произведенія считается сортомъ 1-мъ, продается отъ 2 до 2 р. 50 к. за пудъ; втораго сорта отъ 1 р. 30 к. до 1 р. 50 к. за пудъ; фунтами отъ 4 до 10 к. за фунтъ.

Крупа манная Московская лучшая, т. е. чище и нѣсколько крупнѣе здѣшнихъ фабрикъ, продается отъ 5 до 8 к. за фунтъ; здѣшняя, т. е. второй сортъ, отъ 4 до 6 к. за фунтъ.

Продажа поснаго масла оптомъ производится на масляномъ буянѣ и на Мытномъ дворѣ, а порознь въ лавкахъ, овощно-фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

(*) Года три предъ симъ перловая крупа привозилась изъ за границы и продавалась отъ 10 до 15 коп. за фунтъ; въ настоящее время перловая крупа здѣшней отдѣлки по добротѣ выше заграничной, т. е. мельче, ровнѣе и бѣлѣе и цѣна гораздо ниже первой.

Масло конопляное лучшаго вкуса продается отъ 6 до 10 к. за фунтъ.

Масло подсолнечное отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Масло маковое отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Масло орѣховое отъ 18 до 30 к. за фунтъ.

Мука гречневая 1-го сорта отъ 3 до 5 к.; 2-го сорта отъ 2¹/₂ до 4 к. за фунтъ.

Мука гороховая здѣшняго произведенія, продается отъ 2¹/₂ до 4 к. за фунтъ.

Мука крупчатная Московская лучшая, продается отъ 8 р. 50 к. до 9 р. за мѣшокъ въ 5 пудовъ; за фунтъ по 5 коп.

Мука Мологская, Дмитріевская, Рыбинская, Тихвинская, Юхотская, также считается за сортъ 1-й, но добротю нѣсколько уступаетъ Московской, продается отъ 4 до 4¹/₂ к. за фунтъ и отъ 7 до 8 р. за мѣшокъ.

Мука пеклеванная 1-го сорта, отъ 3 до 5 к. за фунтъ.

Мука ржаная отъ 70 до 88 к. за пудъ.

Мука овсяная здѣшняя, отъ 3 до 4 к. за фунтъ.

Солодъ ржаной, дранецъ, крупный 1-го сорта по 3 р. 80 к. за пудъ.

Солодъ ржаной, мелкій Новоторжскій и Нижегородскій по 85 к. за пудъ.

Солодъ ячный Московскій и Новгородскій отъ 3 р. 75 к. до 4 р. 50 к. за пудъ.

Соль двухъ родовъ, здѣшняя крупная и мелкая заграничная; здѣшняя продается въ соляномъ городкѣ на Фонтанкѣ противъ Лѣтняго сада, отъ 2 до 3 к. за фун., пудами отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за пудъ; соль заграничная средняя, бѣлая, продается на биржѣ и въ Никольскомъ рынкѣ подобною же цѣною. Вообще цѣны въ лабазахъ на вышеозначенныя припасы ниже отъ 1 до 5 процентовъ съ ру-

бля противъ прочихъ лавокъ, преимущественно для покупающихъ пудами.

Цѣны вышепоказанной провизіи, измѣняются лишь въ чрезвычайныхъ случаяхъ, и большею частію бываютъ цѣны среднія. При покупкѣ провизіи послѣднихъ сортовъ, требуется рачительное изслѣдованіе каждаго сорта отдѣльно, дабы въ оныхъ не оказалось непріятнаго духа, плѣсени или песку, ибо въ продажѣ часто встрѣчается видѣть испорченный какимъ либо случаемъ сортъ первый и обращенный во второй; подобнаго же рода дешевая покупка не рѣдко становится въ двое дороже.

ЗЕЛЕННОЙ ТОРГЪ.

Припасы зеленого торгога, суть двухъ родовъ, 1-я раннія произрастающія въ оранжереяхъ и парникахъ; 2-я своевременно произрастающія на грунтѣ, продажа которыхъ производится оптомъ ежедневно, на Сѣнной площади для жителей до 12-ти часовъ по-полудни, съ этого времени покупка разрѣшается торговцамъ. Раннія произрастенія изъ оранжерей и парниковъ, какъ-то зеленые бобы и стручья, огурцы, спаржа, щавель, салатъ и проч. закупаются торговцами у содержателей оранжерей оптомъ на мѣстѣ, въ окрестностяхъ С.-Петербурга и въ Москвѣ. Если малымъ количествомъ и доставляются (*) для продажи выше означенныя раннія припасы на Сѣнную площадь, то таковая производится въ трактирѣ за чаемъ.

Продажа порознь раннихъ произрастеній производится въ лучшихъ зеленыхъ лавкахъ; первая появляется у Каменнаго моста въ лавкѣ купца Ушакова, подъ № 6.

Продажа зелени, произрастающей на грунтѣ, производится оптомъ съ Апрѣля мѣсяца до 1-хъ морозовъ на Сѣн-

(*) Въ морозы свѣжая зелень обязывается тщательно войлоками и привозится на Сѣнную въ подвалы.

ной площади ежедневно, а порознь во всѣхъ частныхъ торговыхъ рынкахъ зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ.

Припасы зеленого торгоа заключаютъ въ себѣ четыре разряда, т. е. припасы свѣжія раннія и обыкновенно произрастающія, соленыя, сушенныя и заготовленныя въ прокъ свѣжимъ, способомъ французскимъ; продаются по слѣдующимъ цѣнамъ:

Анисъ сухой въ зернѣ доставляется изъ внутреннихъ губерній постоянно, продается въ торговыхъ и зеленныхъ лавкахъ отъ 5 до 7 к. за фунтъ.

Анисъ сухой пучками отъ 5 до 10 к. за пучокъ.

Андевиль бѣлая лучшая 1-го сорта поспѣваетъ на грунтѣ въ Юлѣ мѣсяцѣ, въ началѣ продается отъ 10 к. за десятокъ и по мѣрѣ произрастенія оной, цѣна перемѣняется, однако не дороже 15 к. за десятокъ, по Октябрѣ мѣсяцѣ; далѣе цѣна повышается до 30 к. за десятокъ.

Андевиль зеленый считается вторымъ сортомъ и продается въ половину дешевле.

Артишоки: 1-е поспѣваютъ на грунтѣ въ Юлѣ мѣсяцѣ и продаются за десятокъ крупныхъ не дороже 1 р. 50 к., а по мѣрѣ доставки оныхъ въ столицу, цѣна уменьшается до 15 к. за десятокъ; въ Сентябрѣ мѣсяцѣ лучшее время для запаса на зиму артишоковъ, съ 15 Октября по Февраль цѣна на оные повышается до 1 р. 50 к. и болѣе.

Артишоки французскіе въ банкахъ, есть двухъ сортовъ, т. е. artichauts и Fonds d'artichauts, въ которой отъ 8 до 10 артишоковъ, доставляются изъ заграницы въ Юнѣ; продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ по 3 руб. за банку.

Артишоки, заготовленные въ банкахъ и боченкахъ, т. е. въ соленомъ разсолѣ, цѣлые и пополамъ разрѣзан-

ные, продаются съ Ноября по Май отъ 30 до 50 к. за десятокъ; однѣ низы заготовленные въ 3-хъ фунтовыхъ банкахъ, отъ 90 к. до 1 р. 50 к. за банку, въ которой до 30 штукъ артишоковъ: приготавлиются въ зеленныхъ лавкахъ.

Астрагонъ зеленый, первый является въ продажѣ въ Юнѣ мѣсяцѣ, продается пучками отъ 40 к. за маленькій пучекъ, далѣе цѣна понижается до 5 к. за пучекъ большой и продается до Сентября.

Астрагонъ, заготавливаемый въ маленькихъ бутылочкахъ, отъ 25 до 40 к. за штуку, сушеный отъ 3 до 5 к. за пучекъ. Заготавлиется въ зеленныхъ лавкахъ.

Бобы зеленые оранжерейные, первые являются въ продажѣ въ Мартѣ мѣсяцѣ, цѣна за первые $\frac{1}{4}$ фунта 3 р., за $\frac{1}{2}$ фун. 5 р. 50 к., за фунтъ 10 руб., а по мѣрѣ избытка ихъ доставленія, цѣна на оныя понижается до 50 к. за фунтъ, оранжерейные бобы оканчиваются въ Маѣ мѣсяцѣ.

Бобы зеленые съ грунта, начинаютъ продаваться въ Юлѣ не свыше 10 к. за фунтъ, потомъ постепенно уменьшается до $1\frac{1}{2}$ коп. за фунтъ; дешевая цѣна онымъ бываетъ не болѣе двухъ недѣль въ началѣ Августа; продажа свѣжихъ зеленыхъ бобовъ оканчивается въ Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Бобы свѣжіе бѣлые поспѣваютъ въ Августѣ, цѣна за фунтъ первыхъ 50 к., а по мѣрѣ доставленія оныхъ понижается до 7 к. за фунтъ и оканчиваются въ Сентябрѣ.

Бобы свѣжіе русскіе поспѣваютъ въ Юнѣ и продаются первые по 10 к. за фунтъ, а потомъ понижается до 3-хъ коп.; вообще русскіе бобы считаются зеленью ordinarilyю и употребляются весьма мало, продажа коимъ оканчивается въ Августѣ мѣсяцѣ.

Бобы, заготовленные въ жестяныхъ банкахъ, въ продажѣ бываютъ въ маломъ количествѣ.

Б о б ы соленые зелеными, отъ 7 до 10 коп. за фунтъ. Приготавливаются въ зеленныхъ лавкахъ.

Б о б ы сушеные зелеными, доставляются изъ Ростова въ Августѣ, продаются отъ 10 до 20 к. за фунтъ.

Б о б ы бѣлые и красные сухіе, отъ 5 до 10 коп. за фунтъ. Доставляются изъ города Мурома въ Декабрѣ.

Брунъ-кресъ, иначе называемый кресъ ключевой или бобовникъ, появляется въ продажѣ съ Марта мѣсяца, цѣна которому приблизительно не менѣе 10 к. и не болѣе 40 к. за фунтъ, продажа онаго производится по Май мѣсяцъ.

Брюква поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ, продается по 10 к. десятокъ, цѣна на оную до Сентября мѣсяца неизмѣняется, а зимою повышается цѣна до 40 к. за десятокъ.

Бураки квашенные приготавливаются въ зеленныхъ лавкахъ и продаются отъ 5 до 10 к. за десятокъ съ рассоломъ.

Галярепа или кольрабе, употребляется мало, и продается не дороже 15 к. десятокъ.

Горохъ въ стручкахъ зеленый оранжерейный, поспѣваетъ къ 1 Апрѣлю, и съ начала продается за $\frac{1}{4}$ фунта 3 р., а по мѣрѣ доставки, цѣна понижается до 2 р. за фунтъ. Въ Юнѣ горохъ поспѣваетъ въ теплицахъ и продается отъ 1 р. до 20 к. за фунтъ; въ Юлѣ горохъ изъ грунта 1-й продается отъ 10 к. за фунтъ и понижается ежедневно до 1-й коп. за фунтъ (*); такая цѣна продолжается не болѣе недѣли, потомъ постепенно повышается до 15-го Сентября, однако не дороже 10 к. за фунтъ (**).

(*) Горохъ вылуценный изъ стручковъ продается по добровольному условію отъ 15 до 30 к. за фунтъ самаго мелкаго.

(**) Въ С.-Петербургѣ желающіе заготовлять въ прокъ горохъ, должны пользоваться дешевою цѣною, которая мгновенно измѣняется. Въ прошедшемъ 1854 году дешевый горохъ былъ только два дня.

Горохъ сахарный, особой цѣны не имѣеть и продается весьма мало.

Горохъ, заготовленный въ жестяныхъ банкахъ, привозный изъ за границы, продается по 3 руб. за банку. Здѣшняго заготовленія, въ банкахъ и бутылкахъ, продается отъ 1 до 2 р. за банку, бутылка же цѣнится въ половину дешевле.

Горохъ соленый стручками, отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Горохъ сушеный мелкій 1-го сорта, отъ 40 до 45 коп. за фунтъ (*), 2-го до 30 к., а 3-го сорта до 15 к. за фунтъ. Доставляется изъ г. Ростова.

Горохъ русскій обыкновенный, продается въ лавкахъ, зеленыхъ и мелочныхъ лавкахъ, зеленый отъ 5 до 7 к., а желтый отъ 2 до 4 коп. за фунтъ.

Грибы бѣлые боровики, первые появляются въ продажѣ на Сѣнной площади и на Шукиномъ дворѣ въ Юлѣ, продаются въ началѣ цѣною не опредѣлительною; большею частью жители привыкли покупать: грибы свѣжіе корзинками, но опытные хозяйки для заготовки на зиму, покупаютъ грибы на вѣсъ, по добровольному условію отъ 15 до 5 к. за фунтъ.

Грибы свѣжіе другихъ сортовъ, т. е. красные подберезники, масляники, волнушки, грузди, рыжики, сыроежки, полевые шампиньоны и прочіе, продаются въ корзинкахъ по добровольному условію.

Грибы, заготовленные свѣжими, въ жестяныхъ банкахъ и бутылкахъ, продаются въ овощно-фруктовыхъ и зеленыхъ лавкахъ, по 2 р. за банку, когда заготавливаются

(*) Долго лежащій горохъ портится маленькими червяками въ родѣ моли, которыя замѣчаются лишь по опущеніи гороха въ холодную воду.

однѣ шляпки безъ корней, то цѣна нѣсколько повышается, въ бутылкахъ же продаются въ половину дешевле.

Г р ы б ы бѣлые соленые, доставляются изъ разныхъ губерній въ Августѣ мѣсяцѣ, продаются оптомъ въ умѣренной величины кадкахъ, преимущественное въ торговые дни на Шукиномъ дворѣ, мѣлкія цѣною отъ 15 до 20 к. за фунтъ, крупныя отъ 7 до 15 к. за фунтъ.

Г р ы б ы бѣлые маринованные, до Октября мѣсяца продаются цѣною выше означенною, въ зиму цѣна повышается до 50 к. за фунтъ.

Г р ы б ы сухіе бѣлые 1-го сорта доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Костромской губерніи въ Январѣ; продаются въ овощно-фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, по мѣрѣ ихъ привоза т. е. отъ 35 к. до 1 руб. за фунтъ, 2-го сорта крупныя сушенныя застарелыми или долгое время висѣвши, а равномерно сушенныя въ печкахъ, въ которыхъ оказывается по уваркѣ песокъ, продаются за половину, и менѣе вышесказанной цѣны.

Г р ы б ы сухіе, подберезники и масляники продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Г р у з д и, соленые привозятъ въ Августѣ и Сентябрѣ, малымъ количествомъ; изобильный привозъ груздей въ большихъ и малыхъ кадкахъ, бываетъ въ масляницѣ, цѣна онымъ опредѣляется по количеству привоза, т. е. самая дешевая 5 к., а дорогая 40 к. за фунтъ.

Г р у ш а земляная поспѣваетъ въ Августѣ, цѣна оной отъ 5 к. до 15 к. за фунтъ, въ Сентябрѣ продается четвериками отъ 50 до 70 к. за четверикъ.

К а п у с т а кочанная бѣлая, поспѣваетъ въ парникахъ къ 20 Апрѣлю; первая продается отъ 4 р. за десятокъ, потомъ по мѣрѣ доставки, цѣна понижается, до 1 р. за де-

сятокъ; къ 1 Юлю поспѣваетъ капуста грядная, первая продается не дороже 70 к. и не дешевле 15 к. за десятокъ, дешевая цѣна грядной капусты начинается въ Сентябрѣ, въ это время жители заготавливаютъ на зиму, цѣна которой измѣняется по два раза и болѣе въ сутки, на Сѣвн-ной площади.

Капуста савой, употребляется въ не большемъ количествѣ и продается нѣсколько дороже вышесказанной.

Капуста красная, поспѣваетъ къ 1 Августу, и продается отъ 70 до 30 к. за десятокъ, съ Ноября мѣсяца цѣна на оную снова повышается до Февраля и далѣе, однако не выше 20 к. за штуку.

Капуста цвѣтная, ранняя изъ парниковъ, поспѣваетъ въ Маѣ, цѣна 1-й 3 руб. за десятокъ, а потомъ понижается до 1 руб. Грядная поспѣваетъ въ Юнѣ, цѣна за первую 1 р. десятокъ, по мѣрѣ же привоза понижается до 15 к. десятокъ, съ 1 Октября цѣна постепенно повышается до Февраля мѣсяца, однако продается не дороже 3 р. десятокъ. Для сбереженія долгое время цвѣтную, бѣлую и брюссельскую капусту, переносятъ на кочняхъ съ кореньями въ погребъ, гдѣ она въ песокъ стоя, сберегается до Февраля мѣсяца и далѣе.

Браунъ-коль, не въ большемъ употребленіи, продается отъ 15 до 30 к. за десятокъ.

Брюссельская капуста 1-я поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ и продается отъ 10 до 20 коп. за десятокъ, въ Сентябрѣ запасаютъ оную на зиму; цѣна за 100 лучшихъ кочней не менѣе 70 коп. и не дороже 1 руб. 50 коп., съ Октября до Апрѣля цѣна увеличивается до 60 коп. и болѣе за десятокъ.

Брюссельская капуста, обрѣзанная съ кочней, продается вѣсомъ, по цѣнамъ условнымъ.

Капуста квашеная кочнями, готовится въ зеленыхъ и мѣлочныхъ лавкахъ, продается отъ 5 до 10 к. за штуку; квашеная рубленною лучшаго сорта, продается отъ 1 до 3 к. за фунтъ или отъ 25 до 45 к. за ведро; квашеная шинкованная, продается отъ 3 до 4 к. за фунт.; квашеная съ разными фруктами и спеціями для салата, отъ 5 до 20 к. за фунтъ, послѣдняя продается преимущественно въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Кардоны: свѣжія поступаютъ въ продажу въ Ноябрь, въ началѣ продаются по 40 к. за десятокъ, потомъ цѣна постепенно увеличивается до 2 р. за десятокъ и собираются до Апрелья.

Кардоны, приготовленные за границею въ банкахъ продаются по 3 р. за штуку.

Картофель молодой изъ парниковъ, поспѣваетъ къ 1 Апрелью, первый продается фунтами, цѣною отъ 2 р. и болѣе за фунтъ или 60 и болѣе руб. за четверикъ, и по мѣрѣ привоза, цѣна уменьшается до 50 к. за фунт. или 10 р. за четверикъ, картофель ранній доставляется болѣею частью изъ Кронштадта.

Картофель ранній съ грунта, поспѣваетъ къ 1 Юлю, продажа коего начинается отъ 75 к. за четверикъ и постепенно понижается до 25 коп. за четверикъ, въ Сентябрь цѣна оному останавливается, а съ Октября начинаетъ снова повышаться, однако не дороже 50 к. за четверикъ: дорогая цѣна картофеля въ Апрельѣ.

Картофель продолговатый и мелкій англійскій, продается нѣсколько дороже.

Кервель ранній, поспѣваетъ въ Мартѣ мѣсяцѣ, продается отъ 15 коп. за пучокъ, и постепенно уменьшается до Сентября: дешевый 5 коп. пучекъ.

Крапива молодая, продается въ Мартѣ по 50 коп.

за фунтъ, и день за день цѣна понижается до 3 коп. Продажа оной прекращается въ Апрѣлѣ.

Кресъ салатъ, вырастаетъ въ теплицахъ, къ Ноябрь мѣсяцу, коему цѣна во всю зиму не дороже 30 коп. за 10-ть корзинокъ.

К р у п а гречневая обварная по неупотребленію весьма мало продается.

К р у п а изъ зеленаго жита, доставляется изъ Малороссіи въ пакетахъ, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ по 24 к. за фунтъ.

К р у п а изъ кукурузы, готовится въ С.-Петербургѣ на крупныхъ фабрикахъ, въ продажѣ оной не имѣется, любители должны заказывать нарочно.

К р у п а картофельная, бѣлая и желтая, привозится иногда изъ Гроденской и Минской губерніи и продается цѣною неопредѣленною.

Л а т у к ъ 1-й изъ оранжерей, начинаетъ продаваться съ Ноября мѣсяца въ маленькихъ корзинкахъ, цѣною отъ 5 до 15 коп. за штуку, продажа онаго съ нѣкоторою перемѣною цѣны продолжается всю зиму; весною начинается латукъ изъ парниковъ и цѣна нѣсколько понижается до грунтоваго.

Л у к ъ крупный заграничный доставляется въ Маѣ изъ Англіи, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 20 до 40 к. за штуку.

Л у к ъ зеленый въ продажѣ круглый годъ, съ Ноября по Апрѣль продается десятками отъ 1 до 5 к. за десяткъ, съ Апрѣля начинаетъ продаваться сотнями отъ одной до 20 к. за сотню.

Л у к ъ шарлотъ зеленый продается пучками, по 5 к. за пучокъ, мѣлкій сухой въ продажѣ постоянно отъ 5 до 10 к. ф.

Л у к ъ рѣпчатый здѣшній и привозный продается чет-

вериками, дешевая цѣна оному бываетъ въ Сентябрѣ по 25 к. за четверикъ, а дорогая въ Мартѣ, однако не дороже 80 к. четверикъ.

Лу к ъ порей ранній, изъ парниковъ, продается въ Маѣ мѣсяцѣ по 50 к. за сотню, далѣе же по мѣрѣ привоза понижается въ цѣнѣ до Сентября, т. е. до 20 к. за сотню.

Ма к ъ доставляется большею частью изъ Казани, оптомъ продается въ лабазахъ и фруктовыхъ лавкахъ, преимущественно на Шукиномъ дворѣ, а порознь въ лабазахъ, зеленыхъ и мѣлочныхъ лавкахъ, цѣна бѣлому маку отъ 14 до 20 к. за фун., сѣрый продается отъ 13 до 16 к. за фун.

Можжевельовыя ягоды продаются отъ 2 до 4 к. за фунтъ.

Морковь-каротель ранняя изъ парниковъ, здѣшняя и привозная изъ Москвы, продается съ Апрѣля отъ 60 к. за сотню, далѣе понижается до 15 к. за сотню. Съ 1-го Юня каротель поспѣваетъ на грунтѣ, первая продается отъ 20 до 10 к. за сотню.

Морковь обыкновенная, поспѣваетъ въ Юлѣ и первая продается отъ 75 до 15 к. за сотню, а потомъ когда вся поспѣетъ, отъ 1 руб. до 1 р. 50 коп. за куль; дешевая цѣна бываетъ съ 15 Сентября по 15 Октября.

Ма й ра н ъ зеленый, продается въ травяныхъ лавкахъ по 3 р., а сушеный по 5 к. за пучекъ.

Му к а картофельная доставляется изъ разныхъ губерній, продается въ лабазахъ и зеленыхъ лавкахъ, лучшая Галицынская по 10 к., а обыкновенная по 5 к. за фунтъ.

Му к а рисовая здѣшняго приготовления, продается отъ 15 до 20 к. за фун., привозная изъ-за границы по 25 к.

Му к а кукурузная, заказывается на крупяныхъ фабрикахъ съ условіемъ, а потому цѣна на оную не опредѣляется.

О г у р ц и изъ парниковъ первые присылаются изъ

Москвы къ 25 Марту и продаются отъ 1 р. 50 к. за штуку; потомъ поспѣваютъ въ парникахъ здѣшнихъ; цѣна на здѣшніе нѣсколько повышается, т. е. до 2 руб. не дороже, даѣе постепенно понижается до 30 к. за штуку. Продаются въ лучшихъ зеленныхъ лавкахъ.

Огурцы русскіе мелкіе, поспѣваютъ въ парникахъ къ Маю, первые продаются по 1 р. 50 к. за десятокъ, а потомъ цѣна понижается до 10 к. за десятокъ.

Огурцы обыкновенныя, здѣшніе, поспѣваютъ къ Августу мѣсяцу, цѣна онымъ начинается отъ 15 к. за десятокъ и по мѣрѣ привоза, ежедневно понижается до 50 к. за тысячу; цѣна огурцамъ перемѣняется по 3 и 4 раза въ сутки, но дешевая продолжается не болѣе недѣли. Продаются на Сѣнной площади.

Огурцы свѣже-просольные продаются по цѣнамъ, соотвѣтственнымъ покупкѣ, прибавляя 5 процентовъ за соленье.

Огурцы здѣшніе, соленые или квашенные обыкновеннымъ способомъ, продаются въ началѣ осени, отъ 50 к. за сотню, въ зиму цѣна на огурцы хорошаго вкуса повышается до 2 р. за сотню.

Огурцы въ тыквѣ соленые и разныхъ особыхъ соленій, приготовляются въ лучшихъ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, какъ-то купца Бабикова и пр.; продаются по особому условію, однако не дороже 3 р. сер. за тыкву или за 50 штукъ огурцовъ изъ оной.

Огурчики маринованные, продаются въ зеленныхъ лавкахъ фунтами, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Патлежаны доставляются изъ Москвы въ Августѣ продаются отъ 10 до 15 к. за десятокъ.

Петрушка зеленая ранняя, начинаетъ продаваться съ

Февраля отъ 60 к. за фунтъ, съ открытіемъ лѣта цѣна понижается до 10 к. за фунтъ.

Петрушка кореньями, поспѣваетъ въ парникахъ въ Апрѣлѣ, начинается продаваться по 70 к. за сотню.

Петрушка изъ грунта поспѣваетъ въ Іюлѣ, первая продается по 50 к. за сотню и ровною цѣною продается до Августа, съ тою разницею, что 1-я петрушка бываетъ мелка, далѣе за ту же цѣну, продается петрушка самая крупная, въ Сентябрѣ коренья петрушки продаются по 10 коп. и дешевле за сотню, жители запасаютъ въ это время коренья на зиму.

Пастернакъ, въ С.-Петербургѣ въ продажѣ не находится.

Помдоры свѣжіе, здѣшніе и доставляемые изъ Москвы, начинаютъ поспѣвать въ Іюлѣ, продаются отъ 3 до 5 к. за штуку, потомъ цѣна уменьшается до 3 к. за десятокъ, дешевые бываютъ въ началѣ Сентября.

Помдоры соленые продаются отъ 5 до 8 к. за штуку.

Потурлакъ въ продажѣ бываетъ весьма рѣдко.

Разсада, продается 1-я въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ, отъ 25 к. за корзинку, а потомъ цѣна понижается до 10 к. за корзинку или связку.

Рыжики соленые доставляются изъ окрестностей столицы, на Щукинъ и Апраксинъ дворы, первые продаются въ бутылкахъ, цѣною отъ 25 до 50 к. за бутылку.

Рыжики соленые въ кадкахъ, лучшіе, Каргопольскіе доставляются въ Іюлѣ на Щукинъ дворъ, продаются цѣною отъ 10 до 15 к. за фунтъ; зимою цѣна онымъ увеличивается до 35 к. за фунтъ.

Рыжики крупные и потемнѣлые, продаются сортомъ вторымъ, отъ 5 до 10 коп. за фунтъ, изобильный привозъ оныхъ бываетъ къ Рождественской ярмаркѣ, продаются

оптомъ на Сѣнной площади, а порознь на Шукиномъ дворѣ и въ зеленныхъ лавкахъ.

Рыжики свѣжіе весьма рѣдко въ продажѣ бываютъ.

Редисъ изъ парниковъ, ранній поспѣваетъ къ 1 Марту и продается отъ 3 р. за сотню, а по мѣрѣ доставки, цѣна понижается до 25 к. за сотню.

Редисъ длинная поспѣваетъ въ Іюнь, 1-я продается отъ 50 к. за сотню и доходитъ въ послѣдствіи до 15 коп.

Редисъ черно-кожая, начинается съ Апрѣля, отъ 50 к. за десятокъ и понижается до 10 коп.

Редька обыкновенная крупная, поспѣваетъ въ Августѣ и продается отъ 3 к. за штуку, а потомъ понижается до $\frac{1}{2}$ к., дешевая бываетъ въ Сентябрѣ.

Редьковникъ, 1-й продается съ Апрѣля, по 30 к. за фунтъ и постепенно понижается до 5 к.

Рѣпа молодая ранняя съ грунта, продается въ Іюнь по 75 к. за сотню, далѣе цѣна понижается до 30 коп.

Рѣпа обыкновенная, дешевая бываетъ въ Сентябрѣ, т. е. отъ 30 до 10 к. за сотню, а зимою цѣна повышается до 1 р. 50 к.

Рѣпа Нарвская мѣлкая, начинаетъ съ продаваться послѣднихъ чиселъ Августа, цѣною по 40 к. четверикъ, а зимою продается фунтами, отъ 5 до 15 к. за фунтъ.

Салатъ кочанный изъ парниковъ, поступаетъ въ продажу съ Марта мѣсяца, цѣна первому не дороже рубля за сотню въ Апрѣлѣ, цѣна понижается до 30 к.

Салатъ кочанный, произрастающій на грунтѣ, начинаетъ продаваться въ Іюнь, по 50 к. за сотню, а потомъ понижается до 10 коп.

Селлерей молодой изъ парниковъ, продается въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ пучками, по 50 к. за пучокъ, далѣе подобною же цѣною покупается селлерей гораздо крупнѣе, съ

грунта; а когда начнутъ выкапывать съ огородовъ, т. е. въ Сентябрь мѣсяцъ, цѣна нѣсколько понижается на двѣ недѣли, а въ зиму она снова увеличивается до 1 р. 50 к. за сотню.

Селлерей рѣпчатый крупный отборный, продается зимою дороже, т. е. отъ 15 до 30 к. за десятокъ.

Селлерей французскій поступаетъ въ продажу въ Сентябрь, цѣна оному отъ 1½ до 3 коп. за штуку, во все время.

Свекла ранняя начинаетъ продаваться въ Юнѣ, цѣна оной по 50 к. за сотню, которая потомъ понижается до 15 к. за сотню; въ Сентябрь свекла бываетъ самая дешевая, т. е. отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за кулъ; зимою же продается десятками, т. е. отъ 5 до 15 коп. за десятокъ.

Свекольникъ молодой, поступаетъ въ продажу съ Апрелья, отъ 15 к. за фунтъ, далѣе цѣна уменьшается до 5 коп.

Свекольникъ зимній, продается съ Ноября по Апрель, цѣна оному, смотря по требованію, производится отъ 3 до 15 коп. за фунтъ.

Сладкое коренье продается въ Сентябрь отъ 2 до 5 коп. за фунтъ, зимою цѣна увеличивается.

Сморчки (*) ранніе начинаются съ Апрелья. Первые продаются по рублю за фунтъ, потомъ по количеству привоза оныхъ въ столицу, цѣна постепенно понижается, въ Юнѣ бываютъ самые дешевые, т. е. отъ 7 до 4 к. за фун.

Спаржа въ продажѣ почти круглый годъ, первая въ парникахъ поспѣваетъ къ Октябрю, продается отъ 50 коп. до 2 р. за фунтъ отборной крупной; спаржа средняя отъ 25 до 50 к. за фун.; мелкая отъ 10 до 20 к. за фун.; съ Де-

(*) Сморчки черные и мелкіе считаются сортомъ 1-мъ, крупныя рыжіе и темныя сортомъ вторымъ.

кабря цѣна на спаржу повышается по мѣрѣ требованія оной, однако дороже не бываетъ 2 руб. за фунтъ самой крупной, 1 р. посредственной и 25 к. за мелкую; къ веснѣ цѣна на оную понижается до 60 к. за фунтъ лучшей; съ Мая начинается спаржа съ грунта, первая продается отъ 35 к., въ Юнѣ и Юлѣ цѣна на оную понижается до 10 к. за фунтъ лучшей. Продается на Сѣнной и въ зеленныхъ лавкахъ.

Спаржа зеленая продается въ Юлѣ мѣсяцѣ, цѣною равною спаржѣ бѣлой мѣлакаго сорта.

Тыква продается двухъ сортовъ, первая въ Юлѣ мѣсяцѣ цѣною отъ 10 до 25 к. за штуку (ранняя тыква, не совершенно дозрѣлые, употребляются для соленія огурцовъ), вторая дозрѣлая, здѣшняго произрастенія и привозная, продаются въ Августѣ и Сентябрьѣ, отъ 50 до 1 р. за штуку, смотря по величинѣ: исберегаются въ зеленныхъ лавкахъ не долѣ Ноября.

