

Р 570
807-70
1557
2) **НОВАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.**

**ПОЛНѢЙШЕЕ РУКОВОДСТВО
КЪ ИЗУЧЕНІЮ ПОВАРСКАГО ИСКУССТВА.
ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.
ЛЕГКІЙ СПОСОБЪ**

ПРИГOTOВЛЯТЬ ВКУСНЫЙ И ДЕШЕВЫЙ СТОЛЪ.

НЕОБХОДИМАЯ ЭКОНОМІЯ ВЪ КАЖДОМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

Болѣе **ТЫСЯЧИ** различныхъ блюдъ, моченій,
солоній наливокъ и кондитерскихъ издѣлій.

ВЪ ТРЕХЪ ОТДѢЛЕНІЯХЪ.

Составила **Евгенія Новикова.**

Москва. 1889.

Изданіе книгопродавца **Е. А. Губанова.**

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СОВѢТЫ.

Прежде всего, чтобы кушанья были пріятны, вкусны и имѣли аппетитный видъ, молодая хозяйка обязательно должна всеми силами заботиться о чистотѣ и опрятности кухни. Необходимо нужно чаще чистить и мыть посуду, сметать на полкахъ пыль, лудить кастрюли и наконецъ самую кухню провѣтривать, чтобы въ ней не скопился дурной запахъ гари и смрада. Кромѣ всего этого изъ плиты, когда она постоянно топится, слѣдуетъ выгребать уголья. Когда имѣютъ желаніе готовить здоровый и вкусный столъ, при небольшихъ затратахъ, необходимо знать не только вѣсъ и мѣру приготавлиаемаго кушанья, но такъ же время и количество воды, необходимое для приготвления его. А для этого слѣдующее средство: измѣряютъ чисто остроганною палочкою поверхность налитой требуемой воды въ той кастрюлѣ или горшкѣ, въ которыхъ постоянно варятъ супъ. Предположимъ готовится бульонъ на

6—8 человекъ: въ кастрюлю или горшокъ влить 6—8 глубокихъ тарелокъ рѣчной воды, положить 3—4 фунта хорошей говядины съ косточкою, измѣрить палочкою поверхность налитой воды, замѣтить и поставить на легкой огонь: когда бульонъ хорошо прокипитъ, на что потребуется по крайней мѣрѣ часа два съ половиною, прибавить по вкусу соли, кореньевъ, долить немного водой, поставить на плиту и уварить его такъ, чтобы подавая къ столу, поверхность жидкости была бы на той-же высотѣ, какъ было замѣчено на палочкѣ. Исполнивши сказанное въ точности, можно быть увѣреннымъ, что бульонъ будетъ крѣпкій и очень вкусный. Вообще, чтобы получить хорошій бульонъ, нужно медленно нагрѣвать воду, чтобы внутри мяса не свернулась содержащаяся въ немъ бѣлковина, не успѣвъ выйти изъ него; воду должно поэтому кипятить слегка, чтобы различныя части, растворяясь мало-по-малу, могли между собою вполне и спокойно соединиться. Если бульонъ будетъ солонъ, то для этого нужно сдѣлать такъ: завязавъ въ чистую тряпочку горсть крупчатой муки, осторожно опустить въ бульонъ минутъ на пять, а потомъ вынуть, послѣ чего пересоль исчезнетъ, такъ какъ мука втягиваетъ въ себя соль.

Части говядины употребляются слѣдующимъ образомъ: *Булдыжки* — (часть воловьей ноги отъ колѣна до ножки) — на бульонъ. *Вырѣзка*, *вырѣзной филей* — на бифтексъ, можно его готовить и изъ края, вырѣзая

мясо вдоль спиннаго хребта, но бифтексъ будетъ уже не такъ соченъ и вкусенъ, какъ изъ вырѣзки. *Грудка* — въ щи и борщъ. *Кострець* — на ростбивъ, зразы и другія жаренія; кости въ супъ. *Край* — на жаркое, а ребра и нижняя часть края съ ребрами въ супъ. *Оузокъ, ссыкъ и бедро* — на котлеты и супъ. *Ноги и голова* — на студень. *Мозги* — на соусъ и фаршъ для пирожковъ. *Почки* — на соусъ и супъ. *Филей съ костями* — на ростбивъ. *Языкъ соленый и копченый* — на соусъ.

Части телятины такъ: *Голова, ножки* употребляются на супъ, соусъ, маіонезъ, заливное. *Ливеръ и сердце* — на фаршъ для пирожковъ. *Лопатки, переднія части* — иногда на жаркое, но больше для рубленыхъ котлетъ, форшмакъ, фаршъ для пироговъ и пирожковъ; кости въ супъ. *Печенка и мозги* — на жаркое, соусъ и фаршъ. *Части заднія съ почками* — на жаркое.

Чтобы приготовить чистый и вкусный бульонъ, надобно варить его на самомъ легкомъ огнѣ, чаще и чаще снимая пѣну и чтобы онъ кипѣлъ только съ одного боку, тогда только будетъ бульонъ вкусенъ и такъ прозраченъ, что — не представится надобности его очищать, а только процѣдить сквозь салфетку. Въ случаѣ же неудачи, то процѣдивъ и остудивъ, положить три бѣлка, размѣшанные съ ложною воды, и поставить на огонь, пусть слегка кипитъ; когда бульонъ очистится и сварившіеся бѣлки поднимутся — про-

цѣдить; если-же и бѣлки не помогутъ, положить кусокъ льда и вскипятить.

А чтобы бульонъ былъ чистъ и прозраченъ — выварить въ немъ и самую скорлупу отъ трехъ яицъ.

Вслучаѣ если говядина окажется жесткою, то снявъ съ бульона пѣну и поваривъ ее съ полчаса, влить въ бульонъ двѣ столовыя ложки воды на три фунта говядины, послѣ чего варить бульонъ до готовности; говядина станетъ мягче, а запахъ водки совершенно испарится.

Если говядина или курица жестка, то чтобы она достаточно разварилась, кладутъ въ бульонъ кусочекъ хрустала, чѣмъ хорошо служить можетъ пробка отъ графина.

Варить бульонъ лучше всего слѣдуетъ въ глиняномъ полированномъ горшкѣ. Взявъ назначенное мясо для бульона, сполоснуть въ водѣ, положить въ горшокъ, налить холодною рѣчною водою, покрыть крышкою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда бульонъ очистится совершенно отъ накипи, отставить горшокъ, влить ложку холодной воды, дать немного устояться, снять сверху жиръ, бульонъ осторожно слить, процѣдить сквозь ситечко. Мясо выполоскать въ холодной водѣ, горшокъ вымыть, снова положить въ него мясо, залить процѣженнымъ бульономъ. Когда закннчить — посолить, положить кореньевъ и пряностей и варить еще три-четыре часа на легкомъ огнѣ. Незадолго до обѣда процѣдить, выложить въ суповую

чашку приготовленную крупу, корни, фрикадельки, зелень и, заливъ бульономъ, подавать къ столу.

Для того, чтобы имѣть превосходный бульонъ, нужно на каждыяго человека класть фунтъ говядины; обыкновенный же очень вкусный бульонъ варится, полагая на глубокую тарелку, или на человека по полуфунту говядины; для шей и прочихъ суповъ пюре, на 6—8 глубокихъ тарелокъ совершенно достаточно трехъ и даже $2\frac{1}{2}$ фунтовъ.

Если готовятся какія нибудь щи и въ нихъ желаютъ подать говядину, то лучше всего употребить грудинку.

Когда на второе блюдо требуется хорошій кусокъ вареной говядины, то взять 6 фунтовъ отъ бедра, близъ хребтовой кости; сварить бульонъ на два дни, то-есть 12—16 глубокихъ тарелокъ и на второе блюдо подать разварную говядину.

Когда же на второе блюдо нужна вареная говядина, или зразы, или тому подобное жаркое, то взять отъ 6—7 фунтовъ говядины отъ сѣрка или края; срѣзавъ ребра, употребить ихъ на супъ, а мякоть на жаркое.

Когда же изъ рубленой говядины требуются котлеты, или фаршъ для пирога — то брать отъ сѣрка, или передней лопатки 6 фун. говядины; изъ нихъ на котлеты вырѣзать $2\frac{1}{2}$ фун. мякоти, изъ остальныхъ же $3\frac{1}{3}$ сварить супъ; когда мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирога.

Когда же разварная говядина никому не нужна, то лучше всего варить бульонъ изъ будыжекъ, онъ въ-сять отъ 3—5 фун. и для бульона на 6—8 глубокихъ тарелокъ совершенно достаточно одной такой будыжки.

Такимъ же образомъ можно варить бульонъ изъ говяжьихъ и другихъ мясныхъ обрѣзковъ и отъ костей, остающихся отъ жаркого, какъ-то: телятины, куръ, индѣекъ, зайца и проч., которые предназначены на жаркое; конечно только тогда, когда этихъ обрѣзковъ - наберется до трехъ фунтовъ.

Въ заключеніе предлагаемъ еще очень практичный совѣтъ. Для того, чтобы всѣ остатки отъ кушаньевъ не пропадали даромъ, то выгодно держать двухъ или одного поросенка, которые этими остатками и будутъ питаться, но при этомъ нужно наблюдать, чтобы имъ отнюдь не попадалось кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи, что для нихъ крайне вредно. Точно также нужно запрещать прислугѣ выбрасывать на дворъ, гдѣ есть куры, обрѣзки ветчины, а также и того тѣста, въ которомъ запекалась ветчина, равно и другіе соленые и копченые остатки, такъ какъ куры, наѣвшись этихъ остатковъ, заболѣваютъ и околѣваютъ.

Ошипанные перья съ птицъ слѣдуетъ свладывать въ одно мѣсто; эти перья годятся на подушки прислугѣ; перья и пухъ отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

Растянувъ на палочку снятыя съ телятъ, барановъ,

зайцевъ и проч. шкурки, тотчасъ ихъ высушивать,
и изъ нихъ выдѣлывать кожи.

Таковы предварительные совѣты, которымъ каждая
хозяйка должна слѣдовать и въ точности соблюдать,
чтобы имѣть право назваться аккуратною, экономною,
чистоплотною и бережливою.

library
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru>

ОТДѢЛЪ I.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

Супы.

1. Раковый супъ.

Взять фунта три хорошей говядины, промыть ее хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться; затѣмъ взять три десятка раковъ, вычистить шейки, верхушки снять и начинить ихъ говяжьимъ фаршемъ, все остальное отъ раковъ истолочь въ ступкѣ и поставить вариться; когда супъ будетъ готовъ, слѣдуетъ его процѣдить, а затѣмъ опустить въ бульонъ начиненные раки. За неимѣніемъ говяжьего фарша, можно раковъ начинивать бѣлымъ хлѣбомъ или развареннымъ въ молокѣ рисомъ, въ который слѣдуетъ прибавить сливочнаго масла. Начинку изъ бѣлаго хлѣба дѣлають такъ: взять нѣсколько ломтей хлѣба, размочить въ молокѣ, затѣмъ хорошо

выжать и смѣшать съ сырыми яйцами, недурно прибавить немного зелени.

2. Супъ со сморчками.

Слѣдуетъ взять двѣ курицы, отъ одной курицы отнять грудинку, а другую поставить вариться, прибавивъ къ ней и все оставшееся отъ первой курицы. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить ложку масла, луку и кореньевъ, перца и немного мушкатнаго орѣха. Отъ оставленной грудинки слѣдуетъ вынуть желтки и истолочь ихъ въ ступкѣ; когда они будутъ достаточно истолчены, то надѣлай изъ нихъ фрикаделл, прибавь тертаго хлѣба, немного сливокъ и два яйца и все это хорошенько смѣшать. Приготовить нѣсколько сморчковъ, вынуть изъ нихъ корни и начинить приготовленнымъ фаршемъ, конечно слѣдуетъ класть въ каждый сморчекъ не болѣе какъ чайную ложку или даже меньше. Когда все сморчки будутъ начинены, то слѣдуетъ опускать ихъ въ супъ. Такой супъ очень вкусенъ.

3. Супъ изъ рябчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ пять или шесть рябчиковъ, конечно смотря по числу обѣдающихъ персонъ. Три рябчика промывъ хорошенько положить въ кастрюлю, а отъ остальныхъ трехъ рябчиковъ отнять грудки,

а остатки также положить въ ту же кастрюлю, куда ранѣе были положены первые три рябчика, подлить масла и хорошенько прожарить. Когда рябчики достаточно ужарятся, ихъ слѣдуетъ вынуть, затѣмъ нарезать нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ ветчины и телятины и положить въ то масло, гдѣ жарились рябчики, прибавить луку, немного кореньевъ, подлить ложки три бульона, подмѣшаннаго мукой, и поставить вариться. Спинки и ножки отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ кастрюлю. Грудки трехъ рябчиковъ также истолочь отдѣльно, смѣшать ихъ съ полуфунтомъ масла, прибавить три яйца цѣльныхъ и два желтка и нѣсколько толченыхъ сухарей, изъ всей этой смѣси слѣдуетъ надѣлать клецокъ; если же клецки будутъ разваливаться, то слѣдуетъ прибавить яицъ, затѣмъ опускать клецки серебряной ложечкой въ супъ.

4. Супъ телячій.

Взять телячью головку, промыть ее хорошенько и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ будетъ совершенно готовъ, головку вынуть, бульонъ процѣдить и все это оставить до другаго дня. На слѣдующій день слѣдуетъ головку хорошенько разобрать, вынуть всѣ кости, а мягкія части нарезать маленькими кусочками, затѣмъ всѣ эти кусочки поджарить въ маслѣ, прибавивъ луку,

перцу и соли; когда все это хорошо поджарится, слѣдуетъ все опустить въ бульонъ и снова дать вариться, затѣмъ процѣдить и уже въ чистый бульонъ прибавить стаканъ винограднаго вина и лимоннаго сока. Если бульонъ окажется жидокъ, то слѣдуетъ прибавить яицъ.

2. Соусы.

1. Говядина подъ соусомъ.

Хорошую филейную часть говядины слѣдуетъ хорошо вымыть, положить въ кастрюлю, подлить немного масла, положить кореньевъ, накрыть крышкой и поставить въ печь; если говядина будетъ подгорать, то слѣдуетъ подлить немного воды; говядину слѣдуетъ держать въ печи до тѣхъ поръ, пока она совершенно сдѣлается мягкой. Къ такой говядинѣ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять подфунта зеленого горошку, разварить его въ водѣ, прибавить немного сахара, соли и уксусу и поставить все это въ печь. Передъ обѣдомъ положить говядину на блюдо и облить ее приготовленнымъ соусомъ.

2. Соусъ изъ фасоли.

Такой соусъ хорошо идетъ подъ котлеты, а потому объяснимъ прежде, какъ слѣдуетъ дѣлать котлеты.

Взять мягкую часть говядины или телятины, очистить ее отъ жилъ и мелко изрубить, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, два яйца, немного соли, все это хорошенько смѣшать и снова изрубить, потомъ дѣлать котлеты, обсыпая ихъ сухарями, затѣмъ положить на сковороду и обжаривать. Взять два фунта фасоли и сшинковать, положить въ кастрюлю, налить водою и дать вариться до тѣхъ поръ, пока фасоль сдѣлается совершенно мягкой, потомъ откинуть ее на рѣшето, дать хорошенько обсохнуть; когда вода совершенно стечетъ, то слѣдуетъ фасоль положить въ кастрюлю, облить масломъ и дать хорошенько обжариться; когда она будетъ совершенно готова, подлить нѣсколько ложекъ бульона подболтаннаго мукою. Передъ обѣдомъ, уложивъ котлеты на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать на столъ.

3. Соусъ изъ свѣжаго гороха.

Сварить хорошій кусокъ ветчины, нарѣзать ломтиками и облить слѣдующимъ соусомъ: очистить молодые стручья гороха, отварить ихъ въ водѣ, потомъ вынувъ изъ кастрюли откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть, затѣмъ снова положить въ кастрюлю, подлить масла, прибавить немного сахару.

4. Цыплята подь соусомъ.

Взявъ нѣсколько штукъ цыплятъ, слѣдуетъ ихъ хорошо обжарить, при чемъ должно наблюдать, чтобы они не подгорѣли. Къ цыплятамъ хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: взять двѣ ложки муки, двѣ ложки масла, растереть хорошенько, прилить густаго молока, немного кореньевъ и все это вскипятить и затѣмъ облить цыплятъ.

5. Соусъ изъ мозговъ.

Мозги слѣдуетъ хорошенько промыть, сварить ихъ въ водѣ, причемъ, конечно, необходимо прибавить немного соли; когда они немного поварятся, слѣдуетъ вынуть, осыпать сухарями и поджарить въ маслѣ; къ мозгамъ необходимо сдѣлать подливку: взять стаканъ бульона, подцвѣтить его пережженнымъ сахаромъ и облить мозги. Соусъ этотъ весьма дешевый, но очень вкусный.

Жаркiя.

1. Гусь.

Чтобы приготовить хорошо гуся, слѣдуетъ поступить такъ: вымывъ и хорошо вычистивъ гуся, слѣ-

дуетъ начинить его шинкованной капустой или яблоками, конечно, прежде хорошо ихъ очистивъ; когда гусь будетъ начиненъ, смазать его водою и поставить въ печь, наблюдая, чтобы онъ не подгорѣлъ. Къ гусю подавать маринованныя ягоды.

2. Свинина, начиненная капустой.

Взять часть свинины отъ лопатки, надрѣзать кожу, затѣмъ взять бѣлый кочанъ капусты, мелко шинковать, прибавить можно нѣсколько штукъ яблоковъ, также мелко накрошенныхъ, смѣшать съ капустою и начинить свинину, затѣмъ кожу слѣдуетъ зашить ниткой, положить въ плошку, подлить воды и поставить въ печь, чтобы хорошо прожарилась.

3. Битая говядина.

Взять хорошую, мягкую часть говядины, нарѣзать не особенно толстыми ломтиками и бить ее скалкою до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается совершенно мягкой, затѣмъ обвалить мукой и положить на сковороду, подлить достаточное количество масла, нарѣзать ломтиками луку и также вмѣстѣ поджаривать. Когда говядина совершенно ужарится, положить ее въ кастрюлю, подлить бульонъ и снова поставить въ печь до обѣда.

4. Бифтексъ.

Взявъ хорошую часть говядины, должно отобрать ее отъ костей и жилъ, затѣмъ хорошенько избить скалкою, такъ чтобы говядина была совершенно мягка, положить на сковороду, подлить масла и обжарить. Если говядина будетъ давать мало соку, то слѣдуетъ прибавить немного бульона, иначе она можетъ подгорѣть. Взять нѣсколько картофелянъ, нарѣзать ломтями и также обжарить; передъ обѣдомъ приготовленный бифтексъ положи на блюдо, обложи кругомъ обжареннымъ картофелемъ, подлеи бульона, который дала говядина, а сверху обсыпь настроганнымъ хрѣномъ.

5. Каплуна подъ соусомъ.

Хорошаго каплуна слѣдуетъ хорошенько вымыть и вычистить, затѣмъ обмазать масломъ, положить въ кастрюлю, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ каплуну можно приготовить слѣдующій соусъ: взять три или четыре луковицы, сварить ихъ въ водѣ, прибавить нѣсколько шампиньоновъ, положить ложки двѣ чухонскаго масла, ложку муки, все это смѣшать хорошенько, дать нѣсколько разъ прокипѣть и затѣмъ обливаетъ каплуна передъ обѣдомъ.

Цирожныя.

1. Миндальный тортъ.

Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и истолочь мелко, прибавить фунтъ сахару и все смѣшать хорошенъко, затѣмъ взять десятокъ желтковъ, растереть хорошенъко, до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются густы, потомъ смѣшать ихъ съ истолченнымъ миндалемъ, затѣмъ оставшіеся бѣлки поднять, прибавить чашку муки картофельной и чашку муки крупчатой, смѣшать хорошенъко все вмѣстѣ, приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и выложить туда приготовленное тѣсто и поставить въ печь.

2. Кремъ изъ сливокъ.

Взять десять золотниковъ осетроваго клею, размочить его въ водѣ и затѣмъ разварить. Затѣмъ взять двѣ бутылки сливокъ, вылить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ, и бить сливки вѣнничкомъ; когда сливки будутъ хорошо взбиты, прибавить чайную чашку сахару, шоколаду, лимонной цедры, все это смѣшать вмѣстѣ и потомъ подливать понемногу клею, затѣмъ выложить въ форму, которую также слѣдуетъ обложить льдомъ и выставить на погребъ.

Когда потребуется вынимать изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ теплую воду, отчего кремъ гораздо лучше выложится. Такой кремъ можно убрать вареньемъ. Если къ такому крему прибавить четыре растертыхъ желтка, то кремъ получить совершенно желтоватый цвѣтъ.

3. Бланманже.

Взять одинъ фунтъ сладкаго миндаля и нѣсколько миндалинь горькаго, очистить его хорошенько, а затѣмъ истолочь, смѣшать съ двумя бутылками густаго молока, поставить въ печь, гдѣ огонь долженъ быть очень легкій; когда молоко вскипитъ раза три, процѣдить сквозь салфетку, положить полторы чашки мелкаго сахару, немного развареннаго клея и снова дать вскипѣть нѣсколько разъ; когда остынетъ, вылить въ форму и поставить въ холодное мѣсто. Передъ самымъ обѣдомъ бланманже выложить на блюдо, сверху хорошо положить клубничнаго варенья.

4. Кисель картофельный.

Взять двѣ бутылки молока, вскипятить его хорошенько, затѣмъ взять чашку картофельной муки, развести ее немного холоднымъ молокомъ, прибавить чашку сахару, четверть фунта шоколаду, восьмушку толченаго миндаля, все это хорошенько смѣшать и ти-

хонько вливать въ кипящее молоко, причемъ слѣдуетъ хорошенько бить лопаткою, чтобы не образовалось комковъ; давъ вскипѣть раза два, слѣдуетъ выливать въ форму, а затѣмъ вынести на холодъ. Къ столу такой кисель подаютъ со сливками.

5. Тортъ изъ черного хлѣба.

Слѣдуетъ взять ложки три хорошаго топленого масла, тереть его до тѣхъ поръ, пока оно побѣлѣетъ, потомъ положить шесть желтковъ и снова тереть хорошенько. Истолочь мелко черные сухари, смѣрять, чтобы вышло ихъ чайная чашка, прибавить полчашки сахару, можно положить немного ванили, затѣмъ оставшіеся бѣлки хорошенько взбить и все это смѣшать вмѣстѣ, выложить въ форму, которую слѣдуетъ хорошо вымазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ вольную печь. Такой тортъ можно подавать со сливками.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

Супы.

1. Уха изъ стерляди съ фаршемъ.

Слѣдуетъ взять десятка два хорошихъ ершей, налить водою и поставить вариться, необходимо прибавить горошчатого перца, мушкатнаго орѣха, гвоздики, луку. Когда ерши достаточно уварятся, слѣдуетъ процѣдить сквозь салфетку. Изрѣзать десятокъ хорошихъ антоновскихъ яблокъ, и половину французскаго хлѣба, прибавить немного бульона изъ ершей и хорошенько растереть, такъ что бы не было комковъ; выложи все это въ процѣженный бульонъ и снова поставь вариться, при чемъ необходимо снимать чаще пѣну. Взять хорошую стерлядь, нарѣзать ее, перетереть салфеткой и опустить также въ бульонъ. Потомъ слѣдуетъ сдѣлать изъ зеленаго фарша шариковъ и опустить ихъ также въ кастрюлю. Передъ обѣдомъ можно въ уху насыпать немного укропу.

2. Супъ раковый.

Взять десятка три крупныхъ раковъ, хорошо ихъ перемыть и поставить вариться; когда раки достаточно уварятся, бульонъ слить, а раки откинуть на рѣшето, очистить шейки, отнять верхніе черенки. Взять чашку рису развареннаго, прибавить ложки двѣ масла и смѣшать это съ изрубленными раковыми шейками и этой смѣсью начинивать раковыя скорлупки, складывая ихъ по двѣ вмѣстѣ. Затѣмъ бульонъ снова поставить въ печь, и когда онъ закипитъ, то опускать въ него начиненныя раковыя скорлупки.

3. Баварская лапша.

Взять два яйца и четыре желтка, смѣшать съ полуфунтомъ муки, прибавить немного дрожжей и три ложки хорошаго молока, все это хорошенько смѣшать и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать подойти. Затѣмъ посыпать на столъ муки, выложить приготовленное тѣсто, смѣсить все хорошенько и надѣлать шариковъ, которые оставить на часъ времени, что бы они снова могли нѣсколько подняться. Потомъ взять чашки двѣ молока, прибавить масла, дать вскипѣть раза два, потомъ опустить въ кипящее молоко шарики и дать немного повариться, затѣмъ вынуть ихъ разложить на блюдо. Взять бутылку молока, прибавить немного

муки, сахару, три желтка, поставить на легкой огонь и чаще бить ввничкомъ; когда вскипитъ раза два, то облить шарики и подавать къ столу.

4. Французскій супъ.

Взять хорошую часть говядины и сварить изъ нее хорошей бульонъ; когда говядина достаточно выварится, должно ее вынуть, а бульонъ процѣдить. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, рѣпы, моркови, все это мелко шинковать, положить въ кастрюлю, прибавить ложки три масла и дать хорошенько упрѣть. Затѣмъ вылить въ кастрюлю бульонъ, прибавить немного перца, мушкатнаго орѣха и снова дать нѣсколько разъ вскипѣть. Къ такому супу необходимо подавать обжаренный бѣлый хлѣбъ, который нарѣзывается небольшими кусочками и обжаривается въ маслѣ.

5. Солянка.

Взять одинъ фунтъ хорошей говядины и одинъ фунтъ ветчины, нарѣзать все маленькими ломтиками, взять двѣ луковицы и пять огурцовъ, шинковать капусту, смѣшать вмѣстѣ и поджарить въ маслѣ. Потомъ взять селедку, выбрать изъ нее кости, искрошить и, все вмѣстѣ смѣшавъ, положить въ кастрюлю и налить бульономъ, за часъ передъ обѣдомъ подправить сметаной,

Соусы.

1. Буженина.

Взять кусокъ хорошей свинины, нашпиговать ее чеснокомъ и поставить въ печь, къ обѣду подавать съ слѣдующимъ соусомъ: взять три луковицы, изрѣзать мелкими ломтиками и поджарить хорошенько въ маслѣ: когда лукъ достаточно поджарится, сложить его на тарелку, а въ оставшееся масло, гдѣ жарили лукъ, положить ложки три муки, прибавить немного бульона, двѣ ложки уксуса, все это стереть хорошенько, потомъ смѣшать съ лукомъ и облить буженину.

2. Телячьи ножки.

Телячьи ножки слѣдуетъ хорошо уварить, выбрать изъ нихъ кости, затѣмъ разбить два яйца, обвалить въ нихъ ножки, затѣмъ обсыпать мукой и обжарить. Къ телячьимъ ножкамъ можно сдѣлать слѣдующій соусъ: взять чечевицы, сварить ее и отвинуть на сито, затѣмъ положить въ кастрюлю масла, подсыпать муки, влить немного бульона и положить туда чечевицу и дать вскипѣть нѣсколько разъ, передъ обѣдомъ облить ножки и подавать къ столу.

3 Соусъ изъ брюквы.

Взять хорошую спѣлую брюкву, сварить ее и потомъ изрѣзать ломтиками и поджарить въ маслѣ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, подлить бульона, всыпать ложки двѣ муки и дать раза два вскипѣть. Этотъ же соусъ можно дѣлать другимъ способомъ: когда брюква сварится, то слѣдуетъ ее мелко истереть, потомъ прибавить достаточно масла, смѣшать хорошо и выложить на блюдо, а сверху посыпать сухарями и поставить въ печь. Такой соусъ можно подавать къ котлетамъ. За неимѣниемъ брюквы можно соусъ этотъ сдѣлать изъ рѣпы.

4. Макароны.

Прежде нужно макароны сварить въ водѣ и откинуть ихъ на рѣшето; когда вода достаточно стечетъ, положить ихъ въ кастрюлю, облить чухонскимъ масломъ, подлить немного бульона и дать вскипѣть раза два или три. Передъ обѣдомъ, макароны положить на блюдо, затѣмъ взять кусокъ сыра и истереть его мелко на чистой теркѣ и обсыпать макароны. Лучше всего къ макаронамъ идетъ зеленый сыръ, но за неимѣниемъ его можно замѣнить обыкновеннымъ сыромъ.

Жаренныя.

1. Индѣйка.

Индѣйку слѣдуетъ хорошенько вычистить и обжа- рить, потомъ взять полфунта рису, сварить его въ молокѣ; когда рисъ достаточно остынетъ, прибавить въ него немного корики и три сырыхъ яйца, размѣ- шать все это хорошенько и набить зобъ индѣйки, кожу слѣдуетъ зашить ниткою, затѣмъ поставить ин- дѣйку въ печь и смотрѣть, чтобы она не подгорѣла; когда индѣйка будетъ давать изъ себя сокъ, то слѣ- дуетъ этимъ сокомъ ее чаще поливать.

2. Поросенокъ.

Поросенка слѣдуетъ хорошо промыть, потроха вы- нуть и изрубить мелко, потомъ сварить вгустую пять яицъ и также изрубить, а затѣмъ смѣшать съ изру- бленными потрохами, все это смѣшать съ пятыю взби- тыми яйцами и масломъ и поставить обжариться, за- тѣмъ, начинивъ поросенка, слѣдуетъ подлить немного бульона. Начинку къ поросенку можно сдѣлать и дру- гимъ манеромъ: сварить говядины, мелко изрубить ее, прибавить немного манной каши, развести яйцами и также начинить поросенка.

3. Дичина.

Дичину слѣдуетъ какъ можно лучше промывать, потомъ положить ее на противень, смазать масломъ, подлить воды, чтобы она не подгорала, и поставить жариться; когда начнетъ обжариваться, то слѣдуетъ обливать понемногу свѣжей сметаной и снова поставить въ печь.

Пирожныя.

1. Пирогъ сладкій.

Замѣсить довольно сдобное тѣсто, раскатать его, положить на блюдо, обрѣзать рѣзцомъ и налить вареньемъ потолще; изъ оставшагося тѣста нарѣзать узенькихъ полосокъ и уложить ихъ на пирогъ клеточками, поставить въ нежарвую печь. Передъ обѣдомъ пирогъ посыпать сахаромъ и подавать на столъ.

2. Шоколадный кремъ.

Взять четверть фунта хорошаго шоколада, истереть его мелко на чистой теркѣ, прибавить чашку сахару, рюмку винограднаго вина, немного ванили; все это смѣшать хорошенько, потомъ влить бутылку вина ка-

кого хочешь. Разварить клея золотниковъ десять, влить его въ приготовленный кремъ и поставить на легкой огонь, дать вскипѣть, причемъ необходимо бить вѣнчикомъ, затѣмъ взбить десятокъ желтковъ и вливать понемногу въ кастрюлю, не переставая бить до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, затѣмъ вынуть изъ печи и дать остынуть и наливаетъ въ форму, которую слѣдуетъ обложить кругомъ льдомъ, вынести на погребъ, гдѣ и оставить до самаго обѣда. Когда будетъ нужно вынимать изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду, отъ чего кремъ выложится гораздо лучше.

3. Сливочные пирожки.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, взбить десятокъ яицъ, чашку сахара, немного лимонной цедры и все это хорошенько смѣшать, затѣмъ бить съ часъ времени вѣнчикомъ, затѣмъ протереть хорошенько ломтей пять бѣлаго хлѣба, прибавить четверть фунта толченаго миндаля, все это смѣшать вмѣстѣ, налить въ небольшія формочки и поставить въ печь. Передъ обѣдомъ на каждый пирожокъ можно положить по немногу варенья.

4. Рисовая каша.

Фунтъ хорошаго чистаго рису должно смолоть въ порошокъ, прибавить полфунта толченаго миндаля,

ложки три розовой воды, смѣшать все это хорошенько, положить въ кастрюлю и, наливъ молокомъ, поставить въ печь и дать провариться; когда каша будетъ достаточно густа, вылить на глубокое блюдо, простудить и къ столу подавать.

5. Блины.

Взять пятокъ яицъ, отдѣлать бѣлки и бить ихъ хорошенько, затѣмъ смѣшать съ желтками, прибавить чашку сахару и снова бить до пѣны. Потомъ прибавить ложки четыре густыхъ сливокъ и нѣсколько толченаго миндаля, двѣ ложки муки, все это хорошенько размѣшай и пеки на небольшой сковородѣ. Къ обѣду подавай блинчики съ вареньемъ.

ВТОРНИКЪ.

Супы.

1. Бураки изъ свеклы.

Взять фунта два хорошей говядины и фунта два свинины, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться. Нашинковать свѣжей свеклы, одну луковицу, смѣшать вмѣстѣ, подлить масла и поджарить въ кастрюлѣ, наблюдая, чтобы свекла не подгорѣла. Когда свекла достаточно обжарится, прибавить въ нее ложки четыре бульону, подмѣшать ложку муки и за часъ до обѣда опустить въ приготовленный бульонъ; для вкуса можно прибавить ложки двѣ уксусу.

2. Солянка съ огурцами.

Взять хорошей говядины фунта три, изрѣзать ее небольшими кусочками и поставить вариться, чаще

снимать пѣну. Когда говядина достаточно уварится, то прибавить мелко накрошенныхъ огурцовъ и одну луковицу, подправить мукой и масломъ.

3. Щи изъ разсады.

Взять фунта три хорошей говядины, сварить изъ нея бульонъ, затѣмъ взять зеленой разсады, нарѣзать ее, облить кипяткомъ и дать ей постоять съ полчаса, откинуть на рѣшето, выжать хорошенько и изрѣзать луковицу, положить въ горшокъ съ бульономъ, подправить мукой и дать раза два вскипеть.

4. Супъ изъ дичины.

Взять нѣсколько дичины, сварить ее въ водѣ, потомъ разнять на части, затѣмъ нарѣзать ломтиками огурцовъ соленыхъ и одинъ лимонъ, все это положить въ кастрюлю, дать раза три вскипеть, приправить немного мукой.

5. Солянка съ рыжиками.

Взять четыре фунта хорошей говядины, сварить изъ нея бульонъ, взять рыжиковъ, вымыть ихъ хорошенько, изрѣзать ихъ мелко, или даже изрубить, прибавить одну большую луковицу, все это облить масломъ и немного обжарить на самомъ легкомъ огнѣ,

затѣмъ положить въ бульонъ и дать кипѣть раза два или три; когда супъ достаточно уварится, заправить его мукою и масломъ. Передъ обѣдомъ посыпать зеленью.

Холодные блюда.

1. Ветчина.

Самая вкусная ветчина бываетъ запеченая; для этого нужно взять фунта два ржаной муки, замѣсить изъ нея тѣсто и этимъ тѣстомъ обмазать ветчину и затѣмъ поставить въ жаркую печь и дать ей хорошо упечься. Когда вынешь изъ печи, то слѣдуетъ тѣсто хорошо обчистить ножами, снять кожу и украсить ветчину гвоздикой.

2. Студень.

Взять коровьи ноги, опалить съ нихъ шерсть, затѣмъ хорошенько вымыть и поставить въ печь вариться; когда студень достаточно уварится, вынуть изъ горшка, выбрать все кости, а все мягкія части нарѣзать маленькими кусочками, уложить на блюдо, бульонъ, въ которомъ варилаась студень, процѣдить сквозь салфетку и облить нарѣзанные кусочки, а затѣмъ вынести на холодъ.

Студень подаютъ со свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ.

3. Окрошка.

Очень часто отъ стола остается много вареной говядины и жаренаго, а потому все это можно употреблять въ кушанье, называемое окрошкой; для этого нужно старые куски мелко нарѣзать, или изрубить, затѣмъ прибавить накрошеннаго зеленаго лука, вареныхъ яицъ, шеекъ отъ раковъ, все это хорошенько смѣшать, облить хорошимъ квасомъ или кислыми щами; затѣмъ положить ложки двѣ сметаны и подавать къ столу.

4. Винегретъ изъ мяса.

Такой винегретъ тоже можно сдѣлать изъ остатковъ отъ стола. Взять говядины, телятины, различной жареной дичи, нарѣзать все небольшими ломтиками, уложить красиво на блюдо, затѣмъ нарѣзать огурцовъ, каперцевъ, оливокъ, нѣсколько ломтиковъ лимону и все вмѣстѣ смѣшать, потомъ слѣдуетъ сдѣлать слѣдующую подливку: взять нѣсколько ложекъ уксусу, ложку прованскаго масла, ложки двѣ сахару, немного соли и горчицы, все хорошо стереть вмѣстѣ и облить винегретъ.

Пастеты.

1. Раковый пастетъ.

Сдѣлать хорошо фунта два слоенаго тѣста, раскатать толщиною въ палецъ и положить его въ форму. Затѣмъ нужно приготовить рыбный фаршъ, затѣмъ начистить раковыхъ шеекъ; взять молодого зеленого горошку и разварить его въ молокѣ; когда онъ достаточно уварится, то слѣдуетъ его остудить, а затѣмъ положить слой на приготовленное тѣсто, затѣмъ положить слой раковыхъ шеекъ и, наконецъ, слой фарша и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока уложится вся начинка. Когда форма будетъ наложена полная, то сверху покрыть тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ печь.

2. Пастетъ съ почками.

Чтобы сдѣлать хорошее тѣсто для пастета, нужно взять кипяченой воды стакана два, четверть фунта масла, немного соли и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, затѣмъ бить его скалкою и, подсыпая муки, переворачивать на обѣ стороны, продолжать это дѣлать до тѣхъ поръ, пока тѣсто получится самое крутое; тогда слѣдуетъ тѣсто раскатать не особенно тонко. Взять телячьи почки, поджарить ихъ и затѣмъ

изрубивъ, прибавить немного рубленого лука, перца, мушкатнаго орѣха. Если почек окажется мало, тогда можно прибавить ливера, все это хорошенько смѣшать, положить немного масла и положить въ приготовленное тѣсто, сверху закрыть не толстымъ слоемъ тѣста и поставить въ неособенно жаркую печь.

3. Пастеть съ капустой.

Взять хорошій кочанъ капусты, сварить его въ бульонѣ, отжать и смѣшать капусту съ пятью ложками сметаны; взять жареной куропатки, кусокъ ветчины, сладкаго мяса, нарѣзать все это кусочками и хорошенько поджарить, затѣмъ вымазать кастрюлю масломъ, положить въ нее приготовленное тѣсто для пастета и класть начинку рядами, то-есть рядъ капусты, рядъ куропатки, которую слѣдуетъ посыпать сыромъ, потомъ рядъ ветчины, продолжать до тѣхъ поръ, пока вся начинка уложится, закрыть сверху тѣстомъ и поставить въ печь. Когда пастеть будетъ готовъ, то слѣдуетъ его выложить изъ кастрюли, обернуть верхъ дномъ, надрѣзать и внутрь налить бульона.

4. Пастеть изъ свѣжей лососины.

Взять хорошей лососины, сварить ее въ водѣ, а затѣмъ нарѣзать кусочками, кости должно всё вынуть.

Потомъ взять немного перцу, петрушки, лимоннаго сока, немного соли, ложки три прованскаго масла, все это хорошенько смѣшать и облить куски лосо-сины и дать полежать ей съ полчаса времени, чтобы она могла пропитаться. Затѣмъ взять французскій хлѣбъ, нарѣзать его ломтями, отварить въ молокѣ такъ, чтобы образовалась густая каша, растереть хо-рошенько, чтобы не было комковъ, налить бульона, прибавить четыре яйца. Когда все это будетъ готово, приготовить тѣсто для пастета, положить его на блюдо, затѣмъ укладывать начинку рядами, то есть рядъ ло-сосины и рядъ фаршу, накрой сверху тѣстомъ и по-ставъ въ печь. Къ такому пастету можно сдѣлать соусъ: взять пять яицъ, сварить ихъ въ густую, за-тѣмъ вынуть желтки и хорошенько ихъ растереть, налить въ небольшую кастрюлю хорошаго бульона, высыпать туда растертые желтки, прибавить немного лимоннаго сока, дать раза два вскипѣть и подавать къ столу вмѣстѣ съ пастетомъ.

Пирожныя.

1. Бисквиты.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлать желтки, бѣлки хоро-шенько взбить, затѣмъ взять чашку сахара, смѣшать его съ желтками и тереть до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются совершенно бѣлы. Затѣмъ взять чашку

муки крупчатой и чашку картофельной, смѣшать хорошенько, всыпать въ поднятые бѣлки, снова хорошо промѣшать и затѣмъ уже прибавить желтки. Надѣлать изъ бумаги небольшихъ коробочекъ и вливать въ нихъ приготовленное тѣсто, поставить въ нежаркую печь. Передъ обѣдомъ сверху можно положить понемногу варенья.

2. Розочки.

Взять восемь свѣжихъ яицъ, отдѣлать бѣлки и хорошенько поднять, прибавить полчашки сахару и рюмку винограднаго вина, замѣсить на этомъ тѣсто, которое слѣдуетъ хорошенько бить лопаткою, затѣмъ прибавить еще немного муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ достаточно крутое. раскатать скалкою тонко и нарэзать кружечковъ стаканомъ или рюмкою, затѣмъ складывать по четыре или пяти кружечковъ другъ на дружку, надрѣзать съ четырехъ сторонъ, а средину крѣпко сжать, чтобы кружечки не раздѣлялись. Налить въ кастрюлю масла, поставить на огонь; когда масло закипитъ, опускать розочки и держать ихъ въ маслѣ до тѣхъ поръ, пока зарумянятся. Къ обѣду положить на каждую розочку варенья и подавать къ столу.

3. Кольца.

Взять хорошей муки, замѣсить тѣсто на кипячемъ тепломъ молокѣ не особенно крутое, какъ обы-

кновенно приготавливается для булокъ, тѣсто слѣдуетъ бить хорошенько скалкою, отъ чего оно сдѣлается гораздо рыхлѣе, затѣмъ взбить десятокъ яицъ, облить тѣсто и снова мѣсить и бить скалкою, затѣмъ положить тѣсто въ форму и по немногу выпускать въ кипящее масло и дать зарумяниться.

4. Наливашники.

Взять пять яицъ, смѣшать съ чашкой воды, прибавить три ложки рому и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое, затѣмъ хорошенько бить скалкою, потомъ рассучить довольно тонко и надѣлать небольшихъ пирожки, затѣмъ положить въ каждый пирожокъ варенья и защипать. Налить въ кастрюлю масла и когда оно закипитъ, то опустить въ масло пирожки. Къ столу подавать, обсыпавъ ихъ сахаромъ

5. Вѣтеръ.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и взбить ихъ хорошенько, прибавить полчашки мелкаго сахару, ложку картофельной муки, все это хорошенько смѣшать, затѣмъ смазать бумагу масломъ и наливать на нее тѣсто комочками, посадить въ печь, которая должна быть не жаркая. Передъ обѣдомъ положить варенья.

С Р Е Д А.

Супы.

1. Супъ изъ нурицы.

Взять хорошую нурицу, хорошенько ее вычистить и промыть, затѣмъ разнять на части, налить водою и поставить вариться, причеиъ должно чаще снимать пѣну; когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ его процѣдить, положить разныхъ кореньевъ, немного перловыхъ крупъ и снова дать увариться.

2. Телячій супъ.

Взять хорошей телятины фунта три, налить водою и поставить вариться, чаще слѣдуетъ снимать пѣну, а потомъ процѣдить; когда супъ достаточно устоитъ, прибавить различныхъ кореньевъ и снова поставить въ печь.

3. Супъ съ фаршемъ.

Взять фунта три хорошей говядины, хорошенько ее промыть и поставить вариться, затѣмъ приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: взять мягкій кусокъ говядины, выбрать жилы и изрубить мелко, прибавить размоченанго бѣлаго хлѣба, два яйца, немного соли, сливочнаго масла, все это хорошенько смѣшать и потомъ надѣлать небольшихъ шариковъ, немного обжа- рить и затѣмъ опустить въ бульон .

4. Лапша.

Лапша есть любимое кушанье при русскомъ столѣ; чтобы приготовить хорошую лапшу, нужно взять три яйца, размѣшать ихъ хорошенько, прибавить немного воды и замѣсить самое крутое тѣсто, затѣмъ раскатать его на сколько возможно тоньше, разложить на столѣ и дать немного просохнуть, затѣмъ кружки свернуть трубочками и крошить мелко ножемъ. Приготовить хорошій бульонъ изъ говядины, хорошо также прибавить немного свинины; когда бульонъ достаточно уварится, вынуть изъ него мясо и засыпать лапшею, но никогда не должно засыпать лапшу задолго до обѣда, ибо она можетъ перевариться. Самая лучшая лапша та, когда она засыпана передъ самымъ обѣдомъ.

Соусы и холодныя.

1. Селедка съ телятиной.

Взять небольшой мягкой кусокъ жареной телятины, двѣ селедки, которыя прежде нужно хорошо вымочить, а потомъ снять съ нихъ кожу, выбрать всѣ кости и изрубить вмѣстѣ съ телятиной, потомъ сварить картофелю, штукъ десять не болѣе, протереть сквозь сито, прибавить ложки три сухарей и изрубленную луковицу, все вмѣстѣ смѣшать и изрубить совершенно мелко, а когда будетъ готово, прибавить чашку молока, три яйца и ложки четыре масла, затѣмъ взять довольно глубокую сковороду, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и положить на нее приготовленное тѣсто, поставить въ печь и дать хорошенько запечься.

2. Галантиръ.

Взять телячью головку, хорошенько вымыть, разнять на части и поставить вариться; когда бульонъ будетъ достаточно крѣпокъ, процѣдить его, положить моркови, петрушки, луку, лавроваго листу, нѣсколько кусковъ лимона, гвоздики, корицы, ложки три уксуса и рюмку винограднаго вина и снова поставить вскипѣть два раза, потомъ дать бульону хорошенько про-

стынуть и толкнуть въ него шпукъ пять сырыхъ яицъ, которыя прежде должно хорошенько взбить и снова поставить на огонь и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ, процѣдить его нѣсколько разъ черезъ салфетку, потомъ налить галангирь въ приготовленную форму и дать застынуть, затѣмъ уложить нѣсколькими кусками лимона, прибавить каперцевъ и оливокъ, нарѣзать кружечками моркови, положить нѣсколько кружечковъ сваренныхъ въ густую яицъ, затѣмъ снова залить немного галантиромъ и снова дать застынуть, и потомъ уже укладывать дичь, какая случится, затѣмъ снова залить галантиромъ и поставить на погребъ. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо и подавать къ столу.

3. Соусъ изъ котлетъ.

Котлеты можно дѣлать изъ различнаго мяса, напримеръ: изъ говядины, баранины, телятины, свинины. Взявши хорошій мягкій кусокъ мяса, нужно очистить его отъ жилъ, а потомъ мелко изрубить, затѣмъ прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба и снова порубить, затѣмъ прибавить два яйца, хорошенько размѣшать и дѣлать котлеты, обсыпая ихъ сухарями и жарить, но слѣдить, чтобы они не пережарились, иначе они потеряютъ свой вкусъ. Подъ котлеты дѣлаютъ различные соусы, какъ-то: изъ горошка, изъ картофеля, который нужно прежде очистить и сварить, затѣмъ

хорошенько протереть сквозь рѣшето или на машинкѣ, прибавить въ тертый картофель ложки двѣ бульону, толкнуть два яйца и поставить не на долго въ печь. Передъ обѣдомъ, уложивъ котлеты на блюдо, облить соусомъ.

4. Соусъ изъ шинкованной капусты.

Взять кочанъ бѣлой или цвѣтной капусты, мелко шинковать, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть, затѣмъ положить въ кастрюлю, облить масломъ, прибавить немного бульона, положить одну луковичку, ложки двѣ муки, ложки три уксусу, немного сахару, все хорошенько смѣшать и поставить вариться. Такой соусъ хорошо подавать къ вареной говядинѣ.

5. Пилавъ изъ курицы.

Взявъ курицу, нужно прежде ее сварить; когда она достаточно уварится, вынуть ее, а бульонъ засыпать густо рисомъ, прибавивъ ложки три сливочнаго масла. Курицу слѣдуетъ разнять на части, облить яйцами и обсыпать сухарями и снова ее не на долго поставить въ печь, дать немного зарумяниться. Передъ обѣдомъ разваренный рисъ въ бульонѣ выложить на блюда, а сверху уложить курицей.

6. Пуддингъ.

Взять два или три французскіе хлѣба, размочить ихъ хорошенько въ молокѣ, затѣмъ отжать досуха. Штукъ шесть яицъ разбить, отдѣлить бѣлки и хорошенько взбить, влить ихъ въ приготовленный хлѣбъ и хорошенько размѣшать, прибавить полфунта толченаго сладкаго миндаля и нѣсколько миндалинъ горькихъ, корианки, полчашки сахару, четверть фунта изюму и все смѣшать вмѣстѣ. Приготовить форму, обмазать масломъ и посыпать сухарями, выложить приготовленный пуддингъ и поставить въ печь. Къ такому пуддингу хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: взять нѣсколько штукъ яицъ, отдѣлить желтки и растереть ихъ до бѣла, прибавить сахару и бить хорошенько вѣничкомъ, пока желтки сдѣлаются совершенно густы, положить ихъ въ кастрюлю, подлить вина винограднаго, поставить на легкій огонь, не переставая бить вѣничкомъ.

7. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Сварить кочанъ цвѣтной капусты, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошенько стечь, затѣмъ взять штукъ пять желтковъ, хорошенько ихъ растереть, прибавить сахару, стаканъ винограднаго вина, влить въ кастрюлю и поставить на легкій огонь; когда заки-

пить, то слѣдуетъ не переставая бить вѣничкомъ; когда соусъ достаточно уварится, смѣшать его съ капустой, прибавить два бѣлка, и соусъ готовъ. Такой соусъ хорошо идетъ къ спаржѣ. Спаржу нужно сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть. Передъ обѣдомъ уложить ее на блюдо и облить соусомъ. Можно спаржу также подавать со свѣжимъ растопленнымъ масломъ.

Жаркія.

1. Курица жареная.

Взять двѣ курицы, разнять ихъ на части, затѣмъ взять нѣсколько луковицъ, нарѣзать ихъ кружечками, горошчатого перца, ложки три уксусу, выжать сокъ изъ лимона, все это смѣшать вмѣстѣ и облить куръ, затѣмъ слѣдуетъ ихъ изжарить. Потомъ взять петрушки, смочить ее въ маслѣ, нарѣзать и обсыпать куръ.

2. Фаршированные цыплята.

Взять нѣсколько штукъ цыплятъ, выпотрошить и хорошо промыть, положить въ воду и дать постоять съ полчаса времени, затѣмъ разнять ихъ на части. Потомъ взять кусокъ мягкой телятины, разварить полфунта пшена въ молокѣ, толкнуть два или три яйца,

телятину изрубить и все это хорошенько смѣшать; когда фаршъ будетъ готовъ, начини цыплятъ, положи ихъ въ вострюлю, подлей немного бульона и подложи зелени, поставь въ печь и дай хорошо прожариться. Къ такимъ цыплятамъ можно сдѣлать какой угодно соусъ.

3. Фаршированная грудинка.

Приготовить хорошую, жирную, баранью грудинку, затѣмъ взять французскій хлѣбъ, размочить его въ молокѣ и поджарить въ сливочномъ маслѣ, можно прибавить петрушки; когда хорошо поджарится, остудить и прибавить штукъ пять яицъ, смѣшать хорошенько и начинить грудинку.

4. Холодное жарное.

Взять хорошій кусокъ отъ огузка, побить его скалкою, чтобы мясо сдѣлалось совершенно мягко, затѣмъ слѣдуетъ мясо хорошо нашпиговать. Потомъ взять двѣ телячьи ножки, лавроваго листа, полъ лимона, перца, луку, кореньевъ, все это смѣшать. Говядину положить въ кастрюлю, а затѣмъ все остальное, подлить немного воды или бульона и поставить въ печь. Когда говядина достаточно ужарится, вынуть ее, а къ соусу подлить уксусу и облить говядину.

Пирожныя.

1. Воздушный пирогъ.

Взять десятка два хорошихъ яблокъ, испечь ихъ, затѣмъ выбравъ сѣмячки протереть сквозь сито, прибавить чашку сахару и бить довольно долго лопаткою. Потомъ взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и поднять ихъ, затѣмъ смѣшать съ яблоками, выложить въ каменное блюдо и поставить въ нежаркую печь. Когда пирогъ будетъ готовъ, вынуть его и облить сверху вареньемъ.

2. Шинкованный пирогъ.

Взять фунтъ миндаля, обварить его кипяткомъ, затѣмъ вычистить и мелко шинковать, прибавить чашку сахару, четыре взбитыхъ бѣлка и ложку лимоннаго сока, все это хорошенько смѣшать, потомъ надѣлать лепешечки и класть на бумагу, а затѣмъ поставить въ нежаркую печь.

3. Яблочный кремъ.

Взять десятокъ яблокъ, очистить ихъ и сварить, а потомъ протереть сквозь сито, прибавить чашки двѣ сахару и пять бѣлковъ, выжать сокъ изъ ли-

мона и снять цедру, все это смѣшать хорошенько, положить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ, и бить все вѣнничкомъ; прибавить ложки двѣ развареннаго клею и поставить на погребъ.

4. Вареное тѣсто.

Взять стакана два горячей воды и замѣсить на немъ густое тѣсто, хорошенько промѣшать и дать совершенно остынуть. Взять чашку масла и растереть его до бѣла, прибавить пять желтковъ, смѣшать хорошенько, а потомъ прибавить взбитые бѣлки, все это смѣшать съ тѣстомъ и хорошо растереть, изъ тѣста надѣлать небольшихъ лепешечекъ, въ серединѣ которыхъ должно продѣлать ямки, посадить въ печь. Передъ обѣдомъ на каждую лепешечку положить варенья.

5. Картофельный кисель.

Взять бутылки двѣ хорошаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ взять чашку картофельной муки, развести ее молокомъ и понемногу вливать въ кастрюлю, при этомъ слѣдуетъ бить вѣнничкомъ; что бы не было комковъ, дать два раза вскипѣть, затѣмъ натереть четверть фунта шоколада, прибавить чашку сахару, немного ванили и положить въ кисель, давъ снова вскипѣть. Когда кисель достаточно уварится

вылить въ форму и поставить на холодъ. Къ обѣду подавать со сливками.

6. Еще яблочный пирогъ.

Взять десятокъ яблокъ, сварить ихъ и протереть сивозъ сито, натолочь сухарей изъ чернаго хлѣба и обсыпать ими довольно толсто оловянное или каменное блюдо, которое слѣдуетъ прежде смазать масломъ, затѣмъ положить рядъ яблоковъ, къ которымъ слѣдуетъ прибавить сахару, а потомъ посыпать сухарями и продолжать до тѣхъ поръ, пока будетъ блюдо полное; поставить въ печь и дать запечься. Такой пирогъ можно подавать къ столу со сливками или вареньемъ.

ЧЕТВЕРГЪ.

Супы.

1. Гороховый супъ.

Сварить хорошій бульонъ мясной, потомъ взять фунтъ гороха, разварить его въ водѣ и протереть сквозь сито, и положить въ бульонъ, прибавить не большой кусокъ ветчины и поставить снова въ печь. Къ такому супу необходимо сдѣлать гренки, то есть нарѣзать небольшими ломтиками бѣлый хлѣбъ, обжасть ихъ и подавай къ супу.

2. Еще гороховый супъ.

Взять фунтъ гороху, разварить его въ водѣ и, когда онъ будетъ достаточно мягокъ, протереть сквозь сито, прибавить немного соли, сливочнаго масла ложки три, три яйца сырыхъ, все это хорошенько смѣшать и развести кипяткомъ, затѣмъ нарѣзать луку, поджарить его и также опустить въ супъ. Эготъ супъ также слѣдуетъ подавать съ гренками.

3. Молочный супъ.

Взять хорошаго молока, вскипятить его нѣсколько разъ, потомъ всыпать чашку рису или перловыхъ крупъ и снова поставить въ печь; когда супъ достаточно уварится, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько ложекъ сливочнаго масла и два яйца и снова дать два раза два вскипѣть; въ такой супъ можно положить сахару, но тогда уже не слѣдуетъ класть соли. Передъ обѣдомъ супъ можно посыпать корицею.

4. Овсяный супъ.

Сварить хорошій мясной бульонъ, затѣмъ взять фунтъ овсяной крупы, разварить ее въ водѣ и, когда она достаточно разварится, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла и хорошенько перемѣшать, прибавить полфунта чернослива и все это опустить въ бульонъ и дать нѣсколько разъ прокипѣть.

5. Супъ говяжій съ лукомъ.

Взять фунта два хорошей говядины, нарѣзать небольшими ломтиками, затѣмъ нарѣзать побольше луку также ломтиками и положить вмѣстѣ съ говядиной въ кастрюлю, накрыть плотно крышкою и поставить

въ печь. Когда говядина достаточно упрѣетъ, вынуть ее и опустить въ бульонъ, который долженъ быть приготовленъ изъ хорошей и жирной говядины, прибавить кореньевъ и немного перцу.

2. Пирожки къ супу.

1. Спускные пирожки.

Взять стакана два молова, прибавить три яйца, хорошенько размѣшать и замѣсить тѣсто довольно крутое, необходимо нужно прибавить дрожжей, бить тѣсто не менѣе получаса и затѣмъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Затѣмъ приготовить начинку изъ говяжьего фарша, надѣлать изъ тѣста небольшіе пирожки, положить начинки, защипать хорошенько и опускать въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло.

2. Блинные пирожки

Напечь обыкновенныхъ прѣсныхъ тоненькихъ блинчиковъ; когда блины будутъ все перепечены, то власть на каждый блинъ начинку изъ говяжьего фарша или изъ рису, блинчики свернуть трубочкой и класть въ кипящее масло, держать до тѣхъ поръ, пока зарумянятся.

3. Гречневые гренки.

Взять фунтъ гречневой крупы, сварить довольно густую кашу, и когда она достаточно упрѣетъ, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны, три яйца и немного молока, все это хорошенько растереть вмѣстѣ, чтобы образовалось въ видѣ тѣста, потомъ раскатать не особенно тонко, нарѣзать ломтиками, обвалять сухарями, обжарить и подавать къ супу. Такіе гренки особенно идутъ къ вислымъ щамъ.

Соусы и пуддингъ.

1. Пуддингъ.

Взять два французскіе хлѣба, размочить ихъ въ молокѣ, а затѣмъ хорошенько выжать, чтобы хлѣбъ былъ совершенно сухой, положить нѣсколько яицъ, размѣшать и сложить въ салфетку, которую слѣдуетъ намазать масломъ, салфетку крѣпко завязать, опустить въ кипятокъ и дать вариться съ полчаса времени; если вода въ чугунѣ будетъ укипать, то можно понемногу подливать. Соусъ можно приготовить такъ: взять яблокъ, изюму, черносливу, все хорошенько

вымыть, положить въ кастрюлю и, наливъ водою, прибавить немного клюковнаго морса и ложку муки и поставить вариться; когда соусъ будетъ достаточно уваренъ, то облить имъ пуддингъ и подавать къ столу.

2. Соусъ молочный.

Взять десятка два картофеля, сварить его и нарѣзать ломтиками, затѣмъ налить въ кастрюлю молока, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла, стертаго съ двумя ложками муки, и поставить вариться; когда молоко вскипитъ раза два, опустить въ него картофель и дать снова кипѣть. Потомъ взять французскій хлѣбъ, нарѣзать его ломтиками, положить на сковороду и дать обжариться; когда хлѣбъ будетъ достаточно обжаренъ, нужно облить яйцами и снова не надолго поставить на огонь. Передъ обѣдомъ ломтики уложить на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

3. Соусъ изъ говядины.

Взять фунта два говядины, изрубить ее мелко, прибавить три яйца, перца, немного соли, надѣлать маленькія кругленькія лепешечки, обвалять сухарями и обжарить; къ такой говядинѣ хорошо приготовить слѣдующій соусъ: взять ложки двѣ муки и поджарить ее въ маслѣ, такъ чтобы мука сдѣлалась совершенно

красная, потомъ прибавить стаканъ бульону и ложки двѣ уксусу, все это смѣшать и положить въ кастрюлю, прибавить не особенно много луку и поставить увариться.

4. Фрикасе мясное.

Взять хорошую мягкую часть телятины, парубить ее хорошенько и поставить вариться; когда телятина будетъ готова, прибавить немного картофеля, сдѣлать подправку и снова поставить въ печь.

5. П и л а в ъ.

Взять мягкую часть телятины и такой же кусокъ баранины, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться, затѣмъ надо разнять на куски и дать остынуть. Потомъ приготовить хорошее тѣсто, которое обыкновенно готовятъ для пастета, раскатать его, положить на блюдо и поставить не надолго въ печь, потомъ сварить рисовую кашу, прибавить немного масла, три яйца, все хорошенько размѣшать, затѣмъ положить на приготовленное тѣсто куски мяса и уложить ихъ рисомъ, облить бульономъ и подавать къ столу.

Жаркія.

1. Чиненная рыба.

Взять большаго леща, вычистить и выпотрошить его хорошенько, потомъ поджарить въ маслѣ, затѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить везигу, изрубить ее мелко и смѣшать вмѣстѣ съ варенымъ рисомъ и этимъ фаршемъ начинить леща.

2. Картофельныя рулеты.

Взять десятка два картофеля, очистить его и сварить, а потомъ истереть мелко, прибавить масла, нѣсколько яицъ и все это хорошенько размѣшать, потомъ надѣлать рулеты, обсыпать ихъ сухарями и обжарить, а затѣмъ подавать къ столу.

Пирожныя.

1. Сливочное мороженое.

Нужно приготовить хорошихъ сливокъ, взбить ихъ хорошенько, потомъ взять штукъ восемь яицъ, отдѣлить желтки и хорошенько растереть, прибавить сахару и бить хорошенько вѣничкомъ до тѣхъ поръ,

пока будет пѣна, затѣмъ смѣшать со сливками, прибавить ванили, вылить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ.

2. Компотъ.

Взять нѣсколько штукъ грушъ сухихъ, яблокъ, шепталы и все вмѣстѣ сварить, затѣмъ прибавить достаточное количество сахару, полстакана винограднаго вина, ванили, и снова дать повариться; когда фрукты достаточно уварятся, вынуть ихъ на блюдо, сиропъ процѣдить и облить фрукты, дать остынуть и подавать къ столу.

3. Желе изъ ягодъ.

Взять полфунта малины, вишень, черной смородины, положить въ горшокъ, налить водою и дать увариться, потомъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить ложки двѣ развареннаго клею, рюмку винограднаго вина, вылить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто.

4. Тортъ.

Взбить десятокъ желтковъ, чтобы они были совершенно бѣлы, затѣмъ прибавить къ нимъ растопленнаго масла, не менѣе фунта, и снова хорошенько сте-

реть, прибавить чашки двѣ сахару, рюмку винограднаго вина, цедры, всыпать муки столько, чтобы образовалось не особенно крѣпкое тѣсто; когда тѣсто будетъ хорошо промѣшано, влить поднятые бѣлки и хорошо перемѣшать. Приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и влить туда приготовленное тѣсто, поставить въ печь.

5. Бисквитный пирогъ.

Взять фунтъ хорошей муки, развести водою, прибавить ложекъ пять сливочнаго масла и десятокъ яицъ, все это бить хорошенько лопаткою, затѣмъ влить десятокъ взбитыхъ бѣлковъ; когда тѣсто будетъ совершенно готово, приготовить два не особенно глубокия блюда и въ каждое налей тѣста и поставь въ нежаркую печь; когда тѣсто достаточно упечется, слѣдуетъ вынуть изъ блюдо, дать остынуть, на одну половину положить варенья, а другою прикрыть и подавать къ столу.

П Я Т Н И Ц А .

Супы.

1. Черепаховый супъ.

Взять двѣ телячьи головки, хорошо промыть и поставить вариться; когда головки достаточно уварятся и бульонъ будетъ достаточно густъ, слѣдуетъ головки вынуть и разобрать, то есть вынуть изъ нихъ всѣ кости, затѣмъ нарѣзать небольшими кусочками. Взять четыре луковицы, нарѣзать ломтаками и поджарить въ маслѣ, прибавить немного перца, потомъ положить въ него кусочки телятины, отобранные отъ головокъ и смѣшать вмѣстѣ, бульонъ процѣдить и тогда уже опускать въ него куски, смѣшанные съ лукомъ. Если бульонъ будетъ не достаточно густъ, то можно приложить нѣсколько желтковъ.

2. Каля изъ курицы.

Слѣдуетъ сварить бульонъ изъ хорошаго мяса, затѣмъ взять курицу, хорошо ее вычистить, наврошить

небольшими кусочками, обвалять сухарями и поставить обжариться; когда курица достаточно будет прожарена, положить куски въ бульонъ, прибавить небольшой кусокъ ветчины, петрушки и другихъ кореньевъ. Въ такой супъ можно еще прибавить телячьяго фарша и нѣсколько кусковъ лимона, отъ чего супъ будетъ еще вкуснѣе.

3. Еще супъ.

Сварить бульонъ изъ трехъ фунтовъ хорошаго мяса, затѣмъ взять черныхъ сухарей и немного бѣлыхъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, чтобы сдѣлались сухари настолько мелки, какъ мука, облить ихъ масломъ и поставить жариться, потомъ прибавить немного сахару, все это смѣшать и раскатать какъ тѣсто, толщиной въ палецъ, положить эту корку въ миску. Въ бульонъ прибавить рюмку вина, корицы, лимона и дать прокипеть раза два, а потомъ вылить въ миску, гдѣ положена корка, и подавать къ столу.

4. Супъ изъ печенки.

Взять фунта три или два телячьей печенки, растереть ее въ порошокъ, прибавить стаканъ винограднаго вина и снова растереть, затѣмъ прибавить немного воды, такъ чтобы изъ печенки образовалась не особенно густая каша, прибавить сахару и корицы,

поставить на огонь и дать повариться, потом положить въ бульонъ, заправить яйцами и мукой и подавать къ столу. Къ такому супу можно подавать обжаренные въ маслѣ гренки, наѣвланные изъ бѣлаго хлѣба.

Сальникъ и каравай.

1. Сальникъ.

Взять ливеръ, сварить его и изрубить мелко, прибавить чашку ячной крупы, пять яицъ, ложки двѣ сметаны, немного соли, все это хорошо смѣшать, положить въ глубокую плошку и, наливъ молока, поставить въ печь. Сальникъ можно дѣлать и другимъ способомъ: сварить потроха, прибавить фунтъ баранины и все вмѣстѣ изрубить; затѣмъ взять баранью перепонку, называемую „платкомъ“, разослатъ въ плошки и положить изрубленное мясо, прибавить чашку гречневой крупы, толкнуть яйца три, налить молока, завернуть все „платкомъ“ и поставить въ печь.

2. Каравай.

Взять фунтъ рису, хорошо промыть, полить молокомъ и поставить развариться; когда каша достаточно

уварится, протереть сѣвозь рѣшето, прибавить пять желтковъ, изюму, сахару, масла, все смѣшать, затѣмъ прибавить поднятые бѣлки, нѣсколько ложекъ молока, положить въ форму и поставить въ печь. Когда будешь выкладывать въ форму, то ее слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, чтобы каравай лучше вышелъ изъ формы

3. Кислый каравай.

Взять хорошаго молока, толкнуть десятокъ яицъ, четверть фунта масла, подсыпать муки, положить дрожжей и замѣсить тѣсто не особенно густо, какъ дѣлается для блиновъ, бить съ часъ времени лопаткою, а затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать подойти; когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить сахару, корианки, мелкаго изюму и снова бить лопаткою; затѣмъ приготовить форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ, вылить приготовленное тѣсто и поставить въ печь.

Жаренныя.

1. Кишки бараньи.

Промыть хорошо бараньи кишки, затѣмъ сварить не особенно густую кашу изъ гречневыхъ крупъ;

когда каша нѣсколько поварится, выложить на блюдо; прибавить три яйца и ложки двѣ сметаны, немного соли, все хорошенько размѣсить и начинить приготовленные кишки, завязать ихъ ниткою и обжарить въ бараньемъ салѣ. Такіе жареные кишки хорошо подавать вмѣстѣ со щами. Можно кишки начинивать кашей, сваренной изъ проса.

2. Тыква жареная.

Хорошую спѣлую тыкву нарѣзать ломтиками, положить на сковороду, подлить масла и дать хорошо обжариться; затѣмъ взять штукъ шесть яицъ, разболтать ихъ, прибавить чашку молока, немного соли, облить жареную тыкву и снова поставить не на долго на огонь; въ обѣду подавать горячую.

3. Рагу съ картофелемъ.

Взять мягкую часть телятины, изрубить ее мелко, прибавить немного поджаренныхъ шампиньоновъ, смѣшать вмѣстѣ, облить масломъ и поставить вариться; воды слѣдуетъ лить немного. Затѣмъ очистить десятокъ картофеля, истереть его мелко, прибавить яицъ, масла и ложку муки, промѣшать хорошенько, надѣлать небольшія лепешечки, облѣпать ихъ сухарями и обжарить. Когда телятина достаточно уварится, вы-

ложить на блюдо и обложить кругомъ картофельными лепешечками.

4. Телячій компотъ.

Взять одинъ фунтъ телятины мягкой части и мозговъ телячьихъ, все вмѣстѣ сварить. Затѣмъ взять немного шампиньоновъ и смѣшать ихъ съ вареными мозгами. Потомъ приготовить соусникъ, уложить въ него приготовленный компотъ, а сверху обложить вареной спаржей и подавать къ столу.

Пирожныя.

1. Вафли.

Взять фунтъ свѣжаго масла, растопить и растереть до бѣла. Отъ двухъ десятковъ яицъ отнять бѣлки и хорошенъко поднять, желтки смѣшать съ масломъ и стереть, положить одинъ фунтъ муки, чашку хорошаго молока, смѣшать и влить поднятые бѣлки, подсыпать чашку сахару, наливать въ форму и печь. Къ столу подавать съ вареньемъ или со сливками.

2. Яблочный зефиръ.

Взять десятокъ яблокъ, испечь и протереть сквозь сито, прибавить полфунта сахару, пять бѣлковъ, по-

ложить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ и бить вѣнничкомъ пока сдѣлается густо. Сдѣлать маленькія коробочки изъ бумаги и паливать, затѣмъ поставить въ нежаркую печь. Къ обѣду подавать съ вареньемъ или со сливками.

3. Пирогъ изъ сливъ.

Взять десятокъ сливъ, сварить ихъ и откинуть на рѣшето; когда вода достаточно сбѣжитъ, протереть ихъ сѣвось сито, прибавить чашку сахару, двѣ рюмки винограднаго вина, смѣшать все хорошенъко. Потомъ натолочь побольше бѣлыхъ сухарей, насыпать ихъ въ каменное блюдо, которое слѣдуетъ хорошо смазать масломъ, сухарей должно насыпать потолще, затѣмъ положить сливы и снова насыпать сухарями, поставить въ печь. Такой пирогъ подавать къ столу со сливками.

4. Тянутый пирогъ.

Взять пять яицъ, двѣ рюмки винограднаго вина, стаканъ воды, чашку масла и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, бить его лопаткою съ часъ времени, потомъ изъ этого тѣста надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать ихъ скалкою, такимъ образомъ нужно накатать блинковъ двадцать или болѣе. Затѣмъ смазать блюдо масломъ и класть по одному блинку одинъ на

другой, смазывая каждый масломъ, на верхній блинокъ положить варенья и снова прикрыть пластомъ, поставить въ печь.

5. Барбарисное желе.

Взять фунта два барбарису, отварить въ водѣ, и когда барбарисъ достаточно выварится, слить сиропъ въ миску, прибавить фунтъ сахару, цедры, ванили, все хорошенько смѣшать и дать вскипѣть раза два, затѣмъ прибавить осетроваго клея, дать снова вскипѣть разъ, затѣмъ вылить въ форму и вынести на холодъ, держать пока желе хорошо застынетъ.

СУББОТА.

Супы.

1. Малороссійскій борщъ.

Взять два фунта хорошей говядины, фунтъ ветчины, половину утки, четверть гуся, все это положить въ одинъ горшокъ и поставить вариться; слѣдуетъ снимать чаще пѣну. Когда мясо достаточно уварится, то прибавить шинкованной кислой капусты и свеклы, двѣ луковицы и поставить снова въ печь, что бы хорошо опрѣло. Такой борщъ обыкновенно заправляютъ слѣдующей подправкой: взять чашку проса, смѣшать его со свинымъ саломъ и истолочь въ ступкѣ, пока сдѣлается изъ этого тѣсто; тогда развести его немного бульономъ и положить въ борщъ.

2. Похлебка.

Взять два фунта хорошей говядины, прибавить гусиныхъ потроховъ, налить водою и поставить ва-

риться; когда потроха уварятся, прибавить кореньевъ, рису и снова дать прокипеть. Въ такую похлебку хорошо положить говяжьяго фарша.

3. Супъ съ вермишелью.

Сварить хорошій бульонъ и какъ можно чаще слѣдуетъ снимать пѣну; когда бульонъ достаточно уварится, положить разныхъ кореньевъ и снова дать прокипеть; затѣмъ бульонъ процѣдить, дать отстояться, снова слить въ кастрюлю и поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, положить вермишели, вскипятить два раза и подавать къ столу.

Соусы.

1. Голубцы.

Взять фунта три хорошей мягкой говядины, прибавить свиного сала и все вмѣстѣ мелко изрубить, такъ какъ рубятъ мясо для котлетъ; когда мясо будетъ готово, раздѣлить его небольшими комочками, потомъ приготовить кочанъ бѣлой свѣжей капусты, снять съ него листья и въ каждый листочекъ класть приготовленнаго фарша, затѣмъ хорошенько завернуть, положить въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло, дать хорошенько обжариться. Когда голубцы

будутъ готовы, положить ихъ въ бульонъ и дать хорошенько прокипѣть, затѣмъ подправить мукою и сливочнымъ масломъ.

2. Курникъ.

Взять хорошую курицу, сварить ее и разнять на части, затѣмъ взять штукъ шесть яицъ, сварить ихъ круто, потомъ приготовить сдобное тѣсто, раскатать его потоньше, насыпать рубленыхъ яицъ, сверху положить кусковъ курицы и снова засыпать яйцами и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложится вся курица, сверху закрыть тѣстомъ и поставить въ печь. Когда курникъ хорошо упечется, вынуть изъ печи, приподнять верхнюю крышку, подложить сливочнаго масла съ полфунта и подавать къ столу. Къ такому курнику подается бульонъ, посыпанный зеленью.

3. Начиненная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, очистить ее и сварить, но не давать ей перевариваться, вынуть изъ воды и дать ей хорошо обсохнуть, затѣмъ разрѣзать рѣпу на двѣ равныя части, вынуть средину. Потомъ приготовить фаршъ изъ рубленой говядины, смѣшать ее съ рублеными яйцами, прибавить масла и этимъ начинить рѣпу, затѣмъ сложить двѣ половинки вмѣстѣ, чтобы рѣпа имѣла видъ цѣлой; затѣмъ приготовить

сдобное тѣсто, раскатать его какъ можно тоньше, на-
рѣзать кружками величиною въ небольшой блинъ, за-
вернуть каждую рѣпу въ такой блинокъ и обжарить
въ маслѣ.

4. Мясной пуддингъ.

Взять кусокъ жареной или вареной говядины и ву-
сокъ телятины, изрубить все мелко, потомъ поджарить
луку и смѣшать съ рубленнымъ мясомъ. Сдѣлать сдоб-
ное тѣсто, какое обыкновенно дѣлается для пастета,
надѣлать изъ него сочней и въ каждый положить при-
готовленнаго фарша, затѣмъ приготовить салфетку,
намазать ее масломъ и укладывать на нее сочни одинъ
на другой, затѣмъ связать салфетку крѣпко и поло-
жить въ кипящій котелъ, затѣмъ вынуть, положить
на сковороду, облить яйцами, обсыпать сухарями и
поставить обжариться.

5. Картофельный пуддингъ.

Взять штукъ двадцать хорошаго картофеля, очис-
тить его и сварить въ молокѣ; когда картофель до-
статочно разварится, протереть его сквозь сито, при-
бавить чашку сливокъ, чашку сахару, потомъ взять
пятокъ яицъ, желтки растереть и положить въ карто-
фель, а бѣлки хорошенько поднять, а затѣмъ смѣшать

все вмѣстѣ и, выложивъ въ приготовленную форму, поставить въ печь.

Цирожныя.

1. Шарлотъ изъ яблокъ.

Слѣдуетъ влѣть два французскіе хлѣба, снять съ нихъ корку, мякишъ изрѣзать ломтиками, этими ломтиками уложить дно и бока кастрюли, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Потомъ очистить штукъ 20 яблокъ, нарѣзать мелкими кусочками, присыпать чашку сахару, поставить не на долго въ печь, чтобы яблоки сдѣлались мягки, затѣмъ вынуть изъ печи и дать имъ остынуть, потомъ положить въ форму или въ кастрюлю, которая уложена хлѣбомъ, сверху также слѣдуетъ закрыть хлѣбомъ и поставить въ печь. Когда шарлотъ зарумянится, выложить его на блюдо и облить сиропомъ малиновымъ или какимъ другимъ. Можно еще сдѣлать иначе, а именно, когда положатся яблоки въ форму, то слѣдуетъ ихъ облить взбитыми яйцами, отъ чего шарлотъ будетъ гораздо рыхлѣе.

2. Англійскіе бисквиты.

Взять пять хорошихъ апельсиновъ, сварить ихъ въ водѣ, варить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока ни сдѣла-

Ются мягки, воду слѣдуетъ сливать и наливать апельсины свѣжею водою и такъ дѣлать раза три или четыре. Это слѣдуетъ дѣлать для того, чтобы очистить кожу апельсиновъ отъ горечи, затѣмъ апельсины слѣдуетъ пополамъ разрѣзать, вынуть средину, взять фунта два сахару и стереть его съ апельсиновыми корками; слѣдуетъ тереть до тѣхъ поръ, пока образуется густая каша, тѣсто это размазать по тарелкѣ и поставить въ печь просохнуть; когда одна сторона подсохнетъ, слѣдуетъ перевернуть на другую, затѣмъ разрѣзать бисквиты ломтиками, на каждый ломтикъ положить варенья и подавать на столъ.

3. Лимонное желе.

Взять три свѣжихъ лимона, стереть цедру, стереть съ фунтомъ сахару, выжать сокъ изъ шести лимоновъ, прибавить сахару, полбутылку воды, полбутылку вина, 10 золотниковъ желатину, хорошенько мѣшать, чтобы желатинъ разошелся, не было бы ни малѣйшаго комочка. Послѣ этого процѣдить сквозь сито, если желе будетъ не очень прозрачно, то очистить его бѣлками, что дѣлается слѣдующимъ манеромъ: опустить жидкость, опустить въ нее бѣлки, и поставить минутъ на пять или на шесть на огонь и затѣмъ процѣдить не мѣшая, послѣ чего снять съ огня и остудивъ снова процѣдить.

4. Лимонные хлѣбцы.

Три желтка стереть съ фунтомъ сахару, прибавляя мало по малу стертую цедру съ двухъ лимоновъ, полфунта муки и избитые въ пѣну бѣлки. Когда тѣсто будетъ хорошо перемѣшано, брать его ложечкой и разложить маленькими кучками на намазанный масломъ листъ, сжать кучки, посыпать сладкимъ нашинкованнымъ миндалемъ и печь на легкомъ жару.

5. Шоколадное пирожное.

Взять одинъ фунтъ шоколада, истереть его на теркѣ, прибавить полфунта сахару, затѣмъ влить пять бѣлковъ, которые слѣдуетъ хорошо поднять, выжать сокъ изъ цѣлаго лимона и все это хорошенько стереть. Затѣмъ прибавить ванили и надѣлать изъ этого тѣста различныхъ фигурокъ. Приготовить листъ чистой бумаги, смазать масломъ и, положивъ на него сдѣланные фигурки, поставить въ печь.

6. Кисель.

Взять фунтовъ десять пшеничныхъ отрубей, намочить ихъ въ теплой водѣ, опустить корку черного хлѣба и поставить закиснуть. Когда отруби хорошо подымутся, налить ихъ холодной водой и поставить

снова киснуть на цѣлыя сутки, мѣшая часа черезъ два лопаткою.

На другой день слить отстоявшую воду и налить свѣжей, хорошенько перемѣшать и процѣдить сквозь сито, отруби слѣдуетъ хорошо выжать, чтобы въ нихъ ничего не оставалось. Затѣмъ процѣженный судой поставить въ теплое мѣсто и дать отстояться, а затѣмъ снова слить, налить свѣжей водою и тогда уже судой будетъ совершенно готовъ. Варить такой кисель слѣдующимъ образомъ: взять двѣ чашки воды и чашку судоя и поставить вариться, чаще слѣдуетъ бить лопаткою, чтобы не было комковъ, такому киселю достаточно вариться одного часа. Такой кисель хорошо подавать горячій съ масломъ, а холодный со сливками.

Можно кисель также сварить и на молоко, отчего онъ будетъ конечно гораздо вкуснѣе, тогда слѣдуетъ вмѣсто воды класть молока, то есть влить двѣ чашки молока и чашку судоя.

7. Перечники.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлать желтки, стереть ихъ, чтобы они были бѣлы, а бѣлки хорошенько взбить, затѣмъ прибавить чашку сахара, корицы, ванили, лимоннаго сока, цедры, все хорошенько смѣшать и бить лопаткою. Затѣмъ надѣлать небольшихъ продолговатыхъ сухариковъ и поставить въ печь.

Такое печеніе хорошо идетъ въ кофе или къ шоколаду.

8. Сахарники.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и хорошо поднять, въ желтки прибавить чашку сахару и тереть съ полчаса времени, затѣмъ желтки и бѣлки смѣшать вмѣстѣ и подсыпать къ нимъ картофельной муки столько, чтобы образовалось довольно густое тѣсто, затѣмъ разложить въ формы и поставить въ печь

9. Лимонный пуддингъ.

Взять десятокъ лимоновъ, снять на сахаръ цедру, и когда сахаръ хорошо обсохнетъ, истолочь его въ ступкѣ. На десятокъ лимоновъ надо употребить полтора фунта сахару.

Когда сахаръ будетъ мелокъ, какъ мука, выжать въ него сокъ изъ всѣхъ лимоновъ. Затѣмъ взять десять желтковъ, положить въ него сахаръ и фунтъ сливочнаго масла, все хорошо стереть, до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются совершенно бѣлы, затѣмъ все это смѣшай и прибавь поднятыхъ бѣлковъ, вылей въ форму и поставь въ печь.

10. Еще пуддингъ.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, прибавить въ нимъ десятокъ яицъ, ложки три муки, цедры, чет-

верть фунта шоколада, чашку сахару, смѣшать все хорошенько, вылить въ форму и поставить въ печь. Таковой пуддингъ хорошо подавать со сливками. Пуддингъ не должно рано сажать въ печь, иначе онъ можетъ опасть до обѣда.

11. Желе.

Взять бутылку винограднаго вина, прибавить четверть фунта клея, который долженъ быть уже совершенно приготовленный, то есть разваренный; прибавить нѣсколько бѣлковъ, которые должны быть подняты и бить не переставая вѣничкомъ. Когда желе достаточно уварится, процѣдить его сквозь салфетку и выливать въ формы; вынести на холодъ и дать застынуть.

12. Шоколадное пирожное.

Взять четверть фунта шоколада, мелко истереть его, прибавить чашку сахару, чашку картофельной муки, немного ванили, все смѣшать, положить въ кастрюлю и налить молокомъ столько, чтобы образовалась самая густая каша. Потомъ взять двѣ бутылки цѣльнаго молока, поставить ихъ на огонь и дать раза два вскипѣть, а затѣмъ влить приготовленную кашу, бить чаще вѣничкомъ; когда вскипитъ

раза два, то разлить въ формы, вынести на холодъ.
Къ столу подавать со сливками.

13. Красное желе.

Взять три стакана краснаго вина, прибавить четверть фунта развареннаго осетроваго клея, прибавить чашку сахара, корицы, ванили, смѣшать все вмѣстѣ и поставить вариться; затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, разлить въ формы и поставить на холодъ.

14. Лимонное желе.

Взять фунтъ сахара, стереть на него цедру и взявъ лимоновъ, совъ выжать и смѣшать все вмѣстѣ, прибавить развареннаго осетроваго клея и поставить вариться; затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, разлить въ формы и поставить въ холодное мѣсто.

15. Еще пирожное.

Взять одинъ фунтъ хорошаго сливочнаго масла, фунтъ сахара, десятокъ яицъ, смѣшать все хорошенько, прибавить ванили и влить бутылку цѣльнаго молока, прибавить муки, замѣсить довольно густое тѣсто, затѣмъ надѣлать разныхъ штукъ, положить на листъ бумаги, который слѣдуетъ смазать масломъ, и затѣмъ поставить въ печь.

16. Кремъ.

Взять десять бѣлковъ, поднять ихъ, прибавить лимоннаго сока отъ трехъ лимоновъ, цедры, четверть стакана воды, чашку сахару, все это хорошенько смѣшать, бить вѣнчикомъ, затѣмъ вылить въ кастрюлю и поставить на легкій огонь, дать кипѣть не переставая бить, мѣшать слѣдуетъ въ одну сторону. Когда кремъ достаточно проварится, остудить на льду, а потомъ подавать къ столу.

17. Пломбиръ.

Взять два стакана хорошихъ сливокъ, четверть фунта тертаго шоколада, полфунта сахару, пять желтковъ, смѣшать все хорошенько и поставить вариться, не переставая бить вѣнчикомъ; когда достаточно сгустится, процѣдить, остудить, а затѣмъ смѣшать съ двумя стаканами взбитыхъ сливокъ, положить въ форму и поставить на ледъ.

18. Тортъ.

Выпустить 8 цѣлыхъ яицъ и 10 желтковъ, взбитыхъ въ пѣну, прибавить полфунта сахару, четверть фунта толченаго миндаля, немного корицы, смѣшать все хорошенько, потомъ прибавить чашву толченыхъ

сухарей изъ чернаго хлѣба, выложить все на блюдо и поставить въ печь. Сверху можно убрать фруктами или вареньемъ

19. Миндальное.

Очистить полфунта сладкаго миндаля и полфунта орѣховъ, истолочь, прибавить одинъ или два бѣлка, выложить въ большую чашку, прибавить 2 желтка и чашку сахару.

Когда будетъ хорошо вымѣшано, прибавить еще 4 взбитыхъ бѣлка, ложку муки и разлить все это въ маленькія коробочки, поставить въ печь.

20. Бисквиты.

Взбить полтора десятка бѣлковъ, желтки стереть съ полфунтомъ сахару, потомъ смѣшать вмѣстѣ съ бѣлками, прибавить чашку картофельной муки и разлить на бумажныя коробочки, поставить въ нежаркую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, вынуть изъ коробочекъ и подавать къ столу съ вареньемъ или со взбитыми сливками.

21 Бисквитный пуддингъ.

Взять 8 желтковъ, растереть ихъ до бѣла, прибавить полстакана сахару, цедры и ванили, немного

толченого миндаля, положить 8 бѣлковъ, которые слѣдуетъ хорошо поднять, подсыпать ложки три картофельной муки, все хорошенько смѣшать и выложить въ форму, поставить въ печь или положить въ салфетку, крѣпко завязать и варить въ водѣ съ полчаса. Изъ такому пуддингу сдѣлать сабаіонъ. Взять шесть желтковъ, растереть съ 6 ю кусками истолченого сахара, влить одинъ стаканъ винограднаго вина, все хорошенько размѣшать, положить два ломтика лимона, поставить на плиту, не переставая мѣшать въ одну сторону; когда вскипитъ раза два или три, снять и облить пуддингъ.

22. Англійскіе хлѣбцы.

На два стакана сахара прибавить восемь желтковъ, растереть до бѣла, всыпать три стакана муки, прибавить одинъ фунтъ сливочнаго масла, мушкатнаго орѣха, корицы, растертаго шафрана, все это мѣшать не менѣе часа, выложить въ форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Такой хлѣбъ хорошо подавать къ чаю и кофе.

23. Битыя лепешки съ ванилью.

Взять два фунта муки, влить два стакана горячаго молока и бить хорошенько, чтобы не было комковъ, дать остынуть, прибавить три ложки дрожжей,

стаканъ сахару, пять желтковъ, и снова бить не мене получаса; поставить въ холодное мѣсто и дать хорошо подняться, затѣмъ прибавить еще немного муки, чтобы все таки тѣсто не было густо, влить полстакана горячаго масла, смѣшать хорошенько, а затѣмъ прибавить десять поднятыхъ хорошо бѣлковъ и ванили, истертой въ порошокъ, снова смѣшать, поставить подняться и затѣмъ уже печь лепешки, наливая не толсто на сковороду, которая должна быть подлита масломъ. Когда одна сторона хорошо обжарится, перевернуть на другую.

Такія лепешки подавать со сливками или съ вареньемъ. Также хорошо облить ихъ взбитыми сливками.

Приготовленіе различныхъ суповъ.

1. Соусъ изъ куропатки или изъ рябчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ семь рябчиковъ и обмыть ихъ хорошенько въ чистой холодной водѣ, затѣмъ взять четырехъ рябчиковъ, отнять отъ нихъ грудинки и положить въ кастрюлю, облить ихъ растопленнымъ масломъ, остальные положить цѣлыми и все это хорошенько прожарить въ масле. Потомъ взять полтора фунта ветчины и одинъ фунтъ телятины и все изрѣзать тоненькими ломтиками. Затѣмъ слѣдуетъ вынуть

изъ кастрюли обжаренные рябчики, а въ оставшееся масло въ кастрюлѣ положить наръзанные ломтики, прибавить немного муки, петрушки, сельдерея, подлить ложки четыре бульона, небольшую горсть муки, все это хорошо размѣшать и поставить вариться, — огонь долженъ быть не особенно сильный, — продолжать варить до тѣхъ поръ, пока все это хорошо уварится. Затѣмъ спинки и ножки отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ кастрюлю, потомъ взять бульона столько, сколько требуется тарелокъ къ обѣду, поставить снова на огонь и дать хорошенько вскипетьъ раза два. Къ такому супу можно еще сдѣлать клецки тоже изъ рябчиковъ, которыя дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять отъ трехъ рябчиковъ грудинки, выбрать изъ нихъ жилки и затѣмъ хорошенько истолочь, потомъ прибавить ложки двѣ масла, взбить четыре яйца и три желтка и все это хорошенько смѣшать, потомъ прибавить тертаго бѣлаго хлѣба и полстакана сливокъ, мускатнаго орѣха, соли, перца, и когда супъ будетъ совершенно готовъ, то опускать съ серебряной ложечки въ кипящій бульонъ, отъ чего и получатся весьма вкусныя клецки. Если клецки окажутся тверды, то слѣдуетъ прибавить еще масла, отъ чего они получаютъ рыхлость.

2. Супъ съ сибирскими пельменями.

Слѣдуетъ взять хорошей говядины фунта два или три, — смотря по количеству людей, которые будутъ обѣдать, — изрубить хорошенько, прибавить двѣ луковичи и немного перцу, затѣмъ взять три яйца чашку воды, смѣшать ее съ яйцами и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое, — конечно, слѣдуетъ прибавить немного соли. Когда тѣсто будетъ хорошо замѣшано, раскатать его скалкой довольно тонко, какъ вообще раскатываютъ для лапши, затѣмъ взять стаканъ и нарѣзать имъ изъ расученнаго тѣста кружковъ, въ каждый кружочекъ положить начинки изъ приготовленной изрубленной говядины, заципать хорошенько. Для такихъ пельменъ нужно приготовить бульонъ изъ хорошей говядины, и когда бульонъ будетъ достаточно уваренъ, то слѣдуетъ опустить въ него пельмени и дать раза два вскипѣть. Пельмени должно опускать сейчасъ передъ обѣдомъ, чтобы не переварить. Подобный супъ можно приготовить, какъ говорится, на скорую руку; тогда, вмѣсто мяснаго бульона, пельмени можно опускать просто въ простую кипящую воду.

3. Супъ изъ почекъ.

Взять хорошей говядины фунта два и сварить изъ нея бульонъ, затѣмъ взять пару почекъ, нарѣзать ихъ

мелкими кусками, нарезать пять соленых огурцов небольшими кружками, одну луковицу, немного перца и все это опустить в бульон и снова дать хорошенько кипеть. Когда почки достаточно уварятся, следует сделать небольшую подправку и поставить вариться до обѣда.

Многія хозяйки отговариваются тѣмъ, что, не имѣя подъ рукой плиты, онѣ не могутъ вкусно приготовить обѣдъ, — будто бы въ простой печи нельзя сдѣлать хорошо и вкусно, но все это сущій вздоръ: въ простой печи и въ чистомъ горшкѣ можно также хорошо приготовить, какъ и въ кастрюлѣ. Главное, слѣдуетъ всегда наблюдать за тѣмъ, чтобы изъ горшка не выплывало, когда кипитъ, а также слѣдуетъ чаще снимать пѣну, отъ чего супъ будетъ чище, а потому никогда не слѣдуетъ ставить горшокъ слишкомъ близко къ жару.

4. Супъ съ китайскими пельменями.

Слѣдуетъ взять фунта полтора свинины и одинъ фунтъ баранины, пять морковей, и все это хорошенько изрубить; затѣмъ взять три яйца и полчашки или чашку холодной воды, смѣшать съ яйцами и замѣсить на этомъ тѣсто довольно крутое, какъ для лапши, рассучить тонко, нарезать кружками, — какъ было сказано выше, — и въ каждый кружокъ положить начинки; защипать хорошенько, чтобы пельмени не могли

разсыпаться, то краешки можно немного смочить водою, отъ чего они гораздо лучше и крѣпче защищаются. Когда пельмени будутъ все сдѣланы, уложить ихъ рядкомъ на крупное сито и поставить это сито на кипящій котелъ съ водою, и такимъ образомъ пельмени сварятся паромъ, отъ чего они будутъ очень вкусны. Такиѣ пельмени подаютъ въ бульонѣ.

5 Лѣнныя щи.

Взять хорошую часть говядины, хорошенъко вымыть и положить въ чистый горшокъ, налить водою и поставить кипѣть, при чемъ должно чаще снимать пену. Когда бульонъ достаточно уварится, то слѣдуетъ взять вочанъ капусты, изрѣзать ее не особенно мелкими кусками, облить ее кипяткомъ и, откинувъ на рѣшето, дать хорошенъко стечь водѣ, потомъ положить ее въ горшокъ съ бульономъ, прибавить луку, моркови и дать снова кипѣть. За часъ или немного менѣе до обѣда, взять ложки двѣ сметаны, ложку муки, хорошенъко растереть и опустить въ горшокъ. Когда щи будутъ налиты въ миску, то можно посыпать немного петрушки и укропа.

6. Зеленныя щи.

Зеленныя щи есть очень вкусное горячее. Слѣдуетъ взять щевеля или даже простой крапивы, перемѣть

хорошенько и сварить въ простой водѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето, и когда вода стечетъ, то изрубить зелень мелко, прибавить одну небольшую луковичу, ложки три масла, хорошенько смѣшать и поджарить на сковородкѣ на небольшомъ огнѣ. Когда достаточно ужарится, слѣдуетъ опустить въ бульонъ, который долженъ быть ранѣе приготовленъ изъ хорошаго мяса. Когда щи будутъ совершенно готовы, слѣдуетъ немного прибавить сметаны. Такія щи подаютъ съ вареными вгустую яйцами, которыя наръзываются ломтиками и опускаются въ миску уже тогда, когда щи подаютъ на столъ.

7. Супъ изъ рубцовъ.

Слѣдуетъ хорошенько промыть часть рубцовъ, положить ихъ въ горшокъ, налить водою и поставить въ печь, дать хорошенько прокипѣть. Когда рубцы достаточно уварятся, вынуть ихъ изъ воды и наръзать длинными кусочками. Затѣмъ сварить хорошій бульонъ, для котораго нужно взять фунта три хорошей говядины, опустить въ бульонъ луковичу и затѣмъ положить въ бульонъ рубцы и дать нѣсколько разъ прокипѣть, затѣмъ сдѣлать небольшую подправку, опустить ее за полчаса передъ обѣдомъ.

8. Супъ изъ потроховъ.

Взять два фунта хорошаго мяса, хорошенько вымыть и поставить вариться, причемъ слѣдуетъ чаще снимать пѣну, чтобы супъ былъ чище. Взять гусиные или утиные потроха, промыть ихъ хорошенько и также положить въ кипящій бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока потроха хорошо уварятся. За часъ до обѣда нужно присыпать немного рису, и тогда уже не нужно будетъ класть подправки. Можно этотъ супъ сдѣлать инымъ образомъ, а именно: говядину, когда она уже недостаточно уварится, вынуть, изрубить мелко, и приготовленный фаршъ опустить въ супъ, — конечно, тогда уже никакой крупы класть не надо.

9. Кислая щи.

Взять фунта три хорошей солонины, вымыть ее хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться; когда бульонъ хорошо уварится, взять кислой капусты и положить ее въ бульонъ столько, что бы щи не были очень густы, прибавить одну луковицу и снова поставить въ печь вариться. За часъ до обѣда сдѣлать небольшую подправку, прибавить ложки двѣ сметаны и опустить въ горшокъ. Къ такимъ щамъ хорошо подавать обжаренные гренки, которые приготовляются слѣдующимъ образомъ: нарѣ-

зять черного хлѣба небольшими ломтиками, обжарить ихъ въ маслѣ и подавать къ столу.

10. Супъ съ клецками.

Взять три фунта хорошей говядины, вымыть хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться, причемъ слѣдуетъ чаще снимать иѣну. Потомъ взять три ложки коровьяго масла, тереть его до тѣхъ поръ, пока оно совершенно побѣлѣетъ, прибавить три яйца, ложекъ пять воды, все смѣшать хорошенько и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, прибавивъ немного соли. За часъ или полчаса до обѣда брать этого тѣста на кончикъ ложечки и опускать въ бульонъ, который долженъ кипѣть, дать раза два вскипѣть и подавать.

