

ГОРЯЧІЯ И ХОЛОДНЫЯ
ЗАКУСКИ И
ХОЛОДНЫЙ БУФЕТЪ.

Составила

Е. В. Спасская.



Типографія Т-ва И. Д. Сытина. Пятницкая ул., с. д.
МОСКВА. — 1915.

Закуски горячія и холодныя, холодный буфетъ.

Закуски и всякаго рода холодныя кушанья составляютъ одну изъ самыхъ благодарныхъ отраслей кулинарнаго искусства. Тутъ болѣе чѣмъ гдѣ-либо хозяйка можетъ почти изъ ничего сдѣлать очень многое, при нѣкоторомъ навыкѣ и цѣлесообразномъ размысленіи.

Держась того же взгляда, отъ котораго я не отступаю въ прочихъ моихъ поваренныхъ книжкахъ, я и здѣсь главнымъ образомъ даю общія указанія, какъ и изъ чего составлять то или другое блюдо безъ лишнихъ подробностей пропорцій, гдѣ это не необходимо, чтобы упростить все дѣло и не запугивать ненужными объясненіями «начинающихъ». Я не опредѣляю также, насколько персонъ какое блюдо готовить, такъ какъ нахожу это совершенной безсмыслицей; въ самомъ дѣлѣ, развѣ можно опредѣлить сколько надо готовить на извѣстное количество человѣкъ? Если на столѣ будетъ всего два-три блюда, естественно, надо, чтобы даннаго кушанья было въ нѣсколько разъ болѣе, чѣмъ въ томъ случаѣ, если подается двадцать блюдъ. Притомъ я держусь того мнѣнія, что въ обрѣзъ готовить на столько-то персонъ очень некрасиво аттестуетъ гостепріимство хозяйки; гораздо лучше, если всего подано въ изобиліи. Да не подумаетъ кто-либо, что, говоря такъ, я не принимаю въ соображеніе необходимую въ каждомъ домѣ экономію и бережливость, напротивъ, въ особой книжкѣ «объ употребленіи остатковъ въ домашнемъ хозяйствѣ», я доказываю, что составляетъ большую выгоду и сбереженіе во времени, работѣ, топливѣ

и притомъ вносить огромное разнообразіе въ столъ, если умѣло готовить въ самыхъ различныхъ формахъ всевозможные остатки, для чего я даже совѣтую готовить нѣкоторыя блюда непременно обильно, чтобы пользоваться остатками. Кромѣ всѣхъ этихъ соображеній, само собой понятно, что всякая хозяйка, если только она готовить кушанье не въ первый разъ въ жизни, сама отлично сообразитъ, сколько нужно провизіи для какого количества ядушихъ. А выйдетъ много— не бѣда, какъ я уже сказала. Всегда же лучше излишекъ, чѣмъ недостатокъ. Тамъ, гдѣ необходимо соблюденіе пропорцій между составными частями блюда, тамъ количества всегда указаны мною.

Настоящее руководство, какъ и всѣ прочія мои книги, предназначаются для хозяекъ, а отнюдь не для искусныхъ поваровъ или поварихъ, притомъ для хозяекъ съ небольшими средствами; моя цѣль, главнымъ образомъ, доказать, какъ возможно съ относительно небольшими затратами въ домашнемъ хозяйствѣ сдѣлать много вкусныхъ и разнообразныхъ блюдъ для семьи, а также и для гостей. Большинство указанныхъ издѣлій приготовлены изъ самыхъ простыхъ припасовъ, но было необходимо дать также рецепты и нѣкоторыхъ изысканныхъ и дорогихъ блюдъ на нѣкоторые торжественные случаи. Тѣмъ болѣе, что холодный буфетъ и разнообразныя закуски именно нужны для пріема гостей.

Вообще для ежедневнаго стола не слѣдуетъ украшать кушанья, достаточно, чтобы оно было опрятно подано, не накидано на блюдо какъ попало, а положено въ порядкѣ и не залито соусомъ черезъ край. Холодные блюда составляютъ нѣкотораго рода исключеніе; надъ уборкой ихъ непременно нужно немножко потрудиться, хотя и тутъ нужна умѣренность и вкусъ, но нѣсколько декоративно должны быть убраны тѣ блюда, которыя предназначены для холоднаго буфета. Эту уборку довольно затруднительно объяснить на словахъ, необходимо хозяйкѣ хоть разъ или два въ жизни видѣть убранныя опытной рукой, на примѣръ, заливныя, галантины, паншеты, и пр. и тогда вовсе нетрудно, при

небольшой ловкости и обладая вкусомъ, самой убрать столъ или буфетъ прямо на славу. По указаннымъ мною рецептамъ, при нѣкоторой сноровкѣ и воображеніи, можно самой придумать еще безчисленное множество другихъ разнообразныхъ закусокъ, заливныхъ и проч.

Въ настоящей книжкѣ предложены горячія и холодныя закуски, подаваемыя передъ обѣдомъ къ водкѣ, затѣмъ кушанья для ужина или холоднаго буфета на вечерахъ съ танцами или картами, кушанья для завтраковъ, когда холодныя блюда ставятся на столъ и при этомъ, большей частью, подается горячимъ только бульонъ въ чашкахъ. Особенно богатъ отдѣлъ «сандвичей» (или канане, бутербродовъ), которые подаются и къ закускамъ, а особенно модны въ настоящее время и любимы къ чаю во время дневныхъ визитовъ.

Закуски. Ихъ принято подавать передъ обѣдомъ на особомъ столѣ, въ сторонѣ отъ накрытаго къ обѣду, или даже въ сосѣдней комнатѣ. Столъ долженъ быть накрытъ безукоризненно чистой скатертью. Посрединѣ или къ одной сторонѣ поставить графины и бутылки съ водками. Водки, если покушныя, должны подаваться каждая въ своей бутылкѣ; раскупорить бутылки и слегка заткнуть ихъ пробками. Простую водку и всѣ домашняго приготвленія разлить по графинчикамъ. Вокругъ графиновъ и бутылокъ должны быть поставлены рюмки разныхъ размѣровъ и въ изобиліи. Впереди водокъ поставить на особыхъ тарелкахъ горячія и холодныя закуски. При этомъ не могу не упомянуть объ одномъ: къ закускамъ не слѣдуетъ никогда класть, какъ это въ иныхъ домахъ практикуется, вилки въ наклонномъ положеніи, т.-е. однимъ концомъ на скатерть, а другимъ на тарелку. Это въ высшей степени некрасиво. Надо класть вилочку или ложечку, смотря по сорту закуски, на самую тарелку, гдѣ закуска.

Справа и слѣва отъ графиновъ поставить по кинѣ закусочныхъ тарелочекъ, рядомъ положить одну возлѣ другой, одну или нѣсколько дюжинъ маленькихъ вилочекъ и ножей и на нѣсколькихъ большихъ тарелкахъ

нарѣзанный небольшими кусочками хлѣбъ, бѣлый, черный и пеклеванный. Съ каждаго конца стола по книѣ сложенныхъ чистыхъ салфетокъ. Къ закусочному столу не принято ставить стульевъ. Гости кушаютъ стоя и берутъ каждый что кому угодно.

Пока гости заняты вокругъ закусочнаго стола, разливаютъ супъ по тарелкамъ и ставятъ къ каждому прибору на обѣденномъ столѣ, чтобы гости, послѣ закуски, могли тотчасъ же приняться за супъ.

За завтракомъ и ужиномъ принято закуски и водки ставить на столъ и тотчасъ садиться.

Ужинъ. Если не подается обычнымъ порядкомъ какъ обѣдъ, то накрывается въ сосѣдней съ танцевальной залой комнатѣ, а на вечерѣ—въ сосѣдней съ гостиной вдоль одной изъ стѣнъ, но лучше на длинномъ столѣ посреди комнаты, такъ, чтобы гостямъ былъ удобный доступъ къ блюдамъ вокругъ всего стола. Если гостей много и средства позволяютъ, конечно, лучше всего предоставить убранство стола и сервировку отвѣтственному и опытному лицу, кондитеру или повару, который большей частью даетъ и свою посуду и серебро, если въ хозяйствѣ того и другого мало. Но если такой буфетъ приходится устраивать самой хозяйкѣ, напримѣръ, въ деревнѣ или при небольшомъ числѣ гостей, то нѣкоторыя указанія будутъ, вѣроятно, здѣсь не лишними.

Столъ долженъ быть накрытъ безукоризненно бѣлой и хорошо выглаженной скатертью, довольно большой и длинной, чтобы хватала до полу. Столъ долженъ быть обильно уставленъ самыми разнообразными яствами и, по возможности, убранъ цвѣтами, букетами цвѣтовъ въ высокихъ вазахъ, а въ послѣднее время принято раскладывать гирлянды цвѣтовъ по самой скатерти, вазами съ фруктами и различнымъ десертомъ, ананасами и проч. Убранство стола зависитъ, конечно, отъ средствъ хозяйки и отъ ея вкуса и можетъ сдѣлать ей честь. Тарелокъ, приборовъ, салфетокъ должно быть поставлено и положено въ изобиліи. Яствъ и блюдовъ расположено по всей длинѣ стола въ большомъ числѣ

и разнообразіи, чтобы гости, подходя къ столу, или окруживъ его стоя, могли вездѣ найти себѣ что-нибудь по вкусу, а не толпиться всѣ въ одному концу или ждать своей очереди, что въ высшей степени неудобно.

По срединѣ стола поставить самое большое и красивое блюдо, напримѣръ, хорошо убранное заливное изъ цѣльной свиной головы или убранный аспикомъ хорошій галантинъ изъ большой индѣйки, или жареный фазанъ, тоже красиво убранный аспикомъ, маленькими паштетами и т. п. Съ одной стороны этого главнаго блюда поставить убранный окорокъ ветчины, съ другой—что-нибудь соответствующее ему, убранный аспикомъ языкъ и проч. Далѣе—холодные паштеты съ той и другой стороны, потомъ майонезы, заливные, красиво убранныя блюда съ различнымъ салатомъ (винегретомъ) изъ рыбы, дичи и т. п. Далѣе еще—холодные сладкіе кремы, баваруазы, холодные пудинги и проч.

Посрединѣ не лишнее также, если можно, поставить высокій красивый тортъ, напримѣръ, баумкухенъ или въ формѣ улья, избы и проч. Съ обоихъ концовъ стола еще нѣсколько плоскихъ тортовъ. По краямъ стола въ большомъ количествѣ и въ возможно большемъ разнообразіи тарелки съ наложенными горкой всевозможными солеными сандвичами, тосты, канапе, кокильи и проч. закуски. Тутъ же икра, семга, сардины и проч.

Водки, ликеры, наливки, окруженныя соответствующими рюмками разставить тоже по столу въ нѣсколькихъ мѣстахъ, а если ихъ много лучше поставить на особомъ накрытомъ столѣ, а также всевозможныя вина, шампанское во льду въ серебряномъ ведрѣ и даже пушъ, крющоны и проч., такъ какъ на закусочномъ столѣ все это займетъ слишкомъ много мѣста и произведетъ давку.

Всѣ жаркія, паштеты, торты и т. п., разумѣется, должны быть нарѣзаны кусками и снова сложены совершенно прежней формой, чтобы гости могли легко и удобно брать кушанье, не разстраивая всего блюда.

Въ той же комнатѣ хорошо разставить побольше маленькихъ столиковъ, накрывъ каждый чистыми сал-

фетками, чтобы гости, по желанію, могли, взявъ себѣ у буфета любого кушанья, сѣсть у столика и кушать, продолжая разговоръ между собой. Особый столъ долженъ быть накрытъ, на которомъ кто-нибудь расторопный изъ прислуги долженъ разливать чай. Бульонъ въ чашкахъ и на томъ же подносѣ гренки съ сыромъ, соломку, сырныя бисквиты и проч. можно обносить гостямъ. А къ концу вечера, обносить на подносѣ на хрустальныхъ блюдечкахъ мороженое въ нѣсколькихъ сортахъ.

Завтракъ подается какъ кому удобно и желательно. Большой частью всѣ блюда, закуски водки ставятся на столъ. Всего этого можетъ быть гораздо меньше, чѣмъ за ужиномъ; или подается прислугой какъ обѣдъ, одно кушанье за другимъ, съ перемѣной приборовъ; это если прислуги довольно. За завтракомъ не принято подавать супа, а подается бульонъ или борщокъ въ чашкахъ, или то и другое, кому что угодно. Къ бульону обносятъ различныя гренки, соломку и проч. Къ борщу очень маленькія пирожки въ нѣсколькихъ сортахъ.

На столъ можно поставить, кромѣ всякихъ закусокъ, сыровъ, рыбъ и проч., горячую кулебяку или двѣ, смотря по величинѣ стола, паштеты, холодныя и горячія, заливныя, майонезы, сладкое и фрукты. Послѣ каждаго кушанья тарелки и приборы мѣняются. Кушанья, подаваемые къ завтраку, принято гораздо менѣе украшать, чѣмъ къ ужину. По окончаніи, когда гости встали изъ-за стола, можно обносить черный кофе, даже шоколадъ, чай на подносахъ, а на другомъ мелкое печенье, разрѣзанныя кусками торты и проч.

ОТДѢЛЪ I.

Закуски.

1. Сардины, скумбрія въ маслѣ и всѣ вообще закуски, которыя продаются въ жестянкахъ, подавать на столъ въ нихъ же, но открыть ихъ опрятно и удалить крышку совсѣмъ. Все, что въ маслѣ, держать лѣтомъ на льду до самой подачи на столъ.

2. Кильки, анчоусы, миноги хорошенько очистить снаружи ножомъ, вынуть внутренность, отрѣзать головки и уложить въ порядкѣ на тарелочкѣ. Можно облить ихъ масломъ съ ускусомъ или однимъ масломъ. Можно убрать крутыми яйцами, нарѣзанными правильными кусочками. Миноги, обрѣзавъ головы и тщательно очистивъ, нарѣзать на куски въ палецъ длиной, наложить на тарелочки и огарнировать зеленой петрушкой и укропомъ.

Такъ же *угорь*.

3. Анчоусы еще очень хороши слѣдующимъ образомъ, такъ же можно приготовить и кильки. Снять съ обѣихъ сторонъ съ костей, обчистить, налить хорошимъ салатнымъ масломъ на нѣсколько часовъ или свѣжимъ молокомъ. Взять зеленыхъ оливокъ (въ заготовкѣ), осторожно вырѣзать изъ нихъ середину, чтобы остались въ видѣ пустыхъ бочоночковъ. Протереть крутые желтки и смѣшать ихъ съ анчоуснымъ масломъ въ однородную массу, наполнить ею пустоту въ оливкахъ. Затѣмъ

вынуть филейчики анчоусовъ изъ масла, дать имъ хорошенько стечь, уложить ихъ въ фарфоровую лодочку, какія продаются для закусокъ, и убрать ихъ фаршированными оливками. Сверху поканать немного салатнымъ масломъ.

Поддѣльные анчоусы. Всѣ маленькiя морскiя рыбки, на примѣръ, шпроты, на Балтiйскомъ морѣ, на Черномъ морѣ мелкая скумбрия, свѣжая селедка, султанка, можно заготовить какъ анчоусы, даже мелкую рѣчную рыбку, если только не костлява. Надо заготовить сухимъ хмелемъ, это необходимо, чтобы придать рыбкѣ вкусъ, похожiй на анчоусы. Очистить рыбки и, пересыпая солью, уложить плотно въ глубокое блюдо. Дать стоять полсутокъ, потомъ вынуть и опустить въ уксусъ на полсутокъ. Послѣ того чисто обмыть рыбки, очищая ихъ тупой стороной ножа, и уложить какъ можно крѣпче въ небольшiя баночки, пересыпая ихъ слѣдующимъ: считая на 80 очень маленькiхъ рыбокъ, 2 стол. ложки мелкой, сухой соли, 1 десерт. ложку сахара, 8 лавр. листовъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки гвоздики, столько же перцу, оба толченые, но не мелко, и полную горсть сухого хмелю. Рыбки готовы къ употребленiю черезъ двѣ недѣли и сохраняются въ этомъ рассолѣ годами.

Такiя рыбки можно употреблять всюду, гдѣ рѣчь идетъ объ анчоусахъ.

4. Копченныя рыбки бываютъ двухъ сортовъ: нѣжно копченныя «паровыя» или копченныя сырыми сильно просоленныя, такъ называемыя «копчушки». Съ первыхъ, малосоленныхъ, надо только осторожно счистить кожу и уложить на тарелочкахъ, не отрѣзая головокъ и не снимая съ костей. Можно покропить масломъ и совсемъ слегка поджарить съ обѣихъ сторонъ. Вторыя лучше очистить за сутки до подачи на столъ, снять одни филейчики съ косточекъ и залить хорошимъ прованскимъ масломъ. Очищенныя и залитыя масломъ, пересыпавъ ихъ немного цѣльнымъ перцемъ, немного гвоздичкой и однимъ лавровымъ листомъ, онѣ держатся очень долго въ холодномъ мѣстѣ и чѣмъ долѣе лежатъ въ маслѣ, тѣмъ дѣлаются нѣжнѣе.

5. Иначе. Обдать «кончушки» кипяткомъ, покрыть крышкой и дать постоять около часа, потомъ снять всю кожицу, головки, снять съ костей и залить масломъ какъ предыдущія. Эти нельзя долго сохранять.

6. Еще. «Паровыя» копченныя рыбки очистить осторожно, не снимая съ костей, но только удалить головки. Сдѣлать хорошій фаршъ изъ свѣжихъ или заготовленныхъ въ маслѣ грибовъ съ масломъ и ложкой сметаны, прибавить перцу, соли, укропу, луку и немного толченыхъ сухарей. Смѣшать все вмѣстѣ. Половину этого фарша, наложить на намащенный серебряный сотейникъ, уложить сверху паровую рыбку, а другой половиной фарша совершенно покрыть рыбки. Сверху накрыть масляной бумагой. Поставить въ духовой шкафъ на 20 мин. Снять бумагу и подать на столъ въ томъ же сотейникѣ очень горячимъ.

Можно гарнировать рѣзанными крутыми яйцами и филейчиками анчоусовъ.

7. Икру зернистую подать въ хрустальномъ или фарфоровомъ компотничкѣ, но никакъ не на тарелкахъ. Положить къ ней нѣсколько ложечекъ.

Паюсную икру, если она свѣжа, подать кускомъ, не разрѣзая, и къ ней острый серебряный ножичекъ; если немного суха, размять ее хорошенько серебряной ложкой съ самымъ свѣжимъ прованскимъ масломъ, или даже со сливочнымъ, распустивъ его немного, умять въ маленькую фарфоровую посуду въ родѣ масленки и въ ней подать. До подачи поставить часа на два на ледъ, чтобы совсѣмъ окрѣпло. Кругомъ обложить нѣсколькими лимонами, разрѣзанными на половинки или четвертушки.

8. Сигъ копченый. Вытащить палку изъ середины, стараясь не изуродовать рыбу, надрѣзать кожу вокругъ головы и у хвоста, оставивъ рыбу цѣльной, снять всю кожу. Къ нему положить серебряные ножи и вилочки и рыбную лопаточку.

9. Семга, лососина и проч. Осторожно снять всю кожу и срѣзать рыбу острымъ ножомъ съ кости, на-

рѣзать по возможности тонкими косячками, уложить въ порядкѣ на тарелку, окружить вѣникомъ густого майонезнаго соуса, но не класть соуса на рыбу, такъ какъ не всѣ его любятъ.

Можно также чуть-чуть и очень быстро поджарить кусочки семги на рѣшеткѣ, остудить, облить хорошимъ прованскимъ масломъ. Это можно только въ томъ случаѣ, если семга совсѣмъ малосоленная.

10. Омаръ чаще всего подается въ видѣ холоднаго или майонеза послѣ супа, но иногда и въ видѣ закуски. Если консервы, то открыть жестянку и подать омаръ въ ней. Можно подать тоже какъ омара, такъ и раковыя шейки, крупныя, въ маленькихъ серебряныхъ или фарфоровыхъ раковинкахъ, разрѣзавъ варенаго омара мясо на маленькіе куски и смѣшавъ хорошимъ майонезомъ. Если раки, то взять клешни и смѣшать ихъ съ майонезомъ, а шейками убрать сверху. Можно сверху еще прибавить хорошаго рубленаго аспику, рубленыхъ крутыхъ яицъ и проч. Красива выходитъ эта закуска изъ маленькихъ морскихъ рачковъ (креветокъ).

11. Устрицы подаются передъ завтракомъ или передъ обѣдомъ, или скорѣе вначалѣ завтрака и обѣда передъ супомъ. Ставятся открытыми на тарелкѣ у каждаго прибора, считая на персону 18—20 штукъ. На эту тарелку положить разрѣзанный пополамъ лимонъ. Къ устрицамъ принято подавать легкое бѣлое вино, преимущественно Шабли. Приготавливая устрицы, надо прежде всего ихъ тщательно вымыть, еще не открывая, вычистить раковины и вытереть ихъ. Потомъ брать каждую полотенцемъ въ лѣвую руку и открывать тупымъ ножомъ верхнюю *плоскую* половинку. Жидкость, которая находится въ раковинахъ, никакъ не выливать: любителями она особенно цѣнится. Верхнюю крышку совсѣмъ выбросить. Сами открывшіяся раковины — не свѣжи, ихъ выбрасывать, также и тѣ, которыя даже слегка пахнутъ. Не свѣжія устрицы очень вредны. Отдирать устрицу отъ раковины не слѣдуетъ, каждый

дѣлаетъ это самъ, специальной, острой вилочкой, которая и должна быть приложена къ каждой тарелкѣ.

12. Можно приготовить устрицы горячими нѣсколькими способами. Открывъ устрицы, тщательно слить всю воду въ кастрюлечку и поставить на огонь. Въ другой сдѣлать обыкновенную хорошую бѣлую пассеровку изъ муки съ масломъ, залить устричной водой, прибавить немного лимоннаго соку; хороша прибавка мелко рубленыхъ припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или немного хорошаго грибнаго порошку, а вмѣсто лимоннаго сока можно прибавить ложку не сладкаго бѣлаго вина. Когда этотъ соусъ прокипитъ и начнетъ густѣть, опустить въ него устрицы, вынутыя изъ раковинъ, одну середину ихъ, обрѣзавъ ихъ кругомъ, и только прогрѣть ихъ въ соусѣ. *Кипить не давать никакъ*, а то затвердѣютъ. Положить по двѣ устрицы съ соусомъ въ фарфоровыя или серебряныя раковины, посыпать сверху тертымъ сыромъ, лучше всего пармезаномъ, пополамъ съ толчеными и мелко просѣянными сухарями, скропить слегка сливочнымъ масломъ и дать заколероваться слегка въ духовомъ шкафу. Подать очень горячими. Всѣ съдобныя ракушки можно приготовить такъ же (еще см. въ отдѣлѣ «Кокли»).

13. Селедку голландскую или королевскую тщательно вычистить, снявъ кожу и удаливъ всю кость. Молоки не выбрасывать; вычищенную селедку и молоки положить часовъ на 5—10 въ молоко. Если постный столъ, то мочить селедку въ холодномъ чаю или въ водѣ, но въ такомъ случаѣ мочить ее долѣе но не очищенную, а то очень вбираетъ въ себя воду. Воду мѣнять нѣсколько разъ. Затѣмъ дать жидкости хорошенько стечь и положить селедку распластанной на продолговатую тарелку, обѣ половинки рядомъ, приставить распластанную голову съ одной стороны, а хвостъ—съ другой. Нарѣзать обѣ половинки острымъ ножомъ вкось, не нарушая порядка. Въ ротъ селедки воткнуть двѣ-три вѣточки зеленой петрушки или сельдерея или салата, обложить ее мелко рубленнымъ зеленымъ лукомъ или

правильными косячками наръзанными коришонами или другими овощами въ уксусѣ. Все вмѣстѣ залить простымъ соусомъ, какъ для салата, смѣшавъ до густоты горчицу, уксусъ и масло, прибавить чуточку сахара. Можно въ этотъ соусъ замѣшать часть молокъ пропустивъ ихъ два раза въ мясорубку или протеревъ ихъ сквозь сито, или молоки тоже наръзать и положить возлѣ селедки. Или селедку облить хорошимъ майонезнымъ соусомъ.

Хорошее приготовленіе *селедки* слѣдующее: взять хорошую голландскую или королевскую селедку съ молоками, вычистить, снять съ костей, уложить въ глиняный горшокъ или чашку. Молоки протереть сквозь сито съ ложечкой уксуса, вмѣшать туда же ложку свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ и облить селедку этой смѣсью. Сверху положить одинъ лавровый листъ, нѣсколько зеренъ перцу и ломтиковъ луку, сверху налить ложку прованскаго масла. Оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ на сутки, никакъ не болѣе. Для подачи на столъ вынуть изъ маринада, наръзать косячками, какъ обыкновенно, облить процеженнымъ маринадомъ и гарнировать каперцами, оливками, коришонами и т. п.

14. Иначе. Вымочить совсѣмъ вычищенные и снятые съ костей филей съ малосолевой селедки часовъ 10—18 въ слабомъ уксусѣ, дать уксусу потомъ стечь хорошенько. Протереть молоки сквозь сито, прибавить чуточку тертой на теркѣ луковицы, нѣсколько капель эстрагоннаго уксуса, немного мелкаго сахара, очень мелко толченаго перцу. Этимъ соусомъ залить селедки еще на сутки. Передъ употребленіемъ слить весь соусъ, смѣшать его съ прованскимъ масломъ и сырымъ желткомъ. Приготовить селедку, какъ обыкновенно, убрать и залить этимъ соусомъ.

15. Иначе. Три крутыхъ желтка, еще теплыми, пропустить въ мясорубку, потомъ тереть въ глубокой чашкѣ, подбавляя по каплѣ цѣлую чашку хорошаго салатнаго масла, пока побѣлѣетъ и начнетъ пѣниться, прибавить лимоннаго соку, тоже по каплямъ, до над-

лежащей кислоты, цѣлую чашку свѣжей, густой сметаны и 3 стол. ложки хорошаго, очень крѣпкаго консоме или распущеннаго въ кипятокѣ и совсѣмъ остуженнаго мяснаго экстракта Либиха. Прибавить немного мелкаго сахару и чуточку соли. Селедка должна лежать въ этомъ соусѣ, по крайней мѣрѣ, два часа до подачи на столъ.

Эта пропорція большая, для нѣсколькихъ селедокъ.

16. Иначе. Вымочить селедку часа четыре въ водѣ, очистить, осушить и залить слѣдующимъ соусомъ: взять мясо съ одной маленькой вымоченной селедки и молоки, смолоть въ мясорубкѣ и протереть. Смѣшать съ майнезомъ, прибавить горчицы, немного луковаго соку, лукъ натереть на теркѣ и выжать въ соусъ одинъ сокъ. Подлить уксусу или лимоннаго соку по вкусу, рубленыхъ каперсовъ и ложечки двѣ крѣпкой выварки грибовъ свѣжихъ или сухихъ. Въ этомъ соусѣ оставить селедку двое сутокъ, потомъ приготовить по обыкновенію и залить для подачи на столъ этимъ же соусомъ.

17. Иначе. Цѣлыя сутки мочить двѣ селедки въ водѣ или чаю и за это время перемѣнить воду раза четыре. Потомъ очистить, нарѣзать селедку *очень* тоненькими кусочками вкось и столько же хорошихъ очищенныхъ не слишкомъ соленыхъ огурцовъ, такими же кусочками. вмѣсто соленыхъ огурцовъ можно взять маринованныхъ, а лѣтомъ свѣжихъ: кто какъ любитъ. Смѣшать все вмѣстѣ. стаканъ хорошей сметаны сбить съ горчицей, прибавить салатнаго масла и лимоннаго соку, немного перцу, чуточку сахару, рубленыхъ каперсовъ. Когда соусъ сдѣлается густымъ, смѣшать съ селедкой и огурцами и протереть молоки, положить горкой на маленькое блюдо и вынести на ледъ часа на четыре.

18. Иначе. Взять не королевскихъ, а мясистыхъ крупныхъ, но нѣжныхъ селедокъ, шотландскихъ или керченскихъ, очистить ихъ и снять оба филейчика. Сутки мочить ихъ въ водѣ, мѣняя воду, и еще сутки—въ молокѣ. Вытереть насухо чистымъ полотенцемъ, положить

на рѣшетку и поджарить съ обѣихъ сторонъ, уложить плотно въ горшокъ или банку, пересыпая чернымъ и душистымъ перцемъ, гвоздикой немного лавровымъ листомъ. Залить сверху прованскимъ масломъ. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Можно кушать черезъ сутки трое, но долѣе лучше. Долго держатся.

19. Иначе, въ томатѣ. Взять хорошихъ малосоленныхъ селедокъ, мочить въ водѣ часа два, потомъ очистить хорошенъко, снять съ костей и мочить сутки въ слабомъ уксусѣ. Положить на рѣшето и дать хорошенъко стечь всей жидкости. Сварить густой соусъ изъ свѣжихъ протертыхъ томатовъ или изъ готоваго пюре, прибавить немного уксусу, соли, чуточку мелкаго сахару, тертаго луку, все вмѣстѣ протереть еще черезъ сито. Можно еще по вкусу прибавить немного уксусу и дать прокипѣть. Совсѣмъ остудить и залить селедочные филей, сложенные въ горшкѣ и пересыпанные духами. Черезъ сутки можно селедку подавать въ этомъ же соусѣ.

20. Иначе съ «финзербомъ». Вымоченныя въ молокѣ или въ маринадѣ очищенныя селедки, которыя были залиты маринадомъ съ протертыми молоками, приготовить, наръзавъ косячками по обыкновенію. Къ маринаду, въ которомъ лежали селедки, прибавить салатнаго масла и двѣ полныя столовыя ложки мелко рубленыхъ припущенныхъ въ маслѣ и остуженныхъ шампиньоновъ, или бѣлыхъ грибовъ, или опенковъ, или хорошей грибной заготовки въ маслѣ. Припустить грибы въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ, укропомъ, эстрагономъ, базиликомъ и другими травами, какія есть. Остудить, перемѣшать, совсѣмъ покрыть ими селедку; убрать рублеными крутыми яйцами, оливками, каперсами, корнишонами.

21. Мариновать селедку (роль-монсь).

Взять самыхъ мясистыхъ жирныхъ селедокъ, если можно съ молоками, очистить и мочить сутки въ водѣ и сутки въ снятомъ молокѣ; послѣ того снять съ ко-

стей на двѣ половинки, намазать на каждую половинку съ внутренней стороны смѣсью мелко рубленыхъ каперсовъ, тертаго луку, чуточку очень мелко рубленой лимонной цедры и хорошей горчицы, лучше всего настоящей французской, дижонской, но не брать ея много. Свернуть каждую половинку селедки трубочкой, какъ зразы, и закрѣпить деревянной шпилькой или завязать ниткой. Молоки изрубить и протереть, дать имъ совсѣмъ распуститься въ уксусѣ. Селедки плотно сложить въ банку, пересыпая цѣльными зернами горчицы, перцу, лавровымъ листомъ, и залить молоками съ уксусомъ. Черезъ недѣлю вынуть роль-мопсы, удалить деревянные шпильки или нитки, разрѣзать каждый роль-мопсъ пополамъ, налить сверху хорошаго салатнаго масла или залить майонезнымъ соусомъ. Убрать гарниромъ, какъ обыкновенную селедку.

22. Рубленая селедка. Вычистить селедку какъ обыкновенно, снять съ костей и вымочить въ молокѣ. Смолоть все мясо въ мясорубкѣ или изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ рублеными каперсами, половинкой кислаго яблока, ложечкой корнишоновъ и однимъ крутымъ желткомъ. Все должно быть очень мелко рублено или смолото, смѣшать съ ложкой прованскаго масла или густыхъ сливокъ. Положить всю смѣсь на тарелку въ видѣ цѣльной селедки, приставить голову и хвостъ, убрать рублеными яйцами и залить майонезомъ. Можно смолоть вмѣстѣ съ селедкой немного холодной жареной телятины. Можно вымоченную селедку поджарить въ маслѣ съ лукомъ, потомъ смолоть съ кусочкомъ телятины, прибавить сливочнаго масла, тертаго сыру, горчицы и немного толченыхъ сухарей, все смолоть еще разъ вмѣстѣ, уложить на тарелку, приставить голову съ букетомъ зелени во рту и хвостъ.

23. Поджаренная селедка. Вымочить хорошенько мясистыя жирныя селедки цѣлыя сутки въ молокѣ, предварительно очистивъ ихъ и снявъ съ костей. Мелко изрубить по ложечкѣ эстрагону, укропу и чесноку, смѣшать травы съ горчицей. Этой смѣсью намазать

селедки съ обѣихъ сторонъ, уложить ихъ рядомъ въ сотейничекъ, на нихъ сверху положить нѣсколько кусочковъ сливочнаго масла или полить ихъ самымъ свѣжимъ прованскимъ масломъ. Большую рюмку бѣлаго вина подлить сбоку подъ селедки. Поставить въ горячую духовку на 10 минутъ. Перевернуть селедки на другой бокъ, полить сбѣжавшимъ соусомъ, посыпать сверху толчеными сухарями и снова поставить въ духовку на 10 минутъ. Подать на столъ въ томъ же сотейникѣ.

24. Селедка въ видѣ форшмака. Вымочить въ молокѣ нѣсколько мясистыхъ селедокъ, а если очень крупны, то взять двѣ селедки. Снять съ костей, мелко изрубить или смолоть въ мясорубкѣ. Взять столько же холодной жареной телятины и столько же варенаго холоднаго картофеля; поджарить не до темнаго цвѣта въ маслѣ тертаго на теркѣ луку и толченыхъ сухарей. Влить стаканъ густыхъ сливокъ, сбитыхъ съ 3—4 яйцами. Прибавить ложки двѣ сливочнаго масла. Все тщательно перемѣшать или пропустить еще разъ черезъ мясорубку, наложить въ серебряный или никелевый сотейничекъ, сверху посыпать толчеными сухариками пополамъ съ тертымъ сыромъ и поставить въ печь, чтобы заколеровалось, но никакъ не давать потемнѣть. Подать къ закускѣ въ томъ же сотейникѣ, поставивъ его на тарелку.

Такой же составъ можно наложить маленькими порціями въ фарфоровыя или серебряныя раковины, запечь и подать ихъ на столъ въ раковинахъ.

25. Селедка въ папильоткахъ. Цѣлыя сутки мочить въ молокѣ хорошую жирную селедку, очищенную и снятую съ костей, потомъ отереть чистымъ полотенцемъ и каждую половину разрѣзать вкось на три куска. Очень слегка поджарить на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ, только чтобы чуточку затвердѣли. Мелко изрубить съ шарлоткой или съ лукомъ обваренныхъ шампиньоновъ, или опенковъ или бѣлыхъ грибовъ, а если зимой, то съ хорошей заготовкой, положить укропу, при-

пустить все въ маслѣ до мягкости, потомъ прибавить ароматическаго порошку или толченаго и просѣяннаго перцу, ложку сметаны, чуточку муки и уварить до густоты. Остудить. Намазать смѣсью куски селедки, сложивъ вмѣстѣ по два куска. Вырѣзать изъ четвертушекъ хорошей крѣпкой писчей бумаги, сложивъ пополамъ, одинаковые куски, чтобы, развернувъ, вышла форма сердца; намазать бумагу масломъ съ обѣихъ сторонъ. Положить намазанную селедку на одну сторону сердечка, накрыть другимъ и зашпигать какъ можно правильнѣе и красивѣе разрѣзанную сторону бумаги, чтобы ничего не могло выйти наружу. Положить папильотки на намазанную масломъ сковороду и поджаривать въ духовомъ шкафу $\frac{1}{4}$ часа, безпрестанно поворачивая папильотки то на одну, то на другую сторону. Подать въ этихъ папильоткахъ къ ужину или къ завтраку, убравъ ихъ зеленой кудрявой петрушкой.

26. Маринованная въ маслѣ рыба. Можно взять самые маленькіе судачки (секретики), свѣжую корюшку, салаку или другія рыбки съ плотнымъ не костлявымъ мясомъ. На берегу моря есть много подходящихъ для этого рыбокъ, въ родѣ кефали, скумбріи и проч., безъ костей и съ плотнымъ мясомъ. Тщательно вычистить и обрѣзать головки. Поставить кипѣть воду съ солью, перцемъ, чернымъ и душистымъ, лавровымъ листомъ, укропомъ и гвоздикой. Когда вода сильно закипитъ, опустить въ нее рыбу и дать кипѣть не болѣе пяти минутъ. Потомъ вынуть изъ воды и положить на рѣшето, затѣмъ на сухую сковородку и обсушить въ духовкѣ, не закрывая заслонку. Остудить. Уложить рыбки въ горшки или въ банки какъ можно тѣснѣе, пересыпанная цѣльнымъ перцемъ, гвоздикой и немного лавроваго листа. Залить самымъ лучшимъ салатнымъ масломъ. Завязать пергаментной бумагой. Такъ приготовленныя рыбки очень вкусны къ закускѣ. Готовы для употребленія черезъ недѣлю, но сохраняются въ холодномъ мѣстѣ довольно долго.

27. Иначе. Сварить маринадъ. Въ хорошее салатное масло нарубить луку, если угодно, немного чесноку

одинъ лавровый листъ, укропу, 2—3 небольшихъ томата, перцу и соли. Пока масло хорошенько прокипитъ, очистить рыбки и тщательно промыть ихъ, удаливъ головки, жабры и хвосты и снявъ съ хребта. Затѣмъ посолить филейчики, поджарить въ маслѣ до красиваго золотистаго цвѣта, дать маслу стечь, остудить и уложить рыбки въ большую каменную банку, слегка скрапливая каждый рядъ слѣдующей смѣсью: немного уксуса, анчоусной эссенціи и хорошей соли по равнымъ частямъ. Масло, на которомъ жарилась рыба, присоединить къ маринаду, пока онъ кипитъ. Протереть вмѣстѣ сквозь рѣшето, затѣмъ согрѣть и совершенно горячимъ залить рыбу. Вынести на холодъ. Завязать пергаментной бумагой только тогда, когда совершенно остынетъ.

28. Рыба, маринованная въ уксусѣ. Мелко нарѣзать луку, моркови, очень мало петрушки, если угодно зубокъ чесноку, порею, укропу, 1—2 лавроваго листа, чернаго и душистаго перцу, нѣсколько гвоздичекъ, половину мускатнаго орѣшка. Все это вскипятить въ скоромномъ, а если есть очень хорошее, то въ постномъ маслѣ лучше. Прибавить соли. Мѣшать деревянной ложкой на огнѣ, пока все это сдѣлается хорошаго золотистаго цвѣта, тогда залить уксусомъ пополамъ съ водой. Отодвинуть кастрюльку на край плиты и дать кипѣть совсѣмъ тихо цѣлый часъ, затѣмъ процѣдить. Такой маринадъ можно заготовить въ большомъ количествѣ сразу, онъ выходитъ лучше и сохраняется отлично довольно долгое время на холоду.

Очистивъ рыбки, корюшку, салаку или скумбрию, бычки, удалить только головки рыбокъ или совсѣмъ распластать и выбросить среднюю косточку, уложить въ глубокую глиняную чашку. Взять сколько нужно готоваго маринада, поставить его на плиту, когда закипитъ, облить имъ рыбу, чтобы покрыло ее, когда снова закипитъ, дать кипѣть пять минутъ. Снять съ огня, тотчасъ вынуть рыбу друшлагомъ на рѣшето, уложить рыбу въ фарфоровую лодочку и облить остывшимъ маринадомъ съ масломъ. Остальная рыба сохраняется въ маринадѣ нѣкоторое время.

Можно такъ же мариновать филейчики изъ судака, сига, налима или угорь. Или же куски осетрины, лососины или бѣлуги, но ихъ надо ставить въ соленой холодной водѣ на огонь и варить до мягкости, потомъ снять съ огня и когда остынутъ на рѣшетѣ, брать каждый кусокъ въ чистую салфетку и нажать, чтобы не оставалось воды.

