

ДОМЪ И ХОЗЯЙСТВО.

СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

СЪ ОТДѢЛОМЪ

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ.

ПОДАРОКЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

Е. НОСКОВА и В. ПОЛОЗОВА.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ

Издание П. П. Сойкина



КНИЖНЫЙ ОНЛАДЪ: Отремянная, № 12, собств. домъ. } КНИЖНЫЙ МАГАЗИНЪ: Невскій пр., 98, уг. Надеждинск.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

Кухня и ея устройство.

Для правильнаго веденія кухоннаго хозяйства нужны не только средства, но и умѣнье. Какъ много мы видимъ хозяйскъ, у которыхъ имѣются налицо все средства, но хозяйственный обиходъ ведется плохо, потому что хозяйство несколько ихъ не интересуетъ. При такихъ обстоятельствахъ, конечно, приходится полагаться лишь на добросовѣтность наемныхъ лицъ и ограничить самимъ свое участіе въ хозяйствѣ лишь выдачею денегъ. Сколько бы ни было написано книгъ о правильномъ веденіи хозяйства, какія бы разумныя и цѣлесообразныя средства ни были предложены въ нихъ, все таки онѣ не приносятъ никакой пользы такимъ «хозяйкамъ» потому, что прежде всего онѣ сами никогда не будутъ слѣдовать имъ.

Всякое знаніе пріобрѣтается опытомъ. На первыхъ порахъ каждая молодая хозяйка не можетъ похвалиться такимъ опытомъ, и потому ей, естественно, приходится прибѣгать либо къ совѣтамъ знающихъ людей, либо къ печатному руководству, въ которомъ были бы собраны простыя и ясныя указанія въ интересующей ее области домашняго хозяйства. Для такихъ именно книгъ и предвзначаются настоящіе выпуски домоводства. И поэтому, прежде всего, мы считаемъ полезнымъ въ краткомъ очеркѣ познакомить читательницъ съ тѣми необходимыми условіями, при которыхъ только и возможно правильное веденіе хозяйства.

Начнемъ съ кухни, такъ какъ она является главной ареной дѣятельности каждой хозяйки. Вопросъ о выборѣ помѣщенія для кухни является однимъ изъ первыхъ вопросовъ; далеко не без-

различно какъ въ гигиеническомъ, такъ и въ хозяйственномъ отношеніяхъ, будетъ ли кухонное помѣщеніе просторнымъ и свѣтымъ, или тѣснымъ и темнымъ.

Въ большихъ городахъ, въ наемныхъ квартирахъ, гдѣ каждый аршинъ мѣста составляетъ экономію для домовладѣльца, кухни нерѣдко не удовлетворяютъ самымъ скромнымъ требованіямъ. Но еще чаще, сами хозяйки, при наймѣ квартиръ, не обращаютъ вниманія на устройство кухонныхъ помѣщеній. «Квартира хороша, только кухня очень тѣсная!» сколько разъ приходится слышать подобныя сѣтованія. Очень многимъ хозяйки мрутъ съ такими недостатками квартиръ, не считая даже ихъ особенно существовавшими. А между тѣмъ устройство кухни, въ которой приготовляются продукты, необходимы для поддержанія человеческой дѣятельности и жизни, казалось бы, не только не могло бы, но и не должно было бы идти въ разрѣзъ съ основными правилами гигиены; если же на практикѣ мы видимъ порядкיא уклоненія, то это не должно считаться правиломъ, но лишь печальнымъ исключеніемъ. Оставляя въ сторонѣ исключенія, мы здѣсь будемъ говорить только о правилахъ.

Кухня должна быть просторной и свѣтлой; по возможности, она должна находиться ближе къ столовой. Это облегчаетъ не только подачу кушаній къ столу, но и даетъ возможность получать ихъ всегда горячими.

Свѣтлая и просторная кухня выглядитъ весело и уютно; ея стѣны окрашены свѣрой или бѣлой масляной краской; подобная окраска придастъ кухнѣ веселый видъ и позволитъ легко мыть стѣны, такъ какъ содержаніе кухни требуетъ безусловной чистоты.

На хорошее устройство плиты слѣдуетъ обращать особое вниманіе, такъ какъ съ этимъ обстоятельствомъ тѣсно связана разумная экономія или напрасная трата топлива. Необходимой принадлежностью каждой плиты является духовая печь; жаръ последней регулируется вьюшками; печь должна быть настолько хорошо устроена, чтобы во время топки поддерживать по возможности ровную температуру.

Вентиляторъ въ стѣнѣ, надъ плитой, долженъ быть неотъ-

емлемой принадлежностью каждой кухни; еще лучше, если есть возможность устроить надъ плитой жолѣзный колпакъ. Благодаря этому, очень недорогому приспособленію возможно избѣжать того чада, который бываетъ постоянной принадлежностью большинства неблагоустроенныхъ кухонь. Горячій воздухъ, поднимаясь къверху, собирается подъ колпакомъ и отсюда уносится черезъ вентиляторъ. Въ кухняхъ, устроенныхъ такимъ образомъ, обыкновенно не наблюдается душливого чада, и совершенно уничтожается тотъ особый кухонный запахъ, который такъ неприятно дѣйствуетъ, проникая въ жилы комнаты.

Какъ бы ни была велика или мала кухонная плита, но въ ней, кромѣ духового шкапа, обязательно долженъ быть вдѣланъ котелъ для воды. Котелъ вмазывается въ плиту и долженъ быть всегда наполненъ водой, необходимой для мытья посуды.

Детальное устройство кухни зависитъ отъ вкуса самой хозяйки, и тотъ планъ устройства, который мы приводимъ ниже, конечно, можетъ, въ мелочахъ, видоизмѣняться, сообразуясь съ условиями мѣста, но въ главныхъ чертахъ онъ долженъ оставаться неизмѣннымъ. Такъ, только крайняя необходимость можетъ заставить хозяйку поставить необходимую принадлежность каждой кухни, — большой рабочей столъ, — къ стѣнѣ, вмѣсто окна, около котораго его настоящаго мѣста. На этомъ столѣ происходитъ заготовка кушаній; а для подобной работы требуется въ изобиліи хорошій дневной свѣтъ.

Сухая провизія, запасъ которой необходимо имѣть подъ рукой каждой хозяйкѣ, должна храниться или въ самой кухнѣ, въ особомъ шкафу, или, что еще лучше (если только позволяетъ мѣсто) въ отдѣльномъ помѣщеніи, специально приспособленномъ для этой цѣли. За неимѣніемъ такого помѣщенія и даже мѣста для особаго шкафа въ самой кухнѣ, послѣдній можетъ быть устроенъ въ рабочемъ столѣ.

Съ этою цѣлью рабочей столъ изготовляютъ изъ крѣпкихъ породъ дерева, дуба или березы; основаніемъ его служатъ 2 шкафика, плотно сдвинутые другъ къ другу. Верхняя доска дѣлается съемной, толщиной не менѣе — $1\frac{1}{2}$ вершковъ; въ случаѣ надобности, каждый изъ этихъ шкафиковъ можетъ быть по

ставленъ отдѣльно; для этого только нужно имѣть въ запасѣ, на случай, небольшія отдѣльныя доски, которыя тогда замѣнятъ верхъ. Каждый изъ шкафовъ имѣетъ по нѣсколько выдвижныхъ ящиковъ; для большаго удобства къ каждому отдѣльному ящику прикрѣпляется маленькая дощечка съ названіемъ той провизіи, которая предназначена для храненія въ ящикѣ. Для храненія различныхъ пряностей, ввидѣ лавроваго листа, гвоздики и т. п., которыя держатся въ запасѣ въ небольшомъ количествѣ, предназначается одинъ общій ящикъ, раздѣленный деревянными перегородками на нѣсколько небольшихъ отдѣленій.

Для маленькаго семейства такой столъ-шкафъ очень удобенъ, какъ въ смыслѣ порядка, такъ и благодаря экономіи мѣста, которое онъ занимаетъ; тѣмъ болѣе, что устройство его обходится недорого.

Очень удобно и практично устроить въ кухню, внизу, вдоль стѣны съемныя полки, могущія замѣнять столы, для того, чтобы оставлять на нихъ во время стирки необходимую посуду.

Полки эти очень хороши тѣмъ, что не занимаютъ лишняго мѣста и во всякое время могутъ быть убраны, какъ только въ нихъ не представляется надобности.

Къ числу необходимыхъ приспособленій кухни нужно отнести также верхнія полки для мѣдной и чугунной посуды и шкафъ для храненія кухоннаго бѣлья и разной мелкой посуды.

Для сколько-нибудь правильнаго кухоннаго хозяйства, необходима слѣдующая посуда:

Деревянная:

1) Доска для тѣста. Эту доску слѣдуетъ изготовлять непременно изъ крепкихъ породъ дерева (березоваго или дубоваго).

2) Толстая доска изъ дуба, для рубки мяса и овощей.

3) Нѣсколько штукъ дощечекъ, каждая длиною въ $\frac{1}{2}$ аршина, для рѣзки мяса, хлѣба и т. д.

4) Нѣсколько маленькихъ дощечекъ, которыя должны лежать на большомъ столѣ, чтобы не пачкать каждый разъ стола при приготовленіи какихъ-либо мелочей.

5) Нѣсколько треугольниковъ изъ деревянныхъ палочекъ, которые кладутся на столъ и на нихъ ставятъ горячія кастрюли.

Верхнюю доску стола моютъ съ помощью мочалки, мыломъ и водой, въ воду кладутъ немного соды; скоблить столъ пожемъ но слѣдуетъ, такъ какъ доска должна быть ровной и гладкой, а отнюдь не шероховатой.

6) Скалка для тѣста.

7) Дюжина разныхъ деревянныхъ ложекъ, изъ которыхъ нѣкоторыя должны быть съ длинными ручками; у такихъ ложекъ конецъ дѣлается всегда широкимъ и плоскимъ, что даетъ возможность удобнѣе ими мѣшать на днѣ кастрюли.

8) Пружинка для сбиванія бѣлковъ и сливокъ.

9) Небольшой чурбанъ для того, чтобы на немъ разрубать куски мяса.

10) Дубовая кадка для воды (въ тѣхъ случаяхъ, когда въ квартирѣ нѣтъ водопроводнаго крана).

11) Ящикъ для дровъ.

12) 2 рѣшета, на которыхъ откидываютъ овощи, макароны и пр.

13) 2 сита, изъ которыхъ одно монѣе плотноо, служитъ для процеживанія бульона, а другое для протиранія соусовъ.

14) Нѣсколько табуретокъ и скамеекъ.

Посуда изъ жести:

1) 2 большія терки; одна изъ нихъ предназначается исключительно для луку.

2) 2 терки для мускатнаго орѣха и шоколада.

3) Большой дуршлагъ.

4) Маленькій дуршлагъ.

5) Скребокъ для рыбы.

6) Лопатка для рыбы.

7) 2 шумовки.

8) Нѣсколько формъ для пирожныхъ и пуддинговъ.

9) Двѣ формы для омлетовъ и т. п.

10) Полукруглая форма для пуддинга.

- 11) Машинка для вырѣзанія пирожковъ.
- 12) Рѣзецъ для тѣста.
- 13) Мѣра (бутылочная и полубутылочная) для жидкостей.
- 14) Машинка для чистки картофеля и яблокъ.
- 15) 2—3 бисквитныя формы.
- 16) 24 формочки, величиною въ винный стаканъ, съ краями для португальскихъ пирожковъ.
- 17) Формочки для выкалыванія разныхъ фигуръ изъ тѣста.
- 18) Форма для шприцкухера.
- 19) Воронка для колбасы (можно замѣнить машинкой).
- 20) Бордюръ (ободокъ-форма) для холоднаго риса.
- 21) Дюжина бокаловъ, величиною съ чайную чашку, для паштетовъ.

Желѣзные вещи:

- 1) 2—3 листа (по размѣру духовой печи).
- 2) Сковорода для яичницы.
- 3) Сковорода для жаренья пышекъ.
- 4) Рашперъ для жаренья гренокъ.
- 5) Нѣсколько вертеловъ.
- 6) Лопатка величиною въ $\frac{1}{4}$ листа бумаги, для колеровки.
- 7) 2 вафельницы.
- 8) 2 формы для трубочекъ.
- 9) Лопатка для углей.
- 10) Щипцы для углей.
- 11) Тушилка для углей.

Стальные вещи:

- 1) Два большихъ кухонныхъ ножа и 1 маленькій для овощей.
- 2) 3 ппиковки: маленькая, средняя и большая.
- 3) Длинная игла (шило).
- 4) Лопатка для переворачиванія котлетъ, величиною въ игральную карту.
- 5) Шинковка для огурцовъ и другихъ овощей.
- 6) Большая вилка для мяса.

- 7) Ножъ-сѣчка для рубки мяса и отбиванія котлетъ.
- 8) 2 эмалированные лоханки для мытья посуды.
- 9) Нѣсколько эмалированныхъ лоханочекъ для споласкиванія овощей и крупы.

Глиняная посуда.

- 1) Большой горшокъ для растиранія мака.
- 2) 2—3 горшка разной величины для опары.
- 3) 3—4 формы для разныхъ запеканокъ.

Мѣдная посуда.

- 1) 6 кастрюль различной величины съ крышками, которыя могутъ служить въ то же время сковородками.
- 2) Противень для жаркого.
- 3) Кубъ для кипяченія воды.
- 4) Рыбный котелъ въ 1 аршинъ длиною.
- 5) Котелъ для варки ветчины.
- 6) Ковшикъ для воды.
- 7) Ступка.
- 8) Тазъ для варки паренья.

Если луженая посуда сдѣлается темною, то слѣдуетъ ее хорошенько выварить съ содой и щелокомъ изъ березовыхъ угольевъ, и посуда сдѣлается снова совершенно чистой.

За послѣднее время мѣдную посуду начинаютъ вытѣснять посуда изъ никколя или алюминія. Эта посуда очень красива и легка, но главный ея недостатокъ состоитъ въ томъ, что кушанья въ ней при приготовленіи легко пригораютъ; кромѣ того она мѣнѣе вынослива въ сравненіи съ мѣдной посудой. При такихъ обстоятельствахъ и при относительно дорогой стоимости этой посуды, она не можетъ вытѣснить прежнюю мѣдную, средняго домашняго обихода.

Помимо всѣхъ перечисленныхъ предметовъ, хорошо имѣть тѣ несложныя и сравнительно недорогія машинки, благодаря которымъ значительно упрощается трудъ приготовленія кушаній. Онѣ не требуютъ за собой никакого особаго ухода, кромѣ содержанія ихъ въ безукоризненной чистотѣ. Таковы:

Мясорубка, которая употребляется для приготовления котлетъ и всякаго рода фарша.

Машинка для удаленія косточекъ изъ вишенъ. Съ помощью этой машинки весьма легко чистить вишни, при чемъ самое чищенію ягодъ происходитъ въ нѣсколько разъ скорѣе, чѣмъ обыкновеннымъ способомъ.

Миндальная терка. По своей конструкціи напоминаетъ мясорубку, но лишь меньшаго размѣра.

Мороженица, въ которой можно свертѣть мороженое изъ 1 бутылки сливокъ черезъ 8—10 минутъ.



Мясорубка.



Мороженица

Существуютъ еще автоматическія мороженицы; но онѣ легко портятся, а рубка для нихъ льда мелкими кусочками увеличиваетъ время для приготовления мороженого.

Машинка для начинки колбасъ. Эта машинка незаменима для хозяекъ, живущихъ постоянно въ деревнѣ и принужденныхъ заготавливать колбасы домашнимъ способомъ.

Машинка для чистки ножей. Она, столь необходима во всякомъ хозяйствѣ, такъ что слѣдовало бы ее имѣть обязательно въ каждомъ семействѣ. Она предохраняетъ руки отъ грязи и сохраняетъ массу времени.

Прессъ для фруктовъ. Подобный прессъ незаменимъ въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ приготавливаютъ въ большемъ количествѣ желе или фруктовые сиропы.

Прессъ для картофельнаго пюре. Такой прессъ крайне

практически въ маленькомъ хозяйствѣ, такъ какъ стоитъ не дорого и можетъ также служить для прессованія ягодъ.

Автоматическій приборъ для варки яицъ. Этотъ приборъ крайне удобенъ тѣмъ, что не приходится слѣдить за временемъ во время варки; стоитъ лишь опустить шарикъ въ одно изъ отверстій въ зависимости отъ того, какъ желаютъ, чтобы были сварены яйца: въ крутую, въ смятку или въ мѣшочекъ; при готовности яицъ, звонокъ укажетъ время, когда нужно ихъ выпутать готовыми.

Маслобойка. Она составляетъ такъ же неотъемлемую принадлежность въ деревенскомъ обиходѣ, хотя и нездѣ не мопѣе пріятно имѣть хорошее, приготовленное дома масло.



Прессъ для
фруктовъ.

Маслобойка.

Консервная
банка.

Машинка для рѣзки хлѣба. Эта машинка наръзаетъ скоро и красивыми кусками хлѣбъ. Подобная машинка крайне удобна въ большихъ семьяхъ.

Машинка для колки сахара. Эта машинка даетъ большую экономію времени и денегъ, такъ какъ покупать сахаръ цѣльной головой обходится гораздо дешевле, чѣмъ готово-колотый или пиленный.

Консервныя банки. При разныхъ заготовкахъ овощей, ягодъ, и т. п. слѣдуетъ всегда имѣть вѣсколько такихъ банокъ, съ хорошими, герметически закупоривающими пробками.

ПОКУПКА ПРОВИЗИИ.

· Всякая хозяйка должна обязательно заботиться, чтобы провизія, которая покупается для стола, всегда была бы сытная и здоровая. Одно изъ самыхъ главныхъ продуктовъ нашего обихода составляетъ *мясо*; послѣднее должно всегда имѣть хорошій красный цвѣтъ и никогда не должно быть ни темно-краснаго, ни очень блѣдно-краснаго цвѣта.

Если мясо темно-краснаго цвѣта, то это признакъ, что оно принадлежитъ старому быку и всегда будетъ очень жестко и невкусно; блѣдно-красное мясо имѣетъ самое низкое достоинство и принадлежитъ обыкновенно такому скоту, который вскармливается въ окрестностяхъ свекло-сахарныхъ заводовъ.

Жиръ на хорошемъ мясѣ будетъ всегда плотный, бѣлый и зернистый; на плохихъ сортахъ жиръ блѣдно-бѣлый и не плотный.

При покупкѣ телятины нужно обращать вниманіе, чтобы она была совершенно плотной и бѣлой. Телятина, имѣющая красноватый оттѣнокъ, всегда будетъ при жареніи сѣрой, и вкусъ ея гораздо грубѣе.

Хорошая свинина должна быть очень жирной, но совершенно бѣлой, какъ телятина, съ тонкой кожей и безъ сипсватої тѣни, такъ какъ эта тѣнь указываетъ, что мясо взято отъ стараго животнаго.

Въ баранинѣ слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы она не была кроваво-краснаго цвѣта, а скорѣе желтовато-сѣраго, съ плотнымъ бѣлымъ жиромъ. Если же у баранины будетъ очень свѣтлый цвѣтъ мяса, то это первое доказательство, что животное было нездоровымъ.

При покупкѣ **зайцевъ**, слѣдуетъ обращать вниманіе на цвѣтъ шерсти: сѣрый заяцъ несравненно вкуснѣе бѣлаго; кожа около ушей должна быть мѣкче упругой, — только при этомъ условіи можно поручиться, что заяцъ не очень старый. Покупая зайцевъ, не мѣшайте осматривать ихъ внутренности, такъ какъ очень часто встрѣчается, что заяцъ имѣлъ глисты.

У молодого хорошаго **олена** глаза должны быть красивыми, чистыми и блестящими.

Хорошая молодая **курица** не должна имѣть крючковатаго клюва и когтей, кожа у нея должна быть красивой, мягкой и упругой. Вообще при покупкѣ куръ надо быть крайне осторожной, чтобы не купить дохлой и больной курицы; слѣдовало бы принять за правило продавать и покупать куръ живыми.

При покупкѣ **гусей и утокъ** существуетъ то же правило, какъ при покупкѣ куръ, за исключеніемъ того, что у молодого гуся плавники должны быть не ярко-красныя, а блѣдно-красныя; мясо должно быть розовато-бѣлымъ, а отнюдь не синеватымъ.

Индюки и фазаны распознаются такъ же, какъ и куры, по ногамъ и кожѣ; послѣдняя не должна быть жесткой и шорховатой.

Рябчики, куропатки и тетерева не должны быть слишкомъ разстрѣленными и быть давленными, что за послѣднее время часто начали практиковать; ноги должны быть бураго цвѣта; если же ноги окажутся синевато-бурыми, то значить птица старше года, и мясо отъ нея не будетъ достаточно вкуснымъ.

Рыбу обязательно слѣдуетъ покупать живую или недавно уснувшую; рыба свѣжая, здоровая и недавно уснувшая, должна имѣть еще свѣтлыя глаза, красноватыя жабры и мясо не дряблое.

Если же плавники рыбы стали скользкими, глаза бѣловато-мутными и жабры совершенно блѣдными, то это показываетъ, что рыба давно уснула и не безопасна для пищи.

У **селедокъ** должна быть спинка темная, мясо мягкое и легкое.

Раковъ слѣдуетъ покупать только въ маѣ, іюнѣ, іулѣ и августѣ и при покупкѣ обращать вниманіе, чтобы хвостъ не былъ распущеннымъ, а наоборотъ, крѣпко поджатымъ. Распущенный хвостъ показываетъ, что ракъ уснулъ.

Обыкновенная капуста должна быть бѣлаго цвѣта, конецъ плотный и крѣпкій, листья съ толкими ребрами. Мороженая капуста не годится для употребленія; цвѣтъ оя бываетъ всегда желтовато-бѣлый. Такая капуста обладаетъ неприятнымъ запахомъ и вкусомъ.

Красную капусту выбирают такъ же, какъ бѣлую, съ тою лишь разницей, что капуста синевато-краснаго цвѣта не годится для салата или соуса, такъ какъ легко можетъ оказаться горькой.

Брюссельская капуста не должна быть желтоватою и съ почернѣвшими краями.

Савойская капуста должна имѣть кудрявый, желтовато-зеленый кочанъ; зеленый кочанъ будетъ болѣе жесткимъ.

Браунколь, въ противоположность остальной капустѣ, вкуснѣе, если его немного хватить морозомъ.

Салатъ зеленый слѣдуетъ покупать исключительно молодой, свѣжій и не переросшій на грядкахъ.

Спаржа должна быть недавно срѣзанная, съ бѣлою головкою, на которой чешуйки не отставали бы легко, но плотно прилегали бы другъ къ другу. Въ противномъ случаѣ, спаржу слѣдуетъ очень долго варить, и она не будетъ такъ вкусна.

Цвѣтная капуста должна быть бѣлой и плотной, только такая капуста хороша и вкусна.

Кольраби долженъ быть средней величины; ножикъ долженъ свободно и легко разрѣзать овощъ; только такая кольраби будетъ нѣжна и вкусна.

Шпинатъ долженъ имѣть средней величины зеленый листъ и быть безъ цвѣту.

Зеленые бобы хороши, если они не вялы и легко ломаются.

Зеленый горохъ. Хорошій горохъ не долженъ быть вялымъ; если онъ сырымъ на вкусъ сладокъ, то и соусъ изъ него выйдетъ вкусный.

Морковь должна быть темно-желтаго цвѣта и безъ черныхъ пятенъ.

Сладкіе коренья слѣдуетъ выбирать безъ поломанныхъ концовъ, съ сѣрою кожицею и не порозрѣлыю, такъ какъ, въ противномъ случаѣ, они при варкѣ будутъ деревянными.

Артишоки цѣнятся только тѣ, у которыхъ круглые листья.

Рѣдька не должна имѣть очень бѣлую кожу — (кожа должна быть безъ пятенъ), мясо сочное и не деревянистое.

Радиска хороша только не очень крупная, не вялая и стеклянновидная.

Томаты должны быть без пятен чисто-красного цвета, без желтоватого оттенка.

Грибы следует покупать только те, которые не червивы, и мясо их не губчатое, а плотное и белое. Чтобы распознать, не лодчатый ли гриб, стоит только потереть мясо гриба золотым кольцом; если золото изменить свой цвет, то такой гриб безусловно вреден для пищи.

Лук репчатый должен быть желтым и без ростков; молкий лук (шарлотки) хорош только, если он действительно молкий.

Огурцы следует выбирать не очень большие, не толстые и без желтых подпалин, так как в последнем случае они почти всегда бывают горькими.

Соленые огурцы должны быть желтовато-зеленого цвета.

Дыня должна быть крепкой на ощупь и иметь мягкое и сочное мясо.

Арбуз выбирают по стебельку, который должен быть совершенно темным и сухим; такой арбуз будет вполне спелым и вкусным. Не следует покупать арбузы поздно осенью, когда они бывают черезчур перезрелыми.

Картофель должен быть желтоватого цвета и круглый; разрезав отдельную картофелину на половину, следует потереть об нее половинку одну об другую; если образуется на поверхности белесый слой, то это признак того, что картофель хороший.

Сельдерей следует выбирать средней величины, так как очень крупный бывает часто пустым внутри. Чем меньше отростков у сельдерея, тем лучше.

Порей хорош только не палый, твердый и не очень толстый.

Хрен: надо выбирать корни не очень толстые, без отростков, без пятен, а ровные и чистые.

Что касается **молочных припасов и яиц**, то для этого существуют хорошие приборы, благодаря которым можно распознать фальсификацию.

Нужно замѣтить только, что въ небольшихъ яйцахъ находится гораздо больше питательныхъ веществъ, чѣмъ въ крупныхъ.

Творогъ не слѣдуетъ брать, когда онъ очень мокрый и не раздѣляется на плотно красивые куски.

Хорошее **масло** должно быть жирнымъ, имѣть чистый, хорошій запахъ и свѣтло-желтый цвѣтъ; при рѣзаніи ножомъ оно не должно крошиться.

Сметана должна быть не горькой, густою, но безъ примѣси муки или другихъ веществъ.

Сливочное масло должно имѣть чистый вкусъ сливокъ.

При покупкѣ **меда** слѣдуетъ смотрѣть, чтобы онъ не былъ очень томенъ; хорошій медъ тотъ, который свѣтлый и ароматиченъ; если медъ не въ сотахъ, то онъ долженъ быть зернистымъ и сахаристымъ на видъ.

Высшимъ сортомъ меду считается липовый, а самымъ низшимъ и монѣе вкуснымъ — гречишный.

Муку не слѣдуетъ покупать, ради дешевизны, второго сорта, а обязательно брать первый сортъ, такъ какъ онъ гораздо выгоднѣе.

Крупа должна имѣть не затхлый, свѣжій вкусъ и запахъ.

Очень мелкую **манну** не слѣдуетъ покупать, такъ какъ она всегда бываетъ подмѣшанной.

Рисъ для кухни имѣется въ трехъ слѣдующихъ сортахъ: простой, нѣмецкій и королевскій, который цѣнится дорожо всего.

Изюмъ слѣдуетъ выбирать безъ зеренъ, такъ называемый султанскій.

Коринка должна быть хорошаго чернаго цвѣта; красная же коринка нигуда не годится, и ее никогда не слѣдуетъ покупать.

Сушеная яблоки должны быть бѣлыми и чистыми.

Сливы слѣдуетъ выбирать безъ налета, черныя и чистыя. Самыми лучшими сушеными фруктами считаются французскіе, которые и слѣдуетъ брать для компота.

У пастыщаго **саго** должны быть хорошія крупныя зерна.

Вермишель и макаронны не слѣдуетъ покупать, если они очень желтаго цвѣта; это первый признакъ, что они подкрашены.

Если **чечевица** красноватаго цвѣта, то она очень стара. **Лавровый листъ** долженъ имѣть гладкіе края и желто-зеленый цвѣтъ.

Мускатный цвѣтъ долженъ быть золотисто-желтый и блестящій.

Кардамонъ слѣдуетъ лучше всего покупать малабарскій.

Хорошій шоколадъ долженъ быть темно - бураго цвѣта и безъ свѣтлыхъ полосъ.

Уксусъ долженъ быть чистымъ и свѣтымъ, безъ горькаго вкуса, не слизистый и безъ хлопьевъ.

Крахмалъ слѣдуетъ предпочитать тотъ, который сильно скрученъ и имѣетъ неправильную форму.

Лимоны должно покупать лишь мессинскіе, безъ зеленыхъ пятенъ, такъ какъ съ пятнами лимоны бываютъ горькими.

Ваниль не должна быть очень тонкой и сухой; она должна имѣть всегда угольную головку и быть покрытой бѣлымъ волокнистымъ налетомъ. Нужно только слѣдить, по сдѣланъ ли этотъ налетъ искусственнымъ образомъ. Чрезмѣрно густой налетъ прямой показатель стараго стручка, который не имѣетъ уже той силы и аромата, какъ молодой.

Корицу всегда слѣдуетъ покупать цѣльной, а не ломаной; послѣдняя часто бываетъ старой и никуда непригодной.

Вѣсъ съѣстныхъ продуктовъ, переведенный на мѣру.

Сколько труда составляетъ, при невозможности взвѣшивать, опредѣленію необходимаго количества провизіи, и какъ часто встрѣчается, что большинство хозяекъ не имѣютъ ниже указанной таблички, благодаря которой можно легко, по имѣя вѣсовъ, вымѣрять необходимую провизію.

Воды стаканъ равенъ	$\frac{1}{2}$ фунт.
Муки гарнецъ	5 »
» крупичатой 1 ф.	3 стаканамъ.
» картофельной 1 ф.	$2\frac{1}{2}$ »
» гречневой 1 ф.	$2\frac{1}{2}$ »

Муки 1 ложка	$\frac{1}{3}$	стаканамъ.
Крупы ячневой фунтъ	$2\frac{1}{3}$	»
» гречневой 1 ф.	$2\frac{1}{8}$	»
» манной 1 ф.	$2\frac{1}{4}$	»
» перловой 1 ф.	$2\frac{1}{4}$	»
» гречн. мелкой 1 ф.	$2\frac{1}{4}$	»
» смоленской 1 ф.	$2\frac{1}{2}$	»
» овсяной 1 ф.	$2\frac{3}{4}$	»
Рису 1 ф.	2	»
Пшениа 1 ф.	$2\frac{1}{8}$	»
Саго 1 ф.	$2\frac{1}{3}$	»
Масло 1 ф.	8	ложкамъ.
» 1 ложка	$\frac{1}{8}$	фунта.
» растоплен. 1 ф.	$1\frac{3}{4}$	стаканамъ.
Сахарнаго песку 1 ф.	$2\frac{1}{2}$	»
» мелкй	2	стак. безъ мал.
» кусками	2	ст. или 32 куска.
» 1 кусокъ	1	лоту.
» столов. ложка	1	»
Бѣлый фасоль 1 ф.	$2\frac{1}{3}$	стакана.
» горохъ суш. 1 ф.	$2\frac{1}{8}$	»
Зеленый горохъ 1 ф.	$2\frac{2}{3}$	»
Чечовицы 1 ф.	$2\frac{1}{8}$	»
Черносливъ 1 ф.	$2\frac{1}{2}$	»
Клюквы 1 ф.	2	»
Смородины 1 ф.	$2\frac{1}{4}$	»
Клубники, вишни и т. п.,	3	»
Мицдалю 1 ф.	3	»
Корипки 1 ф.	3	»
Кипмишу 1 ф.	3	»
Корицы 2 чайн. ложки	1	золотнику.
Мускатный орѣхъ маленькй	1	»
Гвоздики 70 штукъ	1	»
Кофе молотого 1 ф.	4	стаканамъ.
» нежженого 1 ф.	$2\frac{1}{2}$	»
Стак. тертой булки	$\frac{1}{2}$	бул. франц.

1 ф. бѣлой французской	2 ¹ / ₄ бул. франц.
8 истолчен. сухарей	1 ¹ / ₂ стакану.
Вермишели 1 ф.	4 ¹ / ₂ »
Сметаны 1 ф.	1 ² / ₃ »

Продолжительность приготовления кушаний.

Необходимо знать каждой хозяйкѣ, во сколько времени уваривается каждое кушанье.

Разные сорта мяса.

Говядина (кусокъ до 10 ф.)	4 час. — мин.
Солонина	4 » 45 »
Языкъ говяжій-свѣжій	4 » 45 »
Языкъ соленый	6 » — »
Телятина	2 » — »
Ягненокъ	1 » 30 »
Свинина	3 » — »
Ветчина копченая	3 » 30 »
Свиная голова	4 » — »
Оленина	4 » — »
Дикая коза	2 » 30 »
Заяцъ	2 » — »
Индѣйка	3 » 30 »
Каплуны	} 2 ч. 45 м.
Курица	
Голубь	
Гусь	
Утка	

Рыба.

Щука	— час. 20 мин.
Карпъ	— » 15 »
Карась	— » 10 »
Карась, тушить въ сметанѣ	— » 30 »
Лещъ	— » 25 »

Фороль	— час.	8 мин.
Судакъ	— »	10 »
Окушь	— »	10 »
Линь	1 »	12 »
Раки	— »	15 »

Овощи.

Артишоки	2 час.	— мин.
Капуста бѣлая	2 »	— »
» сафой	1 »	30 »
» кислая	3 »	30 »
Морковь молодая	1 »	15 »
» старая	2 »	— »
Петрушка	1 »	15 »
Цасторнакъ	1 »	45 »
Кольраби	1 »	15 »
Брюква	1 »	30 »
Рѣпа	1 »	30 »
Горохъ сахарный стручковый	1 »	30 »
Бобы	1 »	45 »
Картофель	— »	10 »
Спаржа	— »	30 »
Шпинатъ	— »	15 »
Горохъ зеленый	— »	45 »
Турецкіе бобы въ стручкахъ	1 »	30 »
Бобы огородные	1 »	30 »
Сельдерей	— »	15 »
Цвѣтная капуста въ зависимости отъ величины	— »	15 »

Для жаренія требуется:

Говядина въ 10 фунтовъ	2 час.	30 мин.
» » 5 »	1 »	30 »
Бифштексъ	— »	15—20 »
Битокъ поджарить съ обѣихъ сторонъ	— »	10 »

Окорока баранины въ 5—6 ф.	1 час.	30	мин.
Толятина, фунтовъ 10—12	2 »	30	»
Свинина, фунтовъ въ 6—7	2 »	30	»
Большой поросенокъ	2 »	30	»
Маленькій »	2 »	—	»
Большая дичь 10—15 ф.	2—2 ¹ / ₂ »	—	»
Большая илдька	1 »	30	»
Маленькая »	1 »	45	»
Пулярдка	1 »	—	»
Каплунъ	1 »	—	»
Цыпленокъ	— »	20—45	»
Гусь	1 »	15	»
Фазанъ	—	30—45 м.	
Тетеревъ	—	30—45 м.	
Рябчикъ	—	30—45 м.	
Бекасъ	— »	20	»
Дупель	— »	20—30	»
Вальдшнепъ	— »	45	»
Молкая птица	— »	10—20	»

http://librart.kyivpost.com.ua

ОТДѢЛЪ I.

Кушанья.

Меню обѣдовъ.

ОБѢДЪ I.

1) Бульонъ и пирожки съ мясомъ, 2) Куры жаренныя съ яблочнымъ муссомъ, 3) Желе лимонное.

Бульонъ обыкновенный *).

Взять 3 фунта (сѣжку или бедра) мяса, хорошо промыть, положить въ котелъ и залить 6 бут. холодной воды, чтобы вода покрывала мясо. Вычистить 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей и одну половину рѣпы; сполоснуть въ холодной водѣ и положить въ котелъ съ мясомъ. Другую половину рѣпы нарезать на нѣсколько ломтей и дать каждому ломтику обуглиться на плитѣ съ обѣихъ сторонъ.

Котелъ съ мясомъ поставить на плиту, довести до кипѣнія, и какъ только появится пѣна, снимать ее до тѣхъ поръ, пока бульонъ не станетъ совершенно свѣтлымъ. Въ бульонъ положить подрумяненную рѣпу, закрыть крышкой, отодвинуть кастрюлю на край плиты и дать медленно кипѣть, постепенно доливая кипяткомъ (если долить холодной водой, то слѣдуетъ дать только 1-2 раза прокипятить, иначе бульонъ выйдетъ мутнымъ) чтобы онъ не уба-

*.) Количество продуктовъ въ этихъ рецептахъ рассчитано, приблизительно, на 8—10 человекъ.

влялся въ количествѣ. Кому нуженъ хорошій, крѣпкій бульонъ, а мясо изъ него не предназначается къ столу, то слѣдуетъ варить послѣднео около 5 часовъ; если-же желательнo сохранить и мясо, то варить не болѣе 3 часовъ.

Когда бульонъ готовъ, процѣдить его сквозь волосяное сито въ миску, въ которую слѣдуетъ положить рубленаго укропу и петрушки.

Слоеное тѣсто для пироговъ и пирожнаго.

Взять 2 фунта масла, хорошо промыть, отжать въ салфеткѣ и сдѣлавъ лепешку величипою съ тарелку, вынести ее на ледъ.

На столъ насыпать 2 фунта (6 стакановъ) муки, — муку слѣдуетъ брать для слойки мягкую, такъ называемую французскую, — сдѣлать небольшую ямку и постепенно подливая воды (1 стак.) замѣсить тѣсто такъ, чтобы его можно было раскатать. Когда тѣсто станетъ совершенно ровнымъ, раскатать кругъ въ 2 раза большій, чѣмъ былъ сдѣланъ изъ масла, положить на середину лепешку изъ масла, хорошенько защипнуть ее кругомъ тѣстомъ и раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, сложить конпортомъ, справа на лѣво, опять раскатать, опять сложить и повторить тоже самое еще до 5—6 разъ. Тѣсто слѣдуетъ раскатывать въ холодномъ мѣстѣ или же придется его часто выносить на ледникъ, такъ какъ тѣсто не должно прилипать къ скалкѣ. Приготовленное такимъ образомъ тѣсто можно сохранять на ледникѣ по нѣсколько дней.

Пирожки съ мясомъ.

Взять тарелку остатковъ мяса или толятины, мелко изрубить, выложить на сковороду, прибавить ложку масла и, все время мѣшая, слегка зарумянить. Изрубить 3—4 яйца, выложить въ фаршъ, положить 1 ложку сметаны и все хорошенько перомѣшать. Перцу и соли насыпать по вкусу. Раскатать слоеное тѣсто толщиной въ листъ писчей бумаги, взять по чайной ложкѣ фаршу и разложить по тѣсту, отступивъ на $\frac{1}{2}$ пальца отъ края, затѣмъ, покрывъ все оставленнымъ краемъ, нарѣзать рѣзцомъ маленькіе пирожки. Обсыпать листъ мукой, положить пирожки и, зарумянивъ въ духовой печкѣ, подать къ столу.

Жаренныя куры.

Вычистить 2 курицы, хорошо сполоснуть, натереть солью внутри и снаружи. Взявъ сковороду и распустивъ ложку масла, положить куръ грудками внизъ, поставить въ духовую и жарить, постоянно поливая водою, пока не зарумянятся. Затѣмъ перевертываютъ куръ на другую сторону и поступаютъ такимъ же образомъ, какъ сказано выше. (Необходимо постоянно поливать бульономъ или водою, чтобы соусъ не ужаривался и не перегоралъ). Когда куры станутъ мягкими, то въ соусъ положить 2 ложки сметаны, 1 чайную ложку муки, дать еще разъ прокипеть и отставить на край плиты.

Нарѣзавъ куръ на 6 частей каждую, сложить вмѣстѣ, обложить мелкимъ жаренымъ картофелемъ, посыпать зеленой петрушкой. Соусъ вылить въ соусникъ и подать къ столу.

Салатъ подаютъ изъ мочовой брусники или варенья изъ той же ягоды. Можно подать и яблочный муссъ (мармеладъ) съ масломъ. (Приготовление мусса см. стр. 25).

Желе лимонное.

Взять пять лимоновъ, снять кожу, нарѣзать, поресыпать сахаромъ, положить въ кастрюльку, закрыть крышкой и дать кипѣть около часа. Процѣдить, прибавить немного воды и влить 1 стаканъ рейнвейну (или другого какого вина, только вино должно быть безъ кислоты) и сахару по вкусу. 1 2 листиковъ желатину наломать на маленькіе куски, облить 1 стаканомъ воды и дать 1 разъ прокипеть, процѣдить сквозь кисейку, вылить въ желе и дать немного остыть. Формы сполоснуть холодной водою, вылить въ нихъ желе и поставить на ледъ, пока не застынетъ. Когда будетъ нужно подать къ столу, то взять форму и опустить ее на одну минуту въ горячую воду, покрыть форму блюдомъ и быстро опрокинуть ее на блюдо такъ, чтобы желе приходилось на серединѣ.

Яблочный муссъ (мармеладъ) для тортовъ и салатовъ.

Взять 3 десятка яблокъ, очистить отъ кожи, разрѣзать на четыре части, сложить въ кастрюлю, налить немного воды, всыпать 1 фунтъ сахару, положить палочку корицы, лимонной цедры и поставить вариться до мягкости; затѣмъ снять кастрюлю съ огня и протереть яблоки сквозь волосное сито.

Этотъ мармеладъ сохраняютъ въ банкахъ и употребляютъ для тортовъ или какъ самостоятельное сладкое блюдо; подавать къ столу со сбитыми сливками.

Если же его хотятъ подать къ жаркому въ видѣ салата, то смѣшиваютъ его съ кускомъ сливочнаго масла, хорошенько кипятятъ и подаютъ къ столу горячимъ.

ОБѢДЪ II.

1) Итальяскій супъ, 2) Сосиски въ томатѣ, 3) Драчона.

Супъ итальянскій.

Изъ 3 фунтовъ бедра сварить обыкновенный бульонъ. Если же остался съ другого дня крѣпкій бульонъ, то взять его, разбавить немного кипяткомъ, наломать въ него маленькими кусочками макароны и дать упариться. Взять 1 ложку масла и 1 ложку муки, размѣшать въ отдѣльной кастрюлѣ, прибавить немного бульону и вылить все въ остальной супъ.

Въ миску положить 3 желтка, все время размѣшивая 2 чашками сливокъ и 1 чашкой тертаго бѣлаго сыру, всыпать немного укропу и вылить въ миску съ бульономъ, хорошо размѣшивая.

Сосиски въ томатахъ.

Для приготовления сосисокъ взять 3 фунта свинины, 1 фунтъ свиного сала съ солью, толченаго перцу $\frac{1}{2}$ чайной ложки, стертъ цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона; пропустить всю эту массу черезъ мясорубку, хорошо перемѣшать, немного посолить и начинить ею хорошо промытыя бараньи кишки. На разстолпнн каждой двухъ вершковъ перекрутить кишку 2—3 раза. Взять сковороду, рас-

пустить 1 ложку масла и поджарить сосиски. Положить на блюдо и облить томатнымъ соусомъ сосиски.

Соусъ изъ томатовъ.

Взять 4—5 томатовъ, положить въ кастрюлю, залить 5 чашками бульона или воды, тушить до мягкости, протереть томаты, положить 1 ложку масла, ложку муки и растирать постепенно, чтобы получилась гладкая масса. Сахару положить по вкусу, прибавить еще 2 чашки бульону, немного соли, сокъ изъ 1 лимона, дать прокипеть и снять съ огня.

Драчена.

6 лотовъ муки хорошо смѣшать съ 1 стаканомъ молока или сливокъ. Можно взять немного свернувшееся молоко. Взбить, по одному, 6 яицъ, разбить до гладкости, положить немного соли и прибавить столько молока, чтобы тѣсто тянулось съ ложки, подобно ниткѣ. Эта масса не должна быть очень густа, иначе пирожное выйдетъ слишкомъ тяжелымъ и плотнымъ. Взять сковороду, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, обтереть имъ сковороду, вылить на нее тѣсто, поставить въ печь и дать зарумяниться. Драчену выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой съ ванилью и подавать сейчасъ же горячею на столъ.

ОБЪДЪ III.

1) Бульонъ съ холоднымъ рисомъ, 2) Ростбифъ съ хрѣномъ и маринованными огурцами), 3) Компотъ).

Бульонъ съ холоднымъ рисомъ.

Изъ 3 фунтовъ бедра сварить обыкновенный бульонъ (см. опис. № 1). Взять $\frac{1}{2}$ ф. рису, промыть въ холодной водѣ, всыпать въ крутой кипятокъ и варить до мягкости, отпудь не переваривая. Потомъ откинуть рисъ на рѣшето и, когда вода стечетъ, выложить обратно въ кастрюлю; положить 1 ложку масла и ложку рубленаго укропу, хорошенько перемѣшать, уложить плотно въ форму и остудить. Подать къ бульону отдѣльно обсыпаннымъ петрушкой.

Ростбифъ съ хрѣномъ и маринованными огурцами.

Взять филейный кусокъ мяса на 3—4 ребра. Нижній край сръзать и отложить на слѣдующій день, на зразы, котлеты и т. п.

Ростбифъ хорошенько отбить тугой стороной ножа, сполоснуть и посолить. Положивъ ложку масла на противень, помѣщаютъ ростбифъ верхней стороной внизъ, и ставятъ въ духовую печь, которая должна быть очень горяча, чтобы отъ жара на мясѣ могла образоваться корочка. Постоянно поливаютъ ростбифъ собственнымъ сокомъ и немного бульономъ, пока онъ не зарумянится совершенно; затѣмъ повернуть на другую сторону и жарить, такъ же поливая и прибавляя бульону. Ростбифъ нужно жарить (если кусокъ въ 14—17 фунтовъ) не менѣе 1¹/₂—2 часовъ. Когда онъ совершенно готовъ, и мясо станетъ розоватаго цвѣта, положить его на блюдо, обложить круглымъ жаренымъ картофелемъ и густо обсыпать струганимъ хрѣномъ.

Компотъ.

Взять сушеныхъ французскихъ фруктовъ: $\frac{1}{4}$ ф. вишенъ, $\frac{1}{2}$ ф. абрикосовъ, $\frac{1}{4}$ ф. ябловъ, $\frac{1}{4}$ ф. грушъ, $\frac{1}{8}$ ф. изюму и 3 свѣжихъ апельсина. Всѣ фрукты сложить въ чашку, залить холодной водой и дать постоять 3 часа. Апельсины надо отварить въ кипяткѣ такъ, чтобы сквозь кожу проходила свободно соломинка; тогда нарезать ихъ ломтиками и каждый ломтикъ еще на четыре части. Съ фруктовъ слить воду, положить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, палить 1¹/₂ бутылки воды и варить до мягкости. Когда фрукты станутъ мягкими, то сложить къ нимъ нарезанные апельсины, влить 2 ч. ложки картофельной муки (взятыхъ каждая на чашку воды) дать разъ прокипеть, прибавить одну рюмку бѣлаго вина или маленькій стаканъ краснаго. Компотъ выложить въ хрустальную вазу и подавать къ столу холоднымъ.

ОБЪДЪ ІV.

1) Борщъ съ гречневыми грекками, 2) Разварной судакъ по-польски, 3) Блинчики съ сахаромъ в лимонѣмъ.

Борщъ.

Взять 3 ф. грудинки или кость отъ ростбифа и сварить бульонъ, $\frac{1}{2}$ кочна, средней величины, бѣлой капусты мелко шинковать, натереть на теркѣ 4 свеклы, сложить все это въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, 3 ложки уксусу, 3 лавровыхъ листа, 6—8 горошинъ перцу, закрыть крышкой и тушить до готовности, иногда помѣшивая время отъ времени массу, чтобы не пригорѣла. Когда капуста совершенно упрѣетъ, то посолить и, прибавивъ по вкусу уксусу, залить бульономъ и дать прокипеть. Въ мяску натереть (для цвѣта) $\frac{1}{2}$ свеклы, вылить на нее борщъ, положить укропу и подать къ столу въ соусникѣ сметану.

Гречневые гренки.

Взять 1 фунтъ мелкой гречн. крупы, всыпать ее въ крутой, солоный кипятокъ и сварить густую кашу, выложивъ послѣднюю на блюдо, сравнять поверхность ножомъ. Эту кашу лучше готовить наканунѣ, такъ какъ она можетъ лучше застыть, и ее будетъ удобнѣе разрѣзать ломтиками. Эти ломтики слѣдуетъ обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ и потомъ зарумянить на сковородѣ, въ 2 ложкахъ масла и одной ложкѣ жиру, когда ломтики получатъ свѣтло-желтый цвѣтъ, тогда ихъ складываютъ на маленькое блюдо и подаютъ къ борщу и щамъ.

Разварной судакъ по-польски.

Взять судака въ 5 фунтовъ (если же рыба мороженая, то залить ее холодной водой и дать постоять, пока не оттаетъ). Рыбу необходимо хорошенько вычистить, прополоснуть, натереть внутри и снаружи солью и дать полежать. Въ рыбникъ налить воды до половины, прибавить одну луковицу, 6—8 горошинъ перцу, 3 лавровыхъ листа, дать вскипеть, положить въ нее рыбу и варить до мягкости. Для того, чтобы рыба

но переварилаеь, нужно подливать время отъ времени немного холодной воды.

Для приготовления соуса надо сварить 4 яйца въ крутую; срубивъ ихъ, положить въ соусникъ и залить чашкой растопленнаго масла. Рыбу выложить на блюдо, снять кожу и, обложивъ кругомъ отварнымъ картофелемъ и обсыпавъ укропомъ и петрушкой, подавать къ столу.

Блинчики съ сахаромъ и лимономъ.

6 желтковъ хорошенъко разбить съ чайною ложкою соли, 1 ложкой сахару; прибавить 3 стакана молока и 3 стакана муки, размѣшать тѣсто до гладкости. Въ случаѣ же, если тѣсто будетъ очень густо, то прибавить еще немного молока. Тѣсто должно имѣть видъ жидкой каши. Сбить 6 бѣлковъ, осторожно вмѣшать въ тѣсто и печь на маленькихъ сковородкахъ. Сковородку передъ печеньемъ каждого отдѣльнаго блина, смазывать масломъ. Блины сложить въ пеккелевый судокъ и подать къ столу горячими. Къ блинамъ подается мелкій сахаръ и лимонъ, разрѣзанный на четыре части, чтобы каждый могъ самъ взять столько соку, сколько пожелаетъ.

Къ этимъ блинчикамъ можно подавать вмѣсто сахару любое варенье.

ОБѢДЪ V.

1) Свѣжія щи, 2) Котлеты а la financière съ жаренымъ картофелемъ, 3) Коровай изъ макаронъ съ ванильн. соусомъ.

Свѣжія щи.

Изъ 3 фунтовъ грудинки сварить обыкновенный бульонъ (см. № 1). Взять средней величины кочанъ бѣлой капусты, разрѣзать его на небольшіе квадратные куски и, сложивъ въ кастрюлю, залить бульономъ и варить до мягкости. Процѣдить въ него остальной бульонъ, вылить въ миску и подать сметану отдѣльно.

Для любителей можно заправить эти щи 1 ложкой муки, которую слѣдуетъ предварительно развести въ 1 чашкѣ воды и,

давъ хорошенько прокипятить, вылить въ миску, въ которую положить еще 2 ложки сметаны. Въ послѣдпомъ случаѣ сметану уже отдѣльно не подаютъ къ столу.

Котлеты *a la Financière* (а ля Финансьеръ),

Взять 3 фунта толстаго филе или ссѣку (хотя изъ ссѣку блюдо не будетъ такимъ вкуснымъ). Нарѣзать мясо на куски и пропустить черезъ мясорубку; положить 1 чайную ложку соли; намочить 3-хъ копѣечную французскую булку въ молоко, хорошо отжать и смѣшать съ мясомъ; прибавить немного перцу, 2 ложки сметаны и, перемѣшавъ всю массу, раздѣлить ее на равныя числу котлетъ порціи. Сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ (за неимѣніемъ сухарей можно взять и муку). Распустить на сковородѣ 1 ложку масла, 1 ложку жира, положить, сколько помѣстится, котлетъ и жарить, зарумянивая со всѣхъ сторонъ.

Для приготовленія соуса берутъ 1 фунтъ сырого мяса, изрѣзавъ его на мелкіе куски, положить въ кастрюлю, прибавить одну мелко-нарубленную луковичу, 2 корки ржаного хлѣба, 2 ложки бульону и дать хорошенько зарумяниться. Когда на днѣ кастрюли образуется густая коричневая масса, разбавить 4 чашками бульона, положить 4 зерна бѣлаго перцу, соли и дать прокипятить нѣсколько разъ; процѣдить все въ другую кастрюлю, влить соусъ отъ котлетъ, 1 рюмку хорошей мадеры, выжать сокъ изъ одного лимона, положить 2 куска сахара, стертаго на цедрѣ лимона, ложку подрумяненной муки, и дать еще разъ вскипятить. Если по вкусу покажется, что мало вина, то прибавить еще рюмку.

Котлеты сложить на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ и подать къ нимъ жареный картофель по-французски (см. стр. 32).

Коровай изъ макаронъ.

$\frac{3}{4}$ фунта макаронъ наломать на мелкіе куски, отварить въ кипятокѣ, слить на рѣшето и обдать холодной водой; когда вода стекла, въ кастрюлю налить 2 бутылки молока, истолочь $\frac{1}{2}$ палочки ванили съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару и положить туда же. Все это варить, пока не загустѣетъ; дать остынуть. Взять 10 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта масла, растереть до-бѣла и вылить въ мака-

роны. 10 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, осторожно перемѣшивая съ общей массой и выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями или стружками изъ кокосоваго орѣха, и поставить не въ очень жаркую духовую на $\frac{3}{4}$ часа. Когда зарумянится, выложить на блюдо и посыпать сверху мелкимъ сахаромъ. Къ этому короваю подаютъ отдѣльно сливки или соусъ *Crème à la vanille*.

Соусъ *Crème à la vanille* (кремъ а ля ваниль).

Распластать 1 палочку ванили и варить $\frac{1}{4}$ часа въ одномъ стаканѣ молока. Вскипятить 1 бутылку сливокъ, процѣдить молоко съ ванилью и прибавить къ сливкамъ; постепенно мѣшая, влить 6 желтковъ, сбитыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, пока вся масса не загустѣетъ. 6 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, положить въ соусъ, хорошенько сбить вѣвчикомъ и подать къ пудингу или къ сладкому кушанью.

ОБѢДЪ VI.

1) Супъ-пюре изъ перловой крупы, 2) Бифштексъ съ картофелемъ по-французски, 3) Яблочный кисель со сбитыми сливками.

Супъ-пюре, перловый.

Сварить бульонъ изъ 1 курицы. Снять мясо съ курицы, нарезать мелкими кусочками и положить въ супъ. Прибавить 2 чашки перловой крупы и варить, пока крупа совсѣмъ не разварится. Потомъ все процѣдить черезъ волосяное сито, крупу же вмѣстѣ съ мясомъ протереть обратно въ кастрюлю, заправить 1—2 ложками муки и дать прокипѣть. Въ миску положить 2 желтка и, взбивая ихъ, постепенно выливать въ супъ.

Къ супу подаютъ гренки, приготовленные изъ бѣлаго хлѣба.

Бифштексъ.

Изъ 5 фунтовъ филе нарезать десять равныхъ ломтей. Каждый кусокъ отбить тупой стороной ножа, посыпать соли съ перцемъ, обвалить въ растопленномъ маслѣ и зарумянить съ однѣхъ

сторонъ на вертелъ въ продолженіе 3 — 4 минутъ. Передъ подачей къ столу, хорошо каждый бифштексъ обмазать масломъ изъ сарделокъ и этимъ же масломъ заправить соусъ.

Къ бифштексу подаютъ жареный картофель по-французски.

Жареный картофель по-французски.

Вычистить и нарезать полную тарелку сырого картофеля длинными ломтиками. Въ кастрюлю положить жиру до половины, и, когда онъ закипитъ, положить столько картофеля, чтобы онъ свободно отдѣлялся одинъ отъ другого; зарумянить картофель до свѣтло-желтаго цвѣта, выпутъ шумовкой и отбросить на рѣшеткѣ, выложенное чистой бумагой, посыпать солью (молкой) и петрушкой. Подавать къ столу необходимо только горячимъ.

Яблочный кисель со сбитыми сливками.

12 не очень большихъ яблокъ сварить до мягкости, протереть сквозь рѣшето, прибавить воды, чтобы масса не была очень густа, стереть цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, положить 1 стаканъ сахара. Въ кастрюлѣ развести картофельную муку холодной водой, вылить въ яблочную массу и дать раза 3 прокипеть. Кисель выложить на блюдо и остудить. Сбить $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ, положить $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили съ $\frac{1}{3}$ фунтомъ сахарнаго песку. Сливки выложить на кисель и подавать къ столу.

ОБЪДЪ VII.

1) Супъ съ заварными клецками, 2) Зразы по малороссійски съ отварнымъ картофелемъ, 3) Маковый тортъ.

Супъ съ клецками.

Сварить изъ 3 фунтовъ бедра обыкновенный бульонъ. Отлить немного въ кастрюлю и приготовить заварное тѣсто для клецекъ, брать чайной ложечкой понемногу тѣста и опускать въ горячій бульонъ; дать прокипеть. Когда клецки готовы, то выпутъ ихъ шумовкой въ миску; процедить бульонъ, въ которомъ варились клецки сквозь сито и долить остальной бульонъ; положить рубленой петрушки съ укропомъ.

Клецки заварныя.

Въ кастрюлю налить 1 стаканъ воды, положить 1 ложку масла, соли и дать вскипеть. Взять 1 стаканъ муки и не переставая мѣшать, всыпать въ кипятокъ. Когда тѣсто станетъ совершенно гладкимъ, положить 3 желтка, еще разъ хорошенько выбить тѣсто лопаткой или ложкой и, остудивъ, прибавить 3 събитыхъ бѣлка. Брать чайной ложкой немного этой массы и опускать въ бульонъ или кругой кипятокъ и, какъ только клецки поднимутся на поверхность, вынимать осторожно шумовкой.

Эти же клецки можно варить въ молоко, прибавивъ 1 чайную ложку сахара.

Зразы по-малороссійски.

Взять 3 фунта сѣвки, нарезать тоненькими ломтами, хорошо отбить, посолить, посыпать перцемъ и, сложивъ ломти одинъ на другой въ чашку, приготовить начинку: $\frac{1}{2}$ маленькаго кочна бѣлой капусты, изрубить, отжать сокъ, сложить на сковороду и прибавить 1 ложку масла, немного перца и соли, дать упрѣть. Затѣмъ въ каждый кусокъ мяса завернуть немного капусты, перевязать ниткой, сложить на сковороду и жарить съ ложкой масла и $\frac{1}{2}$ натертой луковицы; дать зарумяниться со всѣхъ сторонъ. Когда зразы поджарятся, сложить ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ соусомъ, залить водой такъ, чтобы зразы были покрыты; положить ложку масла, 6 зеренъ чернаго и 5 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа и, закрывъ крышкой, душить ихъ около 3 часовъ. Чтобы зразы не пригорали, надо время отъ времени подливать бульону и поворачивать ихъ несколько разъ.

Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, снять нитки и выложить зразы на блюдо. Къ соусу прибавить 1 ложку сметаны, 1 чайную ложку муки и 1 ложку бульону, дать вскипеть и полить этимъ соусомъ зразы. Къ зразамъ подаютъ отварной картофель, посыпанный укропомъ.

Маковый тортъ.

Растереть $\frac{3}{4}$ фунта мака съ небольшимъ количествомъ молока, прибавить 4 штуки мелко истертаго горькаго миндаля и 1 2 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару. Сбивъ 1 2 бѣлковъ, смѣшать съ тѣстомъ, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ нежаркую печь. Когда зарумянится, осторожно вынуть изъ формы и выложить на блюдо.

Для подливки взять 1 бутылку сливокъ, вскипятить, влить 5 растертыхъ желтковъ съ ложкой сахару и мѣшать пока не загустѣетъ. Влить 1—2 рюмки мараскину, (можно въ зависимости отъ вкуса, прибавить $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили), остудить, облить тортъ и подать къ столу.

ОБѢДЪ УІІІ.

1) Бульонъ и пирогъ съ капустой, 2) Языкъ съ зеленымъ горошкомъ, 3) Муссъ изъ клюквы.

Бульонъ крѣпкій.

3 фунта сѣвка, 2 фунта толтыпы разрѣзать на куски, взять одну вычищенную курицу и положить все въ суповой котелъ; всыпать 2 чайныхъ ложки соли, залить 6 бутылками воды. Очистить 2 морковки, 2 петрушки, 1 порей, 1 луковицу и положить въ котелъ съ мясомъ. Варить какъ обыкновенный бульонъ около 6 часовъ. Для того, чтобы придать бульону лучшій цвѣтъ, слѣдуетъ взять $\frac{1}{2}$ фунта ржаго хлѣба, зарумяненнаго до-красна, положить въ кастрюльку, обварить кипяткомъ, прикрыть крышкой и дать постоять 1—1 $\frac{1}{2}$ часа. Этотъ крѣпкій настой вылить въ бульонъ, прибавить щепотку перцу, дать прокипѣть, процедить въ миску и подавать съ крутонами или пирожками.

Пирогъ съ капустой.

Взять 2 $\frac{1}{2}$ стакана молока, распушить дрожжей на 5 коп., положить муки и, замѣсивъ довольно крутое тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Тѣсто надобно ставить съ утра, часовъ за 7 до обѣда. Когда тѣсто поднимется, положить 2 чайныя ложки соли,

1 стаканъ растопленнаго масла, 4 желтка и, прибавляя постепенно муки, бить лопаткой до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ горшка и лопатки. Дать еще разъ подняться, выложить на столъ, раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, сложить вчетверо, выложить на листъ, намазанный масломъ, и посыпать мукой; на приготовленное тѣсто положить капусту, или покрыть ее слоемъ тѣста, зацепнуть его по срединѣ и краямъ, смазать яйцомъ, разбавленнымъ немного водой, обсыпать толчеными сухарями и поставить въ духовую печь.

Для вачици взять большой кочанъ бѣлой капусты, срубить, посолить и выжать изъ нея воду. На сковороду положить 2 ложки масла, сложить капусту, посыпать перцемъ и дать упрѣть. При этомъ за капустой надо слѣдить, чтобы она не пережрѣла, а осталась бы бѣлой. Потомъ сварить 5 яицъ, вкрутую, мелко ихъ изрубить и перемѣшать съ капустой.

Какъ только пирогъ зарумянится, вынуть изъ духовой, покрыть минутъ на пять чистымъ полотенцемъ и, положивъ на блюдо, подать къ столу.

Языкъ съ зеленымъ горошкомъ.

Взять солсый бычій языкъ, вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды такъ, чтобы языкъ весь былъ покрытъ. Бычистить 1 морковь, 1 петрушку, 1 рѣпу и $\frac{1}{2}$ луковицы; все сложить въ котелъ съ языкомъ, прибавить еще 2 лавровыхъ листа, 6 зеренъ перца и 1 стаканъ бѣлаго вина; закрыть крышкой и варить около 4 часовъ. Какъ только языкъ станетъ мягкимъ, вынуть изъ котла, снять кожу и, нарезавъ ломтиками, которые положить ступенькой вокругъ круглаго блюда, заполнить пустую середину соусомъ изъ зеленого горошка и подавать къ столу.

Соусъ изъ зеленого горошка.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго зеленого гороху, намочить въ холодной водѣ и дать стоять часа 2; потомъ слить первую воду, налить другой, поставить горохъ вариться, пока онъ не станетъ

мягкимъ. Положить въ горохъ 1 ложку масла, немного соли, 2 чайныя ложки сахару, 1 ложку муки и, давъ хорошенько прокипеть, выложить на блюдо. Этотъ соусъ подаютъ съ крутонами (40) или котлетами.

Муссъ изъ клюквы.

2 фунта хорошо промытой клюквы сложить въ тонкій мѣшокъ, и постепенно обливая водою, выжать изъ нея сокъ. Хорошій клюквенный сокъ долженъ быть темно-краснаго цвѣта. Полученный такимъ образомъ сокъ поставить въ каменной кастрюлѣ на плиту (отъ луженой посуды сокъ пріобрѣтаетъ непріятный синеватый цвѣтъ), прибавить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 1 фунтъ сахару и дать прокипеть. Когда остынетъ взять желатину, считая на каждый стаканъ жидкости по 3 листочка, вскипятить въ отдѣльной посудѣ, процѣдить и влить въ остуженный клюквенный сокъ. Всю массу поредить въ большой горшокъ и сбивать на льду пружинкой или валикомъ, пока не загустѣетъ, въ видѣ крема. Выложить всю массу въ форму, поставить на нѣсколько часовъ на ледъ. Передъ обѣдомъ выложить муссъ на блюдо и подать къ столу.

ОБѢДЪ IX.

1) Супъ-пюре изъ помидоровъ, 2) Голубцы съ отварнымъ картофелемъ au beurre, 3) Шоколадное суфлѣ.

Супъ-пюре изъ помидоровъ.

2 фунта сѣкы залить 6 бутылками воды и сварить бульонъ. Если же есть оставшійся отъ предыдущаго дня крѣпкій бульонъ, то можно воспользоваться имъ. 10 большихъ или 12 среднихъ помидоровъ сложить въ кастрюлю, залить водою и варить до тѣхъ поръ, пока не получится кашеобразная масса; затѣмъ протереть массу сквозь сито въ другую кастрюлю, прибавить 1 ложку масла, 1 ложку муки и, хорошо размѣшавъ, протереть снова сквозь сито. Развести бульономъ, дать прокипеть и вылить въ миску, въ ко-

торой нужно предварительно размѣшать 2 желтка съ 1 стаканомъ сметаны и ложкой рубленой петрушки и укропомъ. Къ этому супу можно подать крутоны съ пармезаномъ.

Голубцы съ картофелемъ au beurre (о бѣръ).

2 фунта сѣкку изрубить съ небольшимъ кускомъ жиру, прибавить по вкусу перцу и соли; отварить $\frac{1}{2}$ стакана рису, слить па рѣшето, обдать холодной водой и, когда вода сточетъ, прибавить въ форму.

Взять кочанъ капусты, отдѣлить каждый листъ отдѣльно, обварить кипяткомъ и, закрывъ крышкой, дать постоять около $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ слить воду и завернуть въ каждый листъ ложку фаршу, перевязавъ листы ниткой. На сковородѣ растопить 1 ложку масла, сложить голубцы и, зарумянивъ ихъ со всѣхъ сторонъ, сложить въ кастрюлю; полить соусомъ, 3 чашками бульону и душиить еще съ $\frac{1}{2}$ часа. Прибавить 1 ложку сметаны, размѣшанную съ 1 ложкой муки, прибавить немного бульону и, давъ прокипеть, выложить на блюдо и подать съ картофелемъ au beurre.