11. Супъ съ фаршемъ.

Сваривъ хорошій бульонъ, слѣдуетъ вынуть говядину, процѣдить бульонъ, опустить кореньевъ и снова поставить вариться. Взять хорошей телятины мягкой части, изрубить ее мелко, прибавить ломтя два бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, который, прежде чѣмъ положить въ мясо, слѣдуетъ хорошенько выжать, прибавить три яйца, небольшой кусокъ сливочнаго масла, смѣшать все это хорошенько съ изрубленнымъ мясомъ и накатать шариковъ, которые и

опускать въ супъ передъ обѣдомъ. Можно шарики, прежде чѣмъ класть въ супъ обжарить въ маслѣ, прежде перевалывъ ихъ хорошенько въ толченыхъ сухаряхъ, — такимъ образомъ будетъ еще вкуснѣе.

12. Красный супъ.

Весьма вкусный супъ красный, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять три фунта хорошей говядины, положить въ горшокъ и дать хорошенько увариться, затѣмъ прибавить крѣпкаго бульона и кореньевъ. Въ такой супъ хорошо положить ложки три зеленаго горошка.

Какъ готовится бульонъ.

Конечно, многія хозяйки незнакомы съ приготовленіемъ хорошаго бульона, а потому считаемъ обязанностію научить ихъ.

Чтобы приготовить хорошій бульонъ, слѣдуетъ класть на каждый фунтъ говядины двѣ бутылки воды. Положивъ говядину въ горшокъ и наливъ водою, нужно дать ей увариться хорошо, такъ, чтобы мясо все выварилось, отчего и получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ его процѣдить, потомъ дать отстояться, затѣмъ слить въ кастрюлю и положить кореньевъ. Самый лучший бульонъ получается отъ грудинки.

Сухой бульонъ.

Взять фунтовъ пять говядины, фунта три телятины, фунта четыре баранины, телячьи ножки, и все это положить въ кастрюлю, налить воды и поставить вариться, снимать какъ можно чаще пѣну; когда мясо достаточно уварится, бульонъ слить, а мясо снова налить водою и поставить вариться, и такъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно разварится; послѣдній разъ сливши бульонъ, мясо должно выжать, чтобы въ немъ не осталось сока. Затѣмъ прибавить въ бульонъ десять бѣлковъ и дать бульону отстояться, потомъ процѣдить сквозь салфетку, снова поставить на огонь и дать бульону сгуститься; затѣмъ разлить на тарелки и дать застынуть; потомъ нарезать ломтиками и поставить въ печь засохнуть; затѣмъ этотъ бульонъ слѣдуетъ хранить и понемногу прибавлять въ супъ.

Бульонъ въ бутылкахъ.

Взять фунтовъ шесть говядины;—выбирать слѣдуетъ такую часть, гдѣ больше костей, нарезать мелкими кусками и поставить вариться, прибавить моркови, петрушки, перца, гвоздики, немного соли, и дать снова хорошенько увариться, потомъ процѣдить бульонъ сквозь салфетку нѣсколько разъ, чтобы бульонъ былъ

совершенно чистъ, затѣмъ разлить въ бутылки, крѣпко закупорить и поставить въ теплое мѣсто. Если бульонъ слишкомъ застынетъ и нельзя его будетъ налить, когда понадобится, то бутылку слѣдуетъ опустить въ теплую воду, отъ чего бульонъ сейчасъ же разойдется.

Бѣлый бульонъ.

Взять фунтовъ пять телятины, телячьи ножки, хорошую курицу и, положивъ въ воду, дать хорошо увариться. Мясо должно варить до тѣхъ поръ, пока оно совершенно разварится, прибавить различныхъ кореньевъ и снова прокипятить, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку нѣсколько разъ и вынести на холодъ.

Красный бульонъ.

Взять штукъ пять моркови, нарезать ломтиками, прибавить петрушки, рѣпы, перцу и положить въ кастрюлю, затѣмъ изрѣзать въ мелкіе куски фунтовъ пять говядины и положить ихъ поверхъ кореньевъ; налить все это хорошимъ квасомъ и дать нѣсколько разъ прокипѣть. Снимать чаще пѣну, затѣмъ прибавить костей изъ телятины и пару ножекъ телячьихъ и снова поставить вариться; когда мясо достаточно проварится, слить бульонъ, процѣдить его сквозь салфетку и вынести на холодъ.

Приготовление пироговъ.

1. Пирогъ изъ кислаго тѣста.

Взять стаканъ холодной воды, положить столовую ложку дрожжей, подсыпать муки и мѣшать съ полчаса лопаткою; когда мука будетъ хорошо промѣшана, поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту подняться, затѣмъ слѣдуетъ вскипятить чашки двѣ молока и влить въ тѣсто. Молоко должно быть не особенно горячо, когда будешь его вливать, затѣмъ прибавить муки, три яйца, пять ложекъ масла, все это хорошенько смѣшать и снова бить лопаткою не меньше получаса, затѣмъ выложить тѣсто на столъ, куда слѣдуетъ подсыпать муки, перетереть тѣсто и дать ему снова подняться, потомъ расчистить не особенно тонко и класть приготовленную начинку.

Слоеный пирогъ.

На стаканъ холодной воды положить три или четыре яйца, которыя слѣдуетъ прежде хорошенько взбить, подлить рюмку хорошей водки, на всей этой смѣси замѣсить крутое тѣсто, прибавить немного соли; замѣшанное тѣсто слѣдуетъ бить скалкою, чтобы оно не приставало, то для этого нужно подсыпать муки,

затѣмъ раскатать его скалкою довольно тонко и наложить сливочнаго масла, сложить тѣсто вдвое и снова бить, потомъ опять раскатать, положить масла, согнуть и снова бить, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается много слоевъ, тогда уже можно класть въ него приготовленную начинку. Можно сдѣлать слоеный пирогъ и другимъ манеромъ: когда тѣсто будетъ хорошо прослоено, то нарѣзать его небольшими кусками и раскатывать каждый кусокъ отдѣльно, отъ чего и получится много пластовъ; затѣмъ, взявъ кастрюлю, слѣдуетъ ее хорошо смазать масломъ, а потомъ обсыпать сухарями, на дно кастрюли положить пластъ тѣста, наложить на него говяжьяго фарша, прикрыть опять пластомъ тѣста и снова накладывать фаршъ и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, затѣмъ поставить въ печь.

3. Тянутый пирогъ.

На два стакана холодной воды слѣдуетъ положить полтора десятка яицъ, которыя прежде слѣдуетъ хорошо взбить, прибавить немного соли, ложки три сахара и рюмку винограднаго вина, замѣсить на этомъ не густое тѣсто и бить его какъ можно дольше лопаткою; когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды, въ которой оно дѣлается, тогда выложить на столъ, подсыпать муки, смѣсить хорошо, но не круто и надрѣзать небольшихъ булочекъ, раскатать каждую бу-

лочку отдѣльно на столько тонко, какъ сучать для лапши, затѣмъ приготовить самую глубокую сковороду, смазать ее масломъ и положить на нее пласто-чекъ, смазанъ его хорошо масломъ, и, положа другой, снова смазать масломъ и такимъ образомъ продолжать до тѣхъ поръ, пока всѣ пласты уложатся, поставить въ печь.

4. Еще слоеный пирогъ.

На стаканъ воды слѣдуетъ положить пять яицъ и чашку масла, замѣсить не особенно круто тѣсто, которое слѣдуетъ хорошо промѣшать. Затѣмъ тѣсто раскатать скалкою и наложить на него сливочнаго масла потолще, завернуть тѣсто и снова мѣсить, затѣмъ опять раскатать, положить масла и мѣсить. На таксе количество слѣдуетъ употребить для слойки не менѣе фунта масла. Когда слои будутъ достаточно тонки, можно класть начинку какую хочешь, на примѣръ: говяжій фаршъ или разварную визигу смѣшанную съ яйцами.

Приготовление фарша.

Весьма вкусный фаршъ, приготовленный изъ рыбы. Взять хорошаго свѣжаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и толочь его до тѣхъ поръ, пока сдѣлается совершенно мягокъ, прибавить размоченнаго

въ молокѣ бѣлаго хлѣба и ложки три сливочнаго масла, смѣшать хорошенько съ рыбою и поджарить на легкомъ огнѣ.

Мясной фаршъ.

Для пирога самый лучший фаршъ изъ говядины. Взять фунта два хорошаго мягкаго мяса, изрубить его какъ можно мельче, прибавить немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, и снова рубить, потомъ наложить ложки три сливочнаго масла, немного перцу. Взять двѣ или три луковицы, искрошить ихъ мелко, поджарить и смѣшать съ говядиной. Можно лукъ замѣнить мелко изрубленными лицами.

Блины и оладьи.

1. Блины съ творогомъ.

Взять стакана три хорошаго молока, пять яицъ, смѣшать хорошенько, подсыпать муки, чтобы тѣсто не было густо, затѣмъ приготовивъ сковороду, смазать ее масломъ и наливать тѣста, поставить на угли. Когда блины будутъ всѣ перепечены, въ каждый блинъ положить тертаго творогу, въ который слѣдуетъ при-

бавить сквѣжей сметаны и два яйца, можно положить немного сахара, затѣмъ свернуть блинчики трубочкой.

2. Блины съ рисомъ.

Сдѣлавъ обыкновенное тѣсто для блиновъ, перепечь, затѣмъ разварить рису въ молокѣ; когда рисъ достаточно уварится, выложить въ миску, прибавить сахару, коришки, мелкаго изюму, немного масла и все это хорошо перемѣшать. Приготовить кастрюлю, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно и на края блиновъ, затѣмъ наложить не толсто рису, прикрыть блиномъ и опять положить рису; такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложатся всѣ блины. Поставить въ печь и дать постоять съ часъ времени, а затѣмъ подавать къ столу.

3. Кислая оладья.

Взять стаканъ два холодной воды, ложку дрожжей, подсыпать муки, такъ, чтобы тѣсто было довольно жидко, бить хорошенько лопатвою и поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ, часа за три до печки, подбить еще муки, толкнуть три яйца, ложки двѣ или три масла; промѣшать снова хорошенько и дать снова взойти, а затѣмъ уже печь. Взавъ большую глубокую сковороду, налить на нее масла и класть тѣсто ложкою, небольшими грудками; когда снизу хо-

рошо зарумянится, слѣдуетъ перевернуть на другую сторону и опять жарить.

Къ столу подавать съ сахаромъ или вареньемъ, можно также подавать со сметаной.

4. Оладьи изъ манной каши.

Сварить довольно густую манную кашу, затѣмъ остудить, прибавить немного сахара, ложки три масла и пятокъ яицъ, все это хорошо промѣшать и выложить на столъ, подсыпавъ муки; затѣмъ раздѣлить кашу на нѣсколько грудовъ и надѣлать круглыхъ оладей, изжарить въ глубокой сковородѣ.

5. Оладьи съ яблоками.

Взять два стакана молока, всыпать чашку сахара, взять штукъ шесть яицъ, отдѣлить желтки, стереть ихъ съ масломъ, пока они сдѣлаются бѣлы, замѣсить на этомъ не густое тѣсто, потомъ положить поднятые бѣлки. Нарѣзать хорошихъ яблокъ ломтиками, выбрать сѣмечки, и когда будутъ печься оладьи, то класть внутрь по ломтику яблоковъ. Къ столу подавать со сливками или вареньемъ.

6. Оладьи изъ картофеля.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, сварить его и затѣмъ протереть сѣвозъ сито. Сдѣлать неболь-

шую опару, и когда она подойдетъ, замѣсить не особенно густо тертымъ картофелемъ, выложить на столъ, куда слѣдуетъ подсыпать муки и надѣлать оладьи, затѣмъ печь въ маслѣ. Къ такимъ оладьямъ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять одинъ фунтъ изюму, одинъ фунтъ черносливу или шепталы, сварить въ водѣ, прибавить ложки двѣ муки, сахару, коришки и передъ обѣдомъ облить оладьи.

Каша и яичницы.

1. Юражная каша.

Взять гречневой крупы, облить ее юрагой, то есть пахтаньемъ, которое остается отъ сбитаго и перетопленнаго масла, дать крупѣ хорошенько размовнуть въ юрагѣ и затѣмъ налить молокомъ, поставить въ печь и дать хорошо упрѣть. Такую кашу слѣдуетъ ставить въ самую жаркую печь.

2. Тыквенная каша.

Взять хорошую спѣлую тыкву, очистить, выбрать изъ нея сѣмена и нарѣзавъ ломтиками поставить вариться. Когда тыква достаточно уварится, откинуть

ее на рѣшето и дать хорошо обсохнуть, затѣмъ положить въ горшокъ, налить молокомъ и поставить прокипятить; когда молоко хорошо прокипитъ, прибавить немного пшена, три или четыре яйца и поставить хорошенько упрѣть. Такую кашу необходимо подавать къ столу со сливочнымъ масломъ.

3. Ячная каша.

Ячную крупу слѣдуетъ хорошо промыть, положить въ горшокъ и налить молокомъ; когда крупа достаточно уварится, слѣдуетъ остудить, затѣмъ прибавить чашку свѣжей сметаны, пять яицъ, ложки три масла, все это хорошо размѣшать и положить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь. Къ столу подавать со сметаной.

4. Яичница съ ветчиной.

Взять десятка полтора яицъ, хорошенько сбить, прибавить стаканъ молока, размѣшать хорошенько, прибавить немного соли, затѣмъ нарѣзать кусочками ветчины, положить ее на сковороду, хорошенько обжарить, а потомъ облить яйцами.

5. Молочная яичница.

Взять десятокъ яицъ, сбить ихъ хорошенько, прибавить стакана три или четыре молока, смѣшать и вылить въ каменную чашку, затѣмъ нарѣзать небольшими кусочками бѣлаго хлѣба, смѣшать вмѣстѣ съ яичницей и поставить въ печь. Не должно давать такой яичницѣ долго переставаться, а то она можетъ отскочить водою.

Рыбный столъ.

1. Супъ съ фаршемъ.

Взять хорошаго судака или сига, снять кожу, выбрать кости и истолочь въ ступѣ, затѣмъ прибавитъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, смѣшать все хорошенько и надѣлать шарики. Кости оставшіеся отъ рыбы, слѣдуетъ еще поварить, затѣмъ бульонъ процѣдить и, положивъ въ него кореньевъ, опустить шарики и дать два раза вскипеть, а затѣмъ подавать къ столу.

2. Супъ изъ потроховъ.

Взять рыбныя потроха, облить ихъ кипяткомъ, затѣмъ положить въ кастрюлю, налить водою; когда достаточно прокипятъ, прибавить различныхъ кореньевъ и снова варить. Слѣдуетъ приготовить къ такому супу рыбный фаршъ, какъ было сказано выше, и передъ обѣдомъ опустить въ супъ.

3. Щи рыбныя.

Взять кусокъ хорошей осетрины, поставить ее вариться. Потомъ взять кислой капусты, прибавить немного рубленаго луку и поджарить, а затѣмъ опустить въ бульонъ. Когда будешь опускать капусту, то осетрину слѣдуетъ вынуть и нарѣзать ее небольшими кусочками, опускать во щи уже передъ тѣмъ, какъ будешь подавать къ столу.

4. Уха изъ стерляди.

Взять десятка два ершей, сварить изъ нихъ бульонъ, затѣмъ процедить и прибавить различныхъ кореньевъ, нѣсколько кружковъ лимона. Стерлядь нарѣзать кусками и, опустивъ въ бульонъ, поставить на огонь, чаще снимать пѣну. Когда стерлядь хорошо

уварится, слѣдуетъ прибавить, рюмки двѣ винограднаго вина.

5. Рыбный борщъ.

Взять хорошій бѣлый кочанъ капусты, шинковать ее мелко, затѣмъ шинковать свеклы, моркови и разныхъ кореньевъ, все это поджарить, прибавивъ также часть муки; когда все это достаточно ужарится, взять ложки двѣ муки, развести на бульонѣ, подлить въ капусту и снова немного прожарить; затѣмъ, положивъ все это въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Взять два или три свѣжихъ карася, промыть хорошенько, вытереть салфеткой, обвалять мукою, поджарить. За часъ передъ обѣдомъ опустить жареныхъ карасей въ борщъ и подавать къ столу.

6. Пельмени изъ рыбы.

Взять фунтъ муки и замѣсить тѣсто довольно крутое, какъ обыкновенно дѣлаютъ для лапши, затѣмъ тонко рассучить, нарѣзать стаканомъ кружечки. Взять хорошей свѣжей рыбы, на примѣръ хорошаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и избить хорошенько, затѣмъ прибавить немного соли, перца, прибавить также масла, смѣшать все хорошенько и класть въ приготовленные пирожки; пирожки крѣпко загнуть

и опускать въ кипятокъ, прокипятить хорошенько, откинуть на сито и, давъ обсохнуть, подавать къ столу.

7. Уха съ фаршемъ.

Взять десятка два ершей, налить холодной водой и поставить вариться, затѣмъ прибавить лукъ, лавроваго листа, гвоздики, нѣсколько кусковъ лимона, снова варить. Взять штуки три хорошихъ яблокъ, исшинковать ихъ и также положить въ бульонъ. Потомъ взять стерлядь или другую какую хорошую рыбу, нарѣзать ее звеньями, перемыть, вытереть салфеткой и опустить въ бульонъ. Взять небольшую часть какойнибудь свѣжей рыбы, избить ее и потомъ, размочивъ хлѣбъ въ молокъ, отжать и смѣшать вмѣстѣ съ рыбой, надѣлать шариковъ, которые за часъ передъ обѣдомъ слѣдуетъ опускать въ уху.

8. Раковый супъ.

Взять десява три раковъ, вымыть ихъ хорошенько и, положивъ въ кастрюлю, поставить вариться. Когда раки сварятся, вынуть ихъ, а бульонъ снова поставить на огонь. Раковъ слѣдуетъ очистить, отнять верхнія черепки, шейки слѣдуетъ изрубить, затѣмъ взять чашки двѣ проса, отварить его въ водѣ и когда оно достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить масла, по-

томъ прибавить въ него изрубленные шейки, немного муки, укропа, и смѣшавъ все это, начинить раковъ, складывая обѣ скорлупки вмѣстѣ, а потомъ начиненные раки опускать въ раковый бульонъ и дать снова вариться.

9. Рыбная солянка.

Взять кислой шинкованной капусты, наврошить мелко луку, прибавить масла, смѣшать хорошенько и, положивъ на глубокую сковороду, поставить на огонь, слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы капуста не пригорѣла. Когда капуста достаточно ужарится, подлить стаканъ квасу и снова поставить вариться.

Холодные блюда.

1. Соленая рыба.

Взять хорошую часть соленой рыбы, сварить ее, затѣмъ взять шпината или какой другой зелени, хотя свекольнаго листа, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, потомъ мелко изрубить, развести квасомъ или кислыми щаами, прибавить мелко

нарѣзанныхъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, рыбу нарѣзать кусочками, положить въ приготовленную окрошку и подавать на столъ; можно также прибавить немного мелко накрошенныхъ лимонныхъ корокъ.

2. Тѣльно е.

Снять съ рыбы кожу, выбрать кости и мясо избить мягко, прибавить немного соли, сдѣлать изъ этого лепешку и начинить ее развареной визигой или рыбнымъ фаршемъ, который слѣдуетъ поджарить съ лукомъ; лепешки свернуть и скатать трубкою, а затѣмъ надѣлать продолговатыхъ рулетъ, опустить ихъ въ кипящій бульонъ; когда рулеты достаточно уварятся, вынуть ихъ, остудить, нарѣзать кружками и положить на блюдо.

3. Холодная стерлядь.

Взять хорошую большую стерлядь, вымыть и вычистить хорошенько, нарѣзать лука, огурцовъ, лимона, прибавить гвоздики, перца, лавроваго листа, подлить уксуса, прибавить немного воды и все это смѣшать хорошенько и, обливъ рыбу, поставить повариться. Когда рыба достаточно уварится, влить рюмки двѣ винограднаго вина, затѣмъ стерлядь подложить на блюдо, подлить бульона, въ которомъ она

варилась, затѣмъ обложить каперцами, оливками, огурцами.

4. Ботвинья.

Взять десятокъ свеклы, сварить ее и изрубить вмѣстѣ съ лукомъ, прибавить мелко накрошенныхъ огурцовъ, укропа, затѣмъ развести квасомъ или кислыми щами. Такою ботвинью слѣдуетъ подавать съ соленой рыбой.

5. Галантирь

Взять хорошаго судака, стерлядь или другую какую рыбу, сварить ее въ бульонѣ, прибавить перца, мушкатнаго орѣха, лавроваго листа, рюмбу винограднаго вина, ложки три уксуса, поставить вариться, затѣмъ разварить осетроваго клея золотниковъ десять, вылить клей въ бульонъ, прибавить полфунта икры свѣжей, лимонъ, нарѣзанный ломтиками, пережечь сахару и подцвѣтить бульонъ, поставить на огонь и дать хорошо прокипѣть, чтобы бульонъ сдѣлался чистъ, затѣмъ снять съ огня и дать хорошо отстояться, затѣмъ процѣдить нѣсколько разъ свозъ салфетку; процѣживать слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ. Приготовить форму, налить въ нее немного бульона, и дать застынуть; затѣмъ уложить нарѣзаннымъ лимономъ, каперцами, оливками

и снова залить бульономъ; когда бульонъ застынетъ, класть рыбу, нарѣзанную кусочками, и облить бульономъ такъ, чтобы форма была полна, вынести на холодъ и держать до самаго обѣда. Когда будешь вынимать изъ формы, то форму слѣдуетъ опустить въ холодную воду, отъ чего галантиръ лучше выложится.

6. Холодная визига.

Размочить визиги съ вечера въ холодной водѣ, а утромъ воду слить и, наливъ чистою, поставить вариться, прибавить немного соли и дать повариться; затѣмъ нарѣзать визигу мелко, но не такъ, какъ крошатъ для кудебяки, а нѣсколько крупнѣе. Когда будетъ визига совершенно готова, уложить на блюдо, прибавить чашку уксуса, разведеннаго горчицею и немного сахару, подавать къ столу.

7. Рыба подъ соусомъ.

Сварить хорошаго судака, стерлядь, или другую кавую нибудь рыбу; когда она будетъ совершенно готова, положить на блюдо. Взять каперцевъ, оливокъ, варенаго картофеля, моркови, нарѣзанной кружками или звѣздочками, налить на тарелку чашку уксуса, прибавить горчицы и прованскаго масла, все это хорошенько стереть и смѣшать съ каперцами,

оливками, картофелемъ и морковью, и этимъ соусомъ облить рыбу.

8. Винегретъ.

Взять нѣсколько кусковъ жареной и вареной рыбы, очистить съ нея кожу, выбрать всѣ кости и уложить на блюдо, затѣмъ сварить нѣсколько картофеля, моркови, нарѣзать ломтиками, смѣшать вмѣстѣ съ рыбой и уложить на блюдо. Можно прибавить каперцевъ, оливокъ, а также отваренныхъ въ уксусѣ грибовъ, уложить все это хорошо на блюдо и затѣмъ сдѣлать слѣдующую подливку: взять чашку уксуса, ложки двѣ прованскаго масла, немного сахара, прибавить два желтка, все хорошенько растереть и облить винегретъ.

9. Головизна на холодное.

Взять голову осетриную, сварить ее, и когда будетъ достаточно уварена, выложить на блюдо, выбрать всѣ кости, и рознять голову на куски. Потомъ взять кочанъ свѣжей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипяткомъ, затѣмъ откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь; когда капуста достаточно обсохнетъ, положить въ кастрюлю, подлить масломъ и хорошенъко обжарить и потомъ этой капустой обложить головизну и подавать къ столу.

10. Фаршированная щука.

Большую щуку вычистить, выбрать изъ нея кости, надрѣзать спину для того, чтобы туда удобно было положить фаршъ. Потомъ приготовить слѣдующій фаршъ: выбрать изъ свѣжаго судака всѣ кости, изрубить его и поджарить въ маслѣ, потомъ прибавить мелко изрубленныхъ шарлотъ, прибавить укропа и все это смѣшать съ изрубленной рыбой, затѣмъ этимъ фаршемъ начинить рыбу, завязать ее крѣпко салфеткою и положить вариться, въ воду слѣдуетъ положить побольше лавроваго листа, перца, мушкатнаго орѣха. Когда щука достаточно уварится, вынуть ее изъ воды, а въ бульонѣ, въ которомъ варилась щука, подлить рюмки двѣ винограднаго вина, прибавить каперцевъ, оливокъ, прибавить лимоннаго сока и этимъ соусомъ облить щуку.

11. Паровая щука.

Взять нѣсколько картофелю, разныхъ кореньевъ, моркови, луку, все это мелко шинковать, смазать кастрюлю масломъ и все положить въ кастрюлю, покрыть ее крышкою, замазать и поставить въ печь, черезъ часъ времени вынуть и положить туда же щуку, прибавить перца, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха и снова поставить въ печь, гдѣ и оставить до самаго

обѣда; передъ обѣдомъ рыбу выложить на блюдо и подавать на столъ.

12. Соусъ изъ тельного.

Съ хорошаго большаго судака или со щуки снять кожу, выбрать всѣ кости и бить мясо деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣдается мягко, какъ тѣсто, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣба, который слѣдуетъ выжать досуха, а затѣмъ хорошо смѣшать съ рыбой, прибавить ложки двѣ масла и надѣлать котлеты, которые слѣдуетъ обсыпать сухарями, а потомъ обжарить въ маслѣ. Подъ котлеты можно приготовить слѣдующій соусъ: взять зеленаго горошка, отварить его въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь, потомъ поджечь въ кастрюлю, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла; если же это постомъ, то положить орѣховаго масла, прибавить рыбнаго бульона, поставить въ печь и дать хорошо прокипѣть, а потомъ этимъ соусомъ обложить котлеты.

Можно сдѣлать и другой соусъ: взять шинкованной капусты, налить водою и дать прокипѣть; затѣмъ откинуть на рѣшето, водѣ дать стечь, а въ капусту прибавить ложки двѣ масла, ложки двѣ уксуса и облить котлеты.

13. Еще соусъ.

Взять стерлядь, нарѣзать ее небольшими кусками, положить на сковороду и подливъ масла поставить на огонь и дать хорошо обжариться; затѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: взять мелко искрошеннаго лука, одинъ фунтъ чернослива, ложки три сахару, положить въ небольшую кастрюлю и все это хорошо прокипятить, затѣмъ передъ обѣдомъ положить обжаренную рыбу на блюдо и облить соусомъ.

14. Маринованная рыба.

Взять какую хочешь свѣжую рыбу, выпотрошить ее и снять кожу, нарѣзать небольшими кусками, положить въ кастрюлю, нашинковать лука, прибавить гвоздики, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, облить уксусомъ такъ чтобы все покрылось, и дать хорошо прокипѣть; когда рыба хорошо проварится, выложить ее на блюдо и обложить тѣми кореньями, которые варились съ рыбою, потомъ можно прибавить еще варенаго картофеля и маркови.

15. Рыба овареная по польски.

Взять какую хочешь рыбу, вычистить и хорошо вымыть, потомъ разнять на части и положить въ ка-

стрюлю, прибавить стаканъ пива, рюмки двѣ вина, покрошить луку, прибавить гвоздики, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, можно также положить вапорцевъ и оливокъ, столовую ложку масла, ложки двѣ муки, все это положить въ кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, пока соусъ будетъ достаточно густъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

16. Соусъ изъ осетрины.

Взять часть хорошую осетрины, нашинковать ее мелкимъ шпезомъ, положить въ кастрюлю, подложить луку, нарѣзать ломтиками морковь, прибавить перца, мушкатнаго орѣха, затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина и поставить вариться; когда достаточно рыба уварится, вынуть ее и положить на блюдо. Къ такой рыбѣ можно сдѣлать слѣдующій соусъ: (взять стакана два бульона, въ которомъ варилась рыба, прибавить рюмку вина и дать два раза вскипѣть, выжать сокъ изъ одного лимона и также прибавить въ бульонъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

17. Селедка съ картофелемъ.

Взять хорошую селедку, вымочить ее въ квасу, рознять ее на двѣ части и выбрать хорошенько кости, затѣмъ нарѣзать небольшими кусочками и положить

ихъ въ кастрюлю, куда слѣдуетъ подлить масла, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, затѣмъ вынуть и положить на блюдо и обложить слѣдующимъ соусомъ: взять десятокъ картофеля, сварить его, половину нарѣзать кусочками, а другую половину мелко истереть, смѣшать съ масломъ, прибавить растертый желтокъ, прованскаго масла, ложки двѣ уксуса, все смѣшать и подавать къ столу.

18. Треска.

Треску слѣдуетъ вымочить хорошо, перемѣняя чаще воду. Самое лучшее если треску приготовить съ вечера, тогда она гораздо лучше вымокнетъ и не будетъ имѣть запаха. Когда треска будетъ хорошо вымочена, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться; когда она достаточно уварится, положить ее въ кастрюлю, подлить масла, прибавить петрушки, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, перца и все хорошо обжарить. Когда треска хорошо обжарится, прибавить немного лимоннаго сока и затѣмъ положить на блюдо и подавать на столъ. Къ такой трескѣ можно поджарить картофеля.

19. Сельди подъ соусомъ.

Взять три или четыре селедки, выпотрошить ихъ хорошенъко и поджарить въ маслѣ. Селедку слѣдуетъ

вымачивать въ квасу. Наврошить моркови, немного луку и поджарить въ маслѣ, подлить немного бульона и варить до тѣхъ поръ, пока все хорошо уварится, затѣмъ протереть сквозь сито, прибавить бульона и облить селедку.

20. Еще треска.

Взять большое каменное блюдо, смазать его масломъ, сверху подсыпать зелени, перца, мушкатнаго орѣха, затѣмъ положить на это нарѣзанной ломтиками трески, которая должна быть хорошо проварена. Когда треска будетъ хорошо прожарена, нарѣзать пласточками, посыпать пряностями, а сверху подсыпать толченыхъ сухарей и подавать на столъ.

21. К а л ь я.

Взять снятковъ фунта три, хорошенько сварить, процѣдить сквозь сито бульонъ, въ которомъ варились снятки, прибавить рѣпчатого луку и дать снова вскипѣть, затѣмъ положить нарѣзанную ломтиками икру, прибавить лимоннаго сока, и рюмку вина, вскипятить одинъ разъ и выложить на блюдо.

22. М а т л о т ь.

Взять небольшую щуку, карпа и еще какойнибудь рыбы и сдѣлать изъ нея матлотъ. Нарѣзать

мелко рѣпчатого луку, поджарить его въ маслѣ, вмѣстѣ съ рублеными шампиньонами. Рыбу положить въ кастрюлю, нарѣзать небольшими кусочками, подлить масла и поставить жариться. Затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина, перца, мушкатнаго орѣха, петрушки и другихъ кореньевъ. Когда рыба достаточно уварится, сдѣлать небольшую подправку и, давъ два раза вскипѣть, выложить на блюдо и подавать къ столу.

23. Стерлядь съ шампиньонами.

Взять хорошую стерлядь, смазать ее масломъ, обсыпать бѣлыми сухарями и поставить обжариться. Затѣмъ взять штукъ десять шампиньоновъ, изрѣзать ихъ мелко, прибавить сока изъ одного лимона, одну рюмку вина, ложку муки стертой съ масломъ и подлить въ рыбу, снова немного пожарить и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

24. Соусъ съ огурцами.

Взять нѣсколько штукъ варасей, выпотрошить и вымыть, прибавить немного перца, рыбу обвалить мукой и поставить обжариться. Взять краснаго кулиса, прибавить накрошенныхъ огурцовъ, поставить на огонь и дать два раза прокипѣть, затѣмъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

25. Рыба подъ цвѣтной капустой.

Взять нѣсколько кочниковъ цвѣтной капусты и отварить ее въ водѣ. Затѣмъ взять рюмку винограднаго вина, прибавить ложки двѣ масла и ложки двѣ муки, стереть все хорошенько, прибавить лимоннаго сока, перца, мушкатнаго орѣха, немного сахара, смѣшать это все вмѣстѣ и дать раза два вскипеть. Потомъ приготовить глубокое каменное блюдо, положить въ него капусту и, обливъ соусомъ, подавать къ столу.

26. Жареные окуни.

Взять большаго окуня, хорошо промыть, вычистить, затѣмъ вытереть салфеткою; кости конечно слѣдуетъ всѣ выбрать. Потомъ приготовить фаршъ изъ какой нибудь свѣжей рыбы, прибавить въ рыбу мушкатнаго орѣха, перца, рубленыхъ шампиньоновъ, все хорошо смѣшать и начинить приготовленную рыбу.

Къ такому окуню можно приготовить слѣдующій соусъ: взять рыбнаго бульона, прибавить немного муки, выжать сокъ изъ лимона, прибавить раковыхъ шеекъ, бѣлыхъ рубленыхъ грибовъ, облить окуня и подавать къ столу.

27. Стерлядь съ трюфелями.

Взять хорошую стерлядь, нарѣзать небольшими кусочками и поджарить въ маслѣ, затѣмъ взять трюфели, вымыть, положить въ кастрюлю, нарѣзать нѣсколько кружковъ лимона, сдѣлать поджигу, прибавить кореньевъ и облить стерлядь.

Жарѣныя.

1. Чиненная рыба.

Взять большаго карся, вычистить его и хорошо выпотрошить. Потомъ взять четверть фунта рису, четверть визиги, подлить масла, смѣшать съ пкрой, которая вынется изъ рыбы и все это поджарить и начинить рыбу. Можно сдѣлать и другую начинку: взять гречневой крупы, сварить довольно густую кашу, прибавить немного рубленой рыбы, все смѣшать, поджарить и начинить рыбу, зашить и поставить жариться.

2. Рыба, залитая яйцами.

Взять леща, или другую какую рыбу, вымыть, вытереть салфеткой и обвалить мукой, поставить жа.

риться, что бы она зарумянилась. Взять десятокъ яицъ, разбить и разболтать хорошенько, прибавить два стакана молока и облить рыбу, поставить въ печь и дать постоять на огнѣ съ полчаса времени.

3. Тѣльное.

Взять большаго судака, снять кожу, выбрать кости и истолочь въ ступкѣ, бить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается совершенно мягко, затѣмъ поставить поджариться, потомъ разварить визиги мелко изрубленной, смѣшать съ рыбой. Потомъ взять яйца, надрѣзать спину, поставить въ печь поджариться.

4. Жареные пискари.

Взять нѣсколько пискарей, выпотрошить, обсыпать сухарями и поставить жариться. Затѣмъ взять свѣжихъ снятковъ, обвалять мукою, обжарить и обложить ими пискарей. Къ такому жаркому можно подавать маринованныя ягоды.

Постныя пирожныя.

1. Тянутый пирогъ.

Взять стакана два воды, прибавить рюмку винограднаго вина, три ложки сахару и замѣсить на этомъ густое тѣсто, положить въ чашку и бить лопаткою до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ чашки. Когда тѣсто будетъ хорошо разбито, выложить на столъ, надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать скалкою, а потомъ растягивать на рукахъ, пока тѣсто сдѣлается совершенно тонко, затѣмъ приготовить глубокое блюдо, смазать его масломъ и обсыпать сухарями, положить пласточки тѣста, снова смазать и положить другой, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, тогда поставить въ печь и дать испечься.

2. Наливашники.

На стаканъ воды прибавить двѣ ложки орѣховаго масла, смѣшать и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое, положить въ чашку и бить до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается совершенно мягко и будетъ отставать отъ чашки; затѣмъ выложить на столъ, подсыпать муки, замѣсить повруче, надѣлать небольшихъ волобочковъ, и каждый раскатывать отдѣльно, затѣмъ въ каждый положить варенья, завернуть уголкомъ,

крѣпко зашипать и опускать въ кипящее масло, дать хорошо прокипеть, чтобы они зарумянились и вздулись.

3. Толченый миндаль.

Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и истолочь, подлить розовой воды, полфунта мелкаго сахару, снять съ лимона цедры и все это смѣшать съ миндалемъ; когда все хорошо смѣшается, то надѣлать маленькія продолговатыя лепешечки, въ срединѣ которыхъ нужно сдѣлать ямочки, поставить въ печь и дать хорошо просохнуть; когда вынешь изъ печи, въ каждую ямочку положить варенья и подавать въ столу.

4. Еще миндальное пирожное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, мелко истолочь, влить ложки три розовой воды, чашку сахару, все хорошо смѣшать, потомъ прибавить цедры съ одного лимона и соку лимоннаго, надѣлать изъ этого небольшіе шарикки и положить ихъ въ кастрюлю которую, слѣдуетъ смазать орѣховымъ масломъ, поставить въ печь и дать хорошо засохнуть.

5. Кисель.

Взять два фунта малины, выварить ее и сокъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить фунтъ сахару и

поставить вариться, когда сиропъ достаточно уварится то приготовить чишку картофельной муки, разведенной немного сиропомъ, которую и слѣдуетъ понемного вливать въ кипящій сиропъ, причемъ слѣдуетъ не переставая бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ. Малину можно замѣнить клюквой, только тогда слѣдуетъ уже больше класть сахару.

6. Блинчики.

Взять стакана три теплой воды, прибавить ложки три орѣхового масла и на этомъ замѣсить тѣсто, какое обыкновенное дѣлаютъ для блиновъ, затѣмъ блины слѣдуетъ перепечь, подмазывая сковородку масломъ. Потомъ взять одинъ фунтъ маку, обварить его кипяткомъ; когда макъ нѣсколько размокнетъ, воду слить и прибавить меду, смѣшать съ макомъ и начинить блины.

7. Овсяный кисель.

Взять два фунта овсяной муки, налить холодной водою, такъ, чтобы образовалось довольно густое тѣсто; прибавить ложекъ пять квасной гущи и поставить на всю ночь въ теплое мѣсто. Утромъ процѣдить сквозь сито, а затѣмъ поставить на огонь и варить. Солить не слѣдуетъ, иначе кисель не сварится. Затѣмъ приготовить формы, разлить и вы-

нести на холодъ. Такой кисель хорошо подавать съ медовою сытою.

8. Миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, облить кипяткомъ, а потомъ очистить, мелко истолочь, прибавить полфунта сахару, ванили и все хорошенько смѣшать. Затѣмъ взять стакана два какихъ-нибудь ягодъ и сварить ихъ въ водѣ; когда ягоды хорошо выварятся, процѣдить сокъ и прибавивъ сахару поставить вариться; когда получится достаточно густой сиропъ, прибавить въ него лимоннаго сока, клея. Затѣмъ положить въ сиропъ приготовленный миндаль, все смѣшать и выливать въ формочки, поставить не надолго въ печь.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

1. Супъ грибной съ сухарями.

Взять одинъ фунтъ хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть ихъ хорошенько, налить водою и поставить вариться. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягки, вынуть ихъ и откинуть на рѣшето, чтобы вода могла хорошо стечь, затѣмъ грибы мелко нашинковать, прибавить мелко нарубленнаго лука и налить той воды, въ которой варились грибы, и поставить вариться. Потомъ взять бѣлаго хлѣба, нарѣзать небольшими кусочками и обжарить въ орѣховомъ маслѣ, передъ обѣдомъ налить супъ въ вазу и прибавить сухарей.

2. Картофельный супъ.

Взять штукъ десятокъ картофеля, нарѣзать кружками, прибавить нарѣзаннаго лука, положить на ско-

вородку, подлить ореховымъ масломъ и дать обжариться, потомъ положить въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться; когда супъ хорошо уварится, сдѣлать небольшую подправку и положить нашинкованныхъ грибовъ.

3. Гороховый супъ.

Взять одинъ фунтъ гороха, налить его водою и поставить вариться; когда горохъ совершенно разварится, протереть его сквозь рѣшето. Взять двѣ луковицы, мелко искрошить, поджарить, смѣшать съ тертымъ горохомъ и налить кипяченой водою, такъ чтобы супъ не былъ очень жидокъ. Къ такому супу необходимо сдѣлать бѣлые сухари, обжаренные въ маслѣ.

• Холодные блюда.

1. Духовые грибы.

Взять одинъ фунтъ бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; взять нѣсколько корешковъ петрушки, двѣ луковицы, поджарить въ кастрюлѣ и налить грибнымъ бульономъ, поставить на огонь и дать хорошенько прокипѣть, потомъ прибавить мушкатнаго орѣха, нѣсколько ломтей лимона, ложки двѣ уксуса, немного муки,

смѣшать все съ грибами, положить въ горшокъ и поставить въ печь. Горшокъ должно крѣпко замазать.

2. Картофельныя котлеты.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, сварить его, а затѣмъ протереть сквозь рѣшето, подсыпать муки, немного соли, все хорошенько смѣшать и надѣлать котлетъ, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать грибной соусъ или капустовый, также дѣлаютъ соусъ ягодный. Надо взять полфунта чернослива, полфунта изюму, полфунта сметаны, все это сварить вмѣстѣ, затѣмъ прибавить ложку картофельной муки и полчашки клюквеннаго морса, смѣшать съ ягодами и снова дать раза два вскипѣть, а потомъ облить котлеты.

3. Фаршированная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, сварить и, чтобы она была совершенно мягкая, когда достаточно уварится, вынуть изъ воды, дать немного обсохнуть, затѣмъ очистить и протереть сквозь рѣшето, затѣмъ прибавить полфунта изюму, который также слѣдуетъ разварить въ водѣ, развареннаго рису, все это хорошо смѣшать. Потомъ взять нѣсколько сырыхъ рѣпъ, разрѣзать ихъ пополамъ, средину вычистить и накласть въ нее приготовленный фаршъ. Рѣпу связать ниткою

и положить въ горшокъ, поставить въ жаркую печь, чтобы рѣпа могла хорошо упариться. Если рѣпа не упарится въ одинъ день, то можно оставить ее до другаго дня. Къ столу подавать съ сахаромъ.

Жареныя.

1. Жаренныя бураки.

Взять крупной хорошей свеклы, нашинковать ее довольно мелко, прибавить наръзаннаго кружками лука, разваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, все это смѣшать, хорошо намаслить и поставить обжариться. Когда свекла достаточно прожарится, сдѣлать изъ муки небольшую подправку, облить жареное, дать постоять немного на огнѣ и подавать въ столу. Сверху можно обсыпать сухарями.

2. Картофель съ огурцами.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, наръзать кружками, затѣмъ взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, которые покрѣпче, также наръзать кружками, положить вмѣстѣ съ картофелемъ на сковороду, подлить масла и поставить жариться, потомъ сдѣлать небольшую подправку, облить и снова дать немного постоять на огнѣ, а затѣмъ подавать въ столу.

Цирожныя.

1. Вафли.

Сдѣлать опару, какую обыкновенно дѣлаютъ для оладей; когда опара хорошо подойдетъ, то слѣдуетъ на каждую чашку опары положить ложку горчичнаго масла, прибавить муки, но не должно дѣлать, что бы тѣсто было густо, затѣмъ сахару, дать немного подняться и наливать въ вафельную форму, а затѣмъ печь. Такія вафли къ столу подавать съ вареньемъ.

2. Ягодный нисель.

Взять полфунта малины, полфунта клубники, полфунта вишенъ, сварить ихъ въ водѣ; когда ягоды хорошо уварятся, процѣдить сокъ, прибавить въ него сахару, немного ванили, цедры и снова поставить вариться, затѣмъ развести чашку картофельной муки, и когда сиропъ будетъ кипѣть, вливать понемногу муки и бить вѣничкомъ, чтобы не было комковъ, дать два раза вскипѣть и вылить въ форму.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

Супы.

1. Щи изъ свѣжей капусты.

1) Взять кочанъ свѣжей капусты, мелко нашинковать, прибавить мелко изрѣзаннаго луку, положить на сковороду, подлить масломъ и дать хорошо обжариться, потомъ положить въ кастрюлю, облить водой и поставить вариться. Когда щи хорошо проварятся, сдѣлать небольшую подправку изъ муки, положить ложки двѣ масла, петрушки, мушкатнаго орѣха, лавроваго листа и дать опять вскипеть два раза.

2. Соланка.

Нашинковать мелко хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать кружками луку, накрошить десятковъ соленыхъ огурцовъ и, подливъ масла, поставить обжариться, затѣмъ налить грибнымъ бульономъ, поста-

вить вариться; когда солонка хорошо прокипитъ, прибавить ложку муки, растертую съ масломъ, и дать еще раза два прокипѣть.

3. Супъ изъ рыжиновъ.

Взять рыжиновъ, промыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы они не были очень солены, затѣмъ мелко изрубить, прибавить нашинкованнаго луку и поставить поджариться. Когда рыжики прожарятся, положить въ кастрюлю, налить водою и дать нѣсколько разъ прокипѣть, потомъ сдѣлать небольшую подправку, и супъ готовъ.

Холодные блюда.

1. Ф а с о л ь.

Взять фунтъ фасоли, налить водою и поставить вариться, не давай ей совершенно развариваться, затѣмъ вынуть, снять съ нея кожу и положить на блюдо. Сдѣлать слѣдующую подливку: взять чашку уксусу, прибавить ложки двѣ орѣховаго масла, немного горчицы, ложки двѣ сахару, все хорошенько смѣшать и облить фасоль, а потомъ подавать къ столу.

2. Бураки.

Взять квашенныхъ бураковъ, прибавить къ нимъ мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ, рубленаго луку, положить въ кастрюлю, налить водою и дать хорошенько провариться. Воды слѣдуетъ лить немного, чтобы бураки были совершенно густы. Выложить на блюдо и подавать къ столу со свѣжимъ хрѣномъ.

3. Грибная икра.

Взять сухихъ бѣлыхъ или черныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, чтобы они были совершенно мягки, затѣмъ отжать ихъ и мелко изрубить, положить на блюда стопочкой, какъ обыкновенно подаютъ икру, а по краямъ обсыпать зеленымъ лукомъ.

4. Капустный соусъ.

Сварить хорошій бѣлый кочанъ капусты въ водѣ, отвинуть на сито и дать хорошо обсохнуть, затѣмъ сварить гречневую кашу, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить ложки три масла и начинить ею кочанъ, то есть класть кашу между каждымъ листомъ; когда кочанъ будетъ начиненъ, положить его въ кастрюлю, облить масломъ и дать обжариться. Къ такой капусте можно сдѣлать слѣдующую подливку:

налить прованскаго масла, стереть его съ мукой, развести грибнымъ бульономъ и облить капусту.

Жаренныя.

1. Пудингъ.

Взять одинъ фунтъ рису, разварить его густо, прибавить полфунта изюму, мелкаго сахару, смѣшать все и выливъ въ форму поставить въ печь, форму конечно слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сахарами. Соусъ къ такому пуддингу можно сдѣлать такъ: взять стаканъ кипяченой воды, положить полчашки сахару, влить рюмку вина, ложку картофельной муки, вскипятить хорошенько и облить пудингъ. Также хорошо сдѣлать и другой соусъ: взять малины одинъ фунтъ, разварить ее, такъ чтобы весь сокъ выварился, затѣмъ сиропъ процедить сквозь салфетку, прибавить сахару, ложки двѣ картофельной муки, и, давъ раза два вскипѣть, облить пудингъ.

Цирожныя.

1. Сладкій пирогъ.

Сдѣлать небольшую опару, положить три или четыре ложки горчичнаго масла и бить ~~два~~ полчаса допат-

кою, а затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать опарѣ подойти, затѣмъ замѣсить тѣсто, тереть его больше, каждый разъ прибавляя масла. Когда тѣсто будетъ хорошо перетерто, разрѣзать его на двѣ части, одну раскатать не особенно толсто, положить на блюдо, на которомъ долженъ печься пирогъ и налить побольше варенья, изъ другой половины нарѣзать длинныхъ полосокъ и ими укладывать пирогъ въ клеточку, поставить въ печь. Передъ обѣдомъ посыпать сахаромъ и подавать въ столу.

2. Трубочки.

Взять двѣ чашки мелкаго сахару, смочить его стаканомъ винограднаго вина, подлить ложки двѣ розовой воды и на этомъ замѣсить некрутое тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для блинчиковъ; затѣмъ бить лопаткою съ полчаса времени, а затѣмъ, смазавъ форму масломъ, печь трубочки. Когда трубочку вынешь изъ формы, то сейчасъ же, пока она не успѣла совершенно остыть, накатать на скалку и затѣмъ укладывать на блюдо.

3. Бисквиты.

Сдѣлать небольшую жидкую опару, прибавить ложки три масла, полфунта сахару, полфунта толченаго миндаля, положить все это и замѣсить тѣсто не особенно крутое, затѣмъ дать тѣсту подойти и уже тог-

да дѣлать его на небольшія частички, изъ которыхъ накатать четырехъугольныхъ пряничковъ, которые и поставить въ печь; передъ тѣмъ, когда нужно будетъ подавать къ столу, на каждый пряничекъ положить немного варенья.

4. Миндальное.

Взять фунтъ миндаля, облить кипяткомъ, а затѣмъ вычистить и нашинковать, прибавить чашку сахара, цедры, лимоннаго сока, все это хорошенько смѣшать и затѣмъ облить стаканомъ винограднаго вина, снова перемѣшать; затѣмъ смазать листъ бѣлой бумаги горчичнымъ масломъ и класть на него приготовленную смѣсь небольшими вучками и поставить въ печь. Можно также укладывать кольцами.

