

256

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ
СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

1-2
ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разныя цѣны;
болѣе 2000 описаній разныхъ кушачьевъ съ подробнымъ указаніемъ вы-
дачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ, овош-
ныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, паливокъ, сыра, уксуса
крахмала, масла и пр., всего 3500 номеровъ;

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

съ реестромъ постныхъ обѣдовъ

||
НОВЫЙ XIII-й отдѣлъ:

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя известныя припасы, каковъ можно дѣлать изъ нихъ употребле-
ніе.

составила и издала

Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

80-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типо-Литографія Х. Ш. Гельшперъ, В. О., 1 лин., д. 4.
1887.

У книгопродавца В. И. ГУБИНСКАГО, въ Спе.
ПРОДАЮТСЯ СЛѢДУЮЩІЯ КНИГИ:

ДОМАШНІЕ
ЛѢЧЕБНИКЪ И АПТЕЧКА

СОСТАВЛЕННЫ ПО РУКОВОДСТВАМЪ

Д-ровъ медицины Дебе, Нунце, Лее, Нусбаума, Распайла и проч.

Въ этомъ Домашнемъ Лѣчебникѣ и Аптечкѣ помѣщено: 1) Лѣченіе различныхъ болѣзней безъ помощи врача. 2) Гигіена волосъ, глазъ и зубовъ. 3) Алфавитное поименованіе всѣхъ общепотребительныхъ лѣкарствъ и средствъ, способы ихъ приготовления и употребленія. Цѣна 1 р.

**КУЛЬТУРА
ПШЕНИЦЫ.**

МОНОГРАФІЯ

Профессора Я. Н. КАЛИНОВСКАГО.

Описаніе породъ пшеницы, разводимыхъ въ Россіи; условія ея воздѣлыванія; качества самаго зерна; насѣюмыя, вредныя ей посяванія. Цѣна съ пересылаю 1 руб.

ПРАКТИЧЕСКОЕ
РУКОВОДСТВО или НАСТАВЛЕНІЕ
ОТНОСИТЕЛЬНО

Содержанія, кормленія, распознаваніе болѣзней и лѣченія лошадей рогатаго скота, овецъ, свиней, козъ и собакъ.

Сочиненію Роальвеса.

Удостоенное награды отъ Мексиканскаго Королевскаго Экономич. общества, переводъ Д-ра Ф. Ауустиневича съ 22-го нѣмецкаго изданія, вновь обработаннаго и дополненаго ветеринарными врачами: А. Павловскимъ, Райхельгеймомъ и Рейноромъ. Въ этомъ сочиненіи помѣщено: воспитаніе, уходъ, кормленіе, врачеванія, признаки, распознаваніе и лѣченіе внутреннихъ и наружныхъ болѣзней у лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ, свиней и собакъ. Съ прибавленіемъ «О конвѣ лошадей» и Ветеринарной домашней аптечки, содержащей алфавитное поименованіе всѣхъ общепотребительныхъ лѣкарствъ, способы ихъ приготовления и употребленія.

Цѣна съ перес. 1 руб.

ПРАКТИЧЕСКІЙ ПАСЪЧНИКЪ
или РУКОВОДСТВО къ ПЧЕЛОВОДСТВУ
съ 56 политипажами, сдѣланными такъ, что съ перваго взгляда даютъ полное понятіе объ устройствѣ изображенныхъ предметовъ; переводъ съ 3-го нѣмецкаго изданія. Въ этомъ превосходномъ сочиненіи знаменитаго нѣмецкаго пчеловода, прозвѣстнаго изобрѣтателя сводящихъ, описаны ульи и другихъ системъ, признанныхъ за лучшія въ Америкѣ, и также подробно и обстоятельно изложено все то, что необходимо знать лицамъ, занимающимся пчеловодствомъ.

Цѣна съ перес. на полное изданіе 2 рубля.

КОМНАТНОЕ
ЦВѢТОВОДСТВО.

Описаніе растений, годныхъ для воспитанія въ комнатахъ и уходъ за ними. Съ 48 политипажами. Изданіе пятое. Цѣна съ перес. 50 коп.

Какъ и изъ чего готовить пищу для здоровыхъ и больныхъ. (Гигіеническая кухня). Сочиненіе д-ра Вилл. Переводъ подъ редакцію профессора Доброславина. Спб. 83 г. ц. 1 руб. 25 коп.

Какъ и чѣмъ кормить больныхъ, страдающихъ желудкомъ. Соч. Вилл съ предисл. профессора Манасена. Спб. 83 г. Изданіе 2-е. Ц. 1. р.

Настольная книга для сохраненія здоровья и рабочей силы въ средѣ народа. Популярная гигиена, сочин. Карла Реклама, профессора медицины въ Лейпцигѣ. Изданіе пятое. Съ приложеніемъ военной гигиены, соч. д-ра Вейнмана. Спб. 500 стр. цѣна 2 руб. сер.

Дамскій сборникъ. Настольная книга для дамъ и дѣвицъ. Изд. Вуришевой. Спб. 1882 г. цѣна 2 р. 50 к. Содержаніе: Туалетъ и его тайны. — Прически. — Гардеробъ. — Домоводство. — Цвѣтоводство. — Кухня. — Рукодѣланія. — Музыка. — Пѣніе. — Танцы. — Свѣтская жизнь и проч.

ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

**СРЕДСТВО къ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
въ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.**

ЧАСТЬ I и II.

въ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разные цѣны;
болѣе 2000 описаній разныхъ кушачьевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ, овощныхъ и масляныхъ, разпаго печенія, варенья, палинковъ, сыра, укуса крахмала, масла и пр., всего 3500 номеровъ;

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ

съ реестромъ постныхъ обѣдовъ

новый XLIII-й отдѣлъ:

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстные припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

составила и издала

Елепа Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ изданіе исправленное и дополненное.

80-ыя тысячи.

Цѣна 4 руб. сер.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣд. мой штампель.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типо-Литографія Х. Ш. Гельпернъ, В. О., 1 лив., д. 24.

1887.

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ
или
СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разныя цѣны
и
болѣ 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ вы-
дачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА
Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типо-литографія Х. Ш. Гельпертъ, Вас. Остр., 1 л. д. № 24.
1887.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня, это въ своемъ родѣ искусство, которое безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, по десятками лѣтъ, а это въ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, какъ въ послѣдствіи, разстройство состоянія, а вѣдствие этого и разные неудовольствія въ семейной жизни, приписываются болѣею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ.

Предупредить эти дурныя послѣдствія или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать шагъ къ уклоненію ихъ есть прамая моя цѣль и самое искреннее желаніе, и если книга моя достигнетъ хотя половины желаемой мною цѣли и принесетъ пользу многимъ соотечественницамъ, то я буду совершенно счастлива и это будетъ самою лучшею наградою за труды мои.

Эту книгу составила я исключительно для молодыхъ хозяекъ, чтобы доставить имъ случай, безъ собственной опытности и въ короткое время получить понятіе о хозяйствѣ вообще и чтобы тѣмъ пріохотить ихъ заниматься хозяйствомъ.

ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА СЪ ТРЕМЯ ЦѢЛЯМИ:

Во 1-ю, чтобы познакомить съ нужней и вообще хозяйствомъ самахъ хозяекъ. Для этого я собрала описаніе разныхъ запасовъ необходимыхъ въ домашнемъ хозяйствѣ, какъ-то: печенья булокъ, сухарей, приготовленія варенья, домашнихъ напѣтковъ, разныхъ запасовъ овощныхъ и фруктовыхъ, соленія мяса, рыбы и пр.

Во 2-ю, чтобы уменьшить расходы въ домашнемъ хозяйствѣ и дать возможность хозяйкамъ самимъ выдавать провизію изъ кладовой. Для этого я, во всѣхъ помѣщеніяхъ мною купаньяхъ, назначила по возможности точно опредѣленную пропорцію всѣхъ составныхъ частей ихъ, пропорцію на 6 человекъ, и подъ описаніемъ каждаго почти купанья назначила реестръ выдачи, потому что, не имѣя передъ глазами реестра всего того, что входитъ въ составъ купанья, не только хозяйка, но даже и поваръ, который исключительно тѣмъ занимается, не въ состояніи вдругъ припомнить всего, вѣдствие чего непродолжительно цѣлаго утра до самаго обѣда, приходится нѣсколько разъ ходить въ кладовую то за тѣмъ, то за другимъ, что, не говоря уже о томъ, что скоро наскучитъ, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при свѣтской жизни даже и невозможно.

Во 3-ю, чтобы облегчить придуманныя ежедневныхъ обѣдовъ. Для этого составила я 800 обѣдовъ, которые раздѣлила на 5 разрядовъ, т. е. на 4 реестра скромныхъ обѣдовъ, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости и 1 реестръ постныхъ обѣдовъ.

При составленіи этихъ реестровъ я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые въ томъ мѣсяцѣ легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція купаньевъ назначена на 6 человекъ, т. е. такая, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ купаньевъ, можетъ быть вполне сыто семейство,

состоящее из 6-ти человекъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція при четырехъ, пяти кушаньяхъ можетъ быть достаточна и для 8 человекъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанію: пригото- вляя напр. обѣдъ на 3 человека, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человека— $\frac{1}{3}$; на 9 или 12 человекъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединить также реестръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей, завтракъ и обѣдъ для служителей.

Хозяйкамъ желающимъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, совѣтую имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую серебрянную ложку.

Во 2-хъ, мѣдный или жестяной гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра, а если можно, $\frac{1}{2}$ гарнца и $\frac{1}{4}$ гарнца, что облегчатъ ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и проч.

Во 3-хъ, стаканъ средней величины, такихъ стакановъ въ большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ $\frac{1}{4}$ гарницѣ, должно быть 3, въ 1 штофѣ, т. е. $\frac{1}{2}$ гарницѣ — 6, въ 1 гарницѣ слѣдовательно 12 стакановъ.

Такъ какъ выдача провизіи назначена у меня большею частью стаканами, то и прилагаю реестръ вѣса разныхъ главныхъ провизій, а именно:

1 стаканъ воды	равняется	$\frac{1}{2}$ фунту	а $\frac{1}{2}$ лоту.
1 фунтъ муки крупчатой	=	3	стаканамъ.
1 ложка муки	=	$\frac{1}{3}$	"
1 фунтъ картофельной муки	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 фунтъ гречневой муки	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 ложка масла	=	$\frac{1}{8}$	фунт.
1 фунтъ масла	=	8	ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла	=	$1\frac{3}{4}$	стакана.
1 ф. ячневой крупы	=	$2\frac{1}{3}$	"
1 ф. гречнев. крупной крупы	=	$2\frac{1}{8}$	"
1 ф. маиса	=	$2\frac{1}{4}$	"
1 ф. рису	=	2	"
1 ф. пшена	=	$2\frac{1}{8}$	"
1 ф. саго	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 ф. перловой крупы	=	$2\frac{1}{4}$	"
1 ф. гречнев. мелкой крупы	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 ф. смолонской крупы	=	$2\frac{3}{4}$	"
1 ф. овсяной	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 ф. бѣлой фасоли	=	$2\frac{1}{2}$	"
1 ф. сушен. бѣлаго гороху	=	$2\frac{1}{8}$	"
1 ф. зелен. сушен. горошку	=	$2\frac{2}{3}$	"
1 ф. чечевицы	=	$2\frac{1}{8}$	"
1 ф. миндаля	=	3	"
1 ф. корицы	=	3	"
1 ф. кориандру	=	8	"
1 ф. мелкаго сахару	=	2	стаканамъ безъ $\frac{1}{3}$.
1 ф. сахара кусками	=	2	стак. или 32 кускамъ;
1 кусокъ сахару	=	1	лоту.
1 столовая сереб. ложка мелкаго сахару равно съ краями безъ верха	=	1	лоту.
1 ф. молотата кофе	=	5	ст. легко насыпаннаго.
1 ф. пажжеваго кофе	=	$2\frac{1}{2}$	стак.
1 ф. вермишели	=	$4\frac{1}{2}$	стак.
1 ф. сметаны	=	$1\frac{2}{3}$	"
1 ф. бѣлой француз. булки	=	$2\frac{1}{3}$	булки 5-ти копѣечнаго.
если же черствой, то	=	$2\frac{2}{3}$	"
16 мелко истолченныхъ продажныхъ сухарей	=	1	стак.

1 стаканъ чертой булки	=	$\frac{1}{2}$	француз. булки
1 ф. чернославу	=	$2\frac{1}{2}$	стак.
1 ф. клюкви	=	2	"
1 ф. чисто переработанной смородины	=	$2\frac{1}{4}$	"
1 ф. клубники, вишни и проч.	=	3	"
2 самые маленьк. мушк. орѣх.	=	1	золотнику.
2 чайныя ложки корицы	=	1	"
70 штукъ гвоздики	=	1	"
$\frac{1}{3}$ ведра муки, т. е. 1 гарн.	=	5	фунтамъ.
1 фунтъ сахарнаго песку	=	$2\frac{1}{2}$	стак.

Въ некоторыхъ кушаньяхъ въ выдачѣ назначена сметана слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{2}$ —2 стакана, значить: отъ $\frac{1}{2}$ до 2 стакановъ сметаны; это не любить много сметаны или напиритѣрь, зимою, когда трудно достать ее, можно положить, какъ напиритѣрь во щи изъ щавеля № 26, только $\frac{1}{2}$ стакана, а въ эти же самыя щи можно положить 1, $1\frac{1}{2}$ и даже 2 стакана сметаны, смотря по желанію и по возможности.

Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если это послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ раздѣлить его на двѣ равныя части, скатать полуфунтовые шарики. Выдавая провизію, сосчитать сколько на кушанья выйдеть всего масла, и тогда выдать 1 шарикъ, $1\frac{1}{2}$ или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдуть, приготовить другіе.

Для желе, кремовъ, зефировъ, муссовъ и проч., совѣтую покупать телячій клей, подъ названіемъ желатинъ, онъ продается также на фунты и состоитъ изъ самыхъ тоненькихъ продолговатыхъ пластинокъ, изъ которыхъ каждая равняется приблизительно золотнику, такъ что, когда нужно выдавать 3 золотника, то выдаютъ 3—4 пластинки.

Этотъ клей бываетъ бѣлаго и малиноваго цвѣта, такъ что желе, пригото- вленное съ примѣсью малиноваго желатина, получаетъ превосходный цвѣтъ.

Желатинъ гораздо дешевле рыбьяго клея, а именно около 1 р. 50 коп. фунтъ, такъ что благодаря ему, здоровое, чрезвычайно вкусное и дорогое, попрежнему, желе, можетъ входить теперь въ составъ недорогаго обѣда.

Чтобы убѣдиться въ томъ, что назначенная мною пропорція достаточна на 6 человекъ, прошу каждую хозяйку выбрать для пробы три—четыре кушанья и приказать ихъ при себѣ приготовить.

Желая сдѣлать небольшой обѣдъ или вечеръ, можно по этой книгѣ заранѣе вычислить приблизительно, сколько онъ будетъ стоить, соображаясь съ цѣнами мѣстности. Возьмемъ для примѣра нитье, мороженое и желе изъ вина.

Лимонадъ № 2173.

Не менѣ $\frac{1}{2}$ ф. и не болѣе $\frac{3}{4}$ ф. сахара	стоитъ отъ 9 до	15 в. с.
2 лимона	" 6 "	10 "

Слѣдовательно 6 стакановъ	стоитъ отъ 15 до	25 в. с.
" 30 "	" " " 75 "	1 р. 25 "

Нитье клюквенное № 2175.

$\frac{3}{4}$ фунта клюквы	стоитъ отъ	3 в. до	6 в.
$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара	"	9 "	14 "
Кто любитъ прибавить ванглия	на	"	5 "

6 стакановъ	стоитъ отъ	12 "	30 "
30 "	" " " " "	65 "	1 р. 25 "

90 стакановъ	отъ 1 р. 30 в.	до 3 р. 70 в.
------------------------	----------------	---------------

Мороженое сливочное № 1417.

3 стакана цѣльнаго молока или негу- стыхъ сливокъ	отъ 10 до	20 к.
3—4 желтка	4 »	6 »
3/4 фунта сахара	12 »	15 »
ванили	9 »	10 »
сода 3 фунта	— »	9 »
ледъ	— »	— »
Слѣдовательно форма мороженого на 6 челов. или 12 порцій стоитъ		
6 чел. или 12 порцій	отъ 35 до	60 к.
форма мороз. на 12 чел. или 24 порцій	70 »	1 р. 20 к. и т. д.

Считая порцій по одной столовой ложкѣ.

Желе изъ вина № 1485.

1 1/2 фунта сахара	отъ 30 до	35 к.
24 желатина желатину	40 »	— »
или рыбьяго клея	— »	90 »
4 лимона	12 »	20 »
отъ 2 рюмокъ до 1 бутылки столоваго вина	10 » до 1 р.	— »
Всего	отъ 92 к.	до 2 р. 45 к.
Слѣдовательно 1 большая форма съ 12 маленькими формочками на 18 п даже 24 человекъ стоитъ		
	92 к.	до 2 р. 45 к.

Такъ какъ я этою книгою старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣл-нымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о мелочахъ, которыя, однако же, въ массѣ составляютъ свой счетъ, а именно:

Когда ощипываютъ съ птицъ перья, то откладываетъ ихъ въ одно мѣсто; въ длинные зимние вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для слугъ или для бѣдныхъ; перья и нуль отъ гусей и уток собирать от-дѣльно.

Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., растянувъ на палочки, тотчасъ вы-сушить и отдать для выдѣлки кожъ.

Когда бьютъ скотъ, то кровь ихъ подливать подъ фруктовый деревья.

Если обѣдъ готовится на пятнѣ и она топится въ продолженіи трехъ—че-тырехъ часовъ, то приказывать изъ нея выгребать уголья на два-три большіе самовара.

Теличій желудокъ, хорошо вымытый и посоленный, высушить; онъ употреб-ляется для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ № 2299.

При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поро-сятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба, и проч., но только остерегаться, чтобы не попало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

Вообще каждая хозяйка должна строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы въ домѣ была чистота, порядокъ и чтобы ничто не пропадало, а было употреблено съ пользою.

Дальнѣйшія свѣдѣнія необходимы относительно домашняго городского и сель-скаго хозяйства, гнѣны и домашней медицины, помѣщены мною въ III части книги «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ».

РЕЕСТРЪ ОКОРОМНЫХЪ ОБЪДОВЪ 4-хъ РАЗРЯДОВЪ.

Помѣщаю 600 скромныхъ обѣдовъ, которые я раздѣлила на 4 реестра, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости, которой каж-дая хозяйка можетъ придерживаться, смотря по желанію и своему состоянію.

Къ I-му разряду принадлежать, такъ называемые, значные большіе обѣды, которые на 25 человекъ будутъ стоить приблизительно отъ 40 до 60 рублей сер. безъ вина, а на 6—8 человекъ—12—15 руб. сер. и болѣе.

Къ II-му разряду принадлежать обѣды изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человекъ, круглымъ счетомъ могутъ стоить при-близительно отъ 4 р. до 6 р. сер. каждый.

Къ III-му разряду принадлежать тѣ же самыя обѣды II разряда, по только однакъ кушальемъ меньше, состоятъ слѣдовательно изъ 4 иногда 5 блюдъ, такъ что на 6—8 человекъ каждый обѣдъ, круглымъ счетомъ, можетъ стоить въ годъ отъ 3 р. до 5 р. сер.

Къ IV-му разряду принадлежать обѣды изъ 3, иногда 4 блюдъ, которые въ годъ на 6—8 человекъ могутъ стоить отъ 2 до 4 руб. сер. каждый.

Вообще цѣны въ Россіи такъ разнообразны и такъ мѣняются, а главное, такъ на все возмываются, что трудно назначить даже приблизительную цѣну.

РЕЕСТРЪ ОБЪДОВЪ I РАЗРЯДА.

Январь.

- 1) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.
Супъ красный № 2 съ фрикадельками.
Къ нимъ пирожки:
Слоенныя съ мозгами № 222, съ раковымъ фаршемъ № 227, пончики съ мяснымъ фаршемъ № 237, фаршъ грибой въ раковинахъ № 267. (Всего по немногу, т. е. на 6 человекъ каждого).
Вино: хересъ и другія испанскія вина.
- 2) Ростбифъ № 641—642.
Вино красное.
- 3) Маіопезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1090.
Портеръ или эль.
- 4) Зеленый горошекъ № 2543 и цѣльная капуста № 2525 съ сабаіономъ или съ сухарями, поджаренными въ маслѣ.
Вино рейнское, шато-д'акемъ или го-сотерпъ.
- 5) Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Вино вейнштейнъ, малая.
- 6) Пуншъ гласе изъ фруктоваго сока № 1446.
- 7) Жаркое дичь и рябчики № 859 или 861, съ салатомъ, и бѣгасы № 869.
Вино шампанское.

- 5) Пломбирь сливочный 1480.
Ликеръ.
- 9) Фрукты, варенье.
Чай и кофе.

Февраль.

- 1) Супъ виндзоръ № 11.
Бульонъ № 7.
Къ нимъ пирожки:
изъ мозговъ подаваемые въ раковинахъ № 264, пирожки на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ № 234; пирожки изъ разснпчатого тѣста съ тѣльными ливеромъ № 245; пирожки изъ мозговъ жареные въ кларѣ № 261.
Вино: хересъ, мадера и марсаль.
- 2) Говядина филей шикопанный трюфелями или апчоусами № 636.
Вино красное.
- 3) Маюнезъ изъ цѣльной форели или судака и пр. № 1088.
Портеръ и эль.
- 4) Марсаль изъ рябчиковъ № 863.
Вино рейнское.
- 5) Плумъ-пудингъ № 1147.
Вино вейнштейнъ, малага.
- 6) Пуншъ гласе съ ромомъ или виномъ № 1440.
- 7) Жаркое индѣйка фаршир. грецкими орѣхами № 785; къ ней салатъ изъ маринованныхъ вишенъ и яблокъ.
Шампанское.
- 8) Кремъ орѣховый съ фисташками № 1461.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Мартъ.

- 1) Супъ пюре изъ тетерева № 62 и супъ зеленый изъ шпината № 67.
Къ нимъ пирожки:
Слоеные съ мозгами № 222; выпуклыя яйца въ раковинахъ № 266; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 258; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 223.
Вина испанскія.
- 2) Говядина тушенная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.
Вина красныя.
- 3) Паштетъ заливной изъ рябчиковъ № 1066.
Портеръ или эль.
- 4) Трюфели стариннованные мозгами или котлетами изъ курицы № 791.
Вино рейнское, шато-д'юкемъ, го-сотеръ.
- 5) Суфле изъ раковъ № 1022.
Вино сладкое: малага, вейнштейнъ, кипрское.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ фруктоваго соку № 1447.
- 7) Жаркое индѣйка № 485 фарширов. каштанами № 784 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое сливочное изъ фисташекъ № 1425, или кремъ бриле № 1464.
или пломбиръ яблочный № 1481.
Ликеръ.
- 9) Фрукты.

Апрѣль.

- 1) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 43, и супъ-пюре изъ спаржи № 72

Въ нимъ пирожки:

На дрожжахъ съ мозгами № 236 и 237, и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 224.

Вина испанскія: хересъ, мадера, марсаль.

- 2) Говядина по-англійски № 632.
Вино красное.
- 3) Паштетъ изъ угря или налима № 1069, или изъ раковъ № 1070.
Портеръ или эль.
- 4) Шпинатъ и прочая зелень съ гарниромъ № 409.
Вино: рейнское, шато-д'юкемъ, го-сотеръ.
- 5) Пудингъ изъ протертаго рису № 1179, или бисквитный № 1186 съ сабаіономъ.
Вино сладкое: вейнштейнъ, малага.
- 6) Пуншъ гласе изъ шампанскаго № 1445.
- 7) Жаркое телятина по аматерски № 677, или съ вишнями № 682, или дичь; къ нимъ салатъ.
Вино шампанское.
- 8) Желе лозанкь № 1490, или апанасное № 1497.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Май.

- 1) Уха изъ стерляди на шампанскомъ № 106, супъ пюре свѣтло-зеленый № 65.
Къ ухѣ пирожки:
Съ визигомъ № 241 и слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225.
Вина испанскія.
- 2) Говядина съ грибнымъ соусомъ № 617.
Вино красное.
- 3) Форель № 925.
Портеръ или эль.
- 4) Спаржа № 447, съ сабаіономъ и съ масломъ.
Вино рейнское, го-сотеръ и шато-д'юкемъ.
- 5) Паштетъ изъ раковъ № 1070, или пудингъ изъ рису съ раками № 1228, или пудингъ № 1158.
Вина сладкія: малага, кипрское, вейнштейнъ.
- 6) Пуншъ гласе (glacé) изъ чайнаго ликера № 1446.
- 7) Жаркое цыплята на манеръ рябчиковъ № 815, или фаршированные цыплята № 816; къ нимъ салатъ.
Вино шампанское.
- 8) Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ № 1444 или кремъ земляничный № 1458.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Іюнь.

- 1) Супъ пюре изъ дичи № 63, или супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 78.
Къ супу греночки № 176, 177 или 178 и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 227, пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264.
Вина испанскія.
- 2) Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 639.
Вино красное.
- 3) Стерлядь съ картофелемъ № 1010.
Портеръ или эль.
- 4) Молодая: корковъ, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ

№ 382, колораби, земляники, груши и прочая зелень, раздѣленная на блюда полосками изъ тѣста.

Вино рейпское, шато-д'юкемъ, го-сотернъ.

- 5) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1207.
Вина сладкія: малага, кипрское.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ земляники или малины № 1447.
- 7) Жаркое напунъ фаршир. печенкою и трюфелями, съ салатомъ № 799.
Вино шампанское.
- 8) Мороженое или желе изъ клубники № 1428 или 1491.
Ликеръ.
- 9) Ягоды. Кофе и чай.

Июль.

- 1) Бульонъ красный валахскій съ кореньями № 8, в) и ботвинья № 165.
Изъ бульону пирожки изъ вермишели № 262, слоеные съ раковинами фаршемъ № 227.
Вино: хересъ, марсаль и мадера.
- 2) Говядина филей жареная въ бумагѣ № 637.
Вино красное.
- 3) Маюезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1090.
Портеръ или эль.
- 4) Цвѣтная капуста № 417, съ сабаіономъ или съ масломъ.
Вино рейпское, шато-д'юкемъ и го-сотернъ.
- 5) Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.
Вина сладкія: вейштейнъ, малага.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ малины № 1122.
- 7) Жаркое дикія утки № 854 и куропатки № 867, салатъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины № 1432, или сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1428, или кремъ.
Ликеръ.
- 9) Ягоды, фрукты. Кофе и чай.

Августъ.

- 1) Супъ французскій а ля жюльепъ № 9 и супъ пюре изъ каштановъ № 76.
Изъ супу пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 284, и слоеные съ фаршемъ изъ телчійей печонки съ ромомъ и мадеромъ № 228.
Вино: хересъ, мадера или марсаль.
- 2) Говядина жаркое-рулеты № 624.
Вино красное.
- 3) Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Портеръ или эль.
- 4) Артишоки № 498—501, съ зеленымъ горошкомъ.
Вино рейпское, шато-д'юкемъ, го-сотернъ.
- 5) Пудингъ изъ шиннота съ сабаіономъ № 1142.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ ананаса № 1449.
- 7) Жаркое: босасы, вальдшнепы № 869, свистели съ гренками № 872, куропатки съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Кремъ роилль № 1430.
Ликеръ.
- 9) Ягоды, фрукты, варенье.
Кофе и чай.

Сентябрь.

- 1) Супъ а ля тортю № 44 и бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7.
Изъ нихъ пирожки: изъ мозговъ съ трюфелями, подаваемые въ раковинахъ № 284, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печонки съ ромомъ и мадеромъ № 228, пончи съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Вино: хересъ, мадера или марсаль.
- 2) Филей дикаго кабапа № 769 съ соусомъ изъ смородины.
Вино красное.
- 3) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ № 962.
Портеръ или эль.
- 4) Земляныя груши № 507, 508.
Вино шато-д'юкемъ или го-сотернъ.
- 5) Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 1212.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ дыли № 1440.
- 7) Жаркое утки домашнія № 835 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое въ бисквитахъ № 1442, или пломбиръ чайный № 1482.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Октябрь.

- 1) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 64 или 65; къ нему подаются гренки съ сардинками. Супъ французскій № 9.
Изъ супу пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ телчійей № 223 или 226, пирожки изъ разсѣчатого тѣста съ капустою № 229.
Вино: хересъ, марсаль или мадера.
- 2) Филей серны или лоса № 772.
Вино красное.
- 3) Маюезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1088 съ соусомъ сборнымъ № 343 или татарскимъ № 335.
Портеръ или эль.
- 4) Каштаны съ краснымъ виномъ № 513, 514.
Вино рейпское, шато-д'юкемъ и го-сотернъ.
- 5) Пудингъ изъ бисквитовъ № 1134.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе лимонный съ мараскиномъ № 1120.
- 7) Жаркое рябчики № 859 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое тутти фрукти № 1440 или желе изъ ягодъ и фруктовъ № 1491.
Ликеръ.
- 9) Фрукты, варенье. Кофе и чай.

Ноябрь.

- 1) Супъ изъ дичи прозрачный № 46, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и сиромъ № 177 и 178.
Супъ рыбный на масле бульонѣ № 24 съ рыбнымъ фаршемъ № 183.
Пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225 или 224; рыбный фаршъ въ раковинахъ № 265, фаршъ изъ телчійей и селедки въ раковинахъ № 268.
Вино: хересъ и вообще испанское.
- 2) Бууженна съ соусомъ изъ каштановъ и карт. № 753.
Вино красное.

- 3) Паштетъ изъ лососины или осетрины № 1071 съ соусомъ № 345.
Портеръ и эль.
- 4) Горячій винигретъ изъ яблоки и кореньевъ № 444.
Вино рейнское, шато-д'юкамъ, го-сотернъ.
- 5) Суфле изъ бешемеля № 1208.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ земляничнаго сока № 1446.
- 7) Жаркое глухарь; тетерки № 846 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1427, огарнированное пирожен-
нымъ, или желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1503.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Декабрь.

- 1) Супъ прозрачный изъ телячьей головки по английски № 45, и супъ
шоре изъ курицы № 60.
Къ нимъ пирожки: слоеные съ мозгами № 222 и 223, пироженъ изъ бли-
новъ съ раковыми фаршемъ № 257 фаршъ грибной въ раковинахъ № 267.
Вино испанское.
- 2) Варенный окорокъ молодого веня № 786.
Вино красное.
- 3) Маюнезъ изъ цѣльнаго судака № 1092.
Портеръ и эль.
- 4) Свежые грибы въ сметанѣ № 2566 или 2565.
Вино рейнское, шато-д'юкамъ, го-сотернъ.
- 5) Пудингъ изъ мозговъ № 1229 съ соусомъ съ ромомъ № 362.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ мараскина № 1120.
- 7) Жаркое фазанъ № 858 съ салатомъ.
Вино шампанское.
- 8) Компотъ изъ свежихъ ягодъ и фруктовъ см. консервы отъ № 2060
до № 2086.
- 9) Тортъ. Ликеръ, палочки.
- 10) Фрукты. Кофе и чай.

РЕЕСТРЪ ОБЪДОВЪ II РАЗРЯДА,

изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; объды эти въ годъ на 6—8 чело-
вѣкъ, круглымъ счетомъ, будутъ стоить приблизительно отъ 4 р. до 6 р.
каждый.

и

РЕЕСТРЪ ОБЪДОВЪ III РАЗРЯДА,

(Изъ 4, иногда 5 блюдъ).

*Реестръ объдовъ III разряда состоитъ изъ тѣхъ же объдовъ II разряда,
надо только выбросить, по желанію, одно кушанье.— Такъ напримеръ, въ
объдѣ № 1 исключить пироги; въ объдѣ № 2 исключить пудингъ или по-
мѣстить его на послѣднее кушанье, вмѣсто крема; въ объдѣ № 3 исклю-
чить суфле шоколадное или помѣстить его вмѣсто крема брюле; въ объ-
дѣ № 4 исключить или заливное или соусъ изъ кореньевъ и т. д.*

Январь.

- Объдъ 1-й.* Пирогъ съ визиговъ и рыбою № 1040.
Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Индѣйка фаршированная № 785 съ салатомъ изъ маринованныхъ вишенъ
№ 2396 (часть II).
Жело изъ вина № 1485, или
Тортъ сливочный № 1597—1598.
- 2-й* Щи изъ щавели № 26 съ фрикадельками № 179, фаршъ изъ телятины
и селедки въ раковинахъ № 268.
Телячья лопка подъ бѣлымъ соусомъ № 706.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаономъ № 1141.
Жаркое рябчики фарширов. № 858 съ огурцами или брусничнымъ сала-
томъ № 2583—2588—2460 (часть II).
Кремъ яблочный со сливками № 1454.
- 3-й.* Супъ королевскій съ гречочками или фаршемъ № 14.
Щука фаршированная подъ соусомъ № 909.
Суфле шоколадное изъ сметаны № 1206.
Утка жареная съ яблочками № 835.
Кремъ брюле № 1464 или мороженое кремъ брюле № 1423.
- 4-й.* Бульонъ № 2 красный, чистый съ пироженками изъ слоенаго тѣста съ моз-
гами № 222.
Заливное изъ поросенка № 1099.
Морковь, репа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Жаркое домашняя утка № 835 съ салатомъ изъ свежей шинкованной ка-
пусты № 830.
Мороженое тутти-фрутти № 1440.
- 5-й.* Борщъ малороссійскій № 31 съ фрикадельками № 180.
Жаркое говядина—гусарская печень № 613.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 778, или соусъ изъ руб-
цовъ № 668.

- Карп жареный № 923 с соусом из грец. орехов, № 320.
Компот из апельсин и чернослива № 1542.
6-й. Французский суп, бѣлый прозрачный № 10 с греночками, посыпанным голландским сыром № 178.
Паштет из индѣйки № 1060.
Фаршированная капуста по литовски № 431, или суфле из грецких орехов № 1207.
Жаркое зайца № 775, или котлеты из зайца № 777 с салатом из маринованной свеклы № 888, или с соусом из свеклы № 415.
Желе анапасное № 1497 или мусс № 1518.
7-й. Колдуны литовские № 1283.
Суп из индѣйки № 50.
Стерлядь на шампанском № 1011.
Жареные мозги с соусом из трюфелей № 663.
Жаркое телитина с салатом № 674—681.
Пломбир сливочный № 1480.
8-й. Суп с лимоном № 21.
Котлеты свиные с горошком и картофелем № 760.
Пунш в гласе или пудинг из макарон № 1221.
Жаркое говядина тушеная с красным вином № 621.
Трубочки со сбитыми сливками № 1378—1380.
9-й. Суп бѣлый № 12, с пирожками из говядины, жареными в фритюре № 234, или с пирожками в коржѣ с мясным фаршем № 254.
Маюнез из рыбы с зеленым соусом № 1089.
Суфле из рыбчиков № 864.
Жаркое баранина с шарлотом № 731.
Вланманже зеленое из фиестапель № 1521.
10-й. Суп поре из разных кореньев № 73—75.
Шука под соусом № 898.
Грибы тушеные № 486. (См. 2565 или 2566—часть II) или фаршированная капуста по русски № 433.
Говядина тушеная с крѣпким соусом № 616 и салатом из яблоков моченых № 2347 (часть II).
Торт миндальный № 1587 или 1591.
11-й. Суп поре из рису № 86 с греночками от № 176 до 178.
Жаркое говядина на парѣ № 611, с мясным пшениками № 232.
Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом № 382.
Рыба жареная № 918 с огурцами.
Влины голланд. с сабаоном или мерингою № 1246.
12-й. Суп из саго с вином № 147.
Говядина-жаркое с соусом из соевых рыжиков № 609.
Сырники вареные, запеченные в кастроль № 1362—1363.
Телятина с макаронами № 678.
Пломбир чайный № 1482.
13-й. Бульон № 2 с рисовыми пирожками № 530.
Паштет турецкий из баранины № 1064.
Каша рассыпчатая из смоленских круп с рыбчиками № 1355.
Говядина, жаркое обыкновенное № 623, с салатом и с картофелем.
Холодец из кофе № 173, или сметанный № 1133.
14-й. Пирог с сагою и саго № 1042.
Бульон № 1 с греночками № 176.

- Разварная говядина от № 538 до 607.
Жаркое баранина с соусом из сметаны № 730.
Шарлотка из яблок с грецками № 1197.
15-й. Бульон крѣпкий с вином № 7, с пирожками.
Паштет заливное из рыбчиков № 1063.
Пудинг из саго с сабаоном № 1183.
Жаркое зайца № 775 с салатом.
Крем из сырых сливок № 1450 или сметаны № 1452.
16-й. Суп рыбный на мясном бульонѣ № 24.
Говядина разварная с тушеными грибами № 546—547.
Пудинг бисквитный с сабаоном № 1134.
Жаркое индѣйка с салатом № 781.
Торт миндальный бисквитный № 1624.
17-й. Борщ польский № 33.
Курица или камлунь, с соусом из сельдерея № 734.
Картофель фаршированный грибами № 473, или соус из капусты № 434.
Карп жареный с салатом № 923.
Компот из сушеных фруктов № 1550.
18-й. Бульон № 1 с точеными кореньями и пирожками на дрожжах с фаршем из говядины № 234.
Ростбиф № 641.
Маюнез из курицы фаршир. № 1079.
Мариналь из рыбчиков № 863.
Пунш в гласе из фруктового соку № 1446.
Жаркое утка дикая с салатом № 854.
Желе пуншное № 1493.
19-й. Щи из щавели № 26—27 и фарш грибной в раковинах № 267.
Котлеты битые из телятины № 685.
Репа со сладким фаршем № 382.
Говядина по португальски № 631.
Пломбир яблочный № 1481.
20-й. Суп из индѣйки с фрикадельками № 49.
Жаркое говядина из котлетной части № 640 с салатом.
Морковь № 379, отарнированная жареными почками № 670.
Острина или лососина жареная с салатом № 934.
Торт разсыпчатый № 1593—1598.
21-й. Бульон № 7 с точеными кореньями № 204, слоеные пирожки с фаршем из телятины № 223.
Заливное из зайца № 1095.
Пудинг из фаршированной капусты № 430.
Жаркое тетерев с салатом № 846.
Компот из разностей № 1549.
22-й. Солянка № 57.
Грудка вареная с изюмом № 699.
Картофель под бешмеслем № 479.
Говядина по-английски № 632, с салатом.
Вланманже миндальное № 1520.
23-й. Бульон № 8 красный калехский с пирожками.
Паштет из камлуна № 1961.
Грибы тушеные № 486 или 2565—2566 (часть II).
Карп жареный с салатом № 923.

- Тортъ жирный или англійскій № 1631—1632.
- 24-й. Супъ изъ курицы № 47.
Щука съ хрѣномъ № 899—900.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 376.
Жаркое баранья грудинка № 738 съ салатомъ.
Беже яблочное № 1699 и пирожное съ ромомъ № 1675.
- 25-й. Супъ пюре изъ зайца № 61, съ гречками № 176.
Паштетъ заливной изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1063.
Грѣбы тушковые № 486, 2565—2567.
Жаркое индѣйка фарширов. № 781.
Пломбиръ миндальный № 1483.
- 26-й. Котлеты № 1284.
Супъ изъ дичи, прозрачный № 46.
Говядина филей съ сардельнымъ масломъ № 639,
Соусъ изъ каштановъ № 513.
Жаркое телятина съ вишнями № 682.
Тортъ итальянскій блеквитный № 1600.
- 27-й. Супъ пюре изъ сушеного гороха, съ ветчиною № 82.
Бифтексъ № 643—647.
Вермишель на молокѣ съ ванилью № 1317.
Баранина на подобіе серны № 732.
Сбитыя сливки съ рисомъ № 1477.
- 28-й. Уха изъ лососины или осетрины № 108.
Индѣйка или курица съ рисомъ по-французски № 781.
Макаронъ съ ветчиною и пармезаномъ № 1308.
Говядина тушковая съ картофельными фрикадельк. № 622.
Пирожное сливочное № 1670 и пирожное наполеоновское № 1671
- 29-й. Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 149.
Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 609.
Сырники вареные № 1362.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754.
Пирогъ изъ яблокъ въ слоеномъ тѣстѣ № 1687—1688.
- 30-й. Пирогъ со свѣжело капустою № 1043.
Бульонъ № 1 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Разварная говядина отъ № 538 до 607.
Соусъ изъ мозговъ № 516.
Телятина съ бешемелемъ № 676 съ салатомъ.
Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью № 171.
- 31-й. Супъ кровавой изъ гуся или свинины № 53, 54.
Судакъ съ картоф. и яйцами № 945.
Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами № 1315.
Фаршированная жареная грудинка съ салатомъ № 697.
Суфле изъ бешемеля № 1208.
- Февраль.**
- Обидъ 1-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 19.
Маionezъ изъ индѣйки или рыбы № 1002 или 1090.
Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Жаркое дичь съ марипованнымъ салатомъ.
Кремъ изъ пампанскаго и шато-лафита № 1460.
- 2-й. Супъ королевскій № 14 и пирожки изъ мозговъ № 264, въ равновѣсѣ.

- Судакъ съ соусомъ изъ сметаны № 940.
Паштетъ изъ дичи № 1063.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1489.
- 3-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 912.
Пюре изъ чечовицы съ гречками № 497.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 637.
Коричневая лепешечка № 1712, миндальное пирожное № 1708, или вудингъ изъ рису съ яблоками № 1182.
- 4-й. Бульонъ № 1 съ точенными кореньями и капустою; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины № 223.
Маionezъ изъ фарширован. индѣйки № 1030.
Пудингъ изъ рису № 1179.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 859.
Пломбиръ кофейный № 1475.
- 5-й. Рассольникъ № 16.
Котлеты битлы изъ телятины № 685.
Вѣлая фасоль № 406.
Говядина-филей тушковая съ виномъ № 623.
Тортъ шоколадный отъ № 1601—1603.
- 6-й. Супъ изъ вишенъ со силенскою крупю № 18.
Фрикесе изъ грудинки съ рисомъ № 700.
Морковь № 356, огар. гречками № 525 и омлетомъ № 521.
Говядина-филей по вѣнски № 634, или стужать по итальянски № 610.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 1541.
- 7-й. Бульонъ № 2 съ фрикадельками № 179, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки № 224.
Заливное изъ головки телячьей № 1098.
Фарширов. капуста по-французски № 432.
Говядина-филей, шпигованный грифелями и анчоусами № 636.
Пирожное со взбитыми бѣлками № 1719, или берлинское пирожное № 1718.
- 8-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 35.
Жаркое рулеты № 624.
Картофель фаршированный печеный № 474.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Тортъ изъ ржаного хлѣба № 1605—1606.
- 9-й. Супъ вндзоръ изъ телячьихъ почекъ № 11 съ пирожками.
Паштетъ изъ домашнихъ утокъ № 1062.
Картофель съ соедкою или сардельками № 469 или жардиньеръ № 443.
Жаркое свинина съ салатомъ № 753.
Вланманже сливочное № 1518.
- 10-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 46 съ гречками № 176—178.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 750.
Зеленый горошекъ съ гарниромъ № 376.
Говядина-филей, жареный въ бумагѣ № 637 съ салатомъ.
Марципаны отъ № 1715—1717.
- 11-й. Борщъ изъ сельерея № 36.
Говядина въ родѣ зразъ по-итальянски № 648.
Соусъ изъ трюфелей или жардиньеръ № 442.
Телятина съ соусомъ изъ икры № 679.
Тортъ вѣнскій № 1588—1589.

- 12-й. Супъ пюре изъ тетерова № 62.
 Ботлеты изъ индѣйки или курицы № 791.
 Грибы тушеные № 2565—2566 (часть II).
 Жаркое говядина съ салатомъ № 627.
 Облатки сливочныя № 1381, или трубочки со взбитыми сливками № 1376—1380.
- 13-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
 Говядина-филей съ сардельнымъ масломъ № 639.
 Ботлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ № 1358.
 Рыба жареная съ салатомъ № 918.
 Хворостъ отъ № 1390 до 1397 или сливочный пудингъ съ булкой № 1146.
- 14-й. Солянка рыбная № 90.
 Голуби подъ соусомъ № 778, или утки отъ № 842—838, или пулярда съ эстрагономъ № 804.
 Гроби тушеные № 486 или № 2566—2567.
 Жаркое телатина отъ № 674 до 679, съ салатомъ.
 Тортъ лимонный № 1607.
- 15-й. Супъ нѣмецкй со сливками и желтками № 23.
 Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
 Маседуанъ изъ овощей № 440.
 Говядина тушеная съ карт. крокетами № 622.
 Каша гурьевская № 1352.
- 16-й. Пирогъ съ мясомъ № 1045 или 1048.
 Бульонъ № 1, съ клецками заварными № 209.
 Шука вареная въ чешуѣ № 901.
 Пельмени сибирскіе № 1288 или жардиньеръ № 441.
 Жаркое рябчики съ салатомъ.
 Тортъ Ульмскій № 1612 или Дрезденскій пирамидальный № 1613.

Масляница.

- 17-й Обидъ. Супъ пюре изъ артишоковъ № 71.
 Говядина по-португальски № 631, или гастрономическія котлеты № 683.
 Пломъ-пудингъ № 1147.
 Жаркое фаршированныя куропатки № 866 съ салатомъ.
 Муссъ апельсиновый № 1515.
- 18-й. Блины гречневые отъ № 1250—1260.
 Супъ изъ индѣйки № 50.
 Лососина съ горчицнымъ соусомъ № 934.
 Жаркое глухарь съ салатомъ № 847.
 Прожное № 1714.
- 19-й. Блины гречневые отъ № 1250 до 1260.
 Бульонъ красный съ кореньями № 2.
 Маюнезъ изъ рыбы отъ № 1088—1090.
 Индѣйка фаршированная № 781.
 Пломбиръ кофейный № 1475.
- 20-й. Блины отъ № 1250—1260.
 Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 24.
 Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 923.
 Паштетъ изъ дичи № 1063.
 Желе изъ разныхъ цвѣтовъ № 1487.
- 21-й. Блины отъ 1250 до 1260.

- Супъ пюре изъ курицы № 60.
 Маршаль изъ рябчиковъ № 863.
 Жаркое филей изъ серны или лося № 772.
 Кремъ яблочный № 1454 или пончики № 1389.
- 22-й. Блины отъ № 1250 до № 1260.
 Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7.
 Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 636, или шука съ картофелемъ по-нѣмецки № 907.
 Филей изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 790.
 Муссъ изъ розоваго цвѣта № 1512, или пончики № 1388.
- 23-й. Колдуны № 1283, или блины отъ № 1250 до № 1260.
 Супъ королевскій № 14.
 Паштетъ заливной изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1066.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Пломбиръ миндальный № 1483, или пончики № 1388, или фаршированныя булочки нѣмецкія. № 1416.

Мартъ.

Постные или масляные обѣды см. часть II.

Апрѣль.

Пасха.

- Къ столу въ день Св. Христова воскресенья готовится приблизительно слѣдующее:
- Пасха № 1900 и 1914, (часть II).
 Булочки, бабы, мазури, плячки, отъ № 1723 до № 1915 (часть II).
 Торты отъ № 1636 до № 1645.
 Яйца крашенныя.
 Варашекъ изъ масла.
 Голова кабана № 766, окорокъ печеный № 783, 765.
 Ветчина свѣжеспросольная вареная № 762.
 Индѣйка фаршированная № 781.
 Жаркое зайцъ холодное, жаркое телатина, глухарь.
 Холодное жаркое серны или оленины № 770, 771,
 Жаркое лось № 770, жаркое говядина маринованная № 667.
 Поросенокъ фаршированный № 749.
 Хлѣбъ, хрѣнъ, горчица, уксусъ, прованское масло.
 Разныя водки и вина.
 Крессъ-салатъ на деревянныхъ статуйкахъ; бесѣдки изъ крессъ-салата, Баумкухенъ (Baumkuchen) № 1773. (Часть II).
- Об. 1-й день Пасхи. Бульонъ № 1 или 7, остальное отъ стола.
- 2-й. Супъ изъ курицы № 47.
 Подогрѣтое жаркое.
 Тортъ, прожное или баба.
- 3-й. Ще изъ шавеля № 26, прибавить въ него кожицу отъ окорока печеного № 765, съ крутыми яйцами.
 Говядина филей по-англійски съ горошкомъ № 632.
 Спаржа № 447 съ сабаономъ.
 Жаркое индѣйки и пр. съ салатомъ.
 Желе апельсиновое № 1496.

- 4-й Бульонъ № 1 съ точеными корешками и капустою; пирожки на дрожжахъ съ мяснымъ фаршемъ № 234.
 Майонезъ изъ индѣйки фаршированной печенкою № 1081.
 Суфле изъ сметаны № 1024 или пудингъ изъ щуки № 1264.
 Жареная дичь съ салатомъ.
 Королевскій тортъ № 1640.
- 5-й. Щи зеленые изъ крапивы № 25, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 257.
 Каплузъ съ соусомъ изъ трюфелей № 796.
 Морковь № 379, огарнированная жаренымъ выемомъ № 518.
 Говядина-филей по-вѣнски № 634 съ салатомъ, или говядина жареная въ большой булкѣ № 625.
 Пирожное миндальное съ фиесташками № 1665 и пирожное сливочное № 1667.
- 6-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
 Стерлядь съ хвѣномъ или картофелемъ № 1009, 1010.
 Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513 или пюре № 514.
 Говядина филей тушеная съ виномъ № 621, съ салатомъ.
 Блины по англійски № 1143.
- 7-й. Бульонъ № 2 красный съ саго № 85, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ палла № 225.
 Заливное изъ рыбы 1090.
 Соусъ изъ крапивы № 410 или шпината съ грибами и котлетами изъ мозговъ.
 Каплузъ съ соусомъ изъ трюфелей № 796.
 Тортъ изъ рисовой муки № 1636.
- 8-й. Щи изъ расады № 25.
 Щука подъ краснымъ соусомъ 904.
 Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 472.
 Жареная булка изъ трехъ сортовъ мяса № 662.
 Молочный заварной кремъ № 1553—1558.
- 9-й. Бульонъ вѣнскій съ виномъ № 7, съ пирожками.
 Паштетъ изъ кормленой индѣйки № 1061.
 Капустка по-литовски № 437.
 Говядина по португальски № 631 съ салатомъ, или пѣмекое кислое жаркое № 626.
 Желе апельсинное № 1496.
- 10-й. Супъ бѣлый № 12, съ гречочками № 176—178.
 Вареный окорокъ молодого вепря № 762.
 Артишоки № 458 и 501 или трюфели.
 Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
 Рисъ № 1177.
- 11-й. Колдуны № 1288—1290.
 Супъ пюре изъ курицы № 60, съ гречочками № 176—178.
 Говядина тушеная съ краснымъ виномъ № 621.
 Соусъ изъ зелени № 382, огарнированный ветчиною № 528.
 Рыба жареная съ салатомъ № 918.
 Тортъ рисовый № 1636.
- 12-й. Супъ пюре изъ карасей № 77.
 Котлеты изъ телятины № 692—689.
 Морковь, репа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.

- Говядина жареная съ яичницею № 630.
 Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450.
- 13-й. Супъ пюре съ перловою крупкою № 87, съ пирожками съ грибнымъ фаршемъ № 236.
 Курица съ черносливомъ № 809.
 Пюре изъ чечевицы № 497.
 Жаркое баранина отъ № 733—735.
 Пирожное англійское № 1707.
- 14-й. Супъ изъ налима № 95.
 Говядина тушеная съ вѣнскимъ соусомъ № 616.
 Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 376.
 Жаркое цыплята или телятина.
 Кремъ изъ сметаны № 1452.
- 15-й. Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ съ ветчиною № 88.
 Говядина жареная по-французски № 629.
 Соусъ изъ мозговъ съ лимоннымъ сокомъ № 663.
 Рыба жареная съ салатомъ.
 Петитю съ шоколаднымъ бешамелемъ № 1697.
- 16-й. Вотвинья № 165.
 Говядина въ родѣ фарш. зразовъ № 450.
 Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обаянцою № 667.
 Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
 Пирожное сливочное № 1720 и пирожное № 1721.
- 17-й. Супъ молочный, холодный на манеръ шоколаднаго № 174.
 Грудинка вареная подъ соусомъ № 702.
 Раки вареные.
 Говядина тушеная № 616, съ салатомъ.
 Кремъ изъ сабаона № 1459.
- 18-й. Пирогъ съ курицей и рисомъ № 1054.
 Бульонъ № 1 съ фригидельками изъ сыру № 181.
 Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами № 715.
 Говядина тушеная въ горшкѣ съ салатомъ № 616.
 Холодецъ шоколадный № 175.
- 19-й. Русская кулебяка съ рыбою № 1050.
 Бульонъ красный № 2, съ клецками № 212.
 Крапива съ яйцами № 410.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Сыръ англійскій № 1683 и стружки миндальные № 1680.
- 20-й. Супъ французскій жюльонъ № 9, съ пирожками.
 Паштетъ изъ лососины № 1071.
 Картофель со сметаною № 470—471.
 Жаркое каплузъ съ салатомъ № 793.
 Тортъ Евгения № 1610.

Въ остальные дни повторять кушанья, которыя болѣе понравились, съ прибавленіемъ своихъ любимыхъ блюдъ.

М а й.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ листьями шавеля или шпината; пирожки съ грибнымъ фаршемъ или изъ мозговъ № 236 или 237.
 Майонезъ изъ индѣйки № 1002.

- Суфле из раков № 1022.
 Жаркое дичь с салатом.
 Мороженое сливочное кофейное № 1419, торт фиестаковский № 1635.
- 2-й. Суп пюре из шавеля или шпината № 67; пирожки из выпускных лиц в раковинах № 266.
 Ливень под соусом № 974.
 Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом № 382.
 Говядина жаркое обыкновенное № 640, с итальянскими макаронами и соусом из шампиньонов № 286.
 Пирог из вафель № 1154.
- 3-й. Суп из поросенка № 42.
 Котлеты из телятины № 689.
 Соус из шпината № 409, огариров. телячьими рубцами № 715.
 Жаркое свиная шпикоманна № 755 с салатом.
 Зефир из сливочный № 1468.
- 4-й. Бульон № 2 красный с морковью и листьями шавеля или шпината; слоеные пирожки с грибами фаршем № 226.
 Заливное из фаршированного поросенка № 1100.
 Спаржа с сабагоном № 447 и 358.
 Жаркое калупль с салатом № 786.
 Масло по английски № 1563.
- 5-й. Суп из курицы с фарш. сморчками № 48.
 Жаркое говядина с грибами соусом № 617.
 Картофельное пюре с гарниром № 476.
 Рыба жареная с салатом № 918.
 Торт бисквитный розовый № 1634.
- 6-й. Суп из раков № 56.
 Напиток из цыплят № 1060.
 Соус из зелени № 382 или № 409, огарир. языком свиным № 517.
 Гастрономическая телятина с соусом из икры № 680.
 Вланманже кофейное № 1522.
- 7-й. Суп из бычачьих хвостов № 43.
 Грудинка жареная под красным соусом № 698.
 Соус из сморчков № 492.
 Жаркое говядина № 628. с салатом.
 Крем сливочный апапачный № 1470.
- 8-й. Суп пюре из курицы № 60, с слоеными пирожками.
 Свиная свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 756.
 Соус из зелени № 382, или из шавеля № 409, огарированный гречками и яйцами выпускными № 522.
 Жаркое цыплята с бешиком № 818.
 Крем из вина со взбитыми сливками № 1466.
- 9-й. Суп из рыбы со сметаною № 94, с рыбным фаршем в раковинах № 265.
 Цыплята или курица с рисом под соусом № 826.
 Соус из шпината № 409, огарир. выем жареным № 518.
 Говядина тушеная с грибами соусом № 616, с салатом.
 Пирожное из сметаны № 1668—1669.
- 10-й. Вичны гречневые или колдуны № 1250, 1283.
 Суп пюре из спаржи № 72.
 Цыплята или курица с соусом с лимоном № 822.

- Морковь № 382, огар. телячьими рубцами № 715.
 Карш жареный № 923 с салатом.
 Торт английский № 1631—1632.
- 11-й. Уха № 105 с пелью.
 Говядина тушеная с фаршем из хрена, № 615.
 Морковь № 352, огарированная ветчиною № 523.
 Жаркое лось или серна № 772.
 Аркас № 1562.
- 12-й. Суп со спаржею и листьями шпината № 37.
 Клопс № 651.
 Пудинг из мозгов № 710.
 Телячьи котлеты с острым соусом № 684.
 Мороженое из смородиновых почек № 1444.
- 13-й. Холодник польский со сметаною № 161.
 Цыплята или курица под соусом с лимоном № 822.
 Картофель молодой № 454—458.
 Жаркое говядина гусарская печен с салатом № 614.
 Торт китайский № 1628.
- 14-й. Пирог с грибами № 1055.
 Бульон № 1 с гречками № 176—178.
 Телячий рубец под соусом № 715.
 Жаркое говядина № 628 с салатом.
 Холодец заварной из земляники, малины или клубники № 170.
- 15-й. Суп из рыбы № 22.
 Грудинка вареная с соею и корнитоном № 701.
 Морковь № 379, огар. языком № 517.
 Говядина филей шпикоманной трюфелями № 636 с салатом.
 Торт тирольский № 1611.
- 16-й. Суп-пюре из лука с саго № 85.
 Ростбиф № 641.
 Грибы тушеные № 486.
 Баранца с шарлотом или телятина с салатом.
 Бомпот из яблоков и черноселина № 1541.
- 17-й. Суп пюре из риса № 86 с пирожками.
 Говядина тушеная с картофельным пюре № 622.
 Пудинг помадачный № 1152 или пудинг лимонный № 1136.
 Караси жареные со сметаною № 996.
 Пирог из вафель № 1154.

Июнь.

- Обедь 1-й. Бульон № 1 с точеными кореньями, свиным картофелем и зеленым горошком; пирожи разсыпчатые с капустою № 229.
 Маюнез из цыплят № 1084.
 Пудинг из шпината № 1142.
 Жаркое дичь с салатом.
 Мороженое из ананаса № 1433.
 Торт с апельсиновым кремом № 1627.
- 2-й. Суп из шпината или шавеля № 67; пирожки из мозгов в раковинах № 264.
 Котлеты рубленые из телятины № 692—689.
 Зеленая фасоль № 403 или 404 с гречками.

- Жареный ножки с кисло-сладким соусом № 704.
Вареницы или протокляши № 1559—1561.
- 3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Щука съ картофелемъ по пѣмски № 907.
Соусъ изъ шината № 409 или изъ щавеля, огарнированный гречками и омлетомъ № 521.
Жаркое говядина № 628 съ салатомъ.
Мазурекъ изъ марципана № 1647.
- 4-й. Бульонъ красный № 2 съ фрикадельками № 182; слоеные пирожки съ раковыми фаршемъ № 227.
Рулеты изъ щуки № 1107.
Молодой картофель разварной съ зеленью № 454—458.
Жаркое телятина или курица съ салатомъ.
Желе изъ крыжовника № 1495.
- 5-й. Супъ изъ молодого свекольника № 17.
Каплуцъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Рыба съ барашей грудинкой № 746.
Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
Компотъ изъ крыжовника № 1544.
- 6-й. Бульонъ красный валахскій № 8, б) съ зеленью; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печени съ ромомъ и мадерою № 228.
Паштетъ изъ раковъ № 1070.
Соусъ изъ щавеля или изъ шината № 409, огарнир. мезгами № 515.
Жаркое цыплята № 815 или № 816 съ салатомъ.
Мороженое сливочное № 1417.
- 7-й. Супъ раковый № 56.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 820.
Грибы тушеные № 486.
Жаркое говядина съ салатомъ № 627.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1460.
- 8-й. Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ № 58.
Ростбифъ № 641—642, или телятина съ томнымъ соусомъ № 681.
Соусъ изъ щавеля, огарнированный гречками и яйцами № 522.
Каплуцъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Тортъ кофейный № 1626.
- 9-й. Супъ изъ зеленого гороха съ черепахою № 115.
Котлеты изъ рыбы съ салатомъ № 919.
Соусъ изъ моркови № 882, огарниров. телячьими рубцами № 785.
Жаркое говядина на парѣ № 611.
Желе изъ васильковъ или муссъ № 1494—1500.
- 10-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ № 77, съ гречками или пирожками.
Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ № 964.
Соусъ изъ шината № 409 или изъ щавеля, османнанный яйцами рублеными № 523.
Жаркое говядина № 727 съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ маленькихъ или гречскихъ орѣховъ № 1420—1421.
- 11-й. Супъ изъ сига съ кислой капустою № 102.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 699.
Морковь № 879, огарн. языкомъ № 517.
Жаркое поросенокъ съ салатомъ № 749.
Зефиръ земляничныи со сливками № 1473.