Картофель au beurre (въ маслѣ).

20 штукъ картофеля, средней величины, очистить и отварить въ соленой водѣ. Сливъ воду, положить 2 ложки масла и ложку укропу съ петрушкой; хорошо перетрясти и, выложивъ въ салатникъ, подать къ столу.

Шоколадное суфле.

Сбить 8 желтковъ съ 1 стаканомъ сахару, 10-бѣла, положить мелко-истертаго шоколаду, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили. Всю эту массу хорошенько сбить и прибавивъ 8 отдѣльно сбитыхъ бѣлковъ, выложить въ форму, намазанную масломъ и печь въ легкомъ жару $\frac{1}{2}$ часа.

Когда готово, выложить суфле на блюдо и подать къ нему сливки.

ОБЪДЪ X.

1) Бульонъ съ крутопами, 2) Душеное мясо съ картофельнымъ пюре, 3) Бисквитный тортъ съ ромовымъ соусомъ.

Крутоны къ бульону.

Сварить обыкновенный бульонъ (1). Взять 2 французскія булки, нарезать ломтиками и изъ cadaго ломтика сдѣлать формочкой разныя фигуры. Приготовить $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезану съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ масла, хорошо размѣшать и намазать каждый крутонъ съ обѣихъ сторонъ. Поставить на листъ въ печь, пока не зарумянится. Сложить на маленькое блюдо и подать къ бульону.

Душеное мясо.

Съ 8 фунтовъ толстаго филе обрѣзать жиръ, вымыть мясо и натереть солью, обвязавъ ниткой такъ, чтобы придать ему круглую форму. На дно кастрюли положить 1 ложку масла, 1 морковку, нѣсколько шарлотокъ, 2 лавровыхъ листа, 6—8 зеренъ перцу, 2 корки ржанаго хлѣба и опустить въ кастрюлю приготовленный кусокъ мяса; зарумянить филе со всѣхъ сторонъ, прибавить чашку бульону и, закрывъ крышкой, душить около часа. Если соусъ начнетъ убывать, то слѣдуетъ, отъ времени до времени, прибавлять бульона или воды.

Какъ только мясо станетъ мягкимъ, положить его на блюдо и приправить картофельнымъ пюре. Соусъ процѣдить, вылить въ соусникъ и подать къ столу отдѣльно.

Картофельное пюре.

20 штукъ средней величины картофеля очистить, промыть и отварить въ соленой водѣ; слить воду, размять картофель (лучше, если есть прессъ для картофеля); положить 1 ложку масла и влить столько молока, чтобы получилась густая ровная масса, которую надо 2—3 раза прокипятить и выложить на блюдо.

Это пюре гарнируютъ маленькими мясными крокетками; къ нему подаютъ растопленное масло съ сухарями или же, по желанію, масло съ зарумяненнымъ лукомъ.

Бисквитный тортъ.

1 фунтъ сахарнаго песка, 11 яицъ и 11 желтковъ, растереть до-бѣла (въ теченіе одного часа); всыпать 22 лота мелкой пшеничной муки, хорошо размѣшать и выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями; печь въ духовомъ шкафу около одного часа. Для того, чтобы узнать, готовъ ли тортъ, надо проколоть тортъ деревянной щеточкой и, если послѣдняя останется сухой, то значить тортъ готовъ, вынуть его, остудить и разрѣзать на 3—4 круга; намазать на каждый кругъ абрикосоваго или яблочнаго мармеладу въ $\frac{1}{2}$ палыча толщиной. Сложить все куски въ одно цѣлое, облить глазурью и подавать съ ромовымъ соусомъ къ столу.

Муссъ изъ абрикосовъ (мармеладъ).

Изъ совершенно спѣлыхъ абрикосовъ выпутъ зерна, протереть абрикосы сырыми, черезъ сито и, взявъ на 1 фунтъ этой массы 1 фунтъ сахарнаго песка, сложить въ кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, пока этотъ муссъ сдѣлается болѣе темнымъ. Выложить въ банку и употребить для тортовъ и т. п.

Ромовой соусъ по-англійски.

Растопить 3 лота масла, всыпать 4 лота муки и, довольно хорошо размѣшавъ, влить $\frac{1}{2}$ штофа бѣлаго вина (Рейнвейну) и лать вскипѣть. Прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ штофа рому и выжатый сокъ изъ одного лимона; все хорошо размѣшавъ и подать къ столу.

ОБЪДЪ XI.

1) Гороховое пюре изъ копченой грудинки, 2) Клѣцсы съ картофелемъ en friture, 3) Рысь à la Malt.

Гороховый супъ-пюре изъ копченой грудинки.

3 стакана желтаго шелушеного гороха промыть въ холодной водѣ, всыпать въ кастрюлю и залить 6 бутылками воды. Дать постоять; черезъ $\frac{1}{2}$ часа положить 2 фунта копченой гру-

дики, $\frac{1}{2}$ мелко нарязанной и зарумяненной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла луковицы и щепотку соли. Когда же грудинка сдѣлается мягкой, вынуть ее и, нарезавъ на нѣсколько равныхъ порцій, сложить въ миску. Горохъ процѣдить сквозь сито, размѣнать 1 ложку муки въ чашкѣ холодной воды, вылить въ супъ и прокипятить. Супъ слить въ миску и подать къ столу съ гренками. Для приготовления гренковъ, 2 французскія булки нарезаются маленькими квадратиками, которые зарумяниваются на сковородѣ съ масломъ.

Клѣпсъ съ картофелемъ.

Взять 3 фунта сѣку, $\frac{1}{2}$ французской булки, ложку масла, чайную ложку соли, толченаго перцу и, пропустить всю эту массу черезъ мясорубку (можно срубить въ чашкѣ); прибавить 3 желтка и 1 цѣлое яйцо, хорошо перемѣнать и приготовить маленькіе продолговатые клѣпсы. На сковороду положить 1 ложку масла, немного петрушки, нѣсколько шарлотокъ, мелкаго луку (Schmittlauch) и эстрагону; сложить одинъ возлѣ другого клѣпсы, и дать имъ быстро зарумяниться. Когда клѣпсы будутъ зарумянены со всѣхъ сторонъ, влить на сковороду 2 рюмки бѣлаго вина. Подрумянить на другой сковородѣ 1 ложку муки, прибавить 1 ложку масла и, вливъ 1 чашку крѣпкаго бульону, дать прокипѣть и вылить на клѣпсы. Давъ еще разъ прокипѣть соусу вмѣстѣ съ клѣпсами взять круглое блюдо, обложить его кругомъ жаренымъ картофелемъ обложить клѣпсами, подлить соусъ и подать его отдѣльно къ столу.

Картофель en friture.

Картофель очистить, выколотъ машинкой изъ картофеля маленькіе шарики, вымыть ихъ, обсыпать солью, обтереть чистымъ полотенцемъ и, наудривъ мягкой мукой, жарить въ кастрюлѣ, въ которой распустить до половины жиръ, пока картофель не приметъ свѣтло-желтаго цвѣта. Кастрюля, въ которой жарится картофель, должна быть наполнена до половины жиромъ, чтобы онъ могъ свободно обжариваться со всѣхъ сторонъ. Готовый картофель вынимать шумовкой и класть на рѣшето, вытланное чистой бумагой.

Рисъ а ля Мальтъ (à la Malte).

$\frac{1}{4}$ фунта королевскаго рису обдать кипяткомъ и, затѣмъ выложить на рѣшето, облить холодной водой. Когда вода стекла, сложить рисъ въ кастрюлю и, заливъ водой, отварить до половины. Влить неполный стаканъ бѣлаго вина, — вино надо брать очень хорошее, иначе рисъ выйдетъ окрашеннымъ въ сѣрый цвѣтъ, — и варить, пока рисъ не загустѣетъ; тогда выдавить въ рисъ сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, выложить въ стеклянную вазу, обложить кругомъ разными фруктами (консервами) и подавать къ столу холоднымъ.

Обѣдъ XII.

1) Супъ съ лапшой, 2) Паштетъ изъ остатковъ, 3) Пирожное à la bonne femme.

Супъ съ домашней лапшой.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 5 фунтовъ бедра, отлить 3 ложки въ отдѣльную кастрюлю, положить 2 горсти лапши, дать увариться; вынуть шумовкой лапшу въ мяску, прибавить ложку укропу и петрушки, процедить бульонъ и подать его къ столу.

Домашняя лапша.

Разбить 2 яйца, смѣшавъ со щепоткой соли и 1 чашкой воды, всыпать столько муки, чтобы можно было раскатать тѣсто. Тѣсто раскатать толщиною въ листъ чистой писчей бумаги; паръзать полосы шириною въ 2 пальца, пересыпаютъ ихъ мукою, складываютъ одну на другую и шинкуютъ ихъ по возможности мельче.

Затѣмъ надо разложить лапшу на рѣшетѣ, дать ей подсохнуть, сложить въ стеклянную бавку, гдѣ и сохранять, пока лапша не понадобится.

Паштетъ изъ остатковъ.

Этотъ паштетъ выгоднѣе всего дѣлать изъ остатковъ; приблизительная пропорція слѣдующая: $\frac{1}{2}$ курицы, 1 тетерька, 6 сосисокъ, $\frac{1}{2}$ тарелки телятины, 10 штукъ фрикаделокъ изъ мяса,

немного шарлотокъ, каперцовъ, нѣсколько зеренъ чернаго и бѣлаго перду. Курицу и теторьку разрѣзають на небольшіе куски. Приготовивъ слоеное тѣсто изъ 1 фунта муки (см. 2), раскатать его толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца и, выложивъ имъ паштетную форму, сложить туда все куски рядами такъ, чтобы верхній рядъ былъ изъ дичи, полить соусомъ отъ дичи (курицы) съ ложкой сметаны. Закрѣпить фаршъ тѣстомъ, сдѣлать изъ тѣста ролики и украсить ими края паштета. Паштетъ зарумянить (если же верхъ зарумянится, а края останутся бѣлыми, то надобно покрыть верхъ листомъ бѣлой бумаги). Паштетъ вынимають изъ формы, или обвязываютъ форму салфеткой и подаютъ къ столу. Къ этому паштету подается соусъ съ мадерой.

Пирожное à la bonne femme (а ля бонь Фамъ).

Съ 2 французскихъ булокъ обрѣзать корку, нарѣзать ихъ ломтями. Приготовить, такое же количество кусочковъ ржаного хлѣба и, намазавъ каждый кусокъ булки и хлѣба масломъ, обсыпать сахаромъ. Взять форму, вымазанную масломъ, сложить въ нее рядами куски хлѣба и булки; облить сливками. Тоже самое повторяется со слѣдующими рядами, пока форма не будетъ наполнена.

3 цѣльныхъ яйца и 4 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. молкаго сахару; прибавить къ нимъ 1 ф. сметаны и, хорошенько размѣшавъ, вылить въ форму. Послѣдняя ставится въ другую посуду, наполненную до половины водою. Печь—пока не зарумянится.

ОБЪДЪ XIII.

- 1) Супъ-пюре луковый, 2) Битки по-казацки съ картофеломъ,
- 3) Бланманже.

Луковый супъ-пюре.

Нарѣзать ломтиками 8 очищенныхъ луковицъ и $\frac{1}{2}$ фунта сырой ветчины; въ кастрюлю положить 1 ложку масла и опустить ветчину съ лукомъ, но давая луку зарумяниться. Черезъ нѣсколько времени прибавить немного бульону, 1 ложку муки и щепотку

перцу съ солью; дать еще душиться, затѣмъ влить 15 стакановъ бульону, прокипятить все вмѣстѣ. Отварить 1 стаканъ рису, откинуть на рѣшето, выложить въ миску и, процѣдивъ въ нее супъ, подать къ столу.

Этотъ супъ можно подать съ вареною курицей, наръзанной красивыми кусками. Куриный бульонъ употребить въ пюре.

Битки по-казацки.

Взять 3 фунта бедра, изрубить и приготовить средней величины котлеты; зарумянить ихъ на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла и $\frac{1}{2}$ ложкѣ жира. Для соуса прибавить 1 чайную ложку муки и чашку бульону и дать прокипѣть. За 5 минутъ до обѣда облить битки 1 фунтомъ сметаны, поставить въ духовую печь и, какъ только сметана зацеклась, выложить на блюдо и подать на столъ. Къ этимъ котлетамъ обыкновенно подаютъ зеленый картофель.

Зеленый картофель.

Очистить штукъ 15 картофеля, разрѣзать на четвертушки, сполоснуть въ холодной водѣ и отварить въ бульонѣ, въ которой положить горсть рубленой петрушки съ укропомъ; слить бульонъ и подавать картофель къ жаркому или котлетамъ.

Бланманже.

Вскипятить 3 бутылки сливокъ съ 1 фунтомъ сахару; остудить сливки, такъ чтобы они стали лишь теплыми. Мелко истолочь $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля. 20 листиковъ бѣлаго желатину растворить въ одномъ стаканѣ кипятку, вскипятить; процѣдить черезъ кисейку и, постоянно мѣшая, вылить въ теплыя сливки, положить миндаль, разлить въ формы и поставить на ледъ. Когда загустѣетъ, форму погружаютъ на 2—3 секунды въ кипятокъ, опрокидываютъ бланманже на блюдо и, снявъ форму, подаютъ къ столу.

ОБЪДЪ ХІУ.

1) Супъ съ манной крупой, 2) Солонина въ сметанѣ, 3) Рисъ а la Munchen (по-мюнхенски).

Супъ съ манной крупой.

Спарить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 фунтовъ бедра. Отлить въ другую кастрюлю 3 стакана бульону, насыпать 2 ложки манной крупы, дать прокипеть около 8 минутъ, вылить въ миску и, прибавивъ остального бульону, подать къ столу.

Жареная солонина въ сметанѣ.

Взять 2 фунта солонины, разрѣзать на квадратные кусочки, сложить на сковороду и немного зарумянить, прибавить щепотку толченого перца, 1 ложку муки, 2 ложки бульону и облить стаканомъ сметаны. Дать равъ прокипеть, выложить на блюдо, гарнировать отварнымъ картофелемъ, обсыпать петрушкой и подать къ столу.

Рисъ а ля Мюнхенъ.

$\frac{1}{2}$ фунта рису разварить въ молокѣ вмѣстѣ съ 1 палочкой ванили такъ, чтобы каждое зерно риса отдѣлялось одно отъ другаго. 8 желтковъ хорошенько разбить и, все время помѣшивая, вылить въ рисъ, дать загустѣть, выложить на блюдо и, украсить маленькими безе, подать къ столу.

Безе.

10 бѣлковъ сбиваютъ въ густую пѣну. Сбивать бѣлки лучше въ луженой или фарфоровой чашкѣ. Когда бѣлки будутъ сбиты, прибавить постепенно по одной ложкѣ 1 фунтъ сахарной пудры, осторожно поремѣшивая. Взять листъ писчей бумаги, нарѣзать полоски въ 3 пальца шириною; съ помощью серебряной ложки сдѣлать маленькія пирожныя волчиною въ $\frac{1}{2}$ яйца и, уложивъ ихъ на листы бумаги, напудрить сахаромъ и дать немного постоять, пока сахаръ не растаетъ. Потомъ переложить на желѣз-

ный листъ и поставить въ легкій жаръ (не болѣе 40 градусо́въ).
Время для печенія—часъ съ небольшимъ.

Вполнѣ готовые пирожныя должны быть свѣтло-желтаго цвѣта. Вынувъ пирожныя изъ печки, надо осторожно снять ихъ съ бумаги, слегка прижать пальцемъ мягкую массу такъ, чтобы на каждомъ пирожномъ получилось малюнькое углубленіе и, сложивъ на рѣшето, дать подсохнуть. Потомъ наполнить каждую половинку сливками, сложить вмѣстѣ и гарнировать ими блюдо.

Эти-же безе подаютъ еще слѣдующимъ образомъ: наполнить каждую половинку сбитыми сливками, посыпаютъ лѣсной земляникой и подаютъ, на блюдѣ, къ столу какъ отдѣльное кушанье.

ОБѢДЪ XV.

1) Супъ-пюре изъ рѣпы съ рыбными клецками. 2) Рулетъ изъ дичи лимоннымъ соусомъ. 3) Баварскій кремъ.

Супъ-пюре изъ рѣпы.

Очистить $\frac{1}{2}$ осьмушки рѣпы, нарѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю; прибавить нѣсколько кусочковъ сырой ветчины, положить ложку масла и, когда вся эта масса слегка упрѣетъ, то въ другую кастрюлю всыпать 1 ложку муки, дать зарумяниться, влить 2 стакана бульону и дать кипѣть, пока рѣпа не уварится до мягкости; всю эту массу процѣдить сквозь сито въ бульонъ (сваренный изъ 3 ф. бедра, см. № 1), заправить послѣдній 4 желтками, смѣшанными съ ложкой воды. Въ мяску положить маленькія рыбныя клецки (см. № 102), залить ихъ супомъ и подать къ столу.

Рыбныя клецки.

Взять 2 ф. судака, предварительно освобожденнаго отъ костей и кожи; прибавить немного мочепой булки, щепотку перца и соли, мелко изрубить, размѣшать съ 3 желтками и однимъ цѣльнымъ яйцомъ; всю массу протереть сквозь сито, и, приготовивъ изъ нея маленькіе шарики, величиною съ гриволвикъ, сварить въ кипяткѣ и подавать сойчасъ же къ столу.

Рулетъ изъ дичи.

Снять филе съ двухъ тетерокъ, разрѣзать на равныя ломти, посыпать перцемъ съ солью, положить нѣсколько тонкихъ полосокъ шпика (сала); намазать ихъ фаршемъ для дичи (№ 104), свернуть роликami и, перевязавъ ниткой, зарумянить на сковородѣ съ масломъ. Сложить эти рулеты на блюдо и, обливъ лимоннымъ соусомъ, подать къ столу.

Фаршъ для дичи.

Наскоблить 1½ фунта телятины, взять ¼ ф. телячьей печени, ¼ ф. шпика, 1 фунтъ жирной ветчины, ¼ ф. моченыхъ сухарей, прибавить немного толченаго перцу съ солью, горсть шампильоновъ, нѣсколько шарлотокъ и оставшееся на костяхъ мясо (съ той дичи, изъ которой дѣлаютъ рулетъ). Шарлотки съ шампильонами слѣдуетъ отдѣльно запассировать съ ложкой масла; поченку нарѣзать маленькими кусочками и съ половиной сырого мяса запассировать такъ, чтобы она не была бы жесткой. Затѣмъ взять остальную половину сырого мяса, мелко изрубить съ сухарями и 6 желтками, смѣшать съ остальной массой, влить 2 ложки крѣпкаго бульону съ ½ стак. мадеры, истолочь, по возможности, мольчо и протереть сквозь сито.

Лимонный соусъ.

1 ложку масла растереть на горячей плитѣ до гладкости съ 1½ лотами муки; влить чашку крѣпкаго бульона, ½ бут. рейнвейну, положить нѣсколько лимонныхъ корокъ (бѣлое срѣзать), щепотку соли и дать кипѣть, пока соусъ не сдѣлается ровнымъ и прозрачнымъ. Соусъ процѣдить сквозь сито и, прибавивъ стертой на кускъ сахара лимонной цедры, облить рулеты или мясное желе.

Баварскій кремъ.

Взять для крема: ½ бутылки рейнвейну, ¾ ф. сахару, 4 яйца, 4 желтка, 1 лимонъ, 1 бут. густыхъ сливокъ, немного корицы и 12 листовъ желатину.

На сахаръ стереть цедру съ одного лимона; сахаръ истолочь; растереть вмѣстѣ съ нимъ 4 желтка съ 4 цѣльными яйцами до бѣла, положить палочку корицы, вылить вино, выжать сокъ изъ лимона и, поставивъ на плиту, сбивать метелкой, пока не загустѣетъ. Тогда перелить изъ горячей кастрюли въ другую посуду; развести желатинъ и, выливая въ массу, все время сбивать, пока не охладится. Одновременно сбить сливки нѣ густую пѣну, смѣшать съ остальной массой и, выложивъ въ форму, вынести на ледъ; когда застынетъ, опрокинуть на блюдо и подать къ столу.

Въ этотъ кремъ можно положить малину или землянику, а дно блюда украсить ягоднымъ желе.

ОБЪДЪ XVI.

- 1) Супъ изъ огурцовъ, съ голубями и крутонами.
- 2) Филе изъ говядины подъ соусомъ мадера и съ жаренымъ картофелемъ.
- 3) Шоколадное пирожное au bain Marie (въ водяной банѣ).

Супъ изъ огурцовъ съ голубями.

Сварить крѣпкій бульонъ. Изъ 5 огурцовъ вырѣзать сѣмена; разрѣзать вычищенные огурцы круглыми ломтиками и, положивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ ложкой масла и 2 ложками бульону, дать упрѣть. 2 пары голубей хорошо очистить и сварить, прибавивъ въ воду рюмку рейнвейну. Когда голуби совершенно уварятся, парѣзать мясо красивыми филейными кусками и сложить въ миску. Въ кастрюлю съ огурцами процѣдить остальной бульонъ, дать разъ прокипѣть и, выливъ на голубиное желе, подать къ столу.

Остатки отъ голубиного мяса можно употребить на клецки или фрикадельки.

Говяжье филе подъ соусомъ мадера съ жаренымъ картофелемъ.

Взять 10—12 фунтовъ филе, посолить, положить въ кастрюлю съ ложкой масла и, закрывъ крышкой, душить 2¹/₂—3 часа. Необходимо отъ времени до времени поливать мясо со-

комъ, который получится отъ него при жареньи, въ случаѣ же если сокъ упарится, подлить немного бульону, но такъ, чтобы соусъ оставался густымъ. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, сложить на крышку кастрюли горячія уголья, пока мясо не заглазирется кругомъ соусомъ; тогда снять крышку, вынуть филе, нарезать ломтиками и, сложивъ на длинное блюдо, убрать кругло-жаренымъ картофелемъ.

Къ этому мясу подать отдѣльно соусъ изъ мадеры.

Соусъ изъ мадеры.

Этотъ соусъ обыкновенно подается къ говяжьему филе или почкамъ и готовится слѣдующимъ образомъ: 1 ложку масла съ 1 ложкой муки растираютъ до гладкости, пока мука не пожелтѣетъ; потомъ вливаютъ соусъ отъ жаркого, кладутъ немного стертой цедры на сахарѣ, кайенскаго перцу и, выливъ $1\frac{1}{2}$ рюмки мадеры, даютъ соусу хорошо прокипѣть; если соусъ окажется густъ, — надо разбавить ложкой бульона и, процѣдивъ и прибавивъ лимоннаго соку, подать къ жаркому.

Шоколадное пирожное au bain Marie (въ водяной банѣ).

Взять любую форму средней величины и, вымазавъ ее масломъ, сложить въ нее куски хорошей сдобной булки или стараго торта такъ, чтобы они заняли половину формы.

Вскипятивъ $\frac{1}{2}$ бутылки молока, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду и дать прокипѣть. 6 желтковъ и 4 цѣльныхъ яйца растереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахару; вылить въ шоколадъ 1 бутылку сливокъ, размѣшать съ яйцами и облить сложенные въ формѣ булки. Форму поставить въ большую кастрюлю съ водой такъ, чтобы форма стояла наполовину въ водѣ; закрыть ее чистой бумагой и, закрывъ кастрюлю крышкой, поставить на плиту и дать $\frac{1}{4}$ часа кипѣть. Когда вода въ кастрюлѣ станетъ убывать, то подливать черезъ воронку горячей воды. Готовое пирожное, выложивъ на блюдо, облить шоколаднымъ кремомъ (соусомъ).

Соусъ (кремъ) шоколадный.

Вскипятить 1 бутылку сливокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго шоколада; 4 желтка растереть съ 3 ложками сахарнаго песку и вылить въ шоколадъ, который сбивать вѣнчикомъ, пока желтки не сравняются со всюю массой. Прибавить 4 бѣлка, сбитыхъ въ густую пѣну, положить въ шоколадъ и, выбивая вѣнчикомъ до гладкости, облить имъ тортъ или пирожнов.

ОБЪДЪ XVII.

1) Супъ изъ потроховъ (разсольникъ). 2) Цвѣтная капуста по французски съ сосисками изъ курицы. 3) Ризъ по итальянски.

Супъ изъ потроховъ (разсольникъ).

Если въ хозяйствѣ остаются потроха отъ куръ, утокъ, индюшекъ, гусей и др. домашней птицы, то ихъ слѣдуетъ собирать на ледникъ и употреблять для супа. Для этого же блюда вполне пригодны и остатки отъ приготовленія разныхъ рулетовъ, въ которые не идутъ крылышки, шейки или спинки птицы.

Въ случаѣ же, если дома нѣтъ остатковъ или потроховъ, то можно взять старую курицу или утку, разрѣзать ее на нѣсколько частей, сложить въ кастрюлю, посолить и, заливъ 6 бутылками воды, сварить бульонъ. Въ приготовленный такимъ образомъ бульонъ положить 3 парѣзанныхъ на четырехугольные кусочки и очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ соленыхъ огурца; засыпать бульонъ 2 ложками риса и, давъ увариться, заправить его чашкой сметаны; дать еще разъ вскипеть и, выливъ въ миску, подать къ столу.

Цвѣтная капуста по-французски съ куриными сосисками.

10 кочней, средней величины, цвѣтной капусты очистить отъ листьевъ, уварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости и, выложивши на рѣшето, дать стечь водѣ. Когда вода стечетъ, сложить капу-

сту горкой на блюдо и, обложивъ кругомъ куриными сосисками, подать къ нимъ густой бѣлый соусъ.

Густой бѣлый соусъ.

$\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла растереть до бѣла съ чашкой муки и, постепенно подливая 3 стак. воды, въ которой варились овощи, приготовить негустую массу; поставить кастрюлю на плиту и, не переставая мѣшать, дать 1 разъ вскипеть. 4 — 6 желтковъ, разбитыхъ вмѣстѣ съ ложкой холодной воды, вылить въ кастрюлю и мѣшать, пока не загустѣетъ. Этотъ соусъ подаютъ къ цвѣтной капустѣ и спаржѣ.

Нужно замѣтить, что при приготовленіи соуса не должно сливать воду, въ которой варились овощи, а на ней именно готовить соусъ.

Куриныя сосиски.

Съ двухъ старыхъ куръ соскоблить все мясо; взять равную мясу часть моченой и отжатой булки, столько же масла, $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира, $\frac{1}{4}$ ф. пармезану, $\frac{1}{2}$ ф. трюфелей, немного запассированныхъ шампильоновъ, нѣсколько раковыхъ шеекъ, щепотку соли и бѣлаго толченаго перцу.

Всю эту массу мелко изрубить и, размѣшавъ съ 4 — 5 желтками и чашкой густыхъ сливокъ, набить ею хорошо промытыя свиныя кишки; перевязать ихъ ниткой на разстояніи $1\frac{1}{2}$ вершка, какъ можно крѣпче, проколоть толстой иглой въ нѣсколькихъ мѣстахъ (чтобы не допались) и отварить въ кипяткѣ. Эти же сосиски можно, по желанію, жарить въ раковомъ маслѣ и подать подъ соусомъ изъ шампильоновъ.

Рисъ по-итальянски.

$\frac{1}{4}$ фунта промытаго рису выложить въ кастрюлю, залить 2 бутылками бѣлаго вина (рейнвейна), положить палочку корицы и 2 стакана сахарнаго песку; уварить до мягкости, не давая однако развариться. Потомъ выжать сокъ изъ 2 лимоновъ и, выложивъ въ форму, ввидѣ ободка, дать застыть; выложить форму на блюдо и наполнить середину наръзанными (ломтиками)

апельсинами и, обсыпавъ мелкимъ сахаромъ, гарнировать кругомъ бисквитками и подать къ столу.

ОБЪДЪ XVIII.

- 1) Супъ съ жареной лапшой или крутонами изъ пармезана.
- 2) Треска au naturel (о натюрель) съ отварнымъ картофелемъ.
- 3) Пирожное изъ остатковъ.

Супъ съ жареной лапшой.

Сварить обыкновенный бульонъ и, сдѣлавъ приправу изъ 1 ложки муки и чашки воды, дать хорошо прокипеть; разбить 4 желтка съ ложкой воды и, выливъ въ супъ, мѣшать, пока они не сравняются; процедить сквозь сито. Приготовленную лапшу опустить въ кипящій жиръ и какъ только она заколоруется, вынуть шумовкой и, сложивъ въ миску, залить процеженнымъ супомъ и подать къ столу. Передъ подачей на столъ прибавить ложку рубленой петрушки.

Треска au naturel (о натюрель) съ отварн. картофелемъ.

6 фунтовъ хорошо вычищенной и нарезанной (на куски въ 2 пальца толщиной) трески, обмыть хорошенько въ холодной водѣ и, положивъ въ соленый крутой кипятокъ, варить 10—15 минутъ. (Треску слѣдуетъ варить не задолго до обѣда, въ противномъ же случаѣ она не будетъ сломаться).

Когда треска уварится, сложить ее на блюдо, обсыпать зеленой петрушкой, а кругомъ обложить отварнымъ картофелемъ. Въ соусникъ подать растопленное масло съ мелко изрубленными желтками; по вкусу можно прибавить немного перцу и петрушки съ солью.

Пирожное изъ остатковъ.

Остатки старыхъ тортовъ, бисквитовъ и другихъ пирожныхъ разрѣзать аккуратными кусочками и выложить ими обмазанную масломъ форму (немного выше половины). Разбить 4 желтка и 3 цѣльныхъ яйца съ $\frac{3}{8}$ ф. мелкаго сахару и смѣшавъ съ

1 бутылкой сливокъ, вылить въ форму; поставить форму въ кастрюлю, наполненную горячей водою и варить приблизительно $\frac{1}{4}$ часа.

Когда вся масса уварится, выложить ее на блюдо и подать под соусомъ изъ краснаго вина. Это пирожное будетъ еще вкуснѣе, если куски тортовъ при помѣщеніи ихъ въ кастрюлю пореложить вареньемъ или свѣжими ягодами.

Соусъ изъ вина къ пуддингу.

Для приготовленія этого соуса взять $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ бутылки мадеры или краснаго портвейну и $\frac{1}{2}$ лимона.

Яйца съ сахаромъ слѣдуетъ сбивать въ теченіе 10 минутъ въ холодномъ мѣстѣ; когда загустѣютъ, то постепенно вылить вино и, поставивъ кастрюлю на плиту, сбивать веселкой, пока вся масса снова не загустѣетъ. Чтобы быть увѣреннымъ, что соусъ не сырой, взять ложкой со дна кастрюли немного соуса и попробовать; если же онъ отзывается сырыми яйцами, то соусъ еще не готовъ. При варкѣ этого соуса нужно внимательно слѣдить за тѣмъ, чтобы яйца не сварилась.

Какъ только этотъ соусъ будетъ совершенно готовъ, то сейчасъ же вылить въ соусникъ и подать къ столу. Въ противномъ же случаѣ поставить кастрюлю въ другой сосудъ съ водою (водяная баня см. стр. 48), и мѣшать, не переставая, передъ подачею на столъ выжать сокъ изъ лимона.

Не слѣдуетъ класть въ этотъ соусъ другихъ пряностей, такъ какъ онѣ отбиваютъ вкусъ вина; чѣмъ крѣпче и лучше вино, тѣмъ вкуснѣе выйдетъ соусъ.

ОБЪДЪ XIX.

- 1) Супъ-пюре изъ моркови съ бараниной и крутонами.
- 2) Жареная утка съ каштанами. 3) Желѣ изъ портвейна.

Супъ-пюре изъ моркови съ бараниной и крутонами.

Сварить обыкновенный бульонъ или же взять оставшійся бульонъ съ другого дня. 8 длинныхъ морковокъ очистить,

нарѣзать кусками и сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. нарѣзанной ветчины и ложку масла; дать упрѣть и, вливъ двѣ ложки бульону, протереть сквозь сито и, выложивъ въ кастрюлю, приготовить приправу изъ 1 ложки муки и чашки воды, вылить ее въ супъ и, давъ хорошо прокипѣть, положить ложку рубленой петрушки и подать къ столу съ крутонами.

Этотъ же супъ можно варить изъ 5 фунтовъ баранины; взявъ баранью грудинку, нарѣзать ее маленькими кусочками и поступить, какъ указано выше.

Жареная утка съ каштанами.

Взявъ вполнѣ очищенную утку, начинить съ запассированными каштанами, натереть солью и жарить на вертелѣ, или на сковородѣ. Каштановъ нужно (приблизительно) 2—3 фунта, судя по величинѣ утки. Полученный при жареннн соусъ слить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, ложку муки и, растерши до гладкости, плить по 1 рюмкѣ малаги и бѣлаго вина. Дать хорошо прокипѣть, выжать въ соусъ немного лимоннаго соку и, положивъ тонко срѣзанной апельсиновой корки, вылить въ соусникъ и подать къ уткѣ.

Желе изъ портвейна.

$\frac{1}{2}$ бутылки воды смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару; стереть цодру съ 1 лимономъ и поставить въ кастрюль на плиту; взбить 2 бѣлка и, сбивая веселкой, дать вскипѣть; образовавшуюся пѣну снять, влить разведенный желатинъ, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ и процѣдить сквозь кисейку; когда желе немного остыло, влить 1 бутылку портвейну. Форму сполоснуть холодной водой и, вливъ въ нее желе, поставить на ледъ, пока не застынетъ. Передъ обѣдомъ взять форму, окунуть ее въ кипяткъ, покрыть блюдомъ и выложить желе.

На указанную порцію надо взять 18 листиковъ желатину и развести въ 1 стаканѣ кипятку.

ОБЪДЪ XX.

1) Пивной супъ съ гренками. 2) Жареное мясо по-петербургски. 3) Пуддингъ изъ зеленой лапши.

Пивной супъ съ гренками.

2 бутылки бѣлаго пива съ палочкой корицы и цедрой съ 1 лимона (цедру срѣзать безъ бѣлой кожицы, въ противномъ же случаѣ супъ получитъ горьковатый вкусъ) поставить въ кастрюлѣ на плиту; дать вскипѣть и, разбивъ 4 желтка съ солью и ложкой воды, влить въ пиво; мѣшать, пока не загустѣетъ; потомъ, всыпавъ $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку, вылить въ миску и подать съ гренками, наръзанными квадратными кусочками.

Жареное мясо по-петербургски.

Съ 6—7 фунтовъ краевой вырѣзки снять кожу; посолить мясо, положить въ кастрюлю вхѣсть съ ложкой масла и очищенныхъ разныхъ кореньевъ; закрыть крышкой и, поливая, жарить, пока соусъ не загустѣетъ. Потомъ соусъ процедить сквозь сито, вылить обратно въ кастрюлю и, закрывъ крышкой, положить на нее горячiе уголья; какъ только мясо заглазируется, надобно его выпнуть, наръзать и сложить, ввидѣ цѣльнаго куска, на продолговатое блюдо. Это мясо гарнируютъ разными овощами, которые группируютъ отдѣльными сортами.

Пуддингъ изъ зеленой лапши

Замѣсить тѣсто изъ 2 чашокъ муки, 6 яицъ и 1 бутылки молока; раздѣлить тѣсто на двѣ части.

Отварить шпинатъ и протереть сквозь сито въ количествѣ одной чайной чашки; этотъ шпинатъ замѣсить въ одну половину тѣста; спечь блинчекя изъ бѣлаго тѣста и изъ зеленого (съ примѣсью шпината); когда блинчики готовы, то срѣзать изъ нихъ мелкую лапшу, порознь оба сорта разложить по отдѣльнымъ кастрюлямъ; налить въ каждую кастрюлю по $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ; всыпать по щепоткѣ толченой корицы и уварить до густоты. Растереть 10 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{4}$ ф. сливоч.

масла добѣла; положить одну половину въ зеленую, другую въ бѣлую лашу; каждую половину осторожно размѣшать съ 5 сбитыми бѣлками и уложить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму слѣдующимъ образомъ: сначала рядъ зеленой массы на дно формы, потомъ бѣлой и такъ дальше, перосыпая только каждый рядъ коринками и мелкопарѣзаннымъ цукатомъ. Эту форму ставятъ въ водяную баню и варятъ $\frac{3}{4}$ часа; на блюдо пуддингъ обливаютъ частью ванильнаго соуса, а остальной соусъ подаютъ въ соусникѣ отдѣльно.

ОБѢДЪ XXI.

1) Молочный супъ съ макомъ. 2) Телячья печенька съ соусомъ изъ трюфелей. 3) Взбитыя сливки по-русски.

Молочный супъ съ макомъ.

Отваривъ раза два—три $\frac{1}{2}$ ф. маку, растереть его какъ можно лучше; 5 бутылокъ молока поставить въ кастрюль на плиту и дать вскипѣть. Потомъ разбить 4 желтка съ ложкой холоднаго молока и, выливъ въ молоко, мѣшать, пока не загустѣетъ; выложить растертый макъ и подать къ столу съ гренками, нарѣзанными на четырехугольные кусочки и зарумяненными безъ масла.

Телячья печенька подъ соусомъ изъ трюфелей.

Взять большую телячью печеньку, снять кожу, нашпиговать съ внутренней стороны, посолить и, положивъ на сковороду, прибавить ложку масла и чашку бульону; жарить въ духовой печи, постоянно поливая образующимся сокомъ. Когда печенька станетъ совершенно мягкой, нарѣзать ее ломтиками, уложить на блюдо и полить соусомъ изъ трюфелей.

Сбитыя сливки по-русски

1 бутылку густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну; всыпать чашку сахарнаго песку вмѣстѣ съ палочкой столченной ванили, ваниль предварительно слѣдуетъ просѣять. Развести въ чашкѣ

кипятка 7 ластиковъ желатину, процѣдить, дать остыть и, постепенно вливая, смѣшать со сливками. Взять, вмѣсто формы, простую круглую каменную кастрюлю, сполоснуть холодной водой и выложить всю сплошь маленькими бисквитками, которыя должны лежать глазированной стороной наружу; выложить сбитыя сливки и вынести форму на ледникъ.

ОБЪДЪ XXII.

1) Супъ изъ бычьихъ хвостовъ. 2) Отбивныя котлеты съ лукомъ. 3) Кремъ изъ шампанскаго.

Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

Сварить бульонъ, прибавивъ при варкѣ 2 бычьихъ хвоста, разрѣз. на нѣсколько кусковъ и поджаренныхъ въ маслѣ. Въ кастрюлю насыпать ложку муки и, давъ зарумяниться, влить ложку бульону, дать прокипѣть; разбавить още бульономъ и вылить въ остальной супъ. Мясо съ хвостовъ отдѣлить отъ хрящой, уложить въ миску и залить супомъ, который слѣдуетъ раньше процѣдить, прокипятить съ нѣсколькими зорнами кайенскаго перца, и затѣмъ заправить 1 стакамомъ (винный стак.) мадоры. Въ этотъ супъ хорошо прибавить свѣжихъ корнейевъ.

Отбивныя котлеты съ глазированной лукомъ.

Взять 6 ф. котлетной части, разрѣзать ее на котлеты, удалить съ каждаго ребра пленку и, отрубивъ толстую часть кости, отбить тупой стороной ножа каждую котлету. Затѣмъ, каждую котлету нашпиговать, посолить и положить на сковороду; прибавить нѣсколько шарлотокъ цѣльнаго луку, 6 зорень перцу, гвоздики, 9 ложекъ масла и зарумянить съ обѣихъ сторонъ. Потомъ облить $\frac{1}{2}$ бутылкой бѣлаго вина съ $\frac{1}{2}$ бутылкой крѣпкаго пива и дать укипѣть, постоянно поливая, пока котлеты не заглазируются съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо и загарнировать заглазированнымъ лукомъ. Остальной соусъ разбавить крѣпкимъ бульономъ, выжать немного лимоннаго сока, процѣдить и облить имъ котлеты.

Глазированный лукъ.

Очистить 10 средней величины луковицъ, сложить въ кастрюлю или на сковороду; положить ложку масла, чайную ложку сахарнаго песку и, выливъ чашку крѣпкаго бульона, хорошо продушить; потомъ дать заглазироваться. Этотъ лукъ подаютъ какъ приправу къ бараньимъ или телячьимъ котлетамъ.

Кремъ изъ шампанскаго.

$\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, съ 5 желтками и 5 цѣльными яйцами сбивать, пока вся масса не загустѣетъ; остудить и, смѣшавъ съ 5 сбитыми бѣлками и желатиномъ (10 лист.), вложить въ форму и дать застыть. Этотъ кремъ можно, по желанію, смѣшать, вмѣсто бѣлковъ, со сбитыми сливками или же въ него не кладутъ ни того, ни другого, а прибавляютъ къ шампанскому только желатинъ и сахаръ.

Обѣдъ XXIII.

1) Супъ изъ телятины съ гречневой крупой. 2) Говяжій рулетъ съ картофелемъ «au beure» и фаршированными огурцами. 3) Пирожное изъ сметаны.

Супъ съ гречневой крупой.

Сварить крѣпкій бульонъ и процѣдить въ другую кастрюлю. Взять чашку гречневой крупы (ядрицы), обварить кипяткомъ, слить воду и, смѣшавъ въ бульонѣ, уварить и подать къ столу.

Говяжій рулетъ.

8 ф. толстаго филе разрѣзать ломтями въ 4 вершка длиною, 2 вершка шириною и $\frac{1}{2}$ вершка толщиною; съ внутренней сто-

роны слегка нашпиковать и смазать фаршемъ, который приготовить слѣдующемъ образомъ: всѣ обрѣзанные куски мяса и жира, вмѣстѣ съ нѣсколькими шарлотками, запассированными въ маслѣ, нарубить совсѣмъ мелко; прибавить щепотку бѣлаго перцу, 2 желтка, 1 цѣльное яйцо, соли и намоченную въ молоко́ булку; все хорошо размѣшать и протереть сквозь сито. Намазанные этимъ фаршемъ куски мяса свернуть въ трубочку и, завязавъ ниткой, жарить на вертелѣ или сковородѣ. Потомъ уложить на блюдо, гарнировать фаршированными огурцами и облить соусомъ. Отдѣльно подать къ нимъ отварной картофель.

Фаршированные огурцы.

Очистить 10 шт. огурцовъ и, разрѣзавъ пополамъ, вынуть изъ каждой половинки зерна и наполнить ихъ телячьимъ фаршемъ. Въ кастрюлю влить стакана 2 бульону, сложить въ нее огурцы и, закрывъ крышкой, душить, пока не станутъ мягкими. Потомъ осторожно вынуть шумовкой и, уложивъ ихъ на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ того же бульона, въ которомъ варились огурцы.

Для соуса всыпать въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ложки муки, дать зарумянится, прибавить ложку масла и, размѣшавъ до гладкости, подливать понемногу бульона; прибавить 1 ложку сметаны, дать разъ прокипеть и облить имъ огурцы.

Пирожное изъ сметаны.

8 лотовъ муки размѣшать съ 1 бутылкой сливокъ; дать хорошо прокипеть. Потомъ взявъ $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, 8 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка; разбить все это до гладкости и, выливъ въ остальную массу, прибавить щепотку соли и, все время мѣшая, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ. Когда бѣлки будутъ хорошо размѣшаны, то вылить пирожное на металлическое блюдо или форму, обсыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ очень горячую духовую на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа. Къ столу подавать на томъ же блюдѣ, въ которомъ пирожное запекалось.

ОБЪДЪ XXIV.

- 1) Супъ-пюре рисовый съ куриными филе и крутонами.
2) Судакъ по-голландски съ отварнымъ картофелемъ. 3) Пирожное изъ гречневой муки.

Супъ-пюре изъ риса.

Изъ очищенныхъ куръ сварить бульонъ съ $\frac{1}{2}$ ф. рису, пока рисъ совсѣмъ не разварится. Потомъ процѣдить супъ сквозь сито п, сдѣлавъ приправу изъ $\frac{1}{2}$ ложки муки съ чашкой воды, дать хорошо прокипѣть; разрѣзать куръ филейными кусками, сложить въ миску и, выливъ на нихъ супъ, подать къ столу съ крутонами (см. 38).

Судакъ по-голландски съ картофелемъ.

4—5 ф. судака очистить, вымыть въ холодной водѣ п, наръзавъ кусками въ 2 пальца шириною, отварить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Варить слѣдуетъ не задолго до обѣда. Когда рыба уварится, вынуть осторожно шумовкой на рѣшето, дать водѣ стечь; потомъ уложить на блюдо, покрытое салфеткой, и посыпать зеленой петрушкой. Къ этому судаку подать отдѣльно отварной картофель и въ соусникѣ слѣдующимъ образомъ приготовленный соусъ: наливъ въ кастрюлю чашку воды, въ которой варили судака, взбить 8 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ фунта масла и сбивать вѣнничкомъ, пока не загустѣетъ; выдавить сокъ изъ одного лимона и подать къ столу.

Пирожное изъ гречневой муки.

Приготовить тѣсто изъ 1 ф. гречневой муки, 2 стакановъ молока, $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла, $\frac{1}{4}$ ф. промытаго изюма, 4 лотовъ сахарнаго песка, 4 желтковъ и на 3 коп. дрожкой. Тѣсто это не должно быть очень густымъ. Когда оно будетъ хорошо замѣшано, то поставить его въ теплое мѣсто на вѣсколко часовъ, пока ве поднимется. Потомъ растопить въ большой кастрюлѣ почечный жиръ и положить въ лее тѣсто, придавъ ему форму калача; тѣсто должно быть на половину покрыто жиромъ;

посыпать сверху коринками и мелкимъ сахаромъ; закрыть крышкой, положить на нее горячіе уголья и дать зарумяниться на медленномъ огнѣ; вынимать надо осторожно плоской ложкою на блюдо, облить зарумяненнымъ сахаромъ и подать къ столу.

ОБЪДЪ XXV.

- 1) Щи изъ кислой капусты съ гречновыми крокетками.
- 2) Бараньи котлеты подъ соусомъ бешемель и картофель au beurre.
- 3) Рисовое пирожное на пивѣ.

ЩИ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ СЪ ГРЕЧНЕВЫМИ КРОКЕТКАМИ.

Сварить бульонъ изъ 3 ф. грудинки. Взять 1¹/₂ ф. кислой нашинкованной капусты; изрубить ее, положить въ кастрюлю, натереть 1 луковицу и, прибавивъ 2 ложки масла съ 6 зёрнами перцу и 2 лавровыми листьями, душить до мягкости; вынуть лавровый листъ съ перцемъ и процѣдить на капусту весь бульонъ. Потомъ приготовить приправу изъ ¹/₂ ложки муки и чашки воды, вылить ее въ сущъ и, давъ хорошо прокипеть, подать супъ къ столу съ гречновыми гречками или крокетками.

КРОКЕТКИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ.

Сварить изъ 2 ф. мелкой гречневой крупы густую размазню, остудить и, взявъ немного муки, скатать маленькіе шарики; обвалять ихъ въ яйцѣ съ сухарями и, заруминивъ крутомъ на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ, подать къ кислымъ щамъ или борщу.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ ПОДЪ СОУСОМЪ БЕШЕМЕЛЬ

5 ф. баранины (котлетную часть) разрѣзать и приготовить, какъ телячьи котлеты. Обвалять каждую котлету въ яйцѣ съ солью и сухарями; поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла съ ¹/₂ ложкой жиру. Когда все котлеты будутъ готовы, уложить ихъ на блюдо и подать съ соусомъ бешемель и картофелемъ au beurre.

Соусъ бешемель. и от 124.

4—5 луковицъ и $\frac{1}{2}$ ф. нежирной ветчины парѣзать и сложить въ кастрюлю съ 2 ложками масла; прибавить 10 зеронъ бѣлаго перцу, подушить, пока лукъ не сдѣлается совершенно мягкимъ. Тогда всыпать 2—3 ложки муки, щепотку соли и 3 стакана бульону; дать хорошо прокипѣть, положить 1 ложку сметаны; еще разъ прокипятить и, процѣдивъ сквозь сито, подать къ толячьимъ котлетамъ или баранинѣ.

Рисовое пирожное на винѣ.

Взять 12 лотовъ сполоснутаго рису, 1 бутылку вина, $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песку, цедру съ одного лимона, 2 палочки корицы и сварить густую кашу. Спечь омлеты изъ 2 лотовъ муки, 4 чашекъ молока и 4 яицъ; намазать каждый изъ нихъ въ палецъ толщиною рисовой кашой; свернуть въ трубочку и разрѣзать на куски около двухъ пальцевъ шириною.

Потомъ всыпать въ кастрюлю 4 лота муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку; взбить 4 яйца и, выливъ $\frac{1}{2}$ бутылки мадеры, поставить на плиту, мѣшая, пока не загустѣетъ; составить кастрюлю на столъ, остудить, взбить 6 желтковъ, хорошо размѣшать и, прибавивъ еще 6 сбитыхъ бѣлковъ, выложить массу на металлическое блюдо или въ красивую форму, въ вершокъ вышиною; взять наръзанные куски омлетовъ и покрыть ими всю массу, затѣмъ рядъ крему и т. д., продолжая такимъ образомъ укладывать, пока форма вся не наполнится. Тогда посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и, окропивъ немного мадерой, поставить не въ очень горячую духовую на $\frac{3}{4}$ часа.

ОБѢДЪ XXVI.

1) Супъ-пюре изъ овсяной крупы съ гречками. 2) Калуста по-непалски съ рябчиками. 3) Шарлотъ изъ сахарныхъ сухарей.

Супъ-пюре изъ овсяной крупы.

Взять $\frac{3}{4}$ ф. овсяной крупы, лучшаго сорта, положить въ кастрюлю и залить 4—5 бутылками воды; посолить и варить,

пока крупа не разварится совершенно. Протереть супъ сквозь сито въ миску и подать съ грёнками, наръзанými четырёхугольными кусочками. По желанію, можно этотъ супъ подавать съ отварными французскими сливами и изюмомъ.

Капуста по-испански съ рябчиками.

Очистить 3—4 пары рябчиковъ и зажарить съ 2 ложками масла въ кастрюлѣ. Взять побольшой кочанъ капусты, разнять листья, по отдѣльности каждый, и, сложивъ въ чашку или кастрюлю, обварить кипяткомъ. Когда капуста нѣсколько времени постояла, слить воду; свернуть каждый листъ въ трубочку, сложить въ кастрюлю, въ которую положить нѣсколько кусочковъ шпика, нѣсколько зеренъ перцу, посолить, залить жирнымъ бульономъ и дать въ духовой упрѣть. Въ другой кастрюлѣ зарумянить ложку муки вмѣстѣ съ ложкой масла и влить соусъ отъ рябчиковъ съ 2 стаканами воды, которой обваривали капусту; давъ хорошо прокипѣть, влить 2 рюмки мадеры. Капусту вынуть изъ кастрюли, очистить отъ шпика и перцу; сложить на блюдо, облить соусомъ и обложить кругомъ наръзанными на четыре части рябчиками.

Шарлотъ изъ сухарей.

Взять 3—4 десятка яблокъ средней величины; очистить и наръзать ломтиками; сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. изюма, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы; по желанію, можно еще прибавить $\frac{1}{8}$ ф. мелко наръзаннаго апельсиннаго цуката. Всю эту массу поставить на плиту и дать упрѣть такъ, чтобы яблоки не разварились, и влить $\frac{1}{2}$ чашки рому.

Взять форму (шарлотку), вымазать ее масломъ и выложить края и дно формы булкой, наръзанной ломтями. Каждый ломоть булки слѣдуетъ съ одной стороны намазать масломъ и обсыпать сахаромъ, накладывая намазанной стороной къ формѣ. Когда форма будетъ вся выложена, взять приготовленные яблоки и наполнить ими форму; сверху покрыть рядами наръзанной булки, облить растопленнымъ масломъ, посыпать сахарнымъ пескомъ и

зарумянить въ духовой печкѣ. Когда готова, выложить на блюдо. Къ этой шарлоткѣ можно подать густыя сырыя сливки.

ОБЪДЪ XXVII.

1) Супъ по-шведски съ крутонами. 2) Пюре изъ каштановъ съ оленьими котлетами. 3) Petits choux (пти-шу) съ шоколаднымъ кремомъ.

Супъ шведскій съ крутонами.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ мяса; нарезать красивыми кусочками коренья и раздѣлить на частицы 2 кочия цвѣтной капусты.

2 ф. телячьей грудинки, 2 ф. баранины, 1 ф. ветчины зажарить на половину и, сложивъ въ кастрюлю съ бульономъ, прибавить еще нарезанныхъ кореньевъ и жарить до мягкости. Вынувъ мясо, нарезать его красивыми кусочками, которые сложить въ миску, процѣдить на нихъ бульонъ и подать къ столу съ крутонами.

Пюре изъ каштановъ съ бараньими котлетами.

8—10 фунтовъ каштановъ очистить, обдать кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу и сложить въ кастрюлю; залить 3 стаканами бульона, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 чайную ложку сахарнаго сеску и дать каштанамъ развариться. Приготовить приправу изъ 1 ложки зарумяненной муки съ 1 ложкой масла; положить эту приправу въ каштаны, дать хорошо прокипеть и протереть сквозь сито. Приготовленное густое пюре выложить на блюдо и обложить зажаренными бараньими котлетами.

Petits choux (пти-шу) съ шоколаднымъ кремомъ.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки молока; положить 4 лота масла и приготовить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки; правой рукой мѣшать, не переставая, кипящее молоко, а лѣвой всыпать муку и продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ совершенно густымъ и

не отдѣлится отъ кастрюли. Затѣмъ переложить тѣсто въ горшокъ, взбить 8 цѣльныхъ яицъ и 4 желтка, снова растереть хорошо тѣсто и выложить на доску, обсыпанную мукой; скатать тѣсто въ рукахъ, ввидѣ рожка, обсыпать его мукой и, отрѣзая по куску, свертѣть шарики величиною съ грецкій орѣхъ. Приготовленные шарики кладутъ на обсыпанный мукой листъ такъ, чтобы между каждымъ шарикомъ было разстоянiе въ два пальца шириною. Каждый шарикъ смазать бѣлкомъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь не въ жаркой духовой.

Когда пирожное сдѣлается свѣтло-желтаго цвѣта, то осторожно снять съ листа, срѣзать верхушку ввидѣ маленькой крышечки; вынуть слегка изъ середины мягкое тѣсто и, наполнивъ шоколаднымъ кремомъ (152), прикрыть снова крышечкой, обсыпать сахарной пудрой и подать къ столу.

Шоколадный кремъ для тортовъ.

Размѣшать 4 лота муки въ 1 стаканѣ сливокъ, взбить 4 цѣльныхъ яйца и 2 желтка; вылить все въ кастрюлю, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку, $\frac{1}{8}$ ф. тертаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколада и, приливъ еще 2 стакана сливокъ, мѣшать, пока не вскипитъ. Затѣмъ снять кастрюлю съ огня и продолжать помѣшивать, до тѣхъ поръ, пока масса не остынетъ; прибавить еще 6 желтковъ и сбитую пѣну отъ 3 бѣлковъ; хорошо смѣшать и употребить для пирожнаго и торта.

ОБѢДЪ XXVIII.

1) Супъ съ тминомъ, безъ мяса. 2) Жареный заяцъ и салатъ изъ красной капусты. 3) Слоеный тортъ съ яблоками.

Супъ съ тминомъ.

Нарѣзать кусками 1 ф. чернаго хлѣба, сложить въ кастрюлю, всыпать горсть тмину, залить 6 бутылками воды и дать хорошо развариться. Затѣмъ процѣдить сѣвозъ дурхшлагъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, посолить и заправить 6 желтками.

Жареный заяцъ.

Взять двухъ зайцовъ, снять съ нихъ кожу, выпотрошить, отрубить шею, лопатки и заднія ноги; остальное хорошо промыть и нашпиковать, посолить и зажарить въ духовой, постоянно поливая сокомъ или водою, чтобы не сгорѣлъ. Когда заяцъ будетъ почти готовъ, облить его стаканомъ сметаны и дать ему помянуться; выпустить изъ духовой, разрубить на 6 частей и, сложивъ ихъ снова ввидѣ цѣлаго, уложить на блюдо, полить соусомъ и подать къ нему салатъ изъ красной капусты.

Салатъ изъ красной капусты.

1 кочанъ красной капусты мелко нашинковать, обдать кипяткомъ и, давъ постоять, протереть съ солью, залить уксусомъ, посыпать перцемъ и прибавить чайную ложку сахара.

Очистить одинъ сельдерей, наръзать тоненькими ломтиками или же натереть на теркѣ; смѣшать съ капустой и подавать этотъ салатъ къ баранинѣ, мясу или дичи.

Слоеный тортъ съ яблоками.

Приготовить слоеное тѣсто; раскатать кругъ величиною съ среднее блюдо; положить, въ $1\frac{1}{2}$ вершка шириною, вокругъ раскатаннаго тѣста бордюръ изъ такого-же тѣста и, смазавъ яйцомъ, зарумянить въ печь. Затѣмъ раскатать второй кругъ, (который будетъ служить крышкой первому), также смазать его яйцомъ и едва-едва на немъ рѣшетку изъ раскатанныхъ узкихъ полосокъ тѣста и такъ-же зарумянить въ духовой печи. Когда оба круга зарумянятся, снять осторожно непропеченый слой тѣста, смазать, въ палецъ толщиною, яблочнымъ муссомъ, (пастилой), который долженъ быть уваренъ съ сахаромъ, покрыть крышкой, обсыпать сахарной пудрой и подать къ столу.

ОБѢДЪ XXIX.

- 1) Бульонъ съ саго и блинчатыми пирожками.
- 2) Жареное мясо съ крокетками изъ картофеля и салатомъ изъ сельдерея.
- 3) Кофейное бланманже.

Супъ съ саго.

Сварить изъ 5 ф. толстаго филе бульонъ. Взять $\frac{1}{4}$ ф. индѣйскаго саго (къ бульону необходимо брать бѣлый саго), насыпать въ кастрюлю, залить холодной водою, поставить кастрюлю на плиту, пока вода не станетъ горячей. Слить горячую воду, налить снова холодной, нагрѣть и повторять подобное промываніе до тѣхъ поръ, пока саго не приметъ совершенно чистаго вкуса. Когда саго будетъ вполне очищено, то отбросить его на дурхшлагъ, дать стечь водѣ: положить въ чисто процеженный бульонъ и дать прокипятить. Передъ подачею на столъ, положить въ супъ рубленой петрушки и укропу.

Блинчатые пирожки съ мясомъ.

Испечь молочные блинчики (см. раньше), зарумянивая ихъ только съ одной стороны, приготовить мясной фаршъ изъ сырого мяса, прибавить перцу и цемного тертаго, зарумяниваго въ маслѣ луку. Этимъ фаршомъ надо намазать незарумянившую сторону блинчиковъ, свернуть каждый блинчикъ роликкомъ, концы обрѣзать ровно, съ обѣихъ сторонъ, и края подклеить бѣлкомъ, чтобы они не разворачивались. Когда все блинчики будутъ завернуты, обпалить ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и зарумянить въ растопленномъ жирѣ. Жирѣ должно быть въ кастрюлѣ столько, чтобы пирожки могли свободно плавать въ немъ и равномерно зарумяниться. Эти же блинчики можно приготовить вмѣсто мясного фарша, съ какой-либо другою начинкой.

Жареное мясо.

Взять ростбифъ въ четыре ребра. Филе, которое лежитъ подъ ребрами, вырѣзать и оставить для другого раза. Пашину срѣзать и употреблять для супа или щей. Мясо слѣдуетъ обмыть, посолить, сложить на сковороду и, обложивъ его кругомъ срѣзанными кусками жира, (который подкладываютъ и подъ мясо), жарить въ духовой печи, въ точеніе 3—4 часовъ. Мясо слѣдуетъ какъ можно чаще поливать его же сокомъ, если сока окажется мало, надо облить мясо кипяткомъ или бульономъ.

Когда ростбифъ будетъ готовъ, съ соуса снять жиръ, положить мясо на блюдо, нарезать и подать, не разрезывая кусковъ, (а соусъ къ ростбифу отдѣльно).

Къ ростбифу обыкновенно подаютъ кругло-жареный картофель, или картофельный пюре.

Картофельныя крокетки.

Отварить картофель въ шолухѣ, очистить и, остудивъ, натереть его на теркѣ. На одинъ фунтъ тертаго картофеля взять 1 2 лотовъ масла; масло растереть до бѣла съ 3 желтками и 2 цѣлыми яйцами; сложить съ картофелемъ, высыпать еще 6 лотовъ муки, хорошенько размочить, прибавить немного соли и толченаго бѣлаго перцу.

Изъ приготовленнаго такимъ образомъ тѣста дѣлаютъ маленькіе шарики величиною въ серебряный рубль. Когда шарики будутъ готовы, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, смѣшанныхъ съ тертымъ пармезаномъ, и жарить въ маслѣ, пока крокетки не зарумянятся кругомъ.

Этими крокетками гарнируютъ мясо или овощи.

Салатъ изъ сельдерея.

Очистить нѣсколько штукъ сельдерея, отварить до мягкости, нарезать ломтиками, сложить въ салатникъ, посолить, посыпать перцомъ, полить 1 ложкой прованскаго масла и прибавить уксуса, перемѣшать салатъ, и подать къ столу.

Бланманже кофейное.

Но очень темно изжарить $\frac{1}{2}$ ф. кофо. Высыпать готовый кофо въ кастрюльку, залить 2 бутылками кипяченыхъ сливокъ, закрыть крышкой и дать постоять на краю плиты.

Когда сливки совершенно остынутъ, то процедить ихъ сѣвезъ кисейку. На каждый стаканъ жидкости взять по 2 листика желатину, развести горячей водой, процедить и, когда слегка остынетъ, смѣшать со сливками, хорошо размѣшивая. Вылить сливки въ форму, предварительно сполоснутую въ холодной водѣ, и поставить бланманже въ холодное мѣсто, пока оно не застынетъ.

Затѣмъ окунуть форму въ горячую воду и накрывъ блюдомъ опрокинуть содержимое на него.

ОБѢДЪ XXX.

1) Супъ «превосходный» съ рисомъ. 2) Фаршированная телячья грудинка съ артишоками по-голландски. 3) Сладкое изъ лапши съ соусомъ.

Супъ «превосходный» съ рисомъ.

Взять 1 корень сельдерея, 1 пастернакъ, 4 петрушки, горсть сладкихъ кореньевъ, два порея, 2 большія морковки и осьмушку рѣпы; очистить ихъ и, промывъ въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку; прибавить еще $\frac{1}{2}$ кочья бѣлой, — 2 кочья савойской капусты, 2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 2 ф. хорошей телятины и дать всему хорошенько упрѣть. Когда вся масса запассорется, то положить заправку изъ 1 лож. муки, разведенной въ чашкѣ холодной воды и, прибавивъ еще половину пужнаго бульона (бульонъ берется старый, оставшійся съ другого дня). Дать кипѣть, пока коронья не разварятся; затѣмъ протереть ихъ сквозь сито и, поставивъ снова вариться, даютъ кипѣть, пока онъ не сдѣлается совершенно прозрачнымъ.

Въ оставшейся половинѣ бульона разварить чашку промытаго рису, до мягкости, и сложить съ остальнымъ супомъ.

Во время кипѣнія супа, необходимо съ него снимать пѣну и оставшіяся, при процѣживаніи, волокна отъ короньевъ. При желаніи, этотъ супъ можно заправить, вмѣсто риса, лапшой, вермишелью или звѣздочками.

Фаршированная телячья грудинка.

Изъ 8—10 ф. крупной телячьей грудинки вырубить крупныя кости, которыя находятся около грудного хряща. Сложить грудинку въ кастрюльку, залить водою такъ, чтобы послѣдняя покрывала совсѣмъ кусокъ телятины и поставить кастрюльку на плиту. Какъ только вода согрѣется, надобно ее слить, а телятину снова залить холодной водою и поставить на

плиту; такимъ образомъ промываютъ телятину до тѣхъ поръ, пока она не побѣлѣетъ. Затѣмъ валивъ грудинку въ послѣдній разъ, холодной водой, дать постоять, чтобы она совсѣмъ остыла. Совершенно остывшую телятину вынуть изъ воды, осушить полотенцемъ и сдѣлать надрѣзъ вдоль, начиная отъ ребра.

Приготовить фаршъ изъ телятины или сухарей, начинить ими грудинку, зашить сдѣланный надрѣзъ; сложить телятину въ кастрюльку и варить до мягкости. Какъ только телятина будетъ совершенно готова, то выпутъ ее изъ кастрюльки, а бульонъ уварить до густоты.

Сложить телятину на сковороду, полить густымъ бульономъ и дать зарумяниться. Уварившійся соусъ заправить 1 стаканомъ бѣлаго вина и зарумяненной мукой. Дать всему хорошенько прокипеть и подать соусъ къ столу вмѣстѣ въ телятиной.

Артишоки по-голландски.

16—20 шт. Артишоковъ отдѣлать со стеблей, раздѣлить на 4 части, снять нижнiе жесткiе листочки, вырѣзать острымъ ножомъ волокнистую середину и сложить въ кастрюлю съ водой, прибавивъ въ воду немного соли и уксусу; варить артишоки до мягкости. Когда артишоки готовы, уложить ихъ красивой горкой на блюдо, покрытомъ салфеткой. Отдѣльно подать голландскiй соусъ.

Голландскiй соусъ.

1 чашку краснаго виннаго уксусу вскипятить съ 2 чашками воды или бѣлаго вина; прибавить немного лимонной цодры и нѣсколько шарлотокъ. Когда будетъ готово, заправить соусъ 6—8 желтками; желтки слѣдуетъ предварительно хорошо разбить вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ воды или бѣлаго вина и процѣдить сквозь сито. Прибавить $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, раздѣленнаго на маленькiе кусочки; мѣшать соусъ слѣдуетъ на огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло не разойдется совсѣмъ, и не получится ровная, гладкая масса.

Послѣ того какъ къ соусу прибавлены желтки, нельзя ему давать кипѣть, иначе яйца свернутся.

Сладкое изъ лапшй.

Приготовить крутое тѣсто для лапши изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки и 6 желтковъ (см. раньше). Раскатать тѣсто совсѣмъ тонко, нарезать молкую лапшу, длиною съ вершокъ, одну половину приготовленной лапши зарумянить въ растопленномъ жиру, а другую варить до густоты въ 2 бут. молока, къ которому прибавить $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахару и 1 палочку корицы.

$\frac{3}{8}$ ф. мелкаго изюма вычистить, сполоснуть въ холодной водѣ и осушить полотенцемъ. $\frac{3}{8}$ ф. свѣжаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку и 10 желтковъ растереть вмѣстѣ до-бѣла. Сбить 10 бѣлковъ въ густую пѣну и смѣшать все въ одну общую массу.