5. Кисель миндальный.

Взять фунтъ сладкаго миндаля и штукъ десять горькаго, очистить и сдѣлать молоко, которое поставить вскипятить; когда молоко закипитъ, то слѣдуетъ приготовить чашку картофельной муки, разведенной также миндальнымъ молокомъ и не торопясь вливать въ кастрюлю, причемъ слѣдуетъ шибко бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ. Такой кисель подавать къ столу съ миндальнымъ молокомъ.

ВТОРНИКЪ.

С у п ы.

1. Лапша гороховая.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три орѣховаго масла и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлають для лапши, раскатать тонко и накрошить, затѣмъ разложить по столу и дать лапшѣ просохнуть, потомъ сварить гороху; когда онъ совершенно разопрѣетъ, протереть сквозь сито и развести жидко кипяткомъ, поставить въ печь и дать закипѣть; когда супъ вскипитъ раза два, слѣдуетъ засыпать лапшой и дать снова вскипѣть не болѣе двухъ разъ и подавать къ столу.

2. Грибной супъ.

Взять фунтъ хорошихъ черныхъ грибовъ; отварить ихъ въ водѣ; когда грибы будутъ совершенно мяски, процѣдить бульонъ, слить его въ кастрюлю, а грибы

медко изрубить, прибавить къ нимъ рубленаго лука, влить ложки три масла и хорошенько смѣшать. Потомъ сдѣлать крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, рассучить тонко, нарѣзать стаканомъ кружечковъ, въ каждый кружечекъ положить начинки, загнуть пирожки, а кончики завернуть наверхъ, положить въ кастрюлю, облить масломъ и хорошенько прожарить. Передъ обѣдомъ въ вазу налить грибнаго бульона, положить ушки и подавать къ столу.

Холодныя блюда.

Рисовыя котлеты.

Взять фунтъ рису, сварить изъ него довольно вкрутую кашу, затѣмъ выложить на блюдо и остудить. Когда каша будетъ не особенно горяча, протереть ее сквозь сито, обсыцать мукою и дѣлать котлеты, а затѣмъ обжарить въ маслѣ; къ такимъ котлетамъ можно сдѣлать соусъ на ягодномъ сиропѣ, прибавивъ въ него немного сахара, ложки двѣ картофельной муки, поставить немного повариться и затѣмъ облить котлеты.

2. Грибныя котлеты.

Взять фунтъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ, затѣмъ мелко изрубить, прибавить немного соли, и обвалявъ мукою, надѣлать котлетъ, сверху обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать соусъ изъ зеленаго горошка: взять четверть горошку, разварить его, прибавивъ немного соли; когда горошекъ достаточно разварится, откинуть его на рѣшето. Взять ложки двѣ муки, прибавить столько же масла, стереть хорошенько, развести грибнымъ бульономъ и мѣшать съ горошкомъ, передъ обѣдомъ положить котлеты на блюдо и облить соусомъ.

Пирожныя.

1. Оладьи миндальныя

Сдѣлать стакана два миндальнаго молока, прибавить муки, дрожжей и сдѣлать опару, бить хорошенько лопатвою, затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько подойти. Когда опара будетъ совершенно готова, подсыпать муки такъ, чтобы тѣсто не было густо, прибавить сахару, корицы и печь оладьи на

горчичномъ или орѣховомъ маслѣ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

2. Яблочный нисель.

Взять десятокъ хорошихъ яблокъ, очистить и отварить въ водѣ, затѣмъ протереть сквозь сито, прибавить чашку сахару, ложки двѣ картофельной муки налить немного водою и дать два раза вскипеть, а затѣмъ разлить въ формы и поставить не надолго въ печь, форму слѣдуетъ смазать немного масломъ и обсыпать сухарями.

library
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

С Р Е Д А.

Супы.

1. Кислая щи.

Взять кислой капусты, нарязать мелко лука, влить масла и поставить жариться; когда капуста хорошо ужарится, выложить ее въ кастрюлю, налить водою, сдѣлать небольшую подправку и поставить вариться. Въ такія щи хорошо прибавить мелко нашинкованныхъ грибовъ бѣлыхъ.

2. Зеленая щи.

Взять молодого щавеля или крапивы, отварить въ водѣ, а потомъ отвинуть на рѣшето, и когда зелень достаточно обсохнетъ, изрубить ее мелко, положить въ кастрюлю, прибавить мелко изрубленного и поджаренного лука, налить водою и дать хорошо прокипятить, затѣмъ сдѣлать подправку, прибавить ложки двѣ

масла и положить во щи. Въ такія щи хорошо также положить обжареннаго картофеля.

Соусы.

1. Чечевичный соусъ.

Сварить фунтъ чечевицы, откинуть ее на рѣшето, затѣмъ подлить побольше масла и обжарить. Затѣмъ взять стаканъ патови, ложки двѣ уксусу, рюмку винограднаго вина, ложку картофельной муки, все это хорошенько смѣшать и поставить вариться. Передъ обѣдомъ уложить чечевицу на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

2. Соусъ изъ черники.

Взять два французскіе хлѣба, нарѣзать ломтиками и обжарить въ маслѣ. Потомъ взять фунтъ черники, сварить ее въ водѣ и когда она достаточно уварится, откинуть на рѣшето, прибавить патови или меду, положить нѣсколько ломтей лимона, налить бульономъ, въ которомъ варилась черника, и дать два раза вскипѣть. Передъ обѣдомъ ломтики уложить на блюдо и облить соусомъ.

Пирожныя.

1. Розочки.

Взять стаканъ холодной воды, прибавить рюмку винограднаго вина, ложки двѣ сахару, смѣшать все и на этомъ замѣсить тѣсто, бить его лопатвою съ часъ времени, затѣмъ положить тѣсто на столъ, подсыпать муки, снова мѣсить, а потомъ раскатать довольно тонко, наръзать кружечковъ стаканомъ, и класть по четыре кружечка одинъ на другой, средину крѣпко сжать, а на концахъ надрѣзать. Налить въ кастрюлю орѣховаго масла и дать ему закипѣть, тогда опускать розочки и плескать лопаткою на нихъ масла, чтобы они хорошо раздулись. Такія розочки подавать въ столу съ вареньемъ.

2. Желе.

Взять одинъ фунтъ барбариса, отварить въ водѣ, затѣмъ вынуть и дать хорошо остынуть. Сварить изъ двухъ фунтовъ сахару густой сиропъ, прибавить цедры и лимоннаго сока и дать хорошо прокипѣть. Когда сиропъ будетъ готовъ, смѣшать его съ барбариснымъ сиропомъ, прибавить развареннаго клея, и разливъ въ формы, поставить на холодъ.

ЧЕТВЕРГЪ.

1. Борщъ.

Взять фунтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, моркови и грибныя шляпки, и все это испинковать и поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подать къ столу.

2. Рисовый супъ.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, затѣмъ мелко испинковать ихъ, поджарить въ маслѣ, прибавивъ

кореньевъ, затѣмъ положить обжаренные грибы въ кастрюлю и налить ихъ грибнымъ бульономъ. Взять полфунта рису, разварить его хорошенько, затѣмъ положить въ супъ и дать раза два прокипятъ.

Холодныея.

1. Винегретъ.

Сварить штукъ десять картофеля, свеклы, рѣпы, нарезать кружками, затѣмъ нашинковать грибовъ, лубу, кислой капусты, взять маринованныхъ ягодъ и смѣшать все вмѣстѣ. Взять чашку уксуса, прибавить ложки три орѣховаго масла, ложки двѣ сахару, горчицы, все хорошенько растереть и облить винегретъ, который слѣдуетъ хорошо уложить на блюдо.

2. Чиненная рѣпа.

Очистить штукъ десять рѣпъ, разрѣзать пополамъ и вынуть изъ каждой половину сердцевины, чтобы образовалась чашечка, но также не должно дѣлать, чтобы чашечка была слишкомъ тонка. Сварить полфунта рису, прибавить въ него рубленнаго поджареннаго лука, хорошенько смѣшать, прибавить масла и начинить рѣпу, затѣмъ обѣ половинки связать вмѣстѣ и

поставить въ печь упариться. Воды въ рѣпу подливать не должно.

Пирожныя.

1. Наливашники.

На стаканъ холодной воды, положить ложку макаваго или орѣховаго масла, немного соли, смѣшать хорошенько и замѣсить на этомъ тѣсто, довольно крутое, бить его скалкою съ полчаса, а затѣмъ надѣлать маленькія булочки, рассучить ихъ тонко, надѣлать пирожки и въ средину класть варенья. Положить масла въ кастрюлю и поставить на огонь; когда масло хорошо закипитъ, опускать пирожки и дать имъ зарумяниться.

2. Еще миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, обварить кипяткомъ, а потомъ очистить и мелко истолочь, прибавить чашку сахара, цедры, лимоннаго сока, три ложки розовой воды, все вмѣстѣ смѣшать. Если тѣсто это будетъ слишкомъ густо, то слѣдуетъ прилить еще воды. Надѣлать небольшія коробочки и въ каждую класть приготовленнаго миндальнаго тѣста, поставить въ печь и дать засохнуть. Когда вынешь изъ печки,

то слѣдуетъ на каждую коробочку положить варенья и подавать къ столу.

3. Рисовая наша.

Взять одинъ фунтъ рису, разварить его въ водѣ; когда каша будетъ достаточно густа, выложить на блюдо, прибавить чашку сахару, лимонной цедры, орѣховаго масла и все это хорошо промѣшать. Затѣмъ приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленную кашу и поставить въ печь.

Взять одинъ фунтъ клюквы, сварить ее въ водѣ, процѣдить и въ сиропъ положить чашку сахару, поставить вариться; когда сиропъ будетъ хорошо кипѣть, прибавить ложки три картофельной муки, бить хорошенько вѣничкомъ, чтобы не было комковъ, а потомъ вынуть и остудить. Передъ обѣдомъ кашу выложить изъ формы на блюдо, облить соусомъ и подавать къ столу.

П Я Т Н И Ц А .

Супы.

1. Ячный супъ.

Взять фунтъ ячной крупы, налить водою и поставить вариться. Когда супъ достаточно уварится, прибавить нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ и дать опять прокипѣть. Подправку въ такой супъ дѣлать не надо. Можно этотъ супъ сдѣлать иначе: когда крупа хорошо уварится, то супъ процѣдить сквозь салфетку, а потомъ прибавить полфунта мелкаго изюму, слить опять въ кастрюлю и поставить вскипѣть раза два или три.

2. Перловый супъ.

Взять одинъ фунтъ перловой крупы, налить водою и поставить вариться, поджарить мелко накрошеннаго луку и также опустить въ супъ. Потомъ нарубить мелкихъ, отварныхъ въ водѣ бѣлыхъ грибовъ, прибавить

къ нимъ также поджареннаго лука, перца, мушкатнаго орѣха, ложки три масла, все это хорошо смѣшать и надѣлать шариковъ; чтобы они не разваливались, то слѣдуетъ хорошенько обвалить мукою. Передъ обѣдомъ шарики опустить въ супъ и подавать къ столу.

Холодные блюда.

1 Картофельныя рулеты.

Сварить штукъ десять рассыпчатаго картофеля, протереть его сквозь рѣшето или на машинкѣ, прибавить мелко изрубленнаго и поджареннаго лука, варенаго риса, перца, мушкатнаго орѣха, налить ложки три масла, все хорошенько растереть. Взять кочанъ кислой капусты, снять листы, въ каждый листъ положить приготовленной начинки, листы хорошенько завернуть и поставить жариться. Къ столу подавать такія рулеты можно съ огурцами.

2. Рисовыя рулеты.

Взять фунтъ рису, отварить въ водѣ, потомъ протереть хорошенько или истолочь въ ступѣ, чтобы образовалось тѣсто. Отварить въ водѣ полфунта обѣдыхъ грибовъ, мелко изрубить, прибавить поджареннаго, мелко изрубленнаго лука и смѣшать вмѣстѣ съ

рисомъ, подлить масла, немного сала, перца, мушкатнаго орѣха и все хорошо растереть, затѣмъ взять капустныхъ листовъ, положить въ каждый листъ начинки, крѣпко завернуть, положить въ кастрюлю, облить масломъ и подавать къ столу холодныя.

Пирожныя.

1. Картофельный пуддингъ.

Сварить хорошаго рассыпчатаго картофеля, протереть сквозь рѣшето, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, который слѣдуетъ, прежде чѣмъ класть въ картофель, хорошенько отжать, прибавить чашку сахара, цедры, лимоннаго сока, все хорошенько стереть и затѣмъ положить въ форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ такому пуддингу, хорошо сдѣлать соусъ изъ ягодъ. Взять полфунта малины, полфунта клубники, разварить въ водѣ, затѣмъ бульонъ процѣдить, прибавить чашку сахара и снова поставить вариться, затѣмъ прибавить ложви двѣ картофельной муки, бить хорошенько вѣничкомъ, дать прокипѣть. Передъ обѣдомъ пуддингъ выложить на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

2. Яблочный пуддингъ.

Очистить десятокъ хорошихъ ябловъ, и поставить вариться, затѣмъ протереть сквозь рѣшето. Очистить одинъ фунтъ миндаля, истолочь и смѣшать съ яблоками, прибавить коришки, цедры, лимоннаго сока, чашку сахару, все хорошенько размѣшать и положить въ форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Къ такому пуддингу также можно съдѣлать ягодный соусъ, какъ было сказано выше.

3. Оладьи.

Взять стакана два воды, прибавить двѣ ложки дрожжей и замѣсить опару, которую слѣдуетъ бить какъ можно больше лопаткою. Поставить опару въ теплое мѣсто и дать подойти. Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и истолочь мелко; чтобы онъ не маслился, то слѣдуетъ прибавить розовой воды; положить цедры, лимоннаго сока, и все это положить въ опару и снова бить лопаткою съ полчаса времени. Приготовить глубокую сковороду, подлить масла и печь оладьи. Такія оладьи подаютъ къ столу съ вареньемъ.

4. Еще нисель.

Взять десятокъ апельсиновъ, снять съ нихъ цедру и положить вариться. Когда апельсины достаточно выварятся, слить воду, а апельсины протереть. Воду, въ которой варились апельсины, поставить на огонь и когда она закипитъ прибавить чашку сахару, положить тертые апельсины, чашку картофельной муки, полфунта толченаго миндаю, мѣшать чаще вѣничками и дать хорошенько прокипятъ. Когда нисель достаточно уварится, вылить въ форму и вынести на холодъ. Такой нисель хорошо подавать съ миндальнымъ молокомъ.

СУББОТА.

Супы.

1. Грибная солянка.

Взять рубленой кислой капусты, мелко изрубленного лука, шинкованных грибовъ, положить все на сковороду и поджарить въ орѣховомъ маслѣ. Когда все это хорошо прожарится, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Затѣмъ сдѣлать подправку, прибавить лавроваго листа и снова дать раза два вскипѣть. Подавать къ столу съ бѣлыми поджаренными гренками.

2. Ушникъ.

Взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, положить въ кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать бѣлыхъ грибовъ, лука, кореньевъ, все это поджарить и опустить въ бульонъ; когда

хорошо прокипятить, положить чашку рису и затѣмъ подавать къ столу.

Соусы.

1. Капустный соусъ.

Взять хорошій бѣлый кочанъ капусты, обварить кипяткомъ и дать постоять съ полчаса; когда вода совершенно остынетъ, слить и снова налить кипяткомъ, чтобы кочанъ сдѣлался совершенно мягкій. Разварить рису, прибавить мелко изрубленныхъ грибовъ бѣлыхъ, поджареннаго лука, все это смѣшать хорошенько, подлить масла, прибавить перца, мушкатнаго орѣха и этой начинкой начинить кочанъ, то есть класть начинку подъ каждый листъ, затѣмъ сжать его крѣпко, положить въ кастрюлю, налить масла и поставить обжариться. Къ такой капустѣ можно сдѣлать грибовой соусъ: шинковать грибовъ, отварить ихъ въ водѣ, сдѣлать небольшую подправку, дать два два вскипеть и облить капусту.

2. Соусъ изъ бобовъ.

Взять фунта два бобовъ, сварить ихъ въ водѣ; когда бобы достаточно уварятся, откинуть ихъ на

рѣшето. Затѣмъ взять чашку орѣховаго масла, прибавить четверть фунта муки, поставить на огонь и дать хорошо обжариться; слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы мука не пригорѣла, затѣмъ подлить чашку бульону и опустить вареные бобы. Передъ обѣдомъ бобы положить на блюдо и облить соусомъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять шинкованныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы достаточно уварятся, прибавить ложки двѣ муки, дать снова вскипѣть, и соусъ готовъ.

Пирожныя.

1. Клюковная каша.

Взять два стакана клюковнаго морса, прибавить столько же воды; если будетъ очень кисло, то можно еще подлить воды, прибавить чашку сахару и поставить вариться. Когда сиропъ хорошо прокипитъ, засыпать манными крупами, такъ чтобы получилась довольно густая каша, дать раза два вскипѣть и затѣмъ разлить на тарелки и вынести на холодъ. Въ такую кашу хорошо прибавить толченаго миндаля и немного ванили. Къ столу подавать съ миндальнымъ молокомъ.

2. Еще пуддингъ.

Взять фунта два свѣжаго крыжевника, положить въ кастрюлю или въ горшокъ, крѣпко закрыть и поставить въ печь. Когда крыжевникъ хорошо упрѣетъ, протереть его сквозь рѣшето, прибавить толченаго миндаля, муки, сокъ отъ двухъ апельсиновъ, чашку сахару, все хорошенько смѣшать, подлить миндальнаго молока такъ, чтобы не было очень жидко, и поставить вариться; когда хорошо прокипитъ, разливать въ небольшія формы и поставить на холодъ. Къ столу подавать въ вареньемъ.

Малороссійскія кушанья.

1. Зразы.

Взять хорошую часть говядины, нарезать ломтиками и бить ихъ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются совершенно мягки, прибавить двѣ мелко изрубленныя луковицы и хорошенько смѣшать съ битой говядиной. Взять черныхъ сухарей, истолочь ихъ мелко и обсыпать ими каждый кусокъ говядины, приготовить вастрюлю, которую слѣдуетъ хорошо смазать, на дно положить нѣсколько кусковъ малороссійскаго сала, а потомъ укладывать битые кусочки говядины, плотно закрыть крышкой, и поставить въ жаркую печь, дать говядинѣ хорошо ужариться.

2. Пампушни.

Взять фунтъ свѣжаго творога, протереть его сквозь рѣшето, прибавить муви, толкнуть пять яицъ, прибавить для вкуса соли, ложки три сахару, все это

хорошенько смѣшать, потомъ завязать въ салфетку крѣпко и опустить въ котель съ водою, дать хорошенько повариться, затѣмъ откинуть на рѣшето, облить сметаной и подавать къ столу.

3. Колдуны.

Взять хорошую мягкую часть говядины, изрубить ее довольно мелко, а потомъ истолочь въ ступѣ, чтобы образовалось изъ мяса тѣсто, затѣмъ прибавить свѣжаго бараньяго сала и снова толочь; сала должно класть на половину противъ говядины. Прибавить мушкатнаго орѣха, перца, соли, и все хорошенько размѣшать. Приготовить прѣсное тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лаши, тонко раскатать, нарезать кружками, какъ дѣлаютъ для варениковъ, положить начинки и защипать, не задолго до обѣда поставить въ кастрюлю воды, прибавить немного соли и дать вскипѣть; когда вода будетъ кипѣть ключемъ, опускать колдуны и дать раза два вскипѣть; когда колдуны будутъ готовы, то они уже сами всплывутъ наверхъ, затѣмъ вынуть шумовкой въ миску или соусникъ, подлить воды, въ которой они варились, и подавать въ столу.

4. Голубцы малороссійскія.

Взять фунта два мягкой говядины, прибавить сала, немного соли и мелко изрубить; когда говядина бу-

деть совершенно готова, взять капустныхъ листовъ, и въ каждый листъ положить приговленнаго фарша, капусту крѣпко завернуть, положить въ кастрюлю, облить саломъ и поставить обжариться, капустные листья сверху можно посыпать сухарями. Къ столу слѣдуетъ голубцы подавать непременно горячіе, — иначе они не будутъ вкусны, потому что сало на нихъ можетъ застыть.

5. Малороссійскій шмурь.

Взять часть мягкой говядины, размочить ее въ слѣдующемъ рассолѣ: взять чашку крѣпкаго уксуса и чашку воды, смѣшать вмѣстѣ, прибавить лавроваго листа, мускатнаго орѣха, перца, немного соли, положить говядину и дать ей мочнуть дней пять или болѣе. Въ тотъ день, когда нужно приготовить шмурь, говядину вынуть, обмыть водою и нашпиговать, затѣмъ положить въ кастрюлю и дать обжариться. Въ кастрюлю слѣдуетъ подлить масла. Когда говядина достаточно зарумянится, вынуть ее, положить на блюдо и подавать къ столу. Къ такой говядинѣ хорошо подавать салатъ зеленый или изъ свѣжей капусты, который готовится слѣдующимъ образомъ: взять кочанъ капусты, мелко шинковать его, затѣмъ развести чашку уксуса, прибавить праванскаго масла, немного сахару, горчицы, все это смѣшать

хорошенько и облить шинкованную капусту. Къ такому салату хорошо прибавить шинкованныхъ яблокъ.

Приготовленіе мариновокъ.

1. Маринованная смородина.

Взять фунтовъ десять смородины, брать ее по нѣскольку вѣточекъ и связывать пучками. Затѣмъ взять полштофа ренсковаго уксуса, прибавить чашку сахару, корицы, гвоздики, лавроваго листа, немного соли, поставить на огонь и дать хорошенько прокипѣть. Затѣмъ смородину уложить въ банку, уксусъ остудить и облить ягоды.

2. П и к у л и

Взять арбузной корки, нарѣзать ее ломтиками, взять цвѣтной капусты, бобовъ, зеленыхъ стручьевъ, рѣпы, моркови, мелкаго краснаго лука, маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ, сельдерей, все это хорошенько смѣшать и положить въ банку. Взять штофъ уксуса, прибавить чашки двѣ сахару, немного соли, корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣха и поставить вариться. Когда уксусъ остынетъ, облить пикнули. Такимъ об-

разомъ можно мариновать различныя ягоды, какъ на-
примѣръ: крыжовникъ, вишни, сливы, китайскія яб-
лочки и другія.

3. Яблоки маринованныя.

Взять хорошихъ антоновскихъ яблокъ, перемыть
ихъ и вытереть досуха, затѣмъ положить въ бан-
ку; если же яблокъ много, тогда слѣдуетъ класть въ
кадочку или большую глиняную плошку. Взять хо-
лодной воды, смотри по количеству яблокъ, вскипятить
ее хорошенько, затѣмъ прибавить немного картофель-
ной муки, столько, чтобы вода сдѣлалась склизкою,
остудить и облить яблоки. Такія яблоки хорошо по-
давать къ различнымъ жаренымъ.

4. Маринованныя огурчики.

Взять маленькихъ огурчиковъ, хорошенько вымыть
и положить въ банку. Затѣмъ сварить штофъ уксуса,
прибавить чашку сахара, немного соли, перца, лав-
роваго листа, мускатнаго орѣха, все это хорошо
прокипятить, и когда уксусъ остынетъ, облить малень-
кіе огурчики. Можно также огурчики облить обык-
новеннымъ рассоломъ.

Приготовление варенья.

1. Малиновое варенье.

Взять хорошей крупной малины, выбрать стебельки и смѣрить стаканомъ. Въ тазикѣ, если онъ большой, не слѣдуетъ варить больше четырехъ стакановъ, иначе ягоды могутъ перемяться. На четыре стакана ягодъ, надо взять 8 стакановъ сахару.

Сахаръ положить въ тазикъ, прибавить воды столько, чтобы только смочить сахаръ, поставить на жаровню и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается совершенно густъ. Чтобы узнать, уварился ли сиропъ, нужно взять на ложечку, дать ему остынуть и потихоньку сливать; если сиропъ будетъ тянуться, то значить онъ совершенно готовъ. Принести малину, которая все время должна стоять на погребѣ, опустить въ сиропъ и поставить кипѣть. Когда сиропъ будетъ вбирать ягоды въ средину, значить варенье готово. Чтобы варенье было совершенно чисто, то слѣдуетъ поступать такъ: когда ягоды совершенно готовы, выбрать ихъ осторожно большой булавкою или шпилькою и укладывать на блюдо, сиропъ процѣдить, чтобы въ немъ не оставалось ни одного зернышка. Ягоды сложить въ банку и облить чистымъ сиропомъ.

2. Крыжовниковое варенье.

Взять крупнаго зеленого крыжовника, когда онъ еще не успѣлъ дозрѣть, выбрать всѣ сѣмечки. Набрать вишневаго листа, положить его въ горшокъ, налить крѣпкой водкой, горшокъ замазать и поставить въ печь часа на три, затѣмъ слить водку съ листа, остудить, положить въ нее крыжевникъ и дать стоять не менѣе сутокъ въ холодномъ мѣстѣ. Передъ тѣмъ, какъ нужно варить, отвинуть на сито, дать хорошо стечь и sprыснуть ромомъ.

На крыжовникъ слѣдуетъ класть сахара три стакана на стаканъ ягодъ. Сваривши такимъ образомъ, крыжовникъ будетъ соршенно зеленый.

Сливочное варенье.

Взять хорошихъ сливокъ, смѣрять стаканомъ и на каждый стаканъ положить стаканъ сахару, прибавить на стаканъ двѣ ложки шоколада, немного ванили, смѣшать все, вылить въ тазикъ и поставить вариться на жаровню или на плиту, не переставая мѣшать лопаткою въ одну сторону; варить до тѣхъ поръ, пока совершенно очистится. Такое варенье нельзя выливать въ банку, а слѣдуетъ положить въ фаянсовую вазу.

Ягодная сиропы.

Взять мятыхъ ягодъ, которыя остаются отъ варенья, клубники, малины, земляники или какихъ другихъ, положить въ тазикъ, налить водою и поставить вариться. Когда весь сокъ изъ ягодъ выварится, и онъ совершенно побѣлѣютъ, процѣдить сквозь салфетку; если сокъ будетъ не чистъ, то слѣдуетъ еще разъ процѣдить, затѣмъ на каждый стаканъ ягоднаго сока класть стаканъ сахару и поставить вариться. Когда сиропъ будетъ достаточно густъ, остудить и выливать въ бутылки. Такой сиропъ хорошо класть въ чай.

Лимоны въ сахарѣ.

Взять нѣсколько десятковъ лимоновъ, нарѣзать ломтиками, сѣмечки выбрать. Приготовить стеклянную банку, насыпать на дно побольше сахару, затѣмъ положить рядъ лимоновъ и снова засыпать сахаромъ, продолжать до тѣхъ поръ, пока уложатся всѣ лимоны, сверху слѣдуетъ насыпать сахару потолще, вылить сокъ, который останется отъ нарѣзанныхъ лимоновъ и поставить банку на солнце сутокъ на пять. Слѣдуетъ чаще смотрѣть не мало ли сахару, такъ какъ его будетъ вбирать въ себя лимонъ, тогда слѣдуетъ сахару прибавлять. Приготовленные лимоны такимъ образомъ очень вкусны.

Различныя воды: померанцовая, имбирная, ягодныя. — Квасъ ягодный. Кислыя щи.

1. Малиновая вода.

Взять фунтовъ пять или десять малины, самой спѣлой и свѣжей, растереть ягоды въ фарфоровой мискѣ; когда ягоды будутъ достаточно растерты, прибавлять къ нимъ воды холодной, такъ, чтобы на каждую бутылку воды приходился фунтъ ягодъ, и снова хорошенько тереть, дать нѣсколько часовъ постоять и затѣмъ процѣдить сквозь чистую салфетку. Затѣмъ положить сахару на каждую бутылку четверть фунта, дать хорошо сахару разойтись и снова процѣдить; затѣмъ, когда вода уже будетъ совершенно чиста, разлить въ бутылки и поставить на ледъ.

2. Яблочная вода.

Взять мѣру или сколько хочешь спѣлыхъ яблокъ, положить ихъ въ боченокъ, налить холодною водою и поставить гдѣ потеплѣе, боченокъ слѣдуетъ хорошо закупорить. Закупоренныя яблоки должны стоять не-

дѣли двѣ или три. Затѣмъ, когда вода приметъ совершенно яблочный вкусъ, — значитъ она готова. Слѣдуетъ изъ боченка налить нѣсколько бутылокъ для употребленія, а остальные яблоки снова долить водою столько, сколько было изъ боченка взято.

3. Смородинная вода.

Взять нѣсколько фунтовъ смородины самой свѣлой, положить въ каменную чашку и растирать, но не должно давить зерно, затѣмъ прибавлять воды, на каждый фунтъ ягодъ, три четверти бутылки воды и снова растирать, затѣмъ прибавить на каждую бутылку воды полфунта сахару, а затѣмъ поступать также, какъ было сказано о малиновой водѣ. Если требуется воды смородинной приготовить большое количество, тогда выбираютъ ягоды отъ стеблей и накладываютъ въ боченокъ. Ягодъ слѣдуетъ положить четвертую часть боченка, а остальное пространство наливаютъ водою уже не простою, а кипяченою, но которая конечно должна быть совершенно холодная, затѣмъ, закупориваютъ боченокъ и ставятъ въ подвалъ на цѣлую недѣлю. Потомъ слѣдуетъ разлить въ бутылки и прибавлять въ каждую бутылку по полуфунту сахару.

8. Еще яблочная вода.

Взять нѣскольکو фунтовъ хорошихъ яблокъ, разрѣзать каждое пополамъ и выбрать сѣмечки, затѣмъ яблоки нашинковать и, положивъ въ боченокъ, налить кипяткомъ. Когда вода достаточно остынетъ, будетъ настолько тепла, какъ парное молоко, взять бѣлый хлѣбъ, обмочить его въ дрожжи и затѣмъ положить въ боченки; когда вода будетъ дѣлать броженіе, хлѣбъ слѣдуетъ вынуть, снять пѣну, которая должна образоваться наверху, и положить фунта два изюма. Затѣмъ слѣдуетъ боченокъ крѣпко закупорить и замазать, поставить на ледъ, гдѣ онъ долженъ стоять недѣли три, затѣмъ разлить въ бутылки и поставить въ холодное мѣсто.

9. Изюмная вода.

Взять ведра три воды, вскипятить и, когда она совершенно остынетъ, вылить въ боченокъ, всыпать десять фунтовъ изюму. Снять цедру съ пяти, или болѣе, лимоновъ, лимоны очистить и вмѣстѣ съ цедрою также положить въ боченокъ, прибавить ложки двѣ дрожжей и поставить въ вольную печь, гдѣ оставить на цѣлыя сутки, затѣмъ вынести на погребъ, гдѣ оставить недѣли на двѣ, затѣмъ разлить въ бутылки, въ каждую бутылку положить по одной изюминѣ, бутылки

вѣрно закупорить и поставить на холодъ. Можно также въ бутылки прибавить сахаръ.

10. Еще имбирная вода.

Взять толченаго имбиря восемь золотниковъ, четыре золотника кремортартора, два съ половиною фунта сахару, нарѣзать два лимона ломтиками, положить въ большую кастрюлю или котелъ, налить полведра воды и поставить на огонь, дать водѣ закипѣть. Затѣмъ воду снять и дать остынуть, прибавить ложку пивныхъ дрожжей и дать бродить дѣля сутки. Затѣмъ процѣдить сквозь салфетку и разлить въ бутылки, нужно бутылки вѣрно закупорить и завязать проволокою, потому что тава вода слишкомъ вѣрка и пробка можетъ не выдержать.

11. Померанцовая вода.

Взять нѣсколько фунтовъ померанцевъ, кожу съ нихъ снять, положить въ большой котелъ, налить водою, поставить на огонь и дать раза два вскипѣть. Затѣмъ эту воду слѣдуетъ слить, потому что она отъ померанцевъ получить горькій вкусъ. Затѣмъ померанцы слѣдуетъ хорошо растереть, налить кипяченою водою; предварительно померанцы слѣдуетъ положить въ боченокъ. Дать постоять полсутки, затѣмъ прибавить ложки двѣ дрожжей и дать закваситься. Ког-

да вода будетъ дѣлать броженіе, воду слить и раз-
ливать въ бутылки, прибавляя въ каждую бутылку
по полуфунта сахару и по нѣсколько изюминъ. Бу-
тылки слѣдуетъ вѣрно закупорить и поставить на
холодъ.

12. Ягодная наливка.

Взять нѣсколько фунтовъ какихъ угодно ягодъ,
напримѣръ: малины, вишенъ, рябины или какихъ дру-
гихъ. Для наливки можно употреблять ягоды помя-
тыя, оставшіяся отъ варенья. Положить ягоды въ
бутыль, такъ чтобы они заняли половину бутылки;
а остальное налить виномъ и поставить на солнышко
или въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, причемъ надо каждый
день взбалтывать. Когда вино получитъ совершенно
ягодный цвѣтъ, дать ягодамъ спастъ внизъ и сли-
вать въ бутылки; конечно, прежде надо процѣдить
сквозь салфетку. Бутылки слѣдуетъ поставить въ пе-
сокъ и оставить ихъ тамъ до употребленія.

Подслащенная наливка.

Особенно хороша подслащенная наливка вишневая.
Взять нѣсколько фунтовъ вишенъ, положить ихъ въ
бутыль, такъ чтобы ягодъ было на половину, а за-
тѣмъ налить виномъ, поставить на солнышко недѣли

на двѣ, въ продолженіи этого времени слѣдуетъ чаще взбалтывать. Когда наливка понадобится къ употребленію, отлить изъ бутылки бутылку наливки въ кастрюлю, прибавить сахара столько, чтобы на стаканъ наливки приходился стаканъ сахару, смѣшать и поставить на огонь, дать хорошо прокипѣть, затѣмъ остудить и смѣшать съ остающею наливкою, разлить въ бутылки и поставить въ песокъ.

Бѣлый квасъ.

Взять ячнаго и ржаного солоду, каждаго по десяти фунтовъ, прибавить два фунта муки крупчатки и три фунта гречневой, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать въ кадку, налить водою кипѣлою такъ, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто и хорошенько мѣшать весломъ, до тѣхъ поръ, чтобы не было комьевъ, затѣмъ налить кипяткомъ и дать постоять нѣсколько часовъ; когда сусло достаточно остынетъ, прибавить ложки три хорошихъ дрожжей и немного мяты; когда квасъ начнетъ бродить, чаще мѣшать его лопаткою, а затѣмъ, когда онъ уже совершенно будетъ заквашенъ, развести водою, дать отстояться и сливать въ бутылки.

Красный квасъ.

Взять десять фунтовъ ячнаго и столько же ржаного солода, прибавить фунта два муки ржаной, все смѣшать, положить въ кадку и налить кипяткомъ, такъ, чтобы образовалось густое тѣсто, это тѣсто разложить въ большіе каменные плоски или въ корчаги и поставить на огонь въ печь, которую слѣдуетъ крѣпко закрыть или даже замазать, чтобы не выходилъ духъ. На слѣдующій день вынуть корчаги, выложить ихъ въ кадку и налить три ведра воды кипятку, вымѣсить хорошенько, прибавить гущи и мяты, затѣмъ кадку закрыть и дать настояться; черезъ день сливать въ бутылки.

Дешевый квасъ.

Налить въ кадку ведра два кипятку, всыпать десять фунтовъ ячнаго солода и столько же ржаного, пять фунтовъ ржаной муки. Все это смѣсить, какъ тѣсто и посадить въ жаркую печь, дать солоду сидѣть часовъ десять, потомъ вынуть и надѣлать изъ него хлѣбовъ. Приготовить кадку, положить въ нее хлѣба, налить кипяткомъ, на дно кадки положить изъ лучинокъ крестъ, потомъ рѣшотку, на эту рѣшотку положить соломы, прижать ее крестомъ, а

затѣмъ положить хлѣбъ и налить водою. Хлѣбъ конечно слѣдуетъ наломать небольшими кусочками; когда кипятокъ остынетъ и куски хорошо размякнуть, прибавить еще холодной воды и дать закиснуть, а затѣмъ уже разливать въ бутылки.

Кислая щи.

Взять муки крупичатой десять фунтовъ, столько же гречневой, тисничнаго солоду десять фунтовъ, взять нѣсколько ломтей хлѣбнаго мякиша, безъ коровъ фунтовъ двѣнадцать. Мякишъ слѣдуетъ прежде высушить и истолочь, все это хорошо смѣшать и заварить десятию ведрами кипятка, а потомъ разбавить холодною водою. Дать хорошо отстояться, слить въ другую кадву, положить фунтъ изюму и нѣсколько мяты и заквасить гущей. Когда хорошо скиснетъ, разлить въ бутылки, каждую бутылку слѣдуетъ хорошо закупорить и пробку обвязать проволокою.

Петровскія кислая щи.

Взять хорошаго ячнаго солода, столько же пшеничной муки, фунтовъ пять гречневой и полпуда ситной муки, все это хорошенько смѣшать и облить горячей водою, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не будетъ

комбевъ. Затѣмъ налить холодною водою и все это переложить въ бочку или кадку и поставить на холодъ, когда гуща опадетъ на дно, сусло слить въ другую кадку, прибавить хорошихъ дрожжей и сухой мяты. Когда закиснетъ, разливать въ бутылки и поставить на погребъ. Пробки слѣдуетъ завязать.

Бѣлая кислая щи.

Вылить ведро горячей воды въ кадку, засыпать ячменяго и пшеничнаго солода каждого по полчетвериву, затѣмъ прибавить два гарца ржаного, десять фунтовъ крупчатой муки и два фунта гречневыхъ крупъ. Все это слѣдуетъ хорошо мѣшать, а потомъ подсыпать пшеничныхъ отрубей, кадку закрыть и дать постоять нѣсколько часовъ, потомъ влить въ кадку полтора ведра кипящей воды. Затѣмъ закрыть кадку и дать опять постоять часа три времени, потомъ слить въ котелъ, прибавить закваски, подбить гречневою мукою и поставить въ теплое мѣсто; когда будетъ подниматься, прибавить сусла, затѣмъ слить въ боченокъ, положить туда же закваску, а когда закиснетъ, разлить въ бутылки. Такая пропорція дѣлается на сто бутылокъ. Когда кислая щи будутъ разлиты въ бутылки, слѣдуетъ ихъ поставить въ холодное мѣсто, конечно крѣпко закупоривъ и завязавъ пробки.

Московскія кислыя щи.

Взять ржаной муки, которую слѣдуетъ просѣять и чтобы ее просѣянной вышло фунтовъ десять, подчетверивъ ячиаго солода, пять фунтовъ крупчатой муки и столько-же фунтовъ гречневой и все это перемѣшать, затѣмъ приготовить кадку и въ эту кадку всыпать половину, а остальное оставить. Въ кадку налить кипятку и замѣсить густое тѣсто, затѣмъ подсыпать половину того количества, что осталось, кадку завкрыть и дать остынуть; а потомъ поставить на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто. Часа черезъ три слѣдуетъ вынуть и влить столько кипятку, чтобы образовалась не особенно жидкая каша, а затѣмъ прибавить и остальную муку. Черезъ часъ времени прибавить еще десять ведеръ воды, которая должна кипѣть и все хорошенько размѣшать. Когда хорошо остынетъ, прибавить два фунта сахару, четыре стакана дрожжей, мяты и поставить въ теплое мѣсто. Когда еще будутъ дѣлать броженіе, сливать въ бутылки, но только не черезъ втулку, а черезъ край. Въ бутылки слѣдуетъ положить по двѣ или по три изюмины, крѣпко закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

Еще кисляя щи.

Взять фунтовъ пять печенаго ржанаго хлѣба, высушить его въ сухари, а затѣмъ истолочь мелко, на эти сухари налить двадцать пять бутылокъ воды, конечно випятку, и дать настояться сутки, затѣмъ когда вода устоится, слить черезъ сито или салфетку прозрачную въ приготовленную посуду. Потомъ положить въ небольшой горшокъ маленькій пучекъ мяты, и дать вскипѣть, а когда остынетъ, влить въ посудину, въ которой слита вода, прибавить стакана два сахару, ложки четыре или пять сухихъ дрожжей, которыя конечно слѣдуетъ распустить въ водѣ. Дать произвести броженіе, а затѣмъ разливать въ бутылки и закупорить, вынести на холодъ.

Ягодный квасъ.

Приготовить не большую кадку, на боку просверлить дырочку, дно уложить соломой, соломѣ должно настлать по выше дырочки. Ягоды должны быть совершенно зрѣлы, ихъ слѣдуетъ положить въ большую кадку, налить водою и хорошо ягоды размять, затѣмъ прибавить дрожжей и дать закиснуть, а затѣмъ вылить въ приготовленную кадку, открыть дырочку и дать квасу стекать, а затѣмъ разлить въ бутылки.

Яблочный квасъ.

Взять мѣру, или если понадобится болѣе, кислыхъ яблокъ, которыя не должны быть очень зрѣлы. Яблоки положить въ бочку и налить отварною водою, а затѣмъ поставить въ холодное мѣсто. Когда вода достаточно настоится, прибавить сахара немного и разливать въ бутылки, а на яблоки слѣдуетъ снова лить водою. Въ такой квасъ можно прибавить лимонной цедры.

Квасъ изъ морошки.

Наложить бутылъ или боченокъ полный морошки, налить кипящею водою, когда она достаточно остынетъ, боченокъ поставить на ледъ и дать ему стоять до тѣхъ поръ, пока вода получитъ совершенно вкусъ морошки, тогда слѣдуетъ налить въ бутылки, прибавляя для вкуса сахару. На морошку снова можно налить воды и дать настаиваться; когда первый квасъ выйдетъ, то можно брать второй.

Грушевый квасъ.

Взять нѣсколько грушъ, положить въ боченокъ и налить водою, поставить въ холодное мѣсто и дать

настаиваться не менее мѣсяца. Затѣмъ воду слить и разлить въ бутылки. На грушу можно налить снова воды и поставить настаиваться. Въ такой квасъ можно прибавлять немного сахара.

Лимонный квасъ.

Взять два лимона, снять съ нихъ цедру, а лимоны нарезать ломтиками. Затѣмъ вскипятить бутылокъ десять воды и когда она совершенно остынетъ, вылить въ бутылъ, куда должно сложить и лимоны, поставить въ холодное мѣсто и дать настаиваться, причемъ слѣдуетъ каждый день сбалтывать. Когда вода сдѣлается достаточно запашиста и вкусна, слѣдуетъ сливать въ бутылки, закупорить и поставить на ледъ.

Кремы, желе, мороженныя.

Апельсинное желе.

Взять штукъ десять апельсиновъ, выжать сокъ, снять цедру съ трехъ апельсиновъ, прибавить стаканъ воды и процѣдить сквозь чистую салфетку, которую слѣдуетъ привязать къ табурету, опрокинувъ его вверхъ ножками. Когда вода совершенно стечетъ, на апельсины снова подлить воды, протереть ихъ и процѣдить, прибавить стаканъ густаго сахарнаго сиропа, прибавить клея и поставить застынуть, разливъ его въ формы, поставить на холодъ.

Желе изъ вина.

Налить въ небольшую кастрюлю бутылку холодной воды, прибавить развареннаго клея одну восьмушку, прибавить лимоннаго сока, нѣсколько кусковъ сахару и поставить на плиту, дать хорошо кипѣть; когда

вода укипитъ на третью часть, снять съ плиты и процѣдить сквозь салфетку.

Приготовить затѣмъ еще стаканъ хорошаго сахарнаго сиропа, прибавить полбутылки рейвейна или другаго хорошаго вина, сокъ изъ одного лимона, положить все въ маленькую кастрюлю и поставить на ледъ. Когда желе достаточно застынетъ, прибавить немного клея, тогда разлить въ формы и дать застынуть.

Кремъ кофейный.

Налить въ кастрюлю полбутылки воды, положить восьмушку сженаго кофе, прибавить стакана два вина винограднаго, стаканъ густаго сахарнаго сиропа и все это сварить на легкомъ огнѣ; когда хорошо прокипитъ, влить развареннаго клея восьмушку и процѣдить сквозь салфетку не одинъ разъ, дать застынуть и выливать въ формы.

Сливочный кремъ.

Взять померанцевыхъ цвѣтовъ, прибавить восьмушку развареннаго клея и поставить вариться, затѣмъ прибавить стаканъ сахарнаго сиропа. Взять бутылку хорошихъ густыхъ сливокъ, взбить ихъ вѣничкомъ, вы-

ложить сливки въ клей, взбить хорошенько вѣничкомъ, затѣмъ вылить въ форму и дать хорошо застынуть

Сливочное мороженое.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, прибавить одинъ фунтъ мелкаго сахару, десять бѣлковъ, которые должны быть хорошо подняты, поставить на огонь и непереставая бить вѣничкомъ, вѣтъ давать не слѣдуетъ, а лишь только все это сдѣлается горячо, снять съ огня. Слѣдуетъ остудить, а затѣмъ процѣдить рюмку или даже двѣ мараскину, вылить въ особенно приготовленную для мороженнаго кадочку. Кадка должна имѣть внизу дырочку, которую слѣдуетъ закупорить и откупоривать только тогда, когда потребуется изъ нее слить воду. Въ кадку кладутъ ледъ, посыпаютъ его солью, что бы онъ дольше держался, въ ледъ ставятъ форму, такъ чтобы ледъ хваталъ до самыхъ ея краевъ. Вотъ тогда уже и слѣдуетъ вливать мороженое, съ разу не слѣдуетъ наливать полную, а только до половины и непереставая вертѣть и затѣмъ постепенно поддирать. Слѣдуетъ также мороженое промѣшивать лопаткою; когда мороженое будетъ достаточно густо, закрыть форму крышкой и оставить до тѣхъ поръ, пока оно понадобится.

Мороженое съ ванилью.

Взять двѣ бутылки сливокъ, взбить ихъ хорошо, прибавить фунтъ толченаго сахару, десять бѣлковъ, все хорошенько смѣшать, поставить на огонь и дать сдѣлаться сливкамъ горячимъ. Затѣмъ прибавить ванили и выливать въ форму. Въ такое мороженое вмѣсто бѣлковъ можно положить желтковъ, которыхъ слѣдуетъ взять меньше чѣмъ бѣлковъ.

Апельсинное мороженое.

Взять нѣсколько апельсиновъ, съ двухъ снять цедру, а остальные выжать, чтобы получилось стаканъ сока, затѣмъ прибавить два стакана густаго сиропа и полстакана воды, и сока изъ двухъ лимоновъ, влить въ небольшую кастрюльку и поставить вариться, не переставая бить вѣничкомъ, затѣмъ прибавить восьмушку развареннаго клея, снять съ огня, дать нѣсколько остынуть и выливать въ форму, а затѣмъ поступать такъ, какъ было сказано выше.

Барбарисное мороженое.

Взять одинъ фунтъ барбариса, растереть его хорошенько сквозь сито, потомъ прибавить два стакана

сахарнаго сиропа, стаканъ воды, ванили растертой въ порошокъ, лимоннаго сока полстакана, все это хорошенько размѣшать и половину влить въ форму, мѣшать хорошенько лопаткою, до тѣхъ поръ, пока все сгустится, затѣмъ влить остальное и снова продолжать мѣшать, затѣмъ форму поставить въ ледъ и дѣлать такъ, какъ было сказано о сливочномъ.

Кремъ брюле.

Взять ложки двѣ мелкаго сахару, пережечь его на сковородѣ, пока сахаръ получитъ красноватый цвѣтъ, потомъ влить сливокъ, которыхъ потребуется не болѣе стакана, хорошо размѣшивать, затѣмъ влить еще двѣ бутылки сливокъ, семь яицъ, ванили растертой въ порошокъ, затѣмъ выложить въ форму и поступать какъ было сказано о сливочномъ мороженомъ.

Земляничное мороженое.

Взять два фунта хорошей спѣлой земляники, протереть ее сѣвозъ сито, чтобы сѣмячко осталось на ситѣ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, влить стаканъ воды и два стакана сахарнаго сиропа, сока отъ двухъ лимоновъ, немного ванили и поставить на плиту, дать хорошо нагрѣться. Если мороженое будетъ слишкомъ тянуться, то это значитъ, что переложено сахара,

тогда слѣдуетъ подлить полстакана воды и все хорошенько смѣшавъ, вылить въ форму, которая должна быть поставлена въ кадку со льдомъ. Не слѣдуетъ сразу выливать все, потому что мороженое можетъ сдѣлаться кусками, а поступать такъ: налить третью или четвертую часть формы, вертѣть, мѣшая лопаткою, когда хорошо свернется, еще прилить немного и продолжать далѣе. Оставить въ формѣ до употребленія.

Бланманже.

Взять хорошихъ густыхъ сливокъ, вскипятить ихъ не болѣе одного раза. Затѣмъ очистить нѣсколько ядеръ, ни какъ не болѣе десяти, горькаго миндаля и сдѣлать изъ него чашку молока, смѣшать со сливками, когда оно совершенно остынетъ, прибавить розовой или померанцевой воды, полстакана густого сахарнаго сиропа, и полъ осьмушки, или даже восьмушку развареннаго клея, дать снова немного постоять на огнѣ и затѣмъ разливать въ формы. Вынести на холодъ и держать до тѣхъ поръ, пока понадобится подавать въ столу.