Травы для соленія огурцовъ употребляются: укропъ сухой, который продается по 5 к. за пучокъ, астрагонъ зеленый, нѣсколько устарѣлый, отъ 5 до 10 к. за пучокъ, базилика по 3 коп. за пучокъ, майранъ зеленый по 5 к. за пучокъ, листь черной смородины отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за пудъ, тминъ зеленый по 15 к. за корзинку.

Укропъ ранній, поспѣваетъ къ Январю, первый продается отъ 20 к. за пучекъ и постепенно понижается до 3-хъ к. за пучокъ.

Хрѣнъ коренчатый лучшей, продается круглый годъ отъ 4 до 8 к. за фунтъ.

Цыкорій ранній полевой, начинаетъ продаваться съ Апрѣля мѣсяца, цѣною отъ 20 до 5 к. за фунтъ, цыкорій огородный поспѣваетъ въ Сентябрьѣ и сберегается цѣлую

зиму, цѣна оному нѣсколько разъ измѣняется, однако не бываетъ дороже 30 к. и не дешевле 5 к. за фунтъ.

Чеснокъ головчатый, продается почти постоянно отъ 1 до 2 к. за штуку.

Чечевица заграничная крупная продается по 25 к. за фунтъ, здѣшняя отъ 5 до 8 к. за фунтъ.

Шампиньоны въ продажѣ бываютъ круглый годъ, цѣна онымъ ежедневно измѣняется, а потому трудно опредѣлить, въ какое именно время года они бываютъ дешевы; въ 1853 году, въ Юнѣ мѣсяцѣ продавались по 1 к. за корзинку, а въ 1854 году, въ это время дешевле 3 к. не было; часто случается, что среди лѣта ихъ покупаютъ дороже, чѣмъ среди зимы; однако же, цѣна не бываетъ ниже 1-й, а выше 20 к. за корзинку.

Шампиньоны, произрастающіе на грунтѣ, бываютъ въ продажѣ съ Юня по Октябрь, цѣна за корзинку не менѣе трехъ фун. отъ 10 до 25 к. Устарѣлые продаются въ половину дешевле, отъ 5 до 18 коп.

Шпинатъ ранній изъ парниковъ, начинается съ первыхъ чиселъ Марта, цѣна оному по 5 к. за маленькую корзинку или 35 к. за фунтъ, которая постепенно понижается до 15 к. за фунтъ.

Шпинатъ, произрастающій на грунтѣ, начинается съ Мая, цѣною отъ 10 до 5 к. далѣе день за днемъ, цѣна сбываетъ до 3 к. за фунтъ, съ Юня по Октябрь цѣна шпинату отъ $\frac{1}{2}$ к. до 2 к., не дороже.

Шпинатъ соленый весьма рѣдко готовится на зиму.

Щавель свѣжій, находится въ продажѣ непрерывно, въ парникахъ поспѣваетъ къ Октябрю и продается первый по 10 к. за фунтъ, далѣе въ зиму цѣна увеличивается до 30 к., а къ веснѣ вновь понижается до 5 к. за фунтъ.

Щавель, произрастающий на грунтѣ, начинается съ Апрелья, цѣною отъ 5 к. за фунтъ, далѣе цѣна понижается до $1\frac{1}{2}$ к. и цѣлое лѣто, т. е. по Октябрь, цѣна ни сколько не увеличивается. Щавель маринованный продается по достоинству.

Вообще ранняя зеленная провизія изъ оранжерей и парниковъ, а также лучшіе сорта, произрастающіе на грунтѣ, продаются оптомъ на Сѣнной площади; а порознь во всѣхъ зеленныхъ лавкахъ, расположенныхъ въ частныхъ торговыхъ рынкахъ и на торговыхъ площадяхъ, въ устроенныхъ для продажи палаткахъ.

Первые оранжерейныя произрастенія появляются въ продажѣ въ зеленныхъ лавкахъ у Каменнаго моста, преимущественно въ лавкѣ купца Ушакова подъ № 6.

Хотя въ зеленныхъ лавкахъ продажа производится непрерывно круглый годъ, но настоящая торговля продолжается лишь 7 мѣсяцевъ, т. е. съ 1-го Октября по 1 Мая, гдѣ житель столицы находитъ цѣны нѣсколько выгоднѣй противъ зеленщиковъ, торгующихъ въ палаткахъ и мелочныхъ лавкахъ, именно потому, что все безъ исключенія зеленого торгога припасы, свѣжые и соленые, запасаются въ зиму большимъ количествомъ и тщательно оными сберегаются; съ Апрелья же мѣсяца, когда свѣжую зелень для продажи начнутъ доставлять изъ окрестностей столицы на Сѣнную площадь, цѣны у торгующихъ въ палаткахъ бывають дешевле, по слѣдующей причинѣ, а именно: торгующіе въ зеленныхъ лавкахъ, по изобильному привозу зеленой провизіи, не могутъ купить всего этого товара; а продавцы, цѣна время дорого, не могутъ дожидаться для продажи своего произведенія порознь, обывателямъ до 12 часовъ дня и далѣе, а потому оставляють для распродажи товаръ свой торгующимъ въ палаткахъ по добровольному условію, т. е. съ платою за комиссію съ ру-

бля условленныхъ процентовъ; слѣдовательно обыватель у коммисіонера можетъ купить зелень за ту цѣну, за которую покупалъ и зеленьщикъ; притомъ же въ изобильномъ привозѣ зеленой провизіи, цѣны перемѣняются иногда до 4-хъ разъ въ сутки, какъ это объяснено выше; покупающіе на Сѣнной площади платятъ цѣну настоящую, а торгующіе въ зеленныхъ лавкахъ о перемѣнѣ цѣнъ, узнаютъ лишь на другой день.

Кромѣ сего, продается различная сушеная зелень, приготовленная по способу Массона, удостоеннаго большою медалью на всемирной выставкѣ; сушеная зелень здѣшняго и заграничнаго приготовленія продается въ пакетахъ, пяти и десяти порціонныхъ, цѣною отъ 20 до 50 к. за пяти-порціонный пакетъ.

Заграничная Парижская зелень продается подѣ фирмою Шолета и К^о. (Chollet et C^o) на Невскомъ проспектѣ, въ милютинныхъ лавкахъ подѣ № 1-мъ и 2-мъ.

С.-Петербургскаго приготовленія, подѣ фирмою Боаселье и К^о., въ тѣхъ же лавкахъ подѣ № 1-мъ и 2-мъ, или за Московскою заставою на дачѣ г. Куна № 53-й.

ОВОЩНО - ФРУКТОВОЙ ТОРГЪ.

Фрукты и ягоды въ продажѣ раздѣляются на 3 разряда, а именно: 1) фрукты заграничные, доставляемые моремъ; 2) фрукты и ягоды здѣшнія, оранжерейныя и привозныя и 3) фрукты и ягоды, произрастающія на грунтѣ, здѣшнія и привозныя.

Фрукты, доставляемые моремъ изъ-за границы, продаются оптомъ, чрезъ маклеровъ или биржевыхъ купцовъ, въ торговые дни на биржѣ, откуда перевозятъ оныя въ ягодные и фруктовые ряды на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, гдѣ производится главная продажа фруктовъ партиями, ящиками и боченками, а равно для желающихъ и

порознь; привозъ онымъ начинается съ открытія навигаціи и продолжается до послѣднихъ чиселъ Сентября.

Фрукты и ягоды изъ оранжерей, здѣшнія и изъ окрестностей столицы, продаются садовниками оптомъ на деревяхъ, которыя по доставленіи въ С.-Петербургъ, продаются въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ, а именно: купцовъ Стречкова, Смурова, Елиѣева, Одынцова и прочихъ.

Фрукты и ягоды изъ оранжерей привозныя, продаются оптомъ и порознь, въ ягодныхъ рядахъ на Апраксиномъ и Шукиномъ дворахъ; раннія оранжерейныя ягоды начинаются съ первыхъ чиселъ Марта и продолжаются по Іюль мѣсяць, а фрукты съ первыхъ чиселъ Іюня до послѣднихъ Августа.

Фрукты и ягоды, произрастающія на грунтѣ и доставляемыя водяною комуникаціей, продаются оптомъ на Фонтанкѣ между Семеновскимъ и Чернышевымъ мостами, а привозныя по желѣзной дорогѣ, на вышеозначенныхъ дворахъ. Ягоды, доставляемыя крестьянами изъ окрестностей столицы, продаются на площадяхъ и частныхъ рынкахъ оптомъ и порознь; но первыя ягоды перекупаются промышленниками на всѣхъ трактахъ за заставой; остальные же продукты, принадлежащія къ овощно-фруктовой торговли, будутъ описаны ниже въ алфавитномъ порядкѣ.

Овощно-фруктовыя лавки, раздѣляются на три разряда: въ *однихъ* производится продажа оптомъ, разнаго рода свѣжихъ, сухихъ, и въ приготовленіи продуктовъ; въ *другихъ* продажа порознь, сверхъ вышесказаннаго, всѣ гастрономическія изысканности, здѣшніе и иностранные, одобренныя вкусомъ С.-Петербургской публики; въ *третьихъ* обыкновенная продажа, принадлежащихъ сему торгу сухихъ товаровъ, порознь; цѣны продуктамъ слѣдующія.

Абрикосы въ оранжереяхъ поспѣваютъ въ Маѣ мѣ-

сящъ, первые продаются отъ 2 р. за десятокъ лучшихъ, до 1 р.; средніе же и мелкіе пониженными цѣнами.

Абрикосы, привозные изъ Москвы и другихъ мѣстъ въ тоже время, продаются нѣсколько дешевле, смотря по добротѣ оныхъ, отъ 1 р. до 50 к. за десятокъ.

Абрикосы, привозные изъ Парижа въ бутылкахъ (*), продаются отъ 2 руб. 50 коп. до 3 р. за бутылку, и отъ 1 р. 20 к. до 1 р. 50 к. за полъ-бутылку; если въ бутылкѣ фрукты окажутся измятыми, то цѣна на оныя понижается до половины.

Абрикосы въ ликерѣ продаются отъ 1 р. 50 к. до 2 руб. за бутылку.

Абрикосы, привозные изъ-за границы въ сахарѣ сухіе, продаются отъ 1 р. до 80 к. за фунтъ, въ кардонажахъ французскихъ продаются въ двое дороже.

Абрикосы въ сахарѣ 2-го сорта, продаются въ коробкахъ отъ 40 до 50 к. за фунтъ. Доставляются съ Марьевской ярмарки.

Абрикосы ординарные съ косточками, подъ названіемъ шиптала, продаются отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Айва доставляется въ Ноябрь свѣжею, въ продажѣ весьма рѣдко и въ небольшомъ употребленіи, а потому и цѣна оной неизвѣстна.

Ананасы, оранжерейные здѣшніе, въ непрерывной продажѣ круглый годъ, но цѣна на оныя, преимущественно въ оранжереяхъ, чрезвычайно высокая. Привозные изъ Москвы и окрестностей, поступаютъ въ продажу въ Маѣ и

(*) Привозимые изъ Парижа въ бутылкахъ заготавливаются оліѣ съ очищенной сваружи кожицей, а другіе натурально, т. е. съ неочищенной кожей, первые вкуснѣе и дороже, во вторыхъ же, по мимо наружной кожицы, оказываются въ фруктовой мякоти жидки, а потому цѣна оныхъ на нѣсколько процентовъ дешевле.

продолжаются до Ноября; дешевая цѣна на ананасы бываетъ весною и осенью, въ изобильномъ лишь привозѣ. Продаются по желанію покупателя штуками или на вѣсъ. Ананасъ большой отъ 2 до 4 фунтовъ отъ 8 до 15 руб. Средній отъ 1 до 2 фун. отъ 2 руб. 50 к. до 5 р. за штуку. Мелкія отъ 50 к. до одного рубля за фунтъ.

Ананасы вареные цѣлыми, продаются по 1 р. за фунтъ.

Ананасы вареные разрѣзанными въ пластинки, продаются отъ 3 р. за бутылку или 1 р. 60 к. за полу-бутылку.

Ананасы сухіе въ сахарѣ, по 2 р. за фунтъ.

Анжелика (зоря) вареная въ сахарѣ, сухая, продается отъ 75 к. до 1 руб., въ сиропѣ отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Анчоусы извѣстны въ продажѣ двухъ родовъ, Голландскіе и Французскіе, первые доставляются изъ Роттердама въ Маѣ и считаются сортомъ первымъ; вторые прибываютъ изъ Гавра въ Іюнь: продаются оптомъ на биржѣ, а въ развѣсъ въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣна обѣимъ сортамъ одинакова, т. е. отъ 30 до 50 к. за фунтъ, покупатель легко разрознить можетъ анчоусы голландскія отъ французскихъ: 1-е бѣлы и мягки, 2-е красны и довольно крѣпки.

Анчоусы французскіе въ прованскомъ маслѣ, доставляются изъ Бордо въ стеклянныхъ банкахъ, подъ фирмою Тессоно, продаются банка большая 2 р., по меньше 1 руб.

Анчоусовое тѣсто доставляется изъ Лондона, въ маленькихъ каменныхъ банкахъ, подъ фирмою Батти, продается по 1 руб. банка.

Анчоусовая соя или соусъ, въ заграничныхъ флаконахъ, отъ 50 до 80 к. за флаконъ.

Апельсины Мессинскіе, крупныя, прибываютъ по открытіи навигаціи. т. е. въ Маѣ мѣсяцѣ къ Кронштадтскому порту, изъ Италіи, первыя продаются отъ 1 р. 50 к. до 1 р. за десятокъ (*); по прибытіи же другихъ кораблей съ фруктами, цѣна онымъ понижается до 40 к. за десятокъ (**), лучшихъ, а средніе и мелкіе продаются низшею цѣною.

Апельсины Португальскіе прибываютъ въ Сентябрѣ и цѣна первымъ самымъ лучшимъ 1 р. за десятокъ; средніе и мелкіе продаются въ половину дешевле, зимою же цѣна онымъ нѣсколько увеличивается: апельсины португальскія доставляются изъ Лиссабона и Острова Малаги, хотя оныя и уступаютъ мягкостью и сочностью апельсинамъ Мессинскимъ, но сберегаются въ своей толстой коркѣ довольно долго, почти до новыхъ.

Апельсиновая корка въ сахарѣ, продается отъ 45 до 75 к. за фунтъ.

Арагутъ доставляется изъ Парижа и Лондона, продается въ бумажныхъ коробкахъ, по 50 к. за полфунта и по 1 р. за фунтъ.

Арбузы здѣшніе, ранніе, въ настоящее время считаются лучшими Лопатинскіе, которые поспѣваютъ въ Юль мѣсяцѣ, цѣна онымъ примѣрно, за большой въ 20 фун-

(*) Иногда корабль съ фруктами прибываетъ къ Нарвскому или Рижскому порту въ Январѣ и фрукты доставляются въ ящикахъ сухопутно.

(**) Когда вышисанные изъ-за границы фрукты, прійдутъ на вѣсколькихъ корабляхъ разомъ и товаръ, свезенный въ кладовые, окажется мокрымъ, тогда цѣна апельсинахъ бываетъ чрезвычайно дешева, а именно: по 2 р. 50 к. за сотню; впрочемъ цѣна эта стоитъ не болѣе трехъ дней. Апельсины продаются въ кладовыхъ слѣдующимъ порядкомъ: отобранные оптовыми купцами мокрые ящики, предлагаются желающимъ или цѣлымъ ящикомъ, по выбору покупателя, или отобранные къ ряду изъ мокраго ящика цѣлыя фрукты, считая сотнями, продаются по условенной цѣнѣ.

товъ не менѣе 10 руб., за штуку меньшаго вѣсу арбузамъ цѣна понижается.

Арбузы привозные, Московскіе, Таганрогскіе и Царицынскіе (*) продаются дешевле здѣшнихъ, цѣна среднему отъ 50 к. до 1 руб., большому отъ 1 р. 50 к. до 3 руб. за штуку. По вышесказаннымъ цѣнамъ, продаются арбузы спѣлые, хорошаго вкуса, и цѣлые; надрѣзанные же для пробы или съ какимъ-либо изъяномъ, равно и недозрѣлые, продаются въ половину дешевле.

Арбузы мелкіе для соленья и варки продаются десятками отъ 1 до 2 руб. 50 коп. за десятокъ. Продажа арбузовъ начинается съ Юля и продолжается до Ноября. Преимущественно на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Арбузная корка, т. е. (цукаты) въ сахарѣ, продается отъ 45 до 75 коп. за фунтъ.

Барбарисъ свѣжій, продается съ Сентября по Ноябрь, цѣною смотря по изобильному привозу онаго, отъ 1 до 4 руб. за пудъ, т. е. отъ 2 $\frac{1}{2}$ до 10 коп. за фунтъ.

Барбарисъ вареный въ сахарѣ, продается сухой, вѣточками отъ 50 до 80 коп. за фунтъ.

Бергамоты заграничныя, доставляются изъ Любека въ Августѣ въ боченкахъ, цѣна коимъ опредѣляется по количеству находящихся въ ономъ фруктовъ, отъ 1 руб. 50 коп. до 3 руб. за сотню безъ брака, и порознь продаются тремя сортами: крупныя отъ 30 до 60 коп. за десятокъ; среднія отъ 15 до 40 коп.; мелкіе же еще дешевле, продаются съ Августа по Январь.

Бергамоты Московскіе привозятся въ Сентябрь, цѣна онымъ опредѣляется смотря по привозу заграничныхъ

(*) Арбузы здѣшніе имѣютъ корку темно-зеленаго цвѣта, привозные имѣютъ корку такую же, но нѣсколько свѣтлѣе или вовсе бѣлую.

бергамоты Московскіе, въ продажѣ бываютъ только одинъ мѣсяцъ.

Бергамоты вареные въ сахарѣ, продаются сухіе отъ 60 до 80 коп. за фунтъ.

Брусника свѣжая продается съ Августа, на Фонтанкѣ, между Обуховымъ и Чернышевымъ мостами и на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, дешевая цѣна 20 к., а дорогая 50 к. за четверикъ.

Брусника для салатовъ, моченая натурально и со спеціями, продается зимою отъ 5 до 20 к. за фунтъ.

Брусника вареная въ сахарѣ, продается сухою отъ 40 до 50 коп. за фунтъ.

Бульонъ сухой Московскій продается отъ 4 р. 50 к. до 5 р. за пудъ или отъ 15 до 18 к. за фунтъ.

Бульонъ здѣшній (*) продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Ваниль доставляется изъ Южной Америки въ западныхъ жестяныхъ ящикахъ, продается фунтами въ иностранныхъ конторахъ, торговыхъ домовъ и компаній, отъ 9 до 18 р. за фун.; порознь, т. е. палочками продается во всѣхъ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 25 до 40 к. за палочку. Ваниль свѣжепривезенную весьма легко каждый покупатель съ перваго взгляду узнать можетъ, ибо наружный блестящій на стручкѣ пушокъ, а также и находящаяся внутри влажность содержитъ стручекъ ванильный ровно полнымъ, чего въ застарѣлой ванили окажется не можетъ, бывшая въ употребленіи ваниль лишается наружнаго, т. е. блестящаго пушка и оконечности непременно засохнуть.

(*) Бульонныхъ фабрикъ въ С.-Петербургѣ не имѣется, но есть много прожекторовъ, которые Московскій бульонъ здѣсь перетапливаютъ, т. е. очищаютъ, сперва распускаютъ и прибавивъ свѣжаго бульона съ пряностями, выкипчиваютъ до первобытной густоты, а потомъ перебиваютъ въ новые формы.

Варенія извѣстны въ продажѣ 3-хъ сортовъ, а именно: варенія здѣшняго приготовления, на паточномъ сиропѣ, на сахарномъ сиропѣ и Кіевское.

Варенія здѣшнія на паточномъ сиропѣ готовятъ преимущественно для мѣлочныхъ лавокъ, изъ голубники, брусники, малины, красной и черной смородины и черники; продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ на Щукиномъ и Апраксиномъ дворѣ отъ 9 до 12 к. за фунтъ, вареніе изъ малины въ зиму продается 2 коп. на фунтъ дороже.

Варенія на сахарномъ сиропѣ, здѣшняго приготовления и привозныя, продаются въ овощно-фруктовыхъ и кондитерскихъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

Абрикосное съ миндалемъ, отъ 50 до 70 к. за фунтъ.

Ананасное, отъ 80 к. до 1 р. за фунтъ.

Апельсинное съ цедрою, отъ 40 до 60 к. за ф.

Айвовое, отъ 60 к. до 1 р. за фунтъ.

Барбарисное безъ косточекъ, отъ 35 к. до 40 к. за ф.

Бергамотное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

Бѣлой смородины, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

Брусничное, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Вишневое изъ морель, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

— заграничное по той же цѣнѣ.

— обыкновенное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

— съ косточками, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Грушевое разныхъ сортовъ, отъ 30 до 40 к.

Дынное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

Деренное, отъ 80 к. до 1 р. за фунтъ.

Ежевиковое, отъ 40 до 80 к. за фунтъ.

Земляники испанской, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

— обыкновенной отъ 30 до 35 к. за фун.

Инвирьное, по 1 р. за фунтъ.

- КАЛИНОВОЕ, отъ 35 до 0 к. за фунтъ.
 КИЗИЛЬНОЕ, отъ 50 до 0 к. за фунтъ.
 КЛУБНИЧНОЕ, отъ 30 до 15 к. за фунтъ.
 КРЫЖЕВНИЧНОЕ, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.
 ЛИМОННОЕ, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
 МАЛИНОВОЕ, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.
 МОРОШКОВОЕ, отъ 35 до 50 к. за фунтъ.
 МИРАБЕЛЬНОЕ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.
 ОЖИННОЕ или куманина, отъ 75 до 90 к. за фун.
 ОРЪХОВЪ грецкихъ, по 1 р. за фунтъ.
 ПЕРСИКОВЪ зеленыхъ, отъ 55 до 80 к. за фунтъ.
 ПОМЕРАНЦЕВОЕ, отъ 40 до 80 к. за фунтъ
 ПОЛЕНИКОВОЕ, отъ 60 до 75 к. за фунтъ.
 РАНЕТНОЕ, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
 РЕНГЛОДОВОЕ, отъ 40 до 75 к. за фунтъ.
 РОЗОВАГО ЦВѢТА, отъ 40 до 80 к. фунтъ.
 РЯБИННОЕ, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.
 САЛАТНАГО стебля, отъ 80 до 90 к. за фунтъ.
 СЛИВНОЕ съ миндалемъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.
 — — обыкеновенное, отъ 35 до 50 к. за фунтъ.
 СМОРОДИНЫ бѣлой, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
 — — — красной, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.
 — — — черной, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
 ЧЕРЕШНЕВОЕ, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.
 ШИПОВНИЧНОЕ, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.
 ЯБЛОЧЕКЪ Китайскихъ, отъ 35 до 60 к. за фун.
 — — — Тирольскихъ, отъ 35 до 60 к. за фун.
 ВЕРМИШЕЛЬ Итальянскій, продается отъ 30 до 40 к.
 за фунтъ.
 — — — московскій, отъ 8 до 12 к. за фунтъ.
 — — — здѣшнихъ фабрикъ, отъ 6 до 8 коп. за
 фунтъ.

фунтъ.

ВЕТЧИНА заграничная, привозится изъ разныхъ мѣстъ,
<http://kulinarnyjaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinary.narod.ru/>

т. е. изъ Англіи, Франціи, Вестфалии, Флоренціи, Італіи и Америки.

Ветчина англійская въ окорокахъ, посредственно жирна, малосольна, круглa и довольно толста, доставляется одна, обшита холстомъ, свѣрхъ котораго отпечатано крупными буквами Лондонъ; другая натурально, обшита холстомъ, продается цѣлыми окороками на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ, привезенная же не обшитою продается для желающихъ фунтами по той же цѣнѣ.

Ветчина вестфальская, доставляется изъ Кельна, окорока этой ветчины нѣсколько тоньше, меньше и продолговатѣе противъ ветчины англійской, солонѣе первой, но вкусомъ и ароматомъ пріятнѣе; привозится обшитою въ холстѣ, снаружи которой отпечатано Вестфальская, продается окороками и въ развѣсѣ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Ветчина французская, жирнѣе и крупнѣе вышесказанныхъ сортовъ, но разнится въ томъ, что провѣшывая оную послѣ засола болѣе высушаютъ, отчего жиръ оказывается желтымъ даже и застарѣлымъ; доставляется зашитою въ холстѣ съ надписью Баіона, продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ лучшей.

Ветчина италіанская въ окорокахъ и въ маленькихъ 2-хъ фунтовыхъ ящикахъ, привозится: первая обшита холстомъ, а вторая оклееная бумагою, обѣ подѣ фирмою (St. Daniele), продается окорокъ, отъ 40 до 60 коп. за фунтъ, а ящикъ, наполненный тонко нарѣзанными пластами ветчины, по 1 р. 50 к. за ящикъ. Италіанская ветчина довольно вкусна, но колеромъ темнѣе, и суше вышеозначенныхъ. Эту ветчину многіе любители предпочитаютъ всемъ другимъ сортамъ.

Ветчина италіанская, завязанная въ рулетъ, бываетъ

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

весьма вкусна, мягка и сочна, продается отъ 50 до 70 к. за фунтъ.

Кромѣ вышесказанныхъ сортовъ ветчины, привозятъ окорока изъ Америки, Бремена, Дюссельдорфа и прочихъ славившихся ветчиною городовъ; но С.-Петербургская публика изъявляетъ болѣе желаніе на вышеозначенные сорта, отчего послѣдніе продаются нѣсколькими процентами дешевле; американская же ветчина немного имѣетъ охотниковъ.

Винныя ягоды доставляются изъ Испаніи и Турціи продаются на Шукиномъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 20 до 25 коп. за фунтъ, свѣжепривозные Царьградскія лучшія, продаются 5 к. дороже.

Виноградъ оранжерейный здѣшній продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, съ Мая цѣною отъ 2 р. 60 к. фун., далѣе же постепенно понижается до 1 р. за фунтъ.

Виноградъ оранжерейный, привозный изъ Москвы, продается нѣсколькими процентами дешевле, смотря по изобилію и доставкѣ онаго.

Виноградъ привозный изъ-за границы, Малагскій, продается отъ 25 до 50 к. за фунтъ, въ зиму доходитъ до 1 рубля.

Виноградъ астраханскій красный, прибываетъ въ Сентябрь, первый продается отъ 80 к. и понижается цѣною до 30 к. за фунтъ, зимою же цѣна на оный вновь возвышается. Бѣлый продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Виноградъ крымскій бѣлый и красный прибываетъ въ Октябрѣ и сберегается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ почти до поваго, цѣна оному отъ 60 к. до 1 р. за фун.

Виноградъ моченый для салату, продается въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ отъ 30 до 80 к. за фунтъ.

Виноградъ французскій изъ Фонтенебло, прибываетъ въ Столицу въ Июль, продается отъ 80 до 1 р. 50 к. ф.

Вишни оранжерейныя раннія, появляются въ продажѣ въ фруктовыхъ лавкахъ съ Марта мѣсяца, цѣна первымъ отъ 25 к. за штуку, далѣе же по мѣрѣ дозрѣванія оныхъ, цѣна на вишни понижается до 75 к. за фунтъ.

Вишни крупныя, подъ названіемъ Испанскіе, здѣшніе и привозныя, начинаются съ Іюня мѣсяца, цѣною отъ 75 и понижаются до 15 к. за фунтъ.

Вишни русскіе, большею частію привозныя изъ разныхъ губерній, преимущественно изъ Москвы по желѣзной дорогѣ, начинаютъ доставлять изобильно съ 15 Іюля до 1-хъ чиселъ Августа, цѣна онымъ понижается до 7 к. за фунтъ. Главная онымъ продажа оптомъ на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Вишни испанскія моченыя, продаются зимою, отъ 25 до 40 к. за фунтъ съ морсомъ: вишни русскіе 5-ю к. съ фунта дешевле.

Вишни заготовленныя въ бутылкахъ натурально, безъ косточекъ, продаются въ кондитерскихъ лавкахъ, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за бутылку.

Вишни французскіе, приготовленныя въ бутылкахъ, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 3 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Вишни французскіе въ ликерѣ, продаются отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Вишни сушенныя русскіе, продаются отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Вишни вареныя въ сахарѣ сухіе продаются въ кондитерскихъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Воскъ изъ-подъ соты продается на Шукиномъ дворѣ, отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Гвоздика доставляется изъ Австраліи, продается

оптомъ на Биржѣ, а порознь въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣною отъ 35 до 60 к. за фунтъ. Гвоздичная головка, подъ этимъ названіемъ продается англійскій перецъ.

Г о л у б и к а, ягода обыкновенная, на подобіе черники, поспѣваетъ въ Іюнѣ и продается отъ 5 до 2 к. за фунтъ.

Г о р ч и ц а англійская сухая, доставляется въ пузыряхъ изъ Лондона и продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ по 1 р. за фунтъ.

Г о р ч и ц а англійская, приготовленная въ банкахъ, различныхъ фабрикъ, продается разными цѣнами, а именно: отъ 80 к. до 1 р. 50 к. за банку.

Г о р ч и ц а французская, доставляется изъ Парижа въ большихъ банкахъ, а здѣсь по разложеніи въ маленькія фунтовые банки продается отъ 75 к. до 1 р. за банку. Привозная въ маленькихъ красивыхъ банкахъ изъ-за границы продается по 1 р. 50 к. за банку.

Г о р ч и ц а сарептская сухая, продается въ конторѣ Сарептскаго Общества пудами: 1-го сорта по 13 руб., а 2-го сорта по 10 р. за пудъ; эта же горчица фунтами продается въ лавкахъ по 75 к. за фунтовую банку перваго сорта.

Г о р ч и ц а московская, приготовленная на подобіе французской, продается въ банкахъ отъ 20 до 30 к. за банку.

Г о р ч и ц а сѣрая ординарная, продается въ зеленныхъ лавкахъ отъ 20 до 35 к. за фунтъ; равно и приготовленная продается не дороже.

Г р а н а т ы Кавказскіе и Лиссабонскія доставляются въ маломъ количествѣ и продаются за рѣдкость.

Г р у ш и извѣстныя въ продажѣ трехъ родовъ, т. е. заграничныя, привозныя лучшихъ сортовъ и обыкновенныя, которыя оптомъ продаются на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, а порознь въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

<http://kulinarniyaretz.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

СЕНТЬ-ЖЕРМЕНЬ доставляются изъ Франціи, продаются отъ 1 р. 50 к. до 3 рублей за десятокъ.

ДЮШЕССЫ лѣтнія доставляются изъ Парижа и Гавра, продаются отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за десятокъ.

ДЮШЕССЫ зимнія отъ 3 до 5 рублей за десятокъ.

БЕРЕ парижскіе, продаются, отъ 3 до 5 р. за десятокъ.

КАТІЯРЪ, груша компотная, отъ 3 до 5 р. за десятокъ.

БОНЪ-КРЕТЬЕНЪ отъ 1 р. 50 к. до 4 р. за десятокъ.

ГРУША астраханская обыкновенная отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за десятокъ.

Груши крымскіе имѣютъ сорта грушъ французскихъ: напр. Сентъ-жермень, Дюшессъ и продаются дешевле заграничныхъ нѣсколькими процентами, кромѣ того, изъ Крыма доставляются груши полосатыя, цѣна коимъ отъ 65 к. до 1 р. за десятокъ: шарипай продается отъ 65 к. до 1 р. за десятокъ, кутѣрма отъ 75 к. до 1 рубля.

Груши обыкновенныя разныхъ сортовъ, лѣтнія и зимнія, продаются четвериками на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, отъ 3 до 1 рубля за четверикъ.