- 12-й. Супъ изъ курицы съ фарш. сморчками № 48.
Зразы а ла нельсонъ № 652.
Зеленый горохъ съ гарниромъ № 376.
Жаркое цыплята или каплуцъ съ салатомъ.
Пирогъ изъ вишенъ № 1163.
- 13-й. Супъ жюльенъ № 9.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 746.
Артишоки въ малакѣ № 501.
Жаркое говядина № 628 съ салатомъ.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.
- 14-й. Окрошка № 162.
Телячьи рубцы подъ соусомъ № 715.
Вермишель съ шампиньонами № 1318.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Кисель изъ смородины или крыжовника № 1580.
- 15-й. Пирогъ съ рыбою № 1040.
Бульонъ № 1 съ клецками изъ раковъ № 215.
Щука тушопая № 899.
Зеленый горохъ № 376, огарн. раковыми шейками.
Жаркое телятина или цыплята.
Холодецъ изъ ягодъ отъ № 167 до № 170.
- 16-й. Супъ изъ телятины № 40.
Майонезъ изъ рыбы вареной № 1090.
Паштетъ изъ дичи № 1063.
Зефиръ яблочный № 1471—1472.
- 17-й. Супъ изъ индѣйки № 50.
Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями № 649.
Кама рассыпчатая изъ гречовыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.
Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
Тортъ изъ зеленого крыжовника № 1618.
- Юль.
- Объедъ 1-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 78.
Майонезъ изъ дичи № 1085.
Пудингъ изъ пшена съ сабаіономъ № 1174.
Жаркое фазанъ № 853 съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1431.
- 2-й. Супъ изъ шината или щавеля № 67, пирожки изъ оставшагося жаркаго.
Зеленый горохъ или фасоль въ стручкахъ № 370.
Жаркое говядина № 627, съ пюре изъ каштановъ № 514.
Воздушный пирогъ изъ клубники, или изъ крыжовника № 1213.
- 3-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Ростбифъ № 642.
Соусъ изъ шината № 409, или изъ щавеля, огарнированный сосисками съ фаршемъ изъ печени № 534.
Рыба жареная № 918, или карпъ жареный № 923; или угоръ печеный № 928, съ салатомъ.
Тортъ изъ рассыпчатого тѣста съ черносливкомъ № 1620.
- 4-й. Супъ пюре (свѣтло-зеленый) со спаржею и квелю № 65.
Рулеты изъ поросенка № 1100.
Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 500.

- Жаркое цыплята № 816 съ салатомъ.
- Мороженое изъ малины, вишенъ, или красной смородины № 1432.
- 5-й. Борщъ изъ сельдерея № 36.
- Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 821.
- Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 370 --491.
- Говядина жаркое рулеты № 624 съ салатомъ.
- Желе изъ земляники или смородиноваго сока № 1491 или муссъ № 1507.
- 6-й. Бульонъ красный валахскій № 8, съ фаршированной капустою.
- Паштетъ изъ налимъ № 1069.
- Соусъ изъ щавеля или шпината № 410, огарнированный языкомъ конченымъ № 517.
- Жаркое цыплята съ салатомъ № 816 или 817.
- Компотъ изъ ягодъ № 1546.
- 7-й. Супъ раковый № 56.
- Ростбифъ № 641—642.
- Цветная капуста № 417.
- Веласы жареные съ соусомъ № 869.
- Бремъ изъ земляники, клубники, малины со сливками № 1458 или зефиръ № 1473.
- 8-й. Супъ шоре изъ цветной капусты № 79.
- Битки изъ телятины съ лазанками № 695.
- Зеленая фасоль № 403, огарнированная копченою поджаренною пшеницею чешотью кабана № 529.
- Жаркое баранина на подобіе серны съ салатомъ № 432.
- Желе изъ розоваго цвѣта № 1502 или муссъ 1512.
- 9-й. Супъ шоре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
- Свѣжая грудка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ № 757.
- Соусъ изъ шпината № 409 или изъ щавеля, огарнированный жареными почками № 527.
- Жаркое цыплята № 816 съ салатомъ.
- Мороженое лимонное или апельсиновое № 1438—1439.
- 10-й. Супъ шоре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
- Жаркое баранья грудка № 733.
- Зеленая фасоль № 403 или 404, съ мозгами № 515 или 516.
- Рыба жареная № 918 или № 919—928, или угоръ печеный № 928—930.
- Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ № 1499 или муссъ № 1509.
- 11-й. Супъ шоре изъ помидоровъ № 80 съ гречочками, съ пирожками или фаршированными помидорами.
- Зразы № 652—656.
- Зеленый горохъ № 370, огарнированный фаршгров. раковыми шейкамд.
- Цыплята на манеръ рябчиковъ № 815.
- Тортъ изъ рассыпчатого тѣста со свѣжими ягодами № 1618.
- 12-й. Уха № 103—109.
- Зразы рубленныя съ хриномъ № 654.
- Морковь № 379, огарн. мозгами № 515.
- Жаркое свинина № 755.
- Мороженое земляничное или клубничное № 1428.
- 13-й. Супъ шоре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.
- Грудка вареная съ раками и цветною капустою № 703.
- Земляныя груши съ сабаиномъ № 507.

- Говядина по-португальски № 631.
- Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213.
- 14-й. Окрошка изъ рыбы № 163.
- Цыплята подъ соусомъ съ цветною капустою и раками № 827.
- Кольраби № 278, огарнированный жареною печенкою.
- Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ № 659.
- Компотъ изъ сливъ № 1543.
- 15-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1051.
- Бульонъ № 1 съ рисовыми клецками № 214.
- Рыба вареная по желдовски № 912.
- Горохъ № 370, огарнированный гречками и аморетками № 520.
- Жаркое дичь съ салатомъ.
- Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины № 169.
- 16-й. Пирогъ № 1043.
- Бульонъ № 7 или 8.
- Маюнезъ изъ цыплятъ № 1084.
- Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разпостей № 445.
- Жаркое утка съ салатомъ № 835.
- Кремъ орѣховый съ флешками № 1461.
- Тортъ или шпрожос.
- 17-й. Супъ зеленый изъ шпината № 67, выпускныя яйца въ раковинахъ № 266.
- Говядина разварная съ сыромъ, запеченая № 539.
- Пельмени украинскія съ вишнями и сметаномъ № 1290.
- Жаркое цыплята съ салатомъ.
- Мазурокъ миндальный № 1646, или рисъ съ яблоками № 1181.

Августъ.

- Обидъ 7-й. Бульонъ № 1 съ кореньями и рисовыми шпрожками № 240.
- Маюнезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1090.
- Пудингъ изъ каштановъ № 1223.
- Веласы жареные съ салатомъ № 869.
- Сливочное мороженое съ маржиномъ № 1427.
- 2-й. Щи альпийскіе № 28, пирожки изъ вермишели № 262.
- Жареная телячья головка и шейки подъ краснымъ соусомъ № 704.
- Артиннокъ № 458, или соусъ изъ капусты № 434.
- Говядина-филей, шпикованный трюфелями № 636.
- Рисъ холодный съ абальсианами № 1177, или рисъ съ яблоками № 1180.
- 3-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 37.
- Гусь съ грибовымъ соусомъ № 831.
- Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля, огарнированный рисовыми котлетами № 531.
- Жаркое говядина № 627.
- Тортъ изъ мака или со спеціями № 1614—1615.
- 4-й. Бульонъ № 2 красный съ точеными кореньями и свѣжимъ горошкомъ, пирожки съ телячьимъ liverомъ № 230.
- Цыплята фаршированные № 816.
- Цветная капуста съ сабаиномъ № 417.
- Говядина жареная въ большой булкѣ № 625.
- Компотъ изъ вишенъ и грушъ № 1552.
- 5-й. Борщъ изъ сельдерея № 36.
- Цыплята подъ соусомъ съ цветною капустою и раками № 823.

- Пюре из луку, огари. бараньими котлетами № 506 и 737
 Рыба жареная, съ салатомъ.
 Мазурекъ миндальный № 1646—1648.
- 6-й. Бульонъ красный валахскій № 8 г) съ ипелю № 182.
 Паштетъ залвное изъ рябчиковъ или перенелокъ № 1063.
 Капуста красная № 435 или жардиньеръ № 441.
 Жаркое телятина съ вишнями № 682.
 Желе изъ дыни № 1498 или № 1514.
- 7-й. Супъ изъ утки № 51.
 Шуларка или каплуотъ фаршированный рисомъ № 803.
 Жареные рыжьи или проч. грибы № 487 или 488.
 Говядина филей жареный въ бумагѣ № 637.
 Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217.
- 8-й. Супъ пюре изъ курицы № 60, съ фаршированными оливками № 190.
 Котлеты изъ свинины съ соусомъ № 760.
 Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля, огари. грецкими и аморет-ками № 520.
 Жареные цыплята съ бешмелемъ № 818.
 Кремъ изъ абрикосовъ № 1453.
- 9-й. Супъ а ля тортио № 44 съ слоеными пирожками.
 Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 922.
 Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 501.
 Жаренныя куропатки № 865 съ салатомъ.
 Кремъ роуль № 1430 или шарлотка изъ яблокъ № 1196.
- 10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80 съ пирожками, съ грецкими или фаршированными помидорами.
 Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями № 649.
 Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля съ жареными сосисками № 2690 (часть II).
 Жаркое дичь или телятина съ салатомъ.
 Желе изъ сливъ № 1500.
- 11-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
 Зразы рубленныя № 654.
 Зеленый горохъ № 370, огарированный раковыми шейками.
 Жаркое цыплята съ салатомъ.
 Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ № 1650, съ вареньемъ.
- 12-й. Супъ пюре изъ артишоковъ № 71.
 Судакъ съ раковымъ соусомъ № 945.
 Морковь № 379, огари. грецкими.
 Жаркое дичь поросенокъ съ салатомъ № 768.
 Мороженое сливочное кофейное № 1419, или кремъ кофейный № 1462.
- 13-й. Уха № 103—109.
 Котлеты рубл. изъ говядины № 659, съ соусомъ № 279.
 Земляныя груши въ клирѣ съ сабаіономъ № 508.
 Жаркое телятина съ салатомъ.
 Компотъ изъ дыни № 1545.
- 14-й. Кислый щи изъ свѣжей капусты № 30.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382, или маседуанъ изъ овощей № 440.
 Рыба жареная съ салатомъ.
 Пышки вѣнскія шоколадныя № 1690 и пирожное съ маршмелло № 1689.

- 15-й. Окрошка постная изъ разностей № 164.
 Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 833.
 Соусъ изъ каштаповъ съ краснымъ виномъ № 518.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами № 1608—1609.
- 16-й. Пирожки растегаи № 253.
 Бульонъ № 1, съ манными клецками № 212.
 Форель № 925.
 Артишоки № 499 или жардиньеръ № 443.
 Рябчики жареные, фаршированные № 868, съ салатомъ.
 Холодецъ изъ вишенъ № 167 или мороженое.
- 17-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 64, 65 съ фаршемъ № 268.
 Стерлядь № 1006—1011.
 Грибы тушеные № 486 или жареные № 488.
 Пуншъ гласе № 1446.
 Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 790.
 Вланманже шоколадное № 1519.

Сентябрь.

- Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 2 съ морковью и надвое перерѣзанными листьями щавеля; пирожки на дрожжахъ съ капустою № 227.
 Маюнесъ изъ рыбы № 1090.
 Пудингъ изъ телячьей печени № 1215.
 Глухарь съ салатомъ № 847.
 Желе мозаикъ № 1490.
- 2-й. Борщъ малороссійскій № 31, съ блинчатыми пирожками 255—257.
 Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ № 706.
 Фаршированная капуста по французски № 432.
 Котлеты изъ зайца № 777.
 Мороженое шоколадное или кремъ шоколадный № 1422—1465.
- 3-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 19.
 Котлеты изъ телятины битыя, съ мозгами № 686.
 Морковь и горохъ № 371, огарировъ, телячьими рубцами № 715.
 Баранина по турецки № 734.
 Желе изъ вина № 1485—1486.
- 4-й. Бульонъ № 2 красный съ фрикадельками № 170 и пирожками изъ тѣста, жареными въ фритторѣ съ мозгами № 233.
 Винегретъ изъ разварной говядины № 1121.
 Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
 Жаркое голуби съ салатомъ № 778.
 Миндальные вѣнчики и пирожное съ кофейнымъ бешмелемъ № 1692, 1693.
- 5-й. Супъ изъ баранины № 41.
 Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 842.
 Пюре изъ моркови № 383.
 Рыба жареная съ салатомъ.
 Мазурекъ королевскій № 1651.
- 6-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7, съ пирожками.

- Паплетъ изъ утря или налима № 1069.
- Капуста итальянская или сафой № 423.
- Жаркое филей серны или лоса съ салатомъ № 771.
- Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ № 1196, или пироги изъ саго № 1184.
- 7-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
- Ростбифъ № 641.
- Грибы тушоные № 486 или жардипьеръ № 442,
- Жаркое цыплята съ салатомъ № 816.
- Кремъ ореховый съ фисташками № 1461 или мороженое изъ фисташекъ № 1425.
- 8-й. Супъ шоре изъ рѣпы съ уткою № 59.
- Судакъ съ гречками и картофелемъ № 946.
- Кольраби № 394 огар. телячьими рубцами № 715.
- Рыба жареная съ салатомъ.
- Мазурекъ швейцарскій № 1652.
- 9-й. Щи изъ кислой капусты № 29.
- Мелкіе судачки № 950.
- Соусъ изъ раковъ № 1021—1022.
- Куропатки фаршир. съ салатомъ № 866.
- Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1489.
- 10-й. Супъ шоре изъ земляныхъ грушъ № 75.
- Ливъ подъ соусомъ № 974.
- Грибы тушоные № 486, или пудингъ изъ моркови № 1225.
- Новороссійское жаркое изъ бараннины № 735.
- Компотъ изъ винограда № 1551.
- 11-й. Рыбная солянка № 90.
- Зразы литовскія фарширов. № 655.
- Тыква жареная со сметаной № 511.
- Жаркое телятина съ салатомъ.
- Желе пуншное № 1493.
- 12-й. Супъ миндальный № 145 или бульонъ № 7 съ прожками.
- Ростбифъ или разварная говядина
- Кольраби № 394 съ гарниромъ или № 395.
- Лососня въ панильотахъ № 935—936.
- Мазурекъ съ виномъ № 1653.
- 13-й. Пирожки растопан со свѣжимъ сыдымъ № 253.
- Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 213.
- Утка со свѣжою капустою № 843.
- Жаркое говядина № 628, съ шоре изъ каштановъ № 514.
- Сливочное мороженое съ помаранчевымъ или жасминовымъ цвѣтомъ, или кремъ № 1424—1463.
- 14-й. Бульонъ № 1 съ вермишелью звѣздочкамъ.
- Солонина съ горошкомъ и съ картофельнымъ шоре № 673.
- Каша разнчатая изъ сложенскихъ крупъ со сметаной № 1320.
- Дощь фаршированная № 984 или 973 съ салатомъ.
- Желе съ яблоками и черносливомъ № 1505.
- 15-й. Супъ шоре изъ рѣпы съ уткою № 59.
- Котлеты рубленныя изъ говядины № 659.
- Лаванки съ сыромъ и сметаной № 1320
- Телячья печенка жареная цѣликомъ № 722 съ салатомъ.

- Молочный заварной кремъ № 1556 съ ванилью, со сбитою сметаной.
- 16-й. Супъ шоре изъ помидоровъ № 80.
- Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
- Суфле изъ рябчиковъ № 864, или цвѣтная капуста.
- Жаркое фазанъ № 853 съ салатомъ.
- Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 1425.
- 17-й. Пирогъ съ телячьимъ liverомъ № 1046.
- Бульонъ № 1, съ бисквитными клецками № 210.
- Поросенокъ съ хрѣпомъ и сметаной № 751.
- Жаркое телятина съ макаронами № 678, или фаршированная груденка № 697, съ салатомъ.
- Миндальные шоколадныя колечки № 1709, и англійское пирожное № 1707.

Октябрь.

- Обидъ 1-й. Бульонъ красный № 2 съ слоеными пирожками.
- Майонезъ изъ цѣльной щуки № 1091.
- Пудингъ изъ оставшейся дичи № 1233.
- Куропатки жаренныя № 805, съ салатомъ.
- Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мершпою № 1180, или плумъ-пудингъ № 1147, или суфле изъ сметаны № 1206.
- 2-й. Щи изъ щавеля № 26, съ ватрушками № 1304.
- Телячья головка фаршированная № 707.
- Земляныя груши въ клирѣ № 508.
- Жаркое гусь, фаршированный кашею № 830, съ салатомъ.
- Желе лимонное № 1492.
- 3-й. Щи лѣтныя № 28, съ салникомъ изъ гречневой крупы съ печенкою № 1260.
- Котлеты изъ телятины со сметаной и сарделками № 687.
- Тыква жареная № 511.
- Говядина-филей по-вѣнски № 634 съ салатомъ.
- Мазурекъ лимонный украинскій № 1954.
- 4-й. Бульонъ № 7, чистый; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 258.
- Винегретъ № 1118—1122.
- Артишоки въ малагѣ № 501.
- Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867.
- Мусть лимонный № 1506, или апельсинный № 1515.
- 5-й. Воронъ польскій № 33, съ караваномъ изъ блиновъ № 1248.
- Заливное въ фаршированныхъ рябчиковъ № 1087.
- Шоре изъ селедья № 510, или соусъ изъ пастернака № 398—402.
- Рыба жареная съ салатомъ.
- Компотъ изъ разностей № 1548.
- 6-й. Супъ валахскій бѣлый № 13.
- Паплетъ изъ куропатокъ № 1063.
- Цвѣтная капуста съ масломъ или сабаіономъ № 417.
- Жаркое телятина съ вишнями № 682.
- Мороженое изъ дыни № 1435.
- 7-й. Супъ изъ гуся № 52.
- Ростбифъ № 641—642.
- Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 331.
- Курица съ черносливомъ на вольвантѣ № 809.

- Мазурекъ изъ апельсинъ № 1655.
- 8-й. Супъ пюре изъ рыбчиковъ или фазановъ № 64, гренокъ съ сардельками
Паштетъ изъ раковъ № 1070.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513.
Жаркое курца съ салатомъ.
Желе вѣсколькихъ цвѣтовъ № 1487.
- 9-й. Супъ изъ осетровой головы № 96.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.
Горячій винегретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Говядина по строгановски съ салатомъ № 635.
Тортъ обыкновенный № 1587.
- 10-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
Зразы безъ фарша съ картофельною кашею № 656.
Цвѣтная капуста № 417.
Цыплита на манеръ рыбчиковъ № 815.
Кремъ брюле № 1464, или мороженое № 1484.
- 11-й. Супъ пюре изъ рису № 86, съ фарширован. оливками № 190.
Говядина по шмидки № 626.
Зеленый горошекъ съ ветчиною № 376.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пудингъ изъ рису № 1182, или омлетъ съ вареньемъ № 1276, или пудингъ
сладкй съ вареньемъ № 1135.
- 12-й. Уха № 103—109.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 587.
Картофель со сметаной № 470—471.
Говядина жаркое съ салатомъ № 627.
Мазурекъ очень вкусный № 1656.
- 13-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 16.
Осетрина подъ краснымъ, белымъ и виннымъ соусомъ № 962.
Цвѣтная капуста № 417 или пудингъ изъ куръ № 1232.
Жаркое гусь съ итальянскими макаронами № 829.
Кисель яблочный № 1524.
- 14-й. Пирогъ съ грибами и визигою № 1057.
Бульонъ № 1 съ клецками картофельными № 211.
Окупи варенье съ яйцами и масломъ № 995.
Каша рисовая или смоленская, разсыпчатая на грибомъ бульонѣ № 1324,
или пудингъ.
Котлеты рубленныя изъ говядины № 659, съ соусомъ № 287.
Шоколадное пирожное № 1708, 1709 и миндальная лепешечки № 1708.

Ноябрь.

- Обидь 1-й. Бульонъ № 2, чистый съ гречками № 176—178.
Майонезъ изъ цѣлковой фаршированной жареной рыбы № 1092.
Пудингъ изъ рису съ рыбами № 1228, или просто изъ рису № 1179.
Жаркое рыбчики по-аматерски № 600 съ салатомъ.
Пломбиръ сливочный № 1480, огарнированный апельсинами съ сиропомъ.
- 2-й. Супъ пюре изъ шавели № 67; пирожки изъ блиновъ съ мозгами № 256.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ № 747.
Фаршированная рыбная капуста № 395.
Рыба жареная съ салатомъ.
Воздушный пирогъ изъ яблокъ № 1214.

- 3-й. Супъ изъ баранины № 41.
Котлеты изъ телятины рубленныя съ рисомъ № 962.
Цвѣтная капуста къ сабаиномъ № 417.
Жаркое говядина съ салатомъ № 628.
Мороженое изъ черного хлѣба № 1443.
- 4-й. Винегретъ № 1118.
Бульонъ № 7 съ пирожками изъ мозговъ, жареными въ кларѣ № 261.
Котлеты изъ рыбчиковъ № 862.
Земляныя груши № 507.
Жаркое гусь № 828—830.
Желе мозаикъ № 1490.
- 5-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 35.
Пуларда разварная съ эстрагономъ № 804.
Пудингъ изъ мозговъ № 710.
Жаркое рыба съ салатомъ.
Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1657.
- 6-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ пожоекъ № 11, съ пирожками.
Паштетъ изъ зайца № 1063.
Рѣпа съ яснымъ фаршемъ № 390.
Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 839.
Кремъ яблочный со сливками № 1455.
- 7-й. Супъ изъ гусиной потрохи № 53.
Бифштексъ № 643—646.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382, или
фаршированная капуста по русски № 433.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пирожное съ анисомъ № 1679, и пирожное трубочки № 1678.
- 8-й. Супъ пюре изъ тетерева № 62.
Паштетъ турецкй изъ баранины № 1064.
Зеленый горошекъ № 376 съ котлетами изъ мозговъ № 516.
Молодая индѣйка съ бешамелемъ и салатомъ № 739.
Пудингъ шоколадный № 1152, или суфле изъ грецкихъ орѣховъ 1207
или пудингъ кофейный № 1151.
- 9-й. Супъ изъ сига съ перловой крупой № 97.
Куринатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867.
Тупоная капуста № 431, огарнированная жареными сосисками № 2690.
Жаркое говядина съ салатомъ № 640.
Безе шоколадное № 1703 и пирожное съ макомъ № 1672.
- 10-й. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ № 73—75.
Котлеты битыя изъ говядины № 658.
Соусъ изъ раковъ № 1021.
Жаркое телятина съ бешамелемъ № 676.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблочнымъ вареньемъ № 1168, или
пудингъ изъ каштановъ № 1223, или пирогъ изъ яблокъ № 1871—1188.
- 11-й. Уха изъ стерлядей № 106, 107.
Ростбифъ № 641—642.
Суфле изъ рыбчиковъ № 864.
Пуншъ гмисе изъ фруктового сока № 1446.
Жаркое фазанъ съ салатомъ № 853.
Пломбиръ сливочный № 1480.
Тортъ или безе яблочное № 1619 и пирожное песочное № 1643.

- 12-й. Бульонъ красный съ пирожками изъ рису № 581.
- Дикія утки съ соусомъ и капарцами № 855.
- Блины съ печенкою № 1244, или пудингъ изъ разныхъ крупъ № 1164.
- Жаркое говядина съ салатомъ № 628.
- Пирогъ изъ иерини № 1689.
- 13-й. Старинный курникъ № 1052.
- Бульонъ № 1 съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 192.
- Грудка баранья съ соусомъ изъ тмина № 746.
- Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною 1331.
- Жаркое рыбчики съ салатомъ.
- Мороженое въ бисквитахъ № 1442.
- 14-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7 съ пирожками.
- Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ пшеномъ № 968.
- Цельмени съ грибами и ветчиною № 1287.
- Котлеты рубленныя изъ говядины № 659, съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.
- Мазурекъ разсыпчатый № 1659.
- 15-й. Пирогъ съ рыбою и вишнею № 1040.
- Супъ пюре изъ рыбчиковъ съ шампанскимъ № 04.
- Маюпезъ изъ форели № 1090.
- Жаркое пидѣйка съ салатомъ.
- Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 1452, или кремъ.
- 16-й. Уха изъ стерляди № 107.
- Суфле изъ рыбчиковъ № 869.
- Телятина по-американски съ салатомъ № 677.
- Желе изъ разныхъ ягодъ № 1503.

Декабрь.

- Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ кореньями, капустою и картофелемъ.
- Маюпезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1088.
- Суфле изъ рыбчиковъ № 864.
- Жаркое зайца № 775, съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 888.
- Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1503.
- 2-й. Щи изъ шавели № 27, пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины № 255.
- Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.
- Вяленка фаршированная № 386.
- Жаркое говядина по-французски № 629 съ салатомъ.
- Мазурекъ миндальный № 1646.
- 3-й. Щи изъ кислой капусты № 29; блины съ разсыпчатою кашею № 1256.
- Шука фаршированная вареная съ соусомъ изъ сметаны № 909.
- Рябчики подъ соусомъ № 860 съ салатомъ.
- Пирогъ изъ яблокъ со сметаною № 1189, или пирогъ изъ яблоковъ покрытый слоенымъ тѣстомъ № 1194, или воздушный пирогъ изъ бѣлковъ и варенья № 1217.
- 4-й. Бульонъ № 2 красный, пирожки-булочки, фаршированные бешмелемъ съ морковью № 259.
- Заливное изъ фаршированныхъ рыбчиковъ № 1104.
- Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513.
- Жаркое гусь съ яблоками № 828.
- Плимбаръ шоколадный № 1474.

- 6-й. Борщъ малороссійскій № 31, сальпикъ изъ гречневой крупы съ яйцами № 1361.
- Говядина тушеная № 616.
- Пюре изъ броквы № 388.
- Рыба жареная съ салатомъ.
- Англійскій свадебный пирогъ № 1599, или яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ № 1200.
- 6-й. Супъ изъ лхѣи съ виномъ № 58.
- Паплетъ изъ глухари № 1063 или картофельный паплетъ съ мясомъ № 1067.
- Кислая капуста съ грибами и сметаною № 436 или пудингъ изъ моркови № 1225.
- Жаркое телятина съ салатомъ.
- Яблоки съ сабаиномъ № 1191 или яблоки со сливками.
- 7-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 54 или 55.
- Котлеты изъ телятины въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
- Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
- Жаркое курица съ салатомъ № 807.
- Колечки съ корицею № 1706 и бѣзе миндальное № 1701.
- 8-й. Супъ пюре изъ зайца № 61 съ филеомъ отъ индѣйки.
- Паплетъ изъ лососины № 1071.
- Маршаль изъ рыбчиковъ № 863.
- Утка жареная съ темнымъ соусомъ № 838 съ салатомъ.
- Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450.
- 9-й. Супъ изъ рыбы № 94 съ фаршемъ № 183 или 184 съ пирожками.
- Ростбифъ № 641.
- Раки со смоленскою крупою подъ соусомъ № 1020.
- Жаркое рыбчики съ салатомъ.
- Мазурекъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1658.
- 10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80 съ грепками, пирожками или фаршированными помидорами.
- Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ № 659 а).
- Вареники съ творогомъ № 1294—1298.
- Жаркое зайца № 775 съ салатомъ изъ маринованной свеклы.
- Петиту заварное № 1696.
- 11-й. Уха № 103—108.
- Котлеты телячьи съ бешмелемъ изъ сметаны № 689.
- Зеленая фасоль № 2627 съ грепками.
- Жаркое свинина шпиковапая № 755 съ салатомъ.
- Пирожное съ заварнымъ кремомъ № 1704, или кисель, или компотъ.
- 12-й. Бульонъ съ пирожками.
- Телячья печенка тушеная подъ соусомъ № 719.
- Макарони итальянскіе съ масломъ № 1306.
- Рыба жареная съ салатомъ.
- Оладьи на дрожжахъ съ вареньемъ № 1398, или пончики съ вареньемъ № 1387, или грени № 1263—1265.
- 13-й. Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 87 съ грепками.
- Разварная говядина отъ № 538 до 607, или треска съ картофелемъ и яйцами № 970.
- Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 708.
- Бѣзе № 1699, или № 1703, или пирожное разсыпчатое № 1714.

- 14-й. Бульонъ № 1 съ картоф. и капустою; парожки съ кашею № 248.
Котлеты говяжьи рубленныя № 659 б).
Макаронны со сметаною № 1907 или пудингъ изъ куръ № 1231.
Жаркое гусь № 828—830 съ салатомъ.
Кисель клюквенный № 1527.
- 15-й. Супъ валахскій бѣлый № 13, съ перожками.
Котлеты изъ щуки или судака № 919, или щука по итальянски № 914.
Плужь—пудингъ № 1147.
Жаркое дикій поросенокъ № 768 съ салатомъ.
Мороженое обжаренное № 1441.

РЕЕСТРЪ ОБЪДОВЪ IV РАЗРЯДА.

(Изъ 3-хъ, иногда 4-хъ курсансовъ).

Въ праздничные дни выбирать объды изъ реестра III разряда.

Январь.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визитою, рисомъ, яйцами и рѣбою № 1039.
Бульонъ № 2 съ точеными кореньями № 203.
Индѣйка фаршированная съ салатомъ изъ вишенъ № 781.
Рисъ со сметаной сливками и вареньемъ № 1477.
- 2-й. Щи изъ шавели № 66 съ фаршированными яйцами № 219.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Жаркое баранина № 729 съ кашею гречневою или лукомъ шарлотомъ.
Колечки съ кривцею № 1706.
- 3-й. Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Разварная говядина съ картофельнымъ пюре № 540.
Яблочный пирогъ а-ла-рени № 1195.
- 4-й. Рассольникъ № 16.
Жаркое говядина № 627 съ итальянскими макаронами № 1306; а) съ соусомъ изъ шампаньоновъ № 286.
Вафли рисовыя № 1374.
- 5-й. Колдуны № 1283—1210.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ простаго голландскаго или швейцарскаго сыра № 181.
Жареная головка и ножки теллячьи съ кисломолочнымъ соусомъ № 704.
- 6-й. Супъ валахскій бѣлый съ уткою № 13.
Капуста фаршированная по-литовски № 431.
Жаркое глухарь съ компотомъ изъ яблоковъ № 847—1538.
- 7-й. Супъ пюре изъ риса № 86 съ греч. № 176.
Щука съ картофелемъ по-шведски № 907.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1144.
- 8-й. Бульонъ № 1 или 2 съ пирожками изъ блиновъ № 256.
Вѣфтексъ № 643—646.
Кисель клюквенный № 1527.
- 9-й. Супъ изъ окуней со сметаною № 94, съ фрикад. изъ сыра № 181.
Та же рыба, съ картоф. яйцами и масломъ № 995.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.
- 10-й. Борщъ № 34 съ фрикад. № 180.

- Карль жареный № 923 съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1322, или со сметаною № 1323.
- 11-й. Блины гречневые № 1250—1260.
Бульонъ № 1 или 3, съ саго № 197.
Витосъ изъ разварной говядины № 664.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1550.
- 12-й. Далица съ грибами № 116.
Говядина филей по-вѣски № 634.
Сырники вареные № 1362.
- 13-й. Супъ изъ индѣйки № 50.
Заливное изъ головки теллячьей № 1098.
Соусъ изъ индѣйки № 786—792.
Хворостъ лютый № 1395—1396.
- 14-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Глухарь жаркое № 847, съ картофельнымъ пюре и марин. салатомъ.
Магурекъ изъ бакалій № 1658, или кремъ изъ сметаны № 1452.
- 15-й. Супъ изъ бурщи № 47 съ рисовою крупою.
Сосиски свѣжія № 2690 (часть II) съ капустою тушеною.
Пончики заварныя безъ дрожжей № 1388, или пончики съ яблоками № 1389, или лазанки съ сыромъ и сметаною № 1320.
- 16-й. Супъ изъ утки съ рѣбою № 59.
Жаркое рыбчики съ брусничнымъ салатомъ.
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1456.
- 17-й. Пирогъ съ семгою № 1042.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою № 204.
Жаркое рыбчики № 859 съ брусничн. салатомъ № 2459 (часть II).
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1454—1456.
- 18-й. Щи изъ шавели съ пирожками на дрожжахъ, жареными въ фритюрѣ № 66, 233.
Соусъ изъ свеклы № 415, омаршров. гречками изъ ситнаго хлѣба, или, ветчиною.
Жаркое баранья грудинка съ рѣбою № 732.
- 19-й. Бульонъ съ клецками бисквитными № 210.
Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 538.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ № 1168 или 1165.
- 20-й. Супъ съ лимономъ № 21 или 110.
Жаркое говядина № 628 а), съ жаренымъ картофелемъ № 312.
Драчена № 1403.
- 21-й. Форшмакъ № 1016—1018.
Бульонъ № 1 или 2 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Жаркое зайць № 775.
- 22-й. Щи львевыя № 28.
Врюква фаршированная № 386 или рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 390.
Грудинка теллячьа, жареная подъ краснымъ соусомъ № 698—701.
- 23-й. Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ № 80 съ гречками или пирожками.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 970 или осетрина подъ краснымъ вишневымъ соусомъ № 962.
Пудингъ сладкій съ вареньемъ № 1178.
- 24-й. Бульонъ № 1 съ слоеными пирожками № 222 съ мозгомъ.
Клецъ съ картофелемъ № 651.

- Кисель молочный № 1528.
 25-й. Супъ изъ поросенка № 42.
 Поросенокъ подъ соусомъ съ картофелемъ № 750.
 Петипу заварное № 1696.
 26-й. Щи изъ кислой капусты съ говядиною № 29.
 Лецъ печеный съ соусомъ № 984.
 Трубочки съ виномъ № 1678.
 27-й. Блины гречневые 1250—1260.
 Бульонъ № 1 съ рисомъ № 195 а).
 Воловий рубецъ подъ соусомъ 666—668.
 Компотъ изъ разностей № 1549.
 28-й. Лапша на молокѣ № 132.
 Говядина тушенная съ картофельными фрикадельками № 622 и салатомъ.
 Каша смоленская разсыпчатая со сметаною № 1323.
 29-й. Супъ а ла тортю № 44.
 Судакъ разварной съ гречк. и картоф. № 946—949.
 Головка телячья, вынутая изъ супа, и ножки вареныя съ соусомъ изъ чернослива № 708.
 30-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 116.
 Випиреть изъ разварной говядины 1121—1122.
 Жаркое заяцъ № 775 съ соусомъ изъ свеклы.
 31-й. Борщъ малороссійскій съ мясомъ № 31.
 Жаркое свиная съ соусомъ изъ чернослива № 754 или говядина № 640.
 Мазурекъ разсыпчатый № 1659.

Февраль.

- Обѣдъ 1-й. Колбасы бѣлыя изъ риса № 2704 (Часть II).
 Супъ съ перловою крупю № 87.
 Говядина разварная съ хрѣномъ отъ 538 до 607.
 Муссъ лимонный № 1506.
 2-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1043.
 Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и картофелемъ № 205.
 Поросенокъ жареный фаршированный № 749.
 Кремъ изъ сметаны № 1452.
 3-й. Щи изъ щавеля № 66 съ крутыми яйцами № 218.
 Картофель со сметаною № 470.
 Вараны котлеты жареныя въ кларѣ и огарндр. пюре или лука № 936.
 4-й. Бульонъ съ клецками картофельными № 211.
 Разварная говядина съ итальянскими макаронами № 555.
 Пудингъ изъ риса или пшена № 1174.
 5-й. Супъ пюре изъ картофеля безъ мяса № 124.
 Жаркое говядина № 640, съ пюре изъ чечевицы № 497.
 Оладьи на дрожжахъ № 1398.
 6-й. Колдуны № 1283—1290.
 Бульонъ № 2, съ кореньями и рисовою кашею № 195 б).
 Жаркое рыбчикъ съ картофельнымъ пюре и сладкимъ салатомъ.
 7-й. Борщъ изъ сельдерея № 36.
 Пюре изъ картофеля № 476, или тушенная капуста № 489, съ жареными сосисками или съ чѣмъ-нибудь другимъ.
 Грудинка вареная съ изюмомъ № 699.
 8-й. Супъ пюре изъ гороха съ ветчиною № 123.

- Лососина вареная съ картофелемъ и соусомъ изъ капарцовъ № 986.
 Пудингъ заварной № 1132.
 9-й. Бульонъ № 1 съ пирожками изъ разсыпчатого тѣста № 229 съ телячьимъ ливеромъ № 230.
 Зразы литовскія фаршированные № 655.
 Кисель миндальный № 1532.
 10-й. Супъ изъ сига съ перловою крупю № 97.
 Вареная головка и почки телячьи подъ бѣлымъ соусомъ № 760.
 Слоеные пирожки съ вареньемъ или яблоками № 1688.
 11-й. Борщъ польскій № 33 съ ушками № 220.
 Караси жареныя со сметаною № 996.
 Вафли на дрожжахъ № 1375.
 12-й. Блины гречневые № 1250—1260.
 Бульонъ № 1 съ перловою крупю № 196.
 Соусъ изъ моркови съ кислосладкимъ соусомъ № 663.
 Компотъ изъ яблоковъ № 1538.
 13-й. Супъ изъ сига съ виномъ № 147.
 Говядина по-англійски № 632 съ картофелемъ и салатомъ.
 Каша пуховая № 1326.
 14-й. Супъ изъ утки № 51.
 Заливное изъ рыбы № 1090.
 Та же утка подъ соусомъ № 842.
 Молочный заварной кремъ шоколадный № 1556.
 15-й. Супъ изъ поросенка № 42 съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179.
 Поросенокъ съ хрѣномъ и со сметаною № 751.
 Каша молочная съ сахаромъ и корицею.
 16-й. Борщъ малороссійскій № 31, ушки жареныя съ грибами № 220.
 Жаркое рыбчикъ съ картофельнымъ пюре и свекольнымъ салатомъ № 388.
 Миндальныя лепешочки № 1694, или яблоки съ рисомъ 1198.

Масляница.

См. стр. 16 (въ обѣдахъ II разряда).

Мартъ.

Постные обѣды см. часть II.

Апрѣль.

- Столъ въ день Свѣтл. Христова Воскресенья см. стр. 17 (въ обѣдахъ II разряда).
 Обѣдъ 1-й. Въ день Пасхи: бульонъ № 1 или № 2, остальное отъ стола.
 2-й. Супъ изъ курицы № 47.
 3-й. Щи зеленые изъ щавеля или крапивы № 25, съ крутыми яйцами, положить въ супъ кожуцу отъ печенаго окорока № 764.
 Подогрѣтое жаркое.
 Тортъ, пирожное или бабы.
 4-й. Пирогъ съ кислую капустою и рыбою № 1044.
 Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 205.
 Жаркое заяцъ № 775.
 Желе простое изъ яблоковъ и чернослива № 1505.
 Или апельсиново въ яичныхъ видахъ № 1496.

- 5-й. Супъ съ липономъ и сметаною № 21.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 410.
Жаркое свиного съ соусомъ изъ чернослива № 754.
- 6-й. Бульонъ съ клецками мясными № 212.
Разварная говядина съ сыромъ № 539 или съ салатомъ вишнгретомъ № 1119.
Пудингъ изъ саго № 1185.
- 7-й. Супъ-пюре изъ сушеного гороха № 82.
Жаркое говядина № 627 съ пюре изъ капусты № 514.
Сырники вареные № 1362.
- 8-й. Форшмакъ № 1016—1019.
Бульонъ № 1 съ рисовою кашею № 195.
Жаркое поросенокъ фаршированный, съ салатомъ № 749.
- 9-й. Щи зеленые изъ крапивы № 25, изъ шпината фаршированные яйцами.
Картофель съ селедкой № 469.
Котлеты рубленныя № 690 изъ телятины или изъ говядины, съ соусомъ изъ зелени или кореньевъ.
- 10-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли съ мясомъ № 84.
Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 909.
Пудингъ изъ творогу № 1126.
- 11-й. Бульонъ № 1 съ слоеными прожками съ фаршемъ изъ говядины № 223.
Зразы безъ фарша съ картофельною кашею № 656.
Кисель шоколадный № 1531.
- 12-й. Уха № 103—108.
Фрикасе изъ грудки телячьей съ рисомъ № 700—701.
Тортъ изъ рассыпчатого тѣста съ черносливомъ № 1620.
- 13-й. Щи изъ кислой капусты № 29 съ жареною гречневою кашею.
Осетрина или лососина жареная № 965.
Трубочки жирныя № 1379.
- 14-й. Блины гречневые № 1250—1260.
Бульонъ № 1 съ вермишелью № 199.
Соусъ изъ почки воловьей № 670.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 1541.
- 15-й. Супъ изъ супоныхъ вишенъ № 149.
Говядина жареная съ яичницею № 630.
Каша гречневая со сливками № 1328.
- 16-й. Пирогъ съ визигою, рисомъ и яйцами № 1039.
Супъ изъ телятины съ клецками № 40.
Пилавъ изъ вареной телятины съ рисомъ № 716.
Варенецъ № 1559.
- 17-й. Супъ молочный съ клецками № 131.
Говядина тушеная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.
Пудингъ изъ пшена съ сабаономъ № 1167.
- 18-й. Борщъ малороссійскій № 81—84 съ сосисками № 2691 (часть II).
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 945.
Жаркое индейка фаршированная, съ салатомъ № 781.
Коржики № 1883 (часть II), пудингъ изъ риса № 1179, или суфле съ вапилью № 1203.
- 19-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2702—2703 (часть II).
Щи лѣтныя № 28 съ гречневою кашею.
Лазанки съ масломъ и лукомъ № 1319.

- Яблоки печеные.
- 20-й. Бульонъ № 1 съ рисомъ; пирожки съ гречневою кашею и салакушкою № 1058.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 410.
Разварная говядина, запеченая съ сыромъ и макаронами № 539.
Мазурки изъ сметаны № 1668.

Май.

- Общъ 1-й. Пирогъ съ говядиной и яйцами № 1045.
Бульонъ № 1 съ кореньями и зел. горошкомъ № 208.
Жаркое дикія утки № 854.
Мороженное шоколадное № 1422.
- 2-й. Щи изъ расады № 25.
Спаржа № 447 съ масломъ или сабаономъ; въ послѣднемъ случаѣ подать на послѣднее кушанье.
Вареная свѣжопросоленная ветчина съ соусомъ изъ шиннута и картофеля № 762.
- 3-й. Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 213.
Разварная говядина съ молодымъ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ селедкы № 550.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 1176.
- 4-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупю безъ мяса № 117.
Жаркое говядина № 628, съ пюре изъ рѣпы № 388.
Оладьи изъ крупъ № 1400.
- 5-й. Колдуны № 1283—1290.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 181.
Паштетъ простой изъ телятины № 1067.
Колечки изъ корицы № 1706.
- 6-й. Лапша № 199.
Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 472.
Котлеты говяжьи или телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
- 7-й. Супъ пюре изъ лука съ саго № 85.
Осетрина или щука подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 963—962.
Пудингъ изъ шиннута № 1142.
- 8-й. Бульонъ № 2 съ почками съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Котлеты рубленныя изъ говядины № 659 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ № 376.
Кисель клюквенный жидкій горячій № 1527.
- 9-й. Супъ изъ осетровой головы № 96 (мясной).
Курца подъ соусомъ съ лимономъ № 822.
Тортъ изъ рисаныхъ сухарей № 1605.
- 10-й. Борщъ польскій № 33 съ сосисками № 2690.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 918.
Вафля шоколадная № 1376.
- 11-й. Блины пшеничныя № 1254.
Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 87.
Говядина разварная съ гарниромъ № 538.
Компотъ изъ апельсина и чернослива № 1542—1543.
- 12-й. Овсянка съ ромомъ и миндалемъ № 130.
Говядина тушеная съ краснымъ виномъ № 621.
Каша рассыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.

- 13-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 77.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Архась № 1562.
- 14-й. Окрошка мясная № 162.
Говядина жареная съ ячницею № 630.
Спаржа съ сабаономъ № 447—358.
- 15-й. Солянка рыбная № 90.
Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ № 816.
Тортъ медальный № 1587, или спаржа съ сабаономъ № 447—358, или пудингъ изъ ржаного хлѣба № 1138.
- 16-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2703 (часть II).
Супъ зеленый изъ шпината № 67 съ блинчатыми пирожками № 255 до 257.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 1308.
Простокваша съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ, сушенымъ хлѣбомъ № 1561.

Іюнь.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1046.
Бульонъ № 1 съ морковью и на-двое разрѣзанными листьями щавеля или шпината.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 676.
Зафиръ земляничный со сливками 1473.
- 2-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Котлеты изъ свѣжнны № 760.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213—1207.
- 3-й. Бульонъ № 1 съ клецками рисовыми № 214.
Разварная говядина съ макаронами и грибами тушеными № 555.
Пудингъ изъ манны № 1187 или омлетъ съ вареньемъ № 1202.
- 4-й. Супъ изъ раковъ съ рисомъ № 125.
Жаркое говядина № 627, съ разварнымъ картофелемъ № 454—458, и жареными или тушеными грибами № 486—488.
Вареники съ творогомъ № 1298.
- 5-й. Фаршмакъ № 1016—1019.
Супъ раковый № 56.
Пудингъ изъ мозговъ № 710, или печенка тушеная № 714, или 712, съ молочнымъ картофельнымъ соусомъ.
- 6-й. Супъ зеленый изъ шпината № 67 съ крутыми яйцами.
Соусъ изъ раковъ, оставшихся отъ вчерашняго супа, со смоленскими крупками № 1021, см. примѣч. въ № 56.
Котлеты битыя изъ телятины № 685 съ соусомъ изъ гороха въ стручкахъ № 405.
- 7-й. Супъ пюре изъ свѣжаго вымоченнаго гороха № 83
Стерлядь съ картофелемъ № 1010.
Плумъ-пудингъ № 1147.
- 8-й. Бульонъ № 2, прожарки изъ тѣста на дрожжахъ, жаренныя въ фритюрѣ, съ говядиною № 234.
Котлеты рубленныя № 659 съ соусомъ изъ зелени № 409.
Бисель изъ крыжовника № 1526.
- 9-й. Супъ изъ налима № 95, или уха изъ палема № 103.

- Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 821 или съ зеленымъ горохомъ № 376.
Обертухъ № 1875 или пезы № 1305.
- 10-й. Щи изъ кислой капусты № 29 съ сосисками № 2691 (часть II).
Фаршированная щука печеная № 905.
Хворостъ обыкновенный № 1390.
- 11-й. Блины № 1250—1256.
Бульонъ № 1 съ лазанками № 201.
Телячья печенка съ картофелемъ № 712—714.
Земляника со сливками.
- 12-й. Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною № 148.
Говядина по итальянски № 648
Каша ячневая со сметаною № 1331.
- 13-й. Супъ изъ курицы № 47.
Заливное изъ поросенка № 1099.
Курица подъ соусомъ № 792.
Ягоды со сливками.
- 14-й. Хлодникъ польскій № 161.
Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ № 816.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ № 1171, или пудингъ изъ ржаныхъ сухарей № 1139—1140.
- 15-й. Колбасы кровавыя изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ № 2700 (часть II).
Ворцы изъ селеirea № 36.
Ветчина вареная съ соусомъ изъ разной зелени и кореньевъ.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.
- 16-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною № 112.
Солонина съ соусомъ картофельнымъ № 673.
Вершитель съ шампиньонами № 1318.
- 17-й. Супъ изъ курицы № 47, съ пирожками изъ риса № 531.
Свѣжій разварной картофель № 454—458.
Соусъ изъ курицы съ лимоннымъ сокомъ № 822.
Ягоды со сливками, варенецъ или холодецъ.
- 18-й. Супъ пюре со спаржею и листьями шпината № 37.
Разварная говядина съ тушеными и жареными грибами, рыжиками, груздями или сморчками № 547.
Муссъ шоколадный № 1516.
- 19-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками № 112.
Цыплята тушенныя въ горшкѣ № 819.
Воздушный пирогъ изъ малины № 1213.
- 20-й. Супъ пюре со спаржею и кнелю № 65.
Пудингъ изъ разварной говядины № 1230.
Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ № 1558.

Іюль.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ курицею и рисомъ № 1054.
Супъ изъ этой же курицы № 47.
Жаркое цыплята № 816.
Мороженое сливочное съ ягодами № 1417.
- 2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 67, съ фрикадельками № 152.
Соусъ изъ спаржковъ № 492.
Свѣжая свиная грудка фаршированная капустою и яблоками № 756.

- 3-й. Супь пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Котлеты изъ разварной говядины съ соусомъ изъ моркови и зеленого гороха № 332.
Пудингъ изъ риса № 1179—1180.
- 4-й. Супь пюре изъ чечевичы съ лапшею безъ мяса № 122.
Жаркое говядина № 628, съ пюре изъ сельдерея № 510.
Вареники съ вишнею № 1296.
- 5-й. Супь раковый № 56.
Цвѣтная капуста съ сабаиномъ.
Жаркое рыбчехи съ салатомъ.
- 6-й. Супь пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Соусъ изъ раковъ № 1021.
Котлеты изъ говядины или телятины съ бешемелемъ № 689.
Простокваша или ягоды со сливками.
- 7-й. Супь пюре изъ моркови № 73.
Котлеты изъ рыбы съ краснымъ соусомъ, съ кашарцами № 327.
Суфле изъ сметаны № 1204.
- 8-й. Бульонъ № 2 съ слоеными пирожками съ раковымъ фаршемъ № 227.
Котлеты изъ говядины, съ соусомъ изъ моркови и гороха № 371.
Кисель изъ красной смородины № 1530.
- 9-й. Уха изъ стерлядей № 106—107.
Курица подъ соусомъ № 794.
Пирогъ сладкй съ яблоками или со свѣжими ягодами № 1608 и № 1618.
- 10-й. Супь изъ молодого свекольника № 17 съ жареною кашею № 193—194.
Угорь фаршированный № 930 или рыба жареная № 918.
Вяшны съ вареньемъ № 1236.
- 11-й. Вяшны № 1253.
Бульонъ № 1 съ брюссельскою капустою и фрикадельками № 206.
Зеленая фасоль съ языкомъ № 403—517.
Малына со сливками.
- 12-й. Супь пюре изъ спаржи № 72.
Говядина жареная по-французски № 629.
Каша русская, подъ названiемъ гурьевская № 1356.
- 13-й. Пирогъ съ кислою капустою и грибами безъ рыбы № 1044.
Супь изъ поросенка № 42 съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179.
Поросенокъ съ хрѣномъ и со сметаною № 751.
Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 1549.
- 14-й. Хлодникъ польскй со сметаною № 161.
Ростбифъ съ свѣж. картофелемъ и салатомъ № 641.
Кисель изъ малины № 1530.
- 15-й. Супь пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Жаркое поросенокъ фарширов. со свѣжимъ салатомъ № 749.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213.
- 16-й. Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречевой муки № 2699, часть II.
Супь изъ свѣжихъ грибовъ № 39.
Вермишель запеченая № 1318, или цыплята жареные съ салатомъ.
Ягоды со сливками, или арбузь, простокваша, творогъ со сметаною или варенець.
- 17-й. Супь пюре изъ помидоровъ № 80, или бульонъ съ клецками изъ раковъ № 215.

- Кольраби или земляныя груши № 394—507.
Жаркое цыплята № 816.
Простокваша, варенець № 1559, аркасъ № 1562 или масло по-английски № 1563.
- 18-й. Супь пюре со свѣжими грибами № 39.
Пудингъ изъ щуки № 1234.
Кисель изъ свѣжихъ ягодъ № 1530.
- 19-й. Супь изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 113.
Волокй рубецъ № 666—667.
Муссъ изъ черныхъ сухарей № 1517.
- 20-й. Супь пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 83.
Щука, судаць или окупи въ видѣ булки № 920.
Фруктовый кисель изъ мансвой муки № 1536.
- 21-й. Супь пюре изъ рису № 86.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 820.
Вулочки съ вареньемъ и ромомъ № 1416.
- 22-й. Супь изъ грибовъ съ перловою крупною № 117.
Дикя утки съ шампиньонами № 856.
Пирогъ изъ мансвой муки № 1125.
- 23-й. Супь пюре изъ цвѣтной капусты № 79.
Разварная говядина съ пастерпакомъ № 568.
Воздушный пирогъ съ земляничнымъ вареньемъ № 1271.
- 24-й. Молочный супъ съ миндальною лапшею № 133.
Жареные дрозды № 877—878.
Макароны съ пармезаномъ № 1311.

Августъ.

- Обидъ 1-й. Пирогъ съ грибами скоромный № 1056.
Бульонъ № 1 съ цвѣтною капустою № 207.
Цыплята фаршированныя № 817.
Вламанже миндальное № 1520.
- 2-й. Солянка рыбная № 90.
Соусъ изъ минята № 409.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблоковъ или вишенъ. № 757.
- 3-й. Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Разварная говядина съ хрѣномъ и коринкою № 548.
Пудингъ изъ разныхъ крупъ № 1164.
- 4-й. Супь изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 113.
Жаркое говядина № 628 съ картофелемъ и салатомъ.
Рисовыя котлеты жареныя № 1359.
- 5-й. Супь раковый № 56.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ изъ вишенъ № 642.
Компотъ изъ ягодъ № 1546.
- 6-й. Супь изъ рубцовъ № 15.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 325.
Котлеты картофельныя № 478.
- 7-й. Супь изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 114.
Лещъ фаршированный кислою капустою № 983.
Омлетъ съ вареньемъ № 1276.
- 8-й. Бульонъ № 3, пирожки изъ блиновъ съ говядиною № 365.

- Котлеты из говядины № 659 с картофелем и зеленой фасолью № 408.
- Кисель из малины или из черной смородины № 1530.
- 9-й. Уха с картофелем № 104.
- Курпца с черносливом № 809.
- Плячки, или пироги со сливками или яблоками № 1831.
- 10-й. Суп с свежими грибами № 39.
- Щука по-жидовски № 912, или котлеты из щуки № 919.
- Блины с творогом № 1260.
- 11-й. Блины № 1250—1258.
- Бульон № 1 с вермишелью звездочками № 199.
- Пилав из разварной телятины № 716.
- Компот из разных ягод № 1549.
- 12-й. Щи с грибами масляны № 120.
- Говядина тушеная № 616 с картофелем и салатом.
- Вафли № 1372—1377.
- 13-й. Пирог с вишнею, яйцами и рыбою № 1039.
- Суп прозрачный из головы телячьей по-английски № 45 с мясным фаршем № 182.
- Телячья голова поджаренная с соусом белым № 706 или красным № 704, с прибавлением 3—4 пожек.
- Творог со сметаню.
- 14-й. Вощица № 165.
- Утка под белым соусом с картофелем № 842.
- Кисель из слив № 1530.
- 15-й. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупю № 111.
- Жаркое баранина с кашею или шарлотками № 731.
- Воздушный пирог из яблоков № 1212.
- 16-й. Колбасы кровяны из мелких гречневых круп № 2698.
- Бульон № 2 с кореньями.
- Разварная говядина с макаронами со сметаню № 555.
- Яблоки печенны, или простокваша, или творог со сметаню, варенье № 1559.
- 17-й. Бульон № 1 с рисовыми пирожками № 530—531.
- Разварная говядина с грибами жареными или тушеными № 486—488.
- Жаркое цыпята фаршированные, с салатом.
- 18-й. Суп из курицы № 47, пирожки булочки с раковым фаршем № 258.
- Фаршированная капуста по французски № 432.
- Курица с черносливом № 808.

Сентябрь.

- Обедь 1-й. Пирожки растеган с рыбою № 253 (скоромные).
- Бульон № 1 с листьями шавеля или шпината.
- Жаркое куропатки № 865.
- Крем из сырых сливок № 1450.
- 2-й. Щи из шавеля, с блинами и кашею № 26.
- Двѣтвая капуста № 417.
- Баранина №№ 729, 730, 731.
- 3-й. Бульон № 1 с клецками картофельными № 211.
- Разварная говядина поджаренная № 607, с картофелем и соусом из пастернака № 398—402.
- Шарлотка из яблоков с гречками № 1196.

- 4-й. Суп из вишен с перловыми крупами № 118.
- Жаркое говядина № 640, с картофелем и пюре из коркови № 383—627
- Вареники № 1298.
- Винигрет № 1119.
- 5-й. Уха с картофелем № 104.
- Солопина с хреном № 678.
- Манная или рисовая каша молочная с сахаром и корицею.
- 6-й. Суп зеленый из шавеля № 66, пирожки на дрожжах жареные в фритюре № 284.
- Горячий винигрет из зелени и кореньев № 444.
- Суфле из грецких орехов № 1207, или блины с печенкою № 1244.
- 7-й. Суп пюре из репы или брюквы с гречками № 74.
- Щука под желтым соусом № 903 с картофелем.
- Пудинг из булги № 1143.
- 8-й. Бульон № 3, мясные пельмени № 232.
- Говядина жаркое рулеты № 624, с картофелем или маринованными грибами.
- Кисель из вишен № 1530.
- 9-й. Суп из сига с перловою крупю № 97.
- Утка со свежою капустою № 843 и яблоками.
- Торт итальянскій бисквитный № 1600 или бисквиты № 1634.
- 10-й. Борщ польскій с караваем из блинов № 33.
- Щука с хреном № 900.
- Блины по английски № 1243.
- 11-й. Блины 1250—1260.
- Бульон № 1 с гречочками № 176—178.
- Разварная говядина с макаронами № 555 и с соусом из маринованных грибов № 286.
- Компот из дыни № 1545.
- 12-й. Суп молочный с клецками № 131.
- Говядина тушеная в горшкѣ № 618, с картофелем и маринованным салатом.
- Пудинг из манны № 1167.
- 13-й. Пирог с говядиною и рисом № 1054.
- Суп немецкій с желтками и сливками № 23.
- Котлеты из курицы или телятины с соусом из трюфелей № 285—286.
- Масло по английски № 1563.
- 14-й. Щи льняны № 28 с жареною гречневою кашею.
- Жареные цыпята с салатом № 813—817.
- Холодец отъ № 166 до № 170.
- 15-й. Разсолыник № 16.
- Ростбиф № 641 с картофелем и салатом.
- Торт сливочный № 1597.
- 16-й. Бульон № 1 с клецками № 216.
- Жаркое утка или гусь с салатом отъ № 835—828.
- Ватрушки с вареньем или яблоками № 1303.
- 17-й. Щи из маринованного шавеля № 26, с ватрушками с творогом № 1304.
- Горячий винигрет из зелени или кореньев № 444.
- Котлеты с кислосладким соусом № 659.
- 18-й. Суп с лимоном № 21.

- Картофель подь бешемелемъ № 479.
 Жаркое курица или клопъ № 807—651.
 19-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
 Варянина съ карт. и сморчками № 743.
 Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217.

Октябрь.

- Объдъ 1-й. Пирогъ съ кашею № 1058.
 Бульонъ № 2 съ точеными кореньями № 203—208.
 Утка жареная № 835.
 Желе изъ яблочной кожицы № 1488.
 2-й. Супъ пюре изъ шавели № 67, съ караваемъ изъ блинновъ № 1245.
 Пудингъ картоф. съ ветшиною № 472.
 Жареный поросенокъ фарширов. № 749.
 3-й. Бульонъ № 1 съ клецками манными № 212.
 Разварная говядина съ соусомъ изъ пастербака № 398—402.
 Пудингъ изъ яблокъ № 1192.
 4-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
 Жаркое говядина № 640, съ кольраби № 394.
 Пышки № 1333—1334.
 5-й. Колдуны № 1283—1290.
 Бульонъ № 1 или 2 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
 Разварная говядина или пудингъ изъ фаршированной капусты № 432.
 Яблоки печенныя.
 6-й. Супъ зеленый изъ шавели № 67, каравай изъ блинновъ № 1247, или ва-
 трушки съ лукомъ № 1302.
 Фарширов. капуста по французски № 432.
 Жаренныя телячьи почки съ кисло-сладкимъ соусомъ № 704.
 7-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
 Линъ съ капустою № 973, или линъ подь соусомъ № 974.
 Шарлотка изъ ржаныхъ сухарей № 1196.
 8-й. Бульонъ № 1 или № 7 съ слоеными пирожками съ капустою № 229.
 Зразы рубленныя № 654.
 Кисель яблочный № 1524.
 9-й. Уха № 103, пирожки растеганъ № 252—253.
 Гусь № 829—831.
 Парожное изъ сметаны № 1668—1669.
 10-й. Кисляя щи изъ свѣжей капусты № 30.
 Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 922—923.
 Блины съ печенкою № 1244.
 11-й. Блины гречневые № 1250.
 Бульонъ № 1 съ гречками, съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ № 177.
 Пудингъ изъ щуки № 1264.
 Арбузь.
 12-й. Молочная лапша № 132.
 Жареная говядина съ грибнымъ соусомъ № 617, картофелемъ и салатомъ.
 Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 1168.
 13-й. Пирогъ съ рисомъ и яйцами № 1039.
 Супъ изъ гуся № 52 съ перловою крупю.
 Тотъ же гусь подь соусомъ № 831 (положить можно отварнаго картофеля).

- Молочный кремъ заварной № 1553, или воздушный пирогъ изъ лимона
 № 1205.
 14-й. Бульонъ № 1 съ кореньями, рассыпчатые пирожки съ капустою или морковью.
 Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ № 641.
 Пирогъ изъ цѣлыхъ яблоковъ, покрытыхъ яблочною массою № 1188, или
 пирогъ изъ вафлей № 1154, или пирогъ изъ яблоковъ, покр. слоенымъ
 тѣстомъ № 1194.
 15-й. Супъ молочный на маперъ шоколаднаго № 144.
 Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 391, или рѣпная капуста съ кольраби № 382.
 Жаркое телятина № 682, съ маршовавшими вишнями.
 Мазурекъ королевскій № 1651, или миндальный № 1646.
 16-й. Супъ съ солереомъ № 22.
 Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 538.
 Вареники изъ сливъ № 1295, съ черносливомъ или черникою № 1299.
 17-й. Супъ изъ грудники бараньей № 41.
 Варянка грудника съ соусомъ изъ тмина № 746, съ разв. картофелемъ.
 Пудингъ-пудингъ № 1147.
 18-й. Супъ пюре изъ моркови № 73.
 Почка вареныя подь соусомъ № 670.
 Пудингъ изъ рису зеленого цвѣта № 1174.