Лимонное желе.

Взять одинъ стаканъ сахарнаго сиропа, стаканъ воды и лимоннаго сока не болѣе какъ полстакана.

На сахаръ стереть цедру съ двухъ лимоновъ и поставить на огонь, дать постоять не болѣе часа, не давая конечно закипать. Затѣмъ снять съ плиты, остудить, прибавить клея восьмушку. Затѣмъ все хорошо смѣшать и выливать въ приготовленную форму, а затѣмъ поступать такъ, какъ вообще замораживаютъ мороженое.

library
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

О Т Д Ъ Л Ъ Ш.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

Кислая щи изъ свѣжей капусты.

Вымыть три фунта говядины, положить въ горшокъ; налить водою и варить, снимая пѣну, положивъ туда же луковицу, два лавровыхъ листа и 10 зеренъ англійскаго перцу, — процѣдить.

Послѣ этого десятокъ кислыхъ небольшихъ яблокъ налить водою и варить отдѣльно, пока совершенно не разварятся. Между тѣмъ очистить небольшой кочанъ капусты, мелко нашинковать, натереть солью, вымыть и положить въ процѣженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипеть, влить по вкусу квасъ отъ

разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ распустить въ кастрюлѣ полложки масла, всыпать мелко изрубленную луковицу и поджарить но не доврасна, потомъ всыпать ложву муки, хорошенько размѣшать и, подправивъ щи, вскипятить нѣсколько разъ. По желанію можно влить сметаны.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЯ.

Очистивъ отъ жилъ три фунта мякоти говядины, или телятины, мелко изрубить, посолить, положить перцу, французскую булку, вымоченную и выжатую и, хорошенько перемѣшавъ, надѣлать котлетъ, смазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцами и обсыпавъ сухарями, сложить на сковороду въ горячее масло и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.

ЖАРКОЕ РЫБА.

Очистивъ, перемывъ и наръзавъ кусками четыре фунта рыбы, тщательно отобрать отъ костей, посолить; по прошествіи часа вытереть досуха. Между тѣмъ распустивъ на сковородѣ полфунта масла и обвалявъ куски рыбы въ мукѣ, или въ яйцахъ и просѣянныхъ сухаряхъ, складывать ихъ (на сторону) на сковороду въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ; толстые же куски рыбы не мѣшаетъ въ нѣсколькихъ

мѣстахъ надрѣзать ножемъ, что-бы лучше прожарить; мелкую же рыбу жарить цѣльными.

Соусъ къ рыбѣ, горячій.

Смѣшавъ съ столовою ложкою лучшей крупчатой муки кусокъ сливочнаго масла, величиною въ грецкій орѣхъ, растирать пока не превратится въ гладкую массу; между тѣмъ, въ то же время, вскипятить два стакана сливокъ, тотчасъ же разводить ими приготовленную массу, и кипятить, пока не погустѣетъ.

Салатъ изъ свеклы.

Сварить или испечь хорошую красную свеклу, очистить и надрѣзавъ ее тоненькими ломтиками, сложить въ салатникъ, тогда влить по двѣ ложки прованскаго масла и уксуса, прибавить по вкусу соли, мелкаго перца, зелени и хорошенько размѣшать.

П л ш к и.

Отвѣсить фунтъ съ четвертью муки, взять изъ нихъ только два стакана и за шесть часовъ до обѣда растворить тѣсто, какъ обыкновенно, со стаканомъ молока и съ золотникомъ сухихъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два часа, когда тѣсто под-

нимется, хорошенько его выбить лопаткою положить соли, не растопленного, но и не слишкомъ холоднаго четверть фунта свѣжаго чухонскаго масла, хорошо разбитые и съ ложкою мелкаго сахара смѣшанные четыре желтка, наконецъ всыпать и остальную муку, оставивъ только, чтобы было чѣмъ посыпать на столъ; прибавить по вкусу ванили, двѣ столовыхъ ложки хорошаго рома, и, хорошенько выбивъ тѣсто лопаткою или руками, снова поставить на часъ времени въ теплое мѣсто. Тѣсто же должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было, подсыпая слегка мукою, раскатать на столъ. По прошествіи часа, такъ приготовленное тѣсто, выложить на столъ, раскатать изъ него два кружка въ палецъ толщиною, подсыпая слегка мукою. Изъ этой пропорціи должно выйти двадцать четыре пышки. На одномъ изъ кружковъ, намѣтивъ число пышекъ, власть на каждое намѣченное мѣсто по случайной ложкѣ варенья безъ сока; другимъ же кружкомъ накрыть и тогда вырѣзывать стаканомъ или большою рюмкою пышки, складывать ихъ на желѣзный листъ, посыпанный слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, но не болѣе какъ на три четверти часа, дать подняться; отъ этого времени зависитъ достоинство и рыхлость пышекъ; если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто теряетъ свою силу; опущенное же скоро въ масло не можетъ болѣе рости и выходить съ закальцемъ.

Между тѣмъ, вскипятить въ кастрюлькѣ два фунта хорошаго чухонскаго масла и вливъ двѣ ложки хорошей врѣпкой водки или даже спирта, отъ чего пышки не будутъ слишкомъ жирны, опускать штукъ по шести за разъ и жарить ихъ на легкомъ огнѣ, покрывъ кастрюлю крышкой такъ, чтобы масло постоянно и, по возможности равномерно кипѣло, но отнюдь не погорѣло. Когда пышки подрумянятся и будутъ готовы, ихъ вынимать дуршлаковою ложкою, тотчасъ же обсыпать мелкимъ сахаромъ и складывать на рѣшето, на которое сверху положить листъ пропускной бумаги и горячими подавать въ столу.

Чѣмъ тѣсто жиже, тѣмъ пышки будутъ вкуснѣе, но тогда его очень трудно раскатать; въ такомъ случаѣ надо все тѣсто выложить на столъ, разрѣзать его на двадцать четыре кусочка и на каждый положить варенья, плотно защипать, скатать шарики, сгладить и жарить.

Вмѣсто варенья можно начинять яблочнымъ пюре: иссечь десять небольшихъ антоновскихъ яблокъ, протереть ихъ сквозь сито, прибавить стаканъ медаго сахару и варить ихъ пока не погустѣютъ. Съ этимъ яблочнымъ пюре пышки необыкновенно вкусны.

Пуддингъ изъ ржаныхъ сухарей.

Мелко истолченныхъ и просѣянныхъ подставана ржаныхъ сухарей и восемь желтковъ хорошенько тереть съ полстаканомъ мелкаго сахару и полудожкою не

соленого сливочнаго масла; прибавить полвершка ванили или лимонной цедры, или два зерна кардамону, мелко истертаго на теркѣ, словомъ что кто любитъ; размѣшавъ хорошенько все вмѣстѣ, положить восемь бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, еще перемѣшать, сложить въ форму, намазанную полудожкою масла и посыпанную четвертью стаканомъ ржаныхъ сухарей; варить полчаса на парѣ, или не на долго поставить на печь.

ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИННОЕ.

Стереть на сахаръ цедру съ трехъ апельсиновъ, чисто соскоблить ножемъ и смѣшать съ сокомъ отъ десяти апельсиновъ и пяти лимоновъ, прибавить стаканъ воды и процѣдить. Послѣ того разщипать на маленькіе кусочки три листа чистой бѣлой обверточной бумаги и облить ихъ тремя бутылками горячей воды. Взявъ чистую салфетку, мытую безъ мыла, привязать ее за четыре угла въ ножкамъ стула, или табурета, поставленнаго кверху ножками и, разбивъ въ водѣ проволочнымъ вѣничкомъ бумагу на подобіе тѣста, разомъ вылить ее на салфетку, подъ низъ которой предварительно поставить какую нибудь глубокую посуду, для стока воды. Когда вода до чиста стечетъ, тогда посуду отнять прочь, а подъ салфетку поставить чистую суповую чашу и вылить на эту-же самую салфетку апельсиновый сокъ, процѣдить его, смѣшать съ стаканомъ горячаго густаго сахарнаго сиропа, пред-

варительно свареннаго, положить клею и далѣе поступать такъ: хорошенько размѣшать, тогда столовую ложку этой разсиропленной жидкости влить въ маленькую формочку и на десять минутъ поставить на ледъ, или снѣгъ. Если въ это время желе не застынетъ, то прибавить еще немного клею и поступать такъ до тѣхъ поръ, пока выйдетъ желе не очень крѣпкое и не очень слабое; тогда желе разлить въ формы и застыть.

Мороженое сливочное съ ванилью.

Для приготовления мороженаго необходимо имѣть кадочку, на подобіе водяной, только надо возлѣ самаго доньшва кадки повернуть дыру и сдѣлать изъ дерева гвоздь для спуска воды. Послѣ этого на дно кадочки слѣдуетъ положить кусокъ льду, плоскій и равномерный съ дномъ кадочки. На ледъ должно посыпать горсть поваренной соли и поставить на него оловянную или мѣдную хорошо вылуженную форму, которую обложить кругомъ мелко наколоченымъ льдомъ. Когда форма будетъ обложена до половины, тогда должно опять посыпать на ледъ кругомъ формы соли. На соль еще наложить льда, на ледъ еще соли и продолжать солью пересыпать ледъ до тѣхъ поръ, пока форма совершенно обложится льдомъ, по самую ея крышку. Тогда слѣдуетъ чисто обтереть крышку и края формы, не переставая вертѣть кругомъ ея ручку, открывать

крышку формы каждые десять минут и въ это время соскабливать деревянною лопаточкою начинающее приставать къ формѣ мороженое. Лопаточка употребляемая для этого, должна быть въ шесть четвертей длиною, съ круглой прямой ручкою; та сторона ея, которою мѣшается мороженое, должна быть плоская, въ одинъ вершокъ ширины. Отскобливъ ею отъ краевъ формы мороженое, должно опускать отскобленное во внутрь формы и продолжать вертѣть лопаточкой въ формѣ, чтобы лучше его размѣшать. Когда все мороженое собьется на подобіе жидкаго тѣста, должно его снова мѣшать лопаточкою, чтобы оно стало равнымъ и чтобы въ немъ отнюдь не было кусочковъ. Такъ надо дѣйствовать до тѣхъ поръ, пока мороженое собьется на подобіе чухонскаго масла. Послѣ этого можно накрывать форму и обложить ее кругомъ солью и льдомъ.

Когда кто пожелаетъ придать мороженому какую нибудь особенную форму или фигуру, тотъ долженъ для этого имѣть и особыя формы; онѣ бываютъ оловянные и жестяныя; формы слѣдуетъ всегда вытирать чистымъ полотенцемъ. Когда хорошо свертится и смѣшается мороженое, тогда должно наложить его въ желаемыя формы полно, закрыть ихъ совершенно плотно, обвернуть бумагою и положить въ кадочку, на днѣ которой долженъ быть мелкій ледъ и сыпать солью столько, чтобы форма была кругомъ во льду и въ соли. Въ это время соли должно класть болѣе, чѣмъ при

верченіи мороженаго. Когда же мороженое будетъ почти изготовлено. тогда слѣдуетъ окопачивать ледъ каждыя десять или пятнадцать минутъ, для того, чтобы онъ лежалъ плотнѣе къ формамъ. Въ этомъ видѣ мороженое должно стоять два часа, по прошествіи которыхъ его можно вынимать на приготовленное блюдо, на которомъ должна быть положена чистая салфетка. Когда вынется форма изъ льда, тогда осторожно снять съ нея бумагу, чисто ее обтереть полотенцемъ, обмокнутымъ въ теплую воду, открыть, выложить съ помощью вилки на блюдо и подавать тотчасъ же.

Мороженое сливочное съ ванилью готовить точно такъ-же, только вмѣстѣ яичныхъ бѣлковъ употребляется на него четырнадцать желтковъ и двѣ палочки ванили. Ваниль слѣдуетъ распластать, смѣшать съ желтками, сварить вмѣстѣ и затѣмъ поступать какъ сказано выше.

Квасъ красный.

Четверивъ ячнаго свѣжаго, мелко смолотаго солода и такого же ржаного полчетверива; муки пшеничной и ржаной по пятнадцати фунтовъ положить въ кадочку и хорошенько перемѣшать весломъ; послѣ того облить кипяткомъ настолько, чтобы солодъ только смочъ и давъ постоять часъ, развести горячею водою такъ, чтобы весло ходило свободно. Тогда все переложить въ спутникъ, налить горячею водою и спуская сусло

въ чанъ, дать ему стоять часъ. Когда достаточно остынетъ и будетъ чуть чуть тепло, положить въ сусло три столовыя ложки хорошихъ, свѣжихъ дрожжей, а кто любитъ прибавить полфунта свѣжей мяты и тогда накрыть чанъ. Когда же покажется бѣлая пѣна, чаще мѣшать и не допускать перекипеть, наконецъ слить въ бочку и поставить на ледъ.

ВТОРНИКЪ.

Щи изъ кислой капусты.

Изъ трехъ фунтовъ говядины, четырехъ сушеныхъ боровиковъ сварить бульонъ и процѣдить. Два стакана кислой капусты выжать, изрубить и поджарить до мягкости съ полудожкою масла, мелко изрубленною луковицею и пятью зернами толченаго простаго перца, залить бульономъ и варить до готовности. По желанію можно сдѣлать слѣдующую подболтку: ложку муки размѣшать въ стаканѣ сметаны и, выливъ во щи, развскипятить.

Бифтексъ.

Превосходный бифтексъ готовится изъ вырѣзки, но онъ бываетъ очень хорошъ приготовленный и изъ

толстаго края. Нарѣзавъ поперекъ ломтями, въ два пальца толщиною, три фунта говядины, очистить отъ жилъ и жира, посолить. Минуть за десять до обѣда распустивъ полфунта чухонскаго масла и обмакнувъ въ него каждый кусокъ говядины, класть на сковороду, которую предварительно должно раскалить, положить на нее ложку масла; не снимая уже съ плиты сковороды поджарить съ обѣихъ сторонъ, наблюдая затѣмъ, чтобы не пережарить.

КАРАСИ СО СМЕТАНОЮ.

Тщательно очистивъ и вымывъ три фунта карасей, слегка посолить и черезъ полчаса до суха ихъ вытереть. Между тѣмъ въ ложкѣ масла, поджаривъ мелко изрубленную луковицу, остудить; тогда влить два яйца и размѣшать съ лукомъ, этимъ обвалить караси, предварительно посыпавъ ихъ сухарями, или проще: обвалить карасей въ мукѣ, класть на сковороду въ горячее масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ; когда караси подрумянятся, но еще не совсѣмъ прожарятся, снять съ огня и слить масло. За нѣсколько минутъ передъ тѣмъ какъ подавать къ столу, сковороду поставить на сильный огонь, и тогда же поливъ двумя стаканами сметаны, вскипятить два или три раза, пока караси совершенно поджарятся.

САЛАТЪ ИЗЪ НАШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ.

Нашинковать какъ можно тоньше большой кочанъ капусты, опустить на минуту въ кипятокъ и тотчасъ же откинуть на рѣшето; когда вода совершенно осякнетъ, сложить въ салатникъ, посолить, влить по три ложки прованскаго масла и уксуса, соли, мелкаго перца и сахару.

ОЛАДЬИ НА МИНДАЛЬНОМЪ МОЛОКѢ.

Изъ четырехъ съ половиною стакановъ муки, двухъ ложекъ густыхъ дрожжей и двухъ съ половиною стакановъ миндальнаго молока, приготовить тѣсто и дать подняться, тогда прибавить по вкусу соли или ложку мелкаго сахару; дать другой разъ подняться, и, немѣшая его, дать жариться оладьямъ въ маслѣ.

ПУДИНГЪ ЗАВАРНОЙ.

Вскипятить полтора стакана молока съ четвертью фунта масла, тотчасъ же всыпать туда, шибко мѣшая, четверть фунта муки; когда достаточно погустѣетъ, снять съ огня, остудить; когда тѣсто совершенно остынетъ, положить семь желтковъ, ложку масла, четверть стакана мелко нашинкованнаго сладкаго миндаля, полстакана кишмиша или коринки или того и другаго

пополамъ, полстакана мелваго сахару и кто любитъ четыре зерна кардамону истолченаго въ порошокъ, хорошенько размѣшать, туда же прибавить пѣну отъ семи взбитыхъ бѣлковъ, осторожно смѣшать, переложить въ форму, намазанную полужелтой масла и осыпанную сухарями, и два часа варить на пару.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНА РЕЙНВЕЙНА.

Медко расщипать осьмушку осетроваго клея, сложить въ кастрюлю; туда же влить бутылку холодной воды, чайную чашку лимоннаго сока, прибавить два куса сахару и поставить на горячую плиту, чтобы клей потихоньку кипѣлъ. Когда же онъ разварится и укипитъ на третью долю, а на поверхности его видна будетъ пленочка, на подобіе того, какъ это бываетъ на молокѣ, тогда снять съ огня и процѣдить сквозь салфетку. Между тѣмъ полбутылки хорошаго столоваго бѣлаго вина, или рейнвейна, смѣшать съ полнымъ стаканомъ горячаго сахарнаго густаго сиропа, предварительно сваренаго; прибавить сокъ отъ одного лимона, тщательно отбросить сѣмечки и влить въ эту смѣсь половину пропорціи того клея, какая приготовлена; хорошенько размѣшать; тогда столовую ложку этой разсиропленной жидкости влить въ маленькую формочку и на десять минутъ поставить на ледъ или снѣгъ. Если въ это время желе не застынетъ, то прибавить еще немного клею и поступать такъ до тѣхъ

поръ, пока выйдетъ желе не очень крѣпкое и не очень слабое; тогда желе разлить въ формы и остудить.

Мороженое сливочное съ мараскиномъ.

Полтора фунта толченаго сахару надо смѣшать съ четырнадцатью яичными бѣлками и вливъ въ эту смѣсь двѣ бутылки густыхъ сливокъ, поставить на огонь, постоянно мѣшая лопаткою, до тѣхъ поръ, пока смѣсь будетъ совершенно горяча; но отнюдь не дать кипѣть, а чтобы она не кипѣла, то слѣдуетъ чаще снимать съ огня и пробывать лопаточкою сварилось ли мороженое до готовности. Если съ лопаточки не станетъ чисто стекать, то значитъ что варится, а если будетъ оставаться на подобіе жидкой сметаны, то это значитъ что варить его уже довольно. Тогда надобно сваренное остудить, процѣдить сквозь сито, прибавить въ него большую рюмву лучшаго мараскину, вылить въ форму и далѣе поступать, какъ съ обыкновеннымъ мороженымъ.

Кислыя щи мятныя.

Муки крупчатой двѣнадцать фунтовъ, гречневой десять фунтовъ, солоду пшеничнаго десять фунтовъ, отъ ржаного рѣшетнаго хлѣба мякиша, отнюдь безъ корокъ двѣнадцать фунтовъ. Предварительно высушивъ мякишъ, истолочь, перемѣшать съ мукою и солодомъ,

заварить десятью ведрами кипятка и развести потомъ водою. Когда устоится, слить въ другую кадку, положить туда завязаннаго въ мѣшечкахъ фунгъ изюму и пять пучковъ мяты, заквасить гущею. Когда окиснетъ, разливать въ бутылки, а изюмъ, вынувъ изъ мѣшка, разложить по бутылкамъ, которыя слѣдуетъ хорошо закупорить и каждую пробку обвязать.

СРЕДА.

МЯСНАЯ ОКРОШКА.

Полную глубокую тарелку оставшейся мякоти жареной дичи, говядины, телятины, зайца нарезать на мелкіе кусочки; пять очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, три яйца сваренныхъ въ крутую, зеленаго лука, укропа, эстрагона, все это мелко изрубивъ, сложить въ суповую чашу, влить два стакана сметаны, развести по пропорціи квасомъ и кислыми щами, положить соли, по вкусу мелкаго сахару; подавая опустить кусокъ льду.

Куриный супъ шюре.

Хорошо очищенную и выпотрошенную курицу, два фунта говядины и коренья варить на легкомъ огнѣ.

Въ то же время полстакана рису или перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ и протереть сквозь сито. Сваривъ курицу, вынуть, дать ей остынуть, снять съ костей мягкія части, изрубить мясо, истолочь его въ каменной ступкѣ, подливая немного бульону, протереть сквозь чистое сито, и положивъ ложку масла, стаканъ густыхъ сливокъ, два желтка, соли, смѣшать съ протертымъ рисомъ или перловою крупою и развести процѣженнымъ бульономъ.

Не задолго до обѣда подогрѣть, до горяча, но отнюдь не давать закипѣть.

К у л е б я к а.

Приготовить тѣсто изъ полутора фунта муки, полфунта чухонскаго масла, трехъ желтковъ, чашки молока, ложки хорошихъ дрожжей и подчайной ложки соли. Растворить тѣсто, какъ обыкновенно на молокѣ съ дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль и остальныя пять фун. муки и дать подняться.

Фаршъ изъ моркови.

Очистивъ шесть штукъ моркови средней величины, сварить въ водѣ или бульонѣ; тогда, мелко изрубивъ, смѣшать съ ложкою сливочнаго масла, или хорошаго чухонскаго, и тремя мелко изрубленными яйцами.

Ф о р ш м а к ъ .

Взять полтора фунта хорошей телятины, обжарить ее, но не давать пережариваться, затѣмъ очистить селедку или двѣ, вымочить хорошенько въ водѣ, половину французскаго хлѣба также размочить, все это смѣшать вмѣстѣ и мелко изрубить. Мелко истолченный перецъ смѣшать съ тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ и всыпать въ мелко изрубленную телятину и селедку, прибавить стаканъ сметаны и ложки четыре скоромнаго масла, промѣшать все хорошенько, затѣмъ приготовить плоску, обсыпать ее сухарями и положить въ нее все приготовленное, поставить въ печь. Передъ обѣдомъ выкопать на блюдо и подавать къ столу. Къ такому кушанью можно подавать горчицу.

Цыпленокъ подѣ соусомъ.

Взять нѣсколько штукъ молодыхъ цыплятъ, разнять ихъ на части, но не болѣе какъ раза на четыре каждая цыпленка, положить ихъ въ холодную воду, нѣсколько посолить, затѣмъ положить одинъ фунтъ зеленыхъ стручковъ, а если это будетъ зимою, то горсти двѣ сушенаго зеленаго горошку, поставить на огонь и дать хорошенько прокипятъ. Когда мясо цыплятъ будетъ достаточно мягко, вынуть его и разложить на блюдо. Въ горшкѣ же прибавить ложки двѣ

мелкаго сахару, небольшую рюмку уксусу, ложку муки, и всему этому дать раза два вскипѣть, затѣмъ вынуть и облить приготовленные цыплята. Можно сдѣлать и другимъ образомъ цыпляты: когда они уварятся, обсыпать мелко толчеными сухарями и обжарить ихъ на легкомъ огнѣ, и затѣмъ уже обливать выше упомянутымъ соусомъ.

Фаршированный заяцъ.

Снявъ шкуру съ зайца, положить его въ холодную воду и дать полежать не менѣе полсутокъ. Затѣмъ вынуть и обтереть сухими полотенцами слѣдуетъ считать съ него кожицу до тѣхъ поръ, пока покажется мясо. Потомъ взять хорошаго свѣжаго свиного сала, нарѣзать мелкими кусочками и класть ихъ въ бочка зайца, подрѣзывая мясо ножичкомъ, для того чтобы удобнѣе вложить кусочки сала; затѣмъ смазать хорошенько масломъ, поставить въ печь. Къ столу можно подавать съ салатомъ изъ свѣжей капусты или маринованными ягодами.

Жареная корюшка.

Взять фунта два хорошей корюшки, вычистить ее, обмыть нѣсколько разъ въ чистой холодной водѣ, обтереть затѣмъ сухимъ полотенцемъ и обвалить въ муку, но не особенно толсто, иначе мука можетъ при-

горѣть. Приготовить поглубже сковороду, налить на нее достаточное количество масла и ложки двѣ сметаны, положить рыбу и обжаривать. Такую рыбу слѣдует жарить непременно на легкомъ огнѣ и передъ самымъ обѣдомъ, иначе она потеряетъ весь вкусъ. Къ такому жаркому хорошо подать тоже маринованныя ягоды или еще лучше моченныя яблоки.

КРЕМЪ - БРЮЛЕ

На небольшое семейство нужно взять одну бутылку хорошихъ, самыхъ свѣжихъ сливокъ, прибавить въ нихъ десятокъ яицъ и одинъ фунтъ мелкаго сахару, все это хорошенько смѣшать и затѣмъ бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока все это обратится въ густую пѣну, но при этомъ необходимо наблюдать, чтобы яйца были непременно самыя свѣжія, иначе сливки не собьются. Когда пѣна хорошо поднимется, выложить въ небольшую кастрюлю и поставить на самый легкій огонь и не переставая ни на одну минуту бить вѣничкомъ и не давать ей вскипѣть. Продержавъ такимъ манеромъ на огнѣ не болѣе полчаса, затѣмъ снять и остудить. Пока приготовленная смѣсь будетъ стынуть, этимъ временемъ, навалить хорошенько маленькую сковородку, посыпать на нее ложки три мелкаго сахару и поставить на огонь, дать хорошо подгорѣть, [когда сахаръ совершенно растопится и получить совершенно красноватый цвѣтъ, то влить его въ остывшую жид-

кость, прибавивъ туда еще два стакана сахару, все это размѣшать хорошенько. Можно также для вкуса прибавить ванили. Вылить все въ форму и заморозить, какъ обыкновенное мороженое. Передъ тѣмъ какъ подавать къ столу, разложить на маленькія блюдечки и сверху украсить какимъ либо вареньемъ.

Б л а н м а н ж е .

Взять нѣсколько штукъ горькихъ миндалинъ, прибавить къ нимъ полфунта сладкаго, обчистить хорошенько, конечно обваривъ прежде кипяткомъ. Затѣмъ истолочь въ самой чистой ступкѣ, налить стакана два воды, промѣшать и потомъ процѣдить сквозь тонкую кисею, взять бутылку хорошихъ сливокъ, влить въ миндальное молоко, два стакана сахару развести немного водою, такъ чтобы сахаръ только смокнулъ и поставить на легкой огонь, дай хорошенько выпѣть. Когда сиропъ достаточно будетъ проваренъ и сдѣлается совершенно густъ, остудить его и влить въ приготовленные сливки, прибавить порошокъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Далѣе разварить $\frac{1}{8}$ клею и когда онъ достаточно остынетъ, смѣшать его тоже вмѣстѣ, влить въ форму и вынести на ледъ. Если же плохо застываетъ, то это происходитъ отъ того, что положено мало клею, эту ошибку всегда можно поправить, только слѣдуетъ прибавить еще нѣсколько его, конечно опять развареннаго. Но не хорошо также и перекладывать, потому что отъ этого можетъ сдѣлаться желе уже черезъ чуръ крѣпкимъ.

ЧЕТВЕРГЪ.

Мясной винегретъ.

Это кушанье очень удобно и выгодно дѣлать при большомъ семействѣ, гдѣ конечно всегда остается отъ стола много, такъ какъ приходится готовить достаточное количество ежедневно. Оставшіеся куски отъ стола говядины, телятины и другихъ жаркой нарѣзать ломтиками, уложить ихъ на блюдо, потомъ разварить нѣсколько штукъ картофеля и моркови и когда будетъ достаточно уварено, нарѣзать какими нибудь красивыми фигурами и обложить по краямъ приготовленное мясо. Взять полчашки уксусу, ложку горчицы затертой, ложку праванскаго масла, двѣ ложки сахара и все это хорошенько смѣшать и облить приготовленное на блюдѣ. Сверху можно убрать различными маринованными ягодами, какъ то: вишнями, сливами и даже виноградомъ.

Борщъ.

Для борща требуется самое лучшее и самое жирное мясо и непременно слѣдуетъ класть почти вдвое болѣе, чѣмъ на щи. Вымывъ хорошенько мясо, надить его водою и дать прокипѣть раза три или четыре, какъ можно чаще шумовать, то есть снимать пѣну, иначе

бульонъ будетъ мутный. Затѣмъ бульонъ процѣдить, а говядину перемыть въ холодной водѣ, нарѣзать ее небольшими ломтиками, положить эти ломтики въ кастрюлю, прибавить къ нимъ нѣсколько кусковъ ветчины и облить бульономъ, затѣмъ положить нѣсколько штукъ различныхъ корешковъ, нарѣзанной крупными кусками капусты и шинкованной свеклы и все это опять поставить на огонь. Если кто любитъ приправку изъ перца, то слѣдуетъ также положить нѣсколько зеренъ а также для вкуса, чтобы перецъ не былъ прѣсенъ, прибавить ложки двѣ уксусу. Часа черезъ полтора слѣдуетъ посмотрѣть не слишкомъ ли борщъ блѣденъ, тогда прибавить съ четверть стакана свекольнаго соку и опять дать прокипѣть.

Почешный супъ.

Въ хорошій, крѣпкій бульонъ опустить двѣ или три хорошо обжаренныя луковицы и затѣмъ бульону дать хорошенько остынуть. Этимъ временемъ двѣ телячьи почки нарѣзать мелкими кусками, обвалять эти куски въ мукѣ и положивъ на глубокую сковороду, подлитую масломъ, хорошенько обжарить, затѣмъ положить ихъ въ кастрюлю, нарѣзать два или три соленыхъ огурца, положить штукъ десять оливокъ, щепотку соли, немного перцу и налить на все это приготовленный бульонъ, а потомъ поставить на огонь и дать хорошенько вариться, какъ можно чаще слѣдуетъ снимать пѣну;

если супъ будетъ слишкомъ прѣсенъ, то прибавить подстакана огуречнаго разсола.

П и р о ж к и.

Приготовить хорошее тѣсто, нарѣзать его небольшими кусочками и раскатать скалкой, потомъ слѣдуетъ приготовить слѣдующій фаршъ: положить въ небольшой глиняный горшокъ гречневой крупы, такъ чтобы ее было не меньше половины горшка, затѣмъ сварить одинъ фунтъ печенки, мелко изрубить ее и положить въ приготовленную крупу, хорошенько перемѣшать, прибавить немного соли и ложки четыре масла сливочнаго, налить холодною водою и поставить вариться; когда все это достаточно уварится, то выложить на блюдо и остудить, затѣмъ нарѣзать мелко густо сваренныхъ яицъ и промѣшать. Всю эту приготовленную начинку, раскладывать на раскатанное тѣсто, потомъ свернуть пирожками, поставить въ вольтный духъ. Такой фаршъ слѣдуетъ приготавливать всегда накануне, чтобы гречневая крупа могла хорошо упрѣть и сдѣлалась совершенно красною. Также хорошо поступать слѣдующимъ манеромъ: прежде нежели крупу класть въ горшокъ, слѣдуетъ ее высыпать на сковороду, примѣшать немного масла и поставить на легкой огонь, а затѣмъ уже, когда крупа достаточно подрумянится, поступать какъ было сказано выше.

Гарнированная говядина.

Самой лучшей мягкой кусокъ говядины слѣдуетъ немного поварить, затѣмъ вынуть, нарѣзать небольшими довольно тонкими ломтями и уложить на блюдо. Взять полфунта макаронъ, разварить ихъ въ бульонѣ, гдѣ варилось передъ этимъ мясо; когда они достаточно разварятся, откинуть ихъ на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть. Потомъ нарѣзать кружками моркови, рѣпы, картофелю, различныхъ кореньевъ и все это сварить въ томъ же бульонѣ. Когда все эти овощи достаточно уварятся, бульонъ слить и обложить разваренною морковью, рѣпою и другими овощами съ одной стороны нарѣзанную ломтями говядину, а съ другой стороны приготовленными макаронами, облить немного бульономъ и подавать къ столу.

Отбивныя котлеты

Взять хорошей говядины, какая обыкновенно идетъ на котлеты, разрѣзать ее такъ, чтобы на каждую котлету приходилось по косточкѣ, если же этого сдѣлать не удобно, то можно косточку вложить въ кусокъ говядины отдѣльно, затѣмъ слѣдуетъ каждый кусокъ бить скалкою до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается совершенно мягкимъ, когда будетъ достаточно избита, обвалять въ мукѣ или мелко толченыхъ сухаряхъ и положить на глубокую сковороду, подлитую масломъ. Когда котлеты достаточно обжарятся, уложить ихъ на блюдо.

Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать соусъ пюре. Для этого нужно взять десятка два крупныхъ картофелей, разварить ихъ хорошенько, затѣмъ очистить и протереть сквозь сито, такъ чтобы образовалась самая мягкая кашка, прибавить немного соли, стаканъ бульону, хорошенько размѣшать и поставить на полчаса въ печь, а затѣмъ обложить котлеты.

ДУШЕНАЯ ГОВЯДИНА.

Нарѣзать мелкими кусками хорошей жирной говядины, обжарить ее въ маслѣ, но немного, затѣмъ положить въ кастрюлю, прибавить ложки четыре сметаны, столько же бульону, нарѣзать двѣ луковицы мелко, немного перцу, кастрюлю закрыть и поставить въ жаркую печь, затѣмъ выбрать нѣсколько штукъ самыхъ мелкихъ картофелинъ, обчистить ихъ и сварить. Передъ обѣдомъ говядину выложить на блюдо, обложить варенымъ картофелемъ, посыпать зеленью и подавать къ столу. Можно также и съ обжареннымъ картофелемъ готовить, но тогда уже обжаренный картофель за полчаса до обѣда слѣдуетъ положить въ кастрюлю, гдѣ готовится мясо, чтобы картофель могъ впитать въ себя мясной сокъ и сдѣлался мягкимъ.

ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ ПОДЪ КАПУСТНЫМЪ СОУСОМЪ.

Хорошаго, жирнаго гуся предварительно слѣдуетъ хорошенько промыть, затѣмъ обтереть хорошенько

сухимъ полотенцемъ, смазать масломъ и поставить въ печь въ вольный духъ, но слѣдуетъ наблюдать, чтобы не было особенно жарко. Взять вочанъ свѣжей капусты, мелко шинковать его, положить въ плоску и прибавить нѣсколько ложекъ масла и сметаны, не много соли, поставить въ печь и дать хорошенько испариться, затѣмъ положить на сковороду, слегка поджарить и передъ обѣдомъ подложить подъ гуся. Хорошо также гуся начинить фаршированной капустой и мелко накрошенными яблоками, для этого слѣдуетъ поступать такъ: когда гусь будетъ хорошо вымытъ и выпотрошенъ, положить въ него мелко шинкованной капусты съ яблоками, завернуть кожу гуся плотно, а то даже можно и зашить тонкою ниткою и поставить жарить.

ЖАРЕННЫЙ КАРАСЬ.

Нѣсколько карасей очистить, выпотрошить, вымыть хорошенько въ холодной водѣ, затѣмъ вытереть на сухо полотенцемъ, обвалять мукою или сухарями. Взять двѣ луковицы, мелко ихъ изрубить, влить три яйца и двѣ ложки сметаны, не много соли, смѣшать все это хорошенько и поджарить въ маслѣ, затѣмъ остудить и обвалять этимъ приготовленные караси не особенно толсто, положить караси на сковороду и хорошенько обжарить. Потомъ взять два стакана сметаны, прибавить въ нее ложки двѣ муки, чашку бульона и на

глубокой сковородѣ вскипятить раза два, а передъ обѣдомъ облить обжаренные караси и подавать къ столу.

Ланшонникъ.

Эго кушанье весьма вкусное и дешевое. Приготовить обыкновенной мелко наерошенной лапши, взять шиварку большую, такъ называемый „бараній платокъ“, послать его въ плоску. Лапшу же сухую слѣдуетъ облить двумя стаканами молока, толкнуть пять или шесть яицъ, нарѣзать кусками бараньяго сала, все это хорошенько смѣшать, прибавить щепотку соли и выложить въ приготовленную плоску, завернуть бараньимъ платкомъ и поставить въ жаркую печь. Къ столу подавать въ плоскѣ.

Компотъ фруктовый.

Взять пять хорошихъ яблоковъ, три груши, два апельсина, десятка два красныхъ сливъ, винныхъ ягодъ, французскаго черносливу, положить все въ кастрюлю, налить холодной водою и поставить на самый легкій огонь, дать вскипѣть раза два или три не болѣе, затѣмъ откинуть на рѣшето. Когда все это достаточно остынетъ, уложить на блюдо. Взять одинъ фунтъ мелкаго сахару, налить два стакана холодной воды, стереть цедру съ двухъ лимоновъ нѣсколькими

кусками сахару и поставить все это вариться; когда сиропъ начнетъ достаточно густѣть, облить ими приготовленные фрукты и подавать на пирожное къ столу.

Сливочный кремъ.

На большую бутылку воды положить одну осьмушку клею, который слѣдуетъ нарѣзать мелкими кусочками, положить въ кастрюлю и поставить на легкой огонь, когда опъ достаточно прокипитъ, слѣдуетъ процѣдить его сквозь тонкую салфетку, прибавить воды померанцевыхъ цвѣтовъ и стаканъ мелкаго сахару, или приготовленнаго уже сиропа, то есть вскипяченнаго сахару въ водѣ. Двѣ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ, всбить хорошенько вѣнничкомъ, чтобы образовалась самая густая пѣна и эту пѣну выложить въ приготовленный клей, который конечно слѣдуетъ остудить, опять бить вѣнничкомъ, чтобы все хорошенько смѣшалось, вылить въ форму и поставить на ледъ. Передъ обѣдомъ принести форму и выложить на блюдо, съ верху можно убрать малиновымъ или клубничнымъ вареньемъ. Иногда бываетъ такъ, что пирожное плохо выходитъ изъ формы, тогда слѣдуетъ форму смочить горячей водой, отъ чего сейчасъ-же безъ всякаго труда выйдетъ пирожное.

Сливочный бисель.

Бутылку сливокъ или хорошаго цѣльнаго порнаго молока вскипятить одинъ разъ, дать ему остынуть и

тогда всыпать стаканъ мелкаго сахару, четверть фунта мелко истолченнаго миндаю, немного ванили и лимонной цедры, стертой на большой кусокъ сахара, все это поставить опять на огонь и дать вскипѣть, затѣмъ взять небольшую чашку картофельной муки, влить въ нее не много холоднаго молока, не болѣе полустакана, хорошенько разболтать и влить въ кипящее молоко, поставить опять на огонь и дать хорошенько прокипѣть, бить при этомъ не переставая вѣничкомъ. Когда достаточно уварится, вылить въ приготовленную форму и вынести на ледъ. Къ столу подавать съ холодными сливками.

Драчена.

Взбить два десятка яицъ, предварительно отнявъ отъ нихъ бѣлки; когда яйца будутъ хорошо взбиты, всыпать стаканъ сахару, положить полфунта сливочнаго масла, стаканъ молока, для вкуса не много соли и все это хорошенько смѣшать, затѣмъ всыпать полфунта хорошей муки и опять бить лопаткою съ полчаса времени, затѣмъ вылить на глубокую сковороду, подлитую масломъ, и поставить въ печь не болѣе какъ на полчаса, подавая къ столу украсить вареньемъ. Драчену слѣдуетъ дѣлать не задолго передъ обѣдомъ.

Сахарныя щи.

Натолочь мелко черныхъ сухарей, просѣять ихъ сквозь сито, потомъ взять два фунта ячнаго и два

фунта пшеничнаго солода, муки крупчатки два фунта и одинъ фунтъ гречневой муки, все это смѣшать хорошенько вмѣстѣ, положить въ каменную большую плошку или деревянную кадуюшку и облить кипяченой водою, которую прежде слѣдуетъ остудить, промѣшать все хорошенько веселкой; когда тѣсто это будетъ достаточно промѣшано, выложить въ чугунокъ или котелокъ, развести водою и поставить въ вольную печь, дать хорошенько выпрѣть, на что понадобится часа три, затѣмъ вынуть изъ печи, выложить въ кадочку и налить два ведра кипяченой воды и размѣшавъ хорошенько дать постоять, когда гуца упадетъ внизъ а вода отстоится, то слѣдуетъ опять смѣшать и такъ продолжать раза три, а затѣмъ жидкость слить опять въ чугунокъ, положить пять фунтовъ сахару, одинъ фунтъ мелкаго изюма и дать постоять часа два а затѣмъ разливать въ бутылки, которыя слѣдуютъ хорошо закупорить и вынести на ледъ. Этотъ напитокъ необыкновенно вкусный и пріятный.

ПЯТНИЦА.

Спаржевый супъ.

Хорошую часть говядины величиною фунта въ три, хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю и поставить вариться, при чемъ слѣдуетъ какъ можно чаще

снимать пѣну. Нарѣзать небольшими кусочками кореньевъ моркови, петрушки, сельдерея, лукъ-порей и полтора фунта спаржи, срѣзая только одни головки, а стволы положить въ кастрюлю гдѣ варится мясо. Приготовленные коренья сложить въ небольшую кастрюлю, налить ихъ бульономъ и поставить также вариться, прибавить къ нимъ для вкуса немного соли. Передъ обѣдомъ коренья выложить въ суповую вазу и облить ихъ бульономъ гдѣ варилося мясо, процѣдивъ его конечно сквозь салфетку. Посыпать зеленью и подавать къ столу.

Гренки къ супу.

Два французскихъ хлѣба размочить не много въ бульонѣ, потомъ отжать и размять какъ кашу. Положить ложки три сметаны, пять яицъ, немного сахара, соли и все это хорошенько промѣшать, затѣмъ изъ этого приготовленнаго тѣста надѣлать продолговатые сухарики, обвалить въ мукѣ и обжарить въ маслѣ, а затѣмъ подавать къ столу.

Заливной судакъ.

Хорошій свѣжій судакъ разнять на части, предварительно конечно слѣдуетъ его очистить отъ шелухи и выпотрошить. Шелуху, голову и хвостъ положить въ кастрюлю и налить водою поставить вариться.

Нарѣзать кореньевъ, положить ихъ въ отдѣльную кастрюлю, прибавить перцу, мушкатнаго орѣха, нѣсколько ломтей лимона, налить все это также водою и дать вскипѣть раза два, затѣмъ вынуть и положить въ него приготовленные куски судака, которые слѣдуетъ хорошенько вытереть полотенцемъ, затѣмъ поставить вариться; когда рыба достаточно уварится, вынуть изъ печи и не трогая рыбу въ водѣ остудить, прикрывъ кастрюлю бумагою; когда же рыба хорошо остынетъ, вынуть ее, выбрать кости, разрѣзать на большими кусками и положить на блюдо. Въ кастрюлѣ, въ которой варится шелуха, положить четверть фунта рыбьяго клею и дать вмѣстѣ вскипѣть раза два, потомъ взять не большой кусокъ черной икры и два яйца прямо со скорлупою опустить въ кастрюлю и дать снова вскипѣть, потомъ процѣдить раза два сквозь салфетку и облить приготовленную рыбу. Лучше заливать въ формѣ, нежели на блюдѣ.

Телятина подь краснымъ соусомъ.

Часть телятины слѣдуетъ хорошо обжарить; когда она будетъ совершенно готова, вынуть ее изъ печи, остудить и нарѣзать ломтями. Взять чашку крупичатой муки, высыпать ее на сковороду и поставить на легкій огонь, дать стоять до тѣхъ поръ пока не зарумянится, при чемъ слѣдуетъ постоянно мѣшать ложечкою, иначе она можетъ подгорѣть, затѣмъ снять

съ огня и дать остынуть. Когда обжаренная мука будет достаточно вrostывшюю, влить въ нее четверть фунта сливочнаго масла, стаканъ бульону или даже два стакана, чтобы не было густо, хорошенько размѣшать и дать выкипѣть одинъ разъ. Передъ обѣдомъ, уложивъ куски телятины на блюдо, облить приготовленнымъ горячимъ соусомъ и подавать къ столу. Въ такой соусъ можно еще прибавить французскаго чернослива.

Свѣжіе грибы подъ соусомъ.

Выбравъ грибы, слѣдуетъ ихъ хорошенько вымыть, затѣмъ нарѣзать и положить въ кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, ложки три масла, закрыть кастрюлю плотно крышкой и поставить въ водяную печь. Передъ обѣдомъ слѣдуетъ изкрошить мелко луковицу, обжарить ее въ маслѣ и подавать къ грибамъ, но не слѣдуетъ смѣшивать на одно блюдо, такъ какъ многіе обжаренный лукъ не любятъ.

Рябчики подъ соусомъ.

Нѣсколько штукъ рябчиковъ слѣдуетъ выпотрошить и хорошенько вымыть. Взять полфунта масла, положить въ кастрюлю, поставить на огонь и дать вскипѣть; когда масло будетъ хорошо кипѣть, опустить въ него рябчиковъ и поставить на большой огонь, когда

они хорошо подрумянятся вынуть и положить на блюдо, разнявъ каждого на двѣ части Въ масло, въ которомъ обжаривались рябчики, влить два стакана бульона, ложки двѣ сливочнаго масла или хорошихъ сливокъ, три ложки муки, все это хорошенько взбить, дать вскипѣть раза два и облить рябчики

Бѣлый пуддингъ.

Два французскихъ хлѣба очистить отъ корокъ и мелко протереть сквозь желѣзную терку, положить въ чашку и облить двумя стаканами горячаго, прокипѣлаго хорошо молока, закрыть плотно и оставить на часъ времени. Когда хлѣбъ достаточно остынетъ, положить въ него десять желтковъ, которые предварительно слѣдуетъ хорошо растереть, чтобы они получили бѣловатый цвѣтъ; прибавить затѣмъ три ложки сливочнаго масла, четверть фунта мелко истолченнаго миндаля, столько же коринокъ, стаканъ мелкаго сахару, все это хорошо размѣшать. Оставшіеся отъ желтковъ десять бѣлковъ взбить въ пѣну и также положить, а затѣмъ снова смѣшать. Чистую, совершенно крѣпкую салфетку смазать масломъ, положить въ нее приготовленную смѣсь, крѣпко завязать и опустить въ горячую воду, давъ раза три вскипѣть. Приготовленную форму смазать масломъ, обсыпать сухарями и выложить въ нее приготовленный пуддингъ, поставить въ вольный духъ.

Къ такому пуддингу хорошо приготовить слѣдующій соусъ: растереть пять желтковъ съ полустаканомъ мелкаго сахара, влить рюмку рому или портвейну, полустакана воды, ломтика три лимона, сложить все въ кастрюлю и поставить на небольшой огонь не переставая бить вѣничкомъ, до тѣхъ поръ пока подыметя пѣна. Нужно слѣдить, чтобы соусъ не вскипѣлъ. Облить пуддингъ и подавать къ столу.

Яблочный пирогъ.

Десятка два хорошихъ яблоковъ, самое лучшее антоновскихъ, слѣдуетъ испечь и давъ имъ остынуть протереть сквозь рѣшето. Десять свѣжихъ бѣлковъ взбить въ пѣну, всыпать стаканъ сахара и прибавивъ не много ванили смѣшать все съ тертыми яблоками, затѣмъ положить на блюдо и не болѣе какъ за полчаса до обѣда поставить въ вольный, самый слабый жаръ. Вынувъ пирогъ, можно сверху убрать малиновымъ или другимъ какимъ вареньемъ.

Шоколадный кремъ.

Четверть фунта шоколада разварить въ молокѣ, дать остынуть и тогда прибавить стаканъ бѣлаго столоваго вина, стаканъ густаго сахарнаго сиропа и все смѣшать. Сварить клей, какъ онъ обыкновенно готовится для пирожнаго, прибавить какой нибудь душистой воды, вылить все въ форму и поставить на ледъ.

Малиновый квасъ.

Фунта три или четыре сушёной малины положить въ бутылъ, налить ее отварною водою и поставить на-стайваться, если это лѣтомъ, то на солнце, если же зимою, то куда нибудь въ теплое мѣсто. Когда вода получитъ довольно красноватый цвѣтъ, тогда процѣдить сквозь салфетку нѣсколько разъ, чтобы вода сдѣлалась совершенно чиста, положить по вкусу сахару и разлить въ бутылки.

Изюмная вода.

Вскипятить полведра воды, остудить хорошенько и тогда всыпать три фунта изюму, прежде слѣдуетъ изюмъ этотъ хорошенько перебрать и вымыть. Съ двухъ лимоновъ снять большимъ кускомъ сахара цедру, и затѣмъ лимонъ очистить и нарѣзать ломтями и смѣшать съ приготовленною водою, прибавить двѣ ложки дрожжей и поставить въ теплое мѣсто на цѣлыя сутки, а затѣмъ перенести на ледъ гдѣ должно простоять не менѣе трехъ сутокъ и тогда уже можно переливать въ бутылки и подавать къ столу.

СУББОТА.

Потроховый супъ

Изъ хорошей говядины слѣдуетъ приготовить хорошій бульонъ, какъ обыкновенно варится бульонъ и

для прочихъ суповъ, конечно съ примѣсью различныхъ кореньевъ. Гусиные потроха тщательно перемыть и положить въ приготовленный бульонъ, поставить на огонь и дать вскипѣть раза два, послѣ этого влить полстакана огуречнаго рассола, нарѣзать не большими ломтиками соленыхъ огурцовъ и снова вскипятить раза два. Передъ обѣдомъ за четверть часа, разбить два яйца, желтки хорошо растереть, влить стаканъ хорошаго молока, всыпать ложку муки, смѣшать все это и положивъ въ супъ снова вскипятить и затѣмъ уже подавать на столъ.