Вообще цѣны свѣжимъ фруктамъ въ точности опредѣлены быть не могутъ, ибо оныя зависятъ отъ избытка или посредственнаго привоза и въ какомъ состояніи оныя доставлены въ Столицу, при томъ же, и сбереженіи грушъ въ зимніе мѣсяцы стоитъ торговцамъ не мало труда, которые должны нерѣдко браковать, т. е. подверженныя гніенію уничтожать, заплоченная же въ началѣ за груши цѣна, раскладывается на уцѣлевшія.

Груши сухіе заграничныя въ коробкахъ доставляются изъ Марсея, продаются отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Груши сушеные русскіе, продаются на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ:

1-го сорта отъ 5 до 10 к. за фунтъ, а 2-го отъ 3 до 9 коп. за фунтъ.

Груши вареные въ сахарѣ сухіе, отъ 45 до 50 к. за ф.

Груши вареные, въ бутылкахъ, отъ 75 к. до 1 р. 50 коп. за бутылку.

Дыни первые начинаютъ продаваться въ Милютиныхъ лавкахъ въ Маѣ мѣсяцѣ, цѣна онымъ лучшаго сорта, крупнымъ, не дороже 4 руб. за штуку; далѣе цѣна понижается до 40 к. за штуку, средніе и мелкіе продаются десятками на Сѣнной площади и на Шукиномъ дворѣ, въ Іюлѣ и Августѣ, смотря по привозу, отъ 45 к. до 2 руб. десяткомъ.

Желе кандитерское изъ ягодъ и фруктовъ, продается отъ 20 до 40 к. за банку (банки бываютъ большія и маленькія).

Земляника ранняя изъ оранжерей, начинается въ Мартѣ, первая продается въ Милютиныхъ лавкахъ по 25 к. за ягоду, а фунтъ отъ 10 руб., и по мѣрѣ провзростенія оной, цѣна понижается до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Земляника, произрастающая на грунтѣ подъ названіемъ испанская, начинается въ Іюлѣ и продолжается по Августъ, первый фунтъ продается отъ 70 к. и постепенно понижается до 10 к.

Земляника полевая начинается съ Іюня, цѣна оной зависитъ отъ урожая, продается на всѣхъ торговыхъ рынкахъ и площадяхъ, отъ 25 до 8 к. за фунтъ.

Земляника сушеная въ продажѣ постоянно, цѣна оной отъ 14 до 25 к. за фунтъ.

Земляника въ бутылкахъ съ сахаромъ, продается въ кандитерскихъ лавкахъ по 1 р. 50 к. за бутылку.

Изюмъ кишмишъ персидскій, продается на биржѣ по 12 к. за фунтъ и порознь въ фруктовыхъ лавкахъ по 15 к.

Изюмъ кишмишъ Царьградскій, продается по 20 к. за ф.

Изюмъ Малагскій синій продается отъ 30 до 35 к. за фунтъ; за желтый 3-мя копѣйками на фунтъ дешевле.

Имбирь бѣлый привозится изъ Лондона, продается отъ 15 до 25 к. за фунтъ.

Имбирь желтый 3-мя копѣйками дешевле.

Итальянское тѣсто, продается какъ сказано, смотри Вермишель.

Калина свѣжая въ продажѣ бываетъ весьма рѣдко и малымъ количествомъ, а потому и цѣна на оную неопредѣлительна.

Калина сушеная продается въ травяныхъ лавкахъ отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Калина въ сахарѣ сухая Кіевская, отъ 40 до 80 коп. за фунтъ.

Капорцы продаются, отъ 30 до 35 к. за фунтъ безъ уксусу.

Каштаны свѣжіе французскіе продаются въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, цѣна первыхъ бываетъ 50 к. за фунтъ, по доставкѣ же каштановъ изъ Италіи и Испаніи, цѣна на оныя понижается до 15 к. за фунтъ.

Каштаны сушеные, продаются отъ 14 до 20 коп. за фунтъ.

Каштаны, приготовленные въ бутылкахъ, продаются зимою по 1 руб. 50 коп. за бутылку.

Квасъ Рижскій здѣшняго приготовленія, продается отъ 8 до 10 к. за бутылку.

Квасъ обыкновенный въ бутылкахъ, отъ 3 до 5 к. за бутылку.

Квасъ, подъ названіемъ кислые щи, отъ 1¹/₂ до 3 к. за бутылку.

Кедры Ливанскіе цѣлые, привозятся изъ-за грани-

цы и Астрахани въ Юль мѣсяцѣ и продаются отъ 15 до 30 к. за штуку.

К о л б а с ы бременскіе, италіанскіе съ чеснокомъ, и безъ онаго, Ліонскіе и прочіе привозные изъ-за границы, продаются отъ 70 к. до 1 р. 30 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя и апельсиныя сухія привозятся изъ-за границы и продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя, апельсиныя и лимонныя соленыя, продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя, апельсиныя, арбузныя, дычныя, вареныя въ сахарѣ, сухія, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 40 до 60 к. за фунтъ; въ кандитерскихъ 20 к. дороже.

Клюква начинаетъ продаваться съ Сентября мѣсяца на Сѣнной площади, Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, цѣною отъ 40 к. за четверикъ, далѣе цѣна оной понижается постепенно до зимы, т. е. до перваго снѣгу, потомъ вновь повышается до весны, дешевая цѣна въ Октябрѣ по 20 к. за четверикъ, а дорогая въ Маѣ по 1 р. за четверикъ.

Клюквенный морсъ продается по 40 к. за бутылку.

Конфекты извѣстны въ продажѣ трехъ сортовъ, а именно: привозные изъ-за границы сухіе, произведеніе иностранныхъ кандитеровъ, въ С.-Петербургѣ и произведеніе русскихъ кандитеровъ.

К о н ф е к т ы заграничныя большею частью привозятся изъ Парижа штуками и коробками, продаются по цѣнамъ не опредѣленнымъ, смотря по украшенію, величинѣ и достоинству конфектъ.

К о н ф е к т ы французскіе фруктовые изъ Парижа, т. е. абрикосы, марабели, персики, ананасы, продаются въ кардонажахъ и коробкахъ отъ 1 р. 50 коп. до 2 р. за фунтъ.

К о н ф е к т ы шоколадные шенуа, пралины и прочіе въ красивыхъ коробкахъ, отъ 2 до 3 р. за коробку.

Конфекты здѣшніе иностранныхъ кандитеровъ продаются кардонажами, штуками и фунтами.

Конфекты въ кардонажѣ продаются по условной цѣнѣ, ибо для фунта конфектъ кардонажъ есть отъ 30 к. до 15 руб. за штуку.

Конфекты въ штукахъ, имѣютъ равномѣрно дорогіе наружные украшенія и потому продаются отъ 25 к. (большаго формата) до 3 р. за штуку.

Конфекты вѣсовые сухіе, продаются отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ, конфекты вѣсовые изъ фруктовъ и свѣже-приготовленные лучшаго достоинства и изящной отдѣлки отъ 1 р. 15 к. до 3 р. за фунтъ.

Конфекты кандитеровъ русскихъ и привозные московскіе, отъ 30 до 50 к. за фунтъ. Леденцы московскіе по 30 коп. за фунтъ.

Коринка крупная доставляется изъ Малой Азіи, продается отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Коринка мелкая, отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Корица доставляется изъ Южной Америки, въ продажѣ извѣстна двухъ сортовъ, т. е. корица настоящая продается отъ 1 р. 25 к. до 1 р. 50 к. за фунтъ, а корица 2-го сорта отъ 50 до 75 к. за фунтъ.

Кошениль доставляется изъ Остъ Индіи, Сѣверной и Южной Америки и Австраліи, продается отъ 1 р. 80 к. до 2 р. за фунтъ. Кошениль для кандитерскаго и поварскаго употребленія продается съ приборомъ, т. е. 3 лота кошенили, 1 лоть кремортартари, 1 лоть квасцовъ, 1 лоть поташа—за все 30 коп., въ Кругломъ рынкѣ въ лавкѣ Ручовичникова.

Крыжевникъ свѣжій, продается съ Іюня отъ 3 до 8 к. за фунтъ; крыжевникъ лучшій крупный, подѣ на-

званіемъ виноградный, желтый и красный отъ 10 до 20 коп. за фунтъ.

Крыжевикъ моченый, продается зимою отъ 20 до 30 коп. за фунтъ.

Кофе лучшаго достоинства Мокка доставляется изъ Аравіи, продается отъ 45 до 60 к. за фунтъ.

Кофе левантскій изъ Азіатской Турціи и изъ Аравіи продается отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Кофе аравійскій круглый, отъ 35 до 45 к. за фунтъ.

Кофе мартиникъ, отъ 32 до 45 к. за фунтъ.

Кофе куба, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Кофе порто-рико, отъ 25 до 33 к. за фунтъ.

Лавровый листь, доставляется изъ Португаліи и Америки, продается отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Лимоны мисинскіе лучшіе, доставляются изъ Италіи по открытіи навигаціи (вмѣстѣ съ апельсинами), цѣна коимъ въ началѣ отъ 30 к. за десятокъ, потомъ цѣна постепенно увеличивается до 7 р. 50 к. за десятокъ (*).

Лимоны португальскіе привозятся гораздо позже мисинскихъ, т. е. въ Августѣ и Сентябрьѣ, достоинствомъ оныя ниже, и цѣна имъ въ половину дешевле мисинскихъ.

Лимоны средніе и мелкіе продаются дешевле.

Лимоны соленые приготавливаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, продаются отъ 25 до 35 к. за десятокъ.

Лимбургскій сыръ доставляется изъ-за границы въ Іюнь и продается штуками, отъ 75 до 1 р. за штуку.

Леденецъ бѣлый, желтый, красный и черный здѣшняго приготвленія и привозный продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 50 до 60 к. за фунтъ.

(*) Цѣна эта была въ 1853 году, въ Ноябрь мѣсяцъ 1854 г. цѣна лимонамъ была также повышена до 2 р. 50 к. за десятокъ.

Л и м о н а д ъ-газесъ, готовится на заводѣ Минеральныхъ водъ въ С.-Петербургѣ и продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 14½ до 20 к. за бутылку.

М а к а р о н ы италіанскіе, доставляются изъ Флоренціи, продаются отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

М а к а р о н ы московскіе, отъ 12 до 15 к. за фунтъ.

М а к а р о н ы здѣшнихъ фабрикъ, продаются отъ 6 до 8 к. за фунтъ.

М а л и н а оранжерейная ранняя, начинаетъ продаваться въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ вмѣстѣ съ земляникою въ началѣ цѣною одинаковою, т. е. ягодами, а потомъ, когда земляники прибавится, малина начнетъ продаваться нѣсколько дешевле, въ Іюлѣ малина поспѣваетъ и на грунтѣ, 1-я продается отъ 35 к. за фунтъ, и помѣрѣ привоза, понижается до 4 к. за фунтъ, цѣна дешевая бываетъ не болѣе 3-хъ дней въ лѣто.

М а л и н а сушеная, продается на Апраксиномъ и Щукиномъ дворахъ, отъ 20 до 30 к. за фунтъ, круглый годъ.

М а л и н а, приготовленная въ бутылкахъ, продается въ кондитерскихъ и фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. до 1 р. 50 коп. за бутылку.

М а р м е л а д ъ сухой, кандированный и натуральный здѣшний и привозный изъ Москвы, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 35 коп. за фунтъ.

М а р м е л а д ъ изъ абрикосовъ здѣшний и заграничный, продается въ фруктовыхъ лавкахъ по 1 р. за фунтъ.

М а р м е л а д ъ здѣшняго приготовления, изъ разныхъ фруктовъ въ желѣзныхъ банкахъ, продается въ фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.

М а р м е л а д ъ здѣшний изъ сырой морошки, продается отъ 40 до 75 к. за бутылку.

М а р м е л а д ъ изъ сырой земляники продается въ кондитерскихъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Маслины грецкіе продаются отъ 20 к. за фунтъ.

Масло прованское лучшаго сорта доставляется въ Маѣ изъ г. Ниццы, продается на биржѣ отъ 16 до 20 р. за пудъ.

Масло прованское въ бутылкахъ здѣшной разливки продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 75 до 1 р. за бутылку.

Масло прованское заграничной разливки въ плетеныхъ маленькихъ бутылочкахъ, продается по 50 к. за бутылку.

Масло миндальное лучшее продается отъ 1 р. до 1 р. 20 к. за фунтъ.

Масло розовое продается въ москотильныхъ лавкахъ отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за золотникъ; фунтами же продается дешевле.

Масло баргамотное по 25 к. за лотъ.

Медъ сотовый бѣлый продается съ 1-го Августа въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, преимущественно на Шукинскомъ дворѣ, отъ 20 до 50 к. за фунтъ.

Медъ бѣлый Казанскій доставляютъ въ Январю и продается 1-го сорта отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

Медъ бѣлогородскій или полубѣлый, отъ 15 до 20 коп. за фунтъ.

Медъ красный, отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Миндаль сладкій и горькій привозится изъ Мальты, Лиссабона, Месины и Персіи, продается на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 25 до 50 к. за фун.; миндаль свѣже-привозный Испанскій, Португальскій и Итальянскій, отборный и широкій считается сортомъ 1-мъ, доставляемый изъ этихъ же мѣстъ; но помѣльче продается оптомъ.

Миндальные орѣхи тонкокорые, подъ названіемъ принцескіе, продаются отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Миндальные орѣхи толстокорые французскіе, продаются отъ 20 до 25 к. за фунтъ.

Мирабели заграничныя свѣжіе, привозятся изъ Франціи весьма рѣдко, а потому цѣна онымъ не опредѣлительная.

Мирабели привозныя въ бутылкахъ продаются по 2 р. 40 к. за бутылку и по 1 р. 50 к. за полубутылку.

Мирабели привозныя изъ внутреннихъ губерній, какъ-то изъ Москвы и Крыма, доставляются въ Августѣ и продаются отъ 1 р. до 80 к. за сотню.

Мирабели въ сахарѣ сухіе, отъ 60 до 80 к. за ф.

Морсъ барбарисовый продается отъ 75 к. до 1 р. за бутылку.

Морсъ малиновый и морсъ черной смородины по той же цѣнѣ.

Морсъ клюквенный по 40 к. за бутылку.

Морской ракъ (Homard) привозится изъ г. Нанта, продается, варенымъ натурально, отъ 1 р. до 3 р. за штуку, въ жестяной банкѣ отъ 2 до 4 р. за штуку.

Морошка свѣжая продается на Сѣнной площади, на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ въ послѣднихъ числахъ Іюня, цѣна первой, лучшаго сорта отъ 20 к. за фунтъ потомъ постепенно цѣна на оную понижается до 5 к. за фунтъ, вообще морошка изъ окрестностей С.-Петербурга не лучшаго достоинства.

Морошка моченая, привозится изъ г. Колы, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Октября, отъ 20 до 35 к. за фунтъ; зимою же цѣна оной повышается.

Оливки доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Бордо, продаются круглый годъ, отъ 30 до 35 к. за фунтъ безъ разсола.

Оливки фаршированные отъ 50 до 75 к. за банку.

Орѣхи американскіе, изъ Нью-Орлеана, продаются отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Орѣхи бразильскіе лучшіе, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Орѣхи вологодскіе, отъ 17 до 20 к. за фунтъ.

Орѣхи грецкіе заграничныя, отъ 14 до 18 к. за ф.

Орѣхи пекинскіе, отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Орѣхи крымскія кедровыя, отъ 15 до 20 к. за ф.

Орѣхи кедро-ливанскіе чищенные, доставляются изъ Ниццы, отъ 60 к. за фунтъ.

Орѣхи испанскіе, отъ 12 до 14 к. за фунтъ.

Орѣхи валахскіе, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Орѣхи обыкновенныя каленыя, отъ 10 до 15 к. за фунт. орѣхи свѣжіе ранніе продаются отъ 20 до 5 к. за ф.; всѣ сорта орѣховъ продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Орѣхи мускатныя, привозятся изъ Австраліи, продаются на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ и травяныхъ лавкахъ, отъ 1 р. 60 к. до 1 р. 80 к. за фунтъ или отъ 3 до 5 к. за штуку.

Орѣхи миндальныя, см. миндаль.

Патока картофельная доставляется изъ Ростова, продается въ мелочныхъ лавкахъ отъ 5¹/₂ до 6 к. за ф.

Патока сахарная, отъ 12 до 15 к. за фунтъ.

Пармезанъ свѣжій продается отъ 50 до 80 коп. за фунтъ, застарѣлый отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Паштеты страсбургскіе въ каменныхъ горшкахъ прибываютъ въ Декабрѣ и продаются отъ 3 р. 50 к. до 10 р. за штуку (*).

(*) Паштеты страсбургскіе извѣстны по отличному вкусу Гг. Гастрономамъ всѣхъ націй, это пріятнаго вкуса блюдо составляется изъ пяти разныхъ провизій, а именно: печенки, дичи, трюфелей, свиного сала и пряностей. Последняя изъ этихъ провизій есть главный фундаментъ пріятности паштетовъ и секретъ составленія оной былъ не достижимъ для всей Европы, за открытіе коего въ бытность мою въ 1842 году въ Страсбургѣ, предлагалось знаменитому паштетному мастеру г. Отто 4 т. франковъ,

ПАШТЕТЫ страсбургскіе изъ Нанта и Парижа доставляются въ жестяныхъ ящикахъ и продаются нѣсколь-ко дешевле, т. е. отъ 3 до 6 р. за штуку.

ПЕРЕЦЪ бѣлый, продается отъ 40 до 60 к. за фунт.

ПЕРЕЦЪ англійскій, отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

ПЕРЕЦЪ гамбургскій черный, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

ПЕРЕЦЪ стручковый, продается въ зеленныхъ и травяныхъ лавкахъ, отъ 2 до 5 к. за стручокъ.

Poivre de Cayenne, доставляется изъ Франціи, продается отъ 60 к. до 1 р. за стеклянный пузырекъ.

ПОМЕРАНЦЫ крупныя, прибываютъ изъ Ниццы, вмѣстѣ съ апельсинами и продаются равною съ апельсинами цѣною, но въ продажѣ бываетъ весьма малое количество оныхъ.

ПОМЕРАНЦОВЫЕ корки въ сахарѣ, здѣшняго приготовления сухіе, продаются отъ 40 до 75 к. за фунтъ.

ПОМЕРАНЦЕВЫЕ корки сухіе, отъ 7 до 10 к. за ф.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ вода доставляется изъ Ниццы, продается въ травяныхъ и москательныхъ лавкахъ по 1 р. за ф.

ПЕРСИКИ оранжерейныя ранніе, поспѣваютъ въ Маѣ мѣсяцѣ; первые продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ рубля за штуку, въ Іюлѣ цѣна онымъ понижается до 25 к. за штуку; средніе и мелкіе продаются гораздо дешевле, т. е. по 5 к. за штуку.

но онъ былъ не поколебимъ; въ настоящее же время секретъ составленія пряностей, по особому случаю, поступилъ въ мою собственность, а потому точныя пряности для пастетовъ, начинокъ и всякаго рода фаршей въ непродолжительномъ времени поступятъ въ продажу во всѣ овощно-фруктовыя и зеленныя лавки въ С.-Петербургѣ и Москвѣ, въ жестяныхъ закупоренныхъ и запечатанныхъ ящикахъ, надѣясь, что Гг. Гастрономы, отвѣдая въ фаршахъ эту спецію, останутся весьма довольны. Въ ящичкѣ будетъ закупоренъ печатный реестръ фаршамъ, въ которые пряности эти употребляются.

Персики въ бутылкахъ, заграничные, продаются по 3 р. за бутылку, и по 1 р. 50 к. за полубутылку.

Пикюли англійскіе, доставляются изъ Лондона, продаются по 1 рублю за банку.

Пикюли здѣшняго приготовленія, отъ 20 до 35 к. за фунтовую банку.

Постила здѣшняя, изъ разныхъ фруктъ, бѣлая и красная, продается отъ 15 до 30 к. за фунтъ.

Постила коломенская, подъ названіемъ *муфтовая*, продается отъ 10 до 30 к. за фунтъ.

Постила ржевская, по 20 к. за фунтъ.

Постила здѣшняя медовая, отъ 10 до 20 к. за фун.

Пряники голландскіе, продаются отъ 30 до 80 к. за штуку.

Пряники вяземскіе, различныя, отъ 10 к. до 1 р. за штуку.

Пряники сарептскіе, отъ 10 до 30 к. за штуку.

Пряники петербургскіе битые, отъ 20 до 30 к. за штуку.

Пряники шоколадные, отъ 10 до 30 к. за штуку.

Пряники фруктовые разные, отъ 15 до 30 к. за ф.

Ранеты французскіе, привозятся изъ Бордо въ Октябрѣ и продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 50 коп. до 1 р. за десятокъ.

Ранеты крымскіе, подъ названіемъ золотые или шафранные, продаются отъ 30 до 50 к. за десятокъ.

Ренглады оранжерейныя здѣшнія, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Іюня, отъ 1 р. 50 к. за десятокъ, потомъ цѣна онымъ понижается до 60 к. за десятокъ.

Различныя приготовленія выписываются, для любителей, С.-Петербургскими купцами (*) изъ г. Нанта, а именно:

Рыбки (Rouget) золотыя въ жестяномъ ящикѣ, продавались по 3 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ гусяныхъ печенокъ съ трюфелями, по 6 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ бекасовъ съ трюфелями, отъ 4 до 8 р.

Паштетъ изъ сардинокъ, отъ 2 до 3 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ дроздовъ съ трюфелями, отъ 3 до 6 руб. за ящикъ.

Куропатки красныя съ трюфелями, отъ 3 до 6 р. за ящикъ.

Куропатки съ оливками, отъ 2 до 3 р. за ящикъ.

Перепелки съ трюфелями, отъ 3 до 6 р. за ящикъ.

Черепаша, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Гомарь, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Котлеты дикаго вепря, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Котлеты телячи, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за ящикъ.

Сыръ изъ боровей головы, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за ящикъ.

Ренглоты изъ Бордо, привозятся въ Июлѣ и продаются отъ 30 до 90 к. за десятокъ.

Ренглоты доставляются изъ Парижа въ бутылкахъ и продаются по 3 р. за бутылку, и по 1 р. 50 к. за полбутылку.

Рисъ изъ Каролинъ, лучшаго сорта, крупный, продается отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Рисъ такой же, помельче, отъ 8 до 10 к. за фунтъ.

Рисъ изъ Остъ-Индіи отъ 8 до 11 за фунтъ.

(*) Купцы: Оленинъ, Ларетъ, Мискоелъ, въ ряду въ лавку подъ № 2.
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Рябина продается на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ съ Сентября, отъ 20 до 30 к. за пудъ.

Саго, бѣлое и красное, иностранное, продается отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

Тапиока, отъ 35 до 50 к. за фунтъ.

Саго бѣлое и красное поддѣльное (*), изъ картофельной муки, доставляется изъ Ростова и продается въ зеленыхъ лавкахъ, отъ 10 до 17 к. за фунтъ.

Сахаръ рафинадъ лучшій 1-го сорта, фабрики Барона Штиглица (бывшая Молво) означается бѣлымъ клеймомъ, и продается отъ 20 до 29 к. за фунтъ; пудами отъ 1½ до 2 к. съ фунта дешевле; а бочками съ завода съ уступкою съ рубля 3 и болѣе процента.

Сахаръ рафинадъ, другихъ фабрикъ 1-го сорта по 4 к. съ пуда дешевле.

Сахаръ полу-рафинадъ лучшій, отъ 24 до 29 к. за фунтъ, покупающимъ же пудами и бочками дѣлается уступка какъ и съ рафинада.

Сахаръ мелисъ, отъ 18 до 22 к. за фунтъ.

Сахарный песокъ, лучшій, доставляется изъ Америки и продается отъ 15 до 22 к. за фунтъ.

Сахарный песокъ свекольный, отъ 14 до 21 к. за ф.

Сахарный песокъ послѣдній, отъ 13 до 20 к. за ф.

Сахаръ въ пакетахъ кусочками, отъ 25 до 29 к. ф.

Сахаръ постный въ плиткахъ, отъ 25 до 27 к. за ф.

Сливы здѣшнія оранжерейныя продаются съ Мая отъ 5 р. за десятокъ и постепенно понижаются до 2 р. дес.

(*) Саго иностранное отъ поддѣльнаго различается на взглядъ, первое какъ бѣлое, такъ и красное (т. е. кирпичное) одинаковаго цвѣта, поддѣльнаго одна половина саговаго зерна какъ бѣлаго такъ и краснаго светлѣе, а другая темнее. Первое варится хотя и долго, но зерна бывають цѣлы, а второе варится скорѣе и зерна раскалываются.

Сливы привозныя изъ Москвы, раннія, продаются на Шукиномъ дворѣ отъ 3 р. и понижаются до 30 к. десятокъ.

Сливы заграничныя изъ Любека, черныя, продаются боченками, на Шукиномъ дворѣ, цѣна коимъ зависитъ отъ изобильнаго привоза, но во всякомъ случаѣ боченокъ въ 400 штукъ дороже 10 р. и дешевле 2 р. не бываетъ.

Сливы садовыя бѣлыя и красныя привозныя, продаются на Шукиномъ дворѣ четвериками, не дороже 7 р. и не дешевле 2 р. 50 к. за четверикъ. Начинаютъ продаваться въ Іюнѣ, а кончаются въ Сентябрѣ.

Сливы красныя, привозимыя изъ Молдавіи и Малороссіи свѣжими, подъ названіемъ венгерки и чернуши продаются мѣрою по вышесказанной цѣнѣ, а счетомъ отъ 1 р. 50 к. до 50 к. за сотню.

Сливы лѣсныя мелкія, подъ названіемъ кульки, отъ 5 до 20 к. за сотню. Эти сливы употребляются въ соленіе.

Сливы соленыя, здѣшняго приготовленія, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 15 до 25 к. за фунт.

Сливы молдавскія, сушенныя и привозныя въ бочкахъ продаются на Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ отъ 8 до 12 к. за фунтъ.

Сыръ англійскій Стильтонъ доставляется изъ Лондона, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Сыръ англійскій Честеръ, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.

Сыръ англійскій Рокефоръ, отъ 1 р. за фунтъ.

Сыръ англійскій Поччестъ, продается въ каменныхъ банкахъ, отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Сыръ голландскій доставляется изъ Амстердама и продается отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за штуку, а фунтами отъ 35 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ швейцарскій, лучшій, продается отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ швейцарскій устарѣлый, по 25 к. за фунтъ.

Сыръ пармезанъ доставляется изъ Венеціи и окрестностей г. Лоди въ Маѣ, лучшей продается отъ 60 к. до 1 р. за фунтъ, а устарѣлый въ половину дешевле.

Сыръ французскій де-бри, доставляется изъ Парижа, продается отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ.

Сыръ Невшательскій, отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Сыръ Лимбургскій, отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ.

Сыръ Ревельскій, отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Сыръ де-бри, здѣшняго приготвленія, по 1 р. за штуку.

Сыръ Ревельскій авандусскій сливочный, отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Сыръ Американскій, доставляется изъ Нью-Йорка, продается отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ Французскій мороль, доставляется изъ Марсели и продается отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за штуку.

Сыръ нѣмецкій потъ-кезе, здѣшняго приготвленія, продается отъ 50 к. до 1 р. 20 к. за фунтъ.

Сыръ русскій, въ большихъ и маленькихъ кругахъ, желтый и зеленый, подъ наименованіемъ Мещерскій, Долгоруковскій, Куракинскій, Львовскій и проч., доставляется изъ разныхъ губерній и продается въ разныхъ лавкахъ цѣною отъ 10 до 30 к. за фунтъ; изъ нихъ первый имѣетъ сходство съ сыромъ швейцарскимъ, а потому въ продажѣ считается однимъ изъ лучшихъ русскихъ сыровъ.

Смородина черная продается на Сѣнной площади, Шукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, съ Іюля по Октябрь, отъ 5 до 10 к. за фунтъ.

Смородина бѣлая, отъ 8 до 15 к. за фунтъ.

Смородина красная, отъ 2 до 15 к. за фунтъ; красная смородина сберегается свѣжею до первыхъ морозовъ, но дешевая цѣна на смородину бываетъ въ концѣ Іюля и въ началѣ Августа.

Соя, или соусъ заграничный, привозится изъ Лондона подъ наименованіями: Императорскій, Королевы Викторіи, Регентскій, Принцъ Валійскій, Наполеоновскій, Королевскій, Велингтонскій, Окопель, изъ ямайскаго инбиря, Вальмутъ, Индѣйскій, соусъ собственный, Мушеронъ, Джонъ-буль, Радисъ-соусъ, Могуль, соусъ для рыбы, Кабульскій, Брайтонъ, Воршестерскій, соусъ высшаго круга, Гонг-конгъ, Лагерный, соусъ изъ анчоусовъ, Каратшъ, Раковый, Сберегательный, Ратафія, Гарвей, соусъ изъ черепахи, соусъ грибной для бивстекса, соусъ для паштета; цѣна онымъ почти одинаковая, т. е. отъ 60 к. до 1 р. за флаконъ.

Сыропъ сахарный бѣлый, желтый и розовый, здѣшняго приготовленія, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, у Каменнаго моста въ домъ Оливіе, отъ 12 до 17 к. ф.

Абрикосовый, продается по 1 р. бутылка.

Айвовый, по 80 коп. за бутылку.

Анжеликовый, по 80 к. за бутылку.

Ананасный, по 1 руб. за бутылку.

Анисовый, по 60 коп. за бутылку.

Апельсинный, по 80 коп. за бутылку.

Барбарисовый, по 60 коп. за бутылку.

Ванильный, по 80 коп. за бутылку.

Винныхъ ягодъ, по 60 коп. за бутылку.

Вишневый, по 80 коп. за бутылку.

Гранатовый, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за бутылку.

Грушевый, по 60 к. за бутылку.

Деренный, по 1 руб. за бутылку.

Дынный, по 60 к. за бутылку.

Земляничный, по 80 к. за бутылку.

Инбирный, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.

Калиновый, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.

Каштановый, отъ 60 к. за бутылку.

- КАКАО, по 60 к. за бутылку.
 КОРИЦНЫЙ, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.
 КЛУБНИЧНЫЙ, по 60 к. за бутылку.
 КЛЮКВЕННЫЙ, по 60 к. за бутылку.
 КИЗИЛЬНЫЙ, по 1 р. за бутылку.
 КРЫЖЕВНИКОВЫЙ, по 60 к. за бутылку.
 ЛИМОННЫЙ, по 60 к. за бутылку.
 ЛИКЕРНЫЙ разныхъ сортовъ, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. бут.
 МАЛИНОВЫЙ, по 80 к. за бутылку.
 МИНДАЛЬНЫЙ, по 80 к. бутылка.
 МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ, по 60 к. бутылка.
 МОРОШКОВЫЙ, по 80 к. бутылка.
 МУШКАТНЫЙ, отъ 60 к. до 1 р. бутылка.
 МЯТНЫЙ, по 60 к. бутылка.
 НАСТУРЦІЯ цвѣтовъ, по 80 к. бутылка.
 ОРѢХОВЫЙ, по 60 к. бутылка.
 ОЖЫННЫЙ, по 1 р. бутылка.
 ПЕРСИКОВЫЙ, по 1 р. бутылка.
 ПОМЕРАНЦОВЫЙ, по 60 к. бутылка.
 ПОМЕРАНЦЕВАГО цвѣта, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. бут.
 РАЧЕТНЫЙ, по 60 к. бутылка.
 РОЗОВАГО цвѣта, по 1 р. бутылка.
 РЯБИННЫЙ, по 60 к. бутылка.
 РАЗМАРИННЫЙ, по 60 к. бутылка.
 СМОРОДИННЫЙ, красный по 60 к. бутылка, чернѣй
 по 80 к. бутылка.
 СЛИВНЫЙ, по 80 к. бутылка.
 ТМИННЫЙ, по 60 к. бутылка.
 ТЫКВЕННЫЙ, по 60 к. бутылка.
 ФИСТАШКОВЫЙ, по 1 р. бутылка.
 ФІЯЛКОВЫЙ, по 1 р. бутылка.
 ХМЕЛЕВАГО цвѣта, по 1 р. бутылка.
 ЧАЙНЫЙ, по 60 к. бутылка.