29. Иначе. Всякая рыба хороша въ этомъ маринадѣ лишь бы была мясистая и не костлявая: скумбрія, кефаль или кусками наръзанная осетрина, севрюга, или же навага или корюшка. Рыбу очистить какъ обыкновенно, потомъ обвалить въ сухаряхъ и обжарить въ хорошемъ растительномъ маслѣ. Маринадъ же приготовить такъ: взять очень много луку, считать по нѣскольку луковицъ на каждый кусокъ рыбы, въ немъ главная суть этого блюда, наръзать лукъ кольцами, т.-е. просто каждую луковицу наръзать тонко поперекъ, и сварить этотъ лукъ въ маслѣ, не давая ему заколероваться слишкомъ, но до полной мягкости; нѣсколько помедоровъ (томатовъ) разръзать пополамъ и сырые положить въ уксусъ съ водой, туда же обжаренный лукъ, немного лавроваго листу, цѣльнаго перцу, немного соли. Уксусъ не долженъ быть отнюдь крѣпкій, а только пріятной кислоты. Все вмѣстѣ прокипятить хорошенько и залить скумбрію или другую рыбу, перекладывая ее по слоямъ маринадомъ. Жидкости не должно быть отдѣльно, а весь соусъ долженъ быть сочный и вкусный. Держится нѣкоторое время очень хорошо и вкусно, особенно хорошо къ закускѣ во время поста. Если нѣтъ томатовъ (помедоровъ), свѣжихъ, можно замѣнить хорошимъ пюре въ заготовкѣ.

30. Иначе. Рыбу вычистить хорошенько, посыпать солью и толченымъ перцемъ, и оставить сырой. Нарѣзать много луку, какъ въ предыдущемъ рецентѣ, и обжарить его въ маслѣ, все остальное оставить сырымъ. Взять всякихъ кореньевъ: моркови, сельдерею, порею, немного петрушки, побольше укропу и томатовъ, кромѣ томатовъ все изрубить довольно мелко, уложить въ про-

тивень или въ глубокой сотейникъ толстымъ слоемъ, всю эту зелень, смѣшавъ ее съ жаренымъ лукомъ, вылить туда же и масло, въ которомъ жарился лукъ, его должно быть довольно много, уксусъ пополамъ съ водой скипятить, посоливъ, и облить зелень. На слой зелени положить слой рыбы, а сверху опять зелень. Можно въ рубленую зелень прибавить и грибовъ, свѣжихъ или въ хорошей заготовкѣ. Поставить душиться въ духовку. Не надо, чтобы разварилось сильно, достаточно, чтобы рыба была мягкая, такъ чтобы легко проколоть вилкой.

Это блюдо хорошо горячее, но еще лучше къ закускѣ холоднымъ.

31. Еще маринованная рыба. Взять какую угодно рыбу, а если крупную, то нарѣзать кусками, очистить и хорошенько вымыть, какъ обыкновенно. Посыпать солью и толченымъ перцемъ. Прибавить одинъ лавровый листъ, очень немного петрушки и побольше укропу. Уложить рыбу на дно сотейника или небольшого противня, сперва жирно намазавъ его масломъ сливочнымъ или очень хорошимъ постнымъ. Покрыть всю рыбу нарѣзаннымъ колечками лукомъ, который надо предварительно прокипятить слегка въ горячей водѣ и откинуть, налить нѣсколькими ложками бѣлаго вина, или водой пополамъ съ уксусомъ. (Разумѣется съ виномъ лучше.) Накрыть листомъ толстой бумаги, жирно смазанной масломъ. Поставить на плиту и какъ только закипитъ, поставить въ духовку и не трогать до готовности. Остудить. Подать къ закускѣ холоднымъ, переложивъ въ маленькое глубокое блюдо, гарнировать выкипявшимъ соусомъ съ зеленью. Особенно хорошо выходитъ изъ осетровыхъ или севрюжьихъ филеевъ или изъ стерляди.

32. Грибы маринованные или соленые, самые отборные положить на глубокихъ хрустальныхъ тарелочкахъ.

Многіе любятъ къ водкѣ соленые огурцы. Ихъ надо выбрать, по возможности, одинаковой величины и маленькіе, красивые, подать къ закускѣ въ небольшомъ

салатничкѣ, перемѣшавъ ихъ съ зеленью и листьями, съ которыми посолены, если зелень не вялая.

33. Свѣжіе огурцы. Взять свѣженькихъ огурцовъ средней, одинаковой величины, очистить аккуратно кожицу, разрѣзать вдоль пополамъ и острымъ ножомъ вырѣзать серединку, чтобы образовались аккуратныя лодочки. Насыпать въ нихъ соли и снаружи обсыпать солью, поставить въ холодное мѣсто часа на два, тѣмъ временемъ приготовить одну изъ слѣдующихъ смѣсей: мелко изрубить очищенную отъ кожицы сардинку, смѣшать съ мелко рубленнымъ укропомъ, и очень густымъ майонезнымъ соусомъ, даже смѣшаннымъ съ холоднымъ асникомъ. Или какую-нибудь холодную рыбу, изрубить, смѣшать съ укропомъ и майонезомъ.

Для вегетарианскаго стола можно фаршировать майонезнымъ соусомъ съ мелко рубленнымъ винегретомъ или съ грибами. Черезъ нѣсколько часовъ вынуть огурцы изъ соли, вытереть ихъ чистой салфеткой, наложить въ нихъ приготовленную смѣсь и до подачи на столъ держать на льду.

34. Томаты (помедоры). Многіе любятъ къ водкѣ свѣжіе томаты. Ихъ можно просто чисто вымыть, разрѣзать пополамъ, а большіе на нѣсколько кусковъ, положить на тарелочку, посыпать солью, немного перцемъ, слегка полить уксусомъ и масломъ. Можно приготовить ихъ и такимъ образомъ: взять кругленькіе небольшіе томаты, острымъ ножомъ срѣзать съ каждой крышечку со стороны стебелька, и серебряной ложечкой выбрать всѣ сѣмечки не касаясь мяса. Наполнить томаты слѣдующей смѣсью: протереть крутые желтки, очень мелко нарубить каперсовъ, небольшой кусокъ селедки, крутой бѣлокъ тоже нарубить мелко, смѣшать все и перетереть съ ложкой сливочнаго масла. Этотъ составъ долженъ сдѣлаться совершенно однородной массой. Сверху прикрыть срѣзанной крышечкой. Въ-место масла можно рубленую селедку смѣшать съ желтками, каперсами и густымъ майонезомъ. Держать на льду до подачи на столъ.

Для вегетаріанцевъ не класть селедки, а посолить побольше.

35. Фаршированные оливки. Вынуть соленыя оливки изъ рассола, дать стечь ему, аккуратно вырѣзать изнутри косточку острой выемкой и заполнить пустоты хорошимъ анчоуснымъ масломъ. Можно приготовить масло вмѣсто анчоусовъ изъ хорошей, малосоленной королевской селедки. Вмѣсто анчоуснаго или селедочнаго масла можно фаршировать оливки зеленымъ масломъ или даже раковымъ (смотри отдѣлъ «разное приготовленіе масла»). Сложить оливки въ закусочныя лодочки, окропить ихъ лимоннымъ сокомъ, налить немного салатнаго масла и дать постоять на льду нѣсколько часовъ до подачи къ столу.

36. Черныя маслины тщательно вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и на нѣсколько часовъ облить свѣжимъ прованскимъ масломъ. Обыкновенно маслины средней величины вкуснѣе самыхъ крупныхъ.

37. Артишоки. Выбрать артишоки средней величины, обрѣзать стебель у самой головки, удалить самые грубые листочки. Обрѣзанныя мѣста тотчасъ натирать лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли. Опустить артишоки въ соленый кипятокъ съ прибавкой нѣсколькихъ капель лимоннаго сока. Дать кипѣть нѣсколько времени, но не до полной мягкости, вынуть артишоки на рѣшето и снять осторожно всѣ листики и внутренность, чтобы остались одни донышки, обрѣзать ихъ въ аккуратной формѣ. Предварительно сдѣлать маринадъ изъ уксуса, масла, съ солью и перцемъ. Дать артишокамъ полежать въ маринадѣ нѣсколько часовъ, потомъ вынуть, положить на маленькое блюдо, и на каждое донышко наложить горкой мелко рѣзанный, вкусный винегретъ, заправленный густымъ майонезомъ со включеніемъ мелко рубленной селедки, если не для вегетаріанскаго стола. Можно также, снявъ листики и обрѣзавъ аккуратно донышки, немедленно опускать ихъ въ кипящій маринадъ слѣдующаго состава: на 2 стакана воды $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго

салатнаго масла, сокъ изъ двухъ лимоновъ, $\frac{1}{2}$ ложки соли, нѣсколько зеренъ чернаго и душистаго перцу, 1—2 гвоздички, 1 лавровый листъ, укропу, сельдерею и петрушки (трехъ послѣднихъ только зелень, по нѣскольку вѣточекъ). Когда закипитъ, сдвинуть на самый край плиты и потихоньку дать кипѣть, пока донышки сдѣлаются совсѣмъ мягкими, но никакъ не давать имъ слишкомъ развариться. Снять съ плиты и дать остыть въ отварѣ. Держать въ очень холодномъ мѣстѣ. Передъ подачей на столъ, вынуть изъ отвара и дать хорошенько стечь. Уложить на закусочное блюдо, разрѣзавъ каждое донышко пополамъ серебрянымъ ножомъ, и снова сложить обѣ половинки вмѣстѣ, а если донышки не велики, подать ихъ не разрѣзая.

38. Сельдерей. Можно приготовить совершенно такъ же. Разрѣзать очищенные корешки пополамъ, выточить каждую половинку въ формѣ чашечки, какъ донышко артишока, и всѣ стараться сдѣлать одинаковой толщины.

Или: разваривъ такія точенныя чашечки половинокъ сельдерея, положить ихъ въ салатное масло съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ и духами на нѣсколько часовъ, потомъ откинуть, уложить на закусочную тарелочку, на каждую половину положить по ложечкѣ майонезнаго соуса, а кругомъ уложить очищенные филейчики анчоуса, попеременно съ кусочками рубленыхъ крутыхъ яицъ, отдѣльно желтки и бѣлки.

39. Свекла. Взять очень красную одинаковой величины круглую, отварить или испечь, очистить, разрѣзать каждую пополамъ и выточить чашечки, какъ сказано о сельдерей, опустить такъ же на нѣсколько часовъ въ хорошій маринадъ, потомъ вынуть, уложить на закусочное блюдо и въ каждую чашечку положить мелкій винегретъ съ густымъ майонезомъ. Можно прибавить въ майонезъ рубленой селедки или даже смолотой холодной телятины.

Всѣ эти закуски изъ овощей должны быть поданы къ столу очень холодными, прямо со льда.

40. Баклажаны (синіе) по-гречески. Взять неслишкомъ крупныхъ и не переспѣлыхъ баклажановъ одной величины, обрѣзать стебельки, кинуть баклажаны въ соленый кипятокъ и продержать въ немъ *не* на плитѣ не болѣе двухъ минутъ, выложить ихъ на рѣшето. Затѣмъ вынуть всю середину острой вилочкой, стѣнки баклажановъ оставить довольно толстыми. Мелко изрубить всякой зелени и кореньевъ, какіе есть. Обязательна зеленая петрушка, много луку, укропу, зелень сельдерея, морковь, корень сельдерея, греки кладутъ непременно немного чесноку, но это, конечно, не обязательно, затѣмъ если есть мелко рубленые, предварительно обданные кипяткомъ шампиньоны или другіе душистые грибы. Все это припустить на плитѣ въ хорошемъ салатномъ маслѣ, прибавить соли и очень мало перцу. Слегка остудить всю эту зелень, а пока она остынетъ, положить баклажаны между двухъ чистыхъ дощечекъ, съ легкимъ гнетомъ, чтобы изъ нихъ вытекла вода. Затѣмъ нафаршировать баклажаны приготовленной зеленью, сложить ихъ тѣсно въ сотейникъ, еще облить масломъ, а если фаршъ остался, положить на баклажаны и тушить въ негорячей духовке́ часа два. Дать совсѣмъ остыть въ противнѣ или сотейникѣ. Подается холоднымъ.

Иные заливаютъ баклажаны вмѣстѣ съ масломъ, томатовымъ пюре, но настоящее греческое приготовленіе съ однимъ масломъ и очень жирно.

41. Икра изъ синихъ баклажановъ. Испечь баклажаны въ печкѣ до полной мягкости, снять съ нихъ всю кожицу и изрубить какъ можно мельче все мясо съ сѣмечками. Баклажаны должны быть еще молодые. Въ хорошее салатное масло прибавить очень немного лимоннаго соку или уксусу, много соли, перцу, натереть большую луковицу на теркѣ и выжать сокъ изъ нея въ соусъ. Греки прибавляютъ непременно чесноку. Вмѣшать хорошо перемѣшанный этотъ соусъ въ рубленые баклажаны, но соусу не должно быть много, онъ не долженъ быть замѣтенъ. Поставить на ледъ до подачи къ столу, чтобы загустѣло.

42. Икра изъ грибовъ отварныхъ рыжиковъ или бѣлыхъ или сыроѣжекъ дѣлается точно такъ же и очень хороша.

43. Редиска. Обрѣзать кончики и листочки, оставивъ у каждой листочка два хорошенькихъ, очень слегка соскоблить редиску ножомъ, но никакъ не чистить ее, если она нѣжна, тщательно вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и держать въ холодной водѣ до подачи на столъ. Подавая, вынуть изъ воды и совсѣмъ мокрую уложить на тарелочкѣ. Къ ней подать сливочное масло и соль въ солонкѣ.

44. Рѣдьку тщательно очистить отъ кожи, настрогать ломтиками какъ можно тоньше, держать въ сильно соленой водѣ нѣсколько часовъ до подачи на столъ. Подавая, вынуть изъ воды, положить на тарелочку и полить немного салатнымъ масломъ.

45. Сливочное масло подать непременно къ закусоному столу. Подать или въ масляночкѣ, сдѣлавъ сверху ложкой стружки къ серединѣ въ видѣ тюльпанчика, или надѣлать стружекъ специально продаваемыми для этого ложечками, или подать масло порціонными шариками, наложивъ ихъ въ маслянку, или выдавить формочкой. Сливочное масло должно быть безукоризненно свѣжее, только что сбито и подано очень холоднымъ, а если должно стоять долго на столѣ, то непременно положить на него или вокругъ него кусочки чистаго льду. Къ маслу положить нѣсколько острыхъ серебряныхъ ножей.

46. Яйца въ видѣ закуски. Круто сваренныя яйца разрѣзать аккуратно вдоль пополамъ, вынуть желтки и углубленіе въ бѣлкахъ наполнить по вкусу разной начинкой: 1. Зернистой икрой безъ всякой примѣси. 2. Паюсной икрой, размявъ ее предварительно съ хорошимъ прованскимъ масломъ и нѣсколькими каплями лимоннаго соку или со свѣжимъ сливочнымъ масломъ. 3. Очень мелко рублеными анчоусами, или кильками,

или королевской селедкой, или сардинками, или широтами, смѣшавъ рыбу съ протертыми крутыми желтками и прибавивъ немного прованскаго масла или майонезнаго соуса. 4. Грибнымъ пюре. 5. Любымъ мелко нарязаннымъ винегретомъ, смѣшавъ его съ густымъ майонезомъ. 6. Любымъ составомъ, указаннымъ для сандвичей. 7. Протереть крутые желтки и смѣшать ихъ съ готовой горчицей и очень мелко рубленнымъ зеленымъ лукомъ, а сверху на каждую половинку яйца положить по одному анчоусу. Всѣ эти яйца можно убрать сверху раковыми шейками.

Всѣ приготовленныя такъ яйца, разумѣется, кромѣ тѣхъ, которыя фаршированы майонезомъ, можно, наложивъ въ одну половинку яйца начинку возвышенной кучкой, прикрыть ее другой половинкой яйца, уложить яйца въ ситечко и поставить въ духовой шкапъ, когда бѣлокъ слегка начнетъ желтѣть, сейчасъ вынуть и подать горячими.

47. Творогъ къ закускѣ. Фунта два хорошаго не кислаго творогу смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стак. свѣжей самой густой сметаны и 2 стол. ложками мелкой соли. Мѣшать деревянной ложкой долго, пока не будетъ ни одной крупинки. Раздѣлить на 4—5 частей и каждую отдѣльно завязать плотно въ чистую, только что вымытую безъ мыла полотняную тряпочку. Положить эти узелки на чистую, наклонную доску, сверху прикрыть тоже дощечкой и наложить гнетъ, напримѣръ, 2—3 утюга. Должно потихонько стекать до другого дня. На другой день вынуть сыры изъ тряпочекъ, уложить ихъ на чистой дощечкѣ и оставить, не покрывая ничѣмъ, въ теплой комнатѣ до тѣхъ поръ, пока отъ нихъ поидетъ сильный запахъ. Въ теченіе этого времени надо сыры перевернуть одинъ разъ на другую сторону. Потомъ вынести въ прохладное помѣщеніе. Готовы тогда, когда поверхность совсѣмъ сморщится и пожелтѣетъ.

48. Жареный творогъ. Взять свѣжаго хорошо отжатаго творогу, положить въ глубокое блюдо и оставить

въ комнатѣ, пока отъ него начнетъ идти запахъ. Тогда промять его хорошенько съ солью и 1—2 сырыми желтками. Иные прибавляютъ тмину или мелко рубленого зеленого луку. Распуститъ ложку или двѣ сливочнаго масла въ кастрюлечкѣ и, когда закипитъ, переложить въ него творогъ. Жарить творогъ, не переставая мѣшать, пока прожарится. Вылить въ глубокое блюдо и остудить. Къ закускѣ подавать, наръзавъ ломтиками, или прямо слить въ фарфоровыя чашечки, въ какихъ продается икра, и въ нихъ остудить. Потомъ плотно завязать и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Держится очень долго и чѣмъ старше, тѣмъ лучше. Если заплѣснѣетъ сверху—не бѣда, соскоблить ножомъ и подать къ закускѣ.

49. Иначе. Можно подавать творогъ къ закускѣ въ маслянкѣ, тщательно перемѣшавъ его съ промолотымъ въ мясорубкѣ анчоусомъ или кускомъ королевской селедки, душистыми травами, каперсами и толченымъ перцемъ. Если творогъ сухъ, прибавить сливочнаго масла, или очень сладкой густой сметаны, или сливокъ.

50. Сыръ швейцарскій подать весь кусокъ, а возлѣ него нѣсколько тонко наръзанныхъ ломтиковъ. Если кусокъ очень малъ и невзраченъ, наръзать его весь ломтиками. Сыръ сохраняется всего лучше подъ стекляннымъ колпакомъ.

Мяжкіе сыры какъ бри, лимбургскій и т. п., подать къ закускѣ цѣльнымъ, а къ нему положить серебряный ножичекъ.

Голландскій подать половину или четверть головки и къ нему острый ножъ, чтобы каждый могъ рѣзать какъ хочетъ самъ, потому что онъ очень крошится и наръзать его неловко.

Честеръ и пармезанъ тоже крошатся, а потому ихъ не рѣзать, а подать хорошимъ кускомъ съ острымъ ножомъ.

Зеленый сыръ подать тертымъ на теркѣ, на тарелочкѣ горкой, къ нему серебряную ложечку, а рядомъ

поставить сливочное масло. Или смѣшать сыръ съ масломъ, чтобы образовалась одна масса, и затѣмъ, протеревъ черезъ рѣшето горкой на тарелочку, такъ и подать, или сложить въ маслянку и сгладить ножомъ.

Сыръ стильтонъ и честеръ очень хорошо подать такъ: продѣлать въ кускѣ небольшую ямку и влить въ нее столовую ложку хересу или портвейна, оставить такъ на сутки, чтобы вино впитосъ въ сыръ. Такимъ способомъ сыръ и сохраняется долго, не сохнетъ.

51. Если соберутся остатки разнаго сыра, чѣмъ разнообразнѣе сорта, тѣмъ лучше. Обрѣзать съ нихъ тщательно всю корку, положить въ миску и налить на сыръ стаканъ портвейна или хересу. Когда все вино впитается въ сыръ, налить еще стаканъ вина, пока размокнетъ весь сыръ и не будетъ болѣе принимать вина. Тогда истолочь сыръ въ каменной ступкѣ, или пропустить всю массу раза три черезъ мясорубку, потомъ прибавить соли, немного кайенскаго перцу и, если нужно, подлить еще вина. Мѣшать надо очень долго до тѣхъ поръ, пока сдѣлается совершенно гладкая, однообразная масса. Сложить въ небольшіе фарфоровые горшочки или баночки и подавать въ нихъ къ закускѣ. Купать можно черезъ сутки, но если залить сверху растопленнымъ сливочнымъ масломъ, дать совсѣмъ застыть и держать на холоду, то сохраняется очень долго совсѣмъ свѣжимъ.

52. Бараньи языки. Особенно вкусная закуска. Взять совсѣмъ свѣжіе языки и обдать ихъ горячей водой, но не кипяткомъ. Снять верхнюю кожу и обрѣзать долой горло. Уложить язычки въ банку или горшокъ, пересыпая солью съ селитрой. На 2 стакана сухой соли, половину чайной ложки селитры. Высушить въ печкѣ свѣжихъ зеленыхъ можжевельныхъ ягодъ, щепотку розмарину, 1 лавр. листь, нѣсколько зеренъ чернаго перцу и 2—3 зерна душистаго, шарлотку или мелкаго сѣменнаго луку, немного укропу, петрушки очень мало и базилику, потомъ истолочь или смолоть

въ кофейной мельницѣ и смѣшать съ солью и селитрой. Пересыпать всѣмъ этимъ язычки, укладывать ихъ какъ можно плотнѣе, а сверху положить дощечку и тяжелый гнетъ. Черезъ недѣлю вынуть изъ рассола, зашить каждый язычокъ въ чистый коленкоровый мѣшочекъ, привязать мѣшочки къ палкѣ, но чтобы они не касались другъ друга, и коптить въ холодномъ дымѣ часовъ 10 съ промежутками. Потомъ отварить язычки въ водѣ съ краснымъ виномъ, лукомъ и духами. Остудить. Къ закускѣ подавая разрѣзать каждый вдоль пополамъ.

Такъ же свиные язычки. Кто желаетъ, можно не коптить, а только посолить и сварить язычки.

53. Колбаса. Вытереть совсѣмъ чисто, нарѣзать вкось, положить на тарелку лѣсенкой, въ кружокъ или въ два ряда. Если колбаса вареная или такая, что облегающая ее кишка снимается легко, то лучше снять всю кожицу и нарѣзать.

54. Если къ закускѣ подается ветчина, паштеты, галантины или фромажи и т. п., нарѣзать красивыми ломтями и уложить каждой вещи отдѣльно по нѣскольку ломтей на тарелку.

Кокильи (раковины).

55. Устрицы поджаренныя. Взять крупныя и самыя свѣжія устрицы, вымыть ихъ какъ обыкновенно, открыть, отбросивъ верхнія половинки. На каждую устрицу положить по кусочку свѣжаго сливочнаго масла, размятаго съ мелко рубленнымъ укропомъ и другими душистыми травами, какія есть, соли, перцу. На противень или листъ насыпать песку, чтобы устрицы не свалились на бокъ, поставить ихъ на горячую плиту или въ духовку и какъ только едва закипятъ, тотчасъ снять съ огня, переложить на горячее блюдо и подать.

56. Иначе. Вынуть устрицы изъ раковинъ, тщательно сохранивъ находящуюся въ нихъ жидкость, переложить въ кастрюлечку, влить туда же и жидкость отъ нихъ, прибавить немного лимоннаго соку и разогрѣть на слабомъ огнѣ, никакъ не давая кипѣть, иначе сдѣлаются жесткими. Откинуть на рѣшето, обрѣзать каждую устрицу кругомъ и эти обрѣзки вмѣстѣ съ сокомъ, который стекъ, прибавить къ ложкѣ сливочнаго масла, распущеннаго съ мукой, подлить нѣсколько ложекъ хорошаго, крѣпкаго консоме, и ложки двѣ бѣлаго вина, сварить соусъ до густоты, прибавивъ соли и припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, очень немного тертаго мускатнаго орѣха, перцу, анчоуснаго или селечнаго масла немного, и нѣсколько капель лимоннаго соку. Когда сварится, отставить отъ огня и вбить 1—2 желтка. Смѣшать съ устрицами, разложить по раковинамъ, фарфоровымъ или серебрянымъ, чтобы въ каждой приходилось по одной устрицѣ, и соусу, посыпать сверху пармезаномъ, или другимъ острымъ тертымъ сыромъ пополамъ съ толчеными сухарями, скропить сверху распущеннымъ сливочнымъ масломъ, а если есть раковымъ масломъ, поставить на листѣ въ духовку на 10 минутъ.

Иные готовятъ точно такъ же устрицы вмѣсто консоме на сливкахъ, тогда не прибавляютъ ни бѣлаго вина ни лимоннаго соку.

57. Постныя. Вынуть изъ раковинъ потребное количество устрицъ, положить въ глубокое блюдо, слить на нихъ всю ихъ жидкость, выжать туда же сокъ изъ лимона, прибавить ложки двѣ хорошаго салатнаго масла, немного перцу, рубленыхъ трюфелей или припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, 1—2 шарлотки или луковицу. Все сказанное изрубить и припустить въ маслѣ. Нѣсколько перемѣшать все съ устрицами и оставить часа на два. Взять серебряныхъ или фарфоровыхъ раковинъ, намазать ихъ масломъ, положить въ каждую немного очень мелко рубленой селедки, уложить въ каждую раковину по нѣсколько устрицъ съ ложкой соуса, въ которомъ онѣ лежали. Поставить кокильки

на листъ и въ не слишкомъ горячую печь. Какъ только едва закипятъ, посыпать на каждую понемногу толченыхъ сухарей, поставить опять въ духовку и смотреть, чтобы не пересохли. Налить сбоку немножко соуса, въ которомъ онѣ лежали. Недолго держать въ духовке.

58. Еще кокильи изъ устриць. Вынуть сколько нужно устриць въ кастрюлю, слить туда же ихъ сокъ, лимоннаго соку и бѣлаго вина, дать только закипеть. Сдѣлать бѣлую пассеровку изъ муки съ масломъ, залить отваромъ устриць, высадить до густоты сметаны, прибавить соли, немного перцу, раковаго масла, ложку самаго крѣпкаго консоме, а еще лучше если есть вкусный соусъ отъ жаркого или дичи, 2—3 желтка, хорошенько перемѣшать, прибавить устрицы, обрѣзавъ ихъ кругомъ. Изрубить не слишкомъ мелко отваренныхъ шампиньоновъ, а если можно и немного трюфелей, раковыхъ шеекъ, 1 анчоусъ или кусочекъ селедки, все это перемѣшать вмѣстѣ съ соусомъ и устрицами на огнѣ, но не давая болѣе кипѣть. Наложить въ раковины, посыпать толчеными сухарями, скропить раковымъ масломъ, поставить на листъ въ печку, только чтобы едва пожелтѣло.

59. Устрицы на гренкахъ. Можно взять консервы въ жестянкахъ, если нѣтъ свѣжихъ устриць, но смотреть, чтобы были очень свѣжи. Если не консервы, то брать самыя крупныя устрицы, вынуть изъ раковинъ, обрѣзать кругомъ, обвалить въ сухаряхъ, положить на горячую, намавленную сковородку, скропить ихъ масломъ и живо обжарить съ обѣихъ сторонъ. Положить каждую на гренокъ, жареный въ маслѣ, на горячее блюдо, облить устрицы каждую понемногу распущеннымъ масломъ, въ которое замѣшать рубленнаго укропу и нѣсколько капель лимоннаго соку и очень горячими подать къ столу. Не забыть посолить.

60. Иначе. Вынутыя изъ раковинъ устрицы кинуть въ кипятокъ, вынуть тотчасъ же друшлакомъ и опу-

стить въ холодную воду, откинуть на рѣшето, изрубить очень мелко съ кусочкомъ какой-нибудь вареной рыбы. Сдѣлать бѣлую пассеровку изъ масла съ мукой, залить сливками или густымъ молокомъ. Можно прибавить рубленыхъ шампиньоновъ или грибного порошку, перцу, соли, немного тертаго луку, припустить на огнѣ. вмѣсто сливокъ можно залить пассеровку бѣлымъ виномъ и консоме. Когда прокипитъ и совсѣмъ густо, наложить на жареный хлѣбъ и подать.

61. Фальшивыя устрицы. Взять молоки отъ карпиа и половину ихъ количества молоко отъ хорошей селедки, которую надо передъ тѣмъ мочить въ молоко цѣлыя сутки. Нарѣзать тѣ и другія небольшими кусочками и припустить съ масломъ, ложечкой муки и двумя ложками консоме и ложкой бѣлаго вина. Намазать масломъ фарфоровыя или серебряныя раковины. Въ соусъ можно прибавить немного лимоннаго соку, мускатнаго орѣху, а если не довольно солоно, прибавить еще немного мелко рубленой селедки. Перемѣшать. Наложить въ раковины, посыпать сверху толчеными сухарями, поставить въ духовку на 10 минутъ, подать очень горячими.

За неимѣніемъ устриць, почти всѣ вышеуказанныя приготовленія можно сдѣлать изъ всѣхъ съѣдобныхъ ракушекъ, напримѣръ, на Черномъ морѣ, называемыя «мидіями». Онѣ особенно хороши слѣдующимъ способомъ: положить мидіи въ кастрюлѣ на плиту на сухо. Какъ только всѣ раскроются, вынуть мидіи изъ раковинъ, и мелко изрубить съ кусочкомъ мякиша бѣлаго хлѣба, горстью укропа, солью и перцемъ. Прибавить 2—3 желтка, стаканъ сливокъ, перемѣшать, наложить въ фарфоровыя раковины, посыпать толчеными сухарями, скропить масломъ, поставить въ духовку на 10 минутъ и подать тотчасъ же. Вкусно только прямо изъ печки, если постоятъ, уже не то.

Употребляя мидіи, надо ихъ тщательно пересмотрѣть и выбрать изъ нихъ часто попадающійся въ нихъ крупный песокъ, маленькія жемчужинки, а иногда и крошечныя морскіе паучки, которые вредны.

62. Кокильи съ птицей или телятиной. Хорошо для этого употребить остатки, если же брать свѣжую провизию, то снять съ курицы всѣ бѣлые филейчики, или взять бѣлый мягкій кусокъ телятины, положить въ кастрюлю, прибавить нѣсколько шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, налить бульону и варить до готовности, потомъ нарѣзать мелкими кубиками мясо и грибы, если есть, можно прибавить немного трюфелей. Сдѣлать пассеровку изъ муки съ масломъ и залить отваромъ курицы, а если угодно—кипяченными сливками, высадить немного, присоединить соусъ къ рѣзаннымъ кусочкамъ, прибавить немного перцу, грибного порошку. Снять съ огня, вбить 1—2 желтка, хорошенько перемѣшать, наложить въ намащенные кокильи. Сверху посыпать толченыхъ сухарей однихъ или пополамъ съ тертымъ сыромъ. Поставить въ духовку на десять минутъ.

63. Кокильи можно разнообразить до безконечности. Особенно выгодно употреблять на изготовленіе ихъ самые мелкіе остатки. Вышеизложеннымъ способомъ очень хорошо выходитъ остатокъ какой угодно рыбы. Тщательно удалить всѣ косточки, расщипать рыбу, а не рѣзать, не слишкомъ мелко, согрѣть въ готовомъ соусѣ, сдѣланномъ изъ бѣлой пассеровки, разведенной рыбнымъ отваромъ или какимъ-либо бѣлымъ бульономъ, а если нѣтъ никакого, то кипяткомъ. Прибавить грибного порошку, или мелко рубленыхъ свѣжихъ грибовъ. Во всемъ остальномъ какъ прочія раковины.

64. Отличны кокильи съ раковымъ мясомъ или омаромъ. Хороши со свѣжимъ отвареннымъ языкомъ и грибами. Не мелко нарѣзать шампиньоны или бѣлые, пассеровку залить темнымъ консоме или хорошимъ темнымъ соусомъ отъ жаркого, прибавить нѣсколько капель хересу или мадеры. Отварить очень маленькими кусками наломанныхъ мелкихъ макаронъ. Смѣшать съ остальнымъ, прибавить тертаго сыру. Наложить въ кокильи, посыпать сухарями и сыромъ, поставить на

5 мин. въ горячую печку. Точно такъ же изъ всякой дичи или остатковъ съ хорошимъ консоме, съ грибами или трюфелями, съ виномъ и сыромъ.

Еще кокильи съ птицей или дичью. Изжарить въ кастрюлькѣ сочно мелкую дичь или цыплятъ. Снять все мясо и изрѣзать на мелкіе кусочки, туда же печенки, если цыплята. Всѣ кости изрубить, положить въ кастрюлю, туда же ложку масла, немного соли, поджарить золотистымъ цвѣтомъ, мѣшая, подсыпавъ немного муки. Залить крѣпкимъ бульономъ, консоме, или Либихомъ. Прибавить мелко рѣзаной моркови, сельдерею, луку, всякихъ духовъ понемногу и 2—3 анчоуса или кусокъ королевской селедки. Накрыть и дать кипѣть, не переставая, цѣлый часъ. Процѣдить, прибавить немного вина или лимоннаго соку, грибной сои. Высадить до густоты. Смѣшать соусъ съ рѣзаннымъ мясомъ дичи или цыплятъ, дать только закипѣть вмѣстѣ, наложить въ раковины и подать горячимъ, не запекая.

65. Кокильи съ мозгами. Положить телячьи мозги въ холодную воду, потомъ опустить въ кипятокъ минуты на три, съ солью и ложкой уксуса. Вынуть мозги друшлагомъ и снова опустить въ холодную воду. Откинуть. Нарѣзать мозги небольшими кубиками, положить въ кастрюлю съ лукомъ, шампиньонами или бѣлыми грибами, соли, перцу и сливочнаго масла, припустить нѣсколько минутъ, прибавить немного лимоннаго соку. Намазать кокильи масломъ, положить въ каждую понемножку рубленыхъ анчоусовъ или королевской селедки, потомъ заготовленные мозги, сверху посыпать сухарями и запечь.

66. Кокильи съ рябчикомъ или куропаткой. Остатки жареной дичи промолоть въ мясорубкѣ. Припустить въ маслѣ мелко рубленнаго луку, мелкими кубиками нарѣзаннаго шпигу или сырой ветчины и мелко рубленыхъ грибовъ, бѣлыхъ или шампиньоновъ. Сварить телячьи мозги, какъ сказано въ предыдущемъ рецептѣ, нарѣзать ихъ и прибавить туда же. Полс-

жить грибного порошку. Не забыть соли. Когда все прокипитъ, смѣшать съ дичью, вбить 1—2 желтка, перемѣшать. Наложить въ кокильи, посыпать сухарями и сыромъ или одними сухарями, скропить масломъ и поставить въ духовку на 10 минутъ.

67. Кокильи съ рыбой. Расщипать какую угодно разваренную рыбу, не рѣзать ее. Выбрать всё косточки. Особенно хорошо выходитъ изъ форели, кефали или камбалы. Нарѣзать вареныхъ шампиньоновъ, если есть трюфелей, положить въ кастрюлю, прибавить 1—2 ложки хорошей бешамели, т.-е. пассеровки изъ муки со сливочнымъ масломъ, залитой кипяченымъ молокомъ и рыбнымъ отваромъ. Кипѣть не давать, а только хорошо прогрѣть, прибавить немного тертаго мускатнаго орѣшка, снять съ огня и вбить 1 желтокъ. Во всемъ остальномъ какъ предыдущія.

68. Кокильи холодныя изъ рыбы. Разварную холодную рыбу мариновать часа два въ самомъ свѣжемъ салатномъ маслѣ, съ лимоннымъ сокомъ, перцемъ, солью, потомъ расщипать ее не мелко, смѣшать съ хорошимъ майнезомъ, простымъ или съ зеленью, наложить въ кокильи, покрыть еще майнезомъ, сверху убрать застывшимъ, рубленнымъ аспикомъ и раковыми шейками. Подать прямо со льду. Такъ же и изъ *холодной дичи или птицы.*

69. Простыя кокильи изъ остатковъ рыбы. Распустить полную ложку масла въ кастрюлечкѣ, всыпать ложку муки, размѣшать, подлить немного рыбнаго отвара или кипятку. Дать закипѣть, прибавить немного мелко рубленаго жаренаго луку или луковаго соку и небольшой кусокъ промолотой селедки. Если есть свѣжіе грибы, мелко нарубить, припустить ихъ въ маслѣ, если нѣтъ свѣжихъ, прибавить въ соусъ какой-нибудь хорошей грибной заготовки, эссенціи или грибного порошку. Дать только прокипѣть, снять съ огня, вбить 1 желтокъ, смѣшать съ расщипанной на кусочки рыбой. Положить все въ кокильи, посыпать сухарями

и поставить въ печку на $\frac{1}{4}$ часа. Эти кокильи можно сдѣлать изъ одного сорта рыбы или изъ остатковъ разной рыбы.

Вмѣсто рыбы можно сдѣлать точно такъ же изъ раковъ или изъ омара или положить всего понемногу.

70. Кокильи съ анчоусами или селедкой. Сдѣлать не густую пассеровку изъ сливочнаго масла съ мукой, положить въ нее смолотую селедку или анчоусовъ, прогрѣть, прибавить 2—3 сырыхъ желтка, тертаго сыру, можно прибавить немного рубленаго укропу и кто любитъ, зеленаго луку. Послѣ всего вмѣшать осторожно сбитые въ пѣну бѣлки. Положить въ кокильи горкой, поставить въ печку на 5 минутъ.

71. Холодная кокильи еще очень хороши, если смѣшать съ майонезомъ промолотую селедку или кильки или анчоусы съ рублеными крутыми яйцами. Убрать рубленнымъ аспикомъ, протертыми крутыми желтками и раковыми шейками.

72. Кокильи съ семгой и грибами. Нарѣзать маленькими кубиками не слишкомъ соленой семги, такъ же нарѣзать свѣжихъ грибовъ, слегка отваренныхъ, припустить вмѣстѣ въ маслѣ и прибавить ложку хорошаго консоме. Сбить 1—2 яйца и 1 желтокъ, ложки двѣ сливокъ, соли, перцу, вылить въ ложку распущеннаго масла, мѣшать на огнѣ пока погустѣетъ, но никакъ не давать кипѣть, снять съ огня и вмѣшать въ соусъ грибы и семгу, перемѣшать хорошенько, наложить въ кокильи и подать тотчасъ.

73. Кокильи съ грибами. Можно взять какихъ угодно грибовъ, даже березовыхъ, но лучше всего выходитъ изъ шампиньоновъ или бѣлыхъ. Грибы бинуть въ кипятокъ, и какъ только вода снова закипитъ, тотчасъ выбрать грибы друшлагомъ, дать водѣ стечь, нарубить грибы, но не мелко, положить ихъ въ кастрюлечку, прибавить кусочекъ масла, соли, довольно много толченаго ароматическаго порошку, а если положить

духи не толченые, надо ихъ потомъ выбрать, еще довольно много рубленаго луку. Дать кипѣть, потомъ налить ложки 2—3 хорошей сметаны, сдвинуть на край и дать тихонько тушиться, мѣшая. Наложить въ кокильи, сверху посыпать сухарями, одними или пополамъ съ сыромъ и поставить въ печку не болѣе какъ на 10 минутъ.

74. Кокильи съ сыромъ. Лучше всего пармезанъ, но можно взять и другого сыру, лишь бы былъ очень хорошій и острый, натереть. Истоlochъ такое же количество сухарей и намочить ихъ ложкой сливокъ. Когда совсѣмъ размокнуть, прибавить яйца два хорошо размѣшанныхъ съ ложкой сливокъ, прибавить ложку распущеннаго сливочнаго масла и если нужно соли. Хорошенько смѣшать, надо чтобы смѣсь не была густая. Наложить въ кокильи. Сверху посыпать сухарями, скропить масломъ и поставить въ духовку на $\frac{1}{4}$ часа.

75. Кокильи съ творогомъ. Протереть хорошій, совсѣмъ сладкій, жирный творогъ, смѣшать его съ густыми сливками. Отдѣльно намочить въ сливкахъ немного толченыхъ сухарей. Вбить 2—3 желтка, немного распущеннаго масла, соли, перцу, смѣшать все вмѣстѣ, а подъ конецъ смѣшать сбитые въ пѣну бѣлки. Наложить въ кокильи, посыпать сухарями, скропить масломъ и поставить въ печку на $\frac{1}{4}$ часа.