Молочный супъ.

Двѣ бутылки парнаго молока вскипятить не болѣе раза два, затѣмъ вынуть изъ печи и остудить. За полчаса до обѣда, молоко слѣдуетъ снова поставить на огонь и когда оно будетъ хорошо кипѣть, всыпать въ него вермишели или домашней лапши и подавать къ столу.

Такой супъ можно также засыпать рисовой крупой, но при этомъ уже слѣдуетъ варить его нѣсколько раньше съ лапшой, потому что рисъ не такъ скоро разваривается.

Щука подъ соусомъ,

Очистивъ большую свѣжую щуку, слѣдуетъ ее хорошенько вымыть и затѣмъ вытереть до суха полотен-

цемъ, положить въ котелокъ, налить водою и поставить на огонь; когда рыба прокипитъ раза два, прибавить различныхъ кореньевъ и снова поставить на огонь, къ такой щукѣ хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: растопить четверть фунта сливочнаго масла, прибавить въ него одну ложку крупичатой муки, или даже двѣ, если будетъ жидка, затѣмъ вскипятить стаканъ сливокъ и вливать понемногу въ приготовленное масло съ мукою, при чемъ слѣдуетъ хорошенько растирать ложкою. Передъ обѣдомъ облить рыбу и подавать къ столу.

Ф О Р Ш М А К Ъ.

Два французскихъ хлѣба размочить въ водѣ или въ молокѣ, что конечно будетъ гораздо вкуснѣе, туда же положить очищенныя двѣ селедки изъ которыхъ слѣдуетъ вынуть всѣ косточки, обжареннаго лука, три яйца, ложки двѣ масла и варенаго, растертаго картофеля, немного перцу и мушкатнаго орѣха, все это хорошенько размѣшать и положить въ форму, которая должна быть смазана масломъ. Поставить въ печь и оставить тамъ до самаго обѣда.

Телячья головка.

Большую телячью головку и пару телячьихъ ножекъ положить въ кастрюлю. Если есть какіе нибудь мяс-

ные кости, то ихъ также хорошо прибавить для на-
вара, налить холодной воды, положить различныхъ
кореньевъ, какъ-то: моркови, петрушки, лукъ порей,
немного перцу, мушкатнаго орѣшку и поставить ва-
рится, когда все это достаточно уварится, мясо слѣ-
дуетъ выбрать и разобрать на кусочки положить въ
форму, а кости продолжать еще варить съ часъ вре-
мени, затѣмъ бульонъ этотъ процѣдить нѣсколько разъ
сквозь плотную салфетку, влить его снова въ кастрюлю,
поставить на огонь и когда онъ начнетъ закипать, опу-
стить восьмушку клею и дать раза два вскипѣть, за-
тѣмъ вылить въ форму, гдѣ лежатъ куски собранные
съ головы и вынести на погребъ. Передъ обѣдомъ
выложить на блюдо и подавать къ столу съ горчицею.

Говядина подъ соусомъ.

Кусокъ хорошей мягкой говядины смазать масломъ,
обсыпать мелко накрошенными кореньями, положить на
противень и поставить въ довольно жаркую печь. На
противень хорошо подлить пива или простаго квасу.
Слѣдуетъ чаще смотрѣть, чтобы говядина не подгорѣ-
ла и для этого ее не одинъ разъ по немногу обливать
квасомъ. Къ такой говядинѣ хорошо сдѣлать слѣдую-
щій соусъ: взять стаканъ или два сметаны, взбить ее
нѣсколько разъ лопаткою и затѣмъ прибавить въ нее
струганнаго свѣжаго хрѣну. Можно этотъ соусъ сдѣлать
и другимъ способомъ: на два стакана мяснаго бульо-

на положить корешокъ тертаго свѣжаго хрѣна, прибавить стаканъ сметаны, два желтка, все это хорошо размѣшать и поставить на огонь, давъ вскипеть раза два, а затѣмъ уже передъ обѣдомъ облить говядину.

Ватрушки съ вареньемъ.

Приготовить довольно кислое тѣсто, какъ обыкновенно готовятъ для сдобнаго пирога, нарѣзать небольшими кусочками, затѣмъ раскатать не особенно тонко, что бы образовался блинокъ въ палецъ толщины и блюдечко чайное величины, положить малинового варенья, но стараться класть болѣе ягоцъ и менѣе сиропа, иначе корка можетъ отмякнуть, затѣмъ края по немногу загнуть и поставить въ печь, не особенно конечно жаркую. Передъ обѣдомъ можно прибавить въ нихъ свѣжаго сиропа, чтобы варенье съладось сочнѣе.

Творожники.

Самаго свѣжаго творогу взять три фунта, протереть его сквозь сито, прибавить стаканъ свѣжей, густой сметаны, четверть фунта сливочнаго масла, чашку чайную муки, стаканъ сахару, немного толченаго миндаю и пять яицъ, все это хорошенько растереть, затѣмъ выложить на пирожную доску и надѣлать творожниковъ въ величину небольшой котлеты, обвалять въ

мукъ и обжарить въ маслѣ. Къ столу подавать облитые сметаною.

Яблочный пудингъ.

Французскій хлѣбъ черствый истереть мелко въ порошокъ, прибавить пять яицъ, подстакана мелкаго сахара, четверть фунта сливочнаго масла, все это слѣдуетъ хорошенько растереть, затѣмъ десятокъ печеныхъ яблоковъ мелко протертыхъ прибавить къ этой смѣси, завязать все въ салфетку и положивъ въ горячую воду вскипятить раза два. Салфетку слѣдуетъ смазать непременно масломъ. Все сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить на часъ времени въ печь.

В а ф л и.

Полфунта сливочнаго масла или самаго свѣжаго коровья растереть добѣла, прибавить штукъ пять яичныхъ желтковъ, полчашки муки, полфунта мелкаго сахара, все это хорошенько размѣшать вмѣстѣ и затѣмъ влить стаканъ парнаго молока и снова хорошенько промѣшать. Взбить десять бѣлковъ до крѣпкой пѣны, влить ихъ въ приготовленное тѣсто и печь въ формѣ, которую не слѣдуетъ смазывать масломъ.

Лимонный квасъ.

Бутылокъ десять воды слѣдуетъ вскипятить и дать ей остынуть. Три лимона, съ которыхъ прежде снять

цедру, обчистить, выбрать изъ нихъ сѣмячки, нарѣзать мелкими кусочками, взять два фунта изюму, три фунта сахару, все это положить въ воду и дать хорошенько настояться, затѣмъ прибавить небольшую чашку дрожжей; когда приготовленная такимъ образомъ вода начнетъ производить броженіе, разлить ее въ бутылки, вѣрнѣе закупорить новыми пробками и завязать проволокою или засмолить, черезъ нѣсколько дней вода будетъ готова для употребленія.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

Ботвинья.

Одинъ фунтъ свѣжаго шпината и одинъ фунтъ щевеля хорошенько перебрать, вымыть и затѣмъ сварить въ водѣ. Воду слѣдуетъ просолить. Когда трава сварится, откинуть ее на рѣшето и затѣмъ протереть хорошенько, затѣмъ нарѣзать мелко штукъ пять огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, зеленаго лука не много лимонной корки, все это смѣшать вмѣстѣ и облить хорошимъ квасомъ, или кислыми щаами. Къ такому холодному хорошо подавать разварную осетрину или бѣлужину, также не мѣшаетъ прибавить раковыхъ шеекъ.

Супъ съ кнеллю.

Изъ трехъ или четырехъ фунтовъ говядины сварить обыкновенный бульонъ. Когда бульонъ достаточно про-

кишитъ и мясо начнетъ дѣлаться мягкимъ, то его слѣдуетъ вынуть и обрѣзать съ костей. Кости положить опять въ бульонъ. Обрѣзанное мясо слѣдуетъ мелко изрубить съ двумя луковицами, прибавить немного соли и обжарить въ русскомъ маслѣ, затѣмъ размочить французскій хлѣбъ въ молокѣ, толкнуть три яйца, немного перцу, мушкатнаго орѣха, ложки три масла, перемѣшать съ обжареной говядиной и затѣмъ все это раскатать шариками или продлинноватыми штучками, положить въ бульонъ, дать раза два вскипеть, и потомъ вынуть въ суповую вазу, гдѣ они и должны лежать до обѣда. Передъ обѣдомъ налить ихъ бульономъ и подавать къ столу.

Гороховый супъ съ ветчиной.

Три фунта говядины и два фунта ветчины сварить въ кастрюлѣ средней величины. Одинъ фунтъ сухаго гороху въ водѣ разварить такъ, что бы онъ сдѣлался совершенно мягкимъ и когда будетъ готовъ хорошо растереть ложкою и процѣдить сквозь сито, налить на него мясной бульонъ, положить нѣсколько кусковъ ветчины и подавать къ столу.

С о л я н к а .

Двѣ небольшихъ луковицъ изрубить мелко и обжарить въ русскомъ маслѣ, затѣмъ прибавить ложки двѣ муки, подлить масла и снова не надолго поставить въ печь, потомъ сложить все это въ кастрюлю, налить

водою и дать вскипѣть. Взять одинъ фунтъ осетрины, фунтъ бѣлужины, фунтъ свѣжаго судака, нарѣзать небольшими кусочками и опустить въ кипящую воду, прибавить туда же полстакана огуречнаго рассола, немного перцу и дать хорошенько увариться. Передъ самымъ обѣдомъ забѣлить сметаною и подавать къ столу.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖКИ.

Вскипятить стакана два воды съ полфунтомъ русскаго масла; когда вода хорошо закипитъ, всыпать туда муки, такъ чтобы образовалось тѣсто. Когда сыплется мука, то слѣдуетъ какъ можно сильнѣе и скорѣе бить лопаткою, чтобы мука не сдѣлалась комьями. Дать остынуть и тогда опустить дрожжей и дать тѣсту подняться, потомъ прибавить пять яицъ, полфунта масла, муки и замѣсить довольно крутое тѣсто изъ котораго и слѣдуетъ надѣлать пирожковъ. Фаршъ можно класть какой угодно: изъ рису, капусты, моркови или мяса. Такіе пирожки долго не черствѣютъ и чрезвычайно бываютъ вкусны.

КАПУСТНИЧКИ.

Два фунта мягкой говядины поварить немного въ просоленной водѣ, мелко изрубить съ двумя луковицами, прибавить ложки три сливочнаго масла, не много перцу, соли, затѣмъ взять свѣжей кочанъ капусты и разобратъ его по листочку, листы обварить кипяткомъ,

что бы они сдѣлались достаточно мягки и тогда въ каждый листочекъ положить приготовленной говядины ложки по двѣ, завернуть листочекъ на подобіе продолговатаго пирожка, положить на сковороду подлитую масломъ и поставить въ вольный духъ. Такіе капустнички хорошо подавать къ супу.

СИБИРСКІЕ ПЕЛЬМЕНИ.

Самой лучшей говядины отъ филея слѣдуетъ какъ можно мягче избить скалкою, прибавить три луковицы, мелкаго перцу, не много соли, все хорошенько перемѣшать. Приготовить тонкое тѣсто слѣдующимъ mannerомъ: на одинъ фунтъ муки положить три яйца, не много воды и замѣсить самое крутое тѣсто какъ для лапши, тонко рассучить и нарѣзать ставаномъ кружечковъ, остатки тѣста снова смѣсить и раскатать. Въ нарѣзанные кружечки положить приготовленный фаршъ, сложить пирожками, хорошенько защипать смочивъ края водою и опускать въ кипящій бульонъ, а за неименіемъ бульона, можно и въ простую воду, дать раза два вскипѣть. затѣмъ вынимать шумовкою и откидывать на рѣшето. Къ столу подавать съ бульономъ.

С А Л Ь Н И К Ъ .

Хорошей телячій ливеръ сварить въ просоленной водѣ, когда онъ сдѣлается достаточно мягкимъ, изрубить мелко. Накрошить крутосвареныхъ яицъ штукъ пять

или шесть и прибавить въ ливеръ. Взять одинъ фунтъ ячной крупы, сварить изъ нее довольно крутую кашу, затѣмъ остудить, облить ее бараньимъ саломъ и смѣшавъ съ ливеромъ прибавить стакана два молока. Бараній платокъ разослатъ въ плоску и выложить въ него все приготовленное, завернуть платкомъ и поставить въ вольный духъ.

ЖАРЕНАЯ УТКА.

Хорошую свѣжую утку слѣдуетъ хорошенько выпотрошить и затѣмъ тщательно вымыть. Приготовивъ такимъ образомъ, положить ее на довольно глубокой противень, такой, съ котораго бы не могло стечь масло и жиръ. Слѣдуетъ чаще смотрѣть, чтобы сверху не подгорѣла и для избѣжанія этого, поливать ее собственнымъ жиромъ. Передъ обѣдомъ разнять утку на части и уложить на блюдо. Къ уткѣ хорошо подавать мороженныя яблоки, груши а также бруснику.

ГЛУХАРЬ.

Глухаря слѣдуетъ особенно чисто выпотрошить и промыть, а затѣмъ положить его въ уксусъ, который слѣдуетъ немного разбавить водою и вымачивать полсутокъ. По прошествіи этого времени, глухаря вынуть и снова промыть въ водѣ, чтобы не было уксуснаго запаха. Нашпиговать его свѣжимъ саломъ и положивъ на глубокой противень поставить въ печь, гдѣ слѣдуетъ его какъ можно чаще переворачивать. Когда

глухарь достаточно обжарится, то вынуть его, сейчас же облить двумя стаканами сметаны и затѣмъ подавать къ столу. Къ глухарю подать маринованныя вишни или крыжовникъ.

Миндальныя пышки.

Взять полфунта миндаля, обварить его кипяткомъ, очистить и приготовить изъ него молоко не особенно густое. На приготовленномъ молокѣ сдѣлать опару и прибавить дрожжей столько, сколько обыкновенно кладется на такую пропорцію; прибавить полстакана мелкаго сахару и немного для вкуса соли и дать хорошенько подняться; когда опара хорошо выйдется начинать печь пышки, но непременно на сливочномъ маслѣ. Къ столу подавать горячія съ малиновымъ или клубничнымъ вареньемъ.

Хворосты.

Взять два стакана муки, полстакана сахару, ложки три рому или какого нибудь другаго вина, пять яицъ и немного воды и замѣсить самое крутое тѣсто, затѣмъ раскатать его какъ можно тоньше и нарѣзать полосками довольно длинными, взять три полоски и сплести ихъ вмѣстѣ или прорѣзавъ у одной полоски на срединѣ скважинку продернуть въ нее концы и такимъ образомъ образуется въ видѣ вѣичика. Растопить фунтъ масла русскаго и поставить его на огонь, дать закипеть и когда масло закипитъ, опускать туда при-

готовленные хворосты, когда они достаточно зарумянятся, вынуть их и вложить на бумагу, которую слѣдует хорошенько подсыпать мелкимъ сахаромъ. Къ хворостамъ можно подавать сливки.

Сахарныя оладьи.

Два стакана муки заварить стаканомъ горячаго молока, которое должно быть непременно кипѣлое, дать хорошенько остынуть, затѣмъ въ полстаканъ холоднаго молока развести дрожжей и влить въ приготовленное тѣсто, прибавить пять желтковъ, которые слѣдует растереть до бѣла, стаканъ мелкаго сахару, немного соли, полфунта корицы, лимонной цедры и затѣмъ подмѣшать муки, чтобы тѣсто было не особенно жидко, но и не густо, выбить его хорошенько лопаткою и потомъ прибавить пять, взбитыхъ въ пѣну, бѣлковъ, смѣшать хорошенько и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто хорошо поднялось, затѣмъ слѣдует печь, конечно лучше на сливочномъ маслѣ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

Апельсиновый компотъ.

Взять десятокъ хорошихъ апельсиновъ, очистить ихъ и раздѣлить на мелкія частицы, уложить на блюдо и обсыпать мелкимъ сахаромъ, подлить рюмку рому или другаго какого вина такъ, чтобы каждый кусочекъ могъ хорошо пропитаться виномъ, если рюмки окажется мало, тогда слѣдует подлить еще. Вынести на ледъ

и дать постоять часа два, для того что бы сахаръ обратился въ сиропъ. Взять два стакана сахару, разнести его водою столько, чтобы сахаръ могъ смокнуть, большимъ кускомъ сахару снять цедру съ кожи апельсиновъ, положить туда же и поставить на огонь, дать нѣсколько разъ прокипѣть, затѣмъ когда сиропъ остынетъ облить апельсины и подавать къ столу.

Вода яблочная.

Взять четверку хорошихъ яблокъ, очистить ихъ и довольно мелко нашинковать, сѣмячки слѣдуетъ выбрать, налить полведра воды кипяченой и дать остынуть. Затѣмъ взять половину бѣлаго хлѣба, намочить его въ дрожжахъ и положить въ остывшія приготовленные яблоки, вылить въ небольшой боченокъ и хорошо закупорить, а еще лучше обмазать ржанымъ тѣстомъ, чтобы въ него не проходилъ воздухъ, вынести на ледъ и дать постоять дня три, затѣмъ разлить въ бутылки, въ которыя слѣдуетъ положить штукъ по десяти изюму, бутылки хорошо закупорить новыми пробками и на другой день можно подавать къ столу.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

СВЕКОЛЬНЫЙ БОРЩЪ.

Штукъ шесть крупной свеклы мелко нашинковать, положить въ уксусъ часа на два, затѣмъ сложить на

сковороду и хорошенько обжарить въ маслѣ, но чаще ее мѣшать, чтобы не подгорѣла. Когда она достаточно обжарится облить ее стаканомъ бульона, примѣшать ложки двѣ муки и снова не надолго поставить на огонь. Изъ трехъ или четырехъ фунтовъ хорошей говядины сварить бульонъ, въ который слѣдуетъ прибавить различныхъ кореньевъ, которые обыкновенно кладутся въ супъ и дать хорошенько бульону вариться, затѣмъ опустить обжаренную свеклу, дать раза два прокипятить, послѣ этого вынуть и уже не болѣе какъ за полчаса передъ обѣдомъ поставить разогрѣть. Къ такому борщу слѣдуетъ подавать сметану, но не слѣдуетъ ее класть тогда, когда борщъ варится.

Супъ Жульенъ.

Французскій хлѣбъ нарѣзать ломтиками и высушить такъ, что бы сухари хорошо подрумянились, затѣмъ облить ихъ бульономъ, котораго потребуется стаканна три, накрыть крышкою, поставить на огонь и дать постоять съ часъ времени, послѣ этого процѣдить сквозь салфетку.

Взять полфунта спаржи, одинъ фунтъ шпината, корешекъ моркови, сельдерея, лукъ-порей, рѣпу, ложки двѣ сушеннаго зеленого горошку, положить въ процеженный бульонъ и долить его еще бульономъ свареннымъ изъ трехъ или четырехъ фунтовъ говядины и снова поставить на огонь, дать хорошенько прокипятить и подавать къ столу.

Гренки въ супу.

Французскій хлѣбъ нарѣзать ломтями. Взять стаканъ молока, прибавить въ него три желтка, не много соли и все это хорошенько размѣшать, а потомъ каждый ломтикъ хлѣба обмакнуть въ приготовленное молоко, положить на сковороду, которую слѣдуетъ какъ можно болѣе подлить масломъ; когда хлѣбъ достаточно обжарится облить его снова однимъ желткомъ и обсыпать тертымъ сыромъ. дать постоять на огнѣ нѣсколь-ко минутъ и затѣмъ подавать къ супу.

Ушки.

Изъ двухъ стакановъ муки замѣсить на яйцахъ самое крутое тѣсто, какое дѣлается для обыкновенной лапши, тонко раскатать его, нарѣзать небольшимъ стаканомъ или рюмкою вружечковъ, затѣмъ на каждый вружечекъ положить заранѣе приготовленнаго изъ говядины фарша и сложить въ видѣ пирожка, затѣмъ кончиками сложить вмѣстѣ, отъ чего и получится форма ушка, обжарить ихъ въ маслѣ и потомъ подавать къ супу.

Сладкій соусъ.

Взять ложки двѣ муки, поджарить ее въ маслѣ до красна, потомъ влить стаканъ бульона и дать раза два вскипеть, затѣмъ прибавить подожженнаго сахара, выжать сокъ изъ полумимона, всыпать подстакана

мелкаго сахару, четверть фунта медкаго изюму, влить еще стаканъ бульону и вскипятить два раза. Обжареную слегка говядину нарезать ломтями, положить въ плоску, облить приготовленнымъ соусомъ, поставить въ печь, а затѣмъ подавать къ столу. Такой соусъ также хорошо сдѣлать къ жаренымъ цыплятамъ.

Огуречный соусъ.

Пять или шесть соленыхъ огурцовъ нарезать небольшими ломтями, налить ихъ бульономъ, приготовить ложку муки, мелко нарезанныхъ корешковъ, полстакана огуречнаго рассола, все это хорошенько размѣшать и дать два раза вскипеть. Сварить мягкой кусокъ говядины и не давая ей перевариться, вынуть, нарезать ломтями, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать къ столу.

Заяцъ заливной.

Снять хорошенько съ зайца кожицу, положить его въ воду и дать вымокнуть не менее полсутки, затѣмъ хорошенько нашпиговать саломъ, то есть въ подрѣзанную кожицу положить нѣсколько кусковъ свижаго сала, положить на сковороду и обжарить. Когда заяцъ достаточно обжарится, нарезать его небольшими кусочками, уложить въ форму, потомъ приготовить заливное слѣдующимъ образомъ: нѣсколько телячьихъ ножекъ налить водою, прибавить говяжьихъ костей, положить различныхъ корней, налить водою и по-

ставить вариться. Когда ножки достаточно уварятся, мясо съ нихъ снять, а кости продолжать варить еще часа два, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку и въ процѣженный уже бульонъ влить полстакана уксусу, прибавить подожженаго сахару, положить два яйца вмѣстѣ со скорлупою и снова поставить на огонь, давъ еще вариться съ часъ время, потомъ еще разъ процѣдить и облить приготовленнаго зайца, вынести на ледъ и дать хорошенько застынуть. Къ столу подавать со свѣжимъ хрѣномъ смѣшаннымъ со сметаною.

Рисовый пуддингъ.

Полфунта нѣмецкаго рису отварить въ водѣ или въ молокѣ, откинуть на рѣшето; когда рисъ достаточно остынетъ, налить въ него бутылку молока парнаго, полстакана мелкаго сахару, полфунта коришки, четверть фунта миндалю, полфунта сливочнаго масла, все эго хорошенько размѣшать и поставить на огонь, дать раза два векипѣть, затѣмъ вынуть, снова остудить, прибавить пять яицъ хорошо взбитыхъ и положить въ форму, поставить въ вольный духъ.

Къ такому пуддингу хорошо сдѣлать слѣдующую подливку: взять три желтка, растереть ихъ хорошенько до бѣла, прибавить полстакана воды, ложки три мелкаго сахару, двѣ рюмки портвейна или другаго какого вина, поставить на огонь, бить не переставая вѣничкомъ и не давать кипѣть; когда поднимется пѣна снять съ огня и облить пуддингъ.

Ягодный кисель.

Взять фунта два или три какихъ нибудь ягодъ малины, смородины, клубники или другихъ какихъ ягодъ, положить въ тазикъ, налить водою, такъ чтобы всѣ ягоды покрылись, поставить на огонь и дать хорошенько прокипеть, затѣмъ процедить сквозь салфетку, прибавить въ процеженный бульонъ стакана два мелкаго сахару и снова поставить на огонь, дать хорошенько вскипеть. Стаканъ картофельной муки развести водою и влить въ кипящій сиропъ, мешать чаще, не давая мукѣ дѣлаться комьями, когда сиропъ съ мукою вскипитъ два раза, вылить въ форму и остудить. Къ столу подавать со сливками.

Компотъ.

Взять полфунта простаго черносливу, столько же французскаго, полфунта крупнаго изюму, фунтъ сушеныхъ грушъ, яблоковъ, сливъ, вишенъ, положить все въ кастрюлю, налить холодною водою, снять цедру съ одного лимона, немного корицы, ванили, поставить на огонь и дать хорошенько кипѣть; когда фрукты достаточно уварятся, вынуть ихъ и остудить, а сиропъ гдѣ варились фрукты, процедить сквозь салфетку, положить въ него два стакана сахару и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока онъ достаточно сгустится, тогда облить имъ приговленные фрукты и подавать къ столу.

Лимонное желе.

Стереть на большой кусок сахара цедру съ трехъ лимоновъ, затѣмъ выжать сокъ изъ десяти лимоновъ, прибавить два стакана воды, положить восьмушку островатаго клею, и поставить на огонь, дать хорошенько прокипѣть, затѣмъ снять съ огня и процѣдить сквозь салфетку. Взять два стакана густаго сахарнаго сиропа, прибавить къ нему рюмку хорошаго вина, влить въ процѣженный сиропъ и снова поставить на огонь, дать два раза вскипѣть и тогда вылить въ форму вынести на ледъ.

Рябиновый квасъ.

Взять рябины такой, которую уже тронулъ морозъ, налить ее водою кипѣлою, но уже остывшею, поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько настояться, когда вода приметъ цвѣтъ и вкусъ рябины, ее слѣдуетъ слить, если же вода окажется горька, то это значитъ переложено много рябины, тогда слѣдуетъ разбавить кипяченою водою. Въ приготовленные бутылки слѣдуетъ положить по нѣскольку штукъ изюму и по полудожки дрожжей, ложки по три сахару и тогда наливать ихъ приготовленною водою, вѣрнѣе закупорить и вынести на холодъ. Такой квасъ очень полезно пить каждый день, онъ хорошо дѣйствуетъ на желудокъ.

ВТОРНИКЪ.

Супъ съ заварными клецками.

Изъ трехъ фунтовъ хорошей говядины приготовить бульонъ, прибавить въ него различныхъ кореньевъ и дать хорошо увариться, затѣмъ процѣдить и снова поставить въ печь. Взять полстакана воды, положить въ нее ложекъ пять масла, немного соли и дать вскипѣть. Когда вода будетъ хорошо кипѣть всыпать въ нее муки и не переставая бить лопаткою, чтобы мука не сдѣлалась комьями. Муки слѣдуетъ сыпать столько, чтобы образовалось довольно густое тѣсто, затѣмъ дать хорошенько остынуть. Отъ пяти яицъ отдѣлить бѣлки, взбить ихъ въ пѣну, а желтки растереть до бѣла, все это положить въ приготовленное тѣсто. За полчаса передъ обѣдомъ бульонъ вскипятить и когда онъ хорошо прокипитъ, опускать въ него приготовленное тѣсто чайною ложечкою.

Пирожки рассыпчатые.

Взять одинъ фунтъ муки, три яйца, полстакана сметаны, три ложки сливочнаго масла, немного соли и замѣсить не особенно густое тѣсто, выложить его на пирожную доску и бить сваблою довольно долго, затѣмъ смѣсить руками, раскатать и надѣлать небольшихъ пирожковъ. Осьмушку нязиги размочить въ холодной водѣ, утромъ-же эту воду слить, налить свѣ-

жею и поставить вариться; когда вязига достаточно уварится, вынуть ее и мелко изрубить, прибавить къ ней мелко-накрошенныхъ вареныхъ яицъ, немного развареннаго рису, ложки три сливочнаго масла, немного зелени и соли, смѣшать все хорошенько и класть въ приготовленные пирожки.

Пирожки съ мозгами.

Сдѣлать обыкновенное тѣсто на дрожжахъ и когда оно хорошо подойдетъ, прибавить съ полфунта масла, три яичныхъ желтка, подсыпать муки, выложить на пирожную доску и перетирать хорошенько тѣсто, прибавляя по немногу тертаго русскаго масла. Пару мозговъ телячьихъ положить въ воду, прибавить подчашки уксусу, петрушки, лукъ порея, лавроваго листу, не много перцу и соли, поставить вариться не болѣе какъ на полчаса времени, затѣмъ вынуть, остудить и нарѣзать мелкими кусочками. Поджарить немного мелко изрубленнаго лука въ сметанѣ, затѣмъ смѣшать съ приготовленными мозгами и класть въ пирожки, этотъ фаршъ необыкновенно вкусенъ.

Блины заварные.

Приготовить съ вечера опару изъ гречневой муки, утромъ, когда опара хорошо подойдетъ, прибавить съ фунтъ муки, размѣшать и обварить кипящимъ молокомъ и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подойдетъ, прибавить въ него ложки три масла, пять

яицъ, соли, сахару, взбить хорошенько лопаткою и снова поставить въ теплое мѣсто, когда тѣсто поднимется, начинать печь. Такіе блины хорошо подавать съ икрою и сметаною.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ СЪ СОУСОМЪ.

Отъ бараньей лопатки отобрать хорошенько мясо, выбрать жилы и мелко изрубить, прибавить куса два французскаго хлѣба, размоченнаго въ молоко, немного соли, перцу, мушватнаго орѣха, два желтка, ложки двѣ бульона, все это хорошенько смѣшать и надѣлать котлетъ, обвалять ихъ въ сухаряхъ, а затѣмъ обжарить.

Полфунта щавелю или шпината перебрать, вымыть и отварить въ водѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето и дать хорошо травѣ обсохнуть, потомъ мелко изрубить или протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, налить стаканъ бульону, ложки три сахару, подставка сметаны, три ложки сливочнаго масла, ложку муки, поставить на огонь и дать съ полчася вариться. Передъ обѣдомъ облить котлеты и подавать къ столу.

ЖАРЕННЫЙ КАПЛУНЪ ПОДЪ СОУСОМЪ.

Каплуна слѣдуетъ хорошенько выпотрошить и вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, затѣмъ обернуть его б умагою, которую слѣдуетъ хорошенько смазать масломъ, положить на противень и поставить въ печь;

слѣдуетъ чаще смотрѣть, чтобы онъ не пригорѣлъ, для этого поливать его сокомъ, который онъ дастъ изъ себя.

Взять ложки три сливочнаго масла, растереть его, прибавить ложку муки, полстакана бѣлаго столоваго вина, немного соли, поставить на огонь и дать вскипѣть нѣсколько разъ, потомъ положить полстакана сахару, рюмку рому или коньяку, двѣ ложки лимоннаго соку и снова поставить на огонь, дать вскипѣть два раза и потомъ облить жаренаго каплуна.

Цвѣтная капуста.

Сварить сколько требуется цвѣтной капусты, откинуть ее на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть. Три столовыхъ ложки русскаго масла, растереть до бѣла, прибавить двѣ ложки муки, два стакана теплаго молока, стереть на вусокъ сахару цедру съ лимона и поставить на огонь, дать прокипѣть два раза, можно также прибавить три или четыре желтка. Когда соусъ вскипитъ бить его лопаткою не менѣе какъ полчаса времени, а затѣмъ облить приготовленную цвѣтную капусту.

Вафли.

Взять два стакана теплаго молока, примѣшать въ него муки, чтобы тѣсто было не особенно густо, положить двѣ ложки густыхъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто. Полфунта русскаго масла растереть до бѣ-

да, взять десять желтковъ растереть до пѣны и смѣшать съ масломъ. Когда тѣсто хорошо поднимется положить въ него желтки, смѣшанные съ масломъ, затѣмъ оставшіеся бѣлки взбить въ пѣну, прибавивъ къ нимъ стаканъ сахару, положить лимонной цедры, немного ванили, смѣшать все съ приготовленнымъ тѣстомъ и печь вафли.

Творожный пудингъ.

Фунга три молодого творогу, положить подъ гнетъ и держать до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ совершенно сухой, тогда его слѣдуетъ протереть сквозь частое сито, прибавить въ него штукъ пять яицъ, стаканъ сметаны, четверть фунта сливочнаго масла, стаканъ сахару, толченго миндаю, ванили, лимонной цедры или нѣсколько капель лимоннаго масла, все это смѣшать и хорошенько растереть деревянною ложкою, затѣмъ выложить въ салфетку, которую слѣдуетъ смазать масломъ, опустить въ кипящую воду и варить съ часъ времени, затѣмъ положить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Передъ обѣдомъ вынуть изъ формы, облить сливками и подавать къ столу.

Грушевая вода.

Взять нѣсколько спѣлыхъ грушъ, налить ихъ кипяченою водою, прибавить немного виннаго спирта и дать настояться до тѣхъ поръ, пока вода получитъ

запахъ и вкусъ грушевый. Затѣмъ разлить въ бутылки въ которыя слѣдуетъ положить ложки по три мелкаго сахару и по нѣскольку штукъ изюму, бутылки крѣпко закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

С Р Е Д А.

Холодникъ со сметаною по польски.

Взять нѣсколько штукъ молодой свеклы, а также свекольнику, перемыть хорошенько, отварить въ водѣ и когда свекла достаточно уварится, откинуть ее на рѣшето и дать остынуть, затѣмъ мелко изрубить, положить въ суповую вазу, прибавить нѣсколько десятковъ раковыхъ шеекъ, зеленаго мелко искрошеннаго луку и укропу, два стакана сметаны, немного соли и все это хорошенько размѣшать, затѣмъ искрошить мелко пять густо сваренныхъ яицъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, огурцовъ и облить все хорошимъ квасомъ. Передъ обѣдомъ опустить кусокъ льду и подавать въ столу.

У х а

Для того чтобы была хорошая, наварная уха требуется на каждую тарелку бульона не менѣе полфунта рыбы. Налить въ кастрюлю воды, сколько требуется для обѣда, положить въ нее полкорешка петрушки, лукъ порей, зернистаго перца, лавроваго листа, три ломтя лимону, который слѣдуетъ очистить, опустить

туда же фунта два мелкихъ ершей и варить не менѣе часа времени, затѣмъ снять съ огня, процѣдить и тогда уже опустить рыбу, назначенную для ухи, которую слѣдуетъ разрѣзать на куски. Для ухи хороша слѣдующая рыба: стерлядь, налимъ, карась, лянь и окунь. Когда уха будетъ готова, влить въ нее рюмку сотерну или другаго какого вина и подавать къ столу.

Самая вкусная уха сваренная изъ сейчасъ только что пойманной рыбы.

Супъ съ кнелью.

Изъ хорошей говядины, фунтовъ трехъ или четырехъ для небольшого семейства, приготовить бульонъ, который, конечно, долженъ вариться съ различными кореньями. Растопить полфунта русскаго масла, дать ему простынуть, прибавить въ него четыре желтка, поставить это на ледъ или снѣгъ и тереть до тѣхъ поръ, пока поблѣветъ, затѣмъ толкнуть два цѣлыхъ яйца и полстакана муки и снова хорошенько растереть, но уже не на льду; если смѣсь эта окажется жидка, тогда слѣдуетъ еще прибавить муки, надѣлать изъ нихъ шариковъ, обжарить въ маслѣ и за полчаса опустить въ супъ.

Пирожки съ семгою.

Приготовить кнелое или слоеное тѣсто, тонко раскатать, нарѣзать стаканомъ. Фунтъ свѣжей щуки отварить въ просоленной водѣ, затѣмъ вынуть, выбрать

хорошенько всё кости, мелко изрубить. Двѣ мелко искрошенные луковицы обжарить въ маслѣ и когда оно остынетъ смѣшать со щукою, потомъ класть этого фаршу поемногу въ каждый пирожекъ, а сверху положить тонко отрѣзанный ломтикъ семги, завернуть пирожекъ и поставить въ печь. Такіе пирожки хорошо подавать къ свѣжей ухѣ.

Колдуны.

Кусокъ съ фунтъ величины отъ филейной части изрубить мелко съ фунтомъ почечнаго сала, прибавить немного соли, перцу, рубленаго луку, который долженъ быть обжаренъ въ маслѣ, все это хорошенько смѣшать. Потомъ приготовить густое, крутое тѣсто, какое дѣлается для лапши, нарѣзать стаканомъ кружечки и на каждый класть приготовленный фаршъ, завернуть покрѣпче и края смочить немного водою, чтобы пирожокъ не раскрывался, опустить въ кипятокъ, дать нѣсколько разъ вскипѣть и затѣмъ подавать къ бульону.

Телячьи мозги подъ соусомъ.

Пары двѣ телячьи мозговъ хорошо вымыть, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ маслѣ. Два стакана молока вскипятить съ четырьмя фунтами мелкаго сахара. Штукъ шесть яицъ взбить въ пѣну, отдѣливъ конечно желтки отъ бѣлковъ, и когда молоко достаточно прокипитъ, снять его съ огня и затѣмъ, когда

оно перестанетъ уже кипѣть, влить приготовленные яйца, поставить на легкій огонь, не переставая бить лопаткою, не давая кипѣть; когда достаточно сгустится, снять съ огня и облить обжаренные мозги.

Раковый соусъ.

Взять полсотни раковъ, сварить ихъ въ просоленной водѣ, очистить шейки и ножки, затѣмъ отдѣлать половину шеекъ и всѣ сваренныя ножки, истолочь, прибавить въ нихъ два стакана молока и одну ложку раковаго масла, петрушки, два яйца, полчашки толченыхъ сухарей и все это хорошенько смѣшать. Фаршемъ этимъ начинять раковыя спинки, которыя должны быть конечно хорошо вымыты. Стакана три или четыре молока вскипятить на легкомъ огнѣ, прибавить мускатнаго орѣха, ложки двѣ толченыхъ сухарей и когда хорошо вскипитъ, опустить туда фаршированные раки и оставшіяся шеи и снова вскипятить, но не болѣе одного раза.

Пуддингъ изъ яблоковъ.

Французскій хлѣбъ слѣдуетъ высушить, истереть въ порошокъ, прибавить пять яицъ, стаканъ мелкаго сахару, полфунта сливочнаго масла и десятокъ яблоковъ, которыя должны быть прежде испечены и протерты, все это хорошенько смѣшать, завязать въ салфетку, которая должна быть смазана масломъ, опустить въ кипятокъ и дать нѣсколько разъ прокипѣть.

Свѣжаго сливочнаго масла одну или двѣ ложки смѣшать съ ложкою крупичатой муки, влить туда стаканъ какого нибудь вина, полстакана мелваго сахару, ложки двѣ лимоннаго соку и снова вскипятить, но не болѣе одного разу, облить пуддингъ и подавать въ столу.

Миндальное пирожное.

Фунтъ миндаля сладкаго, прибавивъ къ нему штукъ десять горькаго, обварить кипяткомъ и обчистить, затѣмъ мелко истолочь, вливать въ каменную чашку, гдѣ будетъ толочься миндаль, желтки не вдругъ, а одинъ за другимъ, не менѣе пятнадцати желтковъ, всыпать три стакана мелкаго сахару, немного ванили, нѣсколько капель лимоннаго масла. Оставшіеся бѣдки взбить въ крѣпкую пѣну и также опустить въ приготовленный миндаль, положить все въ форму, которую смазать сливочнымъ масломъ и обсыпать сухарями, затѣмъ поставить въ печь.

Миндальный аршатъ.

Фунта два сладкаго и одну осьмушку горькаго миндаля обварить въ кипяткѣ, обчистить, истолочь и сдѣлать молоко; на такое количество можно влить три бутылки воды, которая должна быть непременно кипяченая, всыпать туда три стакана сахару, снять цедру съ одного лимона, немного ванили, влить въ кастрюлю и дать одинъ разъ вскипѣть, остудить, влить въ хрустальный графинъ и подавать послѣ пирожнаго къ столу.

ЧЕТВЕРГЪ.

Грибныя щи.

Четверть фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить въ водѣ, прибавивъ немного перца и мушкатнаго орѣха, изрубить мелко двѣ луковицы, обжарить ихъ въ сливочномъ маслѣ, положить затѣмъ два стакана кислой капусты, которую слѣдуетъ хорошенько отжать, прибавить ложки три русскаго масла и снова поджарить и потомъ положить это все въ приготовленный грибной бульонъ. Передъ самымъ обѣдомъ поджарить ложку муки въ маслѣ и положить также въ бульонъ, прибавить полстакана сметаны и подавать къ столу.

Борщъ по польски.

Изъ хорошей, самой жерной говядины сварить бульонъ, прибавить въ него штукъ десять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, корешковъ петрушки, сельдерея, порея, немного перца, мушкатнаго орѣха, когда бульонъ достаточно уварится, процѣдить и опустить въ него одинъ фунтъ ветчины.

Очистить пять крупныхъ свеклъ, испечь или сварить, мелко нашинковать и положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить два стакана сметаны и снова поставить на огонь.

Супъ съ картофельнымъ пюре.

Сварить крепкій бульонъ, положить въ него петрушки, моркови, лукъ-порея, сельдерея, полулуковицы,

два листочка лавроваго листу, нѣсколько зеренъ перцу. Когда бульонъ достаточно уварится, процѣдить. Очистить штукъ двадцать картофедю, сварить его въ бульонѣ, потомъ откинуть на рѣшето и мелко протереть, прибавить стаканъ сметаны, немного соли. Передъ обѣдомъ за полчаса времени опустить въ приготовленный бульонъ и подавать къ столу.

Мясной кнель.

Кусокъ мягкой говядины съ фунтъ величины мелко изрубить съ двумя луковицами, которыя должны быть обжарены въ маслѣ, прибавить два яйца, немного соли, ломтя два французскаго хлѣба размоченнаго въ молокѣ, немного перцу, все это хорошенько размѣшать, прибавивъ ложки три сливочнаго масла, скатать въ видѣ скалки и положить въ бульонъ; дать раза два прокипѣть, затѣмъ вынуть, наръзать ломтиками и передъ обѣдомъ положить въ суповую воду и облить бульономъ.

Рыбныя котлеты.

Взять свѣжаго судака фунта четыре, вычистить хорошенько, вымыть и выбрать всѣ кости, мясо мелко изрубить, прибавить куска два французскаго хлѣба, который долженъ быть размоченъ въ водѣ и отжать до суха, ложки двѣ масла, два яйца, немного перцу, все это хорошенько смѣшать и бить нѣсколько времени скалкою, потомъ надѣлать котлетъ, обвалить ихъ въ сухаряхъ и обжарить.

Къ столу подавать съ маринованными ягодами, или съ мочеными грушами, а за неимѣніемъ того и другаго, можно приготовить салатъ изъ капусты. Нашинковать мелко капусту, облить ее уксусомъ, прибавить ложки двѣ прованскаго масла, немного соли, сахару, все смѣшать и дать капусте пустить сокъ. Салатъ слѣдуетъ дѣлать за часъ или болѣе до обѣда.

Оладьи съ миндалемъ.

Сдѣлать обыкновенную опару на дрожжахъ, когда она хорошо подыметъ, положить ложки три сливочнаго масла, три яйца, стаканъ сахару, прибавить немного муки, все хорошенько смѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто хорошо поднялось. Затѣмъ очистить полфунта миндаля и мелко нашинковать его. Когда тѣсто хорошо подыметъ, начинать печь такимъ образомъ: подлить на сковороду масла, налить ложку тѣста, положить небольшую щепоточку толченаго миндаля и снова залить тѣстомъ, такимъ образомъ на большую сковороду можно налить разомъ штукъ десять оладышковъ. Подавая къ столу на каждую оладышку положить по немногу какого нибудь варенья.

Воздушный грушевый пирогъ.

Нѣсколько штукъ сушеныхъ грушъ мелко изрѣзать, налить водою и поставить въ печь; когда груши достаточно разварятся, откинуть ихъ на рѣшето, дать остынуть и затѣмъ протереть. Сѣмячки слѣдуетъ вы-

бирать, прибавить мелкаго сахару одинъ стаканъ. Десять бѣлковъ взбить въ цѣну и смѣшать съ тертыми грушами, выложить на каменное блюдо, сверху обсыпать сахаромъ и поставить не надолго въ печь передъ самымъ обѣдомъ. Къ столу подавать со сливками.

СУХАРНЫЙ КВАСЪ.

Взять фунта два сушеныхъ черныхъ сухарей, которые должны быть зарумяненными, положить ихъ въ котелокъ или лучше въ глиняный горшокъ, облить кипяткомъ и дать стоять цѣлыя сутки, потомъ процѣдить сквозь салфетку, обварить кипяткомъ мяты немного и влить въ процѣженную воду, всыпать стакана два сахару, прибавить чашку густыхъ дрожжей, когда квасъ станетъ бродить, разлить его въ бутылки, въ которыя слѣдуетъ положить по нѣскольکو штукъ изюму, крѣпко закупорить и осмолить. Черезъ день квасъ будетъ готовъ и его можно будетъ подавать къ столу.

П Я Т Н И Ц А.

ЛѢНИВЫЯ ЩИ.

Сварить четыре фунта хорошей говядины съ корешками, затѣмъ когда мясо хорошо уварится, слѣдуетъ его вынуть, а бульонъ процѣдить. Нарѣзать свѣжей капусты крупными кусками, нѣскольکو вержвовъ моркови и рѣпы, опустить въ бульонъ и снова дать

кипятъ, передъ обѣдомъ прибавить полстакана сметаны и подавать къ столу.

Ш П И Н А Т Ы Я Ш И.

Три фунта мяса, различныхъ кореньевъ, штукъ десять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Одинъ фунтъ шпинату хорошенько перебрать, вымыть и мелко изрубить, поджарить его въ сливочномъ маслѣ, но не давать пригорать, для этого необходимо чаще мѣшать, затѣмъ сложить въ небольшую кастрюльку, облить немного бульономъ, положить стаканъ сметаны, поставить на огонь и дать вскипятъ, передъ обѣдомъ слить все это вмѣстѣ съ приготовленнымъ бульономъ и подавать къ столу.

Г р е н к и со шпинатомъ.

Французскій хлѣбъ нарѣзать ломтями, размочить въ молокѣ, затѣмъ отжать, обсыпать сухарями и обжарить въ русскомъ маслѣ. Одинъ фунтъ шпинату хорошенько перебрать, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать ему обсохнуть, потомъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, налить два стакана бульона, положить двѣ ложки сливочнаго масла, полстакана сметаны, немного сахара и соли, поставить на огонь и дать раза два вскипятъ, затѣмъ уложить гренки по краямъ блюда, а соусъ вылить въ средину и подавать къ столу.

ЖАРЕННЫЙ СУДАКЪ.

Большаго свѣжаго судака выпотрошить, очистить, перемыть хорошенько въ холодной водѣ, затѣмъ до суха обтереть, обвалять въ мукѣ съ обѣихъ сторонъ, смазать хорошенько сметаною и, положивъ на сковороду подлитую масломъ, обжарить. Взять нѣсколько штукъ картофеля, двѣ моркови, корешокъ петрушки, двѣ рѣпы, нарѣзать кружечками и отварить въ мясномъ или рыбномъ бульонѣ, когда достаточно уварится, откинуть на рѣшето, дать бульону стечь, а сваренные коренья облить сметаною смѣшанною съ двумя ложками сливочнаго масла, которое слѣдуетъ растопить. Предъ обѣдомъ положить судака на блюдо и обложить съ обѣихъ сторонъ приготовленною приправою. Подать въ нему маринованныя вишни или какія нибудь другія ягоды.

О В Е Р Т Ы Ш Ъ

Сдѣлать обыкновенное тѣсто какое дѣлается для лапши, разрѣзать его на двѣ части, раскатать какъ можно тоньше, не толще писчей бумаги. Одинъ такой листокъ разослать въ плоску или форму, которую слѣдуетъ смазать хорошенько масломъ, а другой мелко шинковать, прибавить въ него стакана полтора молока, полфунта свѣжаго баранья сала, толкнуть четыре яйца, немного соли, все это хорошенько размѣшать и выложить въ форму, завернуть посланнымъ листомъ

и поставить въ печь. Къ столу подавать прямо въ формѣ или плоскѣ.

Ватрушки.

Сдѣлать на опарѣ тѣсто, когда оно хорошо подойдетъ, положить чашку масла, четыре желтка, полстакана мелкаго сахару, коринки и немного ванили, смѣшать все хорошенько, если же тѣсто будетъ жидко, то прибавить муки, бить лопаткою не менѣе получаса, затѣмъ выложить на пирожную доску, нарѣзать небольшими кусочками и каждый кусочекъ раскатать скалкою не особенно тонко. На каждый кружечекъ положить творогу, который слѣдуетъ хорошенько протереть и прибавить въ него сметаны и для вкуса мелкаго сахару. Краешки завернуть такъ, чтобы творогъ былъ видѣнъ и затѣмъ поставить въ печь.

Блинный пирогъ съ вареньемъ.

Напечь тонкихъ блинчиковъ, на которые слѣдуетъ приготовить слѣдующимъ манеромъ тѣсто: взять бутылки двѣ молока парнаго, толкнуть въ него пять желтковъ, положить полстакана сахару и для вкуса немного соли, подсыпать муки и взбивать лопаткою; тѣсто не должно быть густое, затѣмъ оставшіеся бѣлки взбить въ пѣну и влить въ приготовленное тѣсто, смѣшать тихонько и начинать печь блины. Когда блины будутъ всѣ перемечены, приготовить плоску, которую слѣдуетъ смазать хорошенько самымъ свѣжимъ

масломъ, положить блинъ, смазать его вареньемъ, но стараться меньше класть сиропа, затѣмъ положить второй блинъ и снова смазать вареньемъ и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока не уложатся всѣ блины, затѣмъ поставить въ печь. Плошка должна быть глубокая, чтобы края блинчиковъ не могли пригорѣть. Подавать къ столу и рѣзать какъ обыкновенный пирогъ.