Черешневый, по 1 р. бутылка.

Черниковый, по 60 к. бутылка.

Черносливный, по 60 к. бутылка.

Шелковичевой, по 1 р. бутылка.

Шоколадный, по 75 к. за бутылку.

Шиповниковый, по 1 р. за бутылку.

Шафранный, отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Яблочный, по 60 к. за бутылку.

Многіе изъ вышеозначенныхъ сыроповъ приготавливаются въ овощно-фруктовыхъ и кондитерскихъ лавкахъ временно, а привозные кievскіе и заграничныя бывають въ исходѣ, то по сему, желающіе получать подобныя сыропы, напр. фіялковый, шелковичевый, инбирный или размаринный, благоволятъ адресоваться заблаговременно въ овощныя или кондитерскіе лавки, тогда за неимѣніемъ запаснаго, приготовятъ свѣжій.

Трюфель французскій, подъ названіемъ салфеточный, продается отъ 7 до 10 р. за бутылку.

Трюфель салфеточный въ жестяныхъ ящикахъ, французскаго же приготовленія, отъ 6 до 8 р. за ящикъ.

Трюфели французскіе чищенные, приготовленные въ бутылкахъ, отъ 6 до 8 р. за бутылку, отъ 3 до 4 р. за полбутылку.

Трюфели въ четвертныхъ бутылочкахъ, отъ 1 р. 75 коп. до 2 рублей.

Трюфели Малороссійскіе доставляются въ бутылкахъ изъ Каменць-Подольской губерніи, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Трюфели Малороссійскіе и Московскіе продаются различно, они заготавливаются въ салѣ, винѣ и бульонѣ, для гастрономическаго же стола трюфели эти не могутъ быть употребляемы потому, что заготовленіемъ оныхъ въ салѣ,

винѣ и бульонѣ, они лишены безвозвратно натурального своего вкуса.

Т а п л о к а, см. Саго.

У к с у с ъ французскій, заграничной разливки изъ Бордо, продается отъ 75 к. до 1 р. за бутылку.

У к с у с ъ астрагонъ французскій, разливки здѣшной, продается отъ 20 до 30 к. за бутылку.

У к с у с ъ здѣшній ренскій, отъ 10 до 15 к. за бут.

У к с у с ъ фабричный продается ведрами, 4-хъ сортовъ, а именно: *перваго* сорта по 60 к. за ведро; *второго* сорта по 1 р. за ведро; *третьяго* по 1 р. 50 к. за ведро и *четвертаго* по 3 руб. за ведро.

У к с у с ъ пивной привозный, въ продажѣ бываетъ на Мытномѣ, Щукиномѣ и Апраксиномѣ дворахъ, весьма рѣдко; цѣна оному отъ 60 до 90 к. за ведро.

Устрицы (*) свѣжіе первыя прибываютъ въ Мартѣ, а вторыя въ Сентябрѣ и продаются отъ 1 до 2 р. за дес.

Устрицы маринованные заграничной заготовки изъ Лондона, Нанта и Парижа, продаются въ жестяныхъ и стеклянныхъ банкахъ отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за банку.

Финики лучшіе султанскіе, доставляются съ Макаръевской ярмарки и продаются на Щукиномѣ и Апраксиномѣ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 30 до 50 коп. за фунтъ.

Финики 2-го сорта, отъ 25 до 40 к. за фунтъ.

Финики 3-го сорта, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Фіалковый цвѣтъ свѣжій въ продажѣ не бываетъ. Сушеный продается въ травяныхъ лавкахъ отъ 25 до 40 к. за лоть.

Фруктовое тѣсто, привозимое изъ-за границы, пре-

*) Къ С.-Петербургскому порту доставляются 3-хъ сортовъ: Ламавжскіе бѣлые и Остъ-Индскіе мелкіе, Маренскіе зеленые, послѣдніе въ продажѣ очень рѣдки.

имущественно изъ Франціи, продается отъ 1 р. до 1 р. 50 коп. фунтъ.

Фисташки персидскіе въ шелухѣ, продаются отъ 20 до 25 коп. за фунтъ.

Фисташки свѣжіе чищенные 1-го сорта, отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Фисташки чищенные 2 сорта, отъ 30 до 50 к. за ф.

Цукаты здѣшняго приготовленія, въ кондитерскихъ лавкахъ продаются отъ 60 до 80 к. за фунтъ.

Цукаты привозные или приготовленные въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, продаются отъ 45 до 50 к. за ф.

Чай привозится сухопутно изъ Китая на Макарьевскую ярмарку, гдѣ и продается партіями, въ продажѣ обыкновенно извѣстны 5-ти сортовъ, а именно: 1-й черный фамильный полуторный, отъ 1 р. 80 к. до 2 р. 30 к. за ф.

Фамильный отборный (невкозь), отъ 2 р. 10 к. до 2 руб. 50 к. за фунтъ.

2-й. Цвѣточный полуторный, отъ 2 р. 15 к. до 2 р. 80 к. за фунтъ.

Цвѣточный квадратный фамильный, отъ 2 р. 40 к. до 3 руб. за фунтъ.

3-й. Высокій цвѣточный лянсинный изъ Фузы, Сю-фаю-нь, отъ 2 р. 50 к. до 3 р. 35 к. за фунтъ.

Шилунга, отъ 2 р. 75 к. до 3 р. 50 к. Перваго сорта душистый отъ 3 р. 25 к. до 4 р. за фунтъ.

4-й. Лянсинные душистые, бѣлые букетные, Фучуань-Маютань-Лозана-Ососка, отъ 4 до 5 р. за фунтъ.

Тоже изъ фузы Шилунга, отъ 5 до 6 р. за фунтъ, отличный сортъ, сребровидный, ароматическій, отъ 6 руб. 75 к. до 8 р. за фунтъ.

5-й. Желтый чай Сянь-пхянь, по 6 р. за фунтъ, Сянь-пхянь Лянсинь, по 8 р. за фунтъ.

6-й. Зеленый чай. Жемчужный Чинговский, отъ 2 р. 75 коп. до 3 р. за фунтъ.

Лянзовой баночный, отъ 3 р. 50 к. до 4 р. за ф. Самый отличный сортъ, ароматическій, отъ 13 р. 50 к. до 15 руб. за фунтъ.

Цѣны чаямъ, какъ въ цыбикахъ, такъ и въ развѣсной продажѣ перемѣняются въ теченіе года нѣсколько разъ, и на тѣ чая, кои находятся уже въ исходѣ, или въ большомъ употребленіи, цѣны возвышаются.

Если, при покупкѣ чая цыбиками, о вѣсѣ онаго будетъ сдѣлано особое условіе, то таковая покупка, противъ фунтовой, всегда обходится гораздо выгоднѣе; въ противномъ же случаѣ нерѣдко въ предполагаемомъ вѣсѣ чая оказывается недостатокъ.

Черносливъ французскій (королевскій) доставляется изъ Бордо въ коробкахъ и кардонажахъ, продается отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Черносливъ французскій въ жестявыхъ банкахъ, отъ 30 до 50 коп. за фунтъ.

Черешни заграничныя доставляются изъ Любека, продаются отъ 20 до 75 коп. за фунтъ.

Черешни бѣлыя и алыя изъ Малороссіи, отъ 10 до 30 коп. за фунтъ. Сушенныя въ сахарѣ безъ косточекъ, отъ 70 до 90 коп. за фунтъ.

Черника свѣжая продается въ Іюнь, отъ 6 до 3 к. за фунтъ.

Черника сушеная, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Черепахи живыя въ продажѣ бывають весьма рѣдко (*), цѣна коимъ отъ 3 до 7 р. за штуку, см. по величинѣ.

Черепахи, приготовленныя въ жестяныхъ банкахъ, доставляются изъ Лондона и Парижа, продаются въ овощно-

(*) На Биржевомъ паркѣ.

фруктовыхъ лавкахъ, англійская отъ 4 до 6 р. за банку, а французская отъ 6 до 7 р. за банку.

Шоколадъ кондитерскаго приготовленія, здѣшній, продается разными цѣнами.

Шоколадъ для здоровья 6-ти сортовъ, цѣна коему самая меньшая 40 к. за фунтъ, а высокая 1 р. 50 к. за фунтъ.

Шоколадъ съ ванилью готовится 7-ми сортовъ, цѣна коему меньшая 60 к. за фунтъ, а высокая 1 р. 60 коп. за фунтъ.

Шоколадъ на миндальномъ молокѣ, 1 р. 75 к. ф.

Шоколадъ изъ исландскаго мха, безъ ванилы по 75 к., а лучшаго сорта съ ванилью 1 р. 75 к. за фунтъ.

Шоколадъ изъ персидскаго салапа, отъ 1 р. до 1 р. 50 к. ф.

Кромѣ сего продается шоколадъ приготовленный съ александрійскимъ листомъ, гомеопатическій, ячменный, рисовый, изъ желудей, безъ сахара, въ порошокъ изъ саго и изъ настоящаго аравійскаго ракагута, отъ 45 к. до 1 р. 85 коп. за фунтъ.

Шоколадъ ординарный продается отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Шоколадъ привозной изъ Неаполя и Парижа, въ различныхъ формахъ и фигурахъ, продается штукаами и фунтами, штука смотря по величинѣ и отдѣлкѣ, а фунтъ отъ 1 до 2 рублей. Вообще продажа шоколада производится въ кондитерскихъ.

Яблоки, привозимыя изъ разныхъ мѣстъ, продаются на Щукинскомъ и Апраксиномъ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Яблоки Антоновскія продаются въ Сентябрѣ отъ 20 до 50 коп. за десятокъ, яблоки эти сберегаются по Ян-

варь и далѣе; въ послѣднее время продаются до 1 руб. за десятокъ.

Яблоки Боровинка продаются четвериками отъ 40 коп. до 1 руб. за четверикъ.

Яблоки Зеленка крупныя продаются въ Сентябрѣ отъ 60 до 1 р. 20 к. за четверикъ.

Яблоки Кальвилъ доставляются изъ Любека и Крыма. Продаются съ Октября отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ лучшихъ; средніе же и мелкіе въ половину дешевле.

Яблоки Крыжачель разныхъ сортовъ, отъ 20 до 40 к. за десятокъ лучшихъ.

Яблоки Крымскія крупныя продаются въ Октябрѣ отъ 20 к. за десятокъ; далѣе же въ зиму цѣна онимъ повышается до 60 к. за десятокъ лучшихъ, мелкія и среднія въ половину дешевле, яблоки эти сберегаются до Мая мѣсяца.

Яблоки Любскія Гравенштейнъ, отъ 40 до 60 к. за десятокъ лучшихъ.

Яблоки Ранеты Любскія, отъ 20 до 45 к. за десятокъ.

Яблоки Опортовыя, отъ 20 к. до 1 р. за десятокъ.

Яблоки Скланковыя крупныя, отъ 20 до 50 коп. за десятокъ.

Яблоки Сквозной наливъ, отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ.

Яблоки Пипки, отъ 10 до 20 к. за десятокъ.

Кромѣ сего бываютъ въ привозѣ яблоки разныхъ сортовъ мелкія для варенія и мариновки, а равно и сплавныя ординарныя различныхъ сортовъ, дешевая цѣна коимъ бываетъ въ послѣднихъ числахъ Августа и первыхъ Сентября. Яблоки же привозныя изъ-за границы въ началѣ продаются довольно дорого; по доставленіи же яблоковъ тѣхъ же сортовъ изъ Крыма, цѣна заграничнымъ значительно понижается.

Яблоки моченые здѣшняго приготовления продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. за десятокъ.

Яблоки сушеные чищенные, отъ 8 до 14 руб. за пудъ; 2-го сорта нечищенные отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Яблоки вареные въ сахарѣ сухія, отъ 45 до 50 к. за фунтъ.

Языки буйволодые доставляются изъ Новаго Орлеана, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 50 до 1 руб. за штуку.

Овощно-фруктовая торговля требуетъ неусыпнаго и бдительнаго старанія со стороны продавцовъ, дабы многочисленные продукты сберечь и сохранить въ такомъ состояніи, какъ быть должно, ибо малѣйшая опрометчивость или безпечность продавца не проходитъ безъ пожертвованій, на примѣръ: не плотно закрытый сыръ или селедки безъ разсола засыхаютъ; недовареное или перевареное варенье или держанное въ противной температурѣ портится; даже неосторожно брать руками оранжерейныя фрукты подвергаются на другой день порчѣ.

И если и продавецъ неграмотенъ и небреженъ, то всякая вина сего послѣдняго слагается на довѣрчиваго покупателя который не можетъ различать селедокъ голландскихъ отъ шотландскихъ, саго заграничное отъ здѣшняго, фруктовъ одного сорта, привезенныхъ почти въ одно время изъ Крыма и изъ-за границы; лимоновъ Миссинскихъ отъ Малажскихъ; сахару свекольнаго отъ тростниковаго; макаронъ Московскихъ отъ Итальянскихъ; ветчины Вестфальской, Французской отъ Русской; Итальянской и Бременской колбасы отъ Русской здѣшняго приготовления. Однимъ словомъ, если покупатель въ тайнахъ провизіи мало свѣдущій, въ такомъ случаѣ онъ долженъ во всемъ расположиться на совѣсть продавца.

Присемъ не лишнимъ считаю рекомендовать читате-

лямъ Альманаха находившимся въ Столицѣ добросовѣстныхъ торговцевъ т. е. прикащиковъ въ овощно-фруктовой лавкѣ купца Стречкова, состоящей на Невскомъ проспектѣ въ милутиномъ, ряду подъ № 2, которые, усердными трудами и совершеннымъ знаніемъ этой торговли, заслужили уже справедливую довѣренность покупателей.

ПРОВИЗІЯ МОЛОЧНЫХЪ СКОПОВЪ.

Провизія эта не имѣетъ для продажи постоянного одного мѣста, но разсыпана по всѣмъ частямъ города, напримеръ: продажа свѣжаго молока оптомъ, производится ежедневно въ 1-мъ кварталѣ Охтенской части на рынкѣ, именуемомъ Горושка.

Продажа сливокъ, молока и смѣтаны оптомъ и порознь, производится въ торговые дни на Сѣнной площади.

Продажа оптомъ творогу, смѣтаны и русскаго масла, производится на Фонтанкѣ между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

Оптовая продажа чухонскаго масла, производится на Александровской и прочихъ торговыхъ площадяхъ.

Кромѣ этихъ мѣстъ, молочные скопы доставляются крестьянами изъ окрестностей Столицы, на всѣ торговые рынки и продаются порознь, а также этою промышленностію (подъ названіемъ молочницъ) занимаются жительницы Большой и Малой Охты и прочихъ ближнихъ сель, снабжаютъ сливками, молокомъ и сливочнымъ масломъ порознь, въ некоторую часть жителей. Сливочныя же лавки дополняютъ многочисленныя потребности.

При всѣхъ удобствахъ въ сообщеніи, промышленность молочными скопами въ С.-Петербургѣ еще не вполне развита; даже трудно повѣрить, чтобы, при такомъ изобиліи молочныхъ скоповъ, сливки и масло хорошаго вкуса составляли рѣдкость.

М а с л о сливочное (*) здѣшняго приготовления перваго сорта, продается въ сливочныхъ лавкахъ и у молочницъ. Цѣною отъ 40 до 60 к. за фунтъ; втораго сорта въ половину дешевле.

М а с л о обыкновенное соленое подъ названіемъ чухонское, доставляется изъ окрестностей и разныхъ губерній, продается лучшее (столовое), по 20 к. за фунтъ; 2-го же сорта по 17 к. и 3-го по 15 к. за фунтъ.

М а с л о русское, отъ 14 до 15 к. за фунтъ.

М о л о к о парное заказывается въ сливочныхъ лавкахъ и у молочницъ, продается отъ 6 до 10 к. за бутылку.

М о л о к о цѣлое (**) по 5 к. за бутылку.

М о л о к о снятое отъ 2 до 3 к. за бутылку.

М о л о к о кислое или простокваша, въ продажѣ неимѣется, а заказывается молочницамъ.

С л и в к и 1-го сорта густыя для сбивки, продаются отъ 35 до 45 к. за бутылку.

С л и в к и 2-го сорта, отъ 25 до 30 к. за бутылку.

С л и в к и 3-го сорта, подъ названіемъ ординарные, отъ 15 до 20 к. за бутылку.

(*) Масло сливочное въ продажѣ извѣстно 4-хъ сортовъ, а именно: 1-е сбивное изъ лучшихъ сливокъ; 2-е изъ кислыхъ сливокъ; 3-е привозное изъ окрестностей въ кругахъ и формахъ и 4-е промытое молокомъ изъ соленаго масла; вообще опытный покупатель масло выбираетъ по вкусу, ибо промышленники внѣ города промываютъ соленое масло въ молокѣ и подкрасивъ сокомъ изъ моркови, отъ чего бѣлое масло получаетъ желтый цвѣтъ, продаютъ за привозное изъ деревни Майское сливочное.

(**) Продажа оптомъ молока производится ежедневно на Большой Охтѣ на рынкѣ подъ названіемъ Горушка, — куда доставляютъ изъ окрестностей столицы фермеры, колонисты и крестьянъ; продажа производится слѣдующимъ порядкомъ: каждый продавецъ имѣетъ отмѣренное молоко и сливки въ кувшинахъ, т. е. 8-мъ кружекъ (каждая кружка въ 2 бутылки), молока въ одномъ кувшинѣ и 2 кружки сливокъ въ маленькомъ кувшинчикѣ, продается непременно вмѣстѣ за десятокъ цѣлаго молока, цѣною смотря по изобильному привозу молочныхъ скоповъ, однако же не дешевле 75 к. и не дороже 2 р. за десятокъ кружекъ. Дешевая цѣна бываетъ съ Іюня по Августъ, а дорогая съ Ноября по Февраль.

Смѣтана лучшая, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Смѣтана 2-го сорта отъ 5 до 10 к. за фунтъ.

Творогъ лучший, отъ 3-хъ до 5 к. за фунтъ.

Творогъ обыкновенный 2-го сорта отъ 1½ до 2 коп. за фунтъ.

Яйцы свѣжія здѣшнихъ куръ, продаются въ разныхъ домахъ гдѣ имѣются куры, круглый голъ отъ 3 до 10 к. за штуку.

Яйцы свѣжія подгородныя, т. е. приносимыя изъ окрестностей крестьянами, продаются отъ 20 до 40 к. за десятокъ, смотря по времени.

Яйцы сплавныя на лодкахъ и баркахъ, а равно и привозныя сухопутно, продаются въ личныхъ лавкахъ и подвалахъ тремя сортами, а именно: свѣжія отъ 1 р. до 2 р. 50 к. за сотню. 2-е подъ названіемъ головка, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за сотню.

Яйцы 3-го сорта, подъ названіемъ обыкновенныя, отъ 65 к. до 1 р. за сотню.

Вышеозначенныя яйцамъ цѣны, существуютъ въ яичныхъ лавкахъ и погребахъ; въ сливочныхъ, зеленыхъ и мелочныхъ лавкахъ, яйца продаются нѣсколькими процентами дороже.

По достовѣрнымъ свѣдѣніямъ, жители С.-Петербурга расходуютъ до ста тридцати милліоновъ штукъ яицъ въ годъ, которые доставляются водяною коммуникаціею съ пристаней: Углицкой, Романовской, Юрьевской, Калязинской, и Усть изъ краснаго холма, В. Юхинской, Вологодской и Мышкинской, и рѣкъ: Улумы и Ситы, а сухопутно: изъ Кашина, Краснаго холма, Бѣжицка, Москвы, разныхъ станцій Московской желѣзной дороги, изъ Финляндіи и окрестностей; дешевая цѣна бываетъ въ Іюнь и Іюль; въ эти два мѣсяца, расходуется яицъ до 30 милліоновъ штукъ,

а къ свѣтлому Христову Воскресенію, окрашивается въ однѣхъ яичныхъ лавкахъ до 6 милліоновъ штукъ.

КОЛБАСНАЯ ПРОВИЗІЯ.

Провизія колбасная раздѣляется на 4 разряда, т. е. 1) доставляемая изъ заграницы; 2) привозная изъ внутреннихъ губерній; 3) здѣшняго приготвленія нѣмецкихъ колбасниковъ и 4) здѣшняго произведенія русскихъ колбасниковъ.

Доставляемыя изъ заграницы: ветчина, языки и разнаго рода колбасы, продаются оптомъ на биржѣ, а продажа оныхъ порознь производится въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ.

Привозныя изъ внутреннихъ губерній, ветчина и колбасы, продаются также въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, оптовая же продажа оныхъ, производится на дворахъ Апраксиномъ и Шукиномъ въ ягодныхъ и фруктовыхъ рядахъ.

Произведенія нѣмецкихъ колбасниковъ, предпочитаютъ русскимъ произведеніямъ какъ по вкусу, такъ и по аккуратности въ приготвленіи; главная продажа коихъ производится въ колбасныхъ и частію въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ; цѣнность оныхъ дороже русскихъ но дешевле привозныхъ изъ заграницы; причеиъ покупатели не рѣдко встрѣчаютъ затрудненія различить припасы, дѣйствительно привозныя изъ заграницы, отъ здѣшняго приготвленія, напимѣръ провѣсная ветчина; удачно приготвленная здѣсь нѣмецкимъ колбасникомъ, можетъ смѣло соперничать съ Вестфальскою застарѣлою; подобное сходство господа гастрономы вѣроятно часто замѣчали сами.

Произведенія же русскихъ колбасниковъ, по своей дешевизнѣ, доступны всякому классу людей, а потому и поступаютъ въ продажу въ мелочныя лавки и во всѣ тор-

говья съѣсными припасами заведенія. Продажа оныхъ производится на мѣстѣ приготовленія, т. е. въ русскихъ колбасныхъ лавкахъ.

Будиньги кровяныя и изъ ливера, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 3 к. за штуку.

Ветчина копченая сухая, которую употребляютъ сырою, продается въ нѣмецкихъ колб. отъ 15 до 20 к. за фунт.

Ветчина вареная, продается по 15 к., а въ русскихъ колбасныхъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Ветчина копченая сырая продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 12 до 14 к., а въ русскихъ отъ 8 до 10 к. за фунтъ.

Ветчина италіанская рулетами въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 30 до 35 к. а въ русскихъ отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

Ветчина французская (Jambonon), продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ, отъ 20 до 30 к. за штуку.

Голова копченая въ нѣмецкихъ колбасныхъ, продается отъ 10 до 11 к. за фунт., а въ русскихъ колбасныхъ по 8 коп. за фунтъ.

Голова свѣжая въ студнѣ (silz) продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 коп. за фунтъ.

Грудина копченая, въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Гуси фаршированные цѣлые въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются отъ 35 до 40 к. за фунтъ.

Грудинка гусиная копченая въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Колбаса московская въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 15 до 30 к., а въ русскихъ отъ 10 до 20 к. фунт.

Колбасы любскія, въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 45 к. за фунтъ.

К о л б а с ы лонскія телячьи въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 30 к. за фунтъ.

К о л б а с ы вестфальскія копченыя въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 40 к. за фунтъ.

К о л б а с ы италіанскія съ гусяными печенками въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 35 к. за фунтъ.

К о л б а с ы италіанскія маленькія штучныя съ чеснокомъ и безъ онаго въ нѣмец. колб. по 10 к. за штуку.

К о л б а с ы испанскія продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 35 к. за фунтъ.

К о л б а с ы польскія копченыя, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 30 до 35 к.; а польскія съ ливеромъ по 20 к. за фунтъ.

К о л б а с ы кровяныя съ языкомъ, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 15 до 17 к. за фунтъ.

К о л б а с ы (knack-wurst) горячія, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 3 к. за штуку.

К о л б а с ы кровяныя штучныя продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 5 к., а въ русскихъ по 3 к. за штуку.

К о л б а с ы (Pollen), продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 5 к. за штуку.

С о с и с к и и фаршъ продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к.; а въ русскихъ отъ 8 до 12 к. за фун.

С а л о внутреннѣе сырое, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ по 12 к. за фунтъ.

С а л о внутреннѣе (крепина или блонка) продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 30 к., а въ русскихъ по 15 коп. за фунтъ.

С а л о внутреннѣе топленое 1-го сорта, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

П а с т е т ы продаются какъ въ нѣмецкихъ такъ и

въ русскихъ колбасныхъ, смотря по величинѣ, отъ 25 до 50 к. за штуку.

Шпикъ провѣсный, подъ названіемъ малороссійское сало, продается въ нѣмецкой колбасной по 20 к. за фунтъ.

Шпикъ провѣсный здѣшній продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к. за фунтъ.

Шпикъ соленый обыкновенный продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 13 до 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Языкъ шпикованный и фаршированный, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 40 к. за фунтъ.

Языкъ фаршированный по-италіански продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 30 до 35 к., а въ русскихъ отъ 20 до 25 к. за фунтъ.

Языкъ вареный натурально, продается въ нѣмецкихъ колбас. по 40 к., а въ русскихъ колб. по 35 к. за штуку.

Холодное изъ дичи или поросенка, продается формами, смотря по величинѣ и качеству отъ 50 к. до 1 руб. за штуку.

Италіанскій сыръ съ трюфелемъ и печенками продается также по качеству отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Солонья вареная рулетомъ въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 15 до 18 к. за фунтъ.

Кромѣ сего въ нѣмецкихъ колбасныхъ лавкахъ бываютъ въ продажѣ фаршированныя индѣйки, утки, поросята и разная дичь, цѣны коимъ зависятъ отъ времени, а также свиныя части: т. е. котлеты, окорока, кишки, кровь и прочее продаются сырыми, по условію.

О ЦѢНАХЪ ПРОВИЗИИ ВООБЩЕ.

По долготѣнному изслѣдованію мною цѣнъ, въ разное время года на всѣ общеупотребительные съѣстные припасы, можно опредѣлительно сказать, что цѣны зависятъ большею частію отъ привоза припасовъ въ Столицу; изобильная доставка цѣны понижаетъ, а посредственная возвышаетъ.

Изъ помѣщенного объясненія о провизіи, читатель, разсмотрѣвъ внимательно классы торговцевъ, вполне удостовѣриться можетъ, что пріобрѣтеніе припасовъ, привозимыхъ въ столицу крестьянами изъ окрестностей, стоитъ не малаго труда для обывателей и для достиженія надлежащей цѣлы, есть дѣло почти невозможное по слѣдующей причинѣ.

Крестьяне, доставляющіе въ С.-Петербургъ продукты рассчитываютъ такъ, чтобы поспѣть имъ наканунѣ торговаго дня, какъ можно равьше; а потому и прибываютъ въ столицу, большею частію, вечеромъ; промышленники же и торговцы за прибытіемъ каждаго воза, наблюдаютъ весьма бдительно не только на торговыхъ площадяхъ, но и на постоянныхъ дворахъ, какъ въ самой столицѣ, такъ и за заставой по всѣмъ трактамъ, караулятъ по цѣлымъ ночамъ, а потому посредствомъ чего не пропускаютъ ни одного предмета выгодной для нихъ цѣны; а перекупщики одинъ за другимъ объѣзжаютъ всѣ села, отстоящіе отъ столицы на 150 и болѣе верстъ, и окупаютъ самонужнѣйшіе и болѣе выгодные для столицы, продукты.

Если же, не смотря на столь неусыпное наблюденіе со стороны торговцевъ, какіе либо предметы изъ провизіи, ускользнувшіе отъ ихъ зоркости и доставались обывателямъ изъ первыхъ рукъ, т. е. отъ самихъ хозяевъ, то и въ такомъ случаѣ покупку эту нельзя считать вполне

выгодною, потому, что обыватель обязанъ купить все количество продаваемой провизіи, а въ числѣ оной будетъ заключаться непременно три сорта и бракъ, изъ коихъ первый ему необходимъ, а прочіе совершенно лишніе.

При этомъ не лишнимъ считаю замѣтить, что, хотя носятся за границею слухи, будто бы продовольствіе въ С.-Петербургѣ противъ—Лондона, Парижа, Берлина и Вѣны обходится дороже, но это несправедливо, ибо расчетливый житель здѣшней столицы во всякое время можетъ найти необходимыя для продовольствія продукты въ изобильномъ привозѣ и дешевой цѣны, такъ напримѣръ: вмѣсто вырѣзнаго филея отъ черкасскихъ быковъ, цѣна коему по 30 к. за фунтъ, можно употреблять того же мяса филей наружный, продающійся по 7 к. за фунтъ, или живую крупную стерлядь, приобретаемую по 50 и болѣе рублей, можно замѣнить щукою такой же величины, цѣна коей круглый годъ не дороже 1 р. 50 к., а также первые: ягоды, огурцы, дыплята и прочія покупаются любителями какъ рѣдкость весьма дорого, но въ свое время онѣ доходятъ до совершенной дешевизны; а потому желающіе ограничить свои расходы должны приобретать тѣ продукты, которые соотвѣтствовали бы опредѣленной ими на это суммы.

Къ сему также нужнымъ считаю присовокупить, что покупка разнаго рода провизіи оптомъ и изъ первыхъ рукъ производится: на Ското-пригонномъ, Мытномъ, Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, на Александровской и Сѣнной площадяхъ, на Биржѣ, на Масляномъ и Сельдяномъ бунахъ и у разныхъ пристаней по Большой и Малой Невѣ и на Фонтанкѣ, въ извѣстное время года, какъ сказано выше; а продажа оной порознь хотя и производится на тѣхъ же мѣстахъ, но съ повышеніемъ цѣны, т. е. за сортъ первый цѣна высшая, за второй посредственная, а за третій

цѣна дешевая; подобная же продажа порознь производится во всѣхъ частныхъ рынкахъ; въ отдѣльныхъ же отъ рынковъ лавкахъ цѣна на провизию нѣсколькими процентами повышается, противъ рыночной; а съ повышеиіемъ и противъ этихъ цѣнъ производится продажа въ мелочныхъ лавкахъ.

Во всякомъ же случаѣ, упомянутая разница въ цѣнахъ существуетъ только на тѣ предметы, на которые не установлено Правительствомъ таксы.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ КНИГИ.

О Г Л А В Л Е Н И Е .

Стр.		Стр.
1	Объясненіе	—
xii	Нѣсколько словъ о пищѣ	—
xv	О заготовленіи припасовъ	xxxii
xvi	О заготовленіи и сбереженіи припасовъ	—
xix	Заготовленіе въ прокъ свѣжимъ въ жестяныхъ банкахъ по-французски. Артишоки	xxxiii
xx	Кардоны	—
xxi	Горохъ	xxxiv
xxii	Бобы бѣлые молодые	xxxv
—	Бобы зеленые	xxxvi
xxiii	Шпинатъ	—
—	Цыкорій	xxxviii
—	Грыбы бѣлые	—
xxiv	Грыбы бѣлые и сморчки	—
—	Заготовленіе зелени въ бутылкахъ, по-французски. Горохъ въ бутылкѣ	xxxix
xxv	Грыбы бѣлые въ бутылкѣ	—
xxvi	Щавель въ бутылкѣ	xl
—	Шпинатъ въ бутылкѣ	—
—	Помдоры, или томаты въ бутылкахъ	xli
xxvii	Астрагонъ въ бутылкѣ	—
—	Заготовленіе фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ по-французски	xlii
xxviii	Сокъ изъ ягодъ безъ сахара	—
xxix	Сокъ изъ ягодъ и фруктовъ съ сахаромъ не вареный	xliii
—	Щюре изъ ягодъ съ сахаромъ, сберегаемое не варенымъ	xliv
xxx	Фрукты и ягоды безъ сахара	—
—	Фрукты заготавливаемые съ сахаромъ, персики	xlv
—	Рейнклоды, марабели и вишни	xlvii
—	Ананасы	—
—	Ананасы цѣлые въ сиропѣ	xlviii
—	Апельсины	—
—	Цедра изъ апельсинъ	xlix
—	Щюре изъ земляники	—
—	Сиропъ	l
—	Желе изъ ягодъ	li
—	Вареніе	lii
—	Продукты сушенныя	liii
—	Горошекъ зеленый	—
—	О маринатѣ	liiii
—	Лососина маринованная	—
—	Олени и дикія козы маринованныя	—
—	Баранина маринованная	liiii
—	Разная маринованная дичь	—
—	Маринованная рыба	—
—	Маринованная рыба въ укусу	—
—	Рыба маринованная въ собственномъ бульонѣ	xl
—	О заготовленіи рыбы въ прокъ свѣжею	xli
—	Соленая провизія	—
—	Солонина	xlii
—	Копченая соленая провизія	—
—	Способъ солить ветчину	xliii
—	Окорока малосоленные	xliv
—	Окорока свѣже-просоленные	—
—	Окорока копченые	—
—	Ветчина на манеръ Вестфальской	xlv
—	О коптильняхъ	xlvi
—	Соленые и копченые язы	—

	Стр.
ки	XLVII
Гуси копченые	—
Копченые селедки	XLVIII
Сяги копченые	—
Шпикъ копченый	—
Сыръ изъ гусиныхъ пече- нокъ и прочей живно- сти.	—
Объясненіе французскихъ словъ, употребляемыхъ поварами.	L
Объѣды.	2—61

I.