Форму смазать масломъ и обсыпать сухарями. Сложить лапшу такъ, чтобы на рядъ жареной лапши приходился рядъ вареной. Между каждымъ рядомъ пересыпать изюмомъ, а сверху формы насыпать густымъ слоомъ сахарный песокъ. Поставить въ не очень сильный жаръ и печь $\frac{1}{2}$ часа. Выложить изъ формы и подать со сладкимъ соусомъ.

ОБЪДЪ XXXI.

1) Супъ, по-французски. 2) Фило мясное съ зелеными бобами à l'Allemande. 3) Кремъ-Пумперникель.

Французскій супъ изъ бѣлыхъ бобовъ.

$\frac{3}{4}$ ф. бѣлыхъ бобовъ уварить до половины готовности, слить воду; доварить бобы на бульонѣ. Половину бобовъ выпутъ и отложить, чтобы потомъ опустить цѣлыми въ супъ. Другую половину разварить, протереть сквозь сито, вылить обратно въ кастрюлю; сдѣлать заправку изъ ложки муки и съ чашкой воды. Прибавить къ супу горсть крупно нарязанной петрушки и горсть зелени сельдерея, запассированныхъ въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, подать съ крутонами и мясомъ.

Филе изъ мяса.

Взять 6—7 ф. филейной вырѣзки, снять кожиду (по желанію, можно взять $\frac{1}{4}$ ф. шпикку и нашпиковать), посолить и обсыпать мелкимъ порцемъ. Сковороду выложить сръзаннымъ съ филе жиромъ, положить на него мясо; вверху покрыть также жиромъ и поставить въ духовую на $1\frac{1}{2}$ —2 часа, поливая мясо сокомъ какъ можно чаще. Мясо должно быть въ серединѣ красноватымъ.

Филе можно также жарить на вертелѣ. При этомъ кусокъ мяса заворачивается въ бѣлую писчую бумагу и обвязывается сѣткой изъ нитокъ. При жареніи, филе нужно поливать все время сбѣгающимъ на подставленную сковороду сокомъ.

Когда филе будетъ готово, положить его на длинное блюдо, нарѣзать часть тонкими кусками и сложить такъ, чтобы кусокъ филе казался цѣльнымъ кругомъ мяса, укладываютъ гарниръ изъ зеленого или кругла жаренаго картофеля. Соусъ филе подать сюда отдѣльно въ соусникѣ.

Зеленые бобы а l'allemande.

Взять два ф. зеленыхъ свѣжихъ, или консервированныхъ бобовъ. Съ первыхъ слѣдуетъ предварительно снять съ обѣихъ сторонъ волокнистыя ниточки и нарѣзать бобы тонкими косыми кусочками. Если есть дома особая шпиковка, то лучше всего воспользоваться ею. Нашпикованные бобы сложить въ кастрюлю и залить ихъ бульономъ съ такимъ расчетомъ, чтобы бобы были только покрыты водою; прибавить кусокъ масла, чайную ложку сахарнаго песку и немного соли. Варить, пока бобы не сдѣлаются мягкими.

2 ложки муки развести въ стаканѣ воды, вылить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла и полную горсть рубленой петрушки, дать бобамъ хорошенько запассироваться, влить бульонъ изъ-подъ бобовъ и дать увариться, пока соусъ не станетъ совершенно прозрачнымъ. Смѣшать соусъ вмѣстѣ съ бобами.

По желанію, можно прибавить въ этотъ соусъ немного мускатнаго орѣха.

Къ этому соусу обыкновенно подаютъ мясныя крокетки, баранину, или сосиски.

Кремъ-Пумперникель.

Приготовить сбитыя сливки изъ 1 бутылки. Взять $\frac{1}{4}$ ф. пумперникаля, или, за неимѣніемъ его, черного хлѣба и стереть его на теркѣ или сточаль., 6—7 листовъ желатину развести въ чашкѣ съ кипяткомъ, процѣдить сквозь кисейку, остудить и влить желатинъ постепенно въ сбитыя сливки, все время мѣшая, чтобы желатинъ не свернулся комочками, затѣмъ высыпать истолченный пумперникель, снова хорошо размѣшать, наполнить форму, предварительно сполоснутую холодной водой, кремомъ и дать ему застыть на ледникѣ или въ холодномъ мѣстѣ.

Когда застынетъ, то выложить на блюдо, обложить мелкимъ печеньеиъ или бисквитками и подвинуть къ столу.

ОБѢДЪ ХХХІІ.

1) Молочный супъ съ гречневой крупой. 2) Морковное пюре съ жареной тетерью. 3) Маленькіе торты «à la princesse» изъ слоенаго тѣста.

Молочный супъ съ гречневой крупой.

18 стак. молока вскипятить; въ кипящее молоко высыпать 2 чашки (средней) гречневой крупы и дать прокипеть 5—10 минутъ, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку сахарнаго песка и щепотку соли. Соль слѣдуетъ класть почти передъ подачей супа на столъ, чтобы молоко не свернулось. Къ этому супу подаютъ мелкій сахаръ съ корицею. По желанію, сахаръ совсѣмъ не кладется въ супъ, и послѣдній заправляютъ только масломъ и солью.

Пюре изъ моркови.

Очистить 12—15 шт. длинной моркови, нарѣзать ее ломтиками и сложить въ кастрюлю. Прибавить къ нарѣзанной моркови $\frac{1}{4}$ ф. масла, нѣсколько кусочковъ нежирной ветчины, немного соли, чайную ложку сахарнаго песка и дать всему

упрѣть на медленномъ огнѣ; необходимо постоянно мѣшать, чтобы пюре не пригорало.

Когда морковь вполне упрѣетъ, протереть ее сквозь сито и сложить обратно въ кастрюлю.

Въ пюре положить чашку крѣпкаго бульону и немного кайенскаго перцу, дать прокипятить и подать къ столу на блюдѣ, обложенномъ кусочками жареной толятины, курицы или дичи.

Маленькіе торты à la princesse.

Приготовить слоеное тѣсто (см. раньше). Раскатать, вырѣзать чайной чашкой лепешку, помазать сверху яйцомъ; вырѣзать другую такую же лепешку; середину послѣдней выколоть рюмкой средней величины; положить этотъ ободокъ на первую лепешку и смазать вторично яйцомъ. Когда, такимъ образомъ, все торты будутъ готовы, сложить ихъ на листъ и испечь въ печкѣ. Торты должны быть свѣтло-желтаго цвѣта. Вынуть торты изъ печки, обсыпать сахарнымъ пескомъ и заглазировать раскалопной лопаточкой.

4 бутылки сливокъ поставить вариться на плитѣ. Какъ только появится пѣнка, то слѣдуетъ ее снять и сложить въ отдельную чашку. Снимать появляющіяся пѣнки на сливкахъ до тѣхъ поръ, пока все сливки не превратятся въ однѣ лишь пѣнки. Послѣднія растереть съ молкимъ сахаромъ и толченой ванилью; наполнить этой массой углубленія въ тортахъ и подать къ столу.

ОБѢДЪ XXXIII.

1) Бульонъ съ кнелю. 2) Котлеты а ля провансаль съ картофельнымъ салатомъ. 3) Пирожное апельсинное.

Бульонъ съ кнелю.

Сварить бульонъ изъ 5 ф. бедра (см. раньше).

Для кнели приготовить тѣсто какъ для лапши (см. приготовленіе ея). Раскатать тѣсто совсемъ тонко, разложить на него рядами маленькой чайной чашкой куриный фаршъ; смазать сверху яйцомъ, покрыть другой половиной тѣста. Плотнo прижать

тѣсто вокругъ каждаго кусочка фарша; затѣмъ взять формочку и вырѣзать ею малепькіе полумѣсяцы. За неимѣніемъ формочки для вырѣзыванія, можно взять рюмку и вырѣзать одной стороной рюмки.

Для куринаго фарша взять 1 старую курицу. Соскоблить все мясо съ костей и очистить отъ жилокъ. Прибавить въ равныхъ частяхъ съ мясомъ масло, булку, вымоченную въ молоко и отжатую досуха. Затѣмъ взбить 2 желтка и одно цѣльное яйцо и всыпать не много круино истолченнаго бѣлаго перцу. Все это мелко изрубить, протереть сквозь сито и сдѣлать мелкія клоцки.

Приготовленную кнель опустить въ бульонъ, дать вскипеть раза три, супъ вылить въ миску и подать къ столу. По желанію можно прибавить мелко изрубленной петрушки и укропу.

Котлеты а ля провансаль.

6 фун. телячьихъ котлетъ отбить хорошо тупой стороной ножа, очистить косточку отъ мяса. Затѣмъ посыпать мелко истолченнымъ бѣлымъ перцомъ и солью. На сковороду налить ложку прованскаго масла и зарумянить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ. Масла слѣдуетъ класть немного, чтобы котлеты могли скоро зарумяниться и въ то же время остались бы сочными. Въ масло, которое останется послѣ жаренья котлетъ, влить 1 ложку воды, всыпать чайную ложку муки, дать зарумяниться; затѣмъ прибавить немного лимоннаго соку и масла изъ сардинокъ (см. раньше). Этимъ соусомъ облить котлеты и подать ихъ къ столу съ какимъ-нибудь салатомъ.

Масло изъ сардинокъ.

20 шт. сардинокъ очистить отъ костей и кожи. Очищенное мясо сложить въ каменную чашку, прибавить туда немного толченаго перцу и $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла. Растереть всю массу до гладкости, затѣмъ протереть сквозь сито, уложить въ стеклянную банку и употреблять по мѣрѣ надобности. Масло слѣдуетъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Картофельный салатъ горячій.

Шт. 20—25 картофеля отварить въ солоной водѣ. Пока картофель не остылъ — очистить и нарезать тоненькими ломтиками. Въ салатникъ сложить $\frac{1}{2}$ истертой и запассерованной въ маслѣ луковицы, 3 полныхъ ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ чашки виннаго уксусу (можно и простого), немного соли, горчицы и перцу. Влить еще чашку нежирнаго бульону (лучше если взять грибной бульонъ), хорошо размѣшать съ картофелемъ, подогрѣть минуты 3 въ духовой и подать горячимъ къ столу. По желанію, можно положить въ этотъ винигретъ немного масла изъ сардинокъ.

Картофельный салатъ холодный.

Отварить 20 шт. картофеля, остудить и нарезать маленькими тоненькими ломтиками. — Сложить картофель въ салатникъ. Отдѣльно приготовить подливку. Для этого взять чашку уксусу, ложку грибнаго бульона, 2 чайн. ложки приготовленной горчицы, перцу, ложку прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахарнаго песку, соли и горсть крессъ-салату. Облить этой подливкой картофель, дать постоять и подавать къ столу.

Этотъ салатъ можно приготовить съ двумя вымоченными очищенными и мелко нарезанными сельдками.

Пирожное изъ апельсиновъ.

Смѣшать 4 лота муки съ $\frac{1}{4}$ фун. масла, сокомъ изъ 6 апельсиновъ, 15 желтками, $\frac{1}{4}$ фун. сахарнаго песку и 1 бутылку бѣлаго вина. Растирать, пока масса не сдѣлается прозрачной. Поставить все на плиту и мѣшать, дать загустѣть, пока не начнеть закипать. Не давая кипѣть, — снять кастрюлю съ огня. 15 бѣлковъ сбить въ густую пѣну и стереть съ сахаромъ подрусъ 3 апельсина. Все это смѣшать съ общей массой. Взять полукруглую форму, смазать ее внутри масломъ и обложить кругомъ бисквитными палочками, глазированной стороной къ формѣ. Сложить приготовленную массу въ форму и поставить въ печь на 1 часъ. Печь не должна быть очень горячей. Когда

печеніе сверху зарумянится, выложить его изъ формы на круглое блюдо, сдѣлать гарниръ изъ апельсиповъ, разрѣзанныхъ на 4 части и очищенныхъ отъ зеренъ и кожи. Обсыпать все это молко истолченнымъ сахаромъ и подавать къ столу горячимъ.

ОБѢДЪ XXXIV.

1) Супъ съ рисовой запеканкой. 2) Рагу изъ телячьей грудинки съ отварнымъ картофелемъ. 3) Сладкое изъ саго.

Рисовая запеканка къ супу.

$\frac{1}{4}$ фун. хорошо промытаго и сполоснутаго рису разварить въ 1 бут. молока. $\frac{1}{4}$ фунт. масла съ желтками растереть до бѣла; 6 бѣлковъ сбить въ пѣну и смѣшать съ растертымъ масломъ и желтками. Затѣмъ приготовить плоскую форму, вымазать ее масломъ, обсыпать сухарями; сложить въ нее рисъ, посыпать его сверху сухарями и запечь въ духовой. По желанію, можно положить въ эту запеканку помпюго пармезану или же посыпать ее сверху, когда запеканка будетъ выложена на блюдо.

Эту запеканку подаютъ къ бульону отдѣльно.

Рагу изъ телячьей грудинки.

6 фун. телятины, котлетной части, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой, подогрѣть на плитѣ; нагрѣвшуюся воду слить и замѣнить холодной и снова нагрѣть и т. д., пока телятина не побѣлѣетъ. Затѣмъ положить ее въ холодную воду, остудить, нарезать кускомъ въ $\frac{1}{2}$ вершка толщиною и очистить косточку, которая должна быть при каждомъ кускѣ. Когда куски телятины будутъ всеъ нарезаны, то обвалять ихъ въ мукѣ и, зарумянивъ слегка въ ложкѣ масла, сложить въ кастрюлю, залить 3 чашками бульона, 1 стак. бѣлаго вина и дать имъ увариться вполнѣ. Послеъ этого положить всеъ куски въ другую кастрюлю; а оставшійся соусъ уварить до густоты, прибавить немного шарлотокъ, уксусу, соли, перцу и, давъ хорошо прокипѣть, долить имъ сложопную телятину, хорошо подогрѣть ее и выло-

жить на блюдо. Къ ней подать отварной картофель или заглазированный лукъ (см. раньше). Въ этотъ же соусъ можно прибавить нѣсколько штукъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Сладкое изъ саго.

$\frac{1}{4}$ фун. саго (приготовленнаго изъ картофельной муки) промыть въ холодной водѣ и отварить въ 1 бутылкѣ молока съ $\frac{1}{4}$ фун. сахарнаго песку такъ, чтобы зерно отдѣлялось отъ зерна. Затѣмъ слить сваренный саго на рѣшето; а молоко, которое стечетъ, вылить снова въ кастрюльку. Положить туда 4 лота пшеничной муки, 4 лота сахарнаго песку и влить $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или молока. Кастрюлю поставить на огонь и мѣшать, пока не получится густая масса. Отдѣльно разогрѣть до-бѣла $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго масла съ 10 желтками, и прибавивъ остывшую массу смѣшать все вмѣстѣ. 10 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, смѣшать съ саго, затѣмъ соединивъ съ остальной массой вмѣстѣ, выложить въ форму, вымазанную растопленнымъ масломъ и обсыпанную сухарями. Сверху посыпать густымъ слоемъ сахарнаго песку и печь не въ очень жаркой печкѣ.

Если же брать для этого кушанья настоящій индѣйскій саго, то слѣдуетъ хорошо промыть его въ нѣсколькихъ водахъ, каждый разъ нагрѣвая на плитѣ; и тогда только отвариваютъ его въ молоко, какъ сказано выше. Такъ какъ приготовленіе настоящаго саго требуетъ больше времени и труда; то можно вполне довольствоваться саго изъ картофельной муки, если оно только будетъ хорошо приготовлено.

ОБѢДЪ XXXV.

- 1) Супъ картофельный.
- 2) Шарлотъ пѣзъ рѣпы и утки.
- 3) Компотъ изъ яблокъ съ фруктами.

Картофельный супъ.

Положить 5 — 6 шт. картофеля, очищеннаго и разрѣзаннаго кусочками, въ соленую воду и дать разъ векицѣть; слить воду, прибавить къ картофелю 1 порей, нарѣзанный четверугольными

кусочками, 1 горсть крупно изрубленной петрушки и, заливъ все это хорошимъ говяжьимъ бульономъ, доварить картофель. Затѣмъ нарезать вареное мясо (бедро) тоненькими кусочками, сложить въ миску и, выливъ на него супъ, подавать къ столу. Къ этому супу подаютъ на тарелкѣ свѣжее масло, раздѣливъ его на порціонные шарики.

Шарлотъ изъ рѣпы и утки.

Взять рѣпы и моркови, каждой по 5 штукъ. Очистить ихъ и нарезать квадратными небольшими кусочками или ломтиками. Сложить все въ кастрюльку, положить 2 ложки масла, соли, чайную ложку сахарнаго песка и, слегка запаровать на огнѣ. Всыпать немного муки, размѣшать, влить 3 стакана крѣпкаго бульону и уварить до мягкости. Затѣмъ, слить на рѣпноту и дать соусу стечь обратно въ кастрюлю; прибавить соусъ отъ жареной утки и варить, пока не загустѣетъ. Жестяную форму вымазать растопленнымъ масломъ. Нарезать ломтями булку такъ, чтобы длина ихъ равнялась вышинѣ формы. Каждый ломоть окунуть въ растопленное масло и обвалять въ сахарномъ пескѣ и выложить имъ вплотную дно и бока формы, и положить въ форму нарезанную жареную утку и вареные овощи, залитые соусомъ. Когда форма будетъ наполнена, покрыть ее рядомъ булки, смазанной масломъ и обсыпанной сахарнымъ пескомъ. Поставить шарлотъ въ духовую, дать зарумяниться, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ-подъ утки и подавать къ столу съ запеченными яблоками.

Компотъ изъ яблокъ съ фруктами.

12 большихъ яблоковъ очистить, вынуть манишкой сердцевину, сложить въ кастрюлю, залить водой и, если возможно, то прибавить еще 1 стаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ фун. сахарнаго песка, 1 палочку корицы и темнаго лимонной цедры. Когда яблоки будутъ вполне уварены, вынуть ихъ осторожно шумовкой и уложить на приготовленной тарелкѣ; полить немного сиропомъ, въ которомъ они варились. Въ остальной сиропъ сложить кожу съ яблоковъ и дать нѣсколько разъ прокипеть; процедить сокъ

сквозь сито обратно въ кастрюлю и варить, пока не загустѣетъ, Тогда вылить на блюдо и, когда застынетъ, нарезать узенькими полосками, и убрать ими яблоки въ клеточку. Украсить этотъ компотъ разными сваренными фруктами, абрикосами, ропклодами и вишнями.

ОБЪДЪ XXXVI.

1) Жидкая селянка съ помидорами. 2) Тельтовская рѣпа съ рыбными сосисками. 3) Радужное желе.

Жидкая селянка съ помидорами по московски.

Взять 1 фун. осетрины, 1 фун. бѣлорыбицы, 1 фун. лосося, 2 фун. сига и 1 небольшую стерлядку. Всю эту рыбу очистить, выпотрошить и сполоснуть въ холодной водѣ. Приготовить котоль съ соевымъ кипяткомъ, въ которомъ уварилась одна луковица, 8—10 зеренъ перцу, 2 ломтика лимона и 2 лавровыхъ листа. Сложить рыбу, парванную кусками длиною съ вершокъ, и дать ей увариться около 10—15 минутъ. Когда рыба будетъ готова, вынуть ее осторожно шумовкой на блюдо. Супъ процѣдить и заправить 2 ложками пюре изъ помидоровъ, 1 ложкой муки; прибавить ложку каперсовъ и нѣсколько штукъ оливокъ. Дать хорошо прокипеть, сложить въ супъ вынутую рыбу, чтобы она подогрѣлась, вылить въ миску, всыпать горсть изрубленной петрушки съ укропомъ и подавать къ столу.

Въ эту селянку не дурно положить нѣсколько раковыхъ шеекъ; можно также ее заправить вмѣсто помидоровъ раковымъ масломъ.

Тельтовская рѣпа съ рыбными сосисками.

3 фун. тельтовской рѣпы очистить, промыть въ горячей водѣ и поставить вариться, слегка посоливъ и прибавивъ ложку горчичнаго масла. Затѣмъ, всыпать въ другую кастрюльку 2 ложки муки, дать слегка зарумяниться, положить 2 ложки горчичнаго масла, размѣшать со стаканомъ воды, въ которой вари-лась рѣпа; прокипятить такъ, чтобы соусъ сталъ совершенно

гладкимъ и прозрачнымъ. Сложить въ соусъ сварившуюся рѣпу, всыпать немного толченаго перца, соли и дать 2 раза вскипѣть.

Для рыбныхъ сосисокъ взять 4 — 5 фун. судака, щуки или окуней. Рыбу очистить, выпотрошить, хорошо промыть въ холодной водѣ; вынуть кости и мелко изрубить. Затѣмъ взять 1 французскую булку въ 5 копѣекъ, намочить въ водѣ, до-суха отжать, смѣшать съ рыбой и протереть сквозь сито. Прибавить въ протертый фаршъ немного толченаго перцу, соли и 1 ложку горчичнаго масла, размѣшать его и приготовить небольшіе сосиски, каждую изъ нихъ обвалить въ мукѣ и сухаряхъ и зарумянить въ 2 ложкахъ горчичнаго масла.

На круглое блюдо положить приготовленный соусъ изъ тельтовской рѣпы и убравъ его жареными рыбными сосисками, подавать къ столу.

Радужное желе.

Приготовить желе изъ одной бутылки бѣлаго вина и 3 бутылокъ воды, влить въ форму столько, чтобы получился слой въ два пальца толщиной, дать застыть затѣмъ снова влить и такъ наполнить форму. При желаніи можно раздѣлить желе на нѣсколько частей и окрасить каждую въ соответствующій цвѣтъ.

Безвредныя краски для окрашиванія желе и листики можно получать во всѣхъ большихъ городахъ у дрогистовъ или же въ аптекахъ, (гдѣ краски будутъ стоить дороже, чѣмъ въ аптекарскихъ магазинахъ).

ОБЪДЪ XXXVII.

- 1) Рисовый супъ съ растогаями.
- 2) Винигретъ въ формѣ.
- 3) Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ.

Постный рисовый супъ.

Сварить уху изъ сига или судака, процѣдить, всыпать въ кастрюльку 2 стакана промытаго рису и дать въ процѣженной ухѣ увариться. Когда рисъ будетъ совершенно мягкимъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать горсть изрубленной петрушки и подать къ столу.

Этотъ же супъ можно сварить на водѣ.

Растегаи.

Приготовить тѣсто изъ 3 стак. воды, 10 золотниковъ дрожжей, 2 фунта муки, 3 ложки постнаго масла и соли по вкусу.

Когда тѣсто второй разъ поднимется, раздѣлить его на большія булочки; каждую булочку раскатать въ палецъ толщиною.

Приготовить фаршъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. вязиги, $1\frac{1}{2}$ ф. осотрины или сомга, парѣзать ломтиками, запассировать ихъ слегка въ ложкѣ постнаго масла. На каждую раскатанную лентку тѣста положить немного рубленой вязиги, посыпать перцомъ, солью, прибавить ломтики рыбы и защипнуть ввидѣ длинненькаго пирожка, оставивъ середину открытой. Пироги обжариваютъ со всѣхъ сторонъ въ постномъ маслѣ и подаютъ къ столу горячими.

Вмѣсто осотрины можно едѣлать эти растегаи съ ризомъ, рубленой петрушкой, сигомъ или судакомъ.

Постный винигретъ въ формѣ.

Взять 1 большой или два меньшихъ кочня капусты, 4—5 шт. моркови, 15 шт. крупнаго картофеля, 3 рѣпы или 1 брюкву и 3 яблока.

Капусту раздѣлить по листьямъ, обдать кипяткомъ и дать 1 разъ вскипѣть; картофель и морковь очистить и нарѣзать кружками, а брюкву меньшими квадратиками; изъ яблокъ вырѣзать сердцевину и, очистивъ ихъ, нарѣзать ломтиками.

Форму смазать горчичнымъ масломъ, обсыпать сухарями и выложить обваренными капустными листьями. Затѣмъ запассировать въ маслѣ 4 ф. судака, нарѣзавъ его меньшими кусками и очистивъ отъ костей. На дно формы положить слой брюквы, моркови и яблокъ, потомъ слой рыбы, который посыпаютъ толченымъ перцомъ, а сверху слой картофеля и капусты; на капусту положить опять рядъ моркови, брюквы и яблоковъ, пока форма не будетъ дополнена. Сверху полить 3 ложками горчичнаго масла и соусомъ изъ подрумяненной муки, покрыть слоемъ яблоковъ и капусты; обсыпать толчеными сухарями и поставить въ печь на 2— $2\frac{1}{2}$ часа.

Въ этотъ винегретъ хорошо положить каперцовъ, корнишоновъ, сливокъ и нѣсколько шарлотокъ, а также и нѣсколько маринованныхъ грибовъ; яблокъ при этомъ можно и не класть.

Когда винегретъ будетъ готовъ, выложить его на блюдо и полить краснымъ соусомъ.

Постный красный соусъ.

Для соуса подрумянить 1 ложку муки, влить 2 ложки горчичнаго масла, растереть, развести рыбнымъ бульономъ, дать хорошо прокипѣть, прибавить немного жженого сахару, вскипятить и процѣдить сквозь сито обратно въ кастрюльку. Затѣмъ, выдавить въ соусъ сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положить ложку каперцовъ или маринованныхъ грибовъ, 2 куска сахару, нѣсколько зеренъ перца и соли, дать вскипѣть и облить имъ жареную рыбу.

Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ.

15 яблокъ средней величины очистить отъ кожицы и вынуть изъ нихъ сердцевину. вмѣсто нея наполнить абрикосовой или малиновой пастилой; затѣмъ сложить яблоки на металлическое блюдо, обсыпать густымъ слоемъ сахарнаго песка, влить на это блюдо 2 стакана бѣлаго вина и поставить въ печь. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, остудить ихъ и подать къ столу холодными.

Обѣдъ XXXVIII.

1) Грибной супъ съ перловой крупой. 2) Осетрина подъ соусомъ провансаль. 3) Оладьи съ вареньемъ.

Грибной супъ съ перловой крупой.

$\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ отварить въ кипяткѣ, мелко изрубить, сложить спова въ кастрюльку, залить 20 стакан. воды и всыпать чашку перловой (мелкой) крупы. Нарѣзать очищенную морковь съ петрушкой маленькими ломтиками и 1 луковицу, разрѣзанную на 4 части, и положить въ супъ и дать увариться. Затѣмъ прибавить въ супъ 1 ложку муки, разведенную въ чашкѣ

воды и дать хорошо прокипеть; прибавить ложку изрубленной петрушки и подать къ столу.

Осетрина подъ соусомъ провансаль.

Отварить 5 ф. осетрины, уложить на блюдо, покрытое салфеткой; нарезать зеленой петрушки безъ стеблей и украсить ею рыбу.

Сбить соусъ провансаль изъ 3 ложекъ прованскаго масла. Сбивать надо, подбавляя масло, по чайной ложкѣ и уксусъ каплями. Соусъ долженъ быть густымъ, пѣнистымъ и ивжнымъ. Когда онъ будетъ готовъ, прибавить ложку каперсовъ, немного эстрагоннаго уксусу и подать отдѣльно въ соусникѣ.

Къ этой рыбѣ хорошо подать винегретъ изъ моркови, свеклы, картофеля и огурцовъ. Этимъ же винегретомъ гарнируютъ, раскладывая его, по сортамъ, вокругъ рыбы.

Постные оладьи съ вареньемъ.

На 3 копѣйки дрожжей размѣшать съ 4 чашками теплой воды, всыпать 5 стакановъ муки, 2 ложки сахарнаго песка, соли, стереть цедру съ одного лимона, прибавить горсть изюму и дать тѣсту подняться, поставивъ его въ теплое мѣсто. Влить на сковороду прованское или орѣховое масло, дать зарумяниться, и положить въ него ложкой небольшіе оладьи. Когда онѣ зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, подать къ столу, обсыпавъ сахарной пудрой. Отдѣльно подаютъ любое варенье.

ОБѢДЪ XXXIX.

1) Щи со снятками. 2) Судакъ съ горчишнымъ соусомъ и картофельнымъ салатомъ. 3) Горячій клюквенный кисель съ сухарями.

Постные щи со снятками.

2 ф. шинкованной какуеты изрубить и положить въ кастрюльку; прибавить 2—3 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ чернаго перца, соли, налить 14 стакановъ воды и дать прокипеть. 8 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ уварить до мягкости; паваръ вылить въ кастрю, грибы изрубить и положить такъ же во щи.

Когда щи хорошо уварятся, положить въ нихъ ложку муки разведенную въ чашкѣ съ водою, дать раза два прокипѣть, прибавить 2 ложки постнаго масла и, выливъ въ миску подавать къ столу.

Судакъ съ горчичнымъ масломъ.

5—6 ф. судаки отварить (см. 15, Кн. 1), уложить на блюдо цѣльными или парѣзанными кусками, смотря по желанію.

Затѣмъ приготовить соусъ изъ 2 ложекъ муки, которую зарумянить слегка въ 2 ложкахъ горчичнаго масла, разбавить 4 стаканами ухи, въ которой варился судакъ, дать хорошо прокипѣть и процѣдить сквозь сито. Въ процеженный соусъ влить 1 стакачикъ мадеры, положить 2 ложки горчицы, 2 чайныя ложечки сахарнаго песку, немного уксуса, соли и дать раза-два прокипѣть, вылить въ соусникъ и подать къ рыбѣ.

По желанію, можно въ этотъ соусъ прибавить немного каперцовъ.

Горячій кисель изъ клюквы.

5 стакановъ клюквы сложить въ мѣшокъ и выдавить изъ нея сокъ, поливая постепенно мѣшокъ водою, пока весь сокъ изъ ягодъ не будетъ выдавленъ. Разбавить приблизительно 3 и 4 стаканами воды, хорошо размѣшать, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песку, положить $\frac{1}{4}$ палочки ванили или 1 палочку корицы. Дать соку 1—2 раза вскипѣть; развести въ стаканѣ холодной воды 1 чашку картофельной муки (на каждые 6 стакановъ жидкости берутъ 1 чашку муки) влить въ кипящій клюквенный сокъ, дать прокипѣть, не переставая мѣшать такъ, чтобы кисель сдѣлался прозрачнымъ; но не давать ему кипѣть очень долго, чтобы не сталъ снова жидкимъ.

Кисель выливаютъ въ салатникъ и подаютъ съ сухарями къ столу.

ОБѢДЪ XL.

1) Овсяный супъ съ тронками. 2) Заливное изъ рыбы съ хрѣномъ. 3) Маншій кремъ на миндальномъ молокѣ.

Постный супъ овсяный.

$\frac{1}{2}$ ф. чистой овсяной крупы всыпать въ кастрюлю, залить двумя бутылками воды и дать развариться. Затѣмъ процѣдить сквозь сито, разбавить кипяткомъ, дать еще разъ прокипеть и посолить. По желанію, можно положить 1 ложку орѣховаго масла и отдѣльно отварить 1 ф. французскаго чернослива съ $\frac{1}{2}$ ф. изюма и подать его къ супу. Можно такъ же замѣнить черносливъ гренками, нарезанными на четырехугольные кусочки.

Заливное изъ судака.

5—6 ф. судака очистить, выпотрошить и отварить съ лавровымъ листомъ, нѣсколькими зернами чернаго перца и солью. Когда судакъ сварится, вынуть кости, снять кожу, отрѣзать голову и сложить все это обратно въ воду, въ которой варился судакъ; рыбу раздѣлить на небольшіе куски и уложить по очень плотно въ жестяную форму.

Кости и голову судака разварить хорошенько, прибавить нѣсколько листиковъ желатину, дать одинъ разъ вскипеть, процѣдить сквозь кисейку и залить имъ рыбу, уложенную въ форму такъ, чтобы жело покрывало рыбу на одинъ палецъ. Между кусками судака, хорошо положить нѣсколько кусочковъ нарезаннаго лимона. (Желатинъ слѣдуетъ брать по $1\frac{1}{2}$ —2 листика на каждый стаканъ рыбнаго бульона).

Наполненную форму выставить на холодъ и давъ застыть, выложить на блюдо и подавать къ нему холодный хрѣиновый соусъ. На этотъ соусъ обыкновенно берется 1 корень хрѣна средней величины и стирается на теркѣ; затѣмъ размѣшивать съ $\frac{1}{2}$ ложк. сметаны, прибавлять 2 ложки уксусу, соли и немного сахарнаго песка.

Не дурно подать къ заливному кругложаренаго картофеляю, картофель жарятъ на горчичномъ маслѣ.

Манный кремъ на миндальномъ молокѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля обварить и истолочь, подливая холодную воду (приблиз. стаканъ).

Когда миндаль будет весь истолченъ, развести его въ 3 бутылкахъ воды, размѣшать и процѣдить сквозь кисейку или салфетку 1 бутылку миндального молока въ отдѣльный кувшинъ, — а остальное въ кастрюльку и дать вскипѣть. Въ кипящее миндальное молоко всыпать 1 стаканъ манной крупы, но переставая мѣшать. — Дать прокипѣть около 8 минутъ; потомъ всыпать 1 стаканъ сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ палочки истолченой ванили и, выложивъ въ форму, остудить.

Когда кремъ вполнѣ остынетъ, положить его на блюдо и убрать малиновымъ вареньемъ. Въ отлитое молоко, положить $\frac{1}{2}$ чашки сахарнаго песка и подать вмѣстѣ подливки къ крему.

ОБѢДЪ ХСІ.

1) Грибной бульонъ и пирогъ съ кашей. 2) Жареная навага съ солеными огурцами. 3) Компотъ изъ каштановъ.

Грибной бульонъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ нарѣзать мелкими кусками, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, залить теплой водой и поставить вариться на медленномъ огнѣ. Приготовить и сварить коренья также, какъ въ мясномъ бульонѣ. Когда грибы станутъ мягкими, в бульонъ приметъ цвѣтъ мясного коренья бульона, процѣдить его сквозь сито, прибавить по желанію какой нибудь крупы или же оставить его только съ кореньями, нарѣзанными красивыми ломтиками.

Постный пирогъ съ кашей.

Взять на 3 копейки дрожжей, развести въ 2 чашкахъ теплой воды, вылить въ опарный горшокъ, всыпать 3 стакана муки, 1 чайную ложку соли и выбивъ хорошо тѣсто дать подняться.

Когда тѣсто поднялось, влить 2 ложки постнаго масла и, вымѣсивъ еще разъ, снова дать подняться. Затѣмъ, выложить поднявшееся тѣсто на столъ и, вымѣсивъ его хорошенько, раскатать въ палецъ толщиною и уложить на листъ, смазанный постнымъ масломъ.

Для начинки стереть на теркѣ 2 большихъ или малыхъ

луковицы и зарумянить ихъ слегка въ 1 ложкѣ постнаго масла. Затѣмъ взять крутой греченой каши (свареной за день до употребленія изъ 2 ф. крупы) смѣшать ее съ подрумяненнымъ лукомъ; влить еще 3—4 ложки постнаго масла, посыпать немного перцемъ, уложить на раскатанное тѣсто. Зашипнувъ пирогъ, смазать его масломъ обсыпать толчеными сухарями и испечь въ духовой.

Въ этотъ же пирогъ можно класть любую какъ съѣдную, такъ и соленую рыбу. Если же рыба будетъ очень солона, необходимо ее вымочить въ холодной водѣ.

Жареная навага.

5—6 ф. наваги очистить отъ костей, вымочить, разрѣзать на куски, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ, обсыпать перцемъ и солью и жарить въ 2 ложкахъ горчичнаго масла такъ, чтобы каждый кусокъ рыбы былъ красиво заколерованъ.

Къ навагѣ можно подать отварной или жареный картофель съ огурцами или салатомъ.

Компотъ изъ каштановъ.

4 ф. каштановъ очистить отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять кожицу и сложить въ кастрюльку. Каштаны залить водой такъ, чтобы они были совершенно покрыты, всыпать 1 ф. сахарнаго песку и, варить до мягкости, но не давать имъ развариться. Лучше всего варить каштаны въ большой посудѣ, гдѣ бы они могли лежать отдѣльно другъ отъ друга. Когда они будутъ совершенно готовы, осторожно выпутъ на стеклянное блюдо; сиропъ уварить, пока онъ не сдѣлается довольно густымъ. Затѣмъ полить каштаны сиропомъ и, когда остынутъ, подать къ столу.

Обѣдъ XII.

1. Уха изъ ершей. 2) Стерлядь съ огурцами и сельдереемъ. 3) Кофейный муссъ.

Уха изъ ершей.

Взять 3—4 ф. ершей; выпотрошить ихъ, но не мыть; сложить въ приготовленный отваръ изъ 14 стакановъ воды съ па-

рѣзанными корепьями, 1 луковицей, 2—3 ломтиками лимона, изъ котораго слѣдуетъ вынуть зерна и стереть цедру, прибавить нѣсколько зеренъ перцу и 2—4 лавровыхъ листа.

Рыбу класть въ не очень сильно кипящій бульонъ и дать ей вариться не болѣе 10 минутъ, иначе уха не будетъ имѣть пріятнаго вкуса. Затѣмъ, процедить уху сквозь сито (сито для рыбныхъ кушаній слѣдуетъ имѣть отдѣльное) и положить въ нее клецки изъ рыбы или судака.

Постныя клецки изъ рыбы.

2 ф. судака очистить отъ костей и кожи; взять столько же вымоченой въ водѣ и до-суха отжатой булки, немного перцу и соли и, изрубивъ совсѣмъ мелко, прибавить 1 ложку горчичнаго или орѣховаго масла. Растереть всю массу до гладкости съ небольшимъ количествомъ муки, выложить на сковороду, вымазанную постнымъ масломъ такъ, чтобы вышелъ слой по толщѣ пальца. Затѣмъ поставить зарумяниться въ печь и, когда будетъ готово, вырѣзать формочкой маленькія клецки величиною въ 15-копеечную монету. Приготовленные клецки положить въ миску, залить ухой и прибавивъ немного изрубленной петрушки съ укропомъ подавать на столъ.

Если уха окажется не достаточно свѣтлой, очистить ее икрой отъ оршей: эту икру растираютъ ложкой и, выложивъ въ уху, даютъ ей разъ вскипеть, послѣ чего снимаютъ накипѣвшую пену.

Стерлядь съ огурцами и сельдереемъ.

5 ф. стерляди вымыть, выпотрошить, вынуть вязигу и положить, не разрѣзая, въ кастрюльку или рыбный котелъ. Залить рыбу 2 стаканами ухи, положить 3—4 мелко нарѣзанныхъ огурца, нѣсколько корнишеновъ, 10 шт. обваренныхъ и очищенныхъ шарлотокъ, нѣсколько соленыхъ грибовъ, 1 ш. сельдереею, 3 лавровыхъ листа, нѣсколько перцу, 3 гвоздики, соли и, покрыть крышккой, дать вскипеть. Затѣмъ сдвинуть кастрюльку на медленный огонь, положить на крышку нѣсколько горячихъ угольевъ и дать увариться такъ, чтобы коронья стали совершенно мягкими, а соусъ сдѣлался совершенно густымъ.

Затѣмъ выложить рыбу на блюдо и обложить гарниромъ. Къ ней отдѣльно подавать хрѣнъ и соусъ провансаль.

Кофейный муссъ.

$\frac{1}{2}$ смолотаго хорошаго кофѣ высыпать въ камениую кастрюльку, залить $2\frac{1}{2}$ бутылками кипятку и поставить минутъ на десять увариться, процѣдить сквозь кисейку и дать остыть, затѣмъ развести 25 листиковъ желатину въ стаканъ горячей воды, процѣдить и вылить въ кофѣ. Прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, истолченного съ $\frac{1}{2}$ палочки ванили, хорошо размѣшать и, поставивъ кастрюльку въ снѣгъ или ледъ, сбить метелкой въ густую массу. Выложить въ форму, сполоснутую холодной водой, и дать застыть.

Обѣдъ XLIII.

1) Бульонъ съ испанскими паштетами. 2) Жареная пидѣйка съ брусничнымъ вареньемъ. 3) Ананасное мороженое.

Маленькіе испанскіе паштеты.

Приготовить слоеное тѣсто (см. раньше) и, тонко раскатавъ, выложить имъ маленькія формочки. Наполнить ихъ тонко нарезанными филе дичи или фазановъ съ густымъ соусомъ а l'espagnole, въ который слѣдуетъ прибавить немного соли для пикантности. Затѣмъ скатать тѣсто тонкими роликами и уложить ими сверху паштеты такъ, чтобы они лежали ввидѣ раковины. Испечь паштеты не задолго передъ подачею на столъ и подавать ихъ горячими.

При желаніи, можно эти паштеты покрыть ровными кусочками изъ тѣста, на которыхъ дѣлають слегка маленькіе подрѣзы ножомъ.

Соусъ по-испански (a l'Espagnole).

Положить въ кастрюльку 1 ложку масла, 20 шампиньоновъ или горсть шампиньонныхъ отбросовъ, 20 шарлотокъ, 2—3 куска ветчины по жирной, слегка запассировать; влить еще 2 стакана бѣлаго вина и 3 стакана крѣпкаго бульону и 2 ложки муки, разведенной въ чашкѣ холодной воды. Дать хорошо прокипеть, процѣдить сквозь сито, положить немного соли, кайэн-

сваро перцу и немного лимоннаго соку или виннаго уксусу. Проклятитъ этотъ соусъ еще, пока не загустѣетъ, и подать его къ рагу или жаркому.

Жареная индѣйка.

Очистить, выпотрошить и вымыть большую индѣйку. Обрѣзать голову, шею, ноги, начало крылышекъ. Начплить фаршемъ изъ сухарей (см. ральше). Просунувъ руку черезъ зобъ подъ кожу, отдѣлать ее осторожно отъ груди, чтобы сдѣлать мѣсто для начинки. Когда начинка будетъ положена, закрыть зобъ, положить индѣйку на противень, прибавить 1 чашку воды, посолить, положить на индѣйку кусочками $\frac{1}{4}$ фун. масла и поставить въ печь, которая должна быть горячѣй. Поливать по возможности чаще, чтобы не пригорѣла. Если же индѣйка сильно зарумянится, но не будетъ еще мягкой, слѣдуетъ ее покрыть бѣлой бумагой, которую и не смѣнять, пока индѣйка не зажарится совершенно. Если соусъ окажется очень жирнымъ, то слить съ него ральше жиръ, а затѣмъ уже вылить его въ соусникъ. Къ индѣйкѣ подаютъ кругло жареный картофель или какой-либо салатъ, варенье.

Фаршъ изъ сухарей.

$\frac{1}{2}$ фун. масла растереть до-бѣла съ 6 желтками, 4 цѣльными яйцами. Затѣмъ всыпать 5 чашекъ толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ фун. коринокъ или мелкаго изюму, которые предварительно слѣдуетъ промыть и вычистить; прибавить немного соли, перцу и, если кто любитъ, немного сахарнаго песку. Этимъ фаршемъ начиняютъ зобъ курицы или индѣйки.

Ананасное мороженое.

Взять самый маленькій ананасъ или даже остатки большого ананаса. Сторотъ съ сахаромъ ананасную кожу, сложивъ ее въ каменную посуду. Затѣмъ вскипятить 1 фун. сахарнаго песку съ 2 бутылками воды, снять пѣну и, когда сахаръ сдѣлается совершенно прозрачнымъ, сложить въ него ананасъ наръзанной маленькими и тоненькими кусочками. Дать нѣсколько разъ про-

кипѣть, снять кастрюльку съ огня, остудить. Изъ остального сиропа вынуть ананасныя куски, истолочь ихъ въ ступкѣ, смѣшать со стертой ананасной кашницей и сиропомъ. Прощѣдить все сквозь волосяное сито, вылить въ форму и заморозить, какъ и предыдущее мороженое.

ОБЪДЪ XLIV.

1) Супъ охотничій. 2) Жаркое изъ телятины подъ сметаннымъ соусомъ со свѣжими огурцами. 3) Тортъ а ля фигаро.

Супъ охотничій.

Очистить и нарѣзать небольшими кусками сельдерей, 1 петрушку и 1 морковь ломтиками. Сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла и 2—3 куска пожирной ветчины; дать слегка упрѣть. Затѣмъ прибавить 2—3 ложки муки и мѣшать пока не начнетъ пѣниться; прибавить крѣпкаго бульону столько чтобы у супа получился свѣтложелтый цвѣтъ: влить еще $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина и дать прокипѣть съ $\frac{1}{2}$ часа. Въ это же время очистить и зажарить 3 рябчиковъ (можно жарить въ кастрюлкѣ или на вортелѣ) и нарѣзать филе ихъ тоненькими ломтиками; кости и остальное мясо истолочь въ ступкѣ, опустить въ кипящій супъ, и, давъ прокипѣть, прощѣдить сквозь сито обратно въ кастрюльку. По желанію можно прибавить 3 рюмки мадеры; затѣмъ немного кайенскаго перцу и соли. Дать разъ вскипѣть и вылить въ миску, въ которую складываютъ нарѣзанное филе отъ рябчиковъ. Въ этотъ же супъ хорошо положить головки спаржи, сваренныя въ солономъ кипяткѣ.

Жаркое изъ телятины подъ сметаной.

Взять заднюю ногу телянка и, если она парная, то слѣдуетъ дать ей повисѣть въ холодномъ мѣстѣ, чтобы мясо было мягкимъ и сочнымъ. Затѣмъ снявъ кожу, промываютъ телятину въ холодной водѣ и кладутъ на противень круглой стороной внизъ. Прибавляютъ 1 ложку масла и даютъ зарумяниться. Затѣмъ переворачиваютъ жаркое нижней стороной вверхъ, солятъ, чтобы и она зарумянилась. Когда телятина будетъ почти готова, надо облить

со 2 стаканами сметаны, дать еще немного пожариться. Вынуть жаркое на блюдо, процедить соус сквозь сито в соусник и подавать к столу. Жаркое гарнируют кругло — жареным картофелем или каштанами.

Тортъ а ля Фигаро.

Растирать до бѣла ($\frac{1}{4}$ часа) $\frac{1}{2}$ фун. масла свѣжаго съ $\frac{1}{2}$ фун. сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ фун. мелко изрубленныхъ миндалинъ, 8 желтками и 4 цѣльшими яйцами. Затѣмъ всыпать постепенно $\frac{3}{4}$ фун. пшеничной муки, хорошо размѣшивать все и выливъ на круглую сковороду на $\frac{1}{2}$ пальца, испечь въ духовой такъ, чтобы получился свѣтложелтый колеръ. Пока еще испеченный кругъ не остылъ, завернуть съ двухъ сторонъ края ввидѣ полей шляпы. Испечь на длинномъ листѣ другую полосу, шириною 2— $2\frac{1}{2}$ вершка и длиною около $\frac{1}{2}$ аршина, свернуть ее ввидѣ головки шляпы, склеить края сахарнымъ сиропомъ, поставить на середину приготовленнаго дна и также приклеить сиропомъ. Изъ того же тѣста выкроить кокарду и приклеить на передней сторонѣ шляпы. Такимъ образомъ получится шляпа безъ дна; отверстие ея наполняютъ битыми сливками ($\frac{3}{4}$ бут. сливокъ) съ ванилью. При желаніи, можно прибавить къ сливки немного мараскину.

ОБѢДЪ XLV.

1) Зеленый супъ съ яйцами. 2) Котлеты изъ рябчиковъ съ зеленымъ салатомъ. 3) Ансельсинное желе въ корзиночкахъ.

Зеленый супъ изъ крапивы.

Сварить бульонъ (см. 1, Кн. I) и процедить. 3 ф. молодой крапивы очистить, обварить кипяткомъ, влить воду и, положивъ въ кастрюлю 1 ложку масла, сложить туда крапиву и дать хорошо упрѣть. Затѣмъ протереть сквозь сито, разбавляя бульономъ. Сложить все въ кастрюльку, размѣшать съ 3 ложками муки, дать прокипѣть, влить остальной бульонъ, еще хорошенько уварить; положить соли, 2 стакана свѣжей сметаны и вылить въ

миску. Къ этому супу подать вкрутую сваренныя яйца, считая по $1\frac{1}{2}$ яйца на человѣка.

Котлеты изъ рябчиковъ.

5 паръ рябчиковъ очистить, вымыть въ холодной водѣ, затѣмъ обдать кипяткомъ, чтобы мясо стало бѣлымъ, и когда рябчики остынутъ, разрѣзать каждого вдоль на двѣ половины; вынуть всѣ кости, за исключеніемъ ногъ. Когда всѣ кости будутъ вынуты, отбить мясо тупой стороной ножа, прикрѣпить къ каждому куску по косточкѣ деревянной шпилькой, которую послѣ жаренія слѣдуетъ вынуть. Посолить, обсыпать перцомъ, обвалить каждую котлету въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ распущенномъ маслѣ на сковородѣ.

Соусъ отъ котлетъ заправить 2 ложками сметаны, прокипятить, процѣдить сквозь сито и, обливъ имъ уложенныя на блюдѣ котлеты, подать къ столу.

Къ этимъ котлетамъ можно подать картофель по-французски (см. раньше).

Апельсинное желе въ корзиночкахъ.

Для апельсиннаго желе слѣдуетъ взять 8—10 апельсиновъ и 2 лимона. Прежде всего слѣдуетъ снять часть кожи съ верхней половины апельсина такъ, чтобы образовалась полоска ввидѣ ручки отъ корзинки; затѣмъ осторожно отдѣлить ножомъ нижнюю часть апельсиновой корки и, выдавивъ самый апельсинъ, выдавить изъ него сокъ. Когда всѣ апельсины будутъ готовы, прибавить еще сокъ изъ 2 лимоновъ, стереть педру апельсиновой корки съ нѣсколькими кусками сахара и влить 6 стакановъ воды, распустить желатинъ въ стаканѣ горячей воды (считая по 3 листика на стаканъ), слить все вмѣстѣ, дать разъ вскипѣть, положить $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, процѣдить сквозь кисейку и пропускную бумагу, разлить по корзиночкамъ и дать на льду застыть. Этими корзиночками убрать блюдо и подать къ каждой порціи по чайной ложкѣ.

ОБЪДЪ ХЛҮІ.

1) Борщъ съ замаскированными сосисками. 2) Сморчки съ жареной бараниной. 3) Кремъ изъ сметаны.

Замаскированные сосиски.

Приготовить слоеное тѣсто изъ 1 ф. муки (см. раньше). 20 шт. сосисокъ сложить въ кастрюльку, прибавить туда же ложку масла, ложку изрубленной петрушки, эстрагону, молкаго луку (Kleinlauch) нѣсколько шарлотокъ и дать упрѣть. Когда сосиски будутъ готовы, остудить ихъ, уложить на раскатанное слоеное тѣсто, покрыть другой половиной тѣста и, вырѣзавъ рѣзцомъ пирожки по формѣ, зарумянить ихъ на мѣстѣ, въ духовой печи.

Подаютъ эти сосиски къ супу или шамъ.

Сморчки.

Взять 5 ф. свѣжихъ сморчковъ, счистить съ нихъ песокъ, промыть хорошо въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, залить горячей водой и дать вскипѣть. Слить эту воду и еще разъ прополоскать въ холодной водѣ. Когда сморчки совсѣмъ будутъ чистыми, сложить ихъ снова въ кастрюлю, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла залить водой или бульономъ, положить нѣсколько шарлотокъ, рубленой петрушки и горсть мелко изрубленной нежирной ветчины, соли, и бѣлаго толченаго перца.

Дать сморчкамъ увариться и слегка затушеваться. Приготовить ложку зарумяненной муки съ чашкой бульона и вылить въ сморчки, дать разъ вскипѣть, влить еще чашку сметаны, дать еще разъ вскипѣть и подать къ столу.

Сморчки подаются какъ къ горячему жаркому, такъ и къ холодному ростбофу или толятинѣ.

Жареная баранина.

Взять заднюю ногу отъ молодого барашка, дать повисѣть въ холодномъ мѣстѣ, снять кожу, обмыть въ холодной водѣ, прошиковать $\frac{1}{4}$ ф. шикку, посолить и обсыпать толченымъ

перцомъ. На сковороду положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, дать распуститься, сложить на него баранину и дать ей зарумяниться, поливая какъ можно чаще бульономъ или собственнымъ соусомъ. Когда баранина станетъ мягкой, пороложить ее на блюдо и нарезать часть жаркого такъ, чтобы оно имѣло видъ цѣльнаго куска.

Снявъ съ соуса жиръ, вылить въ соусникъ и подать къ столу.

Это жаркое гарнируютъ кругложаренымъ картофелемъ или фаршированными сморчками.

Кремъ изъ сметаны.

1 ф. свѣжей сметаны съ $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка сбить въ густую пѣну. Развести въ кипяткѣ $1\frac{1}{2}$ лота желатину, процѣдить, остудить и вылить въ сбитый кремъ, постоянно размѣшивая.

Взять камешную форму, сполоснуть холодной водой или мараскипомъ, выложить дно маленькими бисквитами, которые также можно слегка смочить мараскиномъ. Положить на нихъ слой сбитаго крема въ палецъ толщиною, рядъ ягодъ вареныхъ или свѣжихъ, затѣмъ опять рядъ бисквитовъ, крему и т. д., пока не наполнится форма; затѣмъ ее слѣдуетъ поставить на ледъ. Передъ подачею на столъ, окупуть форму въ кипятокъ и выложить кремъ на блюдо. Кругомъ крема обложить сбитыми сливками ($\frac{1}{2}$ бут.) съ сахаромъ и ванилью. Такъ же можно прибавить немного мараскину.

ОБЪДЪ ХСѢІІ.

1) Супъ-пюре изъ желтаго гороха съ гречками. 2) Телячій языкъ по-испански. 3) Орѣховое бланманше.

Телячьи языки по-испански.

Взять 10 маленькихъ телячьихъ языковъ, промыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, залить водой, положить немного соли и дать увариться. Когда вода укипитъ, положить нѣсколько кусочковъ шпика, стаканъ бѣлаго вина, нѣсколько шарлотокъ и кореньевъ и дать немедленно имъ хорошо упрѣть,

Затѣмъ языки вынуть, а соусъ процѣдить сквозь сито обратно въ кастрюлю и дать ему загустѣть. Положить въ этотъ соусъ языки, чтобы они заглазировались кругомъ.

Когда языки будутъ готовы, сложить ихъ на кругломъ блюдѣ коцами въ середину, а промежутки заполнить гарниромъ изъ моркови, зеленыхъ бобовъ, цвѣтной капусты, брюквы и горошка. Каждый сортъ этихъ овощей необходимо варить отдѣльно въ бульонѣ.

Отдѣльно въ соусникѣ подать соусъ à l'Espagnole (см. раньше). *см 89*

Если-же языки окажутся велики, то можно ихъ разрѣзать вдоль, положивъ разрѣзанной стороной на блюдо.

Орѣховое бланманже.

2 ф. грецкихъ или калесныхъ орѣховъ очистить, обварить кипяткомъ, счистить кожицу и истолочь съ небольшимъ количествомъ сливокъ или молока (можно также и растереть въ каменномъ горшкѣ). Затѣмъ всыпать $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песка, влить 2 бутылки воды и 3 $\frac{1}{2}$ лота разведеннаго въ горячей водѣ желатину. Все это размѣшать, процѣдить сквозь кисейку, вылить въ форму, сполоснутую холодной водой, поставить на ледъ или въ очень холодное мѣсто. Передъ обѣдомъ окунуть форму на нѣсколько секундъ въ кипятокъ и, покрывъ блюдомъ форму, опрокинуть на него готовый бланманже.

ОБѢДЪ XLVIII.

1) Сущъ съ португальскими клецками. 2) Рыбныя котлеты и салатъ изъ кореповъ. 3) Дрожжовыя вафли съ сахаромъ и ванилью.

Португальскія клецки къ бульону.

Взять 3 стакана крѣпкаго бульону, взбить 3 цѣльныхъ яйца, 3 желтка и процѣдить все сквозь сито въ форму. Затѣмъ прибавить соли и поставивъ форму въ другую посуду съ водой, дать увариться, пока масса не загустѣетъ.

Вода въ кастрюлькѣ должна быть налита до $\frac{1}{3}$ вставленной формы.

Когда масса будетъ готова, вырѣзать ложкой маленькія клецки и опустить ихъ въ миску съ бульономъ.

Котлеты изъ рыбы.

Для этихъ котлетъ берутъ $1\frac{1}{2}$ ф. мяса судака, щуки или карпа и въ такомъ же количествѣ мелко изрубленнаго и очищеннаго отъ жилокъ почочнаго жира. Затѣмъ берутъ моченую и хорошо отжатую булку, и смѣшиваютъ съ $\frac{1}{4}$ ф. масла и 6 яйцами; ставятъ въ кастрюль на огонь и даютъ загустѣть и остыть. Остывшую массу смѣшиваютъ съ рыбой и жпромъ, кладутъ немного перцу, соли, растираютъ какъ можно лучше и протираютъ сквозь рѣшето.

Этотъ готовый фаршъ слѣдуетъ раздѣлить на равныя части, затѣмъ каждый отдѣльный кусокъ скатать съ небольшимъ количествомъ муки въ шарикъ. Шарикъ приплюснуть ножомъ и придать форму котлеты. Затѣмъ обвалить каждую котлету въ яйцѣ съ сухарями и зажарить въ растопленной ложкѣ масла.

При желаніи можно жарить эти котлеты раковымъ масломъ, на что требуется не больше 5 минутъ.

Эти же котлеты можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ. Въ каждую котлету съ остраго конца втыкаютъ толстую рыбную кость. Затѣмъ опускаютъ ихъ въ горячій кипятокъ, вынувъ изъ кипятку и обдавъ холодной водой, складываютъ на чистое полотенце и сушатъ въ немъ, а затѣмъ жарятъ на сковородѣ въ маслѣ.

Къ этимъ котлетамъ можно подать любой соусъ изъ овощей, отварной или жареный картофель.

Салатъ изъ разныхъ кореньевъ (Гардиньоръ).

Взять 3 моркови, 3 шт. петрушки, 3 сельдерея, 6 шт. картофеля и 1 рѣпу. Промыть все коренья въ холодной водѣ, и, не чистя ихъ, положить вариться въ соленую воду. Когда же коренья вполне уварятся, очистить ихъ, нарѣзать маленькими

кружками величиною съ двадцати-копеечную монету; изъ сельдерей слѣдуетъ передъ этимъ удалить стволую часть.

Каждый сортъ кореньевъ, въ отдѣльности, слѣдуетъ смочить уксусомъ съ солью. Затѣмъ взять въ такомъ же количествѣ маринованной свеклы и корнишоновъ и нарезать ихъ такими-же ломтиками.

Приготовить форму или чашку, намазанную прованскимъ масломъ. Выложить дно формы и бока рядами кореньевъ, каждый сортъ отдѣльно, укладывая ихъ слѣдуетъ какъ монеты, чтобы половинка одного кружка находила на другую. Середину формы наполнить смѣсью изъ этихъ кореньевъ. Затѣмъ растереть одинъ желтокъ изъ крутого яйца съ 1 ложкой прованскаго масла до гладкости, прибавить ложку мелко нарезанной петрушки, мелкаго луку (Schnittlauch), эстрагону и $\frac{1}{2}$ ложки готовой горчицы. Размѣшать всю массу съ 5 ложками прованскаго масла, всыпать немного мелкаго перца, соли и, прибавивъ еще 2 ложки эстрагонаго уксусу, — вылить въ форму, слегка прижимая коренья ложкой, чтобы весь сокъ впитался. Опрокинуть форму на блюдо и, осторожно снявъ ее, подавать готовый салатъ къ столу.

Вафли на дрожжахъ.

2 лота дрожжейъ развести въ $\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, всыпать горсть муки, размѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Затѣмъ размѣшать 1 фун. муки въ 1 бут. сливокъ, 4 лот. сахарнаго песка и 3 щепотки соли. $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго масла и 8 желтковъ растереть до-бѣла, смѣшать со сливками. Когда тѣсто поднялось, выложить въ него приготовленные сливки съ яйцами, хорошо выбить всю массу и, если тѣсто окажется густымъ, развести его съ небольшимъ количествомъ сливокъ. Поставить тѣсто снова въ теплое мѣсто и дать подняться. Приготовить вафельницу, обтереть ее кускомъ свиного сала, влить ложку тѣста; ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ тѣсто мѣшать, и брать его надо осторожно, съ краю, столько, сколько нужно для печенія. Всякій разъ, порода тѣмъ какъ влить въ вафельницу тѣсто, необходимо протереть ее кускомъ сала.

Вафли пужно выпекать дольше, чтобы они дѣлались хрупки-

ми. Подаютъ ихъ къ столу обсыпанными сахарной пудрой съ ванилью или же даютъ къ нимъ свѣжее сливочное масло.

ОБЪДЪ XLIX.

1) Супъ изъ перловой крупы съ картофелемъ. 2) Фрикандо изъ телятины съ каперсами и оливками. 3) Котлетки изъ слоенаго тѣста съ малиновымъ вареньемъ.

Супъ перловый съ картофелемъ.

Сварить бульонъ изъ 5 фун. мяса (см. I, кп. I), процѣдить въ другую кастрюльку часть сваренаго бульону и всыпать 1 чашку хорошо промытой перловой крупы (средней). Когда крупа сварится на половину, положить въ кастрюльку 6 шт. картофеля, очищеннаго и наръзаннаго маленькими квадратными кусочками и дать ему увариться. Влить въ супъ ложку муки, разведенной въ чашкѣ холодной воды; процѣдить остальной бульонъ, прокипятить, положить ложку сметаны, дать 1 разъ вскипѣть, вылить въ миску и подавать къ столу. По желанію, положить 1 лож. молко нарубленной петрушки и укропу.

Фрикандо изъ телятины съ каперсами.

8 фун. фрикандо (топкій край съ котораго слѣдуетъ срубить на половину ребра) обмыть и нашинковать $\frac{1}{4}$ фун. шинку. Въ кастрюльку положить 1 ложку масла, нѣсколько шарлотокъ и нѣсколько зеренъ перцу. Посолить телятину, сложить въ пригоровленную кастрюльку и, закрывъ крышкой, душить. Черезъ 10 минутъ полить ее крѣпкимъ бульономъ и затѣмъ, поливая своимъ сокомъ, душить до тѣхъ поръ, пока она не заглазирется какъ сиропомъ. Готовую телятину вынуть на блюдо, и въ кастрюлю всыпать ложку зарумяненной муки, влить два стакана крѣпкаго бульону, дать хорошо прокипѣть и процѣдить сквозь сито, снова въ кастрюльку; прибавить 1 ложку каперсовъ и нѣсколько оливокъ—прокипятить разъ—и, обливъ этимъ телятину, подавать къ столу. Къ такой телятинѣ подаютъ отварной картофель. При желаніи можно въ этотъ соусъ прибавить 1 ложку сметаны, причемъ необходимо дать 1 разъ прокипѣть.

Котлетки изъ слоенаго тѣста съ малиновымъ желе.

Приготовить слоеное тѣсто (см. раньше), раскатать въ палецъ толщиною, вырѣзать жестяной формочкой маленькія круглыя котлетки, смазать ихъ яйцомъ и испечь. Затѣмъ, когда онѣ остынутъ, смазать ихъ снова яйцомъ и обсыпать молко истолченными макаронами и подушить въ почкѣ. Накалить до красна желѣзный пруть и проводить по пирожнымъ такъ, чтобы у нихъ получился видъ поджаренныхъ котлетъ.

Пирожное уложить по краямъ на круглое блюдо, а средину заполнить малиновымъ желе, которое должно изображать соусъ, подаваемый къ котлетамъ.

ОБѢДЪ 4.

1) Супъ томатъ съ ветчиной. 2) Клепспуддингъ подъ соусомъ изъ цвѣтной капусты. 3) Тортъ орѣховый.

Супъ томатъ съ ветчиной.

Протушить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ ф. вареной ветчины съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, съ тертой луковицей, прибавить горсть петрушки и укропа.

Когда все протушилось, влить 1 стаканъ пюре изъ томатовъ, влить 3 бутылки бульону и дать кипѣть около 15 минутъ.

Затѣмъ положить заправку изъ 1 ложки муки и, давъ еще разъ прокипятить, можно прибавить 1 чашку сметаны.

Процѣдить супъ сквозь сито въ миску и подать къ столу.

Клепспуддингъ подъ соусомъ изъ цвѣтной капусты.

$1\frac{1}{2}$ ф. мяса филе и $1\frac{1}{2}$ ф. свинины изрубить совсѣмъ мелко; прибавить 4 желтка, стаканъ крѣпкаго бульону, перцу, соли и 4 сбитыхъ бѣлка; смѣшать все въ ровную массу, вколотить въ форму, вымазанную масломъ, форму поставить въ кастрюльку, наполненную водою, и печь въ жаркой духовой.

Для соуса отварить 3—4 кочна цвѣтной капусты въ солономъ кипяткѣ; капусту раздѣлить на маленькія букетики. Затѣмъ

2 ложки муки съ 1 ложкой масла растереть до гладкости на плитѣ, плитѣ 2 стакана сливокъ или молока, прибавить немного перцу и стакапъ капустнаго навару. Дать хорошенько прокипятить, сложить въ соусъ отложенную капусту и подать къ пуддингу.

Тортъ орѣховый.

Для орѣховой массы приготовить $\frac{1}{2}$ ф. простыхъ орѣховъ на половину съ грощками, истолочь, но какъ можно мельче, и сложить въ кастрюльку; всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песка, вбить 2 желтка, прибавить еще 1 бѣлокъ и поставивъ кастрюльку на плиту. Мѣшать, пока масса не загустѣетъ.

Для торта растереть 9 желтковъ съ 1 стаканомъ сахарнаго песка до-бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ и истолченныхъ съ 1 бѣлкомъ грощкихъ орѣховъ, 9 сбитыхъ бѣлковъ и, мѣшая все время въ одну сторону, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана молкой пшеничной муки. Затѣмъ испечь на двухъ сковородкахъ (глубокихъ) 3 круга; смазать два первыхъ круга приготовленной орѣховой массой, покрыть третьимъ кругомъ, убрать сверху глазурь-цукатами и засахареными фруктами.

ОБЪДЪ 41.

- 1) Супъ съ картофельными клецками.
- 2) Рагу изъ голубей.
- 3) Яблочный пуддингъ.

Супъ съ картофельными клецками.

$\frac{1}{2}$ ф. просѣянной картофельной муки обварить $\frac{1}{2}$ б. кипяченнаго молока и, какъ можно скорѣе, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, прибавить $\frac{3}{8}$ ф. муки, 5 яицъ и щепотку соли, вымѣсить, по возможности лучше, тогда приготовить изъ послѣдняго небольшія клецки и отварить ихъ въ солепомъ кипяткѣ. Варить клецки слѣдуетъ около $\frac{1}{4}$ часа, пока не сдѣлаются рыхлыми; послѣ чего немедленно вынуть, чтобы не разварились.