Ноябрь.

- Объдъ 1-й. Пирожки растеган со свѣжими сельдями № 253.
 Бульонъ № 1 съ кореньями, картофелемъ и капустою № 204.
 Гусь жареный № 829.
 Муссъ лимонный № 1506.
 2-й. Щи изъ шавели № 26, съ жареною кашею № 192—195.
 Головка телячья съ соусомъ изъ черпослива № 708.
 Каравай изъ блинновъ съ яблоками № 1238.
 3-й. Супъ съ лимонамъ № 21.
 Жаркое говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ съ салатомъ № 616.
 Яблоки жаренныя въ тѣстѣ № 1409.
 4-й. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 1284.
 Бульонъ красный № 2.
 Пудингъ изъ разварной говядины № 1230.
 5-й. Бульонъ № 2 съ пирожками изъ рису № 531.
 Витки изъ телятины съ лазанками № 695, или съ макаронами № 678,
 или съ соусомъ изъ икры № 679.
 Яблоки печенныя.
 6-й. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 114.
 Жаркое телятина съ бешемелемъ № 676.
 Пудингъ бисквитный изъ лимона № 1134.
 7-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 75 съ гречками или съ пирожками.
 Суфле изъ раковъ № 1023.
 Пудингъ изъ макаронъ № 1221.
 8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ рассыпчатаго тѣста съ капустою № 227.
 Кюлеты рубленныя № 659 съ картофельнымъ пюре и кисло-сладкимъ соусомъ
 № 292.
 Кисель клюквенный № 1527.
 9-й. Супъ изъ судака со сметаною № 94.
 Та же рыба съ картофелемъ, гречками и голландскимъ соусомъ № 946.

- Утка подь бѣлымъ соусомъ № 842.
 Везе яблочное № 1699.
 10-й. Борщъ польскій № 33 съ крутою гречневою кашею.
 Рыба жареная съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ № 918.
 Гренки изъ бѣлаго хлѣба или ршари № 1264.
 11-й. Блины гречневые № 1250.
 Бульонъ № 1 съ рисомъ.
 Котлеты изъ разварной говядины съ зелен. горошкомъ № 606.
 Компотъ изъ грушъ № 1539.
 12-й. Супъ изъ пива № 159.
 Говядина жареная № 640 съ картофелемъ и салатомъ.
 Пудингъ изъ пшена № 1167.
 13-й. Пирогъ съ курицею и гречневою кашею № 1054.
 Супъ изъ той же курицы № 47.
 Капуста фаршированная по литовски 435—437.
 Молочный заварной кремъ № 1553—1555.
 14-й. Бульонъ № 1; пирожки булочки съ бешемелемъ и морковью № 259.
 Свѣжая капуста съ кислыми яблоками № 429.
 Жаркое зайцъ № 775.
 15-й. Борщъ постный съ ушками № 119.
 Зразы по итальянски № 648.
 Тортъ миндальный съ мукою № 1592.
 16-й. Бульонъ № 1 съ клецками.
 Ветчина вареная съ картофелемъ и горошкомъ или жаркое свищья съ соусомъ изъ чернослива № 754.
 Пудингъ изъ булогъ съ сабаіономъ № 1143.
 17-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118.
 Рыба съ бараньей грудинкой № 389.
 Жаренныя ножки съ кисломолочнымъ соусомъ № 704.
 18-й. Супъ изъ брюквы съ картоф. и ячшевою крупою № 111.
 Щука съ кислою капустою № 910.
 Пудингъ изъ магароновъ № 1221.

Декабрь.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ грибами и визигою, скоромный № 1057.
 Бульонъ № 2 съ кореньями и капустою.
 Жаркое глухаръ съ салатомъ № 847.
 Пломбиръ сливочный № 1480.
 2-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 16.
 Заливное изъ телячьей головки № 1098.
 Пшавъ турецкій № 741.
 Пудингъ изъ мансовой муки № 1123.
 3-й. Пирогъ съ мяснымъ фаршемъ и яичами № 1045.
 Бульонъ красный № 2.
 Жаркое-пулярка фаршированная грецкими орѣхами № 012.
 Зафиръ яблочный со сливками № 1472.
 4-й. Борщъ польскій № 33.
 Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 700.
 Жаркое дичь съ маринованнымъ салатомъ.
 Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 1493.
 5-й. Супъ пюре изъ риса № 86.

- Буженина № 753.
 Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою № 1180.
 6-й. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 98.
 Разварная индѣйка подь соусомъ № 792 (полъ индѣйки).
 Воздушный пирогъ изъ домашнего варенья № 1217.
 7-й. Супъ оставшійся отъ вчерашней разварной индѣйки № 50.
 Маіонезъ изъ судака № 1091.
 Жаркое рябички съ картофелемъ и съ брусничнымъ салатомъ № 859.
 8-й. Бульонъ № 1 съ заварными клецками.
 Соусъ изъ моркови огаршированный выемъ № 379.
 Говядина жаркое-рулеты съ гарниромъ № 624.
 Везе яблочное № 1699.
 9-й. Супъ пюре изъ курицы № 60.
 Заливное изъ рыбы № 1105.
 Индѣйка-жареная съ салатомъ изъ марипован. вишень (другая половина индѣйки) № 781—789.
 Муссъ апельсиновый № 1515.
 10-й. Супъ изъ черники или вишень № 158.
 Клепезъ № 651.
 Жареная каша изъ малыхъ крупъ № 1357.
 11-й. Супъ бѣлый валахскій № 13, съ пирожками.
 Лосоина холодная № 1093.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ № 1558.
 12-й. Солянка рыбная № 90.
 Жаркое говядина № 628.
 Мазурекъ очень вкусный № 1656.
 13-й. Супъ изъ бараньны № 41.
 Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или молока № 971.
 Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ № 1232.
 14-й. Супъ съ лимономъ № 21.
 Телячья грудинка подь соусомъ № 702.
 Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1215.
 15-й. Борщъ со сосисками № 31.
 Мясной фаршъ въ видѣ булки № 660.
 Вареники съ творогомъ № 1298.
 16-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 117.
 Жаркое домашня утка отъ № 835 до № 840.
 Муссъ изъ черныхъ сухарей № 1517.
 17-й. Супъ пюре изъ тошока № 66.
 Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ № 945.
 Рисовый пудингъ съ шоколадомъ № 1175.
 18-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118.
 Жареная булка изъ трехъ сортовъ мяса № 662.
 Пудингъ изъ телячьихъ мозговъ № 1229
 19-й. Овсянка съ яблоками № 129.
 Соловица изъ телятны № 723.
 Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1349.
 20-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 75.
 Пулярка фаршированная каштанами № 801.
 Кисель изъ клюквы со сбитыми сливками № 1535.

- 21-й. Овсяшка съ ромомъ и миндалемъ № 130.
Подавъ изъ курицы № 812.
Молочный кисель изъ крупчатой муки № 1529.
- 22-й. Супъ пюре изъ каштановъ № 87.
Жареные кашлуны съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью № 1467.
- 23-й. Бульонъ № 2 съ фрикадельками № 182.
Котлеты свиные съ горошкомъ и картофелемъ № 760.
Беэе № 1698—1703.
- 24-й. Щи льняныя съ кашею № 28.
Картофель фаршированный грибами № 473.
Жаркое говядина № 628 съ компотомъ изъ яблоковъ № 1533.
Шоколадъ изъ желтковъ оставшихся отъ вчерашняго беэе.
- 25-й. Бульонъ № 2 съ рисовою кашею № 195 или пирожками № 240.
Говядина разварная съ соусомъ изъ огурцовъ № 541.
Жаркое рыбчьи съ салатомъ № 859.
Вафли съ вареньемъ № 1372—1377.
- 26-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Жаркое телятина съ салатомъ № 674.
Яблоки жареныя въ клярѣ № 1409.
- 27-й. Супъ картофельный изъ оставшихся костей телятины № 81.
Жаркое гусь съ яблоками № 828.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ № 1168.
- 28-й. Супъ прозрачный изъ головы телячьей № 45 съ пирожками; (телячья головка и фунта 2—2½ мяса).
Горячій вишнгретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Та же головка съ соусомъ изъ чернослива № 708.
Пляцекъ съ яблоками и сметаною № 1930 (часть II).

Въ праздничные дни выбирать обѣды II разряда.

Изъ напитковъ къ обѣду и ужину подается слѣдующее:

Домашніе напитки: квасъ, медъ, пиво, паливки, вишневка, шиповки и легкое питье отъ № 2184 до № 2135.

Заграничныя вина: бѣлыя, красныя, рейнвейнъ, бургопскія, пѣныстыя, десертныя, мадера разныхъ сортовъ, хересъ, портувейнъ, ликеры, портеръ, пиво а лекокъ, горькое пель-эль. и пр.

Примѣчаніе. Шампанское ставить за два часа на ледъ, чтобы было холодное. Вургопскія вина подаются прямо изъ виннаго погреба, десерты же, какъ то: лавель, далага, аликанте и пр. должны быть припесаны изъ погреба за нѣсколько часовъ до обѣда, чтобы согрѣлись до температуры комнатной воды, такъ что въ случаѣ если они не успѣютъ согрѣться, то передъ подачею опускать бутылку не надолго въ теплую воду.

Закуска холодная.

Къ холодной закускѣ подаваемой передъ обѣдомъ подаются слѣдующія водки:

Водки безъ сахара:		Ратафія лимонная или	
Водка старая.		апельсиновая.	
» » ароматич.	отъ № 2136 до № 2143.	» съ англ. перцемъ.	отъ № 2144 до № 2153.
» съ миндальн. запах.		» вишневая.	
» тминная		» черно-спородич-	
» вальсатка.		ная и пр.	
» рябиновая.		Горькія водки продажныя.	
Крымская очищенная и пр.)		Померанцовая.	
Водки сладкія или ратафіи:		Желудочная.	
Ратафія изъ персиковъ.		Рябиновая.	
» изъ 3-хъ сортовъ	отъ № 2144 до № 2153.	Крымская.	
» фруктовыхъ.		Доппельт-кюмбель.	
» малиновой.		Полынная.	
» съ кардамомомъ.		Джинъ голландскій.	
» тминная.		Двойная крымская.	
» съ гвоздикомъ.		Доппель-корнъ.	
» мятная.		Стара-вудка.	
» анисовая.		Столовая очищ. вино и пр.	

Закуска холодная.

- Бѣлорыбца прѣвѣсная.
Балыкъ осетровый.
Ветчина свѣжесолонная вареная № 762.
Ветчина копченая № 763.
» печеная копченая № 764.
» копченая.
» вестфальская.
Гомарь въ жестяныхъ банкахъ.
Грузди соленые № 2576 (часть II).
Грибы маринованные отъ № 2555 до 2581. (Часть II).
Гренки съ селедкою № 1015.
Груши въ медѣ № 2381. (Часть II).
Гловизна № 2686, 2687. (Часть II).
Гусь фаршированный, копченый.
Икра осетровая свѣжая, паюсная, красная.
Колбаса свиная изъ ливера, свиная, кроличья, копченая № 2692, 2693, 2694. (Часть II).
Колбаса литовская копченая № 2692. (Часть II).
- Колбаса итальянская № 2693 (Часть II).
» московская.
» испанская изъ дичи.
» польская.
» кровяная съ языкомъ.
Корюшка маринованная и копченая.
Камбала копченая.
Кильки.
Мясо маринованная.
Маринованный угорь № 1105.
Вѣлужина маринованная № 2638.
Судакъ маринованный № 2639.
Рыба марин. по англ. № 1113.
Паштетъ холодный № 1072.
Паштетъ на манеръ стразбургскаго № 1078.
Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печеникъ № 1068—1069.
Паштетъ холодный дорожный № 1073.
Ряпушка маринован. и копченая.
Рыбки соленые.
Рыбки отъ № 2554 до 2562. (Часть II).

Редиска.
 Рулетъ изъ поросенка № 1108, 1100.
 Рулетъ изъ щуки № 1107.
 Рулетъ изъ фарш. индѣйки № 1102.
 Селедка съ прованскимъ масломъ № 1116.
 Сыръ яблочный къ водѣ № 2842. (Часть II).
 Сыръ изъ сливъ № 2375. (Часть II).
 Сливы сушенныя фаршир. № 2878. (Часть II).
 Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною № 2296. (Часть II).
 Сыръ безъ сметаны № 2292. (Часть II).
 Сыръ въ родѣ голландскаго № 2298.
 Сыръ швейцарскій домашній № 2299. (Часть II).
 Сыръ прѣсный жирный № 2300. (Часть II).
 Сыръ простой изъ творога съ поморанцевой коркою № 2303. (Часть II).
 Сыръ изъ шампиньоновъ № 2304.
 Сыръ потъ-кевъ домашній № 2305.
 Сыръ стильтовъ № 2306.
 Сыръ русскій Менцеровскій.
 Сыръ русскій чеддеръ.
 » пармезанъ.
 » швейцарскій.
 » англійскій чеддеръ.
 » голландскій.

Сыръ зеленый.
 » лимбургскій.
 » де-бри. и пр.
 Сосиски копченныя № 2691.
 Сардинки.
 Селява или корюшка мариневашая. № 1115.
 Солонина вареная.
 Семга.
 Сиги копченые.
 Сельди копченныя.
 Сельди простыя.
 Сельди голландскія или королевскія.
 Тартинны съ телячьими мозгами № 726
 » съ почками № 727.
 » изъ телятины съ пармезаномъ № 728.
 Трюфели около 10 р. большая банка.
 » 1/2 банки 1 р. 40 к.
 » малороссійскіе отъ 30 до 50 коп. фунтъ.
 Устрицы.
 Языкъ копченый.
 Языкъ фаршированный.
 Масло сливочное № 2272.
 Масло изъ рябчиковъ № 1074.
 Масло или сыръ изъ зайца № 1077.
 Масло анчоусное № 2286.
 Масло изъ селедки № 1117.

Кушанья, подаваемые къ завтраку.

Бульонъ крѣпкій въ чашкахъ съ пирожками № 7.
 Супъ сабонъ № 146.
 Супъ изъ пива со сметаною № 159.
 Зеленый горохъ въ стручкахъ, масло отдѣльно № 405.
 Бобы вареныя съ масломъ.
 Маседуанъ изъ овощей № 440.
 Жардипьеръ № 44.
 » № 442.
 » № 443.
 Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 390.
 » сладкимъ » № 391.
 Фаршированная капуста по-литовски № 431.
 Селява мясная № 439.
 Кислая капуста съ грибами и смета-

ною № 436.
 Капуста по-литовски № 437.
 » красная № 435.
 Фаршированная капуста № 433.
 Соусъ изъ капусты № 434.
 Соусъ изъ капусты съ пикрой № 438.
 Жареный картофель № 468.
 Картофель съ селедкою или съ сардельками № 469.
 Картофель со сметаною № 470.
 Картофель фаршированный отъ № 476 до № 485.
 Запеканка или картофельная драчена № 485.
 Картофельное пюре съ сосисками № 476.
 Картофель разварной съ масломъ и петрушкою № 454—458.

Картофель подъ бешамелемъ № 479.
 Грибы тушеные № 486.
 Жареные рижскіе № 487.
 Грибы жареные № 488.
 Вифтексъ № 643—646.
 Говядина въ родѣ зразъ № 649.
 Зразы а ля Нельсонъ № 652.
 Зразы рубленныя № 653
 » литовскія № 654.
 Бигось изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины № 664.
 Говядина жаркое холодное № 620.
 Дорожная говядина № 608.
 Серпа или оленина и пр. отъ № 770 до № 774.
 Мозги жареные № 663.
 Телятина жаркое холодное № 674.
 Котлеты изъ телятины № 690.
 Фрикасе изъ грудинки или телятины № 700.
 Грудинка или телятина отъ лопатки вареная, подъ соусомъ изъ сметаны № 702.
 Жареные битки изъ телятины № 693.
 Жаренныя или вареныя головки и шейки телячьи № 704 или 705 (оставшіяся отъ лансиака).
 Сальникъ изъ печени телячьей № 713.
 Варяныя котлеты съ пюре изъ луку № 736.
 Котлеты бараньи рубленныя № 737.
 Пельмѣ турскія № 741.
 Сальникъ изъ ливора и печени бараньей № 748.
 Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 750.
 Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною № 751.
 Котлеты изъ свинины № 760.
 Вареная свѣжеспосоленная ветчина № 762.
 Вареная копченая ветчина № 763.
 Печеная копченая ветчина № 764—съ укусомъ, хрѣномъ и горчицею.
 Котлеты изъ зайца № 777.
 Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
 Котлеты изъ индѣйки или курицы № 791.
 Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 826.

Цыплята подъ соусомъ съ пѣвтною кашустою и раками № 827.
 Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 822.
 Цыплята или телятина подъ соусомъ съ кривозвикомъ № 821.
 Гусь съ грибами соусомъ № 831.
 Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернойслива № 833.
 Верещака № 761.
 Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 842.
 Холодное изъ глухара или тетерки № 848.
 Щука вареная отъ № 898 до 901.
 » подъ желтымъ соусомъ № 903.
 » фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 909.
 Щука по жидовски № 912.
 Угорь пестоный № 928.
 » фаршированный № 930.
 » жареный подъ соусомъ № 928.
 Караси жареные со сметаною № 996.
 Селява, снятки, корюшка жареная № 1000.
 Снятки жареные въ клярѣ № 1001.
 Котлеты изъ рыбы № 919.
 » » селедки № 1014.
 Винигретъ № 1118—1120.
 Форшмакъ № 1016—1019.
 Навага, сиги жареные № 1003.
 Окунь вареный съ яйцами и масломъ № 995.
 Ракъ вареный.
 Вся пирогъ отъ № 1039 до № 1059.
 Вся маюнезы.
 Заливница. } Отдѣленіе
 Маринованныя рыбы. } IX.
 Паштеты холодныя.
 Яйца русскія отъ № 1250 до 1256.
 Яйца въ сметку.
 Яйца выпускныя жаренныя № 1278.
 » » » съ селедкою или съ ветчиною.
 Яйца выпускныя варенныя № 1271.
 Омлетъ съ ветчиною или трюфелями № 1274.
 Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны № 1275.
 Омлетъ съ соусомъ изъ сливокъ № 1276.
 Яичница № 1277.
 Яйца къ завтраку № 1278.
 Яйца гусиными печеныя № 1279.

- Сыр из сметаны № 2302 (Часть II).
- » сладкий земляничный, вишневый или малиновый № 2301 (Часть II).
- Колдуны литовские № 1283.
- » с фаршем из селедки и телятины № 1284.
- Пельмени с грибами № 1286.
- » с грибами и ветчиной № 1287.
- Пельмени сибирские № 1288.
- » украинские с вишнями и сметаной № 1288.
- Вареники с творогом № 1298.
- Пирожки на дрожжах с вареньем № 1291.
- Пирожки на дрожжах с творогом № 1293.
- Вареники постные с пюре из слив № 1295.
- Пирожки малороссийские с творогом № 1294.
- Вареники с черносливом № 1299.
- » » капустою № 1301.
- Ватрушки с луком № 1302.
- Ватрушки с вареньем или с яблоками № 1303.
- Ватрушки с творогом или пшеном № 1304.
- Псы № 1305.
- Макарони итальянские запеченные в кастрюльке № 1306.
- Макарони со сметаной запеченные в кастрюльке № 1307.
- Макарони с ветчиной и пармезаном № 1308.
- Вермишель № 1314.
- » с шампиньонами № 1318.

Въ началѣ завтрака употребляются водки и ратафин, (см. закуски холодныя).

Въ серединѣ и въ концѣ употребляются слѣдующія вина и напитки.

- Медокъ Ст. Жюльонъ 75 к. бутылка.
- Лафитъ отъ 90 к. до 1 р.
- Рейнвейцкія вина:
- Мозельвейнъ отъ 1 р. 15 к.
- Гохгеймеръ отъ 1 р. 15 к.
- Юганисбергеръ отъ 1 р. 50 до 12 р.
- Маркбрунеръ отъ 1 р. 75 до 4 р.
- Бургонскія вина:
- Магонъ 1 р.
- Воллау 1 р. 15 к.

- Каша рассыпчатая на грибномъ бульонѣ № 1324.
- Каша рассыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.
- Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1325.
- Каша изъ зеленой ржи или пшеницы № 1344.
- Сырники № 1362—1363.
- Клецки отъ № 1366 до 1371.
- Котлеты рисовыя № 1358.
- Сосиски свиныя (часть II) № 2690.
- Колбасы вѣнскія (часть II) № 2694.
- » для скорого употребленія (часть II) 2695.
- Кровяныя колбасы (часть II) № 2696.
- Колбасы черныя изъ гречневой муки (часть II) № 2699.
- Колбасы черныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 2698 (часть II).
- Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2703 (часть II).
- Колбасы по-пемеди № 2706 (часть II).
- » изъ гусиныхъ печенокъ № 2707 (часть II).
- Колбасы черныя изъ крупной гречневой крупы № 2700 (часть II).
- Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2702, 2703, (часть II).
- Колбасы бѣлыя изъ риса № 2704, (часть II).
- Колбасы по-французски № 2705, (часть II).
- Сосиски изъ мозговъ № 2708.
- Сосиски изъ рябчиковъ, зайца, рыбы отъ № 2709—2711.

- Юк (для дѣтей) 1 р. 50 к.
- Пуншъ холодный № 2161.
- » дамскій № 2162.
- » др. мапер. № 2164.
- » фрейлинскій № 2163.
- » сабагонъ № 2165.
- » др. ман. № 2166.
- Гливетъ-вейнъ № 2167—2168.
- Кофе съ разными печеньемъ № 2172.
- Или шоколадъ съ бискупитами № 2169.

Кушанья прохладительныя и питье

подаваемыя лѣтомъ на загородныхъ гуляньяхъ, или дома вмѣсто ужина.

- Холодецъ изъ вишенъ № 167.
- » » малины, земляники, клубники или смородины № 168.
- » » малины, земляники или смородины съ виномъ № 169.
- » заварной изъ малины, земляники или клубники № 170.
- » изъ сливокъ съ ванилью, шоколадный или кофейный № 171.
- Греческое молоко, протокваша № 1560—1561.
- Творогъ со сметаной.
- Мороженныя всѣ отъ № 1417 до № 1448.
- Зельцерская вода съ сиропомъ № 2180.
- Лимонадъ-газезъ домашній № 2181.
- Питье изъ Алкермеза № 2182.
- Питье изъ соды № 2183.
- Лимпопо № 2184, 2185.
- Квасъ отъ № 1184 до № 2207.

Завтракъ для дѣтей.

- Каша изъ смоленскихъ крупъ № 1333.
 - а) на бульонѣ.
 - б) на водѣ.
 - в) на молокѣ.
- Каша изъ манны № 1332.
 - а) на молокѣ.
 - б) на молокѣ запеченая.
 - в) на бульонѣ.
- Каша рисовая № 1335.
 - а) на бульонѣ.
 - б) на молокѣ.
 - в) на молокѣ запеченая.
- Каша изъ мансвой муки.
 - а) на молокѣ.
 - б) на бульонѣ.
- Каша ячневая № 1342.
 - а) на водѣ.
 - б) на молокѣ.
- Каша овсяная № 1337.
 - а) на молокѣ.
 - б) овсянка.
 - в) овсянка съ картофелемъ.
- Каша изъ перловыхъ крупъ № 1338.
 - а) на бульонѣ.
 - б) на молокѣ.
- Каша изъ розовыхъ крупъ № 1345.
 - » пшенал № 1339.
 - » изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1340.
 - » изъ крупчатой муки № 1341.
 - » изъ картофельной крупы.
- Каша изъ тыквы № 1346.

- » гречневая крутая съ молокомъ № 1328 свареная накануне.
- » пуховая съ молокомъ № 1326.
- » рассыпчатая съ рябчиками № 1325.
- Вермишель съ масломъ.
- Лапша молочная № 132.
- Молочныя супы отъ № 131 до 141.
- Супъ изъ яблокъ № 150.
- » » сушеныхъ вишенъ № 149.
- » » саго съ виномъ № 147.
- » » земляники или малины № 151.
- » изъ сливъ № 148.
- » молочный съ мерингомъ № 142.
- » миндальный № 145.
- » изъ картофеля.
- Макарони итальянскіе съ масломъ № 1306.
- Лапша изъ итальянскихъ макаронъ на молокѣ.
- Яйца въ смятку.
- Блины № 1258.
- Кисель клюквенный, жидкій, горячій № 1527.
- Кисель яблочный жидкій горячій № 1524.
- Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
- Яблоки печеныя.

- Буттер-бродъ съ холодною говядиною, телятиною, дичью и проч.
 Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 826.
 Супъ изъ той же курицы или цыплятъ съ крупами.
 Индѣйка, курица или поросенокъ, подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
 Вареная телячья головка и ножки № 705. (оставшіяся отъ лансика, приготовленнаго для заливнаго или маонеза).
 Вареная телячья головка или ножки № 706.
 Жареные битки изъ телятины съ соусомъ № 693.
 Фрикасе изъ грудинки и телячьей лопатки № 700.
 Котлеты изъ телятины № 685—688.
 » » говядины № 658—659.
 » » индѣйки или курицы № 791.
 Битосъ изъ оставшагося жаркаго, вареной говядины или телятины № 665.
 Пилавъ изъ оставшейся жареной или жареной телятины № 716.

- Мозги жареные № 663.
 Картофель подъ бѣшемелемъ № 479.
 » разварной № 454—458.
 » печеный съ масломъ.
 » фаршированъ № 480—484.
 » со сметаною № 470.
 Солянка московская № 439.
 Рѣпа съ сладкимъ фаршемъ № 391.
 Галарена (Кольраби) съ масломъ № 394.
 Брюква № 385.
 Маседуанъ изъ овощей № 440.
 Жардиньеръ № 441.
 » № 442.
 » № 443.
 Молоко вареное или сырое съ хлѣбомъ.
 Вифтексъ № 643—646.
 Печонка телячья № 714.
 Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ, или пудингъ ломтиками паръзанной и поджаренной въ масле, оставшіяся отъ вчершняго обѣда.
 Компотъ изъ чернослива и яблокъ.
 Или разогрѣть то, что осталось отъ вчершняго обѣда.

Вечерній чай:

Иногда знакомые собираются для дружеской бесѣды, которая не продолжается далеко за полночь; въ такомъ случаѣ поздній вечерній чай, разливаемый хозяйкою дома, можетъ замѣнить и ужинъ. Этотъ чай сервируется слѣдующимъ образомъ: разставляется длинный обѣденный столъ, покрытый чистою скатертью; съ одного края стола, ставится маленький столикъ съ самоваромъ. По срединѣ стола ставятъ высокую вазу съ фруктами, какъ-то: яблоками, грушами, апельсинами, мандаринами и виноградомъ. По обѣимъ сторонамъ этой вазы, поперекъ стола, ставятся десертныя тарелочки кучками и подлѣ нихъ десертныя ножи серебряныя или косящныя.

По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола ставятся удлиноватая сахарницы, покрытыя салфеточкой, съ печеньемъ къ чаю, какъ-то: булки или бабы бѣлыя, шафранныя, хлѣбныя или мпедальныя, англійское и мелкое печенье, купленное или домашнее см. отъ № 1728 до 1873.

Подлѣ нихъ хрустальныя тарелочки съ наръзаннымъ лимономъ, а также графинчики съ ромомъ, краснымъ виномъ, вишневымъ сиропомъ, шербетъ, сливки и сахаръ. Затѣмъ ставятъ по обѣимъ сторонамъ небольшія, но также довольно высокія хрустальныя вазы съ вареньемъ, которое кладутъ въ чай или кушаютъ отдѣльно, для чего и ставятъ по обѣимъ сторонамъ этихъ вазъ, поперекъ стола, хрустальныя блюдечки и чайныя ложечки.

Вмѣсто одной вазы съ вареньемъ, поставитъ рядомъ двѣ вазы—одну съ вареньемъ, другую съ рѣзанными апельсинами, и эти вазы должны быть поставлены симметрически, по обѣимъ сторонамъ стола, а именно съ которой стороны будетъ стоять варенье, съ той стороны на другомъ концѣ стола надо поставить апельсины.

Апельсины-же приготовить слѣд. образомъ: разрѣзать покомъ корку апельсина на четыре части, снять осторожно эту корку и тотчасъ спрятать для того, чтобы приготовить изъ нея апельсиновый цукатъ, какъ сказано, № 2416.

Самые же апельсины наръзать острыми ножомъ ломтиками, какъ рѣжутъ лимоны, только потоньше, сложить въ вазу, пересыпая ихъ самымъ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, и сдѣлать это даже съ утра, чтобы апельсины имѣли время пропитаться сахаромъ.

Вдоль стола, подлѣ этихъ вазъ съ вареньемъ и апельсинами, ставятъ сливочное масло въ хрустальныхъ масляничкахъ, а по бокамъ ихъ хрустальныя тарелочки или тоже маслянички съ другого рода масломъ, приготовляемымъ, какъ сказано будетъ ниже.

Подлѣ масла, вдоль стола круглыя лотки, покрытыя салфеточками, съ хлѣбомъ, который, наръзавъ тонкими ломтиками, острыми ножомъ, укладывать въ кружокъ, длиною ломтиковъ отъ края къ срединѣ такъ, чтобы одинъ ломтикъ прикрывалъ край другого; первый рядъ съ краю изъ чернаго хлѣба, второй рядъ поменьше изъ французской булки, третій рядъ еще поменьше изъ ржанаго пеклеванаго, висло-сладкаго, шведскаго или чароваго хлѣба, четвертый кругъ еще поменьше изъ булки, въ средину-же стойми—кругъ ломтиковъ изъ сѣчнаго хлѣба.

Вокругъ лотка съ хлѣбомъ уставить полумѣсяцемъ небольшія тарелочки съ тоненькими ломтиками телятины, ветчины, говядины, грудинки рябчиковъ, индѣйки или курицы, языка, зайца, швейцарскаго, русскаго или домашняго сыра, натертаго зеленого сыра и пр., устанавливая все это въ симметрическомъ порядкѣ, такъ напр: по самой срединѣ сыръ, такъ какъ онъ свѣтлѣе другихъ ломтиковъ, съ одной стороны ветчину, съ другой—языкъ, затѣмъ съ одной стороны телятину, съ другой—индѣйку или рябчики и т. д., или первую тарелочку съ говядиною, вторую—съ сыромъ, третью—съ ветчиною, четвертую—съ телятиною и т. д.

Языкъ долженъ быть свѣжій; если-же онъ соленый, то надо вскипятить его въ одной водѣ, тотчасъ ее слить, налить свѣжаго кипятку, опять вскипятить раза два, можно опять слить и налить свѣжаго кипятку и тогда уже сварить до готовности; но не хорошо, если онъ совсемъ окажется уже безъ соли. Сливаемый кипяткомъ можно употреблять въ борщъ или щи, въ особенности послѣдній двѣ воды.

Говядина лучше всего жаренованная, приготовляемая какъ сказано въ № 667.

Масло подаваемое къ чаю готовится различно:

- 1) Сливочное масло см. № 2273.
- 2) Пармезанное масло. см. № 2285.
- 3) Лимонное масло, см. № 2287.
- 4) Сливочное масло съ мпедальемъ. см. № 2288.
- 5) Сливочное масло съ грецкими орѣхами. см. № 2288.
- 6) Сливочное масло съ фисташками. см. № 2288.

Масло изъ рябчиковъ. см. № 1074.

Сыръ изъ зайца. см. № 1077.

Сыръ изъ сливъ № 2307.

сыры отъ № 2296 до 2306.

Сыръ русскій честеръ

» голландскій и пр.

Сидръ лимонный къ чаю для любящихъ пить чай въ припуску № 2032.

Сидръ изъ апельсиновъ № 2033.

Шербетъ лимонный № 2034.

» миндальный № 2036.

» малиновый № 2035.

» изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ № 2037.

Сиропы къ чаю отъ № 2014 до № 2031.

Ликеръ для пушпа № 2160.

Пушпъ фрейлиппскій № 2163.

» дамскій № 2164.

Глинтъ-вейнъ № 2167—2168.

Коньякъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 6 р.

Ромъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 до 3 р. 50 к.

Прохладительное во время танцевъ.

Ораниада № 2417.

Лимонадъ № 2173.

Ориадъ № 2174.

Питье изъ клюквы, малины, черной смородины № 2175.

Фисташковое питье № 2176.

Питье изъ барбарису № 2177.

Питье апельсинное № 2178.

Сокъ малиновый № 2179.

Мороженое отъ № 1417 до № 1444 и пр.

Дессертъ составляютъ слѣдующія предметы:

Апельсины отъ 30 к. до 1 р. десятокъ (Петерб. пѣны въ магазинахъ).

Корочки отъ 80 к. до 1 р. 50 к.

Мандарины отъ 60 к. до 3 р.

Груши дюшессы отъ 1 р. 20 к. до 8 р. десятокъ.

Груши амуреты отъ 80 к. до 3 р.

Груши беръ отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к.

Яблоки опортвскія отъ 70 до 1 р. 50 к.

Яблоки антоновскія

Крымскія отъ 30 к. до 1 р. 50 к.

Титовскія отъ 60 к. до 1 р. 50 к.

Розмаринъ розовый и бѣлый отъ 1 до 5 р.

* Золотое съмячко отъ 1 до 3 р.

Шафранные раны отъ 1 р. до 3 р.

Яблоки-Кальвиль 15 р. десятокъ.

Пастила барбарисовая 40 и 80 к. ящикъ.

Пастила союзная изъ 6 словъ: рябинового, черной смородины, миндального, клюквенного и яблочного 35 к. фунтъ.

Пастила Ржевская яблочная изъ нѣсколькихъ яблочныхъ пластовъ, 60 коп. фунтъ.

Пастила Царская изъ 4-хъ словъ: миндального, яблочного, клюквенного и черной смородины 40 к. фунтъ.

Пастила ржевская малиновая 50 к. ф.

» клюквенная 35 к. фунтъ.

» рябиновая 35 к. фунтъ.

Пастила союзная изъ 4-хъ словъ:

яблочного, клюквенного, миндального, рябинового 35 к. ф.

Наборъ пастилы 40 к. фунтъ.

Крымское желе изъ 5 словъ 40 к. фунтъ.

Мармеладъ плитками 40 к. фунтъ.

Абрикосовый и апельсиновый мармеладъ 50 к. ф.

Ягоды въ сахаръ (Кіевс. варенье) 80 к.

Фруктовый наборъ въ сахаръ 60 к.

Ломтики ананаса въ сахаръ 1 р. 80 к. ф.

Французскіе фрукты 1 р. 50 к.

Султанскіе финики 40 к.

Африканскіе финики 50 к.

Висбаденскія сливы 80 к. коробка.

Марсельскіе абрикосы 80 к. коробка.

Цѣльные помранцы 60 к. фунтъ.

Бергамоты 60 к. ф.

Имбиръ 2 р. фунтъ.

Лива обсахаренная 80 к.

Корка дынная 60 к.

Корка померанцевая 60 к.

Клюква въ сахаръ 40 к. ф.

Конфеты.

Каленые орѣхи.

Миндаль.

Грецкіе орѣхи.

Фисташки.

Черносливъ.

Изюмъ.

Вяленныя ягоды.

Абрикосы 50 к. ф.

Сборъ сластей (quatre mendiants).

Шоколадъ, монпансье, ладдринъ.

Халва, ратать-лукумъ.

Соломка, пряники и пр.

Дессертъ домашняго приготовленія.

Всѣ варенья отъ № 1940 до № 1992.

Всѣ желе (варенье) отъ № 1993 до № 2013.

Пастила домашняя яблочная № 2359—2362.

Пастила изъ крыжовника № 2484.

» малиновая № 2447.

» брусничная № 2465—2467.

» клюквенная № 2470.

Словы изъ яблокъ № 2345.

Принички изъ разныхъ ягодъ № 2059.

Морсъ изъ малины, земляники, красной смородины и пр. № 2050.

Врусничное пюре со сливками № 2468.

Консервы изъ свѣжихъ ягодъ № 2061 и пр.

Ликерныя сливы № 2368.

Груши въ меду № 2381.

Смоквы изъ грушъ № 2388.

Дессертъ изъ вишенъ № 2393.

Ликерныя вишни № 2401.

Вешни прохладительныя № 2403.

Вишневы морсъ № 2404.

Смоквы изъ винограда № 2411.

Апельсиновая корка въ сахаръ № 2416.

Свѣжій ананасъ въ сахаръ № 2444.

Пряники отъ № 1917 до № 1939.

Орѣхи въ меду № 2453.

Конфеты изъ орѣховъ № 2455.

Смоленскіе отлученцы № 2456.

Миндаль въ сахаръ № 2457—2458.

Брусника № 2436.

Конфеты изъ клюквы № 2471.

Сухое варенье изъ шиповника № 2472.

Конфеты изъ живыхъ розъ № 2476.

Конфеты изъ свѣжей земляники № 2479.

Морсъ изъ черной смородины № 2490.

Консервы изъ смородины № 2498.

Смоквы изъ рябины № 2506.

Рябина въ сахаръ № 2504.

Ликерныя персики № 2511.

» абрикосы № 2517.

Домашнія трагантиевыя конфеты: земляника, мятлиы лепешки, грибки № 2524 и пр.

Кушанья для служителей.

(Пропорція на 4 человека).

Заправка. Жареный картофель. Выдать: 1 гарнецъ картофеля, около $\frac{1}{4}$ фунт. масла, сала или фритюра № 2292 (часть II), 1 луковицу.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунт., т. е. 2 стак. кислой капуста, $\frac{1}{2}$ стак. муки крупичатой 3-го сорта, 1 луковицу, 2 фунт. говядины, свинины или 1 фун. шпика. Или приготовить щи слѣдующимъ образомъ: если для господскаго стола готовится на второе блюдо солонина, то сварить ее до половины готовности, попробовать, если солонина, слить бульонъ и залить свѣжою горячею водою. На слятомъ же бульонѣ сварить при слугѣ щи, во щи положить разварную говядину, оставшуюся отъ бульона, приготовленного для господъ. Вообще для людей берется говядина отъ передней лопатки, отъ грудки, отъ завитка, костреца № 12, подберка, шея.

Каша гречневая крутая. *Выдать:* 3 фун., т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, шпика или 2 бутылки, т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца молока. Такую кашу ѣдятъ со щами, въ такомъ случаѣ не надо ни масла, ни молока; или половину каши дать со щами, а другую половину оставить къ ужину и выдать къ ней $\frac{1}{8}$ фун. масла или 4 стакана молока. Къ ужину вообще то, что остается отъ обѣда *).

Завтракъ. **Овсяная каша.** 1 фун., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. овсяныхъ крупъ, $\frac{1}{8}$ фун. шпика, масла или 4 стак. молока.

Борщъ. 2 фунта говядины 2-го или 3-го сорта, свинины, солонины или 1 фунт. шпика, 3—4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго рассола и 1 ложку муки.

Каша изъ муки. 2 фунта муки 1-го сорта, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта шпика, масла или фритюра.

Завтракъ. **Простокваша.** 3 бутылки молока.

Обѣдъ. **Супъ изъ варенья.** *Фасъ:* **Лисса.** $1\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ или овсяныхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{8}$ фунта масла, или свиного сала, или 2 стак. молока.

Жаркое говядины. 2 фунта говядины 2-го сорта и 1 луковицу.

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, влить въ нее, вмѣсто масла, соусъ изъ подъ жаркаго.

Завтракъ. **Картофель печеный.** 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ вторыхъ.** 1 морковь, репу или брюкву, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла, или свиного сала, или 3 стак. молока, или 2 фунта говядины.

Каша ячневая. 2 фунта, т. е. $4\frac{2}{3}$ стак. крупъ, $\frac{1}{2}$ фунта шпика.

* Соли выдать въ недѣлю фунта $1\frac{1}{2}$, т. е. 3 стакана.

Хлѣба выдается женщинамъ на недѣлю 12 фунт., слѣдовательно, 9 фунт. муки, а мужчинамъ 16 фунт. хлѣба, т. е. муки 12 фунт. (См. № 2326 Часть II).

На приправку щей и прочихъ суповъ выдать муки крупичатой 3-го сорта, а на супы—муку крупичатую 2-го сорта.

Въ этомъ реестрѣ кушаньевъ для служителей помѣщены почти все кушанья, начиная отъ самыхъ простыхъ и до самыхъ лучшихъ; изъ нихъ каждая хозяйка можетъ выбрать смотря по желанію и по возможности, лучшія кушанья, какъ-то: жареный гуся, поросенка, сладкій пирогъ и пр., подороже прочихъ, и потому ихъ можно давать только по праздникамъ, хотя разъ въ годъ, если нечаянно чаще.

Завтракъ. **Картофель разварной.** 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{2}$ фун. масла или сала и 2 луковицы.

Обѣдъ. **Щи изъ шавеля.** 1 фунтъ свѣжаго шавеля, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, луковицу, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1—2 стакана пахталя.

Кисель овсяный. 2 фун. овсяной муки, $\frac{1}{4}$ фун. скоромнаго масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Молоко.** 3 бутылки.

Обѣдъ. **Похлебка изъ картофеля.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 1 луковицу, соли; 1 ложку муки, 2 фун. говядины или свинины или разварную говядину, оставшуюся отъ господскаго стола, въ послѣднемъ случаѣ положить въ похлебку $\frac{1}{8}$ фун. масла или свиного сала, или 3 стак. молока.

Каша гречневая крутая. 3 фун., т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ фун. шпика или масла, или 2 бутылки молока, или сварить кашу на пахталя: 2 фун. крупъ, т. е. $4\frac{1}{4}$ стак., 5 стак. пахталя и $\frac{1}{8}$ фунта масла.

Завтракъ. **Простокваша съ картофелемъ.** $\frac{3}{4}$ гарнца простокваши, $\frac{1}{4}$ гарнца картофеля.

Обѣдъ. **Лѣвельная каша.** 2 фун. говядины, свинины или 1 фунтъ шпика, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана муки, (1—2 стак. пахталя).

Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. $1\frac{1}{4}$ фун., т. е. 3 стак. крупъ, $\frac{1}{8}$ фун. масла или сала.

Завтракъ. **Каша пшеничная.** $1\frac{1}{8}$ фун., т. е. 3 стак. пшена, $\frac{1}{8}$ ф. масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ лебеды.** 1 фунтъ лебеды, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 луковицу.

Студень. Воловьи ноги, уши и проч., лавроваго листа и перца, или студень изъ воловьихъ рубцовъ: Взять $\frac{1}{4}$ рубля, очистить, сварить въ печи, положивъ 3—4 шт. лавроваго листа, 10—15 шт. англійскаго перца, уварить бульонъ стакановъ до 6—8, застудить.

Завтракъ. **Личинка.** 8 яицъ, $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, $2\frac{2}{3}$ стакана молока, шт. 10—12 картофеля.

Обѣдъ. **Щи изъ молодого свекольника.** Молодого свекольника 1 фунтъ, 2 фунт. говядины или свинины, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 луковицу, (1 стак. пахталя).

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ фунта масла или шпика, или фритюра.

Обѣды праздничные.

Завтракъ. **Широкъ съ кислою капустою.** 3 фунта, т. е. девять стак. муки крупичатой 2-го сорта, ровно 3 стак. воды, вмѣстѣ съ дрожжами, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ фунта масла или сала (можно прибавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сыткова или другой рыбы).

Обѣдъ. **Разсолыникъ.** 1/2 гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковичу, соли, 1/2 стакана муки или ячневыхъ крупъ, 6—8 небольшихъ соленыхъ огурцовъ, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины.

Печенка жареная. 2 фунта печени, 1 луковичу, 1/4 фунта масла или сала и 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Широкъ съ кашею.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 фунтъ, т. е. 2 1/3 стакана крупной гречневой крупы, 1 луковичу, 1/4 ф. масла или сала.

Обѣдъ. **Вареницы.** 3—4 свеклы, 1 луковичу, несколько разсола, 1 ложку муки, 1/8 фуп. масла или сала, или 1—2 стак. пахталя, или 2 фунта говядины, свинины или 1 фуп. шпика.

Гусь жареный или индюшачья жаренка. 2 фунта гуск и 1 гарнецъ картофеля; или 2 фунта пшена, т. е. 4 1/4 стакана и 1/4 фунта масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Широкъ со свѣжисю капустою.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 большой кочанъ капусты, 1—4 луковичы, 1/4 фунта масла или сала.

Обѣдъ. **Цици изъ шавели.** 1 фунтъ шавели, 1 луковичу, 1/2 стак. муки или 1/2 стакана ячневыхъ крупъ и 1/8 фунта масла или свиного сала или 3 стакана пахталя, или 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.

Поросенокъ жареный. 2 фунта поросенка, 1/8 фунта масла и 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Широкъ съ рисомъ.** 3 фунта муки, дрожжей, 1/2 фунта, т. е. 1 стаканъ риса, 2 яйца, 1/4 фунта масла.

Обѣдъ. **Воловыи рубцы.** Раздѣлить одинъ рубецъ на 4 раза, очистить, сварить изъ нихъ супъ, прибавивъ 10—12 шт. картофеля и 1/2 стак. муки 2-го сорта.

Жарное свиынннн. 2 фунта свинины и 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пшеничная кашница.** 1 1/8 фунта, т. е. 3 стакана пшена, 1/8 фуп., масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Цици изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана капусты, 1/2 стакана муки, 1 луковичу, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.

Сладкій широкъ. 3 фунта муки, дрожжей, 1/8 фунта масла, 3/4 фунта варенья.

Мли ватрушки съ творогомъ. 3 фунта муки растворить на 3 стаканахъ пахталя съ дрожжами; 2 фунта творогу, 2 яйца.

Завтракъ. **Супъ изъ крупичатой муки.** Взять 1 фунтъ муки, вылить въ нее соленой воды, размѣшать ножомъ, чтобы было довольно густо, а потомъ перетирать это тѣсто въ рукахъ, подсыпая муки такъ, чтобы все это тѣсто можно было расщипать на мелкіе кусочки. Вскипятить воду съ солью, всыпать въ нее все это тѣсто съ мукою, размѣшать, вскипятить, положить 1/8 фунта масла или сала, или 3 стакана молока, вскипятить еще разъ, подавать.

Обѣдъ. **Лашша.** 1 фунтъ муки, 1 яйцо, 2 фунта говядины, 1 луковичу.

Жарное Свиынннн. 2 фунта баранины, 1 гарн. картофеля и 2—3 луковичы или кишки, начиненныя кашею, а также: 2 фунта, т. е. 4 1/4 стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ обварить кипяткомъ, посолить, положить поджареннаго простаго или зеленого лука, начинить свинны или воловыи кишки, вставить въ печь.

Варенички изъ ржаной муки съ пшеномъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ ржаной муки и воды съ солью, раскатать очень тонкія лепешки, смазать масломъ, положить на нихъ пшенной каши молочной или на водѣ, смазать яйцомъ, испечь, чтобы корочка подсохла; вынуть изъ печи смазать масломъ, — 1 фунтъ ржаной муки, 1/2 фунта пшена, т. е. 1 1/8 стак., 1/8 фунта масла, 2 желтка разбитые съ ложкою воды.

Если пекутся для людей будни, то муки выдается по 1-му фунту на человека.

Обѣды на сырной недѣлѣ.

Завтракъ. **Блины гречневые.** 4 фунта муки гречневой, 1/2 стак. постнаго масла подмазать блины или 1/4 фуп. скоромнаго. Къ блинамъ выдать: 1/2 фунта масла или 1 стаканъ сметаны, или стакана 3 варенца № 1223 *).

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, 1 рѣпу или брюкву, 1/2 гарнца картофеля, 1 ложку муки, 1/8 фунта масла или 3 стак. молока.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** 1/2 гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковичу, 1/8 фунта масла, 1 ложку муки (можно иногда прибавить 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ).

Рыба жареная! 2 фунта рыбы, 1/4 фуп. масла скоромнаго или 1/3 стак. постнаго.

Жареный изъ лашши. 1 фунтъ, т. е. 3 ст. муки 1-го сорта, 3—6 яицъ, 1/8 фуп. масла намазать форму. Въ скоромные дни каравай этотъ можно приготовить изъ лашши, перемѣшанной съ рубленою разварною говядиною, оставшеюся отъ господскаго бульона.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фунта рыбы, 1 морковь, 1 луковичу, перцу, лавроватаго листу, 1/4 гарнца картофеля.

Рыба холодная. 2 фунта судака или другой рыбы, лавроватаго листу, перцу, уксусу (хрѣнь и уксусъ).

Драчюна. 2 стак. муки, 2 стакана молока, 3—6 яицъ.

* Къ блинамъ лучше всего приготовить сѣд. сметану: взять 4 бутылки самого лучшаго дѣловаго молока, положить въ него 1 фунтъ самой свѣжей сметаны, размѣшать, поставить на простоквашу, когда будетъ готово, размѣшать, держать въ холодномъ мѣстѣ, подавать къ блинамъ сѣмъ сметану.

Объды постные.

- Завтрак.** **Виселица вязнуста холодная.** 2 соледки или 4—8 соленых огурцов, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, $\frac{1}{4}$ стак. постного масла, лукъ.
- Объдъ.** **Винница съ грибами.** 3 стакана муки, т. е. 1 фунтъ 1-го сорта, 10—20 зеренъ англійскаго перца, 3—4 сушеные грибка, шт. 12 картофеля, 1 луковицу, поджаренную въ 2 ложкахъ постнаго масла.
- Жареная рыба.** 2 фунта рыбы, $\frac{1}{3}$ стак. постнаго масла, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
- Завтрак.** **Разварной картофель.** 1 гарнецъ картофеля, 2 соледки, постнаго масла.
- Объдъ.** **Уха.** 2 фунт. рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, 10—15 зер. англ. перца, 1—2 штуки лавроваго листа, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
- Ваша гречневая крутая.** 3 фунта, т. е. смѣшкомъ $\frac{1}{2}$ гарнца крупъ, $\frac{1}{2}$ стак. постнаго масла, 1—2 луковицы.
- Завтрак.** **Виннигретъ.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, свеклы 2—3 шт., лукъ, 4—5 соленыхъ огурцовъ, уксусъ, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.
- Объдъ.** **Супъ изъ сушеннаго гороха.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана гороху, 1 луковицу, соли, 1—2 ложки постнаго масла.
- Луковничекъ.** Приготовить тѣсто, какъ на пироги изъ 2 фунтовъ муки и 2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, сдѣлать изъ него самыя тонекія лепешечки величиною съ маленькую сковородку, класть ихъ въ кастрюльку, или въ форму, пересыпанную мелко изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ масле (8 луковицъ и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. постн. масла), вставить въ печь, чтобы испекся; подавая, выложить на блюдо (можно бѣтъ его съ медомъ $\frac{1}{2}$ стакана).
- Завтрак.** **Широкъ постный съ киселою капустою.** 3 ф. муки, дрожжей, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, 2—4 луковицы, $\frac{1}{3}$ стак. постнаго масла (можно прибавить $\frac{1}{2}$ фунта снятковъ, или другой рыбы).
- Объдъ.** **Борщъ съ сеledною.** 3—4 свеклы, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2—3 шт. лавроваго листа, 10—15 зер. англійскаго перца, 3—4 сушеные грибка, свекольнаго рассола, все это сварить, опустить тогда 2 соледки, которыя сперва вымочить, обвалить въ 1 ложкѣ муки, поджарить въ 2 ложкахъ постнаго масла, опустить въ борщъ, разъ вскипятить.
- Кисель гороховый.** 2 фунта гороховой муки, $\frac{1}{3}$ стакана постнаго масла.
- Завтрак.** **Пшеница кашница.** $1\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 2 стак. пшена. $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.
- Объдъ.** **Щи постные.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. кислой капусты, 1—2 луковицы, 2 ложки постнаго масла $\frac{1}{2}$ стак. муки ($\frac{1}{2}$ фунта снятковъ).

- Жареный картофель съ лукомъ.** 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ стак. постнаго масла, 2—3 луковицы.
- Или каша гречневая,** съ солью и квасомъ ($\frac{1}{2}$ гарнца крупъ).
- Завтрак.** **Кисель овсяный.** 2 фунта овсяной муки, $\frac{1}{4}$ стак. постнаго масла.
- Объдъ.** **Салимата постная.** $1\frac{1}{2}$ фун., т. е. 3 стак. капусты, 1 ф. сеvрюги или осетрипы или $\frac{1}{2}$ фунта снятковъ; 2 луковицы поджарены въ 2 ложкахъ масла, 2 ложки муки.
- Рыба жареная.** 2 фунта рыбы, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла.
- Завтрак.** **Виннигретъ.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 2—3 свеклы, лукъ, 4—8 соленыхъ огурцовъ, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.
- Объдъ.** **Супъ изъ картофеля.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1 ложку муки и 2 ложки постнаго масла (можно прибавить 4—8 соленыхъ огурцовъ или $\frac{1}{3}$ фунт. снятковъ).
- Широкъ сладкий или какойнибудь другой,** назначенный въ скоромныхъ кушаньяхъ.

Самыя простыя постныя кушанья безъ масла.

- 4 стак. кислой капусты, рѣдька и квасъ.**
- Щи съ коноплянымъ семенемъ.** 2 стакана капусты, 1 луковицу сварить; 1 стаканъ коноплянаго семени истолочь, забѣлить ими щи, вскипятить.
- Ваша крутая гречневая съ коноплянымъ семенемъ.** 3 фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца гречневыхъ крупъ, 2 стакана коноплянаго семени.
- Кисель, соль, зеленый лукъ и хлѣбъ.**
- Салимата.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. гречневой, или 4 ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ гарнца ржакой муки поджарить на сковородѣ, обварить кипяткомъ, размѣшать, бѣтъ съ $\frac{1}{2}$ стак. постнаго, или скоромнаго масла, или съ истолченнымъ коноплянымъ семенемъ (1 стаканъ), со сметанкою или варенцомъ № 1560.
- Свекольникъ холодный.** 4—6 шт. свеклы очистить, сварить, мелко изрубить, опустить въ тотъ же бульонъ, въ которомъ варились; остудить, влить стакана 4 квасу.
- Тѣсто постное, заготовляемое въ постъ на щѣблюю недѣлю.** 5 фунтовъ ржакой муки, 1 фунтъ гречневой и 1 фун. солода; просѣять, сѣбнать, подлить теплой воды, размѣшать до гладкости, заварить по ковшу кипяткомъ, чтобы было густо, какъ на оладьи; поставить въ теплое мѣсто, чтобы осолодѣло; на ночь забвасить, т. е. положить въ него комоть хлѣба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобы упрѣло; потомъ, вынуть, остудить. (Остерегаться, чтобы не попало въ него соли. Бѣтъ его съ ржакою хлѣбомъ).
- Пшеница варенная.** Опевки $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла или шпика въ скоромные дни.
- Пшеница жаренная.** Опевки, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла или фритюра въ скоромные дни.

ОТДѢЛЪ I

СУПЫ.

Примѣчаніе. Цѣль этой книги та, чтобы доставить средство, при небольшомъ состояніи, при умѣренномъ расходѣ, не имѣя иногда отличнаго повара, имѣть постоянно хорошій, вкусный, здоровый и разнообразный обѣдъ. Достигнуть этой цѣли можно только благоразумною экономіей, т. е. своевременною покупкою и аккуратною выдачею провизіи; при этомъ нужна мѣра и вѣсъ не только одной провизіи, какъ-то: мяса, масла, муки и проч., но даже и воды; эта мѣра, до сихъ поръ у насъ не принята, покажется странною, даже смѣшною и неудобосполнимою, въ особенности для простаго сословія, т. е. для нашей прислуги по части поварской. Между тѣмъ, эта мѣра, при выдачѣ аккуратной пропорціи провизіи, назначенной въ книгѣ необходима. Возьмемъ для примѣра бульонъ № 1.

Для приготовленія его на 6—8 человекъ надобно выбрать кастрюльку, въ которой постоянно варятъ супъ, влить въ нее отъ 6 до 8 глубокихъ полныхъ тарелокъ воды, положить 3—4 фунта говядины, смѣрять чистую, гладкую острогованною палочкою высоту воды, сдѣлать на палочкѣ знакъ, потомъ долить воды, варить бульонъ на легкомъ огнѣ, положивъ потомъ соли, кореньевъ и пряностей, по крайней мѣрѣ 3 часа; уварить его такъ, чтобы его было передъ самымъ отпускомъ столько, сколько назначено на палочкѣ; такъ приготовленный бульонъ будетъ вкусенъ и крѣпокъ, сколько можетъ быть отъ этого количества мяса *). Между тѣмъ часто случается иначе, а именно: берутъ говядицу по пропорціи, т. е. 4 фунта, льютъ воды безъ мѣры, накроютъ бульонъ крышкою, даютъ ему кипѣть на довольно сильномъ огнѣ; не задолго передъ обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ — что его мало; тогда подливаютъ воды по глазомѣру, который, въ особенности престолюдина, часто обманываетъ; вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 7—8 тарелокъ подаются на столъ, а остальные остаются въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ; если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо; поэтому и прошу еще разъ о томъ, что уже сказано въ пред-

*) Точно такой бульонъ можно сварить даже на одного человека, взявъ обыкновенную кастрюльку и всего 6-ю часть вагъ мяса, кореньевъ, такъ и воды.

словіи, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя 2—3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья и проч., и если бульонъ, приготовленный какъ сказано выше, покажется ей вкуснымъ и довольно крѣпкимъ по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всемъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр. пироги для людей на тѣсто на 4 человека назначено 3 фунт. крупчатой муки 2-го сорта, а воды вмѣстѣ съ дрожжами ровно 3 стак.; если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть $3\frac{1}{4}$ или $3\frac{1}{2}$ стак., въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

Примѣчаніе относительно качества воловьего мяса.

Надо стараться брать всегда самую свѣжую провизію, слѣд. и свѣжее мясо, которое по опредѣленію Ладдеби, узнается по слѣдующимъ признакамъ:

Хорошал, свѣжая говядина должна быть:

1) Ни блѣдно-алаго, ни насыщенно-краснаго цвѣта, потому что первый служитъ признакомъ болѣзни, а второй указываетъ, что животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови, или что оно страдало острой лихорадкой.

2) На ощупь мясо должно представляться твердымъ и упругимъ и лишь едва смачивать пальцы; дурное мясо, напротивъ того, представляется мокрымъ и дряблымъ.

3) Хорошее мясо должно имѣть лишь незначительный или даже вовсе не имѣть, запаха и при томъ запахъ его не долженъ быть неприятный, потому что болное мясо отличается тонновонными, трупнымъ запахомъ, а иногда даже пахнетъ лекарственными средствами. Запахъ этотъ легко различается послѣ того, какъ мясо развѣдутъ и сполоснутъ теплою водою.

4) Оно не должно ни слишкомъ сильно сморщиваться, ни слишкомъ много терять на вѣсъ при приготовленіи.

5) Простоявъ день или около того, оно не должно давать ни струи жидкости, ни покрываться влажностью, напротивъ того, поверхность его должна оставаться сухой.

6) Жиръ долженъ быть въ надлежащемъ количествѣ, потому что какъ недостатокъ, такъ и излишекъ его должны считаться дурнымъ признакомъ*).

Примѣчаніе относительно сохраненія свѣжаго мяса и исправленія испортившагося.

Желаю сохранить мясо свѣжимъ на 12—15 дней, не имѣя ледника и холоднаго чулана, его натираютъ порошкомъ салициловой кислоты, кладутъ въ кадку, засыпаютъ сверху тѣмъ же порошкомъ, прикрываютъ чистой тряпкою.

Порошокъ этотъ продается у дроггетовъ по 80 к. банка. Этой пропорціи достаточно на сохраненіе количества мяса, употребляемаго на семью въ 6—8 человекъ, продолженіи 3-хъ лѣтнихъ мѣсяцевъ, онъ не придаетъ мясу никакого запаха. Передъ употребленіемъ перемыть мясо въ нѣсколькихъ водахъ. Если не было употреблено никакихъ средствъ и мясо испортилось, то его надо осматривать тѣмъ же порошкомъ, тщательно его вытирать и тотчасъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

Примѣчаніе относительно посуды для варки бульона.