Супъ ливонскій съ коренья- ми	63
Супъ пюре по-французски	—
Супъ разсолъникъ съ поро- сенкомъ.	64
Супъ изъ барашка съ виномъ лафитомъ	65
Супъ пюре по-провански.	66
Супъ изъ рису, по-италиан- ски съ пармезаномъ	—
Супъ пюре изъ рѣпы, съ ут- кою	67
Супъ изъ сморчковъ по-рус- ски	68
Борщъ изъ зеленого сельерея по-польски	—
Супъ пюре изъ сладкихъ ко- реневъ съ клецками	69
Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелемъ	70
Супъ пюре изъ молодой ку- курузы	—
Супъ лагерный	71
Супъ пюре изъ свѣжихъ огур- цовъ	—
Супъ пюре изъ помидоровъ	72
Супъ итальянскій съ устри- цами	73
Супъ (kürnik) съ перловы-	

	Стр.
выми крупами по-польски.	73
Супъ пюре изъ куръ съ гар- ниромъ	74
Супъ португальскій острова Мадеры.	—
Супъ англійскій виндзоръ.	75
Супъ пюре изъ луку съ са- гомъ.	76
Супъ малороссійскій изъ рос- сады, съ копченою грудн- кою	—
Супъ лейзенованный, съ раз- ными кореньями	77
Супъ изъ телячьихъ потро- ховъ по-нѣмецки.	78
Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ	79
Супъ русскій изъ бѣлыхъ грибовъ	—
Супъ изъ наваги съ устри- цами	—
Щи русскія линивыя	80
Супъ пюре изъ сельерея	81
Борщъ малороссійскій.	—

II.

Супъ консоме съ фарширо- ванными дроздами	82
Супъ консоме съ крупую изъ зеленого жита	83
Житная зеленая крупа	—
Супъ консоме съ манными клецками	—
Клецки манныя	84
Супъ консоме съ омлетомъ.	—
Супъ консоме съ раками.	85
Супъ консоме съ лимонны- ми клецками	—
Лимонныя клецки	86
Супъ консоме съ будицьга- ми изъ творогу	—
Супъ консоме съ виномъ ма- дерою	87
Супъ консоме съ фарширо-	

	Стр.		Стр.
ваннымъ картофелемъ . . .	87	Кости воловьи съ мозгами . . .	—
Супъ консоме съ фарширо- ванными артишоками . . .	88	Пирожки изъ воловьего под- небенья, жареные на шпаж- кахъ	100
Супъ консоме съ рисовыми клецками	—	Кулебяка изъ брюшнаго тѣ- ста съ угремъ	—
Супъ нѣмецкій (wasser-suppe)	89	Пирожки, равіоли италиан- скіе съ пармезаномъ . . .	102
Супъ консоме съ турецкими бобами	—	Пелемени сибирскія . . .	103
Супъ изъ рыбы съ фарши- рованной щукою	—	Пастеты изъ печенокъ съ дичью	—
Супъ потрохъ изъ цыплятъ	90	Пирожки хрустады изъ ри- су по-нѣмци	104
Супъ консоме съ пожарски- ми котлетками	—	Сальпиконъ изъ аморетокъ.	105
Супъ консоме съ фарширо- ваннымъ лукомъ	91	Торты изъ цыплятъ, по- польски	—
Супъ колчанъ изъ фруктовъ.	—	Будиньги изъ телятины по- французски	105
Супъ колчанъ съ пюре зем- ляничнымъ	92	Пирожки троицкіе . . .	106
Супъ консоме съ клецками изъ суфле	—	Мозги телячьи въ клярѣ .	107
Супъ изъ вишенъ со смолен- скими крупами	93	Пирожки изъ слоеннаго тѣ- ста, съ фаршемъ годиво . . .	—
Супъ изъ телячьихъ почекъ.	—	Пирожки (Cromesquis) по- французски	108
Супъ консоме съ фарширо- ванными сморчками	94	Пирожки растегаи москов- скіе	109
Супъ изъ малины съ равіо- лями	—	Пирожки русскіе съ мор- ковью	110
Свекольникъ холодный, съ осетровымъ балыкомъ . . .	95	Пирожки тарлеты съ фар- шемъ изъ рябчиковъ . . .	—
Супъ консоме съ картофель- ною крупою	—	Пирожки стружки изъ слое- наго тѣста	111
Супъ консоме съ гарниромъ по-французски	96	Пирожки крокеты изъ пе- ченокъ съ молоками . . .	112
Пюре изъ щавеля	—	Пирожки жареные съ пар- мезаномъ	—
Супъ консоме съ фарширован- ною кнелю	97	Пирожки русскіе, съ кашею и капустою	113
Супъ консоме съ телячьими почками	—	Каша гречневая съ парме- заномъ	—
Супъ изъ апельсиповъ съ са- гомъ, по-италиански	98	Пирожки крокеты изъ под- небенья съ шампиньона- ми	114
Супъ консоме съ яйцами . . .	—	Пирожки англійскіе съ сы-	
III.			
Пирожки хрустады изъ лап- ши съ морковью	99		

	Стр.		Стр.
ромъ	114	Гарниръ для головки на хо-	
Пирожки крепинеты жарен-		лодное, по-польски.	129
ные на ростѣ	115	Индѣйка фаршированная ма-	
Пирожки изъ заварнаго тѣ-		коронами	—
ста съ аморетками.	116	Фаршъ для индѣйки изъ ма-	
Пирожки изъ ветчины въ		каронувъ	—
клярѣ	—	Холодное цыплята съ мас-	
Пирожки изъ ржанаго хлѣ-		седуаномъ.	130
ба съ кашею	117	Масседуанъ холодный	131
Пирожки французскіе съ ра-		Баранина съ рисомъ по-гру-	
ковыми шейками	—	зински	—
Фаршъ для пирожковъ съ		Холодная телятина по-швед-	
раковыми шейками.	118	ски	132
Пирожки хрустады съ гры-		Головка телячья фарширо-	
бами	119	ванная по-нѣмецки.	—
IV.			
Цыплята холодные съ соу-		Гальянтинъ изъ поросенка	
сомъ равиготомъ	—	съ ланспикомъ	134
Ножки телячьи съ соусомъ		Говядина тушоная въ гор-	
пикантомъ.	120	шкѣ.	—
Соусъ пикантъ съ гарни-		Селянка холодная по-русски.	135
ромъ	121	Будиньги берлинскія бѣлыя	
Маіонезъ изъ морскаго ра-		и красныя	—
ка	—	Хрустадъ холодный съ ры-	
Говядина жареная на ростѣ		бою	136
по-англійски	122	Телятина съ вишнями по-	
Студень изъ разностей по-		вѣнски.	137
французски	—	Холодныя перепелки по-	
Грудинка телячья, жареная		французски	—
на ростѣ съ грибами.	123	Вѣтчина съ горохомъ	138
Грибы тушонные	124	Холодное филе изъ лососи-	
Маіонезъ изъ телячѣихъ		ны съ соусомъ пикантомъ.	139
мозговъ съ соусомъ ра-		Языкъ воловій съ груздями.	140
вигомъ.	—	Холодная телятина (à la mai-	
Говядина, кострець тушо-		те d'hôtel)	—
ный по-испански	125	Бивстексъ съ яичницею по-	
Холодное изъ свѣжихъ сня-		гамбургски	141
тковъ на раковинахъ	—	Пастеть холодный съ лан-	
Котлеты свиныя съ крас-		спикомъ	142
ною капустою и кашта-		Котлеты баранья въ клярѣ.	—
нами	127	V.	
Холодное изъ телячѣей го-		Филе изъ серны по-порту-	
ловки по-польски	—	гальски	143

Стр.	Стр.
Окуни жареные со смѣт- ной 143	Лапша съ пармезаномъ . . 157
Барашекъ жареный съ ри- сомъ 144	Миноги тушонья по-швед- ски —
Почки бараньи —	Рубецъ воловій по-италиан- ски 158
Судакъ съ рисомъ, по-ита- лиански —	Селява натурально 159
Говядина филе по-англійски, съ анчоусовымъ соусомъ. 145	Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ —
Ерши натурально 146	Форельки гагчинскія по-пф- мецки —
Говядина штудатъ, по-гол- ландски, съ гарниромъ . —	VI.
Селява жареная на ростѣ . 147	Стерлядь вареная на пару . 160
Поросенокъ фарширован- ный, съ шампиньонами . —	Голуби молодые съ брюсель- скою капустою —
Осетрина малосольная съ хрѣномъ —	Лабарданъ по-нормандски . 161
Ростбифъ шпикованный по- французски 148	Котлеты пожарскія изъ куръ, съ пюре изъ сливъ. 162
Угорь жареный на ростѣ съ соусомъ монтпелерскимъ. 149	Пюре изъ сливъ для кот- летъ —
Баранина по-италиански . . —	Ерши жареные въ клярѣ . 163
Рисъ по-италиански —	Фазанъ по-грузински съ фруктами —
Филе изъ судаковъ на рако- винахъ 150	Камбалы жареныя 164
Бивстексъ съ картофелемъ по-нѣмецки —	Бланкетъ изъ цыплятъ съ луковымъ соусомъ . . . 165
Стерлядь ладожская (костюш- ка) по-русски съ огурца- ми 151	Сиги печеные въ тѣстѣ, по- фински —
Филеи изъ глухаря марино- ванные съ гарниромъ . . 152	Пулярда съ огурцами . . 166
Филеи изъ судака на хру- стадахъ съ шампиньонами. —	Карпъ съ капустою —
Телятина жареная въ тѣстѣ по-славянски 153	Перепелка (à la matelotte). 167
Сиги натурально 154	Котлеты изъ щуки съ гры- бами —
Зразы по-нѣмецки съ шам- пиньонами —	Грыбы свѣжіе 168
Соте изъ камбалы, съ гар- ниромъ 155	Цыплята въ папильотахъ. —
Солонина съ маседуаномъ . 156	Корюшка фаршированная . 169
Лабарданъ подъ бешемелью. —	Филе изъ гуся съ помдо- рами —
Эскалопы изъ зайца съ лап- шею —	Судачки натурально . . . 170
	Соусъ нѣмецкій —
	Цыплята со сморчками. . —
	Рулеты изъ ряпушки съ гарниромъ 171
	Капунъ по-французски съ соусомъ томатомъ . . . —

	Стр.
Яйца выпускныя жареныя.	172
Раки натурально	—
Скворцы фаршированные съ пикантомъ	173
Севрюга натурально съ кар- тофелемъ	—
Бекасы жареные въ клярѣ, по-охотничьи	174
Щука тушоная со смѣтаной по-сельски	—
Филе изъ индѣекъ съ пюре изъ дичи	175
Филе изъ угря съ соусомъ пикантомъ	—
Цыплята съ пармезаномъ .	176
Осетрина фаршированная .	177
Филеи изъ куропатокъ съ пюре изъ тыквы	—
Пюре изъ тыквы.	178

VII.

Филе изъ куръ съ рисомъ по-италиански	178
Паштетъ изъ пулярды съ устрицами.	179
Соте изъ гусиныхъ пече- нокъ съ трюфелемъ	180
Перепелки по-французски съ трюфелемъ	181
Бараньи языки въ папиль- отахъ	182
Паштетъ изъ рябчиковъ (à la minute).	—
Филе изъ куропатокъ, съ пюре изъ чечевицы	183
Пюре изъ чечевицы.	184
Вольвантъ съ пульпетами изъ рябчиковъ	—
Пульпеты изъ рябчиковъ.	—
Филе изъ бекасовъ на хру- стадахъ.	185
Суфле изъ зайца съ блан- кетомъ.	—

	Стр.
Соусъ изъ цыплятъ (à la mîgeroix).	186
Пудингъ изъ цыплятъ по способу Картезианскихъ монаховъ.	187
Филе изъ утокъ съ апель- синами.	188
Апельсины для гарнира.	—
Паштетъ монастырскій	189
Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ.	—
Пюре изъ вишенъ для соуса.	190
Паштетъ горячій изъ тете- рева.	—
Утки съ рѣпою.	191
Вольвантъ съ телячьими молоками	192
Соусъ изъ каплуна по-гер- мански.	—
Пастетъ изъ рису (a la Rei- ne)	193
Соусъ изъ соленыхъ пере- пелокъ съ капустою	194
Кнели изъ цыплятъ съ тру- фелями (à la villeroiy)	—
Соте изъ зайца по-митав- ски.	195
Тортъ изъ печенокъ съ трюфелемъ	—
Филеи изъ тетеревей фар- шированные	196
Бланкетъ изъ смоленскихъ крупъ съ цыплятами.	197
Фрикесе изъ молодой ин- дѣйки съ шампиньонами.	—
Пастетъ изъ блиновъ по- славински.	—
Филе изъ рябчиковъ (à la Magengo).	198
Пастетъ изъ куръ съ тру- фелями и гребешками	—

VIII.

Жаркое крошнейны	199
----------------------------	-----

Стр.		Стр.
199	Жаркое, утка фаршированная яблоками	208
200	Жаркое, пулярда по-славянски	—
—	Жаркое, филе изъ поросенка	209
201	Жаркое, ^{дрохва} по-малоросійски, жареная въ тѣстѣ	—
202	Жаркое, филеи изъ цыплятъ жареные на раковинахъ	—
—	Жаркое, ^{за} подорожники жареные въ кларѣ	210
—	Жаркое, заяць по-финляндски	
203	Жаркое, каплуиъ маринованный	
—	Жаркое, цыплята по-вѣнски	
204	Жаркое изъ разностей на раковинахъ	
—	Жаркое, дикія утки по-французски	
—	Жаркое дупель, жареный по-охотничьи	
205	Жаркое глухарь, жареный по-сибирски	
—	Жаркое, куропатки со смѣтаной	
—	Жаркое рябчики, по-вѣнски	
206	Жаркое каплуиъ, съ кресъ-салатомъ	
—	Жаркое поросенокъ	
—	Жаркое овсянки, шпикованныя труфелемъ	
—	Жаркое телятина, (часть почечная)	
207	Жаркое пулярда, шпикованная труфелемъ	
—	Жаркое, филе изъ барашка	
—	Жаркое цыплята, жареные по войжному	
208	Жаркое бѣлые куропатки (à la maitre d'hôtel)	
	Жаркое индѣйка, жареная по-охотничьи	208
	Жаркое, молодые гуси съ сушонными фруктами	—
	Жаркое, кулики съ виномъ мадерою	209
	Жаркое рябчики, шпигованные труфелемъ	—
	Жаркое, цыплята жареные по-испански	—
	Жаркое, филе изъ лося по-литовски	210
	XI.	
	Рѣпа по-французски	—
	Артишоки съ голландскимъ соусомъ	211
	Молодые русскіе бобы съ бѣлымъ соусомъ	212
	Брюссельская капуста, съ орѣховымъ масломъ	—
	Орѣховое масло	—
	Грибы тушонные со смѣтаной	213
	Пюре изъ чечевицы, со сливками	—
	Даріюли изъ рису, съ горохомъ	—
	Капуста съ бешемелью	214
	Спаржа съ вѣтчиною	—
	Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ	215
	Огурцы съ краснымъ соусомъ	—
	Пюре изъ селлерая съ бешемелью	—
	Пюре изъ каштановъ по-испански	—
	Латукъ съ краснымъ соусомъ	216
	Кардоны свекольные съ пармезаномъ	—
	Омлетъ съ трюфелями	217
	Садовая лебеда по-малоросійски	—

Стр.	Стр.		
Молодой шпинатъ натураль- но	218	Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ	231
Тыквенная каша по-малорос- сйски	—	Пирогъ (кроканбушъ) изъ каштановъ со взбивкою	232
Шинковацные трюфели, съ краснымъ соусомъ	219	Бисквитъ съ вареньемъ по- нѣмецки	—
Бобы зеленые по-британски Кардоны жареные въ клярѣ. Шпинатъ съ бешемелемъ	— — 220	Груши глянсованныя съ за- варнымъ кремомъ	233
Сладкіе коренья съ поль- скимъ соусомъ	—	Шарлотъ изъ грушъ	—
Шампиньоны фарширован- ные по-провански	—	Компотъ изъ вишенъ и пер- сиковъ	234
Морковь съ горохомъ по- германски	221	Даріоли изъ риса съ абри- косами	235
Пюре изъ картофеля съ крокетами	—	Омлетъ суфле съ вареньемъ Тартлеты съ яблоками и мерингами	— 236
Галлярепа фаршированная	222	Тортъ изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ	—
Пудинги изъ шпинату	—	Даріоли изъ миндальнаго тѣста по-неаполитански	237
Артишоки съ соусомъ то- матомъ	223	Компотъ горячій изъ грушъ Вафли провинціальныя	— 238
X.		Крокеты изъ риса съ ва- реньемъ	—
Бисквитъ Американскій съ вареніемъ	—	Пирожки изъ слоенаго тѣ- ста съ мармеладомъ	239
Пюре изъ красной сморо- дины	224	Пудингъ изъ риса съ раз- ными цукатами	—
Кремъ заварной съ ванилью жареный по-нѣмецки	—	Вафли шведскія	240
Пирожки изъ сахарнаго тѣ- ста съ заварнымъ кремомъ	225	Пирожки миндальные съ желе	241
Сахарное тѣсто	226	Тартлеты изъ грушъ съ ме- рингами	—
Кремъ заварной съ мараски- номъ	—	Суфле изъ малины съ бли- нами	242
Тартлеты съ разными фрук- тами	—	XI.	
Меринги съ розовымъ ва- реньемъ	227	Кремъ съ кармелемъ и ани- сомъ	243
Тортъ англійскій (Soupe anglaise)	228	Мороженое изъ абрикосовъ	—
Профитроли съ шоколадомъ	229	Желе яралашъ	244
Профитроли съ кремомъ	—	Кремъ съ фисташками	245
Пирожки (pougats) изъ мин- дала со взбивкою	230	Мороженое изъ чернаго хлѣ- ба	—
Шарлотъ изъ яблоковъ съ фруктовымъ мармеладомъ	—	Желе изъ ананаса	246

	Стр.		Стр.
Кремъ изъ ананасовъ . . .	230	сольная	158
Мороженое изъ бергамотовъ . . .	—	Икра красная	259
Желе изъ сливъ	—	Сырты новгородскіе жарен.	—
Меринги въ кремѣ	247	Селедки въ папильотахъ	260
Мороженое (суфле) изъ абрикосовъ	248	Хрустады съ жарен. кильками	—
Желе масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ	—	Филе изъ анчоусовъ съ оливками	—
Яралашъ изъ фруктовъ съ кремомъ	249	Тартины съ грибами	—
Мороженое изъ чая	250	Щука холодная	—
Желе взбитое по-русски	—	Языкъ съ шампиньонами	261
Кремъ изъ барбариса	251	Тартины съ селедкою и яблоками	—
Мороженое клубничное	—	Тартины изъ пчоекъ съ карнишонами	—
Желе изъ малины	252	Филе изъ наваги съ соусомъ пикантомъ	—
Кремъ англо-французскій съ фруктами	—	Филе изъ копченаго гуся натурально	—
Мороженое изъ каштановъ	253	Ветчина жареная на ростѣ	262
Желе изъ персиковъ	—	Семга жареная на ростѣ	—
Кремъ съ клубникою	—	Форшмакъ изъ дичи	—
Мороженое изъ винныхъ ягодъ	254	Цвѣтная кацуста маринованная	—
Желе изъ морозки	—	Тартины изъ сыртовъ	—
Кремъ изъ апельсина	—	Балькъ осетровый жареный на ростѣ	—
Мороженое изъ дыни	255	Тартины изъ миногъ	—
Желе изъ желтаго чаю	—	Канане съ телячьимъ жиромъ	263
Мороженое изъ морозки	—	Дыня маринованная	—
Мороженое изъ черной смородины	256	Редисъ маринованный	—
Мороженое изъ сливъ	—	Сыръ американскій	—
<i>З а к у с к и.</i>			
Соте изъ гусиныхъ печенокъ съ шампиньонами	237	Кукуруза маринованная	—
Почки телячьи съ краснымъ соусомъ	—	Каштаны жареные	264
Пудингъ холодный изъ дичи	—	Тартины съ фаршированными томатами	—
Телятина съ пармезаномъ	—	Спаржа маринованная	—
Холодная корюшка съ соусомъ	—	Голова свиная	—
Устрицы натурально	158	Творогъ со сметаной	265
Устрицы на раковинахъ, съ пармезаномъ	—	Сыръ шведскій	—
Щемая донская	—	Артишоки фаршированные	—
Икра изъ стерлядей, мало	—	Ветчина вестфальская	—
		Канане съ блинкетомъ	—
		Ветчина мелвѣжья	—

	Стр.		Стр.
Омлетъ съ ветчиною . . .	266	ный изъ земляники . . .	273
Кильки жареныя	—	Масседуанъ изъ разныхъ	
Штуфать холодный съ то-		фруктовъ	274
матомъ	—	Жжонка С.-Петербурскихъ	
Разныя пикли	—	гастрономовъ	—
Редисъ со смѣтаной	—	Жжонка кавалеристовъ . . .	275
Миноги маринованныя . . .	267	Жжонка обывательская . . .	—
Огурцы фаршированные . . .	—	Желтый чай	—
Пастетъ изъ рыбы	—	Пуншъ дамскій	276
Тартины съ маринованны-		Глюгентъ-вейнъ	—
ми устрицами	—	Сабаіонъ	—
Тартины изъ рыжиковъ . . .	—	Сабаіонъ для дамъ	277
Колбаса нѣмецкая изъ те-		Бишофъ для дамъ	—
лятины, свиная и изъ по-		Бишофъ	—
троховъ	268	Пуншъ изъ яицъ (гоголь-	
Шашлыкъ изъ баранины . . .	—	моголь)	—
Печенка телячья съ лукомъ .	—	Пуншъ изъ яицъ (гоголь-	
Патлежаны маринованные . .	—	моголь) безъ рому	278
<i>П у н ш и.</i>			
Пуншъ англійскій	269	Кофе холодный	—
Пуншъ французскій	—	Шоколадъ холодный	—
Пуншъ американскій	—	<i>Поясненіе о торговль припаса-</i>	
Эссенція изъ вишенъ	—	<i>ми въ С. Петербургъ.</i>	
Пуншъ нѣмецкій	270	О привозѣ припасовъ	279
Пуншъ грогъ флотскій	—	О привозѣ припасовъ мо-	
Пуншъ роаль	271	ремъ	280
Пуншъ кардинальскій изъ		О припасахъ, доставляемыхъ	
ананасовъ	—	водяною комуникацей	—
Пуншъ кардинальскій изъ		О припасахъ, доставляемыхъ	
апельсиновъ	—	сухопутно	281
Пуншъ кардинальскій изъ		О покупкѣ припасовъ	282
абрикосовъ	272	О продажѣ припасовъ	283
Пуншъ мороженый съ ви-		О провизіи мясной	284
номъ шампанскимъ	—	Мясной торгъ	286
Мороженое изъ лимоновъ . . .	—	Торгъ курятный	291
Пуншъ мороженый съ ро-		Рыбный торгъ	299
момъ	273	Провизія мучная или лабаз-	
Пуншъ мороженый съ ма-		ный торгъ	311
раскиномъ	—	Зеленой торгъ	314
Пуншъ мороженый изъ		Овощно-фруктовой торгъ . .	331
фруктовъ	—	Провизія молочныхъ ско-	
Пуншъ холодный съ фрук-		повъ	369
тами	—	Колбасная провизія	372
Пуншъ имперіаль мороже-		О пѣнахъ провизіи вообще .	376

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

содержащагося въ трехъ частяхъ

АЛМАНАХА ГАСТРОНОМОВЪ.

А.		Стр.	
Абрикосы въ клярѣ, жареные, кн. 1.	214	Баль первокласный, кн. 2.	хix
Ананасы, кн. 1.	258	Баль порядкомъ Англійскимъ, кн. 2.	хvii
Андивій по-провански, кн. 1.	240	Баль утренній или завтракъ съ танцами, кн. 2.	хv
Анчоусы и кильки, кн. 1.	253	Балыкъ осетровый жареный на ростѣ, кн. 3.	262
Анчоусовое масло, кн. 1.	258	Балыкъ осетровый, лоховина и семга, кн. 1.	255
Апельсины для гарнира, кн. 3.	188	Баранина по - Итальянски, кн. 3.	149
Арбузы соленые, кн. 1.	247	Баранина съ рисомъ по-грузински, кн. 3.	131
Артишоки жареные, кн. 1.	194	Бараній бокъ фаршированный гречневою кашею, кн. 2.	93
Артишоки по-ліонски, кн. 1.	189	Бараньи почки на хрустадахъ, кн. 2.	281
Артишоки съ соусомъ, кн. 1.	257	Бараньи языки въ папильотахъ, кн. 3.	182
Артишоки съ голландскимъ соусомъ, кн. 3.	211	Барашекъ жареный съ рисомъ, кн. 3.	144
Артишоки съ соусомъ томатомъ, кн. 3.	223	Баранина маринованная, кн. 3.	xxxix
Артишоки съ горохомъ, кн. 1.	194	Барашекъ изъ масла, кн. 2.	154
Артишоки фаршированные, кн. 3.	265	Барашекъ фаршированный, кн. 2.	158
Артишоки фаршированные краснымъ соусомъ, кн. 1.	192	Бекасы въ клярѣ по-охотничьи, кн. 3.	174
Атлеты изъ телячьихъ молокъ по-французски, кн. 2.	78	Бемешель изъ сливокъ, кн. 1.	261
Б.		Бемешель изъ смѣтаны, кн. 1.	261
Баба Короля Станислава, кн. 1.	205	Бивстексъ жареный по-французски, кн. 2.	90
Баба натурально, кн. 2.	164	Бивстексъ жареный по-французски съ картошкой, кн. 3.	150
Баба съ шафраномъ, кн. 2.	166		
Баба съ мармеладомъ кн. 2.	213		
Баль, кн. 2.	xiv		
Баль вечерній или чай съ танцами, кн. 2.	xvi		
Баль обыкновенный по-французски, кн. 2.	xvii		

Стр.		Стр.	
	ки съ пармезаномъ, кн. 2.	225	
Бивстексъ съ роста по-ан- глійски, кн. 1.	145	Блины изъ манныхъ крупъ, кн. 2.	224
Бивстексъ съ ячницею по- Гамбургски, кн. 3.	141	Блины изъ суфле, съ мар- меладомъ, кн. 2.	229
Бисквитъ, кн. 1.	262	Блины изъ суфле, съ мар- меладомъ яблочнымъ, кн. 1.	209
Бисквитъ Американскій съ вареніемъ, кн. 3.	223	Блины картофельные, кн. 2.	223
Бисквитъ гласованный шо- коладомъ съ мороженымъ, кн. 1.	228	Блины картофельные на дрожжахъ, кн. 2.	223
Бисквитъ съ вареніемъ по- Нѣмецки, кн. 3.	232	Блины кисло-сладкіе, кн. 2.	226
Битокъ со смѣтанюю, кн. 2.	86	Блины красныя изъ морко- ви, кн. 2.	226
Бишофъ, кн. 3.	277	Блины прозрачныя. кн. 1.	261
Бишофъ для дамъ, кн. 3.	277	Блины прозрачныя съ тво- рогомъ, кн. 2.	227
Бланкетъ для хрустада, к. 2.	112	Блины прозрачныя съ варені- емъ, кн. 2.	228
Бланкетъ изъ куръ съ ри- сомъ, кн. 1.	153	Блины прозрачныя пату- рально, кн. 2.	227
Бланкетъ изъ пулярдъ въ раковинахъ, кн. 1.	172	Блины пшеничныя, съ ик- рою, кн. 2.	222
Бланкетъ изъ смоленскихъ крупъ съ цыплятами, кн. 3.	197	Блины рисовыя, кн. 1.	104
Бланкетъ изъ цыплятъ съ луковымъ соусомъ, кн. 3.	165	Блины рисовыя съ пармеза- номъ, кн. 2.	226
Бланманже миндальное съ померанцовымъ цвѣтомъ, кн. 1.	218	Блины рисовыя съ разсып- чатою кашею, кн. 2.	222
Бланманже съ горькимъ мин- далемъ, кн. 2.	217	Блины съ вареніемъ, кн. 2.	229
Блины гречневые, кн. 1.	103	Блины съ гречневою кашею, кн. 2.	221
Блины гречневые заварные, кн. 2.	221	Блины съ яйцами, кн. 2.	221
Блины гречневые натураль- но, кн. 2.	219	Блины съ мармеладомъ, кн. 2.	228
Блины гречневые постныя, кн. 2.	239	Блины яблочныя, кн. 2.	227
Блины гречневые сдобныя, кн. 2.	220	Бобы бѣлыя, кн. 1.	266
Блины изъ крупчатой му- ки, кн. 2.	222	Бобы бѣлыя свѣжіе по-бре- тонски, кн. 1.	193
Блины изъ кукурузной му- ки, кн. 2.	224	Бобы зеленыя, кн. 1.	266
Блины изъ кукурузной му-		Бобы зеленыя по-англійски, кн. 1.	190
ки, кн. 2.	224	Бобы зеленыя по-британ- ски, кн. 3.	219
Блины изъ кукурузной му-		Бобы зеленыя съ бѣлымъ	

Стр.	Стр.		
соусомъ, кн. 1.	193	тины, кн. 1.	260
Бобы натурально, кн. 2.	262	Бульонъ крѣпкій или глянсъ, кн. 1.	259
Бобы свѣжіе, бѣлые и су- шеные, кн. 1.	265	Бульонъ крѣпкій фабрич- ный, кн. 1.	260
Борщъ изъ зеленаго селле- рея по-литовски, кн. 3.	68	Бутербродъ по-швейцарски, кн. 1.	257
Борщъ изъ рыбы съ ушка- ми, кн. 2.	171	Буфетъ балный кондитер- скій, кн. 2.	xxvii
Борщъ малороссійскій, кн. 3.	81	Буфетъ балный столовой, кн. 2.	xxviii
Борщъ польскій лейзенован- ный ушками, кн. 1.	63	Бѣлки сбитые, кн. 1.	263
Ботвинья съ огурцами, кн. 1.	82	Бѣлорыбица подъ маіоне- зомъ, кн. 2.	183
Брестъ, кн. 1.	261		
Брюшное тѣсто, кн. 2.	77	В.	
Брюколи съ пармезаномъ по-италиански, кн. 1.	195	Ваза изъ апельсиновъ съ компотомъ изъ черносли- ва, кн. 1.	236
Брюссельская капуста, кн. 1.	251	Вареники съ капустою, кн. 2.	272
Брюссельская капуста нату- рально, кн. 1.	191	Вареники съ творогомъ, кн. 2.	201
Брюссельская капуста съ о- рѣховымъ масломъ, кн. 3.	212	Вареники съ черносливомъ, кн. 2.	273
Будинги Берлинскіе бѣлые и красные, кн. 3.	135	Ватрюшки съ вареніемъ, кн. 2.	275
Будинги изъ ливера по-Нѣ- мецки, кн. 2.	278	Ватрюшки съ лукомъ, кн. 2.	240
Будинги изъ раковъ жарен- ные, кн. 1.	110	Ватрюшки съ творогомъ, кн. 2.	76
Будинги изъ творогу, кн. 3.	86	Ватрюшки съ яблоками, кн. 2.	275
Будинги изъ цыплятъ фар- шированные, кн. 1.	100	Вафли миндальныя съ зем- ляничкою, кн. 1.	232
Будинги свиные, кн. 1.	262	Вафли портерные, кн. 2.	141
Будинги съ кашею, кн. 2.	280	Вафли провинціальныя, кн. 3.	238
Бульонъ 1-й, кн. 1.	258	Вафли сливочныя со збив- кою, кн. 2.	134
Бульонъ 2-й, кн. 1.	259	Вафли шведскіе, кн. 3.	240
Бульонъ бѣлый изъ теляти- ны, кн. 1.	260	Взглядъ на древнюю и со- временную гастрономію, кн. 2.	x
Бульонъ грибной, кн. 2.	175		
Бульонъ изъ грибовъ съ ла- занками, кн. 2.	175		
Бульонъ грибной съ лапшею, кн. 2.	235		
Бульонъ красный, кн. 1.	260		
Бульонъ красный изъ картофеля, кн. 2.	260		

Винигретъ изъ дичи съ раз- нымъ гарниромъ, кн. 1.	119
Винигретъ изъ разностей, кн. 2.	243
Винигретъ изъ рыбы, кн. 2.	186
Вольвантъ гарнированный ершовыми филеями съ бе- шемелью, кн. 1.	160
Вольвантъ гарнированный лягушками, кн. 2.	118
Вольвантъ гарнированный раками, кн. 2.	197
Вольвантъ гарнированный, рубцами по-польски, кн. 2.	113
Вольванты съ макаронами по- милански, кн. 2.	78
Вольванты съ морковью кар- ротелью, кн. 2.	179
Вольвантъ съ овсянками и труфелемъ, кн. 1.	172
Вольвантъ съ пульгетами изъ рябчиковъ, кн. 3.	184
Вольвантъ съ разнымъ гар- ниромъ, кн. 1.	165
Вольвантъ съ телячьими мо- логами, кн. 3.	192
Вольванты съ устрицами и бешемелью, кн. 2.	79
Вольвантъ съ фарширован- ною кнелю, кн. 2.	188
Ветчина Вестфальская, кн. 3.	265
Ветчина глянсованная въ ма- лагъ съ разнымъ гарни- ромъ, кн. 1.	120
Ветчина жареная на ростъ, кн. 3.	262
Ветчина копченая, кн. 2.	156
Ветчина медвѣжья, кн. 3.	256
Ветчина натурально, кн. 1.	253
Ветчина свѣже-просольная, кн. 2.	155
Ветчина съ горохомъ, кн. 3.	138
Ветчина съ ланспикомъ, кн. 1.	257

Г.