Мучной кисель съ шоколадомъ.

Двѣ бутылки парнаго молока вскипятить, и когда молоко достаточно прокипитъ, положить въ него чашки полторы крупчатой муки, которую слѣдуетъ развести въ холодномъ молокѣ, чтобы оно не сдѣлалось комьями, натереть четверть фунта шоколада, всыпать тоже въ кипящее молоко, затѣмъ прибавить стаканъ сахару и нѣсколько ванили, все это хорошенько бить лопаткою или вѣничкомъ, затѣмъ вылить въ форму, поставить на холодъ и подавать къ столу со сливками. Если кисель будетъ трудно выходить изъ формы, то ее слѣдуетъ облить горячею водою, отчего кисель тотчасъ же выложится.

Клюквенный квасъ.

Фунта два клюквы положить въ горшокъ, налить четыре бутылки воды и поставить вариться; когда вода вскипитъ нѣсколько разъ, процѣдить сквозь салфетку и если сокъ будетъ очень кисель то можно его разбавить водою, конечно кипѣлою. Затѣмъ всыпать

четыре стакана сахару, положить нѣсколько капель лимоннаго масла и снова поставить на огонь, дать два раза вскипѣть. Когда остынетъ, разлить въ бутылки, прибавить на каждую бутылку по одной чайной ложки дрожжей и по пяти ягодъ изюму. Вынести на холодъ, а на другой день подавать къ столу.

СУББОТА.

Зеленый супъ.

Три фунта говядины положить въ кастрюлю, налить водою, положить кореньевъ и поставить вариться, когда мясо достаточно упрѣетъ, бульонъ процѣдить. Фунтъ щавелю перебрать хорошенько, вымыть, налить бульономъ немного и поставить вариться, черезъ полчаса вынуть откинуть на рѣшето, дать травѣ хорошенько обсохнуть, а затѣмъ истолочь. Обжарить мелко накрошенный лукъ и смѣшать вмѣстѣ со щавелемъ, опустить въ приготовленный бульонъ, подправить стаканомъ сметаны и снова поставить на огонь. Передъ обѣдомъ въ суповую вазу нарѣзать крупно густо сваренныхъ яицъ и выкладывать супъ. Къ такому супу хорошо подавать ватрушки съ творогомъ.

Грибные пельмени.

Приготовить тѣсто, какое дѣлается для лапши, раскатать его тонко, нарѣзать стаканомъ кружечки. Взять четверть фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, разварить ихъ въ водѣ, чтобы они сдѣлались совершенно мягкими, изрубить мелко, прибавить обжареннаго мелко

накрошеннаго лука въ сливочномъ маслѣ, покрошить два яйца круто сваренныя, немного перцу и соли, класть этотъ фаршъ на каждый кружечекъ и краюшки хорошенько защипать, потомъ класть ихъ въ кипящую воду и дать раза два вскипѣть, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть. Передъ обѣдомъ положить въ соусникъ, облить топленнымъ сливочнымъ масломъ и сметаною.

Куропатка подъ соусомъ.

Взять нѣсколько штукъ куропатокъ, смотря по количеству семейства, выпотрошить и вымыть хорошенько.

Два фунта масла положить въ кастрюлю и дать ему кипѣть; когда масло закипитъ, опускать въ него куропатки и держать до тѣхъ поръ, пока хорошо прожарятся, слѣдуетъ ихъ чаще перевертывать. Взять нѣсколько штукъ шарлотовъ и мелко изрубить ихъ, конечно прежде слѣдуетъ очистить, поджарить въ маслѣ прибавить ложки двѣ муки, два стакана бульону, порюмки лимоннаго сока, немного сахара подожженнаго, все это смѣшать и поставить на огонь, дать раза два вскипѣть. Передъ обѣдомъ положить куропатки на блюдо, конечно прежде слѣдуетъ ихъ разнять на части, а затѣмъ облить приготовленнымъ соусомъ.

Маковый кисель.

Фунтъ сухаго маку истолочь въ ступкѣ, налить воды кипяченой и процѣдить, отъ чего и получится маковое молоко, вылить его въ кастрюлю, всыпать стаканъ

сахару, лимонной цедры, немного ванили и поставить на огонь, дать раза два вскипеть. Взять чашку картофельной муки, развести ее водою и вливать въ кипящее молоко не переставая бить вѣничкомъ, затѣмъ вылить въ форму и остудить. Передъ обѣдомъ вынуть изъ формы и облить малиновымъ сиропомъ, который приготовить слѣдующимъ манеромъ: взять одинъ фунтъ спѣлой малины, налить ее водою и дать хорошенько увариться, потомъ процѣдить сквозь салфетку и на каждый стаканъ соку класть стаканъ сахару, поставить на огонь и до тѣхъ поръ варить, пока сиропъ достаточно будетъ густъ, затѣмъ его остудить.

Битый каровай.

Три десятка яицъ разбить и отдѣлать отъ нихъ желтки, которые слѣдуетъ хорошенько взбить; всыпать два стакана муки, положить три ложки густыхъ дрожжей и дать подняться, затѣмъ прибавить полфунта растопленного масла, два стакана сахару, немного соли и бить лопаткою не менѣе двухъ часовъ, затѣмъ положить въ форму, которая должна быть смазана масломъ и поставить въ печь. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо и подавать со сливками.

Розаны.

Сдѣлать самое крутое тѣсто на однихъ яйцахъ, раскатать его тонко и нарѣзать стаканомъ кружечковъ. Потомъ класть по пяти кружечковъ одинъ на другой, средину хорошенько придавить, чтобы они не раздѣля-

лись, а края надрѣзать ножикомъ съ четырехъ сторонъ. Положить фунтъ русскаго масла въ кастрюлю и дать ему хорошенько кипѣть, тогда опускать туда приготовленное тѣсто по нѣскольку штукъ заразъ и безпрестанно ихъ мѣшать, отъ чего края подрѣзанные загнутся и образуется родъ розанчика, вынуть ихъ на блюдо и на каждый розанчикъ положить немного варенья, подавать къ столу.

Тортъ безъ.

Двадцать бѣлковъ взбить въ пѣну, прибавить пять стакановъ мелкаго сахару, немного ванили истертой въ порошокъ. Надѣлать изъ писчей бумаги четырехъ угольныхъ коробочекъ изъ бумажной трубочки, выливать приготовленное въ коробочки, засыпать сахаромъ и поставить въ печь.

Тортъ изъ апельсиновъ.

Приготовить три блинка изъ тѣста, которое обыкновенно употребляется для торта и испечь ихъ въ легкомъ жарѣ, затѣмъ смазать ихъ мармеладомъ и сверху убрать слѣдующимъ глазировъ: стереть цедру съ двухъ апельсиновъ на сахаръ, сокъ изъ апельсиновъ выжать и всыпать стаканъ сахару, обмазать этимъ верхній кружекъ, немного подсушить и затѣмъ убрать ломтиками апельсина, залить самымъ крѣпкимъ сиропомъ.

Марципанъ.

Взять одинъ фунтъ сладкаго миндаля, облить кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ. Для запаха можно прибавить штукъ десять горькаго миндаля, за-

тѣмъ влить чашку воды померанцовыхъ цвѣтовъ и полчашки простой воды, затѣмъ всыпать два стакана мелкаго сахару, перемѣшать все хорошенько, положить въ кастрюлю и поставить на самый легкій огонь, не переставая мѣшать лопаткою, черезъ часъ времени снять и не переставать мѣшать до тѣхъ поръ, пока она остынетъ, затѣмъ приложить столько сахару, чтобы образовалось довольно густое тѣсто и тогда его раскатать скалкою и обсушить.

Тортъ вишневый.

Растретъ мелко въ ступкѣ фунтъ сладкаго миндаля, прибавить къ нему немного сахару. Фунтъ самаго свѣжаго сливочнаго масла, два фунта крупчатой муки и шесть яицъ смѣшать хорошенько вмѣстѣ, тѣсто это раздѣлить на четыре ровныя части и затѣмъ тонко раскатать каждую часть, отъ чего получатся четыре тоненькихъ блинчика, три изъ нихъ на краешкахъ немного обрѣзать острымъ ножомъ и все поставить въ печь; когда они достаточно успеются, вынуть ихъ и остудить, а затѣмъ на каждый блинчикъ класть варенья на одинъ малиноваго, на другой смородинаго, на третій клубничнаго, прикрыть оставшемся блинчикомъ и сверху украсить глазуромъ.

Вишневый пирогъ.

Одинъ фунтъ сливочнаго масла, два фунта муки, три четверти фунта сахару, шесть яицъ смѣшать вмѣстѣ и замѣсить тѣсто, раскатать его довольно тонко, по краямъ положить довольно толстый рубчикъ и защи-

пять его по красинѣ; поставить въ печь не болѣе какъ на четверть часа времени, затѣмъ вынуть и наложить въ него вишни изъ которыхъ слѣдуетъ выбрать всѣ косточки, засыпать сахаромъ и опять на четверть часа поставить въ печь; затѣмъ залить его яблочнымъ желе и подавать къ столу.

К о л ь ц ы.

Взять двѣ бутылки сливокъ или хорошаго парнаго молока, положить въ него три четверти сливочнаго масла, поставить на огонь и дать вскипѣть, затѣмъ всыпать два фунта крупчатой муки, стаканъ сахара, ложку чайную корицы, истертой въ порошокъ, цедры лимонной и двѣнадцать яицъ, поставить все это на огонь и чаще мѣшать, чтобы тѣсто хорошенько отставало отъ кастрюли, затѣмъ снять съ огня, выложить въ ваменную чашку и дать остынуть, затѣмъ лить сго изъ трубочки кольцами, обсыпать мелкимъ миндалемъ и сахаромъ и поставить не надолго въ печь.

Розовыя махароны.

Штукъ шесть бѣлковъ слѣдуетъ взбить въ пѣну, снять цедру съ одного лимона, чашку тертаго миндаля, фунтъ мелкаго сахара, все это стереть хорошенько въ каменной ступкѣ, когда изъ этого образуется довольно мягкое тѣсто и густое, тогда накатать изъ него продолговатыя скалочки, толщиною въ палецъ, положить ихъ на писчую бумагу и поставить въ печь, для того чтобы онѣ получили розовый цвѣтъ, нужно въ тѣсто прибавить кошенили, а для запаха положить нѣсколько капель розоваго масла.

Розовые бисквиты.

Растретъ два десятка желтковъ съ однимъ фунтомъ сахара, желтки не слѣдуетъ класть вдругъ, а то ихъ трудно будетъ хорошо промѣшать. Оставшіеся бѣлки взбить въ крѣпкую пѣну. Снять съ одного лимона цедру, положить ее въ тертые желтки, прибавить одинъ фунтъ крупчатой муки, влить бѣлки и все это хорошенько промѣшать. Изъ трубочки выливать бисквиты на писчую бумагу засыпать сахаромъ и поставить въ не жаркую печь. Для цвѣта прибавить кошенили и влить нѣсколько капель розоваго масла.

Сухарики шоколадные.

Десятокъ яицъ и одинъ фунтъ сахару хорошенько взбить вѣничкомъ на легкомъ огнѣ, затѣмъ остудить, прибавить полфунта крупчатой муки, четверть фунта шоколаду истертаго въ порошокъ и двѣ ложки муки кортофельной, немного порошка кардамона, все это хорошенько размѣшать, надѣлать небольшими сухариками и поставить въ печь. Такіе сухарики хорошо подавать въ шоколаду и въ кофе.

Шоколадные узелки.

Взять одинъ фунтъ сливочнаго масла, два стакана сахару, четверть фунта шоколаду, истертаго въ порошокъ, полтора стакана крупчатой муки, шесть яицъ и замѣсить изъ этого тѣсто, не дурно прибавить немного ванили, надѣлать изъ этого тѣста фигурки на подобіе узелковъ, то есть нарѣзать довольно длинными

ленточками, перекрутивъ ихъ нѣсколько разъ, кончики связать, поставить въ печь не болѣе какъ на четверть часа, Такіе узелки хорошо подавать въ чаю и кофе.

Анисовые сухарики.

Десять свѣжихъ яицъ выпустить въ кастрюлю, прибавить два стакана сахару и поставить на огонь, не переставая мѣшать вѣнчикомъ, когда отъ него пойдетъ паръ, слѣдуетъ снять и остудить, прибавить одинъ фунтъ крупичатой муки, не большую щепотку медаго ониса, который слѣдуетъ просѣять, цедру съ одного лимона и замѣсить хорошенъко тѣсто, надѣлать не большихъ сухариковъ и поставить въ печь, сверху ихъ слѣдуетъ насыпать крупно толченымъ сахаромъ.

Шоколадные вафли.

Взять четверть фунта шоколада и столько же муки крупичатой, прибавить стаканъ медаго сахару, развѣсти самыми густыми сливками и такимъ образомъ составить тѣсто изъ котораго печь вафли.

Бисквиты ванилевые.

Взбить два десятка бѣлковъ въ дрѣпкую пѣну, прибавить три стакана сахару, прибавить пять или шесть желтковъ и всѣ это хорошенъко промѣшать лопаткою, потомъ положить два стакана муки крупичатой и бить какъ можно долше лопаткою. Затѣмъ изъ трубочки наливать въ бумажные коробочки, всыпая въ каждую по немного тертой ванили, засыпать сахаромъ и поставить въ нежаркую печь.

Такіе бисквиты хорошо подавать къ вину, а также они идутъ и къ шоколаду.

ФРАНЦУЗСКІЕ БИСКВИТЫ.

Десять или двѣнадцать желтковъ взбить въ цѣну, прибавить одинъ фунтъ мелкаго сахара, цедры съ одного лимона, стертую на большой кусокъ сахара. Оставшіеся бѣлки, также поднять. Въ желтки и сахаръ прибавить три ложки муки крупчатой и столько же картофельной, растереть это хорошенько, а затѣмъ вить лопаткою не менѣе часа времени, потомъ влить бѣлки, положить ванили, ложки двѣ шоколаду и тихонько перемѣшать, налить въ коробочки и поставить въ не жаркую печь.

Ванилевья овлатки.

Четыре желтка и четверть фунта мелко изрубленнаго миндаля растереть вмѣстѣ, прибавить стаканъ сахара, достаточное количество ванили и все хорошенько смѣшать и затѣмъ бить лопаткою. Когда все это достаточно будетъ размѣшано, влить стаканъ сливокъ и снова размѣшать; если тѣсто окажется жидко, тогда можно прибавить немного муки. Приготовить форму на подобіе вафельной, только не рытую, а гладкую, налить тѣста и печь овлатки; когда они испекутся, края обрѣзать ножомъ и подавать къ столу. Можно на такия овлатки положить варенья или облить ихъ глазуромъ. Хорошо также подавать ихъ къ шоколаду.

ОТДѢЛЪ III.

Кондитерскія издѣлія.

Тортъ древесный.

Взять одинъ фунтъ мелкаго сахару, одинъ фунтъ сливочнаго масла, одинъ фунтъ крупчатой муки, тридцать яицъ и цедру одного лимона. Сахаръ надо положить въ чашку, отбить въ него желтки, по одному, безпрестанно мѣшая ихъ, потомъ распустить масло и остудить его, какъ парное молоко, влить и мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ густо и довольно бѣло, положить цедру и луку, взбить бѣлки въ густую пѣну, вмѣстѣ все одно съ другимъ перемѣшать и когда, такимъ образомъ, тѣсто будетъ готово, то взять какую угодно форму, лучше чтобы доньшко ея было уже, а отверстіе шире, она должна быть восьми вершковъ въ діаметрѣ и трехъ вершковъ вышиною; должно ее намазать масломъ и обложить бумагою; положить въ форму въ два дюйма толщиною вышеозначенное тѣсто и поставить ее въ песокъ, на противень. На него должно положить не менѣе какъ на вершокъ песку, поставить въ печку и когда пирогъ испечется, то положить еще тѣста столько же, и печь. Такимъ образомъ надо продолжать до тѣхъ поръ, пока тѣста не останется болѣе. Тогда слѣдуетъ вынуть пирогъ

изъ формы и навести на него слѣдующимъ образомъ глазурь: бѣлокъ одного яйца смѣшать довольно густо съ мелкимъ сахаромъ, прибавить одну столовую ложку лучшаго рому и одну чайную ложку порошка ванили, подкрасить это розовою кошенилью, взбить и обмазать этой глазурью пирогъ. Послѣ этого должно еще его поставить на одну минуту въ печь для подсушки.

Тортъ фисташковый.

Взять полфунта сладкаго очищеннаго миндаля и полфунта очищенныхъ фисташекъ, вмѣстѣ мелко истереть, прибавляя яицъ настолько, чтобы вышло изъ этого довольно густое тѣсто; потомъ прибавить къ тѣсту одинъ фунтъ мелкаго сахару и мѣшать въ чашкѣ лопаточкою довольно долго, прибавляя по одному до двадцати четырехъ желтковъ. Когда все это смѣшается до легкой пѣны, тогда положить четыре лота картофельной муки и двѣнадцать бѣлковъ, взбить ихъ въ густую пѣну, перемѣшать все вмѣстѣ еще разъ и сдѣлавъ два кружка на бумагѣ, каждый въ полтора дюйма толщиною, намазать ихъ тѣстомъ и печь въ легкомъ жарѣ. Когда кружки испекутся, снять ихъ съ бумаги, потомъ влить полфунта фисташекъ, обдать кипяткомъ, очистить съ нихъ щелуху, истереть мелко съ мараскиномъ и, прибавя полфунта мелкаго сахару намазать этимъ одинъ кружокъ, сложить его ровно съ другимъ, какъ можно ровнѣе обрѣзать и оглазировать такимъ образомъ: четверть фунта фисташекъ очищенныхъ истереть

мелко, прибавить три четверти фунта мелкаго сахару и воды померанцевыхъ цвѣтовъ, сдѣлать жиденькое тѣсто, оглазировать пирога, подсушить его и украсить очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

Миндальный тортъ.

Взять семь восьмыхъ долей фунта сладкаго и одну восьмую долю фунта горькаго миндаля, облить кипяткомъ и продержать въ кипяткѣ пока щелуха свободно отъ него отстанетъ. Тогда толочь, прибавляя по одному яйцу, чтобы было не очень густое а также и не жидкое тѣсто; потомъ въ него надо прибавить одинъ фунтъ мелкаго сахару и мѣшать лопаточкой, безрестанно прибавляя, по одному, до двадцати четырехъ желтковъ, чтобы тѣсто было довольно пѣнисто и бѣло. Потомъ положить въ него цедру одного лимона и взбить въ пѣну шестнадцать бѣлковъ, примѣшать въ тѣсто четверть фунта крупчатой муки, слегка все снова перемѣшать, взять по желанію форму, обмазать ее хорошенько масломъ, обложить бумагою, наложить немного болѣе половины тѣстомъ и печь въ легкомъ жарѣ. Когда тортъ испечется, то снять съ него бумагу и обмазать его глазурью, составленной изъ полфунта мелкаго сахару, разведеннаго какъ-бы жидкое тѣсто съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ и, украся фруктами и глазуромъ, подавать.

Мармеладный тортъ.

Приготовляется точно также, какъ и прочіе но когда испечется, нужно положить въ него мармеладъ. Такъ

послѣ каждаго прожняго слоя должно намазывать пирогъ между слоями его разными мармелодами или желе.

Апельсиновые пирожки.

Одинъ фунтъ крупичатой муки замѣсить на снятомъ молокѣ и одинъ яичный желтокъ положить въ эту замѣску. Потомъ взять одинъ фунтъ чисто вымытаго столоваго масла, приготовить слоеное тѣсто, выкатать его толщиною въ палецъ и вырѣзать жестяною выемкою кружки величиною въ большой стаканъ. Потомъ помазавъ ихъ желтками положить на чистый листъ, взявъ другую выемку поменьше первой, проколоть ею каждый кружокъ до половины. Потомъ поставить это въ жаркую печь и, когда кружки испекутся, тогда средній кружокъ снять и наполнить пирожки апельсиновымъ кремомъ, потомъ положить кружокъ очищеннаго безъ сѣмячекъ апельсина, накрыть его среднимъ кружкомъ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Пирожки мараскинные.

Четверть фунта сладкаго и восьмую долю фунта горькаго миндаля, облить кипяткомъ. Помедливъ нѣкоторое время, посмотрѣть отстаетъ ли отъ миндаля щелуха, ежели отстаетъ, то вычистить миндаль и класть его въ холодную воду; когда онъ очистится, весь, слить съ него воду черезъ сито и истереть въ ступкѣ, прибавляя по немногу воды розовой и воды померанцевыхъ цвѣтовъ, такъ чтобы изъ этого вышло жид-

к се тѣсто; послѣ того надо тонко намазать имъ кусокъ пирога изъ вѣнскаго тѣста, положить на него кусокъ разсыпчатаго тѣста и намазать послѣдній мармеладомъ изъ вишни, накрыть опять вѣнскимъ тѣстомъ и оглазировать глазурью изъ помады, разведя ее мараскиномъ или взять чашку мелкаго сахару и разведя его жидко съ мараскиномъ, облить пирогъ, разгладить ровно и гладко ножемъ, сверху и кругомъ, поставить на минуту въ печь, чтобы оно немного засохло. Послѣ этого нарѣзать его кусочками и подавать въ столу.

Б Е З Е.

Взять фунтъ сахару рафинаду, расколоть на куски, облить водою столько, чтобы онъ могъ распуститься и поставить на сильный огонь, чтобы вскипѣлъ. Между тѣмъ отдѣлить десять яичныхъ бѣлковъ и поставить ихъ на ледъ. Когда сахаръ уварится, то снять его съ огня, мѣшать лопаточкой и въ то же время взбивать бѣлки. Умѣшать сахаръ до густоты, положить въ него ложку бѣлка въ густой пѣнѣ, перемѣшать это, положить того же вдвое и еще помѣшать подождать, чтобы было густо, положить бѣлка въ четверо болѣе, слегка размѣшать и продолжать это до тѣхъ поръ, пока тутъ не будетъ кусочковъ. Потомъ промѣшать все бѣлки слегка лопаточкою, прибавить чайную ложку порошка ванили и высаживать пирожки слѣдующимъ образомъ: для этого нужно имѣть доску, длиною въ углубленіе печи, толщиною въ два дюйма, которая должна быть довольно суха. Ее надо намочить водою

съ одной стороны и накрыть мягкой бумагой, тогда то изъ выше описаннаго тѣста столовою ложкою высаживать по бумагѣ пирожки мѣрою въ большую сляву; когда же все тѣсто высадится на доску, тогда поставить ее съ пирожками въ печь, въ самый легкій жаръ и наблюдать испелись ли пирожки въ твердую кожу и если испеклись и ихъ можно поднять съ бумаги, чисто отстающими, то значить, что они готовы; тогда ужъ можно ихъ снимать и положивъ въ каждый по ягодѣ какого нибудь варенья или желе, сложить вмѣстѣ тою стороною, на которой лежала она на бумагѣ, положить на бѣлое блюдо и подавать.

Бисквитъ апельсиновый.

Тѣсто для этихъ пирожковъ нужно готовить точно такимъ же образомъ, какъ конфектные бисквиты, а когда оно будетъ готово, то накрыть желѣзный листъ мягкой бумагой, выложить тѣсто, размазать его по всему листу, ровно и гладко, толщиною въ палецъ и печь въ легкомъ жарѣ. Когда оно испечется, остудить, снять съ бумаги и разрѣзать ножомъ на двѣ равныя части и ту сторону, которая была на бумагѣ, намазать яблочнымъ мармеладомъ, накрыть другимъ кускомъ и нарѣзать вскользь четырехъугольныя кусочки. Потомъ оглазировать ихъ апельсиновой глазурью, подсушить немного, положить сверху, желе или фруктоваго варенья и подавать.

Пирожки миндальные.

Нужно полфунта сладкаго миндаля истереть съ бѣлками мелко, примѣшать восемнадцать лотовъ мелкаго сахару, цедру одного лимона и восьмую долю фунта крупичатой муки. Все это развести бѣлками, чтобы удобно было намазать въ толщину ножеваго обуха на ровный тонко намазанный воскомъ листъ, обсыпать сверху шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, просѣяннымъ сквозь рѣшето и сито, и печь. Надо чтобы сахаръ былъ крупень, какъ соль, а для этого нужно и его тоже просѣять сквозь частое сито. Когда тѣсто испечется, нарѣзать изъ него длинненькихъ лентъ въ два съ половиною вершка длиною и въ одинъ вершокъ шириною, еще горячими снимать съ листа и обогнуть каждую лентечку чрезъ круглую палочку, давъ той остынуть.

Дутыя макароны.

Нужно взбить бѣлки четырехъ яицъ въ слабую пѣну, снять на сахаръ цедру одного лимона, растереть ее въ ступѣ мелко, потомъ десять ядеръ самаго горькаго миндаля сухаго истереть мелко съ бѣлками и примѣшать къ тому, что уже прежде перетерто, прибавляя самаго мелкаго, какъ пыль, сахару фунтъ, потомъ все это вмѣстѣ истереть въ ступѣ. Когда оно будетъ мягко и густо, какъ тѣсто, которое удобно раскатать скалкею, тогда выкатать изъ него въ толщину ножеваго обуха разныя легкія фигуры, какъ-то: сердечка,

кольца и прочее, класть ихъ на чистую писчую бумагу и печь въ легкомъ воздухѣ. Когда испекутся, остудить и снимать, а затѣмъ подавать къ столу.

Слоеные пирожки.

Нужно приготовить тѣсто слоеное, раскатать его въ четверть дюйма толщиной, нарѣзать ножикомъ разной величины кусочки и выколоть ихъ выемочкой; а если выемочки нѣтъ, то стаканомъ. Потомъ положить посрединѣ варенья. Края кусочковъ помазать желтками съ водою и перегнуть, чтобы варенье закрыть. Потомъ краями слѣпить, помазать сверху желтками съ водою, посыпать крупнымъ сахаромъ съ рубленнымъ миндалемъ и печь. Если останется отъ пирожковъ тѣсто, то можно его замѣсить съ мукою и раскатать кругло руками на столѣ. Выдѣлывать изъ него разные крендельки, засыпать ихъ сахаромъ и миндалемъ, какъ пирожки, и печь.

Макарони горькія.

Полфунта сладкаго и полфунта горькаго миндаля очищеннаго и высушеннаго, растереть съ бѣлками мелко, прибавляя два съ половиною фунта мелкаго сахару; все это вмѣстѣ хорошенько перетереть и довольно густое тѣсто накатать шариками, величиною въ грецкій орѣхъ. Потомъ класть шарики на бумагу, одинъ отъ другаго въ разстояніи вершка и печь. Когда испекутся, остудить и одинъ изъ нихъ намазавъ мармеладомъ, сложить съ другимъ ровно.

Пряникъ французскій.

Взять два фунта бѣлаго меду, два фунта мелису (сахару) и полбутылки молока, сварить съ полуфунтомъ очищеннаго миндаля, изрубить корки двухъ лимоновъ, вареныхъ въ сахарѣ, два лота померанцевой корки, лотъ корицы, лотъ гвоздики, поллота кардамону, поллота мушкатнаго орѣха, замѣсить все это мукою кругленькими пряниками и печь въ посредственномъ жарѣ.

Пряники медовые.

Взять нужно двѣ чашки бѣлаго меда и полчашки молока, варить вмѣстѣ. Когда это варево закипитъ, то снять его съ огня и остудить, но только тогда, когда медъ станетъ тянуться ниточкою и не будетъ рваться. Тогда примѣшать къ этому два фунта сладкаго миндаля, крупно нарубленнаго цитроната, а если его нѣтъ, то обыкновенной лимонной корки, нарѣзанной маленькими кусочками, въ количествѣ соразмѣрномъ тѣсту; толченыхъ: корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго орѣха и имбирю, и все это замѣсить вмѣстѣ съ мукою. Особо отъ этого поставить прежде опару, какъ для пироговъ, смотря по количеству тѣста. Если примѣрно тѣсто будетъ изъ пяти фунтовъ муки, то взять чашку густыхъ хорошихъ дрожжей, растворить ихъ на водѣ мукой и дать хорошенько подняться, а потомъ примѣшать это тѣсто и оставить его до другаго дня, чтобы оно немножко пришло въ броженіе. Если же еще

оно не будетъ подниматься, то оставить его еще на сутки. Когда же оно поднимется, то выработывать изъ него какіе угодно пряники, то есть давать имъ форму по желанію пекущаго. Печь нужно въ вольномъ жарѣ, на намазанной масломъ бумагѣ и украшать. Такимъ образомъ можно готовить пряники изъ красного меда, прибавляя въ нихъ толченаго кардамона, смотря по пропорціи тѣста. Печь нужно однимъ кускомъ и затѣмъ разрѣзывать его на части.

Пряники любскіе.

Взять пять восьмыхъ долей фунта мелкаго сахару, четырнадцать желтковъ, два цѣльныхъ яйца, смѣшать въ бѣлую пѣну, прибавить два лота мелвой корицы, лоть гвоздики, лоть кардамона, лоть толченаго мускатнаго орѣха, восемь желтковъ, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, цедру двухъ лимоновъ, полтора фунта очищеннаго и шинкованнаго сладкаго миндаля, фунтъ крупчатой муки и все замѣсивъ вмѣстѣ, намазать на четырехъугольныя облатки и печь въ легкомъ воздухѣ. Когда пряники испекутся, то глазировать ихъ апельсиновой или розовой глазурью.

Пряники берлинскіе.

Взять три фунта крупчатой муки и два фунта сладкаго миндаля, мелко изрубить, прибавить къ нимъ два фунта мелкаго сахару, цедру двухъ лимоновъ, лоть корицы, и замѣсивъ изъ этого на бѣлкахъ густое тѣсто

потомъ раскатать его на подобіе сухарей, намазать личными желтками съ жженымъ сахаромъ и печь на намазанномъ листѣ. Когда же они испекутся, то рѣзать горячіе на подобіе сухарей.

Базлеровскій пряникъ.

Взять два штофа меду, три фунта сахару, три четверти бутылки молока, сварить, какъ показано выше, замѣсить мукою и положить еще шесть яицъ, полтора фунта рубленаго сладкаго миндаля, четыре лота цитронать, четыре померанцевой корки, два лота англійскихъ духовъ, лоть гвоздики, лоть корицы, поллота кардамона, поллота мускатнаго орѣха, и четыре лота бѣлаго чистаго поташу. Все это перемѣшать въ крутое тѣсто и сдѣлавъ на намазанномъ маслѣ листѣ брусокъ, въ два вершка вышиною, намазать его желтками, съ примѣсью жженаго сахару, и печь медленно.

Желе изъ крыжевника.

Нужно взять какое угодно количество крыжевника — примѣрно пять фунтовъ. На пять фунтовъ нужно налить одну бутылку воды. Крыжовникъ, облитый водою, поставить на огонь, мѣшайте лопаткою и варите пока онъ совершенно размокнетъ, потомъ снимите его съ огня и прожмите сквозь прессъ или сѣвозъ полотно, какъ можно суше, на каждый фунтъ выжатаго изъ ягодъ сока, положите по одному фунту сахару (колотого) и когда сахаръ въ песку распустится, тогда

поставьте этот отваръ на огонь для прокипяченія. При кипяченіи же отвара, надо брать его по немногу ложкою, дуть на него и наблюдать не потянется ли онъ какъ клей, на подобіе пластинокъ; когда потянется, то значитъ что онъ уже готовъ; тогда снять его съ огня, разлить въ банки и остудить. На застуженное желе наложите вырѣзанную вкругомъ бумагу, намоченную ромомъ или французской водкой, и завяжите банки.

Крыжевникъ въ уксусѣ.

Нужно взять зеленаго полуспѣлаго крыжевника, обрѣзать съ него цвѣтки и стебельки и смотря по количеству ягодъ, налить на него соразмѣрное количество уксуса (виннаго), полагая на полбутылки уксуса одинъ фунтъ сахару; сварите это, снимите съ отвара пѣну, прокипятите еще нѣсколько разъ, и когда ягоды поднимутся, выложить ихъ въ чашку, покрыть бумагою и крышкой. а на слѣдующій день слить сокъ особо, и сваря его погуще, положить въ него ягоды; послѣ этого прокипятить, остудить и выложить въ банки.

Не мѣшаетъ прибавить въ сокъ немного корицы, лимонной цедры, гвоздик и мушкатнаго цвѣта. Употреблять это можно съ жаркимъ вмѣсто салата.

Абрикосы.

Чтобы окристаллизовать сухіе абрикосы, высушенные, надобно сначала положить ихъ на противень, одинъ подлѣ другаго, очистивъ ихъ отъ сахара. Про-

тевень накрыть такой же величины какъ онъ проволоч-
ною рѣшеткою, уже тогда, когда онъ будетъ напол-
ненъ фруктами до краевъ. Въ сахарный сиропъ, сва-
ренный такъ, какъ назначено выше, плитъ во время его
кипяченія, подставана ренскаго уксуса и облить этимъ
сиропомъ абрикосы. Протевень съ фруктами поставить
въ теплое мѣсто часа на два. Когда сверху фруктовъ
покажется крѣпкая сахарная корочка, на подобіе льда,
то съ одного края противня проволотъ эту корочку и
потихоньку сливать съ противня жидкость; когда же
вся сольется или сбѣжитъ, оставить фрукты на про-
тивнѣ до утра, чтобы они высохли; на слѣдующее утро
надо только немножко постучать противень, чтобы
фрукты отстали отъ его доньшка, а потомъ снять ихъ
съ противня; на нихъ будетъ блестящая кристаллизація.
А чтобы не ошибиться въ густотѣ сиропа, то нужно
чтобы онъ непременно былъ сваренъ по указанію вы-
шесказанному; нужно имѣть сахарометръ и пробовать
имъ сахаръ, снятый съ огня, то есть опускать саха-
рометръ въ сиропъ, здѣсь требуется 35° густоты;
если сиропъ будетъ гуще, то слѣдуетъ разбавить его
водою до показанной пробы, а если жиже, то доварить.
Температура теплоты должна быть тоже 35 граду-
совъ. Для узнанія вѣрности градусника, нужно опус-
тить его въ воду; если онъ показывать будетъ ноль,
то это означаетъ, что онъ вѣренъ.

Такимъ способомъ можно готовить и прочіе
фрукты

Абрикосы въ спиртѣ.

Сначала ихъ надо вычистить въ щалонѣ а потомъ положить въ кипятокъ, чтобы позеленѣли и варить, пока будутъ мягки. Послѣ этого опять сварить ихъ въ сахарѣ и когда сварятся, взять очищеннаго спирта, въ количествѣ равномъ количеству употребленнаго на нихъ сиропу, смѣшать сиропъ съ спиртомъ и налить этою эссенціею фрукты, уложенные въ банки. Они употребляются въ компоты, масседуонъ и конфекты.

Абрикосы въ уксусѣ.

Не совсемъ спѣлые абрикосы надо очистить, разрѣзать, освободивъ отъ косточекъ, положить въ чашку и соразмѣрно съ количествомъ абрикосовъ, налить виннаго уксуса, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, все это потомъ вмѣстѣ вскипятить, снимая пѣну и горячее налить на плоды; на другой день сокъ слѣдуетъ слить до чиста и опять кипятить, снимая пѣну, потомъ опять налить его на абрикосы; на третій день точно также очистить сокъ, потомъ уже вновь прокипятить его вмѣстѣ съ абрикосами, остудить, выложить въ банки и убрать въ холодное мѣсто.

Земляника безъ сахара.

Нужно отобрать отъ полевой земляники листья, зеленая ягода, а зрѣлая перебранная положить въ бутылки изъ подъ шампанскаго вина, встряхивая ихъ такъ, чтобы онѣ легли плотно. Въ каждую бутылку,

по наполненіи ея ягодами, налить по чайной чашкѣ отвареннаго яблочнаго сока, закупорить бутылки и поставя ихъ въ кастрюлю или плоскодонный котелъ, положить на дно котла немного сѣна. Между бутылками, въ котелъ, налить воды, такъ чтобы бутылки были до половины въ водѣ. Тогда поставить котелъ на огонь и кипятить воду, пока въ бутылкахъ закипитъ налитое, а по закипѣніи ягодъ и сока въ бутылкахъ, снять котелъ съ огня, вынуть изъ него бутылки, засмолить ихъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

КАКЪ ВАРИТЬ АНАНАСНУЮ ЗЕМЛЯНИКУ.

Нужно взять ананасной земляники, называемой шпанскою, одинъ фунтъ, очистить отъ нея стебель и класть одну подлѣ другой въ блюдо или сито. Когда она очистится, брать на одинъ фунтъ ягодъ полтора фунта сахару, сварить, положить ягоды въ сиропъ, дать ему закипѣть, снять съ огня и поставить на десять минутъ для остывки. Потомъ снова поставить на огонь, и когда сиропъ станетъ подниматься, снять его съ огня, очистить пѣну и поставить опять на огонь. Такимъ образомъ надо поступать пять или шесть разъ; потомъ въ послѣдній разъ очистить пѣну, остудить варенье и ложкою выложить въ банки. На варенье можно положить кружевъ изъ бумаги, намоченной ромомъ или спиртомъ.

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ.

Надо варить слѣдующимъ образомъ: очистить ягоды отъ стебельковъ и класть одну подлѣ другой особо

Которыя изъ нихъ помнутся или окажутся испорченными, можно отбрасывать въ особую чашку. Сито, въ которое стануть раскладываться ягоды, нужно прежде вывѣситъ. На каждый фунтъ малины нужно полтора фунта сахару. Все сварить. Въ сиропъ положить ягоды. Дать имъ постоять пять минутъ, поставить на огонь, дать подняться, снять съ огня, очистить пѣну и поставить опять на огонь. Такъ надо поступать пять или шесть разъ. Когда пѣна совершенно очистится, поставить варенье опять на огонь и хорошо прокипятить, пока сиропъ съ ложки начнетъ тянуться. Потомъ остудить и осторожно выложить ложкою въ банки. Банки накрыть бумажными кружками, съ ромомъ или спиртомъ, завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Простую малину варить точно также, только сахара употреблять на нее одинъ съ четвертью фунта. Полевую малину лучше готовить въ бутылкахъ, какъ сказано выше о земляникѣ. Можно тоже ее и варить, какъ варенье, тогда надо на одинъ фунтъ ягодъ и одинъ фунтъ сахару

Вишни въ спиртѣ.

Нужно очистить съ вишенъ стебельки и наполнявъ ими ягодами бутылки съ широкими горлышками; взять на три четверти бутылки спирта, съ четвертью фунта сахару, дать сахару распуститься, прибавить немного толченой корицы, затѣмъ укупорить и хранить. Употреблять ихъ можно на конфекты, на компоты и салатъ.

Варенье изъ смородины.

Снять съ вѣтокъ спѣлую красную смородину, сварить сиропъ, такъ чтобы на фунтъ ягодъ приходился и фунтъ сиропа, положить въ него ягоды, дать варенью подняться, снять его съ огня, очистить отъ пѣны и опять проварить разъ пять или шесть, а потомъ прокипятить въ послѣдней разъ до того чтобы сиропъ тянулся съ ложки, снять варенье съ огня, немножко остудить его и положить въ банки. Когда оно совершенно остынетъ, накрыть бѣлой бумагой, смоченной ромомъ. Банки завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Такимъ образомъ приготовлять варенье и изъ бѣлой смородины. Можно варить смородину, вычистивъ изъ нея сѣмячко.

Сиропъ изъ смородины.

Нужно взять красную смородину и отварить сокъ, потомъ процѣдить сокъ сквозь мѣшокъ. Взять на каждый фунтъ соку полтора фунта сахару мелису; расколоть, положить въ сокъ, поставить на огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится, оставить кипятить сиропъ, и, какъ чуть онъ станетъ съ ложки тянуться, снять, остудить, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Если угодно сдѣлать его по кислѣе, то во время снятія сиропа съ огня, надо влить его въ ставанъ съ водою, попробовать и брать на каждыя двѣ бутылки одну чайную ложку порошка лимонной

соли, разведеннаго въ водѣ, вливать его въ сиропъ и мѣшать чаще.

Сиропъ изъ малины.

Нужно малину налить водою (немного), поставить на огонь, дать вскипѣть, снять съ огня, прожать, процѣдить сквозь мѣшокъ и снова проварить хорошенько. На фунтъ соку, нужно три четверти фунта сахару. Сваренный сиропъ слѣдуетъ остудить, разлить въ бутылки. Закупорить и засмодить. Хранить его надо въ холодномъ мѣстѣ, иначе можетъ испортиться.

Сиропъ изъ вишенъ.

Нужно растолочь простыя вишни и налить водою, чтобы ягоды были покрыты, разварить ихъ, процѣдить сквозь сито, потомъ чрезъ мѣшокъ, и употребить на каждый фунтъ сока три четверти ф. сахару. Проварить такъ, какъ обыкновенный сахарный сиропъ, густо, остудить, разлить и закупорить крѣпко.

Сахарный сиропъ изъ песку.

Нужно на одинъ пудъ сахарнаго песку налить 10 бутылокъ воды и поставить его на огонь. Когда же онъ закипитъ, то влить въ него слѣдующій растворъ: еще 10 бутылокъ воды съ 1 фунтомъ животнаго угля и съ однимъ яйцомъ. Все это на досмѣшать вмѣстѣ въничкомъ, прежде чѣмъ вольтетъ въ сахаръ, а потомъ еще размѣшать шумовкой и оставить на огнѣ. А когда

сахаръ станетъ пѣнитъ и подыматься, тогда слѣдуетъ снять его съ огня, не давая ему сбѣжать, по истеченіи пяти минутъ можно тихонько снять шумовкою съ сахара пѣну и процѣдить этотъ отваръ сквозь ваденный войлочный бѣлый мѣшокъ, сдѣланный на подобіе колпака; въ краямъ этого мѣшка нужно крѣпко пришить четыре шпоровія тесемки и привязать ихъ къ двумъ положеннымъ на спинкѣ стульямъ, деревяннымъ брускамъ или палкамъ. Стулья должно поставить одинъ къ другому спинками, на такомъ одинъ отъ другаго разстояніи, на которомъ мѣшокъ могъ бы свободно висѣть по срединѣ; послѣ этого взять одинъ листъ мягкой не клееной бумаги, расщипать его на мелкія части, налить въ кастрюльку одну будылку воды, размочить въ ней куски бумаги и взять вѣничкомъ размоченую и на подобіе тѣста растворившуюся бумагу, потомъ вливъ въ кастрюльку съ бумагою еще двѣ бутылки воды, мгновенно перелить бумажный растворъ въ мѣшокъ. Когда вода совершенно стечетъ, тогда надо поставить подъ мѣшокъ чистую посуду и по немногу заливать сиропъ. Должно стараться однако чтобы прильнувшую къ мѣшку бумагу не взбить, а иначе сиропъ, процѣживаясь сквозь войлочный мѣшокъ, будетъ не чистъ; если-же случится, что онъ пройдетъ черезъ мѣшокъ и останется не чистымъ, то непременно слѣдуетъ перелить его еще черезъ тотъ же мѣшокъ, и уже очищенный употреблять какъ слѣдуетъ.

Очищать животный уголь для сиропа, нужно слѣдующимъ образомъ: жженую кость мелкаго сорта на-

до взять 10 фунтовъ и смѣшать съ шестью лотами чистого кремортарта; эту смѣсь затѣмъ смочить водой, положить на противень, поставить на огонь и мѣшать, пока изъ угольевъ пойдетъ паръ. По проявленіи пара, выложить ее въ горшокъ, налить снова водой, дать отстояться и взявъ въ рюмку отстоявшейся воды, посмотрѣть не желта-ли она, и если желта, то слить и налить новую. Это перемываніе надо продолжать до тѣхъ поръ, пока вода совершенно сдѣлается чиста и прозрачна; тогда переливъ все въ чистый тряпичный мѣшокъ, дать стечь черезъ него водѣ и сухую кость выложить на листы или противень и еще просушивать. Когда она совершенно высохнетъ, то употреблять по одному фунту на каждый пудъ сахарнаго песка.

Крыжовникъ въ бутылкахъ.

Взять не спѣлаго крыжовника сколько нужно кому, чисто перемыть его, срѣзать съ него цвѣтъ и стебельки, наполнить имъ бутылки, утрясая ихъ такъ, чтобы ягоды плотно улеглись, закупорить бутылки съ ягодами, потомъ положить на дно плоскодоннаго котла сухой травы или сѣна, поставить въ него бутылки и переложить ихъ сѣномъ, чтобы онѣ одна до другой не касались. Котелъ надо налить водою половины болѣе, поставить на огонь, и когда вода закипитъ, надо замѣтить и оставить, чтобы она кипѣла два часа. По прошествіи же двухъ часовъ, снять котелъ съ огня, ать ему простыть и изъ остывшаго вынуть бу-

тылки, засмолить въ нихъ пробки и хранить въ холодномъ мѣстѣ, впредь до употребленія. А во время зимы, когда свѣжаго крыжовника нѣтъ, то изготовленный, какъ сказано, въ бутылкахъ употребляется слѣдующимъ образомъ: взять по произволу одну или нѣсколько бутылокъ съ крыжовникомъ, въ каждую изъ нихъ употребить по три четверти ф. сахара, и сварить его на сиропъ; потомъ доварить его до того, какъ нужно на бѣзе, тогда положить ягодъ и кипятить вмѣстѣ, пока сиропъ потянется съ ложки, подобно желе; иногда его можно употреблять въ пирожное, въ компоты и для конфетъ, съ прибавленіемъ къ нему цедры одного лимона и немного корицы.

КАРАМЕЛЬ.

Нужно, чтобы сахаръ кипѣлъ тихо на сильномъ огнѣ, во время кипѣнія брать его ложкою по каплѣ и опускать въ воду, расхолоденную льдомъ; если сахаръ въ ту же минуту поднимется и затрещитъ, то значитъ, что карамель изготовленъ.

БЕНЬЕТЫ ЯБЛОЧНЫЕ.

Нужно взять пять антоновскихъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ и вынуть изъ нихъ сѣмячки, серединку ихъ разрѣзаютъ поперекъ, каждую на четыре ломтика, положить ихъ на тарелку и пересыпать немного мелкимъ сахаромъ съ корицей, но предварительно приготовивъ слѣдующее тѣсто: одинъ стаканъ простаго

бѣлаго вина, одну столовую ложку дрожжей замѣсить крупичатою мукою въ средственную опару, дать ей немного подняться, прибавить въ нее три бѣлка, цедру одного лимона, выложить это тѣсто на глубокую тарелку и обмакивать въ него яблоки. Вынимая же изъ него яблоки, класть ихъ прямо въ раскаленное масло или чистое сало, поворачивать и, какъ будутъ готовы, вынимать и обсыпать мелкимъ сахаромъ съ корицею и затѣмъ подавать.

Кольца миндальныя.

Взять пять яицъ и полтора фунта мелкаго сахара, надо мѣшать лопаточкою и прибавя въ нимъ три четверти фунта рубленнаго сладкаго миндаля, затѣмъ раскатать скалкою тонко-разсыпчатаго тѣста, вынимать въ немъ выемкой кружки и другою маленькою выемочкою выколоть изъ нихъ середину, чтобы изъ него образовалось колечко ровное и тоненькое. Потомъ накладывать на каждое колечко первое тѣсто и печь, а когда они исшекутся, тогда облить ихъ глазурью на розовой водѣ составленной, подсушить и подавать затѣмъ.

Розовое бѣзе.

Нужно готовить такимъ образомъ, какъ бѣлый; только облить сахаръ вмѣсто одной простой водой, на половину розовой и когда онъ будетъ готовъ, то положить въ него половину чайной ложки разведенной кошенилью. Послѣ-же совершеннаго изготовленія тѣ-

ста и въ томъ случаѣ, если оно еще не совсѣмъ розово, прибавить въ него еще кошенели, разведя ее отдѣльно по немногу съ тѣстомъ. Изъ этого-то тѣста слѣдуетъ выдѣлывать точно такіе же пирожки, какъ бѣлые.

Бисквиты съ флеръ д'оранжемъ.

Нужно тѣсто для этихъ пирожковъ готовить точно также, какъ и для апельсиновыхъ бисквитъ. Когда оно будетъ готово, то изъ трубочки, подобно другимъ пирожнымъ, высаживать колечки на листъ и печь, какъ и прочіе бисквиты; потомъ снять ихъ съ бумаги, и той стороной, которая лежала на бумагѣ, сложить одну половину съ другою, помазавъ мармеладомъ изъ смородины или яблочковъ, и каждое колечко обмакнуть въ бѣлый глазурь, точно такъ же, какъ шоколадный, засушить и подавать. Можно также украшать ихъ фруктами и желеемъ.

Пирожки Александровскіе.