76. Форшмакъ. Всѣ вышеозначенныя кокильи можно подавать въ видѣ форшмака, наложивъ приготовленную массу въ сотейничекъ серебряный, никелевый или, для домашняго стола, въ эмалированный.

Еще хороши, специально для форшмака, слѣдующіе составы:

Сдѣлать можно изъ всякаго остатка мяса, птицы или дичи, вареной или жареной, но жареной вкуснѣе выходитъ. Нарѣзать на кусочки, удаливъ весь жиръ, и пропустить два раза черезъ мясорубку, потомъ смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. бѣлой пассеровки, разведенной молокомъ или густыми сливками, и прибавить еще съ пол-

стакана густых сливок, размешать тщательно, чтобы совершенно однородная масса, притом не густая. На огонь продолжать мешать, прибавив небольшой кусочек масла, немного соли, пока разогрется и начнет слегка густеть. Тотчас снять с огня, немного остудить, вмешать 1—2 желтка, разведенных одной ложкой сливок, и, наконец, сбить в пену 2—3 белка. Наложить на ситечко не слишком полно, потому что сильно поднимается, поставить в духовку на $\frac{1}{4}$ часа. Подать на стол как можно быстрее, чтобы не опало.

Этот фаршмак, как и почти все прочие, к нарядному столу можно подать в маленьких бумажных, плиссированных коробочках, которые можно сделать самой или купить готовыми. Необходимо смазать бумажки кисточкой маслом, прежде чем ставить их в печку, а то могут вспыхнуть. Ставить в печку на лист. Подавать в коробочках.

Всякий фаршмак нежного состава можно подать в таких коробочках, особенно если в состав его входят битые белки. Это как маленькие суфле. В ситечко фаршмак должен быть непременно жирен и очень сочный. Также и в кокилях. В эти самые нежные и изысканные приготовления лучше не класть яиц, если не сказано об этом, так как от яиц фаршмак делается грубее. Но во всяком случае, если класть яйца, то уже не давать больше кипеть или печься, чтобы не затвердело.

Почти все упомянутые составы особенно из тех, которые жирны и сочны, можно к завтраку подавать в маленьких, копеечных булочках, сдобных. Или для домашнего стола, в колач, наложив начинку в толстую часть колача. Разрезать булочки или колач поперек, выбрать мякиш, наложить один из готовых фаршей, очень нежный и сочный и непременно без яиц, накрыть срезанной частью, поставить в печку на жирно намазанном листе. Подать прямо из печки.

77. Простой форшмакъ для домашняго стола. Мочить хорошую королевскую селедку цѣлыя сутки въ молоко, очистить ее какъ обыкновенно, снять съ костей. Если взять вмѣсто того анчоусъ, то мочить не нужно, только вычистить ихъ. Съ анчоусами выходитъ нѣжнѣе. Смолоть въ мясорубкѣ какое-нибудь оставшееся мясо, пропустивъ его два раза. Лучше всего выходитъ изъ тушеной или жареной говядины, особенно съ прибавкой остаточка дичи, но недурно даже изъ супной говядины. На одну селедку брать полную суповую тарелку молотаго мяса. Натереть на теркѣ 1 луковицу, 2 средней величины сырыхъ картофелины. Потомъ все вмѣстѣ пропустить еще два раза въ мясорубкѣ, смѣшать до полной гладкости съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, 2 полными ложками распущеннаго масла, полной чашкой густыхъ сливокъ или сладкой густой сметаной. Сложить въ сотейникъ или наложить въ маленькія коробочки. Накладывать надо не до верху, сильно поднимается.

78. Еще форшмакъ. Очистить хорошую малосольную селедку и мочить ее вмѣстѣ съ молоками въ молоко полсутки, промолоть два раза. Прибавить такое же количество мелко толченыхъ сухарей, разбить 1 желтокъ въ чашкѣ густыхъ сливокъ, прибавить туда же. Налить въ формочки или коробочки и запечь. Можно прибавить сбитые въ пѣну бѣлки.

79. Форшмакъ изъ печенокъ. Взять нѣсколько печенокъ отъ куръ или утокъ, отъ гуся еще лучше. Положить ихъ въ кастрюлечку съ кускомъ масла, соли, перцу, припустить нѣсколько минутъ, потомъ остудить. Промолоть ихъ два раза. Сдѣлать пассеровку изъ муки съ масломъ, подлить эссенціи дичи, если есть, а если нѣтъ, то выварить кости птицы съ кореньями и духами, прорубивъ ихъ, и высадить въ видѣ густого, вкуснаго соуса, прибавить довольно много хорошаго грибнаго порошку или грибной соли или отваренныхъ шампиньоновъ. Или если есть очень хорошій консоме съ дичью, то залить имъ пассеровку,

но не жидко. Смѣшать все вмѣстѣ съ промолотыми печенками, прибавить, если есть, ложку или двѣ хересу или мадеры, наложить въ коробочки или въ маленькія формочки, которыя хорошо подать на столъ.

Точно такъ же выходитъ отлично изъ зайца или тетерева вмѣсто печенки. Изъ разрубленныхъ костей дичи можно выварить сколько требуется на форшмакъ густого, вкуснаго соуса. Вываривать такую эссенцію надо изъ жареныхъ костей, если варить изъ сырыхъ, то никакого вкуса не будетъ.

Если сдѣлать этотъ составъ въ большемъ количествѣ, то можно подать къ столу въ сотейникѣ.

80. Форшмакъ въ коробочкахъ. На 10 коробочекъ нужно неполный стаканъ самой лучшей муки, $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго масла, немного болѣе 1 стакана густого молока. Замѣшать муку съ масломъ на огнѣ въ кастрюлечкѣ, влить молоко, прибавить соли и, если угодно, немного тертаго мускатнаго орѣшку. Мѣшать на огнѣ пока закипитъ. Снять съ огня, остудить и вмѣшать 5 желтковъ, цѣлый стаканъ тертаго хорошаго остраго сыру и, наконецъ, сбитые въ крѣпкую пѣну бѣлки. Наложить не полно въ коробочки и запечь 10 минутъ. Подать поскорѣе.

81. Постный форшмакъ. Разварной рыбы безъ костей, 1 или 2 селедки, смотря по количеству рыбы, смолоть вмѣстѣ. Поллуковицы мелко изрубить и пропустить въ маслѣ, но не до темнаго цвѣта. Разварить $\frac{1}{2}$ стакана рису въ рыбьемъ отварѣ до мягкости, а затѣмъ тоже пропустить въ мясорубку еще разъ съ рыбой и прочимъ. Самаго лучшаго постнаго или салатнаго масла должно быть довольно много, а то будетъ сухо. Прибавить хорошаго, высаженнаго рыбьяго отвара и грибнаго порошку или сои. Все смѣшать. Должно быть очень сочно. Наложить въ сотейникъ, посыпать сухарями, немного скропить масломъ и запечь.

82. Заварные сырнички. Заварить полный стаканъ молока или воды съ полложкой сливочнаго масла, когда

прокипитъ, всыпать полную ложку муки понемногу, не переставая мѣшать, чтобы не сдѣлалось комочками. Дать кипѣть нѣсколько минутъ, хорошо мѣшая. Отставить и остудить наполовину. Потомъ вбить по одному три яйца, $\frac{1}{2}$ стакана тертаго пармезана или другого остраго сыру, перцу и немного соли. Можно взять пармезанъ пополамъ съ швейцарскимъ. Класть ложкой маленькіе кучки на намащенный листъ, смазать разболтаннымъ яйцомъ и испечь въ горячей печкѣ. Подать горячими къ закускѣ или къ бульону въ чашкахъ.

Library
<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>

ОГЛАВЛЕНИЕ ПЕРВАГО ОТДѢЛА.

№№	Стр.
1. Сардины	9
2. Кильки, анчоусы, миноги	—
3. Анчоусы или кильки иначе	—
4. Копченыя рыбки	10
5. Иначе	11
6. Еще	—
7. Икра	—
8. Сигъ копченый	—
9. Семга, лососина	—
10. Омаръ	12
11. Устрицы	—
12. Устрицы горячія	13
13. Селедка	—
14. Иначе	14
15. Иначе	—
16. Иначе	15
17. Иначе	—
18. Иначе	—
19. Иначе	16
20. Иначе	—
21. Мариновать селедку (роль-мопсъ)	—
22. Рубленая селедка	17
23. Поджаренная селедка	—
24. Селедка въ видѣ форшмака	18
25. Селедка въ папильоткахъ	—
26. Рыба, маринованная въ маслѣ	19
27. Иначе	—
28. Рыба, маринованная въ уксуcѣ	20
29. Иначе	21
30. Иначе	—
31. Еще маринованная рыба	22
32. Грибы	—
33. Свѣжіе огурцы	23
34. Томаты	—
35. Фаршированныя оливки	24
36. Черныя маслины	—
37. Артишоки	—
38. Сельдерей	25
39. Свекла	—

№№	Стр.
40. Баклажаны по-гречески	26
41. Икра изъ синихъ баклажановъ	—
42. Икра изъ грибовъ	27
43. Редиска	—
44. Рѣдька	—
45. Сливочное масло	—
46. Яйца въ видѣ закуски	—
47. Творогъ къ закускѣ	28
48. Жареный творогъ	—
49. Иначе	29
50. Сыры	—
51. Остатки сыра	30
52. Бараньи язычки	—
53. Колбаса	31
54. Ветчина, паштеты, фромажи и т. п. Кокильи	—
55. Поджаренныя устрицы	—
56. Иначе	32
57. Постныя	—
58. Кокильи изъ устриць	33
59. Устрицы на гренкахъ	—
60. Иначе	—
61. Фальшивыя устрицы	34
62. Кокильи съ птицей или телятиной	35
63. Разныя кокильи	—
64. Еще кокильи	—
65. Кокильи съ мозгами	36
66. Кокильи съ рябчикомъ	—
67. Кокильи съ рыбой	37
68. Кокильи холодныя изъ рыбы	—
69. Кокильи изъ остатковъ рыбы	—
70. Кокильи съ анчоусами или селедкой	38
71. Холодныя кокильи	—
72. Кокильи съ семгой и грибами	—
73. Кокильи съ грибами	—
74. Кокильи съ сыромъ	39
75. Кокильи съ творогомъ	—
76. Форшмакъ	—
77. Простой форшмакъ	41
78. Еще форшмакъ	—
79. Форшмакъ изъ печенокъ	—
80. Форшмакъ въ коробочкахъ	42
81. Постный форшмакъ	—
82. Заварные сырнички	—

ОТДѢЛЪ II.

Бутерброды, сандвичи, канапе, тосты, крутоны.

Бутерброды.

Изъ этого разряда самое простое приготовленіе. Нарѣзать любой хлѣбъ не слишкомъ толстыми ломтиками, намазать ихъ самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ и покрыть тонкими ломтиками холоднаго мяса, сыра, икры и проч. Если не солонина или ветчина, не забыть посолить. Другимъ кускомъ хлѣба бутерброды не покрываются.

Сандвичи.

Дѣлаются такъ: хлѣбъ надо взять очень плотный, совсѣмъ безъ дырочекъ и получерствый, срѣзать съ него долой всю корку тонко, затѣмъ нарѣзать во всю длину хлѣба тонкіе ломтики одинаковой толщины. Намазать ломтики особыми составами, описанными далѣе, превращенными всегда въ густую, совершенно однообразную массу, какъ можно ровнѣе и не очень тонко, затѣмъ накрыть другимъ ломтикомъ хлѣба, не намазаннымъ ничѣмъ, нажать покрѣпче и разрѣзать все вмѣстѣ на маленькіе сандвичи, квадратиками или продолговатыми кусочками, не болѣе двухъ пальцевъ ширины и въ вершокъ или полтора длины, Очень ловко ихъ вы-

рѣзать круглой острой выемкой или зубчатой, но много пропадает обрѣзковъ. Надо, чтобы всѣ сандвичи были совершенно ровны, одинаковой величины, толщины и формы. Готовые сандвичи наложить на круглое блюдо горкой попеременно, какъ кладутся кирпичи, намочить чистую салфетку въ холодной водѣ, выжать ее насухо и накрыть ею сандвичи до самой минуты, когда подать на столъ, на буфетъ или къ закускѣ. Такимъ образомъ они не черствѣютъ цѣлыя сутки. Держать ихъ на холоду, чтобы масло въ нихъ окрѣпло.

1. Пропустить черезъ мясорубку два раза какое есть холодное мясо или *дичь*, удаливъ всѣ жилки, кости и жиръ. Смолоть также королевскую *селедку*, два *крутыхъ желтка*, натереть порядочно хорошаго, остраго *сыру*, слегка размягнуть большой кусокъ самаго свѣжаго *сливочнаго масла* и все это еще разъ пропустить черезъ мясорубку, прибавить чайную ложку крѣпкой англійской горчицы, мѣшать въ мискѣ серебряной ложкой очень долго, пока будетъ совершенно однородная масса. Потомъ намазать на плотный хлѣбъ.

Примѣчаніе. Всѣ составы для сандвичей гораздо вкуснѣе, когда постоятъ немного, хоть нѣсколько часовъ смѣшанными. Лѣтомъ надо снести на ледъ на нѣкоторое время. Зимой, если окажется настолько твердо, что нельзя мазать, то надо поддержать немного въ комнатѣ, но потомъ, намазавъ уже на хлѣбъ, поставить въ холодное мѣсто на нѣсколько часовъ.

Для краткости я переименую только различные возможные составы для *сандвичей*, способъ ихъ приготовления совершенно одинаковый. Слѣдуетъ только обращать вниманіе на то, чтобы масса была въ совершенности смѣшана за нѣсколько часовъ до употребленія. Во всемъ прочемъ *по первому рецепту*.

2. **Анчоусы или королевская селедка со сливочнымъ масломъ.**

3. Молотая дважды *ветчина* съ распущеннымъ со-
вѣмъ масломъ, сбитымъ добѣла, на черномъ хлѣбѣ.

4. Молотая *солонина* или сырая *ветчина* или *копче-
ная говядина* или *копченый языкъ* со сливочнымъ мас-
ломъ.

5. Молотая раза три свѣжая *московская* копченая
колбаса пополамъ съ холодной сочной *говядиной*, не-
много английской горчицы, сливочное масло.

6. Молотая *говядина* съ языкомъ или *солониной*, а
вмѣсто масла густой вареный *майонезъ*. Хорошенько
смѣшать. Держать на холоду до подачи.

7. Такъ же изъ *птицы* или *дичи* съ *майонезомъ* и
рубленнымъ мелко *крессъ-салатомъ*.

8. Крутые *желтки*, тертый сыръ, перецъ, со сливоч-
нымъ масломъ.

9. Очищенные отъ кожицы и смолотыя *сардинки*, съ
масломъ отъ нихъ, рубленный укропъ, рубленныя оливки,
каперсы, французская горчица, сливочное масло. Все
вмѣстѣ еще пропустить въ мясорубку.

10. Молотая холодная *телятина*, крутые *желтки*,
сливочное масло и нѣсколько капель грибной и тома-
товой сои (см. дополненіе).

11. На ситный (пеклеванный) хлѣбъ намазать сли-
вочнаго масла, а сверху намазать *паюсной икры*, хо-
рошенько размятой съ лимоннымъ сокомъ.

12. Мелко рубленныя *грибы* припустить съ укропомъ
и солью въ маслѣ до полной мягкости, прибавить
ложку сметаны, еще потушить, немного остудить, про-
тереть сквозь рѣшето, вмѣшать немного густыхъ сы-
рыхъ сливокъ, прибавить по вкусу перцу и чуточку
мускатнаго орѣшка, намазать на хлѣбъ.

13. Тертый сыр, молотые анчоусы или королевская селедка, сливки, сырой желток, сливочное масло, соли, перцу, мѣшать на огнѣ пока прогрѣется, но никакъ не давать закипѣть. Когда остынетъ наполовину, намазать.

14. Зеленый сыр смѣшать со сливками, прибавить сливочнаго масла.

15. Молотыя устрицы съ перцемъ, лимоннымъ сокомъ смѣшать, намазать на уже намазанный масломъ хлѣбъ.

16. Молотыя раковыя шейки, крутые желтки, смѣшать съ раковымъ масломъ, перцу, соли.

17. Не молоть, а изрубить не мелко холодной телятины, ветчины, фисташекъ и смѣшать со сливочнымъ масломъ, молотыми крутыми желтками, солью, перцемъ.

18. Молотая королевская селедка, каперсы, оливки, укропъ, сливочное масло.

19. Молотый рябчикъ на раковомъ масле, соль, немного перцу и прибавить немного соуса отъ рябчика, когда онъ жарился.

20. Изъ зайца также.

21. Всякое хорошо и вкусно сдѣланное пюре изъ дичи, птицы, мяса.

22. Для вегетаріанцевъ пюре изъ артишоковыхъ доншиковъ, изъ грибовъ, трюфелей.

23. Молотые отварные мозги, молотая селедка, укропъ, сливочное масло.

24. Если къ предыдущему прибавить немного рябчика, выходитъ совсѣмъ другое.

25. Вареной ветчины смолоть съ ложкой густых сливокъ, разбить туда же сырое яйцо, распущеннаго сливочнаго масла, хорошенько перемѣшать на огнѣ одну минуту, не давая кипѣть. Прибавить сои и кайенскаго перцу.

26. Сбитыя въ крѣпкую пѣну сливки съ тертымъ пармезаномъ.

27. Сдѣлать пассеровку изъ муки съ масломъ, прокипятить, залить сливками, когда прокипитъ, прибавить нѣсколько капель луковаго соку, т.-е. лукъ протереть на теркѣ и выжать сокъ. Прибавить немного молотой селедки. Когда прокипитъ, снять съ огня и вмѣшать въ горячее одинъ сырой желтокъ.

28. Распустить сливочнаго масла, сбить его добѣла, прибавить чайную лужку крѣпкаго консоме или бульона *Либиха*, распущеннаго въ кипятокѣ, одинъ сырой желтокъ, соли, перцу. Хорошенько смѣшать не на огнѣ. Тотчасъ намазать, потомъ дать застыть.

29. Сыръ *бри*, растертый со сливочнымъ масломъ, кайенскій перецъ.

30. Смолотый творогъ еще пропуститъ въ мясорубку съ масломъ и смолотой *селедкой*.

31. Отъ жареной птицы взять *печенки*, промолоть два раза, прибавить тертаго остраго сыру, перцу, соли, немного мадеры, сливочнаго масла.

32. Молотая *сема*, два крутыхъ желтка, зеленое масло, немного кайенскаго перцу.

33. (Американскіе сандвичи). Кусочекъ хорошей *селедки*, нѣсколько *сардинъ*, ветчины сырой, крутые желтки, немного паюсной икры, нѣсколько капель *грибной сои*, немного эстрагоннаго уксуса. Все смолоть вмѣстѣ со сливочнымъ масломъ.

34. Предыдущій составъ вмѣсто масла, густой вареный майонезный соусъ.

35. Очистить хорошія рыбки парового копченія, смолоть со сливочнымъ масломъ, соль, перецъ.

36. Смолоть кусокъ жареной или тушеной *телячьей печени, селедку*, жареныхъ свѣжихъ грибовъ, сливочнаго масла, кусокъ холодной говядины, немного соуса отъ жарѣнаго, крѣпкой не кислой горчицы, соли, перцу (остатки).

37. Заяцъ и ветчина молотые, сырые желтки, сливочное масло, перецъ, соль, прогрѣть не давая кипѣть. Намазать полуостуженнымъ.

38. Вареный майонезъ смѣшать съ хорошей сочной паюсной икрой.

39. Смолотую *телятину съ селедкой* и тертой луковицей мѣшать на огнѣ съ ложкой сметаны пока начнетъ кипѣть, вмѣшать сливочнаго масла.

40. Всѣ холодные *паштеты*, рѣзанные тонкими ломтиками, просто между двухъ ломтиковъ хлѣба или намазаннаго сливочнымъ масломъ.

41. (Chicken cream). Смолоть бѣлое мясо курицы съ густыми сливками, прибавить немного вареной и протертой луковицы, хорошенько размѣшать. Поставить кастрюлечку въ другую съ кипяткомъ на огонь, прибавить два желтка, размѣшанныхъ съ ложкой сливокъ, не переставая мѣшать. Какъ только пойдетъ паръ, тотчасъ же снять съ огня и, продолжая мѣшать, прибавить перцу, соли, столовую ложку распущеннаго сливочнаго масла, рубленаго укропу. Вылить въ гладкую чашку, дать совсѣмъ остыть. Рѣзать тонкими ломтиками и класть между ломтиками хлѣба.

42. Молотая *телятина* съ молотой вареной ветчиной и сливочнымъ масломъ, особенно любимый и обыкно-

венный составъ для сандвичей. Прибавить соли, если ветчина очень малосольна, и перцу, кто любитъ.

43. Очень практично, въ особенности въ деревнѣ, имѣть всегда въ заготовкѣ въ маленькихъ горшочкахъ разные составы для сандвичей, которые можно дѣлать изъ самыхъ маленькихъ остаточковъ. Напримѣръ, молотый остатокъ всякаго жаркого: *птицы, дичи, ветчины, солонины, сыру*, хорошо смѣшивать со сливочнымъ масломъ, вложить въ горшочекъ потуже, чтобы не оставалось внутри пустотъ, завязать пергаментной бумагой и держать на холоду. Очень долго сохраняется и притомъ вкуснѣе, когда долго стоитъ.

Вотъ нѣсколько составовъ, особенно хорошо сохраняющихся и вкусныхъ, для запаса сандвичей.

44. Остатокъ какого бы то ни было мяса, только вкуснаго, сочнаго. Снять тщательно весь соусъ и жиръ, если мясо тушеное. Удалить, разумѣется, всѣ жилки и поджаренныя жесткія мѣста. Смолоть раза три въ мясорубкѣ, прибавить немного мелко толченаго перцу, соли, грибнаго или иного ароматическаго порошка, анчоусной сои, смѣшать, прибавить столько же, сколько мяса, сливочнаго масла, еще пропустить въ мясорубку, довольно долго еще мять и мѣшать ложкой. Сложить плотно въ горшочекъ, сверху сгладить ложкой и залить на полпальца толщиной распущеннымъ самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ. Завязать пергаментной бумагой, только когда совсѣмъ застынетъ.

Главное условіе, чтобы такія заготовки были вкусны, это брать только что приготовленное мясо, оставшееся или свѣжее. Когда остатокъ стоялъ уже нѣсколько дней и имѣетъ *выдохшійся*, неприятный запахъ, тогда и всѣ приготовления изъ него будутъ не вкусны.

45. Мелко промолотая сырая ветчина безъ сала, пополамъ со сливочнымъ масломъ съ прибавкой немного мелко толченаго перца, особенно вкусна. Можно и ее залить для прочности распущеннымъ сливочнымъ масломъ. При употребленіи тщательно соскоблить распущенное масло, его можно хорошо употребить въ кухнѣ.

46. Если остается кусочек омара отъ какого-нибудь ужина или обѣда, приготовить его впрокъ такъ: некрасивые и самые маленькіе кусочки смолоть съ масломъ раза три, прибавить довольно много ароматическаго порошку (см. дополненіе) и соли. Надо, чтобы масло было порядочно размягчено, наложить толстый слой масла въ горшочекъ, въ него уложить куски омара, вдавливая ихъ въ масло, сверху и по бокамъ опять наложить масла, стараясь, чтобы нигдѣ не было пустотъ. Когда совсѣмъ окрѣпнетъ все на холоду, залить свѣжимъ распущеннымъ сливочнымъ масломъ. Держать на погребѣ.

47. Остатокъ сыру одного или нѣсколькихъ сортовъ, тщательно обрѣзать корку, натереть на теркѣ, масла взять столько же по вѣсу, распустить его не совсѣмъ, а только чтобы было совершенно мягкое. Смѣшать съ сыромъ, мѣшать и сбивать его. Подлить рюмочку хересу или портвейна, можно и ложечку очень крѣпкой и отнюдь не кислой горчицы, смѣшать совсѣмъ въ однородную массу. Сложить въ горшочекъ и тоже залить распущеннымъ сливочнымъ масломъ.

48. Смолоть остатокъ жареной курицы съ прибавкой вареной ветчины безъ сала въ небольшомъ количествѣ. Масла столько же, сколько обоихъ вмѣстѣ. Соль, перецъ и чуточку мускатнаго орѣшка. Тоже залить масломъ.

К а н а п е.

Дѣлать тоже на плотномъ хлѣбѣ. Рѣзать не такъ тонко, какъ для сандвичей. Сначала срѣзать всю корку долой, потомъ нарѣзать хлѣбъ на продолговатые кусочки немного побольше, чѣмъ для сандвичей, убираются канане каждое отдѣльно. Сверху не покрываются хлѣбомъ. Хлѣбъ большей частью намазывается масломъ, а сверху масла укладываются различные припасы нѣсколько возвышенно. Иногда канане убираются очень сложно, чего, однако, никакъ нельзя посовето

вать. Вообще пріятнѣе и аппетитнѣе, когда не видно слишкомъ много работы въ съдобныхъ вещахъ. Многіе называютъ и эти приготовленія тоже сандвичами, но это не вѣрно.

49. Намазать весь отрѣзанный ломоть хлѣба масломъ, затѣмъ разрѣзать на продолговатые кусочки и на каждый положить по два филейчика тщательно очищеннаго анчоуса, а по бокамъ—по ломтику круто свареннаго яйца, бѣлокъ и желтокъ. Сверху посыпать очень мелко рубленнымъ свѣжимъ укропомъ.

50. Намазать анчоуснымъ масломъ или селедочнымъ погуще, сверху положить ломтики редиски.

51. Анчоусное масло, сверху, вкось самые узенькіе и тоненькіе кусочки холодной дичи или птицы, и поперекъ тоже, чтобы образовалась рѣшетка. Въ пустыя клѣточки посыпать мелко рубленые желтки крутыхъ яицъ, одни или вперемѣшку съ бѣлками, или въ нѣкоторыя клѣтки рубленыхъ каперсовъ.

52. На сливочное масло тоненькіе и узенькіе кусочки сырой ветчины или языка, или хорошей солонины, или вареной ветчины. Покрывать густымъ майонезомъ, а майонезъ посыпать рубленнымъ укропомъ, или рублеными яйцами, или рублеными оливками и каперсами.

53. На сливочномъ маслѣ тонко рѣзанные кусочки семги или рубленую крупно, сверху майонезный соусъ. На соусъ раковыя шейки.

54. Намазать раковымъ масломъ, сверху уложить филейчики анчоусовъ въ видѣ рѣшетки, въ пустоты посыпать рубленыхъ яицъ или положить филейчики семги.

55. Сливочное масло. Сверху узенькіе кусочки хорошей паюсной икры, вкось, а поперекъ ея тонко рѣзанный яичный бѣлокъ. Сверху майонезный соусъ или скропить лимоннымъ сокомъ.

56. Масло съ рябчикомъ, сверху рѣшеткой филей-
чки рябчика.

57. Густой слой зеленаго масла, сверху филейчки
анчоусовъ или тщательно очищенныхъ и вымытыхъ кн-
лекъ, или королевской селедки, сверху немного майонеза.

58. Молотые вмѣстѣ крутые желтки, сливочное масло,
кусочекъ селедки, горчицы (англійской), перцу, эстра-
гону, оливокъ, каперсовъ, укропу. Намазать. Сверху ра-
ковья шейки и филейчки анчоусовъ.

59. Грибное масло, сверху обрѣзанныя кругомъ
устрицы, раковья шейки, майонезъ.

60. Раковое масло или анчоусное или просто сли-
вочное, сверху омаръ и майонезъ.

61. Селедочное масло, сверху очищенную сардинку
и рубленья крутыя яйца.

62. Раковое масло, сверху тертый сыръ честеръ,
убрать омаромъ или раковыми шейками.

63. Сливочное масло, сверху крупно рубленья кильки
безъ косточекъ съ рублеными крутыми яйцами.

64. Раковое масло, сверху шейки маленькихъ мор-
скихъ рачковъ, креветокъ.

65. На черный хлѣбъ безъ масла кусочки омара,
а сверху майонезъ густой, горкой.

66. Поставить кипѣть воды въ кастрюлечкѣ, приба-
вить немного уксусу. Какъ только закипитъ, разбивать
надъ водой осторожно по одному яйцу, чтобы желтокъ
оставался цѣльнымъ. Какъ только бѣлокъ совершенно
побѣлѣетъ и окрѣпнетъ, вынимать каждое яйцо дру-
шлагомъ на тарелку. Желтокъ долженъ оставаться
внутри немного жидковатъ, но не слишкомъ, а то бу-
детъ неловко кушать.

Намазать хлѣбъ сливочнымъ масломъ пополамъ съ промолотой холодной говядиной и сырой ветчиной, прибавить мелко толченаго перцу. Сверху положить на каждый канане по одному яйцу, аккуратно обрѣзавъ кругомъ лишній бѣлокъ, но не до самаго желтка. Сверху посыпать тертымъ сыромъ.

67. Раковое масло, сверху припущенныя въ маслѣ цѣльныя шляпки маленькихъ шампиньоновъ, посыпать рубленнымъ укропомъ или тертымъ сыромъ. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять маленькіе березовые или бѣлые грибы.

68. Сливочное масло, смолотое съ холодной говядиной, сверху очень тоненькіе узенькіе кусочки говядины, а между ними свѣжіе огурцы. Сверху посыпать мелкой солью съ перцемъ и рубленнымъ укропомъ или наложить майонезу.

69. На хлѣбъ положить тоненькіе ломтики хорошаго малороссійскаго сала, такой же величины, какъ хлѣбъ, сверху очищенные отъ кожицы шпроты и крутыя яйца. Многіе любятъ этотъ составъ на ржаномъ хлѣбѣ.

70. На хлѣбъ положить мелко рѣзанный винегретъ, смѣшанный съ густымъ майонезомъ, и покрыть правильными кусочками тона въ маслѣ. Тонъ хорошо попеременно съ крутыми яйцами.

71. Всякое пюре изъ дичи, мяса или птицы, хорошо и сочно сдѣланное, съ прибавкой въ него немного аспика, положить на сливочное масло или смѣшать съ нимъ и убрать сверху тоненькими филейчиками той же дичи или птицы.

72. Тушить рябчиковъ или тетеревъ въ кастрюлечкѣ, снять филей, а кости выварить въ видѣ густого, вкуснаго соуса. Мясо смолоть раза три, разварить рису горсти двѣ въ соусѣ, отъ дичи до совершенной мягкости, смолоть съ дичью, поставить кастрюлечку въ дру-

гую съ кипяткомъ, вмѣшать на огнѣ немного сливочнаго масла и немного густыхъ сливокъ, одинъ желтокъ. Хорошенько прогрѣть, но не давать кипѣть, прибавить соли, перцу, грибного порошку. Дать остынуть наполовину, налить на хлѣбъ выпукло, убрать нѣсколькими филейчиками той же дичи и вкуснымъ, мелко рубленнымъ аспикомъ.

73. Остатки рыбы одного сорта или разныхъ сортовъ изрубить не мелко, тщательно выбравъ все косточки, такъ же изрубить крупно крутые желтки и немного селедки, смѣшать съ густымъ майонезомъ, намазать выпукло на хлѣбъ.

74. Припустить на сковородѣ въ маслѣ филейчики судака съ прибавкой лимоннаго соку. Вынуть ихъ на рѣшето и дать обсохнуть, накрывъ ихъ нетяжелой тарелочкой, чтобы были плоской формы. Когда остынуть, нарѣзать маленькими кубиками, смѣшать съ хорошимъ зеленымъ масломъ и наложить выпукло на хлѣбъ. Можно смѣшать съ разнымъ составомъ масла, выйдетъ все разное.

75. Самыя изысканныя канане. Сдѣлать пассеровку изъ муки съ масломъ, залить очень хорошимъ консоме съ аспикомъ, прибавить ложку мадеры, хорошаго грибного порошку, прокипятить, снять съ огня и вмѣшать маленькими одинаковыми кубиками нарѣзанныхъ вареныхъ трюфелей, филейчиковъ дичи или птицы, варенаго краснаго языка, немного припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, соли, перцу. Когда остынетъ до половины, намазать на хлѣбъ выпукло.

76. Точно такой же составъ кубиковъ смѣшать съ густымъ соусомъ равигошь или майонезомъ безъ масла.

По вышеописаннымъ рецептамъ видно, что составъ канане также можно разнообразить до безконечности при нѣкоторой изобрѣтательности.

Горячіе тосты.

Тосты дѣлаются такъ: надо взять свѣжаго хлѣба, по возможности легкаго, лучше недомашняго печенья, нарѣзать ломтиками вмѣстѣ съ коркой, не тоньше, какъ въ палець. Для тостовъ удобенъ тотъ хлѣбъ, который въ булочныхъ называется «батонъ». Положить куски на рѣшетку или надѣть каждый кусокъ одинъ за другимъ на длинную вилку. Такія вилки продаются спеціально для этого. Обжарить быстро съ обѣихъ сторонъ. Тостъ долженъ быть хрустящимъ съ обѣихъ сторонъ и совсѣмъ мягкимъ внутри куска. Тостъ хорошъ только прямо съ огня, совсѣмъ горячій, если онъ полежитъ хотя бы не долго, онъ никуда не годится. На горячій тостъ намазывается масло простое или какое-нибудь составное и подается тотчасъ же на салфеткѣ къ чаю, къ завтраку или къ закускѣ. На буфетъ не годится, потому что можетъ пролежать и остынуть.

На тосты хороши всѣ составныя масла: зеленое, равиголь, раковое и проч. Подавать кушать тосты надо пока на нихъ масло еще не растаяло.

Вотъ нѣсколько составовъ для намазыванія на тостъ.

77. Рубленое мясо отъ раковъ или омара съ раковымъ масломъ, сырой желтокъ, тертый сыръ честеръ, соль, перецъ. Поджарить еще, когда уже намазано.

78. Вынуть костяной мозгъ изъ говяжьей кости, положить въ холодную воду, довести до кипѣнія, но не давать кипѣть, тотчасъ же окунуть въ холодную воду. Потомъ нарѣзать тонко; смѣшать хорошей крѣпкой горчицы съ соусомъ отъ жаркого, соли, перцу, грибного порошку. Немного тертаго сыру, намазать на горячій тостъ, сверху положить ломтики мозга, поставить въ духовку на двѣ минуты.

79. Томатовое пюре разогрѣть на сковородѣ, прибавить тертаго сыру, два желтка, соли, перцу, мѣшать

на огнѣ пока погустѣеть, не давая кипѣть, намазать на горячій намасленный тостъ.

80. Простая бешамель съ тертымъ сыромъ.

81. (Американскій тостъ). Нарѣзать небольшими кубиками хорошее копченое сало, предварительно сваренное, перемѣшать эти кусочки съ сырыми яйцами, размѣшанными въ ложкѣ густыхъ сливокъ, мелко рубленого укропу, луку, соль, перецъ. Наложить этой смѣси довольно много на горячій тостъ, положить на противень на короткое время опять въ духовку.

82. На горячій тостъ положить тонкіе ломтики малороссійскаго сала и поставить на нѣсколько минутъ въ духовку, какъ только сало станетъ немножко прозрачно, тотчасъ вынуть и подать пока очень горячо.

83. Поджарить копчушки на масленомъ тостѣ.

84. Или смолоть копчушки и смѣшать ихъ со сливочнымъ масломъ и намазать на горячій тостъ.

85. Голландскій сыръ, крѣпкая англійская горчица, кайенскій перецъ, молотыя кильки, сливочное масло, намазать на горячій тостъ. Подать тотчасъ.

Крутоны (вѣрнѣе «крустады»).

Подаются иногда къ бульону вмѣсто пирожковъ въ домашнемъ кругу или за ужиномъ. Если очень изысканное приготовленіе, съ трюфелями и разнымъ хорошимъ соусомъ, то подаются даже на нарядномъ ужинѣ самостоятельно послѣ бульона. Крустады тоже хороши только совсѣмъ горячія. Можно кушать ихъ и когда остынуть, но очень скоро черствѣютъ и тогда никуда не годятся. Хлѣбъ рѣзать безъ корки, очень толсто, пальца въ два или болѣе. Всѣ крустады дѣлать какъ можно ровнѣе, одной величины, толщины и формы.

Форму можно дѣлать какую угодно, круглая, или формы и величины игральной карты, или сдѣлать нѣсколько въ формѣ немного удлиненнаго овала, одинъ конецъ уже другого, и одну крустаду совсѣмъ круглую, положить круглую на блюдо посреди, а всѣ прочія кругомъ нея, тонкими концами къ серединѣ, чтобы вышла какъ бы форма цвѣтка съ лепестками. Каждую крустаду надрѣзать съ одной стороны кругомъ, назначая крышку отступя на полпальца отъ края, потомъ положить всѣ крустады на намазанный противень и поджарить ихъ, потомъ острымъ ножомъ вырѣзать назначенное прежде изъ середины, выбирая весь мякишъ, но стѣнки не оставлять очень тонкими. Вырѣзать надо какъ можно равномернѣе, потомъ наложить приготовленный заранѣе фаршъ въ середину и выпукло, поставить всѣ на листъ или противень, запечь въ духовкѣ, переложить на горячее блюдо и тотчасъ же подать. Иногда, когда начинка накладывается довольно жидкая, сверху покрываютъ обжареннымъ въ маслѣ гренкомъ въ видѣ крышечки. Фаршировать можно крустады любымъ изысканнымъ или простымъ фаршемъ, какой кладется въ воланы, въ пирожки, или почти всѣми фаршами, описанными для коклей (см. отдѣлъ I). Фаршъ долженъ быть всегда для крустадъ очень сочный.

Вотъ еще нѣкоторые составы для крустадъ.

86. Смолоть жареную телячью почку вмѣстѣ съ ея саломъ, соль, перецъ, смолотый лукъ, четыре желтка развести ложкой густыхъ сливокъ, смѣшать. Прибавить сбитые въ пѣну бѣлки. Наложить выпукло въ крустады, посыпать сверху тертымъ сыромъ пополамъ съ толчеными сухарями. Запечь.

87. Тушонья печенки отъ птицы смолоть, припущеннаго луку, грибовъ тоже смолотыхъ или грибного порошку, или грибной сои, соль, перецъ, масла.

88. Такъ же изъ дичи.

89. Бешамель, пополамъ сливки съ консоме. Уварить до густоты, вмѣшать маленькими кубиками рѣзанныхъ

филейчиковъ сочно жареной дичи, такъ же нарѣзанныхъ отваренныхъ трюфелей или припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ.

90. Пассеровку изъ муки съ масломъ залить очень крѣпкимъ консоме, прибавить ложку мадеры, трюфелей или грибного порошку и вмѣшать пропущеннаго раза три въ мясорубку мяса жареной дичи, напр., зайца, тетерева или дикой козы.

91. Припущенныя маленькія шляпки шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ смѣшать съ анчоусовымъ масломъ, сверху тертый сыръ. Только прогрѣть въ духовкѣ.

92. Омаръ, не мелко рубленый, съ раковымъ масломъ и бѣлой пассеровкой.

93. Бешамель и остатки рѣзаной отваренной спаржи. Сверху тертый сыръ. Запечь.

94. Синіе баклажаны испечь, протереть съ тертымъ сыромъ, смѣшать съ густымъ вкуснымъ соусомъ отъ дичи и смѣшаннымъ съ пассеровкой. Сверху положить яйцо мелко рубленое, залить каждую крустаду полложкой сметаны и запечь.

Сладкіе сандвичи къ чаю.

Дѣлаются точно такъ же, какъ на хлѣбѣ, намазывая на плотномъ англійскомъ *кэкъ* (см. въ концѣ этого отдѣла).

95. Мелко толченые орѣхи какого бы то ни было сорта, смѣшанные со сливками, сахаръ толченый съ ванилью и просѣянный. Все смѣшать со сливочнымъ масломъ. Съ фисташками выходитъ хорошо.

96. Густо сваренный сиропъ смѣшать пока еще горячъ съ толчеными не слишкомъ мелко грецкими орѣхами. Вмѣшать самыхъ густыхъ сливокъ.

97. Крутые желтки протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и сливочнымъ масломъ, прибавить ложечку очень хорошей и крѣпкой наливки, напимѣръ, вишневки или малиновой, или же нѣсколько капель настойки на спирту апельсиновой корки ¹⁾).

98. Тоже съ прибавкой ложечки флердоранжевой воды.