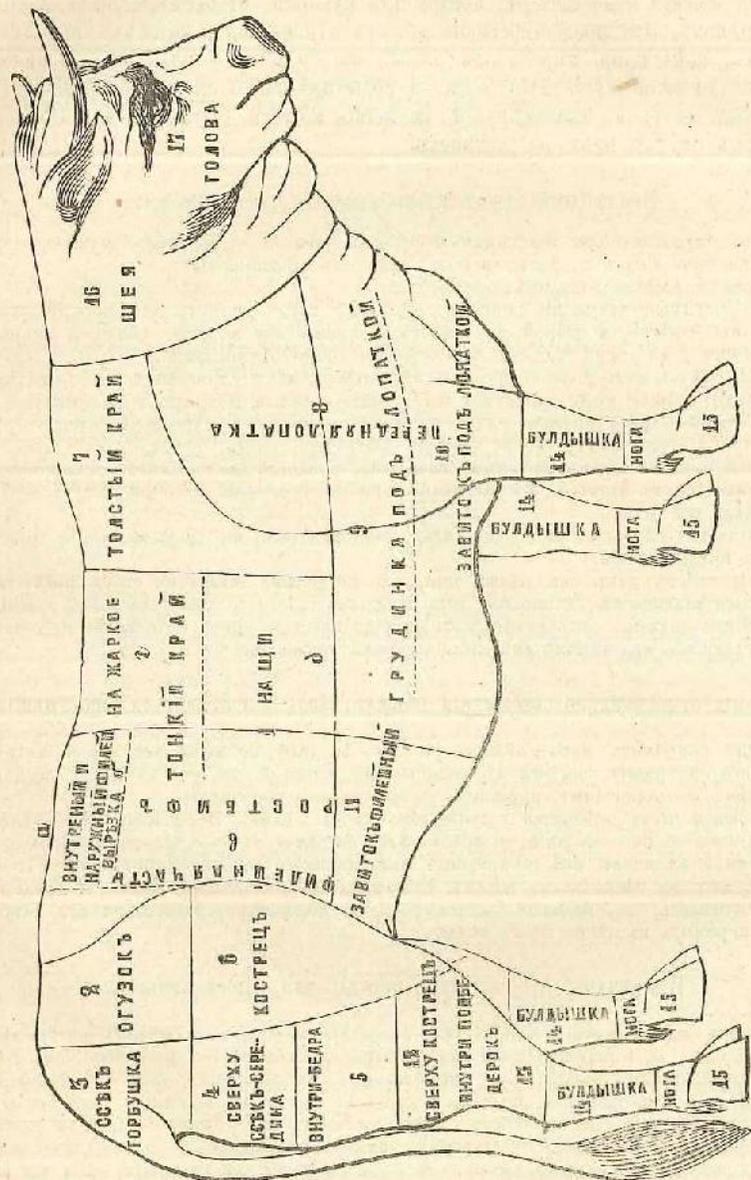
Бульонъ, равно какъ и всякій супъ, не слѣдуетъ варить въ мѣдной кастрюлѣ, по несправности или въ горшкѣ, или въ каменной кастрюлѣ, или въ эмалированномъ чугунѣ, который долженъ быть всегда очень чисто вымытъ. Въ случаѣ же, если онъ почернѣетъ, то вынуть на 6 коп. хлорной извести, вымыть ее въ чугунѣ, налить его половъ водою, впитать, пока чугуунъ не поблѣдетъ, тогда отставить, дать водѣ остыть въ томъ же чугуунѣ, пролѣдить въ бутылки *). Чугуунъ же вымыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ.

Для приготовленія супа должны быть предназначены двѣ кастрюли, одна для варки бульона, другая для заправки уже процеженнаго.

*) Въ эту воду можно намочить вымытое пожелтѣвшее бѣлье; подержавъ въ ней съ $\frac{1}{4}$ часа, пока не поблѣдетъ, потомъ хорошенько выполоскать.

Примечание относительно развора мяса.

Приложенный рисунок мяса даст молодым хозяйкам небольшое понятие о том, как называется каждая часть говядины, какое из нее делается употребление и которая часть хуже и лучше.



Говядина делится на 1-й, 2-ой, 3-ий и 4-ый сортъ.

Къ 1-му сорту принадлежатъ:
1) Тонкий край вообще. Части его:

- а) Внутренний филей—вырѣзка, употребляемый на самый лучший бифтексъ. Цѣна отъ 40 до 80 коп. фунтъ.
- б) Наружный филей—вырѣзка употребляется на бифтексъ по хуже, на зразы—Нельсонъ и пр. Цѣна копѣекъ 30—40.
- в) Филейная часть вообще, въ составъ которой входитъ и эта же самая вырѣзка; употребляется на рохбифъ. Цѣна отъ 18 до 25.
- г) Тонкий край—ребра на щи, борщи и пр.
- д) Тонкий край—мякоть на жаркое и на зразы.
- 2) Огузокъ—на бульонъ, колдуны, разварную и тушоную говядину, но не на жареную.
- 3) Сѣкъ горбушка—на бульонъ, колдуны, разварную и тушоную говядину, но не на жареную.
- 4) Сѣкъ середина—на бульонъ и котлеты, также для прислуги.
- 5) Ведро—на бульонъ и котлеты, также для прислуги.
- 6) Кострець—на бульонъ, зразы, тушоную и разварную говядину, но не на жареную. Къ 2-му сорту принадлежатъ:
- 7) Толстый край—на жаркое, зразы; ниже ребра на щи.
- 8) Передняя лопатка—жирная на котлеты и супъ, также для прислуги. Къ 3-му сорту принадлежатъ:
- 9) Грудина—во щи и для людей.
- 10) Завитокъ подъ лопаткой—на супъ и щи—прислугѣ.
- 11) Завитокъ филейный—на супъ, и щи—прислугѣ.
- 12) Кострець—на котлеты, супъ.
- 13) Подбедерокъ—на бульонъ. Къ 4-му сорту принадлежатъ:
- 14) Вулдышка употребляемая на бульонъ.
- 15) Ноги—на студень для прислуги.
- 16) Шея—берется для прислуги.
- 17) Голова—на студень для прислуги.
- 18) Языкъ—на соусъ и холодное.
- 19) Почки—на супъ и соусъ.
- 20) Ливеръ и сердце—для прислуги.

А) СУПЫ ГОРЯЧІЕ МЯСНЫЕ.

Примечание относительно приготовления самого бульона.

Первое условіе—это брать всегда самую лучшую, самую свѣжую говядину, лучше меньше, но хорошей: отъ сѣка, бедра, костреца, огузка, лопатки, подбедерка. Ополоснуть ее хорошенько отъ пыли и грязи въ холодной водѣ, но не выжимать ее. Взять каменную кастрюлю или эмалированную котелокъ, опредѣленный для варки ежедневнаго бульона, положить въ него говядину и луковицы, влить 6—8 полныхъ глубокихъ тарелокъ холодной воды, набрать чистой лучинкою, долить еще столько же холодной воды, поставить на плиту, вскипятить не покрывая крышкой на большомъ огнѣ, что поспѣдуетъ, смотря по дровамъ и величинѣ кастрюльки, отъ получаса до часу. Снять шумовкою всю пену, поставить на меньшій огонь, кипятить половоль, снимая пенку, впродолженіи 4 часовъ времени. За полтора часа до отлучка оставить, вкнутъ говядину изъ кастрюльки большою вилкою, подержать надъ кастрюлькой, чтобы стекъ съ нея весь бульонъ, обдать ее со всѣхъ сторонъ уловникомъ чистаго вмятку, чтобы смыть оставшуюся на ней пенку; положить говядину въ каменную чашку. Бульонъ же оставить отъ огня, влить большую ложку холодной воды, дать устояться, снять сверху жиръ, слить аккуратно осторожно бульонъ, процеживая его сквозь чисто вымытую, безъ мыла, салфетку. Влить весь мясной осадокъ (собавъ или кошкѣ), кастрюлю же, въ которой варился бульонъ, вымыть хорошенько, переложить въ нее говядину, влить въ нее обратно процеженный бульонъ, положить тогда для вкуса кореньевъ и кипятить на маломъ огнѣ.

Что кладется въ бульонъ.

Чтобы бульонъ былъ вкуснѣе, кладутъ въ него, смотря по желанію, по возможности и по своему личному вкусу, все слѣдующее или часть того:

- 1) Обрѣзки отъ назначенныхъ на другое кушанье телятины, головки и лапки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробивши кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это надо варить въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять пенку и процедить.
- 2) Нѣкоторые кладутъ печеную луковицу.

- 3) От 1—2 сушеных чистеньших грибовъ.
 - 4) Одну воловьё почку.
 - 5) 1/2 столовой ложки самого лучшего, вымоченнаго зеленого горошка.
 - 6) За два часа до обѣда кладутъ въ бульонъ 1—2 брюквы.
 - 7) За 1/4 часа 1 очищенную вымоченную морковь, 1 сельдерей, 1 порей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиной.
 - 8) Некоторые кладутъ 1—2 лит. гвоздики или крошечку мускатнаго орѣха.
- Все это варится до самаго отпуща и затѣмъ процеживается въ суповую миску.
- Въ чистый бульонъ, не кладется ни перца, ни лавроваго листа, они кладутся: во щи, борщи, рассольникѣ, въ супы изъ рыбы, дичи, поросенка и пр.
- Въ щи, борщи и мясные супы шире изъ овощей и зелени кореньевъ не кладутъ.
- Масло является самое хорошее чухонское или сливочное.
- Въ чистый бульонъ подаваемый на тарелкахъ кладется зелень укропа и петрушки, если же бульонъ подается въ чашкахъ, то зелень эта не кладется.
- Если бульонъ подается съ точеными кореньями, то они замачиваютъ корни и бульонъ, въ которомъ они отдѣльно варятся, процеживается въ суповую миску.

Какъ очищаютъ бульонъ, чтобы онъ былъ чистый-прозрачный.

Желая, чтобы бульонъ былъ чистый, прозрачный, надо за часъ до обѣда опустить въ него два свѣжя сырые, бѣлки разбитые съ холодною водою, или 1/4 ф. пшеной шкурки истолченной съ несколькими ложками холодной воды, а лучше всего фунтъ мяки изрубленной и истолченной говядины, или истолченные кости отъ свѣжя изжаренныхъ рабчиковъ или зайца, смѣшать ихъ съ двумя сырыми бѣлками и стаканомъ холодной воды, опустить въ бульонъ, дать вскипеть разъ—другой, отстоять, слегка дать бульону остыть, снять съ него весь жиръ, процедить еще разъ сквозь салфетку, перелить бульонъ въ чисто сполоснутую кастрюльку, подогрѣть. За непременіемъ всѣхъ этихъ вещей кладутъ кусокъ льду, послѣ чего даютъ бульону разъ вскипеть, процеживаютъ его затѣмъ и подогрѣваютъ.

Если бульонъ подается съ зеленью, точеными кореньями или клецками, то этого бульона отлить въ небольшую кастрюльку, вскипятить, опусать въ него ложкою клель или клецки, когда всплывутъ и будутъ готовы, переложить все друшлаговою ложкою въ суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить остальнымъ бульономъ, подавать.

Какъ подвѣчиваютъ чистый бульонъ:

Одни кладутъ въ него 1—2 луковицы съ шелухою или морковь подваренныя на щипѣ.

Другіе берутъ чайную ложечку жженого сахара см. № 270, размѣшиваютъ его съ 3—4 ложками бульона, вливаютъ въ суповую миску, но лучше всего взять кусокъ сырой говядины, поджарить его въ кастрюлькѣ съ масломъ и кореньями до красна, влить много кипятку, прокипятить, процедить и этимъ подвѣтить бульонъ.

Какъ дѣлается мучная подболтка къ супу.

Если въ бульонъ надо положить мучную подболтку, то надо взять полную ложку крупчатой муки, размѣшать ее съ холодною, сырою или кипяченою водою, чтобы не было комковъ, влить ее мѣшачъ въ бульонъ, дать хорошенько прокипеть.

Средство исправить дурной вкусъ бульона происшедшій отъ дурнаго сорта мяса.

Если говядина дурнаго сорта—жесткая, то снявъ съ бульона пѣну и поваривъ ее съ полчаса, надо влить въ бульонъ на три фунта говядины, двѣ столовыя ложки воды и съ нею варить уже бульонъ до готовности. Говядина сдѣлается мягкой, а запахъ водки испарится. Если говядина окажется не вполне свѣжю, то при варкѣ бульона кладется чистый отъ пыли березовый уголь, который отнимаетъ дурной запахъ.

Средство исправить пересоленный супъ.

Если супъ окажется пересоленнымъ и если онъ не долженъ подаваться чистымъ, прозрачнымъ, то берется стаканъ самой лучшей крупчатой муки или чисто просѣянаго риса, замачиваются въ чистенькую тряпочку и кипятятся въ пересоленномъ бульонѣ. Мука и рисъ впитываютъ въ себя соль. Въ крайнемъ случаѣ отлить половину супа, долить кипяткомъ, положить кусокъ сухаго бульона и ложки двѣ сушеныхъ кореньевъ № 2682,

рису, лавровъ, сметаны, приготовить изъ него супъ № 21; другую же половину супа оставить къ слѣдующему дню, прибавить въ него говядины, воды и не солить.

Разогрѣвая супъ не слѣдуетъ его накрывать крышкой.

Примѣчаніе относительно количества соли.

Соль идетъ на бульонъ на 6—8 тарелокъ приблизительно столовая ложка, но солить его надо, когда онъ уже готовъ, потому что, чѣмъ ярче бульонъ, тѣмъ меньше требуется соль.

Примѣчаніе относительно пропорціи говядины и ея назначенія.

Бульонъ на 6 человекъ или на 6—8 глубокихъ тарелокъ варится изъ 10—12 фунтовъ мяса вмѣстѣ съ костями, но это лишнее; изъ 6 фунтовъ, т. е. полагая по 1 фунту говядины на человека,—бульонъ превосходный. Обыкновенный же, очень вкусный бульонъ на 6—8 человекъ варится изъ 3—4 фунтовъ говядины, полагая по полфунту на тарелку, а щи и прочіе супы шире изъ 2 1/2 и даже до 2 фунтовъ.

Супъ можно варить изъ разныхъ частей говядины, смотря по надобности, какъ напримеръ:

На хорошій бульонъ берется говядина отъ себна, бедра, костреца, огузка, лопатки, подбедерка, а на дешовый супъ—буддышка.

Если варятся щи или борщи и въ щахъ надо подать говядину, то можно взять груднику или кусокъ отъ огузка.

Если не надо подавать въ щахъ говядины, то взять ребра отъ толстаго или тонкаго края, вырѣзку же употребить на бифштексъ или жаркое.

Если на второе блюдо надобно подать хорошій кусокъ разварной говядины, см. отъ № 538 до 607, то взять фунтовъ 5—6 говядины отъ огузка, себна горбушки, или костреца № 6, сварить супъ на два дня, и въ первый день подать на второе блюдо разварную говядину, а на другой день—какойнибудь соусъ или жаркое.

Если на второе блюдо нужна жареная говядина или сразы, то взять 6—7 фунтовъ говядины отъ тонкаго, или толстаго края, срѣзать ребра, употребить ихъ на щи, борщи и пр., а мясную часть на жаркое.

Если нужны котлеты и прочія кушальи изъ рубленой говядины, и фаршъ для пирожковъ и проч., то взять фунтовъ 6 говядины отъ бедра, себна или отъ передней лопатки, которая дешовѣе края, вырѣзать 3 фунта мясной говядины на котлеты и проч. изъ остальныхъ же 3 фунта сварить супъ, положить въ него оставшіеся отъ котлетъ жижи. Когда это мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для шпрожковъ, караваевъ, подаваемыхъ къ супу, на формшмакъ и т. п. или отдать людямъ.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его изъ говяжьихъ обрѣзковъ и костей, оставшихся отъ жарнаго, изъ обрѣзковъ и костей телятины, индѣекъ, курицы и проч., которыя назначены на жаркое, если этихъ обрѣзковъ наберется до 8-хъ фунтовъ.

Если же разварная говядина ни на что не нужна, то можно варить бульонъ, щи или борщи изъ буддышекъ, — такъ называется часть воловьей ноги отъ колѣна до ножки. Эти буддышки вѣсятъ отъ 3 до 5 фунт. и стоятъ (можетъ быть не вездѣ) очень дешево: отъ 3 до 12 коп. сер. штука; одной такой большой буддышки достаточно на супъ на 6 человекъ, но бульонъ не бываетъ изъ нихъ такъ чистъ.

Разрубить буддышку на нѣсколько частей, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою, варить съ двумя луковицами, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше, снимая наливъ, процедить. Если бульонъ подается чистый, или съ листьями щавеля, или съ клецками, или съ клелью, то за полчаса до обѣда опустить для вкуса очищенные и вымытые корни, какъ-то: 1 морковь, 1 сельдерей, 1 порей, 2—3 тоненькія петрушки, сварить ихъ, процедить. Если же бульонъ подается съ кореньями, въ такомъ случаѣ, очистивъ и вымывъ эти корни, красиво нарезать ихъ, сварить отдѣльно въ бульонѣ за полчаса до обѣда; когда будутъ мягки, влить въ миску, налить всѣмъ бульономъ, подогрѣть.

Коренья, мною назначенные,—небольшіе, и потому большую петрушку или сельдерей и проч. можно раздѣлить на двѣ—на три части.

Лукъ и лавровый листъ напечатаны по большей части въ скобкахъ, потому что не всѣ ихъ любятъ, и потому можно положить ихъ въ супъ, или щипъ. Масло во щи и проч. супы является хорошее, чухонское или сливочное.

Пропорціи суповъ назначены на 6 и даже 8 человекъ; отъ 9 до 12 чел. увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза; отъ 13 до 18—въ 2 раза, отъ 19 до 24—въ 3 раза.

Слѣдовательно на бульонъ чистый № 1 или № 2 и проч.

На 6 — 8 человекъ полагается 3—4 фунта говядины.	
Отъ 9 — 12 " " " "	6 " "
" 18 — 18 " " " "	9 " "
" 19 — 24 " " " "	12 " "

Сверхъ того, кладутъ въ бульонъ кости и обрѣзки отъ телятины, индѣеки, курицы и проч., которыя назначены на жаркое.

Такимъ образомъ увеличивать пропорцію и другихъ суповъ и шей.

1) **Бульонъ чистый.** Сварить его, какъ только что сказано въ примѣчаніи, а именно: взять на 6—8 человекъ 3—4 фунта свѣжей говядины отъ стѣка, бедра, костраца, огузка, лопатки, сполоснуть хорошенько отъ пыли и грязи въ холодной водѣ, не выжимая мяса. Взять каменную или другую кастрюльку, предназначенную на супъ, положить въ нее говядину, 2 луковицы, налить 6—8 тарелокъ холодной воды, смѣрить лучинкою, влить еще столько же воды, дать вскипеть на большомъ огнѣ, снять накипь, затѣмъ варить на маломъ огнѣ, чтобы исподоволь кипѣло, снимая пѣну. За полтора часа до обѣда, переложить говядину въ другую кастрюлю, какъ сказано въ примѣчаніи, бульонъ же оставить отъ огня, влить ложку холодной воды, дать совершенно устояться, чтобы бульонъ былъ чистый, прозрачный, снять сверху жиръ, осторожно процѣдить сквозь чистую салфетку, сливая сверху чистый бульонъ.

Кастрюльку, въ которой жарился бульонъ, сполоснуть, влить въ нее обратно процѣженный бульонъ, положить сполоснутую говядину, вычищенные и вымытые корни, какъ-то: 1 морковь, 2—3 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей, сварить ихъ.

Если нужно, чтобы бульонъ былъ очень чистъ и прозраченъ, очистить его бѣлками, якрой или говядиной, какъ сказано въ примѣчаніи.

Подала, процѣдить въ суповую мѣску, въ которую всыпать предварительно мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3—4 фун. говядины.	Зеленой петрушки и укропу. (На очистку бульона: 2 бѣлка или 1/4 ф. пашеной икры или 1/2 фун. говядины).
2 луковицы, 1 морковь, 1 порей,	
1 сельдерей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиной.	

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ, смотря по вкусу каждаго и по возможности, кладется еще все слѣдующее или часть того; а именно:

- 1) Обрѣзки отъ назначенной на другое кушанье телятины, голову и галки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробленные кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это варится въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять кашню и процѣдить.
 - 2) Нѣкоторые кладутъ не сырую, а печеную одну или двѣ луковицы.
 - 3) Отъ 1 до 2 сушеныхъ, чистенькихъ грибовъ.
 - 4) Одну воловью почку.
 - 5) 1/2 столовой ложки самаго лучшаго вымытаго сушената, зеленого горошка.
 - 6) За два часа до отъезда кладутъ въ бульонъ одну брѣвву.
 - 7) За 3/4 часа—1 ошпиченую и вымытую морковь, 1 сельдерей, 1 порей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиной.
 - 8) Нѣкоторые кладутъ 1—2 шт. гвоздики или крошечку мускатнаго орѣха.
- Все это варится до самаго отъезда и затѣмъ процѣживается.

Подалая, этотъ бульонъ можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

- 1) Чистый, только съ зеленою укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами въ раковинахъ, см. Отдѣлъ II.
- 2) Съ гречочками, см. № 176—178.

3) Съ морковью и надвое перерѣзанными листьями шпината, который за нѣсколько минутъ опустить въ соленый кипятокъ. (1/4 фун. шпината и 2 ровнo нарѣзанныя моркови).

4) Съ фрикадельками, иначе съ клецкою № 179—188; употребить на фрикадельки четвертый фунтъ говядины.

5) Съ клецками отъ № 209 до 216.

6) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 192.

7) Съ ланпайю № 199.

8) Съ лаванками № 201.

9) Съ манною № 198.

10) Съ рисомъ или рисовою кашею № 195, или съ рисовыми пирожками № 530, или съ крокетами № 531.

11) Съ саго № 197.

12) Съ овсяною крупю.

13) Съ перловой крупю № 196.

14) Съ точенными кореньями и пирожками № 203.

15) Съ точенными кореньями и картофелемъ № 205.

16) Съ кореньями и капустою № 204.

17) Съ брусельскою капустою и фрикадельками № 206.

18) Съ зеленымъ горохомъ, пивтною капустою и спаржею.

19) Съ сушеными овощами № 2632.

20) Съ пельменями № 1289.

2) **Бульонъ красный.** Положить въ кастрюлю 2 нарѣзанныя луковицы, 2 моркови и 3—4 фун. говядины жирною стороною на дно кастрюли, поджарить докрасна, налить водою, положить остальныхъ кореньевъ, варить на легкомъ огнѣ 3—4 часа, процѣдить сквозь салфетку.

Выдать: 4 фунта говядины (2 луковицы).	1 порей.
2 моркови, 1 стружку, 1 сельдерей.	Зеленой петрушки и укропу.

Этотъ бульонъ подается:

- 1) Чистый съ пирожками отъ № 221 до № 264.
- 2) Съ точенными кореньями № 203.
- 3) Съ фрикадельками отъ № 179 до 181.
- 4) Съ клецками отъ № 209 до 216.
- 5) Съ саго № 197.
- 6) Съ морковью и листьями шавели (1/4 фунта, 2 моркови).

3) **Бульонъ изъ сухаго бульона.** Чтобы имѣть на-скоро бульонъ къ завтраку, къ обѣду, а главное въ дорогѣ, надо взять на стаканъ бульона 1 1/2 золотника сухаго бульона изъ говядины и дичи, накрошить мелко, влить 1/4 стак. кипятку, мѣшать ложечкою, чтобы бульонъ распустился, посолить, положить чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла и зелени, долить кипяткомъ. Подавать къ нему:

- 1) Гречочки № 176—178.
- 2) Пирожки изъ раскатанаго тѣста; если на-скоро, то купленные и разогрѣтые.
- 3) Или пирожки—булочки № 258—259.
- 4) Или блинчатые № 255—257.
- 5) Въ бульонъ этотъ можно опустить клецки заварныя № 209—216.
- 6) Можно даже приготовить изъ него на-скоро или изъ маринованнаго шавели со сметаню (см. № 27) прибавивъ ложечку грибной соли, см. № 2575 (часть II).
- 7) Приготовить бульонъ съ сушеными кореньями (см. № 2632 часть II).
- 8) Или съ пресованною зеленью.

Этотъ бульонъ готовится также пополамъ со свѣжею говядиною, а именно на 6—8 тарелокъ—взять 1/8 фун. сухаго бульона, распустить его въ горячей водѣ, въ кастрюлѣ, положить 1 1/2 фунта свѣжей не жирной говядины, или фунта два бульонки, сварить, какъ слѣдуетъ, съ кореньями. Когда будетъ почти готово, опечистить его говядиною, а именно: 1/2 фунта по жирной говядины,

которую оставить от выше упомянутых полтора фунтов, разрубить мелко, растереть с сырым яичным белком и ложкою холодной воды, опустить в бульон слегка остывший, размешать, вскипятить хорошенько, процедить; тогда положить в него приготовленные корни, крупу и пр., подавать.

4) **Бульонъ для больныхъ.** Для очень слабыхъ больныхъ варится слѣдующій бульонъ: берется 2 фунта мягкой говядины безъ малѣйшаго жира, отъ сѣбя 1-го сорта, нарезаются ее очень мелко, кладутъ в бутылку отъ шампанскаго, закупориваютъ ее и опускаютъ в котелъ или большую кастрюлю съ водою, которую ставятъ на плиту и кипятятъ отъ утра до обѣда. Изъ этой пропорціи выходятъ чайная чашка крѣпкаго бульона, который, подавая процеживаютъ и слегка солятъ.

5) **Бульонъ съ ромомъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, которые принуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.** Взять всѣ кости отъ бычьей ноги и бульонки, раздробить ихъ, варить ихъ на маломъ огнѣ продолжитель трихъ часовъ. Если нога большая, то палить столько воды, чтобы вышло тарелки четыре. Затѣмъ вынуть кости и варить ихъ еще разъ в свѣжей водѣ, которой на этотъ разъ палить уже вдвое меньше такъ, чтобы вышло всего стакана два, смѣшать съ первымъ бульономъ, прокипятить съ 1/4 часа, процедить. Бульонъ этотъ можно сохранять для три въ холодномъ мѣстѣ, в бутылкахъ, закупоренныхъ бумагою. Изъ снятаго съ костей мяса можно сдѣлать съ бульою и зеленою петрушкою фрикадельки. Подавая—вливать на каждую тарелку по чайной ложечкѣ рома. Бульонъ этотъ очень здоровъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, какъ сказано выше.

6) **Бульонъ изъ говядины въ завтракъ для больныхъ.** Взять полфунта хорошей мягкой говядины безъ жира, нарезать мелкими кусочками, положить в маленькую камешную кастрюлю, налить 1 1/2 стакана воды, вскипятить разъ, другой, посолить, процедить, подавать. Оставшуюся говядину опустить в кастрюлю, варить съ говядиною пашпачею для общаго супа къ обѣду.

7) **Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый иногда въ чашкахъ.** 5 фунтовъ говядины поджарить до красна в кастрюлѣ, положивъ на дно ея 1 сельтерей, 1 петрушку, масла 1 ложку и 1 морковь, потомъ налить водою полную кастрюлю; какъ закипитъ, снять пену, положить курицу, варить 2—3 часа, снимая жиръ и накипь, процедить, положить отдѣльно отваренныхъ точеныхъ кореньевъ, влить 1/2 стакана мадеры.

Если бульонъ этотъ подается в чашкахъ, тогда точеныхъ кореньевъ не надо, а положить ихъ всѣ в бульонъ, сварить, процедить; если подается на тарелкахъ, то в миску всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, укропу и, кто любитъ, немного мускатнаго орѣха.

Выдать: 5 фунтовъ говядины, 1 курицу. | Мускатнаго орѣха.
3 моркови, 2 луковицы печеныя. | 1/2 стак. мадеры или 1 стак. вѣна.
1 петрушку, 1 порей. | Если подается на тарелкахъ — прибавить
1 сельтерей, 1 брѣкву. | зеленой петрушки и укропу.

8) **Бульонъ краснѣйшій валахенскій съ мореньями.** Положить в кастрюлю 1 разрубленную курицу, 1 морковь, 1/8 или 1/4 фунта масла и 3 фунта говядины; когда говядина снизу подрумянится, вылить масло, и налить воды столько, чтобы ее болѣе не подливать, и чтобы бульону, когда онъ

будетъ готовъ, было 6—8 глубокихъ полныхъ тарелокъ; положить кореньевъ, можно прибавить 1 фунтъ телятины и около 1 фунта копченой ветчины, варить на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ, снимая накипь, дать устояться, снять жиръ, если надо, очистить бѣлками, процедить сквозь салфетку, подогрѣть, подавать, всыпавъ в суповую миску зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 небольш. курицу, 1 ф. телятины. | 1 брѣкву, 1 сельтерей, 1 петрушку.
1 ф. копченой ветчины, 1 луковицу. | 1 порей.
2 моркови, 1/8—1/4 фунта масла. | Немножко маюрана.
Солѣ.

Бульонъ этотъ подается:

- 1) Чистый съ пирожками отъ № 221 до № 264.
 - 2) Въ процеженный бульонъ положить отдѣльно в бульонъ отваренные точеные коренья: 1 морковь, 1 головку цвѣтной капусты, 2 головки сафоя, 12 штукъ спаржи, 1 галарепу (рѣзная капуста или коларби).
 - 3) Положить нарезанную и отдѣльно отвареную 1 морковь и на 6 частей разрубанный кочанъ капусты, листья которой переложить мяснымъ фаршемъ № 182.
 - 4) Съ фрикадельками № 179, в такомъ случаѣ влить в бульонъ 1/2 стакана мадеры.
- Варящееся мясо употребить на разныя кушанья или сдѣлать изъ него фаршъ для пирога, пирожковъ или формашка.

9) **Супъ французскій жюльенъ.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 фунтовъ говядины и кореньевъ, процедить какъ сказано въ примѣч. № 1; 1/2 ф. ржанаго хлѣба высушить до красна, налить бульономъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять съ часъ, слить и процедить. Между тѣмъ варятъ, какъ верхшель, 1 большую морковь, 1 галарепу или молодую сладкую рѣпу, сельтерей, 6—8 штукъ спаржи, 1 ложку суповаго зеленого горошка, все это сполоснуть, сварить в процеженномъ бульонѣ; передъ самымъ отпускомъ влить в него вышеупомянутый хлѣбный бульонъ, всыпать листьевъ 50 шпината и тотчасъ подавать. Нарезанные коренья можно сперва немного поджарить в 1/2 ложкѣ масла, а потомъ положить ихъ в бульонъ и варить съ полчаса.

Выдать: 3—4 фунта говядины, 2 моркови. | 1 галарепу или молодую рѣпу.
1 петрушку, 1 сельтерей, 1 порей. | Листьевъ 50 шпината, 6—7 шт. спаржи.
1/2 ф. ржанаго хлѣба, 1/2 ложк. масла. | 1 ложку суповаго зеленого горошка.

10) **Супъ французскій бѣлый, прозрачнѣйшій.** Взять 3 ф. говядины и 1/2 курицы, палить водою, сварить какъ сказ. въ прим.; за часъ поставитъ варить отдѣльно коренья в процеженномъ бульонѣ. Когда мясо будетъ готово и бульонъ уварится до 6—8 глубокихъ тарелокъ, дать устояться, слить сверху жиръ, слить осторожно в другую кастрюлю, очистить, если надо будетъ, бѣлками, процедить сквозь салфетку. Передъ самымъ отпускомъ влить в миску 1/2 стакана бѣлаго французскаго вѣна и всыпать мускатнаго орѣха.

Для перемѣны можно положить иногда в бульонъ 1/2 лимона, нарезаннаго ломтиками, безъ зеренъ, или накарбованную 1 морковь, или греночки, посыпанные голландскимъ сыромъ № 178.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/2 курицы, 2 моркови. | 1/2 стак. бѣлаго франц. вѣна.
1 сельтерей, 1 порей, 1 петрушку. | Зеленой петрушки и укропу.
(2 бѣлка) 1/2 лимона, муск. орѣха. | Выдать на греночки или пирожки.

11) **Супъ виандворъ изъ телячьихъ ножекъ.** Сварить бульонъ изъ 3—4 фунтовъ говядины безъ кореньевъ, процедить; взять четыре телячьи ножки, очистить ихъ хорошенько, вымыть, сварить ихъ в водѣ съ солью и непрѣнно укусомъ (съ 1/2 стакана), снять мясо съ костей.

Отдельно разварить в бульонѣ $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ. Отварить также отдельно $\frac{1}{8}$ фунта паломаныхъ итальянскихъ макаронъ. Пол-ложки муки размѣшать съ ложкою масла, развести пемною бульономъ, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процѣдить и протереть все сквозь сито; развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ лѣз говядины; влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ съ двумя желтками, всыпать сыру пармезану, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить сваренные макароны, мясо съ телячьихъ почекъ, пармезанне ровными кусочками, влить рюмку или двѣ сотерну, всыпать перцу каенъ, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 4 ложки телячи. $\frac{1}{2}$ стак. сотерну.
 $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ. $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 желтка.
 1 ложку муки и ложку масла. Перецъ каенъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. итальянскихъ макаронъ. $\frac{1}{8}$ фун. сыру пармезану.

Оставшійся бульонъ отъ почекъ употребить на ланшикъ.
 Къ этому супу подаются слоеные пирожки и пирожки въ раковинахъ.

12) Супъ бѣлый. Сварить обыкновенный бульонъ № 1 изъ 3 фун. говядины, кореньевъ, приностей, соли, чтобы было 6—8 глубокихъ тарелокъ.

Въ другой кастрюлѣ распустить 1 ложку масла, поджарить въ ней до мягкости мелко нарезанные: 1 морковь, $\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ петрушки, (1—2 луковичи), подливая $\frac{1}{4}$ стакана жирнаго бульона, потомъ всыпать 2 ложки муки, размѣшать, еще поджарить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, помѣшавъ ложкою два-три раза, процѣдить сквозь частое сито, потомъ влить въ него $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ смѣшанныхъ съ 2 желтками. Передъ самымъ отпускомъ опустить въ бульонъ 2 маленькіе кочна капусты, разрезанные каждый на 4 части и отдельно отваренные въ бульонѣ.

Выдать: 3 фунта говядины, $1\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, 1 желтокъ.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, 2 моркови, 1 порей. 1 средній или 2 самые малые кочна капусты, перцу.
 $\frac{1}{8}$ фунта масла, $\frac{2}{3}$ стак. муки.

13) Супъ валахскій бѣлый. Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 маленькой домашней утки, кореньевъ, 3—4 сущ. грибовъ, процѣдить. 1 ложку масла поджарить съ $1\frac{1}{2}$ ложками муки, развести сметаною, потомъ бульономъ, прокипятить мѣшал, процѣдить сквозь сито, передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдельно отвареннаго разсычататаго рису, и также въ бульонѣ отваренные точные коренья, разъ вскипятить, подавая всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 маленькую утку. Точеные коренья какъ-то:
 1 морковь, 1 сельсера, 1 петрушку. $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсера.
 1 порей, 3—4 сушеные грибка. $\frac{1}{2}$ галарены, около $\frac{1}{4}$ брѣвны.
 1 ложку масла, $1\frac{1}{2}$ ложки муки. 1 головку дѣтной капусты.
 $\frac{1}{3}$ стак. рису. 1 кочанъ сафон, разрезан. на 8 частей.
 $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны самой свѣжей.

14) Супъ королевскій. 1 курицу очистить, снять мясо съ костей, изрубить мелко съ $\frac{1}{2}$ ф. масла $\frac{1}{2}$ ф. копченой ветчины, $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ порей, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченой и выжатой, поджарить до красна, истолочь въ ступкѣ въ массу, прибавить стаканъ бульона, свареннаго изъ 2—3 ф. говядины и кореньевъ, протереть сквозь сито, развести остальнымъ, влить стаканъ сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подаются къ нему фаршированныя оливки № 190, греночки № 176 или пирожки.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 2 моркови. $\frac{1}{2}$ фунта говядины.
 1 петрушку, 1 сельсера, 1 порей. $\frac{1}{2}$ фунта телятины.
 $\frac{1}{2}$ или цѣлую курицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла. $\frac{1}{2}$ французской булки.
 $\frac{1}{2}$ фунта самой малосоленной свѣжей копченой ветчины. (Фаршированныя оливки, греночки или пирожки).

15) Супъ изъ рубцовъ. Очистить и сварить $\frac{1}{4}$ воловьего рубца, какъ сваз. въ № 667. Когда упрѣетъ до мягкости, выпутъ изъ печи, очистить отъ нитокъ, нарезатъ кусками или полосками. Супъ процѣдить, опустить въ него рубцы, немного кореньевъ, кто хочетъ картофеля, сварить, подправить мукою, вскипятить. Всыпать въ миску зелени, простого перцу, налить къ нее супъ, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ воловьего рубца. 1 ф. говядины. 2—3 луковичи, 1 порей.
 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельсера, 1 Ложку муки, зелени, перцу.

16) Супъ изъ соленыхъ огурцовъ или рассольничикъ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно изъ $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 воловьую почку, положить кореньевъ и приностей, также 2—3 сушеные грибка, сварить, процѣдить; 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ очистить, нарезатъ ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужнымъ, огуречнаго рассола такъ чтобы была приятная кислота. Почти нарезатъ довольно мелко, опустить въ суповую миску, также зелени, налить бульономъ, подавать.

Въ супъ этотъ можно иногда положить $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, сварить въ томъ же бульонѣ немного картофеля и подправить супъ мукою.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ —3 фунта говядины. 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ съ рассоломъ.
 (1 воловьую почку). $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.
 1 петрушку, 1 сельсера, 1 порей. Шт. 12 картофеля, ложку муки.
 1—2 лавр. листа, 2—3 сущ. грибка.

17) Супъ изъ молодого свекольника. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 ф. говядины, кореньевъ, приностей, сушеныхъ грибовъ, можно прибавить 1 ф. свиной грудочки, процѣдить.

Очистить, вымыть, нарезатъ мелко молодого свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ коренковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго отвареннаго рассола или хлѣбнаго квасу; подправить 1 ложкою муки, прокипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа, положить сметаны.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 ф. свиной груд. $\frac{1}{2}$ или 2 стак. сметаны.
 1 петрушку, 1 сельсера, 1 порей. $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.
 3—6 сушеныхъ грибовъ. 1 ф. чистаго иеребраннаго свекольника.
 (10—15 зерн. апл. перца. Свекольнаго рассола или хлѣбнаго квасу.
 2—3 шт. лавроваго листа). Зеленой петрушки и укропа, соли.

18) Супъ изъ вишенъ со смоленскими крушалами. Сварить бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, процѣдить.

Выбрать косточки изъ зрѣлыхъ вишенъ, сложить вишни въ кастрюлю, положить туда 1 ф. телятины, кусочекъ корицы, кардамона, $\frac{1}{2}$ ложки масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости. Косточки же вишенъ истолочь въ ступкѣ, налить бульономъ, варить отдельно въ маленькой кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ часа, подъ крышкою, процѣдить сквозь сито въ вишни, потомъ прибавить туда же $\frac{1}{2}$ ф. тертаго кисломолочнаго хлѣба, немного бульона и варить, пока шоре погустѣетъ. Передъ самымъ отпускомъ протереть шоре сквозь сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахару, соли и смѣшать съ разсычататомъ кашней изъ смоленскихъ крупъ № 1322.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, 1 морковь. $\frac{1}{2}$ стакана сахара в соли.
 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ порей. 1 ф. вишенъ, т. е. 8 ст., корицы. Па кашу:
 1 ф. телятины, 2 зерна кардамона. $\frac{1}{2}$ ст. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ фун. хлѣба. $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 ложку масла.

19) Супъ изъ телячьихъ почекъ. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями и приностями, процѣдить.

Нашиковать 1—2 луковицы, поджарить в кастрюль на легком огнѣ съ 1 ложкою масла; 3 телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить въ поджаренное съ лукомъ масло, накрыть крышкой, поджарить, всыпать 1 ложку муки, развести бульономъ, влить пенного огуречнаго рассола, положить мелко нарезанные 2 соленые огурца, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ вишенъ, оливокъ, нарезанныхъ коришоновъ, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

Выдать: 2½ фуп. говядины, 1 морковь. | Огуречнаго рассола.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | 6 маринованныхъ грибовъ.
1—3 лук. 10—15 з. англ. перца. | 2 ложки маринованныхъ вишенъ.
3 телячьи почки, 1 ложку масла. | 10 оливокъ, 6 коришоновъ.
1 ложку муки, 2 соленые огурца. | Зеленой петрушки и укропа.

20) Супъ итальянскій съ макаронами. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процедить.

½ фунта итальянскихъ макаронъ, поломавъ умѣренными кусками, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Въ небольшую кастрюлю вбить 2 желтка, всыпать тертаго сыру пармезана, развести 1 стаканомъ кипяченыхъ сливокъ; передъ самымъ отпускомъ, развести 2 стаканами горячаго бульона, безпрестанно мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, процедить сквозь сито въ бульонъ, по ложить ½ ложки сливочнаго масла, соли, и немного толченаго бѣлаго перца. Положить въ суповую миску сваренные макароны, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 2 моркови. | 1 стак. сливокъ и 2 желтка.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | ½ ложки сливочнаго масла.
½ ф. итальянскихъ макаронъ. | 3 зерна бѣлаго перца.
¼ ф. пармезана.

21) Супъ съ лимонномъ, рисомъ или перловою крупою и сметаною. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процедить. Передъ отпускомъ положить въ миску ½ лимона, ломтиками нарезаннаго, безъ зернышекъ, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, сметаны, зеленой петрушки и укропъ, налить горячимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 2 моркови. | ½ стак. риса или перловой крупы.
1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей. | Зеленой петрушки и укропа.
½ лимона, 1—2 стак. сметаны.

22) Супъ съ сельдереемъ. Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процедить. За полчаса до обѣда опустить въ бульонъ очищенные и длинными кусочками нарезанные 3 корешка петрушки, три корешка сельдерея и горсть сушеной зелени сельдерея, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ положить въ суповую миску ½ лимона ломтиками нарезаннаго, безъ зеренъ, сметаны, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, еще листьевъ сельдерея, налить бульономъ съ кореньями, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины. | ½ стак. рису или перловой крупы.
3 петрушки, 3 сельдерея. | ½ лимона.
Горсть сушеной зелени сельдерея. | ½—2 стакана сметаны.

23) Супъ итальянскій со сливками и желтками. Сварить бульонъ, процедить; 1—2 ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести стаканомъ бульона, прокипятить; 3—4 желтка размѣшать съ 1½ стаканами сливокъ, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, процедить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отваренные точеные коренья: морковь, брюкву, а также свареннаго въ бульонѣ и ломтиками нарезаннаго мясного фарша № 182. Бульонъ этотъ процедить въ суповую миску.

Выдать: 8 фунта говядины. | 4 желтка и 1½ стак. сливокъ.
2 моркови, 1 петрушку. | 1½ ложки муки, ¼ фунта масла.
1 порей, ¼ фунта брюквы. | На мясной фарш № 182.

24) Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины и кореньевъ, процедить, остудить; въ холодный бульонъ опустить 2 фунта рыбы: щуку, окуни, леща или судака, сварить. Взять 1 фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ попенпогу, поджарить все это до красна; когда будетъ готово, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ варились рыба, поставить на плиту, пусть кипитъ, постоянно мѣшая съ ½ часа; процедить сквозь салфетку, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Подавая всыпать въ суповую миску зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣха и опустить ломтиками нарезаннаго, отвареннаго рыбнаго фарша изъ фунта рыбы № 183.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 2 ф. рыбы. | 1—2 шт. лавровато листа.
2½ моркови, 1½ петрушки. | 2 ложки муки, мушкатнаго орѣха.
1 порей, 1½ сельдерея, 1—2 луковицы. | Зеленой петрушки и укропа.
10—15 зер. англ. перца. | Выдать отдѣльно на фарш № 183.
1 фунтъ рыбы и проч.

25) Ици зеленые изъ крапивы. Сварить бульонъ, изъ 2½ фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины, процедить.

Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 2 фунта молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкой, откинуть на друшлякъ, перелить холодною водою, выжать, изрубить мелко, переложить въ кастрюлю, положить тотчасъ масла. Процеженный бульонъ подправить мукою, вскипятить, передъ отпускомъ всыпать крапиву, вскипятить; въ суповую миску положить зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать къ нимъ ломтиками нарезанную ветчину, или крутя на-двое разрезанные яйца, или широчки, или свиные сосиски.

Ици изъ зеленой расады. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ жирной говядины съ 1 луковицею, безъ кореньевъ, процедить. 2 фунта свѣжей расады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколько листочковъ въ сѣтъ, мелко нашиковать, положить въ чашку, обдать крутымъ соленымъ кипяткомъ, закрыть и дать постоять съ ¼ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать воду, опустить въ кипящій бульонъ, подправить ложкою муки разведенною водою, прокипятить, подавать со сметаною.

Выдать: 2—3 фунта говядины. | 2 фунта крапивы.
1 фунтъ ветчины. | ½ ложки масла, 1 ложку муки.
(2 луковицы). | Зеленой петрушки и укропа.
Укропу 1 лотъ или болѣе (т. с. | Сметаны ½—1½ стакана.
дѣльную горсть), 10—12 зеренъ | 6 яицъ или 1 фунтъ свиныхъ сосисокъ.
англ. перца. | Или широчки.

26) Ици изъ вывареннаго. а) Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины, сушеныхъ грибовъ, укропу, процедить; 1 фунтъ чисто перебраннаго цвѣля, вымыть, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, положить ½ ложки масла, 1 ложку муки, ½ стакана сметаны, развести проце-

женным бульоном, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные грибы. Вместо муки можно положить разваренных ячневых круп.

б) Эти щи можно варить также из 3 фунтов хорошей солонины, которую, выпустив из щей, подать на второе блюдо.

Къ щимъ вообще подаются фаршированные яйца № 219, крутая па-двое перерезанные яйца, разные пирожки, или жареная каша изъ гречневыхъ крупъ № 192—193.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины и 1 ф. ветчины. Или 3 фунта солонины. 2 луковицы. 1/4—1/3 фунта сушеныхъ грибовъ. 3/4 стакана ячневыхъ крупъ или ложку муки, укропу, 1 ф. чисто перераннаго свѣжаго шавеля. 1/2—1 ложку масла. 1/2 или 2 стакана сметаны.

27) **Щи изъ маринованнаго шавеля.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, 2 печен. луковицъ и грибовъ, процедить; положить 1/2 стакана маринованнаго шавеля № 2604, сметану, размѣшанную съ 1 ложкою муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать 2 1/2—3 ф. говядины, 2 луковицы, 1/2 стакана маринованнаго шавеля, 1 ложку муки. 1 или 2 стакана сметаны. 3—4 сушеные гриба.

28) **Щи изъ жареннаго шавеля.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и пряностями, процедить. 1/2 большого кочна свѣжей капусты очистить, разрезать кускомъ на 20, опустить въ процеженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; подправить мукою, прокипятить раза два; подавая всыпать зеленой петрушки и темнаго мелкаго перцу. Подать отдѣльно сметану.

Выдать: 2 1/2—3 фунта говядины. 2 моркови, 2 луковицы. 5—10 зер. англ. перца. 1 брюкву или репу. (1—2 шт. лавроваго листа). 1/2 большого кочна капусты. (1/2 ложки масла), 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Простаго перца зеренъ 5—6. (1/2 стак. сметаны), соли.

29) **Щи изъ кислой капусты.** Сварить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ трехъ фунтовъ жирной говядины отъ толстаго края, огузка или грудинки, или изъ 2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины съ сушеными грибами и пряностями, процедить. 2 стакана кислой капусты выжать, изрубить, поджарить до мягкости съ 1 1/2 ложками масла, но лучше сала, см. № 2294, съ 1 мелкоизрубленною луковицею и толченымъ протытымъ перцомъ, залить бульономъ, положить ложку муки растертую съ водою, варить до мягкости; когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, подавать съ уварившеюся нарезанною ветчиною или говядиною.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины. 3—4 сушеные гриба, (2 луковицы). 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лавроваго листа. 2 стак. кислой капусты, т. е. 1 ф. 1 1/2 ложки масла. (5 зеренъ простаго перца). 1 ложку муки. 1 или 1 1/2 стакана сметаны.

Подаются къ этимъ щамъ: сметана, сосиски жаренныя, или вареныя, или жареная крутая гречневая каша № 194 или блинчатый каравай № 1247, или блинчатые пирожки съ грибнымъ фаршемъ изъ сваренныхъ во щажъ грибовъ съ гречневою кашею.

30) **Щи изъ свѣжей капусты.** 3 фунта говядины вымыть, положить въ горшокъ, залить водою, варить, снимая чаще пену, положивъ туда же 1 луковицу, лавроваго листа и перцу, процедить. 10

10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ падить водою и варить отдѣльно, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть съ солью, выжать, положить въ процеженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипеть; потомъ влить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ взять масла, распушить въ кастрюлѣ, вскипятить мелко изрубленную луковицу, поджарить, по не докрасна, потомъ всыпать ложку муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также влить сметаны.

Выдать: 2 1/2—3 фунта говядины. 2 луковицы, 1 кочанъ капусты. 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лавроваго листа. 10 яблокъ лѣсныхъ. 1/2 ложки масла, 1 ложку муки. 1/2—1 стак. сметаны.

31) **Борщи малороссійскій.** Изъ 3 фунтовъ жирной говядины, или изъ свѣжей свинины, или изъ говядины съ прибавленіемъ копченой ветчины, сварить бульонъ № 1 безъ кореньевъ, но съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, процедить. За часъ до отпуски, опустить въ бульонъ немного свѣжей капусты, на части разрезанной, сварить, прибавивъ по вкусу сколько-наго рассола, или хлѣбнаго квасау, или укусу ложки 2. Между тѣмъ взять шт. 5 красной свеклы, вымыть ее хорошенько, но не дотрогиваться до нее ножомъ, т. е. не скоблить ее, сварить отдѣльно въ водѣ. Когда будетъ мягкая, выпустить, вычистить ножомъ, нашинковать, положить въ нее полную ложку муки, смѣшавъ, опустить въ бульонъ, посолить, раза два вскипятить. Въ суповую миску положить зеленой петрушки (нѣкоторые кладутъ еще сокъ отъ натертой одной сырой свеклы), налить горячимъ борщомъ, прибавить соли по вкусу; вскипятить кто хочетъ простаго перца, подавать съ нарезанной говядиною, свищиной или ветчиною, или съ жареными сосисками, или съ фрикадельками, или съ грибными пышками № 188. Или подаются отдѣльно жареная гречневая каша, или блинчатые пирожки съ фаршемъ изъ говядины, или блинчатый пирогъ.

32) **Борщи другимаго манеромъ.** Взять бѣлаго хлѣбнаго квасау пополамъ съ водою, вскипятить, опустить въ него 3 фунта мяса, лавроваго листа, англійскаго перцу, сварить, процедить. Потомъ положить въ него нашинкованную или кусками нарезанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклою, сварить до готовности; взять 1/2 ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и 1/2 ложки сельеря, кусокъ свиного соленаго сала, величиною въ половину куринаго яйца, 1/4 стакана пшена, все это песочкомъ вымыть, подправить щи или борщъ.

33) **Борщи польскій.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, сушеныхъ грибовъ и пряностей, процедить, дать устояться, снять жиръ (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины).

Сварить въ водѣ штукъ 5 неочищенной свеклы или лучше испечь ее, потомъ очистить, мелко нашинковать какъ лапшу, положить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, нескольконымъ отдѣльно отвареннымъ рассоломъ, влить сметану, подогрѣть до горячаго состоянія, по не кипятить, чтобы борщъ не потерялъ цвѣта, положить соли, простаго перцу, зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 2 1/2—3 фунта говядины. (1 фунтъ ветчины). (2 луковицы). 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лавроваго листа. 3—6 сушеныхъ грибовъ. 1—2 ф. свеклы, нескольконаго рассолу. 1—2 стак. сметаны, соли. (5—6 зеренъ простаго перца). Зеленой петрушки и укропу.

Подавать съ мелко нарезанною отвареною въ борщѣ ветчиною, фрикадель-

ками № 180, съ ушками № 220, съ сосисками № 2691, 2690 (часть II), или съ жареною кашею из гречневыхъ крупъ № 192—194 или съ блинчатыми пирогами.

34) **Борщикъ друшничий маанеромъ.** Взять 5 штукъ круглой свеклы, очистить, нашпиговать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее уксусомъ 3 ложками столовыми, жарить мѣшая; посыпать ее мукою $\frac{1}{2}$ стакана, размѣшать, жарить, слегка подливая по ложкѣ бульона, пока свекла не будетъ почти готова. Между тѣмъ сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ говядины и пряностей, опустить въ него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдѣльно сметану.

35) **Борщикъ изъ печенной свеклы.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 2—3 фунтовъ говядины и 1 $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей молодой свинины отъ тѣснаго края съ 2 луковицами и пряностями, процѣдить.

Испекъ хорошую, красную свеклу, мелко нашпиговать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или сотерна, положить мелко нарезанную, свареную свинину, укропъ, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, подавать.

Выдать: 1—2 ф. говядины, 1 $\frac{1}{2}$ ф. свинины. | 5—10 зеренъ англ. перца.
1—2 фунта свеклы, (2 луковицы). | $\frac{1}{2}$ лимона.
1—2 шт. лавроваго листа. | 1—1 $\frac{1}{2}$ стак. франц. вина или сотерна.
Зеленой петрушки и укропа.

36) **Борщикъ изъ селлерей.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины), процѣдить.

Взять 1 фунтъ селлерей, самыхъ листовъ, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и $\frac{1}{2}$ стакана муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, развести сметаню, потомъ бульономъ, вскипятить мѣшая; подавая, всыпать 2 листочка селлерей мелко изрубленнаго и укропа.

Выдать: 2—3 фун. говядины. (1 луковицу). | (1—2 шт. лавр. листа), 1 ф. селлерей.
5—10 зеренъ англ. перца. | 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки.
(1 фунтъ копченой ветчины). | $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сметаны, укропа.

37) **Супъ со спаржею и листовыми шиншиветта.** Сварить бульонъ № 1. За полчаса до отпуски положить въ процѣженный бульонъ полъ-фунта, равными кусочками, нарезанной спаржи. Когда она будетъ мягка, всыпать горсти двѣ чисто перебраннаго и перемытого шпината въ самый кипящій бульонъ, размѣшать, черезъ нѣсколько минутъ подавать.

Выдать: 3 фун. говядины, 1 морковь. | $\frac{1}{2}$ фун. спаржи.
1 порей, 1 селлерей, 1—3 петрушки. | $\frac{1}{2}$ фун. неперебраннаго шпината.
1—2 луковицы.

38) **Супъ съ бриккетомъ и ячневомъ крупомъ.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, какъ обыкновенно см. № 1. За два часа до обѣда положить $\frac{1}{2}$ стакана въ холодной водѣ перемытыхъ ячневыхъ крупъ, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарезанную равными кусками сварить до мягкости, потомъ положить очищеннаго и нарезаннаго сыраго картофеля, сварить. Подавая можно влить по желанію сметаны или сливокъ и всыпать зелени.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 луковицу. | $\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ крупъ. Зелени.
1—2 брюквы, 6—12 шт. картофеля. | $\frac{1}{2}$ —1 ст. сметаны или густыхъ сливокъ.

39) **Супъ съ свѣжими крупѣзами.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и пряностей, процѣдить. За часъ передъ обѣдомъ взять вы-

ную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, масляничковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ, обдать ихъ кипяткомъ, поджарить ихъ въ маслѣ съ лукомъ, обсыпавъ ложкою муки, налить бульономъ, положить штукъ 6—9 картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленого луку, посолить, прибавить сметаны или сливокъ; прокипятить, вылить въ миску, подавать, всыпавъ зелени и простаго перца.

Выдать: 3 фун. говядины, кореньевъ. | 1—2 ложки масла, 1 ложку муки.
Тарелку свѣжихъ грибовъ. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или сливокъ.
6—9 шт. картоф., горсть зелен. луку. | 1—2 луковицы, зелени, простаго перцу.

40) **Супъ изъ телятины.** 4 фунта телятины съ костями вымыть, разъ вскипятить, вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ, пряностей, жарить какъ обыкновенно на легкомъ огнѣ, снятая накипь; когда будетъ супъ готовъ, процѣдить.

Выдать: 4 фун. телятины. | 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перца.
2 моркови, 1 петрушку. | Зеленой петрушки и укропу.
1 селлерей, 1 порей.

- а) Подавать съ клецками отъ № 209—216.
- б) Съ вермишелью № 199.
- в) Съ рисомъ № 195.
- г) Съ перловыми крупами № 196.

41) **Супъ изъ баранины.** 3 фунта баранины вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, снявъ накипь, процѣдить; за часъ до обѣда положить кореньевъ, сварить ихъ до готовности, подавать всыпавъ зелени.

Выдать: 3—4 фун. баранины, 1 морковь. | Точенныя коренья:
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порей, 1 лук. | 1 морковь, 1 петрушку.
5—10 зеренъ англійскаго перца. | 1 селлерей, 2 брюквы.
(2—3 шт. лавроваго листа).

42) **Супъ изъ поросенка.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить; $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, вылить до-бѣла, прибавить сметаны, развести бульономъ, вскипятить; подавать, всыпавъ зеленой петрушки и укропу. Можно подавать супъ этотъ съ фриказельками изъ почки поросенка № 179, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаню.

Выдать: 3—4 фун. поросенка. | 1—3 шт. лавроваго листа.
2 моркови, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
1 селлерей, 1 луковицу. | 1 или 1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
1 порей, 10—15 зер. англ. перца. | Зеленой петрушки и укропу.

43) **Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.** Взять 3 бычачья хвоста, вымыть, обдать кипяткомъ, сварить въ бульонѣ изъ вчерашнихъ костей, прибавивъ 1 морковь, 1 петрушку, 1 пастернакъ, 1 селлерей, 1 порей, 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, процѣдить.

1 разрезанную морковь, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки масла положить на дно кастрюли, на нихъ 5—6 фунтовъ говядины, поджарить до красна, но чтобы не пригорѣло; налить водою, варить два часа. 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 ложки муки слегка поджарить, развести бульономъ, прокипятить. Изжарить ломтиками нарезаннаго (2 шт.) селлерей, положить въ бульонъ, опустить туда же по суставамъ разрезанные хвосты. Снять съ одной сырой большой курицы филей, изрубить, истолочь ихъ, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ф. масла, соли,

протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы маленькіе шарики, поджарить ихъ до красна въ 1/8 ф. масла, опустить въ бульонъ. 1/2 фунта сладкаго мяса (гелины), 12—20 штукъ отдѣльно отваренныхъ трешковъ и 15 штукъ шампильоновъ, 1/2 стакана томатовъ (купленнаго краснаго пюре изъ яблокъ), 1/4 фунта перебраннаго шавеля, опустить все это въ бульонъ, вскипятить, положить по вкусу соли, 1 стаканъ крѣпкой мадеры, подавать.

Пропорція на 12 человекъ.

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Выдать: 3 бычачьи хвоста, 1 морковь. | 1/2 французской булки. |
| 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | 1/2 фунт. сладкаго мяса. |
| 1 пастернакъ, 1 ломтикъ лимона. | 12—20 шт. трешковъ. |
| 5—6 ф. говядины, 1 морковь. | 15 шампильоновъ. |
| 1 луковичу. | 1/2 стак. томатовъ. |
| 2 сельдерея. | 1/4 фунт. перебраннаго шавеля. |
| 1/2 ложки муки, 1 большую курицу, | 1 стак. крѣпкой мадеры. |
| 1 яйцо. | 5 ложекъ, т. е. 1/8 фунт. масла. |

На 6 человекъ взять 1 бычачій хвостъ, 2—3 фунта говядины, 1 небольшую курицу и т. д.

44) **Супъ изъ дичи прозрачный.** Этотъ супъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, 1/2 курицы и разныхъ кореньевъ. Сварить этотъ бульонъ, какъ слѣдуетъ, снять сверху жиръ, процедить сквозь салфетку.

1/2 фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюль, положить 1 мелко наръзанную петрушку, 5—6 штукъ гвоздики, 5—10 зеренъ англійскаго крупно истолченнаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ 1/2 стакана шпичной муки, размѣшать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процедить, развести всеимъ бульономъ, положить въ него аюретки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками наръзанное мясо отъ головки телячьей, цемзого трюфелей въ мадерѣ вскипяченнахъ, и шампильоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая 1/2—1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, безъ зеренъ, соли и не очень мелко истолченнаго простаго перца, смотри по вкусу.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Выдать: 2 фунта говядины. | 1/2—1 ст. мадеры или французскаго вина; |
| 1 телячью гол., явсомъ до 5 1/2 ф. | а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку |
| 1 фунт. телятины, 1/2 курицы. | рома, 1 рюмку коньяку. |
| 1 морковь, 1 порей, 1 петрушку. | 4—5 трюфелей, аюретки. |
| 1 пастернакъ, 1 сельдерей. | 5—6 шт. шампильоновъ, если очень ма- |
| (5—10 зеренъ англ. перца). | ленькіе, то шт. 10. |
| (1—2 шт. лавр. листа), 1/8 ф. масла. | Фаршированныя оливки № 190, простаго |
| 5—6 шт. гвоздики, 1/2 лимона. | перца. |

На простой домашній обѣдъ можно сварить этотъ супъ изъ 2 1/2 фунтовъ мяса и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько, снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, костей отъ дичи, пидѣйки и проч., кореньевъ, пряностей, уксусу, пальте водою, сварить до 3 1/2 стакановъ, употребить на лансникъ для заливнаго или майонеза.

Изъ оставшихся костей приготовить круглыя слоеные пирожки № 222 или № 237.

45) **Супъ прозрачный изъ головы телячьей по англійски.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ разнаго сорта мяса и кореньевъ; снять жиръ, слить, очистить бѣлками, ирою или говядиной, процедить сквозь салфетку, какъ сказано въ прилѣчаніи. Положить въ суповую миску ровными ломтиками наръзанную телячью головку, которую надо отдѣльно

сварить въ водѣ съ 1/2 стаканомъ уксуса, кореньями и спеціями; когда будетъ готова, снять мясо съ костей, положить на блюдо, накрыть другимъ блюдомъ, положить прессъ, охладить, наръзать правильными кусочками, положить въ миску, налить горячимъ бульономъ, опустить въ него и отдѣльно отваренные точеныя коренья, кусочками наръзанной мясной фаршъ, и укропъ. Подавая влить 1/2—1 стакана французскаго вина.

- | | |
|---|------------------------------|
| Выдать: 2 фунт. говядины, 1 фунт. телятины. | 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея. |
| 1 телячью головку, 2 моркови. | На мясной фаршъ № 132. |
| 1—2 шт. лавроваго листа. | 1/2—1 стак. франц. вина. |
| 5—10 зеренъ англ. перца. | Зелени. |
| 1/2 стак. уксуса. | Для отчетки бульона. |
| На точеныя коренья: 2 моркови. | |

Изъ бульона оставающагося отъ головки телячьей можно приготовить лансникъ или муссъ для заливнаго или майонеза.