Нужно приготовить рассыпчатое тѣсто и раскатать его въ четверть дюйма шириною, длиною въ три съ половиною четверти, а шириною въ двѣ съ половиною четверти; раскатать его нужно прямо на листѣ, потому что перекладывать это тѣсто очень трудно, а разрѣзать въ длину на три равныя части и печь, не очень поджаривая. Когда пирожки испекутся, то остудить ихъ и двѣ полоски, по желанію, намазать мармеладомъ.

но не вдругъ, а прежде помазавъ одну, положить на нее другую, намазавъ другую, положить третью и края ихъ немного поровнять ножикомъ. Оглазировать глазурью съ ромомъ и цедрою одного лимона, наръзавъ длинные кусочки величиною по желанію.

Бѣлые пряники.

Десять фунтовъ бѣлаго меду варить на слабомъ огнѣ и какъ онъ потянется ниточкою, взятый промежду пальцевъ, то снять его съ огня и положить въ него лоть соли, виннаго камня, стаканъ французской водки, полфунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, полтора фунта шинкованнаго сладкаго миндаля, фунтъ мелваго сахару, два лота порошка корицы, лоть гвоздики, пол-лота мускатнаго орѣха, пол-лота кардамону, цедрю двухъ лимоновъ и около пяти фунтовъ самой лучшей крупичатой муки, сквозь сито просѣянной, ржаной и замѣсить тѣсто. Когда оно будетъ совершенно бѣло, тогда выдѣлывать изъ него какой угодно формы пряники, класть ихъ на засыпанный мукою листъ и печь въ вольномъ воздухѣ. Когда испекутся, оглазировать.

Сухіе пряники.

Нужно взять фунтъ крупичатой муки, шесть лотовъ мелкаго сахара, шесть лотовъ чисто вымытаго масла, три яйца, немного молока, одну рюмочку рому, одинъ лоть мелкой корицы, цедрю одного лимона, три лота сладкаго рубленнаго миндаля, замѣсить въ густое тѣсто, сдѣлать его на подобіе сухарной булки и печь изъ него пряники, на намазанномъ масломъ и засы-

паниомъ мукою листѣ. Сверху ихъ надо помазать желтками. Когда испекутся, рѣзать ихъ надо вновь, на подобіе сухариковъ, затѣмъ подавать.

Пироги принцесскіе.

Нужно изъ рассыпчатого тѣста выкатать четырехъ-угольное доньшко, намазать его мармеладомъ и сверху наложить на два дюйма толщиною, слѣдующимъ образомъ: одинъ фунтъ мелкаго сахару, затѣмъ одинъ фунтъ сливочнаго масла, фунтъ крупчатой муки немного тертаго мускатнаго орѣха, цедру одного лимона и двадцать два яйца; сахаръ смѣшать съ желтками въ пѣну и тогда примѣшать духи и цедру, а бѣлки взбить крѣпко, положить бѣлки въ муку, все вмѣстѣ перемѣшать, потомъ масло немного распустить и примѣшать къ тѣсту, смѣшать еще все вмѣстѣ и, наполнявъ доньшко, разгладить ровно. Печь ихъ надо медленно; когда они испекутся, оглазировать ихъ глазурью на мараскинѣ и рѣзать кусочками по желанію.

Берлинское печенье.

Нужно взять одинъ фунтъ сливочнаго масла, смѣшаннаго въ пѣну, двѣнадцать цѣльныхъ яицъ, шесть желтковъ, одинъ фунтъ мелкаго сахару, цедру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы и два фунта крупчатой муки, смѣшать изъ этого тѣсто, дѣлать колечки, высаживать на чистый листъ и затѣмъ печь.

Китайскій тортъ.

Нужно смѣшать фунтъ сливочнаго масла въ пѣну, прибавляя по одному до восьми яицъ и восьми желт-

ковъ, положить туда же, мѣшая ихъ безпрестанно; сверхъ того четверть фунта мелко-тертаго сладкаго миндаля, фунтъ мелкаго сахару, двѣнадцать крѣпко сваренныхъ и протертыхъ сквозь сито яичныхъ желтковъ, цедру двухъ лимоновъ и четверть лота корицы тоже хорошенько смѣшать и прибавить полфунта крупчатой муки. Опять перемѣшать все вмѣстѣ и изъ этого тѣста испечь на бумагѣ пять круглыхъ донышковъ. Потомъ сложить донышки одно на другое, съ кремомъ, составленномъ изъ восьми желтковъ, полубутылки сметаны, четыре лота сахару, немного порошка корицы и цедры одного лимона, это все положить въ кастрюлю и взбить вѣничкомъ на огнѣ. Когда варенье будетъ густо, подобно крему, снять его съ огня и наполнить этимъ кремомъ кружки; а сверху оглазировать слѣдующей глазурью: три, или пять капель настоя шафрана, немного порошка ванили, лимонной цедры, сахару и рома смѣшать и обмазать пирогъ, подсушивъ и украсивъ его фруктами.

Бисквитный тортъ.

Одинъ фунтъ мелкаго сахару и двадцать два яйца, разбить въ кастрюлѣ хорошенько вѣничкомъ, поставить на легкой жаръ и взбивать до того, пока тѣсто будетъ густо, бѣло и обдастся паромъ; тогда надобно его снять, продолжая его взбивать. Когда же оно совершенно остынетъ, тогда положить полфунта крупчатой муки, вѣничекъ изъ него вынуть, а лопаточкой слегка перемѣшать, чтобы муки не было совершенно

видно. После того это тѣсто размазать на бумагу, какой угодно формы, два кружка печь въ посредственномъ огнѣ, а когда же пирогъ исечется, снять его съ бумаги, намазать клубничнымъ вареньемъ, сложить и оглазировать флеръ д'оранжевой глазурью и затѣмъ украсить фруктами.

Бисквиты французскіе.

Нужно взять шесть бѣлковъ, взбить въ густую пѣну, прибавить къ нимъ одинъ фунтъ сѣяннаго сахару съ шестью яичными желтками, хорошо смѣшанныхъ, полфунта крупчатой муки, одну чайную ложку порошка ванили и все это лопаточкою слегка перемѣшать, высаживая это тѣсто потомъ изъ бумажной трубочки на бумагу бисквитами.

Сухарики чайные.

Нужно отдѣлать бѣлки отъ восьми свѣжихъ яицъ, и взбить ихъ хорошо нарочно приготовленнымъ для этого вѣничкомъ, въ холодномъ мѣстѣ, въ снѣжную пѣну. Потомъ вѣничкомъ вынуть, отряхнуть хорошенько, взять деревянную лопаточку и положить въ битый бѣлокъ одинъ фунтъ мелкаго сахару, потомъ опять размѣшать и положить полфунта крупчатой муки и столовую ложку сахарнаго порошка съ ванилью и опять перемѣшать, чтобы не было кусочковъ. После этого приготовить листъ, или мѣдный хорошо выдуженный, или желѣзный чистый. Нужно его нагрѣть и намазать бѣлымъ воскомъ, растирая бумагою ровно и тонко, остудить и сдѣлать изъ листа жесткой бумагой трубочку на подобіе тѣхъ, какія бываютъ въ

продажѣ, только вострый кончикъ ея не завертывать, а приклеить клейстеромъ или яичнымъ желткомъ и просушить. Потомъ наполнить трубочку означеннымъ выше тѣстомъ, но такъ, чтобы удобно было отверстие ея завернуть. Самый же кончикъ ея обрѣзать ножницами. Она должна быть не толще камышевой палочки. Послѣ этого высаживать на смазанный воскомъ листъ, какія заблагоразсудится сухарики, какъ то: въ видѣ палочекъ, крендельковъ, узелковъ или змѣекъ, одинъ отъ другаго на дюймъ разстоянія. Когда полный листъ будетъ насаженъ, тогда поставить его въ теплое мѣсто, лучше всего на печку и подсушить сухарики, чтобы сверху была корочка, а середина ихъ была мягка. Послѣ этого ихъ можно печь въ посредственномъ жарѣ. Они поднимутся, а когда сдѣлаются желты и отъ листа хорошо будутъ отставать, то надо вынимать ихъ и поскорѣе снимать съ листа, чтобы не пристали къ воску.

Сливочныя вафли.

Нужно на одну бутылку сливокъ, самыхъ густыхъ, взять полфунта крупчатой муки; сливки взбить, чтобы были густы, потомъ всыпать въ нихъ муки, вмѣстѣ хорошенько перемѣшать и затѣмъ печь въ легкомъ жарѣ.

Бисквиты къ вину.

Нужно двѣнадцать бѣлковъ взбить въ самую крѣпкую пѣну, положить въ нихъ три четверти фунта мелкаго сахару, пол-лота порошка ванили и три четверти фунта крупчатой муки и все это перемѣшать; потомъ

высаживать на намазанный масломъ и засыпанный мукою листъ бисквиты, въ фигурахъ, похожихъ на цифру 8 и печь ихъ въ легкомъ жарѣ.

Слоеное пирожное.

Нужно взять фунтъ не топленого столоваго масла, чисто вымыть и сдѣлать изъ него форму на подобіе вириича, въ воду опустить и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Потомъ надо взять одинъ фунтъ крупичатой муки, одинъ яичный желтокъ и воды; вымѣсить это тѣсто и выложить его на столъ, посыпанный мукою, чтобы тѣсто къ столу не приставало. Потомъ раскатать тѣсто скалкою около двухъ съ половиною дюймовъ толщиною, обтереть масло полотенцемъ, чтобы не было на немъ воды, положить по срединѣ и обернуть тѣстомъ одной половинкой на другую, со всѣхъ четырехъ сторонъ; переверотить его верхомъ внизъ и обсыпавъ, какъ тѣсто, такъ и столъ мукою, раскатать тѣсто скалкою въ полтора дюйма толщиною. Послеъ этого сложить его во второй разъ на три части, кладя одну часть подъ другую и раскатать до одного дюйма толщины еще разъ, и сложить въ третій разъ въ четыре части такъ, чтобы одна съ другою были совершенно равны. Тогда опять повернуть и раскатать его еще разъ до одного дюйма толщины, сложить еще въ четвертый разъ втрое, раскатать въ четверть дюйма и выдѣлывать какія угодно пирожныя.

Тортъ вишофъ.

Нужно приготовить четыре блина изъ рассыпчатого

съ бумаги и три изъ нихъ намазать померанцевымъ мармеладомъ, а потомъ сложить всё четыре вмѣстѣ, кругомъ ровно обрѣзать и глазировать слѣдующей глазурью: истереть на сахаръ цедру одного померанца, растереть ее въ ступкѣ, положить одну чайную ложку порошка корицы, половину тертаго мушкатнаго орѣха, одну восьмую долю чайной ложки кардамону, одну чайную ложку краснаго вина, и развести мелкимъ сахаромъ, на подобіе жидкаго тѣста, оглазировать имъ пирогъ сверху и кругомъ украшать фруктами и желеемъ.

Сливочный тортъ.

Нужно одинъ фунтъ сладкаго очищеннаго миндаля мелко истереть, прибавляя къ нему яицъ, къ этому прибавить: одинъ фунтъ мелкаго сахара, цедру одного лимона, одинъ логъ порошка корицы и все смѣшать въ чашкѣ лопаточкою, примѣшивая по одному до двадцати желтковъ и мѣшая непрерывно, чтобы тѣсто было легко и бѣло; когда же оно будетъ хорошо смѣшано въ пѣну, прибавить къ нему бутылку густыхъ сливокъ и четыре лота картофельной муки, взбить восемь желтковъ въ вѣшную пѣну, промѣшать ихъ и взять лучше всего жестяную гладкую форму на подобіе кастрюли, обложить края тонко выкатаннымъ слоенымъ тѣстомъ и наполнить вышепоказаннымъ тѣстомъ; послѣ чего уже слѣдуетъ этотъ пирогъ печь въ легкомъ жарѣ; когда же онъ испечется, то надо его оглазировать и украсить фруктами.

Тортъ вѣнскій.

Взять нужно одинъ фунтъ разогрѣтаго столоваго масла, влить въ чашку, остудить и смѣшать въ густую бѣлую пѣну, потомъ положить въ него одинъ фунтъ сахару и хорошенько перемѣшать, послѣ чего класть до тридцати пяти желтковъ, постепенно ихъ мѣшая; прибавить четверть фунта горькаго чищеннаго миндаля, мелко истертаго и съ молокомъ, цедру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы, полфунта картофельной и полфунта крупчатой муки. Потомъ перемѣшать все это вмѣстѣ хорошенько, взбить въ крѣпкую пѣну бѣлки, и смѣшать вмѣстѣ, потомъ намазать этотъ составъ въ одинъ дюймъ толщины на кругло вырѣзанную бумагу и печь это въ довольно жаркой печкѣ, а когда остынетъ, снять съ бумаги, сложить отъ трехъ до восьми кружковъ вмѣстѣ и намазать пирогъ вареньемъ, обрѣзавъ его ровно кругомъ. Глазировать его надо глазурью изъ мелкаго сахара, цедры одного лимона съ водою, смѣшать это на подобіе жидкаго тѣста, подсушить и снова украсить слѣдующимъ гарниромъ: полфунта самаго мелкаго сахару, три или четыре бѣлка смѣшать хорошенько вмѣстѣ, прибавить чайную ложку лимоннаго соку или самаго крѣпкаго уксусу, все смѣшать; когда сдѣлается самое густое тѣсто, тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этимъ тѣстомъ, обрѣзать у трубочки кончикъ въ игольній спусокъ толщиною и взять по желанію рисунокъ, на манеръ котораго выдавить изъ трубочки означенное тѣсто, которое тотчасъ же нач-

нетъ сохнуть; послѣ этого надо положить на остывшія мѣста фрукты.

Яблочный пирогъ.

Нужно раскатать слоеное тѣсто толщиной въ тоненькую палку, положить на листъ и кругомъ, изъ того же тѣста, сдѣлать ленточку въ четверть дюйма толщиной и приклеить ее къ тѣсту яйцомъ. Послѣ этого взять довольно кислыхъ яблоковъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое на четыре части, вырѣзать сѣмячки и гнѣздышки, разрѣзать тоненькими ломтиками и наложить плотно на слоеное тѣсто. Потомъ надо засыпать ихъ довольно много мелкимъ сахаромъ съ толченою корицею и лимонною цедрою, испечь совершенно мягко, вынуть и облить желеемъ.

Макароны сладкія.

Нужно взять фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля, мелко истереть съ бѣлками, прибавляя ихъ исподволь, и наблюдая, чтобы миндаль не замасливался. Потомъ полтора фунта мелкаго сахару растереть хорошенько вмѣстѣ и прибавить къ нимъ цедрю одного лимона. Потомъ развести это бѣлками, чтобы удобно можно было выжимать изъ бумажной трубочки на песчую бумагу длиненькіе пирожки, на подобіе американскихъ орѣховъ, засыпать слегка сахаромъ и печь въ посредственной теплотѣ. Когда они испекутся, остудить и снимать ножикомъ, срѣзывая плотно съ бумаги.

Вишневое варенье.

Отобрать вишни, чтобы не было не спѣлыхъ и мятыхъ ягодъ, очистить ихъ отъ стебельковъ и перомъ

вынуть изъ нихъ косточки, кладя одну ягоду подлѣ другой на тарелку, чтобы онѣ не измялись. На каждый фунтъ вишень нужно по $\frac{1}{2}$ фунта сахара. Изъ сахара долженъ быть сваренъ сиропъ. Тогда надо положить ягоды въ сиропъ, поставить ихъ на огонь, дать одинъ разъ подняться, снять съ огня, очистить съ сирона пѣну и поступать такимъ образомъ пять или шесть разъ. Потомъ опять прокипятить, пока сиропъ начнетъ тянуться съ ложки, снять, остудить, выложить въ банки, накрыть бумагой съ ромомъ, завязать и хранить, куда морозъ не проникаетъ.

ГРЕЦКІЕ ОРѢХИ.

Нужно взять самые молодые зеленые орѣхи, которые еще не имѣютъ твердой коры, очистить до бѣла и опустить въ холодную воду, въ которую положить немного толченыхъ квасцевъ. Варить ихъ надобно до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. Чтобы узнать, готовы ли они, надо прокалывать ихъ булавкою; если орѣхи сварились, то они свободно станутъ сваливаться съ булавки. Тогда класть ихъ въ холодную воду, въ которую прибавить немного лимоннаго сока, чтобы орѣхи сохранили свою бѣлизну. Въ слѣдующій день слить воду на чисто, положить орѣхи въ горшокъ или банку и налить жѣдкимъ холоднымъ сиропомъ. На третій день подварить сиропъ немного погуще, остудить и вылить на орѣхи. Такимъ образомъ поступать пять дней. На шестой день сварить сиропъ, положить въ него орѣхи, прокипятить, очистить пѣну, положить нѣсколько капель корицеваго и бергамотнаго масла,

остудить, переложить въ бутылки съ широкими горлышками, закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

С л и в ы.

Нужно каждую крупную зеленую сливу (не зрѣлую) проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою до косточки и положить въ холодную воду, въ которую кинуть немного соли и влить ренскаго уксуса. Когда сливы все будутъ выщипаны, то вынуть ихъ изъ воды, а воду вскипятить и опять положить въ нее сливы, держа ихъ въ кипятокѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягкими. Послѣ этого снять ихъ съ огня и накрывши, оставить въ водѣ, чтобы остыли. Если станутъ очень мягки, тогда тотчасъ вынимать ихъ въ холодную воду и оставить до слѣдующаго дня. На слѣдующій день воду слить, а сливы выложить въ каменную плоску и сварить такое количество сахара, какимъ можно покрыть сливы, остудить его и вылить на сливы. Надо при этомъ случаѣ покрыть ихъ кружкомъ, чтобы не поднимались. На слѣдующій день сахаръ слить и доварить его, остудить и опять вылить на сливы. На четвертый день поступать точно также. На пятый день сахаръ сварить, положить въ него сливы, прокипятить еще разъ, снять пѣну, остудить и убирать, какъ другія варенья.

Варенье изъ дыни.

Нужно спѣлыя дыни разрѣзать по обозначеннымъ на нихъ мѣстамъ на доли, очистить съ нихъ тонко кожицу, вырѣзавъ самыя мягкія мѣста изъ середины, и класть твердое въ холодную воду. Потомъ надо на-

крыть ихъ, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки, такъ чтобы соломенной можно проколоть ихъ свободно. Тогда ихъ надо вынимать въ холодную воду осторожно, а когда остынуть, то выложить въ сито. Какъ вода съ нихъ стечетъ, то слѣдуетъ уложить ихъ въ чашку и налить густымъ сиропомъ. Пять сутокъ надо подваривать сиропъ и на шестыя прокипятить дыни вмѣстѣ съ сиропомъ, остудить и убирать.

ВАРЕНЬЕ БАРВАРИСНОЕ.

Нужно изъ самаго крупнаго оранжеваго барбариса ягоды очистить, разрѣзать каждую въ длину булавкою, вынуть изъ каждой сѣмечки маленькой лопаточкой, на подобіе ушной ковырялки, и когда ягоды все будутъ вычищены, то на каждый фунтъ положить $\frac{1}{2}$ фунта сахару и варить, какъ показано выше; потомъ остудить, переложить въ банки и хранить съ другими вареньями.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РѢДЬКИ.

Нужно отобрать молодой крупной и сочной рѣдью, вычистить ее, нарѣзать кружками такъ тонко какъ бумагу, натереть каждый кусокъ солью, положить въ чашку пересыпанная слегка известью и толченымъ березовымъ углемъ, прижать слегка кружкомъ, налить немного водою и оставить до другаго дня. На слѣдующій день вынуть рѣдью изъ воды, перемыть ее, положить въ чистую воду, поставить на огонь и варить, пока будетъ совершенно мягка; опять выложить въ холодную воду и оставить до другаго дня. На дру-

дой день, если рѣдка горька и сохраняетъ еще свой запахъ, то перемѣнить на ней воду и поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока она теряетъ горечь и запахъ. Тогда выложить ее на ситы, дать стечь съ нея водѣ, переложить въ чашку, налить сахарнымъ сиропомъ, прибавя въ него немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ и дать простоять три дня. На четвертый день подварить сиропъ до надлежащей степени, остудить, вылить его на рѣдку и дать еще простоять три дня. Потомъ прокипятить рѣдку въ сиропѣ, прибавить эссенціи или воды померанцевыхъ цвѣтовъ, на столько, чтобы слышенъ былъ запахъ эссенціи и вкусъ, остудить и разложить въ банки. Подавать эту рѣдку для употребленія слѣдующимъ образомъ: взять нужное количество листочковъ рѣдки, слить съ нихъ сахаръ дочиستا, свернуть кружки въ трубочки, связать ниткою, класть одну трубочку подлѣ другой на ситы и оставить ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы обсохли. Когда они совершенно обсохнутъ, то наполнить ихъ яблочнымъ густымъ мармеладомъ или марципаномъ изъ фисташекъ, обсушить, снять нитки и подавать десертомъ.

Яблочная пастила.

Нужно взять самыхъ спѣлыхъ и крупныхъ антоновскихъ яблочковъ, положить ихъ въ муравленый горшокъ, накрыть и поставить въ жаркую печь, при чемъ наблюдать, чтобы они не покраснѣли. Когда они испекутся, вынуть изъ печи, не открывая горшка дать хорошенько остынуть и протереть сквозь сито. На

каждый фунтъ тертыхъ яблоковъ нуженъ фунтъ мелко-истертаго сѣяннаго рефинада. Сахаръ слѣдуетъ смѣшать съ яблоками, поставить ихъ на огонь и разогрѣть, не давая имъ кипѣть. Въ то время когда яблоки станутъ грѣться, надо взбить два яичныхъ бѣлка въ сѣжную пѣну крѣпко и, снявъ яблоки съ огня, положить на нихъ взбитые бѣлки, потомъ взбивать вѣничкомъ яблоки съ сахаромъ и бѣлками до тѣхъ поръ пока они совершенно остынутъ и сдѣлаются густы, на подобіе тѣста и бѣлы, какъ снѣгъ. Тогда вѣничкомъ вынуть. Надо пастилу раскладывать ложкою на чистую писчую бумагу, размазывать ножемъ, ровно и гладко. Послѣ того поставить въ вольный духъ, въ печь, положить на чистыя доски, а послѣ сутокъ вынуть изъ печи и посмотрѣть довольно ли пастила засохла; если довольно, то оборотить ее на чистую бумагу, коркою внизъ, а бумагою вверхъ, отнять снизу бумагу, помочивъ немного самые края чистою водою, сгладить ножемъ совершенно гладко, разрѣзать вдоль на двѣ ровныя части и потомъ рѣзать длинненькими брусочками, ровно, квадратеками. Ножъ надо обтирать послѣ cadaго разрѣза мокрымъ полотенцемъ, чтобы пастила была совершенно гладка. Ку-сочки или квадратики всѣ надо класть на ровныя ситы, одинъ подлѣ другаго, коркою къ низу. Потомъ слѣдуетъ поставить ихъ въ легкій воздухъ, въ печь, на ночь, а на слѣдующій день, если пастила еще мягка, досушить ее совершенно на ситахъ въ теплой горницѣ, гдѣ-бы не проникалъ паръ. Потомъ уже можно уложить ее въ банки и хранить въ тепломъ мѣстѣ.

ДѢВИЧЬЯ КОЖА.

Нужно растолочь очень мелко одинъ фунтъ самой лучшей аравійской камеди, налить на нее кипятку, такъ чтобы камедь покрылась, перемѣшать ее въ водѣ хорошенько лопаточкою и поставить въ теплое мѣсто до слѣдующаго дня. На другой день прибавить еще немного воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и мѣшать лопаточкою тихонько, чтобы камедь совершенно распустилась; тогда положить въ нее одинъ фунтъ расколотаго рафинаду, помѣшивать, пока распустится сахаръ. Послѣ этого процѣдить этотъ отваръ въ котелъ и поставить и его на легкой огонь, мѣшая варящееся въ немъ безпрестанно, чтобы снизу оно не приставало ко дну котла; прежде этого надо еще отдѣлить бѣлки восьми яицъ отъ желтковъ, и когда отваръ разогреется, избить эти бѣлки въ снѣжную пѣну, примѣшать къ камеди и продолжать уваривать ее, безпрестанно мѣшая; когда отваръ сдѣлается довольно густъ, то взять его немного чайною ложкою, опустить въ холодную воду и если онъ не распустится и будетъ довольно густъ, то снять его съ огня, размазать на подобіе бѣлой мухтовой пастилы и поставить въ довольно теплое мѣсто, чтобы совершенно засохъ и легко отставалъ отъ бумаги; послѣ можно снять приготовленные такимъ образомъ пастилки, но не разрѣзывать ихъ на кусочки, а лучше сдѣлать изъ бумаги коробочки, въ полтора дюйма толщиною и передъ пополненіемъ ихъ посыпать, сквозъ сито, мелкимъ рафинадомъ, просѣяннымъ сквозъ сито же.

МОНПАНСЬЕ.

Нужно два фунта расколотаго на куски рафинада полить немного водою, чтобы распуститься, сварить его такъ, какъ варится леденецъ, положить чайную ложку уксуса и нѣсколько капель бергамотнаго масла, вылить на камень и когда расплывется, посыпать сверху чайную ложку лимонной соли, смѣшанной съ такою же пропорціей сахара. Надо тотчасъ свернуть этотъ леденецъ ножемъ въ кусокъ, чтобы перемѣшать сахаръ съ порошкомъ; когда-же онъ немного остынетъ и будетъ походить на тѣсто, тогда слѣдуетъ взять его въ руки не смотря на то, что онъ еще довольно горячъ, не остуживая, рѣзать ножницами на маленькія кусочки, которые тотчасъ-же можно скатывать кружками или оставлять въ видѣ кусочкомъ; во всякомъ случаѣ нужно торопиться придавѣмъ ему желаемой формы, потому что простывшій и остудившійся, въ твердый кусокъ превратившійся, онъ уже не разрѣжется; когда же онъ разрѣзанъ, то надо остудить совершенно и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Ванильный леденецъ.

Нужно на два фунта сахару взять маленькую палочку ванили, нарѣзать ее мелко, налить кипяткомъ, накрыть дать водѣ настояться ванилью, процѣдить ее сквозь сито на сахаръ такъ, чтобы его размочить совершенно и растворить, а въ дальнѣйшемъ поступать обыкновенно; положить такъ-же и уксусу, но лимоннаго масла класть не нужно.

Помада конфетная.

Нужно сварить изъ сахара сиропъ, снять его съ огня и поставить на снѣгъ или ледъ; потомъ съ чистой новой щетки или большой кисточки, намоченной реискимъ уксусомъ, прыскать въ кастрюли съ сахаромъ, чтобы сахаръ совершенно опрыскался и не превратился въ корку. Послѣ этого накрыть его, дать остынуть, отчего онъ станетъ густъ, снять со льда, немного нагрѣть кастрюлю и обмакнувъ лопаточкою въ сахаръ, тянуть его изъ кастрюли до тѣхъ поръ, пока онъ побѣлѣетъ и разжижѣетъ; въ это время вылить его изъ кастрюли на чистую каменную плиту и какъ онъ начнетъ застывать, мять его лопаточкою или руками до тѣхъ поръ, пока совершенно побѣлѣетъ какъ снѣгъ и превратится въ густое тѣсто, на подобіе замаски; тогда его нужно смять въ одинъ кусокъ и выдѣлывать изъ него конфекты.

Помада фисташковая.

Нужно на фунтъ помаднаго тѣста осьмушку очищенныхъ зеленыхъ фисташекъ; ихъ слѣдуетъ надить водою померанцевыхъ цвѣтовъ, потомъ протереть сквозь сито, примѣшать съ сахару и разогрѣть. Эта помада подкрашивается краскою изъ шпината и дѣлается очень красивою.

Шоколадъ для питья.

Нужно на одинъ фунтъ какао, полтора фунта мелкаго сахару и двѣ ложки порошка ванили; но ни миндаля, ни фисташекъ и ничего болѣе уже здѣсь примѣ-

шивать не нужно. Когда сахаръ, какао и ваниль перетрутся на подобіе тѣста, то надо взять нарочно для того приготовленныя жестыя формочки на подобіе коробочекъ, могущія вмѣстить въ себя четверть и полфунта готоваго шоколада. Ихъ надо вытереть на чисто и немного согрѣть. Тогда шоколадное тѣсто уже можно рѣзать ножемъ на куски, которые вывѣшивать на маленькихъ вѣсахъ и размѣрять вѣсъ этихъ кусковъ съ величиною формы; когда же шоколадъ разломится на мѣстѣ, тогда надобно трясти формы, поставить ихъ на противень, чтобы шоколадъ весь распустился. Изъ него образуются въ это время ровныя четырехъ угольныя плиточки. Ихъ слѣдуетъ остудить и если шоколадъ станетъ удобно и чисто отставать отъ формъ, то выложить его на блюда, одну дощечку на другую и перестилать между ними бумагу, какъ это всѣмъ извѣстно. Дощечки обыкновенно заворачиваются въ бумагу и хранятся въ сухомъ мѣстѣ. Самое лучшее прежде чѣмъ самому рѣшиться приготовить шоколадъ, нужно посмотрѣть на его приготовленіе кондитеромъ.

ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬ.

Прежде всего нужно перемыть два раза въ холодной водѣ до чиста одинъ фунтъ сладкаго миндаля, въ сѣдыхъ и крупныхъ зернахъ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ фунтомъ расколотаго сахару, налить воды, чтобы сахаръ распустился, поставить на огонь и варить вмѣстѣ, до тѣхъ поръ, пока сахаръ доварится до степени мягкаго леденца. Тогда слѣдуетъ его мѣ-

шать слегка лопаточкою, чтобы превратился въ песокъ; съ огня-же его снимать не должно, чтобы сахарный песокъ распустился и облипалъ миндаль. Когда миндаль начнетъ трещать и отдастъ изъ себя запахъ жаренья, то не надо его мять варя, тотчасъ-же и опять мѣшать, чтобы не слипся, выложить въ рѣшето, отсѣять мелкіе кусочки и пыль, опять положить въ кастрюлю, влить въ нее стаканъ краснаго вина (лафитъ) поставить на огонь, мѣшать лопаточкою и когда онъ станетъ кипѣть, наблюдать, чтобы кипѣлъ до той степени какъ назначено; когда же сахаръ вскипитъ до этого уровня, тогда положить въ него миндаль и ворочать лопаточкою до тѣхъ поръ, пока сахаръ начнетъ впитываться въ миндальные орѣхи; послѣ этого слѣдуетъ его высыпать на чистый листъ и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ бы онъ досушился. Тогда уже онъ перекладывается въ банки и сохраняется въ сухомъ мѣстѣ

ПЕЧЕНЬЕ БЕРГАМОТНОЕ.

Яичные желтки надо смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, полагая на чашку желтковъ три чашки сахару и по пяти капель бергамотной эссенціи. Мѣшать желтки съ сахаромъ надо болѣе получаса, до тѣхъ поръ, пока масса совершенно сгустѣетъ и сдѣлается бѣлою. Послѣ этого нужно сдѣлать изъ писчей бумаги самыя маленькія коробочки; разложить въ нихъ тѣсто и поставить въ самый легкій жаръ въ печь. Когда оно совершенно просохнетъ и будетъ свободно отставать отъ коробо

чекъ, тогда вынуть его, остудить и безъ коробочекъ разложить съ прочими конфектами.

Мороженое сливочное съ мараскиномъ.

Нужно взять полтора фунта толченаго рафинада, смѣшать съ четырнадцатью яичными бѣлками и вливъ въ эту смѣсь двѣ бутылки густыхъ сливокъ, поставить ее на огонь, безпрестанно мѣшая лопаточкою до тѣхъ поръ, пока она будетъ совершенно горяча; а чтобы не вскипѣла она, то снять и попробовать лопаточкою сварилося ли изъ нея мороженое. Если съ лопаточки чисто не станетъ стекать то, что варится, а станетъ оставаться на подобіе жидкой сметаны, то это уже значитъ, что варить его довольно. Тогда надобно вареное остудить, процѣдить сквозь сито, прибавить въ него большую рюмку лучшаго мараскина, вылить въ форму и поступать какъ слѣдуетъ. Когда же онъ будетъ полусверчено, то надо сбить его хорошенько лопаточкою, чтобы было бѣло и вѣжно, какъ сливочное масло.

Кремъ - брюле.

Сжечь на чистой сковородѣ одну столовую ложку мелкаго рафинада. Когда пойдетъ со сковороды дымъ и сахаръ получитъ темно малиновый цвѣтъ, тогда должно вливать въ него по немногу сливокъ, и мѣшать безпрестанно, чтобы сахаръ распустился. Для этого сливокъ надо не болѣе полустакана. Потомъ на все мороженое нужно полтора фунта сахару, двѣ бутылки сливокъ, семь цѣльныхъ яицъ и столовую ложку ва-

няльнаго порошка. Приготовлять его какъ и другія мороженыя.

СБОРНЫЙ КОМПОТЪ.

Нужно взять свареныхъ въ сахарѣ четыре половинки персиковъ, четыре половинки грушъ, четыре половинки бергамотовъ, четыре половинки яблоковъ, два свѣжихъ апельсина, очищенныхъ, разнятыхъ на дольки, безъ сѣмянъ, нѣсколько ломтиковъ ананаса, четверть фунта варенья земляничнаго, четверть фунта варенья малиноваго и столько-же вишневаго, немного дынной корки, четверть фунта очищенныхъ фисташекъ, положите все это въ сиропъ, потомъ выложите на компотникъ въ симметрическомъ видѣ, умѣстивъ въ серединѣ цѣлый ананасъ или вареный померанецъ, украсить это вареною въ сахарѣ фисташкою, и потомъ взявъ расколотаго рафинада и два фунта густаго яблочнаго сока, сварить изъ этого густое желе, чтобы оно тянулось съ ложки, влейте въ него подстакана марасина, размѣшать и облить имъ компотъ, остудить и подавать на столъ.

МАСЕДУАНЪ.

Въ зимнее время маседуанъ приготовляется изъ вареныхъ, а въ лѣтнее изъ сырыхъ фруктовъ. Надо нарезать айвы, грушъ, бергамотовъ, дынной корки, цедрата, персиковъ, ананасовъ, абрикосовъ и апельсиновъ, всего въ равномъ количествѣ, величиною каждый изъ плодовъ въ большой каленый орѣхъ, и положить все вмѣстѣ въ миску, въ которую влить полбутылки ма.

расклина и полбутылки рафинаднаго сиропа. Потомъ прибавить къ этому испанскихъ вишень, малины, земляники, нѣсколько очищенныхъ фисташекъ и очищеннаго винограда, безъ сѣмечекъ. На приготовленный такимъ образомъ маседуанъ надо вылить потомъ желе, сваренное изъ одного фунта расколотаго рафинада, съ двумя фунтами густаго яблочнаго сока. Тотчасъ послѣ этого надо разложить маседуанъ въ хрустальные кружечки, не до полна; а когда понадобится его подавать, тогда положить на каждую находящуюся въ кружечкахъ часть маседуана не большой кусокъ ананаснаго или земляничнаго мороженаго.

Англійскій пуншъ.

Нужно натереть на сахаръ цедру одного лимона. (Сахара нужно 1 ф.). Выжать изъ трехъ лимоновъ сокъ и процѣдить сѣвозъ салфетку. Взять двѣ съ половиною бутылки випятка. Распустить сахаръ въ випяткѣ, влить въ него три четверти бутылки рома, три же четверти французской водки и лимонный сокъ. Разогрѣть на горячей плитѣ изготовленный такимъ образомъ пуншъ, пока онъ станетъ горячимъ и подавать за тѣмъ.

Ж ж е н к а.

Взять нужно три бутылки крѣпкаго французскаго вина, цедру одного лимона, полъ-лота корицы, одинъ мускатный орѣхъ (истолченный) и три четверти фунта сахару. Все это должно разогрѣть вмѣстѣ, чтобы закипѣло и процѣдить сѣвозъ салфетку, въ миску, на

края которой надо положить три или четыре серебряные прутья толстой проволоки. Потом положить на прутья четверть фунта расколотаго сахару, пропитаннаго аракомъ, тотчасъ же зажечь бумагой и оставить горѣть, пока пламя само собою погаснетъ. Послѣ этого ни останется ничего болѣе, какъ жженуу размѣшать и разлить въ стаканы или рюмки.

Питье апельсинное.

Разрѣзать десятокъ апельсиновъ и выжать изъ нихъ сокъ. Но прежде этого натереть на три фунта сахару цедру съ четырехъ апельсиновъ, мелко раскатать сахаръ, сотря съ него цедру и смѣшать съ апельсиновымъ сокомъ, прибавя еще сокъ изъ четырехъ лимоновъ. Разводить это питье водою, разумѣется, прежде процѣженною, въ той мѣрѣ, какъ кому угодно, по вкусу и желанію каждаго. Все это разливается въ графины, до времени его употребленія.

Питье миндальное.

Надо сначала обдать кипяткомъ $\frac{7}{8}$ ф. сладкаго и осьмушку горькаго миндаля, вычистить миндаль, переложить его въ холодную воду, слить воду на сито и тереть миндаль въ каменной ступкѣ, все прибавляя въ него по немногу воды. Потомъ налить въ миндаль полстакана воды, прожать до суха сквозь салфетку, развести сахарнымъ сиропомъ и въ нужномъ случаѣ еще водою.

Питье изъ клюквы.

Нужно взять три четверика клюквы, положить въ ушатъ или кадочку, налить чистою водою, перемѣшать такъ, чтобы соръ всплылъ на поверхность воды, счистить соръ, выложить клюкву въ сито, спустить съ нея воду, перетереть клюкву въ большой ступкѣ или протереть ее ложкою сквозь сито, выложить въ анкерокъ, закупорить анкерокъ и выставить на морозъ, чтобы клюква въ немъ замерзла въ одинъ вусокъ, когда это сдѣлается, то надо снять съ одной стороны анкерка обручи, вынуть изъ него доньшко и сверлить замерзшую клюкву цупомъ до тѣхъ поръ, пока потечетъ изъ нея чистый сокъ. Этотъ сокъ, спущенный въ большую плошку, слѣдуетъ уже разлить въ бутылки и хранить для употребленія съ чаемъ и вмѣсто питья.

Вода ивбирная.

Нужно вскипятить ведро воды, положить въ нее фунтъ разрѣзаннаго ивбиря, прокипятить вмѣстѣ и дать простоять вскипяченному ивбирию двадцать четыре часа. Послѣ этого сцѣдить съ ивбиря воду, положить въ нее пять фунтовъ сахару, прокипятить, снять пѣну, остудить до теплоты парнаго молока, вылить въ полуанкерокъ и прибавить четыре бутылки бѣлаго вина и стаканъ французской водки. Потомъ на другой день положить въ боченокъ два фунта изюму, и шесть золотниковъ осетроваго клея, расщипаннаго мелко и развареннаго въ водѣ. Потомъ закупорить боченокъ, замазать втулку, поставить его на ледъ и обложить кру-

гомъ льдомъ, оставить на льду двѣнадцать сутокъ. Послѣ этого воду осторожно слить, процѣдить ее, разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго вина, закупорить ихъ, завязать бичевкой и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Вишни въ уксусѣ.

Нужно отобрать сколько угодно спѣлыхъ вишенъ, срѣзать съ нихъ стебельки до половины, положить вишни въ горшокъ, прибавить въ него разломанной корицы, немного гвоздики, соразмѣрно количеству вишенъ, и взявъ полторы бутылки настоящаго винограднаго уксусу, вскипятить его съ однимъ фунтомъ сахара, очищая съ сахара пѣну. Потомъ вылить это на вишни, остужая. Въ слѣдующій день нужно слить съ вишенъ уксусный сиропъ, прокипятить его, счищая пѣну, остудить и вылить на вишни. На третій день сдѣлать тоже и уже потомъ выложить вишни въ сиропъ въ банки, завязать банки и хранить ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такія вишни употребляются съ жаркимъ, какъ салатъ.

Груши въ уксусѣ.

Нужно отобрать сладкихъ грушъ, не очень мягкихъ, очистить ихъ, вырѣзать изъ нихъ цвѣточки, отрѣзать на половину стебельки, а другую ихъ половину чисто скоблить и соразмѣрно количеству грушъ, вскипятить должное количество винограднаго уксуса съ мелкимъ сахаромъ, полагая на каждую бутылку уксусу по одному фунту мелису. Во время кипѣнія сахара надо без-

престанно очищать съ него пѣну. Положить въ вскипяченный съ уксусомъ сахаръ, груши и держать на слабомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока они станутъ мягкими. Тогда снять ихъ съ огня и переложить осторожно въ миску. На слѣдующій день слить съ нихъ сокъ, прокипятить его счищая пѣну, и вылить горячей на груши. Такъ нужно поступать три дня. На четвертый день выложить груши, прокипятить ихъ съ сокомъ, остудить, разложить въ банки и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Онѣ употребляются вмѣсто салата съ жаркимъ, а также и въ конфетахъ.

Медъ красный.

Двадцать фунтовъ бѣлаго меду надо развести въ четырехъ ведрахъ вскипяченной воды, остудить, снять съ поверхности его воскъ, еще разъ прокипятить, очищая медовый нагаръ или пѣну, и когда она перестанетъ на немъ появляться, положить въ этотъ медъ четверть фунта хмѣлю, еще разъ прокипятить, еще разъ остудить, чтобы былъ только тепель, какъ парное молоко, примѣшать одинъ лоть мелко-расщипаннаго и развареннаго осетроваго клея, корицы, гвоздики, кардамона и кишнеца. Духи должны быть мелко истолчены, завернуты въ полотняную тряпочку, завязаны въ ней, и не иначе опущены въ боченокъ, какъ на снуркѣ, и то такъ, чтобы доставало только до половины боченка. Кромѣ духовъ, надо еще подварить на сковородѣ двѣ столовыя ложки толченаго рафинада, такъ чтобы онъ принялъ отъ жара гранатный цвѣтъ

и разведя этотъ сахаръ медомъ, то-же вылить его въ боченокъ. Остальное исполнить такъ, какъ слѣдуетъ.

Медъ лимонный.

Нужно взять двадцать фунтовъ самаго лучшаго бѣлаго меду, развести въ четырехъ ведрахъ кипятка, остудить, снять всплывшій на воду воскъ, вскипятить еще разъ, снимая пѣну. Когда ее не будетъ болѣе въ медѣ, тогда положить въ него одинъ фунтъ хмѣлю, прокипятить, вылить въ боченокъ и когда онъ станетъ чуть тепелъ, какъ парное молоко, тогда положить въ него десять лимоновъ, разрѣзанныхъ на тонкіе ломтики и одинъ лотъ развареннаго осетроваго клею. Боченокъ надо закупорить, втулку замазать глиной и медъ въ боченкѣ поставить на ледъ. Черезъ пятнадцать дней его можно разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго вина, закупорить ихъ и хранить въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

Пирожное манное.

Взять одинъ фунтъ манныхъ крупъ, разварить въ молокѣ, въ видѣ густой манной каши, положить въ нее полфунта вымытаго кухоннаго масла, и мѣшать, пока совершенно остынетъ и станетъ бѣло и пышно. Тогда положить въ нее пять яицъ, цедру двухъ поморанцевъ, стертую на теркѣ, небольшой стаканъ мелкаго сахару и стаканъ коришки. Перемѣшавъ все это вмѣстѣ, выложить на сдобное тѣсто, раскатанное въ толщину ножеваго ебуха и въ величину листа писчей бумаги, размазать ровно и гладко по тѣсту и печь въ довольно жаркой печи. Когда пирожное будетъ го-

тово, выжать сокъ изъ апельсиновъ, смѣшать его съ мелкимъ сахаромъ, обмазать пирогъ и посыпать его сверхъ того мелко нарубленнымъ миндалемъ. Этотъ пирогъ всегда разрѣзывается на куски и подается на столъ горячій. Его можно печь въ формѣ, прибавляя сверхъ означенныхъ припасовъ — двѣ столовыя ложки муки. Форму надо помазать масломъ и обсыпать сухарями.

Пирожное кремъ.

Нужно взять одну бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, влить ихъ въ каменную плошку и поставить на ледъ. Когда сливки охолодѣютъ, взбить ихъ прутьянымъ бѣлымъ вѣничкомъ, который прежде того поддерживать въ кипятокѣ, чтобы прутья его не ломались, но оторхнуть отъ кипятка, — остудить, чтобы взбивать сливки холоднымъ, такъ густо и крѣпко, чтобы онѣ уподобились тѣсту и свободно держались на вѣничкѣ; тогда положить въ нихъ чашку мелкаго сахара, слегка перемѣшать и выложить на блюдо, на блюдѣ же должно окружить кремъ на подобіе полушара и обложить вокругъ него пирожки розаны; сверху можно убрать его какимъ угодно вареньемъ.

Пирожное яблочное.

Нужно раскатать кислое тѣсто величиною въ листъ писчей бумаги и толщиною въ палецъ, намазать края его яичными желтками и наклеить на него ободочекъ изъ того тѣста, въ палецъ же толщиною; послѣ этого надо оставить, чтобы поднялось, между тѣмъ пока оно

поднимается, разрѣзать на ломтики, вычистить десять яблоковъ, раскласть ихъ по тѣсту, одинъ ломтикъ подлѣ другаго и когда тѣсто наполнится яблоками, испечь его въ довольно жарко-натопленной печи. Пока же пирогъ печется, должно отбить восемь цѣльныхъ яицъ, взять стаканъ мелкаго сахару, столовую ложку толченой корицы и мѣшать яйца, сахаръ и корицу довольно долго, чтобы мѣсиво было очень бѣло и густо; послѣ того надо вынуть изъ него строгъ, еще полуготовый, примѣшать къ нему двѣ ложки муки и рюмку рома, перемѣшать еще разъ съ яичною взбивкою и вылить ее на пирогъ, по яблокамъ, разровнять ножомъ то, что вылито; потомъ допечь пирогъ, разрѣзать его на части и подавать на столъ горячій.

Розовый медъ.

Нужно взять двадцать пять фунтовъ бѣлаго меду, развести его въ четырехъ ведрахъ кипятка, остудить, снять съ воды сплывшій на ея поверхность воскъ отъ меда, опять вскипятить ее, счищая медовую пѣну и когда пѣна не станетъ болѣе накипать, снять медъ съ огня, положить въ него четверть фунта цвѣтовъ мускатной розы и пелфунта мелкаго сахара. Кромѣ этого должно еще налить въ боченокъ одинъ лотъ развареннаго осетроваго клею. Боченокъ должно закупорить и поставить на ледъ на десять или пятнадцать дней. Послѣ этого уже медъ можно разливать въ бутылки, закупоривая ихъ и сохраняя въ песокъ.

Медъ бѣлый.

Двадцать фунтовъ бѣлаго меду нужно развести въ четырехъ ведрахъ кипятка и оставить до слѣдующаго дня. На слѣдующій день должно снять съ воды всплывшій на нее воскъ отъ меда, вылить медовую сыту въ кастрюлю и варить ее до тѣхъ поръ, пока соръ отъ меда отойдетъ на дно кастрюли и медъ сдѣлается совершенно чистымъ; тогда положить въ него полфунта хмѣлю и прокипятить еще нѣсколько разъ. Послѣ послѣдняго прокипяченія перелить сваренный медъ въ боченокъ, остудить, чтобы былъ онъ только такъ тепелъ, какъ парное молоко, и положить въ него слѣдующія приправы: одинъ лотъ осетроваго клею, мелко расщипаннаго и развареннаго въ водѣ, одинъ лотъ фіалки и три сѣмьчка кардамона. Послѣ этого его надо закупорить и поставить на ледъ на десять или пятнадцать дней. По истеченіи же этого времени уже можно его слить и разлить въ бутылки. Хранить его должно въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

Медъ зеленый.

Приготавливается такимъ же образомъ, но кладется въ него одинъ фунтъ зеленой мяты, предварительно снявъ съ нея прутьевъ листья; смѣшавъ съ мелкимъ сахаромъ, прибавить еще столовую ложку протертаго сквозь сито варенаго шпината. Кромѣ того нужно положить въ боченокъ небольшой ломтикъ сайки, напитанный дрожжами. Далѣе поступать точно также, какъ и съ прочими медами. Кромѣ этого еще приго-

товляется такимъ же образомъ *померанцевый* медъ и *апельсиновый*.

Въ заключеніе всего скажемъ нѣсколько словъ о томъ порядкѣ угощенія, какой соблюдается при большомъ собраніи гостей.

Напримѣръ, если гости приглашаются не къ обѣду, а на вечеръ, то вечеръ начинается чаемъ, передъ которымъ гостей обносятъ десертнымъ виномъ; послѣ чая слѣдуютъ сырые фрукты или варенья въ сахарѣ, послѣ фруктовъ кремъ, послѣ крема маседуанъ, если не предполагается подавать закуски или ужина; послѣ маседуана десертное вино; послѣ вина конфеты; послѣ конфетъ, мороженое; послѣ мороженого питье, а послѣ питья шоколадъ съ бисквитами или легкимъ печеньемъ. Если же назначается ужинъ или закуска, то послѣ маседуана подается шоколадъ, послѣ шоколада конфеты; послѣ конфетъ мороженое; послѣ мороженого питье; послѣ питья десертное вино, а послѣ вина закуска или ужинъ. Для мужчинъ можно приготовить пуншъ, а для женщинъ глинтвейнъ, который подается во время чая.

К О Н Е Ц Ъ .