99. Сырые желтки мѣшать на огнѣ въ другой кастрюлѣ съ кипяткомъ, не давая кипѣть, подливъ сливокъ и прибавивъ сахару толченаго съ ванилью. Мѣшать пока начнетъ густѣть.

100. Такой же составъ и вмѣсто ванили прибавить ложечку очень крѣпкого кофе.

Принадлежности къ этому отдѣлу.

101. Англійскій хлѣбъ для сандвичей. 4 фун. самой лучшей, высшаго сорта муки подержать сутки въ сухомъ тепломъ мѣстѣ, чтобы хорошо согрѣлась, просѣять въ широкій глубокій глиняный горшокъ. Сдѣлать опару на молоко съ тремя горстями муки. Когда поднимется, вмѣсить въ муку, прибавивъ 5 стакановъ молока, 2 чайныхъ ложки соли и 4 ф. сливочнаго масла. Хорошенько вымѣсить. Посыпать сверху горсть муки, прикрыть горшокъ согрѣтой, въ нѣсколько разъ сложенной салфеткой, поставить на теплое мѣсто и дать хорошо подняться. Еще мѣсить хорошенько на доскѣ, пока тѣсто сдѣлается совсѣмъ гладкимъ и начнетъ шелкать подъ рукой. Печь хлѣбъ въ жирно намасленныхъ, глубокихъ квадратныхъ формахъ. Накладывать только половину формъ. Еще дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и печь около часу въ негорячей печкѣ.

Если въ тѣсто вмѣшать немного сырого картофеля, тертаго, хлѣбъ долѣе сохраняется свѣжимъ.

¹⁾ См. книгу того же автора «Запасы и заготовки».

Этотъ хлѣбъ долженъ быть очень плотный. Разрѣзать его не ранѣе сутокъ послѣ того, какъ испеченъ.

102. Сладкій хлѣбъ для сандвичей (кэкъ). $\frac{1}{2}$ чайной чашки распущеннаго сливочнаго масла бить съ 1 чашкой сахара, прибавить потомъ $2\frac{1}{2}$ чашки муки и 1 чайную ложку кремортартару. Когда все хорошо перемѣшано, смѣшать $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды съ $\frac{1}{2}$ чашкой муки и быстро вмѣшать въ тѣсто. Поскорѣе переложить тѣсто въ глубокую намазанную суфлейницу только до половины и печь $\frac{1}{4}$ часа или 20 минутъ. Сильно поднимается.

Рѣзать на другой день.

Различнаго приготовленія масла.

103. Зеленое масло. Самое лучшее сливочное масло, крутые желтки промолоть два или три раза съ анчоусами, каперсами, коришонами, прибавить соли, перцу, немного тертаго мускатнаго орѣха, потомъ протереть сквозь сито. Точныхъ пропорцій невозможно указать, кто какъ любитъ, но не слѣдуетъ, чтобы вкусъ чего-либо одного выступалъ противъ другихъ. Это масло должно быть хорошаго зеленаго цвѣта, для этого надо въ него прибавить шпинатнаго соку. Обдать горсти двѣ шпината кипяткомъ, дать постоять нѣсколько минутъ, потомъ откинуть и процѣдить стекшую воду сквозь самое частое ситечко, что останется на ситѣ и вмѣшать въ масло.

104. Другое зеленое, пикантное масло (равиготъ). Укропу, много крессъ-салату, сѣменнаго зеленаго луку или шнитлаухъ, кервелю, очень немного зелени петрушки обдать кипяткомъ, потомъ тотчасъ же откинуть и выжать въ салфеткѣ насухо. Смолоть въ мясорубкѣ три раза, прибавить соли и перцу, смѣшать со сливочнымъ масломъ и протереть сквозь сито.

105. Грибное масло. Вымыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ свѣжихъ молоденькихъ, но не слиш-

комъ маленькихъ грибовъ, шампиньоновъ, бѣлыхъ или опенковъ, хороши тоже рыжики, но они придаютъ маслу своеобразный цвѣтъ. Другіе грибы не довольно душисты. Мелко нарѣзать. Крѣпко выжать всю воду изъ нихъ. Положить грибы въ кастрюлечку, прибавить рубленого луку и порядочную горсть укропу, большой кусокъ сливочнаго масла, соли, перцу. Поставить на плиту, мѣшать. Когда закипитъ сдвинуть на край, накрыть и дать тушиться очень медленно довольно долго. Если много грибовъ, то, пожалуй, около часу. Протереть сквозь частое рѣшето. При употребленіи прибавить свѣжаго масла.

106. Раковое масло. Выбрать самыя красныя скорлупки (каркасы) отъ вареныхъ раковъ, удалить головки, подсушить каркасы слегка въ печкѣ, потомъ истолочь какъ можно мельче, всыпать въ плоскую кастрюлечку, положить туда же сливочнаго масла и не переставая мѣшать на огнѣ пока поджарится ровнымъ темно-краснымъ цвѣтомъ. Тогда подлить кипятку, дать прокипеть одинъ разъ и перелить все сквозь ситечко въ очень холодную воду, сильно нажимая. Когда остынетъ, раковое масло затвердѣетъ сверху, снять его и вытереть съ него воду чистой салфеткой. Сложить въ баночку и держать на льду.

107. Изъ омара точно такъ же. Или истолочь яйца лангусты и прокипятить съ масломъ.

108. Анчоусное масло. Вымочить анчоусы въ молокѣ, сполоснуть холодной водой. Вытереть. Пропустить три раза черезъ мясорубку, протереть сквозь сито и, смѣшавъ съ масломъ, еще разъ пропустить въ мясорубку. Если анчоусы безъ косточекъ, то довольно одного раза смолоть.

109. Селедочное масло. Королевскую селедку вымочить и такъ же, какъ предыдущее.

110. Масло изъ семги. Такъ же. Употребить всѣ обрѣзки отъ семги.

111. Масло изъ печенки. Тушить гусиную печенку или утинья или даже куриныя печенки съ масломъ и очень мало духовъ, соли, луку. Смолоть съ этимъ же масломъ. За неимѣніемъ печенокъ отъ птицы, можно взять нѣжную телячью печенку и мочить ее нѣсколько времени въ молоко. Потомъ тушить съ масломъ, духами и лукомъ. Можно прибавить, когда тушится, хорошаго грибного порошку.

Library
<http://kulinarnylaretz.w.pw/>

ОГЛАВЛЕНИЕ ВТОРОГО ОТДѢЛА.

№№		Стр.
	Бутерброды	47
1.	Сандвичи (настоящіе англійскіе)	48
2.	Сандвичи изъ анчоусовъ или селедки	—
3.	„ „ ветчины	49
4.	„ „ солонины, языка и проч.	—
5.	„ „ колбасы съ говядиной	—
6.	„ „ говядины съ майонезомъ	—
7.	„ „ птицы или дичи съ майонезомъ	—
8.	„ „ сыра съ яйцами	—
9.	„ „ сардинокъ	—
10.	„ „ телятины	—
11.	„ „ икры на ситномъ хлѣбѣ	—
12.	„ „ грибовъ	—
13.	„ „ сыра съ селедкой, заварная	50
14.	„ „ зеленого сыра со сливками	—
15.	„ „ устриць	—
16.	„ „ раковъ	—
17.	„ „ телятины съ ветчиной	—
18.	„ „ селедки съ каперсами и оливками	—
19.	„ „ рябчиковъ	—
20.	„ „ зайца	—
21.	„ „ всякаго пюре	—
22.	Вегетарианскія	—
23.	Сандвичи изъ мозговъ съ селедкой	—
24.	„ „ „ „ рябчикомъ	—
25.	„ „ ветчины, заварные	51
26.	„ „ пармезана со сливками	—
27.	„ „ селедки со сливками, заварные	—
28.	„ „ масла съ крѣпкимъ бульономъ	—
29.	„ „ сыра бри	—
30.	„ „ творогу съ селедкой	—
32.	„ „ печенки	—
33.	Американскіе сандвичи	—
34.	Тѣ же съ майонезомъ	52
35.	Сандвичи изъ копченыхъ рыбокъ	—
36.	„ „ печенки съ грибами	—
37.	„ „ зайца съ ветчиной	—
38.	„ „ икры съ майонезомъ	—
39.	„ „ телятины съ селедкой и сметаной	—

№№	Стр.
40. Сандвичи изъ паштетовъ	52
41. „ „ курицы	—
42. „ „ телятины съ ветчиной	—
43. Запасные составы для сандвичей	53
44. Изъ разныхъ остатковъ	—
45. Изъ сырой ветчины	—
46. Изъ омара	54
47. Изъ разнаго сыра	—
48. Изъ курицы	—
Канопе	—
49. Канопе съ анчоусами и яйцами	55
50. „ „ анчоуснымъ масломъ и редиской	—
51. „ „ птицей или дичью на анчоусномъ маслѣ	—
52. „ „ сырой ветчиной и съ майонезомъ	—
53. „ „ семгой и съ майонезомъ	—
54. „ „ анчоусами на раковомъ маслѣ	—
55. „ „ икрой и съ яйцами	—
56. „ „ рябчикомъ	56
57. „ „ кильками на зеленомъ маслѣ	—
58. „ „ раковыми шейками съ анчоусами	—
59. „ „ устрицами на грибномъ бульонѣ	—
60. „ „ омаромъ на раковомъ маслѣ	—
61. „ „ сардинками на селедочномъ маслѣ	—
62. „ „ честеромъ и омаромъ	—
63. „ „ кильками и съ яйцами	—
64. „ „ креветками	—
65. „ „ омаромъ съ майонезомъ	—
66. „ „ говядиной и ветчиной съ яйцами	—
67. „ „ грибами на раковомъ маслѣ	57
68. „ „ говядиной и огурцами	—
69. „ „ саломъ и шпротами	—
70. „ „ тономъ и майонезомъ	—
71. „ „ дичью	—
72. „ „ рябчикомъ, съ рисомъ	—
73. „ „ остатками рыбы	58
74. „ „ рыбой, съ зеленымъ масломъ	—
75. Изысканное канопе	—
76. Канопе съ майонезомъ	—
Горячіе тосты	59
77. Тосты съ раковымъ масломъ и честеромъ	—
78. „ „ костянымъ мозгомъ и сыромъ	—
79. „ „ томатовымъ пюре и сыромъ	—
80. „ „ сыромъ	60
81. Американскій тостъ	—
82. Тостъ съ саломъ	—
83. Тостъ съ копчушками	—
84. Иначе	—
85. Тостъ съ сыромъ и кильками	—

№№	Стр.
Крутоны	60
86. Крутоны съ телячьей почкой	61
87. " " печенкой и грибами	—
88. " " дичью	—
89. Иначе	—
90. Иначе	62
91. Крутоны съ грибами и анчоуснымъ масломъ	—
92. " " омаромъ	—
93. " " со спаржей и сыромъ	—
94. " " съ баклажанами и сыромъ	—
Сладкіе сандвичи къ чаю	—
95. Сандвичи съ орѣхами или фисташками	—
96. " " грецкими орѣхами	—
97. " " яйцами и наливкой	63
98. " " флердоранжемъ	—
99. " " ванильнымъ кремомъ	—
100. " " кофейнымъ кремомъ	—
Принадлежности къ этому отдѣлу	—
101. Англійскій хлѣбъ для сандвичей	—
102. Сладкій хлѣбъ для сандвичей	64
Различное приготовленіе масла	—
103. Зеленое масло	—
104. Зеленое масло „равиготь“	—
105. Грибное масло	—
106. Раковое масло	65
107. Масло съ омаромъ	—
108. Анчоусное масло	—
109. Селечное масло	—
110. Масло изъ семги	—
111. Масло изъ печени	66

ОТДѢЛЪ III.

Холодные блюда изъ мяса, птицы, дичи и рыбы.

Разные салаты.

1. Говядина. Для подачи къ столу при изысканной сервировкѣ, годится только очень хорошій большой ростбифъ или филейная вырѣзка. Если подается ростбифъ, то надо аккуратно срѣзать всѣ некрасивыя мѣста, весь жиръ и, не снимая съ кости, подать, уложивъ на ней нарѣзанный филей тонкими ломтиками. Противоположную сторону, называемую поварами «затылокъ», совсѣмъ не рѣзать и не подавать, а употребить эту часть для какого-либо простого блюда. Если одного филея мало, то лучше прибавить другой филей и уложить тоже на кости ростбифа. Убрать свѣжей зеленью петрушки покудрявѣе, покрывъ ею всю кость сверху, а внизу блюдо кругомъ говядины убрать маленькими аспиками или рѣзаннымъ аспикомъ и отдѣльно подать въ соусникѣ какой-нибудь холодный, пикантный соусъ. Холодный ростбифъ идетъ болѣе къ завтраку, чѣмъ къ ужину.

Филей можно подать и къ ужину и къ завтраку. Необходимо, чтобы онъ былъ очень хорошій, сочно, не сухо изжаренъ. Обрѣзать кругомъ весь жиръ, жилы, и такъ называемую въ нѣкоторыхъ городахъ «стрѣлку», это тотъ кусокъ тонкій и жесткій, который идетъ

вдоль филея рядомъ съ нимъ. Нарѣзать тонкими ломтиками вкось и держа ножъ нѣсколько наклонно. Если мало одной вырѣзки, то взять двѣ, и уложить ихъ какъ будто одна. Гарнировать, какъ сказано о ростбифѣ.

2. Если желательно для домашняго стола употребить остатокъ холодной говядины, а вмѣстѣ съ тѣмъ она немного суха, то хорошо сдѣлать такъ: нарѣзать говядину какъ можно тоньше ломтиками или мелкими кубиками и сдѣлать изъ нея салатъ (*винегретъ*). Нельзя совѣтовать рубить или молоть мясо для салата, выходитъ очень непріятно. Положить эти ломтики или кубики на дно салатника и покрыть говядину готовымъ майонезнымъ соусомъ или просто облить прованскимъ масломъ, уксусомъ, солью и немного перцемъ, и дать постоять часа два, потомъ сверху положить прочій заправленный соусомъ салатъ или винегретъ и перемѣшать. Подать.

3. Хорошій соусъ къ винегрету съ мясомъ слѣдующій: стереть крутые желтки со сметаной, прибавить немного прованскаго масла, уксусу, чуточку сахару, ложечку соли, толченаго перцу, этимъ соусомъ облить говядину и дать напиться этимъ соусомъ.

4. Другой соусъ для говядины: положить $\frac{1}{2}$ ложки муки и 1 чайную ложку масла сливочнаго въ кастрюлечку, размѣшать на огнѣ, прибавить нѣсколько ложекъ хорошаго крѣпкаго консоме или просто распущеннаго въ кипяткѣ Либиха, соли, перцу, уксусу, послѣ всего сырыхъ желтковъ, и бить на огнѣ пока загустѣетъ, но никакъ не давать закипеть. Снять съ огня и дать остыть совсѣмъ, прежде чѣмъ залить говядину.

Если есть разные остатки мяса всего понемногу, то еще лучше. Хорошо прибавленіе языка или нежирной ветчины. Все надо нарѣзать одинаковыми по возможности ломтиками или кубиками. Къ говядинѣ даже очень хороша прибавка королевской или голландской селедки.

5. Всякій салатъ или винегретъ можно подать нарядно, если, перемѣшавъ его хорошенько въ салатникѣ,

какъ было сказано, наложить его высокой горкой на кругломъ блюдѣ, сверху воткнуть салатныхъ зеленыхъ листочковъ, а кругомъ убрать рѣзаннымъ аспикомъ или аспикомъ въ формочкахъ, попеременно съ четвертушками крутыхъ яицъ, кучечками зеленого салата, даже раковыми шейками.

6. Студень изъ говядины. Положить въ кастрюлю хорошо вычищенные губы говяжьи и телячьи, свиные и телячьи ножки, вычищенные и обданные кипяткомъ, налить холодной водой до верху, прибавить соли, немного всѣхъ духовъ, кореньевъ и немного уксусу. По мѣрѣ того, какъ каждый кусокъ дѣлается мягкимъ, вынимать его, срѣзать съ костей, а кости возвращать въ кастрюлю. Все готовое мясо разрѣзать по возможности правильными кусочками. Когда все мясо мягко и вынуто изъ кастрюли, процѣдить отваръ, и если желательно, чтобы студень былъ особенно вкусенъ и нарядный, сдѣлать оттяжку. Смолоть фунтъ сырой говядины, смѣшать съ нѣсколькими яичными бѣлками, подливая немного остуженнаго отвара, бить вилкой пока совсѣмъ хорошо размѣшается въ видѣ жидкой кашицы, потомъ сразу вылить во весь остальной наваръ, еще перемѣшать хорошенько и поставить къ краю плиты или въ не очень горячую духовку совсѣмъ спереди, накрывъ кастрюлю крышкой и не затворяя заслонку. Дать тихонько кипѣть пока вся оттяжка соберется кверху шапкой. Тогда процѣдить весь отваръ въ чистую кастрюлю, прибавить по вкусу чего недостаетъ, уксусу, соли, можно и бѣлаго вина, и поставить на открытый огонь, не накрывая крышкой. Дать укипѣть болѣе, чѣмъ наполовину. Всѣ нарѣзанные кусочки должны быть уложены въ форму или въ чашки съ прямыми краями, залить горячимъ увареннымъ отваромъ и вынести на холодъ. На другой день опрокинуть форму и убрать ее зеленью. Русскій студень долженъ быть весь полонъ мясомъ, заливки почти не должно быть видно, и куски въ немъ должны быть довольно крупные, самъ онъ долженъ быть очень крѣпко

уваренъ. Къ нему подается сметана съ тертымъ хрѣномъ или хрѣнъ съ уксуомъ.

Если не желательно непременно настоящаго русскаго студня, то можно залить его жиже, чтобы было побольше желе въ немъ, положить между маленькими кусочками нарѣзаннаго мяса, крутыя яйца, разрѣзанныя на нѣсколько частей, даже хорошо вмѣшать анчоусовыхъ филеевъ, каперсовъ, оливокъ безъ косточекъ. Къ нему подать хорошій майонезъ въ соусникѣ.

Въ студень можно нарѣзать и языкъ, въ русскій студень онъ не кладется.

7. Соленый языкъ. Соленые языки лучше варить не просто въ водѣ, а съ прибавленіемъ въ отваръ луку, духовъ, кореньевъ. Съ горячихъ снять верхнюю кожу, потомъ остудить языки въ отварѣ. Потомъ чисто обрѣзать всю кожу съ боковъ и всѣ грубыя мѣста. Нарѣзать только самую толстую часть для наряднаго стола, а если мало одного языка, соединить два или нѣсколько какъ бы одинъ, для домашняго стола можно нарѣзать весь языкъ, такъ какъ онъ весь вкусенъ, только не такъ красивъ. Убрать языкъ, какъ и всѣ прочія холодныя мясныя блюда, аспикомъ, маседуаномъ, зеленью и проч.

8. Солонина не подается вовсе на нарядный столъ, но для простаго завтрака она очень хороша холодная. Солить надо мягкую, сочную, не слишкомъ жирную часть.

Хорошъ для солонины край или антрекотъ. Вотъ какъ онъ выходитъ всего лучше. Взять, на примѣръ, фунтовъ 7 перваго сорта, но не слишкомъ жирнаго. Натереть со всѣхъ сторонъ мелкой высушенной солью съ прибавкой нѣсколькихъ золотниковъ селитры и ложечки мелкаго сахара. Истолочь грубо нѣсколько зеренъ чернаго перцу и душистаго и тоже втереть въ говядину. Втирать надо хорошенько, пока мясо не будетъ болѣе принимать соли. Положить въ глубокое блюдо на 8—10 дней, накрывъ довольно тяжелой крышкой. Ежедневно переворачивать и втирать стекающимъ рассоломъ. По про-

шествіи означеннаго времени вырѣзать кости, если это не сдѣлано прежде, слегка смыть съ солонины духи, срѣзать не совсѣмъ хорошія мѣста, скатать ее въ трубку и связать. Можно завязать въ салфетку. Опустить въ кастрюлю и положить туда же укропу, немного петрушки, чайную ложечку шалфею, и какія еще есть душистыя травы, ложечку цѣльнаго чернаго перцу, моркови, луку. Опустить солонину въ кипятокъ, и все время смотрѣть, чтобы вода стояла выше мяса. Дать кипѣть часовъ 6. Вынувъ изъ кастрюли, положить подъ порядочный гнетъ до другого дня въ глубокое блюдо. Прямо опрокинуть изъ блюда на другое, плоское, нарѣзать ломтиками и убрать аспикомъ или маседуаномъ. По-русски къ солонинѣ подается только хрѣнъ съ уксусомъ.

9. Телятина. Про сервировку холодной телятины можно сказать все то, что сказано про говядину, ее почти не подаютъ къ нарядному столу въ простомъ видѣ жаркого, но изъ нея можно сдѣлать нарядныя заливныя и проч. Хорошую, очень большую и бѣлую, мясистую ногу, окорокъ, можно красиво подать къ завтраку. Надо, чтобы телятина была, главное, очень хорошо изжарена, ровнымъ, золотистымъ, не темнымъ цвѣтомъ, не пересушена. Кость отпилить покороче и убрать красиво вырѣзанной манжеткой изъ бѣлой бумаги. Кругомъ блюдо убрать аспикомъ, формочками аспика, маседуаномъ и проч.

Телятина должна быть нарѣзана тонкими ломтиками и снова сложена въ первоначальную форму. Если кусокъ не очень красивъ, лучше срѣзать съ кости, нарѣзать всю телятину правильными, ровными ломтиками, сложить ихъ на блюдо лѣсенкой, гарнировать рѣзаннымъ аспикомъ, маседуаномъ и проч. или подать отдѣльно майонезъ въ соусникѣ, а телятину убрать только зеленой петрушкой. Обыкновенно, если можно, хорошо подавать холодную телятину вмѣстѣ съ ветчиной, нарѣзавъ то и другое почти одинаковыми ломтиками и положивъ попеременно то и другое лѣсенкой на блюдѣ.

10. Еще хорошо приготовить телятину такъ: снять только мясистую часть отъ задней ножки (фрикандо), чтобы былъ кусокъ по крайней мѣрѣ фунта въ 4, нашпиковать его соленымъ, не копченымъ саломъ, обвалявъ сало въ мелкой соли съ перцемъ, завязать бечевкой, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, когда закипитъ, снять пѣну, потомъ прибавить луку, гвоздички двѣ, одинъ лавровый листъ, немного перцу, моркови, укропу, накрыть крышкой и тушить на медленномъ огнѣ три часа. За полчаса до готовности, снять крышку, поставить въ духовку и дать зарумяниться, усердно поливая. Вынуть изъ кастрюли, высадить соусъ безъ жиру наполовину, процѣдить его на телятину. Соусъ долженъ быть вкусный самъ по себѣ.

11. Телячій окорокъ, соленый и отваренный съ кореньями и духами, очень вкусенъ холодный. Можно его прокоптить нѣсколько часовъ въ холодномъ дыму.

12. Телятина съ ветчиной для домашняго стола. Нарѣзать крутыхъ яицъ возможно тоньше ломтиками и уложить дно и бока гладкой круглой чашки или миски съ ровными боками. Сырой телятины и сырой ветчины нарѣзать тонкими ломтиками и уложить вперемежку въ миску на яйца до верху. Выварить нѣсколько ложекъ хорошаго густого, вкуснаго соуса изъ костей и обрѣзковъ телятины съ прибавкой говядины, кореньевъ и духовъ, процѣдить и налить на ветчину и телятину. Сдѣлать простое тѣсто изъ муки съ водой какъ можно круче, раскатать тонко и накрыть все блюдо, прилѣпивъ яйцомъ къ краямъ. Посреди сдѣлать дыру или нѣсколько дырочекъ для выхода пара. Печь въ духовомъ шкапу пока паръ сильно пойдетъ изъ этихъ дырочекъ. Вынуть изъ печки и когда остынетъ, такъ что можно легко трогать руками, снять крышку изъ тѣста. Остального не трогать до другого дня. На другой день опрокинуть на блюдо. Очень хорошо къ завтраку.

13. Холодные телячьи котлеты. Нарѣзать котлеты, какъ обыкновенно, но какъ можно правильнѣе, всѣ

одной формы, величины и толщины. Косточки всё отрубить одной длины. Побить котлеты тупой стороной ножа, чтобы не вздулись. Завязать каждую между двух ломтиков шпика. Уложить в сотейник и припускать в собственном соку с луком, духами и кореньями. Когда всё готово, развязать, шпик удалить, котлеты уложить на блюдо, накрыть тарелкой и чем-нибудь тяжелым пока остынут, но смотреть, чтобы сок не вытек. Когда всё остынет, обмакнуть каждую котлету в хорошей густой соус майонез, вареный или в соус шо-фруа (см. в конце отдѣла).

На каждую косточку сдѣлать манжетку из бѣлой бумаги. Установить котлеты в серединѣ круглаго блюда стойкомъ, прислоняя ихъ одну къ другой, косточками вверх. Кругомъ убрать рѣзаннымъ аспикомъ или маседуаномъ изъ овощей съ майонезомъ.

Можно тоже холодныя котлеты уложить в глубокое блюдо, наливъ сперва на дно его холоднаго аспика тонкій слой и застудивъ его, потомъ котлеты тоже залить аспикомъ, хорошимъ, вкуснымъ и очень прозрачнымъ. Вынести на холодъ. Когда всё застынетъ, опрокинуть блюдо, а котлеты вырѣзать, обмакивая ножъ в кипятокъ, аккуратно, всё котлеты одной формы и величины, чтобы онѣ были какъ бы в прозрачномъ футлярѣ изъ аспика. Уложить котлеты кружкомъ на краю блюда, а в середину положить горкой хорошей маседуанъ съ майонезомъ.

Эти котлеты, приготовленные тѣмъ или другимъ способомъ, во-первыхъ, очень вкусны, но, кромѣ того, и такъ нарядны, что могутъ быть поданы къ самому изысканному завтраку.

14. Телятина на манеръ тона. Фрикандо фунта в 4. Обдать кипяткомъ, снять кожицу вездѣ, гдѣ можно, посолить, потомъ бить деревяннымъ молоткомъ съ зубчиками с четверть часа. Свернуть в трубку в длину волоконъ. Завязать в салфетку и съ обоихъ концовъ завязать туго у самаго мяса, перевязать вдоль и поперекъ бечевкой, какъ сѣткой. Всѣ обрѣзки, мелко разрубленные кости уложить в кастрюлю, на нихъ поло-

жить и телятину въ салфеткѣ. Положить луку, моркови, укропу, петрушки, сельдерею, лавровый листъ, немного перцу, залить кипяткомъ съ уксусомъ или бульономъ, если есть, то лучше, чтобы жидкость стояла выше телятины. Накрыть крышкой и варить три часа. На ночь оставить въ процѣженномъ бульонѣ и снять салфетку только на другой день. Разумѣется, вынуть изъ кастрюли, если она мѣдная, а оставить на ночь въ эмалированной, а еще лучше въ глиняной посудѣ. На другой день вынуть изъ салфетки, положить на блюдо и нарѣзать тонкими ломтиками. Залить сплошь анчоуснымъ или селедочнымъ соусомъ (см. въ концѣ отдѣла). Въ соусъ замѣшать отвара, въ которомъ варилаь телятина.

15. Холодное изъ телячьей головки. Подержать телячью головку нѣсколько минутъ въ кипяткѣ, вынуть и хорошенько очистить отъ могущихъ остаться на ней волосковъ. Тщательно вымыть, разрубить на двѣ половины и вынуть мозги. Положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, прибавить душистыхъ травъ, какія есть, луку, кореньевъ, духовъ, но немного, соли. Дать кипѣть пока сдѣлается совсѣмъ мягкой, все время подъ крышкой или положивъ сверху листъ чистой бѣлой толстой бумаги, подливая все время кипятку, чтобы головка была все время подъ водой, а то потемнѣетъ. Когда совсѣмъ мягкая, вынуть изъ воды, выбрать всѣ кости. Бульонъ отъ головки, конечно, не выливать, а употребить на какое-нибудь хорошее заливное, процѣдивъ и прибавивъ хорошаго консоме.

На одну половинку головки изнутри наложить хорошей сырой фаршъ изъ телятины съ ветчиной или изъ свинины съ саломъ, или изъ остатковъ какого-нибудь хорошаго сочнаго жаркого, телятины или птицы, или просто изъ не мелко рубленой ветчины съ саломъ и крутыми яйцами; какой бы ни былъ фаршъ, пересыпать его укропомъ, ароматическимъ порошкомъ, прибавить довольно жирно сала, смочить нѣсколькими ложками хорошаго жидкаго аспика или консоме, прибавить немного мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ

и выжатаго. Потомъ наложить другую половину головки, туго завернуть въ чистую салфетку, завязать бечевкой, положить въ горшокъ или кастрюлю, чтобы лежало тѣсно, залить кипяткомъ, накрыть крышкой и дать очень тихо, не переставая, кипѣть часа три, а если головка большая, то и 4 часа.

Когда готова, вынуть, положить въ глубокое блюдо, накрыть другимъ, положить сверху тяжесть и только на другой день снять салфетку, бечевку, опрокинуть блюдо и нарѣзать головку. Подать къ ней майонезный соусъ, убрать зеленой петрушкой и рубленнымъ аспикомъ

16. Заливное изъ телятины. Срѣзать отъ холодной, жирной телятины всѣ мѣста, изъ которыхъ можно выгадать правильной формы и одинаковой величины филейчики, обравнять ихъ и отложить. Всѣ обрѣзки, удаливъ поджаренныя мѣста, жилки и проч., нарѣзать небольшими и нетолстыми кусочками. Положить ихъ въ глубокое блюдо, налить прованскимъ масломъ, уксусомъ, соли и перцу, оставить часа на три, потомъ вынуть куски телятины изъ маринада вилкой и положить на блюдѣ, чтобы съ нихъ стекла вся жидкость. Предварительно выварить очень вкусный высаженный, процеженный аспикъ и остудить его, такъ, чтобы онъ былъ совсѣмъ холодный, но еще жидковатъ, взять форму, налить въ нее на дно и по бокамъ аспику (см. въ концѣ этого отдѣла правила о заливкѣ аспикомъ), положить куски маринованной телятины, залить аспикомъ сразу или въ нѣсколько слоевъ, замораживая каждый слой, вынести на холодъ. Отложенные филейчики телятины окунать въ густой вареный майсезъ или въ соусъ шо-фруа или въ аспикъ, дать застыть, обравнять. Приготовить хорошій маседуанъ изъ овощей съ майонезомъ. Если форма съ заливнымъ кольцеобразная съ пустотой въ серединѣ, то, опрокинувъ ее на круглое блюдо, наложить маседуанъ въ середину, сверху воткнуть зеленой петрушки или салату, а кругомъ заливного уложить лѣсенкой филейчики, если же форма сплошная безъ пустоты, то уложить наверху ея филейчики,

а на блюдѣ кругомъ маседуанъ, вкусно приправленный. Къ нарядному столу можно убрать кругомъ маленькими аспиками съ овощами, а самое заливное поставить на цоколь (см. въ концѣ отдѣла уборку заливныхъ). Такъ какъ холодная телятина сама по себѣ имѣетъ очень мало вкуса, то слѣдуетъ всегда позаботиться, чтобы аспикъ, которымъ она заливается, былъ очень вкусный, а еще лучше телятину подавать, если можно и уборка это допускаетъ, съ ветчиной или соленымъ языкомъ. Хорошо тоже подать къ телятинѣ соусъ анчоусный или селедочный.

Для простого стола, когда дѣлается соусъ къ телятинѣ, хорошо вмѣшивать въ соусъ протертая молоки отъ селедки.

Изъ телячьей головки отлично сдѣлать салатъ (винегретъ); отварить головку съ кореньями и духами, накрывъ ее, какъ было сказано, крышкой, чтобы не потемнѣла, когда сварится и остынетъ въ отварѣ, нарѣзать ее небольшими кубиками. (Иные берутъ для салата только мясистыя части, щеки, языкъ, а остальное идетъ на студень.) Сдѣлать хорошій соусъ майонезъ, смѣшать съ головкой и дать ей постоять въ соусѣ часа два, потомъ присоединить къ ней винегретъ или маседуанъ изъ овощей, заправивъ ихъ тоже майонезнымъ соусомъ, все помѣшать, положить горкой на блюдо, а вокругъ убрать очищеннымъ и увареннымъ въ видѣ аспика отваромъ отъ головки. Особенно хороши въ соединеніи съ холодной телятиной или головкой свѣжіе огурцы и крессъ-салатъ, и много свѣжаго укропу. Хорошо и съ томатами. Если телятина суха, то и ее надо всегда сперва мариновать часа два въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ, солью и перцемъ, какъ сказано о говядинѣ. Соуса этого или маринада не слѣдуетъ наливать много, только сколько можетъ вобрать въ себя нарѣзанная холодная телятина.

17. Винегретъ съ холодной свининой совершенно, какъ сказано о говядинѣ. Если мясо сухо, то мариновать ломтики часа 2—3 въ прованскомъ маслѣ съ

уксусомъ, солью, перцемъ или въ холодномъ готовомъ соусѣ.

18. Къ холодной свининѣ въ Англіи любятъ слѣдующій соусъ: растереть крутые желтки со сметаной и нѣсколькими каплями луковаго соку, (натереть луковицу на теркѣ, выжать), прибавить нѣсколько ложекъ желе изъ красной смородины, прованскаго масла, уксусу, соли, перцу.

19. Ветчина. Если очень красивый и большой окорокъ, подать цѣльнымъ къ нарядному столу, если окорокъ хотя бы немного невзраченъ или невеликъ, лучше подать наръзаннымъ.

Цѣльный окорокъ запечь или сварить, какъ обыкновенно. Когда остынетъ, вырѣзать на кожѣ зубцы недалеко отъ кости и кругомъ окорока, посреди вырѣзать звѣзду или другой несложный рисунокъ, кожу содрать, не срѣзать, а то выйдетъ неровно и некрасиво. На бѣломъ салѣ останутся рисунки изъ темной кожи. Никакъ не убирать гвоздикой, какъ дѣлаютъ кухарки. Кость отпилить покороче. Кругомъ обрѣзать, не жалѣя, все невзрачное, черныя мѣста; вырѣзать поизящнѣе манжетку изъ бѣлой бумаги и прикрѣпить ее яичнымъ бѣлкомъ на кости. Положить ветчину на просторное блюдо или на дощечку, прикрывъ ее бѣлой бумагой, кругомъ убрать зеленью. Если гостей много, надо умѣло наръзать весь окорокъ тонкими ломтиками и положить опять въ первоначальномъ видѣ, а если немного, то наръзать сколько нужно ломтиковъ и положить ихъ сверху на окорокъ, чтобы удобно было брать.

Можно еще сдѣлать такъ: вымочить окорокъ сутокъ двое, если сильно соленъ и сильно копченъ, если нѣжной солки, довольно сутокъ, потомъ снизу осторожно и ловко тонкимъ, острымъ ножомъ вырѣзать изъ него всю кость кромѣ того конца, на которомъ будетъ манжетка, и эту кость, что выступаетъ наружу, отпилить покороче, обрѣзать отовсюду лишнее сало и съ боковъ лишнее мясо, чтобы получилась форма покруглѣе, потомъ завязать его въ салфетку и варить въ кастрюлѣ

часа 4 или 5 если большой окорокъ, въ воду прибавить немного сахару, и какъ можно больше разныхъ душистыхъ травъ, даже пригоршни двѣ-три свѣжаго душистаго сѣна. Смотрѣть, чтобы вода все время стояла выше окорока, съ этой цѣлью подливать кипятку. Когда готово снять съ огня, немного остудить и затѣмъ вмѣстѣ съ салфеткой положить въ глубокое круглое блюдо, но салфетку развязать и немного натянуть снизу, чтобы не было складокъ. Въ блюдо окорокъ долженъ совсѣмъ войти, сверху накрыть дощечкой и наложить порядочный гнетъ. На другой день вынуть, снять салфетку, переложить ветчину на блюдо, содрать кожу, обрѣзавъ ее зубцами около кости, надѣть на кость бѣлую бумажную манжетку, убрать аспикомъ сверху сала и кругомъ блюда. Такъ приготовленный окорокъ особенно удобенъ тѣмъ, что его легко красиво рѣзать.

Можно срѣзать всю ветчину съ кости справа и слѣва и нарѣзать тонкими правильными ломтиками, положить на блюдѣ. Смотрѣть, главное, чтобы всѣ куски были одинаково снабжены саломъ, а не были нѣкоторые одно сало, а другіе одно постное мясо. Убрать ветчину на блюдѣ рѣзаннымъ вкуснымъ аспикомъ или маленькими формочками аспика, кудрявой зеленью.

Ветчина должна всегда быть малосольна и не сильно копченая.

Можно ветчину, если окорокъ малъ и невзраченъ, вымочить хорошенько, сварить, какъ было сказано, остудить, нарѣзать тонкими, очень аккуратными, небольшими ломтиками и залить въ формѣ аспикомъ, вкуснымъ, крѣпкимъ и прозрачнымъ. Убрать, какъ всѣ аспики, маседуаномъ съ майнезомъ, или даже телячьими филейчиками, замаскированными соусомъ шо-фруа или въ аспикѣ. Если ветчины мало, то всегда хорошо ее соединять съ телятиной.

Свиной окорокъ можно приготовить вкусно и красиво не копченымъ, посоливъ его съ недѣлю, потомъ осторожно вырѣзать кости, сварить и во всемъ прочемъ поступить, какъ сказано въ предыдущемъ №. Такъ же и переднюю лопатку отъ молодой крупной туши. Ва-

рить надо съ травами, кореньями и духами. Застудить въ кругломъ блюдѣ подъ гнетомъ.

20. Поросенокъ. По-русски: жирнаго, бѣлаго, тщательно вычищеннаго поросенка взять совсѣмъ цѣликомъ, опустить въ продолговатый котель, залить кипяткомъ, чтобы вода стояла выше его, прибавить кореньевъ, духовъ, но не солить. Дать хорошенько закипѣть, потомъ сдвинуть въ сторону, на край плиты, накрыть крышкой и дать дойти до мягкости, чтобы не кипѣло сильно. Все время надо смотрѣть, чтобы воды было много, подливать кипятку и не снимать крышку, чтобы не потемнѣло. Посолить воду только когда станетъ мягкимъ. Остудить въ отварѣ. Вынуть уже совсѣмъ холоднымъ, разрубить вдоль и по порціямъ, сложить опять совершенно въ первоначальномъ видѣ, въ ротъ положить зеленой петрушки и убрать кругомъ зеленой петрушкой. Подать отдѣльно сметану съ тертымъ хрѣномъ.

21. Иначе: жирнаго, но небольшого поросенка разрѣзать вдоль, снизу по брюшку, осторожно вынуть всѣ кости, головку оставить цѣльной, начинить солеными грибами и крутыми яйцами, разрѣзанными каждое на четыре части, прибавить побольше рубленаго укропу, съ малой примѣсью зеленой петрушки, порея, шнитлауха, зашить поросенка, плотно увязать въ салфетку, опустить въ длинный котель и варить вмѣстѣ съ мелко разрубленными его костями, прибавивъ немного говядины для вкуса, коренья, духовъ.

Можно поросенка начинить мелко рѣзаной свиной съ телятиной, перевязать и сварить въ бульонѣ (еще см. «галантины»).

22. Поросенокъ для наряднаго стола. Разрубить поросенка на куски, удалить изъ головки мозгъ и глаза, отварить до мягкости въ кастрюлѣ, наливъ кипяткомъ до самаго верху и все время держать подъ крышкой, чтобы мясо не потемнѣло. Опустивъ поросенка въ кипятокъ, прибавить кореньевъ, духовъ, очень мало, чтобы не

заглушить вкуса самого поросенка, луку и небольшой кусокъ говядины. Когда уварится до совершенной мягкости, вынуть всё куски, а отваръ процѣдить, прибавить, если нужно, соли, бѣлаго вина или уксусу. Надо, чтобы отваръ былъ вкусенъ. Уварить его наполовину, потомъ сдѣлать оттяжку съ небольшимъ кускомъ телятины, бѣлками и курицей. Процѣдить. Мясо поросенка нарѣзать аккуратными продолговатыми кусочками или кубиками. Заранѣе приготовить звѣздочки изъ отваренной моркови, ломтики крутыхъ яицъ, каперсовъ, корншоновъ, оливокъ безъ косточекъ. Все это уложить вперемежку и залить аспикомъ въ формѣ. Убрать, какъ обыкновенно.