46) **Супъ изъ дичи прозрачный.** Взять какую нибудь дичь, очистить ее, выпотрошить, вымыть, поджарить въ маслѣ; масло слить, дичь пальте бульономъ, свареннымъ изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ и пряностей, варить, очистить бѣлками, процедить сквозь салфетку, влить вина, всыпать зелени. Подать съ гренокми отъ № 176—178.

- | | |
|--|---|
| Выдать: 2—3 фунт. говядины, 1 морковь. | слонки съ кишками. |
| 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | 1/8 фунта масла, 2 бѣлка или перы. |
| 1—2 шт. лавроваго листа. | 1 стак. доксаго вина или мускатъ-льнянъ |
| 5—10 зеренъ англ. перца. | или лимонадъ газетъ. |
| 2 рабчика, или 2 куропатки, или 2 | Зеленаго укропу. |
| 2 бекаса съ кишками, или 2 | |

47) **Супъ изъ курицы.** Взять очищенную, выпотрошенную 3-хъ-фунтовую курицу (если курица поменьше, то прибавить 1/2—1 фунтъ говяжьихъ или телячьихъ костей), налить водою, и варить въ кастрюль, безпрестанно спичная накомъ, до половины готовности, затѣмъ курицу и говядину обдать горячей водою, наръзать на части, опустить въ процеженный бульонъ, положить кореньевъ, варить на самомъ легкомъ огнѣ. Вливая въ миску, всыпать немного укропу и зеленой петрушки, положить отдѣльно въ бульонъ отвареннаго рису, перловыхъ крупъ, итальянскихъ макароновъ, мяснаго фарша, клецки, или засыпать мянной крупой.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| Выдать: 3-хъ-фунтовую курицу. | Укропу и зеленой петрушки. |
| Нѣсколько говяжьихъ костей. | 1/2 стак. риса, или 1/2 стак. перлов. крупы, |
| 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку. | или 1/2 стак. маиса, или 1/2 фунт. мака- |
| Немного пастернака. | роновъ, или на мясной фаршъ. |
| (1/2 фунт. сливочнаго масла). | |

На бульонъ курицу надо выбирать поспирную, а чтобы она не была жестка, совѣтуютъ варить ее съ кускомъ хрустала, какъ напр. съ хрустальною пробкою отъ графина.

48) **Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ-фунтовой курицы, (если же маленькія курицы, то изъ двухъ, прибавивъ съ фунтъ говяжьихъ костей); съ курицы снять предварительно полъ филея отъ грудки, сдѣлать изъ него фаршъ, а именно: изрубить и истолочь эту грудку, положить полъ-ложки масла, не много соли, мушкатнаго орѣху, 1/2 рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и жепного мукъ такъ, чтобы масса не была слишкомъ жидка. Выбрать штукъ 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенько, отръзать корешки, и гдѣ только возможно всладывать въ сморчки этого фарша, — потомъ сварить ихъ до готов-

ности въ отдельной кастрюлѣ, въ куриномъ бульонѣ; бульонъ процѣдить, можно подправить его масломъ съ мукою, прокипятити, влить 1/2 стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

Выдать: 1 большую курицу. 1/8 рюмки рейнского вина, 1 яйцо.
Съ фунтъ говяжьихъ костей. Ложки 2 муки, 1 ложку масла.
1/2 моркови, 1/2 селл., 1/2 петрушки. 18—24 шт. сморчковъ, 1/2 стак. сливокъ.
Укрова и зеленой петрушки. 2 желтка.
1 лож. сливочн. масла, мушк. орѣха.

49) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками. Сварить бульонъ изъ говяжьихъ костей съ пореями. Взять 3-хъ-фунтовую нежирную индѣйку, снять съ нее филей, а все остальное сварить въ бульонѣ. Очистить, вымыть, штукъ 6—12 сморчковъ, поджарить ихъ слегка въ сливочномъ маслѣ, посыпать ложкою муки, положить къ нимъ 1 луковицу, 5—6 зеренъ перца, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить. Взять печенку отъ индѣйки, поджарить ее, остудить, натереть на тертѣ; филей мелко изрубить и истолочь, положить кусочекъ почечнаго телячьяго жира, мелко изрубленнаго, ложку растопленнаго масла, два яйца и еще 2—3 желтка, 2—3 ложки сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха и тертой черствой булки столько, чтобы образовалась густая масса, какъ на фрикадельки, которыя и сварить въ бульонѣ передъ отпускомъ. Соединивъ все вмѣстѣ, подавать.

Выдать: 3-хъ-фунтовую индѣйку. 1/3 фун. почечнаго жира.
1—1 1/2 ф. говяжьихъ костей. 1 ложку сливочнаго масла.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлерей. 2—3 ложки сливокъ, 2 ложки муки.
1 порей, шт. 6—12 сморчковъ. 1/2 черствой булки, 4—5 яицъ.
Мушкатнаго орѣха. Укропу и зеленой петрушки.

50) Супъ изъ индѣйки. Такъ какъ въ величинѣ индѣекъ большая бываетъ разница, то и трудно назначить количество ей; на 6 человѣкъ однако же довольно небольшой индѣйки, величиною въ большую курицу, а если индѣйка большая и жирная, то взять отъ нея потроху, т. е. ножки, крылышки, головку и проч., а самое же мясо или филей оставить для другаго кушанья. Супъ изъ индѣйки приготовляется точно также, какъ изъ курицы № 47.

Выдать: 1 небольш. индѣйку, или потроху отъ большой и жирной. 1/2 ложки сливочнаго масла.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку. Укропу и зеленой петрушки.
(1 луковицу). 1/4 ф. или 1/2 стак. риса или перловыхъ крупъ.

51) Супъ изъ утки. 1 цѣлую большую, домашнюю утку варить съ кореньями, припостями и 3—4 сушеными грибами; 1/2 стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно, положить въ нихъ 1 ложку масла, выбить до бѣла, прибавить 1/2 или 2 стакана сметаны, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, подавать съ разрубанною на части уткою. Отваренные грибы мелко нашинковать, опустить въ суповую миску вмѣстѣ съ зеленою петрушкою и укропомъ. Можно иногда для вкуса прибавить лимоннаго сока или свекольнаго рассола, или сокъ изъ крыжовника.

Выдать: 1 большую домашнюю утку. 1/2 стак. перловыхъ крупъ, 1 ложку масла.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей. 1/2 или 2 стакана сметаны.
1 порей, 1 луковицу. 1/2 лимона, или свекольнаго рассола, или сокъ изъ крыжовника, зелень.
3—4 сушеные гриба.
1—2 штуки лавроваго листа.

Изъ экономіи можно изъ утки сварить супъ съ перловою крупю, какъ сказано

выше; утку же подать на второе блюдо съ картофелемъ, нашинкованными грибами и соусомъ см. № 842.

52) Супъ изъ гуся. Варить какъ супъ изъ утки; можно также изъ экономіи супъ подать отдѣльно, а гуся подъ соусомъ, см. № 842.

53) Супъ изъ гусиныхъ потроховъ. Приготовить бульонъ изъ 1 фунта говядины, кореньевъ и припостей. Гусиную потроху, какъ-то: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч. очистить какъ можно лучше, перемыть, опустить въ бульонъ, вскипятить, снять пѣну. Потроху вынуть, перемыть, опустить въ процѣженный бульонъ, положить туда же точеныхъ кореньевъ, очищенныхъ и кусками нарезанныхъ соленыхъ огурцовъ и огуречнаго рассола, чтобы была укрѣпленная кислота; варить до готовности. Передъ отпускомъ, взять 1/8 ф. масла, поджарить въ немъ, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, всыпать ложку муки, развести бульономъ, вскипятить. Подавалъ всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 1 ф. говядины, потроху отъ 1 гуся. Огуречнаго рассола съ 1/2 стак.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей. Зеленой петрушки и укропа.
1 порей, (1 луковицу). 5 зеренъ простого перца.
6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ 1—2 штуки лавроваго листа.
1/8 фунта масла, 1 ложку муки.

54) Супъ кровяной изъ гуся. Сварить супъ изъ гусиныхъ потроховъ, положить 2 луковицы, 10 зеренъ простого перца, 1—2 шт. лавроваго листа, влить свекольнаго рассола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто рассола положить суповыхъ грушъ и суповыхъ или свѣжыхъ яблокъ. Взять кровь отъ цѣлаго гуся, растереть ее въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь друшлякъ, поставить на плиту, подогрѣть безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается фаршированная гусиная шейка слѣдующимъ mannerомъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожцу; гусиную печенку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, 1/4 луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣха, 2 сырыхъ яйца, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожцу съ обѣихъ концовъ, опустить въ кипящій процѣженный бульонъ, сварить, остудить, нарезать кусочками, опустить въ суповую миску.

Выдать: 1/2 гуся и гусиную кровь. На фарш:
2 луковицы 5 зеренъ англ. и Гусиную печенку, 2 яйца.
5 зер. простого перца. 1 ложку гусинаго сала.
1—2 шт. лавроваго листа. 1/2 французской булки.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба. 1/4 луковицы, простого перца 1—2 зерна.
5—10 сушеныхъ грушъ, 5—10 шт. суповыхъ или свѣжыхъ яблокъ.
Или свекольнаго рассола.

55) Супъ кровяной изъ свиной крови. Сварить супъ изъ 3 ф. свиной, лучше всего отъ хребтовой кости, положить 2 луковицы, англійскаго перца, лавроваго листа, влить свекольнаго рассола стакана 2, варить, пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто рассола положить суповыхъ грушъ и суповыхъ или свѣжыхъ яблокъ. Взять стакана 1 1/2—2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржанаго хлѣба, развести мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь друшлякъ, поставить на плиту,

подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Подать съ 2 отваренными и ломтиками нарезанными свиными почками.

- | | |
|---|---|
| Выдать: 3 ф. свиных, 2 луковичи. | 2 свиных почки. |
| 5—10 зеренъ англ. перца, 1—3 шт. лаврового листа. | 10 супов. грибовъ и 10 супов. яблокъ. |
| 1½—2 стак. крови, 1 стак. тертого ржаного хлѣба. | Или 10 свѣжыхъ маленькихъ яблокъ, или свиного жира. |

56) Супъ изъ раковъ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, кореньевъ и приностей. 40 средней величины раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить ножки и шейки; половину шеекъ и всѣ полки мелко изрубить и сдѣлать изъ нихъ слѣдующій фаршъ: 4 яйца разбить съ зеленою петрушкой и укропомъ, влить въ кастрюльку, въ которой разогрѣтъ сперва ½ ложки масла и испечь жидкую яичницу, оставить, всыпать въ нее соли, мушкатнаго орѣху, мелко изрубленныи шейки и ножки, 3—4 ложки истолченныхъ сухарей или ½ французской булки, намоченной и выжатой, зеленой петрушки и укропу, 2 сырые желтка, сбѣнать, пафаршировать чисто вымытыи и вытертыи раковыи спинки.

Всю же скорлупу истолочь какъ можно мельче, всыпать въ кастрюлю, положить туда 1½ ложки масла, поджарить мѣшал, до темнаго цвѣта, всыпать тогда 1½ или 2 ложки муки, размѣнать, развести бульономъ, кипятить, процедить, опустить въ него фаршированныи спинки и оставшіися раковыи шейки, вскипятить раза два, положить ½—1½ стак. сметаны, подавать.

Примч. Гдѣ раки дорожи, то изъ экономіи можно въ супъ этотъ не класть раковыхъ шеекъ, а приготовить изъ нихъ въ тотъ же день соусъ № 1021.

Вмѣсто муки можно иногда положить въ суповую миску, отдѣльно въ бульонѣ отваренный рисъ, или перловую крупу, оставшіися шейки, укропъ, влить супъ, размѣнать, подавать.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| Выдать: 3 фунта говядины или телятины. | Зеленой петрушки и укропа, соли. |
| 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. | 2 ложки масла, муки, орѣха. |
| 1 порей, (1 луковичу) 40 раковъ. | 3—4 ложки сухарей или ½ франц. булки. |
| 5—10 зеренъ англійскаго перца. | ½ стак. муки, ½—1½ стак. сметаны. |
| (1—2 шт. лавр. листа), 5—6 яицъ. | (½ стакана рису или перловой крупы). |

Можно положить въ супъ для вкуса 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ или ¼—½ стакана столоваго вина.

Фаршъ дѣлается также другимъ манеромъ, а именно: всѣ очищенныи ножки, половину шеекъ мелко изрубить, сбѣнать съ 2 ложками мелко истолченныхъ сухарей, ½ стаканомъ риса, отвареннаго въ бульонѣ, укропомъ, зеленою петрушкою; положить два сырыхъ яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣха, развести ибѣльшимъ молокомъ или сливоками съ ½ стак., чтобы было однакоже довольно густо, начинить этимъ раковыи спинки.

Фаршъ этотъ дѣлается также изъ гречневыхъ крупъ или пшена, который перемыть, обварить сперва кипяткомъ, перемыть въ холодной водѣ, сварить въ маломъ количествѣ воды съ масломъ, когда остынетъ сбѣнать съ яйцомъ, масломъ, пафаршировать раковыи спинки. Выдать 1 стаканъ крупы, изъ нихъ ½ стакана на фаршъ, а ½ стакана на супъ.

57) Селлянка мясная. Приготовить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ 1 или 2 фунтовъ говядины, съ кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ, процедить и, когда бульонъ будетъ готовъ, положить въ него тарелку небольшихъ кусочками нарезаннаго разнаго мяса, какъ-то: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисокъ, всего понемногу.

1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ свѣжаго масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульономъ, положить два соленые кусочками нарезанные огурца, 12 оливокъ, 6—12 шампиньоновъ, 6—12 маринованныхъ рыжиковъ; 6—12 соленыхъ груздей, обдавъ ихъ разъ кипяткомъ, или свѣжыхъ бѣлыхъ грибовъ, рыжиковъ, масляничковъ или груздей, въ такомъ случаѣ ихъ надо очистить, обдать кипяткомъ и сварить отдѣльно, снимая накиль; влить 1—2 стакана огуречнаго рассола. Кладутъ и обданную кипяткомъ свѣжую капусту. Когда же все будетъ готово, положить все это въ общій бульонъ изъ разнаго сорта мяса, прибавить отъ ½ до 1 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, подавая всыпать въ суповую миску мелкаго укропу и зеленой петрушки, а кто любитъ хорошую гореть мелко накрошеннаго зеленого луку.

- | |
|--|
| Выдать: Отъ 1 до 3 фун. говядины, разнаго мяса не полную тарелку, кореньевъ, луковицу, приностей, ложку масла, ложку муки, неполную тарелку разнаго свѣжыхъ или маринованныхъ грибовъ, 12 оливокъ, 2 соленыхъ огурца, 1—2 стакана огуречнаго рассола ¼ кочешка свѣжей капусты, ½—1 ст. свѣжей сметаны, или сливокъ, укропу, зел. петрушки и зел. луку. |
|--|

Б) СУПЫ-ПОРЕ МЯСНЫЕ.

Примчание о супѣ-поре изъ овощей, кореньевъ, крупъ. Взять коренья, изъ которыхъ готовится супъ поре, какъ-то: морковь, рѣпу, брюкву, земляныи гриби и пр. вымыть ихъ и, не догрѣваясь до нихъ ножомъ, опустить ихъ въ теплую воду, разъ только вскипятить, чтобы удалить горечь и вкусъ спровизана; тогда опустить на рѣшето, очистить ихъ, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить въ каменную кастрюльку, налить кипяченой водой или бульономъ; когда совершенно разварятся, протереть сквозь дуршлагъ, развести всѣмъ бульономъ; заправить его лейзономъ, т. е. взять 2 желтка, разбить ихъ съ ½ стаканомъ сливокъ, процедить, влить въ супъ поре этотъ лейзонъ, подогрѣвъ его мѣшал, до самого горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы не свернулись желтки. Этотъ лейзонъ кладется для того, чтобы протертое поре не оседало, на отдѣльно отъ бульона, а составляло бы гладкую массу. Этотъ лейзонъ кладется съ томъ же цѣлью и въ супы-поре изъ крупъ.

Примчание о супѣ-поре изъ дичи. Для супа поре изъ дичи, изъ куропатки, зайца и т. д., надо эту дичь, курицу или зайца сперва жарить съ масломъ, снять мясо съ костей, это мясо очень мелко истолочь, всыпать ложку муки, влить немного бульона, разварить, протереть сквозь дуршлагъ, развести всѣмъ бульономъ; положить 2 желтка, съ ½ стаканомъ сливокъ, какъ сказано въ предыдущемъ примчаниіи о супѣ-поре изъ кореньевъ, подогрѣвъ до самого горячаго состоянія, но не кипятить.

58) Супъ поре изъ хлѣба съ виномъ. ¼ фунта черстваго мякина ржанаго хлѣба, мелко накрошеннаго, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ двумя ложками масла, развести обыкновеннымъ бульономъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ мадеры или хереса.

Чтобы супъ былъ темнаго цвѣта, то поджечь на маленькой сковородкѣ куски 2 мелкаго сахара, развести бульономъ, а послѣ уже влить вина; можно влить лейзонъ, подогрѣвъ супъ, мѣшая, до самого горячаго состоянія, подавать.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Выдать: 3 фунта говядины Англійск. перцу. | 1 порей, 1 стак. мадеры или хересу. |
| ¼ фунта масла, 1 морковь. | 1—2 куса сахара. |
| ¾ ф. ржанаго хлѣба, 1 сельдерей, | (2 желтка ½ стак. сливокъ). |

59) Супъ поре изъ рѣпы съ уткою. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины, процедить.

Распустить в кастрюле масла, положить очищенную утку, поджарить на масле, положить к ней отдельно раз в кипяченую рбну, ложку муки, влить белого бульона, варить под крышкой до мягкости; потом вынуть утку, поставить ее на парь, чтобы не обсохла, т. е. сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в другую кастрюлю с кипящей водою. Рбну протереть сквозь сито, развести бульоном как следует, положить соли, 1 стаканъ кипяченой малаги и опустить в супъ разрезанную утку. Кладутъ также 2 желтка разбитые съ 1/2 стакан. сливокъ и процеженные, какъ сказано в примѣчаніи о супахъ шоре.

Выдать: 1—2 ф. говядины, (2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 сельсера, 1/2 порей) 2 луковицы, 1 ф. рбны. 5—10 зеренъ перца. | 1 небольшую утку. 1 1/2 ложки масла, 1 ложку муки. 1/2—1 стаканъ малаги. (2 желтка, 1/2 стак. сливокъ).

60) **Супъ шоре изъ курицы съ раковьями и шпикомъ**. 2—3 фунта говядины и коренья варить, какъ обыкновенно, на легкомъ огнѣ. 1/2 стакана риса или перловыхъ крупъ разварить отдѣльно в бульонѣ. Курцу изжарить, дать ей остынуть, снять мякоти части съ костей, изрубить мясо, истолочь в каменной ступкѣ, подливая понемногу бульону, смѣшать съ перловою кашею, протереть сквозь частое сито, положить масла, соли; развести процеженнымъ бульономъ; передъ отпускомъ влить 1/2 стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣло. Положить в суповую миску раковыя шейки и отдѣльно отваренную цвѣтную капусту.

Выдать: 1 курицу, 2—3 фунта говядины. 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 сельсерай. 1/2 стакана риса, | Или 1/2 стакана перловыхъ крупъ. 2 желтка, 1/2 стак. сливокъ. (Раковыя шейки нѣ. 30—40). И 1—2 головки цвѣтной капусты.

Къ этому супу подаются греночки отъ 176—178, или фаршированные оливки № 190, или пирожки слоеные.

61) **Супъ шоре изъ зайца**. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины съ кореньями, сушеными грибами и свекольнымъ рассоломъ. Заяца изжарить съ 1 ложкою масла, снять съ костей мясо, изрубить его мелко, истолочь в ступкѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ, вскипятить, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ 2 желтка смѣшать съ 1/2 стаканомъ сливокъ, процедить, развести 2—3 ложками бульона, влить въ общій бульонъ, мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Вмѣсто желтка и сливокъ, кладутъ иногда сметану и шоре изъ перловыхъ крупъ.

Выдать: 2—3 фунта говядины. 2—3 сушен. гриба, 1 морковь. 1 порей, 1 сельсерай, 1 петрушку. Свекольнаго рассола около 1 стак. | Небольшаго зайца, ложку масла. 1 стак. сметаны или 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ. Ложку муки или 1/2 стак. перлов. крупъ.

Къ этому супу подается жареный филей индѣйки, который надо нарезать ломтиками, поджарить въ ложкѣ масла, и передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ, или греночки № 176.

62) **Супъ шоре изъ тетерева**. (Пропорція на 12 человѣкъ). Сварить бульонъ изъ 6 фунтовъ говядины и кореньевъ, процедить. Взять боль-

шаго тетерева, изжарить въ маслѣ, снять мясо, (а кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить 1 французскую булку, 1/2 фунта масла, истолочь, развести немного бульономъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ следуетъ. Взять другаго тетерева, снять съ сыраго мяса съ костей (кости положить въ бульонъ), изрубить, истолочь, прибавить 1/2 французской булки, 2 яйца 1/4 фунта масла, соли, 1/2 мупкатнаго орѣха, густыхъ сливокъ, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣдующимъ образомъ: 2 чайныя ложечки намочить холодною водою, одну взять кусочекъ фарша, сгладить ножомъ ровно съ краями ложечки, а другую ложкою снять эту кнель и опустить въ соленую воду и такъ поступать до конца, вскипятить ихъ. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Влить въ супъ 1/2 стакана сливокъ съ 2 разбитыми и процеженными желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Отдѣльно отваренные 15 шампиньоновъ, 1/2 фунта сладкаго мяса и 12 гребешковъ нарезать кусочками, опустить въ супъ. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ малаги. Въ этотъ супъ можно положить также листья шпината, которые надо обдать кипящимъ бульономъ.

Выдать: 6 фун. говядины, 2 моркови. 1 петрушку, 1 сельсерай, 1 порей. 5—10 зеренъ англ. перца. 2 большіе тетерева. 1 1/2 французскія булки. 1/2 фунта масла, 2 яйца. | 2—3 ложки густыхъ сливокъ. 1/2 мупк. орѣха, 1 ст. малаги. 1/2 ф. сладкаго мяса, 12 гребешковъ. 15 шампиньоновъ. 1/4 фунта шпината, соли. 2 желтка, 1/2 стак. сливокъ.

На 6 человѣкъ взять 1/2 пашачею пропорцію, на 18 человѣкъ—1 1/2 пропорцію, на 24—двойную пропорцію.

63) **Супъ шоре изъ дичья**. (Marie Louise). Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процедить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 вальдшнепа съ кишками поджарить въ 1/4 фунта масла, вынуть кости и вскипятить ихъ въ бульонѣ, мясо же изрубить, истолочь в ступкѣ съ 1/2 стаканомъ бульона, развести бульономъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ следуетъ, положить отдѣльно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размѣшанные съ 1/2 стак. сливокъ и процеженные, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Подавая, положить отдѣльно отваренную, кусочками нарезанную спаржу и кнель № 182.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь. 1/2 петрушки, 1/2 сельсерай, 1/2 порей. 2 рябчика или 2 куропатки, или 2 бекаса или 2 вальдшнепа. | 1/2 фунта сливочнаго масла. 1/2 стак. сливокъ, 2 желтка, 1/2 стак. перловыхъ крупъ. 1/4 фунта сварж. На кнель № 182.

Къ этому супу подають греночки № 176—178, или слоеные пирожки.

64) **Супъ шоре изъ рябчиковъ или вальдшнеповъ съ шампанскимъ**. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, 1 фунтъ телячьихъ костей и кореньевъ, процедить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, изрубить ножомъ, истолочь в ступкѣ, налить бульономъ, положить 1/2 ложки муки съ масломъ, прокипятить, протереть сквозь сито, развести бульономъ, влить мѣшая 2 желтка разбитые съ 1/2 стаканомъ сливокъ и процеженные, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая на столъ, влить 1/2 бутылки шампанскаго. Всыпать отдѣльно отваренный масляной фаршъ и спаржу.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. костей телячьих, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 рабчика или 2 боскава, или 1 ф. зань, или 2 вальдинена, 2 ложки масла, 1/2 ложки муки, 1/2 бутылки шампанского, 1/2 чайной ложеч. мушкатного ореха, Зеленой петрушки и укропу.

Къ супу этому подаются гренки съ сардиниями, или слоеные пирожки, или пирожки въ раковинахъ.

65) Супъ пюре свѣтло-зеленый, (Bisquiton) со спаржею, кнелю и эссенціею шпината. Сварить бульонъ изъ говядины и пемного кореньевъ, процѣдить. Разварить отдѣльно въ бульонѣ 3/4 стакана перловныхъ крупъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ. Передъ отпускомъ влить 2 желтка разбитые съ 1/2 стакана сливокъ и процѣженные, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить эссенцію, т. е. пюре изъ шпината, который надо сперва перебрать, вымыть, выжать, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, положить шпинатъ въ суповую миску, размѣшавъ съ 1/2 ложкою сливочнаго масла, развести немного горячимъ супомъ, влить тотчасъ остальной супъ, подавать, всыпавъ въ него отдѣльно отваренную въ соленой водѣ спаржу и кнель. Супъ этотъ долженъ быть отъ шпината свѣтло-зеленый.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь, порей, сельдерей, Петрушку, луковцу, 3/4 стак. перловныхъ крупъ, 1/2 фунта шпината, 1/2 стак. сливокъ и 2 желтка, 1/3 ложки сливочнаго масла, 1/4 фунта спаржи, На кнель № 182.

Подавать съ слоеными пирожками и пирожками въ раковинахъ.

66) Супъ пюре изъ топиока. Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. 1/2 фунта купленнаго готоваго топиока (родъ саго) положить въ кипящій бульонъ, дать развариться. Передъ отпускомъ приправить сливками съ желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Положить въ суповую миску кнель разныхъ сортовъ, если супъ варится на большое количество персонъ, то кладется кнель изъ говядины и телятины, и съ раковиннымъ масломъ и пр., нарезавъ ее ломтиками, положить 3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса и 1/2 стакана портвейна или хереса, залить супомъ, подавать съ пирожками.

Выдать: 3 фунта говядины, кореньевъ, 1/4 фунта топиока, 1/2 ст. сливокъ, и 2 желтка, 3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса, 1/2—1 стак. портвейна или хереса. На кнель № 179 до 188.

67) Супъ пюре зеленый изъ мизале или изъ вальдинена. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, кореньевъ, 1/2 фун. ветчины, 2—3 супонныхъ грибовъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропа, потомъ процѣдить; 1—1 1/2 фунта шавеля перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ и выстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюлю, вскипятить до готовности въ его собственномъ соку, несколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженными кипящими бульономъ, вскипятить, подправивъ пол-ложкою муки разведенной холодною водою. Можно положить ложку масла поджаренную съ мелко изрубленною луковцею, 1—1 1/2 фун. шпината перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, опустить въ посоленный кипятокъ, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, протереть сквозь сито въ

каменную кастрюлю, положивъ въ нее тотчасъ кусокъ масла. Передъ самымъ отпускомъ бульонъ отставить отъ огня, положить въ него протертый шпинатъ, мелко нашинкованные грибы, сметану, размѣшавъ, тотчасъ подавать.

Выдать: 2—3 фун. говядины, 1/2 ф. ветчины, 2—3 суп. грибка, Горсть укропа, 1—1 1/2 ф. шавеля, 1—1 1/2 ф. шпината, Ложку муки, ложку масла, луковцу, 1/2—2 стакачъ сметаны, или 2 желтка и 1/2—1 стак. сливокъ.

Если шавель молодой, его кладутъ больше и меньше муки; если же шавель старій и кислый, его кладутъ меньше, а больше муки. Въмсто сметаны, шавель можно приправить 2 желтками съ 1/2 или 1 стак. сливокъ, который вливъ въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, отставить и тогда же положить протертый шпинатъ, грибы и тотчасъ подавать. Въ этотъ супъ кладется нарезанная ветчина, или подаются къ нему крутые яйца, или фаршированные яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги въ раковинахъ и проч. проч.

68) Супъ пюре изъ зеленой фасоли. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунт. говядины и пемного кореньевъ, процѣдить. 1 фунтъ зеленой фасоли очистить отъ жлоковъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето. Мелко нарезать, опустить въ кипящій бульонъ, съ ложкою муки и 1/2 ложкою масла, кипятить, пока фасоль разварится. Тогда процѣдить, протереть сквозь сито. 1/2 стакана сливокъ размѣшавъ съ 2 желтками, процѣдить въ каменную кастрюльчку, развести бульономъ, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, подавать съ гречками.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 ф. зел. фасоли, 1 ложку муки, 1/2 ложки масла, Кореньевъ понемногу, 1/2 стак. сливокъ и 2 желтка.

69) Супъ пюре изъ свѣжыхъ огурцовъ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ телятины съ кореньями, процѣдить. 5 огурцовъ очистить, нарезать ломтиками, сварить въ соленномъ кипяткѣ, отлить на друшлякъ, перебрать холодною водою, положить въ суповую миску; 5 огурцовъ очистить, разрезать каждый на 4 части, вырѣзавъ самую середину т. е. зернышки, сложить въ кастрюлю, положить 1/4 фунта вареной ветчины, 1 луковцу, 1—2 гвоздики, пальть жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить туда же 1/2 ложки масла, размѣшавнаго съ 1 ложкою муки, прокипятить. Передъ отпускомъ, вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, отставить на край плиты, дать устояться; снять жиръ, влить 1/2 стакана густыхъ сливокъ съ двумя желтками, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, чтобы не закипѣло, положить по вкусу соли, перцу, зеленого укропу. Къ нему подаются гречки изъ блага хлѣба № 176.

Выдать: 3 фун. телятины, 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, 2 луковцы, 1 сельдерей, 10 огурцовъ средней величины, 1/4 фун. вареной ветчины, 1/3 ложки масла, 1 ложку муки, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка, Зеленаго укропу, соли и перцу.

70) Супъ пюре изъ чечевицы. Сварить бульонъ изъ 2 1/2 фунтовъ говядины, кореньевъ, процѣдить; 1 стаканъ чечевицы (достаточно, но такъ какъ она не всегда скоро и хорошо разваривается, то на всякій случай, надо выдать 2 стакана, т. е. 1 фунтъ), 1 фунтъ сырой ветчины, 2 луковцы, 1 морковь налить водою, вскипятить на плитѣ, сильная наплъ, а потомъ оставить въ печь, накрывъ крышкою; когда упрѣетъ, протереть сквозь

сито, развести процеженным бульоном, положить соли, 1/2 ложки сливочного масла; 2 желтка с 1/2 стак. сливок, процедить, развести, мѣшая, бульоном, вылить в общій бульон, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянiя; Подавать съ гречками № 176.

Выдать: 2 1/2 фун. говядины, 1 морковь. | 1 фун. сырой ветчины, 2 луковицы.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | 1/2 ложки сливочнаго масла, 2 желтка.
1 луковицу. | 1/2 стак. сливок.
1 или 2 стак. чечевицы. | На прешки № 178.

71) **Супъ шюре изъ артишоковъ.** Сварить бульонъ № 1, изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процедить; 20 артишоковъ очистить, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла, 1 ложку муки поджарить, развести бульономъ, вскипятить, смѣшать съ шюре изъ артишоковъ; 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ процедить, развести стаканомъ бульона, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя.

Выдать: 3 фун. говядины. | 20 артишоковъ, 1/8 фун. масла.
2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. | 1 ложку муки.
1 сельдерей. | 1 стак. сливокъ, 2 желтка.

Подавать съ гречками изъ кисломолочнаго хлѣба.

72) **Супъ шюре изъ спаржи.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, 1/2 фунт. телятины и кореньевъ; процедить. Взять 1 1/2 фунта спаржи, головки отрѣзать, а остальное нарезать кусочками и варить подливкой бульона съ 1/4 фун. перловой крупы или риса до мягкости, положить 1/2 ложки масла, протереть сквозь сито, развести по пемпогу бульономъ; положить 1/2 стак. сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянiя. Головки спаржи очистить, сварить въ соленой водѣ, вынуть дуршлакомъ ложкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: 3 фун. говядины, 1/2 ф. телятины. | 1/2 стак. перлов. крупы или 1/2 ст. риса.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. | 1 1/2 ф. спаржи, 1/2 ложки масла.
1 порей. | 1 желтокъ, 1/2 стак. сливокъ.

73) **Супъ шюре изъ моркови, или Брюссель.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процедить; взять 1 1/2 фунта красной моркови, вымыть ее, но не чистить ножомъ, опустить въ холодную воду, разъ только вскипятить, откинуть на сито, очистить, мелко нарезать, сердцевину выбросить, налить бульономъ, всыпать 1/2 ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлакъ, положить соли и немного сахара. 2 желтка смѣшать съ 1/2 стак. сливокъ, процедить въ каменную кастрюльку, налить кипящаго бульона, шибко мѣшая, влить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, посолить, процедить въ суповую миску, подавать съ гречками № 176.

Выдать: 3 фун. говядины, 1 1/2 фун. моркови. | 1/2 стак. сливокъ, 2 желтка.
1/2 ложки муки, 1/2 ложки масла. | 1—2 куса сахара.

Морковь можно и не опускать въ холодную воду, чтобы разъ вскипѣла, а просто очистить, вымыть, нарезать кусочками, сердцевину выбросить, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

74) **Супъ шюре изъ сельдерея.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фун. говядины, процедить; 9 крупныхъ головокъ сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать въ кастрюльку, положить ложку масла, налить процеженнымъ бульономъ, прибавить мякншъ 5 копѣчной франц. булки разварить, протереть

реть все сквозь дуршлакъ, влить 2 желтка съ 1/2 стак. сливокъ, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянiя, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ, подавать съ гречками или съ телячьей грудкой.

75) **Супъ шюре изъ земляничныхъ грушъ.** Варится какъ супъ шюре изъ моркови № 73, только вмѣсто моркови взять 1 1/2 фунта земляничныхъ грушъ.

76) **Супъ шюре изъ каштановъ.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовъ говядины, безъ кореньевъ и специй, снять жиръ, процедить сквозь сито; 1 1/2 фун. каштановъ обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять недолго; снять затѣмъ скорлупу и кожу, перемять каштаны въ кастрюльку, налить процеженнымъ бульономъ, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлакъ, развести всеъ бульономъ, подогрѣть, влить мѣшая 1/2 стак. сливокъ смѣшанныхъ съ 2 процеженными желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не дать вскипѣть. Въ суповую миску можно влить вина сѣтра и положить шпелъ изъ мяснаго фарша, налить супомъ и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 1/2 ф. каштановъ. | 1/2—1 1/2 стак. сѣтра.
1/2 стак. сливокъ, 2 желтка. | На каше № 132.

77) **Супъ шюре изъ шампиньоновъ и ершей.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, 1 фун. телятины и кореньевъ, процедить. Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филе, а кости, перемявъ, положить въ бульонъ, 1/4 фун. риса, 10 шампиньоновъ, ложку масла, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, развести всеъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сѣтейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы шюре не осѣло. Снять съ филе съ кожу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ суповую миску. 2 желтка, 1/2 стакана густыхъ сливокъ, процедить, развести стаканомъ супа, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянiя, развести всеъ супомъ, всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. телятины. | 20 ершей, 10 шампиньоновъ.
2 моркови, 1 петрушку. | 1/4 ф. риса, т. е. 1/2 стакана.
1 сельдерей, 1 порей. | 1/2 ф. сливоч. масла, 2 желтка.
10—15 зер. англ. перда. | 1/2 стак. сливокъ, зелень.

78) **Супъ шюре изъ свиныхъ грибовъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, процедить. Полную глубокую тарелку какихъ нибудь свиныхъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, очистить, перемять хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, нарезать, положить въ каменную кастрюльку, тушить до готовности, положивъ ложку масла, всыпать потомъ ложку муки, немного посолить, кто хочетъ, прибавить въ маслѣ поджаренную луковку, размѣшать, развести бульономъ, варить пока не сдѣлаются мягкими, процедить, протереть сквозь сито. 2 желтка размѣшать съ 1/2 стак. сливокъ, процедить, развести ложками 2—3 бульона, влить въ общій бульонъ, посолить, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянiя. Подавая всыпать мелко истолченнаго простаго перцу.

Выдать: 2 1/2—3 фун. говядины. | 1 луковицу, ложку масла.
10—15 зер. англ. перда. | 1 ложку муки.
1—2 шт. лавроваго листа. | 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ.
Глубокую тарелку очищенныхъ свиныхъ грибовъ. | Простаго перцу.

79) **Супъ шюре изъ цвѣтковой капусты.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процедить. 6 головокъ цвѣтной капусты, вымыть, опу-

стипть въ соленый кипятокъ, разъ только вскипятить, откинуть на рѣшето, опустить въ кипящій бульонъ, подправить его ложкою муки, сварить до мягкости, процѣдить, протереть сквозь друшлякъ, развести бульономъ посолить; 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ размѣшать, процѣдить, развести 2—3 ложками бульона, влить въ остальной бульонъ, шибко мѣшавъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, вылить въ миску, подавать съ шпрожками, съ раковымъ фаршемъ въ раковинахъ и т. п.

Выдать: 3 фунта говядины. | 2 желтка, 1/2 стак. сливокъ.
6—8 кочешковъ цвѣтной капусты. | 1 ложку масла, ложку муки.

80) Супъ шпоре изъ помидорокъ. Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1/2 курицы и кореньевъ, процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное, нарезавъ, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, тушить до готовности, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметаны.

Вмѣсто муки можно положить, и еще лучше даже, 1/2 стакана хорошо разваренныхъ перловыхъ крупъ; недурно влить 1/2 стакана бѣлаго столоваго вина. Или вмѣсто вина и крупъ, положить 2 желтка съ 1/2 стак. сливокъ, какъ сказано въ примѣчанiи.

Выдать: 2 фун. говядины, 1 ф. телятины. | 2 ложки муки или 1/2 стак. перловыхъ
1/2 курицы, 2 моркови. (1 луковицу). | крупъ, 1 ложку масла.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | 1/2 или 2 стак. сметаны.
3—5 шт. помидоровъ или 1/2 стак. | Зеленой петрушки и укропа.
приготовленнаго густаго шпоре | (1/2 стак. бѣлаго вина).
№ 2516 (часть II). | (2 желтка и 1/2 стак. сливокъ).

Къ этому супу подаются шпрожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами, гречочки № 176, но лучше всего:

Помидоры, фаршированные слѣдующимъ образомъ: 1/2 ф. телятины нарезать мелко, истолочь въ ступкѣ съ 1/8 фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, 1/2 французской булки, памоченой въ молокѣ и выжатой; положить соли, 6 зеренъ англійскаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры штукъ 18, если очень маленькiе (вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину), палить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Этотъ супъ можно готовить и безъ мяса, положивъ всю остальную провизию, какъ сказано выше.

81) Супъ шпоре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 фун. ветчины, 2 луковицы, процѣдить. Глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ французской булки разварить отдѣльно въ процеженномъ бульонѣ, процѣдить, протереть сквозь друшлякъ, перелить въ кастрюлю, посолить, влить 2 желтка разбитыхъ съ 1/2 стак. сливокъ и процеженныхъ, влить въ супъ шибко мѣшавъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, или вмѣсто этого леззона положить сметану.

Выдать: 2 фун. говядины, 1 ф. ветчины. | 1 стак. сметаны, или 2 желтка и 1/2 ст.
1/2 гарца картофеля. | сливокъ.
2 луковицы, 1/2 франц. булки.

Въ миску положить кусочками нарезанную ветчину, или подать гречочки.

82) Супъ шпоре изъ сушенаго гороха съ ветчиною. Сварить бульонъ изъ 2 1/2 фунтовъ говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины, процѣдить.

2 1/2 стакана гороха налить водою, разварить хорошенько безъ соли, а если долго не будетъ развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульономъ, протереть сквозь сито. Можно прибавить поджаренный въ маслѣ лукъ съ полъ-ложкою муки, вскипятить хорошенько, и тогда процѣдить и протереть сквозь сито.

Выдать: 2—2 1/2 ф. говядины, 1 ф. ветчины. | 2 1/8 стак. сушенаго гороха, т. е. 1 фун.
2 луковицы. | Или 2 ф. зеленого гороха.
Можно прибавить 2—3 грибка. | 1/2 фун. масла, (1 луковицу).

Опустить въ супъ кусочками нарезанную ветчину, которая варилась въ бульонѣ, или подать отдѣльно гречочки № 176.

83) Супъ изъ свѣжаго гороха и голубей. Варя супъ изъ свѣжаго гороха, надо его вылучить, опустить въ соленый кипятокъ, сварить. Отдѣльно сварить голубей въ мясномъ бульонѣ, положить пучекъ петрушки и маорана. Въ суповую миску положить поджареннаго ломтиками бѣлаго хлѣба, горохъ и голубей, облить процеженнымъ бульономъ, всыпать немного мушкатнаго орѣха.

84) Супъ шпоре изъ бѣлой фасоли. Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить. 2 стакана фасоли палить бульономъ, положить 1 1/2 ложки масла, полъ-ложки муки и кто любитъ поджареннаго луку, варить, пока фасоль не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, влить 2 желтка съ 1/2 стаканомъ сливокъ, шибко мѣшавъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, положить соли, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины. | 2 полные стак., т. е. 1 ф. фасоли.
Или 2 1/2 ф. говядины и 1 ф. ветчины. | 1 1/2 лож. масла, 2 желтка, 1/2 ст. сливокъ.
2 моркови, (2 луковицы). | Полъ ложки муки.

Къ этому супу подаются гречочки № 176 или кусочками нарезанная, и въ бульонѣ вскипяченная ветчина.

85) Супъ шпоре изъ луку съ саго. Сварить бульонъ изъ 4 фунтовъ телятины и кореньевъ, процѣдить. 1 ф. луковицы очистить, нарезать мелко, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать ложку муки, влить бульонъ, разварить лукъ, протереть сквозь сито, развести, какъ слѣдуетъ, бульономъ, посолить, положить 2 желтка съ 1/2 стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшавъ, до самаго горячаго состоянiя, положить въ суповую миску отдѣльно сваренное въ бульонѣ саго, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 фун. телятины. | 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка.
1 фун. луку, 1 ложку масла. | Мушкатнаго орѣха, 1/2 стак. саго.
1 ложку муки, соли.

86) Супъ шпоре изъ риса. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины и кореньевъ. 3/4 стакана риса обжарить кипяткомъ, тотчасъ слить его, налить бульономъ, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ; 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ процѣдить, развести стаканомъ горячаго бульона, перелить въ общiй супъ, подогрѣть, мѣшавъ, до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Можно влить ложки 3 сока отъ оливкокъ, но отъ такихъ оливкокъ, которымъ налиты ихъ собственнымъ сокомъ.

Выдать: 3 фун. говядины. | 3/4 стак. риса, 1 ложку масла.
2 моркови, 1 петрушку. |
1 порей, 1 сельдерей, 1 луковицу. | Ложки 3 сока отъ оливкокъ.

Къ этому супу подаются гречочки № 176, или фаршированные оливки № 190, или пирожки.

87) Супъ шюре изъ перловыхъ крупъ. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, 2 луковицы и 3—6 сушеныхъ грибовъ, процедить. $\frac{3}{4}$ стак. перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь дуршлагъ, развести бульономъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, шибко ившая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Выдать: 3 фун. говядины. | 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
2 луковицы, немного кореньевъ. | $\frac{3}{4}$ стак. перловыхъ крупъ.
3—6 сушеныхъ грибовъ.

Подавать съ гречочками или съ пирожками съ грибами фаршемъ, употребивъ грибы, которые варились въ супѣ.

88) Супъ шюре съ трюфелями, шампиньонами, ивиномъ и ироч. Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процедить. Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать, развести пенного бульономъ, прокипятить, процедить, развести всеъ бульономъ; передъ отпускомъ положить сливки съ желтками, шибко ившая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя. Положить въ суповую миску отдѣльно свареную и ломтиками нарезанную кнель, сладкое мисо, въ мадерѣ вскипяченые трюфели, утушенные шампиньоны въ маслѣ съ лимономъ, влить хересу, налить супомъ; подавать съ пирожками въ раковинахъ.

Выдать: 3 ф. говядины, немного кореньевъ. | ломтика 2—3 лимона.
Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. хересу.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2 желтка. | На миску отъ № 179 до 183.
Шт. 6 трюфелей и $\frac{1}{2}$ ст. мадеры. | Сладкаго мяса съ $\frac{1}{2}$ фунта.
6—12 шампиньоновъ, ложку масла и

89) Супъ шюре гамбургскiй съ овсяною крупною. Сварить супъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, засыпать овсяною крупною; когда крупа разварится, процедить, протереть сквозь сито, влить тогда 2 рюмки рома, и положить немного сахару, лимонной цедры, кусокъ корицы, съ $\frac{1}{2}$ стак. корицы, $\frac{1}{2}$ стак. на терѣ натертаго миндаля, вскипятить; 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ разбить, процедить, налить 2—3 ложками овсянки, размѣшать, влить въ общую овсянку, шибко ившая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, подавать.

В) СУПЫ РЫБНЫЕ.

Примѣчанiе о рыбахъ см. въ отдѣлѣ VII.

90) Селянка рыбная. Жидкая рыбная солянка готовится следующимъ образомъ: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ 2 ложкахъ скоромнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ ложки муки, слегка поджарить, развести водою, положить сырой, на малкiе куски, нарезанной рыбы фунта три, какъ-то осетрицы, бѣлужины и сига, всего по ровной части, прибавить лаврового листа, перцу, 10 оливокъ, 10 мелко нарезанныхъ шампиньоновъ, 2 соленые огурца и немного свѣжей или кислой капусты, предварительно обдранной кипяткомъ, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы сварилась рыба, прибавить по вкусу огуречнаго рассола, вскипятить, положить сметаны, посыпать зеленью, подавать.

Выдать: 3 ф. разной рыбы, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Лаврового листа, перцу.
 $1\frac{1}{2}$ ложки муки, 1 луковицу. | Огуречнаго рассола 1—2 стак.
10 оливокъ. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны или густаго сливокъ.
Свѣжей или кислой капусты съ $\frac{1}{2}$ ф. |
10 шампиньоновъ, 2 соленые огурца,

91) Борщъ изъ карасей. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, $\frac{1}{2}$ луковицы, 10—15 зер. англiйск. перца, 2—3 шт. лаврового листа, 2—3 грибка сварить, процедить; въ процеженный бульонъ положить на нѣсколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы поджарить до красна въ 2 ложкахъ прованскаго или $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, подправить борщъ, влить немного уксуса или свекольнаго рассола; $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. карасей, т. е. шт. 6—8 обвалить слегка въ муку или сухаряхъ, поджарить хорошенько въ маслѣ; передъ самымъ отпускомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. карасей. | 2—3 грибка, $\frac{1}{2}$ ф. свеклы.
1 морковь, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ ложка капусты.
1 сельдерей, 1 луковицу. | Уксусъ или стакана $1\frac{1}{2}$ свекольнаго рассола.
10—15 зеренъ англ. перца. |
2—3 шт. лаврового листа. | 1 ложку муки или 2—3 сухаря обвалить карася.
 $\frac{1}{4}$ ф. чухомскаго масла.

Подавать съ тѣми же карасями, или ушками № 220, или съ рыбнымъ фаршемъ № 183—184.

92) Супъ изъ рыбы: угря, линна, щуки и осетра. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процедить, положить въ него 3 фунта какой угодно рыбы, сварить, опустить кашу изъ перловыхъ крупъ отдѣльно разваренную съ 1 ложкою масла и до-бѣла выбитую, всыпать зелени, подавать съ разрезанною на части рыбою.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. | 3 ф. рыбы, солн.
1 сельдерей, 2 луковицы. | $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
10—15 зеренъ англiйскаго перца. | 1 ложку масла.
2—3 шт. лаврового листа. | Зеленой петрушки и укроу.

93) Супъ изъ рыбы: линна, щуки и осетра. Приготовляется, какъ сказано № 92, подаютъ съ рыбнымъ фаршемъ № 183, 184 или 185.

94) Супъ изъ рыбы со сметаною. Положить въ кастрюлю кореньевъ, приностей, 3 фун. какой угодно рыбы: щуки, судака, карасей, окуней, ершей и пр., посолить, налить холодною водою, варить на умеренномъ огнѣ, подливая часто холодною водою. Когда рыба будетъ готова, взять масла, мелко изрубленную луковицу, поджарить, всыпать муки, поджарить опять ившая, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить, процедить сквозь сито въ другую кастрюлю, всыпать зелени, положить сметаны, подавать съ картофелемъ и рыбнымъ фаршемъ, или съ фрикедельками изъ сига № 181.

Рыбу можно подать отдѣльно съ масломъ и яйцами. При чемъ мелкую рыбу опускаютъ въ кипяткомъ, а крупную рыбу въ холодную воду.

Выдать: 2—3 луковицы, 1 морковь. | $\frac{1}{2}$ стакана муки.
1 сельдерей, 1 пастернакъ. | Отъ $\frac{1}{2}$ до 2 стакановъ сметаны.
1 петрушку, 1 порей. | Зеленой петрушки и укроу.
2—3 шт. лаврового листа. | Картофелю штукъ 12.
15—25 зеренъ англiйскаго перца. |
3 ф. рыбы, 1—2 ложки масла. | Или рыбнаго фарша № 183 или 184.

95) Супъ изъ рыбнаго палима. Обварить 3 фунтоваго палима, снять кожу, посолить. Между тѣмъ наставить бульонъ изъ кореньевъ и приностей; когда сварится, процедить. Разрезать палима на нѣсколько частей, также печонку, сварить въ бульонѣ вѣстѣ съ точною $\frac{1}{2}$ морковью, крѣпкою капустою и спаржею, снять наливъ. Передъ отпускомъ, положить все это въ миску, также

отдельно отваренное саго, мелко изрубленную зелень, ломтики лимона; налить супомъ, влить столового вина.

Выдать: 2 моркови, петрушку.
1 сельдерей.
1 порей, 2 лукавицы.
10—15 зеренъ англійск. перца.
2—3 шт. лаврового листа.
3 ф. налива, 1/2 моркови.

1 головку алтнйной капусты.
Сварки штукъ 12.
1/2 стакана саго.
Зеленой петрушки и укропу.
Отъ 1/4 до 1 стак. столового вина.
2—3 ломтика лимона безъ зеренъ.

96) Супъ изъ осетровой головы. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и припостей, процедить, положить въ него очищенную, посоленную, на нѣсколько частей разрубленную голову осетра: сварить ее такъ, чтобы мясо отдѣлилось отъ костей, процедить; положить ложку сливочнаго масла, 1/2 стакана риса или отдѣльно разваренную перловую крупу, вскипятить; подавать, влить столового вина или шампанскаго, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей.
2 лукавицы, 2—3 гвоздики.
10—15 зеренъ англійск. перца.
2—3 штуки лаврового листа.
Осетровой головы фунтовъ 5.

1 ложку масла сливочнаго.
1/2 стак. риса или 1/2 стакана перловка-крупы.
Зеленой петрушки и укропу.
1 ст. столового вина или шампанскаго.

97) Супъ изъ сига съ перловою крупкою. Изрубить мелко 1 лукавицу, поджарить ее съ ложкою масла, всыпать 1 ложку муки, размѣшивать, развести водою, поставить на плиту; когда закипитъ, положить 5—6 шт. ломтиками нарезаннаго картофеля, соли, очищеннаго, посоленнаго и кусками нарезаннаго сига, перцу, лавр. листу, варить на легкомъ огнѣ до готовности; передъ отпускомъ положить отдѣльно разваренную съ ложкою масла перловую крупу, мускатнаго орѣху, не очень мелко истолченнаго перцу и рубленой зеленой петрушки.

Выдать: 1 лукавицу, ложку масла.
5—6 шт. картофеля.
3—4 фун. сига, ложку муки.

1/2 стак. перловыхъ крупъ и ложку масла.
(Муск. орѣху), 5—6 зерн. простаго перца.
Зелени.

98) Супъ изъ рыбы съ соевыми огурцами. Сварить бульонъ съ кореньями и припостями, немного соли и 3 фунтами мелкой рыбы, какъ напр. ершами, пикариями и пр.; рыбу разварить совершенно, процедить; влить въ бульонъ 1/2 стак. огуречнаго рассола, вскипятить. Ложку муки развести понемногу холодною водою, растереть, чтобы не было комковъ, развести ухомъ, процедить, влить въ общую уху мѣшакъ, прибавить 1/2—1 стак. свѣжей сметаны, ломтиками нарезанные, очищенные отъ кожицы огурцы, немного листьевъ петрушки, прокипятить, подавать. Вместо мелкой рыбы, уху можно сварить изъ крупной, которую подать въ супѣ, нарезавъ ее кусками, или подать ее отдѣльно на второе пушанье.

Выдать: 3 ф. мелкой рыбы: ершей, пикарей и проч.
1/2 стак. огуречнаго рассола.
Ложку муки, 1/2—1 стак. сметаны.

5 соевыхъ огурцовъ.
Листья петрушки,
5—10 зеренъ простаго перца,
1—3 шт. лаврового листа.

99) Супъ изъ угря и зеленого горошка. Очистить 3—4 фунта угря, какъ сказано въ № 109; разрезать на куски. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, а пшено: 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1—2 лукавицы, 5—6 зеренъ простаго перца, шт. 12 шарлотокъ, стаканъ 2—3 вымоченнаго зеленого гороха, вскипятить, снять донсига пѣну; опустить куски угря, варить почти

три четверти часа, потому что угорь недоваренный очень вреденъ. Не задолго до отпуски всыпать зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 фун. угря, 1/2 петрушки.
1/2 сельдерея, 1—2 лукавицы.

2—3 стак. вымоченнаго гороха.
12 шарлотокъ, перцу, лавр. листу, зелени.

100) Супъ изъ бѣлозеренныхъ свѣтковъ. Взять 3 фун. свѣтковъ, отрезать, кто хочетъ, головки, перемыть ихъ хорошиенько въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на дуршлагъ, посолить, дать полежать такъ съ часъ. Между тѣмъ сварить бульонъ изъ кореньевъ: 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1 лукавицы, лаврового листа, перца и немного соли, процедить; всыпать 1/2 стакана перемытыхъ гречневыхъ крупъ, ложку масла, сварить почти до мягка, опустить свѣтки, вскипятить, снять пѣну, влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прокипятить, подавать.

Выдать: 3 ф. свѣтковь, кореньевъ, луку.
Перцу, лавр. листу.

1/2 стак. греч. крупы, ложку масла.
1 стак. сливокъ.

101) Супъ со свѣтковыми или кислою кашустою. 1/2 фута кислой шинкованной или рубленой капусты выжать, сварить съ 1 лукавицею, 2—3 шт. лавров. листа. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, кто хочетъ съ мелко нашинкованнымъ лукомъ, положить въ супъ, прокипятить, всыпать 1 фунтъ въ нѣсколькихъ водахъ перемытыхъ свѣтковъ съ отрезанными головками и слегка за часъ посоленными, варить до готовности, приблизительно четверть часа.

Выдать: 1 1/2 ф. кис. капусты, 1 ф. свѣтковь. | Перцу, лаврового листа, луку.
Ложку муки, ложку масла.

102) Супъ изъ щуки, бѣлужины, осетрины, или сига съ кислою кашустою. Въ двухъ ложкахъ масла поджарить 1—2 лукавицы и 3 стакана кислой, слегка выжатой капусты, всыпать ложку муки, развести кипяченою водою или рыбнымъ бульономъ, сварить до готовности. Потомъ очистить фун. 2—3 щуки или какой другой крупной рыбы, нарезать ее кусками, поджарить въ 2 ложкахъ масла, опустить въ супъ, сварить до готовности. — Передъ отпускомъ всыпать горсть тертаго сыру, (кто любитъ его) перцу, соли по вкусу, влить стаканъ сливокъ, разъ вскипятить, чтобы только не свернулось и скорѣе подавать, всыпавъ въ миску зеленой петрушки и укропу. Вместо сливокъ еще лучше положить самой свѣжей сметаны.

Выдать: 2—3 фун. щуки или какой другой крупной рыбы.
1 1/2 ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.
2—3 ложки масла, 2—4 лукавицы.

Перцу, лаврового листа.
Ложку муки, (ложку сыра).
1 стак. сливокъ или сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

103) Уха изъ ершей, налима, окушей, щуки, сига, линна, осетра. Мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха. Очень хорошую уху на 6—8 человекъ, т. е. на 6—8 тарелокъ надо варить не мѣнѣе, какъ изъ 6 фунтовъ рыбы, посредственною же — изъ 3-хъ фунтовъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и спецій, положивъ въ него, если можно, 3 фунта ершей, варить одинъ часъ, чтобы совершенно разварились; потомъ процедить и опустить 3 фунта очищенной отъ кожи и костей и на части разрезанной какой-нибудь рыбы: налима, окушей, щуки, сига, линна, осетра и пр. сварить. Подавая положить зелени, нѣсколько ломтиковъ лимона, можно влить остерну или шампанскаго.

Выдать: (3 фунта ершей).
 3 фун. рыбы покрупае.
 $\frac{1}{3}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, 2 луковицы.
 10—20 зерен английского перца.

1—2 шт. капр. листа, зеленой петрушки
 и укропу.
 ($\frac{1}{2}$ лимона без зерен).
 ($\frac{1}{2}$ и 1 стак. сотерна или шампанского).

Примечание. Самая вкусная уха варится из самой свежей, только что заколотой и очищенной рыбы; если только она полежит несколько часов, то уха уже далеко не бывает так вкусна, как из только что заколотой. Если рыба живая, то не надо класть в уху ни специй, ни кореньев, развѣ одну луковицу, если же рыба была уже сонная, то надо прибавить в уху петрушку, сельдерея, порей и даже специй, какъ сказано выше. Если варится уха из налима, то в нее не кладутъ кореньевъ, а растеряютъ сырые молоки, отбросивъ кожицу и кипятятъ ее съ съ ухом, что придаетъ ей особенный вкус, но только в такомъ случаѣ, если налимъ живой.

104) Уха съ картофелемъ. Варится точно также, какъ сказано уха № 103, только подавать ее съ отвареннымъ въ ухѣ картофелемъ (шт. 6—12). Но душно влить также немного вина—хереса или сотерна, всыпать зеленой петрушки или укропа.

105) Уха съ клелью или трикадельскими. Сварить бульонъ съ кореньями, приностями и 3 фунтами оршей или какойнибудь другой рыбы, которая должна совершенно развариться, какъ сказано въ № 103, процѣдить, вскипятить и опустить вѣ эту уху фаршъ рыбный см. № 183, прокипятить; всыпать вѣ суповую миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, зеленой петрушки и укропу, налить горячую уху, подавать. Подурно влить каждому вѣ тарелку по немного вина—хереса, мадеры, сотерна или шампанского.

106) Уха изъ стерляди. Сварить 2—3 фунта мелкой рыбы, какъ-то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу съ кореньями, приностями и солью, всыпать немного мускатнаго орѣха, очистить, кто хочет, бѣлками или икрой, какъ сказано вѣ примѣч. о сулахъ, стр. 70, процѣдить сквозь салфетку. Вѣ остывшій этотъ рыбный бульонъ опустить, кусками нарезанную, стерлядь, влить 1 стаканъ холодной воды, варить до 20 минутъ, снимая накипь. Когда стерлядь будетъ готова, перелить уху вѣ суповую миску, гдѣ должно быть нѣсколько ломтиковъ очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона, влить туда же, кто хочет, шампанскаго или вскипятить его съ ухом, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропу. Подавая на столъ, не накрывать миску крышкою.

Выдать: 2—3 ф. мелкой рыбы или 1 курицу.
 1 сельдерея, 1 порей.
 1 петрушку, 2 луковицы.
 2—3 шт. лаврового листа.
 10—15 зеренъ простого перца.

Немного мускатнаго орѣха.
 8 ф. свежей стерляди, $\frac{1}{2}$ лимона.
 1—3 стак. шампанскаго или болѣе.
 Зеленой петрушки и укропу.
 Соль, (2 бѣлка) или $\frac{1}{4}$ ф. паленой пера.

107) Уха изъ стерляди съ фаршемъ. Приготавливается, какъ сказано выше № 106, съ тою только разницею, что опустить вѣ уху рыбный фаршъ, какъ только стерлядь закипитъ. Или этотъ рыбный фаршъ сварить отдѣльно вѣ соленомъ кипяткѣ, завернувъ его вѣ полотняную тряпочку, вѣ видѣ тонкой колбасы. Когда будетъ готовъ, остудить, нарезать ломтиками, опустить вѣ суповую миску, налить уху, подавать, всыпавъ зелени.

108) Уха изъ лососины или осетрины. Приготавливается точно также, какъ уха изъ стерляди № 106.