Гаянтицъ изъ индѣйки, кн. 2.	87
Гаянтинъ изъ поросенка съ ланспикомъ, кн. 3.	134
Гаянтинъ изъ пулярдъ съ труфелемъ по-француз- ски, кн. 1.	111
Гаярепа фаршированная, кн. 3.	222
Гарниръ для головки на хо- лодное по-польски, кн. 3.	129
Гарниръ для карпа съ ме- домъ, кн. 2.	275
Гарниръ для осетрины по- русски, кн. 1.	135
Гарниръ для пастета изъ рису, кн. 1.	171
Гарниръ для поднебенья, кн. 1.	144
Гарниръ для судака глянсо- ваннаго, кн. 1.	148
Гарниръ для супъ пюре изъ гороха, кн. 2.	69
Гарниръ для филея, кн. 1.	112
Гарниръ для форели шпи- гованной, кн. 1.	138
Гарниръ-матлотъ для форе- ли, кн. 2.	95
Гарниръ для супа съ жел- вьемъ, кн. 1.	65
Гарниръ для щей, кн. 1.	79
Гвись бараній глянсованный съ гарниромъ, кн. 1.	129
Гвись бараній по-бретан- ски, кн. 1.	134
Гвись изъ оленя маринова- нный, кн. 2.	96
Гвись изъ поросенка по-Нѣ- мецки, кн. 2.	89
Гвись изъ серны марино- ванный, съ острокрѣп- кимъ соусомъ, кн. 1.	115

	Стр.		Стр.
Гвись телячій мясованый съ масседуаномъ, кн. 1.	144	шикомъ, кн. 2.	132
Глазурь заварной, кн. 1.	274	Горохъ по-французски съ салатомъ, кн. 2.	128
Глазурь шоколадный, кн. 1.	274	Горохъ съ крутопами, кн. 2.	260
Глазурь обыкновенный, кн. 1.	274	Горчица англійская, кн. 2.	156
Глухарь фаршированный, кн. 2.	163	Горчица французская, спо- собомъ Шампа, кн. 2.	156
Глюгентъ-вейнгъ, кн. 3.	276	Гребешки съ цыплятъ, кн. 1.	273
Говядина жареная на ростъ по-англійски, кн. 3.	122	Гренки съ мармеладомъ изъ черносливу, кн. 2.	264
Говядина кострець тушо- ный, по-Испански, кн. 3.	125	Гренки малороссійскіе для супа, кн. 2.	70
Говядина тушоная въ горш- кѣ, кн. 3.	134	Гречочки для суповъ, кн. 1.	273
Говядина филе по-англій- ски съ анчоусовымъ соу- сомъ, кн. 3.	145	Гречневья клецки, кн. 2.	74
Говядина штуфать по-гол- ландски съ гарниромъ, кн. 3.	146	Грудника телячья жареная на ростъ съ грибами, кн. 3.	123
Годиво изъ рябчиковъ, кн. 1.	273	Грузди и волнушка соле- ные, кн. 1.	249
Годиво изъ телятины, куръ и дичи, кн. 1.	273	Груши мясованья съ за- варнымъ кремемъ, кн. 3.	233
Голова дикаго вепря фар- шированная, кн. 2.	159	Грыбы жареные, кн. 2.	259
Голова свиная, кн. 3.	264	Грыбы жареные со смета- ною, кн. 1.	198
Голова телячья въ вольван- тѣ, кн. 2.	110	Грыбы маринованные, кн. 1.	248
Головка телячья фарширо- ванная по-Нѣмецки, кн. 3.	132	Грыбы свѣжіе, кн. 3.	168
Голуби въ папильотахъ съ шампиньонами, кн. 1.	176	Грыбы тушоные, кн. 3.	124
Голуби молодые съ брус- сельскою купустою, кн. 3.	160	Грыбы тушоные со смѣта- ною, кн. 3.	213
Голуби по-французски, кн. 1.	185	Гусь фаршированный ябло- ками, кн. 2.	125
Голуби съ горохомъ по-фран- цузски, кн. 1.	154	Гусь копченый съ шинко- ванною капустою, кн. 1.	256
Голубцы малороссійскіе, кн. 2.	243		
Горохъ зеленый по-англій- ски, кн. 1.	188	Д.	
Горохъ по-французски, кн. 1.	191	Даріоли изъ миндальнаго тѣста по-неаполитански, кн. 3.	237
Горохъ по-французски со		Даріоли изъ риса съ абри- косами, кн. 3.	235
		Даріоли изъ риса съ ва-	

ренъемъ, кн. 1.	Стр. 214
Дариоли изъ рису съ го- рохомъ, кн. 3.	213
Десертъ, кн. 2.	xxiv
Дрочена, кн. 2.	210
Дыня маринованная, кн. 3.	263

Е.

Ерши жареные въ кляръ, кн. 3.	163
Ерши натурально, кн. 3 .	146
Ескалопы изъ зайца съ лапшею, кн. 3.	156

Ж.

Жаворонки фаршированные и жареные по-француз- ски, кн. 2.	116
Жареные рулеты изъ су- дака, кн. 2.	96
Жаркія подлежащія одина- ковой операциі, кн. 1. . .	181
Жаркое, баранина по-крым- ски, кн. 1.	187
Жаркое барашекъ, кн. 2. . .	121
Жаркое бекасы, кн. 1. . . .	187
Жаркое бѣлыя куропатки (à la maître-d'hôtel), кн. 3.	208
Жаркое бѣлыя шпигован- ныя куропатки, кн. 2. . . .	122
Жаркое вальдшнепы, кн. 1.	187
Жаркое гвистъ изъ серны шпигованный, кн. 1. . . .	186
Жаркое глухарь, кн. 1. . . .	187
Жаркое глухарь жареный по-сибирски, кн. 3.	205
Жаркое голуби жареные въ листѣ виноградномъ, кн. 2.	121
Жаркое голуби фарширован- ные, кн. 1.	188
Жаркое дикій поросенокъ, кн. 2.	123

Жаркое дикія утки, кн. 1.	184
Жаркое дикія утки по-фран- цузски, кн. 3.	204
Жаркое дикія утки-чирки, кн. 2.	124
Жаркое дичь, кн. 1.	188
Жаркое дичь разная, кн. 1.	186
Жаркое дрозды, кн. 1. . . .	185
Жаркое дрохва маринован- ная, кн. 2.	120
Жаркое дрохва по малорос- сійски жареная въ тѣстѣ, кн. 3.	201
Жаркое дупель жареный по- охотничьи, кн. 3.	204
Жаркое жаворонки, кн. 1.	186
Жаркое заяцъ по финлянд- ски, кн. 3.	202
Жаркое заяцъ, со смета- ною, кн. 1.	183
Жаркое заяцъ шпигован- ный, кн. 1.	186
Жаркое изъ разностей на раковинахъ, кн. 3.	204
Жаркое индѣйка, кн. 1. . . .	185
Жаркое индѣйка жареная по- охотничьи, кн. 3.	208
Жаркое каплувъ маринован- ный, кн. 3.	203
Жаркое каплувъ съ кресъ салатомъ, кн. 3.	205
Жаркое каплуны, кн. 1. . . .	186
Жаркое кролики по фран- цузски, кн. 2.	123
Жаркое кроншнепы, кн. 3.	199
Жаркое кулики, кн. 1.	183
Жаркое кулики съ виномъ мадерою, кн. 3.	209
Жаркое куропатки, кн. 1.	183
Жаркое куропатки со смѣ- таной, кн. 3.	205
Жаркое молодая шпигован- ная индѣйка и кулики, кн. 1.	180

Стр.		Стр.
185	Жаркое молодые гуси, кн. 1.	199
208	Жаркое молодые гуси съ сушеными фруктами, кн. 3.	187
186	Жаркое молодые индѣйки, кн. 1.	184
187	Жаркое молодья куры, кн. 1.	207
183	Жаркое молодья утки, кн. 1.	124
206	Жаркое монаховъ бернардиновъ, кн. 2.	210
186	Жаркое овсянки, кн. 1.	200
206	Жаркое овсянки шпикованныя трюфелемъ, кн. 3.	187
186	Жаркое перепелки, кн. 1.	206
202	Жаркое подорожники жареные въ клярѣ, кн. 3.	202
206	Жаркое поросенокъ, кн. 3.	202
124	Жаркое пулярда по-польски, кн. 2.	186
185	Жаркое пулярды, кн. 1.	207
200	Жаркое пулярды по-славянски, кн. 3.	209
207	Жаркое пулярда шпигованныя трюфелемъ, кн. 3.	203
205	Жаркое рябчики жареные по-вѣнски, кн. 3.	183
182	Жаркое рябчики и турухтаны, кн. 1.	123
188	Жаркое рябчики по-нѣмецки, кн. 1.	274
120	Жаркое рябчики по-французски, кн. 2.	227
209	Жаркое рябчики шпигованные трюфелемъ, кн. 3.	250
206	Жаркое телятина (часть печеная), кн. 3.	232
182	Жаркое телятина по-польски, кн. 1.	149
125	Жаркое телятина шпигованная вишнями, кн. 2.	223
122	Жаркое телячья грудинка по-мѣщански, кн. 2.	216
182	Жаркое тетеревъ, кн. 1.	246
185	Жаркое турухтаны, кн. 1.	268
186	Жаркое утки, кн. 1.	237
	Жаркое, утка фаршированная яблоками, кн. 3.	
	Жаркое фазанъ, кн. 1.	
	Жаркое фаршированный поросенокъ, кн. 1.	
	Жаркое филе изъ барашка, кн. 3.	
	Жаркое филе изъ барашка по-татарски, кн. 2.	
	Жаркое филе изъ лося по-литовски, кн. 3.	
	Жаркое филе изъ поросенка, кн. 3.	
	Жаркое, филей изъ телятины, кн. 1.	
	Жаркое филей изъ цыплятъ жареные на раковинахъ, кн. 3.	
	Жаркое цыплята, кн. 1.	
	Жаркое цыплята жареные по-воложному, кн. 3.	
	Жаркое цыплята жареные по-испански, кн. 3.	
	Жаркое цыплята по-вѣнски, кн. 3.	
	Жаркое цыплята по-польски, кн. 1.	
	Жаркое шпигованный каплуны, кн. 2.	
	Жель или черепаха кн. 1.	
	Желе ананасное на раковинахъ съ фруктами, кн. 1.	
	Желе взбитое по-русски, кн. 3.	
	Желе вишневыи, съ виномъ токайскимъ, кн. 1.	
	Желе (à la d'Artois) въ пирожкахъ, кн. 2.	
	Желе изъ ананасовъ, кн. 1.	
	Желе изъ анжелики, кн. 2.	
	Желе изъ аниса, кн. 3.	
	Желе изъ апельсинъ, кн. 2.	
	Желе изъ айвы съ обсаженными розами, кн. 1.	

	Стр.		Стр.
Желе изъ барбарису, кн. 1.	217	Земляная груша съ собаю-	
Желе изъ весеннихъ фиа-		номъ, кн. 2.	211
локъ, кн. 1.	216	Земляныя груши съ крас-	
Желе изъ винограду, кн. 2	145	нымъ соусомъ, кн. 1. . .	193
Желе изъ грушъ, кн. 2. . .	269	Зразы по-нѣмецки съ шам-	
Желе изъ желтаго чаю, кн. 3	255	пиньонами, кн. 3. . . .	154
Желе изъ каштановъ съ			
фруктами, кн. 1.	235	Ж.	
Желе изъ клюквы, кн. 2.	217	Изюмы для кремовъ и бу-	
Желе изъ лимоновъ, кн. 2.	219	динговъ, кн. 1.	275
Желе изъ малины, кн. 3. . .	252	Икра изъ стерлядей мало-	
Желе изъ морошки, кн. 3.	254	сольныхъ, кн. 3.	258
Желе изъ персиковъ, кн. 3	253	Икра красная, кн. 3. . . .	259
Желе изъ розановъ, кн. 2.	147	Икра паисная, кн. 1. . . .	253
Желе изъ сливъ, кн. 3. . . .	246	Икра свѣжая, кн. 1.	253
Желе изъ фруктъ, кн. 2. . .	267	Индѣйка фаршированная	
Желе изъ черной смороди-		картофелемъ съ трюфеля-	
ны, кн. 2.	142	ми, кн. 2.	161
Желе масседуанъ изъ раз-		Индѣйка фаршированная ма-	
ныхъ фруктовъ въ арбу-		каронами, кн. 3.	129
зѣ, кн. 3.	248	Индѣйка фаршированная	
Желе масседуанъ изъ фрук-		трюфелемъ съ краснымъ	
товъ, въ стаканчикахъ,		соусомъ, кн. 1.	124
кн. 1.	234	Индѣйка фаршированная со-	
Желе съ разными фрукта-		сисками, кн. 2.	100
ми, кн. 1.	221	Ж.	
Желе яралашъ, кн. 3.	244	Камбала копченая, кн. 2.	280
Женвасъ, кн. 1.	275	Камбала натурально съ гол-	
Жонкакавалеристовъ, кн. 3	275	ландскимъ соусомъ, к. 1.	157
Жонка обывательская, к. 3	275	Камбалы жаренныя, кн. 3.	164
Жонка С.-Петербургскихъ		Канапе съ бланкетомъ, к. 3.	265
гастрономовъ, кн. 3. . . .	274	Канапе съ краснымъ соу-	
		сомъ, кн. 1.	254
З.		Канапе съ маонезомъ, к. 1.	254
Замѣчаніе о провизіи, к. 1.	xix	Канапе съ телячьимъ ливе-	
Записки для поста, кн. 2.	46	ромъ, кн. 3.	263
Записки для сырной недѣли		Каплуны натурально, кн. 2.	118
масляницы, кн. 2.	30	Каплуны по-французски съ	
Записки для 30 обѣдовъ,		соусомъ томатомъ, кн. 3.	171
кн. 1.	2	Капуста красная натураль-	
Звено отъ свѣжей бѣлуги на-		но, кн. 1.	250
турально, кн. 2.	242		
Зеленый горохъ, кн. 1. . . .	267		

Стр.	Стр.		
Капуста красная по-польски, кн. 1.	251	кн. 1.	142
Капуста свѣжая по нѣмецки, кн. 2.	127	Картофель фаршированный, кн. 1.	264
Капуста съ бешемелью, к. 3.	214	Каша гречневая, кн. 1.	280
Капуста фаршированная постная, кн. 2.	256	Каша гречневая жареная, к. 1	67
Капуста фаршированная съ краснымъ соусомъ, кн. 2.	130	Каша гречневая съ пармезаномъ, кн. 3.	113
Капуста фаршированная, кн. 1.	77	Каша грибная изъ смоленскихъ крупъ, кн. 2.	255
Караси жареные. кн. 2.	206	Каша изъ ячныхъ крупъ со сметаною, кн. 2.	199
Караси подъ бешемелью, кн. 1.	139	Каша манная на миндальномъ молокѣ, кн. 2.	266
Кардоны жареные, въ клярѣ, кн. 3.	219	Каша рассыпчатая въ горшкѣ, кн. 2.	240
Кардоны свекольные съ пармезаномъ, кн. 3.	216	Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупъ, кн. 1.	280
Кардоны съ краснымъ соусомъ, кн. 1.	191	Каша рассыпчатая, съ рѣбчиками, кн. 2.	163
Карпъ подъ бешемелью, к. 2.	98	Каштаны для гарнировъ, кн. 1.	277
Карпъ съ капустою, кн. 3.	166	Каштаны жареные, кн. 3.	264
Карпъ съ медомъ, кн. 2.	274	Каштаны печеные, кн. 1.	277
Карпъ съ разнымъ гарниромъ по-флотски, кн. 1.	140	Квасъ свекольный, кн. 1.	280
Картофель (à la maitre d'ôtele), кн. 2.	130	Кильки жареные, кн. 3.	266
Картофель въ бѣломъ соусѣ, кн. 2.	253	Кисель изъ клюквы, кн. 2.	278
Картофель для гарнировъ вареный, кн. 1.	264	Кисель малиновый, кн. 2.	268
Картофель для ростбифа, кн. 1.	263	Кисель миндальный, кн. 2.	278
Картофель для телятины, филея, бифтексу и проч., кн. 1.	263	Кишки съ гречневою кашею по-самогитски, кн. 2.	281
Картофель печеный на ростѣ, кн. 2.	259	Клецки изъ картофеля, к. 2.	71
Картофель подъ бешемельемъ, кн. 2.	208	Клецки манная, кн. 3.	84
Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ, кн. 1.	193	Клей для желе и кремовъ, осетровый, кн. 1.	279
Картофель съ зеленью, кн. 1.	242	Клецки германскіе, кн. 1.	80
Картофель съ аблоками		Клей телячій, кн. 1.	279
		Кляръ, кн. 1.	277
		Кнели зеленые, кн. 1.	279
		Кнели изъ куръ, кн. 1.	278
		Кнели изъ куръ съ консоме, кн. 2.	119
		Кнели изъ цыплятъ съ труфелями (à la villeroy), кн. 3.	194

	Стр.		Стр.
Колбаса Брауншвейгская и Лионская, кн. 2.	286	Консоме со щавелемъ, кн. 2.	73
Колбаса нѣмецкая изъ теля- тины, кн. 3.	268	Консоме съ астрагономъ, кн. 1.	87
Колбасная провизія, кн. 3.	372	Консоме съ гречневою ка- шею, кн. 2.	75
Колбасы московскія и ита- лианскія, кн. 1.	254	Консоме съ кервелемъ, кн. 2.	72
Колдуны литовскіе, кн. 1.	110	Консоме съ клецками гре- чевыми, кн. 2.	74
Колеръ свекольный, кн. 1.	280	Консоме съ клецками изъ картофеля, кн. 2.	71
Кольцы изъ петишу гласо- ванные, кн. 2.	135	Консоме съ латукомъ и пар- мезаномъ, кн. 2.	73
Кольцы изъ петишу жаре- ныесъ мармеладомъ, кн. 2.	138	Консоме съ манною крупкою, кн. 2.	75
Компотъ горячій изъ грушъ, кн. 3.	237	Консоме съ налѣсниками, кн. 2.	75
Компотъ горячій изъ перси- ковъ, кн. 1.	202	Консоме съ перловыми кру- пами, кн. 1.	90
Компотъ изъ абрикосовъ, кн. 1.	282	Консоме съ пореямъ и грен- ками, кн. 2.	74
Компотъ изъ апельсинъ, кн. 1.	283	Консоме съ сагомъ и раз- ными кореньями, кн. 1.	83
Компотъ изъ винограду, к. 1.	283	Консоме съ фаршированную капустою, кн. 2.	74
Компотъ изъ вишень и грушъ, кн. 2.	267	Консоме съ фрикателями, кн. 2.	75
Компотъ изъ вишень и пер- сиковъ, кн. 3.	234	Конфеты, кн. 2.	хлѣп
Компотъ изъ клубники, зе- мляники и малины, кн. 1.	283	Корюшка жареная, кн. 2.	258
Компотъ изъ персиковъ, кн. 1.	282	Корюшка маринованная, к. 1.	256
Компотъ изъ разныхъ фрук- товъ съ мармеладомъ зем- ляничнымъ, кн. 1.	224	Корюшка натурально, кн. 1.	144
Компотъ изъ сливъ, кн. 1.	282	Корюшка подъ бѣлымъ соу- сомъ, кн. 2.	107
Компотъ изъ фруктъ суже- ныхъ, кн. 2.	277	Корюшка фаршированная, кн. 3.	169
Компотъ изъ яблокъ или грушъ, кн. 1.	282	Корзинки изъ меришги съ мороженымъ, кн. 1.	233
Компотъ изъ яблокъ и чер- носливу, кн. 2.	269	Корзинка изъ миндальнаго тѣста съ земляничнымъ кремомъ, кн. 1.	231
Консоме изъ куръ, кн. 1.	276	Корнишоны и разная мари- ната, кн. 1.	257
Консоме изъ рыбы съ ер- шовыми филеями, кн. 1.	88	Кости воловьи съ мозгами, кн. 3.	99
Консоме со спаржею, кн. 2.	73	Кострець Воловій подъ бе-	

	Стр.		Стр.
шемелью, кн. 2.	87	Кремъ англо-французскій съ фруктами, кн. 3.	252
Кострець гясованный по-французски съ черепахою, кн. 1.	145	Кремъ баварскій съ мараскиномъ, кн. 1.	217
Кострець гясованный съ макаронами, кн. 1.	119	Кремъ заварной въ чашкахъ съ корицею, кн. 2.	149
Кострець телячій гясованный по-нѣмецки, кн. 1.	133	Кремъ заварной съ ванилью, кн. 3.	226
Кострець телячій шпигованный со спаржею, кн. 1.	139	Кремъ заварной съ ванилью жареный по-нѣмецки к. 3.	224
Кострець фаршированный по-мѣщански, кн. 1.	140	Кремъ заварной съ кармелемъ, кн. 2.	217
Котлеты бараньи въ клярѣ, кн. 3.	142	Кремъ заварной съ малиною, кн. 2.	218
Котлеты бараньи на пюре изъ луку, кн. 1.	131	Кремъ заварной съ мерингою, кн. 2.	212
Котлеты бараньи по-провански, кн. 1.	142	Кремъ земляничный, кн. 1.	232
Котлеты изъ вепря съ соусомъ вишневымъ, кн. 1.	137	Кремъ изъ ананасовъ, кн. 3.	246
Котлеты изъ дичи жареные на фритюрѣ, кн. 1.	167	Кремъ изъ апельсиновъ, кн. 3.	254
Котлеты изъ куропатокъ на пюре изъ дичи, кн. 1.	176	Кремъ изъ барбариса, кн. 3.	251
Котлеты изъ рыбы на щавель, кн. 2.	92	Кремъ изъ бургонскаго вина, кн. 2.	147
Котлеты изъ рыбы Пожарскіе, кн. 2.	192	Кремъ изъ каштановъ съ мараскиномъ, кн. 2.	150
Котлеты изъ рыбы со спаржею, кн. 2.	187	Кремъ изъ мокскаго кофе, кн. 1,	225
Котлеты изъ шуки съ грибами, кн. 3.	167	Кремъ изъ саго съ мараскиномъ, кн. 2.	218
Котлеты пожарскіе изъ куръ на пюре изъ сливъ, кн. 3.	162	Кремъ лейзенованный съ изюмомъ, кн. 1.	224
Котлеты пожарскія изъ куръ натурально, кн. 2.	105	Кремъ орѣховый съ фиштакками, кн. 1.	237
Котлеты свиные съ красною капустою, кн. 3.	127	Кремъ съ кармелемъ и анисомъ, кн. 3.	243
Котлеты телячьи шпигованныя, со щавелемъ, кн. 1.	130	Кремъ съ клубникою, кн. 3.	253
Кофе, кн. 2.	xxiii	Кремъ съ рисомъ и мараскиномъ, кн. 2.	145
Кофе холодный, кн. 3.	278	Кремъ съ фиштакками, кн. 3.	245
Красная капуста, кн. 2.	99	Кремъ-шарлотъ изъ апельсиновъ съ мараскиномъ, кн. 1.	219
		Кремъ-шарлотъ прусскій съ ананасами, кн. 2.	143

Стр.		Стр.		
	Кремъ яблочный съ лике- ромъ кюрасо, кн. 2.	144	тѣста съ угремъ, кн. 3.	100
	Крепинеты изъ дичи съ тру- фелемъ, кн. 1.	101	Кулебяка съ грибами и ви- зигою, кн. 2.	249
	Кресь ключевой или бобо- вникъ, кн. 1.	241	Кулебяка съ капустою, кн. 1.	100
	Кресь ключевой съ яблока- ми, кн. 1.	241	Кулебяка съ сигомъ, кн. 2.	182
	Кресь по-италиански съ шар- лотомъ, кн. 1.	241	Куличъ, кн. 2.	153
	Крокеты изъ дичи съ кра- снымъ соусомъ, кн. 1.	109	Кутья изъ пшеницы съ ма- комъ, кн. 2.	270
	Крокеты изъ риса съ варе- ниемъ, кн. 3.	238	Кутья изъ рису съ минда- лемъ, кн. 2.	270
	Крокеты изъ рису съ гри- бами, кн. 2.	248		
	Крокеты изъ рису съ крас- нымъ соусомъ, кн. 1.	107	Л.	
	Крокеты изъ рыбы съ бе- шмелью, кн. 2.	83	Лабарданъ по - голландски, кн. 1.	153
	Крокеты изъ телячьихъ по- чекъ съ кашею, кн. 2.	80	Лабарданъ подъ бешмелью, кн. 3.	156
	Крокеты изъ яицъ съ бе- шмелью, кн. 1.	94	Лабарданъ по - нормандски, кн. 3.	161
	Крокеты съ картофеля съ бешмелемъ, кн. 2.	210	Ланспикъ изъ ножекъ и го- ловокъ телячьихъ, кн. 1.	284
	Крутоны для жареной мел- кой дичи, кн. 1.	281	Лапша на молокъ съ ва- нилью, кн. 2.	199
	Крутоны для зелени, кн. 1.	281	Лапша натурально, кн. 2.	175
	Крутоны для картоновъ, кн. 1.	281	Лапша съ пармезаномъ, кн. 3.	157
	Крутоны для томатовъ или помдоровъ, кн. 1.	281	Лапы медвѣдя съ роста съ соусомъ острокрѣпкимъ, кн. 1.	146
	Крутоны для филеевъ, кн. 1.	281	Латукъ натурально, кн. 1.	239
	Крутоны для холодныхъ блюдовъ изъ ланспику, кн. 1.	276	Латукъ по-италиански, кн. 1.	240
	Крутоны жареные для су- повъ, кн. 1.	281	Латукъ по-провански, кн. 1.	239
	Кукуруза маринованная, кн. 3.	263	Латукъ со сметаною, кн. 1.	239
	Кукуруза натурально, кн. 2.	261	Латукъ со спаржею по-ис- пански, кн. 1.	195
	Кулебяка изъ блиновъ съ фаршемъ, кн. 2.	177	Латукъ съ авчоусами, кн. 1.	240
	Кулебяка изъ бріюшнаго тѣ-		Латукъ съ краснымъ соу- сомъ, кн. 3.	216
			Лаксъ - форель глясованная съ соусомъ матлотомъ, кн. 2.	94
			Лаксъ-форель по-голландски, кн. 1.	133
			Лебеда по - малороссійски,	

	Стр.		Стр.
кн. 3.	217	лячими молоками, кн. 1	97
Лепешки съ макомъ, кн. 2	265	Маленькіе цыплята съогур-	
Лепешки съ мармеладомъ,		цами, кн. 2.	119
кн. 2.	276	Маленькія кулебячки съ ви-	
Лещъ жареный, кн. 2.	258	зигую. кн. 1.	107
Лещъ натурально съ карто-		Марината для филеевъ, жи-	
фелемъ, кн. 1.	160	вности и дичи, кн. 1.	286
Лещъ фаршированный съ		Маринованная рыба, кн. 3 xxxix	
краснымъ соусомъ, кн. 2	94	Маринованная рыба въ ук-	
Лейзонъ для соусовъ, кн. 1	285	сусъ, кн. 3.	xxxix
Лейзонъ изъ сливокъ для		Мармеладъ изъ абрикосовъ	
суповъ, кн. 1.	284	или персиковъ, кн. 1.	287
Лейзонъ изъ смѣтаны, к. 1	284	Мармеладъ изъ тыквы, к. 2.	213
Лимонныя клецки, кн. 3.	86	Мармеладъ изъ чернослива,	
Лососина поиталиански, кн. 2	279	кн. 2.	264
Лосина маринованная,		Мармеладъ яблочный, кн 1.	286
кн. 3	xxxviii	Марцыпаны, кн. 2.	167
Лукъ для гарниръ, кн. 1.	265	Масло сливочное, кн. 1.	254
Лукъ фаршированный по-		Масседуанъ, кн. 1.	162
испански, кн. 2.	130	Масседуанъ, кн. 1.	267
		Маседуанъ изъ разной зеле-	
		лены съ бешемелью, кн. 1.	104
		Масседуанъ изъ разныхъ	
		фруктовъ, кн. 3	274
		Масседуанъ холодный, кн. 3	131
		Меринга, кн. 1.	286
		Меринга для гарнирана	
		кремъ, кн. 1.	287
		Меринга на гарниръ для мо-	
		роженаго, кн. 1.	287
		Меринга обыкновенная, к. 1.	286
		Меринга со сбитыми слив-	
		ками по-французски, кн. 1.	229
		Меринги въ кремъ, кн. 3.	247
		Меринги со взбитыми слив-	
		ками, кн. 2.	138
		Меринги съ розовымъ ва-	
		рениемъ, кн. 3.	227
		Миндальное молоко, кн. 2.	266
		Миндальные кольца, кн. 2.	212
		Миноги маринованные, к. 3.	267
		Миноги по-французски, к. 2.	109
		Миноги тушоные по-швед-	
		ски, кн. 3	157

М.