Клецки сложить въ миску и, залить 14 стаканами бульона, посыпать рубленнымъ укропомъ и подать къ столу.

Рагу изъ голубей.

3 пары голубей очистить, выпотрошить, обдать кипяткомъ, остудить и раздѣлить каждую птицу на четыре части. Желудки, сердце и печень хорошо промыть, очистить, обвалить въ мукѣ и, сложивъ въ кастрюльку, съ 2 ложками масла зарумянить. Затѣмъ сложить туда-же приготовленные куски и, зарумянивъ съ обѣихъ сторонъ, облить 2—3 стаканами бульона, посолить и дать упрѣть.

Когда голуби сдѣлаются вполне мягкими, выложить на глубокое блюдо; соусъ процедить сквозь сито въ кастрюльку, прибавить горсть очищеннаго изюма и дать кипѣть около 15 минутъ. Затѣмъ прибавить въ соусъ 1 ложку уксуса; перцу и сахару, по вкусу. Облить соусомъ голубей и подать къ столу.

Яблочный пуддингъ.

4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахарнаго песка, стаканъ тертой булки, цедры и одинъ лимонъ, 2 стакана яблочнаго пюре смѣшать все вмѣстѣ, переложить массу на салфетку, вымазанную масломъ, связать ниткою въ узелъ, на палецъ отступя отъ массы, положить въ кастрюльку съ водой и варить $1\frac{1}{2}$ —2 часа.

Къ этому пуддингу подаютъ соусъ сабайонъ или какой-либо ягодный соусъ.

ОБЪДЪ III.

1) Супъ изъ копченнаго мяса съ фасолью. 2) Форшмакъ изъ индѣйки. 3) Муссъ кофейный.

Супъ изъ копченнаго мяса съ фасолью.

4 ф. копченнаго мяса кладутъ въ кастрюльку, заливаютъ 14 стаканами воды такъ, чтобы вода покрывала мясо; $\frac{1}{2}$ ф. фасоли, 1 луковицу и нѣсколько зеренъ перцу всыпать туда-же, покрыть кастрюльку крышкой и дать вариться, пока фасоль совершенно не разварится. Затѣмъ вынуть мясо, процедить супъ сквозь волосяное сито прибавить въ супъ еще 3 ложки рису и дать ему увариться.

Въ супъ прибавить немного соли, мясо нарѣзать тоненькими кусками и, сложивъ въ миску, залить супомъ.

При желаніи, въ этотъ супъ можно прибавить нѣсколько картофеливъ, разрѣзанныхъ на четыре доль.

Форшмакъ изъ индѣйки.

Вѣрутъ тарелку остатковъ индѣйки и часть курицы.

Всѣ остатки слѣдуетъ мелко изрубить, прибавить немного моченой въ молоко булки, нѣсколько очищенныхъ и изрубленыхъ сардинокъ, 15 шт. шампиньоновъ, перцу, соли, 1 ложку масла, немного лимоннаго соку и, изрубивъ мелко всю массу, сложить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, полить сверху рюмкой мадеры и дать зарумяниться.

Приготовить бѣлый соусъ съ шампиньонами и подать отдѣльно съ соусомъ къ форшмаку.

Муссъ кофейный.

1 стаканъ крепкаго кофе, безъ цикорія вскипятить съ 1 стаканомъ сахарнаго песка, 10 листиковъ желатину растворить въ 1 стаканѣ кипятку, пропустить сквозь сито и вылить въ кофе; прибавить еще $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, поставить на ледъ и сбивать вѣнчикомъ, пока не образуется густая масса. Приготовленную такимъ образомъ массу выложить въ форму и остудить.

Въ этотъ муссъ, по желанію, можно положить $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили.

Обѣдъ III.

1) Бульонъ съ пикантными гренокми. 2) Фрикасе изъ курицы, судака и раковъ 3) Блинички изъ сухарей.

Супъ съ пикантными гренокми.

Остатки варенаго или жаренаго мяса мелко изрубить, прибавить нѣсколько очищенныхъ клецекъ или анчоусовъ. Затѣмъ все растерать хорошенько вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ

прованскаго масла такъ, чтобы получилась густая ровная масса.

Прибавить немного французской горчицы, растертой крутой желтокъ и нѣсколько капель уксуса.

Этой массой смазываютъ зарумяненные въ маслѣ ломтики бѣлаго хлѣба, которые и подаютъ къ свѣтлому бульону.

Фрикасе изъ курицы и судака.

1 курицу очистить, опалить, выпотрошить и, промывъ въ холодной водѣ, отварить въ крутомъ кипяткѣ вмѣстѣ съ 1 морковью, петрушкой, 1 луковицей; прибавить немного эстрагону и десятокъ зеренъ перца.

Какъ только курица будетъ готова, выпутъ, обдать холодной водою, снять кожу; мясо отдѣлать отъ костей и нарѣзать небольшими кусками, сложить въ кастрюльку, полить немного бульономъ и поставить въ другую кастрюльку съ водой, чтобы не остыла.

Затѣмъ отварить очищеннаго и выпотрошеннаго судака въ соленомъ кипяткѣ и, нарѣзавъ малюнькими (2 сент. въ квадратѣ) кусками, сложить къ курицѣ.

50 шт. суповыхъ раковъ отварить въ соленомъ кипяткѣ съ горстью тмина; мясо очистить отъ скорлупы и положить въ кастрюльку съ рыбой и курой.

Приготовить соусъ такимъ образомъ: 2 ложки масла и $\frac{1}{2}$ чашки муки зарумянить, развести 3 чашками бульона, въ которомъ варилаь курица; положить $\frac{1}{2}$ очищенной луковицы и дать $\frac{1}{4}$ часа увариться. Зерна пропѣдить сквозь сито обратно въ кастрюльку; положить еще ложку сливочнаго масла, 15 шампиньоновъ, разрѣзанныхъ на четыре части, немного лимоннаго соку и заправить 6 желтками. Отложенную курицу съ судакомъ и раками сложить въ николеньный судочекъ, залить горячимъ соусомъ, окропить раковымъ масломъ, посыпать пармезаномъ и, сложивъ въ кастрюльку, наполненную холодной водою, чтобы бока не прижигались, поставить въ горячую печь на 5—8 минутъ, пока сверху не начнетъ зарумяниваться.

Блинчики изъ сухарей.

1 ф. сухарей размочить въ молокѣ за часъ до употребленія; протереть сквозь сито, сбить 6 желтковъ, положить немного соли и, прибавивъ еще 6 сбитыхъ бѣлковъ, покутъ на маленькихъ сковородкахъ въ подрумяниномъ маслѣ.

Къ блинамъ подаютъ варенье или свѣжую сметану съ сахаромъ.

ОБЪДЪ LIV.

1) Супъ изъ почекъ. 2) Свиинна тушеная съ морковью.
3) Безе шоколадное.

Супъ изъ почекъ.

3 пары толячьихъ почекъ очистить, промыть въ холодной водѣ и поставить вариться, заливъ 12 стаканами воды и прибавивъ еще 1 ф. раздробленной мозговой кости. Когда пѣна будетъ слита, прибавить въ супъ $\frac{1}{4}$ корня очищеннаго сельдерея, $\frac{1}{2}$ морковки, немного соли и нѣсколько зеренъ перцу. Дать супу вариться около двухъ часовъ.

Тогда процѣдить сквозь сито, а почки и коренья разрѣзати небольшими квадратиками.

Отдѣльно въ кастрюлкѣ зарумянить чашку муки съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, мѣшая, влить готовый супъ и, давъ еще разъ прокипеть, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, вложить въ супъ почки съ кореньями и горсть рубленнаго укропу.

Супъ долженъ быть довольно густымъ.

Душенная свиинна съ морковью.

4 ф. свиинны промыть, посолить и, сложивъ на сковородку, прибавить кусокъ масла, зарумянить со всѣхъ сторонъ.

Когда свиинна будетъ почти готова, сложить ее въ кастрюлку, покрыть рядами, съ узко нарѣзанной морковью, затѣмъ въ перемѣшку съ рядами маленькихъ крокетовъ изъ картофельнаго пюре ряды моркови, пока кастрюлка не будетъ наполнена; поверху должны паходиться полоски моркови. Полить сложившую

морковь 2 стаканами крепкаго бульона, закрыть плотно кастрюльку крышкой и поставить жаркое тушиться на $1\frac{1}{2}$ — 2 часа.

Безе шеколадное.

Приготовить такъ-же, какъ бозо (см. № 59) съ прибавленіемъ лишь тортаго шеколада, послѣдняго берется столько, чтобы масса получила цвѣтъ сухаго шеколада.

Затѣмъ сдѣлать изъ писчей бумаги маленькія коробочки, наполнить ихъ массою и поставить въ теплую духовую.

ОБѢДЪ LV.

1) Супъ изъ спаржи съ гренками. 2) Тушеный карпъ съ отварнымъ картофелемъ. 3) Сливочныя галушки.

Супъ изъ спаржи.

$\frac{1}{2}$ ф. суповой спаржи очистить, нарѣзать маленькими кусочками и сварить въ 4 бутылкахъ солопой воды.

Затѣмъ распускаютъ въ другой кастрюлкѣ 2 ложки масла и чашку муки; размѣшавъ все холодной водой и, выливъ въ супъ, прибавить туда-же 2 чашки отварнаго рису; дать вскипеть и заправить въ мискѣ двумя желтками, положить рубленаго укропу и подать къ столу.

Въ зимнее время можно варить этотъ супъ изъ сушеной спаржовой шелухи.

Въ случаѣ-же, если наканунѣ была отварена спаржа какъ отдѣльное блюдо, то прежнюю воду можно употребить къ супу.

Къ этому супу можно подать гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Тушеный карпъ съ отварнымъ картофелемъ.

Взять карпа (по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка), очистить, выпотрошить и промыть въ холодной водѣ. Затѣмъ нарѣзать побольшими кусочками (разрѣзая каждую рыбу на 3—4 части), посолить и сложить въ растопленное масло; прибавить въ кастрюльку 1 очищенную луковицу, въ которую втыкаютъ 1 гвоздику; 6 зеренъ

порцу, 1 лавровый листъ, 1 маленькую рѣпку и 2—3 ломтика лимона.

Дать рыбѣ $\frac{1}{4}$ часа тушиться, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, 2 стакана бульону, кастрюльку отодвинуть на край плиты и дать душиться еще $\frac{1}{2}$ часа; пужно смотрѣть, чтобы рыба не разварилась.

Не задолго передъ обѣдомъ, влить $\frac{1}{2}$ ложки муки, разведенной въ $\frac{1}{2}$ чашкѣ бульона, дать 1 разъ вскипеть, вынуть рыбу на блюдо, а соусъ процедить сквозь сито, облить имъ рыбу и подать къ столу вмѣстѣ съ отварнымъ картофелемъ.

Галушки сливочныя.

1 стаканъ сливокъ и 1 стаканъ воды вскипятить и, мѣшая, всыпать 2 стакана гречневой муки; размѣшать до гладкости, остудить. Затѣмъ сбить 4—5 яицъ, положить соли и хорошо размѣшать, опустить клецки въ соленый кипятокъ; когда поднимутся, вынуть въ салатникъ, облить горячимъ масломъ и подать къ столу.

Эти же галушки, при подачѣ къ завтраку, можно облить растопленнымъ масломъ вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ.

ОБѢДЪ LVІ.

- 1) Супъ изъ картофеля.
- 2) Жаркое пикантное изъ баранины.
- 3) Мороженое изъ коприжки.

Супъ изъ картофеля.

1 ф. нежирной, нарезанной маленькими кусочками ветчины, 1 нарезанную ломтиками луковицу и 12 большихъ картофелей, стертыхъ на теркѣ, зарумянить въ $\frac{1}{4}$ ф. масла. Супу дать вариться; процедить сквозь сито, прибавить немного толченого перцу и, сложивъ въ миску зарумяненные грѣнки, вылить въ нее супъ.

Пикантное жаркое изъ баранины.

5 ф. баранины нашпиговать тонкими полосками шпика и тонко нарезанными аичоусами. Растопить на сковородкѣ 1 ложку масла, положить баранину, посолить, посыпать перцемъ и жарить, постепенно поливая бульономъ. Когда мясо будетъ почти готово, полить его стаканомъ сметаны, дать слегка ужариться и выложить жаркое на блюдо.

Въ соусъ прибавить немного лимоннаго соку и чайную ложку картофельной муки, размѣшанной въ холодной водѣ; дать прокипеть, процедить сквозь сито съ соусомъ и подать къ жаркому.

Баранину нарезаютъ ломтиками, гарнируютъ бобами и подаютъ къ столу.

Мороженное изъ коврижки или чернаго хлѣба.

Изъ $\frac{1}{2}$ ф. коврижки или просто чернаго хлѣба приготовить сухари.

Залить ихъ кипяткомъ, покрыть и, давъ постоять 30—40 минутъ, процедить.

На 3 стакапа отвара взять $1\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песка и вскипятить, прибавить сокъ изъ 1 лимона; затѣмъ процедить сквозь кисейку, остудить, вылить въ мороженицу и, заморозивъ до половины готовности, насыпать горсть поджареннаго, мелко истолченнаго миндаля и дать хорошенько заморозить.

ОБѢДЪ LVII.

1) Бульонъ и пирогъ съ зеленымъ лукомъ. 2) Куры въ видѣ дичи. 3) Желе «смѣсь».

Пирогъ съ зеленымъ лукомъ.

Взять нѣсколько пучковъ зеленаго лука, промыть и нарезать совсемъ мелко. Сложить лукъ въ кастрюльку, прибавить 2 ложки масла, соли, перца и дать протушиться. Затѣмъ сварить 5 яицъ въ крутую, мелко ихъ изрубить и смѣшать съ лукомъ.

Приготовить кислое тѣсто изъ 3 стакановъ муки, $\frac{1}{2}$ бут. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла и чайной ложки соли, прибавить помного дрожжей (на 5 коп.).

Сначала замѣсить тѣсто бозъ масла и дать ему подняться; когда тѣсто поднялось, прибавить къ нему масло, растертое до бѣла; хорошо перемѣсить и дать снова подняться.

Затѣмъ выложить тѣсто на доску, обсыпанную мукой, раскатать въ палецъ толщиною, положить на листъ, вымазанный масломъ, и, уложивъ приготовленный лукъ, покрыть тѣстомъ пачипку; края защипнуть, смазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями и поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Куры, приготовленные какъ дичь.

Для этого можно взять 2 старыхъ курицы, очистить, опалить, выпотрошить и нашпиговать совѣмъ узенькими полосками шпика.

Затѣмъ сложить на 2—3 дня въ слабый растворъ вишневоукеуса, прибавить 1 лавровый листъ, соли и одну ложку раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Такимъ образомъ вымоченныя куры осушить полотенцемъ, сложить въ кастрюльку съ кипящимъ масломъ и дать со всѣхъ сторонъ зарумяниться. Затѣмъ поливать, попомногу, крѣпкимъ бульономъ и дать имъ хорошо упрѣть.

Когда будутъ готовы, вынуть изъ кастрюльки, разрѣзать на четыре части и сложить на блюдо, гарнировать тертымъ картофелемъ по французски.

Въ соусъ прибавить немного зарумяненной муки и сметаны; дать прокипѣть и, выливъ въ соусникъ, подать къ столу.

Желе «Смѣсь».

Растворить 1 ф. монпасье «Смѣсь» въ 2 стаканахъ кипятка; развести въ 1 стаканѣ горячей воды 10—12 листковъ бѣлаго желатину, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, смѣшать все вмѣстѣ, процѣдить сквозь кисейку, вылить въ форму и поставить на ледъ.

ОБЪДЪ ѿУШ.

1) Супъ изъ мозговъ. 2) Сосиски на вишѣ. 3) Кремъ-пуншъ.

Супъ изъ мозговъ.

3 головки мозговъ обварить горячей водой, снять кожицу и изрубить. Положить мозги въ кастрюльку, прибавить 2 ложки масла, 3 ложки муки, соли, немного бѣлаго толченаго перцу и дать протушиться. Затѣмъ влить на мозги 14 стак. покрѣпкаго бульону, дать вариться $\frac{1}{2}$ часа. Заправить супъ 2 желтками, взбитыми прямо въ миску; прибавить ложку рубленнаго укропу съ петрушкой и подать къ столу.

При желаніи, къ супу можно подать гренки съ пармезаномъ.

Сосиски подъ виннымъ соусомъ.

2 ф. сосисокъ сложить въ кастрюльку, залить бѣлымъ виномъ ($\frac{3}{4}$ б.) и дать вскипѣть, прибавить 2 щепотки толченаго перцу. Черезъ 8—10 минутъ вынуть сосиски изъ вина и поставить на плиту, чтобы не остыли. Для соуса взять ложку зарумяненной муки, растертой съ ложкой растопленнаго масла, 2 ложки рубленой петрушки съ укропомъ, соли по вкусу и дать хорошенько укипѣть. Затѣмъ сложить сосиски на глубокое блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ и подать къ столу.

Кремъ-пуншъ.

8 желтковъ растереть до бѣла вмѣстѣ съ $1\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку; влить $1\frac{1}{2}$ стакана вина, выжать сокъ изъ 4—5 лимоновъ, прибавить большую рюмку розу. 16 листиковъ желатину развести въ 1 стаканѣ горячей воды, стереть подру съ 2 лимоновъ, дать разъ вскипѣть и, процѣдивъ сквозь кисейку, вылить въ общую массу. Эту массу слѣдуетъ сбивать до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно густою. Затѣмъ прибавить 1 бутылку сбитыхъ сливокъ, хорошо перемѣшать и, выливъ въ форму, сполоснутую холодной водой, поставить на ледъ.

ОБЪДЪ ЛІХ.

1) Свекольникъ съ рисовыми крутонами. 2) Вѣнскій гуляшъ. 3) Сливочное пирожное.

Свекольникъ съ рисовыми крутонами.

Взять штукъ 20 молодой свеклы, отварить вмѣстѣ съ зелеными листьями, очистить, изрубить свеклу какъ можно мельче, сложить все въ кастрюльку, положить 1 ложку масла, влить 2—3 ложки уксусу и, закрывъ крышкой, протушить нѣсколько времени. Когда свекла станетъ совершенно мягкой, то залить ее 1 1/4 стаканами жирнаго бульона, положить нѣсколько зеренъ перца, 2 лавровыхъ листа и, давъ хорошенько прокипеть, подать къ столу со сметаной, которую подаютъ въ отдѣльномъ соусникѣ.

Для крутоновъ разварить до мягкости стаканъ рису, смѣшать его съ четырьмя яйцами, солью и сложить въ форму испечь. Затѣмъ, наръзавъ готовую запеканку тоненькими ломтиками, обваливаютъ сухарями и поджариваютъ на сковородѣ въ маслѣ.

Вѣнскій гуляшъ изъ свинины.

4 ф. свинины наръзать небольшими квадратными кусочками и сложить въ кастрюльку, прибавить соли, 2 стертыхъ луковицы, щепотку паприки, толченаго перца и кусокъ масла. Кастрюлю прикрыть крышкой и дать мясу зарумяниться. Когда мясо хорошо подрумянится, полить его бульономъ или кишяткомъ и, перотрясая кастрюльку, чтобы не пригорѣли, дать свининѣ упрѣть до мягкости. Бульонъ слѣдуетъ подливать по немпогу, чтобы соусъ остался крѣпкимъ.

Когда мясо упрѣетъ, влить на него чашку свѣжей сметаны, дать разъ прокипеть и подать къ жаркому свѣжій отварной картофель съ петрушкой.

Сливочное пирожное.

Приготовить слоеное тѣсто какъ для маленькихъ паштетовъ, снять нѣсколько такихъ формочекъ, изъ которыхъ вынимаютъ середину, сръзавъ осторожно крышечку.

Затѣмъ 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка; прибавить $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили, развести $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ и, поставивъ кастрюльку на плиту, мѣшать, пока не загустѣетъ, не давая однако закипать. Приготовленнымъ кремомъ наполнить формочки, закрыть крышечками и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую печь.

ОБѢДЪ LX.

1) Супъ «жюльенъ» изъ молодой зелени. 2) Воздушный пирогъ изъ остатковъ жаркаго. 3) Кисель вишневый.

Супъ жюльенъ со свѣжей зеленью.

Сварить бульонъ изъ 5 ф. толстаго филе. Взять нѣсколько штукъ картофеля, $\frac{1}{2}$ ф. зеленыхъ стручьевъ, гороха, 1 корень петрушки и нѣсколько штукъ мелкаго молодого картофеля. Все это очистить, промыть въ холодной водѣ, нарезать красивыми кусочками и отварить до мягкости въ крутомъ кипяткѣ. Наваръ слить въ процеженный бульонъ; овощи сложить въ миску, залить бульономъ прибавить укропа и подать къ столу. Къ этому-же супу можно съ успѣхомъ прибавить нѣсколько штукъ нарезанной спаржи.

Воздушный пирогъ изъ остатковъ жаркаго.

Приготовить изъ 375 гр. муки, 3 яйца, 5 стакановъ молока и соли такое тѣсто, какъ для блинчиковъ, испечь 3 блина. Затѣмъ положить въ кастрюльку 50 гр. масла и небольшую стертую луковицу; дать слегка протушиться, размѣшать съ 20 гр. муки и прибавить еще соусъ изъ подъ жаркаго, 10 гр. мяснаго экстракта, разведеннаго въ стаканѣ кипятку, 1 стак. мадеры или портвейну, немного мускатнаго орѣха, перцу, соли и 600 гр. мелко нарезаннаго жаркаго.

Полученный фаршъ не долженъ быть ни очень густымъ, ни жидкимъ.

Взять форму для воздушнаго пирога, вымазать довольно густо масломъ, обсыпать сухарями. На дно формы положить одинъ испеченный блинъ, покрыть его половиной формы, положить дру-

гой блинъ и, сложивъ остальные формы, покрыть третьимъ блиномъ и поставить въ духовую печь.

Когда пирогъ начнетъ румяниться, облить его чашкой сметаны, сбитой съ 1 яйцомъ, дать еще $\frac{1}{4}$ часа постоять въ духовой и подать къ столу, но вынимая изъ формы.

Кисель ванильный.

2 бутылки сливокъ вскипятить съ 1 палочкой ванили, истолченной съ 3 ложками сахарнаго песку.

Размѣшать по полную чашку картофельной муки въ чашкѣ холоднаго молока, вылить въ кипящую сливки, дать немного прокипеть и, выливъ на блюдо, остудить, подать къ столу съ любимымъ фруктовымъ соусомъ.

Обѣдъ LXI.

1) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. 2) Лососина жареная въ томатѣ. 3) Гурьевская каша.

Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Очистить полную тарелку свѣжихъ грибовъ, нарезать ихъ маленькими кусочками, сложить въ кастрюльку, залить холодной водой и дать вскипеть.

Воду слить и залить снова водой, положить нѣсколько зеренъ перца, соли, 1 лавровый листъ, $\frac{1}{2}$ луковицы и дать грибамъ увариться до мягкости. Когда грибы едѣлаются мягкими, положить въ супъ заправку изъ 1 ложки муки, чашку густой сметаны и дать еще раза два прокипеть. Вылить супъ въ миску, положить ложку рубленнаго укропу и подать къ столу.

Лососина, жареная въ томатѣ.

4 ф. лосося очистить, промыть въ холодной водѣ и нарезать ровными кусками въ палецъ толщиною, зажарить лосося въ ложкѣ масла, зарумянивъ каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ.

Затѣмъ приготовить изъ оставшагося масла отъ жаренья, 2 чашекъ пюре томата, $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, перца, соли, съ 2 ложками сметаны, соусъ.

Лососину сложить въ приготовленный соусъ, дать слегка прѣ-
квѣть, выложить на блюдо и, облить соусомъ, подать съ отвар-
нымъ картофелемъ ввидѣ гарнира. Сверху обсыпать рыбу рубле-
нымъ укропомъ и петрушкой.

Гурьевская каша.

$\frac{1}{4}$ бутылки сливокъ поставить въ духовую печь, каждый
разъ образующуюся пѣнку снимать широкой ложкой.

Другую $\frac{1}{4}$ бутылки сливокъ вскипятить въ кастрюлькѣ,
всыпать 8 золотниковъ манной крупы, размѣшать и дать снова
вскипѣть; потомъ всыпать 12 золотниковъ очищенныхъ и истол-
ченныхъ въ ступкѣ орѣховъ, 5 зол. сахарнаго песку истолчен-
наго съ $\frac{1}{8}$ палочкой ванили и дать снова вскипѣть.

Смазать форму масломъ погуще, положить слой каши, рядъ
пѣнокъ и рядъ цукату и такъ поступать, пока форма не напол-
нится. Последний слой кладется изъ каши и посыпается
сахаромъ.

Предварительно заколоровать раскаленной лопаткой и за-
тѣмъ уже ставить въ духовую печь.

ОБѢДЪ LXII.

1. Окрошка
- 2) Телячья печенька на вицѣ.
- 3) Хворостъ.

Окрошка.

Нарѣзать тарелку ветчины съ остатками жаркого мелкои
кубиками, изрубить 5 яицъ, сваренныхъ въ крутую; нарѣзать 6
огурцовъ такими-же кусками, какъ мясо.

Затѣмъ растереть 2 куска зеленого луку, нарѣзаннаго со-
всѣмъ мелко, съ горстью соли. Влить въ лукъ квасу, процѣдить
сквозь сито въ миску, сложить въ нее приготовленное мясо съ
огурцами, влить еще 4 бутылки хорошаго квасу, заправить ста-
канъ сметаны, прибавить горсть рубленой петрушки съ укропомъ
и, выливъ все въ миску, подать къ столу вмѣсто супа.

Печенка телячья на винѣ.

1 телячью почку вымочить 1 — 2 часа въ молокѣ, снять съ нея кожицу, прощипывать тонкими полосками пшеники и нарѣзать кусками въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

Сложить почку въ кастрюльку, прибавить ломтиками нарѣзанный лукъ, разныхъ кореньевъ, 2 лавровыхъ листа, немного майорану, тмицу, соля, перцу и 3 малюпкихъ ломтика лимона, полить почку 2 стаканами бѣлаго вина и такимъ-же количествомъ бульону и поставить въ духовую на одинъ часъ.

Когда почка упрѣла, вынуть ее на блюдо; въ соусъ влить рюмку мадеры, немного лимоннаго соку и масла изъ сардинокъ; дать соусу прокипеть, процѣдить сквозь сито и полить имъ куски почки.

Хворостъ.

Сбить 2 яйца съ 3 ложками сахарнаго песка, всыпать 1 ф. муки, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ, рюмку спирту или рому и, размѣшавъ хорошенько тѣсто, раздѣлить его на малюпкія булочки величиною съ крутое яйцо. Каждую булочку раскатать совсѣмъ тонко, ввидѣ листа писчей бумаги, сдѣлать по сородинѣ раскатавнаго круга 3 — 4 подрѣза и, собравъ, бросить въ кипящій говяжій жиръ, пока не зарумянится. Затѣмъ вынуть на бумагу и обсыпать сахарной пудрой съ ванилью.

ОБЪДЪ LXIII.

1) Супъ-пюре рисовый съ огурцами. 2) Баранина со шпинатнымъ соусомъ. 3) Сливочный тортъ.

Супъ-пюре изъ риса со свѣжими огурцами.

Приготовить бульонъ изъ 4 ф. грудишки. 1 стаканъ рису разварить на водѣ, до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ, прибавить 6 очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ. Дать супу прокипеть, положить въ него еще 2 ложки сметаны.

Въ мискѣ растереть 2 желтка съ одной ложкой сливокъ или

молока и, не переставая мѣшать, вылить въ миску супъ. Высыпать еще горсть рубленнато укрену съ петрушкой и подать къ столу.

Телятина со шпинатнымъ соусомъ.

4—5 ф. телятины промыть въ холодной водѣ, обдать кипяткомъ и, когда телятина остынетъ, нарезать ее красивыми ломтиками.

Затѣмъ положить въ кастрюльку 1 тертую луковицу, 1 мелко изрубленную морковь, 1 порей, 1 сельдерей, 1 корень петрушки, соли и 2 ложки масла. Дать всему хорошенько потушиться; прибавить ложку муки, 2 стакана бульону и дать снова прокипятить. Когда супъ загустѣетъ, протереть его сквозь сито въ другую кастрюльку, сложить въ него телятину, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Готовую телятину вынуть изъ кастрюльки, въ соусъ влить чашку сметаны, положить 2 чайки приправленнаго шоро изъ шпинату, всыпать перцу, соли и дать еще прокипятить вмѣстѣ съ телятиной.

Телятину сложить на блюдо, полить соусомъ и подать къ столу.

Тортъ сливочный.

$\frac{1}{8}$ ст. сахарнаго песку размѣшать съ 3 желтками до-бѣла; сбить $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ въ густую пѣну, сложить съ желтками, положить еще немного толченой ванили, пѣну изъ 3 сбитыхъ бѣлковъ и постепенно, мѣшалъ въ одну сторону, всыпать $\frac{1}{3}$ ф. варшавской пшеничной муки.

Вымазать форму масломъ, обсыпать сухарями, сложить въ нее приготовленное тѣсто и поставить въ духовую, пока не зарумянится и пропечется вполне.

Если этотъ тортъ подается вмѣсто третьяго блюда, то подаютъ къ нему сбитыя сливки или просто густыя сливки въ маленькихъ винныхъ стакапчикахъ.

ОБЪДЪ LXIV.

1) Зеленый щи съ осетриной. 2) Цыплята жар. въ сухаряхъ съ огурцами. 3) Мороженое малиновое.

Зеленая щи съ осетриной.

4 ф. осетрины сварить до мягкости, снять кожу, выбрать кости и нарезать красивыми кусками.

Затѣмъ отварить 2 ф. шпинату и 1 ф. щавелю; протереть сквозь сито въ рыбную уху; влить заправку изъ муки и чайки сметаны и дать супу хорошо прокипеть. Затѣмъ осетрину сложить въ миску, вылить щи и подать къ столу.

Цыплята жареные, въ сухаряхъ.

4 цыпленка очистить, вымыть, посолить и, перевязавъ питкой ниткой каждого цыпленка, сложить ихъ въ кастрюлю, прибавить ложку масла и, закрывъ крышкой, дать зарумяниться.

Отъ времени до времени необходимо поворачивать и поливать слегка бульономъ, что бы масло не пригорѣло.

Когда цыплята сдѣлаются мягкими и будутъ совершенно зарумянены, обсыпаютъ ихъ истолченными сухарями; даютъ имъ слегка зарумяниться, вынимаютъ и, разрубивъ каждого цыпленка пополамъ, укладываютъ на блюдо.

Въ соусъ-же прибавить 2 ложки сметаны, чайную ложку муки, дать слегка прокипеть и, выливъ въ соусникъ, подать съ цыплятами къ столу.

Мороженое малиновое.

2 ф. малины сложить въ тонкій мѣшокъ и выдавить сокъ, подливая слегка теплаго воды, пока весь сокъ не будетъ выдавленъ. Затѣмъ полученный сокъ вскипятить съ 1 ф. сахару. Жидкости должно быть не менѣе 5 стакановъ. Когда сиропъ остынетъ, влить въ мороженицу и заморозить, какъ и остальные мороженныя.

Обѣдъ LXV.

1) Ботвинья съ лососиной. 2) Телячьи котлеты подъ раковымъ соусомъ. 3) Желе изъ краснаго вина.

Ботвинья съ лососиной.

Отварить 2 ф. свѣжей лососины и 2 ф. осетрины. Рыбу нарезать красивыми кусками и сложить въ миску. Затѣмъ отварить зелень отъ молодой свеклы и шпината (около 2 ф.), изрубить все вмѣстѣ, сложить къ рыбѣ, прибавить немного рубленнаго укропу и сока отъ растертаго съ солью лука. Лукъ нарезается мелко въ камонную чашку; посыпаютъ его горстью соли и растираютъ деревянной ложкой до мягкости, потомъ разбавляютъ квасомъ и процеживаютъ сквозь сито въ миску. Ко всему остальному прибавить 5—6 свѣжихъ очищенныхъ и мелко изрубленныхъ огурцовъ, залить все 4 бутылками хорошаго квасу, положить кусочекъ льда и подать къ столу.

При желаніи, можно положить въ ботвинью нѣсколько раковыхъ шекъ.

Телячьи котлеты подъ раковымъ соусомъ.

Изрубить 4 ф. телятины, вынуть желке, положить въ изрубленную телятину $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молоко и крѣпко отжатой; всыпать немного толченаго перцу, соли и влить 1 ложку растопленнаго масла.

Хорошо перемѣшать мясо; сдѣлать въ сухаряхъ длинненькія котлеты и зажарить въ 1 ложкѣ масла.

Въ соусъ отъ котлетъ влить 2 стакана крѣпкаго бульону, всыпать ложку зарумяпенной муки, дать хорошенько прокипятить и прибавить 2 ложки раковаго масла.

Котлеты сложить въ котелокъ, облить соусомъ, закрыть крышкой и дать минуты 4—10 протушиться.

Затѣмъ выложить готовыя котлеты на глубокое блюдо, облить соусомъ и приправить зажареннымъ мелкимъ картофелемъ.

Желе изъ краснаго вина.

$\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песку вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ бутылки краснаго вина, положить небольшой кусочекъ корицы, гвоздики и лимонной цедры, дать вскипятить, развести 20 листиковъ краснаго же-

латину въ $\frac{1}{2}$ стакана кипятку, влить въ кастрюльку съ виномъ, процѣдить сквозь кисейку, слегка остудить и вылить въ форму и поставить на ледъ.

ОБѢДЪ LXVI.

1) Супъ съ голландскими клецками. 2) Бефъ-бульонъ и зеленые бобы. 3) Лѣсная земляника со сбитыми сливками.

Бульонъ съ голландскими клецками.

Сварить изъ 5 ф. толстаго филе хорошій бульонъ. Затѣмъ, для клецекъ, стереть $\frac{1}{2}$ голландскаго сыра съ двумя ложками масла; прибавить одну французскую булку, съ которой стираютъ корку, а булку, вымочивъ въ молоко, выжимаютъ по возможности круче.

Размѣшавъ булку съ сыромъ, прибавить около двухъ ложекъ сметаны и 4 цвѣльныхъ яйца.

Когда масса будетъ растерта до гладкости, то берутъ чайной ложкой небольшія клецки и отвариваютъ ихъ въ бульонѣ.

Клецки сложить въ миску, бульонъ, въ которомъ онѣ варились, процѣдить въ миску, прибавить еще остальнаго бульону, выпать рубленаго укропу и подать къ столу.

Бефъ-бульонъ съ бобами.

Для этого берутъ 8 ф. горбушки отъ огузка, вырѣзаютъ кость и, перовязавъ веревкой, придаютъ куеку круглую форму. Затѣмъ опускаютъ мясо въ крутой соленый кипятокъ и даютъ мясу вариться на медленномъ огнѣ. Въ кипятокъ, въ которомъ должно вариться мясо, необходимо прибавить пучекъ петрушки, укропу и разныхъ кореньевъ, которые чистятъ и перерѣзаютъ на маленькія части.

Убѣдившись вилкой, что мясо мягкое, вынуть изъ бульона и дать слегка остыть, нарезать красивыми ровными ломтиками, (необходимо смотрѣть, чтобы куски были нарезаны поперекъ волоконъ) уложить на блюдо и гарнировать отварными зелеными бобами въ маслѣ.

Земляника лѣсная со сбитыми сливками.

4 ф. лѣсной очищенной земляники высыпать на круглое блюдо и окропить слегка ромомъ.

Затѣмъ сбить бутылку густыхъ сливокъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и $\frac{1}{2}$ палочки ванили; облить ими землянику и подать къ столу.

ОБѢДЪ LXVII.

- 1) Супъ съ ушками.
- 2) Лещъ съ кашей и сморчками.
- 3) Кремъ изъ разныхъ ягодъ.

Супъ съ ушками.

Спарить бульонъ изъ 5 ф. толстаго филе.

Приготовить тѣсто изъ 2 стакановъ муки, 4 яйца, соли и $\frac{3}{4}$ стакана воды. Раскатать какъ можно тоньше и нарѣзать маленькими четырёхугольниками. Затѣмъ приготовить фаршъ изъ мягко изрубленнаго сыраго мяса, $\frac{3}{4}$ ф. почечнаго жиру, $\frac{1}{2}$ луковицы, мелко изрубленной, запассированной въ 1 ложкѣ масла и чашку бульона, перцу и соли.

На каждый квадратикъ кладутъ понемногу фарша и, сложивъ тѣсто треугольниками, соединяютъ два конца вмѣстѣ, а остальные края скрѣпляютъ по возможности крѣпче, чтобы фаршъ при варкѣ не пробивался.

Готовыя ушки опускаются въ крутой солёный кипятокъ и варятся, пока не поднимутся на поверхность воды.

Ушки складываютъ въ миску, заливаютъ бульономъ и подаютъ къ столу.

Лещъ съ кашей и сморчками.

Одного большого леща выпотрошить и вычистить; разрѣзъ дѣлается около жабръ, черезъ которыя и начиняютъ рыбу кашей.

Для фарша берутъ 1 ф. сморчковъ, которые необходимо хорошо промыть отъ песку; затѣмъ тушить въ 2 ложкахъ масла до мягкости и мелко изрубить.

Гречневую кашу зарумянить на сковородѣ съ $\frac{1}{2}$ изрубленной

луковицы и ложкой масла и перцомъ; смѣшать со сморчками и начинить лоща.

Отверстію, черезъ которое начиняли рыбу, зашить; положить лоща на сковороду съ масломъ и жарить въ духовой, постоянно поливая, пока не зарумянится. Затѣмъ облить его стаканомъ сметаны, дать немного ужариться, выложить на блюдо, облить соусомъ и подать къ столу.

Къ лощу лучше всего подать отваренный картофель и кочанный салатъ.

Кремъ изъ вишни, клубники, малины и земляники.

1 ст. вишни, 1 ст. малины, 1 ст. клубники и 1 ст. земляники протереть сквозь сито и, взявъ стаканъ протертаго пюре, смѣшать съ $1\frac{1}{3}$ бѣлками, 1 ф. сахарнаго песку и мѣшать на льду, пока не загустѣетъ.

Затѣмъ, 1 стаканъ сливокъ сбить въ густую цѣну; смѣшать съ ягоднымъ пюре; влить $\frac{1}{2}$ стакана клею, хорошо размѣшать и, переложивъ въ форму, поставить на ледъ.

Черезъ часъ или два, окунуть форму на секунду въ кипятокъ и, опрокинувъ форму на блюдо, выложить кремъ и подать къ столу.

ОБѢДЪ LXVIII.

1) Супъ изъ цвѣтной капусты. 2) Мозги жареные съ молодымъ картофелемъ. 3) Сладкое изъ ржаного хлѣба.

Супъ изъ цвѣтной капусты.

4 кочна цвѣтной капусты очистить отъ зелени и раздѣлить на маленькія букетики и, промывъ въ холодной водѣ, поставить вариться въ солоной водѣ.

Когда капуста сдѣлается мягкой, выпнуть осторожно шумовкой и сложить въ миску.

Въ капустный-же наваръ положить кусокъ мяснаго экстракту или влить крѣпкаго бульону; влить заправку изъ 1 ложки муки и чашки сливокъ, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, капсер-

совъ и дать прокипѣть довольно хорошо. Сложить въ супъ цвѣтную капусту, чтобы разогрѣлась; въ мискѣ растереть 2 желтка съ ложкой сметаны и, не переставая мѣшать, вылить въ миску готовый супъ; прибавить горсть рубленого укропу и подать къ столу.

Мозги, жареные съ молодымъ картофелемъ.

4 головки толчбыхъ мозговъ положить на 2 часа въ холодную воду.

Затѣмъ снять кожицу и жилки; раздѣлить каждый мозгъ на двѣ половины, обвалять каждую половинку мозга въ яйцѣ и сухаряхъ; посолить, обсыпать перцемъ и зарумянить на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла. Когда мозги будутъ вполне готовы, уложить ихъ на блюдо; кругомъ гарнировать отварнымъ молодымъ картофелемъ, обсыпать рубленымъ укропомъ и подать къ столу.

На оставшееся на сковородѣ масло всыпать ложку зарумяненной муки, влить на масло бульону, прибавить 2 ложки сметаны и, давъ прокипѣть, вылить въ соусъ и подать къ столу.

Сладкое изъ ржаного хлѣба.

12 желтковъ растереть до бѣла съ 1 ф. сахарнаго песку и $\frac{1}{3}$ палочки истолченной ванили. Затѣмъ всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана ржаныхъ сухарей, прибавить 12 сбитыхъ бѣлковъ, и, перемѣшавъ осторожно всю массу, выложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную тѣмъ-же сухарями.

ОБѢДЪ LXIX.

1) Молочный супъ со свѣжей зеленью. 2) Фальшоръ хазе въ тѣстѣ. 3) Широги чорничий.

Молочный супъ изъ свѣжей зелени.

2 чашки мелкой перловой крупы отварить въ бутылкѣ воды.

Затѣмъ положить въ кастрюльку съ крупой 2 кочна цвѣтной капусты, раздѣленные на маленькіе букетики, 1, квадрати-

ками наръзанную, брюкву, $\frac{1}{2}$ пучка каротели, разръзанной на длинненькіе кусочки, 2 ложки сливочнаго масла и, прибавивъ еще 3 бутылки молока, дать овощамъ увариться. Въ мискѣ растереть 2 желтка съ чашкой сливокъ или сметаной; всыпать ложку рубленнаго укропу и, постепенно мѣшая, вылить супъ въ миску.

Фальшеръ хазе въ тѣстѣ.

4 ф. фило мелко изрубить, вынуть жилки, взбить 3 яйца; положить $\frac{1}{2}$ французской булки, вымоченной въ молоко и крѣпко отжатой, 2 ложки густой сметаны, перцу, соли и 1 ложку масла. Хорошенько перемѣшать всю массу, придать форму зайца безъ головы и обложить слоенымъ тѣстомъ, которое раскатывается по возможности тоньше. Затѣмъ поставить въ духовую печь и дать зарумяниться.

Это кушанье удобнѣе всего дѣлать тогда, когда остается небольшой кусокъ слоенаго тѣста отъ другого дня.

Черничный пирогъ.

Приготовить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 ложекъ сахарнаго песку и 2 яицъ.

Муки всыпать столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

Выложить тѣсто на глубокое металлическое блюдо, наполнить его черникою, перемѣшанной съ сахаромъ, посыпать сверху корицею, покрыть крышкой изъ тѣста, края плотно зашинуть и поставить въ духовую печь. Когда пирогъ будетъ хорошо зарумяненъ, вынуть изъ духовой, обсыпать мелкимъ сахаромъ и подать къ столу, не снимая съ блюда.

По желанію, можно подать въ соусникѣ сметану.

ОБѢДЪ LXX.

1) Украинскій борщъ. 2) Ватаны изъ яицъ. 3) Шломбиръ малиновій.

Украинскій борщъ.

Сварить бульонъ изъ 1 ф. копченой и 3 ф. свѣжей грудинки. 6 шт. свеклы промыть въ холодной водѣ и сварить до мягкости и нашинковать.

Въ кастрюлкѣ зарумянить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла; затѣмъ, положить туда-же нашинкованную свеклу и тушить нѣсколько минутъ, прибавивъ еще 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перцу, соли и, по вкусу, уксусу.

Готовый бульонъ процедить въ кастрюлку со свеклой, положить нарезанную маленькими кусочками копченую грудинку и 6 сосисекъ, разрезанныхъ на нѣсколько частей.

Когда борщъ прокипѣлъ еще нѣсколько минутъ, вылить его въ миску и подать къ нему сметану и приготовленные ушки.

Батаны изъ яйца.

10 холодныхъ крутыхъ яицъ, очистить отъ скорлупы и нашинковать какъ можно мельче.

Приготовить бешмель изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{6}$ ф. масла и $1\frac{1}{2}$ стак. молока; затѣмъ прибавить тертаго пармезану, соли и смѣшать съ яйцомъ.

Металлическое блюдо смазать масломъ, положить на него не очень толстый слой приготовленной массы и поставить на холодъ.

Застывшую массу нарезать длинными палочками, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и зарумянить въ растопленномъ жиру. Готовые батаны вынуть шумовкой и сложить на бумагу. Затѣмъ сложить на блюдо и подать къ нимъ соусъ изъ сморчковъ, горошка или бобовъ.

Пломбиръ изъ малины.

Въ двухъ бутылкахъ холодной воды сварить $2\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, чтобы получился не очень густой сиропъ, затѣмъ положить въ сиропъ 1 ф. густаго малиноваго пюре изъ свѣжихъ ягодъ (для цвѣта можно прибавить помного краски—карминъ), остудить и процедить сквозь сито и заморозить въ мороженицѣ на половину готовности. Затѣмъ сбить 1 бут. густыхъ сливокъ,

прибавить ложки двѣ мелкаго сахару и смѣшать съ замороженной массой, которую и замораживаютъ до конца.

ОБѢДЪ LXXI.

- 1) Раковый бульонъ съ рисомъ.
- 2) Солянка изъ щуки.
- 3) Компотъ вишневый.

Раковый бульонъ съ рисомъ.

Сварить бульонъ изъ 5 ф. толстаго филе. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить въ другую кастрюльку, положить 2 ложки раковаго масла, дать разъ прокипятъ, вылить въ миску, всыпать 1 ложку рубленнаго укропа и подать къ нему отдѣльно холодный рисъ, приготоженный въ формѣ.

Солянка изъ щуки.

Приготовить 4 ф. свѣжей щуки, очищенной отъ костей и кожи; нарезать, каждый кусокъ посолить, посыпать перцемъ и, обваливъ въ яйцѣ и мукѣ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

Затѣмъ, отварить около 3 ф. кислой шинкованной капусты до мягкости, слить воду и размѣшать съ 2 ложками масла.

Металлическое, довольно глубокое блюдо смазать масломъ и уложить на него рядами: рядъ капусты, рядъ щуки, которую обсыпаютъ тертымъ пармезаномъ. Уложить такимъ образомъ всю рыбу, покрыть ее слоемъ капусты, залить ее чашкой сметаны, посыпать сухарями и дать въ духовой зарумяниться около часу.

Вишневый компотъ.

Для этого компота выбираютъ красивыя зрѣлыя вишни съ вѣтками, 2 — 3 ф. Затѣмъ сварить 1 ф. сахарнаго песку со стаканомъ воды до густаго сиропа, всыпать вишни и дать увариться, снова вынуть и положить на блюдо. Въ чашкѣ холодной воды размѣшать $\frac{1}{2}$ десертной ложки картофельной муки, влить въ сиропъ и, давъ прокипятъ, облить вишни.

Когда компотъ остынетъ, подать къ столу.

ОБЪДЪ LXXXII.

1) Малороссійскій холодецъ. 2) Языкъ жареный. 3) Вареники съ черпикой.

Малороссійскій холодецъ.

Пучокъ средней величины свеклы отварить вмѣстѣ съ зеленью. Когда свекла станетъ мягкой, то наваръ процѣдить въ миску и остудить; свеклу мелко срубить, сложить также въ миску, прибавить еще 5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, 5 очищенныхъ, мелко паръзанныхъ огурцовъ, горсть укропа.

Затѣмъ стереть на 2 к. зеленого лука съ солью, залить водою и полученную луковую воду процѣдить въ миску; прибавить соли, мелкаго сахар. песку (по вкусу), 25 раковыхъ шеекъ в 1 ф. сметаны.

Миску поставить въ ледникъ на нѣсколько часовъ; передъ подачей на столъ положить въ холодецъ кусокъ льду.

Жареный языкъ.

Сварить языкъ, снять съ него кожу и паръзать ломтиками въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной. Каждый кусокъ обвалить въ яйцахъ и зарумянить, въ 2 ложкахъ масла, съ обѣихъ сторонъ. Къ этому языку можно подать гарниръ изъ свѣжихъ бобовъ или стручковъ.

Вареники съ черникой.

Приготовить тѣсто, сильно разболтавъ 4 яйца, влить въ нихъ $1\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпать 4 стак. муки и выбить тѣсто до гладкости. Тѣсто раскатываютъ толщиной въ листъ бумаги и, положивъ ложкой маленькія кучечки черники, смѣшанной съ сахаромъ, покрываютъ края тѣста и выкалываютъ ввидѣ маленькихъ пирожковъ. Когда все вареники будутъ готовы, то опустить въ крутой кипятокъ и, какъ только поднимутся на поверхность, вынимать изъ воды шумовкой, складывать въ закрытый салатникъ, поливая постепенно растопленнымъ масломъ.

Къ вареникамъ подаютъ отдѣльно въ соусникѣ свѣжую сметану и мелкій сахаръ.

ОБѢДЪ LXXIII.

- 1) Супъ изъ печенаго картофеля. 2) Жареныя пискари.
3) Ватрушка съ красной смородиной.

Супъ изъ печенаго картофеля.

Сварить бульонъ изъ курицы и 3 ф. толстаго филе.

Съ сырой курицы снять мягкія части, молко изрубить: испечь шт. 7—8 картофеля, очистить и протереть сквозь сито.

Протертый картофель събшати съ изрубленнымъ куринымъ филе, влить ложку сливочнаго масла, хорошо размѣшать и остудить. Затѣмъ прибавить въ картофель 2—3 ложки сливокъ, 2—3 желтка и хорошо размѣшавъ, скатать вмѣстѣ съ мукой ввидѣ длинной колбасы, которую нарѣзать небольшими ломтиками. Каждый ломтикъ скатать между ладонями въ шарикъ, опустить въ кипящій бульонъ и дать увариться.

Картофельные шарики вынуть въ миску, а бульонъ заправить желтками и ложкой муки и, размѣшавъ на огнѣ, вылить въ миску и подать къ столу.

Пискари жареныя.

Считаютъ по 5 рыбокъ на человѣка. Затѣмъ вынимаютъ жабры, чистятъ, потрошатъ и вымачиваютъ ихъ въ молокѣ.

Вымоченную рыбу обваливаютъ въ яйцѣ и сухаряхъ и жарятъ въ растопленномъ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

Къ этимъ пискарямъ подаютъ картофельный салатъ.

Ватрушки съ красной смородиной.

Приготовить слоеное тѣсто изъ 2 ф. масла и 2 ф. французской муки. Раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, сложить на круглую сковороду, покрыть тѣсто очищенной красной смородиной, обсыпать густымъ слоемъ сахарнаго песку; края ватрушки защипнуть, смазать яйцомъ и поставить въ духовую зарумяниться.

Ватрушку обсыпать сахарной пудрой съ ванилью и подать къ столу.

ОВѢДЪ LXXIV.

1) Супъ-пюре изъ свѣжаго горошка. 2) Ножки телячьи подь соусомъ. 3) Бисквигъ шоколадный.

Супъ-пюре изъ свѣжаго горошка.

1 ф. свѣжаго лущенаго горошку залить холодной водой, прибавить немного зеленаго лука, положить укропу, чайную ложку сахарнаго песку, и кочешокъ зеленаго салата и дать хорошо увариться.

Затѣмъ подсыпать немного пшеничной муки, еще немного прокипятить и протереть сквозь сито.

Полученное пюре развести по желанію, бульономъ, прибавить ложку сметаны и, давъ прокипѣть, вылить въ миску.

Къ этому пюре подаютъ гронки съ пармезаномъ.

Ножки телячьи подь соусомъ.

4 телячьи ножки промыть въ холодной водѣ, обдать кипяткомъ и очистить отъ щетины. Очищонныя ножки сложить въ кастрюлю, долить водой, посолить и варить до мягкости.

Затѣмъ освободить ножки отъ костей, не снимая копыта; сложить ножки на глубокія блюда, облить бѣлымъ соусомъ и гарнировать отварнымъ рисомъ.

Къ ножкамъ можно приготовить соусъ или же просто берутъ ложку растопленнаго масла, чашку муки, соли и растереть до гладкости, разводятъ телячьимъ бульономъ, прибавляютъ немного сливокъ или густой сметаны, даютъ развскипѣть, прибавляютъ по вкусу лимоннаго соку и каперсовъ.

Соусъ долженъ быть не очень жидкимъ, а также и не чрезмерно густымъ.

Бисквигъ шоколадный.

10 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и $\frac{1}{4}$ ф. шоколадной пудры. Затѣмъ высыпать $\frac{1}{4}$ ф. молкой пшеничной муки, размѣшать, прибавить 10 сбитыхъ бѣлковъ, вылить въ небольшія формочки и спечь въ не очень жаркой духовой.

Эти бисквиты подаютъ со сбитыми сливками, для чего $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ будетъ вполне достаточно.

ОБЪДЪ LXXV.

1) Молочный супъ съ перловой крупой. 2) Цыплята душиные въ томатъ. 3) Блинчатый пирогъ съ малиной.

Молочный супъ изъ перлов. крупы.

Чашку мелкой перловой крупы разварить въ 3 стак. воды. Когда крупа сдѣлается мягкой, залить 4 бутылками молока, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и дать прокипеть.

Въ мискѣ растереть 2 желтка съ ложкой сахарнаго песку и, мѣшая, выливать въ супъ.

Тушеные цыплята въ томатъ.

2 пары цыплятъ очистить, выпотрошить и, разрубивъ каждого цыпленка пополамъ, посолить, обсыпать перцомъ и зарумянить со всѣхъ сторонъ въ 2 ложкахъ масла.

Въ кастрюльку стереть $\frac{1}{2}$ луковицы, положить масла и дать зарумяниться. Затѣмъ влить 2 стакана соуса томатнаго, дать прокипеть; прибавить нѣсколько маринованныхъ грибовъ, сложить цыплятъ; закрыть кастрюльку крышкой и дать душиться около 10 м.

Цыплятъ выложить на глубокое блюдо и, обливъ соусомъ, подать къ столу.

При желаніи, въ этотъ же соусъ прибавляютъ стаканъ мадеры или портвейна.

Пирогъ блинчатый съ малиной.

Испечь блинчики (см. раньше), очистить тарелку малины пополамъ съ красной смородиной, обсыпать густымъ слоемъ сахарнаго песку и, сложивъ блинчики на металлическое блюдо, перекладывать рядами, каждый блинъ, ягодами. Затѣмъ облить всю стопку тѣстомъ, оставленнымъ отъ блинчиковъ; поставить въ духовую печь, дать зарумяниться и, обсыпавъ сахарной пудрой, подать къ столу.

ОБЪДЪ LXXVI.

1) Супъ изъ порея съ гренками. 2) Куропатки жареныя въ сметанѣ. 3) Пуддингъ саговый подъ виннымъ соусомъ.

Супъ изъ порея съ гренками.

12 очищенныхъ и наръзанныхъ малюпкими кусочками картофелинъ, 8 шт. порея (взять только бѣлую часть порея), мелко изръзаннаго и промытаго вмѣстѣ съ картофелемъ въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, соли, немного толченаго перцу и, прибавивъ $\frac{1}{2}$ чашки воды, закрыть крышкой и дать увариться, постоянно мѣшая ложкой, чтобы не пригорѣло, прибавлять попомногу воды.

Затѣмъ, когда поренья сварятся, и образуется густая масса, протереть все сквозь рѣшето, развести водой и, давъ супу прокипеть нѣсколько минутъ, прибавляютъ еще ложку масла, ложку укропа и подаютъ къ столу съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, наръзаннаго квадратиками и зарумяненнаго въ маслѣ.

Куропатки, жареныя въ сметанѣ.

3 пары куропатокъ очистить, выпотрошить, промыть въ холодной водѣ, сложить въ чашку и обдать кипяткомъ. Когда вода остынетъ, посолить, перевязать каждую куропатку ниткой, чтобы ножки и крылья плотно прилегали.

Въ кастрюлкѣ зарумянить 2 ложки масла, сложить въ нее куропатки и дать имъ зарумяниться со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ, подливая попомногу бульону, дать куропаткамъ упрѣть; облить стаканомъ свѣжей сметаны и дать еще немного упариться.

Вынуть куропатки, снять перевязанныя нитки, разрубить каждую куропатку пополамъ и уложить по красивѣе на блюдо; гарнировать зелеными бобами и картофелемъ.

Въ соусъ прибавить немного муки, прокипятить, процѣдить сквозь сито въ соусникъ и подать къ столу.

Пуддингъ саговый съ виннымъ соусомъ.

Вскипятить 4 бут. молока, всыпать 1 стак. саго, прибавить ложку сливочнаго масла и варить, пока саго не сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Саго отставить въ сторону и стереть 10 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку до бѣла, смѣшать съ остывшимъ саго, стереть цедру съ 1 лимономъ или-же положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, истолченной съ 3 кусками сахара. Если саго окажется очень густымъ, то влить $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ.

Затѣмъ сбить въ кашу 10 бѣлковъ и осторожно размѣшать ихъ съ саго, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

Поставить саго въ духовую и дать зарумяниться.

Къ этому пуддингу подаютъ винный соусъ или соусъ изъ ягодъ.

ОБѢДЪ LXXVII.

1) Супъ изъ домашней утки. 2) Вѣнскій шницель съ огурцами. 3) Воздушный пирогъ изъ земляники.

Супъ изъ домашней утки.

2 утки, очищенныя и вымытыя, сложить въ кастрюльку, залить ихъ необходимымъ для супа количествомъ водою, посолить и сварить. Когда бульонъ будетъ готовъ, то процѣдить и одной половиной залить чашку перловой или рисовой крупы, прибавить немного нарѣзанной моркови, немного капусты цвѣтной, рѣпы и варить, пока крупа не станетъ мягкою.

Въ мискѣ размѣшать 2 желтка съ чашкой свѣжихъ сливокъ и, мѣшая, влить въ супъ; прибавить немного рубленнаго укропу и подать къ столу.

Вѣнскій шницель.

Приготовить 4 ф. телятины (безъ кости), нарѣзать кусками съ палецъ толщиною, отбить каждый кусокъ ножомъ, посолить и обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, зарумянить на сковородѣ въ зарумяненомъ маслѣ.

Оставшееся масло на сковородѣ засыпать чайной ложкой муки, а когда мука зарумянится, прибавить немного бульону и 2 ложки сметаны; дать разъ прокипеть и подать къ шницелю въ отдѣльномъ соусникѣ.

Къ этому шницелю подаютъ отварной или жареный картофель и, какъ салатъ, огурцы или моченую бруснику.

Воздушный пирогъ изъ земляники.

Сбить въ пѣну 10 бѣлковъ, всыпать чашку сахарнаго песка (мелкаго), положить 1 стак. протертаго пюре изъ земляники, 2 ложки картофельной муки; осторожно пересыпать и, выложивъ на металлическое блюдо, поставить въ духовую печь.

Какъ только пирогъ поднимется и зарумянится, вынуть изъ духовой и подавать сейчасъ же къ столу.

Къ пирогу подаютъ отдѣльно сливки или молоко.

Обѣдъ LXVIII.

1) Бульонъ и рисъ съ сардинами. 2) Свиныя котлеты въ сметанѣ и зеленый салатъ. 3) Корзина со свѣжей малиной.

Рисъ съ сардинами.

$\frac{1}{2}$ ф. хорошаго рису промыть въ холодной водѣ и отварить въ бульонѣ такъ, чтобы рисъ былъ не вполне доваренъ. Въ приготовленный рисъ вбить 4—5 яицъ, плить чашку сметаны или $\frac{1}{2}$ чашки растопленнаго сливочнаго масла.

Форму обмазать масломъ, сложить въ нее рисъ такъ, чтобы на налецъ не хватало до верху.

Покрывать слоемъ очищенныхъ сардинокъ, покрыть еще рядомъ риса и поставить въ печь, пока не зарумянится.

Подавать къ бульону или въ видѣ горячей закуски.

Свиныя котлеты въ сметанѣ.

5 ф. свинины (котлетная часть) разрѣзать на котлеты, отбить обязательно съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ зажарить котлеты въ ложкѣ масла и зарумянить ихъ посильнѣе.

Такимъ образомъ зажаренныя котлеты сложить въ кастрюльку,

облить двумя стаканами совершенно свѣжей сметаны, прикрыть кастрюльку крышкой и дать котлетамъ хорошенько упрѣть. Необходимо въ соусъ прибавлять ложку каперсовъ. Какъ только котлеты будутъ готовы, то прибавить въ соусъ ложку рубленого укропу и петрушки, полить приготовленнымъ соусомъ котлеты и подать въ отдѣльномъ салатникѣ отварной картофель.

Корзина со свѣжей малиной.

Выпечь изъ слоенаго тѣста въ круглой формѣ съ ободкомъ въ ладонь шириною, форму продѣ круглой корзины. Край спайки украсить зубчиками, какъ это дѣлается у ватрушки; затѣмъ придѣлать ручку съ такимъ-же узоромъ.

Корзину наполнить верхомъ свѣжей малиной, обсыпать густо слоемъ сахарной пудры, поставить на круглое блюдо и обложить кругомъ сбитыми сливками.

ОБЪДЪ LXXIX.

1) Супъ изъ земляники. 2) Фрикасе изъ курицы. 3) Оладьи съ вареньемъ (см. раньше).

Супъ изъ земляники.

4 ф. хорошей спѣлой земляники очистить отъ стеблей и поставить въ каменной кастрюлкѣ съ 2 ф. сахарнаго песку увариться; затѣмъ влить 2 большія рюмки хорошаго крѣпкаго вина, развести сиропъ любымъ количествомъ воды, дать два прокипеть и вылить въ миску.

2 ф. свѣжей земляники пропустить черезъ фруктовъ прессъ, а полученный сокъ вылить въ приготовленный супъ.

Къ этому супу подаютъ молкое вафельное печенье.

По желанію, готовятъ земляничный супъ (вмѣсто воды) на бѣломъ легкомъ винѣ, что придаетъ ему болѣе пріятный вкусъ.

Фрикассе изъ курицы.

2 большія куры сварить до мягкости. 2 ф. сморчковъ хорошо промыть и отварить въ соленомъ кипяткѣ и запассировать въ маслѣ одну головку телячьяго мозга, очистить отъ жилокъ,

поджарить въ маслѣ и выколоть маленькой формочкой небольшіе полушарики. 2 кочня цвѣтной капусты отварить въ соленомъ кипяткѣ, раздѣливъ каждый кочанъ на отдѣльные букетики. 2 десятка раковъ отварить, очистить раковыя шейки и изъ остального приготовить раковое масло.

Приготовить слѣдующій соусъ. Въ кастрюлкѣ зарумянить 2 ложки муки съ ложкою масла; муку не слѣдуетъ зарумянивать очень сильно.

Прибавить въ кастрюльку съ соусомъ запассированнаго въ маслѣ луку (1 луковицу), 3 стакана куринаго бульону, чайную ложку каперсовъ, щепотку сахарнаго песка, перцу толченаго, рюмку хорошей мадеры, и давъ соусу хорошенько прокипеть, протереть его сквозь сито; заправить лимоннымъ сокомъ, солью и 4 желтками, не давая ему кипѣть, чтобы не свернулись яйца.

Куры разрѣзать на 8 частей каждую и уложить на блюдо, затѣмъ сверху убираютъ ихъ (раскладывая по красивѣе) сморчками, мозгами и, если есть, то шампиньонами, полить приготовленнымъ соусомъ, посыпать мелко изрубленнымъ укропомъ, обложить раковыми шейками и красиво нарезанными вѣточками петрушки. Въ заключеніе всего полить приготовленнымъ раковымъ масломъ.

ОБѢДЪ CXXX.

- 1) Супъ цикорій.
- 2) Жареное мясо и салатъ изъ помидоровъ.
- 3) Итальянскій тортъ.

Супъ изъ цикорія.

2 полныя тарелки молодыхъ листьевъ дикаго цикорія (которые предварительно хорошенько промываютъ и выбираютъ) отварить въ соленой водѣ (варить не больше 10—15 минутъ), протереть сквозь сито.

Приготовить заправку изъ двухъ ложекъ масла и 1 ¹/₂ чашки муки; развести бульономъ, выложить приготовленное пюре, посолить по вкусу, при желаніи можно прибавить немного мускатнаго орѣха.

Супъ поставить на горячее мѣсто и дать хорошенько прокипѣть.

8 — 10 яицъ отварить въ крутую, очистить отъ шелухи, разрѣзать каждое яйцо на половину и сложивъ въ миску, залить супомъ, который заправляютъ двумя ложками сметаны.

Можно прибавить еще горсть рубленого укропу.

Къ этому супу можно подать крутаны съ сыромъ.

Салатъ изъ помидоровъ.

8—10 шт. помидоровъ вымыть въ холодной водѣ, снять съ нихъ осторожно кожицу, нарѣзать ломтиками, сложить рядами въ салатникъ. Каждый рядъ нарѣзанныхъ помидоровъ пересыпаютъ густо солью, кайенскимъ толченымъ перцемъ, мелко нашинкованнымъ лукомъ, рубленой петрушкой и мелкимъ лукомъ (Schnittlauch). Затѣмъ полить все прованскимъ масломъ и уксусомъ.

Въ Италіи принято салатникъ, предназначенный для этого салата, обтирать кусочкомъ чеснока.

Итальянскій тортъ.

Сварить изъ 3 ф. спѣлой земляники и 3 стакановъ сахарнаго песку довольно густое варенье.

10 желтковъ растереть, со стаканомъ сахарнаго песку, до бѣла; вмѣшать $\frac{1}{4}$ ф. муки (всыпать муку постепенно) и, прибавивъ 10 сбитыхъ бѣлковъ — размѣшивать тѣсто въ одну сторону. Затѣмъ спечь изъ приготовленнаго тѣста нѣсколько кружковъ; остудить ихъ, намазать каждый кругъ толстымъ слоемъ варенья, сложить одинъ на другой и заглазировать сверху бѣлой глазурью, которую убираютъ крупной земляникой.

ОБѢДЪ LXXXI.

1) Супъ вишневый съ клецками. 2) Холодное жаркое подъ соусомъ порой. 3) Кисель изъ крыжовника.

Супъ вишневый съ клецками.

4 — 5 ф. свѣжей Владимірской вишни промыть, вынуть зерна, сложить въ каменную кастрюльку и залить 5 бутылками

воды, дать вишнямъ прокипѣть. Зерна-же растолочь, сложить въ другую малюнькую кастрюльку и выварить хорошенько, прикрывъ кастрюльку крышкой, чтобы не выдохся запахъ. Затѣмъ, сокъ вываренныхъ зеренъ процѣживаютъ сквозь сито и выливаютъ въ остальной супъ. Въ супъ всыпать 1—2 ф. сахарнаго песку (по вкусу), даютъ еще разъ векипѣть, заправляютъ 2 ложками картофельной муки, разведенной въ двухъ стаканахъ холодной воды, даютъ снова прокипѣть и, выливъ супъ въ миску, подаютъ къ нему клецки изъ сухарей.