109) Уха изъ угря. Взять 3—4-хъ фунтоваго угря, снять съ него кожу (см. № 928), или вымыть его хорошенъко съ пескомъ по снявъ кожи, потому что отъ этого угря теряютъ свой вкусъ, выпотропить, натереть внутренность солью, вытереть чистою салфеткою. Влить вѣ кастрюльку воды, сколько нужно на уху, положить вѣ нее 4 луковицы и три корешка петрушки, нѣсколько зеренъ простого перца и лаврового листа; когда коренья сварятся, положить большими кусками нарезаннаго угря, прибавивъ по вкусу соли. Когда угоръ почти будетъ готовъ, приблизительно черезъ $\frac{3}{4}$ часа, вынуть его, переложить вѣ другую кастрюльку, влить немного ухи, положить горсть зелени, петрушки и укропа, зеленого луку и дать угрю довариться на маломъ огнѣ; потомъ все переложить обратно вѣ уху и подавать.

Выдать: 3—4 ф. угря, 4 луковицы.
 3 корешка петрушки, прост. перцу.

Лаврового листа, зеленой петрушки
 Укропу, зеленого луку.

Г) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ (безъ мяса).

Примечание. Приготавливаются какъ и мясные, только безъ говядины,—вместо которой надо класть хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, болѣе сметаны, болѣе грибовъ и т. п. Вмѣсто бульона берется вода стаканомъ 9—12.

110) Супъ съ ливаномъ и сметанною. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, процѣдить. Разварить отдѣльно перловыхъ крупъ съ масломъ, вынуть ихъ добѣла, развести бульономъ, вскипятить; передъ самымъ обѣдомъ влить сметаны, положить $\frac{1}{2}$ лимона съ цедрю безъ зеренъ, нашинкованные грибы, разъ вскипятить, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку.
 1 порей, (2 луковицы).
 3—4 шт. сушеныхъ грибовъ.

$\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ или риса.
 1 ложку масла, 1 или 2 стак. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ лимона, зеленой петрушки и укропу.

111) Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневую крупою. Двѣ брюквы вымыть, опустить вѣ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, нарезать равными кусочками, залить свежою уже горячею водою; когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ перомытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ очищенныхъ и ломтиками нарезанныхъ, влить 3 или 6 стакановъ цѣльнаго молока, доварить и подавать.

Выдать: 2 брюквы, $\frac{1}{2}$ стак. ячневой крупы. | 6—8 картоф. 1—2 бут. цѣльнаго молока.

112) Супъ изъ свежихъ грибовъ со сметанною или сливками. Полную глубокую тарелку съ верхомъ какихъ-нибудь очищенныхъ свежихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, но лучше бѣлыхъ грибовъ перемять вѣ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Поджарить вѣ маслѣ мелко нарезаннаго луку, а потомъ и грибы; налить 9—12 стаканами воды, дать вариться до готовности, положивъ немного соли. Положить затѣмъ немного зеленого луку, немного листьевъ петрушки, 6—9 шт. картофеля ломтиками нарезаннаго, подправить ложкою муки, прокипятить; подавая влить $\frac{1}{2}$ или 1 стак. свежей сметаны или сливокъ, съ которыми можно супъ вскипятить; это любить всыпать чуть-чуть мелко истолченнаго простого перцу.

Выдать: Полную тарелку грибовъ.
 Зеленого луку, листьевъ петрушки.

6—9 шт. картоф., ложку масла и 1 луковиц.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или сливокъ.

113) Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ

Сварить в 2 фута свѣжихъ бобовъ опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето, нашинковать, опустить въ другой свѣжий кипятокъ. Когда закипитъ, положить $\frac{1}{2}$ горсти листьевъ петрушки, 1—2 ложки масла свѣшаннаго съ ложкою муки, прокипятить, прибавить стаканъ хорошихъ сливокъ, вскипятить, подавать.

Выдать: 2 фун. зеленыхъ бобовъ.
Зеленой петрушки.

1—2 ложки чухонск. масла, ложку муки.
Стаканъ хорошихъ сливокъ.

114) Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ.

Небольшой кочанъ капусты очистить, разрезать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стакановъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить $\frac{1}{2}$ горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, варить пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3—6 стакановъ цѣльнаго молока, приправить ложкою муки растертой съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Въста муки кладутъ $\frac{1}{2}$ стакана перемытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустою.

Выдать: Кочанъ капусты, 1 морковь,
1 петрушку, зеленой петрушки.

Ложку масла, ложку муки или $\frac{1}{2}$ стак.
ячневыхъ крупъ, 1—2 бут. молока.

115) Супъ изъ зеленого гороха съ черепахою или безъ нея (Масляный).

1 черепаху выпутъ изъ скорлупы, безъ ногъ и головы; очистить, сварить съ солью и кореньями, процедить. 4 стакана свѣлаго гороха залить частью бульона изъ черепахи, варить опять, пока горохъ не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ. Положить въ супъ поджаренную въ масле 1 петрушку и 1 порей, разрезанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Выдать: 1 черепаху,
2 морковь, 1 петрушку, 1 порей,
1 сельсерей, 2 луковицы.

10—15 зер. перца, 4 стак. свѣлаго, свѣ-
жаго высушеннаго гороха.
 $\frac{1}{8}$ фун. чухонскаго масла, укропу и зеле-
ной петрушки.

Если супъ варится безъ черепахи, то подать отдѣльно гречочки изъ свѣлаго или пеклеваннаго хлѣба.

116) Масляная грибовина. Сварить бульонъ съ мясомъ или безъ мяса, съ кореньями и грибами, процедить, вскипятить, всыпать лапшу или итальянскихъ макаронъ, сварить, посолить, положить немного толченаго простаго перцу, опустить отдѣльно отвареннаго картофеля, мелко нашинкованные сваренные грибы, положить масла, зелени, подавать.

Выдать: (2—3 фута говядины).
2 морковь, 1 петрушка, 1 сельсерей,
1 порей, 3 луковицы.
5 зер. англ. и 5 зер. прост. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ грибовъ.

$\frac{1}{2}$ стак. вермишели, т. е. $\frac{1}{2}$ фун. или
лучше выдать на домашнюю лапшу
№ 1232.
Картофелю штукъ 12, масла сливочнаго.
Зеленой петрушки, укропу.

117) Супъ изъ грибовъ съ перловой крупкою. 2 морковь, 1 петрушку, 1 сельсерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ масле, обсыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить до мягкости, процедить. Влить въ процеженный супъ свекольнаго рассола, положить $\frac{1}{2}$ стакана

шорловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить, подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные сваренные грибы и зелени.

Выдать: 2 морковь, 1 петрушку, 1 сельсерей.
1 порей, 1—2 луковицы.
Сушеныхъ грибовъ $\frac{1}{2}$ фун., если
съ ушками, то $\frac{1}{4}$ фун.
 $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, шт. 8 картофеля.
1—2 ложки масла.
Свекольнаго рассола, зеленой петрушки
и укропу.
 $\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны.

Этотъ супъ подавать съ ушками, съ фаршемъ изъ грибовъ № 220, или съ грибами пышками № 188.

118) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.

Сварить въ 9—12 стаканахъ воды очищенной $\frac{1}{2}$ кочешка капусты, 6—9 шт. очищеннаго и разрезаннаго картофеля, 1 шт. разрезанной сладкой брюквы, кружками нарезанными: 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 сельсерей; положить ложку сливочнаго масла съ поджаренною въ немъ мелко изрубленною луковичною, обсыпавъ ее ложкою муки, прокипятить; подавать всыпавъ зелени или влить стаканъ хорошихъ сливокъ, или стаканъ хорошей, самой свѣжей сметаны, или подправить супъ 2 желтками развѣшанными съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. сливокъ.

119) Борщъ масляный съ ушками. Варится точно также какъ борщъ малороссійскій № 31.

Выдать: 1 порей, 1 сельсерей, 1 петрушку.
2—3 луковицы, $\frac{1}{8}$ ф. сущ. гроб.
10—15 зеренъ перца.

$\frac{1}{2}$ кочанъ капусты, свекольнаго рассола.
1—2 фун. свеклы, 2—3 шт. лавр. листа.
Соли, зеленой петрушки и укропу.

Подавать съ ушками жареными въ масле № 220, или съ пышками грибами № 188.

Борщъ безъ мяса со сметаною. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процедить. Писечь 2 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго отдѣльно отвареннаго рассола, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянiя, положить соли, простаго перцу, зелени и мелко нашинкованные грибы, подавать съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 193—194.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 сельсерей.
2 луковицы, 10—15 зер. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ боровиковъ.
2 фун. сусамъ, свекольнаго рассола.

5—6 зеренъ простаго перца.
Укропу и зеленой петрушки.

1 или 2 стакана сметаны.

120) Видъ съ грибами. (Масляныя). Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить 2 стак. кислой слегка выжатой капусты, еще поджарить, развести свареннымъ грибами бульономъ, варить на легкомъ огнѣ.

Передъ самымъ обѣдомъ ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести грибами бульономъ, влить во щи, положить туда же нѣсколько мелко нашинкованныхъ отваренныхъ грибовъ, прокипятить, всыпать соли и крупнаго простаго перцу, положить сметаны.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 3 ст. кислой капусты.
2 ложки чухонскаго масла.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ грибовъ.

1 ложку муки, 2 луковицы.
Простаго перцу зеренъ 5—7.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

121) Щи изъ щавели пополамъ со шпинатомъ. (Масляныя). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропа и аптечныхъ крупъ, процѣдить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, влить процеженнаго бульона, прокипятить.

Асаду тѣмъ $1\frac{1}{2}$ —2 ф. щавеля перебрать, чисто перемыть, откинуть на рѣшето, изрубить въ деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, чтобы сварился до готовности, опустить въ бульонъ, вскипятить. Подавать положить сметаны и зеленого укропу. Подать отдѣльно крутые яйца, пирожки, или жареную кашу и проч.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 фунта щавеля, немного кореньевъ. | $\frac{1}{8}$ ф. сушен. грибовъ, 1—2 луковичи, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны, укропу.

122) Супъ изъ чечевицы. Два стакана чечевицы тушить безъ соли, подъ крышкою, съ ложкою масла и немного воды, протереть сквозь сито; 1 ложку масла поджарить съ лукомъ, развести супомъ, дать вскипеть; 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ размѣшать, процѣдить, влить въ супъ мѣшала, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, посолить, подавать съ гренками.

123) Супъ шоре изъ суповога гороха, масляный. 2 стакана гороха разварить безъ соли, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлагъ; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковичу поджарить въ 1 ложкѣ масла до мягкости, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяченою водою, посолить; передъ отпускомъ можно влить стаканъ кипяченой сметаны, или вскипятить въ немъ копченаго сига мелко нарезаннаго; можно положить также 2 желтка размѣшанные съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, и процеженные какъ сказано въ примѣчанiи.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 луковичи. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, просеянаго перцу. Можно прибавить 2—4 гриба. (1 стак. сметаны), (2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ. | $\frac{1}{8}$ фун. чухонскаго масла. | Подать отдѣльно греночки.

124) Супъ шоре изъ картофеля, безъ мяса. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить картофель и полъ французской булки безъ корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки растертой съ ложкою масла, можно прибавить полъ луковичи поджаренной въ маслѣ, разварить, протереть сквозь сито. 2 желтка разбить съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, процѣдить, развести бульономъ, шибко мѣшала, перелить въ общiй бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, посолить, подавать.

Вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны или зелени.

Выдать: $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ порей, $\frac{1}{2}$ сельдерея. | $\frac{1}{2}$ французской булки. $\frac{1}{2}$ петрушки, (1 луковичу). | $\frac{1}{2}$ гарн. картофеля, $\frac{1}{2}$ ложки муки. 5—10 зеренъ англiйск. перца. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2 желтка. 1—2 шт. лавровога листа. | Зелени. 1—2 ложки чухонскаго масла.

Подавать съ греночками № 176 или съ фаршемъ изъ селедки № 189.

Этотъ супъ очень вкусенъ, если варится изъ оставшихся костей отъ жареной телятины.

125) Супъ шоре изъ раковъ съ рисомъ. (Масляныя). Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковичу, пучокъ зеленого укропа, сварить на легкомъ

огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступлѣ, протереть сквозь частое сито; протертое пюре оставить въ кастрюлѣ, а оставшіяся на ситѣ скорлупки поджарить съ 2 ложками масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ развести имъ пюре изъ раковъ, опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, сметану, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, влить мѣшала 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

Выдать: 20—40 раковъ, соли, 1 луковичу. | $\frac{1}{3}$ стак. риса, зелени. Пучокъ зеленого укропа. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ. 2 ложки масла, 1 ложку муки.

126) Супъ шоре изъ бѣлой фасоли. (Масляныя). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 фун. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, протереть сквозь дуршлагъ; мелко нарезанной $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея (а кто любитъ, и $\frac{1}{2}$ моркови) и $\frac{1}{2}$ луковичи поджарить въ маслѣ, осыпавъ полъ ложкою муки, протереть или просто положить въ приготовленное пюре, развести бульономъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, шибко мѣшала, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, подавать.

Выдать: 2 моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ луковичи. | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. масла, полъ ложки муки. 1 ф., т. е. 2 полн. стак. фасоли. | 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

Подавать съ греночками № 176.

127) Супъ шоре изъ помидоровъ. Сварить кореньевъ съ 5—10 зерн. англ. перца, процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочъ, а остальное, разрезавъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, тушить до готовности, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дуршлагъ, долить бульономъ, положить разваренныхъ перловыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ —2 стак. самой свѣжей сметаны или вмѣсто сметаны 2 желтка съ 1 стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя.

Выдать: 3—5 шт. помидоровъ, или $\frac{1}{2}$ стак. | $\frac{1}{2}$ —1 ложку муки, ложку масла. готовога шоре. | ($\frac{1}{3}$ стак. перловыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны). Кореньевъ по $\frac{1}{2}$ шт.; 5—10 зер. перца. | Или 2 желтка и 1 стак. сливокъ.

Подавать съ греночками № 176.

128) Овсянка съ черносливомъ или изюмомъ. Указанъ хорошей перемолтой, овсяной крупы варить въ закрытой кастрюлѣ съ 10 стаканами воды, снявша накипь, положивъ 1—2 ложки масла и немного соли. Когда супъ уварится до густоты хорошихъ сливокъ, дать устояться и смѣять жидкость, или протереть все сквозь дуршлагъ. Между тѣмъ отварить отдѣльно $\frac{1}{2}$ фунта лучшаго французскаго чернослива или изюма, который положить въ миску, налить овсянкой, подмять съ греночками № 176; для большихъ же они сушатся въ печи по большей части безъ масла; отваръ изъ чернослива можно подать отдѣльно для желающихъ влить его въ овсянку.

129) Овсянка съ яблоками. Сварить какъ только что сказано, но вмѣсто чернослива отварить отдѣльно сушенныя яблоки или груши. Къ супу этому нужно подать сахаръ.

130) **Овесника** съ ромомъ и миндалямъ, см. № 89. Вѣсто говядины положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

Д) СУПЫ МОЛОЧНЫЕ.

131) **Супъ молочный съ клецками.** Вскипятить 9—10 стакановъ молока, передъ отпускомъ опустить клецки заварныя № 209, или мучныя № 213, или бисквитныя № 210, вскипятить; когда будутъ готовы, подавать.

132) **Лапшина на молокѣ.** Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашней лапши № 199, сварить, посолить, положить сливочнаго масла, тотчасъ подавать.
Выдать: 3 бут. молока, 1/2 ф. вермишели. | 1/8 сливочнаго масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, какъ сказано въ № 1282 изъ 1 1/2 стакановъ муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснѣ купленной вермишели.

133) **Молочный супъ съ миндальною лапшею.** Вскипятить 9 стакановъ молока, всыпать домашнюю лапшу замѣшанную на миндальною муку, приготовленную изъ 1/8 фунта сладкаго миндаля т. е. 1/3 стакана миндаля обжарить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливъ ложку воды, размѣшать, прибавить еще воды, процѣдить сѣвонъ тряпочку, чтобы молока вышло 1/4 стакана, взять 1 яйцо, немного сахара и 1/2 фунта муки, замѣсить тѣсто какъ сказано въ № 1282.

134) **Молочный супъ съ рисомъ.** 1/2 стакана риса сварить, какъ сказано въ № 1172, всыпать въ 3—4 бутылки разъ вскипяченнаго молока, посолить слегка, положить ложку сливочнаго масла, дать увариться, тотчасъ подавать.

Подать отдѣльно сахаръ и корицу.

135) **Молочный супъ съ перловой крупною.** 1/2 стакана перловыхъ крупъ налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, всыпать въ 3—4 бутылки вскипяченнаго молока, сварить до готовности, положить ложку сливочнаго масла.
Выдать безъ сахара, поэтому слѣдуетъ болѣе посолить.

136) **Молочный супъ съ манною крупною.** Вскипятить 3—4 бутылки молока съ ложкою сливочнаго масла, всыпать ибшя 1/2 стакана манны, прокипятить хорошенько ибшя, тотчасъ вылить въ суповую миску и подавать. Посолить въ мискѣ, потому что манну съ солью варить нельзя—она свертывается. Подается отдѣльно для желяющихъ сахаръ и корица.

137) **Молочный супъ съ ячменною крупною.** 3/4 стакана ячевой крупы перемять въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, налить 2 стаканами свѣжей холодной воды, варить, помешивъ пенного соли и 1—2 ложки масла; когда крупа разварится, разбавить 6—9 стаканами вскипяченнаго молока, дать увариться.

138) **Молочный супъ со иппенонъ.** 3/4 стакана иппена перемять въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, налить 2—3 стаканами холодной воды, положить 1—2 ложки масла, разварить, посолить, развести 6—9 стаканами т. е. 2—3 бутылками вскипяченнаго молока, дать вполне увариться.

139) **Молочный супъ съ саго.** 1/2 стакана бѣлаго саго налить холодною водою; черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятку, ибшя, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюлю, залить 3 бутылками кипящаго молока, вскипяченнаго съ кускомъ корицы и ложкою сливочнаго масла, положить, кто любитъ 1/2 стакана мелко истолченнаго сладкаго миндаля, сахару, чашку розовой воды, варить до готовности, но чтобы саго не разварилось.

Выдать: 3 бут. молока, 1/2 стак. саго.
1/8 фун. или стаканъ сладкаго
миндаля).

| 1 ложку сливоч. масла.
Чашку розовой воды.
Корицы съ вершокъ, сахару 3—6 кусковъ.

140) **Молочный супъ съ рубленными тѣстами.** Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 2 стак. самой лучшей муки, взявъ 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не болѣе 1 стакана, посолить, изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ, или лучше распринать его руками. Вскипятить 9 стак. молока, всыпать это рубленое тѣсто, вскипятить разъ 2—3, посолить, положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

141) **Молочный супъ съ тыввою.** Поль хорошей, средней величины, тыввы, очистить отъ верхней кожи, очистить внутренность отъ сѣмянъ, нарезать ровными кусочками, положить въ кастрюльку, налить воды столько, чтобы тывву едва покрывала она, закрыть, поставить на огонь. Когда вскипитъ, тотчасъ откинуть на сито. Когда вода стечетъ, налить 2—3 стаканами свѣжей кипяченой воды, или молока, положить 1/2 французской булки безъ корки, варить пока не разварится, протереть сквозь дуршлагъ, развести 3 бутылками вскипяченнаго молока, вскипятить, положить въ супъ 1—2 ложки сливочнаго масла, посолить или положить сахару и 1/2 чашки мелко истолченнаго сладкаго миндаля.

Д) СУПЫ ГОРЯЧЕ СЛАДКІЕ ИЗЪ МОЛОКА, ПИВА, ВИНА И ЯГОДЪ.

142) **Супъ молочный съ меринговою.** 6 бѣлковъ сбить въ ибну, всыпать стаканъ сахара истолченнаго съ 1/4 палочкою ванили или с пенного корицы, размѣшать; 9 стак. цѣльнаго молока вскипятить, опустить въ него ложкою, въ родѣ большихъ клецокъ, сбитые бѣлки, вскипятить, разложить ихъ друшляковою ложкою на глубокое блюдо; облить молокомъ, подавать.
Этотъ супъ подается иногда холоднымъ.

Выдать: 9 стак. молока, 6 яицъ.

| 1 стак. мелк. сахара, корицы или ванили.

143) **Супъ молочный съ бѣзе.** 6 бѣлковъ взбить въ густую ибну, всыпать понемногу 1 1/2 стак. мелкаго просѣянаго сахара, истолченнаго съ 1/4 палочкою ванили или 1/2 чайной ложечки коврицы, размѣшать, разложить кучками на желѣзный листъ, покрытый чистою бумагою, испечь и высушить въ легкой духовой печи впродолженіи 3 часовъ; 6 желтковъ растереть до бѣлы съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара, развести 9 стаканами цѣльнаго, вскипяченнаго в слегка остывшаго молока, подогрѣть, ибшя до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску, подать къ нему бѣзе или опустить его въ супъ.

Этотъ супъ подается иногда холоднымъ.

Выдать: 3 бутылки молока, 6 яицъ

| 1 фун. сахара, ванили или коврицы.

144) Супъ молочный на манеръ шоколаднаго. $\frac{3}{4}$ стакана крупчатой, самой сухой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, смотрѣть только, чтобы не пригорѣла. Между тѣмъ вскипятить 9 стакановъ цѣльнаго молока съ верхкомъ ванили и 6 кусками сахара, положить въ молоко эту муку, прокипятить, отодвинуть отъ огня. 2—3 желтка растереть до бѣла съ 6 кусками мелкаго сахара, развести нѣсколькими ложками теплаго молока, влить желтки въ остальное молоко или шоколадъ, сбивая металкою, поставить на огонь, чтобы задымилось, но не дать вскипеть, вылить въ миску и подавать съ бисквитами или сахарными сухариками.

145) Супъ миндальный. 2 стак. сладкаго и $\frac{1}{4}$ ст. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, истолочь въ ступкѣ, смачивая водою. Влить сперва 3 стакана кипяченой воды, смѣшать съ истолченною массою, процедить сквозь салфетку, выжать; миндальную массу положить обратно въ ступку, налить другіе 3 стакана воды, протолочь, размѣшать, выжать; такимъ точно образомъ palить еще 3 стакана воды, протолочь, выжать; всыпать въ это молоко полъ стакана мелкаго сахара; 3 желтка размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. молока, процедить, влить въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску на разсыпчатый рисъ, сваренный въ маломъ количествѣ воды, съ корицею, сахаромъ и лимономъ.

Выдать: 2 стак. сладкаго миндаля. $\frac{1}{4}$ стак. горькаго " | 1 стак. хорошаго изюма, корицы. $\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. мелк. сахара.

146) Супъ-сабаюнъ. 10 желтковъ смѣшать до бѣла съ $\frac{3}{4}$ фунта сахара, влить $2\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столоваго вина и $1\frac{1}{2}$ стак. воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2—3 лимона, смѣшать, поставить на плиту, бить металкою, пока не поугустѣетъ и не обратится въ пѣну, но не кипятить, тотчасъ подавать съ бисквитами.

Выдать на 6 человекъ: 10 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара. $2\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столоваго вина. | Корицы съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки. $\frac{1}{2}$ лимона.

Оставшіеся бѣлки употребить на воздушный кремъ или безе.

147) Супъ изъ саго съ виномъ. $\frac{3}{4}$ стакана краснаго или бѣлаго саго налить холодною водою, черезъ два часа слить воду, откинувъ самъ на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятку, мѣшал, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, залить 7 стак. кипятку, положить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, немного лимонной цедры, кусокъ корицы, 2—3 гвоздики, сварить до готовности, т. е. пока не сдѣлается вязкимъ и прозрачнымъ; за пять минутъ до отпуска влить 1—3 стакана краснаго вина, прибавить по желанію, 1 стак. сока изъ барбариса, красной смородины или вишенъ, вскипятить, вылить въ миску на сухія гречочки или сухарики.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. саго. 1—3 стак. краснаго вина. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара. $\frac{1}{4}$ лимона, полвершка корицы. | Гвоздики ит. 2—3. 1 стак. барбарисоваго, смородинаго или вишневаго сока.

148) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною. 6 стак. хорошихъ, зрѣлыхъ венгерскихъ сливъ положить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрывало, варить часто мѣшая, чтобы не приго-

рѣло. Когда разварятся, протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стак. сахара, 3—4 толченныя гвоздики, прибавить стаканъ столоваго вина и кипятить вылить на гречочки изъ будки.

Вмѣсто вина можно положить $1\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарига сливъ, съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы. 1—2 стакана сахара. 3—4 гвоздик. | 1 стак. столоваго вина или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны. 1 франц. булку на гречки.

149) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ. 1—2 стакана сушеныхъ вишенъ или 2 фунта свѣжихъ сполоснуть, истолочь слегка въ ступкѣ, налить водою, варить въ каменной кастрюлкѣ, положивъ немного лимонной цедры, протереть, кто хочетъ сквозь сито, перелить въ кастрюльку, вскипятить, влить мѣшал ложку картофельной муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, по желанію немного корицы, легкаго бѣлаго столоваго или краснаго вина отъ 1 до 3 стакановъ, вскипятить, вылить на сухія бисквиты или гречочки.

Выдать: 1—2 стак. сушеныхъ вишенъ. $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ палочки корицы. 1—3 стак. вина. | $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сахара кусками. Ложку картофельной муки.

150) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ. Сладкія яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сварить въ водѣ съ сахаромъ, кускомъ корицы, лимонной цедры, влить полную ложку картофельной муки, разведенной по немногу полстаканомъ воды, вскипятить мѣшал. Подавая можно влить 1—3 стакана бѣлаго столоваго вина и сокъ изъ полъ лимона. Кожинку отъ свѣжихъ яблокъ надо сварить отдѣльно, подавая, процедить въ супъ.

Выдать: 12—15 яблокъ, кусокъ корицы $\frac{1}{2}$ лимона, 1—3 стак. вина. | Полную ложку картофельной муки. 1—2 стак. сахара.

151) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы. Взять 2—3 ф. сушеныхъ фруктовъ, какъ-то: яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы, грушъ, всего по немногу, кто что любитъ, перемыть хорошенъко, сварить, положивъ сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры; приправить картофельной мукой, прокипятить. Передъ отпускомъ влить по желанію вина, а также клюквеннаго моря, вскипятить, подавать.

Выдать: 2—3 ф. разн. сушеныхъ фруктовъ, першка 2 корицы, $\frac{1}{2}$ лимона, ложку картофельн. муки. | 1—2 стак. сахара кусками. ($\frac{1}{2}$ —1 стак. вина). $\frac{1}{2}$ стак. клюквеннаго моря.

152) Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ. 6 стакановъ перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фун. сахара, влить стаканъ самой свѣжей сметаны, стаканъ вина, кипяченой воды 3—4 стакана, размѣшать, подогрѣть, но не кипятить, подавать съ сухариками или съ петуши.

Выдать: 8 фунта ягодъ. 1 стаканъ сметаны. | $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сахара кусками. 1 стаканъ вина.

153) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками. 6 стакановъ перебранныхъ свѣжихъ ягодъ протереть сквозь сито. 3 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 4 желтка, немного ягоднаго пюре размѣшать, оставить на плиту, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, потомъ

смешать съ остальными горячим пюре, разведенным кипяченою водою до надлежащаго количества, подавать съ гренокками.

Выдать 3 фун. перебранныхъ ягодъ. | 1—2 стак. сахара.
3 стак. густыхъ сливокъ. | На гренокки.
4 желтка.

154) **Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.** Перебрать свѣжихъ ягодъ такъ, чтобы перебранныхъ было не менѣе 3 фунтовъ, а именно: по фунту—малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стакановъ воды съ сахаромъ, медомъ или патокою и верхками дюйма корицы, подправить ложкою картофельной муки, вскипятить и кипящимъ залить ягоды, вскипятить въ суповую миску, размѣшать, накрыть, поставить на четверть часа на край плиты, чтобы не остыло, подавать.

Выдать: 4 фун. ягодъ. | Или 1/2 фун. меду или патоки.
1/2—1 фунтъ сахара. | Корицы верхка 2.

155) **Супъ изъ сушеной малины.** 1—2 стак сушеной малины разварить въ водѣ съ 1/2—1 стаканомъ сахара, приправить ложкою картофельной муки; можно влить 1—2 стакана сметаны.

156) **Супъ изъ свѣжей черники.** 2 фун. ягодъ перебрать, вымыть; сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонною цедрою, приправить ложкою картофельной муки, разведенной холодною водою; прокипятить. Подавая можно влить стаканъ блага вина или стаканъ свѣжей сметаны.

157) **Супъ изъ свѣжей черники съ клецками.** 2 фун. перебранной черники разварить съ 2 верхками корицы, процѣдить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить съ 1/2 фун. сахара, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя. Подавая опустить отдѣльно сваренныя въ сладкой водѣ клецки: мучныя № 213, заварныя № 209 или миндальныя № 210.

Воду, въ которой варились клецки можно влить въ черничныи супъ.

158) **Супъ изъ сушеной черники.** Изъ 1 или 2 стакановъ жарить какъ супъ № 156 или 157.

159) **Супъ изъ пива со сметаною.** Свѣжую сметану, желтки, сливочное масло, съ 1/2 чайной ложки соли, сахаръ, размѣшать, развести легкимъ пивомъ, поставить на огонь, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, тогда съ влить въ миску на ситный хлѣбъ, наръзанный четырёхугольными кусочками или на гренокки изъ ситнаго хлѣба. Отдѣльно подается свѣжii сыръ изъ творогу, наръзанный маленькими кусочками.

Выдать: 2 бутылки пива, 2—3 стак. сметаны. | 8—6 кусковъ сахара, ситнаго хлѣба и
Ложку сливоч. масла, 2—3 желтка. | сыръ изъ творогу № 2296.

160) **Супъ изъ пива другимъ способомъ.** Двѣ бутылки пива, кусковъ 6 сахара или ложки двѣ патоки и 1/2 чайной ложки тмина вскипятить. 2—3 желтка разбить съ 2 ложками пива, влить ихъ въ оставленное отъ огня пиво, шибко мѣшая, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, подавать съ гренокками и сыромъ изъ творогу № 2296.

В) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.

161) **Холодный польскiй со сметаною.** Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленого лука сѣянца, растереть съ солью. Взять молодого

свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на дуршлагъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленнаго свекольника должно быть 1 полный стаканъ); влить 2—5 стакановъ сметаны самой свѣжей, развести по пропорцiи хлѣбнымъ квасомъ или кипяченою холодною водою, положить крутыхъ, на нѣсколько частей разръзанныхъ яицъ, мелкими четырёхугольными кусочками наръзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, домишекъ лимона, соли, немного перца и кусокъ льду.

Выдать: 1 ф. молодого свекольника. | 3 огурца, 30 раковъ, 3 яйца.
Горсть укропа, 2—5 стак. сметаны. | 1/2 лимона, соли.
(Хлѣбнаго квасу). | (Простаго перцу).

162) **Фиронинская мясильная.** Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый языкъ наръзать четырёхугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленнаго зеленого лука, укропу, эстрагону, сложить все это въ суповую чашку, влить сметаны, развести квасомъ или кислыми шами, положить соли, перцу, кусокъ льду.

Выдать: Разнаго жарнаго, 2—3 огурца. | Эстрагону, соли, перцу, 1—2 ст. сметаны.
3 яйца, зеленого лука, укропу. | 3 бутылки квасу или кислыхъ щей.

263) **Фиронинская изъ рыбьихъ.** Обжарить въ маслѣ или сварить въ водѣ 3 фун. рыбы; вынуть кости, наръзать кусками, положить въ суповую чашку, прибавить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленого лука, укропу, кервелю, эстрагону, развести кислыми шами, всыпать по вкусу соли и крупнаго простаго перцу.

164) **Фиронинская постная изъ разносостей.** Очистить и наръзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ; сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, всего полную тарелку, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ камненую посуду ложечку готовой сарепской горчицы и соли, влить по каплѣ ложку прованскаго масла, мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести 3 бутылками кислыхъ щей или кваса, положить соли, перцу, зеленого лука, петрушки, укропу, размѣшать все вмѣстѣ, положить кусокъ льду.

165) **Польвининская.** Очистить, вымыть, сварить щавель въ собственномъ соку, протереть сквозь сито, прибавить также опущенаго въ соленый кипятокъ, до мякости свареннаго и мелко изрубленнаго шината или молодого свекольника, положить пару огурцовъ, наръзанныхъ четырёхугольными кусочками, укропу, зеленого лука, зелени, соли, мелко сахара или патоки, развести кислыми шами, положить льду. Подавая на столъ, опустить въ бокальцо въ соленой водѣ отваренную свѣжую лососину, семгу, бѣлорыбцу или сига. При этомъ подается тертый хрѣвъ. Можно прибавить хересу или шампанскаго, а также раковыхъ шеекъ.

Выдать: 1/2 фун. щавеля, 1 фун. шината. | Кислыхъ щей бутылки 2—3.
Или 1 1/2 ф. молодого свекольника. | 2 фун. свѣжей лососины, семги, бѣлорыбцы или сига.
3 огурца, зелен. лука, укропу, соли. | Хрѣвъ.
3—6 кусковъ сахара или патоки. | (шт. 25 раковыхъ шеекъ).
съ 1/2 стак.

166) **Холодецъ изъ яблокъ.** Взять десять штукъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, сварить въ трехъ стаканахъ молока. Подарокъ мол. хоз. I в II.

нахъ воды, прибавивъ корицы, лимонной цедры, ложку французскаго вина и немного тертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть ихъ сквозь сито въ суповую миску, процедить туда же воду, въ которой варились яблоки, охладить, влить двѣ бутылки краснаго вина, сокъ изъ одного лимона, ложку малиноваго или смородиноваго варенья для вкуса, съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Этотъ холодецъ подаютъ иногда съ слѣд. клецками: 2—3 яблока очистить отъ кожицы, патереть на теркѣ, влить ложку краснаго вина, немного толченой корицы, лимонной цедры, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, три яйца и столько черствой тертой булки, чтобы составилось довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленнаго холоднаго супу, вскипятить его, опустить въ него чайною ложечкою клецки; когда они всплывутъ отставить, охладить, влить въ остальной холодный супъ, подавать.

Выдать: 12 крупнѣхъ яблоковъ, корица, | Сокъ изъ лимона.
лимонной цедры. | Ложку малин. или вишнев. варенья.
Ложку французскаго вина. | $\frac{3}{4}$ до 1 фун. сахара, 3 яйца.
2 бут. краснаго вина. | 1 пяти-копѣечную булку.

167) **Холодецъ изъ вишенъ.** $\frac{1}{2}$ гарнца или 2 фунта зрѣлыхъ вишенъ очистить отъ вѣточекъ, истолочь съ косточками, взбить немного корицы, 2—3 толченныя гвоздики, положить на 2 часа въ горшокъ, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1— $1\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, лимоннаго соку, развести немного вскипяченою, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишенъ безъ косточекъ, охладить на льду, подавать съ бисквитами.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца, т. е. фунта 3 вишенъ. | $\frac{1}{2}$ —1 фун., мелкаго сахара.
Корицы, 2—3 гвоздики. | 1 или $1\frac{1}{2}$ стак. вина, 1 лимонъ.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана 3.

168) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины.** $\frac{3}{4}$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ ф. сахара, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пироженнымъ, бисквитами или такъ-называемымъ «испанскій вѣтеръ».

169) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники, или смородины съ виномъ.** $\frac{3}{4}$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито; $1\frac{1}{2}$ стакана вина, $4\frac{1}{2}$ стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго соку, $\frac{3}{4}$ фунта сахара вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледъ.

170) **Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.** 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара размѣшать до бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процедить, охладить мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, охладить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

Выдать: 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ —1 фун. сахара. | 2 бутылки сливокъ, 2—3 ф. ягодъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою какъ клецки; подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ вечеромъ, на загородныхъ гуляньяхъ.

171) **Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.** 2 бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара заварить на плитѣ,

какъ сказано въ № 170, процедить, охладить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья, подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ, 1 верш. ванили. | 1 стак. ягодъ безъ варенья.
8 желтковъ. |
 $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 1 ст. мелкаго сахара. | Бисквиты, или мороженое, или мерингу.

172) **Холодецъ шоколадный.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать съ 2 бутылками сливокъ и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фун. кусками пакового шоколада, распущенаго и вскипяченнаго въ 2 стаканахъ молока, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процедить, охладить; подавать со сливочнымъ мороженымъ см. № 170.

Выдать: 2 бутылки сливокъ, 1 верш. ванили. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шоколада.
6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. | (Бисквиты или мороженое).
мелкаго сахара, 1 стак. молока.

173) **Холодецъ изъ кофе.** Приготавливается точно также какъ шоколадный, но однимъ стаканомъ сливокъ мѣньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крепкаго кофе. Подавать съ бисквитами, мерингою, мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ безъ 1 стак. | $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
 $\frac{2}{3}$ стак. молотаго лучшаго кофе. | 6 желтковъ, 1 верш. ванили.

174) **Холодецъ на мамеръ шоколаднаго.** Приготавливается какъ сказ. № 144, охладить только на льду. Подавать къ нему гронки, сухарики или бисквиты.

175) **Холодецъ миндальный.** Приготавливается точно также, какъ супъ № 145, надо его только охладить на льду.

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ суцу.

Примѣаніе. Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ	увеличить пропорцію въ	1 1/2	раза.
" 18 " 15 "	" " "	" 2	"
" 16 " 18 "	" " "	" 2 1/2	"
" 19 " 24 "	" " "	" 3	"

176) **Греночки изъ бѣлаго хлѣба.** Французскую булку нарезать правильными четырехугольными маленькими кусками, распушить на сковородѣ масла, всыпать греночки, размѣнать, поставить въ печь, чтобы высохли.

Выдать: 1 или 1 1/2 франц. булки, т. е. 1/8 ф. | 1 ложку, т. е. 1/8 ф. чухонскаго или 2 ложки прованскаго масла.

Эти греночки можно высушить въ печкѣ и безъ масла, особенно для больныхъ.

177) **Греночки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.** 1 фунтъ говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, всыпать 2 ложки тертой булки, смѣнать, поджарить въ одной ложкѣ масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою, ломтиками нарезанную, булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

Выдать: 1 ф. жаркаго, 1 луковицу. | 1 яйцо, 2 ложки сметаны.
2 ложки тертой булки или 1/4 франц. | 1 или 1 1/2 франц. булки.
булки, 1 1/2 ложекъ масла. | Тертаго пармезану 1/8 ф.

Или нарезать булку тоненькими ломтиками, срезать обѣ корки, смазать перышкомъ растопленнымъ масломъ, положить на листъ, посыпать сыромъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 франц. булку, 1/8—1/4 ф. масла. | 1/8—1/4 фун. сыру пармезану.

178) **Гренки, посыпанные голландскимъ сыромъ.** Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣнать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, обсыпать тертымъ голландскимъ сыромъ, скронить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ суцу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

Выдать: 1 франц. булку, 2 желтка. | 2 ложки тертаго голландскаго сыра.
1/2 стак. молока или сливокъ. | 1 ложку масла.

179) **Фринадельки изъ телячьихъ почекъ.** 2 телячьи почки обжарить, снять кожу, мелко изрубить, посолить: 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣнать съ почками, положить 2—3 толченые сухари, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перцу, истолочь все въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, мушкатнаго орѣху, ска-

тать шарики, обкатывая ихъ въ сухаряхъ; передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ бульонъ. Такія фринадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ суцу изъ поросенка.

Выдать: 2 телячьи почки, 1 луковицу. | 2 яйца, 2 ложки сметаны.
1 ложку масла и 6 сухарей. | Перцу, мушкатнаго орѣху.

180) **Фринадельки изъ говядины, телятины, или баранины изъ борщу.** 1/2 ф. говядины, 1/4 почечнаго сала очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1/4 луковицы мелко изрубленной, 1/2 французской булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки двѣ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

Выдать: 1/2 ф. говядины или телятины. | Перцу, мушк. орѣху, 1 луковицу.
1/8 ф. почечнаго сала, соли. | 1/2 франц. булки, 2 яйца, 3—4 сухаря.

Фринадельки изъ телятины и баранины готовятся точно также.

181) **Фринадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыру.** 1/4 ф. сыру натереть на теркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фринадельки и клецки отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлкѣ; когда будутъ готовы, выпутъ дуршлакомъ ложкою, остудить ихъ; разрезать острымъ ножомъ каждую пополамъ, положить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить остъ бульономъ; подавать въ чистомъ бульонѣ или въ супѣ со сметаной, или въ супѣ шоре.

Выдать: 1/4 фун. сыра, 2 яйца. | 1/2 франц. 5 коп. булки.
1 ложку сливочнаго масла. | 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

182) **Мясной фаршъ или кашель.** 1/4 ф. говядины или телятины безъ костей мелко изрубить; 1/2 луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣнать съ ~~фаршемъ~~ фаршемъ, положить соли, 1 яйцо, 1/4 франц. булки намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1 ложку масла, или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, завернуть ее въ чистую тряпочку и обвязавъ ниточкой отварить въ бульонѣ, остудить нарезать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ, подавать.

Выдать: 1/4 ф. говядины или телятины. | 1 ложку масла.
1/2 луковицы, 1 яйцо. | Простаго и англійскаго перцу.
1/4 франц. 5 коп. булки. | Мушкатнаго орѣху, соли.

183) **Рыбный фаршъ.** Очистить свѣжую щуку, судака, окуной и пр. вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, самую маленькую, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную луковицу, положить франц. булку, намоченную въ молокѣ или въ водѣ и выжатую смѣнать, мелко изрубить прибавить 1/2 ложки масла, 2 яйца, мушкат. орѣху, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, варить въ бульонѣ съ 1/2 часа; когда будетъ готово, выпутъ дуршлакомъ ложкою, остудить, нарезать ломтиками, сложить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку процеженный бульонъ, въ которомъ варились фаршъ.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 ложку муки. | 1 мал. луковицу, 1/2 франц. 5 коп. булки,
3 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца. | 1/2 стак. молока.
1 1/2 ложки масла.

184) **Рыбный фарш изъ верей.** Взять $\frac{1}{2}$ фунта очищенной отъ кожи и костей рыбы, напримеръ: окуней, щуки, судака и пр., $\frac{1}{2}$ ф. перы отъ той же рыбы, мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер., простого, 2—3 зерна англ. перца, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, ложки 3 сливокъ или 1 ложку масла, $\frac{1}{10}$ мушк. орѣха, $\frac{1}{4}$ луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, подсыпая муки, опустить въ кипящій бульонъ минутъ на 20, пока не подымется; когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его дуршлакомъ ложкою, остудить, нарязать ломтиками, сложить въ суповую миску, налить ухю.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рыбы или окуня $1\frac{1}{2}$ —2. | Мушк. орѣха, $\frac{1}{4}$ луковицы.
Около $\frac{1}{2}$ ф. перы изъ окуней. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, или ложки 3 сливокъ.
2—3 зер. пр., 2—3 зер. англ. перца. | $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, 1 ложку муки.

185) **Фаршъ изъ раковъ.** Отварить въ соленомъ кипяткѣ шт. 80 раковъ, очистить шейки и ножки, изрубить ихъ какъ можно мельче, положить ложки 3 распущеннаго раковаго масла, $\frac{1}{2}$ фр. булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки 3 густыхъ сливокъ, немного соли, мушк. орѣху, зелени. Смачивая чайную ложечку въ кипятокъ, опускать этотъ фаршъ ложечкой въ кипящій бульонъ, закрыть крышкою и варить, пока не всплывутъ.

Выдать: 60 раковъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки. | 2 яйца, 3 ложки сливокъ.
 $\frac{1}{8}$ фун. раковаго масла. | Зелени, мушкатнаго орѣху.

Оставшуюся скорлупу высушить; употребить на раковый супъ или заготовить раковаго масла см. № 1024.

186) **Фаршъ изъ курицы.** Взять филей отъ одной хорошей курицы, наскоблить пожемъ, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, $\frac{1}{8}$ фун. простого или раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки намоченной въ бульонѣ или молокѣ и выжатой, или истолченныхъ сухарей. чтобы изъ этой массы можно было скатать продолговатые шарики, опустить въ отдельную кастрюльку, въ кипящій бульонъ; когда всплывутъ, выпутъ ихъ остудить, нарязать ломтиками, опустить въ суповую миску, бульонъ процедить.

Выдать: 1 курицу, $\frac{1}{8}$ фун. масла | 2 яйца, ложки 2—3 слив. кр.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки или съ $\frac{1}{2}$ стак. | Мушк. орѣху, зелени.
толченыхъ сухарей.

Оставшуюся курицу употребить на супъ № 47.

187) **Фаршъ изъ дичи.** Приготавливается какъ фаршъ изъ курицы № 186.

188) **Фаршъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.** Разварить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта суш. грибовъ, откинуть на сито, когда совершенно обсохнутъ, изрубить какъ можно мельче, положить мякоть двухъ фран. булокъ, намоченныхъ въ грибомъ бульонѣ и выжатыхъ, 2 ложки сметаны, $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, 2—3 яйца, соли, 1 луковицу печеную, или въ маслѣ поджаренную, все это растереть какъ можно лучше, разложить на блюдо, чтобы фаршъ разбухъ; затѣмъ скатать шарики въ родѣ маленькихъ пышекъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать къ грибному и картофельному супу или къ борщу, вмѣсто жареныхъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. грибовъ, 2—3 яйца. | 2 ложки сметаны, 2—3 ложки муки.
2 франц. булки, $\frac{3}{8}$ фун. масла. | Луквицу.

Часть грибаго бульона влить въ супъ, остальной можно спрятать къ слѣд. дн и приготовить на немъ кашу, см. № 1324.

189) **Фаршъ изъ сельдей.** 2 хорошия шотландскія сельдки замочить на ночь въ водѣ, чай, квасъ или молоко, затѣмъ очистить отъ кожи и костей, мелко изрубить, немного поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, переложить въ каменную чашку, остудить, положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного простого перца и столько толченыхъ сухарей, чтобы масса держалась; чайную ложку смачивать въ кипятокъ, брать по кусочку этого фарша, опускать въ картофельный супъ № 124.

190) **Оливки фаршированныя.** $\frac{1}{4}$ фунта телятины или $\frac{1}{4}$ фун. филея отъ курицы изрубить мелко, прибавить размоченный мякишъ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, мушкатнаго орѣху, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. телятины или курицы. | 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
 $\frac{1}{4}$ французской 5 коп. булки. | Мушкатнаго орѣху

191) **Фаршированные помидоры.** $\frac{1}{2}$ фунта телятины изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, $\frac{1}{2}$ франц. булкою, намоченною въ молокѣ и выжатою; положить соли, 6 зеренъ англ. перца, мушкатнаго орѣху, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры шт. 18, если очень маленькя, вынуть изъ нихъ осторожно всю середину, палки помпо бульономъ, сварить на ложкомъ опѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. телятины, 1 яйцо. | $\frac{1}{2}$ франц. булки, 6 зер. англ. перца.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока. | (Мушк. орѣху), 18 шт. помидоровъ.

192) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить воды, посолить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана смоленскихъ крупъ такъ, чтобы каша была умѣренной густоты, положить въ нее, кто любитъ, мушкатнаго орѣху, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарязать маленькими четырехугольными кусочками въ видѣ гренокъ, или въ видѣ лазанокъ, или полумѣсяцовъ; передъ отпускомъ опустить въ бульонъ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ст. Смолен. крупъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. | Соли (кто хочетъ мушк. орѣху).

193) **Каша маренная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** Вскипятить воду, всыпать $2\frac{1}{4}$ стакана довольно мелкихъ гречневыхъ крупъ, сварить умѣренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарязать ломтиками, поджарить въ маслѣ, подавать къ борщу, ко щамъ изъ щавеля.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак., т. е. 1 фун. довольно | $\frac{3}{8}$ фун. масла.
мелкихъ гречневыхъ крупъ.

194) **Жаренная гречневая каша.** Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на ситечко, намазанное масломъ, или на блюдо; чтобы сгладить сверху, наложить на нее чистое блюдо съ прессомъ, остудить нарязать ломтиками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавать ко щамъ и борщу.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак., т. е. 1 ф. крупъ. | $\frac{3}{8}$ фун. масла.

Эту кашу можно поджарить въ видѣ плоскихъ оладей.

195) **Рисъ.** а) $\frac{1}{2}$ стакана, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта риса перемять въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей холодной воды, чтобы рисъ едва прикрыло, по-

ставить варить. Когда едѣляется почти мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; дать ей стечь совершенно, переложить въ кастрюлечку, налить немного бульономъ, сварить до готовности, но чтобъ не переварился и оставался рассыпчатымъ. б) Или 1 стаканъ риса сполоснуть въ холодной водѣ, сварить, какъ только что сказано, сначала въ водѣ, а потомъ въ бульонѣ до мягкости, положить ложку масла, разбѣшать хорошенъко, переложить въ форму, слегка смоченную жирнымъ бульономъ, остудить; подавая выложить на блюдо. в) Или сварить рассыпчатый рисъ на водѣ, распушить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла; когда закипитъ, всыпать рисъ, разбѣшать хорошенъко, переложить на небольшое блюдо, обсыпать мушкатнымъ орѣхомъ, подавать къ бульону № 1.

196) **Перловая крупа.** $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ, т. е. почти $\frac{1}{4}$ фун., перемыть, разварить отдѣльно въ водѣ, передъ отпускомъ положить влить въ суповую миску, палить бульономъ, подавать.

197) **Саго.** $\frac{1}{2}$ стак. т. с. $\frac{1}{4}$ фун. саго съ вечера налить холодною водою, утромъ слить воду, обдать кипяткомъ, мѣшая, влить большое количество кипятку, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить пѣсколко разъ холодною водою. Когда вода стечетъ совершенно, всыпать въ суповую миску, налить бульономъ, подавать.

198) **Манная крупа.** $\frac{1}{2}$ стакана манны всыпать въ бульонъ, вскипятить два раза — три.

199) **Вермишель.** $1\frac{1}{2}$ стакана купленной вермишели, т. е. $\frac{1}{3}$ фун., опустить въ кипящій бульонъ, или сварить сперва отдѣльно въ соляномъ кипяткѣ, но несравненно лучше готовить домашнюю лапшу изъ $1\frac{1}{2}$ стакановъ муки и одного яйца, см. № 1282.

200) **Малиновыя макаронныя.** $\frac{1}{3}$ фун. сладкаго миндаля т. с. $\frac{1}{3}$ стак. обварить кипяткомъ, дать постоять, очистить отъ шелухи, истолочь въ ступкѣ подливая воды, разбѣшать, процѣдить сквозь тряпочку, влить молоко обратно въ ступку, протолочь еще разъ; процѣдить и выжать, чтобы вышло всего $\frac{1}{4}$ стак., — прибавить въ нему 2 сырыхъ яйца, 2—3 куска сахара и полфунта крупитчатой, самой лучшей муки, замѣсить крутое тѣсто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарезать ножомъ полосками въ три пальца ширины, сложить ихъ, пересыпая слегка мукою, чтобы не слиплись, пашинковать какъ можно мельче, разсыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить въ молочный супъ, — въ кипящее молоко, сварить до готовности; или пашинкованную лапшу поджарить сперва въ сливочномъ масле, осушить ее на пропускной бумагѣ и тогда уже опустить ее въ сладкій супъ.

201) **Макаронныя.** Приготовить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйца, и $\frac{1}{2}$ стак. воды, нарезать маленькими четырехъ-угольными кусочками, опустить въ бульонъ, или сперва отдѣльно отварить въ соляномъ кипяткѣ.

202) **Брюссельская крупа.** Передъ самымъ обѣдомъ всыпать 8—9 чайныхъ ложекъ картофельной крупы, вскипятить хорошенъко.

203) **Точенные коренья.** Процѣдить бульонъ, какъ сказано въ бульонѣ № 1, положить въ него отдѣльно въ бульонѣ отваренные, красиво нарезанные: 2 моркови, 2—3 тоненькия петрушки, 1 сельдерей, 8—10 шт. спаржи, 1 головку цвѣтной капусты, или всыпать суповые коренья № 2632, (часть II), двѣ полныя столовыя ложки. Эти коренья начать варить за полчаса до обѣда, иначе потеряютъ аромать.

204) **Точенные коренья съ капустою.** Въ процѣженный бульонъ № 1 положить красиво нарезанные, отдѣльно въ томъ же бульонѣ отваренныя: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 небольшой кочанъ свѣжей капусты. Капусту начать варить за часъ, а коренья за полчаса.

Въ этотъ супъ можно всыпать немного мушкатнаго орѣха.

205) **Точенные коренья съ брюссельскими.** Въ процѣженный бульонъ № 1 положить нарезанные и отдѣльно въ томъ же бульонѣ отваренныя: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, штукъ десять картофеля, ложку сушеного горошка.

206) **Брюссельская капуста и фрикадельки.** Сварить бульонъ № 1, съ кореньями, процѣдить. Брюссельскую капусту опустить въ соляной кипятокъ, сварить до готовности, вынуть дуршлаковою ложкою въ суповую миску, налить горячій бульономъ, подавать.

Отдѣльно отварить въ бульонѣ фрикадельки, т. е. котлетъ, переложить дуршлаковою ложкою въ суповую миску, туда же процѣдить и бульонъ, въ которомъ онѣ варилась.

207) **Цвѣтная капуста, зеленый, свѣжій горошекъ и спаржа.** Сварить бульонъ № 1 съ кореньями, процѣдить; за часъ до обѣда опустить въ соляной кипятокъ $\frac{1}{2}$ фун. очищенныхъ и пополамъ разломанныхъ зеленыхъ стручковъ, или шелушеного зеленого гороха изъ одного фунта стручковъ и $\frac{1}{4}$ фунта въ куски нарезанной спаржи; — за полчаса опустить въ тотъ же соляной кипятокъ 2 кочешка цвѣтной капусты, которую разнять по частичкамъ, срезать пень кочешка, сварить все до готовности, вынуть дуршлаковою ложкою въ суповую миску, налить процѣженнымъ бульономъ. Воды, въ которой будетъ вариться вся эта зелень, не должно быть много, посолить ее ложкою соли, въ такомъ случаѣ, эту самую воду можно влить, по желанію, въ общій бульонъ, который не долженъ быть посоленъ прежде времени.

Выдать: $\frac{1}{2}$ —1 ф. стручковъ, $\frac{1}{2}$ ф. спаржи. | 2 кочешка цвѣтной капусты.

208) **Различныя коренья и зеленый супъ, горошекъ.** Сварить бульонъ № 1 съ 2 луковицами, процѣдить; вынуть 1—2 брюквы, 1 моркови, 1—2 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей, ложку зеленого супъ-горошка, опустить въ теплую воду, разъ вскипятить, тотчасъ откинуть на рѣшето, вычистить ножомъ, вымыть, нарезать кусочками; за 2 часа до обѣда брюкву налить процѣженнымъ бульономъ, варить, а за полчаса опустить туда же и все остальное, сварить до готовности; подавая, налить въ суповую миску, палить всѣмъ бульономъ; подать отдѣльно супъ, укропъ или петрушку см. № 2611.

Выдать: 1—2 брюквы, 1—2 моркови, | 1 порей, ложку зеленого супъ-горошка.
1—3 петрушки, 1 сельдерей.

209) **Веленцы завариваемыя.** $\frac{1}{3}$ стак. масла, съ $\frac{1}{2}$ стак. молока, такъ чтобы всего было $\frac{3}{4}$ стак., вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, пшѣно мѣшая, варить пока не будетъ отставать отъ кастрюльки, покрайней мѣрѣ съ полчаса, отставить и въ ту же секунду, въ горячее тѣсто вбить 2—3 яйца и тотчасъ опустить вѣдчикъ чайною ложечкою въ кипящій процѣженный бульонъ, каждый разъ обмакивая ложку въ горячую воду. Въ тѣсто, можно всыпать зел. петрушки. Варить подъ крышкою, пока не всплывутъ, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ стак. молока, 2—3 яйца.

210) **Влецкии биеквиттии.** Ложку масла растереть до бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложекчекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюльку масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

Влецкии миндальныи. $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 2—3 шт. горькаго обварить, очистить мелко истолочь, подливая воды такъ, чтобы молока вышло всего $\frac{3}{4}$ стакана. Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла положить въ кастрюльку, всыпать ложку мелкаго сахара, распушить масломъ, снять съ огня, подлить миндальнаго молока, всыпать немного мелко просѣянныхъ толченыхъ сухарей, подлить еще молока, размѣшать, всыпать еще сухарей, размѣшать, вбить 3 яйца, размѣшать до гладкости, сварить въ молоко, какъ сказано въ № 209.

Выдать: Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла. | $\frac{1}{2}$ ст. слад., 2—3 шт. горьк. миндаля, 3 яйца, 1 стак. мелко истолч. сухарей.

211) **Влецкии картофельныи.** Сварить очищенный и вымытый картофель въ небольшомъ количествѣ воды или молока. Слить воду, горячій картофель тотчасъ размять такъ, чтобы его вышло $1\frac{1}{2}$ стакана; положить $\frac{1}{4}$ стак. муки, 1—2 яйца, полъ-чайной ложки соли, ложку масла, размѣшать, опускать чайною ложкою въ бульонъ и т. д., какъ сказано въ № 209.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарпца картофеля, ложку масла. | 1—2 яйца, $\frac{1}{4}$ стак. муки.

212) **Влецкии манныи.** 1 стаканъ молока, $\frac{1}{2}$ стак. масла, соли вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка, 4 бѣлка, сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать въ бульонъ или въ соленый кипятокъ. Когда всплывутъ, выбрать друшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

Выдать: 1 стак. молока. Немного болѣе $\frac{1}{4}$ фун. масла. | $\frac{1}{2}$ стак. манн., 4 яйца, мушкатнаго орѣху.

213) **Влецкии мушкатыи.** 4 столовыя ложки растопленнаго чухонскаго масла тереть до бѣла на льду, или взять $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вбить 2 яйца и 4 желтка, положить пѣну отъ 2 бѣлковъ. За пять минутъ до отпуска опускать ложкою въ кипящій бульонъ, какъ сказано въ № 209.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла или $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ. | 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

214) **Влецкии рисовыи.** $\frac{1}{2}$ стакана риса вскипятить, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковичку, нащипованную 4 гвоздиками, наливъ бульономъ, варить покрытыми на легкомъ огнѣ до мягкости, петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, на подобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, вбить 1 яйцо, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюдѣ въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалять въ 1 яйцѣ и тертой булкѣ, а за 5 минутъ до отпуска об-

жарить въ фритюрѣ или въ маслѣ; осушивъ ихъ на салфеткѣ, или на пропускной бумагѣ, опустить въ бульонъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса, перцу, мушк. орѣху. | 1 порей, 1 морковь, 1 рѣпу.
1 петрушку, 1 луковичку, 4 гвозд. | 2 яйца, 3 сухаря.
1 маленькую петрушку. | Поджарить въ $\frac{3}{4}$ ст. фритюра.

215) **Влецкии изъ раковинъ.** 20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и пожекъ мелко изрубить; изъ раковыхъ скорлупокъ сдѣлать раковое масло № 2024; взять $\frac{1}{2}$ стак. этого масла, растереть до бѣла съ 5 яйцами, положить $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатаго, соли, мушкатнаго орѣху, зеленой петрушки и изрубленнаго раки, смѣшать, опускать ложечкою въ бульонъ. Если масса будетъ жидка, прибавить сухарей.

Выдать: 20 раковъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 яицъ. | $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, соли. | Соли, мушк. орѣху зеленой петрушки.

216) **Влецкии изъ манннхъ сырнхъ крупъ.** Великии сухарей. 3 желтка растереть до бѣла съ 3 кусками мелко истолченнаго сахара, всыпать 2—3 штуки мелко истолченнаго горькаго миндаля, влить $\frac{1}{2}$ стакана молока, размѣшать, всыпать $\frac{1}{6}$ стакана слегка истолченныхъ манннхъ крупъ или мелко истолченныхъ сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитыхъ бѣла, размѣшать, опускать чайною ложечкою въ молочный или черничный супъ, варить, пока не всплывутъ.

217) **Влецкии изъ сметаны.** Растереть до бѣла ложку масла; 3 яйца, 3 ложки сметаны растереть съ мукою, смѣшать съ масломъ, растереть, посолить, спускать ложечкою въ рыбный бульонъ, варить, пока не всплывутъ; такія клецки подаются въ ухѣ или въ рыбномъ супѣ. Тѣсто должно быть немного гуще, какъ на вафли.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. масла, 3 яйца. | Муки со стаканъ.
3 ложки сметан.

218) **Вруткии яйца.** 6—8 яицъ сварить, очистить, разрѣзать каждое на 2 части, подавая опустить въ щи изъ щавеля или въ супъ изъ шпината.

219) **Фаршированныи яйца.** Сварить крутыхъ яицъ (ит. 6 или 8), опустить въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не испортили скорлупы; выбрать изъ нея яйца, мелко изрубить ихъ; распушить въ кастрюлкѣ 1 ложку масла, всыпать яйца, размѣшать, положить соли, рубленой зеленой петрушки и укропу, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнять этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились, подавать къ шамъ изъ щавеля или шпината.

Выдать: 6—8 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, зеленой | Зер. 2—3 перца, 2—3 сухаря, соли.
петрушки.

220) **Умники и пельмени съ мясомъ или грибннхъ фаршемъ.** Приготовить крутое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко, нарѣзать четырехугольные кусочки, числомъ до 35 шт., положить на каждый кусочекъ немного фаршу, загнуть сперва въ видѣ треугольныхъ прожекковъ, потомъ слѣпить концы, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ скорянаго растопленнаго или $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла. Фаршъ мясной: 1 небольшую луковичку мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать мелко изрубленную сырую или вареную говядину или телятину, положить соли, перцу, немного поджарить, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фарш грибной: $\frac{1}{4}$ ф. сушеных грибов, сваренных в бульонѣ, мелко изрубить, поджарить в ложкѣ масла вмѣстѣ съ мелкоизрубленною луковицею, посолить.