Маіонезъ бѣлый для холод-			
наго, кн. 1.	285		
Маіонезъ зеленый для хо-			
лоднаго, кн. 1.	285		
Маіонезъ изъ линей, кн. 2	186		
Маіонезъ изъ морскаго ра-			
ка, кн. 3.	121		
Маіонезъ изъ телячьихъ			
мозговъ съ соусомъ равн-			
готовомъ, кн. 3	124		
Маіонезъ изъ филеевъ по-			
французски, кн. 1.	126		
Маіонезъ изъ цыплятъ съ			
масседуаномъ, кн. 1.	115		
Макаронны для гарнира, к. 1	267		
Макаронны съ томатами по-			
италиански, кн. 2.	129		
Маленькіе вольваты съ пю-			
ре изъ дичи, кн. 1.	93		
Маленькіе вольванты съ лу-			

	Стр.		Стр.
Мозги телячьи въ кларѣ	кн. 3 107	ромъ, кн. 1	230
Молодые Русскіе бобы съ бѣлымъ соусомъ, кн. 3.	212	Мясной торгъ, кн. 3	286
Молоки телячьи или сладкое			
Морковь, кн. 1.	265	III.	
Морковь глянсованная съ гарниромъ, кн. 1	199	Навага жареная, кн. 2.	206
Морковь съ горохомъ по-германски, кн. 3	221	Навага натурально, кн. 1.	157
Мороженое, кн. 2.	xxv	Налѣсники съ творогомъ, кн. 2.	203
Мороженое ананасное въ вазѣ изъ апельсиновъ, кн. 1.	225	Ножки телячьи съ соусомъ пикантомъ, кн. 3.	120
Мороженое глянсованное въ печкѣ, кн. 2.	216	Нокль съ вареньемъ по-нѣмецки, кн. 2.	142
Мороженое земляничное, кн. 1	234	Ньовки по итальянски съ пармезаномъ, кн. 2.	194
Мороженое изъ абрикосовъ кн. 3	243	Нѣсколько словъ о пищѣ, кн. 3	xii
Мороженое (суфле) изъ абрикосовъ, кн. 3	248	IV.	
Мороженое изъ бергамотовъ кн. 3	246	Объясненіе, кн. 3.	1
Мороженое изъ винныхъ ягодъ, кн. 3.	254	Объясненіе бальныхъ принадлежностей, кн. 2.	xii
Мороженое изъ дыни, кн. 3.	255	Объясненіе французскихъ словъ, употребляемыхъ поварами, кн. 3:	L
Мороженое изъ земляники на постументѣ, кн. 2.	146	Огурцы въ капустѣ, кн. 1.	247
Мороженое изъ каштановъ, кн. 3	253	Огурцы въ тыквѣ, кн. 1	—
Мороженое изъ лимоновъ, кн. 3	272	Огурцы и огурчики маринованные, кн. 1.	—
Мороженое изъ морошки кн. 3	255	Огурцы по-польски со смѣтанною, кн. 1.	244
Мороженое изъ сливъ, кн. 3.	256	Огурцы свѣже-просольные, кн. 1.	—
Мороженое изъ фисташекъ, кн. 2	143	Огурцы свѣжіе натурально, кн. 1.	243
Мороженое изъ чая, кн. 3.	250	Огурцы соленые натурально, кн. 1	244
Мороженое изъ чернаго хлѣба, кн. 3	245	Огурцы со свеклою, кн. 1.	247
Мороженое изъ черной смородины, кн. 3	256	Огурцы съ бешемелью, кн. 1.	197
Мороженое клубничное, к. 3.	251	Огурцы съ краснымъ соусомъ, кн. 3	215
Мороженое малиновое съ мерингами, кн. 1	223	Огурцы съ рубленою зе-	
Мусъ кофейный съ гарни-			

	Стр.		Стр.
ленью, кн. 1.	243	О припасахъ доставляе-	
Огурцы фаршированные для		мыхъ сухопутно, кн. 3 .	281
супа, кн. 2.	71	О провизии мясной, кн. 3.	284
Огурцы фаршированные, кн.		О провизии соленой, кн. 3.	xli
3.	267	О продажѣ припасовъ, кн. 3	283
О заготовленіи зелени въ		О продуктахъ сушеныхъ,	
бутылкахъ, кн. 3.	xxiv	кн. 3.	xxxvi
О заготовленіи въ прокъ		Орѣховое масло, кн. 3. . .	212
свѣжимъ въ жестяныхъ		Осетрина малосольная съ	
банкахъ по - французски,		хрѣномъ, кн. 3.	147
кн. 3.	xix	Осетрина натурально подѣ	
О заготовленіи и сбереже-		хрѣномъ, кн. 1.	145
ніи припасовъ, кн. 3 . .	xvi	Осетрина по-мѣщански,	
О цѣнахъ провизии вообще,		кн. 2.	251
кн. 3.	376	Осетрина по-русски съ	
О заготовленіи ягодъ въ бу-		огурцами, кн. 1.	135
тылкахъ, кн. 3	xxvii	Осетрина фаршированная,	
О коптильняхъ, кн. 3. . . .	xlvi	кн. 3.	177
О копченой провизии, кн. 3.	xlii	Омлетъ, кн. . 1	298
Оборока копченые, кн. 3 .	xliv	Окуни жареные, кн. 2. . .	258
Оборока свѣже-просольные,		Олени и дикія козы мари-	
кн. 3.	xliv	нованные, кн. 3.	xxxviii
Окрошка изъ дичи, кн. 2. .	72	Осетрина холодная съ хрѣ-	
Окрошка изъ разностей,		номъ, кн. 2.	184
кн. 2.	235	О соленіи и копченіи язы-	
Окрошка изъ рыбы, кн. 2. .	233	ковъ, кн. 3.	xlvii
Окуни жареные со смѣта-			
ной, кн. 3.	143		
Окуни по-нѣмецки, кн. 1.	134		
Оладьи натурально, кн. 2 .	258		
Оладьи съ вареньемъ, кн. 2.	263		
О людяхъ кухонныхъ,			
кн. 1.	xiii		
О маринатъ, кн. 3.	xxxviii		
Омлетъ суфле съ варень-			
емъ, кн. 3.	235		
Омлетъ съ ветчиною, кн. 3	266		
Омлетъ съ трюфелемъ, кн. 3	217		
О привозѣ припасовъ, кн. 3	279		
О привозѣ припасовъ мо-			
ремъ, кн. 3.	280		
О припасахъ, доставляе-			
мыхъ водяною комуника-			
ціей, кн. 3.			

III.

Панке, кн. 1.	293
Панке съ абрикоснымъ мар-	
меладомъ, кн. 1.	199
Пастетъ горячій изъ тете-	
рева, кн. 3.	190
Пастетъ изъ блиновъ по-	
польски, кн. 1.	95
Пастетъ изъ блиновъ по-	
славянски, кн. 3.	197
Пастетъ изъ дичи, кн. 1. .	253
Пастетъ изъ дичи горячій	
по-французски, кн. 2. . .	111
Пастетъ изъ жаворонковъ,	

	Стр.		Стр.
съ шампиньонами, кн. 1.	151	рячій, съ трюфелемъ, кн. 1.	179
Пастетъ изъ зайца съ фаршированными сморчками, кн. 1.	172	Пастетъ изъ ялицъ по-французски, кн. 2.	197
Пастетъ изъ индѣйки съ макаронами и трюфелемъ, кн. 1.	175	Пастетъ по-молдавски съ соленою рыбою, кн. 2.	243
Пастетъ изъ картофеля съ трескою, кн. 2.	247	Пастетъ съ ветчиною по-французски, кн. 2.	90
Пастетъ изъ куръ съ трюфелями и гребешками, кн. 3.	198	Пастетъ съ картофелемъ, кн. 2.	253
Пастетъ изъ лапши съ равіолями, кн. 2.	250	Пастетъ съ лососяною горячій, кн. 2.	189
Пастетъ изъ макаронъ съ копченою лососяною, кн. 2.	188	Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ, съ трюфелемъ, кн. 1.	163
Пастетъ изъ макаронъ съ разнымъ гарниромъ, кн. 1.	168	Пастетъ монастырскій, кн. 3.	189
Пастетъ изъ печенокъ съ дичью, кн. 3.	103	Пастетъ страсбургскій съ трюфелемъ кн. 1.	127
Пастетъ изъ печенокъ съ трюфелемъ на холодное, кн. 1.	117	Пастетъ холодный съ ланспикомъ, кн. 3.	142
Пастетъ изъ пулярды съ устрицами, кн. 3.	179	Пасха изъ творогу, кн. 2.	151
Пастетъ изъ рису (à la geine), кн. 3.	193	Патлижаны маринованные, кн. 3.	268
Пастетъ изъ рису по-тулузски, кн. 1.	171	Патлижаны съ бешемелью, кн. 2.	127
Пастетъ изъ рыбы, кн. 3.	267	Пелемени сибирскіе, кн. 3.	103
Пастетъ изъ рыбы съ рябчиками по-шведски, кн. 1.	118	Перепела à la matelotte, кн. 3.	167
Пастетъ изъ рябчиковъ (à la minute), кн. 3.	182	Перепела по-французски съ трюфелями, кн. 3.	181
Пастетъ изъ рябчиковъ, соусъ съ виномъ шампанскимъ, кн. 1.	174	Перепела съ разною зеленью кн. 1.	162
Пастетъ изъ судака съ печенками изъ наливовъ, кн. 2.	244	Персики изъ печки въ кремъ заварномъ, кн. 1.	207
Пастетъ изъ судака съ рублеными шампиньонами, кн. 2.	196	Петишу жареное на фритюрѣ, съ мармеладомъ абрикоснымъ, кн. 1.	205
Пастетъ изъ фазановъ го-		Петишу съ мармеладомъ абрикоснымъ, кн. 1.	208
		Петрушка зеленая жареная, кн. 1.	289
		Печенки изъ наливовъ, кн. 1.	288
		Печенки телячьи съ лукомъ, кн. 3.	268
		Пиво грѣтое со смѣтаной,	

	Стр.		Стр.
кн. 2	176	Пирожки (Nougats) изъ миндаля со взбивкою, кн. 3	230
Пикли, кн. 3	266	Пирожки изъ слоенаго тѣста съ рисомъ, кн. 2	180
Пирогъ вѣнскаго тѣста съ вишнями, кн. 1.	215	Пирожки изъ петишу съ гарниромъ, кн. 1	102
Пирогъ дипломатовъ съ фруктами, кн. 1.	226	Пирожки изъ ржанаго хлѣба съ кашею, кн. 3	117
Пирогъ изъ блиновъ съ кашею, кн. 2	179	Пирожки изъ рябчиковъ польски, кн. 1	92
Пирогъ изъ блиновъ съ телячьимъ ливеромъ, кн. 2.	79	Пирожки изъ сахарнаго тѣста съ заварнымъ кремомъ, кн. 3	225
Пирогъ изъ каштановъ съ изюмомъ, кн. 1.	212	Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ, кн. 3.	239
Пирогъ изъ слоенаго тѣста съ орѣхами, кн. 2.	138	Пирожки изъ слоенаго тѣста съ фаршемъ, кн. 3	107
Пирогъ (кроканбушъ) изъ каштановъ со взбивкою, кн. 3	232	Пирожки канеліоны жареные, кн. 1	97
Пирогъ крымскій съ изюмомъ, кн. 2	136	Пирожки крепинеты жареные на ростѣ, кн. 3	115
Пирогъ миндальный съ сбитыми сливками, кн. 1.	221	Пирожки крокеты изъ печенокъ съ молоками, кн. 3.	112
Пирогъ неаполитанскій съ мармеладомъ, кн. 1	211	Пирожки крокеты изъ поднебенья съ шампильонами, кн. 3.	114
Пирожки англійскіе съ сыромъ, кн. 3	114	Пирожки миндальные съ желе, кн. 3	241
Пирожки гречневые малороссійскіе, кн. 2	200	Пирожки по-англійски, въ раковинахъ, кн. 1	213
Пирожки жареные на фритюрѣ, кн. 1	107	Пирожки (Cougloffles) по-нѣмецки, кн. 2.	211
Пирожки жареные съ пармезаномъ, кн. 3.	112	Пирожки (cromesquis) по-французски, кн. 3.	108
Пирожки изъ блиновъ, съ трюфелемъ, кн. 1	99	Пирожки равіоли италіанскіе съ пармезаномъ, кн. 3.	102
Пирожки изъ бріюшнаго тѣста по-французски, кн. 2.	76	Пирожки растегаи, кн. 2	237
Пирожки изъ ветчины въ клярѣ, кн. 3.	116	Пирожки растегаи московскіе, кн. 3	109
Пирожки изъ воловьяго поднебенья жареные на шпилькахъ, кн. 3	100	Пирожки рисоли изъ рыбы, кн. 2.	81
Пирожки изъ женвасу съ кремомъ заварнымъ, кн. 2.	133	Пирожки розенгарды, кн. 2.	178
Пирожки изъ заварнаго тѣста съ аморетками, кн. 3.	116	Пирожки русскіе съ визи-	

	Стр.		Стр.
гою, кн. 1	99	рованные съ гарниромъ, кн. 1	143
Пирожки русскіе съ кашею и капустою, кн. 3	113	Поленга постная, кн. 2	246
Пирожки русскіе съ морко- вью, кн. 3	110	Поленга постная съ формы, кн. 2	257
Пирожки (à la Napoleon) слоеные, кн. 2.	80	Помдоры фаршированные по провански, кн. 1	190
Пирожки слоеные натураль- но, кн. 1	93	Пончки изъ формы съ ва- реньемъ, кн. 2	215
Пирожки слоеные съ кашею, кн. 1	109	Пончки польскія съ варень- емъ, кн. 1	215
Пирожки стружки изъ сло- енаго тѣста, кн. 3	111	Поросенокъ съ хрѣномъ на холодное, кн. 1.	121
Пирожки съ визигою, кн. 2.	236	Поросенокъ фаршированный, кн. 2	161
Пирожки съ визигою и ры- бою, кн. 2	272	Поросенокъ фаршированный съ шампиньонами, кн. 3.	147
Пирожки съ кашею, кн. 2.	—	Постументъ для барашка, кн. 2	155
Пирожки съ кашею и моло- ками налима, кн. 1	105	Постументъ для мороженаго, кн. 2	146
Пирожки (sausselis) съ фар- шемъ, кн. 2.	83	Почки бараньи, кн. 3.	144
Пирожки тартлеты съ фар- шемъ изъ рябчиковъ, кн. 3.	110	Почки телячьи съ краснымъ соусомъ, кн. 3	257
Пирожки троицкіе, кн. 3	106	Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ, кн. 3	159
Пирожки хрустады изъ ла- пши съ морковью, кн. 3.	99	Похлебка съ картофлемъ, кн. 2	176
Пирожки хрустады съ гри- бами, кн. 3	119	Поясненіе о торговли при- пасами въ С.-Петербургѣ, кн. 3	279
Пирожки хрустады съ рису по-нѣмецки, кн. 3.	104	Правила для накрытія сто- ла, кн. 1	1
Пирожки французскіе съ ра- ковыми шейками, кн. 3.	117	Принадлежности къ шокола- ду, кофе и чаю, кн. 2	xxiii
Пискари и снѣтки жареные, кн. 2	204	Провизія молочныхъ ско- повъ, кн. 3	369
Питье, кн. 2	xxiv	Провизія мучная или лабаз- ный торгъ, кн. 3	311
Пляндцы по-молдавски, кн. 2.	203	Продолженіе обѣденныхъ за- писокъ до 60, кн. 2	2
Пломбиръ рисовый, по-пор- тугальски кн. 2.	150	Продолженіе правилъ для накрытія стола, кн. 2.	xxx
Плумъ-пудингъ по бретан- ски, кн. 1.	202	Профитролы съ земляникою,	
Пляцки, кн. 2	167		
Поднебенье воловьи, фарши-			

	Стр.		Стр.
гласованные, кн. 1 . . .	204	испански, кн. 2.	101
Профитроли съ кремомъ, кн. 3	229	Пулярда шпигованная тру- фелемъ, съ краснымъ со- усомъ, кн. 1.	160
Профитроли съ шоколадомъ, кн. 3	—	Пулярда съ консоме, кн. 1.	170
Пряности, кн. 1	288	Пулярда съ огурцами, кн. 3	166
Пудингъ изъ дичи фарши- рованный бланкетомъ, кн. 1.	177	Пулярда съ разнымъ гар- ниромъ, кн. 1	171
Пудингъ изъ каштановъ съ разнымъ изюмомъ, кн. 1.	219	Пулярда съ рисомъ, кв. 1.	152
Пудингъ изъ риса съ раз- ными цукатами, кн. 3 . . .	239	Пуншъ американскій, кн. 3.	269
Пудингъ изъ рыбы съ ер- шовыми филеями, кн. 2 . . .	102	Пуншъ англійскій, кн. 3 . . .	—
Пудинги изъ рыбы фарши- рованные, кн. 2	195	Пуншъ грогъ флотскій, кн. 3	270
Пудингъ изъ рѣпы съ слад- кими кореньями, кн. 1 . . .	197	Пуншъ дамскій, кн. 3	276
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмомъ, кн. 2.	214	Пуншъ изъ яйцъ гоголь- моголь, кн. 3	277
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ, кн. 3	231	Пуншъ изъ яйцъ гоголь- моголь безъ рому, кн. 3.	278
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ, кн. 1.	210	Пуншъ имперіалъ мороже- ный изъ земляники, кн. 3.	273
Пудинги изъ телятины по- французски, кн. 3.	105	Пуншъ кардинальскій изъ абрикосовъ, кн. 3	272
Пудингъ изъ хлѣба съ са- баіономъ, кн. 2	139	Пуншъ кардинальскій съ ананасовъ, кн. 3	271
Пудингъ изъ дылять по способу картезіянскихъ монаховъ, кн. 3.	187	Пуншъ кардинальскій изъ апельсиновъ, кн. 3	271
Пудинги изъ шпинату, кн. 3.	222	Пуншъ мороженный изъ фрук- товъ, кн. 3.	273
Пудингъ кабинетный горя- чій, кн. 1.	200	Пуншъ мороженный си ви- номъ шампанскимъ, кв. 3.	272
Пудингъ по-римски съ фрук- тами, кн. 2	215	Пуншъ мороженный съ ма- раскиномъ, кн. 3	273
Пудингъ холодный изъ ди- чи, кн. 3.	257	Пуншъ мороженный съ ро- момъ, кн. 3	—
Пульпеты изъ рябчиковъ, кн. 3	184	Пуншъ нѣмецкій, кн. 3. . . .	270
Пулярда фаршированная по-		Пуншъ рояль, кн. 3.	271
		Пуншъ французскій, кн. 3.	269
		Пуншъ холодный съ фрук- тами, кн. 3	273
		Пшеница каша съ черно- сливомъ, кн. 2	262
		Пюре изъ ананасовъ, кн. 1.	293
		Пюре изъ артишоковъ, кн. 1.	291
		Пюре изъ бобовъ по бре-	

	Стр.		Стр.
тански, кн. 1	266	Равіоли для супу изъ фруктовъ,	
Пюре изъ вишенъ для соу-		кн. 2	174
са, кн. 3	190	Равіоли постныя, кн. 2.	234
Пюре изъ дичи, кн. 1	290	Разная маринованная дичь,	
Пюре изъ зеленого гороху,		кн. 3.	xxxix
кн. 1	289	Раки, кн. 1.	293
Пюре изъ зеленого гороху		Раки въ кокилахъ, кн. 1	254
въ хрустадѣ, кн. 2.	126	Раки натурально, кн. 3.	172
Пюре изъ зеленой спаржи,		Раковое масло, кн. 1.	294
кн. 1	291	Раковыя шейки, кн. 1	204
Пюре изъ картофеля, кн. 1.	264	Ракъ морской маринован-	
Пюре изъ картофеля съ кро-		ный, кн. 2.	283
кетами, кн. 3	221	Редисъ маринованный, кн. 3.	263
Пюре изъ каштановъ, кн. 1.	289	Редисъ со смѣтаной, кн. 3.	266
Пюре изъ каштановъ по-		Рисъ для бланкету, кн. 1	293
испански, кн. 3.	215	Рисъ по-итальянски, кн. 3.	149
Пюре изъ красной сморо-		Рисъ съ ванилью, съ пюре	
дины, кн. 3.	224	земляничнымъ, кн. 1.	216
Пюре изъ куръ, кн. 1	290	Ришельевскіе будинги съ	
Пюре изъ луку, кн. 1	292	цыплятъ, кн. 1.	167
Пюре изъ луку съ беше-		Ростбифъ шпигованный по-	
мелью, кн. 1	292	французски, кн. 3.	148
Пюре изъ перловой крупы,		Ростбифъ изъ барашка съ	
кн. 1	289	разною зеленью, кн. 1	116
Пюре изъ раковъ, кн. 1	290	Ростбифъ по-английски съ	
Пюре изъ сливъ для кот-		картофелемъ, кн. 1	132
летъ, кн. 3	162	Рубецъ воловій по итальян-	
Пюре изъ селлеря съ бе-		ски, кн. 3	158
шемелью, кн. 3.	215	Рулеты изъ рыбы съ лап-	
Пюре изъ селлеря съ кру-		шею, кн. 2	252
тонами, кн. 2	126	Рулеты изъ ряпушки, кн. 3.	171
Пюре изъ томатовъ, кн. 1.	291	Рулеты по-голландски, кн. 2.	285
Пюре изъ тыквы, кн. 3	178	Рыба жареная, кн. 2.	276
Пюре изъ чечевицы, кн. 3.	184	Рыба заливная съ хрѣномъ,	
Пюре изъ чечевицы со слив-		кн. 2	241
ками, кн. 3	213	Рыба маринованная въ соб-	
Пюре изъ шампиньоновъ,		ственномъ бульонѣ, кн. 3.	xl
кн. 1	292	Рыжики соленые, кн. 1.	248
Пюре изъ шавеля, кн. 3.	96	Рѣдиска бѣлая и розовая,	
		кн. 1	254
		Рѣпа, кн. 1.	265
		Рѣпа глянсованная съ виномъ	
		малагою, кн. 2	129
		Рѣпа печеная на ростѣ, кн. 2.	211

Р.

Равіоли, кн. 1	78
Равіоли для пастета, кн. 2.	250

Рѣпа по-французски, кн. 3.	310
Рябчики по-нѣмецки съ шинкованною капустою, кн. 1.	180
Рябчики съ капустою по-французски, кн. 1.	169

С.

Сабаіонъ, кн. 1	201
Сабаіонъ для дамъ, кн. 3	277
Сабаіонъ для спаржи, кн. 2	210
Саго для супа и консоме, кн. 1	67
Саго на красномъ винѣ съ корицею, кн. 2.	257
Салатъ андивій, кн. 1	240
Салатъ для холоднаго весенній, кн. 1	297
Салатъ для холоднаго зимній, кн. 1	297
Салатъ изъ разной зелени, кн. 1	241
Салатъ изъ картофеля съ бобами, кн. 1	242
Салатъ крессъ огородный, кн. 1	241
Салатъ свекла, кн. 1.	243
Салатъ французскій съ настурцію, кн. 1.	240
Салатъ французскій натурально, кн. 1	240
Салатъ цикорій натурально, кн. 1	240
Салпиконъ, кн. 1	296
Салпиконъ для крокетовъ и филеевъ, кн. 1	296
Салпиконъ изъ аморетокъ, кн. 3	105
Салпиконъ изъ молоковъ и печенокъ налима, кн. 2.	239
Салпиконъ изъ печенокъ или молокъ налима, кн. 1.	205
Салпиконъ изъ рыбы для	

пшрожковъ, кн. 2	81
Салпиконъ на хрустадахъ, кн. 2	284
Сальме изъ перепелокъ въ рамкѣ, съ салатомъ, кн. 1.	130
Сардины, маринованныя въ прованскомъ маслѣ, кн. 1	253
Сахарное тѣсто, кн. 3	226
Свекла квашеная, кн. 1.	301
Свекла маринованная, кн. 1.	243
Свекла съ бешемелью, кн. 2.	128
Свекольникъ зимній, кн. 1.	243
Свекольникъ холодный съ осетровымъ балыкомъ, кн. 3	95
Севрюга натурально съ картофелемъ, кн. 3.	173
Селедка со сливами, кн. 2	280
Селедка съ яблоками, кн. 1.	255
Селедки въ папильотахъ, кн. 3	260
Селедки съ чернымъ хлѣбомъ, кн. 1	254
Селедки свѣжіе жареные, кн. 2	205
Селедки натурально, кн. 1.	254
Селедки копченныя, кн. 1.	255
Селлерей зеленый, кн. 1.	242
Селлерей по-нѣмецки, кн. 1.	242
Селлерей съ артишоками, кн. 1.	242
Селлерей французскій съ краснымъ соусомъ, кн. 1.	196
Селява жареная на ромѣ, кн. 3	147
Селява натурально, кн. 3.	159
Селянка съ капустою, к. 2.	255
Селянка холодная по-русски, кн. 3.	135
Семга жареная на ростѣ, к. 3.	262
Сиги жареныя на ростѣ к. 2.	206
Сиги жареныя на ростѣ по-англійски, кн. 2.	98
Сиги жареныя по-италиан-	

	Стр.		Стр.
ски, кн. 1.	147	ванныя, кн. 2.	77
Сиги натуральные, кн. 3.	154	Сосиски изъ зайца, свиныя и бараны, кн. 1.	253
Сиги печеныя въ тѣстѣ по- фински, кн. 3.	165	Соте изъ бекасовъ на пю- ре изъ артишоковъ, к. 2.	106
Сиги по-нормандски съ у- стрицами, кн. 1.	141	Соте изъ бекасовъ съ шам- пиньонами, кн. 1.	158
Сиги фаршированные шам- пиньонами, кн. 1.	131	Соте изъ гусиныхъ пече- нокъ съ трюфелемъ, к. 3.	180
Сигъ копченый, кн. 1.	253	Соте изъ гусиныхъ пече- нокъ съ шампиньонами, кн. 3.	257
Сиропъ для желе и моро- женого, кн. 1.	301	Соте изъ дроздовъ съ шам- пиньонами, кн. 1.	169
Сиропъ для кармелевки фруктовъ, кн. 1.	300	Соте изъ зайца по-митав- ски, кн. 3.	195
Сиропъ для компотовъ, к. 1.	301	Соте изъ камбалы съ гар- ниромъ, кн. 3.	155
Сиропъ изъ черносливу, кн. 2.	263	Соте изъ линей съ карто- фелемъ, кн. 2.	252
Скворцы фаршированные съ пикантомъ, кн. 3.	173	Соте изъ окуней съ шампи- ньонами, кн. 2.	195
Сладкія коренья съ поль- скимъ соусомъ, кн. 3.	220	Соте изъ цыплятъ на пюре изъ дичи, кн. 2.	113
Сливки сбитые, кн. 1.	296	Соусъ бѣлый, кн. 1.	295
Сливочное мороженое, к. 2.	148	Соусъ бѣлый изъ масла, кн. 1.	299
Сморчки для хрустада, кн. 2.	115	Соусъ Голландскій, кн. 1.	299
Сокъ для рыбы, кн. 2.	205	Соусъ дипломатовъ, кн. 1.	179
Солонина натурально съ хрѣ- номъ и картофелемъ, к. 1.	147	Соусъ для бифтексту, к. 1.	299
Солонина съ ланспикомъ, кн. 1.	256	Соусъ женевскій, кн. 1.	299
Солонина съ масседуаномъ, кн. 3.	156	Соусъ женевскій съ тру- фелемъ, кн. 1.	300
Солонина съ хрѣномъ на хо- лодное, кн. 2.	92	Соусъ изъ зайца по-фран- цузски, кн. 2.	105
Соленые и копченые язы- ки, кн. 3.	XLVII	Соусъ изъ каплуна по-гер- мански, кн. 3.	192
Сосиски, кн. 1.	298	Соусъ изъ куликовъ съ гер- ниромъ на шпилькахъ по- французски, кн. 1.	177
Сосиски, кн. 2.	158	Соусъ изъ куропатокъ съ виномъ бордо, кн. 1.	169
Сосиски бараны и телячьи, кн. 1.	298	Соусъ изъ перешелокъ соле-	
Сосиски изъ зайца, кн. 1.	298		
Сосиски въ крепинетѣ, к. 1.	298		
Сосиски и будинги сви- ные, по-нѣмецки, кн. 1.	105		
Сосиски изъ зайца гласо-			

	Стр.		Стр.
ныхъ съ каустою, кн. 3.	194	Способъ заготовлять артишоки въ банкахъ, кн. 3.	XIX
Соусъ красный, кн. 1 . . .	294	Способъ заготовлять астрагонъ въ бутылкахъ, к. 3.	XVIII
Соусъ красный для гарнировъ, кн. 1	299	Способъ заготовлять бобы бѣлые въ банкахъ, кн. 3.	XXII
Соусъ Нѣмецкій, кн. 3. . .	170	Способъ заготовлять бобы зеленые въ банкахъ, к. 3.	XXII
Соусъ острокрѣпкій, кн. 1.	298	Способъ заготовлять грибы въ банкахъ, кн. 3.	XXIII
Соусъ пикантъ съ гарниромъ, кн. 3	121	Способъ заготовлять грибы въ бутылкахъ, кн. 3	XXV
Соусъ постный для спаржи, кн. 2	261	Способъ заготовлять горохъ въ бутылкахъ, кн. 3	XXIV
Соусъ прованскій, кн. 1 . . .	296	Способъ заготовлять горохъ въ банкахъ, кн. 3	XXI
Соусъ равиготъ горячій, кн. 1	300	Способъ заготовлять картоны въ банкахъ, кн. 3	XX
Соусъ татарскій, кн. 1 . . .	297	Способъ заготовлять персики, кн. 3.	XXX
Соусъ холодный французскій, кн. 1.	297	Способъ заготовлять помидоры или томаты, кн. 3.	XXVI
Соусъ изъ цыплятъ (à la mîgeroix), кн. 3.	186	Способъ заготовлять пюре изъ земляники съ сахаромъ, кн. 3.	XXIII
Соя изъ шампиньоновъ кн. 1.	259	Способъ заготовлять сокъ изъ фруктовъ и ягодъ съ сахаромъ, кн. 3	XXIX
Спаржа зеленая и бѣлая, кн. 1	267	Способъ заготовлять цикорій въ банкахъ, кн. 3	XXIII
Спаржа маринованная, кн. 3.	264	Способъ заготовлять шпинатъ въ банкахъ, кн. 3.	XXIII
Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ, кн. 1.	188	Способъ заготовлять шпинатъ въ бутылкахъ, к. 3.	XXVI
Спаржа съ бешемелью, кн. 1.	189	Способъ заготовлять щавель въ бутылкахъ, к. 3.	XXVI
Спаржа съ бѣлымъ соусомъ, кн. 2	261	Способъ коптить свиное въ кускахъ сало для шпиговки, кн. 3.	XXIX
Спаржа съ ветчиною, кн. 3.	214	Способъ коптить селедки, кн. 3.	XLVIII
Спаржа съ сабаіономъ, кн. 2.	209	Способъ коптить сига, к. 3.	
Способъ варить варенье, кн. 3	XXXV	Способъ приготоовлять вѣт-	
Способъ варить желе изъ ягодъ, кн. 3.	XXXIV		
Способъ варить сиропъ изъ фруктовъ и ягодъ, кн. 3.	XXXIII		
Способъ заготовлять ананасы, кн. 3.	XXXI		
Способъ заготовлять ананасы цѣлые въ сиропѣ, кн. 3.	XXXII		
Способъ заготовлять апельсинную цедру, кн. 3.	XXXIII		
Способъ заготовлять апельсины, кн. 3.	XXXII		