На клецки взять 4 пѣца и стереть въ кашу съ 2 ложками сахарнаго песку. Затѣмъ всыпать 3, средней величины, чашки толченыхъ сухарей, прибавить еще 10 шт. тортаго горькаго миндаля и зеренъ 6 толченаго кардамону.

Размѣшать всю массу, прибавивъ ложку растопленнаго масла и 2 стак. молока. Изъ приготовленной массы сдѣлать небольшія клецки и отварить въ слегка посоленномъ кипяткѣ.

Клецки вынимаютъ осторожно шумовкой и, выложивъ въ салатникъ, обливаютъ небольшимъ количествомъ вишневаго супа. А также можно ихъ опустить въ приготовленный супъ и подавать вмѣстѣ на столъ.

Этотъ-же супъ можно подавать и холоднымъ, но въ такомъ случаѣ клецки оставлять отдѣльно, чтобы супъ не сдѣлался мутнымъ и непріятнымъ на видъ.

Соусъ изъ порея.

Очистить отъ верхняго слоя молодой порей, разрѣзать на три части. 2 полныхъ тарелки порея отварить въ соленомъ кипяткѣ такъ, чтобы не разварился въ кашу; затѣмъ слить воду черезъ рѣшето, 3 ложки муки растереть въ 2 ложкахъ масла, развести 3 стаканами сливокъ или молока, дать прокипѣть, затѣмъ 3 желтка разбить съ ложкой густаго соуса, вылить въ остальной соусъ, дать хорошенько париться; выложить сюда-же порей и горячимъ переложить въ салатникъ или гарнировать имъ холодное мясное жаркое.

Кисель изъ крыжовника.

2 ф. крыжовника промыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, залить кипяткомъ (12 стаканами) и дать раза два прокипѣть. Сваренный крыжовникъ протереть сквозь сито, вылить снова въ кастрюльку, всыпать $1\frac{1}{4}$ стак. сахарнаго песку, заправить $1\frac{1}{4}$ чашками картофельной муки, прибавить немного лимонной цедры и, давъ прокипѣть, пока не загустѣетъ, вылить на глубокое блюдо и остудить.

Къ киселю подаютъ сырыя сливки или молоко.

ОБѢДЪ LXXXII.

1) Супъ по итальянски. 2) Жареная тетерька съ огуречнымъ салатомъ. 3) Вафли съ вареньемъ (приготовл. см. раньше).

ОБѢДЪ LXXXIII.

1) Супъ пивной холодный. 2) Утка, фаршированная молодой рѣпкой. 3) Компотъ изъ моркови.

Супъ пивной холодный.

Въ миску всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, сложить рядами лимонъ, наръзанный ломтиками и очищенный отъ зеренъ. Затѣмъ высыпать въ миску тарелку зарумяненныхъ гренковъ, облить все 5 бутылками пива и, давъ постоять съ $\frac{1}{4}$ часа на ледникѣ, подать къ столу.

Утка, фаршированная молодой рѣпкой.

Тарелку полную молкой рѣпки обварить кипяткомъ и, давъ ей постоять, снять съ нея кожицу.

Взять двухъ хорошихъ молодыхъ утокъ, —лучше, если утки будутъ пожирнѣе. Очистить и приготовить ихъ къ жаренью, начинить рѣпкой и поставить въ духовую печь жариться, предварительно поливъ ихъ подрумяненнымъ масломъ. Во время жаренья поливать ихъ чаще соусомъ и, если соусъ начнетъ ужариваться, то кипяткомъ.

Какъ только утки красиво зарумянятся, развязываютъ ихъ, разрѣзаютъ на 6 частей и укладываютъ на блюдо.

Соусъ заправляютъ ложкою зарумяненной муки и, протеревъ сквозь сито, подаютъ въ отдѣльномъ соусникѣ.

Компотъ изъ моркови.

Нарѣзать полную тарелку, продолговатыми кусочками, моркови.

Срѣзать цедру съ одного лимона и, нарѣзавъ ее такими же узенькими полосками, отварить до половины готовности и откинуть на рѣшето.

Затѣмъ спарить сиропъ изъ 3 стак. сахарнаго песка, опустить въ него морковь и дать кишѣть, пока морковь не сдѣлается совершенно спѣлою. Шумовкою выпутъ готовую морковь, а сиропу дать еще немного увариться и, когда онъ совершенно остынетъ, поливаютъ имъ морковь и подаютъ къ столу.

ОБЪДЪ LXXXIV.

1) Супъ изъ остатковъ дичи съ гренками. 2) Суфле изъ копченаго сига. 3) Коржики съ макомъ.

Супъ изъ остатковъ дичи съ гренками.

Полную тарелку остатковъ дичи собрать, срѣзать мясо съ костей, а кости сложить въ кастрюльку, нарѣзать туда же еще нѣсколько варенаго или сырого картофеля, 1 морковку, 2—3 корки чернаго хлѣба и, заливъ водою, выварить кости, чтобы получился довольно темный наваръ.

Въ миску положить ложку рубленнаго укропу, 2—3 желтка и, мѣшая все время, развести ихъ стаганомъ супа.

Затѣмъ остальной супъ протереть сквозь сито и заправить $\frac{1}{4}$ чашкой сливокъ.

Для гренковъ приготовить изъ срѣзаннаго мяса фаршъ, въ который прибавляютъ перцу и соли. Готовый фаршъ растираютъ со сливочнымъ или хорошимъ чухонскимъ масломъ, которымъ намазатъ небольшіе ломтики бѣлаго хлѣба, посыпать тортымъ пармезаномъ и, зарумянивъ слегка въ духовой, подавать съ соусомъ къ столу.

Суфле изъ копченаго сига.

4—5 ф. сига очистить отъ костей и кожи, изрубить совсѣмъ мелко и протереть сквозь сито.

Въ кастрюлкѣ растопить $\frac{1}{4}$ ф. масла, растереть съ чашкою муки, развести бутылкою молока и, не переставая мѣшать, варить, пока не загустѣетъ, остудить, смѣшать съ 5 желтками и протертымъ сигомъ; прибавить соли, немного толченаго перцу и 5 сбитыхъ въ густую пѣну желтковъ. Этою массою наполнить форму, вымазанную масломъ, поставить въ духовую печь на $\frac{3}{4}$ или 1 часъ и, какъ только суфле хорошо зарумянится, подавать къ столу, чтобы не успѣло опасть.

Къ этому суфле можно подать соусъ изъ зеленыхъ бобовъ или просто отваренныя бобы съ масломъ.

Коржики съ макомъ.

Растереть въ каменномъ горшкѣ $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго маку, развести небольшимъ количествомъ воды, всыпать сахарнаго песку и размѣшать такъ, чтобы получилось темнаго маковаго молока.

Для коржиковъ разбить 2 яйца съ 4 ложками густыхъ сливокъ, прибавить ложку растопленнаго масла, немного соли и замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать величиною съ чайное блюдечко кружки. Эти кружки, смазанъ яйцомъ, обсыпаютъ крупнымъ сахаромъ и ставятъ на листъ въ духовую печь, пока не подсохнутъ и слегка не зарумянятся.

Приготовленные коржики наламываютъ на три доли каждый, складываютъ на блюдо и доливаютъ растертымъ макомъ.

ОБЪДЪ СХХХУ.

1) Бульонъ и пирожки съ капустой (см. раньше). 2) Зразы изъ телятины. 3) Кофейный муссъ (см. раньше).

Зразы изъ телятины.

4—5 ф. телятины нарѣзать равными ломтиками; каждый ломтикъ телятины отбить, посолить и посыпать перцомъ. Телячьи же обрѣзки пропустить черезъ мясорубку два раза, чтобы они

смолотись, насколько только возможно, мельче. Въ готовый фаршъ прибавить перцу, соли, рубленой петрушки, одну стертую и запассированную въ маслѣ луковицу и, перемѣшавъ все хорошенько, намазать этимъ фаршемъ каждый ломоть телятины. Когда всѣ куски будутъ готовы, то свернуть ихъ въ трубочку, перевязать нитками и зарумянить на сковородкѣ въ 2 ложкахъ масла.

Зарумяненные зразы сложить въ котелокъ вмѣстѣ съ соусомъ, прибавить немного (1 стак.) бульону и дать еще упрѣть.

Готовыя зразы вынуть изъ котла, а въ соусъ прибавить немного муки (которую предварительно слегка зарумяниваютъ) и ложку сметаны, дать прокипеть и полить имъ зразы. Эти зразы гарнируютъ отварнымъ рисомъ.

ОБѢДЪ LXIXXVI.

1) Супъ изъ кольраби. 2) Жареная свинина и картофель по польски. 3) Мороженое изъ черносморочнаго листа.

Супъ изъ кольраби.

8 шт. молодого кольраби очистить, нарезать ломтями и отварить въ солѣномъ кипяткѣ, въ который прибавляютъ ложку масла.

Изъ 2 ложекъ масла и чашки $1\frac{1}{2}$ муки приготовить заправку; развести ее бульономъ, который остается съ другого дня, вылить сюда же приготовленный наваръ кольраби вмѣстѣ съ ломтиками самого же кольраби, прибавить немного мускатнаго орѣха и соли и дать хорошенько прокипеть. Затѣмъ отодвинуть кастрюльку на край плиты, всыпать 1 ложку рубленаго укропу и немного перцу.

Остатки холодной телятины нарезать продолговатыми кусочками такъ, чтобы было не больше половины большой и одной маленькой тарелки.

Положить телятину въ миску, залить супомъ и подавать къ столу.

Картофель по польски.

Штукъ 10 картофеля отварить, не срѣзая шелухи, въ солёномъ кипяткѣ; затѣмъ, очистивъ отъ шелухи, нарѣзать его маленькими квадратиками и сложить въ кастрюльку, въ которой перотряхнуть съ чашкой масла, облить 5 хорошо сбитыми яйцами. Не переставая кастрюльку встряхивать, дать яйцамъ загустѣть, выложить на блюдо и посыпать рубленнымъ укропомъ и петрушкой.

Мороженное изъ черносмородинаго листа.

Полную тарелку черносмородинаго листа обварить кипяткомъ и, прикрывъ крышкою, дать постоять на краю плиты.

Затѣмъ 1 1/2 ф. сахарнаго песка и настои черносмородинаго листа уварить до густого сиропа.

Сиропъ остудить и заморозить въ мороженицѣ.

ОБѢДЪ LXXXVII.

1) Супъ пюре изъ помидоровъ (см. раньше). 2) Венгерская лапша. 3) Земляника съ подливкой.

Венгерская лапша.

4 ф. фило разрѣзать на небольшіе четырехугольные кусочки вмѣстѣ съ жиромъ. Въ кастрюльку положить ложку масла и, стеревъ туда же 1/2 луковицы, дать слегка зарумяниться; затѣмъ выложить въ кастрюльку съ лукомъ мясо и, не переставая его помѣшивать, тушить до тѣхъ поръ, пока не зарумянится и не сдѣлается совершенно мягкимъ.

Какъ только мясо будетъ готово, то посолить, посыпать перцемъ и прибавить на кончикѣ ножа маіорану, хотя для тѣхъ, кто его не любитъ, можно и не класть.

Во время приготовленія мяса приготовить изъ 2 яицъ тѣсто для лапши. Лапшу раскатываютъ и нарѣзаютъ шириною съ карандашъ, а дливою около вершка.

Какъ только мясо будетъ готово, то отварить приготовлен-

ную лапшу въ соленомъ кипятѣѣ, слить воду черезъ рѣшето и обложить ею приготовленное мясо.

При желаніи, можно лапшу посыпать пармезаномъ, перемѣшавъ ее, предварительно, съ ложкой сливочнаго масла.

Земляника съ ванильной подливкой.

Изъ 4—5 ф. лѣсной земляники выбрать хорошія спѣлыя ягоды и сложить горкой на круглое блюдо.

Вскипятить 2 бутылки молока съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и 1 палочкой ванили, разрѣзанной на половину вдоль. Затѣмъ развести 1 ложку картофельной муки съ небольшимъ количествомъ холоднаго молока, вылить въ кипящее молоко и, не переставая мѣшать, дать прокипѣть. Въ эту же подливку положить 5 растертыхъ желтка и 5 сбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ. Перемѣшавъ хорошенько весь приготовленный соусъ, вынуть изъ него куски ванили и, не давая ему остынуть, полить имъ землянику.

Подъ этимъ же соусомъ можно готовить клубнику и малину.

ОБѢДЪ LXXXVIII.

1) Ботвинья съ осетриной, (см. раньше). 2) Телячьи крокеты съ брюссельской капустой. 3) Пирожное изъ сметаны (см. раньше).

Телячьи крокеты съ брюссельской капустой.

Приготовить фаршъ изъ 4 ф. телятины, сдѣлать маленькіе кругленькіе шарики, которыхъ зарумяниваютъ, въ 1 ложкѣ масла и 1 ложкѣ жиру, со всѣхъ сторонъ.

Затѣмъ взять 3—4 ф. брюссельской капусты, снять со стебля и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ; откинуть на рѣшето, обдать холодной водой и выложить въ кастрюльку; прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, немного толченаго перцу и на кончикъ ножа сахарнаго песку; хорошо перемѣшать, выложить на блюдо и, обложивъ крокетками, подать къ столу.

ОБЪДЪ LXXXIX.

1) Супъ изъ баранины. 2) Судаки по голландски съ картофеломъ (см. раньше). 3) Муссъ изъ земляники (см. раньше).

Супъ изъ баранины.

4 ф. бараньей грудинки положить въ кастрюльку, сварить бульонъ, прибавивъ бульонныхъ кореньевъ и ложку тмину, 2 ложки сахарнаго песка, зарумянить и вылить въ приготовленный и процеженный бульонъ.

Затѣмъ, растеревъ въ мискѣ 2 желтка, выливать супъ, постепенно мѣшая желтки.

Прибавивъ въ супъ немного рубленнаго укропу и подать къ столу.

ОБЪДЪ XC.

1) Супъ изъ чечевицы и копченой грудинки. 2) Запеканка изъ остатковъ свинины. 3) Мороженое сливочное на бѣлкахъ.

Супъ изъ чечевицы и копченой грудинки.

$\frac{1}{2}$ ф. хорошей чечевицы вымочить въ холодной водѣ за день до приготовленія. 2 ф. копченой грудинки положить въ кастрюльку, залить водою и дать грудинкѣ на половину увариться; затѣмъ срѣзать съ грудинки слой жиру, парѣзать его маленькими тоненькими кусочками и, прибавивъ немного тертаго луку, зарумянить въ маслѣ.

Въ зарумяненный жиръ всыпать двѣ ложки муки, прибавить немного бульону (отъ грудинки), по вкусу немного уксусу, перцу, чайную ложечку сахарнаго песка и, давъ раза два прокипятить, пылить въ бульонъ съ грудинкой; (грудинку нарѣзать продолговатыми кусочками) выложить туда-же вымоченную чечевицу и, посоливъ, дать супу увариться вполне.

Запеканка изъ остатковъ свинины.

Остатки жареной свинины нарѣзать квадратиками съ полную тарелку и прибавить немного также нарѣзанной сырой ветчины.

Отварить въ шелухѣ картофель, очистить и нарезать ломтиками.

На сковородѣ распустить 1 ложку жиру и 1 ложку масла, выложить приготовленный картофель, затѣмъ свинину и жарить, постоянно мѣшая, пока не зарумянится все хорошенько.

Размѣпать 2 чайныя ложки горчицы съ чашкою бульону, прибавить немного перцу, соли и, поливъ этимъ соусомъ мясо, дать ему немного укипѣть.

Затѣмъ насыпать $\frac{1}{2}$ ф. тертаго швейцарскаго сыру, 1 ложку толченыхъ сухарей, перомѣшать все вмѣстѣ, выложить на блюдо (которое употребляютъ для воздушнаго пирога), обсыпать сверху сухарями и, поставивъ въ духовую, зарумянить такъ, чтобы мясо съ картофелемъ осталось сочными.

На столъ подать въ формѣ.

Мороженное сливочное на бѣлкахъ.

1 ф. сахарнаго песка и 20 желтковъ стереть до бѣла, прибавить палочку толченой ванили и сбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ. Смѣшать съ 2 бут. сбитыхъ густыхъ сливокъ и замораживать въ формѣ.

ОБЪДЪ ХСІ.

1) Окрошка (см. раньше). 2) Маленькая рѣпка со свиной. 3) Бѣзе шоколадное.

Маленькія рѣпки со свиной.

4—5 ф. свиной (котлетную часть), промывъ въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, залить водою такъ, чтобы она покрывала свинину, посолить и, опустивъ сюда-же 8—10 шт. совѣтъ мелкой молодой рѣпки, уварить мясо до половины готовности.

Рѣпку вынуть осторожно шумовкой на тарелку, а супъ увариваютъ до 3 стакановъ.

2 ложки муки съ 1 ложкой масла зарумянить въ небольшой кастрюлькѣ, прибавить немного соли, перцу, на кончикѣ ножа мускатнаго орѣха съ 1 стертую луковичу; размѣшать все это съ

уварившимся бульономъ и, выложивъ сюда же отложенную рѣпку, дать ей нѣсколько минутъ тушиться.

Свинину нарѣзать красивыми кусочками, уложить на блюдѣ и, обливъ готовымъ соусомъ, посыпать рублонымъ укропомъ и подавать къ столу.

ОБѢДЪ ХСІІ.

1) Супъ молочный саговый. 2) Ростбивъ съ хрѣномъ и свѣжими огурцами (см. раньше). 3) Баварскій кремъ (см. раньше).

Супъ молочный саговый.

Вскипятить 4 бут. молока, всыпать чашку обыкновеннаго саго, нѣсколько штукъ гвоздики, палочку корицы и дать кипѣть, пока садо не сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Затѣмъ всыпать чашку стертаго миндаля, немного сахарнаго песку; корицу съ гвоздикой вынуть и, давъ еще разъ прокипѣть, выливаютъ супъ въ миску.

ОБѢДЪ ХСІІІ.

1) Супъ изъ бѣлаго вина. 2) Щука съ макаронами. 3) Пирожное à la bonne femme (см. раньше).

Супъ изъ бѣлаго вина.

6 желтковъ, 2 ложки муки размѣшать хорошенько въ 2 бутылкахъ бѣлаго вина, прибавивъ еще равное вину количество холодной воды и сахарнаго песку по вкусу. Затѣмъ, прибавивъ еще сокъ изъ одного лимона, вылить въ высокую кастрюльку, поставить на горячую плиту и взбивать вѣнчикомъ, пока супъ не дойдетъ до кипяченія (кипѣть ему отнюдь не давать, чтобы не свернулся); тогда снять кастрюльку съ огня и вылить готовый супъ въ миску; миску сейчасъ-же закрыть крышкою.

Изъ оставшихся бѣлковъ сбить густую пѣну и, беря чайной ложечкой маленькія клецки, опустить ихъ въ миску на горячій супъ.

Клецки подъ крышкой черезъ нѣсколько минутъ вполне дойдутъ.

Передъ подачею на столъ обсыпаютъ клецки, сверху, сахарнымъ пескомъ съ корицею.

Щука съ макаронами.

7—8 ф. щуки отварить въ солёномъ кипяткѣ, вмѣстѣ съ нѣсколькими зернами перца, лавровымъ листомъ и одной луковицей, разрѣзанной на четыре части. Отваренную такимъ образомъ рыбу очистить отъ костей и разрѣзать на куски.

Затѣмъ, процѣдивъ воду, въ которой варилаась рыба, отварить въ пей 1¹/₂ ф. макаронъ; откинуть ихъ на рѣшето и обдать холодной водой, чтобы всѣ мучнистыя части сполоснулись.

Въ средней величины кастрюлкѣ приготовить соусъ: 1 ложку масла растереть съ 1 ложкой муки, развести 4 стаканами сливокъ, прибавить немного толченаго перцу и 3 сбитыхъ яйца. Соусу нельзя давать кипѣть, такъ какъ отъ этого свернутся яйца.

Приготовить глубокое металлическое блюдо и класть рядами рыбу съ макаронами, пересыпая каждый рядъ рыбы пармезаномъ. Когда рыба и макароны будутъ уложены, полить ихъ приготовленнымъ соусомъ, обсыпать сверху еще густымъ слоемъ пармезана съ толчеными сухарями и запечь въ духовой печкѣ.

ОБѢДЪ ХСІV.

1) Супъ изъ тыквы. 2) Тушеное мясо съ картофелемъ остатковъ. 3) Картофельныя оладьи.

Супъ изъ тыквы.

2 стакана рису промыть въ холодной водѣ, залить снова бутылкою холодной воды, прибавить ложку масла и дать хорошенько увариться, подливая постепенно молока (для чего необходимо приготовить 4 бутылки); когда рисъ будетъ вполне готовъ, отставить кастрюльку на край плиты.

Затѣмъ очистить хорошую спѣлую тыкву, нарѣзать ее квадратными кусочками; взявъ нарѣзанной тыквы полную тарелку, разварить ее въ кипяткѣ, протереть сквозь сито, выложить въ отставленный рисовый супъ, прибавить немного соли и ложку толченаго миндаля.

Все это вылить въ миску и подать къ нему мелкій сахаръ съ корицею или ванилью.

Тушеное мясо съ картофелемъ изъ остатковъ.

Выбравъ хрящи и жилки изъ 3—4 ф. варенаго и жаренаго мяса, нарѣзать его квадратными малюнькими кусочками.

Отварить 20 шт. картофеля въ шелухѣ; очистить и нарѣзать его также квадратными кусочками.

Въ кастрюлкѣ пассировать 2 мелко нарѣзанныхъ луковицы въ ложкѣ масла, не давая имъ румяниться.

Затѣмъ выложить приготовленное мясо, дать ему немного протушиться, прибавить соли, перцу, чашку бульону и, высыпавъ этимъ весь картофель, прикрыть кастрюльку крышкой и дать снова тупиться минутъ 15.

Прибавить въ мясо соусъ изъ-подъ жаркого, 2 ложки сметаны, дать разъ вскипеть, выложить въ салатникъ и подать къ нему свѣжепросольные огурцы.

Картофельные оладьи.

40 шт. крупнаго картофеля очистить и стереть на теркѣ и сложить на сито, чтобы стекла изъ картофеля вода. Затѣмъ, выложивъ картофель въ чашку, положить 1 чайную ложку соли, 8 желтковъ, хорошенько размѣшать; прибавить еще 8 сбитыхъ бѣлковъ, на кончикъ ножа соды и одну ложку мелкой варшавской муки. Перемѣшавъ всю массу, берутъ по одной столовой ложкѣ и пекутъ въ растопленномъ жире маленькія оладьи, зарумянивая ихъ хорошенько съ обѣихъ сторонъ; готовые оладьи складываютъ на листъ писчей бумаги, положенной на рѣшето, и обсыпаютъ сахарной пудрой.

ОБЪДЪ ХСУ.

1) Бульонъ съ пикантными кружками. 2) Цыплята жар. въ сухаряхъ со свѣже - просольными огурцами. 3) Малиновый кремъ.

Масло для бутербродовъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла растереть до бѣла, затѣмъ, стереть $\frac{1}{2}$ ф. швейцарскаго сыру; 8 сардинокъ очистить и протереть сквозь сито. Приготовленное масло сложить съ сыромъ и сардинами, намазать имъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною ломтики бѣлаго хлѣба, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, чтобы заколеровались, и подавать къ бульону шюре изъ перловой крупы.

Такимъ образомъ приготовленное масло можно выложить въ масленку и подать къ закусьѣ.

Малиновый кремъ.

4—5 стакановъ малины протереть сквозь сито, растереть съ бѣлкомъ и сахарнымъ пескомъ, пока не загустѣетъ.

На каждый стаканъ протертыхъ яицъ считаютъ по $1\frac{1}{2}$ бѣлка и не полные два стакана сахарнаго песку.

Затѣмъ 3 стак. густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, смѣшать съ ягоднымъ шюре, влить немного клею и, хорошо размѣшавъ, сложить въ форму и поставить на ледъ, пока не застынетъ.

Къ этому крему подаютъ маленькія бушо, которыми украшаютъ кремъ, выложенный на блюдо.

ОБЪДЪ ХСУІ.

1) Супъ изъ сморчковъ. 2) Баранина съ тушеными томатами. 3) Пирогъ изъ крыжовника.

Супъ изъ сморчковъ.

4 ф. сморчковъ промыть въ нѣсколькихъ водахъ, пока не сойdetъ весь песокъ. Затѣмъ обдать сморчки кипяткомъ, дать постоять, слить остывшую воду и, заливъ ихъ снова водой, ува-

рить ихъ до мягкости и, откинувъ на рѣшето, даютъ водѣ стечь; сморчки выложить въ кастрюльку. Въ другой кастрюлкѣ приготовить заправку изъ 3 ложекъ муки и 2 ложекъ масла, развести ее бульономъ, стереть туда-же $\frac{1}{2}$ луковицы, сложить приготовленные сморчки, которыхъ необходимо изрубить, и, закрывъ кастрюльку крышечкой, дать протушиться около 30 минутъ.

Когда сморчки будутъ готовы, то вылить на нихъ остальной бульонъ, кладутъ 2 — 3 ложки сметаны и, давъ прокипеть, вылить въ миску, въ которой растираютъ 2 желтка.

Передъ подачею на столъ кладутъ въ супъ горсть рубленого укропу.

Тушеные томаты.

10 шт. томатовъ нарезать довольно толстыми ломтями, вынуть зерна, сложить въ кастрюльку, посолить, посыпать перцемъ и, прибавивъ масла ложки двѣ, тушить томаты около 15 минутъ. Затѣмъ прибавить 3 ложки уксусу, немного бульону и 1 стертую и зарумяненную въ маслѣ луковицу; дать уксусу еще разъ прокипеть и подать къ столу вмѣстѣ съ мясомъ.

Пирогъ изъ крыжовника.

Приготовить изъ слоенаго тѣста 4 круга и запечь каждый въ отдѣльности.

2 ф. зеленого крыжовника окропить спиртомъ, дать постоять и сварить съ 2 стаканами сахарнаго сиропа до половины готовности.

Каждый изъ слоеныхъ кружковъ переложить свареннымъ крыжовникомъ и, украсивъ также крыжовникомъ верхній кругъ, поставить на нѣсколько минутъ въ печь.

Рождественскій столъ.

Супъ по-германски съ клецками.

Сварить бульонъ изъ 1 курицы. Взять спаржи, бобовъ, моркови, цвѣтной капусты и зеленого горошку; нарѣзать все измелченными кусочками (за исключеніемъ цвѣтной капусты, которую раздѣлить на маленькіе букетики), сложить все въ кастрюлю, залить бульономъ и сварить до мягкости. Размѣшать 1 ложку муки съ бульономъ, вылить въ супъ и дать прокипѣть. Приготовить тѣсто для клецокъ изъ сухарей, отварить клецки и, вынувъ ихъ осторожно шумовкой, сложить въ миску. 6 желтковъ съ 1 ложкой воды хорошо разбить и процѣдить сквозь сито; заправить ими чистый бульонъ, смѣшать съ остальнымъ супомъ и, выливъ въ миску, подать къ столу съ курицей, разрѣзанной на маленькіе куски и опущенной въ супъ.

Сухарныя клецки къ бульону.

$\frac{1}{4}$ фунта масла растереть въ горшкѣ до бѣла, прибавить, по переставая мѣшать, по одному 3 желтка и 3 цѣльныхъ яйца, такъ чтобы вся эта масса сдѣлалась совершенно прозрачной. (Въ случаѣ же, если масло створожится, то стоитъ только согрѣть горшокъ, и масло сольется снова въ одну ровную массу). Потомъ всыпать въ горшокъ $1\frac{1}{2}$ чашки тертой булки (которая не должна быть очень стара) и, размѣшавъ хорошенько, брать чайной ложкой немного приготовленной массы и опускать въ кипящій бульонъ; если же эта клецка окажется мягкой и разваливается, то прибавить еще 2 ложки сухарей.

Супъ-пюре изъ сельдерея съ пармезан-ными крутонами.

Сварить бульонъ изъ 5 фунтовъ мяса. Нарѣзать 10 штукъ сельдерея и 1 фунтъ ветчины на маленькіе куски, сложить въ кастрюлю и душиить съ 1 ложкой масла до мягкости; всыпать 1 ложку муки, размѣшать, положить нѣсколько ломтей булки (безъ корки), залить бульономъ и, когда все хорошенько проки-

пить, процедить сквозь сито; снова поставить на плиту, заправить 6 желтками и 3 цѣльными яйцами (какъ предыдущій супъ) вылить въ миску и подать съ крутонами изъ пармезана.

Супъ изъ рябчиковъ.

Взять 2 пары рябчиковъ, зажарить ихъ въ кастрюлѣ; грудки разрѣзать на длинненькіе кусочки и сложить въ миску; остальные части истолочь, сложить обратно въ кастрюлю, прибавить нѣсколько штукъ каштановъ, залить крѣпкимъ бульономъ и дать хорошо увариться. Потомъ посолить, протереть черезъ сито, вылить въ миску и, положивъ еще нѣсколько сваренныхъ каштановъ, подать къ столу.

Маленькіе паштеты изъ гусиныхъ печенокъ.

Нарѣзать печенку отъ одного большого гуся малескими круглыми кусочками и нашпиговать ихъ трюфелями. Изъ остатковъ трюфелей, шпикъ и пармезана, съ прибавленіемъ моченой булки, сдѣлать фаршъ; положить соли, перцу и два желтка. Приготовить слоеное тѣсто и выложить имъ маленькія, плоскія формочки, положить по одному кружку печенки, съ небольшимъ коли чествомъ фарша. Изъ слойки вырѣзать маленькія крышечки и, покрывъ ими паштеты, зарумянить въ духовой. Когда они всѣ зарумянились, то приподнять крышечку, влить немного соуса изъ трюфелей, закрыть и подать къ столу.

Маленькіе паштеты съ устрицами.

Вычистить нѣсколько штукъ устрицъ, положить въ вино и, когда онѣ совершенно застынутъ, вино слить въ кастрюлю, прибавить крѣпкаго бульона, уварить на $\frac{1}{6}$ и заправить желтками. Устрицы окропить лимоннымъ сокомъ, разложить по одной, въ формочки, выложенныя слоенымъ тѣстомъ, залить приготовленнымъ изъ вина и бульона соусомъ, плотно защипнуть тѣстомъ и зарумянивъ подать горячими къ столу.

Крутоны изъ сардинокъ.

Взять французскую булку, нарезать тоненькими ломтиками, обмакнуть каждый ломтикъ въ растопленное масло, посыпать пармезаномъ, положить на него одну очищенную отъ костей сардинку, вторично посыпать пармезаномъ и повторивъ то же самое 2—3 раза, облить ломти масломъ и наскоро зарумянить ихъ въ духовомъ шкафу.

Соте изъ копченой лососины.

Взять 4 фунта копченой лососины, нарезать кусочками, каждый въ палецъ толщиною и, вынувъ кости и снявъ кожу, мочить въ молокъ; если рыба очень солона, то мочить слѣдуетъ около 2 часовъ. Положить лососину въ кастрюлю, прибавить бѣлаго вина и масла и, лишь только лососина станетъ совершенно горячей, подать подъ бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами, или соусомъ а ля метръ д'отель съ картофелемъ въ масле (au beurre).

Супъ à la maître d'hôtel (а ла метръ дотель).

1 ложку масла размѣшать съ 1 ложкой муки на огнѣ до гладкости и, продолжая помѣшивать правой рукой, лѣвой подлить (3 стакана) бульона, положить нѣсколько зеренъ перца и горсть рубленной петрушки съ укропомъ; дать хорошенько прокипеть, заправить 4 желтками, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить и облить имъ рыбу или курицу.

Супъ изъ шампиньоновъ.

Растереть 1 ложку масла съ ложкой муки, поставить въ кастрюль на огонь, все время помѣшивая; прибавить 3 стакана бульону (если этотъ соусъ пуженъ для вареной рыбы, то вмѣсто бульону можно налить уха), 15 штукъ шампиньоновъ и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, дать хорошенько увариться, заправить 4 желтками и подавать къ толятинѣ, рыбѣ или курицѣ.

Щука à la forcade (а ля форсадъ).

Очистить и выполоскать щуку, нарезать кусками, каждый въ 3 пальца толщиной и, сложивъ все въ кастрюлю, прибавить немного рубленой петрушки, шарлотокъ, эстрагону, бѣлаго перцу и соли, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, ложку красного виннаго уксуса и дать $\frac{1}{4}$ часа вариться. Въ это время приготовить въ другой кастрюлѣ изъ ложки масла и ложки муки совершенно гладкую массу, вылить ее на рыбу, дать прокипеть и, заправить лимоннымъ сокомъ и масломъ изъ сардинокъ, выложить рыбу на блюдо, облить соусомъ и подать къ ней картофель au beurre.

Мясо по-итальянски.

10 фунтовъ толстаго филе хорошо отбить тупой стороной ножа, сложить въ кастрюлю, въ которую положить 2 ложки масла, кореньевъ, луку, шарлотокъ, соли, лимонной цедры, шпик и жира съ мяса. Залить мясо $\frac{1}{2}$ бутылкой бѣлаго пива, $\frac{1}{2}$ бутылкой французской водки, бульономъ и душить до готовности.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта масла, 2 чашки муки и, поставивъ на огонь, растереть до гладкости; прибавить шарлотокъ, луку, лимонной цедры съ 1 лимона, кусокъ ветчины и дать зарумяниться, не переставая все время мѣшать; затѣмъ влить рейнвейну и чашку бульону и варить все $\frac{1}{2}$ часа. Когда мясо уварилось, процедить соусъ черезъ сито, снять весь жиръ обратно въ кастрюлю съ мясомъ, которую слѣдуетъ поставить на теплое мѣсто плиты. Процеженный сокъ вылить въ кастрюлю съ соусомъ, прибавить 1 чашку рома, 1 чашку красного виннаго уксуса, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и дать хорошенько прокипеть; когда соусъ станетъ совершенно прозрачнымъ и ровнымъ, процедить черезъ сито и прибавить, по вкусу, соли. Мясо вынуть изъ жиру, нарезать маленькими ломтиками, положить вокругъ блюда и облить помного соусомъ; положить въ средину блюда картофельное пюре, а соусъ подать къ столу отдѣльно въ соусникѣ.

Поросенокъ по-польски.

Изъ опареннаго и очищеннаго поросенка вынуть осторожно ребра, спинной хребетъ и положить въ холодную воду на 24 часа. Когда поросенокъ достаточно вымокнетъ, осушить чистымъ полотенцемъ и, натеревъ поросенка внутри перцемъ съ солью, начинить фаршемъ изъ кислой капусты (которую слѣдуетъ ральше сварить) съ рыбой, и плотно его зашить. Распустить на противнѣ масло, положить поросенка и поставить въ духовую печь. Жарить, смазывая иногда кистью съ водой, до тѣхъ поръ, пока не приметъ свѣтло-желтаго цвѣта. Къ приготовленному такимъ образомъ поросенку подаютъ рагу изъ раковъ.

Рагу изъ раковъ.

Взять двѣ чашки муки и 1 чашку масла, растереть на плитѣ, прибавить 3 стакана бульону или столько же соуса, оставшагося отъ жаркого, къ которому въ видѣ подливки предназначается это рагу. Положить 20 шт. шампиньоновъ, 2 ложки раковаго масла и дать увариться. Приготовить очищенныя раковыя шейки, отварить нѣсколько пѣтушиныхъ гребешковъ и, опустивъ ихъ въ соусъ, заправить его 3 желтками и сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Гусь съ каштанами.

Гуся, предварительно вычищеннаго и опаленнаго, вымыть въ холодной водѣ, вынуть потрохи, оставивъ ихъ на слѣдующій день для супа, взять 3—4 фунта каштановъ, очистить отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять кожу и, опустивъ въ соленый кипятокъ, варить до готовности; потомъ протереть каштаны сквозь рѣшето, прибавить ложку сахару и $\frac{1}{2}$ фунта масла, дать прокипеть и начинить ими гуся. Послѣдній жарится на вертелѣ; для соуса берется 1 ложка масла и 1 ложка муки и растирается до гладкости; влить 1 рюмку рейппейпу и 1 рюмку малаги, дать прокипеть, заправить сокомъ, выжатымъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, соусъ вылить въ соусникъ и подавать къ гусю отдѣльно.

Каштаны по-испански.

5 фунтовъ каштановъ очистить отъ скорлупы, обварить, снять кожу и душить въ кастрюлѣ съ сахаромъ, солью и кускомъ масла. 2 ложки масла съ 2 ложками муки растереть до гладкости, разбавить бульономъ, влить въ каштавы и дать хорошо прокипеть. Эти каштаны подаются къ маленькимъ куринымъ котлеткамъ.

Пудингъ изъ бѣлой капусты.

Взять большой кочанъ капусты, снять первые листья, разрезать пополамъ и отварить въ соленой водѣ. Потомъ откинуть капусту на рѣшето, а оставшуюся воду уварить до $\frac{1}{3}$. Полукруглую форму выложить ломтиками шпика и уложить рядами капустные листья и телячій фаршъ такъ, чтобы середина оставалась пустой.

Приготовить сальми изъ рябчиковъ, утки или баранины, заполнить имъ форму, покрыть однимъ рядомъ капустныхъ листьевъ, положить еще рядъ фарша и поставить форму въ духовую. Когда пудингъ зарумянится, выложить его изъ формы на блюдо и снять весь шпикъ. Въ кастрюлькѣ зарумянить 1 ложку муки, прибавить 1 ложку масла и растереть до гладкости, размѣшать съ водой, въ которой варила капуста, дать прокипеть и облить ими пудингъ.

Для сальми взять 2 пары рябчиковъ и зажарить ихъ на вертелѣ; нарезать грудки красивыми кусочками, а остальное истолочь съ 1 луковицей, потомъ зарумянить 1 ложку муки, положить ложку масла, все растереть, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, прибавить истолченные кости и, давъ прокипеть, процедить сквозь сито. Этимъ густымъ пюрé облить нарезанные куски рябчиковъ, шпикъ снять, облить растопленнымъ масломъ и соусомъ изъ муки съ ложкой масла, кускомъ ветчины и соусомъ отъ тетерьки (какъ выше сказано). Пудингъ гарнируютъ кругомъ котлетами, бараньимъ языкомъ или куринымъ филе.

Жареный фазанъ (къ нему рагу мелé).

Одного фазана вымыть и вычистить такъ же, какъ всѣхъ остальныхъ птицъ, и зажарить на вертелѣ. Разрѣзать красивыми кусками и приготовивъ рагу мелé, гарнировать этими кусками блюдо и подать къ столу.

Рагу mêlé (мелé).

Приготовить соусъ, какъ сказано выше, сварить его на мадерѣ, прибавить сокъ изъ одного лимона и темнаго кайенскаго перцу. Взять (заранѣе приготовленными) раковыя шейки, шампиньоновъ, трюфелей, гребешковъ и т. п. Перемѣшавъ все съ соусомъ—выложить на блюдо и гарнировать крутонами, филе отъ фазана и т. п.

Пилавъ изъ бараны съ рисомъ.

Ворутъ 3—4 фунта мягкой, жирной баранины (лучше конечно, курдучной), паръзываютъ ее кусками, потомъ натираютъ солью и перцемъ. После этого баранину кладутъ въ кастрюлю, предварительно распустивъ въ ней кусокъ бараньяго почечнаго сала и прибавивъ 1 мелко паръзанную луковицу. Наконецъ, вливъ 1 стаканъ бульона, жарятъ мясо до готовности.

Берутъ 1 стаканъ хорошо перемытаго риса и, заливъ кипяткомъ, варятъ минутъ 10; потомъ, откинувъ рисъ на дуршлагъ, обливаютъ холодной водой и, положивъ въ рисъ баранину, прибавляютъ 1 стаканъ бульона, закрываютъ кастрюлю крышкой и ставятъ въ печь, гдѣ баранина тушится, пока рисъ не сдѣлается совершенно мягкимъ.

Клюквенное пирожное.

Вымыть 1 ф. хорошей клюквы, отварить въ 3 стаканахъ воды, потомъ, протеревъ сквозь сито, опять варятъ съ медомъ или мелкимъ сахаромъ и цедрой отъ лимона. Вскипятивъ и выбросивъ затѣмъ цедру, заливаютъ медовой клюквой гренки изъ бѣлаго хлѣба, засушивъ ихъ немного.

Соусъ *véloûtée* (велутé).

Растворить 1 ложку масла съ чашкой муки, развести бульономъ или соусомъ отъ дичи, или отъ того жаркого, къ которому соусъ предназначается; влить рѣйвейну и, давъ хорошенько прокипеть, процѣдить сквозь сито, заправить 4 желтками. Въ этотъ соусъ положить нѣсколько устриць, раковыхъ шеекъ, трюфелей и сока выжатого изъ $\frac{1}{2}$ лимона; подать съ куринымъ филé.

Если же этотъ соусъ желательнó имѣть болѣе темнымъ, то муку слѣдуетъ раньше немного зарумянить, въ такомъ случаѣ соусъ не заправляютъ желтками, а также не кладутъ въ него и устриць.

Телячьи почки съ трюфелями.

Въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ вымоченныя почки, нашпиковавъ мелко наръзаннымъ шпикомъ, зажарить и, наръзавъ вебольшими кусками, облить соусомъ изъ трюфелей.

Соусъ изъ трюфелей.

Нарѣзать мелкими кусками $\frac{1}{4}$ фунта вотчины и $\frac{1}{2}$ луковицы; прибавить 4 штуки гвоздики, 6—8 штукъ бѣлаго и чернаго перцу; дать хорошо упрѣть въ маслѣ (1 ложкѣ), всыпать немного муки и мѣшать, пока не зарумянится. Потомъ влить 1 стаканъ (винный) мадеры, 1 стаканъ бѣлаго вина, чашку бульону и дать прокипеть. Взять горсть трюфелей, очистить ихъ хорошо (щеткой, смоченной въ холодной водѣ), осторожно снять кожу, наръзать тоненькими ломтиками и, заливъ бѣлымъ виномъ, душиать въ кастрюлѣ. Когда трюфели достаточно продушились, выложить ихъ въ соусъ, который предварительно процѣдить сквозь сито, выдавить немного лимоннаго соку и облить этимъ соусомъ куски телятины или телячью почку.

Майонезъ изъ рябчиковъ (холодное).

5 паръ рябчиковъ очистить, зажарить, филé срѣзать, а остальное мясо съ костями истолочь вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ очищенной луковицей. Растопить 1 ложку масла и всыпать въ него столько

муки, чтобы получилась густая гладкая масса; мѣшать, пока не зарумянится. Влить бургундскаго вина, немного бульона, прибавить толченыхъ рябчиковъ, дать хорошо увариться и процѣдить сквозь сито. Соусъ не долженъ быть очень густымъ, а представлять ровную густую массу.

$\frac{3}{8}$ фунта прованскаго масла, вливая по одной капль, растереть до-бѣла деревянной ложкой; потомъ влить 2—3 чашки жидкаго лансику и, растеревъ до гладкости, прибавить остывшій соусъ изъ рябчиковъ, положить (на кончикъ пожа) кайенскаго перцу, немного бѣлаго перцу, соли и влить немного уксусу, пока соусъ не станетъ пикантнымъ. Уксусъ слѣдуетъ вливать по столовой ложкѣ, но отнюдь не изъ бутылки, чтобы не испортить весь соусъ. Взять щиковкой каждое филе и, окунувъ его въ соусъ, уложить, по возможности красиво на блюдо. Потомъ взявъ нѣсколько шарлотокъ и, окунувъ ихъ въ соусъ или лансикъ, обложить ими филе, прибавить еще нѣсколько мелкихъ полосокъ или колоцъ изъ яичнаго бѣлка. Край блюда убрать ломтиками изъ вареныхъ яицъ съ сардинками и зеленью отъ петрушки. Сверху обложить красиво наръзанными квадратиками изъ лансика и подать къ столу.

Кофейное пирожное.

Размѣшать $\frac{1}{2}$ фунта муки въ одной чашкѣ сливокъ, положить кусочками $\frac{1}{4}$ фунта масла вмѣстѣ съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахару, взять 10—12 лотовъ жаренаго кофе, въ зернахъ, всыпать его въ кастрюлю, залить 2 стаканами сливокъ, дать вскипѣть и процѣдить черезъ кисейку въ остальную массу; постоянно мѣшая деревянной ложкой, дать ей одинъ разъ вскипѣть.

Потомъ всю массу отставить на столъ и, когда она остынетъ, вбить 10 желтковъ и, осторожно перемѣшавъ съ 10-ю сбитыми бѣлками (бѣлки выѣшивать въ одну сторону), выложить въ невысокую никкеловую форму, которую предварительно надобно вымазать масломъ и поставить въ духовую печь. Когда пирожное сверху слегка зарумянится, покрыть его листомъ бумаги и дать ему хорошенько пропечься. Къ столу подавать, не вынимая изъ формы.

Плумъ-пуддингъ.

$\frac{1}{2}$ фунта толченыхъ сухарей полить $\frac{1}{4}$ фунтомъ растопленнаго масла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ рома. $\frac{1}{4}$ фунта почечнаго жиру мелко изрубить и перемѣшать съ сухарями; взбить 10 яицъ, положить 1 фунтъ крупнаго изюму (изъ котораго предварительно надо вынуть зерна), $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго изюма (изюмъ слѣдуетъ предварительно очистить отъ сору и хорошо вымыть въ холодной водѣ), 1 лотъ мелкой корицы, $\frac{1}{4}$ лимоннаго цукату, $\frac{1}{8}$ фунта апельсинаго цуката, стереть цедру съ одного лимона и всыпать 12 лотовъ муки; всю массу хорошо перемѣшать. Затѣмъ взять чистую салфетку, намазанную масломъ и посыпанную сухарями и выложить въ нее эту массу. Салфетку плотно связать веревкой, отступя на одинъ палецъ отъ массы; опустить салфетку съ массой въ кипятокъ такъ, чтобы она держалась на поверхности воды; варить безъ прерыва около двухъ съ половиной часовъ; вынуть изъ воды и, не развязывая салфетки, откинуть на дуршлагъ, когда вода совершенно стечетъ, развязать салфетку и выложить пуддингъ на блюдо. Передъ подачей на столъ обсыпать пуддингъ сахаромъ, облить ромомъ, зажечь послѣдній и тотчасъ же подать къ столу. Къ этому пуддингу подаютъ отдѣльно соусъ изъ рома по-англійски.

Песочный тортъ (Sandtorte).

1 фунтъ сахарнаго песку растереть до-бѣла съ 15 желтками; слегка растопить 1 фунтъ сливочнаго масла и, стеревъ въ пѣну, смѣшать съ приготовленными желтками, еще разъ растереть всю массу въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа, смѣшать $\frac{1}{2}$ фунта пшееничной муки съ $\frac{1}{2}$ ф. картофельной; всыпать въ остальную массу, все время размѣшивая тѣсто въ одну сторону; прибавить 15 сбитыхъ бѣлковъ, выложить пригнотопленное такимъ образомъ тѣсто въ обмазанную масломъ и посыпанную сухарями форму и печь въ духовой печкѣ въ продолженіи одного часа.

По желанію можно положить въ этотъ тортъ стертую цедру съ 1 лимона или же $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили.

Духовая печь должна быть сильно нагрѣта.

Миндальные орѣхи.

Истолочь вмѣстѣ съ бѣлкомъ 6 лотовъ сладкаго и 4 лота горькаго миндаля; замѣсить тѣсто изъ 8 лотовъ муки, такого же количества сахара, прибавить къ нему 4 желтка и щепотку соли; сдѣлать изъ этого тѣста маленькіе орѣшки; смазать ихъ желтками, разбавленными молокомъ и подслащенными сахаромъ, положить на листъ и подсушить въ горячей духовой печи. Изъ этой массы можно дѣлать всевозможныя фигуры, какъ крендельки, колечки и т. д.

Бѣлые пряники.

Взять $1\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго миндаля, разрѣзать каждую миндалину на 4 доли и слегка поджарить въ духовой. $1\frac{1}{2}$ фунта сахару растереть въ чашкѣ съ 15 желтками и поставить чашку на плиту, пока не нагреется; снять и мѣшать, пока масса не остынетъ; повторить это еще разъ; затѣмъ прибавить къ остуженнымъ желткамъ съ сахаромъ $\frac{1}{2}$ фунта варѣзанныхъ лимонныхъ и апельсиновыхъ цукатовъ, помного толченой корицы, толченой гвоздики съ кардамопомъ, 12 лотовъ муки и зарумяненный миндаль. 15 бѣлковъ сбить въ пѣну, осторожно вмѣсить въ остальную массу и, взявъ маленькія четырехугольныя облатки, намазать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной и, украсивъ углы кусочками изъ цуката, печь въ легкомъ жару.

Пряникъ коричневый.

$2\frac{1}{2}$ фунта муки насыпать на блюдо. 3 фунта сахарной патоки варить до тѣхъ поръ, пока выливая на тарелку капля не пачнетъ застывать; вылить горячую патоку въ приготовленную муку и, хорошо перемѣшавъ, дать стоять въ теченіе 14 дней. 3 лота поташу смочить водкой и оставить стоять на 24 часа, пока поташъ не растворится; тогда смѣшать его съ небольшимъ количествомъ толченой корицы, кардамона, мускатнаго орѣха, гвоздики и бѣлаго перца. Прибавить чайную ложку соли. Всю эту массу замѣсить въ тѣсто вмѣстѣ съ патокою, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта

нарѣзанной лимонной и апельсинной (цукатовъ) корки, $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго и нарѣзаннаго на продолговатыя куски миндаля. Разбивъ хорошо тѣсто, такъ чтобы получилась ровная масса, выложить въ плоскую форму и печь въ очень горячей печкѣ.

Бѣлые пряники.

Размѣшать 4 яйца съ 1 фунтомъ сахарнаго песка и съ 2 ложками розовой воды; прибавить $\frac{1}{2}$ фунта муки, цедру съ одного лимона, 1 лотъ поташу и, замѣсивъ тѣсто съ $\frac{1}{4}$ фунтами муки, сдѣлать малюнькіе пряники и печь на листѣ смазанномъ масломъ. Когда пряники зарумянятся, покрыть глазурью подъ названіемъ Glacé royale (гласе рояль).

Глазурь (Glacé royale).

Взять $\frac{1}{2}$ фунта сахарной пудры и столько бѣлковъ, чтобы получилось довольно густое тѣсто; положить его въ фарфоровую или фарфоровую миску и растирать деревянной ложкой $\frac{1}{2}$ часа; выдавить нѣсколько капель лимоннаго соку, пока вся масса не побѣлѣетъ; этой глазурью смазывать различныя печенья (торты, булки или пряники) и даютъ ей подсохнуть въ прохладной духовой печкѣ.

Булки, которыя не черствѣютъ.

Взять 1 фунтъ муки, чайную ложку соли, 4 лота сахарнаго песка, все хорошо перемѣшать и всыпать въ опарный горшокъ. Затѣмъ нагрѣть $\frac{1}{2}$ стакана молока съ $\frac{1}{4}$ ф. масла такъ, чтобы масло распустилось; вылить половину смѣси на муку и, осторожно беря изъ середины муку, замѣситъ тѣсто; въ другой половинѣ развести 2 лота дрожжей и слить въ горшокъ съ тѣстомъ; потомъ вымѣситъ деревянной лопаткой или плоской ложкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ горшка и ложки. Тогда подсыпать горшокъ и тѣсто мукой и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто поднимется, выложить его на посыпанный мукой столъ и приготовить булочки величиною въ чайное блюдо; положить на посыпанный мукой листъ и, давъ имъ еще разъ подняться, смазать размѣшаннымъ въ молоко желт-

комъ и печь не въ очень жаркой печкѣ или духовомъ шкафу. Эти булки надобно сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Чайный хлѣбъ по-гамбургски.

Замѣсить тѣсто какъ сказано выше, раскатать его въ слой, толщиною въ палецъ, положить на листъ и защипнувъ края, дать подняться. Облить тѣсто растопленнымъ масломъ, посыпать сахарнымъ пескомъ съ корицею и ($\frac{1}{4}$ ф.) толченымъ очищеннымъ миндалемъ. Печь въ жаркой духовкѣ.

Крендели къ чаю.

Приготовить тѣсто, какъ указано выше, сдѣлать небольшие крендельки, положить ихъ на листъ, обсыпанный мукою, дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и печь въ горячей духовой печкѣ.

Сахарные сухари.

Приготовить изъ вышеуказаннаго тѣста ролики въ палецъ толщиною и длиною въ $1\frac{1}{2}$ вершка; сложить ихъ на листъ, посыпанный мукою, одинъ возлѣ другого, и дать подняться. Когда ролики поднимутся, смазать ихъ масломъ или желткомъ, размѣшаннымъ на молокѣ, поставить въ печь и дать зарумяниться.

Эти булки можно сохранять свѣжими нѣсколько дней; для сухарей изъ нихъ нарѣзаются ломтики въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною; ломтики складываются рядомъ на листъ и зарумяниваются въ горячей духовой; слѣдуетъ лишь слѣдить за тѣмъ, чтобы сухари не сторѣли и не очень сильно подсохли.

Англійскій кэксъ.

1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла; прибавить 10 растертыхъ до-бѣла съ 1 фунтомъ сахарнаго песку яйцо, горсть парѣзанныхъ апельсинныхъ корокъ, горсть очищенныхъ, промытыхъ и высушенныхъ въ чистомъ полотнищѣ коринокъ, столько же изюму (изъ изюма слѣдуетъ выбрать зерна); $\frac{1}{8}$ фунта очищеннаго и мелко истертаго миндаля, цедру съ одного лимона

и немного толченой корицы. Все это хорошенько размешать (въ одну сторону) и наполнить ею формы, положить на обыкновенный кирпичъ и печь въ очень жаркой печкѣ около часу. Когда кэксъ готовъ, дать ему постоять въ холодномъ мѣстѣ, вынуть изъ формы, нарѣзать тоненькими ломтиками, посыпать сахарной пудрой и подать къ столу.

Ванильное мороженое.

Вскипятить 1 бутылку сливокъ съ 1 палочкой ванили, разрѣзанной вдоль всей палки. 5 желтковъ растереть до бѣла съ однимъ стаканомъ сахарнаго песку и, постоянно мѣшая, вылить въ кастрюлю съ горячими сливками и дать загустѣть. Потомъ кастрюлю отставить и, помешивая лопаткой, дать массѣ остынуть; вылить въ мороженицу; заморозивъ, сдѣлать мороженой ложкой маленькіе шарики и уложить послѣдніе пирамидой на блюдо, покрытомъ салфеткой.

Самая удобная и лучшая мороженица—автоматическая, не требующая много труда и силъ. Въ эту мороженицу можно минутъ за 25—30 до обѣда влить сливки, засыпать кругомъ мороженицы мелкій ледъ съ солянымъ растворомъ, закрыть крышку и оставить стоять на столѣ.

Драже изъ миндаля, орѣховъ, тмина и аниса.

Выбрать красивый ровный миндаль, обтереть его хорошо полотенцемъ, высыпать въ круглый мѣдный котелъ и поставить послѣдній на горячіе уголья. Миндаль мѣшать рукой все время, пока онъ не накалится. На 3 ф. миндаля взять 1¹/₂ фунта сахара, смочить водой и дать распуститься.

Сбить въ пѣну 1 бѣлокъ, смѣшать съ сахаромъ и поставить на плиту; когда сахаръ закипитъ, и бѣлокъ поднимется вмѣстѣ съ пѣной, процѣдить сквозь салфетку; дать снова вскипѣть, однако, не допуская, чтобы сахаръ перекипѣлъ; какъ только пѣна поднимется очень высоко, надо тотчасъ же подлить немного холодной воды и отставить кастрюлю на край плиты. О степени готовности сиропа можно безошибочно судить, при помощи слѣдующаго про-

стого приема: слегка погружаютъ въ сиропъ указательный палецъ и, сложивъ его вмѣстѣ съ большимъ пальцемъ, пробуютъ разнять оба пальца; если сиропъ готовъ вполне, то между двумя пальцами должна протянуться тонкая нитка, длиною около вершка.

Ложку вполне готоваго сиропа выливаютъ на горлчій миндаль и сильно перетрясаютъ кастрюлю; затѣмъ перебиваютъ миндаль рукой, пока онъ не сдѣлается совершенно сухимъ. Оба эти приема повторяются еще 6—7 разъ; наконецъ,сыпаютъ ложку сахарной пудры.

Сиропъ, которымъ поливаютъ миндаль, долженъ быть при употребленіи всегда горячимъ; при поливкѣ миндаля въ 6, 7 и 8 разъ сиропъ слѣдуетъ немного разбавить водою; это дѣлается для того, чтобы миндаль былъ покрытъ ровнымъ и гладкимъ сахарнымъ слоемъ.

Миндаль жареный.

Взять 3 ф. миндаля и обтереть полотенцемъ. Въ кастрюлю насыпать 3 ф. сахару, чайную ложку корицы и влить $\frac{1}{2}$ стакана воды. Когда сахаръ начнетъ засахариваться, прибавить немного розовой воды и продолжать варить до тѣхъ поръ, пока миндаль не станетъ трещать. Снять кастрюлю съ плиты, хорошо перетрясти, покрыть кастрюлю салфеткой и дать время миндалю заглазировавшемуся, высыпать его на блюдо и оставить до тѣхъ поръ, пока не обсохнетъ.

Тянушки сливочныя.

Вскипятить бутылку сливокъ, раздѣлить на двѣ равныя части, одну половину сливокъ отлить въ другую посуду, въ первую же высыпать 1 ф. сахарнаго песка и дать кипѣть на медленномъ огнѣ, все время помѣшивая деревянной лопаточкой въ одну сторону. Когда сливки начнутъ укипать, надобно понемногу подливать къ нимъ изъ оставшейся первой половины и прибавить 1 палочку ванили, разрѣзанную вдоль. Когда масса начнетъ густѣть, то копчикомъ чайной ложки берутъ немного массы и погружаютъ въ холодную воду; если масса уже достаточно густа и изъ нея можно свернуть шарикъ, то выливаютъ ее на

блюдо и даютъ застыть. Затѣмъ, смазавъ пожь миндальнымъ масломъ, нарѣзаютъ изъ застывшей массы длинненькіе кусочки. Варить тянушки слѣдуетъ въ овальной кастрюлѣ. Ваниль изъ нихъ вынимается тотчасъ же, какъ только сливки начнутъ желтѣть. Такія же тянушки можно готовить съ примѣсью шоколада или кофе. Для первыхъ на ту же пропорцію берется $\frac{1}{2}$ ф. тертаго шоколада; для приготовления вторыхъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: чашку немолотаго кофе всыпаютъ въ сливки, даютъ имъ скиснуть, процеживаютъ сквозь кисоѣку и, выливъ въ кастрюлю, варятъ тянушки, какъ обыкновенныя сливочныя.

Б л и н ы.

Блины съ гречневой мукой.

Поставить опару изъ 4 стакановъ гречневой муки, размѣшанной съ 2 стаканами молока, и обварить 3 стаканами кипятку, мѣшая ложкой, пока тѣсто не остынетъ; потомъ развести въ 1 стаканѣ теплой воды 18 золотниковъ дрожжей, вылить ихъ въ тѣсто, размѣшать и, покрывъ горшокъ полотномъ, поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту подняться. Затѣмъ размѣшать 4 стакана пшеничной муки съ 2 стаканами молока; влить $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, положить 2 чайныя ложки соли, взбить 8 желтковъ, хорошо размѣшать и, выливъ въ поднявшееся тѣсто, выбить лопаткой и дать тѣсту вторично подняться.

Когда тѣсто поднимется, влить 4 стакана кипятку, снова размѣшать, положить 8 сбитыхъ въ кѣшу бѣлковъ и печь на маленькыхъ, вымазанныхъ масломъ сковородкахъ. Блины слѣдуетъ хорошо зарумянить съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы они немного хрустѣли. Подавать ихъ къ столу надо горячими, прямо со сковороды, и лучше не напекать сразу очень много, а печь и отсылать къ столу небольшими порціями.

Къ блинамъ подаютъ въ соусникѣ сметану, потомъ нарѣзаютъ красивыми кусочками семгу и, уложивъ на маленькое блюдо, подаютъ на столъ еще икру (свѣжую или паюсную, судя по

желанію и средствамъ), которую рассчитываютъ по $\frac{1}{8}$ ф. на человѣка.

Блины изъ картофельной муки.

Взять 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать съ небольшимъ количествомъ холоднаго молока, влить $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла, хорошо размѣшать и, постепенно мѣшая, вливать 2 бутылки горячихъ сливокъ и, поставивъ кастрюлю на плиту, продолжать мѣшать, пока не получится совершенно густое тѣсто. Затѣмъ снять кастрюлю съ огня, дать остыть и взбить 24 желтка; потомъ всыпать 2 чайныя ложки соли, хорошо перемѣшать и, положивъ 24 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, печь на вымазанныхъ масломъ сковородкахъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подать къ столу горячими и къ нимъ въ отдѣльности икру, сомгъ и сметану.

Блины изъ пшеничной муки съ мелкимъ лукомъ.

Замѣсить тѣсто изъ 2 ф. муки и 1 бутылки молока, влить $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла и хорошо размѣшать; развести 8 лотовъ дрожжей въ $\frac{1}{2}$ стаканъ теплой воды, вылить въ тѣсто, всыпать 2 чайныя ложки соли, еще разъ хорошо выбить деревянной ложкой и, покрывъ полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто и, дать подняться. Затѣмъ растереть 8 желтковъ до-бѣла, и когда тѣсто поднялось, то вылить изъ него, хорошо размѣшать и положить еще 8 сбитыхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшать и печь на вымазанныхъ масломъ сковородкахъ. Передъ тѣмъ, какъ положить тѣсто, на сковородку насыпаютъ немного мелко нарезаннаго луку (Schmittlauch). Эти блины подаютъ также, какъ и предыдущіе.

Пасхальный столъ.

Ветчина, запеченная въ тѣстѣ.

Взять окорокъ хорошей молодой свиньи (не перекопченной). Округлить его, очистить корку и положить въ холодную воду на 16 часовъ. Когда окорокъ будетъ вполне вымоченъ, снять съ него кожу. Приготовить тѣсто изъ 4 ф. ржаной муки, раскатать въ палецъ толщиною, завернуть въ него окорокъ такъ, чтобы не было щелей, и края склеить яичнымъ бѣлкомъ. Сверху сдѣлать на тѣстѣ нѣсколько надрѣзовъ ножомъ, чтобы оно не потрескалось, и поставить не въ очень жаркую печь на 5—6 часовъ. Когда ветчина будетъ готова, снять съ нея тѣсто, положить на круглое блюдо и украсить сверху сплошь гвоздикой. Кость украсить нарѣзанной, въ видѣ бахромы, бѣлой бумагой.

Окорокъ вареный.

Хорошо прокопченный окорокъ вымочить въ холодной водѣ отъ 8—12 часовъ, тщательно очистить ножомъ, еще разъ сполоснуть. Сложить въ кастрюльку на край плиты такъ, чтобы ветчина продолжала медленно кипѣть. Черезъ 5—6 часовъ вынуть окорокъ, снять съ него кожу и, если на немъ черезчуръ много жира, то срезать и часть жира. Убрать окорокъ коринками или обсыпать сухарями.

Вареный окорокъ съ виннымъ соусомъ.

Сварить окорокъ по указанному выше способу. Вскипятить 1 бутылку краснаго вина съ $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку и прибавить 1 палочку корицы, нѣсколько штукъ гвоздики, круглаго перцу и кусочекъ мяснаго экстракта, величиною съ грецкій орѣхъ. Когда вино вскипитъ, положить въ него окорокъ, съ котораго срезана кожа и часть жира; закрыть кастрюльку крышкой, положить на нее нѣсколько горячихъ угольковъ. Постоянно поливая окорокъ, дать ему заглазироваваться. Какъ только соусъ загустѣетъ, снять кастрюльку съ плиты, оставивъ на крышкѣ горячю уголь вполоть до подачи на столъ. Затѣмъ

нарѣзать ветчину и положить куски такъ, чтобы окорокъ выглядѣлъ цѣльнымъ; облить его густымъ соусомъ; кругомъ обложить его заглазюрованными каштапами и подать къ нему соусъ изъ бѣлаго вина, приготовленный съ небольшимъ количествомъ зарумяненной муки, ложкой масла, солью и небольшимъ количествомъ лимоннаго соку; сокъ прибавляютъ уже тогда, когда соусъ совершенно готовъ.

Къ этой же ветчинѣ можно, по желанію, подать картофельное пюре или соусъ изъ зеленого горошка.

Жаркое изъ телятины.

8—12 ф. телятины (заднюю ногу) хорошо промыть, посолить, сложить на противень, облить чашкой растопленнаго масла и жарить въ духовой; если же сокъ весь ужарится, то прибавить понемногу бульону или кипятку. Когда же телятина будетъ совсемъ готова (т. е. станетъ мягкой и сочной, и не будетъ дѣлиться волокнами) и когда она зарумянится, положить жаркое на блюдо, нарѣзать нѣсколько кусковъ, сложивъ ихъ въ видѣ цѣлаго окорока; кругомъ жаркого обложить кругложаренный картофель и, прибавивъ въ соусъ ложку зарумяненной муки, одну рюмку бѣлаго вина, соли, — дать прокипеть, процедить сквозь сито и подать къ столу въ соусникѣ.

Также можно заправить соусъ къ телятинѣ 1 ложкой сметаны и $\frac{1}{2}$ ложкой муки. Въ данномъ случаѣ вина не прибавлять.

Жаркое изъ маринованной телятины.

10 ф. телятины (задняя часть ноги) промыть и, если кожа не была снята раньше, то осторожно снять ее острымъ ножомъ; промыть телятину въ холодной водѣ и нашпиговать $\frac{1}{4}$ ф. мелко нарѣзаннаго, сырого шпика.

Затѣмъ налить въ фарфоровую миску 1 бутылку воды, $\frac{1}{2}$ бутылки виннаго уксусу; прибавить нѣсколько штукъ нарѣзанныхъ луковицъ, нѣсколько зеренъ перца и тонко срѣзанной лимонной цедры; сложить въ миску телятину и дать ей нѣсколько дней полежать, не забывая поворачивать, чтобы она могла оди-

наково замариноваться со всѣхъ сторонъ. Черезъ 6 дней вынуть ее изъ уксуса и жарить на вертелѣ, поливая все время уксусомъ (въ которомъ она мариновалась), а когда уксусъ будетъ весь израсходованъ, поливать масломъ, пока жаркое не зарумянится со всѣхъ сторонъ.