Такъ какъ уши подаются къ грибному супу, то и выдать всего грибовъ около $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $\frac{3}{8}$ фунта на уши, а остальные нашинкованные грибы опустить в супъ.

Выдать: *На тѣсто № 1281.*
 $1\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. муки,
2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ст. раст. скоромлаго
или постнаго масла.

На фарш мясной:

$\frac{3}{4}$ ф. говядины или телятины,
 $\frac{1}{8}$ ф. масла.
1 луковицу, соли, перцу,
(1 яйцо).

На фарш грибной:

$\frac{1}{4}$ ф. сущ. гриб., 1 лук.,
1 ложку, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта
скор. или 2 ложки пров.
масла.
Соли, перцу.

Пельмени съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ.
Какъ фаршъ, такъ и тѣсто приготовляются какъ только что сказано; но пельмени дѣлаются въ видѣ пирожковъ, какъ сказано въ № 1281, и варятся в бульонѣ, въ которомъ и подаются.

Пирожки.

Примечаніе. Пирожки приготовляются изъ слоенаго тѣста, одобнаго, заварнаго, размочатаго и на дрожжахъ, о которыхъ сказано отъ № 1025 до № 1037.

221) Слоеное тѣсто для пирожковъ. Приготовить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, т. е. 8 столовыхъ серебряныхъ ложекъ и 2 стаканахъ муки, изъ числа которыхъ оставить $\frac{1}{3}$ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною.

$\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла вымыть въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, зашнать, раскатать продолговатую лепенку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфеткою, поставить на холодъ на $\frac{1}{3}$ часа. Затѣмъ тѣсто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткою, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ 18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать слоеное тѣсто надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не тягло, но чтобы и не мерзло; когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, нарѣзать длинныхъ полосокъ въ $1\frac{1}{2}$ пальца шириною, обернуть ихъ на палочки, нарочно для того сдѣланныя, такъ чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія (палочки длиною въ $2\frac{1}{2}$ вершка, снизу въ 1 палецъ, а сверху въ 2 пальца толщиною); намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, нафаршировать горячимъ приготовленнымъ фаршемъ, если пирожки остыли, вставить минутъ на 5 въ печь; подавать, посыпавъ зеленою жареною петрушкою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: 3 горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ 1 ложкою горячаго масла, вставить въ печь, смотреть, чтобы не спорѣли, а только подсохли. Или взять стаканъ фритюра, положить въ кастрюлю, раскалить его такъ, чтобы пошелъ дымъ; 3 горсти петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на 2 минуты, размѣшать, вынуть друшлаковою ложкою на рѣшето, посолить; когда подсохнутъ, посыпать его пирожки. Пирожки изъ слоенаго тѣста можно также дѣлать круглые; въ такомъ

случаѣ тѣсто не должно быть такъ тонко раскатано, вырѣзать острою формою кружковъ 15, въ серединѣ каждаго надрѣзать до половины толщины тѣста небольшою кружкомъ, смазать яйцомъ, тотчасъ же вставить въ горячую печь; когда пирожки будутъ готовы, вырѣзать ножомъ надрѣзанный кружокъ, нафаршировать, прикрыть кружечкомъ, подавать. Для такихъ пирожковъ довольно половины назначенной пропорціи фарша, потому что менѣе пустаго мѣста.

Выдать: 2 стакана, т. е. $\frac{2}{3}$ ф. муки, | 1 яйцо, которымъ смазать сверху пирожки.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Или испечь пирожки въ видѣ книжки, т. е. положить на раскатанное слоеное тѣсто съ $\frac{1}{2}$ ложки фарша, прикрыть другою половишкою, испечь.

Приготовляя слоеное тѣсто изъ 5 фунтовъ муки, можно положить въ него 1 или 2 яйца.

222) Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами.

Испечь слоеные пирожки, какъ сказано въ № 221. Мозги опустить въ кипятокъ съ уксусомъ, солью, съ лавровымъ листомъ и перцомъ. Варить около 10 минутъ, вынуть осторожно, опустить въ холодную воду, остудить, нарѣзать мелкими кусочками. 1 мелконарѣзанную маленькую луковицу поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, всыпать 2 полныя чайныя ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить мѣшая, положить мозги, всыпать $\frac{1}{10}$ мушкетнаго орѣха, мелко изрубленнаго укропа, соли, нѣсколько капель лимоннаго соку, поставить на плиту, подалеку отъ огня. Нафаршировать испеченные пирожки; если остыли вставить въ печь на 5 минутъ, подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою.

Выдать: Мозги изъ 2-хъ телячьихъ головъ или 1 бычачей. | *На тѣсто:*
Уксусу, лавроваго листа, перцу, | 2 стакана муки.
Укропу, $\frac{1}{4}$ лимона. | $\frac{1}{2}$ фун. сливочн. масла.
1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки слив. масла. | 1 яйцо, смазать пирожки.
2 полныя чайныя ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, мушк. орѣху, | Зелен. петрушка, ложку масла (см. № 221).

На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорціи фарша.

223) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.

$\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго почечнаго сала изрубить, истолочь въ ступкѣ, нагрѣвая пестикъ въ горячей водѣ, $\frac{1}{4}$ фунта сырой телятины или сырой говядины изрубить мелко, и слегка поджарить, смѣшать съ французскою булкою, намоченною въ молокѣ или въ водѣ и выжатомъ, съ 1 маленькою истеченною луковицею, перцомъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, все это размѣшать. Раскатать слоеное тѣсто № 221 въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, вырѣзать маленькимъ стаканчикомъ кружки, намазать кружки яйцомъ, положить на него шарикъ фарша, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить тотчасъ въ горячую печь (пирожковъ 15). Подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

Фаршъ изъ говядины: вареной или сырой говядины съ $\frac{1}{2}$ фунта, мелко изрубить, небольшую мелкоизрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ говядиною, можно прибавить къ ней 1 маленькую вымоченную сеledку или сарделекъ.

Выдать *На тѣсто:* 2 стак. муки, т. е. $\frac{2}{3}$ ф. | Соли, 1 яйцо, укропу и зелен. петрушки.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо. | *На фаршъ изъ говядины:*
 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, 1—2 кружка | $\frac{1}{2}$ фун. вареной говядины, 1—2 кружка
яйца. | яйца.
 $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала. | 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ масла, соли, перцу.
 $\frac{1}{4}$ ф. сырой телятины. | 1 небольшую сеledку или сарделекъ
 $\frac{1}{4}$ ф. франц. булки, 1 луковицу, | штукъ 6.
перцу.

224) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печени или окуши. Рыбу очистить, разъ векипятить, нарѣзать кусочками, выбрать все кости, мелко изрубить, посолить; 1 луковицу, мелко изрубленную, поджарить въ маслѣ, въ этомъ самомъ маслѣ поджарить рыбу, посыпать перцемъ, смѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, нафаршировать круглые испеченные пирожки изъ слоенаго тѣста, поставить въ печь минутъ на 5; подавая посыпать ихъ сухарями или зеленою петрушкою, или нафаршировать сырые пирожки и испечь.

Выдать: *На тѣсто № 221.*
2 стак. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ фун.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла.
На фаршъ:
1 фун. сырой щуки или окушей.

1 луковицу, $\frac{1}{4}$ фун. масла.	}	1 луковицу, $\frac{1}{4}$ фун. масла.
1 яйцо, перцу, соли.		1 яйцо, перцу, соли.
2—3 сухаря или зелен. петрушки		2—3 сухаря или зелен. петрушки
и $\frac{1}{2}$ ложки масла или фритюра (см. № 221).		и $\frac{1}{2}$ ложки масла или фритюра (см. № 221).

225) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налимна. 1 фунтъ налимна очистить, посолить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, выпутъ кости, мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рыбою, положить перцу, соли, отдѣльно отваренную и изрубленную печенку изъ налимна, влить 1 ложку сметаны, 1 желтокъ, разогрѣть мѣшая; нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать: 1 ф. налимна, 1 луковицу.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу, соли.
Печенку изъ налимна.

1 ложку свѣж. сметаны, 1 желтокъ.	}	1 ложку свѣж. сметаны, 1 желтокъ.
<i>На тѣсто № 221.</i>		<i>На тѣсто № 221.</i>
2 ст. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо.		2 ст. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо.

226) Слоеные пирожки съ грибами съ фаршемъ. 1 луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать муки или мелко истолченныхъ сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, ашп. перцу, прибавить, кто хочетъ, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, нафаршировать испеченные слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, или круглые пирожки изъ заварнаго тѣста.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. сушеныхъ грибовъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2—3 ложки сметаны.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, или 2—3 сухаря.	}	$\frac{1}{2}$ ложки муки, или 2—3 сухаря.
Соли и англійскаго перцу, 1 яйцо.		Соли и англійскаго перцу, 1 яйцо.

На слоеное тѣсто № 221 заварное, на сладкое, рассыпчатое, или дрожжевое отъ № 1026 до № 1037.

227) Слоеные пирожки съ раковыми фаршемъ. Изъ 20 отваренныхъ раковъ вынуть шейки и крупныя ножки, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ раковаго масла съ 1 ложкою муки, потомъ положить ложки 2 сметаны, соли, мускатн. орѣху, смѣшать, векипятить; когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть; какъ, только погустѣетъ, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, см. № 221.

Выдать: 20 раковъ, $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла.
1 ложку муки, ложки 2 сметаны.
Соли, мускатн. орѣху, 2 желтка.

$\frac{1}{2}$ фун. масла, 2 стак. муки.	}	$\frac{1}{2}$ фун. масла, 2 стак. муки.
1 яйцо смазать пирожки.		1 яйцо смазать пирожки.

228) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печени, съ ромомъ и мадерою. 1 телячью печенку нарѣзать тонкими ломтиками; $\frac{1}{8}$ ф. шпика, 1 луковицу мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить англійскаго перцу, лавроваго листа, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; когда печенка будетъ готова, т. е. подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ, мелко изрубить, истолочь

все имѣть въ ступкѣ, прибавить 1 ложку вымытаго масла, $\frac{1}{4}$ франц. булки намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошаго рома, всыпать мускатнаго орѣху, соли, нафаршировать испеченные слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, вставить въ печь минутъ на 5. Подаются къ супу à la tortue, къ супу валахскому, къ супу вандзоръ № 11.

Выдать: 1 телячью печенку, $\frac{1}{8}$ ф. шпика.
1 луковицу, 8—10 зер. англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа, соли.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла.

$\frac{1}{4}$ франц. булки, 1 рюмку мадеры.	}	$\frac{1}{4}$ франц. булки, 1 рюмку мадеры.
1 ложку рома, муск. орѣху.		1 ложку рома, муск. орѣху.
Укропу или зеленой петрушки.		Укропу или зеленой петрушки.

229) Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью. Приготовить слоенаго тѣста, вырѣзать большимии стакаломъ кружочки, положить ихъ въ жестяную круглую глубокую формочку, положить фаршъ, накрыть такимъ же кружочкомъ, слѣшить края, выложить пирожокъ на столъ и такъ поступать со всѣми слѣдующими, числомъ отъ 12 до 15 штукъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

1 маленькій комокъ капусты мелко изрубить, посолить, немного повода выжать; 1 мелко изрубленную луковицу слегка поджарить въ 2 ложкахъ масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленные крутыя яйца, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто:*
2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.
1 яйцо смазать пирожки.

<i>На фаршъ:</i>	}	<i>На фаршъ:</i>
1 маленькій комокъ капусты.		1 маленькій комокъ капусты.
2 ложки масла, луковицу.		2 ложки масла, луковицу.
2—3 яйца, соли, немного перцу.		2—3 яйца, соли, немного перцу.

Съ такимъ же фаршемъ дѣлать пирожки сладкие, рассыпчатя или на дрожжахъ отъ № 1026 до 1036. Фаршъ изъ моркови см. 239.

230) Пирожки рассыпчатые съ телячьимъ ливеромъ. $\frac{1}{2}$ телячьего ливера отварить, распустить на сковородѣ 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размѣшать, положить туда же мелко изрубленный ливеръ, соли, немного перцу, крутыя яйца; раскатать тонко тѣсто, положить фаршъ, загнуть края тѣста, красиво защипать, смазать яйцомъ и въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ телячьего большаго ливера.
или 1 мал. ливеръ, т. е. $1\frac{1}{4}$ ф.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ малой луковицы.
1—2 яйца, соли, перцу.

<i>На тѣсто рассыпчатое № 1028.</i>	}	<i>На тѣсто рассыпчатое № 1028.</i>
1 ф., т. е. 8 стак. муки, 2 яйца.		1 ф., т. е. 8 стак. муки, 2 яйца.
$\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.		$\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 яйцо смазать тѣсто.		1 яйцо смазать тѣсто.

231) Пирожки съ мяснымъ фаршемъ. Приготовить тѣсто и вообще поступить съ пончиками, какъ сказано № 1383, взять только половину названнаго тамъ пропорціи, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта говяжьего жира, 1 луковицу изрубить на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, тушить подъ крышкою, посолить, положить перцу, опять изрубить какъ мелко мельче, нафаршировать пончики, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Фаршъ можетъ быть къ нимъ также грибной № 256 или изъ мозговъ № 222.

Выдать: *На фаршъ:*
 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. жира.
1 луковицу, соли, перцу.

<i>На тѣсто:</i>	}	<i>На тѣсто:</i>
$\frac{1}{2}$ ст. молока, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.		2 ф. масла, свиного или говяжьего жира.
		1 ложку спирту или крепкой водки.

232) Родъ мясныхъ пышекъ къ бульону или къ жареному — говядина. Нарѣзать кусками 2 фунта мягкой говядины, посолить, положить рубленого лука головки 2—3, прожарить слегка въ ложкѣ масла, но чтобы не пригорѣло; тогда выпнуть изъ кастрюльки, изрубить какъ тѣсто, прибавить 2 ложки крупчатой муки, потомъ посыпать немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ съ $\frac{1}{2}$ орѣха; сложить опять въ кастрюльку, подлить бульона, чтобы фаригъ сдѣлался на подобіе густой каши, когда проварится, вскипятить раза 3, (если жидко, то нужно и болѣе) переложить въ каменную чашку и остудить на льду; когда остынетъ сдѣлать шарики, лепешки или какой угодно формы, обвалять въ яйцахъ въ сухаряхъ или толченой сухой пшеничной булкѣ, повторить это раза три, и каждый разъ обвалять въ сухаряхъ смазать яйцомъ и дать обсохнуть, послѣ третьяго раза жарить въ русскомъ маслѣ какъ пышки и подавать, или къ супу, или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

Выдать: 2 ф. телятины, $\frac{1}{8}$ масла. | $\frac{1}{2}$ мушкат. орѣха.
 Луковицы 2—3. | 2—3 яйца, 1 стак. сухарей.
 2 ложки муки. | 1 фунтъ русского масла или фритюра.

233) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мозгами. Взять очень полный стаканъ теплой воды или молока, сухихъ дрожжей 1 золот., половину муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить два яйца или 3 желтка, положить 1 ложку масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, нафаршировать пирожки, положить ихъ на столъ, посыпанный мукою; когда поднимутся, жарить въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ. Фаршъ къ нимъ изъ мозговъ слѣд.: мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ воды съ уксусомъ и солью, сварить ихъ, выпнуть, остудить, мелко нарѣзать; поджарить въ ложкѣ масла $\frac{1}{2}$ ложки муки, а потомъ и мозги, всыпать немного толченого перца, или мушк. орѣха или мушк. цвѣта, влить ложки 2 бульона или ложку сметаны, размѣшивать.

Выдать: На тѣсто. | $\frac{1}{2}$ ф. масла или фритюра.
 1 или 2 ложки дрожжей. | На фаршъ изъ мозговъ:
 $\frac{1}{3}$ ф., т. е. 4 стак. муки. | 1 бычачій мозгъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 2 яйца или 3 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, мушкатнаго орѣха.
 1 стак. воды или молока. | Черпу, соли.

Если пирожки нужны къ обѣду—къ 4 часамъ, то растворить тѣсто утромъ часовъ въ 8—9.

234) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мяснымъ фаршемъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 233, нафаршировать изъ слѣд. мяснымъ фаршемъ: 1 фунтъ сырой или вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 побольшую мелко изрубленную луковичку поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать изрубленное мясо, слегка поджарить, посолить, положить немного перца, остудить, прибавить пару крупныхъ изрубленныхъ яицъ.

Выдать: На фаршъ: | 2—3 яйца.
 1 фун. говядины или телятины. | Черпу, соли.
 1—2 луковицы, 1 ложку масла. | На тѣсто № 233.

235) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ рыбною, рижскою и визигною. Сварить полфунта риса, положить въ него ложку масла, 2—3 крутыя мелко изрублен-

ны яйца, нафаршировать ими пирожки № 233, класть по тонкому ломтику разъ вскипяченной и очищенной отъ костей рыбы сига, щуки или окупи.

Въ эти пирожки можно прибавить визиги.

Выдать: На фаршъ: | Немного перца.
 1 стак. риса или $\frac{1}{2}$ стак. риса | 2—3 яйца.
 и $\frac{1}{16}$ фун. визиги. | 1 фун. сига, щуки или окупи.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла. | На тѣсто № 233.

236) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ грибною фаршемъ. Сварить $\frac{1}{3}$ фунта грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, прибавить кто любитъ, немного рису.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фун. грибовъ. | 1 луковицу, ($\frac{1}{4}$ стак. риса).
 1 ложку масла. | На тѣсто № 233.

237) Пирожки съдобные, рассыпчатые или на дрожжахъ съ творогомъ. Приготовить тѣсто, № 1126—1137, нафаршировать пирожки фаршемъ № 233.

Выдать: 1 бычачій мозгъ, $\frac{1}{8}$ фун. масла. | Мушкатнаго орѣха.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, перцу, соли. | На тѣсто № 1026—1036.

238) Пирожки съдобные, рассыпчатые или на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины или телятины. 1 фунтъ вареной говядины или телятины мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною и поджареною луковичкою, всыпать соли, перцу, 2—3 изрубленныхъ яйца, остудить, нафаршировать пирожки; если на дрожжахъ, то подавая можно посыпать зеленою петрушкою, поджаренною въ 1 ложкѣ масла или въ 1 стаканѣ фритюра, какъ сказано въ № 221.

239) Пирожки съ фаршемъ изъ моркови. 6 штукъ моркови средней величины очистить, сварить въ водѣ или бульонѣ, мелко изрубить, смѣшать съ ложкою сливочнаго масла и 2—3 крутыя мелко изрубленными яйцами, нафаршировать пирожки съдобные, рассыпчатые, или на дрожжахъ № 1026—1037.

240) Пирожки съ рижскою и визигною. 1 стак. риса сварить, какъ сказано въ примѣчаніи о пирогахъ, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и 2—3 крутыя, мелко изрубленные яйца, подлить ложки 2 жирнаго бульона, посолить, положить зелени, нафаршировать пирожки съдобные, жареные, рассыпчатые или на дрожжахъ отъ № 1026—1037.

241) Пирожки съ рижскою, визигною и яйцами. $\frac{1}{8}$ фун. визиги намочить съ вечера въ воду, на другой день, слить ее, пальцы свѣжей сварить до мягкости съ $\frac{1}{2}$ петрушкою, $\frac{1}{2}$ луковичкою, солью и английскимъ перцемъ. Откинуть на рѣшето, потомъ мелко изрубить, положить соли, англійскаго перца, 2—3 мелко изрубленными яйцами, $\frac{3}{4}$ стак. рассыпчатого свареннаго риса, ложку масла, ложку жирнаго бульона, зелени, размѣшивать, нафаршировать пирожки изъ тѣста отъ № 1026 до № 1037.

242) Пирожки съ визигною, манною крупною и сиромъ. $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сливочнаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлкѣ, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. манны, размѣшивать хорошенько, вскорѣ отставить

отъ плиты, смѣшать съ $\frac{1}{10}$ фун. мелко изрубленной свареной визиги, всыпать соли, 2—3 мелко изрубленных яйца, зелень, размѣшать, нафаршировать пирожки на дрожжахъ № 1033—1037, кладя въ каждый пирогъ по тонкому ломтику очищеннаго отъ костей и посоленнаго сига.

243) Пирожки съ саго и яйцами. Сварить $1\frac{1}{4}$ стак. саго, какъ см. № 197, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложками сливочнаго масла, 2—3 крутыми яйцами, зеленью. Нафаршировать пирожки едобные или на дрожжахъ см. отъ № 1026—1036.

244) Пирожки со свѣжеею капустою. 1 маленький кочанъ капусты мелко изрубить, посолить, немного погоды выжать, смѣшать съ мелко изрубленною поджаренною въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла луковницею, положить еще ложку сливочнаго масла, поджарить капусту до мягкости, но чтобы она несколько не покраснѣла, остудить, всыпать 2—3 мелко изрубленных яйца, нафаршировать едобные пирожки или на дрожжахъ отъ № 1026—1037.

245) Пирожки съ говяжьимъ ливеромъ. $1\frac{1}{4}$ фунта говяжьяго ливера безъ пленки мелко изрубить. Распустить на сковородѣ $\frac{1}{3}$ фунта масла, вскипятить луковницу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить мѣшая, чтобы не пригорѣло, влить ложки 2 бульона; всыпать пшеничного перцу, соли, 2—3 крутыя яйца, укропъ и зеленой петрушки, нафаршировать пирожки изъ едобнаго тѣста или на дрожжахъ.

246) Пирожки съ сушеными грибами и пшеничною. $\frac{1}{3}$ фун. сушеныхъ боровиковъ перемять, сварить до мягкости, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ 1 ложкѣ масла луковницею, опять поджарить, посолить, всыпать перцу, 1 кругое яйцо и $\frac{1}{10}$ фунта свареной визиги, (см. прилѣч. пирожка), нафаршировать едобные пирожки или на дрожжахъ.

247) Пирожки со свѣжими грибами. Взять тарелку илиюшекъ молодыхъ боровиковъ, разрѣзать каждую на двѣ—четыре части, положить въ кастрюльку, посыпать солью, немного перцемъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсемъ осудутъ, тогда положить въ нихъ ложку хорошаго чухонскаго масла и ложки 2 сметаны самой свѣжей, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры; тогда снять ихъ съ огня, остудить на льду, начинить ими пирожки отъ № 1026 до 1037.

248) Пирожки съ гречневую кашею и яйцами. Сварить пшеничную крутую гречневую кашу изъ $\frac{1}{2}$ фунта крупъ, положить 1—2 ложки сливочнаго масла, въ которомъ предварительно поджарить мелко изрубленную луковницу, посолить, всыпать 2—3 яйца, зелень, нафаршировать пирожки едобные, разварные, рассыпчатые или на дрожжахъ.

249) Пирожки-кухенъ. 1 фунтъ самаго лучшаго шпика, т. е. свиного сала мелко нарѣзать, положить кто любитъ, мелко изрубленную луковницу, простаго и англійскаго перца, соли, майорану, укропу, 1 сырое яйцо, начинить маленькіе продолговатые пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, № 1033, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

250) Пирожки-кухенъ друичать ливеромъ. 1 фунтъ копченнаго шпика мелко нарѣзать, смѣшать съ мелко изрубленною луковницею, простымъ и англійскимъ перцемъ, съ укропомъ, 1 сырымъ яйцомъ, кто любитъ,

земного майораномъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, № 1032—1637, сдѣлать изъ него маленькія булочки, начиняя ихъ приготовленнымъ фаршемъ. Взять 1 стаканъ растопленнаго масла, обмакивать каждую булочку въ это масло и укладывать въ кастрюльку рядами, одну подлѣ другой; накрыть кастрюлю крышкою, когда булочки поднимутся, вставить въ горячую печь. Подавая выложить на блюдо.

251) Пирожки со смоленискою крупною и грибами. 3 сушеные грибы вымыть, сварить съ солью до мягкости, прибавить кореньевъ и припостей. Вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процедить, взять его $1\frac{1}{4}$ стак., положить въ него $\frac{1}{8}$ фунта масла, вскипятить, всыпать круто 1 стаканъ смоленискихъ или молыхъ гречневыхъ крупъ, которые надо сперва перетереть 1 яйцомъ, высушить и просеять. Шибко мѣшать па плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, посолить, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа; всыпать 1—2 мелко изрубленных яйца, размѣшать, нафаршировать пирожки.

252) Пирожки съ рыбными фаршемъ и семгою. 1 фунтъ щуки очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ $2\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха, рубленой зеленой петрушки, размѣшать, нафаршировать пирожки, кладя въ каждый пирожокъ по тонкому ломтику семги, или ломтику разъ вскипяченнаго и отъ костей очищеннаго сига, щуки или окуня.

253) Пирожки раскатывали со свѣжими сельдями. 2—3 мелко изрубленные луковницы поджарить въ $\frac{1}{3}$ фунта масла, смѣшать съ очищенными свѣжими сельдями (штуку 12) разрѣзанными вдоль пополамъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фаршу, потомъ двѣ половинки сельди, закрутить такъ, чтобы середина осталась открытою, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

254) Пирожки изъ коржикъ съ говяжьимъ фаршемъ. Растворить и приготовить тѣсто на дрожжахъ. Кроме того, сдѣлать 2 лепешки изъ едобнаго тѣста, а именно на 1 фунтъ муки положить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, 2 яйца и $\frac{1}{4}$ фунта масла. Прежде смѣшать муку съ водою, солью и яйцами, а потомъ положить кускомъ свѣжее чухонское масло, и мѣсить тѣсто хорошенько, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше. Изъ приготовленнаго куска тѣста сдѣлать маленькіе пирожки въ видѣ варениковъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ говядины, № 223; дать подняться. Когда они поднимутся, изъ приготовленнаго 2 лепешекъ едобнаго тѣста одну положить на сковороду, положить на нее маленькіе дрожжевые пирожки, бокомъ одну подлѣ другой, смазывая каждый масломъ, чтобы они не приставали другъ къ другу, когда все уложатся, смазать сверху масломъ и накрыть другою едобною лепешкою, закрутить кругомъ края, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Если по купать верхушкой в нижней лепешки, то можно ихъ сдѣлать изъ простаго тѣста на одной волѣ, смазать только яйцомъ. Подавать къ супу.

Выдать: На едобное тѣсто:		1 $\frac{1}{2}$ фун. муки.
1 фунтъ муки, 2 яйца.		
$\frac{1}{4}$ фунта масла.		1 $\frac{1}{3}$ фун. масла, 2 яйца.
На кислое тѣсто:		
1 стаканъ молока.		1 фун. говядины, 1 луковницу.
		1 $\frac{1}{8}$ фун. масла, ($\frac{1}{8}$ ф. смазать пирожки).

255) Пирожки изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины. Испечь обыкновенные тонкіе блины № 1236, намазать каждый

блины приготовленные фаршем, загнуть края, свернуть в трубочку. Обвалить каждый в яйце или оставшемся тесте от блинов и в сухарях, жарить в масле, чтобы подрумянились; подавая, можно посыпать жареною, зеленою петрушкою, см. № 221.

Выдать: *На блины:*
3 стак. молока.
2 стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. муки, 2 яйца.
Соли, поджарить $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 яйцо, 5—6 сухарей.

На фарш № 238.
1 ф. говядины или телятины.
1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. масла.
Перцу, соли.
(2—3 крутыя яйца).

256) **Широшки изъ блинцовъ съ мезгачами.** Испечь тонких блиновъ, какъ сказано в № 1236. Взять мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачей, очистить жижи, перемять в холодной водѣ; $\frac{1}{4}$ фунта масла смѣшать съ мозгами, посолить, сложить в кастрюлю, поджарить вѣшая, пока мозги не побѣлѣютъ, положить укропу или зеленой петрушки, размѣшать, намазать этихъ фаршемъ каждый испеченный блинъ, свернуть его в трубочку, обвалить в яйце или в оставшемся тесте от блиновъ и в сухаряхъ, обжарить в масле.

Выдать: *На блины:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, поджарить блины.
1 яйцо, 6 сухарей.

На фарш № 233.
Мозги.
Соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
Укропа или зеленой петрушки.

257) **Широшки изъ блинцовъ съ раковыми фаршемъ.** Испечь тонкихъ блиновъ № 1236; 30 отвареныхъ раковыхъ шеекъ мелко изрубить; 1 ложку масла распустить в кастрюль, положить 4 разбитыя яйца и зеленой петрушки, вѣшая поджарить такъ, чтобы была жидкая яичница, положить туда раковыя шейки, $\frac{1}{4}$ французской патортой булки, размѣшать, влить ложки 2—3 сливокъ, посолить, положить мускатнаго орѣху, размѣшать. намазать блины, свернуть в трубочки, обвалить в яйце и сухаряхъ, поджарить.

Выдать: *На блины:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.
Поджарить $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 яйцо.
5—6 сухарей.

На фарш:
30 раковъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 яйца.
Зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ франц. булки.
2—3 ложки сливокъ, соли.
Мускатнаго орѣху.

Подавая посыпать жареною зеленою петрушкою № 221.

258) **Широшки-булочки съ раковымъ фаршемъ.** $\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла вскипятить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести стаканомъ бульона, сложить изрубленные раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные отваренные или изжаренные бороники или шампиньоны, немного сухаго бульона, мускатнаго орѣха, 1 ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую в масле поджаренную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ испеченныхъ продолговатыхъ булочекъ какія пекутся на круглыхъ сухаряхъ; вынуть изъ нихъ осторожно мякишь, каждую булочку сверху и внутри намазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, посыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ масломъ намазанный и передъ самымъ обѣдомъ вставить в печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: *На тесто:*
1 ст. молока выстѣ съ дрожжами.
1—2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ фун. муки,
т. е. 4 стак.
1 яйцо, смазать булочки.
Или вмѣсто всего этого купить
12 булочекъ.

На фарш:
20 раковъ, $\frac{1}{4}$ фунта рыбы.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
3—4 бороника или шампиньона.
Кусокъ сухаго бульона (1 лоть).
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла.
 $\frac{1}{2}$ фун. тертаго сыру.
Зеленой петрушки.

259) **Широшки-булочки фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.** Взять 12—18 маленькихъ, продолговатыхъ домашнихъ или продажныхъ булочекъ, срѣзать верхушку, вынуть осторожно мякишь, пафаршировать бешемелемъ съ морковью, посыпать тертымъ сыромъ, накрыть верхушкою, обмазать масломъ, обсыпать сыромъ, скрестить сверху перышкомъ, намоченнымъ в жирномъ бульонѣ, вставить в печь на 5 минутъ. Бешемель приготовить слѣд. образомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, кипятить вѣшая, покуда не погустѣетъ, положить кусочками нарезанную отваренную морковь, размѣшать.

Выдать: 12—18 булочекъ, 1 морковь.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.
 $\frac{1}{2}$ фунта сыру.

260) **Булочки изъ фаршемъ изъ курицы.** Взять булочекъ, какъ только что сказано, срѣзать сверху верхушку, вынуть мякишь, смочить мякишь этотъ бульономъ, чтобы размокъ, положить мелко изрубленный филей отъ одной в половину свареной курицы, ложку масла, перцу, соли, мускатнаго орѣха или мускат. орѣху, $\frac{1}{2}$ рюмки рейнскаго вина и щепотку муки такъ, чтобы вся масса не была слишкомъ жидка; растереть все выстѣ хорошо, пафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить в неслишкомъ горячую печь; подавать в бульонѣ.

Выдать: 12—18 булочекъ.
Груднику вареной курицы.
2 ложки масла, перцу.

Мушк. орѣху, соли.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рейск. вина.
Ложку муки, ложку сухарей.

261) **Широшки изъ мезгачовъ изъ телячьихъ.** Намочить 1 бычачий мозгъ, снять кожицу, опустить в кипятокъ соленой воды съ уксусомъ, лавровымъ листомъ и перцомъ, сварить, остудить, не вынимая изъ воды. Потомъ очистить, нарезать ломтиками, посолить, обмакивать каждый кусочекъ в кляръ, жарить в масле; подавая, обсыпать жареною зеленою петрушкою.

Выдать: Мозги изъ одной бычачей головы,
соли.
Уксусу, для ларенца $\frac{1}{2}$ ст. растоп.
масла.
На кляръ № 368.
1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованск.
масла.

2 бѣла, почти 1 стак. шива или воды.
На кляръ другимъ манеромъ № 369.
1 стаканъ муки.
6 ложекъ сливокъ или молока.
5 яицъ.

Эти пирожки подаются къ шаму изъ щавели и къ прочимъ кислымъ шамъ.

262) **Широшки изъ вермишели.** $\frac{1}{2}$ ф. купленной вермишели или домашней лапши на однихъ яйцахъ безъ воды отварить в солной водѣ, откинуть на рѣшето; распустить в кастрюль 1 ложку масла, сложить туда лапшу, посолить соли, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыра, размѣшать. Жестыныя формочки намазать масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленною вермишелью, испечь. Потомъ снять осторожно сверху румяную корочку, изъ самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее

следующимъ рагуломъ: распустить 1/2 ложки масла, всыпать 1/2 молко изрублен-
ной луковицы, 1/4 стак. муки, поджарить, влить 1 стак. сметаны, вскипятить;
когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ложки тертого сыра и
лимоннаго сока. Накрывать снятою корочкою, вставить въ печь на нѣсколько
минутъ.

Выдать: 1/2 фун. вермишели или 2 яйца и 1/2 стак. муки. | На рагуль:
2 ложки тертаго сыру, 2 яйца. | 1/2 ложки масла, 1 луковицу.
1 1/2 ложки масла, 3—4 сухари. | 1 ложку муки, 2 желтка.
1 стак. сметаны, 2 ложки сыру.

263) Пирожки изъ оставшагося жаркаго. Взять
какого-нибудь жаркаго, подбѣлку, телятину и проч., мелко изрубить съ 6 сар-
дельками, положить 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой,
1 ложку молко изрубленныхъ шарлотокъ или луковицы, перцу, вбить 2 желтка,
все это истолочь въ ступкѣ, наполнить жестяныя формочки или раковины, обло-
женныя разсыпчатымъ тѣстомъ или заварнымъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, вста-
вить въ печь минутъ на 20, или сдѣлать обыкновенные пирожки.

Выдать: На фарш:
Жарное, 6 сарделекъ. | 1/2 франц. булки, 1/2 стак. молока.
1 ложку шарлотокъ или луковицу. | 2 желтка, перцу, 1 ложку масла.

На разсыпчатое тѣсто № 1028 или на заварное № 1027.

264) Пирожки изъ мозговъ, подаваемыхъ въ ра-
ковинкахъ. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычьей намочить въ
водѣ, сполоснуть, опустить на нѣсколько минутъ въ соленый кипятокъ съ уксу-
сомъ, потомъ пусть остынуть въ этой же самой водѣ; снять кожицу, порѣзать
кусочками; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 1/2 ложкахъ масла,
смѣшать съ мозгами, досыпать тертой сухой булки, положить 2 желтка, 3/4 ста-
кана сметаны, немного англійскаго перца, кто хочетъ, мушкатнаго орѣху, укропу
или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить масломъ (1/2 ложки),
вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ или 1 луковицу, 2 желтка.
пару бычачьихъ. | 3/4 стак. сметаны, 1 1/2 ложки масла.
Уксусу, соли, 1/2 франц. булки. | Англ. перцу, мушк. орѣху, 2 сухари.

Чтобы пирожки эти были красивѣе, края можно обложить заварнымъ или
слоенымъ тѣстомъ, или выложить дно раковины разсыпчатымъ или слоенымъ
тѣстомъ, наверхъ положить фаршъ, обложить кругомъ рантомъ изъ того же
тѣста, на середину каждой раковины положить отвареную цвѣтную капусту
(всего 1 большую головку) или раковия шейки (шт. 20).

265) Рыбный фаршъ въ раковинкахъ. Поджарить въ
1 1/2 ложкахъ масла 1 изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ или за пе-
нибнѣмъ ихъ, изрубленную луковицу; положить мелкими кусочками нарезанную
и посоленную какую нибудь рыбу, 2—3 отвареные и мелко изрубленные грибка,
все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ
изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, 1/2 стаканомъ сметаны, съ 2 тол-
чеными сухарями, англійск. перцомъ, солью, прибавить немного бульона, нало-
жить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, скропить
масломъ, вставить въ печь на 1/4 часа. Эти пирожки подаются къ супу изъ рыбы
и для экономіи фаршъ этотъ можно сдѣлать изъ свареной въ супѣ рыбы, под-
жарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

Выдать: 10 шарлотокъ, 1 порей или 2 луков. | 1/2 стак. сметаны, 4 сухари.
1 1/2 фун. рыбы, 2 — 3 грибка, | Масла 1/4 фун., англ. перцу.
2 желтка.

266) Пирожки изъ выпущенныхъ яицъ въ рако-
винкахъ. Отъ 6 до 9 раковинъ намазать масломъ изъ селедокъ или сарде-
лекъ, взять свѣжихъ отъ 6 до 9 яицъ, осторожно разбить скорлупу и въ каж-
дую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать сыромъ голландскимъ или какимъ
другимъ, смѣшаннымъ съ 1 ложкою толченыхъ сухарей, скропить масломъ, вста-
вить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы яйца сверху немного за-
пеклись.

Выдать: 6—9 яицъ, 3—4 ложки масла изъ | белокъ № 1117.
сарделекъ. | 1 селедку, 1 яблоко, 1 луковицу.
1 1/2 — 2 ложки сыру, 2—4 сухари. | Около 1/4 фунта ржаного хлѣба.
1/2 ложки масла. | 1 1/2 ложки масла, мушкатнаго орѣху.
На масло изъ селедокъ или сар-

267) Фаршъ грибовый въ раковинкахъ. Сушеные грибы
сполоснуть, намочить на почъ въ молокѣ, потомъ сварить съ кореньями, изру-
бить, поджарить въ 1 ложкѣ масла съ 1/2 луковицею, положить 1/2 стакана сме-
таны, немножко соли, перцу, вскипятить, потомъ вбить 2 желтка, 2 ложки су-
харей, немного бульону, смѣшать, положить въ раковины, посыпать сухарями,
вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 1/4 фунта грибовъ, 1 луковицу. | 2 желтка, соли, перцу англ. зерень 6—
1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 порей. | 7 и просаго зерна 2—3.
1/8 ф. масла, 1/2 ст. сметаны. | 7—8 сухарей.

268) Фаршъ изъ телячьихъ и селедкн въ рако-
винкахъ. Кусокъ жаркаго телятины изрубить съ вымоченною селедкою, изъ
которой вынуть кости, смѣшать съ поджареною въ 1 ложкѣ масла луковицею,
вливать 1/2 стакана сметаны, немного бульону, поварить подъ крышкою.
Когда остынетъ, положить немного англійскаго перцу, 2 ложки истолченыхъ
сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульону, смѣшать, наполнить этимъ фар-
шемъ раковинъ 6—9, посыпать 1 ложкою сыра, смѣшаннаго съ 1 ложкою суха-
рей, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 1 ф. телятины, 1 голландскую или | Сухарей 6—7, 1 ложку тертаго сыру.
голландскую селедку. | Англійскаго перцу зерень 6—7.
1/4 фун. масла, 1 луковицу. | Простаго перцу зерна 2.
1/2 стак. сметаны, 2 желтка. | Мушкатнаго орѣху.

ОТДѢЛЪ III

Соусы или подливки.

Примечаніе относительно соусов или мучныхъ подливокъ. На 6—8 человѣкъ соусу должно быть готового уже $2\frac{1}{2}$ стакана. Большинство соусовъ готовится слѣдующимъ образомъ: взять $\frac{1}{8}$, но лучше $\frac{1}{4}$ фун. самаго лучшаго чухонскаго или сливочнаго масла, распустить его въ каменной кастрюлкѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. крупчатой муки, мѣшая, слегка поджарить, развести 3 стаканами процеженнаго мясного или рыбнаго бульона, кипятить чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, хотя бы часа два; процедить, потомъ уже положить все остальное. При кипяченіи соуса впродоженіи двухъ часовъ, вкусъ муки дѣлается нечувствительнымъ. Частью этого соуса обливаются говядина, рыба, пудингъ и пр., а остальное подается въ соусникѣ.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

"	13	"	18	"	"	"	"	"	2	"
"	19	"	24	"	"	"	"	"	2	"

Въ такомъ случаѣ кушанье подать на 2-хъ блюдахъ. Въ соусъ масло кладется хорошее чухонское или сливочное.

Очень удобно заготовлять на двѣ недѣли *масло съ мукою, поджаренную муку и эссенціи сахаръ* употребляемые для соусовъ, а именно:

269) *Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ.* 1 фунтъ свѣжаго чухонскаго масла вскипятить, дать устояться, слить чистое масло въ кастрюлку и въ кипящее масло всыпать, мѣшая ложкою, 2 стакана муки, вскипятить нѣсколько разъ, вылить въ муравленый горшокъ, поставить въ холодное мѣсто и употребить по надобности для бѣлыхъ соусовъ; на соусъ на 6 человѣкъ берется по 1—2 ложки.

270) *Заготовка жженого сахару для темныхъ соусовъ.* Взять $\frac{1}{2}$ фунта сахара кусками, смочить его водою, положить на чистую сковороду, кипятить пока сахаръ не подрумянится до темнаго цвѣта, подлить немного кипятку, вскипятить и перелить въ горшечекъ, употребить для темныхъ кисло-сладкихъ соусовъ; передъ употребленіемъ разогрѣть слегка, брать по $\frac{1}{2}$ ложкѣ.

271) *Заготовка поджаренной муки для соусовъ.* Взять сухой ишенпчной муки, всыпать въ чистую кастрюлку, поставить на малый огонь и мѣшать ложкою, пока мука не подрумянится, оставить и мѣшать пока не остынетъ; всыпать въ сухую банку, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Передъ употребленіемъ взять ложку этой муки, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложками чухонскаго масла, вскипятить; такая мука употребляется для крѣпкихъ темныхъ соусовъ.

272) *Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.* $1\frac{1}{2}$ стакана хересу, рюмку крѣпкаго уксусу эстрагону, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перду,

$\frac{1}{2}$ мушкатоваго орѣха на тергѣ натертаго, нѣсколько цѣльныхъ гвоздикъ, кусокъ хрѣну, цедра лимонной, 2—3 парѣзные ветрушки смѣшать, поставить на плитку, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процедить сквозь сито, не релить въ бутылку, охладить, крѣпко закупорить. Приготовляя крѣпкій соусъ къ рыбамъ, уткѣ, каллуну, къ дичи, свинымъ почкамъ, бараньимъ котлетамъ, къ паштету и проч., надо взять только ложку поджаренной муки № 271, вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ ложками масла, развести 2 стаканами бульона, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить иногда немного жженого сахару № 270, вскипятить, процедить, облить кушанье.

Еще эссенція для поджареннаго бульона и соусовъ. Взять 1 фунтъ говядины, нарезать ее кусочками, положить въ кастрюлку ложку масла, 1 парѣзанную луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 ветрушку, 1 штуку лавроваго листа, поджарить все это до красна, влить стакана 2 воды, прокипятить, процедить въ бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать въ соусъ по ложкѣ или по двѣ.

273) *Румяное масло съ сухарями.* Взять свѣжаго чухонскаго масла, распустить его въ кастрюль, вскипятить, всыпать истолченныхъ сухарей, поджарить ихъ такъ, чтобы и масло и сухари подрумянились до красна и чтобы вышла довольно густая масса. Такимъ масломъ поливаются корни, которыми гарнируется разварная говядина, цвѣтная капуста, макароны, вермишель и проч.

274) *Масло изъ сарделекъ.* Полфунта сарделекъ сполоснуть въ водѣ, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ полфунтомъ чухонскаго, по растопленнаго, чистаго масла, тереть до бѣла; протереть сквозь сито, подавать къ каллуну, къ жареному топкому филею и проч. Сохраняется въ холодномъ мѣстѣ 2—3 недѣли.

А) ПОДЛИВКИ КЪ МЯСНЫМЪ КУШАНЫЯМЪ.

275) *Соусъ обыкновенный.* Взять ложку приготовленнаго масла съ мукою, см. № 269, развести 3 стаканами бульона, посолить, варить часа два, процедить, всыпать зеленого луку, подать къ жареной или разварной говядинѣ, къ котлетамъ, къ блинчатому пудингу и т. д.

276) *Соусъ бѣлый, густой на сметанѣ къ котлетамъ, битникамъ, жаренкамъ и всякой дичи.* Въ масло, въ которомъ жарилось все вышеупомянутое, прибавить минутъ за пять до отпуска 2—3 ложки холодной воды и сейчасъ же, мѣшая, отъ 1 до 10 ложекъ свѣжей сметаны, не переставая мѣшать, дать вскипеть раза два, тотчасъ облить жаркое и подавать, потому что этотъ соусъ, если постоять, то испортится: сметана отдѣлится отъ масла.

277) *Еще соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу № 1156.* Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарезать мелко, поджарить слегка съ масломъ, всыпать поджаренной муки, см. № 271, размѣшивать, развести 3 стаканами бульона, можно прибавить соуса изъ-подъ жаркаго, варить часа два, процедить. всыпать сахару, влить уксусу или лимоннаго соку, соевъ изъ крыжовника или яблочную соевъ такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кисло-сладкаго вкуса, вскипятить нѣсколько разъ, облить имъ жаркое и пр. или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—4 луковицы.
1 ложку жареной муки.
1—2 ложки масла.

4—5 кусочков сахара, уксусу, лимону.
Соус из крыжовника № 2432.
или яблочной сои № 2358—2358.

278) **Соус красный.** 1/2 стак. поджаренной муки № 271 смѣшать съ 1 1/2 ложками масла, развести 2 стаканами бульона такъ, чтобы соусу передъ отпускомъ было около 3 1/2 стак.; прокипятить хорошенько, процѣдить, положить приготовленнаго жженого сахару или мясной эссенции № 272, вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить куски сахара, лимоннаго соку, 1 полную ложку кабарцовъ, или 1 полную ложку вдоль разрезанныхъ коришоновъ, или 1 полную ложку маршоновъ грибовъ, или отваренныхъ въ водѣ съ уксусомъ аморетокъ, 1/2 лимона нарезаннаго ломтиками безъ зерцъ, вскипятить еще разъ и горячимъ облить котлеты, жаренныя утки; поросенка, индѣйку, кашлуна, говядину, угорь.

Выдать: Ложку поджаренной муки № 271.
Жженого сахару № 270, 1/2 лимона.
1 полную ложку кабарцовъ.

Или 1 полную ложку коришоновъ, или
маршинов. грибовъ, или аморетокъ.

Отъ 1/2 рюмки до 1/2 ст. столоваго вина.

279) **Соус красный съ триофелями.** 1/2 стак. поджаренной муки № 271 смѣшать съ 1 1/2 ложками масла, развести 3 стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить жженого сахару № 270, размѣшать, прокипятить хорошенько, положить еще 2—3 куска сахару, лимоннаго соку съ 1/2 лимона и 5—6 шт. мелко нарезанныхъ триофелей, вскипятить. Подавать къ котлетамъ изъ говядины, телятины, мозговъ, къ разварной и жареной говядинѣ.

280) **Соус красный къ котлетамъ съ бѣлками.** Испечь бѣлки. 1 стаканъ французскаго столоваго вина, 3—4 кусочка сахара, 1 ложку лимоннаго соку, кусочекъ сухаго бульона, распущеннаго въ 1 1/2 стаканѣ бульона или воды, 2 ложки тертой булки, смѣшать, вскипятить, влить въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, вскипятить и процѣдить.

Выдать: 1 стак. столоваго вина.
3—4 куса сахара.
1 1/2 лота сухаго бульона.

1/4 лимона.
1/8 французской булки.

281) **Соус къ холодному жареному.** Ложку прованскаго масла растереть съ 3 круто сваренными желтками, прибавить 2 чайныя ложки пригот. горчицы, чайную ложку мелкаго сахара, 1/2 истертой или очень мелко изрубленной луковицы, 1/2 очищенной отъ костей и кожи селедки, 1/2 стак. сливокъ, уксусу по вкусу, размѣшать хорошенько, облить имъ холодную говядину жареную или вареную, ломтиками нарезанную.

Выдать: Ложку прованск. масла.
3 яйца, 2 чайныя ложки горчицы.
1—2 куса сахара.

1/2 селедки.
1/2—1 луковицу.
1/2 стак. сливокъ, уксусу.

282) **Соус изъ соленыхъ огурцовъ.** Соленые огурцы нарезать продолговатыми малыми кусочками; 1/2 стак. поджаренной муки съ масломъ и съ мелко изрубленною зеленою петрушкою (1 чайная ложка), развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить, прибавить 1/2 стакана огуречнаго рассола, кто хочетъ, грибаго бульона и немного жженого сахару, вскипятить.

Выдать: 3—6 соленыхъ огурцовъ.
1 ложку муки № 271.
1—2 лож. масла, зеленой петрушки.

Съ 1/2 стак. огуречнаго рассола.
Можно прибавить кусочекъ сахару.
2—3 гриба и жженого сахару № 270.

* Подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки и картофеля.

283) **Соус изъ сарделекъ или анчоусовъ изъ жареному телятнику.** Распустить масло, поджарить въ немъ помного муки и вымытыя, очищенные отъ костей и мелко изрубленныя сардельки, развести 2 1/2 стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить 2—3 ломтика лимона, разъ вскипятить, влить столоваго вина, подогрѣть, подавать къ жаркому.

Выдать: 1—2 ложки масла, ложку поджаренной муки № 271, 1/2 лимона, 6 сарделекъ, 1/2 стак. столоваго вина.

284) **Соус изъ селедки къ голландскому.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею и 1/2 ложкою масла.

1—2 ложки масла смѣшать съ поджареною мукою и селедкою, еще разъ поджарить, влить 2 стакана бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить немного лимоннаго соку, вскипятить, процѣдить, облить мясо. Можно прибавить въ соусъ сметаны.

Выдать: 1 голландскую селедку.
1 луковицу, 1/2 лимона.
1—2 ложки масла (2—3 ложки сметаны).
1 ложку поджаренной муки № 271.

285) **Соус изъ триофелей къ уткамъ, индѣйкамъ, курынкамъ.** 2 большихъ или 4 малыхъ свѣжихъ или вымоченныхъ триофелей сварить въ 3/4 стакана мадеры или малаге, 1/2 стак. муки поджарить съ масломъ, развести 3 стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить лимоннаго соку, смѣшать съ нарезанными триофелями и вепомъ, вскипятить; если триофели французскіе, то вскипятить ихъ два-три раза въ готовомъ уже соусѣ съ вепомъ.

Выдать: 2 или 4 триофели, 3/4 стак. мадеры или малаге, 1/2 стак. муки, 1 ложку масла, 1/8 лимона.

286) **Соус изъ шампиньоновъ.** 6 штукъ свѣжихъ большихъ шампиньоновъ очистить, опустить въ чистую воду. Распустить въ кастрюлѣ 1/2 ложки масла, положить сокъ изъ 1 ломтика лимона, влить 1/2 стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить одинъ разъ, вынуть ихъ, нарезать ломтиками. — Ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить сквозь сито, положить въ него шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить; можно прибавить ложки двѣ сметаны.

Выдать: 6 шт. шампиньоновъ.
2 ложки масла, ложку муки.
1 рюмку хересу, соли.
1 ломтикъ лимона, 1/2—2 ложки сметаны.

287) **Соус изъ сладкаго вина къ жареному телятнику.** 1 полную ложку поджаренной муки поджарить въ 2 ложкахъ масла, развести бульономъ (кто желаетъ, можетъ прибавить рюмку вина), кипятить хотя часа два, процѣдить; положить желтого сахару, размѣшать. Положить лимоннаго соку, вскипятить. Передъ отпускомъ положить 3—4 ломтика лимона, нарезаннаго каждый на двѣ части безъ зерцъ, сахару 3—4 куса, 1/2 стакана вымытаго изюма и помного миндаля, кто любитъ, и еще разъ вскипятить.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, то развести его рыбнымъ бульономъ; въ постные дни вмѣсто пуховскаго положить какое нибудь постнаго масла.

Выдать: ложку муки, 1 1/2 ложки масла, 3—4 куса сахара, 1/2 лимона, 1/2 ст. пѣкма (1/4 ст. миндаля), (1 рюмку вина), жженого сахару.

288) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ: 1 ложку уксъ поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя два часа, процѣдить, положить 1 ложку готовой сарептской горчицы, влить 1 рюмку мадеры или помного уксуса, 2—3 куска сахара, соли, вскипятить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. муки, масла $\frac{1}{8}$ фунт. | 2—3 куска сахара.
1 ложку сарептской горчицы. | Соли, 1 рюмку мадеры или уксусу.

289) Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ. $\frac{1}{2}$ фунта щавеля очистить, вымыть, выжать, мелко изрубить, положить въ каменную кастрюлю, накрыть крышкою, сварить безъ воды мѣшая ложкою, пова не дастъ изъ себя сока, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; потомъ протереть сквозь сито, 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки, поджарить, развести 2 $\frac{1}{2}$ стаканами бульона, положить мелкаго сахару, сметаны, щавель, вскипятить и горячимъ облить вареную говядину или котлеты даже телячье.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. щавеля свѣжаго или $\frac{1}{8}$ ст. | 2—4 куска сахара.
маринованнаго. | 2—3 ложки свѣжей сметаны.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки муки.

290) Соусъ изъ луковницъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ. 5—6 луковницъ разрѣзать, обдать 3 стаканами кипящаго бульона, разварить, протереть сквозь сито; 1 ложку муки поджарить слегка въ 2 ложкахъ масла, развести стаканомъ бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить, смѣшать съ 2 стаканами процѣженнаго соуса, прибавить 1 $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложекъ тмина, жженога сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ жареной баранинѣ или къ котлетамъ.

Выдать: 5—6 луковницъ, 2 ложки масла. | Жженога сахару № 270.
1 ложку поджареной муки. | Прибавить, кто хочетъ, до щечку горчицы
 $\frac{1}{2}$ чайная ложка тмина. | и уксусу.

291) Соусъ изъ луковницъ или шарлотокъ къ баранинѣ и телятинѣ. Поджарить въ 2 ложкахъ масла 1 $\frac{1}{2}$ стакана очищенныхъ, мелко нарѣзанныхъ луковницъ или шарлотокъ, вскипятить 1 ложку муки, развести 2—3 стаканами бульона, положить уксусу или лимоннаго соку, подожженнаго сахару № 270, вскипятить, смѣшать съ соусомъ, въ которомъ жарилась баранина, подогрѣть, огарнировать жаркое шарлотками или луковичами, облить соусомъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 ложки масла, 1 ложку муки. | $\frac{1}{8}$ лимона или уксусъ.
Луку или шарлотокъ 1 $\frac{1}{2}$ стак. | 2—3 куска сахара, или жженога сахару.

292) Вяжело-сладкй соусъ изъ луку. 2 куска смоченнаго водою сахара поджечь на сковородѣ до темнаго цвѣта, влить 1 ложку воды, размѣшать, вскипятить, влить въ кастрюлю, положить въ нее ложку поджареной муки, 1 полную ложку масла, вскипятить, развести 2 $\frac{1}{2}$ стаканами бульона, въ которомъ сперва разварить 8 большихъ луковницъ, мелко нарѣзанныхъ, прибавить уксусу, сахару, соли, протереть все это сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть кислосладкй.

Выдать: 8—4 куска сахара. | 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки № 271.
8 большихъ луковницъ. | $\frac{1}{2}$ лимона или уксусу.

293) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ варенымъ: цыплятамъ, индѣйкамъ, голубямъ, телятинѣ, щукамъ, судаку. $\frac{1}{2}$ стакана муки смѣшать съ 1 $\frac{1}{2}$ ложками

масла, развести 3 стаканами бульона отъ цыплятъ или голубей, кипятить, хотя часа два, процѣдить, влить 1 рюмку мадеры, положить натертой цедры и лимоннаго соку, куска 2 сахара; вбить 2—4 желтка, мѣшая шибко, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, процѣдить, облить мясо.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. муки, 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | доваго вина 2—4 желтка.
1 рюмку мадеры или бѣлаго сто- | $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 куска сахара.

294) Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкамъ и даже рѣбамъ. Распустить 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшать съ $\frac{2}{3}$ стаканомъ муки, слегка поджарить, развести 3 стаканами процѣженнаго бульона отъ индѣйки или курицы; кипятить хотя часа два, процѣдить, положить сметаны, кто хочетъ, ложки 2 маринованнаго кржовника, вскипятить, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропу, соли, облить мясо, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ съ развареннымъ картофелемъ, кто хочетъ.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{2}{3}$ стак. муки. | (15—20 шт. маринованнаго кржовнику
1—1 $\frac{1}{2}$ ст. сметаны. | № 2480 (часть II), петрушки, укропу).

Соусу должно быть не менѣе 4 стакановъ.

295) Соусъ молочный или на сливкахъ къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкамъ съ рисомъ. 2 ложки муки съ масломъ № 269 развести 1 $\frac{1}{2}$ стаканами молока или сливокъ, размѣшать до гладкости, вскипятить раза два-три; когда слегка остынетъ, вбить 2 желтка, положить соли, немного сахару, мушкатнаго орѣху или лимонной цедры, влить также 1 $\frac{1}{2}$ —2 стакана бульона, въ которомъ варились цыплята или телятина, можно прибавить $\frac{1}{2}$ или рюмку мадеры, размѣшать, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, процѣдить. Соусу должно быть не менѣе 3—4 стакановъ.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ. | Мушкати, орѣху или лимонной цедры.
2 ложки муки № 269. |
(2—3 желтка), соли, 2 куска сахара. | $\frac{1}{2}$ или 1 рюмку мадеры.

296) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ вареной говядинѣ. Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить.

Или 6 ложекъ тертаго хрѣна, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, вскипятить раза два, влить въ два разбитые желтка шибко мѣшая, подавать.

Выдать: Хрѣна, 1 стак. сметаны. | 1 ложку масла, 2 желтка.

297) Соусъ изъ хрѣна съ коришкою къ вареной говядинѣ. $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ ложки муки развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана вымытой коришки, вскипятить, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна и 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, раза вскипятить, подавать къ вареной говядинѣ.

Выдать: Хрѣна, $\frac{1}{4}$ ложки муки. | 1 ложку прованскаго или $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. коришки, 1 ломтикъ лимона.

298) Соусъ грибной къ разварной говядинѣ, уткѣ, гуся. $\frac{1}{2}$ стакана поджареной муки № 271 поджарить съ 1—2 ложками масла, развести 2 $\frac{1}{2}$ стакана грибаго бульона, свареннаго изъ 3—4

грибовъ и 2 цѣлыхъ луковицъ, кипятить хотя часа два, процедить, можно влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить, положить мелко нашинкованныхъ сваренныхъ грибовъ, соли; облить на блюде вареную утку или гуся, картофельныя или рисовыя котлеты.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 2 луковицы, 3—4 гриба, $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. сметан.

Этотъ соусъ дѣлають также на 6 человекъ изъ большей пропорци, т. е. изъ $\frac{3}{4}$ стакана муки, 5—6 грибовъ, 2 луковицы, 1 или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{4}$ фунта масла; въ такомъ случаѣ соусу будетъ отъ 4 до 5 стакановъ; облить имъ утку или гуся, подавать на глубокомъ блюде или въ салатникѣ, прибавивъ разварнаго картофеля.

Такой соусъ дѣлается также постный, въ такомъ случаѣ вмѣсто чухонскаго выдать $1\frac{1}{2}$ ложки постнаго масла.

299) Соусъ изъ вишенъ изъ жареному вешрю, сериѣ и пр. $\frac{3}{4}$ стакана пюре изъ вишенъ съ медомъ или сахаромъ поджарить въ $1\frac{1}{2}$ стаканахъ соуса отъ того же жаркаго, положить 2—3 куска сахара, $\frac{1}{2}$ вершка корицы и 4—5 штукъ гвоздики крупно истолченной, чайную ложечку картоф. муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить, протереть сивозъ сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, облить ломтиками наръзанное жаркое.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. пюре изъ вишенъ. | $\frac{1}{2}$ верш. корицы, чайную лож. карт. муки.
 $\frac{1}{2}$ ст. мадеры, 2—3 куса сахара. | 5—6 штукъ гвоздики.

300) Соусъ изъ красной смородины изъ жареному динному вешрю, изъ сериѣ и пр. $\frac{1}{2}$ фунта очищенной красной смородины протереть сивозъ сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркаго, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, немного корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. смородины | $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. вина. | 1 чайную ложечку картофельной муки.

301) Соусъ изъ шиповъ. Соусъ, въ которомъ жарилась телятина, процедить, снять жиръ, положить 3—4 ложки свѣже-просольной перы, развести бульономъ или положить кусокъ сухаго бульона и горячей воды, $\frac{1}{2}$ ложки масла, лимоннаго соку, процедить.

Выдать: 3—4 ложки перы, $1\frac{1}{2}$ лот. бульона | $\frac{1}{2}$ ложк. масла, $\frac{1}{4}$ лимона.

302) Варѣный соусъ. 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ шипка и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процедить. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, прокипятить, положить $1\frac{1}{2}$ лота мелко наръзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процедить.

Если этотъ соусъ приготовляется въ жаркому, то вмѣсто назначеннаго 1 ф. говядины взять 2 стакана соуса, въ которомъ жарилось мясо.