	Стр.		Стр.
чину на манеръ Вест-фальской, кн. 3. . . .	xlv	Столъ въ Рожественскій Сочельникъ, кн. 2. . . .	270
Способъ готовить жатную зеленую крупу, к. 3.	83	Струцель по-нѣмецки съ изюмомъ, кн. 2. . . .	201
Способъ готовить или квасить шинкованную капусту, кн. 1.	249	Студень изъ разностей по-французски, кн. 3. . . .	122
Способъ готовить окорока малосольные, кн. 3.	xliv	Студень изъ рыбы съ хрѣномъ, кн. 2.	272
Способъ готовить пюре изъ ягодъ съ сахаромъ, кн. 3.	xxix	Студень изъ телячьихъ ножекъ и грудинокъ, кн. 2	91
Способъ готовить рейнглоды, мирабели и вишни, кн. 3.	xxxi	Судакъ глянсованный въ печкѣ по-нормандски съ устрицами, кн. 1.	148
Способъ готовить сокъ изъ ягодъ безъ сахара, кн. 3.	xxviii	Судакъ жареный, кн. 2. . . .	208
Способъ готовить сыръ изъ гусиныхъ печенокъ, кн. 3.	xlix	Судакъ жареный въ печкѣ подъ бешемелью, кн. 1 .	151
Способъ готовить сморчки въ банкахъ, кн. 3. . . .	xxiv	Судакъ натурально гарнированный раками, кн. 1. . . .	150
Способъ готовить фрукты и ягоды безъ сахара, кн. 3.	xxx	Судакъ натурально съ картофелемъ, кн. 2	186
Способъ солить солонину, кн. 3.	xlii	Судакъ на холодное съ разнымъ гарниромъ, кн. 2 .	241
Способъ солить ветчину, кн. 3.	xliii	Судакъ на холодное съ разнымъ салатомъ, кн. 2 .	185
Способъ сушить зеленый горошекъ, кн. 3.	xxxvi	Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ, кн. 2	183
Стерляди натурально, кн. 2.	194	Судакъ съ рисомъ по-итальянски, кн. 3.	145
Стерлядь вареная на пару, кн. 3.	160	Судачки жареные по-нѣмецки, кн. 1.	153
Стерлядь Ладожская (костюшка) по-русски съ огурцами, кн. 2.	151	Судачки натурально, кн. 3.	170
Стерлядь натурально съ хрѣномъ, кн. 1.	143	Супъ англійскій виндзоръ, кн. 3.	75
Стерлядь по-русски съ огурцами, кн. 1.	158	Супъ бернскій съ молодымъ кореньями, кн. 1.	72
Столъ въ день Св. Пасхи, кн. 2.	151	Супъ изъ апельсинъ съ сигомъ по-итальянски, кн. 3	98
		Супъ изъ барашка съ виномъ лафитомъ, кн. 3 .	65
		Супъ изъ вишенъ со смоленскими крупами, кн. 3.	93
		Супъ изъ гусиныхъ потроховъ, кн. 2.	64
		Супъ итальянскій съ макаронами, кн. 3.	70

Стр.		Стр.			
	нами, кн. 1	71	Супъ изъ утки съ перловы-		
	Супъ италіанскій съ устри-		ми крупами, кн. 2. . . .	63	
	цами, кн. 3	73	Супъ изъ черники съ хок-		
	Супъ изъ корюшки по-ли-		лями, кн. 2	173	
	вонски, кн. 2	174	Супъ изъ щавеля лейзено-		
	Супъ изъ куръ по-польски,		ванный, кн. 2	169	
	кн. 1	87	Супъ каля съ астрагономъ,		
	Супъ изъ латуку лейзенован-		кн. 2	73	
	ный, кн. 1.	81	Супъ каля съ огурцами, кн.		
	Супъ изъ малины съ равіо-		1.	92	
	лями, кн. 3	94	Супъ колчанъ съ пюре зе-		
	Супъ изъ молодаго бараш-		млянчнымъ, кн. 3	92	
	ка съ рисомъ, кн. 2	68	Супъ колчанъ изъ фруктовъ,		
	Супъ изъ молодаго гороху		кн. 3	91	
	съ рисомъ, кн. 2	67	Супъ консоме съ бисквитомъ		
	Супъ изъ наваги съ устри-		заварнымъ, кн. 1	89	
	цами, кн. 3	79	Супъ консоме съ блинами,		
	Супъ изъ перловыхъ крупъ		кн. 1	89	
	со сметаной, кн. 2.	170	Супъ консоме съ брюссель-		
	Супъ изъ разныхъ корень-		скою капустою, кн. 1. . . .	86	
	евъ, кн. 1	77	Супъ консоме съ будиньга-		
	Супъ изъ разныхъ корень-		ми изъ творогу, кн. 3	86	
	евъ съ клецками, кн. 1.	69	Супъ консоме съ верми-		
	Супъ изъ разныхъ корень-		шелью, кн. 1	84	
	евъ по-нѣмецки, кн. 1	70	Супъ консоме съ виномъ		
	Супъ изъ разныхъ корень-		мадерою, кн. 3	87	
	евъ съ пармезаномъ, кн.		Супъ консоме съ выпуск-		
	2.	63	ными яйцами, кн. 1	85	
	Супъ изъ рису по-италіан-		Супъ консоме съ гарниромъ		
	ски съ пармезаномъ, кн. 3	66	по-французски, кн. 3. . . .	96	
	Супъ изъ рыбы съ лапшею,		Супъ консоме съ гренками,		
	кн. 2	172	кн. 1	91	
	Супъ изъ рыбы съ фарши-		Супъ консоме съ грибами;		
	рованной щукою, кн. 3	89	кн. 1	90	
	Супъ изъ сига съ перловы-		Супъ консоме съ зеленою		
	ми крупами, кн. 2	230	спаржею, кн. 1	92	
	Супъ изъ сморчковъ по-		Супъ консоме съ картофе-		
	русски, кн. 3	68	льною крупю, кн. 3	95	
	Супъ изъ сушеныхъ фрук-		Супъ консоме съ кашею,		
	товъ съ равіолями, кн. 2.	174	изъ смоленскихъ крупъ,		
	Супъ изъ телячьихъ потро-		кн. 1	83	
	ховъ по-нѣмецки, кн. 3	78	Супъ консоме съ клецками		
	Супъ изъ телячьихъ почекъ,		изъ суфле, кн. 3	92	
	кн. 3	93	Супъ консоме съ квелями,		

	Стр.		Стр.
кн. 1	82	Супъ консоме съ турецки-	
Супъ консоме съ кремомъ		ми бобами, кн. 3	89
заварнымъ, кн. 1	85	Супъ консоме съ фарширо-	
Супъ консоме съ крупую		ванными артишоками, к. 3	88
изъ зеленаго жита, к. 3.	83	Супъ консоме съ фарширо-	
Супъ консоме съ лазанка-		ванными дроздами, к. 3.	82
ми, кн. 1	85	Супъ консоме съ фарши-	
Супъ консоме съ латукомъ		рованнымъ картофелемъ,	
и разными кореньями,		кн. 3	87
кн. 1	86	Супъ консоме съ фарширо-	
Супъ консоме съ лимонны-		ваннойю кнелю, кн. 3. . .	97
ми клецками, кн. 3	85	Супъ консоме съ фарширо-	
Супъ консоме съ макарона-		ваннымъ лукомъ, кн. 3 . .	91
ми, кн. 1	88	Супъ консоме съ фарширо-	
Супъ консоме съ манными		ванными сморчками, кн. 3	94
клецками, кн. 3	83	Супъ консоме съ яйцами,	
Супъ консоме съ ноклями,		кн. 3	98
кн. 1	84	Супъ кремъ изъ рису, к. 2.	66
Супъ консоме съ омлетомъ,		Супъ крупникъ съ перло-	
кн. 3	84	выми крупами, кн. 3. . .	73
Супъ консоме, съ петишу		Супъ лагерный, кн. 3 . . .	71
фаршированнымъ, кн. 1.	88	Супъ лейзенованный съ раз-	
Супъ консоме съ пожарски-		ными кореньями, кн. 3 . .	77
ми котлетами, кн. 3	90	Супъ лейзенованный съ фар-	
Супъ консоме съ полентою		шированными огурцами,	
по-италиански, кн. 1	91	кн. 2	70
Супъ консоме съ равиоля-		Супъ ливонскій съ корень-	
ми, кн. 1	84	ями, кн. 3	63
Супъ консоме съ раками,		Супъ малороссійскій изъ	
кн. 3	85	розсады съ копченою гру-	
Супъ консоме съ рисомъ,		диною, кн. 3	76
кн. 1	83	Супъ миндальный съ са-	
Супъ консоме съ рисовыми		гомъ, кн. 2	271
клецками, кн. 3.	88	Супъ молочный съ лапшею,	
Супъ консоме изъ рыбы съ		кн. 2	170
ершовыми филеями, к. 1.	88	Супъ нѣмецкій Wasser-sur-	
Супъ консоме со сбивны-		ре, кн 3.	89
ми клецками, кн. 1	87	Супъ перловый съ гриба-	
Супъ консоме со свѣжимъ		ми, кн. 2	233
кореньемъ, кн. 1	90	Супъ португальскій остро-	
Супъ консоме съ тапиокой,		ва Мадеры, кн. 3.	74
кн. 1	86	Супъ потрохъ изъ цыплятъ,	
Супъ консоме съ телачьи-		кн. 3	90
ми почками, кн. 3	97	Супъ пюре изъ бобовъ съ	

	Стр.		Стр.
крутонами, кн. 2	235	Супъ пюре изъ разной ди- чи съ гарниромъ, кн. 1.	74
Супъ пюре изъ ветчины, кн. 2	64	Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ съ сагомъ, к. 1.	66
Супъ пюре изъ гороху съ гарниромъ, кн. 2	68	Супъ пюре изъ раковъ, к. 1.	68
Супъ пюре изъ гороху по- гречески, кн. 1.	79	Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ, кн. 2	231
Супъ пюре изъ гороху съ крутонами, кн. 2	232	Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ, кн. 3	79
Супъ пюре изъ зайцовъ по- малороссійски, кн. 2.	69	Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою, кн. 3.	67
Супъ пюре изъ зеленого гороху, кн. 1	63	Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ, кн. 3	71
Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ съ гренками, к. 1.	64	Супъ пюре изъ селлераея, кн. 3	81
Супъ пюре изъ кардоновъ съ равіолями, кн. 1	78	Супъ пюре изъ сладкихъ кореньевъ, кн. 3	69
Супъ пюре изъ картофеля съ равіолями, кн. 2	233	Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями, кн. 1.	70
Супъ пюре изъ картофеля съ сигомъ, кн. 1	81	Супъ пюре изъ тыквы, кн. 2	64
Супъ пюре изъ каштановъ съ гренками, кн. 1	76	Супъ пюре по-французски, кн. 3	63
Супъ пюре изъ куръ съ гарниромъ, кн. 3	74	Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями, кн. 2	170
Супъ пюре изъ куръ съ гренками, кн. 1.	63	Супъ пюре изъ чечевицы по-французски, кн. 1.	74
Супъ пюре изъ куръ съ равіолями, кн. 2	67	Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелемъ, кн. 3	70
Супъ пюре изъ лабардану, кн. 1	71	Супъ пюре изъ щавеля съ рисомъ, кн. 1	73
Супъ пюре изъ луку, кн. 2.	67	Супъ пюре изъ щинату съ клецками, кн. 1.	80
Супъ пюре изъ луку съ кнелями, кн. 2	169	Супъ разсолъникъ съ огур- дами, кн. 1.	68
Супъ пюре изъ луку съ са- гомъ, кн. 3	76	Супъ разсолъникъ съ осе- триною, кн. 2	230
Супъ пюре изъ молодой ку- курузы, кн. 3	70	Супъ разсолъникъ съ по- росенкомъ, кн. 3	64
Супъ пюре изъ моркови и разныхъ кореньевъ, к. 1.	73	Супъ раковый по-мѣщан- ски, кн. 2	65
Супъ пюре изъ помдоровъ, кн. 3	72	Супъ русскій изъ бѣлыхъ грибовъ, кн. 3.	79
Супъ пюре по-провански, кн. 3	66	Супъ французскій изъ фар-	

Стр.		Стр.		
	шированными жаворонками, кн. 1	72	Тартины изъ икры, кн. 1.	256
	Супъ французскій съ жел- вьемъ, кн. 1.	65	Тартины изъ многогъ, кн. 3	262
	Супъ шотландскій изъ пер- ловыхъ крупъ, кн. 1.	68	Тартины изъ почекъ съ кар- нишонами, кн. 3	261
	Суфле изъ бекасовъ, кн. 1.	178	Тартины съ маринованны- ми устрицами, кн. 3	267
	Суфле съ ванилью, кн. 1.	203	Тартины съ сальпико- номъ, кн. 2	286
	Суфле изъ зайца съ блан- кетомъ, кн. 3	185	Тартины съ седедкою и яб- локами, кн. 3	261
	Суфле изъ картофеля съ ер- шовыми филеями, кн. 2.	115	Тартины съ телячьєю пе- ченкою, кн. 2	287
	Суфле изъ малины съ бли- нами, кн. 3	242	Тартины съ телячьими моз- гами, кн. 2.	282
	Суфле съ мармеладомъ яб- лочнымъ, кн. 2.	134	Тартины съ фарширован- ными томатами, кн. 3	264
	Суфле съ пармезаномъ по- италиански, кн. 2	193	Тартины изъ ржаного хлѣ- ба съ яблоками, кн. 3	136
	Суфле изъ прозрачныхъ блиновъ, кн. 2.	82	Тартины изъ раковъ, кн. 1,	254
	Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами, кн. 1.	164	Тартины изъ рыжиковъ, кн. 3	267
	Суфле въ хрустадахъ съ пармезаномъ, кн. 1.	109	Тартины изъ солонины, кн. 1	256
	Сырты натурально, кн. 2	287	Тартины изъ сыртовъ, кн. 3.	262
	Сырты новгородскіе жареные, кн. 3	259	Тартины изъ творогу со смѣтаной, кн. 2.	285
	Сыръ американскій, кн. 3.	263	Тартины изъ телятины, вет- чины и солонины, кн. 1.	256
	Сыръ изъ гусиныхъ пече- нокъ, кн. 3	XLIX	Тартины изъ яицъ, кн. 1.	256
	Сыръ Лимбургскій, кн. 2.	286	Тартины съ грибами, кн. 3.	260
	Сыръ Литовскій съ тми- номъ, кн. 2.	284	Тартины съ маіонезомъ, кн. 1	253
	Сыръ Французскій, кн. 2.	286	Тартлеты изъ грушъ съ ме- рингами, кн. 3	241
	Сыръ Шведскій, кн. 3.	265	Тартлеты изъ дичи, кн. 1.	255
	Сыръ Швейцарскій, кн. 1.	253	Тартлеты съ выпускными яйцами, кн. 2.	82
	Сыръ Швейцарскій зеле- ный, кн. 2	286	Тартлеты съ макаронами по- италиански, кн. 1	106
	Сырники по-польски, кн. 2.	202	Тартлеты съ мармеладомъ абрикоснымъ, кн. 1	211
			Тартлеты съ мармеладомъ фруктовымъ, кн. 1.	214
			Тартлеты съ разными фрук-	

Т.

Тартины изъ ветчины, кн. 1. 256

Тартины изъ дичи, кн. 1. 255

	Стр.		Стр.
тами, кн. 3	226	Тортъ изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ, кн. 3	236
Тартлеты съ фаршемъ гови- во съ шампиньонами, кн. 1.	102	Тортъ изъ цыплятъ, кн. 2.	117
Тартлеты съ яблоками и мерингами, кн. 3	236	Торты изъ цыплятъ, польски, кн. 3.	105
Творогъ со смѣтаной, кн. 3.	265	Трубочки со сливками, кн. 2.	137
Телячьи головки для суповъ и гарнировъ, кн. 1.	302	Трюфель вареный въ винѣ шампанскомъ, кн. 1	197
Телятина жареная по-славянски	153	Трюфели для гарнировъ, к. 1.	302
Телятина жареная, по-польски, кн. 2.	162	Трюфели французскіе, кн. 1.	302
Телятина съ вишнями, по-Вѣнски, кн. 3.	137	Трюфели шинкованные съ краснымъ соусомъ, кн. 3.	219
Телятина съ пармезаномъ, кн. 3	257	Трюфели Юго и Западно-Россійскіе, кн. 1	302
Телячьи молоки съ разнымъ гарниромъ, кн. 2	100	Тыквенная каша, по-малороссійски, кн. 3	218
Телячья грудина фаршированная чернослив., кн. 2.	107	Тѣсто для клецокъ, кн. 1.	306
Тонъ маринованный, кн. 2.	283	Тѣсто для кулебякъ и пирожковъ, кн. 1	304
Торгъ зеленый, кн. 3	314	Тѣсто для лапши, кн. 1.	304
Торгъ курятный, кн. 3.	291	Тѣсто для пастетовъ, кн. 1.	305
Торгъ овощно-фруктовый, кн. 3	331	Тѣсто для петиту, кн. 1	304
Торгъ рыбный, кн. 3	299	Тѣсто для петиту жаренаго, кн. 1	306
Тортъ Англійскій (Soupe-anglaise), кн. 3	228	Тѣсто для повчковъ, кн. 1.	305
Тортъ бисквитный съ абрикоснымъ желе, кн. 1	235	Тѣсто для равиолей и другихъ пирожковъ, кн. 1	304
Тортъ съ вареными фруктами, кн. 1	212	Тѣсто слобное, кн. 1.	304
Тортъ Вѣнскій, съ желе, изъ вина шампанскаго, кн. 1.	227	Тѣсто слоеное, кн. 1.	303
Тортъ Вѣнскій съ мармеладомъ изъ крас. смородины, кн. 1.	208	Тюра изъ кис. капусты, к. 2.	242
Тортъ изъ бисквита, изъ ржаного хлѣба, кн. 2.	213		
Тортъ изъ печенокъ съ трюфелемъ, кн. 3	195	У.	
Тортъ изъ рису съ мармеладомъ абрикоснымъ, кн. 2.	140	Угоръ жареный на ростѣ съ соусомъ монтпелерскимъ, кн. 3	140
Тортъ изъ рыбы съ анчоусовымъ масломъ, кн. 2	181	Угоръ съ бѣлымъ соусомъ, кн. 2	140
		Угоръ съ роста, съ холоднымъ соусомъ, кн. 1.	136
		Уксусъ для маринаты отварной, кн. 1	306
		Устрицы для гарнира, кн. 1.	306
		Устрицы на раковинахъ съ	

	Стр.		Стр.
пармезаномъ, кн. 3.	258	Филей изъ бекасовъ на хрустадахъ, кн. 3.	185
Устрицы натурально, кн. 3.	258	Филей изъ глухарей маринованные, съ гарниромъ, кн. 3.	152
Устройство кухни, кн. 1.	уи	Филей изъ гуся съ помдорами, кн. 3.	169
Утки молодые съ оливками, кн. 2.	110	Филей изъ индѣйки подъ бешемелью, съ каштанами, кн. 1.	137
Утки съ рѣпою, кн. 3.	191	Филей изъ индѣйки, съ пюре изъ вишенъ, кн. 3.	189
Ушки изъ рыбъ, кн. 2.	171	Филей изъ индѣйки съ пюре, изъ дичи, кн. 3.	175
Ушки телячьи маринованные, кн. 2.	283	Филей изъ индѣекъ съ языкомъ на пюре изъ разной зелени, кн. 1.	161
Ушки телячьи фаршированные, съ краснымъ соусомъ, кн. 2.	97	Филей изъ копченаго гуся натурально, кн. 3.	261
Уха изъ наливомъ со щавелемъ, кн. 2.	234	Филей изъ куропатокъ въ кренинетъ, съ трюфелемъ, кн. 1.	163
Уха изъ разной рыбы съ кореньями, кн. 2.	172	Филей изъ куропатокъ съ пюре изъ тыквы, кн. 3.	177
Уха изъ рыбы съ кнелями, кн. 2.	175	Филей изъ куропатокъ съ пюре чечевичнымъ, кн. 3.	183
Уха изъ стерляди съ печенками, кн. 1.	75	Филей изъ лососины на холодное, по-провански, кн. 2.	88
Ф.			
Фазанъ по-французски съ фруктами, кн. 1.	163	Филей изъ лося по-литовски, кн. 2.	84
Фаршъ гротанъ изъ гуся и кашлуа, кн. 1.	307	Филей изъ лося по-польски, кн. 2.	100
Фаршъ гротанъ изъ телячьихъ печенокъ, кн. 1.	—	Филей изъ наваги въ панильотахъ съ бешемелью, кн. 1.	161
Фаршъ для барашка, кн. 2.	159	Филей изъ наваги съ соусомъ пикантомъ, кн. 3.	261
Фаршъ для индѣйки изъ макароновъ, кн. 3.	129	Филей изъ наливомъ въ панильотахъ, кн. 2.	108
Фаршъ для пирожковъ съ раковыми шейками, кн. 3.	118	Филей изъ плотвы жареная, кн. 2.	205
Фаршъ для поросенка, кн. 1.	185	Филей изъ поросенка, кн. 2.	286
Фаршъ для цыплятъ, кн. 1.	184	Филей изъ поросенка, шпиг-	
Фаршъ изъ каши для бараницы, кн. 2.	93		
Фаршъ изъ лапши для поросенка, кн. 2.	161		
Филей изъ янчоусовъ съ оливками, кн. 3.	260		
Филей изъ барашка шпигованный съ разною зеленью, кн. 1.	126		

Стр.

Стр:

гованный съ шинкованною
капустою, кн. 2 . . . 88
Филей изъ ростбифа на хо-
лодное, съ равиготомъ,
кн. 2 87
Филей изъ рябчиковъ (à la
Magengo), кн. 3. . . . 198
Филей изъ рябчиковъ, фар-
шированные, съ труфе-
лемъ, кн. 1 179
Филей изъ сардиновъ, кн. 1. 255
Филей изъ серны, по-пор-
тугальски, кн. 3. . . . 143
Филей изъ судаковъ на ра-
ковинахъ, кн. 3 150
Филей изъ судака на холод-
ное, по-провански, кн. 1. 125
Филей изъ судака на хру-
стадахъ съ шампильона-
ми, кн. 3 152
Филей изъ тетеревей съ мас-
седуаномъ, кн. 2 108
Филей изъ телятины съ
польскимъ соусомъ, кн. 1. 141
Филей изъ тетеревей фар-
шированныя, кн. 3 . . . 196
Филей изъ утокъ на пюре
изъ зеленой спаржи, кн. 1. 166
Филей изъ утокъ съ апель-
синами, кн. 3 188
Филей изъ утокъ съ раз-
нымъ гарниромъ, кн. 1 . 157
Филей изъ куръ съ рисомъ
по-италиански, кн. 3 . . 178
Филей изъ угря съ соусомъ
пикантомъ, кн. 3 175
Филей изъ форели съ роста,
соусъ женевскій, кн. 1 . 154
Филей изъ цыплятъ въ маю-
незъ, кн. 1 113
Филей изъ шуки съ капу-
стою, кн. 2 191
Филей, маринованный съ ост-
ро - крѣпкимъ соусомъ,

кн. 1 114
Филей подъ бѣлымъ соу-
сомъ, съ печенками на-
лима, кн. 1 146
Филей серны, маринован-
ный остро-крѣпкимъ соу-
сомъ, кн. 1 121
Филей изъ куръ подъ бе-
шемелью на пюре изъ ар-
тишоковъ, кн. 1 173
Филей изъ цыплятъ, фар-
шированные на пюре, съ
шампильонами, кн. 1 . . 150
Филей, фаршированный по-
польски, кн. 1 123
Филей шпигованный по-не-
аполитански, кн. 1 . . . 152
Филей шпигованный, съ каш-
танами и разнымъ гар-
ниромъ, кн. 1 112
Форель по-флотски, кн. 2. 190
Форель съ роста по-англий-
ски, съ каперсами, кн. 1. 156
Форель шпигованная съ
разнымъ гарниромъ, кн. 1 138
Форельки гатчинскіе по-нѣ-
мецки, кн. 3 159
Форшмакъ изъ дичи, кн. 3. 262
Форшмакъ изъ телятины,
кн. 2 284
Форшмакъ ливонскій изъ
рыбы, кн. 2'. 279
Фрикандо телячье глянсован-
ное, съ пикоріемъ, кн. 1. 128
Фрикандо телячье съ масе-
дуаномъ, кн. 2 98
Фрикасе изъ цыплятъ на
холодное, кн. 1 116
Фрикасе изъ цыплятъ съ
шампильонами, кн. 2 . . 103
Фрикасе изъ молодыхъ ин-
дѣекъ съ шампильонами,
кн. 3 197
Фритюръ, кн. 1 307

Стр.		Стр.
409	Форельки гатчинскіе съ равигономъ, кн. 2 . . .	137
149	Форельки гатчинскіе натурально съ прованскимъ соусомъ, кн. 1 . . .	124
Ж.		
308	Хлѣбъ бѣлый тертый, кн. 1	114
132	Хлѣбъ или (croûte) для шампиньоновъ, кн. 2 . . .	238
257	Холодная корюшка съ соусомъ, кн. 3 . . .	108
140	Холодная телятина (à la maître d'hôtel), кн. 3 . . .	254
132	Холодная телятина по-шведски, кн. 3 . . .	178
422	Холодное изъ ершовыхъ филеевъ съ раковыми шейками, кн. 1 . . .	98
114	Холодное изъ куропатокъ по-французски, кн. 1 . . .	96
128	Холодное изъ раковыхъ шеекъ съ бланкетомъ, кн. 1 . . .	94
185	Холодное изъ рыбы съ прованскимъ соусомъ, кн. 2 . . .	260
125	Холодное изъ свѣжихъ снятковъ на раковинахъ, кн. 3 . . .	112
129	Холодное изъ стерляди порусски, съ огурцами, кн. 1 . . .	136
127	Холодное изъ телячьей головы по-польски, кн. 3 . . .	207
84	Холодное изъ телячьихъ языковъ натурально, кн. 2 . . .	308
139	Холодное филей изъ лососины съ соусомъ пикантомъ, кн. 3 . . .	308
84	Холодникъ польскій со сметаною, кн. 1 . . .	309
284	Холодное крепинеты изъ дичи, кн. 2 . . .	92
130	Холодное цыплята съ маседуаномъ, кн. 3 . . .	308
	Холодное перепелки по фран-	
	цузски, кн. 3 . . .	
	Холодный пастетъ изъ пулярды на раковинахъ, кн. 1 . . .	
	Хрустадъ изъ дроздовъ со сморчками, кн. 2 . . .	
	Хрустады изъ каши съ сальпикономъ, кн. 2 . . .	
	Хрустады изъ хлѣба по-французски, кн. 1 . . .	
	Хрустады изъ хлѣба съ шампиньонами, кн. 2 . . .	
	Хрустады изъ хлѣба съ ершовыми филеями, кн. 2 . . .	
	Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью, кн. 1 . . .	
	Хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ съ сальпикономъ, кн. 1 . . .	
	Хрустады съ сальпикономъ по-испански, кн. 1 . . .	
	Хрустады съ жареными кильками, кн. 3 . . .	
	Хрустадъ изъ хлѣба, гарнированный бланкетомъ, кн. 2 . . .	
	Хрустадъ холодный съ рыбою, кн. 2 . . .	
	Хрусть жареный съ мармеладомъ по - польски, кн. 1 . . .	
	Хрѣнъ заварной для гарнировъ, кн. 1 . . .	
	Хрѣнъ для поросенка, кн. 1 . . .	
	Хрѣнъ для ростбифа и бифтекса, кн. 1 . . .	
	Хрѣнъ для студия со сметаною, кн. 2 . . .	
	Хрѣнъ для холоднаго, кн. 1 . . .	
Щ.		
	Цыплята въ папильотахъ, кн. 3 . . .	

	Стр.
Цыплята подъ зеленымъ соусомъ, кн. 1.	149
Цыплята по-италиански съ шампиньонами, кн. 1.	159
Цыплята со сморчками, кн. 3	170
Цыплята съ астрагономъ, кн. 1.	156
Цыплята съ лапшою, кн. 2	103
Цыплята съ пармезаномъ, кн. 3.	176
Цыплята фаршированные рисомъ съ бланкетомъ, кн. 4.	174
Цыплята фаршированные топиньонами, кн. 1.	155
Цыплята холодные съ соусомъ равиотомъ, кн. 3.	119
Цвѣтная капуста, кн. 1.	267
Цвѣтная капуста маринованная, кн. 3.	262
Цвѣтная капуста натуральная, кн. 2.	261
Цвѣтная капуста по-польски, кн. 1.	196
Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ, кн. 3.	215
Цвѣтная капуста съ зеленымъ, кн. 1.	251
Цвѣтная капуста съ пармезаномъ, кн. 1.	192
Цикорій или андивій, кн. 1	268
Цикорій по-нѣмецки, кн. 1	240
Цикорій съ бешемелью, кн. 1	196

Ч.

Чай, кн. 2.	ххv
Чай желтый, кн. 3.	275
Черепахи живыя, кн. 1.	309
Чечевица съ крутонами, кн. 2	260

Ш.

Шампиньоны, кн. 1.	310
Шампиньоны натурально,	

	Стр.
кн. 2.	131
Шампиньоны рубленные, кн. 1.	310
Шампиньоны фаршированные, кн. 1.	254
Шампиньоны фаршированные по-провански, кн. 3	220
Шарлотъ изъ грушъ, кн. 3	233
Шарлотъ изъ бисквиту съ мороженымъ, кн. 2.	148
Шарлотъ изъ яблоковъ съ фруктовымъ мармеладомъ, кн. 3.	230
Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба, кн. 1.	200
Шемаля довская, кн. 3.	258
Шинкованная капуста, кн. 1	310
Шинкованная капуста по-нѣмецки съ кресомъ и настурцією, кн. 1.	250
Шинкованная капуста съ ячюсеами и яблоками, кн. 1.	250
Шоколадъ, кн. 2.	ххii
Шоколадъ холодный, кн. 3	278
Шпикъ, кн. 1.	310
Шпинать зимній (ярушь) съ крутонами, кн. 2.	208
Шпинать съ бешемелью, кн. 3.	220
Шпинать съ яйцами выпускными, кн. 1.	195
Шпинать натурально, кн. 3	218
Штуфать холодный съ томатомъ, кн. 3.	266
Штуфать съ красною капустою, кн. 2.	99
Шашлыкъ изъ баранины, кн. 3.	268

Щ.

Щавель, кн. 1.	268
Щавель съ яйцами выпус-	

	Стр:		Стр.
кнѣми, кн. 1.	467	ковинахъ, кн. 1.	216
Щи бѣлые, кн. 1.	67	Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ	
Щи съ грибами, кн. 2.	252	гласованныя, кн. 1.	209
Щи зеленые съ крапивы		Яблоки моченыя, кн. 1.	251
съ гарниромъ, кн. 1.	79	Яблоки печеныя, кн. 2.	265
Щи русскіе лѣнныя, кн. 3.	80	Яблоки съ рисомъ, гарниро-	
Щи съ грибами, кн. 2.	232	ванные бисквитомъ, кн. 1	204
Шука гласованная въ печ-		Языкъ воловій по-флотски,	
кѣ по-славянски, кн. 1	158	кн. 2.	85
Шука тушоная со смѣта-		Языкъ воловій съ грузд-	
ной по-сельски, кн. 3.	174	ми, кн. 3.	140
Шука фаршированная съ		Языкъ коченый, кн. 1.	253
краснымъ соусомъ, кн. 1.	155	Языкъ съ шампиньонами,	
Шука фаршированная съ со-		кн. 3.	261
усомъ, кн. 2.	190	Языкъ фаршированный, кн. 2	287
Шука холодная, кн. 3.	260	Яичница, кн. 1.	312
Э.			
Эссенція изъ вишенъ, кн. 3	269	Яичница со спаржею, кн. 2	209
Эссенція разной зелени для		Яичница съ трюфелемъ, кн. 2	132
равиоту, кн. 1	311	Яралагъ изъ фруктовъ съ	
Эссенція изъ шафрана, кн. 2	166	кремомъ, кн. 3.	249
Эссенція изъ шпинату, кн. 1	311	Яйца выпускныя, кн. 1.	312
Я.			
Яблоки въ клярѣ, кн. 1.	209	Яйца выпускныя жареныя,	
Яблоки въ мерингѣ на ра-		кн. 3.	172
		Яйца выпускныя на ско-	
		вороду, кн. 1.	312
		Яйца крашенныя, кн. 2.	152
		Яйца фаршированныя, кн. 1	257
		Яйца фаршированныя для	
		супа, кн. 1.	80