Прибавить въ соусъ 1 ложку зарумяненной муки, рюмку бѣлаго вина и, давъ хорошо прокипеть, положить 2 ложки свѣжей сметаны и нѣсколько капорцовъ. Когда вскипитъ, для красоты, прибавляютъ раковые шейки.

Жаркое изъ котлетной части телятины.

8 ф. котлетной части телятины промыть, очистить и нашпиковать $\frac{1}{8}$ ф. шпика; натереть телятину солью, сложить на противень, положить на нее кусочками $\frac{1}{8}$ ф. масла и, поливая время отъ времени водою, жарить 1—1 $\frac{1}{4}$ ч., пока не зарумянится. Затѣмъ вынуть жаркое на блюдо, съ соуса снять жиръ и подать къ жаркому отдѣльно въ соусникѣ.

Жаркое изъ свинины.

8—10 ф. свинины (заднюю ногу) вымыть, посыпать солью и кожу разрѣзать острымъ ножомъ на квадратики. Сложить свинину на противень верхней стороной внизъ, полить бульономъ и дать $\frac{1}{2}$ часа жариться въ духовой печи, затѣмъ повернуть квадратами вверхъ и, продолжая поливать какъ можно чаще, жарить, пока она не сдѣлается мягкой, а нарѣзанная квадратами кожа не зарумянится совершенно. Жаркое вынуть на блюдо и, не портя формы ноги, нарѣзать тонкими кусками, въ соусъ всыпать 1 ложку зарумяненной муки, разбавить бульономъ и, процедивъ сквозь сито, подать въ соусникѣ.

Къ свининѣ подаютъ салатъ изъ свеклы или пикули.

Жаркое изъ маринованной свинины.

Взять заднюю ногу молодой свиньи, срѣзать кожу и жиръ и, натеревъ окорокъ солью, дать ему полежать пѣ каменной посудѣ нѣсколько дней. Затѣмъ вынуть свинину изъ чашки, осушить полотенцемъ; сложить высушенный окорокъ въ другую

чашку, залить его одной бутылкой б'лаго вина, одной бутылкой виннаго уксуса; прибавить н'сколько зеренъ перцу, луку и шарлотокъ. Дать свинин' лежать около 8 дней въ этомъ уксус' , каждый день переворачивая и обливая уксусомъ, въ которомъ она лежитъ, чтобы по обсыхали т' части, до которыхъ мариновка не доходитъ. По истеченіи опред'леннаго срока, вынуть окорокъ, положить на противень (можно жарить и на вертел') и поливать уксусомъ, въ которомъ онъ мариновался, жарить, пока не зарумянится и не зажарится совершенно. Къ этому жаркому подаютъ картофельное пюре или просто отварной картофель и соусъ по-испански.

Поросенокъ, жареный кусками.

Хорошо опареннаго поросенка варить до т'хъ поръ, пока онъ не будетъ почти готовъ; зат'мъ остудить и разр'зать его на н'сколько равныхъ частей. Съ оставшагося навара слить жиръ и приготовить изъ этого навара, масла и муки густую массу, которой дать вскип'ть не бол'е трехъ разъ. Когда она остынетъ, намазать его слоемъ въ палецъ толщиной каждый кусокъ поросенка, обсыпать сухарями и пармезаномъ, смазать слегка раковымъ масломъ и, сложивъ вс' куски на противень, зарумянить ихъ въ духовой, но такъ, чтобы у нихъ хруст'ла корочка. Зат'мъ изъ кусковъ снова сложить поросенка, уложить его на продолговатое блюдо и подать къ нему кр'пкій соусъ отъ любого жаркого или приготовить соусъ изъ мадеры.

Жареный каплуна а la Perigord.

Взявъ хорошаго каплуна, очистить его, тщательно вымыть св'жей водой и по возможности лучше осушить полотенцемъ. Приготовить полную тарелку трюфелей, вычистить ихъ щеткой въ холодной вод' , ср'зать тонко кожицу и облить ихъ слегка свинымъ жиромъ. Шею каплуна, гд' была ср'зана голова, зашить кр'пкими нитками и наполнить его приготовленными трюфелями, какъ можно плотн'е; а, зашивъ посл'дній разр'зъ, обложить каплуна нар'занными полосками свиного жира. Зат'мъ обвязать каплуна плотно нитками и дать ему въ такомъ вид' поло-

жать нѣсколько дней, чтобы онъ весь пропитался запахомъ трюфелей. По прошествіи нѣсколькихъ дней, положить каплуна на противень и, немного поливал, зажарить его. По желанію, можно каплуна жарить на вертелѣ, предварительно обернувъ чистой писчей бумагой. Когда онъ будетъ вполне готовъ, разрѣзать его на желаемое количество кусковъ, сложивъ все куски такъ, чтобы получился видъ цѣльнаго каплуна. Къ нему подать хорошо прокипяченный соусъ изъ мадеры.

Каплуны или пулярдки, приготовленные такимъ способомъ, особенно хороши въ Парижѣ и Страсбургѣ, откуда ихъ и выписываютъ любители. Провинція Перигоръ во Франціи славится своими трюфелями. Замѣчательны также во Франціи куры, отличающіяся особымъ своеобразнымъ вкусомъ, зависящимъ отъ особаго способа откармливанія, который примѣняется исключительно французами.

Пулярдка, жареная подъ соусомъ *veloutee*.

Одну большую хорошую пулярдку опалить, очистить и вымыть. Зажарить ее на вертелѣ или противнѣ, въ соусъ прибавить немного бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ ложки зарумяненной муки; хорошо растеревъ муку, положить нѣсколько свѣжихъ трюфелей и шампиньоновъ. Дать соусу разъ вскипѣть и заправить 4 желтками, постоянно мѣшая на огнѣ, пока не загустѣетъ. Затѣмъ выжать въ соусъ немного лимоннаго соку и подать его въ соусникѣ къ пулярдкѣ.

Телячьи головки по-русски.

Взявъ телячью голову, ошпарить ее, очистить, вымочить въ холодной водѣ около 12 часовъ; воду слѣдуетъ замѣнять свѣжей довольно часто, пока телячья головка не сдѣлается совершенно бѣлой. Затѣмъ взять ее изъ воды и, сдѣлавъ около челюсти разрѣзъ, вынуть все кости. Когда работа съ головой будетъ окончена, то вымочить кожу отъ оставшейся головки еще нѣсколько часовъ въ холодной водѣ. Для тѣхъ, кто не умѣетъ такъ вынимать кости изъ телячьей головы, это сдѣлаетъ любой мясникъ. Черезъ нѣсколько часовъ взять изъ воды вымоченную кожу, раз-

дробить черешную кость и, вынувъ мозгъ, сложить его въ кастрюльку съ холодной водою; поставить кастрюлю на плиту и, когда вода нагрѣется, снять съ мозга все жилки и кожицу. Затѣмъ вынуть изъ головы языкъ, очистить его какъ можно лучше; а голову или, точнѣе, оставшуюся кожу съ головы набить чистыми полотняными платками или салфетками такъ, чтобы голова снова получила свою прежнюю форму; нижнюю часть головы, откуда ее набивали, зашить крѣпкими нитками. Опустить затѣмъ голову въ солѣный кипятокъ и сварить такъ, чтобы мясо не разваливалось. Когда голова будетъ вполне готова, выпутъ изъ кастрюльки и остудить, хотя можно ее остудить, не вынимая изъ воды. Какъ только голова совершенно остынетъ, вынуть изъ нея все тряпки и зашить ихъ слѣдующимъ фаршемъ:

Взять $\frac{3}{4}$ ф. свѣжаго почечнаго жиру, $1\frac{1}{2}$ ф. нежирной телятины, 1 вымоченную и до-суха выжатую булку, $\frac{1}{4}$ ф. масла и 6 яицъ. Телятину съ жиромъ пропустить черезъ мясорубку, смѣшать все съ булкой, масломъ и яйцами; сложить готовую массу въ кастрюльку, всыпать немного перцу, соли и, прибавивъ очищенные мозги, растереть на огнѣ до гладкой массы. Протереть сквозь рѣдкое сито и наполнить этимъ фаршемъ голову слѣдующимъ образомъ: смазавъ внутреннія стѣнки фаршемъ, положить слой языка, нарѣзаннаго тоненькими длинными ломтиками, — затѣмъ снова слой фарша, приготовить омлетъ изъ 10 желтковъ, нарѣзать тоненькими кусочками и, положивъ рядъ кусковъ омлета на фаршъ, посыпать трюфелями и шампильонами. Наполнивъ такимъ образомъ всю голову фаршемъ, зашить ее снова крѣпкими нитками и сложить въ кастрюльку съ бульономъ, прибавить нѣсколько кусковъ жиру, кореньевъ или перцу и нѣсколько зеренъ гвоздики. Бульону должно быть столько, чтобы онъ покрывалъ голову. Когда голова совершенно будетъ уварена, выпутъ ее на блюдо, вынуть нитки изъ шва, обложить ее вокругъ крессъ-салатомъ. Украсить голову нарѣзанными крутыми яйцами и свѣжими красиво вырѣзанными корешьями. Приготовить отдѣльно соусъ изъ 2 ложекъ зарумяненной муки, 1 ложки масла и 2 стакановъ бульона, въ которомъ варилась телячья голова. Затѣмъ положить соли, влить стаканъ вонгерскаго вина, дать

прокипятить и, прибавивъ немного лимоннаго соку, положить въ соусъ нѣсколько сливъ и подать въ отдѣльномъ соусникѣ.

Телячья голова, приготовленная по обыкновенному.

Выпарить, очистить, вымочить, вынуть кости и сварить телячью голову по выше указанному рецепту. Затѣмъ разрѣзать голову на нѣсколько частей, сложить на блюдо и, отваривъ языкъ и мозги и разрѣзавъ на небольшіе куски, обложить ими голову. Приготовить соусъ изъ одной ложки подрумяненной муки, ложки масла, 3 чашекъ бульону, въ которомъ варилаея голова, соли, темнаго цедры и лимоннаго сока. Прокипятить хорошенько соусъ, прибавить въ него немного изюму. Облить соусомъ голову, подать къ столу.

Паштетъ изъ бифштекса по-англійски.

Съ 6 ф. филейной вырѣзки снять кожу и лишній жиръ; разрѣзать мясо ломтями въ палецъ толщиною и, отбивъ ихъ тупой стороной ножа такъ, чтобы они стали въ половину тоньше, обсыпать толченымъ перцемъ съ солью. Зарумянить приготовленные бифштексы, въ ложкѣ масла, съ обѣихъ сторонъ.

Затѣмъ приготовить никелевую или фарфоровую форму, сложить въ нее бифштексы, перекладывая почочнымъ жиромъ, наръзаннымъ небольшими кусками. Отвариваютъ въ шелухѣ 20 шт. средней величины картофеля; снимаютъ съ картофеля шелуху и, наръзавъ его тоненькими ломтиками или же четырёхугольными кусками, покрываютъ ими бифштексы; затѣмъ, наливъ на картофель оставшійся соусъ изъ-подъ бифштексовъ, покрываютъ форму крышкой изъ слоенаго тѣста, пекутъ въ духовой печкѣ, пока не зарумянятся.

Этотъ паштетъ удобнѣе всего дѣлать тогда, когда останется небольшой кусокъ слоенаго тѣста, которое и употребляютъ на крышку.

Gratin изъ рябчиковъ.

5 паръ рябчиковъ очистить, выпотрошить, обдать кипяткомъ. Когда рябчики остыли, осторожно срѣзать грудки и отложить въ сторону, все же остальное мясо соскоблить и приготовить фаршъ, который указанъ раньше. Срѣзанныя грудки нашпиковать и уложить рядами на металлическомъ блюдѣ, на толстый слой приготовленнаго фарша; затѣмъ идетъ снова слой фарша и надъ нимъ грудки и т. д. до конца, но такъ, чтобы на верхній слой пришлись грудки, шпикованной стороной къ верху. Затѣмъ покрываютъ сверху все обрѣзками шпика и запекаютъ въ духовой печи. Когда все будетъ готово, то снять съ верха шпикъ, гарнировать блюдо крутонами и подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ изъ трюфелей.

Оставшіяся отъ рябчиковъ кости не слѣдуетъ бросать; ихъ можно выварить въ соусѣ.

Gratin изъ фазановъ.

Приготовить 2 очищенныхъ и вымытыхъ фазана; срѣзать съ нихъ филе (грудки) и, раздѣливъ каждое филе на четыре части, нашпиковать. Ноги также срѣзаютъ, вынимаютъ изъ нихъ кости и шпикуютъ. Приготовить фаршъ, убрать его раковыми шейками, шампиньонами, трюфелями, корнишонами и оливками. Сложить на плоскомъ блюдѣ слоями филе съ фаршемъ, покрыть нарѣзанными полосками шпика и запечь въ духовой.

Затѣмъ снять съ верха шпикъ и подать къ столу блюдо, отдѣльно соусъ изъ мадеры, въ который прибавляютъ немного трюфелей.

Gratin изъ телячьихъ мозговъ.

Приготовить мозги изъ 4—5 головокъ; обдать ихъ кипяткомъ, дать постоять, снять кожицу и жилки. Приготовить фаршъ, какъ для домашней птицы, убрать его, по собственному желанію, раковыми шейками, корнишонами, трюфелями и шампиньонами. Положить слой фарша, на него слой мозговъ и т. д.

но такъ, чтобы верхній рядъ состоялъ изъ мяговъ, украшенныхъ раковыми шейками и трюфелями съ оливками. Покрывать сверху шпиковыми полосками и зарумянить въ духовой печи.

Передъ подачею на столъ, снять весь шпикъ, смазать мозги раковымъ масломъ, размѣшаннымъ съ небольшимъ кусочкомъ либиховскаго экстракта, убрать красиво зарумяненными крутонами и подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ изъ шампиньоновъ.

Фаршъ, употребляемый къ домашнимъ птицамъ.

Для фарша берутъ 1 фунтъ нежирной телятины, 1 ф. свинины вмѣстѣ съ жиромъ, $\frac{1}{2}$ ф. шпикъ, $\frac{1}{4}$ ф. вымоченныхъ и досуха отжатыхъ сухарей, отъ 4-хъ до 6 желтковъ, горсть шампиньоновъ, нѣсколько шарлотокъ съ лукомъ, бѣлаго толченаго перцу и соли.

Изъ этого мяса выбрать всѣ жилки, нарезать его и жиръ квадратными кусочками и, сложивъ въ кастрюльку, дать упрѣть. Ломтиками нарезанный лукъ и шарлотки пассировать до мягкости въ ложкѣ масла. Когда будетъ все готово, какъ можно мельче изрубить; затѣмъ истолочь, протереть всю массу сквозь рѣдкое сито и смѣшать съ сухарями, перцемъ и солью. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ прибавляютъ въ этотъ фаршъ на кончикѣ ножа порошокъ истолченнаго тимьяну.

Gratin изъ яицъ съ виномъ.

Вычистить и промыть 3 рябчика; сложить ихъ въ кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, двѣ чесночныхъ луковицы, 1 кусочекъ ветчины, 6 нарезанныхъ луковицъ и шарлотокъ, двѣ гвоздички, нѣсколько зеренъ бѣлаго перцу, соли и тушить на медленномъ огнѣ. Затѣмъ все густое выпутъ, а въ оставшееся въ кастрюлкѣ масло, постоянно размѣшивая, всыпать 1 чашку муки, дать слегка зарумяниться, влить два стакана крѣпкаго бульону, 2 ст. мадеры или бѣлаго вина и, отдѣливъ съ рябчиковъ все мясо, кости сложить въ кастрюльку. Варить, пока не по-

лучится густой соусъ, который процѣживаютъ сквозь сито. Мясо съ рябчиковъ истолочь, смѣшать съ процѣженнымъ соусомъ, снова процѣдить, чтобы получилась ровная гладкая мясная масса. Затѣмъ прибавивъ въ приготовленную массу 6 желтковъ, растереть все хорошенько и положить на круглое блюдо изъ полученнаго пюре слой, толщиною съ $\frac{1}{2}$ пальца; сверху положить 12 гренковъ, вырѣзанныхъ въ видѣ котлетокъ и зарумяненныхъ въ маслѣ. На каждый гренокъ кладутъ по одному выпускному яйцу и, выложивъ остальное пюре на блюдо такъ, чтобы каждое яйцо было видно, посыпаютъ сверху перцемъ и солью. Затѣмъ украшаютъ блюдо раковыми шейками, красиво нарезанными трюфлями, шампьянами и т. д.; покрыть блюдо листомъ чистой бѣлой бумаги, смазанной масломъ. Блюдо ставятъ на противень, въ который налита вода, и сильно нагреваютъ въ духовой печкѣ. Передъ подачею къ столу слѣдуетъ помазать кушанье крѣпкимъ соусомъ или растопленнымъ либиховскимъ экстрактомъ.

Филе-соте изъ курицы.

Срѣзать грудки съ двухъ паръ куръ, посыпать солью, перцемъ и окропить лимоннымъ сокомъ. Затѣмъ обмазать грудки приготовленнымъ бѣлымъ соусомъ изъ 1 ложки муки, 1 ложки масла, 3 чашекъ бульона и 4 желтковъ. Когда куриныя филе совершенно остынутъ, обвалять ихъ въ яйцѣ, сухаряхъ и пармезанѣ. Сложить на сковороду, на которой предварительно было растоплена 1 ложка масла, и зарумянить съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ уложить филе въякомъ на круглое блюдо, а середину заполнить соусомъ à la Princesse.

Соусъ à la Princesse.

Для этого соуса взять мясо съ одной жареной кури, мелко изрубить, истолочь и смѣшать съ небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей, 2 стаканами крѣпкаго бульона, 1 стаканомъ хорошаго бѣлаго вина (при возможности, лучше взять шам-

панское) и, давъ прокипѣть, протереть сквозь сито, прибавить небольшой кусочекъ либиховскаго экстракту, влить немного густыхъ вскипяченныхъ сливокъ и подавать этотъ соусъ къ жаренымъ куринымъ филе.

Жаренныя устрицы.

Взять сотню устрицъ, открыть раковины и снять съ каждой раковины устрицу, окропить ее растопленнымъ масломъ и жарить на листѣ на сильномъ огнѣ; пока устрицы жарятся, накаленной лопаткой заколеровать ихъ сверху. Все это слѣдуетъ дѣлать быстро, чтобы устрицы не стали жесткими. Затѣмъ складываютъ устрицы снова въ раковины по одной или по нѣсколько въ одну раковину, по усмотрѣнію хозяйки, и подаютъ къ столу.

Селедки замаскированныя.

6 шт. хорошихъ сельдей распластываютъ, вынимаютъ всѣ кости и вымачиваютъ около 10 часовъ въ молоко. Затѣмъ вынимаютъ сельди изъ молока и сушатъ каждую половинку въ отдѣльности, сухимъ и чистымъ полотенцемъ. Затѣмъ, приготовивъ по рецепту рыбный фаршъ, смазываютъ имъ каждую половинку селедки съ обѣихъ сторонъ. Въ фаршъ прибавляютъ петрушку, эстрагонъ и молкій лукъ (Schnittlauch). Завертываютъ каждую половинку въ слоеное тѣсто, чтобы она имѣла форму цѣльной селедки. Сверху смазываютъ тѣсто яйцомъ и пекутъ въ духовой печкѣ.

Маленькіе паштеты съ бешемелью.

Для паштетовъ приготовить маленькія формочки въ видѣ бокала, величиною меньше чайной чашки. Каждую формочку слѣдуетъ выложить внутри слоенымъ тѣстомъ, затѣмъ наполнить формочки сухимъ горохомъ и выпечь ихъ въ духовой.

Горохъ высыпаютъ снова прочь, полученныя формочки изъ тѣста наполняютъ куринымъ филе подъ бешемелью и, прикрывъ каждую формочку выпеченной изъ тѣста крышечкой, подаютъ къ столу.

Эти же самыя формочки можно наполнять всевозможными рагу изъ рыбы, устриць или ракопъ.

Маленькіе картофельныя паштеты.

Отварить въ шелухѣ 30—20 шт. картофеля, остудить, очистить шелуху и стереть картофель на теркѣ. На 1 ф. тертаго картофеля взять $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго масла, 4 желтка и 2 цѣльныхъ яйца. Прежде всего слѣдуетъ хорошо растереть яйца съ масломъ, затѣмъ прибавляютъ картофель, соли и 4 лота муки. Размѣшавъ все въ тѣсто, берутъ маленькія формочки, обсыпаютъ ихъ мукой и выдавливаютъ ими формочки изъ приготовленнаго тѣста. Затѣмъ слѣдуетъ каждую изъ послѣднихъ обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ и медленно зарумянить въ горячемъ жиру. Когда всѣ формочки вполне зарумянятся, надо срѣзать съ нихъ ножомъ побольшія крышечки; осторожно выскоблить середину и наполнить ее рагу изъ раковъ или куринымъ желе подъ бешемелью; можно употребить для этой цѣли также рагу изъ баранины и т. д. Каждый маленькій паштетъ прикрыть срѣзанной крышечкой и подать.

Телячья грудинка à la Villeroi.

6—7 ф. телячьей грудинки хорошенъко промыть, нарѣзать ломтями такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ была косточка. Всѣ нарѣзанные куски сложить въ кастрюльку, положить туда же кусокъ ветчины, ложку масла, двѣ луковицы, немного перцу и соли; закрыть кастрюльку крышкой и дать телятинѣ упрѣть. Когда она почти упрѣетъ, всыпать 2 чашки муки, прибавить два стакана бульону и дать ей довариться.

Когда телятина будетъ вполне готова, вынуть изъ кастрюльки всѣ куски, а соусъ, процѣдивъ сквозь сито, уварить еще на половину. Уваривая соусъ, необходимо все время мѣшать его деревянной ложкой, чтобы онъ не пригоралъ. Когда онъ уварится, его заправляютъ яйцами и лимоннымъ сокомъ и смазываютъ имъ каждый кусокъ телятины съ обѣихъ сторонъ. Какъ только куски застынутъ, обвалить ихъ въ яйцѣ съ сухарями и, зарумянивъ въ жиру, подать къ столу.

Омлетъ на скорую руку.

Разбить хорошенько 5 яицъ въ особомъ каменномъ горшкѣ, нарѣзать $\frac{1}{4}$ ф. ветчины тоненькими кусочками, взять 1 ложку мелко изрубленной петрушки, 1 ложку молкаго луку (Schnittlauch), немного бѣлаго толченаго перцу и 4 лота свѣжаго масла; положить все это на сковороду, дать маслу вскипѣть и затѣмъ, выливъ въ него приготовленные яйца, испечь всю эту массу, дѣлая въ нѣсколькихъ мѣстахъ проколы ножомъ.

Запекать слѣдуетъ омлетъ только съ одной стороны; какъ только онъ будетъ вполне готовъ, снять его осторожно со сковороды на чистый листъ бумаги такъ, чтобы запеченная сторона приходилась на бумагу; затѣмъ, приподнявъ съ одного края бумагу, свернуть омлетъ въ трубочку, сложить на длинненькое блюдо и, обливъ какимъ-либо соусомъ, подать къ столу.

Омлетъ слѣдуетъ печь какъ можно скорѣе, чтобы верхняя сторона омлета осталась еще мягкой.

Свѣжія устрицы.

Подаяя устрицы къ столу, необходимо считать на порцію 10—12 штукъ, при этомъ слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы онѣ были не старше четырехъ или пяти лѣтъ, что узнается по рубцамъ на раковинахъ: у двухлѣтнихъ устрицъ появляется рубецъ, и затѣмъ каждый годъ прибавляется по новому рубцу. Самыя лучшія устрицами считаются голштинскія или англійскія. Каждую раковину слѣдуетъ хорошо вымыть и, осушивъ ихъ полотенцемъ, осторожно вскрыть спеціально для этой цѣли приспособленнымъ ножомъ; послѣ этого надо считать щеточкой, смоченной въ соленой водѣ, всѣ осколки скорлупы, дѣлая это осторожно, чтобы не затронуть воды, находящейся при устрицѣ и не испортить ея вкуса.

Къ устрицамъ подаютъ на тарелочкѣ лимонъ, разрѣзанный на четыре части, предоставляя каждому самому прибавлять лимонный сокъ. Необходимо также подать къ устрицамъ бѣлое вино—бургундское, рейнвейнъ или шабли, по говоря уже объ

англійскомъ портерѣ, который въ большомъ употребленіи у англичанъ.

Въ Голландіи принято подавать къ устрицамъ маленькіе бутерброды, приготовленные слѣдующимъ образомъ:

Нарѣзаютъ совсемъ тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба, мажутъ свѣжимъ масломъ и покрываютъ такимъ же тоненькимъ ломтикомъ чернаго хлѣба.

Икра.

Хорошей осетровой икры слѣдуетъ считать по $\frac{1}{8}$ фунта на человѣка. Экономнѣе икру подавать намазанной на крутонахъ, считая по два крутона на порцію. При этомъ разрѣзаютъ треугольниками лимонъ и подаютъ на отдѣльной тарелочкѣ.

Для любителей можно подавать красную икру, смѣшанную съ мелко изрубленнымъ лукомъ.

Лососина подъ соусомъ Соллогубъ.

Отварить небольшую лососку въ рыбномъ котлѣ съ нѣсколькими зернами перца, лавроваго листа, 1 луковицей и соли. Затѣмъ положить лососину на рыбное блюдо, убрать винигретомъ изъ моркови, свеклы, огурцовъ (огурцы могутъ быть какъ свѣжіе, такъ и соленые), рѣпы и картофеля. Каждый сортъ овощей слѣдуетъ варить отдѣльно и попеременно, въ опредѣленномъ порядкѣ, раскладывать вокругъ лососины. Затѣмъ, приготовивъ къ нимъ соусъ соллогубъ, обваливаютъ имъ лососину, а остальное подаютъ въ соусникѣ.

Соусъ Соллогубъ.

Для этого соуса растираютъ 4 крутыхъ желтка съ одной чайной ложкой соли, немного сахарнаго песку, 2 чайн. ложками французской горчицы, ложкой уксуса и 4 чайными ложками прованскаго масла, которое подливаютъ постепенно, прибавляя уксусъ, разбавляютъ соусъ, пока не получится ровная и не очень густая масса. Въ соусъ кладутъ ложку мелко наструганныхъ капорцовъ и корпионовъ. По желанію, можно въ этотъ соусъ прибавить раковыхъ шескъ, которыя придаютъ больше колеру.

Провансаль изъ судака.

5—6 ф. судака очистить отъ чешуи и костей, разрѣзать на четырехугольные куски, и запассировать съ 1 ложкой прованскаго масла, солью и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца. Затѣмъ, остудивъ рыбу, изрубить ее довольно крупно и смѣшать съ соусомъ приготовленнымъ по вышеуказанному рецепту. Этотъ судакъ подается на отдѣльныхъ тарелочкахъ и украшается раковыми шейками, оливками, каперсами и очищенными сардинами. Къ судаку подаются на отдѣльной тарелкѣ красиво зарумяненные крутоны.

Селедка по-шведски.

Съ 3-хъ вымоченныхъ въ молокоъ селедокъ снимаютъ кожу и выбираютъ кости. Затѣмъ берутъ 6 вкрутую сваренныхъ яицъ, 1 французскую булку, вымоченную въ молокоъ и хорошо отжатую, 2 на теркѣ истертыхъ луковиды, перцу толченаго, 1 чайную ложку горчицы, 1 ложку прованскаго масла и 2 ложки сметаны. Сложивъ все вмѣстѣ съ селедкой, надо нарубить помельче и протереть сквозь сито. Приготовленную массу раздѣлить на три части и, придавъ каждой изъ частей форму селедки, приставить къ ней отрѣзанную голову и хвостъ. Такимъ образомъ приготовленные солодки украшаются зеленой петрушкой или укропомъ и подаются на столъ.

Обыкновенный куличъ.

Развести въ опарномъ горшкѣ 6 стакановъ теплаго молока съ $\frac{1}{4}$ ф. дрожжей, 4 ф. муки и 2 чайн. ложками соли, хорошо выбить деревянной ложкой или лопаточкой, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара поднимется, влить $\frac{1}{2}$ ф. топленого русскаго масла, всыпать 1 стаканъ сахарнаго пѣску, $\frac{1}{4}$ ф. перемытаго и высушеннаго въ чистомъ полотнцѣ изюму, $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго толченаго миндаля и 4 желтка, еще разъ хорошо выбить тѣсто и замѣсить довольно круто. Какъ только тѣсто перестанетъ приставать къ лопаткѣ или рукѣ, дать ему снова подняться; когда тѣсто поднимется, то, разрѣзавъ его на двѣ части

положить его въ форму такъ, чтобы оно не хватало до верху на одну четверть. Сверху смазываютъ куличи яйцомъ, убираютъ $\frac{1}{8}$ ф. нарѣзаннаго цуката, поставить въ не очень жарко вытопленную печь. Степень жара, необходимая для печенія, узнается тѣмъ, что брошенная въ печь горсть муки должна сдѣлаться желтой, но отнюдь не горѣлой. Когда куличъ будетъ вполне выпеченъ, обсыпаютъ его сахарной пудрой съ вавилью, украшаютъ искусственными цвѣтами и ставятъ на пасхальный столъ.

Куличъ съ шоколадомъ.

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{4}$ золот. сухихъ дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. пшеничной муки и дать подняться. Затѣмъ растереть до-бѣла 8 желтковъ съ 1 стак. сахарнаго песку; поднявшееся тѣсто выбить деревянной ложкой и размѣшать съ растертыми желтками; прибавить въ него $1\frac{1}{4}$ стакана стертаго очищеннаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду, неполный стаканъ краснаго рому, немного мелкаго нарѣзаннаго цуката, $1\frac{1}{4}$ стак. натолченныхъ ржаныхъ сухарей, немного толченой гвоздики, сокъ изъ одного лимона и, выбивъ тѣсто ложкой, дать ему подняться. Когда оно поднимется, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣливая въ одну сторону, пока не получится ровная и гладкая масса. Если тѣсто окажется не достаточно густымъ, надо прибавить немного муки, просѣвая ее постепенно въ тѣсто. Какъ только тѣсто будетъ готово, то положить его въ тонкую жестяную или картонную форму и поставить въ печь. Черезъ 1 часъ вынуть изъ духовой готовый куличъ, облить шоколадной глазурью, поставить куличъ въ совершенно остывшую печь и дать глазури подсохнуть.

Шоколадная глазурь.

$\frac{1}{4}$ ф. мелко стертаго шоколада, 2 ложки сахарной пудры и 2 ложки воды размѣшать въ кастрюлькѣ, поставить на плитку и дать вскипеть, не переставая мѣшать. Затѣмъ приготовленною глазурью облить или покрыть съ помощью кисти, торта или булку и дать обсохнуть въ легкомъ духу.

Куличъ въ видѣ торта.

Для тѣста приготовить: 2 ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта сахарнаго песку, 1 ф. свѣжаго масла, 3 стак. молока или сливокъ, 5 лотовъ дрожжей и чайную ложку соли. Въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплаго молока развести приготовленныя дрожжи. Муку высыпать горкой на столъ, сдѣлать въ серединѣ ямку и положить въ нее $\frac{1}{4}$ ф. масла, яйца, соли и сахаръ. Осторожно перемѣшивая муку и поливая сливками съ дрожжами, приготовить тѣсто, вымѣсить его хорошенько руками, затѣмъ обсыпать столъ мукой; раскатать тѣсто; положить на середину его остальное масло, которое промываютъ и высушиваютъ также, какъ для слайки; покрывъ масло краями раскатаннаго тѣста, начать раскатывать, какъ слое-ное тѣсто, 4—5 разъ. Затѣмъ, сложивъ въ чашку, даютъ под-няться въ тепломъ мѣстѣ около 3 часовъ. Когда тѣсто слегка поднялось, слѣдуетъ раздѣлить его на 4 равныя части; изъ каж-дой части раскатать кругъ, положить его на круглую сковороду и, смазавъ яйцомъ, выпечь въ духовой печкѣ; такимъ образомъ выпекають три круга. Первый кругъ оставляють на сковородѣ и, положивъ на него густой ($\frac{1}{2}$ пальца толщиною) слой малино-ваго варенья или яблочной, а то и абрикосовой пастилы, по-крываютъ его другимъ кругомъ, этотъ покрываютъ въ свою оче-редь такимъ же слоемъ варенья, а на него складываютъ третій кругъ. По желанію, можно каждый изъ трехъ круговъ, смазы-вать различнымъ сортомъ варенья. Сложивъ все три круга, надо покрыть ихъ четвертымъ, не выпеченнымъ кругомъ, на кра-яхъ котораго дѣлають нѣсколько разрѣзовъ въ видѣ звѣзды, по-мазать яйцомъ и выпечь въ духовой печкѣ. Вынувъ куличъ изъ печки, украшаютъ его сверху сбитымъ бѣлкомъ, обсыпають гу-стымъ слоемъ сахарнаго песку и, слегка окропивъ водой, ста-вятъ въ прохладную печь, пока не заглазируется.

Миндальная баба.

20 желтковъ растереть до-бѣла съ 2 стаканами сахарнаго песку; положить въ желтки $\frac{1}{3}$ ф. миндаля, который предвари-тельно обварить кипяткомъ, очистить отъ шелухи и мелко сте-

реть или истолочь въ ступкѣ съ однимъ бѣлкомъ; къ сладкому миндалю прибавляютъ штукъ 20 горькаго. Растирая всю эту массу въ одну сторону, прибавляютъ 20 сбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ и 5 — 6 ложекъ картофельной муки, которую необходимо сыпать такъ, какъ если бы ее просѣвали сквозь сито. Размѣшавъ осторожно всю массу до гладкости, выложить въ форму, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями или кокосовыми орѣхами.

Баба изъ ржаныхъ сухарей.

Растереть 10 желтковъ съ $\frac{1}{3}$ ф. сахарнаго песку до-бѣла, всыпать 1 золотникъ корицы и 1 золот. гвоздики, пропращенныхъ въ порошокъ, и прибавить $\frac{1}{4}$ д. сухой муки, приготовленной изъ ржаннаго хлѣба и $\frac{3}{4}$ ложки пшеничной муки. Размѣшавъ всю массу до гладкости, влить 10 сбитыхъ бѣлковъ и, размѣшивая въ одну сторону, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную густымъ слоемъ тортаго шоколада съ толченымъ кокосовымъ орѣхомъ или миндалемъ. Форму наполнить тѣстомъ на $\frac{1}{4}$ в. отъ края, чтобы было мѣсто подниматься, и поставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

Баба на скорую руку.

Растереть 10 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку, влить 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана жидкихъ дрожжей, 1 ст. масла, цодру съ 1 лимона, хорошо размѣшавъ всю массу, всыпать муки столько, чтобы тѣсто не было ни очень жидкимъ, ни чересчуръ густымъ. Когда тѣсто будетъ хорошо размѣшано, прибавить еще 10 сбитыхъ бѣлковъ, и, размѣшавъ его еще разъ, вылить въ форму или кастрюльку, вымазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями. Печь, въ которую ставятъ бабу, должна быть горячей.

Баба нѣжная.

Для этой бабы приготовить 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, 10 яицъ, 4 лота сахарнаго песку, 2 лота сухихъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. промытыхъ и высушенныхъ въ полотенцѣ коринокъ, соли,

немного лимонной цедры, стертой на сахаръ, и 4 лота только нарѣзанной апельсиновой цедры.

Масло растопить и растереть до-бѣла; не переставая мѣшать его, прибавить 1 ложку муки и 1 яйцо и дрожжи, разведенные въ $\frac{1}{2}$ стаканъ теплаго молока; Размѣшивая положить такимъ образомъ постепенно все яйца и муку, прибавить соли, сахару, корицу и лимонной цедры. Мѣшать и растирать надо въ теченіе цѣлаго часа. Затѣмъ нужно наполнить полученнымъ тѣстомъ вымазанную масломъ форму до $\frac{3}{4}$ и, давъ ему подняться, поставить форму осторожно въ печь, которая не должна быть очень жарко вытоплена. Когда баба будетъ вполне готова, убрать ее узорной глазурью.

Глазурь узорчатая.

1 стаканъ сахарной пудры растереть съ 1-мъ бѣлкомъ, нѣсколькими каплями лимоннаго сока до тѣхъ поръ, пока вся масса не побѣлѣетъ. Затѣмъ, сдѣлавъ изъ бумаги трубочку, наполнить ее приготовленной массой, срѣзать нижній острый копецъ и вытекающей изъ срѣзаннаго конца массою выводить всевозможные узоры по буквѣ, куличу или бабѣ. Между выведенными узорами изъ глазури кладутъ различные сорта цуката разной формы.

Эту же глазурь можно окрасить въ любой цвѣтъ, посредствомъ небольшого количества кофенили, шафрана, шоколада, лакмуса или шпинатной эссенціи.

Баба вкусная.

$2\frac{1}{2}$ стак. процеженныхъ сквозь сито желтковъ (30 яицъ). 1 стак. теплаго молока, $4\frac{1}{2}$ стакана муки и 4 ложки дрожжей размѣшать, выбить деревянной ложкой и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто поднимется, влить $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку, стертую цедру съ 1 лимона, выбить тѣсто деревянной ложкой или лопаткой и наполнить имъ $\frac{3}{4}$ формы, вымазанной масломъ и обсыпанной толчеными сухарями. Дать тѣсту снова подняться и вставить въ горячую печь на 1 часъ.

Приготовление дрововиднаго торта (Baumkuchen).

Всякій, кто рѣшается печь этотъ тортъ, являющійся королемъ всѣхъ печеній, долженъ непременно обладать нѣкоторымъ опытомъ въ кулинарномъ дѣлѣ.

Первой принадлежностью при изготовленіи дрововиднаго торта является вертелъ съ насаженнымъ на него деревяннымъ цилиндромъ, напоминающій жаровню въ увеличенномъ размѣрѣ. На одномъ концѣ вертелъ снабженъ вертящейся ручкой и обоими концами покоится горизонтально на чугунныхъ подставкахъ. Цилиндръ долженъ быть неподвижно придѣланъ къ вертелу и быть длиною въ 28 вершковъ, а шириною съ одного конца въ 5 вершковъ, съ другого— 3 вершка.

На широкомъ и на узкомъ концѣ его вбиваютъ по одному маленькому гвоздику, кромѣ того на широкомъ концѣ дѣлаютъ вокругъ цилиндра маленькую бороздку въ видѣ прорѣза. Передъ началомъ печенія смазываютъ цилиндръ масломъ и слѣдятъ за огнемъ, чтобы онъ всегда находился на растояніи 6—8 вершковъ отъ торта. Легче всего поддерживать равномерный огонь мелко паколотыми дровами. До начала печенія необходимо хорошенько прогрѣть деревянный цилиндръ, на что требуется не менѣе $\frac{1}{4}$ часа. Нагрѣвается цилиндръ съ тою цѣлью, чтобы тортъ имѣлъ возможность зарумяниться съ внутренней стороны. Когда дерево достаточно накалится, то прикрѣпляютъ на узкомъ концѣ его къ гвоздику нитку, обертываютъ весь цилиндръ бѣлой-печной бумагой и, придерживая бумагу рукой, обматываютъ вокругъ нея нитку. Оставшійся конецъ пропускаютъ по вышеупомянутой бороздкѣ на широкомъ концѣ цилиндра, чтобы нитка не скользила у цилиндра; пропустивъ черезъ прорѣзъ, плотно привязываютъ къ гвоздику. Затѣмъ обмазываютъ бумагу съ ниткой растопленнымъ масломъ и продолжаютъ нагрѣвать около пяти минутъ.

При приготовленіи этого торта необходимо присутствіе двухъ лицъ. Часть предназначенной массы вливаютъ въ плоскую посуду и вачиваютъ обливать тѣстомъ широкій конецъ

цилиндра. Въ это время помощникъ вертитъ ручку вертела, такъ что тѣсто какъ будто обтягиваетъ цилиндръ широкой лентой. Какъ только цилиндръ будетъ весь обтянутъ тѣстомъ, тотъ, кто вертитъ ручку вертела, долженъ постепенно ускорять вращеніе, при этомъ изъ льющагося тѣста образуются небольшія возвышенія, которыя при каждой новой поливкѣ выделяются все рѣзче. Но снова лить тѣсто можно только тогда, когда первый слой уже будетъ зарумяненъ. При третьей поливкѣ необходимо разбавить тѣсто сливками, чтобы оно могло впитываться въ образовавшіяся углубленія. Подъ тортъ подставляютъ сковороду, для спадающей во время поливки массы. Какъ только послѣдній слой тѣста будетъ вполне зарумяненъ, начинаютъ тортъ покрывать глазурью.

Тортъ снимаютъ на вертелѣ съ огня и, придерживая его руками, покрываютъ густой водной глазурью, которую наводятъ посредствомъ кисти. Также применима къ этому тарту глазурь подъ названіемъ «Glaze royale».

Смазавъ тортъ какою-нибудь глазурью, даютъ ему обсохнуть на легкомъ огнѣ, постепенно поворачивая тортъ.

Когда тортъ будетъ вполне готовъ, обрѣзаютъ нитку, прикрепленную къ гвоздикамъ, и придерживаютъ тортъ черезъ чистую салфетку обѣими руками; при этомъ помощникъ, вращившій ручку, долженъ постепенно вытаскивать изъ торта деревянный цилиндръ; какъ только тортъ будетъ вполне установленъ на блюдо (при сниманіи торта съ вертела необходимо имѣть блюдо тутъ же подъ рукой), вынимаютъ изъ середины его оставшуюся бумагу съ ниткой и подаютъ этотъ древовидный тортъ на столъ, украсивъ верхушку маленюкой лирой, башенкой или даже просто цвѣткомъ. Леры, башни и другія украшенія изготовляются изъ сахара.

Водяная глазурь.

Для обыкновенной водной глазури берутъ на $\frac{1}{3}$ ф. сахарной пудры 2—3 ложки померанцевой или розовой воды; растираютъ массу до тѣхъ поръ, пока сахаръ не растаетъ. Затѣмъ обмазываютъ ею желаемый тортъ, съ помощью мягкой кисти.

Можно также составить глазурь изъ 1 ф. сахарнаго песку и 3 стакановъ розовой воды. Воду кипятятъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ на загустѣетъ настолько, что, если взять его двумя пальцами и раздвинуть ихъ, между ними протянется тонкая нитка съ вершокъ длиною.

Тѣсто для древовиднаго торта.

Тѣсто, которое употребляется для древовиднаго торта — то-же песочное тѣсто, изъ котораго готовятъ песочный тортъ, съ тою лишь разницею, что для древовиднаго торта пропорція удваивается. Правда, нѣкоторые кондитеры дѣлаютъ этотъ тортъ изъ болѣе легкаго тѣста, скорѣе всего напоминающаго бисквитное тѣсто. Но это является уже искаженіемъ самаго понятія и вкуса древовиднаго торта.

Здѣсь мы укажемъ на нѣсколько разновидностей тѣста, употребляемаго для этого торта:

а. Приготовить 2 ф. свѣжаго масла, 2 ф. сахарнаго песку, 30 шт. яицъ и 2 ф. хорошей пшеничной муки.

Масло слѣдуетъ слегка согрѣть и затѣмъ растереть до-бѣла; желтки съ сахаромъ также растереть до бѣла и, смѣшавъ вмѣстѣ съ масломъ, прибавить понемногу муки; хорошо вымѣсить тѣсто, выложить въ него сбитые въ пѣну бѣлки (бѣлки не слѣдуетъ только перебивать, чтобы тортъ не получилъ закалообразной полосы) и, осторожно размѣшивая ихъ въ одну сторону, пачать обливать приготовленный вертелъ. После первыхъ двухъ поливокъ, необходимо разбавлять тѣсто свѣжими сливками.

в. Отбавить отъ выше приготовленной массы $\frac{1}{2}$ ф. сахару и замѣнить пшеничную муку — картофельной; затѣмъ прибавить немного лимонной цедры, стертой на сахарѣ, и немного корицы въ порошокъ.

с. Приготовить 24 яйца, 1 ф. свѣжаго масла, $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и 3 стакана густыхъ сливокъ.

Желтки и сахаръ положить въ кастрюльку, поставить на плиту и сбивать вѣнчикомъ, пока не нагрѣются; затѣмъ прибавить растопленное масло и сбивать всю массу, пока она не остынетъ и не начнеть палиться, какъ это бываетъ при би-

сквитномъ тѣстѣ; прибавлять постепенно муку, размѣшать и въ концѣ концовъ смѣшать со сбитыми бѣлками. Эту массу начинаютъ разбавлять, уже послѣ первой поливки, холодными сливками.

д. Приготовить 1 ф. сахарнаго песку, 1 ф. свѣжаго масла, 28 лотовъ лучшей пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ф. картофельной муки и 30 шт. яицъ.

Растереть до-бѣла растопленное масло и, прибавляя по одному 8 цѣльныхъ яицъ, 22 желтка и всыпавъ соли, продолжать растирать еще $\frac{3}{4}$ часа; затѣмъ посыпать постепенно муку (смѣшавъ оба сорта вмѣстѣ), размѣшать, вылить въ массу сбитые бѣлки и, осторожно растеревъ массу въ одну сторону, приступить къ по-чонію. Если послѣ первой поливки тѣсто окажется очень густымъ, его необходимо разбавить холодными сливками.

Королевскій древовидный тортъ.

Приготовить $1\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, 2 ф. лучшаго сливочнаго масла, 12 лотовъ лучшей пшеничной муки, 1 ф. и 4 лота муки, приготовленной изъ пшеничнаго крахмала, и 45 шт. яицъ.

Растопленное масло, желтки и сахаръ растирать до-бѣла, всыпать перемѣшанную муку обоихъ сортовъ, размѣшать все хорошенько, затѣмъ прибавить сбитые отдѣльно бѣлки и, размѣшавъ осторожно всю массу въ одну сторону, печь тортъ на вертелѣ, разбавляя тѣсто холодными сливками только при послѣдней поливкѣ. Тортъ глазируютъ водяной глазурью.

Древовидный тортъ на скорую руку.

Приготовить для этого торта тѣсто указанное равнѣше въ рецептѣ подъ литерой д. Положить чистый листъ писчей бумаги на противень или сковороду и, намазавъ изъ тѣста на бумагу кругъ толщиною съ палецъ, испечь въ духовой печкѣ; затѣмъ покрыть испеченный кругъ другимъ слоемъ тѣста, который долженъ быть вполвину тоньше перваго, и, поставивъ подъ сковороду

другой холодный листъ (чтобы нижній слой торта не пригоралъ), поставить снова въ духовую. Такимъ образомъ продолжаютъ печь, пока не выйдетъ все тѣсто; не забыть, при каждой новой поливкѣ, подставлять холодную сковороду или листъ.

Когда тортъ будетъ вполне выпеченъ, срезать ножомъ всѣ неровности, оглазировать тортъ «Glace royale» или водяной глазурью, убрать цукатами и подать къ столу.

Пасха обыкновенная.

Творогъ для пасхи долженъ быть свѣжимъ и сухимъ, такъ чтобы онъ отдѣлялся отдѣльными кусками. Если невозможно получить свѣжаго сухого творогу, необходимо сложить его въ мѣшокъ или наволочку и, перекинувъ черезъ каменный горшокъ палочки, положить на нихъ творогъ, на который, въ свою очередь, накладываютъ камни, кирпичи или какую-либо другую тяжесть. По прошествіи 10—12 часовъ снимаютъ съ творогу прессъ и протираютъ его сквозь сито. Эти указанія необходимы для приготовленія всякой творожной пасхи. Для обыкновенной творожной пасхи берутъ 7 ф. протертаго творогу, прибавляютъ 2 стакана сахарнаго песка, истолченнаго съ 1 палочкой ванили. Деревянную пасхальную форму выстилаютъ кисейкой или тоненькой тряпочкой и, уложивъ въ нее доверху приготовленную массу, плотно заворачиваютъ тряпку, чтобы сложенная масса не могла выйти, накладываютъ дощечку и, положивъ снова тяжелый прессъ, ставятъ форму въ чашку. Черезъ 8—10 часовъ пасху вынимаютъ изъ формы на тарелку, украшаютъ сверху искусственными цвѣтками и ставятъ на пасхальный столъ.

Пасха съ солью.

На 6 ф. свѣжаго отжатаго и протертаго творогу взять 1 1/2 стакана сметаны, 1/2 ф. растопленнаго сливочнаго масла, 5 желтковъ и, положивъ соли по вкусу, растереть все въ одну гладкую массу. Сложить въ форму и поставить подъ гнѣтъ на 8—10 часовъ.

Пасха жирная.

На 6 ф. протертаго и спрессованнаго творогу положить 3 ф. растопленнаго сливочнаго масла, 4 стакана сахарнаго песку съ 2 палочками истолченной и просѣянной ванили, немного соли и 6 желтковъ. Размѣшать всю массу и сложить въ форму. На форму положить прессъ, — и черезъ 8 часовъ пасха готова.

Пасха заварная.

Въ 6 ф. свѣжаго прессованнаго и протертаго творогу положить 4 цѣльныхъ яйца, 5 желтковъ, 1 ф. сметаны, 1 ф. сливочнаго масла и, сложивъ все въ кастрюлю, поставить на плиту, не переставая мѣшать массу, пока по появляться на поверхности пузырьки. Снять кастрюлю съ плиты, поставить на ледъ и продолжать мѣшать, пока масса не остынетъ; затѣмъ всыпать 2 ф. сахарнаго песку (мелкаго), 1 чашку мелко истолченнаго миндаля и, размѣшавъ всю массу хорошенько, сложить въ форму, положить сверху гнетъ 6—10 ф.; а черезъ 8 часовъ вынуть пасху изъ формы или снять гнеты.

Шоколадная пасха.

На 6 фун. творогу, который необходимо сложить подъ прессъ и протереть сквозь сито, положить 1 фун. стертаго шоколада, 1 бутылку густыхъ сливокъ, 2 фун. растопленнаго сливочнаго масла, 2 фун. сахару, 1 палочку ванили, 6 желтковъ и 2 яйца. Растирать всю массу до гладкости, поставить на плиту, мѣшая все время, дать творогу нагрѣться, снять съ плиты и, не переставая мѣшать, остудить; затѣмъ сложить въ форму и положить подъ прессъ на 8—10 часовъ.

По желанію, можно эту пасху не кипятить, но въ такомъ случаѣ необходимо растопить шоколадъ, который постепенно разбавляютъ сливками.

Орѣховая или фисташковая пасха.

На 6 фун. отжатаго и протертаго творогу взять 2 фун. сахару, 1 палочку толченой и просѣянной ванили, 2 фун. расто-

плоннаго сливочнаго масла, 1 фуп. очищенныхъ отъ скорлупы и кожицы грецкихъ орѣховъ или фисташекъ, которые толкутъ или трутъ на теркѣ; прибавить еще 5 желтковъ и, перемѣшавъ хорошенько всю массу, сложить ее въ форму, на которую положить прессъ и оставить стоять около 10 часовъ. Затѣмъ, если пасху не пожелаютъ выпимать изъ-подъ формы, необходимо снять гнетъ, чтобы она не окалалась очень сухой.

Приготовленіе пасхальныхъ яицъ.

Обычай, существующій у насъ, на Руси, дарить другъ друга при христосованіи красными яйцами, по преданію, ведетъ свое начало отъ св. Маріи Магдалины, которая, представъ предъ императоромъ Тиворіемъ, поднесла ему въ даръ красное яйцо съ привѣтствіемъ *«Христосъ Воскресе!»* Яйцо служитъ символомъ гроба и возникновенія жизни въ самыхъ нѣдрахъ его; окрашенное красною краской, оно знаменуетъ возрожденіе наше кровію Іисуса Христа.

И вотъ, во имя всего выше сказаннаго, настоящае пасхальное яйцо должно быть краснаго цвѣта. Но у насъ давно ужъ не соблюдается правило окрашивать яйца одной красной краской; окрашиваютъ ихъ во всевозможные цвѣта. Въ наше время украшаютъ пасхальный столъ яйцами, покрытыми цвѣтнымъ лакомъ, специально изготовляемымъ для этой цѣли. Очень красиво выглядит ваза, выложенная золотымъ мохомъ, изъ котораго выглядываютъ золотыя, серебряныя, красныя, зеленыя и т. п. яйца.

Конечно, для простаго обихода, напр., для раздачи людямъ и т. п. лучше всего окрашивать яйца растворомъ анилиновой краски, луковой шелухой (получится довольно красивое мраморное яйцо), остатками выпивальнаго шолка или такой же специально отпечатанной бумагой для окраски яицъ. Всѣ яйца, окрашенные послѣдними способами, обтираются послѣ окрашиванія масляной тряпочкой, чтобы придать имъ недостающій блескъ.

Не дурно выглядятъ яйца сваренныя, остывшія и затѣмъ украшенныя разными букетами и виньетками съ надписью *«Христосъ Воскресе»*. Все это выполняется акварельными кра-

сками. Лица, обладающія художественнымъ талантомъ, могутъ украсить пасхальныя яйца какимъ - либо красивымъ рисункомъ. Для разрисовки лучше брать гусинныя яйца; они вдвое больше куриныхъ, благодаря чему и рисовать на нихъ легче и удобнѣе.

Вегетеріанскій столъ.

Супъ изъ вина.

2 бутылки вина кипятятъ съ прибавленіемъ небольшой палочки корицы, немного лимонной цедры и $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку. Затѣмъ заправляютъ 4 желтками и подаютъ къ столу съ сухарями или бисквитами.

Омлетъ съ морковнымъ соусомъ.

2 лота муки размѣшиваютъ въ холодномъ молокѣ, взбиваютъ 6—7 яицъ и, когда яйца будутъ разбиты до гладкости, прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ бутылки молока или сливокъ. Изъ этой массы пекутъ на маленькихъ сковородкахъ не очень толстыя омлеты такимъ образомъ, чтобы сверху они не были бы вполне пропечены. Снимаютъ омлеты на листъ бумаги и свертываютъ, незапеченой стороной во внутрь, трубочкою.

Для соуса берутъ пучокъ крупной моркови; чистятъ и разрѣзаютъ морковь ломтиками и отвариваютъ въ соленой водѣ. Когда морковь сдѣлается совершенно мягкой, то сливаютъ воду и заливаютъ ее молокомъ, прибавляя немного масла и чайную ложку муки; даютъ хорошо прокипеть, складываютъ омлеты на блюдо и, обливъ соусомъ, посыпаютъ петрушкой и подаютъ къ столу.

Рисовая каша съ шоколадомъ.

1 ф. рису промыть и отварить до полуготовности; затѣмъ слить воду, влить бутылку молока и дать увариться до готовности такъ, чтобы получилась густая каша; кашу выкладываютъ горкой на блюдо, обсыпаютъ густо сахарнымъ пескомъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелко истертаго шоколада.

Супъ изъ петрушки съ крутонами, посыпанными пармезаномъ.

Нѣсколько штукъ корня петрушки, моркови и сушеного горошка въ стручкахъ слегка подрумяниваютъ въ ложкѣ масла. Складываютъ все въ кастрюлю, заливаютъ 16 стаканами воды и вывариваютъ, пока не получится крѣпкій бульонъ, похожій на мясной. Прибавляютъ наръзанную красивыми ломтиками петрушку, отваренную въ кипяткѣ. Супъ слѣдуетъ предварительно процѣдить отъ вываренныхъ кореньевъ и затѣмъ только опускать въ него петрушку. Выливъ супъ въ миску, всыпаютъ въ него рубленый укропъ съ петрушкой.

Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба, посыпанныя пармезаномъ.

Яичница-глазунья.

Для яичницы слѣдуетъ приготовить 20 шт. яицъ. На сковороду положить ложку масла, дать зарумяниться; а затѣмъ разбиваютъ по одному яйцу, размѣшиваютъ осторожно ихъ такъ, чтобы желтки оставались цѣлыми, посыпаютъ солью и перцемъ. Какъ только бѣлки зашекуются, яичница готова. Положивъ яичницу на круглое блюдо, гарнируютъ зелеными бобами.

Соусъ изъ зеленыхъ бобовъ.

2 ф. зеленыхъ бобовъ слѣдуетъ нашинковать (можно взять 1¹/₂ ф. свѣже засоленныхъ бобовъ), сложить въ кастрюлю, наполненную крутымъ соленнымъ кипяткомъ, и дать бобамъ увариться до мягкости. Когда бобы будутъ вполне готовы, откинуть ихъ на дуршлагъ и дать водѣ стечь; выложить бобы на блюдо, положить на середину кусокъ сливочнаго масла и подать къ столу.

Муссъ изъ малины.

2 ф. малины складываютъ въ мѣшокъ и выжимаютъ изъ нея сокъ. Можно, вмѣсто свѣжей ягоды, взять 2¹/₂ стакана малиноваго сиропа. 21 листокъ краснаго желатину сложить въ кастрюлю, залить 1 стаканомъ горячей воды и, давъ разъ вски-

пѣть, процѣдить сквозь кисейку. Затѣмъ прибавить 3 стакана вскипяченой воды съ однимъ стаканомъ сахарнаго песка и влить въ кастрюлю сокъ или сиропъ изъ малины. Даютъ массу немного остыть и начинаютъ сбивать ее на льду пружинкой или вѣнчикомъ въ густую пѣну. Когда масса загустѣетъ, какъ густо взбитыя сливки, переложить въ формы и поставить на ледникъ. Черезъ нѣсколько часовъ, окунуть форму на одну секунду въ горячій кипятокъ и вылить муссъ на блюдо.

Супъ изъ чечевицы.

2 ф. чечевицы разварить въ 5 бутылкахъ воды, протереть сквозь сито и протертую массу вылить обратно въ кастрюлю; положить заправку изъ 1 ложки муки, размѣшанной въ чашкѣ воды, и дать прокипѣть. Для вкуса прибавить 1 ложку уксусу, положить еще 3 чайныхъ ложки сахарнаго песка и, давъ еще разъ прокипѣть, вылить въ миску и подавать къ столу съ гречкамъ изъ бѣлаго хлѣба.

Душенная морковь съ каштанами.

Взять 20 штукъ крупной моркови, очистить ее и разрѣзать на куски, — каждый въ вершокъ длиною. Сердцевину моркови выкалываютъ и начиняютъ каждый кусокъ фаршемъ изъ каштановъ. Когда все куски будутъ начинены, то складывать ихъ въ кастрюлю, прибавляютъ 2 ложки масла, соли (по вкусу), заливаютъ 2-мя стаканами воды, кастрюлю закрываютъ крышкой и даютъ душиться, постепенно прибавляя немного воды, чтобы морковь не пригорала. Какъ только морковь упрѣетъ и слегка зарумянится, вынимая каждый кусокъ отдѣльно, укладываютъ на блюдо. Въ соусъ прибавляютъ еще кусокъ масла и заправку изъ одной чайной ложки муки, размѣшанной въ холодной водѣ; даютъ соусу прокипѣть и обливаютъ имъ морковь. Въ этотъ соусъ можно, по желанію, прибавлять немного бѣлаго вина, которое придастъ ему болѣе пикантный вкусъ.

Для фарша слѣдуетъ взять $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, которые очищаютъ отъ скорлупы, обвариваютъ ихъ кипяткомъ и, снявъ кожицу, разварятъ въ соленой водѣ. Затѣмъ протираютъ каштаны

сквозь сито; образовавшееся густое пюре нужно выложить обратно въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, чайную ложку сахарнаго песку и, давъ ему прокипеть, начинаютъ имъ морковь.

Кремъ изъ манной крупы.

3 бутылки молока или сливокъ слѣдуетъ вскипятить. Когда молоко закипитъ, то всыпаютъ въ него $\frac{1}{2}$ фунта манной крупы, но переставая мѣшать, пока каша не загустѣетъ; давъ крупѣ увариться, прибавляютъ 2 ложки сахарнаго песку вмѣстѣ съ $\frac{1}{4}$ палочки истолченной ванили. Форму сполоснуть холодной водою, сложить въ нее кашу и дать остынуть.

Къ этому крему подаютъ соусъ изъ клюквы или другихъ ягодъ или фруктовъ.

Соусъ изъ клюквы.

1 ф. клюквы протираютъ сквозь сито; полученный сокъ прибавить 5 стаканами воды, вылить въ неслужоную кастрюлю, (лучше каменную), всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, положить $\frac{1}{4}$ палочки ванили и дать вскипеть. По снятии кастрюли съ огня, вливаютъ въ соусъ заправку изъ $\frac{1}{2}$ чашки картофельной муки, размѣшанной въ чашкѣ холодной воды, даютъ разъ прокипеть и подаютъ въ соусникѣ къ сладкому пуддингу и т. д. Такимъ же образомъ готовится соусъ изъ другихъ ягодъ.

Супъ изъ корней.

2 кочья цвѣтной капусты раздѣлить на маленькіе букетики, $\frac{1}{2}$ ф. спаржи (если же спаржа дорога, то можно ее замѣнить очищенной шелухой, которую слѣдуетъ скопить и высушить во время лѣта), нѣсколько штукъ моркови, петрушки, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковицу, поджаренную на плетѣ; сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю, залить 18 стаканами воды и дать хорошо увариться. Затѣмъ, прибавивъ немного соли, 2 ложки масла и давъ еще разъ прокипеть, подать къ столу съ крутонами изъ гречневой каши.

Запеченныя яйца съ пармезаномъ.

Въ кастрюлькѣ съ кипящей водой положить чайную ложку соли и нѣсколько капель уксуса. Снять кастрюлю съ огня на край плиты и взбивать какъ только можно скорѣе 16—18 яицъ. При этомъ слѣдуетъ наблюдать, чтобы желтокъ остался въ бѣлкѣ и яйца сохранили бы свою форму. Въ случаѣ же, если яйца растекутся, слѣдуетъ ихъ осторожно подровнять ножемъ. Сложить приготовленные такимъ образомъ яйца въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Сбить отдѣльно 3 яйца съ $\frac{1}{2}$ бутылкой молока и чашкой тертаго пармезана, вылить въ форму, обсыпать яйца сверху еще сыромъ, положить кусочками масло ($\frac{1}{4}$ ф.) и зарумянить въ духовой. Когда кушанье будетъ готово, то обвернуть форму салфеткой и подать къ столу.

Дрожжевыя оладьи съ вареньемъ.

Размѣшать 6 золотниковъ дрожжей въ 2 чашкахъ теплаго молока, всыпать 3 стакана муки, размѣшать до гладкости, влить еще 3 чашки молока, прибавивъ 2 чайныя ложки сахарнаго песку, 4 хорошо разбитыхъ яйца, соли и 1 ложку растопленнаго масла. Тѣсто выбить до гладкости и дать подпиться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто поднимется, наливаютъ его ложкой на сковороду, намазанную масломъ, и зарумяниваютъ небольшія оладьи. По желанію, можно прибавить къ тѣсту $\frac{1}{4}$ ф. вымытаго изюма. Къ оладьямъ подаютъ варенье или сахаръ съ ванилью.

Супъ-пюре изъ зеленого горошка съ гренками.

1 ф. зеленого гороха разварить въ 18 стаканахъ воды, протереть сквозь сито, вылить обратно въ кастрюлю, посолить, заправить 1 ложкой муки, разбавленной въ чашкѣ съ водой; дать супу прокипеть, вылить въ миску и подать къ нему гренки изъ бѣлаго хлѣба, подрумяненные въ маслѣ.

Перловая каша съ румянымъ масломъ.

Промыть 1 ф. перловой крупы (средней) и сварить въ 4 стаканахъ воды въ густую кашу. Если вода начнетъ выкипать, то слѣдуетъ ее постепенно прибавлять, иначе каша пригоритъ, пока крупа не уварится совсѣмъ. Затѣмъ прибавляютъ немного соли и, выложивъ кашу на блюдо, обливаютъ $\frac{1}{2}$ фунта зарумянаго масла.

Эту же кашу можно варить на молокѣ и, по желанію, дѣлать сладкой, прибавляя къ ней во время варки 2 ложки сахарнаго песку.

Суфле изъ яблокъ съ рисомъ.

20 — 30 яблокъ поставить печься на сковородѣ, посыпавъ ихъ густымъ слоемъ сахарнаго песку; когда яблоки испекутся, протереть ихъ сквозь сито, прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, цедру съ одного лимона и рюмку рому. 10 желтковъ растереть съ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку до бѣла и смѣшать съ общей массой. Отдѣльно 1 чашку рису отварить въ кипяткѣ до мягкости, слить воду на дуршлагъ, а рисъ смѣшать съ яблоками.

Сбить 10 бѣлковъ въ густую шѣну, смѣшать съ остальной массой, выложить на блюдо, вымазанное масломъ, и зарумянить въ печкѣ. Это кушанье можно подавать, по желанію, горячимъ или холоднымъ. Въ послѣднемъ случаѣ гарнируютъ его бисквитами или миндальнымъ печеньемъ.

Молочный супъ изъ тыквы.

$1\frac{1}{2}$ стакана рису сварить въ кипяткѣ до половины готовности; влить еще 6 бутылокъ молока и доварить въ молокѣ рисъ. Глубокую тарелку нарезанной кусками тыквы разварить въ кипяткѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ молокомъ, стереть 10 горькихъ миндалей, прибавить ложку сахарнаго песку и, давъ хорошо прокипятить, вылить въ миску и подать къ столу.

Картофельныя котлеты съ бѣлыми бобами подъ бѣлымъ соусомъ.

Отварить 25—30 шт. картофеля, очистить шолуху и протереть сквозь сито или прессъ. $\frac{1}{2}$ ф. корнишоновъ высыпать на рѣшето и, давъ стечь уксусу, мелко изрубить и смѣшать корнишоны съ протертымъ картофелемъ. Взбить 3 яйца, положить соли, порцу по вкусу; приготовить шарики (крокетки) немного больше фрикаделекъ, обваливая ихъ въ сухаряхъ. На сковородѣ распустить $\frac{1}{4}$ ф. масла съ $\frac{1}{4}$ ф. жиру и зарумянить крокетки такъ, чтобы онѣ стали красиваго золотисто-желтаго цвѣта. Въ соусъ высыпать немного зарумяненной муки, прибавити бульону, по желанію, нѣсколько маринованныхъ грибовъ, дать прокипеть и подать въ соусникѣ къ крокеткамъ.

Бѣлые бобы подъ бѣлымъ соусомъ.

1 ф. бѣлыхъ бобовъ отварить, снять шолуху, долить бобы снова водой и варить до готовности. Затѣмъ влить ложку муки, разведенной въ чашкѣ воды, положить соли, ломтикъ лимона и ложку уксусу; дать всей массѣ хорошенько прокипеть и, выбросивъ лимонъ, подать соусъ, какъ гарниръ къ бобамъ.

Желе въ видѣ нарѣзанной ветчины.

Приготовить бланманжо, взявъ половину указанной порціи.