23. Салатъ изъ поросенка. Надо взять не слишкомъ маленькаго и нежирнаго поросенка, посолить его внутри и снаружи натирая его солью и толчеными духами. Оставить двое сутокъ. Потомъ отварить поросенка, какъ сказано въ предыдущемъ №. Остудить въ наварѣ. На другой день нарѣзать мясо и кожу небольшими кубиками, но не оставлять на мясѣ и на кожѣ сала. Такъ же кубиками нарѣзать вкусно моченыхъ яблокъ¹⁾ и отвареннаго сельдерея, сдѣлать негустой майонезный соусъ, хорошенько перемѣшать все вмѣстѣ. Подать не ранѣе, какъ часа черезъ три прямо съ холоду.

Можно этотъ винегретъ убрать рѣзаннымъ аспикомъ изъ процѣженнаго отвара поросенка.

24. Птица. Если осталась холодная индѣйка или пулярка или каплунъ, то разрѣзать на члены и куски, какъ обыкновенно, удалить сколько можно лишнихъ костей и спинку, положить въ миску и облить салатнымъ соусомъ или жидкимъ майонезомъ часа на два, а бѣлые филейчики нарѣзать, какъ можно аккуратноѣе правильными длинными кусочками, окунать каждый въ густой майонезъ съ аспикомъ или вареный класть на блюдо и поставить на ледъ, чтобы совершенно окрѣпло.

¹⁾ См. книгу того же автора «Запасы и заготовки».

Всѣ пропитанныя соусомъ части птицы сложить горкой на блюдѣ, а кругомъ въ кружокъ лѣсенкой или стойкомъ красиво положить филейчики въ соусѣ. Убрать вырѣзаннымъ аспикомъ, маседуаномъ и проч.

Можно филейчики залить въ блюдѣ аспикомъ, вырѣзать ихъ, когда застынутъ, и убрать ими горку прочихъ частей.

Если блюдо для наряднаго стола и можно употребить много птицы, то лучше не класть вовсе темныя части, а только нарѣзать бѣлыя филейчики, обмакнуть ихъ въ густой майонезъ съ аспикомъ или въ соусъ шофруа, дать совсѣмъ застыть и окрѣпить на льду, потомъ нарѣзать отваренныхъ трюфелей тонкими ломтиками, вырѣзать изъ нихъ узорчатой выемкой кружки, эти кружки положить на блюдо, залить слоемъ аспика, когда застынетъ, вырѣзать каждый кружочекъ трюфелей круглой выемкой пошире, чтобы трюфель приходился посрединѣ, положить каждый такой кусочекъ на бѣлый филейчикъ, покрытый майонезомъ. Въ серединѣ блюда положить горкой хорошо заправленный майонезомъ салатъ изъ птицы, особенно хорошо со свѣжими огурцами, покрыть его кругомъ филейчиками съ трюфелями, кругомъ можно еще убрать раковыми шейками или рѣзаннымъ аспикомъ.

Вмѣсто трюфелей можно точно такъ же для украшенія залить и вырѣзать звѣздочки изъ моркови или шляпки отъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.

Если холодное изъ птицы дѣлается изъ свѣжей провизіи, а не изъ остатка жаркого, то лучше птицу тушить въ кастрюлѣ подъ крышкой съ кускомъ масла, съ телячьими ножками, кореньями, духами, подливъ до половины птицы бѣлаго бульона. Когда поспѣетъ, остудить, разнять по членамъ или разрѣзать, какъ надо, а всѣ кости и обрѣзки возвратитъ въ ту же кастрюлю, прибавитъ небольшой кусокъ говядины, залить водой, вываритъ крѣпкій бульонъ, процѣдитъ, высадитъ наполовину, оттянуть бѣлками на аспикъ, подлить бѣлаго вина или уксусу. Если индѣйка старая, то такимъ образомъ особенно хорошо поступитъ, такъ какъ тушить ее можно до полной мягкости. Можно мясистую, но

тощую индѣйку нашпиковать тонкимъ саломъ, посыпаннымъ солью и толченымъ перцемъ.

Можно всякую птицу для холоднаго начинить простымъ или изысканнымъ фаршемъ и тушить. Потомъ разрѣзать на филейчики, какъ сказано, а для простаго стола разнять на члены, удаливъ только лишнія кости, обмакивать въ густой майонезъ, также простывшій фаршъ нарѣзать ломтиками и замаскировать майонезомъ. Если для наряднаго стола, то вырѣзать осторожно всѣ кости, фаршировать птицу хорошимъ фаршемъ изъ телятины съ жирной частью свинины или печенкой съ трюфелями, языкомъ.

25. Всякую птицу можно подать красиво даже для простаго стола, даже самыя невзрачныя остаточки жареной птицы. Мариновать кусочки въ салатномъ соусѣ или просто въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ, солью и перцемъ, дать стечь соусу, потомъ уложить эти кусочки въ форму, залить ихъ хорошимъ аспикомъ. Всякая птица особенно скоро, если не употребить ея остатокъ въ тотъ же день, когда она жарена, принимаетъ особенно противный запахъ и вкусъ выдохшагося мяса, такъ что ее даже совсѣмъ необходимо подержать нѣсколько часовъ въ душистомъ маринадѣ.

26. Салатъ (винегретъ) изъ птицы для простаго стола. Мелко нарубить луку, анчоусовъ, или хорошей селедки, укропу, петрушки немного, эстрагону, если есть, свѣжихъ огурцовъ, если лѣтомъ, а если зимой, то корнишоновъ, перемѣшать съ солью, горчицей, прибавить лимоннаго соку или немного уксусу и побольше прованскаго масла, туда же вмѣшать ложки три жидкаго хорошаго аспика. Въ этомъ составѣ мариновать куски оставшейся курицы часа три или болѣе, не повредить. Болѣе красивыя куски оставить цѣльными, остальные нарѣзать мельче. Потомъ смѣшать этотъ заготовленный мелкій винегретъ съ обыкновенными овощами, отваренными и нарѣзанными, можно прибавить и грибовъ, свѣжихъ, отварныхъ или маринованныхъ, тогда немного. Перемѣшать хорошенько винегретъ и

уложить горкой на срединѣ блюда, а кругомъ убрать филейчиками и болѣе порядочными кусками, разрѣзанными крутыми яйцами и крѣпкими кочешками салата, если есть. Красиво такъ же залить аспикомъ въ кольцеобразной формѣ, разрѣзанныя на четыре части, крутыя яйца, одни или попеременно съ зеленымъ салатомъ и раковыми шейками, опрокинуть на блюдо, срединѣ положить винегретъ съ зеленью и маленькими кусочками птицы, а большіе, лучшіе куски уложить кругомъ.

27. Американскій салатъ. Мясо холодной курицы, цыпленка или всякой другой птицы съ бѣлымъ мясомъ нарѣзать большими кубиками или тонкими ломтиками, положить въ соусъ не слишкомъ кислый или въ тотъ самый въ которомъ птица варилась или тушилась, только чтобы не было сухо, прибавивъ немного уксуса или нѣсколько капель лимоннаго соку, поставить на ледъ. Взять одни бѣлые стебли хорошаго свѣжаго сельдерея и крутыхъ яицъ, разрѣзавъ каждое на четыре части. Соусъ сдѣлать майонезный, но не кислый и не слишкомъ густой, перемѣшать все вмѣстѣ. Если зимой нѣтъ бѣлыхъ стеблей сельдерея, то замѣнить ихъ варенымъ и остуженнымъ корнемъ сельдерея.

28. Швейцарскій салатъ изъ птицы. Къ остаткамъ птицы прибавить свѣжихъ огурцовъ, рубленыхъ грецкихъ орѣховъ, отвареннаго зеленого лущенаго горошку, все заправить майонезнымъ соусомъ и дать стоять готовому салату нѣсколько часовъ до подачи къ столу, потомъ хорошо снова перемѣшать и подать очень холоднымъ.

29. Заливное изъ цыплятъ по-американски. Вкусно тушонныхъ и сочно приготовленныхъ цыплятъ разнять по частямъ и нарѣзать не мелко, удаливъ всѣ кости. Хорошимъ, прозрачнымъ и вкуснымъ аспикомъ, сдѣланнымъ на хорошемъ консоме, залить цыплятъ въ формѣ. Приготовить маседуанъ изъ свѣжихъ огурцовъ съ салатомъ и другими какими угодно овощами и за-

править его майонезнымъ соусомъ, сдѣланнымъ какъ обыкновенно, но съ прибавкой протертой печени, птицы и вареныхъ протертыхъ каштановъ.

Разумѣется, индѣйка или гусь тоже очень хороши такъ приготовленные. Если бѣлое мясо птицы пошло на котлеты, филейчики или какое-либо болѣе нарядное блюдо, то хорошо черное мясо, которое въ сущности вкуснѣе бѣлаго, приготовить такъ: нарѣзать его небольшими кубиками, если сухо, мариновать въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ, солью и немного перцемъ, какъ всегда. Сварить каштановъ, снять съ нихъ верхнюю скорлупу, потомъ опустить въ холодную воду и снять вторую кожу. Посыпать каштаны солью и дать постоять. Нарѣзать вкусныхъ моченыхъ яблокъ, а если ихъ нѣтъ, то свѣжихъ кисло-сладкихъ, очистивъ ихъ тоже кубиками, прибавить зеленаго салата, лучше всего если есть крессъ, заправить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ или со сметаной и хорошо перемѣшать все вмѣстѣ.

Остатки гуся особенно хороши съ мочеными яблоками, сельдереемъ, подъ майонезнымъ соусомъ.

30. Молодая цесарка особенно хороша для всѣхъ холодныхъ, заливныхъ и вообще для всякаго изысканнаго блюда. Если она молода и не очень тощая, то цесарка вполне можетъ замѣнить фазана. За часъ до убоя цесаркѣ надо дать проглотить ложку не очень крѣпкаго уксуса, смѣшаннаго съ толчеными можжевельными ягодами. Послѣ убоя, выпотрошить ее, не ошипывая, и вложить во внутренности цесарки душистыхъ травъ, укропу, базилику, очень немного петрушки, а главное— можжевельныхъ ягодъ и повѣсить птицу за голову въ темномъ прохладномъ мѣстѣ дня на два лѣтомъ и долѣе зимой, потомъ повѣсить на столько же времени за ноги. Послѣ того выщипать, вычистить, какъ обыкновенно и тушить съ соленымъ, не копченымъ саломъ, подливъ бульона стакана два, прибавивъ немного духовъ, луку, кореньевъ, соли.

Соусъ оттянуть бѣлками съ кусочкомъ говядины, прибавить уксусу, если нужно соли. Цесарку нарѣзать,

какъ сказано о цыплятахъ. Филейчики нарѣзать правильной формы одинаково, остальные куски мелкими кубиками. Филейчики обмакивать въ соусъ шо-фруа или въ густой майонезъ и поставить на ледъ, изъ остальныхъ кусковъ, нарѣзавъ ихъ кубиками, приготовить салатъ съ маседуаномъ. Во всемъ прочемъ поступить, какъ сказано о приготовленіяхъ изъ курицы и изъ прочей птицы. Можно залить въ формѣ аспикомъ, поставить на цоколь, какъ сказано въ концѣ этого отдѣла, убрать кругомъ залитыми филейчиками и маседуаномъ.

31. Холодное изъ потроховъ для простаго стола. Сварить гусинья или индѣечьи потроха съ духами, кореньями и прибавкой хорошаго, крѣпкаго бульона или распущеннаго въ кипяткѣ Либиха. Положить туда же одну-двѣ телячьихъ ножки, подлить немного уксусу. Когда совсѣмъ уварится все до мягкости, снять съ костей, нарѣзать кусочками, такъ же сердце, желудки. Отваръ процѣдить, оттянуть кусочкомъ говядины съ бѣлками, попробовать. Если нужно, прибавить соли или уксусу, можно нѣсколько капель хорошей сои, или грибной эссенціи (см. въ послѣднемъ отдѣлѣ). Надо, чтобы аспикъ былъ очень вкусный. Залить нарѣзанные потроха этимъ аспикомъ въ формѣ. Когда застынетъ, опрокинуть и убрать чѣмъ угодно. Или просто зеленой петрушкой и подать отдѣльно майонезъ въ соусникѣ, или сдѣлать маседуанъ, заправить его соусомъ и убрать имъ и рѣзаннымъ аспикомъ.

32. Примѣчаніе. Когда я говорю: «для изысканнаго стола», то я подъ этими словами подразумѣваю, во-первыхъ, что для домашняго стола не всякая хозяйка расположена употребить хересь, мадеру, трюфели и прочіе дорого стоящіе припасы, а во-вторыхъ, я хочу этимъ сказать, что блюдо выходитъ такъ эффе́ктно, что годится даже для наряднаго буфета или стола, но даже и тѣ кушанья, которыя обозначены у меня для наряднаго стола, какъ всякій легко можетъ замѣтить, настолько упрощены, что съ самымъ небольшимъ навыкомъ всякая хозяйка можетъ легко ихъ изготовить.

33. Заливное изъ цыплятъ. Тушить два хорошихъ каплуна или крупныхъ цыплятъ съ печенками внутри ихъ, прибавивъ кусокъ сливочнаго масла, морковку, кусочекъ сельдерея, немного луку и очень немного духовъ. Когда совсѣмъ мягки, срѣзать аккуратно все бѣлое мясо и изъ него нарѣзать небольшіе филейчики совершенно одной величины и формы, залить ихъ немного отваромъ ихъ, накрыть крышкой и отставить, чтобы они только не засохли. Все прочее мясо и печенки смолоть. Въ маленькую кастрюлю перелить процеженный соусъ отъ цыплятъ, прибавить всѣ обрѣзки, кожу, кости, съ фунтъ говядины, очень мелко нарѣзанной, и варить все это, прибавивъ стакана два воды и накрывъ крышкой еще часа два-три. Процѣдить бульонъ, остудить его, оттянуть бѣлками съ кусочкомъ сырой промолотой говядины, прибавить хорошей сои изъ грибовъ или другой. Бульонъ снова поставить, чтобы кипѣлъ, и какъ только закипитъ, опустить въ него листиковъ 10 бѣлаго желатина, вымоченнаго сперва въ холодной водѣ. Не давать болѣе кипѣть, только размѣшать, попробовать и, если нужно, прибавить соли и непременно нѣсколько капель уксусной эссенціи. Когда аспикъ немного остынетъ, но еще совсѣмъ жидкій, вмѣшать его нѣсколько ложекъ въ тотъ остатокъ соуса, въ которомъ лежали филейчики, обмакнуть ихъ снова въ соусъ поодиночкѣ, положить на блюдо и вынести на ледъ. Процеженный аспикъ не выносить на холодъ пока. Къ смолотому мясу отъ цыплятъ прибавить небольшой кусокъ, съ полфунта, потушонной говядины, порядочный кусокъ соленаго сала, прибавить еще ложки двѣ сливочнаго масла, если еще осталось немного соуса, въ которомъ тушились цыплята, довольно много тертаго сыру, вкусной душистой горчицы, ароматическаго и грибнаго порошку и соли. Все промолоть еще вмѣстѣ раза три, потомъ прибавить въ эту массу ложки двѣ жидкаго аспика. Налить въ форму немного жидкаго аспика, поставить прямо на ледъ, какъ только застынетъ, такъ что палецъ ни чуть не пристаетъ болѣе, свернуть изъ толстой пергаментной бумаги «фунтикъ» или, какъ повара называютъ, «конвертъ», вложить въ

него по ложкѣ смѣшанной, промолотой массы и выпускать осторожно въ форму на аспикъ толстымъ валикомъ на средину, чтобы не трогало стѣнокъ, а если форма не кольцеобразная, а въ родѣ шарлотницы, то надо на средину и отъ средины къ бокамъ выпускать кругами, потомъ, когда вся масса выпущена, залить всю форму до верху совершенно холоднымъ, но еще жидкимъ аспикомъ. Если аспикъ или протертая масса не довольно холодны, то сало растопится и аспикъ будетъ мутный, или все совсѣмъ сплыветъ. Если аспикъ слишкомъ застылъ, то не сольется съ прочимъ аспикомъ и будетъ отдѣляться. Когда вся форма залита, вынести на ледъ. Когда совсѣмъ застынетъ или на другой день, опрокинуть форму на круглое блюдо, убрать кругомъ застывшими филейчиками, а въ серединѣ формы положить мелкій маседуанъ, вкусно приправленный майонезнымъ соусомъ. Если форма сплошная, то филейчики положить горкой на опрокинутую форму, а на блюдо кругомъ положить маседуанъ. Можно, если не нравится, не класть маседуана, а подать въ отдѣльномъ соусникѣ майонезный соусъ.

34. Дичь. Въ общемъ все сказанное о приготовленіи холодныхъ блюдъ изъ птицы можетъ относиться и къ дичи, но всякое блюдо изъ дичи выходитъ вкуснѣе и болѣе изысканно. Кромѣ того, есть много блюдъ, которыя, разумѣется, приготовляются специально изъ дичи.

35. Холодное изъ зайца. Изжарить зайца безъ шпиковки и не маринуя его предварительно. Пока жарится, поливать почаще сначала раза два распущеннымъ сливочнымъ масломъ, потомъ нѣсколькими ложками бульона и очень немного покропить его лимоннымъ сокомъ. Потомъ почаще поливать его стекающимъ сокомъ. Или обложить зайца шпикомъ, привязавъ шпикъ къ зайцу, облить нѣсколькими ложками горячаго бульона, скропить лимоннымъ сокомъ и чаще поливать. Когда готовъ, срѣзать филейчики съ обѣихъ сторонъ спинного хребта, также мясо съ нижней

внутренней стороны и лучшіе куски съ заднихъ ляжекъ. Когда остынуть совсѣмъ, нарѣзать все мясо на аккуратные длинненькіе кусочки острымъ ножомъ. Остальное мясо срѣзать и соскоблить сколько можно съ костей, промолоть раза 2 — 3 съ двумя вареными луковицами, кусочкомъ королевской селедки, прибавить немного уксуса, прованскаго масла, соли, немного толченаго перцу, немного крѣпкой некислої англійской горчицы и сдѣлать густой соусъ. Можно прямо уложить нарѣзаннаго зайца на блюдо горкой и облить этимъ густымъ соусомъ, сгладивъ его ножомъ, убрать кругомъ винегретомъ или маседуаномъ, а если желательно сдѣлать понаряднѣе, то мелко разрубить кости, налить ихъ стаканами тремя или четырьмя бульона или кипяткомъ, прибавить кусочекъ говядины, мелко нарѣзавъ ее, немного луку, кореньевъ, духовъ и выварить густой соусъ, оттянуть его бѣлками прибавить душистой соли, листовъ 10 желатина и рюмку мадеры, процѣдить, залить кусочки зайца въ формѣ этимъ аспикомъ или вылить аспикъ на блюдо и нарѣзать его, убрать рѣзаннымъ аспикомъ. Можно вмѣсто того, чтобы класть желатинъ, выварить изъ дичи соусъ вмѣстѣ съ телячьими ножками или вмѣшать въ него уже готоваго аспика, не процѣживать и не оттягивать соусъ, а сдѣлать изъ него въ родѣ шо-фруа, обмакивать въ него нарѣзанные кусочки или филейчики зайца, дать имъ хорошенько застыть, а невзрачные куски залить аспикомъ и убрать замаскированные филейчики.

36. Заячьи котлеты подъ майонезомъ. Надѣлать маленькихъ котлетокъ, соединивъ мясо отъ трехъ ребрышекъ къ одной котлеткѣ, и оставивъ только одно по серединѣ. Постараться дѣлать какъ можно ровнѣе котлетки одну какъ другую. Побить ихъ ножомъ, сложить ихъ рядышкомъ на масло въ сотейникъ, слегка посолить и посыпать очень немного толченаго перцу, накрыть крышкой и припустить въ собственномъ соку сперва съ одной стороны, потомъ съ другой, до готовности. Когда готовы, вынуть ихъ на блюдо и если вздулись, положить ихъ подъ легкій гнетъ. Сдѣлать

густой, вареный майонезъ, вмѣшать въ него немножко холоднаго, но жидкаго аспика, или сдѣлать соусъ шо-фруа. Когда котлеты совсѣмъ остынутъ, обмакивать каждую въ готовый, но еще жидкій майонезъ, сложить на блюдо и поставить на ледъ. Когда совсѣмъ застынутъ, обравнять каждую ножомъ, сложить лѣсенкой на круглое блюдо въ кружокъ, на каждую косточку надѣть бумажную манжетку, убрать блюдо зеленью и рѣзаннымъ аспикомъ.

Таковыми котлетками очень хорошо убрать заливное. Такъ же изъ дикой козы.

37. Тетеревъ, куропатки или рябчикъ жарить, обвязавъ ломтиками шпика, въ кастрюлѣ, прибавивъ немного сливочнаго масла, соли и немного кореньевъ. Потомъ срѣзать филей, остудить ихъ, обмакнуть въ густой майонезъ или соусъ шо-фруа и поставить на холодъ, а изъ костей съ остающимся на нихъ мясомъ варить густой соусъ, прибавить бульону и телячью ножку, немного кореньевъ и духовъ, процѣдить, оттянуть бѣлками, а если нѣтъ телячьей ножки, прибавить желатину, сдѣлать такимъ образомъ аспикъ съ прибавкой уксуса и соли. Уборка совершенно та же, что сказано о птицѣ.

Или срѣзать филей съ сырой дичи, припустить ихъ на маслѣ въ сотейникѣ подъ крышкой, потомъ замаскировать, когда остынутъ.

Можно сдѣлать изъ обрѣзковъ или изъ остатковъ жареной дичи маленькія котлетки, смоловъ ихъ, прибавить немного мякиша бѣлаго хлѣба, вымоченнаго въ сливахъ и выжатаго, сырое яйцо, не обсыпать сухарями, а быстро изжарить такъ въ маслѣ. Когда остынутъ, окунуть сначала одной стороной, потомъ другой въ жидкій аспикъ или въ соусъ шо-фруа или въ густой майонезъ, давая застыть сперва одной сторонѣ, потомъ другой. Дать застыть на льду. Убрать рѣзаннымъ аспикомъ.

38. Фаршированная куропатка. Вычистить куропатки какъ обыкновенно, осторожно разрѣзать вдоль

спинки и вынуть всё кости. Приготовить фаршъ изъ телятины съ примѣсью третьей части жирнаго куска свинины, немного бѣлаго хлѣба, вымоченнаго въ сливкахъ и выжатаго, смолоть все это раза три, прибавить соли, ароматическаго порошку, яйцо, если угодно, мелкими кубиками нарѣзанныхъ трюфелей, нѣсколько ложекъ хорошаго вывареннаго соуса изъ костей. Для этого мелко нарубить кости, поджарить ихъ въ маслѣ съ мелко рѣзаннымъ кусочкомъ говядины, очень немного кореньевъ и духовъ. Налить стакана два бульона и выварить густой, крѣпкій соусъ. Процѣдить, прибавить рюмку хересу или мадеры. Куропатки начинить приготовленнымъ фаршемъ, зашить ихъ, обвязать ленточками шпика и тушить въ процѣженномъ соусѣ до готовности. Остудить въ томъ же соусѣ. Цѣльными залить въ формѣ аспикомъ или нарѣзать ихъ, сложить снова и уложить на блюдѣ, а соусъ оттянуть бѣлками и сдѣлать изъ него аспикъ для уборки блюда.

Можно дѣлать холодное и *изъ мелкой дичи*, вальдшнеповъ, перепелокъ и бекасовъ. Изжарить ихъ, обернувъ саломъ, или тушить, какъ сказано о прочей дичи, только вмѣстѣ съ головками, стараясь не изуродовать ихъ. Потомъ срѣзать филейчики и залить ихъ въ формѣ хорошимъ аспикомъ, сдѣланнымъ на эссенціи той же дичи, или изъ костей дичи вмѣстѣ съ внутренностями, которая изъ мелкой дичи никогда не вынимаются. Выварить густой соусъ, протереть его, вмѣшать въ него аспикъ и окунуть въ него филейчики въ видѣ шо-фруа, дать застыть совсѣмъ, потомъ залить въ формѣ аспикомъ. Форму можно взять съ пустотой въ серединѣ. Опрокинуть ее, когда застыло заливное, а въ середину воткнуть головки дичи съ поднятыми кверху длинными носиками. Убрать кругомъ формочками аспика или маседуаномъ. Подать отдѣльный майонезный соусъ.

Когда варится аспикъ для дичи, не слѣдуетъ класть свиной кожи, какъ это дѣлается для мясныхъ заливныхъ, а лучше варить съ телячьими ножками или же прибавлять къ готовому аспикъ бѣлаго желатину, но въ такомъ случаѣ необходимо, чтобы аспикъ или консоме были очень крѣпкаго хорошаго вкуса, потому что

отъ желатина вкусъ слабѣетъ. Отъ свиной кожи нѣжный вкусъ дичи портится. Какъ аспикъ, такъ и всѣ соусы, которые употребляются для заливки дичи, надо вываривать изъ той самой дичи, какая заливается, для чистоты вкуса, а если и брать ради экономіи другое что-либо, то во всякомъ случаѣ не брать выварку птицы, напримѣръ, для дичи, а такъ же выварку дичи для птицы. Для приданія хорошаго, крѣпкаго вкуса всѣмъ изготавленіямъ изъ дичи хорошо имѣть въ запасѣ эссенцію изъ дичи собственнаго издѣлія.

39. Салатъ оливье дѣлается совершенно такъ же, какъ и всѣ прочіе салаты, но необходимая его принадлежность—мясо рябчика, свѣжіе огурцы и трюфели. Но многіе мѣняютъ этотъ составъ, не кладутъ трюфелей, вмѣсто рябчика кладутъ бѣлое мясо курицы или даже телятину. Все это очень хорошо, но уже не настоящій салатъ «оливье». Для уборки надо брать раковыя шейки, сердечки отъ зеленаго кочаннаго салата и на четыре части разрѣзанныя крутыя яйца. Соусъ долженъ быть жидкій майонезъ, съ прибавленіемъ ложечки хорошей сои.

40. Заливное изъ рябчиковъ. Сварить изъ говядины съ небольшимъ количествомъ кореньевъ и луку обыкновенный, но очень хорошо уваренный бульонъ, можно прибавить въ него и курицу, что придастъ ему еще лучшій вкусъ, или курицу тушить отдѣльно. Пару рябчиковъ обвязать саломъ и тушить тѣсно въ кастрюлечкѣ съ кускомъ говядины безъ жиру, нарѣзавъ его маленькими кусочками. Когда рябчикъ готовъ, снять съ него сало и срѣзать аккуратно филейчики, а все мясо и сало, которымъ рябчикъ былъ обвязанъ, мясо курицы смолоть въ мясорубкѣ. Говядину продолжать тушить долго въ соусѣ отъ рябчика, потомъ смолоть ее, присоединивъ къ прочему фаршу, слѣдовательно, смолоть весь фаршъ во второй разъ. Сокъ отъ рябчика и говядины присоединить къ бульону. Бульонъ остудить на льду, снять тщательно весь жиръ съ него, снова согрѣть его, влить въ него бѣлаго вина и сокъ изъ

одного лимона. Оттянуть нѣсколькими бѣлками съ промолотымъ остаткомъ мяса отъ рябчика и очень маленькимъ кусочкомъ сырой говядины. Процѣдить сѣвозъ салфетку и въ горячій замѣшать, сколько нужно, листочковъ вымоченнаго въ холодной водѣ желатину. Можно варить въ бульонѣ телячьи ножки, въ такомъ случаѣ желатинъ, разумѣется, не нуженъ. Сдѣлать фаршъ. Въ смолотое два раза мясо отъ курицы, рябчиковъ и говядины съ саломъ, въ которомъ жарились рябчики, прибавить грибного и ароматическаго порошку, съ $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, ложки три тертаго сыру, очень немного англійской горчицы и, если есть, отваренныхъ шампиньоновъ. Все это еще разъ пропустить въ мясорубку. Если есть трюфели, то прибавить ихъ въ фаршъ мелкими кубиками. Филейчики рябчиковъ, которые были отложены, нарѣзать очень аккуратными кусочками всѣ одинаковой формы и величины или вырѣзать кружочками самой маленькой вырѣзкой. Когда аспикъ совсѣмъ готовъ и процѣженъ, влить его немного въ форму и вынести ее на ледъ, а остальной аспикъ оставить въ комнатѣ. Въ фаршъ замѣшать нѣсколько ложекъ холоднаго, но еще жидкаго аспика и совершенно застудить фаршъ.

Когда аспикъ въ формѣ совсѣмъ окрѣпнетъ, такъ что къ пальцу нисколько не пристаетъ, наложить въ форму на аспикъ кружочки или филейчики рябчика, снова налить немного аспика и застудить совсѣмъ. Когда окрѣпнетъ, начать выпускать на аспикъ фаршъ, вложивъ его въ «фунтикъ» изъ крѣпкой пергаментной бумаги. Смотрѣть, чтобы фаршъ не подходилъ къ самымъ стѣнкамъ формы, потомъ залить все до верху холоднымъ, но еще жидкимъ аспикомъ. Застудить на льду. Опрокинувъ форму на блюдо, убрать зеленью и подать отдѣльно хорошій майонезный соусъ въ соусникѣ или окружить заливное другими филейчиками изъ рябчика замаскированными майонезомъ или аспикомъ, или просто убрать маседуаномъ, какъ угодно.

Когда не очень гоняешься за экономіей и желательно приготовить это же блюдо по всѣмъ гастроно-

мическимъ правиламъ, не позволяя себѣ никакого отступленія, то слѣдуетъ исключить говядину изъ фарша и приготовить его только изъ курицы съ рябчикомъ или изъ однихъ рябчиковъ, но, хотя отъ говядины фаршъ и дѣлается нѣсколько темнѣе, зато вкусъ его не только не хуже, но даже выигрываетъ отъ прибавки говядины.

41. Сборное заливное. Нарѣзать правильными одинаковыми кусочками любой формы или кубиками, соленый, отварный языкъ, шампиньоны, отваренные мозги, кусочки омара, крутыя яйца и даже кусочки не соленой паюсной икры. Заливать въ формѣ слоями вкуснаго мясного аспика, а кусочки накладывать разнообразя ихъ побольше, окуная каждый въ жидкій холодный аспикъ. Потомъ укладывать все въ аспикъ со вкусомъ. Опрокинувъ форму на блюдо, убрать ее маленькими формочками аспика съ овощами, сердечками салата и раковыми шейками.

42. Заливное по-американски. Залить круглую сплошную форму хорошимъ аспикомъ вперемежку ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца и раковыя шейки или кусочки омара. Опрокинувъ форму, обложить ее кругомъ сандвичами съ любой начинкой изъ мяса или канаше съ рыбой или мясомъ, разнымъ холоднымъ мясомъ, очень тонко нарѣзаннымъ. Все это убрать кругомъ блюда со вкусомъ, отдѣльно подать въ соусникѣ хорошій соусъ «равиготъ» или «тартаръ» (блюдо для завтрака).

43. Заливное съ печенкой. Тушоную печенку отъ птицы, всего лучше отъ гуся или крупной утки, а если угодно и отъ телятины, но будетъ гораздо грубѣе. Тушить надо печенку съ кускомъ сливочнаго масла, съ кореньями, лукомъ, духами, больше взять перцу, подъ крышкой, подливъ полстакана хорошаго бульона. Оставить печенку въ этомъ соусѣ до другого дня. На другой день нарѣзать тонкими ломтиками, и если есть трюфели тоже тушоные или изъ жестянки,

нарѣзать и ихъ тоненькими ломтиками, уложить то и другое со вкусомъ, попеременно въ аспикъ и залить. Если нѣтъ трюфелей, то можно для простого стола положить шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, сочно тушонныхъ въ маслѣ съ укропомъ и солью и совершенно остуженныхъ. Опрокинутую форму убрать маседуаномъ съ хорошимъ майонезомъ.

44. Дешевое заливное. Сварить въ нѣсколькихъ стаканахъ бульона телячьи ножки, сердце, легкое, можно прибавить для крѣпости вкуса кусокъ говядины или свинины. Вынуть сердце и легкое когда сварится, а ножки продолжать варить, прибавивъ соли, уксусу, кореньевъ и духовъ. Когда въ ножкахъ кости начнутъ отставать, вынуть ихъ (ихъ можно употребить на какое-нибудь блюдо), а сердце и легкое положить въ процеженный бульонъ и дать остыть. Если не угодно тратить ничего лишняго на это блюдо, то можно его и не оттягивать, но если угодно, чтобы было нѣсколько наряднѣе, оттянуть отваръ бѣлками и процедить. Попробовать и прибавить, если нужно, уксусу и соли. Сердце и легкое нарѣзать небольшими кубиками и залить аспикомъ по слоямъ или все вмѣстѣ. Когда окрѣпнетъ совсѣмъ и застынетъ, опрокинуть на блюдо и убрать заправленнымъ винегретомъ, крутыми яйцами, или просто зеленой петрушкой и отдѣльно подать кислый салатный соусъ.

45. Салатъ изъ мозговъ. Очистить мозги, обдать ихъ кипяткомъ и поварить немного въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, остудить, дать водѣ совсѣмъ стечь, потомъ мариновать мозги часа два въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ и толчеными духами, солью, перцемъ. Надо, чтобы маринадъ былъ крѣпкій и душистый. Вынувъ изъ маринада, дать стечь и приготовить съ обыкновенными приправами салата или съ майонезомъ.

46. Изъ кроликовъ выходятъ хорошія холодныя блюда. Надо мясо кролика тушить съ кореньями, духами,

прибавивъ немного уксуса и довольно много луку. Мясо кролика само по себѣ имѣеть очень мало вкуса и потому требуетъ душистыхъ и крѣпкихъ приправъ. Во всемъ остальномъ—приготовленіе прочихъ мясныхъ холодныхъ блюдъ, заливныхъ и салатовъ.

47. Когда очень много наберется сразу разнаго холоднаго мяса, на примѣръ, послѣ гостей, а особенно въ концѣ пасхальной недѣли, хорошо всѣ остатки употребить на салатъ. Куски бѣльшаго размѣра нарѣзать правильно по возможности, положить мариновать ихъ часа на три въ прованское масло съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ, хорошо прибавить туда же и какой-нибудь душистой зелени, такъ какъ холодное мясо, особенно нѣсколько дней лежалое, хотя совершенно свѣжее, имѣеть непріятный вкусъ и его надо отбить. Невзрачные и мелкіе же куски нарѣзать помельче, смѣшать съ прочими принадлежностями, сдѣлать хорошій соусъ и дать постоять салату готовымъ тоже часа два-три. Положить салатъ горкой на блюдо, убрать его кругомъ отложенными филейчиками, разрѣзанными на четыре части крутыми яйцами и, если есть, раковыми шейками и аспикомъ. Чѣмъ болѣе разнообразенъ составъ такого салата, тѣмъ онъ выходитъ лучше, можно смѣшать всякое мясо, птицу и дичь, только не мѣшать съ рыбой. Въ салатъ же хорошо прибавить кусочками нарѣзанную селедку.

48. Салатъ съ языкомъ. Холодный отваренный, свѣжій, несоленый языкъ очистить отъ лишней кожи, нарѣзать тонкими ломтиками и положить ихъ мариновать нѣсколько часовъ въ прованское масло съ уксусомъ, перцемъ, солью или въ готовый салатный соусъ. Сдѣлать маседуанъ со свѣжими огурцами и прочими свѣжими овощами, положить его посреди блюда, а кругомъ маринованный языкъ просто или обмакнувъ его въ густой вареный майонезъ.

Такъ же можно сдѣлать и изъ холоднаго, отвареннаго соленаго языка. Его, разумѣется, мариновать не нужно.

49. Нѣмецкій салатъ съ сосисками. Взять тѣ сосиски потолще, которыя слегка копчены и приготовлены, чтобы ихъ варить, а не жарить. Отварить ихъ въ кипяткѣ и остудить, нарѣзать вкось толстыми кусочками. Нашинковать свѣжей бѣлой капусты, нѣжнаго лѣтняго сорта, самый внутренній, крѣпкій кочешокъ, обдать кипяткомъ, подержать минутъ пять и откинуть на рѣшето, выжать воду. вмѣсто бѣлой можно взять красной капусты или обѣихъ пополамъ, заправить хорошимъ салатнымъ соусомъ съ сахаромъ и прибавить въ него мелко рубленыхъ каперсовъ и оливокъ. Положить салатъ горкой на блюдѣ, а кругомъ положить кусочки холодной сосиски.

50. Сборный винегретъ изъ овощей съ мясомъ можно подать, устроивъ его красиво слѣдующимъ образомъ: мясо одного или нѣсколькихъ сортовъ нарѣзать маленькими кубиками, не рубить, нарѣзать такъ же отварного, соленого языка или ветчины, все врозь. Нарѣзать отваренные овощи тоже маленькими кубиками, каждый сортъ порознь. Зимой надо, чтобы были маринованные, грибы, свекла, картофель, морковь, отваренный сельдерей кто любитъ, можно взять и соленые огурцы, но тогда винегретъ уже не будетъ такой нарядный. Лѣтомъ приготовить всякіе свѣжіе овощи, каротель, молодой картофель, зеленые бобы, лущеный горошекъ, непременно свѣжіе огурцы, отварные свѣжіе грибы. Посреди большого круглаго блюда поставить пустой стаканъ, опрокинувъ его, вокругъ него положить все приготовленное отдѣльно, кучками, по сортамъ, отдѣливъ одно отъ другого филейчиками отъ анчоусовъ или зырѣзанными длинными кусочками королевской селедки. Сдѣлать возвышенной горкой къ стакану и отлого къ краю. Внизу убрать блюдо разрѣзанными на четыре части крутыми яйцами, раковыми шейками и самыми маленькими кочешками зеленаго салата, а зимой, когда его нѣтъ, можно убрать крессъ-салатомъ. Приготовить очень густой хорошей соусъ «тартаръ» или «равиготъ», снять стаканъ и замѣнить его высокой кучечкой этого соуса.

Всякій салатъ или винегретъ можно также подать залитымъ красиво слоями въ хорошемъ аспикѣ.

51. Русскій винегретъ не рѣжется кубиками, а просто ломтиками, и необходимая принадлежность его— соленые или маринованные грибы. Подается только для домашняго стола.

52. *Примѣчаніе.* Въ Россіи принято называть «салатомъ» только зеленый салатъ, а все, гдѣ составныя части разныя, называютъ обыкновенно «винегретомъ», это неправильно и въ моей книжкѣ это понятіе можетъ надѣлать путаницу. Винегретъ это и есть то, что у меня названо «русскій винегретъ», все же остальное можно называть салатомъ, будутъ ли составныя части различны, или только одинъ салатъ или овощи. Безразличенъ также способъ подачи или уборки, смѣшанъ ли салатъ или нарядно убранъ. Все, что приправлено салатнымъ соусомъ или майонезомъ, называется «салатомъ». Для домашняго стола можно подать смѣшаннымъ въ салатникѣ, для наряднаго стола нѣсколько изящнѣе убрать, какъ сказано въ моихъ многочисленныхъ рецептахъ. «Маседуаномъ» называется тотъ же винегретъ или салатъ, составленный изъ самыхъ разнообразныхъ овощей, отваренныхъ и нарѣзанныхъ очень мелко, кубиками. Ихъ иные повара не вѣрно называютъ «итальянъ» почему-то. Маседуанъ никогда не подается самостоятельно, но составляетъ только гарниръ къ заливнымъ и другимъ холоднымъ блюдамъ.

Для *перемтны* можно салатъ или винегретъ начинковать продолговатыми, узенькими кусочками, какъ борщъ или жюльень.

Р ы б а.

53. *Общія правила.* Всякую рыбу для холоднаго слѣдуетъ варить не просто въ водѣ, а въ хорошемъ, вкусномъ отварѣ. Скипятить воду съ кореньями, духами, лукомъ, прибавивъ немного уксусу и очень мало

соли. Рѣчную и мелкую рыбу опускать въ кипящій отваръ, а морскую и крупную рыбу варить въ холодной водѣ.