Затѣмъ выдавить $\frac{1}{2}$ ф. клюквы, развести водой, такъ чтобы клюквенный сокъ принялъ цвѣтъ вареной или копченой ветчины. Вылить сокъ въ кастрюлю, положить палочку ванили и, выпавъ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, дать вскипеть; вынуть ваниль, развести желатинъ въ стаканѣ горячей воды (считая на стаканъ жидкости 3 листка желатину), процѣдить сквозь кисейку въ кастрюлю съ клюквеннымъ сокомъ, размѣшать и вылить въ форму, вымазанную миндальнымъ масломъ и имѣющую форму ветчиннаго окорока, или же просто въ гладкую форму средней высоты. Когда желе застынетъ, то залить его сверху въ $1\frac{1}{4}$ палыца тол-

щиною приготовленнымъ бланманже, дать снова желе застыть; выложить изъ формы и, нарязавъ тонкими ломтями, уложить на круглое блюдо.

Супъ изъ гречневой крупы.

5 бутылокъ воды кипятятъ съ солью; всыпаютъ 2 чашки мелкой гречневой крупы, кладутъ 2 ложки масла и даютъ крупѣ хорошо увариться. Если супъ окажется черезчуръ густъ, то слѣдуетъ его развести водой.

Печеная брюква съ начинкой изъ манной крупы.

Взять 10 шт. рѣпы или небольшой брюквы, отварить въ водѣ, срѣзать съ каждой брюквы крышечку и бережно выдолбить ложкой всю середину. Затѣмъ стаканъ манной крупы отварить въ водѣ, смѣшать манную крупу съ ложкой масла и выдолбленнымъ мясомъ изъ брюквы; стереть немного горькихъ миндалей (5 штукъ), наполнить этой массой брюквы, закрыть ихъ крышечкой и дать въ печкѣ брюквамъ упрѣть, пока онѣ слегка зарумянятся.

Батоны съ кремомъ изъ заварного тѣста.

Приготовить тѣсто какъ для пти-шю и положить на листъ, приготовивъ вмѣсто круглыхъ, продолговатыя пирожныя. Когда пирожныя спекутся, срѣзать верхи у каждого пирожваго, наполнить каждую штуку сбитыми сливками ($\frac{1}{2}$ бут. сливокъ и $\frac{1}{2}$ палочки ванили истолченной съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару), закрыть снова крышкой, обсыпать сахарной пудрой и подать немедленно къ столу, чтобы тѣсто не успѣло сдѣлаться влажнымъ отъ начинки изъ сливокъ.

Заготовки.

Заготовка колбасъ, окороковъ и дичи.

Въ большихъ хозяйствахъ начинаютъ заготовлять копченныя колбасы уже въ февралѣ мѣсяцѣ. Въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ нѣтъ постоянной коптильни, можно устроить временную, которую ставятъ на дворѣ. Такая коптильня состоитъ изъ простаго деревяннаго шкафа, обитаго внутри желѣзомъ (во избѣжаніе пожара) и съ трубой на верху; шкафъ устанавливаютъ на высотѣ $\frac{3}{4}$ аршинъ отъ земли; на днѣ шкафа дѣлаютъ небольшое отверстіе, подъ которое ставится жаровня съ горячими угольями, на которые насыпаютъ слой древесныхъ опилокъ. Главное условіе при копченіи, чтобы получалось по возможности болѣе дыма и какъ можно менѣе огня. На уголья кладутъ обыкновенно гнилыя щепки, соломѣ, связанную плотными пучками или лучше всего хвойныя вѣтви (преимущественно можжевельникъ, такъ какъ отъ него получается пріятный смолистый запахъ).

Мясо всегда слѣдуетъ вѣшать въ коптильню завернутымъ въ холстъ или бумагу, чтобы оно не засыхало. Мясо патируютъ при копченіи коровьимъ масломъ, а рыбу — орѣховымъ или прованскимъ. Свиные окорока, которые заготовляются на долгое время, слѣдуетъ коптить не менѣе 1 мѣсяца или даже $1\frac{1}{2}$. Малосоленные окорока коптятся отъ 1 мѣсяца до двухъ недѣль.

Приготовленіе окороковъ.

Свинину солятъ двумя способами: съ помощью особаго рассола и такъ называсмою сухою посолкою; при сухой посолкѣ свинина чѣмъ болѣе просушена, тѣмъ болѣе пригодна для варки и жаренья и дольше всего сохраняется безъ укупорки.

Соленіе съ рассоломъ производится слѣдующимъ образомъ: берутъ послѣ убоя свинью, оналиваютъ шерсть, ошпариваютъ и очищаютъ отъ шерсти и внутренностей; продѣлаютъ тушу черезъ заднія конечности и вѣшаютъ для охлажденія, такъ какъ парная свинья не годна для солки. Затѣмъ отдѣляютъ отъ туши окорока и дѣлятъ остальную часть на нѣсколько кусковъ.

Дно кадки посыпаютъ солью и укладываютъ куски свинины плотно одинъ къ другому; пересыпаютъ солью и складываютъ ряды окороковъ, а промежутки забиваютъ небольшими кусками свинины; такимъ образомъ наполняютъ всю кадку, посыпая каждый рядъ свинины солью; соли берется по 3 фунта на каждый пудъ свинины. Когда кадка будетъ вся наполнена, слѣдуетъ залить свинину водой такъ, чтобы послѣдняя покрывала куски, которые слѣдуетъ прижать сверху поперечными досками, не давая имъ всплывать. По желанію, можно приготовить рассоль отдѣльно: на пудъ свинины берутъ 4 лота селитры, 3 ф. соли, 1 ф. сахарнаго песку и все это разводятъ холодной водой. Этотъ рассоль слѣдуетъ вскипятить, предварительно снявъ накипь, и поливать имъ мясо тогда, когда рассоль совершенно остынетъ. Окорока просаливаются около 2 мѣсяцевъ, остальные же куски бывають готовы въ 3—4 недѣли.

При сухой солки, если окорока солятся вмѣстѣ съ остальной свининой, лучше всего свинину только опшаривать кипяткомъ, но не опаливать. Берутъ чанъ съ жельзными обручами, съ придѣланными ножками и съ небольшимъ отверстіемъ на днѣ для стока рассола; дно обсыпаютъ солью и небольшимъ количествомъ сахарнаго песку. Затѣмъ складываютъ въ два ряда куски кожей внизъ, въ третій рядъ помещають окорока, которые слѣдуетъ раньше подчистить и обрѣзать какъ слѣдуетъ, посыпають солью (втирать соль нельзя, а то мясо погрубѣетъ), поверхъ окороковъ складываютъ опять рядами куски свинины съ такимъ расчетомъ, чтобы надъ окороками всегда былъ уложенъ рядъ свинины. Наполненный чанъ закупоривають плотно крышкой и ставятъ въ подвалъ, въ которомъ должно быть около 4 градусовъ тепла. Каждую недѣлю слѣдуетъ окорока и свинину перекладывать; верхніе внизъ, а нижніе—вверхъ, снова пересыпая солью. Черезъ 18—36 дней окорока и свинина будутъ готовы; тогда ихъ вынимають изъ чана и, сложивъ одинъ на другой, даютъ стечь рассолу; потомъ очищаютъ окорока отъ соли, обливають холодной водой и вѣшаютъ для просушки. Когда окорока вполне просохнутъ, ихъ обтирають масломъ, завязываютъ въ тряпку или колонкоровый мѣшокъ и вѣшаютъ на крючкахъ въ копильню,

такъ, чтобы куски не соприкасались одинъ съ другимъ. Отъ 2 — 3 разъ въ день зажигаютъ подъ копильнымъ ящикомъ опилки съ вѣтками можжевельника, и черезъ 6 — 7 дней окорока бывають вполне готовы. Окорока слѣдуетъ подвѣшивать повыше отъ огня, такъ какъ отъ горячаго дыма мясо становится жесткимъ, а кожа отстаетъ отъ мяса.

Языки слѣдуютъ при копченіи обертывать свинымъ салникомъ, чтобы они не засыхали, а оставались сочными.

Окорока, которые копятся *вестфальскимъ способомъ*, пропитываются густыми дрожжами такъ, чтобы послѣдніе, высохнувъ, образовали на мясѣ плотную корку. Такіе окорока обыкновенно не запекаются и не варятся, а употребляютъ ихъ въ пищу сырыми. Мясо ихъ должно быть нѣжнымъ, вкуснымъ и хорошо прокопченнымъ.

Копченая дичь.

Для закуски составляютъ довольно вкусное блюдо — копченые бокасы, дуоля и перепелы. Остальная дичь не особенно пригодна для копченія, такъ какъ обладаетъ меньшимъ количествомъ жира и выходитъ послѣ копченія довольно суховатой.

Птицы выбираютъ для копченія преимущественно жирнымъ; ихъ потрошатъ, натираютъ солью съ селитрой и складываютъ въ горшки или банки; плотно закрываютъ и даютъ 3 — 4 дня постоять. Затѣмъ выжимаютъ, обтираютъ и завертываютъ каждую птицу въ намазанную масломъ бумагу, чтобы мясо не засыхало, и вѣшаютъ на палкахъ въ трубу русской печки, на шесткѣ же складываютъ можжевеловыя вѣтки, которыя и поджигаютъ. Черезъ 10 — 12 часовъ птицы готовы для употребленія въ пищу.

Приготовление колбасъ.

Мясо, которое употребляется для начинки колбасъ, должно быть безусловно доброкачественнымъ; кишки слѣдуетъ какъ можно тщательно промывать; ихъ промываютъ сначала въ теплой водѣ, а затѣмъ прополаскиваютъ въ холодной до тѣхъ поръ, пока вода не станетъ стекать совершенно чистою.

Начинку для колбасъ крошатъ пожемъ или рубятъ въ особой

машинкѣ; кишки можно наполнять руками или трубками, но лучше всего имѣть специальную машинку для набивки колбасъ: путемъ этой машинки фаршъ набивается равномернѣе и легче.

Колбаса должна быть набита не очошь туго, не очошь слабо: въ первомъ случаѣ верхняя оболочка легко лопается при варкѣ, во второмъ колбаса не можетъ долго сохраняться и скоро начинаетъ портиться.

Колбаса должна быть всегда доварена, такъ какъ подоваренная колбаса, если она и будетъ хорошо прокопчена, можетъ легко въ собѣ содержать зародыши глистовъ или трихинъ.

Необходимое время для варки колбасъ (приблизительно 1 — 2 часа) зависитъ вполнѣ отъ качества колбасы. При варкѣ не слѣдуетъ давать колбасамъ подниматься вверхъ.

Коптятъ колбасу только тогда, когда она хорошо вылежалась подъ прессомъ и провисѣла нѣсколько дней въ холодномъ, но сухомъ помещеніи. Морозъ и ледъ портятъ колбасу.

Однѣ изъ самыхъ лучшихъ колбасъ будутъ тѣ, которыя провисятъ всю зиму въ кладовой (даже провялятся слегка), а весной такія колбасы надо хорошо прокоптить и вывѣсить на нѣсколько дней на воздухъ, въ тѣни.

1. *Вареная колбаса.* 4 ф. свинины безъ жиру и 3 фунта свиного сала слѣдуетъ мелко изрубить (лучше въ машинкѣ), прибавить горсть соли, 1 чайную ложку перцу и $\frac{1}{2}$ стакапа бѣлаго вина; набить этимъ фаршемъ кишки, перевязывая плотно ниткой на разстояніи каждыхъ 4 вершковъ. Такую колбасу слѣдуетъ въ теченіе сутокъ прокоптить, а затѣмъ хорошо сварить въ соленой водѣ. По желанію, можно въ эту колбасу не вливать вина, а можно только приготавливать этотъ сортъ колбасы съ прибавленіемъ чесноку. Для этого наканунѣ приготвленія разрѣзать 1 чесночную луковку, залить $\frac{1}{2}$ стакапу воды и, давъ настояться, слить растворъ въ формы.

2. *Обыкновенныя сосиски.* 4 ф. свинины (котлотную часть), 3 ф. свиного сала пропускаютъ черезъ мясорубку; прибавляютъ чайную ложку перцу и столовую ложку соли; вливаютъ около бутылки бѣлаго вина (можно и воды), хорошо размѣниваютъ и набиваютъ этимъ фаршемъ бараньи или свиныя кишки,

перевязываютъ ниткой на разстояніи въ 3—4 вершка и варятъ сосиски въ соленой водѣ. Въ этотъ же фаршъ можно положить немного трюфелей.

Литовская копченая колбаса. Взять 14 ф. свинины и 7 фунтовъ говядины, мелко изрубить, прибавить 1 ф. поджаренной, мелко истолченной соли, 2 лота селитры, 3 лота толченого простого и 3 же лота англійскаго перцу; влить $\frac{1}{2}$ бутылки спирту или коньяку и всю массу хорошо размѣшать. Затѣмъ набивать этой массой кишки по очень туго; положить на двое сутокъ подъ гнетъ; прокоптить въ теченіе недѣли въ трубѣ и выносить для просушки на цѣлый мѣсяцъ на воздухъ. Сохраняютъ эту колбасу въ сѣнѣ или золѣ.

Вѣнская копченая колбаса. 3 ф. свинины и 5 ф. говядины пропускаютъ черезъ мясорубку; 3 ф. свиного сала нарезаютъ кусочками; посолить, сложить въ чашку и дать фаршу постоять 24 часа. Затѣмъ смѣшать фаршъ съ саломъ, прибавить 10 лотовъ соли, немного толченого кардамону и 4 лота перцу; всю массу еще разъ хорошо перемѣшать, набить ею толстыя кишки и коптить въ теченіе 2-хъ недѣль.

Итальянская копченая колбаса. Взять 23 ф. свинины (безъ жира), 4 ф. говядины и мелко изрѣзать, положить въ рѣшето, закрыть и дать постоять 24 часа въ комнатѣ, пока не выйдетъ излишняя сырость. 6 ф. шпика рѣжутъ на маленькіе плоскіе кусочки, складываютъ въ чашку, солятъ поджаренной мелко истолченной солью (12 лотовъ) и даютъ сутки постоять. Потомъ берутъ изъ рѣшета мясо, пропускаютъ его черезъ мясорубку, прибавляютъ немного соли, 2 лота мелкаго простого и 1 лоть бѣлаго англійскаго перцу; стираютъ 1 мускатный орѣхъ, прибавляютъ 2 ложки корицы, 1 лоть селитры и нѣсколько капель чесночнаго соку. Всю эту массу хорошо перемѣшиваютъ съ нарезанными кусочками шпика, набиваютъ ею свиныя кишки и даютъ подсохнуть. Коптятъ колбасу около двухъ недѣль и даютъ нѣсколько дней повисѣть на открытомъ воздухѣ.

Итальянская колбаса въ нузырь. Взять $2\frac{1}{2}$ ф. брюшнаго сала и 3 ф. не жирной свинины, изрубить и истолочь; прибавить 4 лота соли, $2\frac{1}{2}$ золотника селитры, 2 ф. мелко нарезан-

запаго шпикю и 6 золотниковъ круино толченаго перца. Фаршъ размѣситъ хорошо руками и пабитъ имъ тщательно очищенный и вытертый посоленный свиной пузырь. Эту колбасу мочать въ рассолъ 8 дней и потомъ коптятъ около 6 дней. Колбасу употребляютъ въ пищу вареной; для этого въ соленую воду опускаютъ завязанную въ салфетку колбасу (чтобы не лопнулъ пузырь) и даютъ ей прокипеть около двухъ часовъ.

Лионская вареная колбаса. Взять 4 фунта свинины (отъ окорока), изрубить и истолочь въ гладкое тѣсто, 1 ф. шпика нарѣзать малюпкими кусочками, смѣшать съ фаршемъ и сложить въ чашку. Затѣмъ прибавить 4 лота соли, 3 золотника солитры, 3 золотн. толченаго перцу и 1 зол. перцу въ зёрнахъ; размѣшать хорошо фаршъ и пабитъ имъ толстую кишку, по возможности туже; перевязать веревкой на разстоянii въ $\frac{1}{4}$ аршина. Эту колбасу сохраняютъ въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ около 6 недѣль и употребляютъ ее въ пищу вареною.

Ливерная колбаса. Взять 2 свиная (можно и телячью) почки, намочить ихъ, на ночь, въ молоко; изрубить совсѣмъ мелко и, протеревъ сквозь дуршлагъ, снова изрубить и снова протереть, слегка подливая свиной бульонъ. Затѣмъ сварить 1 ф. свиного жиру; когда жиръ станетъ совершенно мягкимъ, то протереть его такъ же сквозь сито и смѣшать съ печенью. Затѣмъ берутъ 4 фунта жирнаго свиного мяса, варятъ его до мягкости и рубятъ какъ можно мельче; перемѣшиваютъ съ остальнымъ фаршемъ.

Стираютъ въ фаршъ одну луковицу, кладутъ 1 чайную ложку соли и соку; $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго простого перцу, 4—5 шт. толченой гвоздики, $\frac{1}{2}$ чайной ложки англійскаго перцу, немного лимонной цедры и кардамону. Всю массу сильно перемѣшиваютъ и начиняютъ ею кишки, не очень туго, и перевязываютъ ихъ веревкой. Кладутъ колбасу въ кастрюлю, заливаютъ холодной водой и даютъ водѣ вскипеть; затѣмъ выставляютъ кастрюлю на край плиты, а черезъ часъ вынимаютъ осторожно колбасу и перекладываютъ въ чашку.

Брюссельская колбаса. Взять легкія отъ двухъ свиной, вымыть, выбрать всё трубочки и жилки и изрубить по возможности мельче; затѣмъ взять 12 ф. жирной свинины и, изрубивъ ее

мелко, перомѣшать съ легкими; прибавить 20 зеренъ толченаго перцу, немного соли, и, по вкусу, немного просѣяннаго майорану. Когда масса будетъ хорошо перомѣшана, набить ею не очень туго свиныя кишки, перевязать веревкой и повѣсить въ коптильный ящикъ на 14—15 дней, гдѣ коптятъ не очень сильно; варятъ эту колбасу, передъ самой подачей на столъ, $1\frac{1}{2}$ —2 часа въ закрытой кастрюлѣ.

Кровяная колбаса. Свиной языкъ, почки, вымя и мясо съ шеи кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ водою, солятъ и кипятятъ до мягкости; затѣмъ вынимаютъ, обрѣзаютъ кожицу и жилки, разрѣзаютъ все на маленькіе кусочки (квадратиками); прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. шпикку, парѣзаютъ его такими же кусочками и смѣшиваютъ съ остальнымъ мясомъ; кладутъ 6 зеренъ бѣлаго англійскаго перцу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного просѣяннаго майорану, тимьяну и мускатнаго орѣха; вливаютъ нѣсколько стакановъ процеженной свиной крови, хорошо перомѣшиваютъ всю массу, набиваютъ ею свиныя кишки, перевязываютъ на нѣкоторомъ разстояніи веревкой и, сложивъ въ кастрюлю съ паваромъ, гдѣ варились почки, даютъ 1 разъ прокишѣть; отставляютъ кастрюлю съ огня и, давъ немного постоять, вынимаютъ колбасу и сохраняютъ въ холодной кладовой.

Ячневая колбаса. Взять 6 ф. ячневой крупы, сварить довольно густую размазлю; прибавить 3 стакана вытопленнаго свиного жиру, немного свиного бульона и соли, $\frac{1}{2}$ ф. шпикку парѣзать малюпкими кусочками и складываютъ вмѣстѣ со шкварками въ кашу; затѣмъ прибавляютъ въ кашу 3 тертыя луковицы, немного черцаго и англійскаго перцу, нѣсколько зеренъ кардамону, цедру съ 1 лимона, ложку соли, щепотку сахару, 10 шт. толченой гвоздики, немного просѣяннаго майорану, тимьяну и набиваютъ кишки.

Заготовки из овощей.

Салатъ изъ тыквы.

Хорошую спѣлую тыкву очистить отъ кожи и зеренъ, нарезать небольшими четырёхугольными кусочками и сложить въ мѣд-
ный тазъ. Затѣмъ заливаютъ тыкву горячимъ уксусомъ,сыпаютъ
сахарнаго песку, считая на каждыя 2 стакана уксуса по одному
стакану песку; положить нѣсколько штукъ гвоздики, 1 — 2 па-
лочки корицы и немного соли. Варить, пока тыква не сдѣлается
совершенно прозрачной.

Готовую тыкву осторожно вынуть изъ уксуса и сложить въ
приготовленные банки. На слѣдующій день вскипятить уксусъ
снова и залить имъ тыкву; когда остынетъ, завязать банки во-
сковой бумагой.

Такимъ способомъ приготовленная тыква замѣняетъ вполне
дынный салатъ.

Салатъ изъ томатовъ.

Спѣлые хорошие томаты нарезаются толстыми ломтиками.

Вскипятить уксусъ съ сахарнымъ пескомъ (считая на каждый
стаканъ уксуса $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку), гвоздикомъ, корицею
и солью.

Нарезанные томаты сложить въ тазъ, залить горячимъ уксу-
сомъ и дать прокипеть нѣсколько минутъ.

Готовые томаты складываютъ въ банку и, заливъ горлчимъ
уксусомъ, остуживаютъ и завязываютъ восковой бумагой.

Сохранять нужно въ прохладномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Салатъ изъ сливъ.

Выбрать спѣлыхъ плотныхъ сливъ и проколоть ихъ иглою
въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы не лопалась кожа.

На каждыя $1\frac{1}{2}$ стак. уксуса взять $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 5—7 гвоз-
дикъ, $\frac{1}{4}$ палочки корицы и немного соли. Уксусъ вскипятить
и вылить на приготовленные сливы. На другой день слить уксусъ
и снова вскипятить.

Кипяченіе повторить, пока уксусъ перестанетъ разжижаться.

Сложить сливы въ банки и обвязать восковой бумагой.

Пюре—томатъ.

Зрѣлые томаты складываются въ тазъ и варятся въ солевомъ кипяткѣ. Затѣмъ ихъ протираютъ сквозь волосное сито и складываютъ въ банки (консервные) такъ, чтобы на два пальца не доходили до края.

Банки плотно закупориваются и, поставивъ ихъ на половину въ холодную воду, даютъ вскипѣть.

Затѣмъ остуживаютъ и употребляютъ, какъ приправу къ кушаньямъ.

Банки должны быть небольшими, такъ какъ, послѣ открыванія банки, пюре легко покрывается плѣсенью.

Китайскія яблочки, какъ салатъ.

Китайскія яблочки промываютъ въ холодной водѣ, подрѣзавъ на половину стебельки.

Затѣмъ, считая на каждые 10 ф. яблочковъ 20 стак. уксуса, 8 ф. сахарнаго песка, 2 ложечки соли, палочку корицы и штукъ 30 гвоздики, вскипятить уксусъ со всѣми пряностями и процедить.

Въ процеженный уксусъ сложить яблочки и варить до мягкости (15—20 минутъ); вынуть осторожно шумовкой и сложить въ банки.

Уксусъ-же варятъ съ пряностями и перевариваютъ по нѣсколько разъ, пока не перестанетъ разжижаться.

Для того, чтобы на яблочкахъ не лопнула кожица, необходимо прокалывать въ нѣсколькихъ мѣстахъ иголкой или булавкой.

Готовый салатъ перевязываютъ восковой бумагой и хранятъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Салатъ изъ дыни.

Небольшую дыню очистить отъ кожи и зеренъ и, парѣзавъ ее небольшими продолговатыми кусочками, сложить въ каменную банку или горшокъ.

Вскипятить уксусъ, считая на каждые 3 стакана по одному фунту сахарнаго песку, 5—7 гвоздикъ и $\frac{1}{2}$ палочки корицы.

Горячій уксусъ вылить на блюдо, дать ночь постоять, затѣмъ снова слить, вскипятить, облить имъ дыню, повторять кипяченіе до тѣхъ поръ, пока уксусъ не перестанетъ бѣшевать.

Соленые огурцы.

Отобрать хорошіе свѣжіе огурцы. Дно дубовой кадки выложить черносмородиннымъ или пишиновымъ листомъ; нарѣзать нѣсколько кусочковъ хрѣну, прибавить нѣсколько стручковъ краснаго перцу и 1 луковицу чесноку.

Огурцы необходимо укладывать рядами, плотно одинъ возлѣ другого, перекладывая каждый рядъ укропомъ, количества котораго не слѣдуетъ жалѣть.

Дно кадки слѣдуетъ задѣлать совсѣмъ плотно; залить приготовленнымъ рассоломъ.

Для рассола берутъ на 3 ведра воды 2—3 ф. соли и около 6 золотниковъ квасцовъ, кипятятъ и заливаютъ огурцы.

Кадку съ огурцами сохраняютъ въ хорошемъ сухомъ подвалѣ и поворачиваютъ ее отъ времени съ боку на бокъ, чтобы огурцы могли равномерно просаливаться.

Для предохраненія огурцовъ отъ плѣсени, берутъ 14 золотниковъ черной горчицы и, положивъ ее въ холщевый мѣшокъ, опускаютъ въ кадку, гдѣ сохраняются огурцы.

Консервированная спаржа.

Выбрать молодую хорошую спаржу и, не перемывая, поставить въ консервную банку головками къ верху. Залить холодной водою, насыпать ложку соли, закупорить герметической пробкой и, поставивъ въ кастрюльку съ водою (вода должна покрывать банки), кипятить около двухъ часовъ.

Затѣмъ снять съ огня котелъ, остудить спаржу и сохранять банки со спаржей въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

Кислая капуста.

Нашинковать или изрубить хорошую бѣлую капусту, поремѣшать съ соответствующимъ количествомъ поваронной соли, сложить въ деревянную кадку, сильно спрессовать и покрыть сверху слоемъ черносмородиныхъ или вишневыхъ листьевъ, затѣмъ чистой холщевой тряпочкой и доскою съ прессомъ.

Капусту сохраняютъ въ подвалѣ.

При желаніи прибавляютъ въ капусту нарезанные ломтиками коренья, морковь, петрушку и сельдерей. Приготовленная такимъ образомъ капуста обыкновенно носитъ названіе «салатной».

Соленая петрушка съ укропомъ.

Оборвать длинныя стебли отъ укропа и петрушки, уложить рядами въ стеклянную банку, пересыпая каждый рядъ петрушку и укропа солью. Когда банка будетъ наполнена, завязать и плотно восковой бумагою и сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

Такимъ способомъ сохраненные петрушка или укропъ ничѣмъ не отличаются отъ свѣжихъ. При употребленіи, необходимо слегка сполоснуть въ холодной водѣ, изрубить и положить въ бульонъ.

Соленые бобы для соусовъ.

Зелопые бобы очистить отъ волоконъ и нашинковать.

Затѣмъ, складывая ихъ рядами въ деревянную кадку, пересыпаютъ густымъ слоемъ соли.

Когда кадка будетъ наполнена до верху, пакладываютъ деревянный кругъ, на который кладутъ камень. Когда же бобы осядутъ прибавляютъ еще, пока кадка не будетъ вполне наполнена.

При употребленіи берутъ необходимое количество бобовъ, намачиваютъ въ холодной водѣ и, давъ постоять, варятъ, какъ и всѣ свѣжіе бобы.

Консервированная капуста.

Отварить до половины готовности кочни хорошей бѣлой капусты въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ сложить ее въ консервные банки, залить капустнымъ наваромъ, закупорить герметической

пробкой и поставить вариться въ кастрюльку съ водою, которая должна покрывать банку до верху; проклятивъ кадушту минутъ около сорока, вынимаютъ банки, остуживаютъ и ставятъ въ кладовую.

Огурцы уксусные.

На 2 ведра воды взять 2 стакана французской водки или коньяку, 2 стакана крѣпкаго уксуса и $2\frac{1}{2}$ ф. соли.

Огурцы укладываютъ такимъ-же образомъ, какъ и тѣ, которые солятъ, заливаютъ рассоломъ, который выливаютъ немедленно послѣ кипяченія. По истеченіи двухъ дней, когда количество рассола уменьшится, его приливаютъ снова, закупориваютъ плотно кадку и выставляютъ въ ледникъ.

Сохраняютъ эти огурцы въ хорошемъ ледникѣ, и они приобретаютъ крайне хорошій вкусъ и совершенно свѣжій.

Соленые бѣлые грибы.

Выбрать самыхъ молоденькихъ грибовъ, свѣтъ отдѣльно шалочки отъ корешковъ, обдать кипяткомъ и, давъ постоять, слить съ нихъ воду, осушить и складывать рядами въ деревянную или каменную посуду, пересыпая каждый рядъ солью. Соль необходимо сыпать густымъ слоемъ.

Затѣмъ кладутъ сверху деревянную доску, а на доску прессъ. По мѣрѣ того, какъ грибы будутъ опадать, прибавляютъ ряды свѣжихъ, пока кадка не наполнена.

При желаніи, перекладываютъ грибы нѣсколькими зорнами перцу и лавровымъ листомъ.

Такимъ-же способомъ солятъ и все остальные сорта грибовъ.

Корнишоны въ уксусѣ.

Выбрать самыхъ мелкихъ огурчиковъ и, сложивъ въ горшокъ, густо посыпать солью и дать постоять сутки.

Затѣмъ обтираютъ ихъ до суха чистымъ полотцемъ, складываютъ въ банку и, обливъ кипящимъ уксусомъ, который варятъ съ нѣсколькими зорнами перцу и лавровымъ листомъ, даютъ остынуть и обвязываютъ банку восковой бумагой.

Маринованныя шарлотки къ салату.

Снять кожицу съ самыхъ молкихъ шарлотокъ, отварить до половины готовности въ соленомъ кипяткѣ; откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, сложить шарлотки въ камешный горшокъ.

Вскипятить уксусъ вмѣстѣ со спеціями, считая на каждый стаканъ уксуса по 2—3 зерна перцу и одинъ лавровый листъ.

Поливая горячимъ уксусомъ шарлотки, остудить, переложить въ банки и перевязать восковой бумагой.

Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Плотную бѣлую цвѣтную капусту раздѣлить на малюнкіе букетики, отварить въ солономъ кипяткѣ до половины готовности, откинуть на рѣшето и дать водѣ стечь. Затѣмъ переложить цвѣтную капусту въ каменную чашку и облить кипящимъ уксусомъ.

На каждые 2 стакана уксуса кладутъ 4—5 зеренъ чернаго и 2—3 зерна англійскаго перцу, немного соли и щепотку сахарнаго песку.

Обливъ капусту уксусомъ, дать ей сутки постоять, слить уксусъ и, вскипятивъ его, снова облить капусту; остудить, перевязать банки восковой бумагой и поставить въ кладовую.

Салатъ изъ бобовъ.

Выбрать совсѣмъ молодые и не крупныя бобы; очистить и отварить въ соленомъ кипяткѣ до половины готовности; затѣмъ откинуть на рѣшето, облить холодной водой и дать водѣ стечь.

Уксусъ вскипятить съ пряностями и сахаромъ, считая на стаканъ уксуса 2 ложки сахару, $\frac{1}{4}$ палочки корицы, 2 чашки гвоздики и немного соли.

Кипящій уксусъ процеживаютъ и выливаютъ на бобы, которые предварительно складываютъ въ камешный горшокъ и даютъ постоять втеченіе ночи. То-же самое повторяютъ три раза; затѣмъ обвязываютъ банки восковой бумагой и сохраняютъ въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

Приготовление вина и другихъ напитковъ.

Дешевое яблочное вино.

По нижеслѣдующему способу можно получить не кислое и вкусное яблочное вино. Начиная со второй половины августа, собираютъ яблоки, такъ называемую падалъ, всѣхъ сортовъ; чѣмъ больше будетъ разновидностей, тѣмъ лучше для вина. Собравъ небольшое количество яблокъ, снимаютъ ножомъ всѣ пятна и стираютъ яблоки на теркѣ; затѣмъ оставляютъ эту массу отъ 12—15 часовъ постоять, складываютъ на салфетку или рѣдкую полотняную тряпочку, которую навѣшиваютъ надъ чашкой за четыре ся угла. На другой день, когда сокъ стечетъ въ чашку, протираютъ ложкой еще оставшуюся гущу. Тѣмъ, у кого имѣется фруктовъ прессъ, не нужно прибѣгать къ столь примитивному способу. Выжатый сокъ оставляютъ стоять около 18 часовъ, затѣмъ снимаютъ съ него образовавшуюся пѣну и осторожно (чтобы осадокъ со дна чашки не попадалъ) разливаютъ по бутылкамъ, которыя только что обкурили сѣрной кислотой. Закупорить наполненныя бутылки плоскими пробками, засмолить и поставить въ погребъ. Послѣ 4—6 недѣль появляется обильно осадокъ не выше одного сантиметра, тогда можно вино перелить въ другія, чисто промытыя бутылки. Однако, въ иныхъ случаяхъ можно не переливать вино, а передъ подачею къ столу осторожно слить въ графинъ. Остающуюся гущу не выливать, а оставить для кухни; при приготовленіи какого-либо рагу или компота прибавлять. Также можно употребить и тѣ бутылки съ виномъ, которое случайно выйдетъ не достаточно свѣтлымъ.

Вино изъ смородины.

Берутъ опредѣленное количество красной и бѣлой смородины, разминаютъ ее и даютъ постоять 3 дня. Затѣмъ выжимаютъ ягоды фруктовымъ прессомъ, а сокъ сливаютъ въ маленькій боченокъ или большую бутылку и прибавляютъ сахару, разведеннаго въ горячей водѣ. На каждыя 2 ф. ягодъ надо взять 1—1½ ф. сахарнаго песку. Кадку или бутылку доливаютъ во-

дою и даютъ вино выстояться вплоть до февраля мѣсяца; разливаютъ его затѣмъ по бутылкамъ, ставятъ на полку и, по мѣрѣ надобности, начинаютъ употреблять.

Вино вишнево-смородиное.

Это вино мягче и пріятнѣе, чѣмъ чисто смородиное, и считается скорѣе дамскимъ виномъ. Берутъ для вина 40 бутылокъ смородинового сока и 20 бутылокъ вишневого сока, на каждый литръ смородинового сока считаютъ 2 бутылки воды и 1 ф. сахарнаго песка, а на 2 бут. вишневого сока берутъ 1 ф. сахару и 2 бутылки воды. Сахаръ разводятъ кипяткомъ, прибавляютъ къ соку, даютъ въ бочкѣ постоять 6 мѣсяцевъ, разливаютъ по бутылкамъ и начинаютъ вино употреблять.

Пуншъ Имперіаль.

Сварить въ 2 бутылкахъ воды $\frac{1}{4}$ палочки ванили, тонко срѣзанную цедру съ одного апельсина, немного корицы и $\frac{1}{2}$ ф. сахару. Остудить, процѣдить сквозь сито или кисейку въ пуншовую миску. Затѣмъ влить въ миску 1 бутылку шампанскаго, 1 бутылку бѣлаго вина, 1 бутылку арака, 2 бутылки сельтерской, цедру съ 1 лимона, 4 апельсина, разрѣзанныхъ каждый на 8 частей, и нѣсколько кусочковъ ананасу. Миску съ пуншемъ ставятъ въ ледъ и подаютъ къ столу холоднымъ.

Конфеты и леденцы.

Орѣховыя конфеты.

Сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, прибавить 1 фун. молкаго сахарнаго песка и снова мѣшать 10 минутъ. Затѣмъ взять $\frac{1}{2}$ фун. совсѣмъ мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, немного корицы (въ порошокъ) и лимону, смѣшать все въ одну ровную массу, раскатать полученное тѣсто, вырѣзать изъ него всевозможныя фигурки, полить послѣднія шоколадной глазурью.

Для глазури взять $\frac{1}{4}$ фун. сахарной пудры и одинъ бѣ-

локъ, съ которымъ и растираютъ нѣсколько времени; затѣмъ прибавляютъ $\frac{1}{16}$ фун. тёртаго шоколада, немного лимоннаго соку и араку.

Сосиски изъ марципана.

Взять въ равныхъ частяхъ очень мелко истортаго миндаля и сахарной пудры, сложить все въ каменную чашку и размѣшать какъ можно тщательнѣе. На каждые 2 фун. массы взять по 2 яйца, 1 щепотку бѣлаго перцу, немного майорану и цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. Всю массу размѣшивать; если тѣсто густое, то прибавить немного сахарной воды; сахарную воду слѣдуетъ прибавлять осторожно по нѣсколько капель, чтобы не разжидить тѣста. Когда же вся масса будетъ вполне размѣшана, выложить ее на доску или на чистый столъ и раздѣлить на три части. Двѣ части тѣста, окрашиваютъ въ красный цвѣтъ порошкомъ сандала, который покупаютъ въ любой аптекѣ; третья часть тѣста остается бѣлой. Затѣмъ раскатываютъ изъ тѣста 3 длинныя колбасы (изъ которыхъ будутъ двѣ красныя и одна бѣлая). Колбасы разрѣзаютъ на нѣсколько малюпкихъ частей и готовятъ изъ нихъ сосиски. Складываютъ готовые сосиски на листъ, выложенный пергаментной бумагой, и даютъ имъ подсохнуть въ остывшей духовой. По истеченіи одного или двухъ дней, обмазываютъ сосиски гуммиарабикомъ, даютъ снова подсохнуть и снимаютъ съ пергаментной бумаги.

Американскія конфекты.

При варкѣ нижеслѣдующихъ конфектъ необходимо обращать вниманіе на то, чтобы сахаръ не засахаривался, почему прибавляютъ во время кипѣнія на каждый 1 фун. сахара $\frac{1}{2}$ чайной ложки кремортарара.

Ванильная карамель.

Смѣшать 1 чайную чашку чистой патоки, 1 столовую ложку сливочнаго масла, 1 чашку сахарнаго песка и $\frac{1}{2}$ чашки молока; поставить массу на плиту и дать вариться. Массѣ нельзя давать перевариться, почему пробуютъ опустить нѣсколько

капель вышеупомянутой массы въ холодную воду; если масса застынетъ такъ сильно, что со можно будетъ сломать, то необходимо прибавить 1 чайную ложку сахару съ ванилью; затѣмъ, перомѣшавъ все хорошенько, выливаютъ готовую массу на фарфоровое блюдо, которое предварительно смазываютъ миндальнымъ или сливочнымъ масломъ.

Застывшую карамель разрѣзаютъ четырехугольниками и заворачиваютъ каждый лодоноцъ въ кусочекъ восковой бумаги.

Канди изъ вишневой ягоды.

Уварить, не мѣшая, 1 чашку сахарнаго песку съ $\frac{1}{3}$ чашки воды, до свѣтло-янтарнаго цвѣта; всыпать $\frac{1}{4}$ чайной ложки кремортартара и $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленныхъ вишневыхъ ягодъ—размѣшать и выложить приготавливающую массу на масломъ помаланное блюдо. Разрѣзать массу на длинненькіе кусочки, не давая ей застыть.

Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Взять одинъ бѣлокъ я, всыпавъ столько сахарной пудры, сколько нужно для приготовленія густого тѣста, растереть вмѣстѣ, по когда масса эта достаточно густа, и изъ нея можно будетъ скатать небольшіе шарики, тогда прибавить немного просѣянной ванили, или какихъ-либо другихъ духовъ; оставить на $\frac{1}{4}$ часа въ холодъ. Затѣмъ приготовить маленькіе шарики и въ каждый шарикъ вдавить слегка половинку орѣха.

Варенье, фруктовые соки и проч.

Варенье изъ вишенъ.

Очистить вишни отъ зеренъ и снять стебельки. Взять мѣдный тазъ, всыпать въ него сахарнаго песку, считая на каждый стаканъ очищенныхъ вишенъ 1 стаканъ сахарнаго песку, залить 1 стаканомъ воды и сварить сиропъ, снимая постоянно накипь серебряной ложкой. Когда сиропъ сдѣлается прозрачнымъ, выло-

жить въ него ягоды и дать вариться, слегка перетрясаи. Накипающую пѣну снимать осторожно ложкой.

Вишневая же косточки расколоть въ ступкѣ, очистить и положить въ варенье, считая на каждый стаканъ вишенъ по четыре зерна. Когда сиропъ начнетъ дѣлаться густымъ, налить немного сиропу на блюдце, которое ставятъ на ледъ или опускаютъ въ холодную воду; когда сиропъ застынетъ, то варенье готово и его необходимо пылить въ миску.

На другой день разлить готовое варенье по банкамъ, обвязать восковой бумагой и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

Барбарисовый сокъ для соусовъ.

Совершенно спѣлый барбарисъ собрать и сварить въ небольшомъ количествѣ воды. Затѣмъ сложить барбарисъ въ кисейку или тоненькую тряпочку и выжать сокъ. На каждый стаканъ сока взять по 1 стакану сахарнаго песку и варить, пока вся пѣна не будетъ снята. Когда готовый сиропъ вполне остынетъ, то, разливъ по бутылкамъ, плотно закупорить и сохранять вмѣстѣ съ другими заготовками.

Варенье изъ барбариса.

Вполнѣ спѣлый барбарисъ очистить отъ зоревъ и маленькимъ острымъ перочиннымъ ножичкомъ разрѣзать каждую ягоду какъ можно осторожно.

На каждый стаканъ очищеннаго барбариса считаютъ по 2 стакана сахарнаго песку. Песокъ сложить въ тазъ, залить стаканомъ воды и, сваривъ сиропъ, выложить въ него ягоды; послѣднiя варятъ до тѣхъ поръ, пока налитый на блюдечко сиропъ, начиная застывать, не сдѣлается совершенно густымъ.

Варенье остудить и разлить по банкамъ, которыя перевязываютъ восковой бумагой и сохраняютъ, какъ и остальные варенья.

Варенье изъ красной смородины.

Очистить ягоды отъ стебельковъ и, выбравъ по возможности самыя крупныя ягоды, облить ихъ слегка ромомъ.

Затѣмъ сварить сиропъ, считая на каждый стаканъ ягодъ

по 2 стак. сахарнаго песка. Когда сиропъ сдѣлается совершенно чистымъ, всыпать въ него ягоды и дать кипѣть, постоянно встряхивая тазъ, около 25 минутъ. Во время варки необходимо снимать съ варенья пѣну. Какъ только варенье сдѣлается совершенно густымъ и прозрачнымъ, вылить его осторожно въ миску и дать остыть. Остывшее варенье разлить по банкамъ, которыя обвязываютъ плотно восковой и писчей бумагой.

При желаніи имѣть варенье, пригодное для десерта, необходимо освободить каждую ягоду отъ зеренъ, прокалывая ее булавкой; для этого вынимаютъ посредствомъ булавочной головки зерна.

Желе изъ смородины.

Свѣжую и чистую смородину выжимаютъ сквозь тоненькій мѣшокъ или фруктовый прессъ. На каждый стаканъ полученнаго сока берутъ по 2 стакана сахарнаго песка; смѣшать все вмѣстѣ съ сокомъ и поставить вариться, пока накипающая пѣна не будетъ снята, и сиропъ не начнетъ застывать. Готовый сиропъ переливаютъ еще горячимъ въ банки и, когда остынетъ, обвязываютъ восковой бумагой.

Смородинный сокъ для соусовъ.

Очищенную отъ стеблей смородину выжимаютъ сквозь мѣшокъ или прессъ. На стаканъ сока взять по 1 стак. сахарнаго песка, смѣшать все вмѣстѣ и сварить сиропъ. Какъ только сиропъ прокипитъ около 15—20 минутъ, — разлить его по бутылкамъ, которыя необходимо плотно закупорить.

Смородина маринованная.

Выбрать красивую крупную смородину на вѣткахъ, промыть въ холодной водѣ, слегка осушить и сложить въ банку. Сварить маринадъ, на 1 стак. уксуса $\frac{3}{4}$ стакана сахарнаго песка, 1 гвоздику и кусочекъ корицы, залить горячимъ смородину, прикрыть плотно бумагой и постушить, какъ съ вишнями.

Смородина, заготовленная въ банкѣ

Хорошую крупную смородину срѣзать съ вѣтокъ такъ, чтобы сокъ не могъ выйти и, сложивъ въ банки, облить сиропомъ (на 1 ф. ягодъ взять $\frac{3}{4}$ стак. воды и 1 ф. сахарнаго песка) и, немедленно же герметически закупоривъ банки, поставить въ горячую воду и дать увариться около 10—20 минутъ.

Варенье изъ садовой земляники.

Сухую и спѣлую землянику выбрать, окропить слегка ромомъ и варить въ слѣдующемъ сиропѣ: на стаканъ земляники взять 1 стаканъ сахарнаго песка, смочить водою и варить, пока не будетъ накипать пѣна. Затѣмъ выложить землянику въ сиропъ и, слегка перетрясая тазъ, дать кипѣть, постоянно снимать пѣну. Попробовать сиропъ на блюдѣ; если загустѣетъ, то вылить въ миску; на другой день разлить по банкамъ, которыя завязываютъ плотно восковой бумагой.

Земляника для соусовъ.

Выбрать хорошую свѣжую землянику, сложить на блюдо, обсыпать сахарнымъ пескомъ (на 2 стакана ягодъ 2 стакана сахара) и взять серебряную ложку, мѣшать осторожно около часу. Затѣмъ выложить ягоды въ банки, до верху засыпать такимъ количествомъ сахару, чтобы къ ягодамъ не было доступа воздуху. Завязать банки какъ можно плотнѣе; лучше, если закупорить ихъ герметическимъ способомъ.

Земляничный сокъ, для питья съ водой.

Очистить 4 ф. зрѣлой земляники, сложить въ банку и засыпать 5 ф. сахарнаго песка; закупорить банку какъ можно плотнѣе и поставить на нѣсколько дней въ комнату, гдѣ температура не превышаетъ 15—16° Р. Изрѣдка можно встряхнуть банку съ ягодами, чтобы сахаръ лучше застылъ и смѣшался съ ягоднымъ сокомъ. Процеживать отстоявшійся сиропъ въ бутылки, плотно закрыть и поставить въ прохладное помѣщеніе.

Для того, чтобы сок сиропа не улетучивался такъ легко, при этомъ необходимо разливать приготовленный сокъ по маленькимъ бутылочкамъ.

Лѣсная земляника консервированная.

Приготовить хорошо просушенныя консервные банки. Сложить въ нихъ сухую, спѣлую землянику, затѣмъ, сваривъ сиропъ (6 фунтовъ ягодъ, 6 ф. сахару и 6 стак. воды), залить имъ землянику и немедленно же закупорить банки. Поставить послѣднія въ большую кастрюлю съ горячей водою и дать прокипятить около часу, считая съ того момента, когда вода начнетъ снова закипать.

Затѣмъ бутылки, не вынимая ихъ изъ воды, остудить и сохранять варенье въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Варенье изъ лѣсной земляники.

На два стакана очищенныхъ ягодъ взять 4 стакана сахарнаго песку, сварить изъ него сиропъ, какъ обыкновенно готовится для другихъ ягодъ; сложить въ него ягоды и дать вариться, пока сиропъ не начнетъ густѣть.

Варенье остудить, разлить по банкамъ, перевязать восковой бумагой и сохранить въ сухомъ мѣстѣ.

Земляника для соусовъ.

Взять на 2 стакана земляники 2 стакана сахарнаго песку. Ягоды сложить въ миску, засыпать сахаромъ и, давъ постоять сутки въ ледникѣ, необходимо отъ времени до времени перемѣшивать. Затѣмъ сложить землянику въ бутылки, которыя, закупоривъ и засмоливъ, ставятъ въ сосудъ съ водою и даютъ прокипятить. Остывшія бутылки выпимаютъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Варенье малиновое.

Выбрать крупную, сухую малину, окропить ее слегка ромомъ или спиртомъ. Взять сахарнаго песку, считая на стаканъ ягодъ 1 стак. сахарнаго песку и $\frac{1}{2}$ стакана воды, сварить сиропъ,

опустить въ него малину и варить, пока ягода не сдѣлается мягкой; затѣмъ вынуть шумовкой готовыя ягоды и сложить въ миску, а сиропъ доварить, вылить на ягоды и разлить по банкамъ.

Варенье „малиновое желе“.

Изъ спѣлой малины выжать сокъ и приготовить сокъ изъ смородины. Взять: 4 стакапа малиноваго соку, 1 стаканъ смородиннаго соку, 10 стакаповъ сахарнаго песку, смѣшать все вмѣстѣ въ тазъ и варить, спимая пѣну, пока сокъ не начнетъ дѣлаться въ видѣ желе; на блюдцѣ, поставленномъ на ледъ. Готовое желе разливають по маленькимъ баночкамъ и, какъ только остынетъ, завязать восковой бумагой.

Малиновый сокъ для питья.

2 ф. очищенной малины сложить въ бутылку, залить $1\frac{1}{2}$ стаканами хорошаго уксуса и дать стоять сутки. Затѣмъ сокъ процѣдить сквозь мѣшокъ, а ягоды хорошо выжать. Дать пемного отстояться, слить сверху свѣтлый сокъ въ тазъ, всыпать сахарнаго песку (на $2\frac{1}{2}$ стакапа соку считать $2\frac{1}{2}$ стак. сахару) и варить, пока пѣна не будетъ снята. Сиропъ разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

Прибавленіе чайной ложки сока на стаканъ холодной воды представляетъ дѣломъ пріятный напитокъ.

Варенье изъ зеленаго крыжовника.

Изъ неврѣлаго крыжовника выбрать зерна, сложить на блюдо, перекладывая вишневымъ листомъ, окропить спиртомъ побольше и дать постоять на ледникѣ сутки.

Затѣмъ сварить сиропъ, считая на стаканъ крыжовника 2 стакана сахарнаго песку, выложить крыжовникъ, предварительно вынувъ вишневые листья, варить, пока сиропъ не загустѣетъ.

Варенье изъ ревеня.

60 стоблей ревеня разрѣзать на куски и, заливъ холодной водой, уварить до мягкости. Пропустить ягоды черезъ фруктовъй прессъ и полученный сокъ отварить слѣдующимъ образомъ:

На 9 стакаповъ соку взять 3 ф. сахарнаго песку и 1 па-

лочку ванили, вылить въ тазъ и поставить на плиту, чтобы сиропъ могъ сильно кипѣть около 15 минутъ, такъ какъ, въ противномъ случаѣ, варенье можетъ сдѣлаться недостаточно прозрачнымъ. Готовое варенье разлить горячимъ по банкамъ и, давъ остынуть, перевязать восковой бумагою.

Розовое варенье.

Для 3 стакановъ розовыхъ лепестковъ пужно сварить сиропъ изъ $2\frac{1}{2}$ стакановъ сахарнаго песка и $2\frac{1}{2}$ стакановъ воды; всыпать въ сиропъ розовыя листья и дать увариться, остудить варенье и разлить по банкамъ.

Для придачіи варенью красиваго цвѣта можно окрасить небольшимъ количествомъ кошенили. Окрашивать слѣдуетъ лишь тогда, когда варенье будетъ вполне готово.

Сохраненіе незрѣлаго крыжовника.

Выбравъ хорошіи зрелыи крыжовникъ, наполнить имъ чисто вылитыя и высушенныя бутылки, влить 1 чайную ложку рому и, заливъ до верху водой, сейчасъ же закупорить бутылки и засмолить. Укладывая ягоды въ бутылки, необходимо по нѣсколько разъ встряхивать каждую бутылку, чтобы ягоды легли какъ можно плотнѣе одна къ другой.

Варенье изъ морошки.

Очистить морошку отъ листьевъ и выбрать исключительно вполне спѣлую ягоду. Сварить сиропъ, считая на каждый стаканъ морошки 2 стакана сахарнаго песка. Когда сиропъ будетъ вполне готовъ, то всыпать въ него морошку и варить, пока налитое на блюдо варенье не начнетъ густѣть. Варенье вылить въ миску, остудить и, разливъ по баночкамъ, обвязать восковой бумагою.

Варенье изъ шиповника.

Собрать ягоды шиповника, промыть въ холодной водѣ, очистить средину отъ волосиковъ, обдать кипяткомъ и слить на рѣшето. Сварить сиропъ, взявъ на каждый стаканъ ягодъ 1 стаканъ сахарнаго песка и 1 стаканъ (не полный) воды. Когда съ

сиропа будетъ снята, пѣна, опустить въ него приготовленные ягоды и варить, пока отлитый на блюде сиропъ не загустѣетъ.

При желаніи, можно въ каждую ягоду поткнуть одну небольшую очищенную миндалину.

Варенье изъ персиковъ.

Выбрать зрѣлыя персиковъ, вынуть косточки, сложить въ миску и обдать кипяткомъ. Когда вода остынетъ, сварить изъ нея сиропъ (на каждый фунтъ персиковъ считаютъ $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песку и $\frac{3}{4}$ стак. воды), опустить въ него персики и, какъ только они станутъ мягкими, вынуть изъ сиропа и сложить въ миску. Сиропъ уварить до готовности и, выливъ на персики, дать постоять въ теченіе сутокъ. Если сиропъ окажется жидкимъ, то слить снова въ тазъ, дать прокипеть и вылить на персики и остудить, варенье выложить въ банки и перевязать пергаментной бумагой.

О Т Д Ъ Л Ъ II.

П о д в а л ь.

Къ потолку подвала прикрѣпляютъ проволоку съ рядомъ крючковъ. Эти крючки служатъ мѣстомъ для храненія дичи, мяса, капусты и разной другой провизіи; только такимъ образомъ размѣщенная провизія можетъ быть спасена отъ непрошенныхъ гостей всѣхъ подваловъ — крысъ и мышей.

Стѣны подвала должны быть хорошо смазаны известью; последняя предохраняетъ помещеніе отъ всевозможныхъ насекомыхъ.

Къ стѣнамъ придѣлываютъ довольно широкія полки; на нихъ посыпаютъ толстый слой торфяного порошку.

Въ этомъ порошокѣ превосходно сохраняются фрукты и яйца, а также и сыръ, колбаса, окорока, хлѣбъ и сухари.

Торфъ поглощаетъ всю сырость и предохраняетъ провизію отъ плѣсени.

Особый уголъ отводится для бочекъ съ квашеной капустой и огурцами.

При рациональномъ устройствѣ необходимо отдѣлить особое помещеніе для различныхъ овощей; при известномъ умѣніи, овощи можно хранить въ большомъ количествѣ, и по занимая лишняго мѣста. Для укладки овощей припасаютъ обыкновенный желтый песокъ (къ песку можно прибавить бѣлый торфяной

порошок); послѣдній обязательно замѣнять свѣжимъ каждый годъ.

Цикорій и другіе ему подобные овощи сажаются въ песокъ, насыпанномъ около стѣны, въ видѣ грядъ, при чемъ одинъ корень помѣщаютъ возлѣ другого. На полу около любой стѣны складываютъ пирамидально, полукругомъ, морковь, кольраби, брюкву, сельдерей, петрушку и т. д., такъ, чтобы овощи лежали рядами, начиная съ самыхъ большихъ и кончая на верху самыми маленькими овощами. Каждый рядъ необходимо пересыпать пескомъ. При укладкѣ рѣпы слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы каждая рѣпа лежала сердцевинною въ наружу. Такія пирамиды, если онѣ только равномерно сложены, будутъ держаться свободно безъ всякой опоры.

Овощи, на которыхъ остаются зеленые листья, необходимо хранить въ сыромъ песокѣ; влажность послѣдняго поддерживается постепенно, въ теченіе всей зимы; овощи, уложенные въ сухой песокъ, скорѣе вянутъ и дѣлаются не такъ вкусны. Тѣ овощи, которые упаковываются въ песокъ на зиму, должны быть вполне здоровыми и хорошо созрѣвшими, уродливыхъ же, или недостаточно развитыхъ овощей не слѣдуетъ оставлять на зиму про запасъ.

Большое значеніе имѣетъ, собраны ли овощи въ дождливую или хорошую погоду; въ первомъ случаѣ необходимо каждую штуку отдѣльно очистить отъ травы или листьевъ, которые при храненіи лишь способствуютъ загниванію овощей.

Придерживаясь вышеуказаннаго способа, при укладкѣ овощей можно быть увѣреннымъ, что овощи простоятъ съ успѣхомъ всю зиму; при этомъ слѣдуетъ лишь наблюдать, чтобы температура подвала никогда не превышала 2° Р. тепла.

Часто въ городѣ, за неимѣніемъ мѣста, собираютъ яблоки не въ особо приспособленной прохладной комнатѣ, а въ подвалахъ. Такой способъ нельзя рекомендовать, какъ неизмѣнное правило, такъ какъ для всѣхъ фруктовъ необходимо прежде всего свободный доступъ чистаго воздуха. Только при такихъ условіяхъ можно надѣяться сохранить фрукты совершенно свѣжими. Обыкновенно, сохраняютъ яблоки на зиму, укладывая ихъ

въ солому, разложенную на полкахъ, предварительно завернувъ каждое яблоко въ тонкую бумагу.

Можно посоветовать такъ же укладывать яблоки на полкахъ, между газетными листами, такимъ образомъ, чтобы яблоки не соприкасались другъ съ другомъ. Конечно, при такомъ способѣ храненія на край полки надо подбить планку 2—3 вершка шириною, которая не дастъ яблокамъ скатываться.

Уложенныя такимъ образомъ въ газетахъ яблоки не лежатъ такъ плотно, какъ въ соломѣ и болѣе доступны воздуху, а трата времени при ихъ укладкѣ на половину меньшая, чѣмъ при обыкновенномъ способѣ.

Имѣя хорошій и большой подвалъ, можно заняться разводкой шампиньоновъ, тѣмъ болѣе, что они въ большинствѣ случаевъ играютъ немаловажную роль въ хозяйствѣ.

Л е д н и к ъ .

Ледникъ обыкновенно устраивается отдѣльно, но далеко отъ кухни. Но если погребъ и кладовая расположены въ особомъ зданіи, то здѣсь же можно устроить и ледникъ; только онъ долженъ быть на разстояніи 2—3 аршинъ отъ стѣны погреба.

Устраивая ледникъ, необходимо вырыть яму, дно которой должно быть немного выше подпочвенной воды; на днѣ ямы возводятъ каменные или досчатые стѣны вровень съ погребомъ; настилаютъ полъ, не сколачивая очень плотно доски, чтобы доставить водѣ свободный стокъ. На этотъ полъ плотно складываютъ глыбы льда (кабаны), одна возлѣ другой, чтобы не оставалось щелей и не проникалъ воздухъ. Затѣмъ насыпаютъ сложенный ледъ густымъ слоемъ древесныхъ опилокъ, которыя являются однимъ изъ самыхъ плохихъ проводниковъ тепла. На опилки складываютъ второй рядъ льда, вторично насыпавъ густымъ слоемъ опилокъ.

При этомъ оставляютъ небольшую площадку на срединѣ пола, и кабаны ставятся, начиная отъ стѣны, ступеньками, чтобы удобнѣе было ставить кушанія или провизию, около стѣны можно класть ледъ и въ три ряда.

Порядъ ледникомъ устраиваютъ небольшой передледникъ, который отдѣляется плотной стѣной и небольшой дверью отъ ледника, а съ другой стороны—плотной двойной дверью съ улицы.

Въ средней полосѣ Россіи набиваютъ ледники въ концѣ февраля или въ началѣ марта, когда заготавливаемый ледъ еще не такъ сильно таетъ. Ледъ бываетъ целый и колотый; первымъ способомъ приготовленный ледъ слѣдуетъ предпочесть, такъ какъ большіе, ровные куски плотнѣе укладываются, и не приходится тратить много лишняго времени на забивку щелей. Чѣмъ больше кабаны льда, тѣмъ дольше они сохраняются. При большихъ щеляхъ между кабанами необходимо ихъ засыпать мелкимъ льдомъ, полить водою и предоставить на одинъ день дѣйствию мороза.

Колотый ледъ приходится подвозить къ леднику на саняхъ; пиленный же — если вода находится вблизи отъ ледника; удобнѣе всего доставлять извлеченные изъ воды кабаны къ мѣсту назначенія тягою одной лошади, припрягая ее къ обвязаннымъ веревками одному или двумъ кабанамъ льда, смотря по ихъ величинѣ. Этотъ способъ подвозки льда сокращаетъ вдвое время въ сравненіи съ обычнымъ способомъ.

Самый дурной проводникъ тепла—воздухъ. Поэтому всякій пористый матеріалъ съ промежутками, наполненными воздухомъ, будетъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, и наилучшимъ изоляторомъ для хранящагося въ ледникѣ льда. Къ числу матеріаловъ, находящихся въ каждомъ хозяйствѣ подъ руками, относятся опилки.

Въ передледникѣ вокругъ стѣнъ придѣлываютъ полки и ставятъ одинъ небольшой бѣлый столъ съ скамейкою. Столъ бываетъ крайне полезенъ въ лѣтнее время, напр., для приготовленія слоенаго тѣста. Полки же предназначаются для такого рода провизіи, которую нельзя бываетъ ставить непосредственно на ледъ.

Въ тѣхъ же случаяхъ, когда ледникъ долженъ служить на двѣ или нѣсколько семей, необходимо устроить въ передледникѣ отдѣльные шкафы съ полками, для каждой семьи, а на полъ, выложенный рѣшеткой, положить по одному кабану льда.

Ледникъ долженъ быть обязательно защищенъ отъ солнечныхъ лучей; поэтому крышу ледника засыпаютъ землей ввидѣ горки; послѣдняя можетъ служить украшеніемъ сада или двора, хвостомъ для дѣтскихъ игръ зимою и лѣтомъ. Конечно, въ такихъ случаяхъ устраиваютъ ледникъ не на ряду съ погребомъ. Двери ледника необходимо устроить съ сѣверной стороны, а для большей тѣни разводятъ вокругъ деревья съ густой листвою. Такимъ образомъ устроенный ледникъ ледъ сохранитъ дольше—даже вплоть до зимы.

Время набивки льдомъ является однимъ изъ главныхъ вопросовъ въ хозяйствѣ: лучше всего набивать ледникъ, пока стоятъ сильные морозы. Чтобы ледъ дольше не таялъ, поверхность его покрываютъ какими либо матеріалами, плохо проводящими тепло, напр., соломой, мелкими щепками, получаемыми отъ плотничьихъ работъ, а также и опилками. Засыпать ледъ щепой выгодно еще потому, что она представляетъ неблагоприятную среду для крысъ и мышей,—этихъ обычныхъ враговъ каждаго хозяйства.

Погребъ.

Въ погребахъ хранятъ обыкновенно вино и плоды; устраиваютъ погребъ въ подвальномъ помѣщеніи главнаго зданія. Погребъ, устроенный въ подвалѣ, будетъ всегда огражденъ отъ непосредственнаго доступа солнца, и температура въ немъ будетъ поддерживаться всегда равномерной. Ни подъ какимъ видомъ не слѣдуетъ устраивать въ погребѣ склада кислой капусты или вообще припасовъ, подлежащихъ броженію; такъ, напримеръ, запахъ кислой капусты легко передается вину. Даже, если по пѣкоторымъ хозяйственнымъ соображеніямъ, пришлось бы устраивать кладовую для овощей рядомъ съ погребомъ, то необходимо, чтобы стѣна, раздѣляющая погребъ отъ кладовой, была доведена до потолка и какъ можно плотнѣе сколочена; не слѣдуетъ ставить около этой стѣны кадки съ кислой капустой и т. д. Воздухъ въ погребѣ долженъ быть постоянно *прохладный*, но *сухой*, почему полезно ставить въ углахъ погреба сосуды съ негашеной известью, которая предохранитъ погребъ отъ сырости.

Въ случаѣ же, если бы погребъ оказался сырмъ, можно его очистить сѣрной кислотой: для этого первымъ долгомъ закрываютъ въ погребъ все находящіяся отверстія; бутылки и бочки съ виномъ покрываютъ рогожами или половиками; въ большую камешную чашку насыпаютъ 3 стакана соли; въ последнюю наливаютъ концентрированной англійской сѣрной кислоты и плотно закрываютъ двери. По прошествіи 3 часовъ погребъ открываютъ и, давъ ему хорошо провѣтриться, снимаютъ со стѣнъ всю плѣсень.

Въ высушенный такимъ образомъ отъ плѣсени погребъ можно поставить чашку съ известью. Можно съ увѣренностью сказать, что послѣ такой радикальной чистки не скоро придется прибѣгать къ повторенію указанныхъ мѣръ, для борьбы съ сыростью.

Въ каждомъ благоустроенномъ погребѣ должна быть одна купорная машина, а по стѣнамъ полки; полки должны быть устроены съ такимъ расчетомъ, чтобы на нихъ могли лежать бутылки съ виномъ.

Бочки изъ-подъ вина должны содержаться очень чисто, ибо вино, влитое въ плохо промытую бочку, можетъ принять вкусъ сырости и сдѣлаться совершенно непригоднымъ для употребленія. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ удастся исправить дурной запахъ вина слѣдующимъ средствомъ: на каждыя два ведра вина берутъ 15 стакановъ мелко истолченного березоваго угля и насыпаютъ въ чистую бочку и заливаютъ уголь виномъ. Черезъ нѣсколько дней, осторожно сливаютъ вино, при чемъ у послѣдняго долженъ исчезнуть всякій посторонній привкусъ. Затхлыя бочки можно съ успѣхомъ прочищать сѣрной кислотой; растворомъ послѣдней споласкиваютъ стѣнки бочекъ. Послѣ этого, бочку промываютъ нѣсколько разъ водою и просушиваютъ, по возможности на свѣжемъ воздухѣ.

Также тщательно слѣдуетъ промывать и прополаскивать бутылки изъ-подъ вина; обыкновенно ихъ моютъ простой водою съ содой, углемъ или растворомъ $\text{kalı huregmanganicum}$.

Пробки для вина необходимо брать исключительно новыя, закупоривать ими бутылки какъ можно плотнѣе.

Для того, чтобы при броженіи бутылки съ виномъ не ло-

пальцы, нельзя наливать вино до верху; необходимо оставлять между виномъ и пробкой пустое пространство въ 2 пальца шир.

Хорошо перебродившее вино разливаютъ по бутылкамъ, закупориваютъ пробками и заливаютъ горлышко сургучемъ, чтобы не было доступа воздуху.

При разливкѣ вина можно пользоваться, вмѣсто обычнаго крана, простой резиновой кишкой; на большую бочку берутъ кишку въ 2—2¹/₂ аршина длиною, на маленькую — 1¹/₂ арш. длиною. При помощи этой кишки, на разливку тратится несравненно меньше времени, чѣмъ съ краномъ. Наполняя одну бутылку, сжимаютъ конецъ кишки двумя пальцами и переносятъ ее въ другую бутылку.

Разливку производятъ, обыкновенно, осенью или раннею весною, но въ жаркую погоду, когда броженіе въ винѣ не такъ сильно. Присланные бочки вина не разливаютъ сейчасъ же, а даютъ имъ дней 14 постоять, чтобы вино отстоялось и было бы совершенно свѣтлое. Получая вино въ бочкахъ, необходимо осмотрѣть каждую бочку отдѣльно и удостовѣриться, плотно ли забито отверстіе сдѣланное для разливки. Если отверстіе забито не очень плотно, то немедленно забить или закупорить его хорошей пробкой. Порѣдко въ бочкахъ отсутствуетъ отверстіе, въ такомъ случаѣ приходится прибѣгнуть къ бураву.

Вино для своего храненія требуетъ не мало ухода и знанія. А такъ какъ хорошій погребокъ составляетъ гордость хорошаго хозяина, то присмотръ за погребомъ и выдача вина должны производиться самимъ хозяиномъ или однимъ изъ членовъ семьи.

О Т Д Ъ Л Ъ Ш.

Б ѣ л ь е.

1. Бѣлье и обращеніе съ нимъ. Бѣлье принадлежитъ къ самымъ дорогимъ вещамъ въ нашемъ гардеробѣ. Правда, оно зато и служитъ дольше остального платья, при условіи, если съ нимъ обращаться бережно и умѣло.

Бѣлье слѣдуетъ хранить въ спеціальныхъ коммодахъ или шкафахъ и раскладывать его отдѣльно по сортамъ такъ, чтобы бѣлье, приходящее изъ стирки, всегда бы лежало на верху, а нужное для употребленія обязательно бралось снизу. Такимъ путемъ достигается то, что свѣжее бѣлье, сложенное наверху, гораздо скорѣе просыхаетъ, а въ употребленію идетъ бѣлье снизу, которое уже вполне успѣло просохнуть. При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что для храненія бѣлья гораздо удобнѣе шкафы, чѣмъ коммоды.

Что касается выбора матеріала для бѣлья, то это, прежде всего, конечно, зависитъ отъ средствъ и вкуса. Тотъ, кто не имѣетъ возможности носить полотняное бѣлье, несколько не прогадаетъ, если промѣняетъ полотно на хорошую бумажную ткань; послѣдняя обходится гораздо дешевле льняной, но можетъ вполне замѣнить тонкое полотняное бѣлье. Изъ бумажныхъ тканей можно, въ особенности, порекомендовать особый сортъ, извѣстный подъ названіемъ «шифона», который въ настоящее время выдѣлываетъ Морозовская мануфактура. Эта ткань крайне тонка, мягка и не имѣетъ неприятнаго ворса съ лѣвой стороны; если приготовленное

изъ ноя бѣлье будетъ хорошо выглажено, то малоопытный глазъ врядъ ли даже можетъ отличить «шифонъ» отъ голландскаго полотна. Изъ «шифона» можно изготовлять хорошее и прочное сильное бѣлье, какъ для взрослыхъ, такъ и для дѣтей; для послѣднихъ онъ годится и на простыни; для лицъ, имѣющихъ обыкновеніе дѣлать широкія простыни (въ $3\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{4}$ аршина), встрѣтится большое затрудненіе, такъ какъ ширина шифона не превышаетъ $1\frac{1}{2}$ арш., и въ такомъ случаѣ простыни придется шивать, что врядъ ли удобно.

Для дамскаго бѣлья, въ особенности для нарядныхъ почныхъ кофточекъ, одной изъ лучшихъ бумажныхъ тканей считается викторія (полубатистъ) или пансукъ. Изъ первой часто приготовляются и нарядныя рубашки. Обѣ эти ткани исключительно идутъ для дамскаго и дѣтскаго бѣлья.

Для мужскаго бѣлья изъ бумажныхъ тканей самымъ красивымъ и дешевымъ матеріаломъ будетъ тотъ же шифонъ; на дневныхъ рубашкахъ изъ него дѣлаютъ сталь, а грудь, воротники и манжеты — изъ тонкаго англійскаго или голландскаго полотна.

Мужскія кальсоны всего лучше покупать готовыми на фабрикѣ трикотажныхъ издѣлій. Такія кальсоны ткуются въ нѣсколько нитокъ: въ двѣ, три и четыре; онѣ приготовляются изъ бумаги или фильдекоса и могутъ быть выбраны различной толщины, смотря по времени года. Такія кальсоны обходятся не дороже, чѣмъ полотняныя, но отличаются большою прочностью и хорошо сидятъ.

Носки и чулки въ настоящее время носятъ преимущественно цвѣтные и черныя. Если темныя чулки предпочитаютъ передъ свѣтлыми только изъ экономіи, то такая экономія очень мало говоритъ за себя. Носить грязныя темныя чулки только потому, что на нихъ не видно грязи, не можетъ быть ни пріятнымъ, ни гигиеничнымъ; если же черныя чулки берутся только исключительно ради вкуса къ темнымъ цвѣтамъ, и они смѣняются не рѣже, чѣмъ бѣлыя, то необходимо приять къ свѣдѣнію слѣдующее: никогда не одѣвать черныхъ чулокъ новыми, но непременно предварительно вываривъ ихъ въ слабомъ растворѣ уксуса съ солью, такъ какъ свѣжая краска вредно дѣйствуетъ на кожу: при по-

купкѣ черныхъ чулокъ слѣдуетъ брать лишь высокіе сорта, снабженные гарантированнымъ клеймомъ, и покупать ихъ въ хорошихъ магазинахъ или заказывать на чулочныхъ фабрикахъ.

Слѣдуетъ помнить, что чѣмъ сильнѣе изнашивается бѣлье, тѣмъ оно менѣе служитъ и скорѣе приходитъ въ ветхость. Это вполне понятно, такъ какъ стирка такого бѣлья требуетъ большого приложенія силъ и обходится гораздо дороже, чѣмъ бѣлья не изношеннаго.

Изъ льняныхъ тканей самое лучшее, по выдѣлкѣ и добротѣ, англійское и голландское полотно. Значительно уступаютъ имъ по выдѣлкѣ русское и силезское полотна; но такъ какъ въ настоящее время пользоваться англійскимъ и голландскимъ полотнами могутъ лишь люди съ хорошими средствами, то при среднемъ достаткѣ и при нежеланіи носить бѣлье изъ бумажныхъ тканей придется остановиться на русскомъ полотнѣ. Лучшій сортъ его извѣстенъ подъ названіемъ «Жирандовскаго»; недурны также и тонкія ярославскія полотна.

При покупкѣ полотна должно всегда обращать вниманіе, чтобы ткань его была, по возможности, ровная и имѣла какъ можно меньше узелковъ и утолщенныхъ нитей, полотно должно быть плотнымъ, глянцевымъ, но не алпретированнымъ (искусственно наведенный глянецъ). При сильномъ распространеніи различныхъ поддѣлокъ, можно посоветовать покупать полотна только въ извѣстныхъ и заслуживающихъ довѣріе торговыхъ фирмахъ. Во всякомъ случаѣ, хорошее полотно безъ примѣсей бумажныхъ нитей всегда можно отличить отъ дурного: стоитъ только хорошенько потереть его въ рукѣ такъ, чтобы наведенный глянецъ совершенно исчезъ; если, несмотря на это, нитка имѣетъ всетаки глянцевитый видъ, то это вѣрный признакъ, что она льняная. Существуетъ другой способъ, еще болѣе достигающій цѣли: полотно покрываютъ каплей какого-либо растительнаго масла, и, если полотно настоящее льняное, то масло не разбѣжится по отдѣльнымъ нитямъ, а образуетъ на ткани ровное круглое пятно. Кроме того, полотно никогда не рвется вдоль по ниткѣ, бумажную же ткань можно свободно разорвать и вдоль, и поперекъ.

Столовое бѣлье должно быть непромѣнно изъ чистаго

льна, такъ какъ бумажныя скатерти и салфетки (за исключе-
ниемъ цвѣтныхъ) выглядятъ крайне некрасиво, благодаря своему
матово сѣроватому цвѣту; онѣ мнутся и грязнятся гораздо ско-
рѣе, чѣмъ льняныя. Блестящее бѣлоснѣжное бѣлье придаетъ
столу привѣтливый и нарядный видъ.

Самый вышшій сортъ столоваго бѣлья называется камчат-
нымъ; оно отличается тошкой выдѣлкой и красивыми атласными
рисунками, которые кѣжно выступаютъ на бѣломъ фонѣ. Для
обыкновеннаго же обихода можно взять болѣе дешовые сорта
съ рисунками менѣе рельефными, но все таки довольно краси-
выми и прочными. При покупкѣ столоваго бѣлья слѣдуетъ остере-
гаться вещей сильно крахмаленныхъ, такъ какъ въ этомъ
случаѣ трудно отличить чисто льняное бѣлье отъ того, въ кото-
ромъ можетъ быть примѣсь бумаги. Красивый же глянecъ отъ
крахмала, въ большинствѣ случаевъ, наводится подбросовѣст-
нымъ фабрикантомъ для того, чтобы придать такому дешовому
бѣлью видъ дорогой льняной ткани.

Все, что сказано о столовомъ бѣльѣ, относится и къ полоте-
намъ, — хотя изъ послѣднихъ скорѣе всего можно рекомендо-
вать тотъ особый сортъ, который извѣстенъ въ продажѣ подъ названіемъ
мохнатыхъ полотенецъ. Такія полотенца, приготовленные изъ чи-
стаго льна, стоятъ довольно дорого, но есть очень хорошіе бу-
мажные сорта, выдѣланные въ видѣ вафельной или крученой, ки-
перной ткани, которые отличаются и прочностью, и дешевизною.
Мохнатое же бумажное полотенце нельзя рекомендовать, такъ
какъ они очень непрочны и скоро принимаютъ некрасивый видъ,
вслѣдствіе того, что нитки изъ нихъ легко вытаскиваются. То же
самое относится и къ купальнымъ простынямъ.

Иногда для носильнаго бѣлья употребляютъ шелкъ. Послед-
ній долженъ обладать слѣдующими свойствами: мягкостью и не
портиться отъ стирки; такой шелкъ извѣстенъ подъ именемъ
«канаусъ», или «шелковое полотно».

При покупкѣ канауса, слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы
онъ былъ плотенъ и мягокъ; шелковая матерія, сжатая въ рукѣ,
не должна лопаться и принимать множество изгибовъ. Ломкій
шелкъ не можетъ быть проченъ и въ носкѣ скоро начнетъ рваться.

За послѣднее время было нѣсколько случаевъ отравленія отъ цвѣтнаго шелковаго бѣлья, вслѣдствіе ядовитой окраски. Поэтому предусмотрительнѣе всего будетъ, носить шелковое бѣлье бѣлое или цвѣта кремъ. Къ матеріаламъ, изъ которыхъ изготовляютъ носильное бѣлье, слѣдуетъ причислить еще *фланель*: изъ нея изготовляется много дѣтскихъ вещей; часто изъ нея дѣлается бѣлье для лицъ, подверженныхъ простудѣ.

Фланель слѣдуетъ всегда выбирать мягкую и пушистую, а не жесткую и твердую на ощупь; въ первомъ случаѣ можно поручиться, что фланель приготовлена изъ чистой шерсти, тогда какъ во второмъ ясно, что въ матеріи есть известная доля бумаги. Въ настоящее время получило сильное распространеніе бѣлье д-ра Егера. Оно гораздо красивѣе и удобнѣе, чѣмъ сшитое изъ фланели, такъ какъ фланель при стиркѣ сильно садится, и фланелевое бѣлье приходится шить съ запасомъ.

Для дѣтой можно еще рекомендовать, какъ самое гигиеничное бѣлье—бѣлье д-ра Ламана, одного изъ специалистовъ по части дѣтской гигиены. Необходимо только предупредить, что цѣна Ламанскаго бѣлья очень высока (оно обходится вдвое, если не втрое дороже обыкновеннаго), и потому оно врядъ ли можетъ получить широкое распространеніе.

Кухонное бѣлье достойно не меньшаго вниманія, чѣмъ все остальное. Безупречное содержаніе его тѣсно связано съ чистотою и опрятностью самой кухни. Прибавимъ, что оно должно храниться въ отдѣльномъ шкафу и въ такомъ же порядкѣ, какъ и все остальное бѣлье.

Для породниковъ поваровъ или кухарокъ непременно слѣдуетъ брать полотно, такъ какъ жировыя пятна гораздо легче выходятъ при стиркѣ изъ полотна, чѣмъ изъ бумажной ткани. Для этой цѣли обыкновенно берется полотно; оно довольно широко и оказывается болѣе выгоднымъ, чѣмъ узко, которое приходится сшивать. Породники для судомоекъ дѣлаются изъ красной или синей холстинки; для горничныхъ же выгоднѣе всего брать мадеполамъ средней толщины, который можно такъ же замѣнять и не очень крѣпкимъ коленкоромъ.

Толстый холстъ идетъ на *полотенца для ножей*; изъ болѣе тонкаго холста дѣлаются *полотенца для тарелокъ*.

Старыя салфетки, отслужившія свой вѣкъ за обѣдоннымъ столомъ, идутъ на кухню и употребляются для процѣживанья и другихъ надобностей при стряпкѣ.

Тряпки для пыли дѣлаются изъ стараго бѣлья; за неимѣніемъ таковаго, всегда можно найти въ продажѣ спеціально приготовленные для этой цѣли тряпки, которыя стоятъ пустяки.

Старыя простыни прекрасно примѣняются для отжима-нія флапели или шерстяного и крахмаленнаго бѣлья. Для *половыхъ тряпокъ* берутъ мучные мѣшки, предварительно хорошо ихъ выколотивъ. Для покрышки кухоннаго стола можно посо-вѣтывать брать клеенчатая скатерти. Такія скатерти крайпо удобны тѣмъ, что долго не требуютъ смѣны, легко чистятся по-средствомъ губки и мыла, красивы и стоятъ оченъ недорого.

Въ большихъ семьяхъ, гдѣ много дѣтей, приято, ради эконо-міи, покрывать клеенчатыми скатертями обѣденный столъ. Ко-нечно, это дѣло личнаго вкуса хозяйки, но многимъ, даже въ виду экономіи, не покажется пріятнымъ пить чай или обѣдать на холодной клеенкѣ, вмѣсто красивой, бѣлой скатерти. Впро-чемъ, это зависитъ столько же отъ вкуса, сколько отъ привычки.

Оконныя шторы дѣлаются, обыкновенно, изъ хорошаго шертинга или колѣнкора.

Тюлевыя занавѣси слѣдуетъ покупать исключительно до-бротныя. Добротность ихъ легко узнать по плотно обшитой каймѣ. Если, почему либо, нѣтъ возможности пріобрѣсти хорошія за-навѣси, то можно посовѣтовать лучше обойтись совсѣмъ безъ нихъ, чѣмъ брать дешовые сорта: послѣдніе не прочны, и видъ ихъ на-столько некрасивъ, что можетъ испортить общій характеръ всей обстановки.

За бѣльемъ слѣдуетъ слѣдить оченъ внимательно; необходимо постоянно наблюдать, чтобы маленькія дырочки не превраща-лись въ большія дыры, и чтобы вещь, которая могла бы быть во время починки и долго еще прослужить, не пришлось бы бросать, какъ погодную. Прекращать починку слѣдуетъ только тогда, когда ткань сдѣлается сплошь обветшалою и когда уже она

не сможетъ держать новыхъ заплатъ. Но и такія, отслужившія свой вѣкъ вещи, не слѣдуетъ бросать, такъ какъ старое бѣлье всегда можетъ пригодиться для надобности кухни (см. выше) и вообще для домашняго обихода. Часто случается, что вещь стала плоха только мѣстами и, если вырѣзать эти плохія мѣста, то изъ нея можно было бы выкроить какую-нибудь дѣтскую вещь, могущую еще прослужить довольно долгое время, тѣмъ болѣе что дѣти не столько изнашиваютъ бѣлья, сколько изъ него вырастаютъ. Обыкновенно постельныя простыни пронашиваются по-серединѣ, тогда какъ ихъ края остаются вполне крѣпкими; такія простыни было бы попростително бросать на тряпки; она можетъ еще продолжать свою службу: для этого простыню разрѣзаютъ пополамъ, шиваютъ каймы черезъ край и подрублиютъ разрѣзанные края. Получается вполне пригодная простыня, хотя и со швомъ по серединѣ; она можетъ еще долго прослужить въ своемъ новомъ видѣ, и даже, въ концѣ концовъ, изъ такой перодѣланной простыни представляется возможность выкроить дѣтскія целешки.

Изъ всего бѣлья самой быстрой носкѣ подвержены чулки. Дюжины чулокъ при постоянномъ употребленіи безъ штопки рѣдко хватаетъ больше, чѣмъ на годъ; поэтому практично поступаютъ тѣ, которые приобрѣтаютъ чулки каждый годъ, оставляя старые для донашивания. Лучше всего заказывать чулки съ отдѣльно вшитыми пятками и носками, такъ какъ они обыкновенно чаще всего рвутся, а чрезмѣрная штопка мало достигаетъ цѣли. Имѣя подъ руками нѣсколько запасныхъ носковъ и пятокъ, ихъ всегда легко можно вшить и, такимъ образомъ, обратить старые чулки въ совершенно новые.

Изъ старыхъ дамскихъ чулокъ, которые уже негодны для подвязки и имѣютъ вполне крѣпкіе верхи, можно изготовлять удобные носки, которые существуютъ въ продажѣ подъ названіемъ «носки для туристовъ». Приготавливаются такіе носки очень просто: нижняя часть чулка срѣзается и нижній же край подравнивается по формѣ ноги, послѣ чего сшивается машиной или аккуратнымъ тамбурнымъ швомъ. Такимъ образомъ получается настоящій чулокъ, только безъ пятки, который очень удобенъ для

тѣхъ мужчинъ, которые любятъ предпринимать довольно дальнія прогулки.

Все бѣлье обязательно должно быть намѣчено. Мѣтки, смотря по сорту бѣлья, дѣлаются различными способами: гладью или крестикомъ, бѣлыми или красными нитками. Нарядное бѣлье мѣтится обыкновенно гладью и бѣлыми нитками; мѣтка на бѣльѣ изображаетъ монограмму, отдѣльныя буквы или даже вышивается цѣлое имя. Обыкновенное бѣлье можно мѣтить красной бумагой, гладью, крестикомъ, стебельчатымъ или тамбурнымъ швомъ. Такъ же кто не желаетъ тратить времени и денегъ на мѣтку простого и, въ особенности, кухоннаго бѣлья, можно рекомендовать приобрести штампъ для мѣтки; съ помощью этого штампа, можно скоро и прочно перомѣтить все бѣлье; но такая мѣтка совершенно не годится для красиваго и тонкаго бѣлья.

Манжеты и воротники мѣтятъ простымъ тамбурнымъ швомъ съ лѣвой стороны такъ, чтобы мѣтка не была замѣтна во время носки.

Вообще слѣдуетъ помнить, что если съ бѣльемъ обращаться умно и бережно, то оно вполне окупитъ свою первоначальную стоимость и обойдется не такъ уже дорого, какъ думаютъ многія неопытныя хозяйки. Надо, чтобы ничто не пропадало въ хозяйствѣ. Поэтому крѣпкія старыя части бѣлья слѣдуетъ собирать и употреблять для починки другихъ вещей.

Никогда не слѣдуетъ пришивать пуговицы, положивъ ихъ непосредственно на матерію, но нужно приложить пуговицу къ тому мѣсту, гдѣ она должна быть пришита, и отмѣтить его на матеріи иглой, затѣмъ прикалываютъ на отмѣченное мѣсто булавку, помещаютъ на нее пуговицу; пришивъ послѣднюю, вынимаютъ булавку и, обмотавъ нѣсколько разъ нитку кругомъ пуговицы, закрѣпляютъ ее тутъ же подъ пуговицей. Пришитыя такимъ образомъ пуговицы никогда не вырываютъ матерію.

Если бѣлье начинаетъ изнашиваться и сильно рваться, то слѣдуетъ заблаговременно позаботиться о заготовленіи новаго, такъ чтобы полный комплектъ бѣлья всегда находился налицо,

II. Стирка бѣлья. Кто привыкъ имѣть всегда чистое, хорошо приготовленное бѣлье, тому необходимо позаботиться еще

и объ устройствѣ отдельной прачешной и о способѣ, при которомъ стирка будетъ поставлена въ благопріятныя условія.

Во всякомъ случаѣ, прачешная должна находиться въ отдельномъ помѣщеніи, удаленномъ отъ жилой квартиры. Полъ прачешной долженъ быть изъ асфальта или камня и имѣть особый стокъ для воды. Потолокъ и стѣны, во избѣжаніе сырости, окрашиваются масляной краской. Вентиляторъ—обязательная принадлежность каждой сколько-нибудь благоустроенной прачешной. Хорошо сложенная печь должна имѣть два котла: одинъ для нагреванія воды, другой для кипяченія бѣлья. Котлы закрываются плотно крышками съ придѣланными къ нимъ проводниками для выхода пара. Лоханки для стирки, полосканья и подсыпыванья должны находиться въ достаточномъ количествѣ.



Рис. 1.—Лоханка Лейн-брока.

Въ настоящее время одной изъ самыхъ усовершенствованныхъ лоханокъ является лоханка Лейнброка (см. рис. 1). Она сдѣлана изъ крѣпкаго дуба, во внутреннія стѣнки выложены цинкомъ и имѣютъ рубчатую форму; благодаря этимъ рубцамъ значительно облегчается стирка, а цинковая обтяжка не даетъ водѣ остывать такъ скоро, какъ въ обыкновенныхъ деревянныхъ лоханкахъ. На одной изъ сторонъ устроены кранъ для спуска грязной воды, а на противоположной крану сторонѣ устроено приспособленіе для привинчиванія самовыжимающей машинки.

Лейнброковская лоханка имѣетъ крышку изъ гладкаго бѣлаго дерева, крышка, наложенная на лоханку, можетъ вполне замѣнить столъ для прачешной или кухни.

При стиркѣ бѣлья необходимо руководиться слѣдующими правилами.

Непремѣнно слѣдуетъ съ вечера, наканунѣ стирки, намочить грязное бѣлье въ холодной водѣ и дать возможность ему пролежать въ такомъ видѣ до утра. При соблюденіи этого условія грязное бѣлье всегда будетъ освобождено отъ бѣлковыхъ во-

щество, растворяющихся въ холодной водѣ, тогда какъ при стиркѣ прямо горячей водой бѣлковыя вещества свертываются, и на бѣльѣ останутся пятна. Поэтому, при хорошей стиркѣ, намоченное съ вечера бѣлье начинаютъ стирать въ тепловатой водѣ. Затѣмъ уже переходятъ къ стиркѣ въ горячей. Вода должна быть настолько горяча, насколько выдерживаютъ руки.

Въ послѣднее время появилось множество недорогихъ и очень практичныхъ машинъ для стирки, совершенно устраняющихъ прежній примитивный способъ стирки руками. Путемъ этихъ приспособленій сильно сохраняется время и облегчается тяжелый трудъ прачекъ, влекущій за собою постоянныя, тяжелыя заболѣванія рукъ у женщинъ, занимающихся стиркой. Процессъ стирки упрощается еще болѣе при пользованіи повѣйшимъ котломъ (рис. 2-ой). Удобства этого котла заключаются въ томъ, что онъ не требуетъ обязательной топки прачешной, такъ какъ онъ отапливается самостоятельно. Такимъ образомъ съ помощью этого котла можно производить стирку на открытомъ воздухѣ, что особенно цѣльно въ лѣтніе мѣсяцы.

Въ этотъ котелъ складывается, предварительно вымоченное съ вечера, хорошо намыленное, бѣлье. Оно кипитъ въ котлѣ въ продолженіе часа; затѣмъ бѣлье вынимаютъ, слегка лишь простыряютъ, вышоласкиваютъ въ холодной водѣ и подсиниваютъ.

Для выжиманія, процесса очень тяжелого при ручномъ трудѣ, существуютъ теперь также спеціальныя машинки, которыя работаютъ крайне быстро и бережно; среди этихъ машинокъ есть такія, которыя, по своимъ размѣрамъ и цѣнѣ, вполне подходятъ для небольшого семейства средняго достатка. При стиркѣ на каждый пудъ бѣлья слѣдуетъ выдать 1 ф. сѣраго мыла, (мыло должно быть предварительно хорошо высушено), $\frac{1}{2}$ ф. соды и 5 шариковъ синьки. Послѣднюю передъ употребленіемъ распускаютъ въ горячей водѣ и раздѣляютъ на двѣ части. Одну часть разбавляютъ холодной водой и начинаютъ въ ней синить бѣлье. По мѣрѣ того, какъ цвѣтъ подсиненной воды становится блѣднымъ, прибавляютъ постепенно оставшуюся въ запасѣ синьку.

Нерѣдко при стиркѣ употребляются различныя химическія составы въ видѣ порошковъ; благодаря имъ значительно обог-

чается мытьо загрязнишаго бѣлья; но необходимо замѣтить, что всѣ подобныя составы далеко не безвредны; если, при осторожномъ обращеніи съ ними, ихъ вредное дѣйствіе на ткани и не обнаруживается скоро, то, во всякомъ случаѣ, они дѣйствуютъ разрушительнымъ образомъ на бѣлье, которое при такой стиркѣ изнашивается гораздо быстрее, чѣмъ при мытьѣ его обыкновеннымъ способомъ. Во всѣ эти порошки, въ томъ или другомъ количествѣ, входитъ ѣдкій натръ, разъѣдающій волокна тканей.

Вымытое бѣлье требуетъ хорошей просушки. Лучше всего если для этой цѣли устроена особая сушилка. Устройство ее очень



Рис. 2.— Котелъ для варки бѣлья.

просто: надъ сараемъ изъ досокъ дѣлается особое помещеніе въ видѣ просторнаго чордака. Стѣны его должны быть сквозныя, чтобы вѣтеръ могъ свободно проникать, но въ то же самое время ни снѣгъ, ни дождь не должны попадать въ сушилку. Для этого сквозныя стѣны забираются заплотенными дощечками (какъ у ставней) на разстояніи двухъ вершковъ другъ отъ друга. Въ ясную, теплую погоду эти ставни вынимаются совсѣмъ, и бѣлью даютъ возможность сохнуть на вольномъ воздухѣ.

Большое вліяніе при стиркѣ имѣетъ вода; на составъ последней всегда слѣдуетъ обращать вниманіе. Такъ, при стиркѣ колодезною или ключевой водою, въ которой содержится много извести или сѣры, необходимо прибавлять небольшое количество соды или поташа. Въ морской водѣ, содержащей большое количество соли, стирка будетъ невозможна. Такую воду предварительно очищаютъ содою.

Вмѣсто соды и поташа очень часто употребляютъ щолокъ. Домашнее приготовленіе его очень просто. Насыпаютъ золу отъ березовыхъ дровъ въ мѣшокъ и плотно его завязываютъ. Помѣщаютъ мѣшокъ съ золою въ котелъ, наполненный водою, и хоро-

шомько кипятя, вывариваютъ золу. Вынимаютъ мѣшокъ и въ полученномъ въ котлѣ такимъ образомъ щолокъ кипятятъ бѣлье.

Очень часто на бѣльѣ остаются пятна, которыя не отходятъ при стиркѣ. Въ такомъ случаѣ приходится прибѣгать къ другимъ средствамъ и, съ помощью ихъ, принятыя за удаленіе пятенъ.

Такъ, пятна *отъ фруктовъ* на скатертяхъ и салфеткахъ выводятся съ помощью *жавелевой воды*. Для этого запятнанное мѣсто смачивается названной водой, пока пятно не исчезнетъ. Тогда немедленно слѣдуетъ намочить вещь холодной водой и прополаскивать до тѣхъ поръ, пока жавелевая вода не будетъ удалена. Жавелевая вода въ неумѣлыхъ или несловкихъ рукахъ очень опасное средство: вмѣсто вывода пятна, при неумѣннн, можно легко испортить бѣлье, такъ какъ жавелевая вода легко разрушаетъ ткань.

Для вывода пятенъ отъ *фруктовъ и чая* можно попробовать другой способъ: берутъ запятнанную вещь и держатъ ее туго натянутой надъ какой либо посудой, постепенно поливая пятно кипяткомъ, пока оно не сойдетъ совершенно.

Чернильные пятна обыкновенно выводятъ лимономъ. Выжимаютъ лимонный сокъ на пятно, причемъ держатъ ткань надъ паромъ. Когда пятно совершенно исчезнетъ, — споласкиваютъ ткань въ холодной водѣ.

Застарѣлыя чернильные пятна приходится удалять съ помощью щавеловой соли. Для этого запятнанную ткань помещаютъ въ неглубокій сосудъ съ водой, кладутъ кусочекъ щавеловой соли на пятно и даютъ ему растаять; затѣмъ хорошо прополаскиваютъ ткань въ водѣ.

Ржавчина выводится такимъ же способомъ, какъ чернильные пятна (см. выше).

Пятна отъ сырости хорошо выводятся съ помощью молока. Намачиваютъ въ немъ бѣлье и держатъ до тѣхъ поръ, пока пятна не начнутъ исчезать.

Пожелтѣвшее отъ времени бѣлье принимаетъ свой первоначальный видъ при помощи слѣдующаго способа.

Растворяютъ 2 ф. мыла; когда мыло совершенно распустится, заливаютъ его 8 бут. молока. Всю эту смѣсь выливаютъ

въ котелъ, складываютъ въ него бѣлье, причемъ оно должно быть вполнѣ покрыто жидкостью, и кипятятъ около часа. Вынувъ изъ котла бѣлье, немедленно помѣщаютъ его въ котелъ съ чистой теплой водою и моютъ въ ней до-чиста; высласкиваютъ въ холодной водѣ два раза, подсушиваютъ и даютъ просохнуть.

Пестрое бѣлье и льняныя цвѣтныя платья стираютъ въ очень горячемъ мыльномъ растворѣ, въ который предварительно прибавляютъ немного нашатырнаго спирта и 1 десертную ложку скипидара (на 2 бутылки воды). Вымывъ вещи въ этомъ растворѣ, высласкиваютъ въ холодной водѣ, къ которой нужно прибавить немного уксуса и поваренной соли, такъ какъ уксусъ предохраняетъ краску тканей отъ растеканія, а соль придаетъ бѣлизну бѣлому фону ткани. Снявъ въ густомъ растворѣ и, выжавъ въ простынь, слегка подсушиваютъ и приступаютъ къ глаженю.

Шерстяныя, вязанныя вещи и бѣлье д-ра Егера нельзя стирать обыкновеннымъ способомъ. При стиркѣ его поступаютъ слѣдующимъ образомъ: готовятъ мыльную воду, прибавляютъ къ ней 1 стол. ложку нашатырнаго спирта (на 2 бут. воды—одна ложка), кладутъ бѣлье въ этотъ растворъ. Закрываютъ крышкой и даютъ ему стоять около часа. Затѣмъ приступаютъ къ мытью; тереть бѣлье надо очень осторожно, чтобы шерстяная ткань не свалялась и не сдѣлалась въ видѣ войлока. Высласкиваютъ каждую вещь отдѣльно въ теплой водѣ, просушиваютъ на половину и гладятъ до-суха, вытягивая ткань въ должномъ направленіи.

Для мытья фланели и чисто-шерстяной матеріи варятъ въ теченіе 2-хъ часовъ мыльный корень, процеживаютъ воду сквозь сито и въ этой водѣ приступаютъ къ мытью.

Бѣлую фланель лучше всего мыть въ слабомъ растворѣ нашатыря; при этомъ вода должна быть теплой, можно прибавить къ водѣ также и немного скипидара. Вымытыя вещи высласкиваютъ, выжимаютъ въ тряпкѣ и гладятъ еще не вполнѣ просохшими.

Шерстяныя чулки стираются также, какъ бѣлье д-ра Егера (см. выше).

Для мытья шелковой бѣлья и носовых шелковых платков слѣдуетъ приготовить отваръ изъ пшеничныхъ отрубей и спецiальнаго мыла. Приступать къ мытью его не прежде, чѣмъ вода не станетъ тепловатой.

Лучше всего предварительно дать бѣлью вымокнуть въ холодной водѣ и тогда уже приступать къ мытью въ отрубяхъ.

Прополаскивать шелковыя вещи необходимо довольно долгое время, такъ чтобы вода послѣ нихъ оставалась совершенно чистой.

Шелковые чулки передъ стиркой мочатъ сутки въ холодной водѣ. Затѣмъ простирываютъ въ мыльномъ растворѣ, споласкиваютъ, выжимаютъ до-суха во фланелевой тряпкѣ и гладятъ не очень горячимъ утюгомъ.

Тюлевья занавѣси намачиваютъ въ холодной водѣ и, давъ нѣсколько время постоять, отжимаютъ, складываютъ въ мѣшокъ и въ мѣшкѣ опускаютъ въ котелъ, въ которомъ уже приготовленъ растворъ мыла съ небольшимъ количествомъ соды. Даютъ занавѣсямъ прокипеть около $\frac{1}{2}$ часа, вынимаютъ изъ мѣшка, прополаскиваютъ, нѣсколько разъ поремѣнивъ воду, до тѣхъ поръ пока вода при полосканiи не будетъ совершенно чистой. Высушивъ и подсушивъ, занавѣси крахмалятъ варенымъ крахмаломъ, даютъ снова подсохнуть и, сбрызнувъ водою, плотно заворачиваютъ въ простыню; оставляютъ немного полежать и гладятъ съ лѣвой стороны. Для занавѣсей цвѣта кремъ крахмаль подкрашивается свареннымъ на молокѣ шафраномъ.

Проба дѣлается предварительно на небольшомъ кусочкѣ занавѣси, и если цвѣтъ слишкомъ густъ, то разбавляютъ крахмаль водою, если же онъ блѣдень, то прибавляютъ шафрану.

Тонкія кружева и тюль намачиваютъ равномерно на бутылку, прикрѣпляютъ слегка конецъ кружева ниткой и опускаютъ на нѣсколько часовъ въ воду. Затѣмъ, приготовивъ хорошій мыльный растворъ, варятъ въ немъ кружева въ теченіе нѣсколькихъ минутъ, вынимаютъ изъ раствора и начисто прополаскиваютъ въ холодной водѣ. Не снимая съ бутылки, заворачиваютъ въ полотенца, даютъ немного просохнуть и окончательнo просушиваютъ на воздухѣ. При такомъ способѣ мытья кружева не требуютъ глаженья и выходятъ совершенно, какъ новыя.

Для наматыванья кружевъ существуютъ особыя вальки, пробитыя множествомъ отверстій, благодаря которымъ кружева легко промываются и просушиваются. Кружева цвѣта кремъ подкрашиваются растворомъ кофе или шафрана въ зависимости отъ того, какую тѣнь имъ желаютъ придать.

Черныя блонды и кружева моются въ растворѣ желточнаго мыла и прополаскиваются въ водѣ; ватѣмъ, приготовивъ слабый растворъ гумми-арабика, пропускаютъ черезъ него кружева и осушаютъ ихъ между ладонями. Еще влажныя кружева проглаживаютъ съ лѣвой стороны не очень горячимъ утюгомъ.

Въ заключенію необходимо прибавить, что отнюдь не слѣдуетъ держать грязное бѣлье долгое время, и стирка должна происходить по возможности чаще (не рѣже 2—3 недѣль). Это важно какъ въ гигиеническомъ, такъ и экономическомъ отношеніяхъ, такъ какъ съ одной стороны устраняются вредныя залежи грязи, съ другой долже сохрпается самая ткань.

Для храненія грязнаго бѣлья очень хорошо отвести особое помѣщеніе, отдѣливъ сплошной перегородкой часть сунитки. При этомъ бѣлье никогда не должно складываться въ одну кучу, но непременно развѣшиваться; такой способъ очень берегаетъ бѣлье, такъ какъ, благодаря постоянному провѣтриванью, не дастъ жиру и поту впитываться въ ткань. Если же нѣтъ возможности постоянно развѣшивать бѣлье, но необходимо въ ящикъ или мѣшокъ (служащіе для храненія грязнаго бѣлья) не помѣщать влажнаго бѣлья и дать послѣднему хорошенько высохнуть.

Необходимо хорошо слѣдить, чтобы, послѣ окончанія стирки, котлы въ прачешной были чисто вымыты, вытерты и просушены. Иначе ржавчина легко можетъ испортить бѣлье. Въ тѣхъ случаяхъ, когда прачешная принадлежитъ многимъ семьямъ, какъ въ городскихъ квартирахъ, и ноль и поручиться за чистоту и опрятность котловъ, — лучше всего варить бѣлье въ мѣшкахъ. Этимъ способомъ бѣлье вѣрнѣе и надежнѣе всего будетъ предохранено отъ ржавщины.

III. Глаженье бѣлья. Въ большихъ семействахъ для глаженья бѣлья должна быть устроена особая комната; лучше всего если эта комната будетъ устроена рядомъ съ прачешной. У окна

ставится большой столъ, покрытый солдатскимъ сукномъ и чистымъ гладильникомъ (простыня, на которой гладятъ бѣлье), другой небольшой столъ предназначается для скатаннаго бѣлья, а такъ же катокъ, который можно приобрести за весьма недорогую цѣну. За послѣднее время въ продажѣ существуютъ крайне удобныя катки, въ родѣ изображеннаго на рис. 3. Этотъ катокъ сдѣланъ изъ желѣза и имѣетъ полированные вальцы и такія же дощочки; изъ послѣднихъ одна служитъ для подкладыванья бѣлья, а другая подхватываетъ уже готовое бѣлье. На рис. 4 изображенъ еще болѣе удобный катокъ; въ то время когда этотъ катокъ находится въ бездѣйствіи, онъ легко можетъ быть обращенъ въ столъ. Затѣмъ въ каждой гладильнѣ должна быть устроена печь для нагреванья утюговъ.

Въ небольшомъ шкафикѣ, который помещается на стѣнкѣ гладильни, должны храниться: крахмалъ, сѣнька, сода, воскъ, парафинъ, мыло и различныя составы для выводки пятенъ.

Выглаженное бѣлье складывается до сдачи въ другой шкафъ, гдѣ обыкновенно хранятся необходимыя при выжиманіи и глаженіи предметы, какъ-то: простыня, фланелки, тряпки и гладильники. Для платьевъ и юбокъ слѣдуетъ имѣть особую гладильную доску, которая въ маленькихъ хозяйствахъ одна можетъ исполнѣ замѣнить гладильный столъ.

Когда бѣлье высохло, и его сняли съ сушилки, то приносится въ гладильную. Гладильница должна пересмотрѣть все бѣлье и отложить въ сторону тѣ вещи, которыя требуютъ починки; такія вещи должны быть немедленно починены и сданы для глаженья.

Въ гладильной работѣ начинается съ того, что гладильница



Рис. 3. — Катокъ для бѣлья.

спрыскиваетъ каждую вещь отдѣльно посредствомъ спеціально приспособленнаго для этой цѣли опрыскивателя или метолкой изъ прутиковъ, но отнюдь не рукою или ртомъ: первый способъ, распредѣляетъ крайне не равномерно воду по бѣлью, а относительно гигиеничности второго врядъ ли стоитъ распространяться. Когда бѣлье будеть опрыснуто, его кладутъ подъ катокъ и затѣмъ уже приступаютъ къ глаженью. Свѣжее выглаженное бѣлье не слѣдуетъ убирать сразу, но ему нужно дать немного просохнуть въ тепломъ и сухомъ помещеніи, какимъ является гладильная.

Пятна, образующіяся при глаженіи, слѣдуетъ немедленно затирать чистой тряпочкой, смоченной въ холодной водѣ. Въ случаѣ же, если на бѣльѣ окажутся спаленныя мѣста, то ихъ пропитываютъ растворомъ хлорной извести, до тѣхъ поръ пока желтое



Рис. 4.—Катокъ для бѣлья.

пятно не исчезнетъ; такой растворъ обыкновенно готовится слѣдующимъ образомъ: на 9 рюмокъ горячей воды берутъ одну рюмку хлорной извести, даютъ раствору отстояться и только послѣ этого его употребляютъ въ дѣло.

Что же касается крахмаленья, то оно требуетъ большаго навыка, умѣнья и сноровки.

Кисея и тюлевья вещи крахмалятся исключительно варенымъ крахмаломъ; для этого одинъ фунтъ крахмалу заливаютъ водою такъ, чтобы крахмалъ могъ свободно раствориться; затѣмъ берутъ 6 золотниковъ бѣлаго воску и даютъ ему вскипеть вмѣстѣ съ водою и прибавляютъ растворившійся крахмалъ до тѣхъ поръ, пока по образуется масса въ видѣ жидкаго киселя, ставятъ ее на огонь, не давая, однако, ей вскипать. Нужно предупредить, что крахмалъ слѣдуетъ варить въ каменной или луженой кастрюлѣ, такъ какъ въ желѣзной посудѣ крахмалъ дѣлается темнымъ и легко пригораетъ.

Въ приготовленномъ такимъ образомъ крахмалѣ мочатъ поротую для глаженья вещь, отжимаютъ, заворачиваютъ въ тряпку и даютъ немного полежать.

Для тонкихъ матерій, какъ для кисеи и муслипу, которому нужно придать такую крѣпость, чтобы вещь походила на повую, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: разводятъ вареный крахмалъ

(безъ воску) и когда получится совсемъ жидкая масса, опускаютъ въ нее кнессю; затѣмъ хорошо выбиваютъ между ладонями, чтобы крахмалъ ровнѣе распредѣлился по ткани, и прозрачная матерія (тюль) не казалась бы слѣпой. Затѣмъ плотно заворачиваютъ въ простыню и черезъ нѣкоторое время приступаютъ къ глаженью.

Мужскія рубашки, манжеты и воротники обыкновенно крахмалятся сырымъ крахмаломъ; если же вещи эти будутъ новыя, и онѣ попадаютъ въ стирку въ первый разъ, то въ такомъ случаѣ лучше взять вареный крахмалъ, приготовленный съ воскомъ; даютъ вещамъ высохнуть и вторично погружаютъ, но уже въ сырой крахмалъ; даютъ полежать завернутыми, протираютъ съ обѣихъ сторонъ мокрой тряпкой и гладятъ горячимъ утюгомъ. Глаженье производится сначала съ лѣвой стороны и потомъ уже переходятъ на правую, которую вторично протираютъ тряпочкой и опять снова проглаживаютъ.



Каждый разъ передъ началомъ глаженья утюги обтираются тряпкой. Для того, чтобы придать воротникамъ и манжетамъ круглую форму, слѣдуетъ тотчасъ же послѣ глаженья помѣщать въ круглую коробочку или же, за отсутствіемъ таковой, просто въ стаканъ.

Приготовленіе сырого крахмала: $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго крахмала разводятъ 2 бутылками холодной воды, прибавляютъ 9 граммовъ буры и, давъ нѣсколько часовъ постоять, хорошо размѣшиваютъ, и крахмалъ вполне готовъ. Въмѣсто буры, разрушающей ткань, можно брать 4 зол. стеарину на 2 бутылки воды, въ которой разводятъ $\frac{1}{4}$ ф. крахмалу; всю эту смѣсь кипятятъ и употребляютъ въ горячемъ же видѣ. При этомъ способѣ крахмаленныя вещи выходятъ лучше.

Манишки удобнѣе всего гладить на доскѣ, передъ глаженьемъ ихъ вытираютъ мокрой тряпкой; затѣмъ проглаживаютъ утюгомъ черезъ тонкую тряпку, снова протираютъ и гладятъ ужъ начисто. Для манишекъ со складками употребляется особый гляцевальный утюгъ, которымъ удобно и легко отглаживать края и рубцы.

Грудь на мужских рубашках гладится послѣдняя, и послѣ того какъ вся рубашка уже будетъ готова.

Очень практично въ тѣхъ семьяхъ, гдѣ приходится гладить много бѣлья, и требуется одновременно нѣсколько горячихъ утюговъ, пользоваться особыми камфорками. Эти камфорки вставляются въ плитку и даютъ возможность, не занимая лишняго мѣста, нагрѣвать сразу нѣсколько утюговъ.

librairie
http://lapetz-kishiniani.lapod.ru

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

- Артишоки по голландски, 69.
Баба вкусная, 185.
Баба нѣжная, 184.
Баба на скорую руку, 184.
Баба изъ ржаныхъ сухарей, 184.
Баба миндальная, 183.
Баранина жареная, 94.
Барбарисовый сокъ для соусъ, 218.
Батаны изъ яйца, 124.
Батаны съ кремомъ, 200.
Безе, 44.
Безе шоколадное, 106.
Бисквитъ шоколадный, 128.
Битки по казацки, 43.
Биштекъ, 31.
Бланманже, 43.
Бланманже орѣховое, 96.
Бланманже кофейное, 67.
Влины съ гречневой кашей, 165.
Влины изъ картофельной муки, 166.
Влины изъ пшеничной муки, 166.
Блинички съ сахаромъ, 29.
Блинички изъ сухарей, 104.
Бобы бѣлые, 199.
Бобы соленые, 211.
Бобы зеленые а Gallemagne, 71.
Борщъ, 28.
Борщъ украинскій, 124.
Ботвинья съ лососиной, 118.
Брюква печеная, 200.
Булки нечерствѣющія, 161.
Бульонъ бефъ съ бобами, 119.
Бульонъ съ голландскими клецками, 119.
Бульонъ грибной, 86.
Бульонъ съ кнелю, 73.
Бульонъ съ холоднымъ рисомъ, 26.
Бульонъ крѣпкій, 34.
Бульонъ обыкновенный, 22.
Бульонъ раковый съ рисомъ, 125.
Бѣлье. Обращеніе съ нимъ, 232.
Бѣлья стирка, 239.
Бѣлья глаженіе, 246.
Вареники съ черникой, 126.
Варенье изъ персиковъ, 224.
Варенье изъ пиповника, 223.
Варенье изъ морошки, 223.
Варенье розовое, 223.
Варенье изъ ревеня, 222.
Варенье изъ зеленого крыжовника, 222.
Варенье малиновое желе, 222.
Варенье малиновое, 221.
Варенье изъ земляники, 221.
Варенье изъ земляники, 220.
Варенье изъ красной смородины, 218.
Варенье изъ барбариса, 218.
Варенье изъ вишенъ, 217.
Варенье, фруктовые соки и т. п., 217.
Ватрушки съ красной смородиной, 127.
Вафли на дрожжахъ, 98.
Вегетарианскій столъ, 193.
Ветчина, запеченная въ тѣстѣ, 167.
Вино вишнево-смородиновое, 215.
Вино изъ смородины, 214.
Вино яблочное, 214.
Винигретъ постный, 81.
Галушки сливочныя, 107.
Глаженье бѣлья, 246.
Глазурь, 161.
Глазурь шоколадная, 182.
Глазурь узорчатая, 185.
Глазурь водяная, 187.
Голова телячья, приг. обыкновен., 173.
Головки телячьи по-русски, 171.
Голубцы съ картофелемъ, 37.
Gratin изъ яицъ съ виномъ, 175.
Gratin изъ телячьихъ мозговъ, 174.
Gratin изъ фазановъ, 174.
Gratin изъ рябчиковъ, 174.
Гренки гречневые, 28.
Грибы бѣлые соленые, 212.
Грудинка телячья а la Villegeroі, 178.

Грудника телятъя фаршированная, 68.
 Гуляшъ вѣнскій изъ свинины, 111.
 Гусь съ каштанами, 154.
 Дичь копченая, 203.
 Драчена, 26.
 Дрожже, 163.
 Жаркое шкантиое изъ баранины, 108.
 Жаркое изъ телятины подъ сметаной, 91.
 Желе изъ краснаго вина, 118.
 Желе лимонное, 24.
 Желе изъ португейна, 53.
 Желе радужное, 80.
 Желе апельсинное, 93.
 Желе „Смѣсь“, 109.
 Желе въ видѣ ветчины, 199.
 Желе изъ смородины, 219.
 Заготовки, 201.
 Заготовки изъ овощей, 203.
 Заливное изъ судака, 85.
 Запеканка изъ остатковъ свинины, 143.
 Запеканка рисовая, 76.
 Заяць жареный, 65.
 Земляника для соусовъ, 221.
 Земляника консервированная, 221.
 Земляничныи сокъ для питья, 220.
 Земляника для соусовъ, 220.
 Земляника съ ванильной подлинкой, 142.
 Земляника лѣсеная со сливками, 120.
 Зразы изъ телятины, 139.
 Зразы по малороссійски, 33.
 Икра, 180.
 Индѣйка жареная, 90.
 Канди изъ вишневой ягоды, 217.
 Каплушъ жареный, 170.
 Капуста консервированная, 211.
 Капуста цвѣтная, 49.
 Капуста по-испански съ рыбчиками, 62.
 Капуста кислая, 211.
 Карамель ванильная, 216.
 Кариль, тушеный съ картофелемъ, 106.
 Картофель зеленый, 43.
 Картофель en friture, 40.
 Картофель въ маслѣ, 37.

Картофель, жареный по-французски, 32.
 Картофель по-польски, 141.
 Каша гурьенская, 114.
 Каша рисовая съ шоколадомъ, 193.
 Каша перловая, 198.
 Каштаны по-испански, 155.
 Кисель ванильный, 113.
 Кисель изъ крыжовника, 137.
 Кисель яблочный, 32.
 Кисель горячій изъ клюквы, 84.
 Клепсудингъ, 100.
 Клецки постныя изъ рыбы, 88.
 Клецки португальскія къ бульону, 96.
 Клецки заварная, 33.
 Клецъ съ картофелемъ, 40.
 Клецки рыбныя, 45.
 Клецки сухарныя къ бульону, 150.
 Колбасы приготовленіе, 201.
 Колбасы приготовленіе, 203.
 Компотъ, 27.
 Компотъ изъ яблокъ, 78.
 Компотъ изъ каштановъ, 87.
 Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ, 82.
 Компотъ вишневый, 125.
 Компотъ изъ моркови, 138.
 Конфекты американскія, 216.
 Конфекты орѣховыя, 215.
 Конфекты и леденцы, 215.
 Корпишоны въ уксусѣ, 211.
 Корошай изъ макаронъ, 30.
 Коржики съ макомъ, 138.
 Котлеты а ля финансьеръ, 30.
 Котлеты бараньи подъ бешемелью, 60.
 Котлеты, отбивныя съ лукомъ, 56.
 Котлеты а ля провансаль, 74.
 Котлеты изъ рябчиковъ, 93.
 Котлеты изъ рыбы, 97.
 Котлетки изъ слоенаго тѣста, 100.
 Котлеты телячьи подъ раковымъ соусомъ, 118.
 Котлеты свиныя въ сметанѣ, 132.
 Котлеты картофельныя, 199.
 Кремъ бакарскій, 46.
 Кремъ изъ сыра папскаго, 57.
 Кремъ пумперникъ, 72.
 Кремъ шоколадный для тортовъ, 64.

Кремъ мляный на минд. молокъ, 85.
 Кремъ изъ сметаны, 95.
 Кремъ пуншъ, 110.
 Кремъ изъ ягодъ, 121.
 Кремъ малиновый, 148.
 Кремъ изъ манной крупы, 196.
 Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ 217.
 Крондели къ чаю, 162
 Крокеты изъ гречневой кашн, 60.
 Крокеты картофельныя, 67.
 Крокеты телячьи съ брюсс. капустой, 142.
 Крутоны къ бульону, 38.
 Крутоны изъ сардинокъ, 152.
 Крыжовника незрѣлаго сохраненіе, 223.
 Куличъ обыкновенный, 181.
 Куличъ съ шоколадомъ, 182.
 Куличъ въ видѣ торта, 183.
 Куропатки, жаренныя въ сметанѣ, 130.
 Куры жаренныя, 21.
 Куры, приготвл. какъ дичь, 109.
 Кушанія. Продолжительность приготвленія, 19.
 Кухня и ея устройство, 3.
 Кэксъ англійскій, 162.
 Лапша домашняя, 41.
 Лапша пенгерская, 141.
 Лещъ съ кашей и сморчками, 120.
 Ледникъ; условія, какимъ онъ долженъ удовлетворять, 227.
 Лососина, соусъ Соллогубъ, 180.
 Лососина, жареная въ томатѣ, 113.
 Лукъ глазированный, 57.
 Майонезъ изъ рябчиковъ, 157.
 Малины свѣжей коранна, 133.
 Малиновый сокъ для питья, 222.
 Морковь, душеная съ каштанами, 195.
 Масло изъ сардинокъ, 74.
 Масло для бутербродовъ, 148.
 Меню обѣдовъ, 22.
 Миндаль жареный, 164.
 Миндальные орѣхи, 160.
 Мозги, жареные съ картофелемъ, 122.
 Мороженое изъ чернаго хлѣба, 108.
 Мороженое малиновое, 117.
 Мороженое ананасное, 90.

Мороженое панильное, 163.
 Мороженое сливочное на бѣлкахъ, 144.
 Мороженое изъ черносмородинаго листа, 141.
 Муссъ изъ абрикосовъ, 31.
 Муссъ кофейный, 89.
 Муссъ кофейный, 102.
 Муссъ изъ клюквы, 36.
 Муссъ малиновый, 194.
 Муссъ яблочный, 25.
 Мясо душеное, 38.
 Мясо по-итальянски, 153.
 Мясо жареное, 66.
 Мясо, жареное по петербургски, 54.
 Мясо, тушеное съ картофелемъ, 147.
 Навага жареная, 87.
 Ножки телячьи, 128.
 Огурцы соленые, 210.
 Огурцы уксусные, 212.
 Огурцы фаршированные, 58.
 Окорока приготвленіе, 201.
 Окорокъ, вареный съ виннымъ уксусомъ, 167.
 Окорокъ петчнны вареный, 166.
 Окропка, 114.
 Оладьи дрожжевыя съ вареньемъ, 197.
 Оладьи картофельныя, 147.
 Оладьи постныя, съ вареньемъ, 83.
 Омлетъ съ морковнымъ соусомъ, 193.
 Омлетъ на скорую руку, 179.
 Осетрина, соусъ провансаль, 83.
 Пасха жирная, 191.
 Пасха заварная, 191.
 Пасха обыкновенная, 190.
 Пасха орѣховая или фисташковая, 191.
 Пасха съ солью, 190.
 Пасха шоколадная, 191.
 Паш етъ изъ бифштекса, 173.
 Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ, 152.
 Паштетъ изъ остатковъ, 41.
 Паштеты испанскіе, 89.
 Паштеты картофельные, 178.
 Паштеты съ бешемелью, 177.
 Паштеты съ устрицами, 152.
 Петрушка соленая, 211.
 Печенка телячья на винѣ, 115.

- Поченка телячья съ соусомъ-трюфель, 55.
- Пилавъ изъ баранины, 156.
- Пирогъ блинчатый съ малиной, 129.
- Пирогъ воздушный, 112.
- Пирогъ воздушный изъ земляники, 132.
- Пирогъ изъ крыжовника, 149.
- Пирогъ съ зеленымъ лукомъ, 108.
- Пирогъ съ капустой, 34.
- Пирогъ съ кашей, постный, 86.
- Пирогъ черничный, 123.
- Пирожки блинчатые съ мясомъ, 66.
- Пирожки съ мясомъ, 23.
- Пирожное а la бонъ шамъ, 42.
- Пирожное изъ апельсина, 75.
- Пирожное изъ гречневой муки, 59.
- Пирожное изъ остатковъ, 51.
- Пирожное изъ сметаны, 58.
- Пирожное клюквенное, 156.
- Пирожное кофейное, 158.
- Пирожное рисовое на шивъ, 61.
- Пирожное сливочное, 111.
- Пирожное шоколадное, 48.
- Пискари жареные, 127.
- Пломбиръ изъ малины, 124.
- Плумъ-пуддингъ, 159.
- Погребъ; условіи, какимъ онъ долженъ удовлетворять, 220.
- Подпаль; условія, какимъ онъ долженъ удовлетворять, 225.
- Покупка провизіи, 284.
- Поросенокъ, жареный кусками, 170.
- Поросенокъ по-польски, 154.
- Почки телячьи съ трюфелями, 157.
- Приготовление вина и др. напитков, 14.
- Провансаль изъ судака, 181.
- Провизіи покупка, 12.
- Пряники бѣлые, 160.
- Пряники бѣлые, 161.
- Пряникъ коржовый, 160.
- Пти-шу съ шоколаднымъ кремомъ, 63.
- Пуддингъ изъ бѣлой капусты, 155.
- Пуддингъ изъ зеленой лапши, 54.
- Пуддингъ саговый съ виннымъ соусомъ, 131.
- Пуддингъ яблочный, 101.
- Пулярдка жареная, 171.
- Пуншъ Имперіаль, 215.
- Пюре изъ каптановъ съ бараньи-ми котлетами, 63.
- Пюре изъ моркови, 72.
- Пюре картофельное, 38.
- Пюре томатъ, 209.
- Рагу мелъ, 156.
- Рагу изъ раковъ, 154.
- Рагу изъ голубой, 101.
- Рагу изъ телячьей грудинки, 76.
- Разсольникъ, 49.
- Растегаи, 81.
- Рисъ съ сардинами, 132.
- Рисъ по-итальянски, 50.
- Рисъ а ля Мюнхенъ, 44.
- Рисъ а ля Мальтъ, 41.
- Ростбифъ съ хрѣномъ, 27.
- Рупетъ говяжій, 57.
- Рупетъ изъ дичи, 46.
- Рѣпки со свиной, 144.
- Рѣпа тельтовская съ рыбными сосисками, 79.
- Салатъ изъ бобовъ, 213.
- Салатъ изъ дыни, 209.
- Салатъ изъ корней, 97.
- Салатъ изъ красной капусты, 65.
- Салатъ изъ сельдерея, 67.
- Салатъ изъ помидоровъ, 135.
- Салатъ изъ томатовъ, 208.
- Салатъ изъ тыквы, 208.
- Салатъ изъ тыквы, 208.
- Салатъ изъ цвѣтной капусты, 213.
- Салатъ картофельный горячій, 75.
- Свекольникъ съ рисовыми крутонами, 111.
- Свинина, душенная съ морковью, 105.
- Свинина, жаркое, 169.
- Свинина маринованная, 169.
- Селедки замаскированные, 177.
- Селедки по-шведски, 181.
- Селянка жидкая по московски, 79.
- Сладкое изъ лапши, 70.
- Сладкое изъ ржаного хлѣба, 122.
- Сладкое изъ саго, 77.
- Сливки, сбитыя по-русски, 55.
- Смородина въ банкахъ, 220.
- Смородина маринованная, 219.
- Смородиновый сокъ для соусовъ, 219.
- Сморчки, 94.

Солонина, жареная въ сметанѣ, 44.
 Солянка изъ щуки, 125.
 Сосиски въ томатахъ, 25.
 Сосиски замаскированные, 94.
 Сосиски куриныя, 50.
 Сосиски изъ мардипана, 216.
 Сосиски подъ виннымъ соусомъ, 110.
 Сотс изъ копченой лососины, 152.
 Соусъ а la Princesse, 176.
 Соусъ бешемель, 61.
 Соусъ бѣлый, 50.
 Соусъ велутэ, 156.
 Соусъ голландскій, 69.
 Соусъ изъ вина, 52.
 Соусъ изъ зеленого горошка, 35.
 Соусъ изъ зеленыхъ бобовъ, 194.
 Соусъ изъ клюквы, 196.
 Соусъ изъ мадеры, 48.
 Соусъ изъ порей, 136.
 Соусъ изъ томатовъ, 26.
 Соусъ изъ трюфелей, 157.
 Соусъ кремъ а ля ваниль, 31.
 Соусъ лимонный, 46.
 Соусъ по-испански, 89.
 Соусъ постный красный, 82.
 Соусъ ромовой, 39.
 Соусъ Соллогубъ, 180.
 Соусъ шоколадный, 49.
 Спаржа консервированная, 210.
 Стерлядь съ огурцами и сельдереемъ, 88.
 Стирка бѣлья, 239.
 Судакъ по-польски, 28.
 Супъ а ля метръ д'отель, 152.
 Супъ вишневый съ клецками, 135.
 Супъ грибной съ перловой крупой, 82.
 Супъ жульентъ, 112.
 Супъ зеленый изъ крапивы, 92.
 Супъ изъ баранины, 143.
 Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ, 56.
 Супъ изъ бѣлаго вина, 145.
 Супъ изъ гречневой крупы, 200.
 Супъ изъ домашней утки, 131.
 Супъ изъ земляники, 133.
 Супъ изъ картофеля, 107.
 Супъ изъ кольраби, 140.
 Супъ изъ копченого мяса, 101.
 Суфле изъ копченого сига, 139.
 Супъ изъ кореньевъ, 196.

Супъ изъ мозговъ, 110.
 Супъ изъ огурцовъ съ голубями, 47.
 Супъ изъ остатковъ дичи, 138.
 Супъ изъ петрушки, 194.
 Супъ изъ печенато картофеля, 127.
 Супъ изъ порей съ гренками, 130.
 Супъ изъ потроховъ, 49.
 Супъ изъ почекъ, 105.
 Супъ изъ рябчиковъ, 151.
 Супъ изъ сибжихъ грибовъ, 113.
 Супъ изъ сморчковъ, 143.
 Супъ изъ спаржи, 106.
 Супъ изъ тыквы, 146.
 Супъ изъ двѣтной капусты, 121.
 Супъ изъ цикорія, 134.
 Супъ изъ чечевицы и копч. грудинки, 143.
 Супъ изъ чечевицы, 195.
 Супъ изъ шампиньоновъ, 152.
 Супъ итальянскій, 25.
 Супъ картофельный, 77.
 Супъ молочный изъ зелени, 122.
 Супъ молочный изъ перловой крупы, 129.
 Супъ молочный изъ тыквы, 198.
 Супъ молочный саговыи, 145.
 Супъ молочный съ гречей, 72.
 Супъ молочный съ макомъ, 55.
 Супъ овсяный постный, 85.
 Супъ охотничій, 91.
 Супъ перловый съ картофелемъ, 99.
 Супъ пивной холодный, 137.
 Супъ пивной съ гренками, 54.
 Супъ по-германски съ клецками, 150.
 Судакъ по-голландски, съ картофелемъ, 59.
 Супъ „превосходный“ съ рисомъ, 68.
 Супъ пюре гороховый.
 Супъ пюре изъ зеленого горошка, 197.
 Супъ пюре изъ моркови съ бараниной, 52.
 Супъ пюре изъ овсяной крупы, 61.
 Супъ пюре изъ помидоровъ, 36.
 Супъ пюре изъ риса, 59.
 Супъ пюре изъ риса съ огурцами, 115.

Супъ пюре изъ рѣпы, 45.
 Супъ пюре изъ свѣжаго горошка, 128.
 Супъ пюре изъ сельдерея, 150.
 Супъ пюре луковый, 42.
 Супъ пюре порловый, 31.
 Супъ рисовый постный, 80.
 Судакъ съ горчинымъ масломъ, 84.
 Супъ съ гречневой крупой, 57.
 Супъ съ жареной лапшой, 51.
 Супъ съ картофельными клецками, 101.
 Супъ съ клецками, 32.
 Супъ съ лапшой, 41.
 Супъ съ манной крупой, 44.
 Супъ съ пикантными гренками, 102.
 Супъ съ саго, 66.
 Супъ съ тминомъ, 64.
 Супъ съ ушками, 120.
 Супъ томатъ съ ветчиной, 100.
 Супъ французскій изъ бѣлыхъ бобовъ, 70.
 Супъ шведскій съ крутонами, 63.
 Суфле шоколадное, 37.
 Суфле изъ яблокъ съ рисомъ, 198.
 Сухари сахарные, 162.
 Сѣстные припасы. Вѣсь ихъ, 17.
 Телятина, жаркое изъ котлетной части, 169.
 Телятина маринованная, 168.
 Телятина, жаркое, 168.
 Телятина со шинатнымъ соусомъ, 116.
 Томаты тушеные, 149.
 Тортъ дрововидный на скорую руку, 189.
 Тортъ дрововидный королевскій, 189.
 Тортъ дрововидный, 186.
 Тортъ песочный, 159.
 Тортъ итальянскій, 135.
 Тортъ сливочный, 115.
 Тортъ орѣховый, 101.
 Тортъ а ля фигаро, 92.
 Торты а la princesse, 73.
 Тортъ слоеный съ яблоками, 65.
 Тортъ бисквитный, 39.
 Тортъ маковый, 34.

Треска au naturel, 51.
 Тѣсто для дрововиднаго торта, 188.
 Тѣсто слоеное, 23.
 Тяушки сливочныя, 164.
 Утка, жареная съ каштанами, 53.
 Утка, фаршир. рѣпкой, 137.
 Устрицы жареныя, 177.
 Устрицы свѣжія, 179.
 Уха изъ ершей, 87.
 Физантъ жареный, 156.
 Фальшеръ-газе въ тѣствѣ, 123.
 Фаршъ къ птицѣ, 175.
 Фаршъ изъ сухарей, 90.
 Фаршъ для дичи, 46.
 Филе-соте изъ курицы, 176.
 Филе изъ мяса, 71.
 Филе говяжье, соусъ мадера, 47.
 Форишмакъ изъ индѣйки, 102.
 Фрикассе изъ курицы, 133.
 Фрикассе изъ курицы и судака, 103.
 Фрикавдо изъ телятины съ на-персами, 99.
 Хворостъ, 115.
 Хлѣбъ чайный по-гамбургски, 162.
 Холодецъ малороссійскій, 126.
 Шарлотъ изъ сухарей, 62.
 Шарлотъ изъ рѣпы и утки, 78.
 Шарлотка маринованная, 213.
 Шницель вѣнскій, 131.
 Щи свѣжія, 29.
 Щи изъ кислой капусты, 60.
 Щи постныя со снятками, 83.
 Щи зеленые съ осетриной, 117.
 Щука съ макаронами, 146.
 Щука а ля форсадъ, 153.
 Цыплята жареныя, 117.
 Цыплята, тушеные въ томатъ, 129.
 Яблочки китайскія, какъ салатъ, 209.
 Яйца пасхальныя, 192.
 Яичница глазунья, 194.
 Яйца, запеченныя съ пармезаномъ, 197.
 Языкъ съ зеленымъ горошкомъ, 35.
 Языки телячьи по-испански, 95.
 Языкъ жареный, 126.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

Общія правила.

	СТР.
Кухня и ея устройство	3
Покупка провизіи	12
Вѣсъ съѣстныхъ припасовъ	17
Продолжительность приготовленія кушаній	19

Отдѣлъ I.

Кушанья, Меню обѣдовъ и ихъ приготовленіе.	22
Рождественскій столъ	150
Блины	165
Пасхальный столъ	167
Вегетаріанскій столъ	193
Заготовка колбасъ и пр.	201
Заготовки изъ овощей	208
Приготовленіе винъ и др. напитков	214
Конфекты и леденцы	215
Варенье, фруктовые соки и пр.	217

Отдѣлъ II.

Подвалъ	225
Медникъ	227
Погребъ	229

Отдѣлъ III.

Бѣлье и обращеніе съ нимъ	232
Стирка бѣлья	239
Глаженье бѣлья	246
Алфавитный указатель.	