Чтобы рыба не разварилась, а осталась очень цѣльной, что для красоты всякаго холоднаго блюда чрезвычайно важно, лучше рыбу варить на пару, т.-е. положить ее на сѣтку рыбнаго котла, сначала дать ей закипѣть въ водѣ, а потомъ поднять сѣтку такъ, чтобы она была нѣсколько выше поверхности воды, накрыть крышкой и поставить котелъ въ сторону отъ самаго жаркаго мѣста плиты и дать рыбѣ дойти потихоньку. Рыба не должна быть сырой, но и ни за что не переваренной. Узнать, что рыба готова, не такъ легко. Для этого нуженъ опытный глазъ и нѣкоторая практика. Многие говорятъ, что будто бы можно узнать степень готовности рыбы такъ: подержать руку ладонью внизъ въ самомъ пару, который идетъ отъ рыбы, если паръ такъ горячъ, что руку удержать нельзя, то значитъ, что рыба еще сыра, если же паръ уже не обжигаетъ руки, то слѣдуетъ рыбу тотчасъ же снять съ огня. Продаю за что купила, какъ говорится, сама не испытала.

Когда рыба варится цѣликомъ для наряднаго стола, ее слѣдуетъ положить въ длинный котелъ, чтобы лежала просторно въ томъ положеніи, какъ плаваетъ, а не на боку, если не лежитъ, привязать въ такомъ положеніи, а когда сварится, остудить въ этомъ же положеніи.

Остудить рыбу въ отварѣ, если онъ вкусенъ.

Если на холодное нужны филей рыбы, то слѣдуетъ ихъ срѣзать съ сырой рыбы, отварить въ горячемъ отварѣ, или еще лучше припустить въ маслѣ въ сотейникѣ въ собственномъ соку, подъ крышкой поставить сотейникъ въ духовку не болѣе какъ минутъ на 10—15. Тотчасъ снести на ледъ. Изъ обрѣзковъ той же рыбы, хвоста, костей, головы и кожи сварить крѣпкій наваръ съ кореньями, духами и малостью уксуса, процѣдить и высадить для холоднаго, аспика или соуса. Иныя рыбы имѣютъ сами столько клейкости въ кожѣ и обрѣзкахъ, что безо всякой прибавки на-

варъ отъ нихъ застываетъ крѣпко, для другихъ надо прибавить желатину или рыбьяго клею (объ этомъ см. въ концѣ этого отдѣла).

Изъ рѣчныхъ рыбъ самый лучший вкусъ и клейкость придаютъ ерши, которыхъ и берутъ большей частью для изысканныхъ холодныхъ рыбныхъ блюдъ. Изъ нихъ можно употребить филейчики, но если ерши мелки, то лучше выварить изъ нихъ асникъ или рыбный консоме для вкуса, но процѣдить, потому что они очень костлявы. Изъ морскихъ рыбъ отличный вкусъ придаютъ бычки. Такъ какъ они тоже очень костлявы, то и ихъ надо вываривать и процѣдить. Вообще, какъ общее правило, слѣдуетъ принять, чтобы никогда въ холодное, будь то заливное, салатъ и т. п., не класть того, чего ѣсть нельзя. Ни костлявой рыбы ни кожи, головы и проч. никогда не слѣдуетъ заливать или класть въ кушанье.

Если рыба кладется не правильными филейчиками, а кусочками, то лучше ее не рѣзать, а расщипывать двумя вилками и тщательно выбирать всѣ косточки, а не костлявую разнимать по натуральнымъ слоямъ рыбы.

Если готовится уже отваренная рыба, то лучше ее передъ употребленіемъ замариновать нѣсколько часовъ въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ, солью и перцемъ, она чрезвычайно выигрываетъ во вкусѣ отъ этого. Можно въ этотъ маринадъ прибавить мелко рубленыхъ травъ, т.-е. укропу, петрушки, кервелю, что есть.

Уборка рыбныхъ холодныхъ блюдъ почти та же, что была уже описана въ статьяхъ о мясныхъ блюдахъ. Рыба всегда кладется, когда подается цѣльной, на длинномъ, специально рыбномъ блюдѣ. Для уборки асникъ рѣзанный и въ формочкахъ, маседуанъ, раковья шейки, оливки, фаршированные рублеными анчоусами съ масломъ, филейчики рыбы, замаскированные соусомъ шо-фруа, или въ асникѣ, или густымъ майонезомъ, крутыя яйца, зеленый салатъ и проч.

Для всякаго холоднаго лучшія рыбы: лососина, форель, осетрина, камбала, угорь, налимъ и стерлядь. Затѣмъ уже севрюга, бѣлуга, сомъ, судакъ и проч.

Изъ мелкихъ морскихъ особенно хороша скумбрія, кефаль, баламута, а соль (на Черномъ морѣ «глосса»), если крупна, то идетъ для наряднаго заливнаго.

Цѣльная рыба. Отваривъ рыбу цѣльной, какъ описано передъ этимъ въ «общихъ правилахъ», можно подать ее просто, снявъ тщательно съ нея кожу, на длинномъ рыбномъ блюдѣ, убравъ зеленой петрушкой, цѣльными отваренными раками или холодными кокильями, рѣзаннымъ аспикомъ и маленькими формочками аспика, маседуаномъ и проч. Отдѣльно подать въ соусникѣ майонезъ, соусъ тартаръ или другой холодный пикантный соусъ. Такъ подается большой судакъ, стерлядь, лососина, форель и другія хорошія нежесткія рыбы. Или же большой кусокъ осетрины, хорошо разваренный, разрѣзанный острымъ ножомъ на ломти и снова сложенный въ первоначальномъ видѣ.

Можно отварную рыбу, когда она наполовину остыла, и тщательно снята съ нея кожа, сплошь залить холоднымъ соусомъ, хорошимъ густымъ майонезомъ, простымъ или любого состава.

Поверхъ соуса, когда онъ окрѣпнетъ, можно сдѣлать сѣтку изъ аспика. Влить въ корнетъ остывшаго, но еще жидкаго аспика, и изъ корнета сдѣлать по рыбѣ вкось полоски на разстояніи пальцевъ двухъ, затѣмъ вкось поперекъ точно такъ же. Дѣлать это надо на холоду, чтобы аспикъ тотчасъ же застывалъ, а не разливался по рыбѣ. Держать всякую рыбу уже залитую и убранную на льду или въ очень холодномъ мѣстѣ до самой подачи на столъ.

Если желательно залить мелкую рыбу цѣльной, надо ее отварить, какъ сказано, не давая ей развариться, во вкусномъ отварѣ съ кореньями и духами, вынуть, когда немножко остынетъ—снять осторожно кожу и заливать въ формѣ, разложивъ симметрично и аккуратно слоями, какъ сказано въ концѣ этого отдѣла о заливкѣ въ формахъ. Затѣмъ убрать, какъ всѣ заливныя, но всегда предпочтительнѣе все-таки заливать только

одни филейчики, удаляя кости, чтобы не давать труда кушающимъ возиться съ головками, хвостами и косточками.

54. Заливное изъ рыбы. Заливъ въ формѣ, какъ было сказано, цѣльными рыбками или кусками, опрокинуть застывшую форму на просторное блюдо и убрать кругомъ филейчиками изъ рыбы или омара, замаскированными густымъ майонезомъ, или соусомъ шо-фруа, или въ прозрачномъ аспикѣ, какъ было объяснено о птицѣ, а въ середину формы, если есть пустота, а если форма сплошная, то сверху положить маседуанъ изъ овощей, заправленный хорошимъ соусомъ, какъ было сказано въ предыдущихъ статьяхъ о мясныхъ заливныхъ.

Если заливается уже прежде вареная рыба, то надо осторожно снять филейчики, мариновать ихъ нѣсколько часовъ въ прованскомъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ, потомъ дать маринаду хорошенько стечь и затѣмъ уже залить эти филейчики. Такимъ образомъ приготовленная рыба выходитъ чрезвычайно вкусной.

Для всѣхъ холодныхъ, а въ особенности для заливки, вкуснѣе всего изъ морскихъ рыбъ камбала, а изъ рѣчныхъ—ерши и налимъ.

Холодная рыба поджаренная. Такимъ образомъ приготовленная рыба очень вкусна, но для наряднаго буфета не годится.

Очистить и обмыть цѣльную рыбу, напримѣръ, судака, а особенно хорошъ въ такомъ видѣ карпъ. Положить на противень, подлить масла, бѣлаго вина, посыпать немного солью и еще меньше перцемъ. Прибавить можно вмѣсто одного перцу, слегка толченые разные духи. Жарить въ духовкѣ, почаще поливая. Когда изжарится ровнымъ красивымъ цвѣтомъ, дать остыть, все-таки изрѣдка поливая вытекшимъ сокомъ. Когда совсѣмъ остынетъ, переложить на длинное блюдо, залить густымъ майонезомъ или другимъ соусомъ, дать застыть совсѣмъ. Убрать, какъ всякую другую холодную рыбу.

55. **Иначе:** нарезать крупную рыбу, например, севрюгу, бѣлугу и т. п. или сомъ сырой на равномерные куски, удаливъ совершенно все несъѣдобное, посолить и дать лежать такъ часа три. Затѣмъ изжарить въ маслѣ, положить на дощечку или на плоское блюдо и нажать слегка гнетомъ. Когда остынетъ, положить въ маринадъ изъ масла, съ лимоннымъ сокомъ и перцемъ. Приготовить густой майонезъ, въ который прибавить протертыхъ анчоусовъ или кусокъ королевской селедки, окунать куски рыбы въ этотъ соусъ, дать имъ застыть, сложить кружкомъ на круглое блюдо, по серединѣ положить горкой маседуанъ приготовленный съ тѣмъ же майонезомъ, кругомъ убрать раковыми шейками или аспиномъ.

56. **Фаршированная щука.** Осторожно очистить большую щуку, нигдѣ не прорывая кожи, тщательно вымыть, потомъ острымъ ножомъ перерѣзать кость у самой головы, но не отдѣляя кожи отъ головы, такъ же и около хвоста, выпростать все мясо осторожно изъ кожи, чтобы голова, хвостъ и кожа остались нераздѣленными. Всю кожу снять съ мяса, содрать ее. Осторожно выбрать изъ мяса всѣ косточки, раздѣля двумя вилками, пропустить мясо два раза въ мясорубку, оставивъ третью часть. Эту третью часть и печенку отъ рыбы сварить съ большими костями, съ кореньями и духами, прибавивъ очень немного воды, остудить, пропустить еще разъ въ мясорубку сырое мясо съ этимъ свареннымъ и съ печенкой, смѣшать хорошенько съ бѣлымъ хлѣбнымъ мякишемъ, вымоченнымъ въ молокѣ и выжатомъ, прибавить соли, перцу, немного чесноку, луку и майорану. Хорошенько все смѣшать, начинить въ кожу отъ щуки, зашить всю кожу по брюшку, такъ чтобы она казалась совершенно цѣльной, съ головой и хвостомъ. Поставить на огонь воды съ солью, духами и кореньями, побольше луку, когда закипитъ, опустить въ нее щуку и варить потихоньку до полной готовности, только, чтобы кожа нигдѣ не лопнула. Остудить въ отварѣ, когда совсѣмъ остынетъ, положить на блюдо, убрать зеленой пет-

рушкой и подать отдѣльно кислый пикантный соусъ. Еще лучше нарѣзать холодную щуку острымъ ножомъ толстыми ломтями, сложить аккуратно въ первоначальномъ видѣ, и затѣмъ всю сплошь залить майонезомъ или другимъ какимъ-либо холоднымъ густымъ соусомъ.

Точно такъ же можно сдѣлать съ какой угодно хорошей рыбой, у которой толстая кожа. Въ такомъ видѣ очень хорошъ карпъ и лещъ.

Хорошо прибавить въ фаршъ припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или другихъ грибовъ. Разумѣется, кому запахъ чеснока непріятенъ, можетъ его и не класть.

57. Омаръ. Если брать цѣльнымъ для наряднаго стола, то разрубить, отваривъ его, вдоль во всю длину. Выбрать изъ него осторожно все мясо, особенно изъ хвоста, перемыть въ теплой водѣ, вытереть, нарѣзать вкось все мясо толстыми ломтиками, окунать каждый кусокъ въ густой аспикъ, дать застыть, всю скорлупу смазать кисточкой масломъ, чтобы блестѣла. Невзрачные куски вложить снова въ скорлупу, а красивые обмакивать въ густой майонезъ или соусъ шофруа, приложить голову, расправивъ ее красиво къ скорлупѣ, сложить обѣ половинки вмѣстѣ, убрать зеленью, чтобы не видно было, гдѣ разсѣчено. Сложивъ весь омаръ вмѣстѣ какъ былъ, убрать его по бокамъ замаскированными филеями, зеленью, аспиками, вырѣзанными трюфелями и крупными цѣльными отварными раками. Всѣ эти гарниры положить кругомъ на толстый слой хорошаго маседуана съ майонезнымъ соусомъ, а самый омаръ положить на цоколь изъ дерева или хлѣба, переднюю часть повыше.

Майонезный соусъ къ омару и къ ракамъ хорошо перемешать съ протертымъ краснымъ мясомъ, которое находится внутри омара. Мелкіе кусочки можно перемешать съ маседуаномъ. Къ омару, какъ и къ ракамъ, идутъ особенно свѣжіе огурцы, въ маседуанъ или въ уборкѣ.

Если омаръ берется не цѣльный, а въ видѣ консерва, въ жестянкѣ, то его лучше приготовить въ видѣ

салата, невзрачные куски перемѣшать съ хорошимъ маседуаномъ, со свѣжими огурцами и зеленымъ салатомъ за нѣсколько часовъ до подачи на столъ, чтобы мясо хорошенько пропиталось соусомъ, а красивые куски замаскировать густымъ майонезомъ для уборки. Или некрасивые куски залить въ формѣ хорошимъ вкуснымъ аспикомъ. Уборка, какъ сказано о всѣхъ заливныхъ.

58. Заливное изъ раковъ такъ же. Мясо изъ клешней смѣшать съ маседуаномъ, шейки можно залить. Убрать цѣльными раками, которые красивѣе. Маседуанъ и майонезный соусъ.

Особенно красива въ заливномъ свѣжая лососина, убранныя кругомъ омаромъ, замаскированными филейчиками, маседуаномъ и цѣльными раками.

Вкусный рыбный салатъ выходитъ изъ тона. Его надо вынуть изъ масла, разнять по слоямъ, разрѣзать по возможности аккуратно, обрѣзки смѣшать съ маседуаномъ или салатомъ со свѣжими огурцами, выбранными кусочками убрать кругомъ, залить майонезомъ. Къ тону идетъ особенно хорошо салатъ «эскароль» или «эндивій».

59. Кремъ изъ семги заливной. Взять обрѣзки не слишкомъ соленой семги съ полфунта, сварить въ водѣ пополамъ съ некрѣпкимъ уксусомъ или въ водѣ съ бѣлымъ виномъ, прибавить обыкновенные духи. Дать водѣ стечь, потомъ промолоть семгу въ мясорубкѣ два раза съ анчоуснымъ масломъ. Прибавить немного перцу, нѣсколько капель луковаго соку и нѣсколько ложекъ густой бешамели. Протереть все это сквозь сито и хорошенько смѣшать. Сбить нѣсколько ложекъ густыхъ сливокъ въ крѣпкую пѣну, смѣшать осторожно съ массой, приготовить хорошаго, вкуснаго аспика, остудить его, налить съ палецъ толщины въ круглую форму, поставить на ледъ и какъ только затвердѣетъ совсѣмъ, выпустить заготовленную массу изъ корнета на затвердѣвшій въ формѣ аспикъ, потомъ залить форму до верху холоднымъ, но еще жидкимъ аспикомъ

и остудить. Опрокинувъ форму на блюдо, убрать ее раковыми шейками, маседуаномъ, зеленымъ салатомъ, аспикомъ и проч.

С а л а т ы.

60. Зеленый салатъ и салатъ изъ сырыхъ овощей. Всякій зеленый салатъ надо нарѣзать рано утромъ, по росѣ, пока онъ еще мокрый, положить его въ миску, накрыть крышкой и держать до употребленія въ прохладномъ мѣстѣ. Мыть салатъ передъ самымъ употребленіемъ. Очень слегка мыть, окунувъ въ холодную воду, держа за корешокъ, потомъ стрясти всю воду, никакъ не обтирая и не выжимая, чтобы не смять ни одного листика, положить въ корзиночку и трясти ее взадъ и впередъ, пока вся вода отлетитъ въ видѣ брызговъ. Не рѣзать салатъ ножомъ, а деликатно рвать листки пальцами, все-таки стараясь не смять салата, положить въ салатникъ, полить его самымъ свѣжимъ прованскимъ масломъ, слегка посыпать солью, скропить уксусомъ и начать мѣшать какъ можно осторожно, приподнимая его роговыми или деревянными ложкой и вилкой, но не перемѣшивая грубо и стараясь не мять. Тотчасъ же подать. Салатъ, который стоялъ въ соусѣ хотя бы недолго, тотчасъ опадаетъ и любителями уже пренебрегается. Можно салатъ приправлять и любымъ соусомъ (см. въ концѣ этого отдѣла).

Несомнѣнно, лучшая приправа къ зеленому салату— это свѣжіе огурцы. Если они очень молоды и нѣжны, лучше ихъ не чистить, а нарѣзать какъ можно тоньше ломтиками съ кожицей, потому что въ ней главный аромат, но прежде слѣдуетъ убѣдиться, не горекъ ли огурецъ.

Очень хороша для зеленаго салата приправа изъ мелко рубленаго укропа и свѣжаго шнитлука, въ такомъ случаѣ лучше всего соусъ съ сметаной. Такой салатъ очень вкусенъ, но его не принято подавать за наряднымъ столомъ. Французы любятъ зеленый салатъ

приправлять чеснокомъ; съ этой цѣлью однимъ зубкомъ чесноку натирають корочку отъ бѣлаго хлѣба и кладутъ ее на дно салатника. Сверху дѣлають салатъ какъ обыкновенно, даютъ ему постоять недолго, а затѣмъ хлѣбъ выбрасываютъ.

Можно рекомендовать слѣдующіе сочетанія и составы салатовъ.

61. Крессъ-салатъ съ бѣлыми толстыми стволами сельдерея и со свѣжими огурцами. Соусъ обыкновенный, салатный.

62. Эскароль (эндивій), брать только бѣлую часть, моченые яблоки, очистивъ ихъ и нарезавъ очень тонкими ломтиками. Майонезный соусъ.

63. Рапунцель съ очень тонко нарезаннымъ холоднымъ картофелемъ и ломтиками крутыхъ яицъ или со свѣжими огурцами.

64. Молодой цикорій, говорятъ, особенно здоровъ. Приготавливается какъ эндивій.

65. Крессъ-салатъ съ холоднымъ варенымъ сельдереемъ, тонко нарезаннымъ ломтиками, и грецкими орѣхами. Обдать орѣхи кипяткомъ, накрыть крышкой, потомъ снять кожицу. Жидкій майонезный соусъ.

66. Крѣпкая внутренность кочна молоденькой сафойной капусты, приправить укропомъ, шнитлукомъ и майонезнымъ соусомъ, непременно съ сахаромъ.

67. Такую же капусту пополамъ съ красной. Красную надо шинковать, обдать кипяткомъ и откинуть.

68. Кочерыжки отъ обыкновенной бѣлой капусты настрогать самыми тонкими стружками, вареный сельдерей нарезать тонкими ломтиками, приправить майонезнымъ соусомъ, варенымъ съ яйцами.

69. Когда продергивают самую молоденькую свеклу, она очень хороша на салатъ одна или со свѣжими огурцами.

70. Очень хорошъ салатъ изъ разныхъ самыхъ молоденькихъ овощей, еще не выросшихъ. Редиска, картофель, мелкій зеленый лукъ или даже самая маленькiя луковички, маленькiе, крѣикiе кочешки салата-латука и крессъ. Всѣ эти маленькiе овощи взять сырыми, очень мелко настрогать ихъ на машинкѣ стружками и приправить густымъ салатнымъ соусомъ.

71. Садовый щавель и дикiй, пока онъ очень молодъ, хорошiй и очень здоровый салатъ. Хорошо съ припѣсью свеклы вареной или молодого свекольника. Или съ варенымъ картофелемъ.

72. Всякая крупная рѣдька, даже зимняя, настрогать самыми тонкими стружками, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ, слегка посоливъ, потомъ откинуть, приправить салатнымъ соусомъ съ нѣсколькими каплями луковаго сока.

73. Молодые листочки отъ редиски хороши съ картофельнымъ салатомъ.

74. Томаты (помидоры) приготавливаются въ видѣ салата нѣсколькими способами и пользуются вообще успѣхомъ. Простой способъ: взять надо совсѣмъ спѣлыхъ, мясистыхъ томатовъ, оборвать стебелекъ, положить томаты въ корзиночку и окунуть въ кипятокъ, немедленно вынуть, снять осторожно верхнюю кожицу, томаты поставить на ледъ. Когда окрѣпнутъ, нарѣзать ихъ ломтиками и заправить хорошимъ, густымъ салатнымъ соусомъ или майонезомъ. Хороши одни или со свѣжими огурцами. Хорошая приправа къ томатамъ: укропъ, шнитлукъ или крессъ.

75. Иначе: выбрать крупные томаты по возможности одинаковой величины и формы, срѣзать стебелекъ въ

видѣ крышечки, маленькой острой ложечкой выбрать изъ середины сѣмечки, оставивъ довольно толстыя стѣнки, почти все мясо; лучше если кожица была предварительно снята. Сдѣлать совсѣмъ мелкаго маседуана изъ нѣжныхъ овощей, прибавивъ въ него рубленой селедки и немного протертаго желтка отъ круто свареннаго яйца, заправить майонезнымъ соусомъ, вложить въ томаты и положить маседуанъ въ нихъ горкой. Установить томаты красиво на блюдѣ и сверху еще положить майонезнаго соуса. Подать этотъ салатъ очень холоднымъ.

76. Американскій замороженный салатъ изъ томатовъ. Протереть спѣлыхъ томатовъ сквозь рѣшето, чтобы только не прошли кожицы и сѣмечки. Прибавить въ это пюре довольно много соли, толченаго и просѣяннаго перцу, эстрагоннаго уксусу, луковаго соку и чуточку мелкаго сахара. Все это не только перемѣшать, но и сбить хорошенько вилкой, потомъ наложить въ мороженую форму и заморозить какъ мороженое. Выбрать красивыхъ свѣженькихъ листочковъ салата, уложить ихъ на кругломъ блюдѣ корешками къ серединѣ, опрокинуть на нихъ изъ формы замороженные томаты, сверху посыпать рублеными грецкими орѣхами и укропомъ. Вокругъ положить толстымъ валикомъ густой майонезный соусъ, простой или тартаръ.

77. Испанскій лукъ нарѣзать тонкими ломтиками, обдать ледяной водой, оставить въ водѣ не болѣе пяти минутъ, откинуть, заправить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ или просто полить уксусомъ, масломъ, посыпать солью, перцемъ и рубленнымъ укропомъ.

78. Огуречный салатъ очень хорошъ на нѣмецкій ладъ. Очистить молодые огурцы, перепробовать ото всѣхъ по кусочку, чтобы не попало горькаго, затѣмъ нарѣзать или настрогать ломтики, какъ можно тоньше, положить ихъ въ глубокую тарелку, посыпать солью довольно обильно и поставить въ прохладное

мѣсто часа на три. Накрыть другой глубокой тарелкой, перекувырнуть и слить весь сокъ, потомъ, взявъ обѣ тарелки, трясти крѣпко снизу вверхъ, поставить еще на одинъ часъ, снова слить весь сокъ, заправить масломъ, уксусомъ, много перцу и, если нужно, прибавить соли. Хорошенько перемѣшать. Этотъ салатъ очень хорошъ только изъ совсѣмъ молоденькихъ, но крупныхъ и сочныхъ огурцовъ, иначе онъ выходитъ очень грубый.

79. Нѣкоторые увѣряютъ, что приготовленный предыдущимъ способомъ салатъ будто бы переваривается съ трудомъ, и потому нездоровъ. Дѣлаютъ его еще такъ: нарѣзаютъ молодые, чищенные не горькіе огурцы тонкими ломтиками и не даютъ ему стоять вовсе, а приготавливаютъ передъ самымъ употребленіемъ. Приправляютъ нѣсколькими каплями луковаго сока или мелко рубленнымъ шнитлукомъ, укропомъ и майонезнымъ соусомъ.

80. Изъ кислой капусты хорошій салатъ, только капуста должна быть непременно шинкованная, а не рубленая. Въ соусъ къ капустѣ надо прибавлять мелко просѣянаго сахару.

81. Лѣтній винегретъ. Совсѣмъ молодой картофель, отереть кожицу только грубымъ полотенцемъ, но не чистить, отварить въ слегка посоленной водѣ, когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Самые молоденькіе огурцы, не чистить кожу, а только провѣрить не горьки ли, нарѣзать тонкими ломтиками, отваренные, восковые или спаржевые молодые бобы, остудить. Горошекъ въ лопаточкахъ и лущеный, отваренный и остуженный. Молоденькіе свѣжіе грибы, сыроѣжки или подорожки, отваренные въ соленой водѣ. Надо слить съ нихъ нѣсколько водъ, иначе они горьки, потомъ дать имъ хорошенько стечь на рѣшетѣ. Разрѣзать на нѣсколько кусковъ. Соусъ сдѣлать изъ сметаны, прибавить въ нее два-три сырыхъ желтка, лимоннаго соку, соли, мелкаго сахару, перцу, горчицы, много рубле-

наго укропу и шнитлuku. Перемѣшать хорошенько, положить въ салатникъ или на блюдо и убрать разрѣзанными на четыре части крутыми яйцами. Очень хороша къ этому винегрету прибавка нѣсколькихъ сардинокъ. Положить ихъ сверху цѣльными вперемежку съ яйцами.

Въ тотъ же составъ винегрета очень хорошо прибавить, если есть, остатки птицы или рыбы. Салатъ этотъ надо сдѣлать часа за два до подачи на столъ и держать его въ холодномъ мѣстѣ.

82. Салаты изъ вареныхъ овощей. Картофельный салатъ составляетъ большое подспорье зимой для домашняго стола, и потому его надо умѣть сдѣлать хорошо. Дѣлать надо картофельный салатъ изъ варенаго картофеля еще горячимъ, а если приходится употребить холодный картофель, то надо, нарѣзавъ его ломтиками, положить въ миску, налить горячимъ бульономъ, если скоромный столъ, а если постный, то рыбнымъ бульономъ, горячимъ или просто кипяткомъ, дать постоять часа два, потомъ уже заправлять салатъ. Во всякомъ случаѣ картофель слѣдуетъ чѣмъ-нибудь пропитать за нѣсколько времени передъ тѣмъ, какъ его заправлять. Брать картофель не мучнистый, лучше выбрать одинаковой величины, чтобы ровнѣе проварился, сварить въ соленой водѣ въ кожѣ, затѣмъ снять кожу съ горячаго и нарѣзать пока горячій. Налить картофель тотчасъ же кипяткомъ или горячимъ бульономъ, накрыть и оставить. Когда остынетъ, осторожно, чтобы не ломать картофеля, откинуть его на рѣшето, затѣмъ приправить. Сдѣлать соусъ изъ прованскаго масла съ уксусомъ, горчицей, солью, перцемъ и непременно прибавить нѣсколько капель луковаго соку. Обливъ картофель, его надо мѣшать очень осторожно, а еще лучше накрыть глубокой тарелкой и трясти, какъ было сказано объ огуречномъ салатѣ. Надо, чтобы этотъ салатъ былъ очень соченъ и хорошо перемѣшанъ съ приправой.

83. Картофельный салатъ хорошъ съ варенымъ сельдереемъ или со свѣжими огурцами, съ крессъ-сала-

томъ. Къ нему хорошъ сметанный соусъ, а также, для болѣе изысканнаго кушанья, майонезный соусъ съ примѣсью холоднаго жидкаго аспика.

Еще очень хорошъ картофельный салатъ съ майонезнымъ соусомъ, въ который вмѣшать крупно рубленыхъ грецкихъ орѣховъ. Въ такомъ случаѣ луку не класть.

Для болѣе наряднаго стола очень красиво выходитъ такъ: картофель взять отнюдь не мучнистый, сварить его въ соленой водѣ въ кожѣ, съ горячаго снять кожицу и затѣмъ вырѣзать картофель кругленькой, спеціальной ложечкой въ видѣ шариковъ. Облить его бульономъ, накрыть крышкой и дать постоять. Когда совсѣмъ остынетъ, осторожно откинуть, а затѣмъ приправить хорошимъ майонезомъ съ нѣсколькими каплями луковаго соку. Уложить на блюдо горкой, а кругомъ убрать рубленнымъ аспикомъ или зеленымъ салатомъ, приправивъ его соусомъ и раковыми шейками.

Картофель хорошъ и съ цвѣтной капустой. Къ нему въ такомъ случаѣ идетъ соусъ со сливками (см. въ приложеніи къ этому отдѣлу).

Для постнаго стола очень хорошо облить разваренный и нарѣзанный картофель горячимъ бульономъ отваренныхъ сухихъ грибовъ съ лукомъ и солью. Накрыть крышкой. Когда совсѣмъ остынетъ, приправить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ и прибавить нарѣзанныхъ маринованныхъ или соленыхъ грибовъ.

Можно напитать картофель для салата хорошимъ консоме или вкусной, не слишкомъ крѣпкой домашней соей. Главное дѣло въ томъ, чтобы картофель всегда былъ чѣмъ-нибудь пропитанъ прежде, чѣмъ его заправлять.

84. Сельдерей сварить въ соленой водѣ, дать остыть и нарѣзать тонкими ломтиками, нарѣзать такъ же сырые бѣлые стебли, приправить густымъ салатнымъ соусомъ или соусомъ со сливками.

85. Или: отваренный сельдерей нашинковать, какъ для борща, такъ же нашинковать бѣлки отъ круто сваренныхъ яицъ, а желтки стереть съ нѣсколькими сардин-

ками, прибавить чуточку соли, перцу, сливокъ и нѣсколько капель уксусной эссенціи. Хорошенько перемѣшать.

86. Когда въ огородѣ салатъ пойдетъ въ стволъ и вырастетъ довольно высоко, срѣзать его, очистить, нарѣзать палочками одинаковой длины, отварить въ соленой водѣ и приправить, какъ салатъ. Надо брать нѣжные стволы.

87. Изъ стручковъ зеленаго перца выходитъ вкусный салатъ. Надо брать хорошо выросшій перецъ, но еще зеленый, испечь стручки, снять верхнюю тонкую кожицу и перепробовать всѣ стручки, чтобы не попало ни одного горькаго, а то одинъ жгучій стручокъ испортитъ весь салатъ. Вынуть стебелекъ, а съ нимъ вытащится вся внутренность съ сѣмечками. Стручки заправить салатнымъ соусомъ или майонезомъ. Иные любятъ перецъ даже сырымъ.

Хорошо стручки зеленаго перца, отваривъ ихъ, какъ сказано, начинить мелко нарѣзаннымъ маседуаномъ. Подать съ нарѣзанными томатами, подъ майонезнымъ соусомъ.

88. Мексиканскій салатъ изъ зеленаго перца. Испеченные и очищенные стручки зеленаго перца нафаршировать рублеными сардинками съ тертыми крутыми желтками, прибавивъ немного лимоннаго соку. Вмѣсто сардинокъ можно взять бѣлое мясо отъ нѣжнаго цыпленка, жаренаго, положить мясо часа на два въ прованское масло съ уксусомъ, потомъ промолоть въ мясорубкѣ, прибавить рубленыхъ грецкихъ орѣховъ, соли, перцу, немного уксусу. Перецъ приправить какъ всякій салатъ или майонезнымъ соусомъ.

89. Синіе баклажаны сварить въ соленой водѣ, дать хорошенько водѣ стечь, потомъ снять всю кожицу, нарѣзать баклажаны ломтиками, приправить майонезомъ или салатнымъ соусомъ безъ перцу, приготовить со свѣжими огурцами и рубленнымъ укропомъ.

90. Спаржу для салата сварить стоймя въ соленой водѣ, но такъ, чтобы головки стояли выше уровня воды, потомъ дать остыть и хорошенько стечь всей водѣ. Положить спаржу на блюдо, какъ подается горячая спаржа, и подать къ ней отдѣльно въ соусникѣ густой майонезный соусъ.

91. Или: сварить спаржу, нарѣзанную кусочками, дать хорошенько стечь всей водѣ, сварить раковъ, вынуть шейки, взять ихъ третью часть противъ количества спаржи, сдѣлать соусъ съ протертыми крутыми желтками, уксусъ, масло, соль.

92. Хорошъ салатъ изъ зеленыхъ бобовъ. Брать надо нѣжные бобы и для сохраненія зеленаго цвѣта положить въ воду, въ которой варятся, чуточку соды, варить съ лукомъ, укропомъ и петрушкой. Откинуть. Когда остынутъ, заправить какъ салатъ и посыпать мелко рубленнымъ укропомъ. Хороши вмѣстѣ со свѣжими огурцами.

93. Цвѣтную капусту, отваренную и разнятую по цвѣточкамъ, хорошо приправить зеленымъ майонезомъ или соусомъ равиготъ.

94. Свеклу для салата лучше печь въ кожѣ, а не варить, когда испечена, снять кожу и нарѣзать.

95. Брюссельскую капусту сварить въ соленой водѣ съ малой прибавкой соды, хорошенько дать стечь всей водѣ, даже слегка нажать, чтобы воды не оставалось. Варить ее надо тоже съ лукомъ и пахучими травами, какія есть.

96. Иные любятъ тыкву въ салатѣ. Брать только столовый сортъ. Очистить кожу, вырѣзать середину, выбросить сѣмечки, нарѣзать тыкву маленькими кубиками, обдать крутымъ кипяткомъ, накрыть крышкой и дать постоять нѣсколько минутъ, потомъ откинуть на рѣшето. Когда совсѣмъ стечетъ, налить тыкву въ са-

латникѣ варенымъ майонезомъ, пока онъ еще горячъ, снести на холодъ и подать очень холодной.

97. Земляная груша хороша въ салатѣ. Надо приправлять горячей, какъ картофель. Потомъ передъ подачей на столъ еще прибавить соусу. Въ соусъ прибавить немного луковаго соку.

98. Очень хороши лѣтомъ для салата отваренныя сыроѣжки. Съ нихъ надо слить воду нѣсколько разъ, какъ только закипятъ, снова налить холодной водой, потомъ сварить въ соленой водѣ съ лукомъ, укропомъ и петрушкой. Откинуть и дать остыть. Потомъ приправить, какъ салатъ, или съ сметаннымъ соусомъ. Другіе грибы, напримѣръ, бѣлые, березовые и проч. обдать кипяткомъ и тотчасъ же слить кипяткомъ. Положить грибы въ кастрюлю съ кускомъ масла, укропомъ и лукомъ, соли и перцу. Поставить на огонь и дать грибамъ пустить изъ себя сокъ. Когда снова вберутъ сокъ и обсохнутъ на огнѣ, тотчасъ снять и дать остыть. Потомъ приправить, какъ всякій салатъ.

99. Изъ отваренной чечевицы хорошъ салатъ съ примѣсью моченыхъ яблокъ, очищенныхъ и нарѣзанныхъ маленькими кубиками и на маленькіе куски нарѣзанной маринованной селедкы. Крутыя яйца. Густой салатный соусъ. Чечевицу надо сварить въ соленой водѣ до мягкости, но никакъ не давать ей развариться.

100. Бѣлую фасоль намочить на ночь въ водѣ, утромъ откинуть, и сварить въ молокѣ, но не давая ей развариться. Приправить салатнымъ соусомъ. Положить горкой на блюдо, а кругомъ ломтики хорошей, сочной паюсной икры вперемежку съ четвертушками крутыхъ яицъ. Отдѣльно подать въ соусникѣ зеленый майонезный соусъ.

101. Артишоковыя доньки отварить въ соленомъ кипяткѣ и тотчасъ же остудить въ холодной водѣ. Откинуть и обсушить чистымъ полотенцемъ. Нарѣзать

тонкими длинненькими кусочками. Смѣшать съ майонезомъ, прибавивъ въ него сладкой сметаны и чуточку горчицы. Поставить на ледъ, по крайней мѣрѣ, за полчаса до подачи на столъ.

102. Очень нарядный салатъ выходитъ изъ отваренныхъ и остуженныхъ артишоковыхъ донышекъ, если положить въ каждое донышко горкой мелкаго хорошаго маседуана, перемѣшавъ его съ густымъ майонезомъ, убрать раковыми шейками. На блюдо положить сначала одинъ рядъ такихъ донышекъ, потомъ сверху еще нѣсколько рядовъ, суживая кверху горкой. Такой салатъ можно подать на любой нарядный столъ.

103. Точно такъ же можно выдолбить въ формѣ артишоковыхъ донышекъ на половинки разрѣзанный отваренный сельдерей, наложить въ нихъ такой же маседуанъ. Можно выточить и печеную свеклу въ формѣ артишоковыхъ донышекъ, мариновать эти чашечки нѣсколько часовъ въ прованскомъ маслѣ съ уксусомъ, солью и перцемъ, потомъ дать совсѣмъ стечь маринаду, наложить въ нихъ мелкій маседуанъ горкой и убрать, какъ сказано объ артишоковыхъ донышкахъ.

104. Для подачи въ нарядномъ видѣ любого салата хорошо выходитъ, если отварные овощи вырѣзать шариками специальной острой ложечкой, приправить соусомъ, какъ всякій салатъ или майонезъ, сложить на блюдо горкой, кругомъ убрать раковыми шейками, сердечками кочаннаго салата, крутыми яйцами, аспикомъ. Необходимо только, чтобы всѣ принадлежности были хорошенько, вкусно приправлены,—словомъ, чтобы декорация не была лучше, чѣмъ вкусъ.

Во всякій зимній салатъ или винегретъ хорошо прибавить мелко нарѣзанную селедку, а въ соусъ—протертая молоки отъ нея.

105. Многіе любятъ кругомъ салата класть устрицы. Ихъ надо обдать кипяткомъ, откинуть и обрѣзать кругомъ. Лучше устрицы не мѣшать съ салатомъ, такъ какъ не всѣ ихъ ѣдятъ.

106. Очень красивъ и вкусенъ салатъ изъ креветокъ (мелкихъ морскихъ рачковъ). Эти рачки надо сварить въ соленой водѣ, потомъ очистить шейки, а десятка три самыхъ красныхъ и красивыхъ оставить цѣльными. Шейки положить въ салатникъ, нарѣзать туда же кубиками свѣжихъ огурцовъ, зеленого салата, крутыхъ яицъ, приправить майонезнымъ соусомъ или густымъ салатнымъ. Дать постоять въ соусѣ часа два. Уложить на блюдѣ горкой, а кругомъ убрать цѣльными рачками, четвертушками крутыхъ яицъ и асникомъ.

107. Швейцарскій салатъ. Нарѣзать свѣжаго несоленого, но довольно остраго швейцарскаго сыру небольшими кубиками, такъ же нарѣзать крутыхъ яицъ, облить салатнымъ соусомъ и дать стоять часа три. Потомъ еще облить соусомъ, перемѣшать, посыпать рубленнымъ укропомъ, рубленнымъ шнитлукомъ и подать.

108. Очень вкусенъ салатъ изъ вымоченныхъ, очищенныхъ килекъ, нарѣзанныхъ на небольшіе кусочки съ отваренными бѣлыми грибами, свѣжими или рыжиками. Облить сметаннымъ соусомъ и перемѣшать.

Принадлежности къ этому отдѣлу.

109. Аспикъ (желе). Не только повара, но нерѣдко и хозяйки называютъ совсѣмъ ошибочно аспикъ «лан-спикомъ».

Взять телячьи кости или телячьи ножки или то и другое или, если есть, кожу отъ свѣжей свинины. Конечно, если есть то и другое, то всего лучше: будетъ тверже. Никакъ не брать кожу отъ ветчины или какой-либо копченой свинины, весь аспикъ будетъ совершенно испорченъ вкусомъ копоти. Свиную кожу хорошенько выскоблить съ обѣихъ сторонъ, обдать кипяткомъ, дать полежать въ кипяткѣ нѣсколько минутъ, потомъ окунуть въ холодную воду. Телячьи ножки тоже сначала обдать кипяткомъ, потомъ вымочить въ холодной водѣ. То и другое пусть лежитъ въ водѣ нѣсколько

часовъ. Не брать отъ говядины или полувзрослаго, немолочнаго теленка, костей жилъ или говяжьёю ногу (булдышку), все это придаетъ нехорошій вкусъ аспику. Можно взять любую кость или часть молочнаго, бѣлаго теленка, а затѣмъ хорошей бульонной говядины, которую нарѣзать совсѣмъ небольшими кубиками, безъ жира и безъ жилъ. Если есть кости и обрѣзки курицы или индѣйки, цесарки и какой угодно дичи, все это очень улучшаетъ вкусъ аспика, но только совсѣмъ свѣжее. А если остатокъ отъ жаркаго, то тоже совсѣмъ свѣжій остатокъ, а не обвѣтренный долгимъ лежаніемъ, хотя бы безъ запаха. Не годятся для аспика ни кости, ни мясо гуся или утки, ни баранина, развѣ только въ томъ случаѣ, если заливаться будутъ именно эти вещи. Свинина не вредитъ, но только надо брать постную часть. Вообще для аспика по возможности брать то, что будетъ заливаться, т.-е. варить аспикъ изъ дичи для заливки дичи, а изъ птицы для заливки птицы чтобы усилить вкусъ, а не перемѣшать разныхъ вкусовъ. Очень хороши для аспика потрохи отъ индѣйки или курицы.

Собравъ все, что нужно, взять большой котелъ или кастрюлю, намазать дно ея самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, на него положить свиную кожу и какія есть кости, телячьи ножки, говядину и все остальное. Налить холодной водой до верху и поставить на хорошій огонь, не накрывая крышкой. Все, что есть отъ птицы или дичи, поджарить на сковородѣ до темно-золотистаго цвѣта на сливочномъ маслѣ, только чтобы никакъ не подгорѣло, и слить все въ кастрюлю, сполоснувъ въ нее же водой, что пристало отъ жаренаго къ сковородѣ. Если нѣтъ ничего, кромѣ говядины и телячьихъ ножекъ, то поджарить нѣсколько кусочекъ говядины на сковородѣ до коричневаго цвѣта и сполоснуть въ кастрюлю. Этотъ способъ придаетъ аспику желаемый, красивый золотистый цвѣтъ. Никогда не слѣдуетъ прибавлять ни жженаго сахару ни жаренаго луку, что вообще принято дѣлать, такъ какъ то и другое непременно испортитъ вкусъ и запахъ, если немного переложено. Когда закипитъ, тщательно снимать пѣну, по-

томъ подлить еще съ полстакана холодной воды, и когда соберется уже совсѣмъ бѣлая пѣна, ее снять начисто. Затѣмъ положить въ кастрюлю одну очищенную и разрѣзанную морковку, полкорешка сельдерея, полкорешка петрушки, кусокъ порея, 1—2 крупныхъ луковицъ, 1—2 гвоздички, нѣсколько зеренъ черного перцу, очень немного соли, сдвинуть кастрюлю на край плиты, накрыть крышкой только до половины и дать кипѣть 6—7 часовъ, наблюдая, чтобы непрерывно кипѣло, но едва замѣтно, потихоньку. Если сильно выкипитъ, можно подлить холодной воды въ началѣ и срединѣ времени, но не подъ конецъ. Вообще же лучше не подливать, лучше сразу налить побольше. Когда сварилось, такъ что все мясо, ножки и проч. развалилось, снять съ огня, процѣдить бульонъ сквозь сито въ чистую кастрюлю и вынести на холодъ до другого дня. На другой день снять ложкой весь застывшій на поверхности аспика жиръ, потомъ живо полить на него ложки двѣ кипятку и какъ можно скорѣе сполоснуть такимъ образомъ остающійся еще на немъ жиръ. Затѣмъ поставить кастрюлю съ аспикомъ на огонь, чтобы распустился. Если покажется, что аспикъ немного жидокъ или не довольно крѣпкаго вкуса, то высадить его, т.-е. варить на хорошемъ огнѣ, не накрывая крышкой, чтобы уварился хоть на третью часть. Потомъ снять съ огня и приготовить оттяжку. Смолоть въ мясорубкѣ съ полфунта или болѣе, смотря по количеству аспика, сырой говядины, если есть жареный рябчикъ, то смолоть и его, размѣшать въ мискѣ съ нѣсколькими яичными бѣлками въ видѣ жидкой кашицы, прибавивъ одну-двѣ ложки холоднаго бульона или холодной воды. Бѣлковъ жалѣть не надо, а то нехорошо очистится. Когда размѣшано, влить нѣсколько ложекъ немного остывшаго на столѣ аспика и не переставая сильно мѣшать, влить оттяжку сразу всю въ аспикъ. Поставить кастрюлю на плиту, мѣшая, нѣсколько секундъ еще мѣшать, и когда аспикъ прогрѣется немного, поставить его, накрывъ крышкой, въ не слишкомъ горячую духовку, не закрывая плотно заслонки. Когда оттяжка поднимется кверху въ видѣ густой пѣны, шапкой, а бульонъ бу-

детъ совершенно прозрачный, что сдѣлается приблизительно черезъ полчаса, можно дать еще постоять, чтобы весь сокъ отъ оттяжки впитался въ бульонъ, а затѣмъ процѣдить сквозь салфетку или холстъ. Съ этой цѣлью вымыть салфетку нѣсколько разъ безъ мыла въ кипятокѣ, выжать хорошенько и привязать, если количество аспика небольшое, просто на большую миску, а если много, то всего лучше крѣпко привязать къ ножкамъ опрокинутой деревянной табуретки, а снизу подставить сосудъ, въ который аспикъ можетъ стекать. Вылить надо на натянутую салфетку все содержимое изъ кастрюли вмѣстѣ съ оттяжкой и дать стекать совершенно свободно, не дотрогиваясь и не нажимая. Когда часть или все стечетъ, подогрѣть, что стекло и, снова налить на оттяжку, чтобы протекло еще разъ. Держать надо табуретку все время въ очень тепломъ мѣстѣ, напримѣръ, около самой плиты, въ особенности зимой, а то застынетъ прежде, чѣмъ протечетъ. Аспикъ долженъ быть совершенно прозрачный, красиваго золотистаго цвѣта. Онъ долженъ таять во рту и быть совершенно безукоризненнаго, отличнаго вкуса. Въ этомъ часто грѣшатъ даже хорошіе повара. Аспикъ нерѣдко хорошъ по цвѣту и виду, и не имѣетъ никакого вкуса. Но онъ долженъ быть настолько крѣпокъ, чтобы можно было его холоднымъ рѣзать ножомъ совсѣмъ свободно. Пока аспикъ еще горячъ или, по крайней мѣрѣ, жидокъ, надо его попробовать и прибавить въ него, что для вкуса недостаетъ. Налить нѣсколько ложекъ хорошаго бѣлаго вина, мадеры или хересу, или нѣсколько капель уксусной эссенціи, прибавить соли, если нужно. Если прибавлять вмѣсто уксуса лимонный сокъ, онъ даетъ болѣе нѣжный вкусъ, но отъ него аспикъ мутнѣетъ, такъ что его надо лить въ аспикъ до оттяжки, и вообще подбавлять до оттяжки все, отъ чего можетъ аспикъ помутнѣть. Что для вкуса, какъ, напримѣръ, вино,—слѣдуетъ прибавлять въ готовый уже аспикъ, такъ какъ оттяжка отнимаетъ вкусъ вина. Въ горячемъ состояніи вкусъ аспика долженъ казаться слишкомъ крѣпкимъ, такъ какъ при охлажденіи онъ сильно теряетъ крѣпость вкуса.

Очень хороша прибавка въ аспикъ какой-нибудь эссенціи, дичи, птицы или, для рыбнаго аспика, рыбной эссенціи. Ее можно держать въ заготовкѣ. Когда жарится птица или дичь, то слить лишній соусъ, если употребляются филеи отъ птицы или дичи или если есть старая курица, или прострѣленная дичь, или кости обрѣзки и проч. Все это съ небольшою прибавкою луку, кореньевъ, духовъ и соли поджарить, потомъ положить въ маленькую кастрюлечку, налить немного холодной воды и дать потихоньку покипеть съ часъ или немного болѣе, чтобы уварился густой очень крѣпкій на вкусъ соусъ, потомъ процѣдить его, снять весь жиръ, слить въ баночку, завязать пергаментной бумагой, когда совсѣмъ остынетъ, и хранить на льду. Можно такимъ образомъ слить и излишекъ всякаго хорошаго, только не пригорѣлаго соуса отъ жаркаго и этой эссенціей или вываркою улучшать крѣпость и вкусъ аспика. Можно эту выварку тотчасъ же оттянуть бѣлкомъ съ сырой говядиной и держать ее уже совсѣмъ готовою для прибавки въ аспикъ или прибавлять, какой она есть и оттянуть уже все вмѣстѣ. Такую запасную выварку можно черезъ дня два-три снова подварить, давъ ей только вскипеть раза два. Этимъ способомъ можно ее сохранить даже лѣтомъ долго, подваривая черезъ нѣсколько дней.

Если желательно сохранить и готовый аспикъ нѣсколько времени въ запасѣ, его надо вылить въ банку, завязать, когда остынетъ, пергаментной бумагой, поставить въ духовой шкапъ уже полуостывшій, продержать въ немъ часа полтора, потомъ вынести на холодъ.

Всякій аспикъ слѣдуетъ варить въ безукоризненно эмалированной кастрюлѣ, отъ металлической посуды очень портится цвѣтъ аспика. При этомъ случаѣ, не могу не напомнить хозяйкамъ, чтобы онѣ почаще провѣряли эмалированную посуду и безъ всякой жалости исключали изъ употребленія въ кухнѣ такія кастрюли, которыя, хотя бы совсѣмъ слегка, повреждены. Если эмаль хотя немного надтреснута, она легко при употребленіи на огнѣ можетъ отвалиться въ видѣ едва замѣтныхъ, крошечныхъ осколковъ, которые, попадая

въ желудокъ и кишечникъ, могутъ причинить опасныя, даже смертельныя заболѣванія, причину которыхъ нерѣдко невозможно опредѣлить и которыя кроются именно въ незамѣченныхъ осколкахъ эмали.

Изъ всякаго хорошаго бульона, тѣмъ болѣе изъ консоме, можно сдѣлать хорошій аспикъ, прибавивъ къ нему отваръ телячьихъ ножекъ или просто поваривъ нѣсколько часовъ его вмѣстѣ съ костями отъ телятины. Потомъ для вкуса и прозрачности оттянуть полфунтомъ сырой говядины съ бѣлками, во всемъ прочемъ поступить, какъ сказано въ предыдущей статьѣ.

Вообще аспикъ хорошо имѣть въ заготовкѣ даже въ самомъ скромномъ хозяйствѣ, такъ какъ на него не требуется рѣшительно никакого лишняго расхода, а при знакомствѣ со способомъ приготовленія его и затрата труда и времени ничтожна. Аспикъ можно выварить рѣшительно изъ какихъ угодно костей или остатковъ, лишь бы они были свѣжи, прибавить немного жаренаго соку для вкуса, кислоты или полрюмки вина, оттянуть двумя-тремя бѣлками, вотъ и все, между тѣмъ аспикъ поможетъ придать не только приличный, но даже нарядный видъ всякому блюду, сдѣланному изъ самыхъ ничтожныхъ остатковъ, винегрету, салату и проч. Не знаю, почему заливныя блюда очень многими считаются вообще трудно исполнимыми и роскошными. На самомъ дѣлѣ ни въ какомъ случаѣ нельзя признать справедливости этого мнѣнія. Я очень совѣтую хозяйкамъ привыкнуть дѣлать желе изъ мяса и рыбы, и онѣ сами увидятъ, какимъ подспорьемъ онѣ будутъ, благодаря ему, пользоваться для своего стола.

110. Наскоро сдѣлать аспикъ или заливное можно, не имѣя подъ рукой ни телятины ни свиной кожи, слѣдующимъ способомъ, даже безъ оттяжки. Скипятить воды и когда прокипитъ, размѣшать въ ней чайную ложку мяснаго экстракта, очень крѣпкаго бульона или соуса, ложечку крѣпкаго уксуса, а если можно—полрюмки бѣлаго вина тѣмъ лучше; взять нѣсколько листочковъ хорошаго желатина, надо считать лѣтомъ на каждый стаканъ жидкости три листика желатина, а зимой

два. Положить желатинъ въ холодную воду, и когда онъ станетъ совсѣмъ мягкій, выжать его крѣпко и опустить въ горячій бульонъ и хорошенько размѣшать. (Никогда не надо давать кипѣть желатину, иначе онъ будетъ препротивно пахнуть рогомъ.) Вотъ вамъ и готовъ аспикъ. Онъ имѣетъ то преимущество, что онъ совершенно чистый и прозрачный, и нѣтъ надобности его процѣдить. Конечно, такой аспикъ не можетъ сравниться по вкусу съ варенымъ, какъ я описала, но все же и его можно приготовить вкусно и красиво, а главное безъ хлопотъ и съ самымъ малымъ расходомъ.

111. Постный аспикъ для заливки рыбы или овощей очень хорошо приготавливается такъ: сварить въ водѣ разныхъ овощей, морковь, сельдерей, порей, немного петрушки, побольше луку, духовъ и два-три сухихъ бѣлыхъ гриба, снимать пѣну, и когда хорошо проварится, процѣдить сквозь кисейку. Въ горячій этотъ отваръ прибавить соли, уксусу и сколько нужно листочковъ вымоченнаго желатину, какъ сказано въ предыдущемъ №. Желатинъ не придаетъ вкусу аспику и по своему составу почти не можетъ считаться принадлежащимъ къ скоромнымъ припасамъ, но если готовится для строгихъ постниковъ, надо въ аспикъ вмѣсто желатина класть рыбій клей. Въ аспикъ не слѣдуетъ класть много сухихъ грибовъ, такъ какъ отъ нихъ получится крѣпкій, неприятный вкусъ, но два-три небольшихъ придаютъ желе отличный цвѣтъ и вкусъ.

Рыбій клей надо брать самаго лучшаго качества, вымочить его въ водѣ цѣлую ночь, потомъ поставить варить въ кипятокѣ, прибавивъ нѣсколько капель лимоннаго соку. Варить долго и уварить до густоты, потомъ процѣдить сквозь кисейку. Пока варится, нѣсколько разъ снимать пѣну.

112. Изъ рыбы можно сдѣлать заливное, вываривая голову, кожу и кости рыбы, особенно ершей, карпа, щуки, только заливъ ее въ блюдѣ, но отваръ рыбы не довольно крѣпокъ, чтобы можно было опрокинуть форму. Для этого надо употребить аспикъ изъ мяса, или отваръ

рыбный съ желатиномъ, а для постнаго стола съ рыбьимъ клеемъ. Оттягивать постный аспикъ надо вмѣсто бѣлковъ паюсной икрой. Промолоть съ $\frac{1}{4}$ фунта икры, размѣшать холоднымъ рыбьимъ отваромъ или холодной водой, вмѣшать въ бульонъ и дать тихо кипѣть и очиститься совершенно, какъ сказано о мясномъ аспикѣ.

Для рыбьяго заливнаго не брать хорошей рыбы кусками, а вываривать его изъ обрѣзковъ кожи, головъ и хвостовъ или изъ мелкой, костлявой, малоцѣнной рыбы. Выварить до того, чтобы рыба совершенно развалилась вся, потомъ процѣдить. Самый лучший вкусъ рыбьему консоме или аспику придаютъ ерши и наибольшую клейкость, а изъ морскихъ рыбъ—бычки.

113. Укладываніе въ форму. Неопытнымъ хозяйкамъ совѣтую брать форму съ гладкими стѣнками и съ немногими рисунками, такъ какъ изъ гладкихъ формъ легче вынимается желе. Выниманіе изъ формы единственно, что представляетъ именно нѣкоторую трудность при недостаткѣ сноровки. Можно смазать всю внутренность формы чистой кисточкой самымъ свѣжимъ миндальнымъ масломъ, тогда аспикъ выходитъ свободно, но иногда, если гдѣ-нибудь немного пристанетъ, то откалывается.

Приготовивъ все нужное для заливки, установить форму крѣпко въ чашку съ мелко наколотымъ льдомъ или снѣгомъ, налить въ форму не болѣе какъ на палецъ холоднаго, но еще совсѣмъ жидкаго аспика и дать ему окрѣпнуть совершенно на льду такъ, чтобы, если дотронуться пальцемъ, не оставалось ни малѣйшаго слѣда, тогда начать укладывать въ форму то, что предположено заливать.

Каждый кусокъ, прежде чѣмъ его класть на аспикъ, обмакивать въ холодный и уже слегка начинающій застывать аспикъ, укладывать на то мѣсто, гдѣ кусокъ долженъ лежать, и дать ему окрѣпнуть на этомъ мѣстѣ, потомъ залить уже аспикомъ до верху. Если нѣсколько рядовъ заливаемаго, то надо ждать, чтобы аспикъ совершенно окрѣпъ прежде, чѣмъ укладывать слѣдующій

рядъ. Накладывать надо, какъ сказано, на совсѣмъ окрѣпшій аспикъ, но заливать совсѣмъ жидкимъ и даже не слишкомъ холоднымъ, а то слои будутъ отставать одинъ отъ другого. Если заливается что-нибудь жирное, паштетъ, галантинъ и т. п., надо заливать совершенно холоднымъ аспикомъ, иначе жиръ можетъ отъ теплоты растопиться и аспикъ будетъ мутнымъ. Понятно, что укладывать въ форму, которая будетъ опрокинута, надо самыми красивыми кусками днѣ формы, такъ какъ дно будетъ вверху. Если заливается въ фарфоровой или хрустальной вазѣ съ тѣмъ, чтобы подать въ томъ же сосудѣ на столъ, то надо заботиться о томъ, чтобы болѣе красивое приходилось кверху.

Если заливается какой-нибудь фаршъ или паштетъ не кусками, то лучше класть на аспикъ не ложечкой, а изъ «корнета», т.-е. изъ «фунтика», сдѣланнаго изъ толстаго пергамента, отрѣзать ножницами кончикъ и выпускать фаршъ на аспикъ ровнымъ слоемъ. Потомъ залить его аспикомъ, какъ все прочее. Для подачи на столъ, самое лучшее, если форма съ гладкими не узорчатыми стѣнками, обвести тонкимъ, острымъ ножомъ, предварительно окунувъ ножъ въ горячую воду, по стѣнкѣ формы внутри бережно, чтобы отдѣлить желе отъ стѣнокъ, потомъ накрыть форму блюдомъ и, придерживая плотно обѣими руками, опрокинуть блюдомъ внизъ, а формой кверху. Затѣмъ положить на нѣсколько секундъ на дно формы чистое полотенце, обмакнутое въ горячую воду и насухо выжатое, и тотчасъ же бережно снять форму, поднимая ее прямо кверху. Если по краямъ блюда окажется немного растаявшей жидкости, взять чистенькую губочку, нѣсколько разъ промыть ее въ горячей водѣ, выжать и провести губочкой медленно по краю блюда, чтобы жидкость всосалась въ нее. Убрать заливное, какъ надо, и до подачи на столъ держать его въ холодномъ мѣстѣ или на льду.

Если требуется для наряднаго стола, чтобы заливное стояло повыше, въ серединѣ блюда, а кругомъ желательно убрать замаскированными филейчиками или другимъ чѣмъ, то надо опрокинуть форму на цоколь.

114. Цоколь можно сдѣлать изъ куска дерева, любой формы, круглый, квадратный или осьмиугольный, какъ угодно, но взять несмолистаго дерева, и затѣмъ оклеить его кругомъ чистой бѣлой бумагой, разведеннымъ клейстеромъ. Дать хорошо высохнуть.

Такую подставку или цоколь можно также сдѣлать изъ куска большого бѣлаго хлѣба, испеченнаго изъ очень плотнаго тѣста, или обжарить его очень сухо въ маслѣ и еще просушить въ печкѣ, но такая подставка менѣе надежна, чѣмъ деревянная, потому что можетъ подмокнуть и покривиться. Можно еще нарочно испечь въ круглой формѣ очень крутое тѣсто, сдѣланное изъ бѣлой муки на яичномъ бѣлкѣ, и этотъ хлѣбъ поставить въ видѣ цоколя.

115. Если форма, которая заливается, не съ гладкими стѣнками, такъ что нельзя провести ножомъ, то приходится форму обмакивать въ кипятокъ, это надо дѣлать очень осторожно и держать въ горячей водѣ только секундъ пять, т.-е., держа форму обѣими руками за край, обмакнуть ее въ горячую воду и сосчитать до пяти, потомъ живо вынуть изъ воды, отереть полотенцемъ, накрыть блюдомъ и перекувырнуть. Все это не такъ трудно, какъ оно сначала кажется, но необходима нѣкоторая сноровка и, если не удастся съ перваго разу, не унывать, а пробовать еще и еще.

Что остается отъ аспика послѣ заливки надо употребить на маленькія формочки для уборки и еще: вылить аспикъ на блюдо, остудить его, и когда онъ совсѣмъ окрѣпнетъ, вырѣзать изъ него разными формами, полумѣсяцами, кружками, треугольниками для уборки блюда. Для уборки холодныхъ, лучше аспикъ не рубить, а нарѣзать его острымъ ножомъ сначала слоями, держа ножъ горизонтально, потомъ нарѣзать полосками, потомъ мелкими кубиками; рѣзать надо, окуная ножъ въ горячую воду. Рѣзанный такимъ способомъ аспикъ выходитъ красивѣе, ровнѣе и прозрачнѣе, чѣмъ рубленый.

Можно аспикъ сдѣлать разныхъ оттѣнковъ, чтобы разнообразить уборку. Одинъ сдѣлать совсѣмъ безъ под-

жареннаго мяса, будетъ совсѣмъ блѣдный, въ другой положить бульона Либиха или просто соуса отъ жаркого, будетъ темнаго цвѣта. Для уборки рыбныхъ блюдъ или гдѣ раки или омаръ, красиво подмѣшать къ аспику толченой икры отъ омара, она ярко-краснаго цвѣта или кусочекъ краснаго мяса, который у раковъ на спинѣ подъ скорлупой, потомъ очистить аспикъ бѣлкомъ, чтобы не былъ мутный. Можно примѣшать къ аспику нѣсколько капель малиноваго уксусу, т.-е. настояннаго на малинѣ, такой аспикъ особенно красивъ для заливки форели и лососины и вкусомъ очень хорошъ.

116. Примѣчаніе. Уборка заливныхъ самыхъ нарядныхъ, какъ видно, не представляетъ вовсе особенныхъ трудностей для каждой, даже малоопытной хозяйки; чѣмъ берутъ, главное, повара, это своимъ искусствомъ рѣзать куски, филейчики и проч. изумительно ровно и одинаково, въ этомъ главное затрудненіе для красивой уборки и въ этомъ и слѣдуетъ, главное, упражняться. И этого можно достигнуть при желаніи и терпѣніи. Между тѣмъ вкусное и красивое холодное блюдо всегда производитъ большой эффектъ и дѣлаетъ честь хозяйкѣ.

Маленькія формочки аспика для уборки.

117. Огуречный. Нарѣзать сочныхъ немолодыхъ огурцовъ, если кожа не горькая, то вмѣстѣ съ кожей налить ихъ небольшимъ количествомъ холодной воды, прибавить соли, рѣзанаго луку, укропу, чуточку перцу, немного уксусу, поставить въ кастрюлѣ на огонь и согрѣть только до тѣхъ поръ, пока сильно пойдетъ паръ, не надо давать кипѣть, снять съ огня, накрыть крышкой и дать постоять, намочить бѣлаго желатину, выжать и размѣшать желатинъ въ огуречномъ отварѣ. Надо, чтобы этотъ аспикъ былъ крѣпкій, потому что огурцы его разжижаютъ. Процѣдить аспикъ и остудить его, пока еще не затвердѣлъ, налить по-

немножку въ маленькія формочки, напрімѣръ, тарта-летныя или еще меньше, въ маленькія рюмочки или чашечки. Когда совсѣмъ затвердѣетъ налитый аспикъ, уложить кусочки красиво точеныхъ огурцовъ на него и залить жидкимъ холоднымъ аспикомъ.

118. Томатовый. Наломать томатъ, слегка посолить ихъ и дать стечь водѣ изъ нихъ, слить ее. Томаты сварить съ укропомъ, лукомъ, духами, солью, перцемъ. Протереть сквозь сито и въ еще горячую массу, примѣшать вымоченнаго и выжатаго желатину. Прибавить уксусу. Влить въ формочки и застудить.

Красиво выходитъ, если убрать блюдо попеременно этими красными томатовыми и зелеными формочками. Къ нимъ идетъ майонезный соусъ.

119. Красивыя формочки выходятъ слѣдующимъ образомъ. Нарѣзать очень тоненькихъ ломтиковъ мало-сольной ветчины, сложить ихъ всѣ одинъ на другой, затѣмъ круглой выемкой съ острыми краями вырѣзать всѣ ломтики сразу, чтобы были всѣ одинаковой формы и величины. Точно такъ же вырѣзать этой же выемкой ломтики плотнаго бѣлаго хлѣба, намазанныхъ сливочнымъ масломъ, уложить кусочки ветчины на хлѣбъ, а сверху опрокинуть на каждый сандвичъ маленькую формочку аспика съ раковыми шейками и другимъ чѣмъ-нибудь.

Въ маленькія формочки можно заливать для уборки, понятно, самыя разнообразныя вещи, маленькіе точеные овощи, раковыя шейки, крутыя яйца, грибки, кусочки краснаго языка, холоднаго мяса и проч., смотря по тому, какой требуется гарниръ.

120. Сырный кремъ въ маленькихъ формахъ. Нѣсколько листочковъ бѣлаго желатина вымочить въ холодной водѣ, крѣпко выжать и распустить въ стаканѣ горячаго молока, потомъ смѣшать со стаканомъ хорошихъ, кипяченыхъ сливокъ, когда вполовину остынетъ. Прибавить двѣ полныя столовыя ложки тертаго пармезану, прибавить немного соли и чуточку очень мелко

толченого перцу. Поставить кастрюлечку съ этимъ составомъ въ другую кастрюлю съ кипяткомъ на слабый огонь только на нѣсколько минутъ, чтобы прогрѣлось. Не переставать мѣшать, какъ только прогрѣется, тотчасъ снять. Дать слегка остыть и смѣшать съ полустаканомъ крѣпко сбитыхъ въ пѣну сливокъ. Переложить въ маленькія формочки или чашечки. Застудить на льду.

121. Еще кремовыя формочки. Налить понемногу вкуснаго аспика на дно маленькихъ формочекъ. Надо, чтобы аспикъ былъ вкусный, но совсѣмъ не кислый. Когда совершенно затвердѣетъ, уложить на аспикъ раковья шейки или мелко рубленаго раковаго мяса вмѣстѣ съ рублеными анчоусами. Съ холоднымъ жидкимъ аспикомъ перемѣшать хорошихъ густыхъ сливокъ, туда же вмѣшать мелко рубленаго укропу, эстрагону, кервелю, прибавить по вкусу соли и перцу, залить формочки этимъ аспикомъ.

122. Маседуанъ для уборки. Такъ называется мелкій винегретъ, большей частью нарѣзанный самыми маленькими равномерными кубиками, безъ котораго не готовится почти ни одно холодное блюдо. Овощи надо сварить всѣ отдѣльно, потому что они варятся всѣ не равномерно. Свеклу лучше испечь. Картофелю класть въ маседуанъ очень немного, а еще лучше вовсе не класть, если назначеніе маседуана—нарядное блюдо, такъ какъ отъ него, если онъ немного переваренъ или мучнистаго сорта, выходитъ мутный, некрасивый маседуанъ. Морковь варится всего долѣе. Можно положить варенаго сельдерею, но въ очень небольшомъ количествѣ. Вообще всѣ овощи должны быть, хотя и не сырыя, но какъ можно менѣе разварены. Количество каждаго, понятно, нельзя опредѣлить, но надо, чтобы ни который вкусъ не преобладалъ и цвѣта были разнообразны. Лѣтомъ можно положить въ маседуанъ лущенаго горошку, кусочками нарѣзанныхъ отваренныхъ бобовъ и непременно свѣжихъ огурцовъ, ихъ тоже нельзя класть много, такъ какъ отъ нихъ маседуанъ отводя-

нѣтъ. Огурцы лучше нарѣзать раньше, посыпать немного солью и потомъ слить всю воду съ нихъ. Хороши въ маседуанъ артишоковыя доньшки, спаржа, отваренная и выжатая брюссельская капуста, самая мелкая и равномерной величины. Нельзя одобрить иногда встрѣчающуюся манеру, тереть или молоть овощи, хотя бы они были положены потомъ отдѣльно, вкусъ и видъ маседуана очень теряетъ отъ этого. Можно рѣзать маседуанъ кубиками или самыми маленькими шариками или оливочками особыми ложечками, или шинковать его въ видѣ жюльена. Хороша примѣсь лѣтомъ рубленого укропу въ маседуанъ.

Нельзя также совѣтовать класть въ маседуанъ яблоки и соленые огурцы, примѣсь того и другого допустима только для простаго домашняго стола. Крутыя яйца тоже не слѣдуетъ примѣшивать къ маседуану, потому что отъ желтковъ онъ сдѣлается слишкомъ густымъ, какъ бы мучнистымъ. Крутые бѣлки можно нарѣзать въ маседуанъ, но желтковъ не класть. Но вообще лучше яйцами убрать блюдо сверху, разрѣзавъ на четыре части. Можно маседуанъ не мѣшать, а положить каждый овощъ отдѣльно кучечками вперемежку на блюдо кругомъ заливного или главнаго предмета, но необходимо, въ такомъ случаѣ, чтобы каждый овощъ былъ предварительно смѣшанъ съ соусомъ, такъ какъ гостямъ неловко производить смѣсь съ соусомъ на своей тарелкѣ.

Маседуанъ приправлять можно жидкимъ майонезомъ или просто вкусно сдѣланнымъ салатнымъ соусомъ, по нижеслѣдующимъ рецептамъ.

Зеленый салатъ лучше употребить на уборку блюда, но не мѣшать въ маседуанъ.

123. Майонезъ. Соусъ майонезъ или, какъ его почему-то называютъ, «провансаль», что совершенно невѣрно, такъ какъ провансаль называется горячій соусъ, очень важно умѣть дѣлать безукоризненно, такъ какъ безъ него немислимо ни одно холодное блюдо, и на майонезѣ приготавлиются почти всѣ прочіе холодные пикантные соусы. Я дамъ здѣсь точное ука-

заніе, какъ дѣлать майонезъ обыкновеннымъ способомъ, но скажу, что нахожу несравненно болѣе легкимъ дѣлать вареный майонезъ, этотъ никогда не можетъ не удался и даже вкусомъ нѣжнѣе обыкновеннаго, онъ только не годится для постнаго стола.

Начиная дѣлать майонезъ, надо сперва все приготовить. Всѣ составныя части должны быть, главное, одинаковой температуры, не важно даже, чтобы были очень холодны, но если масло будетъ холодное, а уксусъ тепловатъ или, наоборотъ, то ни за что не сдѣлать майонеза. Если масло замерзло, его надо сперва распустить совсѣмъ, потомъ остудить.

Пропорція всего слѣдующая: 2 крутыхъ желтка и 2 сырыхъ, 8 столовыхъ ложекъ самаго свѣжаго прованскаго масла, соли 2 чайныхъ ложки, 1 полную чайную ложечку свѣжесдѣланной крѣпкой, но не кислой и не горькой горчицы, 2 столовыхъ ложки обыкновеннаго столоваго уксусу, а еще лучше, вмѣсто уксуса, взять лимоннаго соку или прибавить по каплямъ уксусной эссенціи осторожно. Взять чашку съ гладкимъ круглымъ дномъ, въ родѣ полоскательной, установить ее лѣтомъ въ сосудъ со льдомъ, а зимой со снѣгомъ, заставить деревянной ложкой и все время тереть соусъ въ одну сторону, около стѣнки чашки.

Сперва растереть крутые и сырые желтки, прибавляя по каплямъ прованское масло. Въ сырые желтки размѣшать сперва соль; масло надо капать попеременно съ уксусомъ, но то и другое непременно не иначе, какъ по каплямъ. Можно передъ употребленіемъ примѣшать круто сбитыхъ въ пѣну 1—2 бѣлка. Если соусъ свернется ранѣе, чѣмъ готовъ, что можетъ случиться, надо капнуть капли двѣ очень холодной воды, иногда этого достаточно, чтобы связать соусъ, если не поможетъ, надо начать сызнава соусъ, взять сырыхъ желтковъ, а вмѣсто масла—свернувшійся соусъ. Если класть больше желтковъ, надо менѣе масла.

Можно иногда взять меньше масла, и вмѣсто того прибавить передъ самымъ употребленіемъ, минутъ за 10, немного самыхъ густыхъ сливокъ.

Если майонезнымъ соусомъ надо замаскировать филеи или мясо, надо въ майонезъ непременно прибавить холоднаго, но еще жидкаго аслику, это тоже необходимо, если майонезъ долженъ стоять на буфетѣ. Если майонезъ долженъ ждаться, то вообще надо позаботиться, кромѣ того, что необходимо его сдѣлать болѣе крѣпкимъ, но и чтобы стоялъ на прохладномъ мѣстѣ, а если на буфетѣ, то по возможности на льду.

Гораздо надежнѣе, особенно если майонезъ долженъ ждаться, дѣлать вареный по нижеслѣдующему рецепту.

Нѣкоторые формалисты майонезомъ называютъ только такой соусъ, который сдѣланъ безъ горчицы и сахара, а съ горчицей и сахаромъ, называютъ «ремуладомъ». Другіе называютъ «ремуладомъ» то, что у насъ принято называть соусъ «тартаръ», т.-е. съ примѣсью оливокъ, каперсовъ, укропу, эстрагону, что есть зелени, все это рублено какъ можно мельче.

124. Вареный майонезъ. Имѣетъ огромныя преимущества. Всегда удается. Не разжижается даже въ теплѣ. Сохраняется безъ малѣйшаго измѣненія нѣсколько дней. Очень нѣженъ и вкусенъ безъ *прованскаго масла*, которое такъ трудно достать свѣжимъ и такъ дорого.

Взять кастрюлечку хорошо эмалированную, безъ малѣйшей трещины. Положить въ нее кусокъ самаго свѣжаго сливочнаго масла такой величины, что послѣ того, какъ распустится, была бы полная чайная чашка масла. Кастрюлечку съ масломъ поставить въ другую съ кипяткомъ. Дѣлать соусъ на столѣ. Когда масло совсѣмъ распустилось, тереть его деревянной ложкой добѣла, все въ одну сторону и прибавить: 2 чайныхъ ложечки крѣпкой англійской горчицы, 2 ложечки просѣянаго сахару, 4 сырыхъ желтка, немного соли, сокъ изъ двухъ большихъ лимоновъ и $\frac{1}{2}$ чашки кипятку. Все это нѣтъ нужды прибавлять по каплямъ, но надо очень тщательно размѣшать. Пробовать соусъ, и если по вкусу чего недостаетъ, можно прибавить, напри- мѣръ, можно сдѣлать этотъ соусъ гораздо кислѣе, если угодно. Можно вмѣсто лимоннаго соку, влить уксусъ, но съ лимономъ вкусъ гораздо нѣжнѣе. Хорошо пере-

мѣшавъ все, поставить кастрюлю ту и другую на плиту, *не переставая* мѣшать, на нѣсколько минутъ, какъ только отъ соуса пойдетъ паръ, *тотчасъ же* снять съ огня. Никакъ не давать кипѣть, а то немедленно свернется. Тотчасъ же вынуть кастрюлечку съ соусомъ изъ большой, которая съ кипяткомъ, и опустить въ сосудъ съ ледяной или колодезной водой, не переставая мѣшать. Какъ только вода чуточку станетъ теплѣе, перемѣнить ее и снова опустить кастрюлю въ самую холодную воду. Такъ перемѣнить нѣсколько разъ, пока соусъ не будетъ совсѣмъ холодный. Мѣшать все время. Онъ скоро остываетъ. Когда соусъ холодный, то и готовъ. Онъ еще погустѣетъ впоследствии и болѣе не измѣнится. Этимъ соусомъ очень хорошо замаскировывать филейчики, опустивъ ихъ въ соусъ, пока онъ еще жидокъ, но уже холодный.

125. Вареный соусъ. По равной части сырыхъ желтковъ, уксусу и консоме, прибавить горчицы, соли и мелкаго сахару. Живо мѣшать, а еще лучше вертѣть мутовкой, пока погустѣетъ, такъ же въ другой кастрюлѣ съ кипяткомъ, какъ сказано въ предыдущемъ рецептѣ. Всѣ вареные майонезы надо охлаждать какъ можно скорѣе.

126. Другой составъ. 4 сырыхъ желтка, 2 столов. ложки эстрагоннаго уксусу, соль, перецъ и 3 ложки сметаны. Дѣлать точно такъ, какъ въ предыдущихъ рецептахъ.

127. Еще вареный соусъ. 3 сырыхъ желтка, 1 стаканъ сливокъ, 3 столов. ложки самаго свѣжаго прованскаго масла, уксусной эссенціи по вкусу или лимоннаго соку, соли, перцу и ложку чайную экстракту Либиха, распущеннаго въ ложечкѣ кипятку, или ложку очень крѣпкаго вкуснаго соусу отъ жаркаго, въ особенности отъ дичи.

128. Разные холодные соусы. 1) 2—3 варенныя картофелины промолоть съ крутыми желтками, приба-

вить прованскаго масла, уксусу, горчицы, соли, перцу и $\frac{1}{2}$ рюмки краснаго вина. Въмѣсто вина можно употребить хорошаго консоме, а въмѣсто прованскаго масла, — 1—2 сырыхъ желтка и кусочекъ распущеннаго самаго свѣжаго сливочнаго масла.

2) Промолоть хорошо вымоченную въ молоко королевскую селедку, снятую съ костей съ 2 вареными или печеными луковицами, 2 стакана сметаны, прибавить перцу. Хорошо перемѣшать.

3) Остатокъ паюсной икры размѣшать съ прованскимъ масломъ, уксусомъ, шнитлукомъ или нѣсколькими каплями луковаго соку, мелко рубленый укропъ. Къ холодной рыбѣ.

4) Стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ смѣшать съ уксусомъ и сильно растирать, прибавить соли, сахару, и полную чашку тертаго хрѣна. Хотя этотъ соусъ сначала свернется, но его надо растереть и стереть въ гладкую массу. Очень хорошъ къ холодному мясу.

5) (Англійскій). Стаканъ желе красной смородины, ложечку горчицы, соли, перцу, лимонный сокъ по вкусу и немного краснаго вина. Прибавить немного стертой на теркѣ апельсиновой цедры. Подается ко всякой холодной дичи. Соусъ долженъ быть хорошо смѣшанъ.

6) (Діабль). Въ майонезъ прибавить довольно много толченаго и просѣяннаго перцу, на кончикѣ ножа кайенскаго перцу и ложечку толченыхъ и просѣянныхъ можжевельныхъ ягодъ. Къ дичи.

7) Въ майонезъ прибавить $\frac{1}{2}$ чашки зернистой икры и хорошо размѣшать. Къ холодной рыбѣ.

8) Въ майонезъ прибавить нѣсколько филейчиковъ анчоусовъ или кусочекъ королевской селедки, промолотой нѣсколько разъ, ложку томатоваго пюре и немного грибной сои.

9) Такъ же, въмѣсто томатовъ и сои, мелко рубленыхъ маринованныхъ грибовъ и пикулей или однихъ корнишоновъ.

10) Вымочить въ молоко хорошія молоки отъ королевской селедки, смолоть ихъ и протереть сквозь сито, прибавить нѣсколько капель луковаго соку, уксусу, перцу, стереть съ прованскимъ масломъ, прибавить

мелко рубленыхъ каперсовъ, укропу и ложки двѣ хорошей, настоящей французской горчицы.

129. Заготовкѣ впрокѣ для холодныхъ соусовъ (*fines herbes*). Взять по двѣ большихъ горсти мелко рубленой слѣдующей зелени: мелкой шалотки, петрушки, кервелю, укропу, эстрагону, крессъ-салату, молодого щавелю, шнитлуку, пимпинели и цѣлый стаканъ мелко рубленыхъ каперсовъ; если нѣтъ всего выше-означеннаго, по крайней мѣрѣ, необходимы, укропъ, шалотки, щавель, каперсы. Затѣмъ 6 стакановъ протертыхъ анчоусовъ, 1 цѣлую баночку французской горчицы, 7 стакановъ самаго свѣжаго прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ склянки келлеровской уксусной эссенціи, полную столовую ложку соли, чайную ложку мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго и просѣяннаго перцу. Очень тщательно и долго мѣшать чистой деревянной ложкой, наложить въ баночки отъ горчицы, крѣпко закупорить, завязать пергаментной бумагой и хранить на льду или въ очень холодномъ мѣстѣ. При употребленіи смѣшать съ нѣсколькими протертыми крутыми желтками. Очень хорошо для майонеза и удобно имѣть въ запасѣ.

130. Соусы для салата. Всякій соусъ для салата очень удобно мѣшать, вливъ въ бутылочку съ широкимъ горлышкомъ и закупоривъ пробкой, сильно взбалтывать. Соусъ никакимъ другимъ способомъ не смѣшается такъ скоро и ровно.

1) Неполную ложечку англійской горчицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, очень немного мелкаго сахару, полную столовую ложку эстрагоннаго уксусу и 3 стол. ложки прованскаго масла. Это такъ называемая «французская» заправка. Если кто не любитъ, сахару можно не класть.

Въ этотъ соусъ очень хороша примѣсь лѣтомъ мелко рубленаго укропу, зеленаго луку или шнитлуку.

2) Три полныхъ ложки свѣжей сметаны, очень немного горчицы хорошо смѣшать съ 2—3 сырыми желтками, прибавить соли, если угодно, перцу, чуточку мелкаго сахару и, по вкусу, лимоннаго соку или уксусу.

3) Какъ предыдущій, но вмѣсто сметаны взять густыхъ сливокъ.

4) Взять соленого хорошаго, но не копченаго сала, нарѣзать маленькими кусочками и выжарить въ кастрюлечкѣ, сцѣдить, прибавить третью часть уксусу, немного муки, размѣшанной въ холодной водѣ, мѣшать въ кастрюлѣ, опущенной въ другую съ кипяткомъ. Варить, хорошо мѣшая. Облить салатъ еще горячимъ и хорошенько перемѣшать. Идетъ для болѣе грубыхъ салатовъ цикорій, эскароль и т. п.

5) Смолоть штуки три анчоусовъ раза три, прибавить 1 столовую ложку прованскаго масла, 1 чайную ложку горчицы, очень хорошо смѣшать и прибавить еще ложки три прованскаго масла и двѣ ложки уксусу.

6) 4 столов. ложки прованскаго масла смѣшать съ 2 крутыми желтками, прибавить 1 ложку тертаго пармезана, 1 ложечку горчицы, 1 ложечку эстрагоннаго уксусу и 1 ложку простого. Ложечку хорошей соли, грибной, томатовой или орѣховой.

7) Прованское масло, лимонный сокъ, соль и бѣлое вино.

8) Бить 3 сырыхъ желтка съ 6 столов. ложками сливокъ или свѣжей сметаны, 3 ложки распущеннаго масла, соли, горчицы, перцу, уксусу. Разогрѣть все вмѣстѣ, непереставая мѣшать, пока не начнетъ чуточку густѣть. Остудить и заправить салатъ.

131. Соусъ шо-фруа для птицы. Сдѣлать бѣлую пассеровку, т.-е. распустить кусокъ сливочнаго масла съ мукой, дать закипѣть, хорошенько размѣшивая, залить отваромъ шампиньоновъ или свѣжихъ грибовъ, дать прокипѣть, подлить немного бѣлаго вина, нѣсколько ложекъ хорошаго консоме или выварки изъ костей и обрѣзковъ птицы съ кореньями и немного духами. Все это процѣдить, протереть черезъ сито и сильно высадить, т.-е. дать укипѣть на хорошемъ огнѣ, не накрывая крышкою. Затѣмъ прибавить нѣсколько сырыхъ желтковъ, мѣшать на огнѣ, но не давать болѣе кипѣть. Обмакивать въ этотъ соусъ приготовленные, какъ сказано въ рецептахъ, филей птицы, сложить ихъ затѣмъ

на противень и дать застыть на льду, потомъ подравнять одинаковой формы и величины.

132. Для дичи. Сдѣлать пассеровку какъ въ предыдущемъ рецептѣ, залить вываркой обрѣзковъ дичи и рубленыхъ ея костей, варить съ телячьими ножками, кореньями и очень мало духовъ. Подлить хорошаго консоме, выварки грибовъ или грибной сои, немного мадеры и вкусной дичной эссенціи. Процѣдить, протереть сквозь сито.

133. Для рыбы. Вареный майонезъ съ прибавкой рыбной выварки изъ обрѣзковъ и хвостовъ, головъ и кожи рыбы, грибного порошка или грибной сои. Варить съ телячьими ножками, а если для постнаго стола, то прибавить вывареннаго рыбьяго клею.

134. Для омара. Прибавить въ предыдущій для цвѣта протертыя яйца, омара или раковаго масла.

135. Можно бѣлый шо-фруа дѣлать изъ бешамели, прибавивъ въ нее хорошаго вкуснаго бѣлаго аспика на бѣломъ консоме, непременно протереть сквозь сито.

Во всякій бѣлый шо-фруа можно прибавить для связи и для нѣжности немного сливокъ. А въ темный прибавлять немного краснаго вина.

Всякій соусъ шо-фруа надо выварить очень хорошо и тихо на краю плиты, чтобы все нечистое и жиръ поднимался кверху. Потомъ процѣдить и осадить до густоты. Всякій шо-фруа долженъ быть не только густой, но и самаго превосходнаго вкуса, легкій, не маслиться, тающій во рту и блестящій.

Остающійся послѣ замаскировки филеевъ соусъ намазать на блюдо, сравнять ножомъ, дать совсѣмъ застыть и на немъ укладывать кушанье и уборку.

Для холоднаго буфета почти необходимы паштеты мясные и рыбные всѣхъ возможныхъ сортовъ и галантины, но эти произведенія довольно сложны и относятся уже къ области кухонныхъ издѣлій и потому здѣсь не помѣщены ¹⁾).

¹⁾ См. книгу того же автора «Моя кухня».

ОГЛАВЛЕНИЕ ТРЕТЬЯГО ОТДѢЛА.

№№	Стр.
1. Говядина	71
2. Винегретъ изъ остатковъ говядины	72
3. Соусъ къ нему	—
4. Другой	—
5. Нарядный винегретъ	—
6. Студень изъ говядины	73
7. Солёный языкъ	74
8. Солонина	—
9. Телятина	75
10. Шпикованная телятина	76
11. Телячій окорокъ	—
12. Телятина съ ветчиной	—
13. Телячьи котлеты	—
14. Телятина на манеръ тона	77
15. Холодное изъ телячьей головки	78
16. Заливное изъ телятины	79
17. Винегретъ изъ свинины	80
18. Англійскій соусъ	81
19. Ветчина	—
20. Поросенокъ	83
21. Иначе	—
22. Поросенокъ для наряднаго стола	—
23. Салатъ изъ поросенка	84
24. Птица	—
25. Для простаго стола	86
26. Винегретъ изъ птицы	—
27. Американскій салатъ	87
28. Швейцарскій салатъ изъ птицы	—
29. Заливное изъ цыплятъ по-американски	—
30. Цесарка	88
31. Холодное изъ потроховъ	89
32. Примѣчаніе	—
33. Заливное изъ цыплятъ	90
34. Дичь	91
35. Холодное изъ зайца	—
36. Заячьи котлеты	92
37. Тетеревъ, куропатки или рябчики	93
38. Фаршированная куропатка	—
39. Салатъ оливье	95
40. Заливное изъ рябчиковъ	—
41. Сборное заливное	97

№№	Стр.
42. Заливное по-американски	97
43. Заливное съ печенкой	—
44. Дешевое заливное	98
45. Салатъ изъ мозговъ	—
46. Кролики	—
47. Холодное изъ остатковъ мяса	99
48. Салатъ съ языкомъ	—
49. Нѣмецкій салатъ съ сосисками	100
50. Сборный винегретъ	—
51. Русскій винегретъ	101
52. Примѣчаніе	—
53. Рыба	—
54. Заливное изъ рыбы	105
55. Иначе	106
56. Фаршированная щука	—
57. Омаръ	107
58. Заливное изъ раковъ	108
59. Кремъ изъ семги	—
60. Салатъ изъ овощей	109
61. Крессъ-салатъ	110
62. Эскароль	—
63. Рапунцель	—
64. Цикорій	—
65. Сельдерей	—
66. Сафой	—
67. Сафой съ красной	—
68. Кочерыжки	—
69. Свекла	111
70. Салатъ изъ молодыхъ овощей	—
71. Щавель	—
72. Рѣдька	—
73. Редиска	—
74. Томаты	—
75. Иначе	—
76. Американскій салатъ	112
77. Испанскій лукъ	—
78. Огурцы	—
79. Иначе	113
80. Кислая капуста	—
81. Лѣтній винегретъ	—
82. Салаты изъ вареныхъ овощей	114
83. Картофель	—
84. Сельдерей	115
85. Иначе	—
86. Салатные стволы	116
87. Зеленый перецъ	—
88. По-мексикански	—
89. Баклажаны	—
90. Спаржа	117

№№	Стр.
91. Иначе	117
92. Зеленые бобы	—
93. Цвѣтная капуста	—
94. Свекла	—
95. Брюссельская капуста	—
96. Тыква	—
97. Земляная груша	118
98. Сыроѣжки	—
99. Чечевица	—
100. Фасоль	—
101. Артишоковые донышки	—
102. Иначе	119
103. Иначе	—
104. Нарядный салатъ	—
105. Съ устрицами	—
106. Изъ креветокъ	120
107. Швейцарскій салатъ	—
108. Изъ килекъ	—
109. Аспикъ (желе)	—
110. Аспикъ на скорую руку	125
111. Постный аспикъ	126
112. Заливное изъ рыбы	—
113. Укладываніе въ форму	127
114. Цоколь	129
115. Выниманіе изъ формы	—
116. Примѣчаніе	130
117. Формочки съ огурцами	—
118. Томатовыя	131
119. Еще формочки для уборки	—
120. Сырный кремъ	—
121. Кремовыя формочки	132
122. Маседуанъ для уборки	—
123. Майонезъ	133
124. Вареный майонезъ	135
125. Вареный соусъ	136
126. Иначе	—
127. Иначе	—
128. Разные холодные соусы	—
129. Заготовка для соусовъ (fines herbes)	138
130. Соусы для салата	—
131. Соусъ шо-фруа	139
132. „ для дичи	140
133. „ для рыбы	—
134. „ для омара	—
135. Бѣлый шо-фруа	—

ОТДѢЛЪ IV.

Консоме, бульоны и принадлежности къ нимъ.

1. Консоме, который подается въ чашкахъ за ужиномъ или завтракомъ.

Можно подать хорошій простой бульонъ въ чашкахъ, но всего вкуснѣе и лучше консоме, сдѣланный такимъ способомъ:

Говядины взять, считая по фунту на каждыя четыре чашки консоме. Эта пропорція для самаго лучшаго бульона, для простого стола или если желательно поступить поэкономнѣе, можно брать гораздо меньше и то выйдетъ хорошій бульонъ. Вообще кухарки, а особенно повара, тратятъ на бульонъ совершенно невозможное количество мяса, если поступать по указанному мною способу, то можно сберечь много.

Обрѣзать съ говядины весь жиръ долой и срѣзать ее съ костей. Для консоме лучше меньше брать костей. Всю говядину нарѣзать на маленькіе куски, не болѣе двухъ пальцевъ. Оставить кусокъ сырой для оттяжки. Взять курицу, можно какую угодно старую и нѣсколько рябчиковъ, смотря по количеству персонъ, вообще считать на каждыя 5 фунт. говядины по парѣ рябчиковъ. Изжарить курицу и рябчиковъ золотистымъ цвѣтомъ, очень осторожно, не давая нигдѣ подгорѣть, да и нѣтъ надобности очень много жарить, лишь бы только подколоровалось слегка. Подливать кипятку на сковороду, чтобы было побольше соку. Большую кастрюлю жирно намазать самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, на него

положить, если есть, кости, сверху всё кости отъ реной курицы или рябчика, снявъ съ нихъ филей разрубивъ ихъ помельче. Прибавить нѣсколько луковицъ, разрѣзанныхъ пополамъ, одну морковку, тоже разрѣзанную, сельдерей нѣсколько кусочковъ и говядину, нарѣзанную кусочками. Поставить кастрюлю на огонь, накрыть крышкой, налить 1 стаканъ воды дать всему поджариться. Когда мясо сначала побѣлѣетъ потомъ начнетъ темнѣть, приблизительно черезъ полчаса, налить кастрюлю до верху холодной водой, считая воды по 10 стакановъ на каждый фунтъ мяса. Дать закипѣть, снять пѣну, подлить полстакана холодной воды и еще разъ снять пѣну. Потомъ положить въ бульонъ еще нѣсколько штукъ моркови, но не слишкомъ много, не слѣдуетъ слишкомъ придавать сильный вкусъ кореньевъ, сельдереею, одну петрушку, порезать только нѣсколько зеренъ чернаго перцу и 1—2 гвоздички. Посолить очень умеренно. Очень совѣтую прибавить въ консоме одинъ или два, не болѣе, самыхъ лучшихъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, чисто вымытыхъ въ теплой водѣ. Сухіе бѣлые грибы въ маломъ количествѣ придаютъ каждому бульону удивительно пріятный вкусъ и крѣпость.

Накрыть кастрюлю не совсемъ плотно и когда закипитъ, сдвинуть ее немного въ сторону и дать кипѣть безъ перерыва, но очень тихо часовъ пять или шесть. Затѣмъ снять съ огня, вынуть всё кости и мясо, бульонъ процѣдить въ чистую миску или эмалированную кастрюлю сквозь сито и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другого дня. На другой день снять жиръ съ поверхности. Поставить на огонь. Смолотъ оставленную сырую говядину, филей курицы и рябчиковъ, размѣшавъ ихъ въ мискѣ, вбивъ туда же нѣсколько бѣлковъ. Бѣлковъ не слѣдуетъ жалѣть въ оттяжку, а то не хорошо очистится консоме. Развести еще оттяжку нѣсколькими ложками холоднаго бульона, чтобы была жиденькая каша. Влить все сразу въ остальной горячій бульонъ мѣшая длинной деревянной ложкой минутъ пять. Потомъ покрыть крышкой и поставить въ духовку, не закрывая заслонки. Дать кипѣть въ неслишкомъ гор-

чей духовкѣ около часу. Опрокинуть деревянный табу-ретъ, привязать къ ножкамъ чистую салфетку, мытую въ кипяткѣ безъ мыла и выжатую, подъ нее поставить чистую кастрюлю или миску, вылить на салфетку весь бульонъ и какъ только стечетъ, снова пропустить его сквозь оттяжку и салфетку. Консومه тогда долженъ быть чуднаго золотистаго цвѣта и отличнаго вкуса, совершенно прозрачный.

2. Проще можно сдѣлать тоже отличный бульонъ для подачи въ чашкахъ ровно тѣмъ же способомъ, если нѣтъ ни курицы ни рябчика, съ одной говядиной. Для цвѣта прибавить въ сырую оттяжку нѣсколько кусочковъ поджаренной говядины. Никогда не класть ни жженаго сахару ни жаренаго луку.

3. Борщокъ. Консومه сварить, какъ сказано по первому или второму способу, но, кромѣ того, нарѣзать мелко побольше кореньевъ, въ особенности свеклы, прибавить протертыхъ помидоровъ или пюре изъ нихъ, все припустить въ маслѣ, потомъ хорошенько дать стечь маслу и прибавить эти припущенные коренья въ оттяжку. Къ концу варки консومه уже съ оттяжкой, въ духовкѣ, прибавить немного свекольнаго соку изъ сырой свеклы для цвѣта. Съ этимъ свекольнымъ сокомъ консومه долженъ повариться нѣсколько минутъ, иначе будетъ вкусъ сырой свеклы, но не долго, чтобы цвѣтъ не пропалъ. Борщокъ долженъ быть тоже совсѣмъ прозрачный, красиваго темно-красноватаго цвѣта. Многіе кладутъ въ него кайеннскій перецъ, но этого нельзя посоветовать, лучше положить при варкѣ до оттяжки немного болѣе чернаго перцу.

4. Консومه изъ свѣжихъ грибовъ. Мелко нарѣзать шампиньоновъ или опенковъ или бѣлыхъ грибовъ. Обдать ихъ кипяткомъ, откинуть, потомъ сложить въ небольшую кастрюлю, прибавить кусокъ сливочнаго масла, побольше укропу, немного соли, сдвинуть на край плиты и потушить съ полчаса. Когда грибы выпустятъ весь сокъ изъ себя, налить холодной водой

доверху, прикрыть крышкой и дать кипѣть часа птора, потомъ процѣдить сквозь салфетку и дол сколько нужно количества бульону или консоме, безъ рябчика, чтобы не мѣшать обоимъ запахамъ.

Можно въ оттяжку положить еще свѣжихъ сырыхъ рубленыхъ грибовъ, только обдавъ ихъ кипяtko. Можно не дѣлать оттяжки и подать этотъ консоме хотя и не прозрачный, все-таки въ чашкахъ.

Такой консоме изъ свѣжихъ грибовъ мало извѣсте между тѣмъ онъ чрезвычайно вкусенъ. Не надо жалѣть грибовъ.

5. Консоме изъ сухихъ грибовъ. Выбрать самыя лучшихъ сухихъ, но не пересушенныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, всѣ другіе не годятся. Положить грибы въ теплое молоко, дать имъ полежать съ часъ, потомъ сполоснуть ихъ водою, откинуть и выжать изъ нихъ молоко, положить всѣ грибы въ кастрюлю, туда же положить суповыхъ кореньевъ, нѣсколько зеренъ перцу и двѣ-три гвоздички. Нѣсколько разрезаннаго лука и самую малость мускатнаго орѣха. Соли много. Налить холодной водою, дать кипѣть, пока грибы совсѣмъ разварятся мягко, а бульонъ будетъ пріятнаго вкуса, но не слишкомъ крѣпкій. Процѣдить его сначала сквозь сито, потомъ сбить нѣсколько бѣлковъ вилкою, перемѣшать съ немного остуженнымъ бульономъ, и поставить на огонь и когда хорошо прокипитъ и бульонъ очистится, процѣдить сквозь салфетку.

Если грибной консоме дѣлается постный, то мочить грибы не въ молоко, а въ теплой водѣ и процѣдить только одинъ разъ, постный и безъ оттяжки прозрачный.

6. Рыбный консоме. На консоме взять разной морской рыбы, живой по возможности, изъ крупной и мороженой не выходитъ хорошаго бульона. Всего вкуса нѣе для рыбнаго консоме то же, что хорошо для уха, а именно: окуни, ерши, налимы изъ рѣчной рыбы, изъ морской почти исключительно бычки. Рыбу очистить очень тщательно, поставить варить съ суповыми кореньями, нѣсколькими зернами черного перцу, двумя

три гвоздичками, лукомъ. Прибавить для цвѣта и вкуса непременно только нѣсколько сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Варить до того, пока рыба совсѣмъ разварится. Процѣдить. Сдѣлать оттяжку изъ размятой паюсной икры съ нѣсколькими ложками воды.

7. Вегетарианскій консоме. Взять по равной части бѣлой фасоли и чечевицы, перемыть ихъ и опустить въ кипятокъ, посоливъ немного и прибавивъ кусочекъ сливочнаго масла. Когда покипитъ около часу, прибавить туда же разныхъ суповыхъ кореньевъ, чѣмъ разнообразнѣе, тѣмъ лучше, грибовъ. Если свѣжіе грибы, то сначала обдать ихъ кипяткомъ, откинуть и присоединить къ бульону, если сухіе, то взять ихъ очень немного, только нѣсколько штукъ и перемыть въ теплой водѣ. Одну луковицу поджарить очень слегка на сковородѣ въ кусочкѣ масла и сполоснуть все туда же. Дать кипѣть часа полтора всему вмѣстѣ, потомъ процѣдить сквозь сито, никакъ не нажимая, если покажется мутнымъ, а между тѣмъ желательно имѣть прозрачный консоме, можно очистить бѣлкомъ. Когда совсѣмъ готово, прибавить по вкусу соли и если угодно, нѣсколько капель грибной или другой сои.

Примѣчаніе. Ко всѣмъ консоме подаютъ маленькіе пирожки, если угодно, или гренки, или сырную соломку и т. п.

8. Гренки съ сыромъ просто. Взять немного черстваго бѣлаго хлѣба, срѣзать всю корку тонко, потомъ нарѣзать хлѣбъ тонкими ломтиками, положить одинъ ломоть на другой и всѣ вмѣстѣ разрѣзать очень острымъ ножомъ вдоль и потомъ поперекъ такимъ образомъ, чтобы образовались совершенно одинаковые кусочки, вершка полтора въ длину и пальца два въ ширину. Третаго пармезану смѣшать съ немного размягченнымъ сливочнымъ масломъ, считая масла вдвое больше, чѣмъ сыру, немного распустить эту смѣсь на огнѣ, намазать на гренки и поставить ихъ въ духовку на листѣ минутъ на пять. Надо дѣлать гренки передъ

самымъ временемъ завтрака и подать ихъ горячими, оставшіеся или не свѣжіе они никуда не годятся. Описаннымъ способомъ гренки равномерны и имѣютъ хорошей видъ. Ихъ не надо оставлять долго въ печкѣ, только пока пожелтѣютъ.

Гренки съ сыромъ честеромъ. Приготовить гренки, какъ предыдущіе, намазать ихъ слѣдующимъ составомъ: тертый честеръ положить въ кастрюлечку, смѣшать со сливочнымъ масломъ въ двойномъ количествѣ противъ сыру, прибавить ложечки двѣ крѣпкой англійской горчицы, не кислой, но очень крѣпкой и толченаго просѣянаго перцу, можно даже прибавить, кто любитъ, чуточку кайеннскаго перцу, перемѣшать все это на огнѣ живо и какъ только перемѣшается, намазать на гренки.

Если хлѣбъ не довольно плотный и слишкомъ свѣжій, то лучше намазывать составъ на весь ломоть хлѣба, срѣзавъ только ровно корку, потомъ уже намазанные ломтики положить одинъ на другой и нарѣзать кусочками надлежащей величины.

9. Гренки изъ слойки. Приготовить слойку, какъ обыкновенно, потомъ раскатать ее, довольно густо посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить, какъ обыкновенно складывается слойка, еще разъ раскатать, посыпать еще сыромъ, еще сложить, раскатать, нарѣзать полосками въ палецъ длины и въ два пальца ширины, положить на листъ и испечь.

10. Изъ сдобнаго тѣста можно сдѣлать такіе же гренки. $\frac{1}{2}$ фун. просѣянной муки перваго сорта, немного болѣе тертаго пармезану и $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла. Прибавить 5—6 ложекъ свѣжей сметаны, соли, толченаго перцу или чуточку кайеннскаго. Хорошенько смѣсить все вмѣстѣ, поставить на ледъ часа на два. Тонко раскатать, смазать все яйцомъ, потомъ нарѣзать полосками и затѣмъ кусочками, какъ предыдущіе, испечь въ духовкѣ на листѣ. Или нарѣзать очень тонкими полосками, накатать каждую на палку и испечь въ видѣ стружекъ.

11. Соломка съ сыромъ. Взять по равной части вѣсомъ муки, масла, тертаго сыру, всего по полфунту, 1 желтокъ. Немного кайеннскаго перцу, смѣсить хорошенько, потомъ раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать острымъ ножомъ полоски, какъ только можно тоньше, а длиной вершка два-три, скрутить вмѣстѣ полосокъ десять въ видѣ толстаго шнура, а кончики распустить. Испечь на листѣ. Когда испечены, онѣ имѣютъ видъ сношковъ соломы.

12. Соленые коржики. Смѣсить 1 фун. муки и $\frac{1}{4}$ фунт. масла, прибавить 1 желтокъ и очень мало соли, подлить воды и сдѣлать очень крутое тѣсто. Скатать шаромъ и дать полежать. Потомъ раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать круглой вырѣзкой кружочки, наколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ острой вилкой, чтобы не было пузырей, смазать ихъ кисточкой водой, посыпать крупной солью и испечь на листѣ.

13. Коржики съ честеромъ. Тертаго честеру $\frac{1}{2}$ фун., муки $\frac{1}{2}$ фун., масла немного менѣе, соли, чуточку кайеннскаго перца хорошенько смѣсить, скатать и поставить на ледъ. Потомъ раскатать, смазать яйцомъ и вырѣзать кружочки круглой вырѣзкой. Испечь на листѣ.

Дополненіе.

14. Масло для салата. По-настоящему полагается для салата одно только прованское масло, также для майонеза и всѣхъ подобныхъ ему соусовъ, но прованское масло, во-первыхъ, очень дорого, во-вторыхъ, даже рѣдко бываетъ безукоризненно свѣжее, въ особенности въ провинціальныхъ городахъ, поэтому не могу не посоветовать хозяйкамъ постараться обходиться безъ него. Если имѣешь знакомый колониальный магазинъ, то надо непременно упросить его достать или выписать съ юга свѣжее «сезамское» масло или кунжутное, которое свѣжее нисколько не уступаетъ прованскому и гораздо дешевле его. На фабрикахъ халвы можно

достать такъ же масло изъ земляныхъ орѣшковъ, которое, пожалуй, еще вкуснѣе прованскаго и притомъ очень дешево.

15. Горчица. Во всѣ соусы, гдѣ сказано, что берется горчица или «англійская» горчица, надо брать очень крѣпкую, безъ кислоты. Въ Англии не берутъ горчицу иначе, какъ только что сдѣланную; можетъ быть, у нихъ другая выдѣлка сѣмени или другой сортъ его, но у насъ невозможно употреблять горчицу только что сдѣланной: она очень горькая и не имѣетъ крѣпости. Хорошій рецептъ для горчицы слѣдующій:

Взять самой лучшей горчичной муки, не сѣрой, а чисто желтаго цвѣта, очень мелко смолотой, просѣять ее. Взять хорошаго уксусу, но не крѣпкаго или разбавить его водой такъ, чтобы былъ умѣренной кислоты, положить въ него, считая на два стакана уксусу, три чайныхъ ложечки мелкаго сахару, не очень полныя, одну ложечку соли, одинъ лавр. листъ, 20 зеренъ чернаго перцу и 10 зеренъ душистаго, маленькій кусочекъ корицы, половину маленькаго мускатнаго орѣшка и штуки три-четыре гвоздики. Порядочную луковицу, разрѣзанную на четыре части. Все это вскипятить и остудить, потомъ процѣдить. Совсѣмъ холоднымъ развести горчицу, чтобы не было комочковъ, должно быть какъ сметана, средней густоты, горчица впоследствии загустѣетъ. Мѣшать долго и тщательно, потомъ поставить ее, не накрывая крышкой и мѣшать каждые четверть часа, чтобы не образовалось пленки. Часа черезъ четыре разложить по баночкамъ, закупорить пробкой и завязать. Такая горчица, чѣмъ долѣе простоятъ, тѣмъ она лучше и крѣиче. Употреблять ее можно дня черезъ три послѣ того, какъ она замѣшана.

16. Горчица наподобіе французской. 4 стакана виннаго уксуса, ложечку стертой съ лимона цедры, 10 штукъ гвоздики, 1—2 луковицы, 2 головки чесноку, зеренъ 25 чернаго перцу и 10 зеренъ душистаго, штукъ пять протертыхъ на теркѣ и сквозь сито анчусовъ, полную чайную ложку мелко рубленыхъ и про-

тертыхъ каперсовъ, на кончикъ ножа кайеннскаго перцу, три лавровыхъ листа, двѣ ложечки тмину съ майораномъ и $\frac{1}{4}$ фун. сахару. Ложечку соли. Прокипятить все нѣсколько разъ, закрыть крышкой и дать еще кипѣть съ полчаса на краю плиты совсѣмъ потихоньку. Потомъ процѣдить, слегка протирая и стараясь, чтобы побольше прошло, смѣшать съ горчицей, чтобы было какъ густая сметана. Пойдетъ немного болѣе $\frac{1}{4}$ фун. горчицы. Еще прокипятить все вмѣстѣ, постоянно мѣшая, остудить, тоже помѣшивая, и разложить въ баночки. Какъ только остынетъ, закупорить пробкой и завязать. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Употреблять черезъ двое сутокъ.

17. Уксусъ. Въ мѣстностяхъ, гдѣ есть вино, всего лучше имѣть, домашнимъ образомъ заготовленный, винный уксусъ. Просто налить въ боченокъ бѣлаго вина низшаго достоинства, но чистаго, не поддѣльнаго, изъ своего виноградника или отъ знакомаго винодѣла. Держать его въ тепломъ мѣстѣ, въ кухнѣ, не закупоривая крѣпко, а только завязавъ дыру тряпочкой. Когда уксусъ хорошо перебродитъ, броженіе прекратится и будетъ крѣпкій, очень кислый уксусъ, то употреблять и доливать, по мѣрѣ употребленія, новымъ бѣлымъ виномъ.

Въ мѣстностяхъ, гдѣ нѣтъ вина, всего лучше покупать эссенцію и разводить ее по мѣрѣ надобности кипяченой и остуженной водой. Но необходимо покупать въ хорошемъ аптечномъ складѣ, а не въ первой попавшейся лавочкѣ, такъ какъ въ мелкихъ торговляхъ нерѣдко продается кислота, ничего общаго съ уксусной не имѣющая и которая для здоровья очень вредна, да притомъ вкусъ ея очень противный. Самая лучшая эссенція фабрики *Кёллеръ* въ Москвѣ.

18. Эстрагонный уксусъ. Лѣтомъ, когда можно имѣть свѣжій эстрагонъ, наложить листочковъ его полную бутылъ, налить уксусомъ или разведенной уксусной эссенціей, слабо заткнуть пробкой и поставить на, три недѣли на солнце, потомъ процѣдить сквозь вату

разлить по бутылкамъ, крѣпко закупорить и держать въ прохладной кладовой для употребленія.

Точно такъ же дѣлается уксусъ на кервелѣ или на другихъ травахъ, но безусловно самый лучший все-таки на эстрагонѣ. На укропѣ уксусъ совсѣмъ невкусный.

19. Малиновый уксусъ очень хорошъ и красивъ. Настаивать уксусъ на лѣсной, немного подсушенной малинѣ, потомъ процѣдить его сквозь вату.

С о и.

20. Томатовая соя. Взять совсѣмъ спѣлые красные томаты (помидоры), нарѣзать ихъ небольшими кусочками, пересыпать солью, но не слишкомъ много, переложить рѣзаннымъ лукомъ, а еще лучше шарлоткой, прибавить головку чесноку, тоже нарѣзать ее мелко. Дать стоять всему вмѣстѣ сутки. Слить всю воду. Поставить варить. Когда совсѣмъ разварится въ кашу, протереть сквозь частое рѣшето. Варить пока останется только третья часть. Влить крѣпкого уксусу или капель 15 эссенціи и одну ложку водки. Еще дать кипѣть минутъ пять. Процѣдить. Еще теплымъ разлить по маленькимъ бутылочкамъ и на другой день закупорить новыми хорошими пробочками и засмолить. Долго держится. При употребленіи прибавлять душистаго порошку и непременно мадеры или хересу.

21. Ароматическая соя. Взять 60 штукъ большихъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, обдать ихъ кипяткомъ и стереть полотенцемъ. Положить въ глиняный горшокъ вперемежку, 1 чайную ложечку мускатнаго цвѣта, 5—6 штукъ гвоздики, 2 зубка чесноку мелко нарѣзаннаго, маленькій кусочекъ имбирю, 2 чайныя ложки сухой хорошей горчицы въ порошокъ. Все вмѣстѣ мелко истолочь, прибавить 25 штукъ черного перцу, его не толочь, но только слегка разбить молоткомъ или скалкой, небольшой корешокъ тертаго хрѣну, полную столовую ложку соли, 6 небольшихъ лавров. листочковъ.

Вскипятить 5 стакановъ крѣпкаго уксусу и налить кипящимъ на все это. Не покрывать горшокъ, пока все не остынетъ. Когда совсѣмъ остынетъ, завязать пергаментной бумагой и поставить на окно, а лѣтомъ держать на воздухѣ. Черезъ три недѣли слить чисто въ маленькія бутылочки, закупорить и засмолить.

На прежній составъ налить снова столько же вскипяченнаго, но уже остуженнаго уксусу и еще 4—5 недѣль настаивать. Будетъ немного менѣе крѣпко.

Особенно хорошо для прибавки во всякій асникъ и майонезъ, но надо употреблять только по каплямъ.

22. Грибная соя. 2 фун. молодыхъ шампиньоновъ нарѣзать мелко, вымыть и выжать воду рукой, потомъ изрубить ихъ. Взять 2 полныя чайныя ложки соли, 25 штукъ чернаго перцу, 10 штукъ душистаго, 5 гвоздичекъ, чуточку мускатнаго орѣха, полложечки чайной мускатнаго цвѣта, 2 маленькихъ лавровыхъ листа, небольшой кусочекъ имбирю, 5 штукъ шалотокъ, нарѣзать. Всѣ духи истолочь. Перемѣшать съ грибами въ мискѣ, накрыть тарелкой. Дать стоять сутки въ прохладномъ мѣстѣ. Процѣдить сначала сквозь ситечко, нажимая деревянной ложкой, потомъ процѣдить еще сквозь рѣдкій холстъ не нажимая. Уварить эту жидкость на половину или болѣе, еще процѣдить сквозь частую кисейку. Дать постоять сутки въ холодномъ мѣстѣ, потомъ осторожно слить, не тревожа осадка, въ маленькія бутылочки, закупорить новыми пробочками, засмолить и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

23. Эссенція для приправы всякихъ соусовъ, фаршей и пр. (отлична). Выварить свѣжихъ грибовъ, шампиньоновъ или бѣлыхъ, какъ сказано для грибнаго консоме, но вываривать до крѣпости, прибавить нѣсколько ложекъ бульона, свареннаго изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ; этого бульона изъ сухихъ грибовъ надо брать пятую часть противъ отвара свѣжихъ, прибавить на каждый стаканъ грибнаго бульона, полную чайную ложку мяснаго экстракта Либиха и полныхъ ложки двѣ хорошаго соуса отъ жареныхъ рябчиковъ.

Такая приправа не держится впрокъ, но придаетъ необыкновенно хорошій вкусъ и крѣпость.

24. Еще эссенція для приправы. Влить въ эмалированную кастрюлечку 2 стакана бѣлаго вина, 2 ложки крѣпкаго уксусу, десертную ложку соли, неполную десертную ложку черного перцу въ зернахъ, 4 гвоздички, немного мускатнаго орѣха, 2—3 сухихъ шампиньона или бѣлыхъ грибовъ, 3 лавров. листка, 10 штукъ нарѣзанныхъ шалотокъ, чуточку чесноку, горсть укропу, $\frac{1}{2}$ чайной ложки коріандра, 1 морковку, нарѣзанную кусочками, нѣсколько листочковъ зеленаго сельдерея и эстрагона, все это вскипятить одинъ разъ, потомъ покрыть крышкой, поставить въ духовку, когда оно уже не можетъ кипѣть, а только будетъ упрѣвать и дать стоять такъ часовъ 7—8. Потомъ процѣдить сквозь салфетку, выжать, разлить по бутылочкамъ. Закупорить и засмолить.

25. Эссенція изъ анчоусовъ. Очистить штукъ 15 анчоусовъ хорошенько, мелко нарѣзать и вскипятить ихъ въ хорошемъ крѣпкомъ бульонѣ или консоме. Дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока анчоусы совершенно разойдутся, потомъ процѣдить сѣвозъ рѣдкую кисею или сито, разлить по бутылочкамъ.

26. Грибной порошокъ. Взять выросшихъ, но еще совсѣмъ молодыхъ бѣлыхъ грибовъ, у которыхъ нижняя часть еще совсѣмъ бѣлая, а не желтая. Или взять шампиньоновъ. Надо для порошка, по возможности, брать не купленные, а собранные только что чистыми руками грибы и не мыть ихъ. Взять одинъ шляпки, вытереть ихъ чистой салфеткой и нарѣзать тоненькими ломтиками. Положить ихъ на сковороду, туда же нарѣзать довольно много луку тонко, положить 1 лавров. листочекъ, черного и душистаго перцу и 1—2 гвоздички. Соблюденіе какой-либо пропорціи въ этомъ не важно. Поставить на огонь, не подливая ни воды ни масла, и дать грибамъ выпустить весь сокъ, мѣшая, чтобы не пригорѣли. Грибы сначала выпускаютъ весь сокъ, такъ что

его будетъ очень много на сковородѣ, потомъ вберуть его обратно въ себя. Какъ только они начнутъ быть сухими, тотчасъ снять съ огня и поставить сковороду въ протопившуюся русскую печку на ночь или въ духовку. Они должны просохнуть исподволь, но не прижариться. Если одной ночи мало и не совсѣмъ просохли, поставить еще на одну ночь. Когда совсѣмъ просохнутъ, смолоть ихъ на кофейной мельницѣ, сначала крупно, потомъ завинтить мельницу какъ можно мельче и смолоть совсѣмъ мелкимъ порошкомъ. Если грибы не совсѣмъ хорошо высушены, мельница не будетъ молоть.

Насыпать порошокъ въ маленькія баночки, закупорить пробкой или плотно завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ, вблизи печки. Этотъ порошокъ держится болѣе года, не теряя аромата, если хорошо закупоренъ и составляетъ отличную приправу въ паштеты и всякіе фарши.

27. Ароматическій или душистый порошокъ. Вмѣсто того, чтобы каждый разъ при употребленіи брать всѣ духи и толочь ихъ, при чемъ непременно чего-нибудь будетъ переложено или недоложено, лучше имѣть ароматическій порошокъ въ готовомъ видѣ. Означенная здѣсь пропорція строго провѣрена и очень хороша для приправы паштетовъ и проч.

4 золотн. гвоздики, 4 золотн. мускатнаго орѣха, 6 маленькихъ лавровыхъ листиковъ, 1 зол. корицы, 8 зол. перцу чернаго, 2 золотн. душистаго, 1 золотн. кориандра. Все это завернуть въ чистую бѣлую бумажку и просушить хорошенько въ печкѣ, потомъ истолочь или промолоть въ кофейной мельницѣ, завинтивъ ее какъ можно крѣпче. Надо, чтобы порошокъ былъ мелокъ, какъ пыль. Если его толочь, то необходимо просѣивать его и что остается на ситѣ, снова просѣивать, чтобы все рѣшительно прошло, иначе будетъ чего-нибудь мало, а другого больше. Промѣшать тщательно и держать въ сухомъ мѣстѣ, въ плотно закупоренныхъ сухихъ склянкахъ.

ОГЛАВЛЕНИЕ ЧЕТВЕРТАГО ОТДѢЛА.

№№	Стр.
1. Консоме	145
2. Проще	147
3. Борщокъ	—
4. Консоме изъ свѣжихъ грибовъ	—
5. Консоме изъ сухихъ грибовъ	148
6. Рыбный консоме	—
7. Вегетарианскій консоме	149
8. Гренки съ сыромъ	—
9. Гренки изъ слойки	150
10. Гренки изъ сдобнаго тѣста	—
11. Соломка съ сыромъ	151
12. Соленые коржики	—
13. Коржики съ честеромъ	—

ДОПОЛНЕНИЕ.

14. Масло для салата	—
15. Горчица	152
16. Горчица на подобіе французской	—
17. Уксусъ	153
18. Эстргонный уксусъ	—
19. Малиновый уксусъ	154
20. Томатовая соя	—
21. Ароматическая соя	—
22. Грибная соя	155
23. Эссенція для приправы	—
24. " " "	156
25. " изъ анчоусъ	—
26. Грибной порошокъ	—
27. Ароматическій (душистый) порошокъ	—

ОБЩЕЕ ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стр.
Предисловіе	3
Закуски, какъ ихъ подавать	5
Ужинъ	6
Завтракъ	8
Отдѣлъ I. Закуски	9
Оглавленіе перваго отдѣла	44
Отдѣлъ II. Бутерброды, сандвичи и проч.	47
Оглавленіе втораго отдѣла	67
Отдѣлъ III. Холодныя блюда изъ мяса и рыбы	71
Оглавленіе третьяго отдѣла	141
Отдѣлъ IV. Консоме, бульоны и принадлежности къ нимъ	145
Дополненіе	151
Оглавленіе четвертаго отдѣла и дополненія	158