Если приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

Выдать: 1 ф. говяд., $\frac{1}{4}$ ф. шипка, 1 морк. | Лимоннаго соку съ $\frac{1}{2}$ ложки.
 $\frac{1}{2}$ еселера, $\frac{1}{2}$ порел, луковицу. |
 $\frac{1}{2}$ ложк. масла, $\frac{1}{2}$ ложк. муки. | Если соусъ къ паштету, то прибавить:
 $\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона. | $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 4—5 шт. трюфелей.

303) Соусъ изъ помидоровъ. 4—6 крупныхъ самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ разрѣзать, зернышки выбросить, тушить въ маслѣ, подливая бульона; потомъ протереть сивозъ сито, положить сахару. Ложку масла смѣшать съ ложкою муки и помидорами, посолить, развести какъ слѣдуетъ бульономъ, прокипятить, облить говядину, вареную баранину, вареную индѣйку, курицу

Выдать: 2—3 помидора, 2—3 куса сахара. | Ложку муки, 1—2 ложки масла.

304) Соусъ изъ раковъ. Сварить раки съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, скорлупу же истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процедить, положить лимоннаго соку, можно прибавить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, даже ложку тертаго сыра, вскипятить, всыпать зелени, облить на блюде вареную курицу, или мозги, шуку, судака и пр.: опарнировавъ ихъ раковыми шейками и помками.

Выдать: Шт. 25 раковъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | Ложки 2—3 сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | (Мушк. орѣху), ложку сыру, зелени.

305) Бешмелъ изъ сливокъ. Ложку т. е. $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла размять съ $\frac{3}{4}$ стак. муки развести $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульона, прокипятить хорошенько, подливая по помалу $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, посолить; варить мѣшая, пока не погустѣетъ, смотрѣть, чтобы не приторѣло, процедить, остудить совершенно, вбить 2—3 желтка, разбитые съ ложкою сливокъ, всыпать кто хочетъ крошечку мушк. цвѣта. Такимъ бешмелемъ покрываютъ почти жаренное уже жаркое—телятину, индѣйку и даже говядину, посыпая тертымъ сыромъ, ставить въ печь еще на четверть часа, чтобы слегка подрумянилось. Назначенной пропорци достаточно, чтобы почти жаренную телятину наръзавъ ломтями, не разрѣзывая ее совершенно, переложить каждый ломоть этимъ бешмелемъ и сверху смазать имъ же.

Выдать: 1 ложку масла, $\frac{3}{4}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ стак. бульона,
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2—3 желтка. | (Сыру пармезану), (мункатнаго цвѣту).

306) Бешмелъ изъ сливокъ другимъ способомъ. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, поставить на огонь, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, мѣшая, пока не погустѣетъ, посолить, остудить совершенно, смазать сверху жаркое индѣйку, телятину, вставить въ горячую печь на четверть часа, не болѣе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла. | $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или цѣльнаго мо-
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, | лода.

307) Бешмелъ изъ сметаны. Распустить въ кастрюлкѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, положить $\frac{1}{2}$ стак. муки, растереть, влить $1\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны, прокипятить хорошенько, посолить, остудить совершенно, смазать жаркое мясное или рыбное, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложк. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $1\frac{1}{2}$ ст. свѣжей сметаны, (1—2 желтка).

308) Соусъ изъ анчоусовъ изъ уткнать. 1 ложку масла, горсть мелко изрубленныхъ шарлотокъ, 3 мелко наръзаннаго анчоуса, очищенные отъ костей, 3 ломтика лимона безъ зеренъ, одинъ лавровый листъ, ложку муки, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, прокипятить, процедить, облить жареную утку.

Выдать: 1 ложку масла, 10 шарлотокъ. | 1 лавровый листъ.
анчоуса, $\frac{1}{4}$ лимона. | Ложку муки.

309) Соусъ изъ сельдерея или петрушки къ жареной курицѣ или цыпляткамъ. Если этотъ соусъ подается къ курицѣ, ихъ цыпляткамъ, то ихъ надо сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, положить 1 луковицу, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ порей, 1 сельдерей и 2 петрушки. Когда мясо будетъ готово, выпутъ его, бульонъ же этотъ процедить, положить въ него ложку чухонскаго масла размѣшаннаго съ 2 ложками муки, прокипятить хорошенько съ зеленой петрушкой или сельдереемъ, процедить облить разбавными и сложенными на блюдо 2-3 цыпленка, или 1 большую курицу. Такой соусъ подается и къ разварной говядинѣ будучи разведенъ говяжьимъ бульономъ.

310) Бѣлый соусъ изъ котлетамъ и развареной говядинѣ. 2 ложки масла съ мукою № 269, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, прибавить лимоннаго соку, соли, вскипятить нѣсколько разъ, процедить, всыпать горсть зеленого укропу, вскипятить, вбить 2 желтка шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.
Выдать: 2 ложки масла съ мукою № 269. | $\frac{1}{2}$ лимона, 2 желтка. Зеленаго укропу.

311) Соусъ французскій изъ трюфелей къ жареному или пантету изъ дичи. 1—2 фунта говядины, $\frac{1}{2}$ фунта шпика мелко на рубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до-красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкою, полить водою, варить 1 часъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, кипятить мѣшая, процедить сквозь сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарезанныхъ французскихъ трюфелей, 5 коришоновъ, въ длину порезанныхъ, варить $\frac{1}{2}$ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ, подавать къ жареному или къ пантету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. шпика. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ сельдер. | $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порей. | 5 коришоновъ.
Лавроваго листу, англійск. перцу.

312) Сарептская горчица. Взять самой лучшей сарептской горчицы, положить немного мелкаго сахару, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости.

Или 1 стаканъ самой лучшей сарептской горчицы, растереть съ 2 ложками сахару, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, влить 2 ложки прованскаго масла, — 2 ложки укуса.

Или на 3 ложки сарептскаго порошка положить 2 ложки прованскаго масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

313) Соусъ изъ шарлотокъ къ канкаду. Взять 2 стакана шарлотокъ, снять кожицу, обжарить въ $\frac{1}{8}$ фунта масла. Положить въ кастрюлю масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, сахару, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, въ которомъ тушился канкаду, вскипятить раза два-три, процедить, смѣшать съ жареною шарлоткою, вскипятить одинъ разъ, подавать.

Выдать: 2 стак. шарлотокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, кусокъ сахару.

В) СОУСЫ КЪ ОВОЩАМЪ.

314) Соусъ желтый къ спаржѣ, брюккѣ, рѣпѣ. Ложку сливочнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак сливокъ и $1\frac{1}{2}$ стак. воды, въ которой вари-

лась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 5 желтковъ растереть съ 2 ложками сахару, развести немного соусомъ, вылить въ остальной соусъ, мѣшая, бить вѣнчикомъ или просто мѣшать на огнѣ, до самаго горячаго состоянiя, пока не пойдетъ паръ, но не кипятить.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ. | 2—3 куска сахару.

315) Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, морковкѣ, рѣпѣ, брюккѣ или цвѣтной капустѣ. 1 стаканъ воды, въ которой варились овощи, 1 стаканъ сливокъ, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли (мушкатнаго орѣху), 2—3 куска сахару вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. истолченныхъ, просѣянныхъ сухарей, прокипятить хорошенько, облить зеленъ. Соусъ этотъ долженъ быть густоты свѣжей сметаны.

Выдать: 1 ст. сливокъ, $\frac{1}{8}$ сливочн. масла. | 2—3 куска сахару.
 $\frac{1}{2}$ стак. толченыхъ сухарей. | Мушкатнаго орѣху, соли.

Вмѣсто этого соуса, сваренная капуста, морковь, брюква, рѣпа, цвѣтная капуста и пр. обливаются масломъ съ темно поджаренными въ немъ толчеными сухарями № 273.

316) Подрумяненное масло съ сухарями. Всѣ овощи, какъ-то: спаржа, морковь, рѣпа, брюква, простая и цвѣтная капуста даже картофель, будучи сварены, могутъ быть подаваемы съ подрумяненнымъ масломъ, см. № 273.

317) Соусъ бѣлый къ цвѣтной капустѣ, фаршир. рѣпѣ, брюккѣ, землянымъ грушамъ, къ булочкамъ и немецкимъ, къ мучнигамъ. Растереть до бѣла ложку чухонскаго масла, положивъ въ него немного муки, развести 2 стаканами согрѣтыхъ сливокъ, или молока, прокипятить, вбить 4 желтка растертые съ 2—4 ложками мелкаго сахару шибко мѣшая, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить. Всыпать для вкуса или мелко истолченной лимонной цедры, или ванили, или корицы, смотря по тому къ чему подается.

Выдать: 1 ложку масла, 1 ложку муки. | 2—4 куска сахару.
2 стак. сливокъ или цѣльнаго хорошаго молока. | 4 желтка.
Для вкуса цедры лимонной или ванили.

318) Сабайонъ. См. № 358.

В) ПОДЛИВКИ КЪ РЫБАМЪ.

319) Соусъ горячій горчичный къ рыбамъ: судаку, линю, осетру, форели и пр. 1 ложку горчицы, $\frac{1}{2}$ ложки муки, 1 ложку масла заварить 2 стаканами бульона, размѣшать до гладкости, влить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина, положить ломтика лимона, 1—2 куска сахару, вскипятить, процедить; 4 желтка разбить въ кастрюлѣ, развести кипящимъ соусомъ, шибко мѣшая, облить имъ судака, лина, осетра, форель. — Можно положить передъ отпускомъ 2 ложки канарцовъ, подогрѣть.

Выдать: 1 ложку горчицы сарептской. | $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина.
1 ложку муки, 4 желтка. | $\frac{1}{2}$ лимона (2 ложки канарцовъ).

Такой соусъ можно приготовить постный.

Молоколицъ. Подарокъ мол. коз. I и II.

320) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ въ жарену. Взять 1 полную чайную ложку готовой сарептской горчицы положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, которые сперва очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая воды, прибавить немножко соли, крутые желтки, растертые съ прованскимъ масломъ, ложку просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, размѣшать все хорошенько, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соусъ прежде самымъ отпускомъ.

Выдать: 20 грецкихъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. орѣховъ. | Полную ложку сахара или куса 2—3.
1 ложку прованск. масла, 2 желтка. | $\frac{1}{2}$ стак. уксуса.
1 ложку сухарей. | 1 полн. чайную ложку готовой горчицы.

321) Соусъ со сметаной къ рыбѣ (холодный). а) Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 столов. ложки прованскаго масла растереть, какъ можно лучше, потомъ прибавлять по немногу двѣ чашки сметаны. б) Другимъ манеромъ: чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1—2 ложки уксуса, чайная ложечка соли и 2 стакана самой свѣжей домашней сметаны размѣшать, облить разварнаго судака, сига и пр.

322) Соусъ голландскій къ щуцѣ, судану и другимъ большимъ рыбамъ. $1\frac{1}{2}$ ложки масла растереть до бѣла, положить $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести 3 стаканами рыбнаго бульона; прокипятить хорошенько мѣшая безпрестанно, пока не погустѣетъ; въ горячій можно вбить 2—3 желтка, шебко мѣшая, положить 2—3 ломтика лимона, $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха или $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мускатнаго цвѣта, соли, процѣдить, облить рыбу.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ложечекъ масла (2—3 желтка). | $\frac{1}{4}$ лимона.
(1 кусокъ сахара), $\frac{1}{2}$ ст. муки. | Мускати. орѣху или мускати. цвѣту.

323) Соусъ бѣлый къ щуцѣ, судану, лососинѣ. См. соусъ № 293 и 294.

324) Соусъ грибной къ щуцѣ и судану. См. № 298.

325) Соусъ холодный съ капорцами изъ французскаго къ рыбамъ, заливному, майонезу, виннигрету. 1 чайную ложечку готовой сарептской горчицы; 3—6 сырыхъ желтка, 6 кусковъ мелкаго сахара, смѣшать съ горчицею, влить 2 ложки прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ хорошаго уксуса (положить, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ баночки капорцовъ или оливокъ) подавать къ майонезу, заливному, къ холодной щуцѣ, къ осетру, къ лососинѣ, къ виннирету.

Выдать: 1 полную чайную ложечку сарепт- | 2 ложки прованск. масла, уксусу $\frac{1}{2}$ ст.
ской горчицы, 3—6 желтковъ. |
3—6 кусковъ сахара. | ($\frac{1}{2}$ баноч. капорцовъ, $\frac{1}{4}$ бан. оливокъ).

Вѣклъ употребить на воздушный пирожекъ.

326) Соусъ прованскаго, холодный къ рыбѣ въ жарѣ мусса. Взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1—2 куса сахара, немного соли, 2 сырые желтка, тереть пока не начнется густѣть; тогда начать прибавлять по чайной ложечкѣ прованскаго масла до полуфунта, и по нѣсколько капель уксуса, не переставая мѣшать, пока не употребится все пужное количество прованскаго масла и пока соусъ этотъ не обратится

въ густую пѣну; можно положить тогда ложку капарцовъ или мелко нарезаннаго эстрагона.

Выдать: Чайную ложечку готовой сарепт- | 1—2 куса сахара.
ской горчицы. | 1—2 чайныя ложечки уксуса.
2 сырые желтка. |
 $\frac{3}{4}$ ст. прованскаго масла. | (1 ложечку капарцовъ или эстрагонъ).

327) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, индлинку или угрю, съ оливками, капорцами или т. п. $1\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ муки, развести $2\frac{1}{2}$ или 3 стаканами процѣженнаго рыбнаго бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить, положить 1 маленькую баночку оливокъ, капорцовъ, маринованныхъ грибовъ вытѣтъ съ ихъ сокомъ, или лимона, или всего вытѣтъ по немногу, всыпать, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу, соли; облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки. | Или маринованныхъ грибовъ,
1 маленькую баночку оливокъ. | Или $\frac{1}{2}$ лимона.
Или капорцовъ. | Зеленой петрушки и укропу.

328) Соусъ изъ раковъ къ щуцѣ, судану, сигу, см. № 304.

329) Вешемель изъ сметаны къ рыбному жаркому, см. № 307.

330) Сарептская горчица. См. № 312.

331) Масло съ яйцами. Распустить съ $\frac{1}{2}$ фун. масла, положить въ него 3—4 крутыхъ, мелко изрубленныхъ яицъ, вскипятить съ масломъ, подлить, кто хочетъ или бульона, или сливокъ, облить вареные сига, окуни, щуку, треску или подать отдѣльно въ соусникѣ.

332) Густой соусъ изъ сливокъ къ варенымъ окунямъ, щуцѣ, судану и пр. $1\frac{1}{2}$ стол. ложки масла, $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ размѣшать, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить соли, немного мелкаго простаго перцу, можно зеленаго укропу, вскипятить разъ, облить рыбу. Соусъ долженъ быть густотою сметаны, если же окажется слишкомъ густъ, то подлить бульона или сливокъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | $1\frac{1}{2}$ ложки муки, прост. перцу, укропу.

333) Соусъ изъ сарделекъ. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, дать въ немъ вскипѣть изрубленнымъ сарделькамъ и мелко изрубленной луковицѣ, прибавить сливокъ, немного бульона, вскипятить, слеза остудить, вбить желтки, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Выдать: 1 ложку масла, 1—2 луковицы. | 4 сардельки, 1 ст. сливокъ, 2—3 желтка.

334) Соусъ изъ сметаны для вареныхъ окушей и индюки. Распустить 1 ложку масла, растереть съ $1\frac{1}{2}$ ложками муки, прибавить 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, посолить, всыпать немного муки, орѣху или лимонной цедры, или положить мелко изрубленнаго шнитлуку, или простаго зеленаго лука, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: Ложку масла, $1\frac{1}{2}$ ложки муки. | Зеленаго лука или лимонной цедры.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны. | Или мускатнаго орѣху.

335) Соусъ татарскій. 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла

съ сахаромъ, съ 1½ ложками прованскаго масла, прибавить уксусу съ ½ стака-
на и 1 стаканъ очень мелко натертаго хрѣна, размѣшать.

Выдать: 5 желтковъ.

1—2 ложки сахара.

1½ ложки прованскаго масла.

Уксусу, хрѣну.

336) Соусъ со сметаною къ вареной лососинѣ. 1½ ложки масла, 1½ ложки муки развести 2—3 стак. бульона, въ которомъ
варилась лососина, прокипятить хорошепко, влить ½—1 стаканъ сметаны, по-
ложить немного изрубленнаго укропа, соли, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зерны
или мушк. орѣху, вскипятить, облить рыбу.

337) Соусъ кисло-сладкій къ карпу, лещу и пр. см. № 287.

338) Соусъ красный къ угрю. См. № 278.

339) Соусъ къ рыбѣ (горячій). Кусокъ сливочнаго масла ве-
личиною въ грецкій орѣхъ смѣшать со столовою ложкою лучшей крупичатой
муки, тереть пока не превратится въ гладкую массу, развести двумя стаканами
сливкомъ, прокипятить, чтобы погустѣло.

340) Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ. Положить въ кастрюлю 4—5 желтковъ, ¼—½ фунта сливочнаго масла, 2
столовыя ложки уксуса, ½ стак. жидкаго миндальнаго молока, 2 чайныя ло-
жечки мелкаго сахара, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока не пойд-
детъ паръ, но только не дать вскипѣть.

Г) ПОДЛИВКИ КЪ ХОЛОДНЫМЪ РЫБАМЪ, ЗАЛИВНЫМЪ, МАЙОНЕ-
ЗАМЪ И ПАНШТЕТАМЪ.

341) Соусъ холодный горчичный къ холоднымъ рыбамъ,
къ мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ, майонезамъ. См. № 325.

342) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыб-
нымъ и мяснымъ заливнымъ. 2 ложки прованскаго масла,
соли, одну полную ложку сахара, 3—4 ложки уксуса размѣшать. Вымытыя и
отъ костей очищенныя 7—8 сарделекъ, истолочь въ ступкѣ съ 4-ми вареными
желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ вострагономъ.

Выдать: 2 ложки прованскаго масла.

Соли, 2—3 куса сахара.

7—8 сарделекъ, 4 яйца.

Уксусу.

343) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ. 2 чайныя ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить
6 сырыхъ или сваренныхъ протертыхъ желтковъ, 6 кусковъ сахара, 2 ложки
прованскаго масла, соли, около одного стакана уксуса, 1 крутое мелко изруб-
ленное яйцо, 1 очищенный свѣжій огурецъ, нарезанный мелкими кусочками, ма-
ринованныхъ грибовъ, зеленого, мелко изрубленнаго луку, укропъ, 2 ложки
капорцовъ, 1 ложку оливкомъ безъ костей и мелко изрубленныхъ. Подавать къ
рыбамъ холоднымъ, къ заливнымъ и майонезамъ.

Выдать: 2 чайныя ложечки сарептск. горч.

6 желтковъ, 6 кусковъ сахара.

2 ложки прованск. масла, 1 яйцо.

Стаканъ уксуса, 1 свѣжій огурецъ.

Зеленаго луку, укропу, марин. грибовъ.

2 ложки капарцовъ, 1 ложку оливкомъ.

344) Соусъ-провансаль холодный къ рыбѣ, въ родѣ
мусса, см. № 326.

345) Соусъ къ рыбнымъ паншкетамъ. 1½ фунта рыбы
поджарить въ 1 ложкѣ масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить раза два,
вливать рыбнаго бульона, тушить съ ½ часа, влить сои изъ зелени ложечки 4,
2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбнаго бульона; съ ½ ложки масла распустить
въ кастрюлѣ, всыпать ½ ложки муки, развести приготовленнымъ соусомъ, проки-
пятить, процѣдить сквозь сито, положить 10 или 12 штукъ рубленыхъ маслинъ,
т. е. зрѣлыхъ соленыхъ оливокъ, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать къ
рыбному паншкету.

Выдать: 1½ ф. рыбы, 1 стак. сметаны.

Сои изъ зелени ложечки 4.

2 чайныя ложечки раковой сои.

3 лота сухаго рыбнаго бульона.

½ ложки муки, 1½ ложки масла.

10—12 штукъ маслинъ или трюфелей.

Подавая его къ постнымъ паншкетамъ развести бульономъ, въ которомъ вски-
пѣла рыба и не класть сметаны.

346) Соусъ къ паншкету изъ угря. Стаканъ бѣлаго вина
вскипятить съ сокомъ, выжатымъ изъ одного лимона, безъ зерны, влить въ
паншкетъ.

347) Ирѣнский соусъ. 1 фунтъ говядины разрѣзывать, положить въ
кастрюлю съ ¼ фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3
стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. ½ ложки масла поджа-
рить съ ½ ложкою луки, развести этимъ бульономъ, положить ½ лота мелко
нарезаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отста-
вить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если соусъ этотъ готовится для паншкетовъ, то прибавить въ него ½
стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетовъ.

Выдать: 1 ф. говяд., ¼ ф. шпика, 1 морк.

½ соллерей, ½ порей, луковицу.

½ ложки масла, ½ ложки муки.

½ лота сухаго бульона.

Лимоннаго соку съ ½ ложки.

½ стак. мадерк, 4—5 трюфелей.

348) Соусъ французскій изъ трюфелей къ жар-
ному или паншкету изъ дичи. 1—2 фунта говядины, ¼ фунта
шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу,
англійскаго перцу, поджарить все это до-красна въ кастрюлѣ, не накрывая крыш-
кой, налить водою, варить 1 часъ. ½ ложки масла поджарить съ ½ ложкою
муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, вскипятить мѣшая, процѣдить
сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарезан-
ныхъ французскихъ трюфелей, 5 коришоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, варить
½ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ, подавать къ жар-
ному или къ паншкету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, ¼ ф. шпика.

2 луковицы, 1 морковь, ½ соллер.

½ петрушки, ½ порей.

Лавроваго листу, англійск. перцу.

½ ложки муки, ½ ложки масла.

½ стак. мадера, 6 шт. трюфелей.

5 коришоновъ.

349) Соусъ изъ раковъ къ паншкетамъ. 1 ложку рако-
ваго масла, чайную ложку муки, 1½ стакана сливокъ вскипятить; 6 шт. сморч-
ковъ вымыть, намыливать, положить въ кастрюлю, сварить ихъ до готов-
ности въ ихъ собственномъ соку, положить ихъ въ соусъ, прибавить горсть въ со-

лепой водѣ отваренной мелко изрубленной сваржи, нѣсколько раковыхъ песекъ, дать прокипятить, мѣшал, подавать, всыпавъ соли и пемного простата перцу.

Выдать: 6 сморчковъ, 8 шт. сваржи. | 2 ложки ракового масла.
1 1/2 ст. сливокъ, чайн. лож. мукл. | 6—12 шт. раковыхъ песекъ, соли, перцу.

Д) ПОДЛИВКИ КЪ ПУДИНГАМЪ.

350) Подливка или соусъ изъ краснаго или чернаго вина. 2 стакана краснаго вина вскипятить съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положивъ вершокъ корицы, а кто любитъ и 2—3 гвоздики, облить пудингъ, остальное подавать въ соусникѣ.

351) Соусъ изъ вишенъ изъ пудингу. Взять 1 фунтъ зрѣлыхъ вишенъ, вынуть косточки, 12—15 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, влить 1/2 стакана столоваго вина, 1—1 1/2 стакана воды, вскипятить раза два, протереть сквозь сито, положить пемного толченой корицы и педры съ 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, 1/4 фунта сахара, чтобы бы было сладко, вскипятить.

Выдать: 3 стак. вишенъ, т. е. 1 фунтъ. | 1 чайную ложку картофельной муки.
1/2 стакана вина, корицы или 1/2 лимона. | 1/4 ф. т. с. 1/2 стак. сахара.

352) Соусъ изъ сливъ изъ пудингу. 30 сливъ, (1/2 вершка корицы или 5—6 штукъ гвоздики) разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/2 фунтомъ сахара, 1/2 или 1 стаканомъ столоваго вина, вскипятить; положить 1 чайную ложку картофельной муки, смѣшанную съ 1 ложкою воды, вскипятить опять мѣшая.

Выдать: 30 сливъ, 1/2 вершка корицы. | 1/2 стак. сахара, 1/2—1 стак. вина.
Или 5—6 штукъ гвоздики. | 1 чайную ложку картофельной муки.

353) Соусъ изъ свѣжей малины или земляники изъ пудингу. 3 стакана малины или земляники растереть ложкою, выжать сквозь салфетку, взять этотъ сокъ, смѣшать съ 1/2 стаканомъ столоваго вина или 1/2 стаканомъ мадеры, прибавить воды такъ, чтобы соуса было стакана 2 1/2, положить сахару и 2 чайныя ложки картофельной муки, съ водою растертой, вскипятить.

Выдать: 1 ф., т. е. стакана 3 малины или земляники. | Или 1/4 стакана мадеры.
1/2 стакана столоваго вина. | 1/2 стак. сахара.
2 чайныя ложки картофельной муки.

354) Соусъ изъ сиропа изъ пудингу съ виномъ. 3/4 стакана сиропа, 1/3 стакана мадеры или краснаго вина, 1 стаканъ воды смѣшать съ 2 чайными ложечками картофельной муки, прибавить сахару, если не сладко, вскипятить, безпрестанно мѣшая, облить на блюдѣ пудингъ.

Выдать: 3/4 стакана сиропа. | 2 чайныя ложки картофельной муки.
1/3 стак. мадеры или краснаго вина. | (Сахару).

355) Соусъ миндальный. 3/4 стакана сладкаго, 5 штукъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавля теплаго молока, такъ чтобы было всего 2 1/2 стакана, процѣдить, выдать, вбить 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, по не кипятить, процѣдить.

Выдать: 3/4 ст. сладкаго миндаля. | 1 стаканъ молока, 4—5 желтковъ.
5—6 шт. горькаго. | 1/4 стакана сахара.

356) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью изъ пудингу или цветной капустѣ. 2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить съ сахаромъ, прибавить, кто хочетъ, 1/2 вершка ванили, наструганной и завязанной въ тряпочкѣ или корицы, потомъ вбить 5 желтковъ, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ но не кипятить; процѣдить, облить пудингъ или цветную капусту.

Выдать: 2 ст. сливокъ, молока или сметаны. | 4—5 желтковъ.
3—4 куса сахара. | 1/2 вершка ванили или корицы.

357) Соусъ изъ яблокъ изъ пудингу. 2/3 стакана яблокъ палить пемного водою, положить 1/2 вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого сока 2 1/2 стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пудингъ или положить 2 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшанной съ одною ложкою воды, вскипятить, мѣшая пемного минуты 3—4, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2/3 стакана яблокъ. | 1/2 стакана сахара.
1/2 вершка корицы. | (2 чайныя ложки картофельной муки).

358) Сабаионъ изъ пудингу и цветной капустѣ. 6 желтковъ, 6 кусковъ истолченого сахара тереть до бѣла, влить 1/2 стакана мадеры и 1/2 стакана воды, размѣшать, положить 1—2 ломтика лимона безъ зеренъ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ не переставая сперва на маломъ огнѣ, а когда начнетъ сабаионъ подниматься, поставить кастрюльку на сильнѣйшій огонь; когда поднимется и обратится въ пѣну, тотчасъ облить имъ кушанье и подавать; если легкое столовое вино, то воды не нужно, а за то вина одинъ стаканъ.

Выдать: 1—1 1/2 стак. вина, 6 желтковъ. | 6 кусковъ сахара, 1—2 ломтика лимона.

Отъ 7 до 10 человекъ взять 1 1/2 пропорціи, отъ 11 до 18 человекъ выдать двойную пропорцію.

359) Соусъ шоколадный изъ пудингу и рисовымъ котлетамъ. 2 желтка и мелкій сахаръ растереть до бѣла, всыпать 1/3 плитки шоколаду, размѣшать все это съ 2 стаканами вскипяченаго, слегка остывшаго молока, поставить на плиту, сбивать, пока не погустѣетъ, но не кипятить; горячимъ облить пудингъ.

Выдать: 2 ст. молока или сливокъ, 2 желтка | 2—3 куса сахара, 1/3 плитки шоколада.

Или 1/2 ложки сливочнаго масла смѣшать съ 1/2 ложкою муки, развести стаканомъ воды, прокипятить, процѣдить, всыпать 1/4 фунта шоколада, развести 2 стаканами воды, всыпать 1/4 стакана сахара, размѣшать хорошенько вскипятить.

360) Миндальное молоко изъ ванилю, какао, пудингамъ. 1/4 фунта сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по канѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. сладк. миндаля. | 5 шт. горькаго, 3—4 куса сахар

361) Маковое молоко или конопляное. 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго маку обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемѣть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока всѣ зерна не разотрутся, когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахара.

362) Превосходный соусъ съ ромомъ къ пудингамъ. 1 ложку самага свѣжаго сливочнаго масла смѣшать съ ложкою саемой лучшей муки, развести стаканомъ воды, кипятить хотя часа два, процѣдить, развести $\frac{3}{4}$ стакана бѣлаго столоваго вина, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, влить рюмку коньяку, выжать сокъ изъ полъ лимона, долить воды, чтобы было всего, $2\frac{1}{2}$ стак. вскипятить слегка, облить всѣ тѣ пудинги, къ которымъ идетъ сабаисъ. Въ постъ вмѣсто сливочнаго масла влить ложку прованскаго или орховаго. Выдать: 1 ложку сливочнаго масла. | $\frac{3}{4}$ стак. столоваго вина.
Ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона | $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 1 рюмку рома.

363) Соусъ изъ лимона. Срѣзать тонко цедру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 стаканами воды и $\frac{1}{2}$ стакана сахара кусками, влить сокъ изъ одного лимона, процѣживая его сквозь кисейку, немного остудить. Другіе полстакана сахара мелко истолочь, растереть до бѣла съ 5 желтками, развести всеѣмъ соусомъ, подогрѣть ивѣшая до самага горячаго состоянія, но не кипятить, облить пудингъ, остальное подать въ соусничкѣ. Выдать слѣд. 1 лимонъ, 1 ст. сахара и 5 желтковъ. Изъ бѣлковъ печь безе или сдѣлать на другой день воздушный пирогъ.

364) Соусъ изъ яблокъ. 3 свѣжія сладкія яблока очистить отъ кожицы, вынуть сердцевину, нарѣзать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, намѣть на яблоки, положить кусковъ 6 сахара, вершокъ корицы, сварить. 2—3 чайныя ложечки картофельной муки развести немного холодной водой, влить ивѣшая, вскипятить, подавать.

365) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевинки. Если жарить напр. оладьи яблочныя или дѣлаютъ пудингъ изъ яблокъ, то взять срѣзанную кожицу и вырванную сердцевину, сполоснуть ихъ, разварить въ 2—3 стаканахъ воды, съ верхкомъ корицы, процѣдить; положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана клюквеннаго морса, прокипятить, приправить пол-ложкою картофельной муки, разведенной холодною водою, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процѣдить.

366) Сиропъ малиновѣй, земляничнѣй, вишне-вѣй, барбарисовѣй, красной смородины и пр. Заготовленный сиропъ, если онъ густъ, можно передъ обѣдомъ развести водою, вскипятить, положить даже чайную ложку картофельной муки развѣванной съ 1—2 ложками воды, вскипятить, процѣдить, облить пудингъ.

367) Сливки или пѣльное молоко.

368) Яслирь. 1 стаканъ муки смѣшать съ 5 желтками, солью, 6 ложками сливокъ или молока, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать. Кларомъ называется слѣд. родъ тѣста, въ которое обмакиваютъ напр. свареныя телячьи почки № 704, бараньи котлеты № 736 и пр. и потомъ жарятъ.

369) Яслирь другингъ малеромъ. 1 стаканъ муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, соли, развести почти 1 стаканомъ воды или пива, положить 2 взбитые бѣлка.

ОТДѢЛЪ IV.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

А) ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ.

Примчаніе относительно зелени, овощей и корнеговъ. Всякую зелень, которая должна оставаться зеленою, надо опускать прямо въ крутой, соленый кипятокъ или только обдать имъ; еще лучше семя въ этотъ кипятокъ всыпать ложку соды; такъ напр. очищенный отъ стебельковъ *шпинатъ* для супа, соуса или пудинга, надо вымыть, разсыпать на рѣшето, чтобы обсохъ, всыпать въ кипятокъ съ содой, дать вскипеть до мягкости, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, когда вода стечетъ, протереть сквозь сито въ каменную кастрюльку, положить на шинать тотчасъ кусокъ сливочнаго масла; передъ самымъ отпускомъ, приготовленный бульонъ отставить отъ огня, положить въ него шинать, размѣшать, подавать. Точно также поступать и съ зеленою фасолью.

Щавель. Щавель перебрать, т. е. полорченныя листья выбросить, оторвать во всю длину стебельки, вымыть, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ и щавель обсохнетъ, изрубить его въ деревянной чашкѣ и вмѣстѣ съ сокомъ переходить въ каменную кастрюльку, сварить его до готовности въ его собственномъ соку, насколько не поднимал воды, опустить его въ кипящій процѣженный бульонъ или протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ кипящимъ бульономъ, подправивъ его мукою.

Молодой щавель мельче вселтъ, по этому его можно класть болѣе, и мѣше муки; а стараго щавеля класть менѣе, за то подправить супъ большимъ количествомъ муки. Щавель лучше всего брать пополамъ со шпинатомъ, какъ для супа, такъ и соуса.

Бисларо капуста варить всегда въ каменной кастрюлкѣ и надо сперва отжать. Если слишкомъ кисла то перемѣть въ водѣ и выжать.

Свѣжая капуста. На чтобы ни назначалась капуста, надо отъ кочана отрѣзать кочерыжку, разрѣзать кочанъ на четыре части, снять испортившіяся листья, сполоснуть въ холодной водѣ. Если капуста еще молодая и въ ней есть горечь, т. е. до сентября мѣсяца, то ее надо опустить въ кипятокъ и дать разъ вскипеть; съ сентября же не надо опускать въ кипятокъ, а класть ее прямо въ бульонъ, чтобы въ немъ сварилась.

Морковь, рѣпу брюкву и проч. предназначенныя на супъ и соусъ, лучше всего вымыть только и не затрачиваясь до нихъ изломомъ, налить тѣсною водою, разъ только вскипятить, чтобы очистилась отъ всякой грязи, откинуть на рѣшето, вычистить ихъ тогда, вымыть, нарѣзать какими слѣдуетъ кусочками, пересыпать въ каменную кастрюльку, положить 1—2 ложки свѣжаго масла, влить чуть-чуть бульона или молока, тушить подъ крышкой до готовности въ ихъ собственномъ соку, посолить когда будутъ готовы.

Сушенныя овощи, какъ напр. горохъ, чечевица, турецкіе бобы слѣдуетъ свечера намочить въ кипящую воду; на другой день налигъ свѣжей, холодной воды, варить съ ложкою соды, пока не сдѣлаются мягки. Солить надо передъ отпускомъ, потому что соль не даетъ имъ развариваться.

Саленныя овощи, какъ напр. турецкіе бобы слѣдуетъ также намочить свечера. На другой день вскипятить въ свѣжей водѣ, если эта вода окажется слишкомъ соленою, то ее слить и сварить бобы до мягкости во второй уже водѣ.

Пропорцію овощей и зелени невозможно назначить, потому что кореша бываютъ то крупнѣе то мельче, то они подаются одни, то съ гарниромъ. Зелень также бываетъ болѣе или менѣе чистою и свѣжею, по этому приблизительная пропорція на 6—8 человекъ слѣд.: на соусъ морковный, изъ рѣпы, брюквы и пр. безъ гарнира около 3-хъ фунтовъ

гореневъ, если же съ гарниромъ, то 1 1/2—2 фунта. Зелени, какъ-то: шпината, шавели и пр. отъ 4 до 5 фунтовъ не перебраннаго, съ гарниромъ фунта 2—3. Зеленый супъ, горошекъ и бѣлую фасоль рѣдко ѣдятъ безъ гарнира, поэтому достаточно зеленого горошка отъ 1/3 до 1/2 фун., а фасоли отъ 1/4 до 1 фунта.

Масло въ соусъ кладется чухонское или сливочное.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.

Отъ 13 до 18 " " " " 2 "

Отъ 19 до 24 " " " " 3 "

Въ такомъ случаѣ подать на 2-хъ блюдахъ. Иногда на одномъ блюдѣ подается пѣ-скольно соусовъ, раздѣленныхъ полосками тѣста; въ такомъ случаѣ придется еще уменьшить назначенную пропорцію.

А) ГОРОХЪ.

370) Зеленый горохъ. 4 фун. зеленого въ стручкахъ гороха вылу-щить, отварить въ соленой водѣ, отлить на дуршлакъ, перелить холодной водою. Ложку масла, 1/2 ложки луки, соли, укропу, бульону, немножко сахару, все это положить въ горохъ, варить до мягкости. Если варить его въ стручкахъ, въ такомъ случаѣ взять только 2 фун. гороха, очистить отъ шелухи, опустить въ кипятокъ съ солью и варить, не вынимая его до мягкости; далѣе поступить какъ сказано выше.

Выдать: 4 или 2 ф. гороха, ложку масла, 1/2 ложки муки, укропу, 2—3 в. сахара.

Отарнировать:

- 1) Гренками изъ бѣлаго или сѣраго хлѣба;
- 2) Двумя жареными циленками,
- 3) Сморчками,
- 4) 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; въ такомъ случаѣ положить въ соусъ ракового масла,
- 5) Жареными сосисками,
- 6) Кошачьи угреми,
- 7) Лососиномъ,
- 8) Языкомъ,
- 9) Котлетами или телячьими ножками.

371) Горохъ съ морковью. Морковь нашинковать, сперва пова-рить одну, послѣ положить вылущенный, отдѣльно отваренный въ соленой водѣ горохъ, положить 1 ложку масла, смѣшаннаго съ 1/2 ложкою муки, укропу, сахару, бульону или водѣ; въ послѣднемъ случаѣ болѣе масла, и варить подѣ крышкою до готовности.

Выдать: Моркови крупной шт. 3—4. | 1/2 ложки муки, укропу.
Фунта 2 гороха, 1 ложку масла, | Сахару 2—3 куса.

372) Горохъ зеленый со сливками. 5 фун. стручковъ вы-лущить или 2 1/2 фун. стручковъ очистить только отъ шелухи, разрѣзать каж-дый стручекъ пополамъ, залить водою, чтобы только покрыло, положить соли и сахару, сварить до мягкости, слить воду, влить стакавъ или 1 1/2 сливокъ, по-ложить 1/2 ложки муки съ ложкою масла, прокипятить. Или вмѣсто муки влить 3 желтка разбитые съ 1/2 стак. сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Выдать: 2—5 ф. стручковъ, 1 1/8 ст. сливокъ | 3 желтка или 1/2 ложки муки, ложку масла.

373) Горохъ зеленый съ масломъ. Сварить очищенный го-рохъ въ стручкахъ или вылущенный въ водѣ съ немного солью; слить воду, поло-

жить тотчасъ въ кастрюлю ложки 2 сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, закрыть крышкою, встряхнуть кастрюльку, переложить на горячее блюдо къ сосискамъ, языку, котлетамъ, телячьимъ ножкамъ, дымятамъ.

374) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подру-мяненными масломъ. Молодые стручки очистить, сварить въ соленой водѣ, отлить на дуршлакъ, положить тотчасъ на блюдо, облить поджаренымъ съ сухарями масломъ, или масло подать отдѣльно.

375) Зеленый горохъ съ раками.—Приготовить, какъ ска-зано № 372, подправить 1/2 ложкою муки съ 1—2 ложками раковаго масла, положить сверху шуюкъ 60 раковыхъ шеекъ, отарнировать блюдо гренками.

Зеленый горохъ съ кошачьи угреми. Приготовить горохъ, какъ сказано № 370 или 373, отарнировать кошачьи угреми, который разрѣзать на кусочки, обдать кипяткомъ, обвалить въ маслѣ и сухаряхъ, под-жарить въ маслѣ.

376) Зеленый сушеный горошекъ. Перебрать, самый луч-ший, самый мелкiй горошекъ, намочить даже с вечера въ холодную воду. На дру-гой день паить свѣжей холодной воды, положить 1 луковицу, 1 сушеный гри-бокъ, 1—2 куса сахара, сварить до готовности.

(Чтобы сдѣлать его зеленого цвѣта, откинуть на рѣшето когда вода стечетъ, всыпать въ соленый кипятокъ съ ложкою соды, разъ вскипятить, откинуть на сито, перелить холодной водою).

Между тѣмъ взять стакавъ воды съ лукомъ и грибомъ; въ которомъ горо-шекъ варился, или на стакавъ этой воды взять ложку эссенци для крѣпкихъ соу-совъ № 272, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ 1/2 ложкою прован-скаго или самаго лучшаго сливочнаго масла, прокипятить, всыпать горошекъ, по-солить, если будетъ надо, размѣшать, подавать.

Выдать: 1/3—1/2 фунта зеленого суп. са- | 1/2 ложки масла, 1—2 кус. сахара, чайную
харнаго горошка, 1 лукови. 1 суп. | ложку муки, ложку эссенци № 272.
грибокъ.

Подавать съ жаренымъ картофелемъ или картофельнымъ пюре, въ солоникѣ, вет-чинѣ, къ котлетамъ, къ жареной говядинѣ, съ котлетами изъ грибовъ, изъ рыбы, изъ картофеля и пр.

Или приготовить его просто: перебрать, вымыть, всыпать въ кастрюльку, на-лить полнѣе воды, положить пѣльную луковицу, сушеный грибокъ, 1—2 куса сахара, варить на маломъ огнѣ до готовности, откинуть на сито. Въ соусъ же, котораго не должно быть болѣе 1—1 1/2 стакана, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ 1/2 ложкою прованскаго или сливочнаго масла, посолить, прокипятить, положить въ него обратно горошекъ, разъ вскипятить, подавать.

Зеленый сушеный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ. 1 1/2 стак. зеленого горошка намочить въ холодной водѣ, перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, паить полнѣе водою, когда закипитъ, посолить, положить 1 луковицу, 1—2 куса сахара, варить до мягкости, откинуть на рѣшето; 1/8 фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; 1 стакавъ риса разварить въ водѣ съ солью, мушкетнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ яйцѣ и толченыхъ су-харяхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—Чайную ложечку муки растереть съ 1 ложкою сливочнаго масла, залить стаканомъ грибаго бульона,

смѣшанную съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, прокипятить, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать его грибными котлетами.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. всл. горошка, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. 1 ложечку муки.
2 луковицы, 1—2 куса сахара. $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго или маковаго масла.
1 стак. риса, соли, перцу. Или 2 ложки чухонскаго.
Мушкатнаго орѣху, 1 петрушку. (4—5 сухарей, 2 яйца).
 $\frac{1}{8}$ фунта грибовъ, 1 ложку масла.

377) Горошекъ супонный зеленый съ фаршированными раками. $\frac{1}{2}$ фунта самаго мелкаго горошка сполоснуть, налить холодною водою, чтобы только покрыло, положить соли, варить, прибавляя по немногу воды. Когда горохъ будетъ почти готовъ, нужно влить 1 стаканъ сливокъ, вскипятить, приправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки съ ложкою раковаго масла, приготовленнаго изъ скорлупокъ, вскипятить; подавая, посыпать его на блюдѣ 30 раковыми шейками, огарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями, см. № 56.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. супонаго горошка. $\frac{1}{2}$ ложки муки, 60 раковъ.
1 ложку раковаго масла см. № На фаршъ.

378) Шюре изъ простаго супонаго гороха. 2 фунта гороха намочить с вечера въ тепловатую воду; на другой день поставить вариться въ холодной водѣ, чтобы вода едва покрыла горохъ, положить 1 луковицу; когда разварится протереть сквозь дуршлагъ, переложить въ кастрюлю, прибавить ложки 2 масла съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, соли, прокипятить, подавать съ солоною, ветчиною, сосисками.

Б) МОРКОВЬ.

379) Морковь. Очищенную, нашинкованную или вдоль нарезанную морковь всыпать въ кастрюлю, сверху положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, подлить ложки 2—3 бульона, тушить подъ крышкою въ духовой печи, потряхивая кастрюльку; когда будетъ уже иппа, тогда только посолить, всыпать немного сахара.

Выдать: Моркови шт. 6 или около $2\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ ложки масла.
фунта. 1—2 куса сахара.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, мозгами, изъюмъ, ветчиной, котлетами.

380) Морковь со сливочнымъ соусомъ. Въ этотъ соусъ можно прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, варить въ немъ морковь (см. № 382).

381) Морковь со сметаною замеченая. Нашинковать 3 стакана моркови, посыпать 3 чайными ложечками сахара и ($1\frac{1}{2}$ ложечками мелкаго иппа), размѣнать хорошенько, дать постоять, чтобы морковь чуть-чуть пустила изъ себя сокъ; затѣмъ распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ морковь до-красна, мѣшал, чтобы не пригорѣло, переложить на сотейникъ, залить свѣжю сметаною, чтобы едва покрыло, вѣтывать въ печь за полчаса до обѣда, подавать или отдѣльно или съ телячьими котлетами.

382) Морковь, рѣпа, картофель и кануста съ молочнымъ соусомъ. Подается въ 4-мѣстномъ салатникѣ или на блюдѣ, раздѣленною тѣстою на 4 части, а именно: взять 1 яйцо, 1 ложку воды и столько муки, чтобы тѣсто было совершенно крутое, раскатать длинную полосу, отрѣзать двѣ полоски, одинъ край красиво вырѣзывать; положить на

блюдо крестъ на крестъ, помазать яйцомъ, и поставить въ печь подрумяниться; послѣ чего выпнуть и разложить приготовленные соусы по отдѣльямъ.

Положенное на-крестъ тѣсто приготовленное по величинѣ блюду, лучше всего сперва и спечь на листѣ, а потомъ уже осторожно переложить на блюдо.

Всѣ эти овощи нарезать небольшими кусочками, отварить каждую овощъ отдѣльно въ водѣ съ солью до половины готовности, слить воду, влить по 1 стак. молока или лучше сливокъ, положить по $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшаннаго съ $\frac{1}{3}$ ложкою муки, варить до готовности. Или муку съ масломъ слегка поджарить, всыпать нарезанные сырые коренья, развести молокомъ или сливками, варить до готовности, посолить, въ такомъ случаѣ надо болѣе сливокъ.

Выдать: 1 ст. нарезанной моркови. $\frac{1}{4}$ гирнца картофеля, также нарезать
1 ст. нарезанной рѣпы. ложками.
1 маленькій котачъ канусты, раз- 2 ложки масла, $1\frac{1}{2}$ ложки муки.
резанный на части. Стакана 3 или 6 молока или сливокъ.

383) Шюре изъ морковки. Штукъ 6—8 моркови вычистить, вымыть, вытереть, нарезать кусочками, налить водою или бульономъ, чтобы только покрыло, разварить до мягкости, протереть сквозь дуршлагъ, положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ стак. толченыхъ мелко простѣяныхъ сухарей или съ полложкою муки, слегка прокипятить. Подавая огарнировать гренками, котлетами, жареною говядиною и пр.

Выдать: 6—8 морковокъ, ложку масла, $\frac{1}{4}$ стак. сухарей.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки или $\frac{1}{2}$ —1 стак. сливокъ.

384) Морковь съ подрумяненными масломъ, съ сухарями. Сварить морковь въ бульонѣ, какъ сказано выше, нарезать ее ровными продолговатыми кусочками, до половины готовности, положить распущенное масло, тушить до готовности мѣшал, чтобы не пригорѣло. Подавая, посыпать сухарями или облить масломъ съ поджареннымъ въ немъ сухарями.

Выдать: 2—3 ф. моркови. | 1—2 ложки масла, 3—6 сухарей.

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, цыплятамъ, къ телячьимъ котлетамъ и пр.

В) БРЮКВА И РѢПА.

385) Брюква или рѣпа. Вымыть, неочищенную разъ вскипятить, очистить, вымыть, нарезать кубиками, всыпать въ кастрюлю, положить сверху сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, тушить подъ крышкою въ духовой печи или на плитѣ, потряхивая кастрюльку. Когда будетъ готово, тогда только посолить, всыпать изрубленной петрушки, подавать.

Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусяною потрохою, которою замѣняетъ тогда бульонъ и которою можно огарнировать брюкву.

Выдать: 2—3 ф. брюквы или рѣпы. $\frac{1}{2}$ ложки муки (гусиную потроху, въ такомъ случаѣ не надо масла).
1—2 ложки масла.

386) Брюква фаршированная. 4—8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить, отварить до мягкости, разрезать каждую на 2 части, вынуть осторожно середину, вынутую массу растереть, смѣшать съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахара, соли, мушкатнаго орѣху, можно подлить немного бульона, смѣшать, нафаршировать брюкву, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, вѣтывать въ печь, чтобы фарш погустѣлъ и сверху

подрумянился, переложить на блюдо; $\frac{1}{2}$ ложки масла разбивать на огъ с ложкою муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, стаканъ воды, въ которой варилаь брюква, положить сахару, вскипятить, облить на блюди брюкву.

Выдать: 4—8 шт. брюкам, 2—4 сухаря. | $\frac{3}{4}$ ст. сметаны, 1 ложку муки.
 $\frac{2}{3}$ ложки масла, мушк. оръху. | 3—4 куска сахара, соли.

387) **Исчюенная Брюква или рѣйна.** Обтереть по чинце 6—8 шт., испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится 2—3 часа времени, очистить верхнюю кожу, подать самое лучшее сливочное масло и соль.

388) **Искоре изъ Брюквы или рѣины.** Очистить, разрѣзать на нѣсколько частей 3—6 шт., разварить въ бульонѣ до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, посолить, влить одинъ стак. вскипяченнаго сливок или молока, разбивать, подогрѣть; положить на блюдо, посыпать сухарями. Подавать съ разварной или жареной говядиной или котлетами. Рѣпу-же надо разъ вскипятить, слить воду и тогда уже разварить въ бульонѣ.

389) **Рѣйна съ телячьей грудичиной.** См. № 744.

390) **Рѣйна или Брюква съ мяснымъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ или брюквъ вымыть, срѣзать верхушки, вынуть осторожно острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: $1\frac{1}{2}$ фунта говядины или телятины наскоблить ножомъ или изрубить очень мелко съ $\frac{1}{4}$ фун. говяжьего жира, положить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ франц. булки, памочной и выжатой, перцу, соли, мушк. оръху, гвоздичи, $\frac{1}{2}$ ложки масла поджареннаго съ $\frac{1}{2}$ луковцею, смѣшать, нафаршировать, покрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить до мягкости рѣпы; въ соусъ положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюди рѣпу.

Выдать: 6—9 шт. рѣпъ или брюквъ | $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки.
 $1\frac{1}{2}$ ф. говядины или телятины. | Перцу, соли, мушк. оръху.
 $\frac{1}{4}$ ф. жиру, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ луковца. | Гвоздичи 3, 1 ложку муки.

391) **Рѣйна или Брюква со сладкимъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ или брюквъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ $\frac{2}{3}$ стакана цѣльнаго молока или сливок, положить $\frac{1}{4}$ франц. тертой булки, соли, куса 2—3 сахара (мушк. оръху), $\frac{1}{8}$ стак. корики и 1 желтокъ, разбивать, нафаршировать рѣпу или брюкву, покрыть срѣзанною верхушкою, обсыпать сухарями, вставить въ печь; подавая облить молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: 6—9 рѣпъ или брюквъ, 1 ложку | 2—3 куса сахара.
 сливочнаго масла. | (Мушк. оръху), соли.
 $\frac{2}{3}$ ст. молока или сливок. | $\frac{1}{8}$ стак. корики.
 1 желтокъ, $\frac{1}{2}$ франц. черствой | И на соусъ № 356.
 булки.

Вместо $\frac{2}{3}$ стак. молока и $\frac{1}{2}$ франц. булки, можно положить $\frac{1}{3}$ стак. манныхъ крупъ сваренныхъ въ $1\frac{1}{2}$ стаканахъ молока.

392) **Соусъ изъ рѣины или Брюквы съ макагою.** 6 штукъ рѣпъ или небольшой брюквы очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждую на нѣсколько равныхъ частей, обравнять, опустить въ солоный кипятокъ; когда закипитъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, потомъ сложить въ кастрюльку, положить ложку масла растертаго съ ложкою муки, влить стаканъ два бульона и 1 стаканъ макаги, положить 1 ложку сахара, варить на

большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы рѣйна упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты; подавать.

Выдать: 6 шт. рѣпъ или маленькой брюквы. | 1 ложку муки, 1 стак. макаги.
 1 ложку масла. | 1 кусокъ сахара (2 стак. бульона).

393) **Варенная или рѣйна съ румянистымъ масломъ и сахаромъ.** 6—9 шт. брюквы или рѣпы вымыть и, не очищая ихъ, разъ только вскипятить, тотчасъ выпутъ, очистить, вымыть, нарѣзать кубками, налить чуть-чуть бульономъ или водою съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, облить масломъ съ сахаромъ № 273.

Г) РѢЙНАЯ КАПУСТА.

394) **РѢйная капуста (Kohlrabi).** Очистить ее, нарѣзать маленькими полу-мѣсяцами или звѣздочками, вымыть, всыпать въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, положить 1—2 ложки масла, съ $\frac{1}{2}$ ложки муки, тушить подъ крышкою. Когда будетъ готова посолить и всыпать сахару, Подавать съ котлетами изъ говядины, жаренымъ выемь, жареною печенкою, трюфлями.

Выдать: 2—3 ф. кольраби. | 1—2 куса сахара.
 1—2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

395) **Варенная или рѣйна съ капустою.** Очистить, вымыть, срѣзать сверху ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленнаго жаркаго телятнина или почекъ, немного говяжьего жира или мозговъ изъ костей, натертую и въ масле поджаренную булку, 2 рубленныя яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ кольраби, накрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ спить нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варилаь.

Выдать: 2—3 ф. кольраби, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Соли, немного перцу.
 Жаркаго или 2 почки, немного | $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.
 говяжьего жиру. | Ложки 2 сметаны.
 Или мозговъ изъ костей. | (2 яйца, кто хочетъ).

396) **РѢйная капуста съ масломъ и сахаромъ.** Очистить, нарѣзать ломтиками, сварить въ бульонѣ или въ водѣ съ ложкою масла до мягкости; подавая выложить на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ сахаромъ № 273.

397) **РѢйная капуста со сливочнымъ соусомъ.** Сварить, какъ сказано выше, откинуть на дуршлагъ. Въ оставшуюся жидкость положить 1 ложечку масла, ложку муки, стак. $1\frac{1}{2}$ сливок, прокипятить, опустить въ соусъ кольраби, снова вскипятить, положивъ мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки; подавать съ соевками, языкомъ, ветчиною.

Выдать: 6—12 шт. кольраби, ложку муки, | $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
 Ложку масла. | Зеленой петрушки.

ПАСТЕРНАКЪ.

398) **Пастернакъ съ сабаономъ.** Очистить 2 фун. пастернака, вымыть, нарѣзать продолговатыми тоненькими кусочками, налить водою, чтобы чуть-чуть покрыло, положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, подавать съ сабаономъ № 358.

399) **Пастернакъ съ подрумяненнѣмъ масломъ и сухарями.** Сварить, какъ сказ. въ № 398; подавай облитъ масломъ № 273.

400) **Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ.** Сварить см. № 398. Ложку масла, полъ ложки муки, 1½ стак. сливокъ, 1—2 куска сахара вскипятить, облить на блюдѣ пастернакъ.

401) **Пастернакъ на бульонѣ.** Очистить, парфзвать ровными продолговатыми кусочками, налить бульономъ, свареннымъ изъ говядины или баранины съ солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, приправить ½ ложкою муки съ ½ лож. масла, вскипятить, разбавивъ, если надо будетъ, бульономъ. Подавать съ разварною говядиною.

402) **Пастернакъ со сметаною.** Очистить, вымыть, парфзвать кружечками (глубокую тарелку съ верхомъ), положить въ каменную чашку или жестяную форму. Ложку хорошаго чухонскаго масла, ложку муки поджарить слегка, мѣшая безпрестанно, смѣшать съ пастернакомъ, развести тремя стаканами самой свѣжей сметаны, поставить въ печь, чтобъ сварилось и зарумянилось.

Выдать: ¼ фунта масла, 1 ложку муки. | 3 ст. сметаны. 2—3 ф. пастернака.

ЗЕЛЕНАЯ И БѢЛАЯ ФАСОЛЬ.

403) **Зеленая фасоль.** 2 фунта молодыхъ, зеленыхъ стручковъ очистить отъ стебельковъ, вымыть, нашпиковать наискось, положить въ горшокъ, прибавивъ съ ½ фун. сливочнаго масла, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, пусть тушатся; когда будутъ готовы, тогда только посолить, положить для вкуса немного мелкаго сахара, размѣшивать, еще поставить въ печь на короткое время, подавать съ гренками изъ франц. бѣлаго хлѣба, съ 1½ фун. солоницы, съ ветчиною, съ копченою поджареною нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ котлетами, языкомъ.

404) **Зеленая фасоль др. вида.** Молодые зеленые стручки очистить, нашпиковать наискось, опустить въ соленый крутой кипятокъ, сварить до мягкости, только не подъ крышкою, слить воду, обсыпать сахаромъ, положить ложку масла, развести 1½ стак. вскипяченыхъ сливокъ, всыпать зеленой петрушки, мушкатнаго орѣху, подавать, гарнировать котлетами и пр. см. № 370.

Выдать: 2 ф. зелен. фасоли, 1 ложку сливоч. масла. Сахару 2—3 куск. | 1½ ст. сливокъ, зелен. петрушки. Мушкатнаго орѣху.

405) **Или третьимъ ман.** Очищенную, наискось нашпикованую зеленую фасоль опустить въ кипятокъ съ 1 луковицею, сварить до мягкости, слить воду, положить масла, посолить, всыпать, кто любитъ, майорану или Pfefferkraut, подавать со вѣзмъ тѣмъ, съ тѣмъ подается зеленый горохъ № 370.

Выдать: 2—3 ф. зеленой фасоли. | 1—2 ложки сливоч. масла. 1 луковицу. | Майорану или Pfefferkraut.

Соусъ этотъ готовится зимою изъ сушеной фасоли, см. № 2627.

406) **Бѣлая фасоль или бобы.** Фунтъ, т. е. 2¼ стак. бѣлой фасоли сполоснуть, свечера намочить въ водѣ. Днемъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, слить воду, налить бульономъ или водою, положить 1—2 ложки масла, соли, тушить подъ крышкою, на легкомъ огнѣ, до мягкости, подо-

жить подъ конецъ немного лимоннаго сока или ложку уксуса. Подавать съ разварною говядиною.

Выдать: 1 ф. фасоли, 1—2 ложки масла. | Лимоннаго соку или уксусу.

Можно ложку поджаренной муки № 269 развести бульономъ, разъ вскипятить, облить сварившуюся фасоль, разъ вскипятить.

407) **Шоре изъ бѣлой фасоли.** 2¼ стак. бѣлой фасоли сполоснуть, свечера намочить въ воду; днемъ слить ее, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, пересыпать въ кастрюльку, налить водою или бульономъ, разварить, протереть сквозь дуршлагъ, посолить, положить 1—2 ложки масла, прокипятить; подавать съ разварною говядицею, котлетами, солоницѣ и пр.

Ж) ШАВЕЛЬ, ШПИНАТЪ, САЛАТЪ, ЛЕБЕДА, РЪДЬКОВНИКЪ.

408) **Соусъ изъ шавели.** 4—5 фун. шавеля перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, осушить, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить обратно въ кастрюльку, всыпать около чайной ложечки соли, сахару 2—4 куск. Чайную ложечку муки растереть съ ложечкою чухонскаго или сливочнаго масла, въ которомъ нѣкоторые поджариваютъ сперва ½ мелко изрубленной луковицы, положить въ шавель, проварить. Если будетъ густъ прибавить бульону, или влить ½ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны. Можно смѣшать со шпинатомъ.

Выдать: 4—5 ф. неперсбранныаго шавеля или | Ложку сливочнаго масла. 2¼ стак. маршовааннаго № 2609. | Чайную ложечку муки. 2—4 куск. сахара. | (½—1 стак. свѣжей сметаны).

Подавать съ гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, съ ветчиною, выпуклыми яйцами, съ котлетами, аморетками, омлетомъ, жареными почками, съ обжаренными ломтиками копченой ветчины. — Въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорци шавеля.

409) **Соусъ изъ шпината.** 4—5 фун. шпината перебрать, т. е. оторвать стебельки во всю длину листа, вымыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, чтобы не осталось земли, опустить въ большое количество соленого кипятку съ ложкою соды, сварить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водою; когда вода стечетъ, мелко изрубить; протереть сквозь сито, переложить въ каменную кастрюльку, положить 2—4 куск. сахара; ½—1 ложку сливочнаго масла растереть съ чайною ложкою муки, прокипятить, положить въ шпинатъ, размѣшивать, — передъ отпускомъ разбавить стаканомъ сырыхъ или вскипяченыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Выдать: 4—5 фун. неперсбранныаго шпината. | Чайную ложку муки. ½—1 ложку сливочнаго масла. | 2—4 куск. сахара, 1 стаканъ сливокъ.

Подавать съ гренками, выпуклыми яйцами, рубленными яйцами, омлетомъ, съ жареною печенкою, котлетами, копченою ветчиною, жареными мозгами. Въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорци.

410) **Соусъ изъ молодой крапивны.** Приготавливается совершенно такъ, какъ шпинатъ № 409, только его не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подается съ тѣмъ же.

411) Соусъ изъ разсады. Приготавливается совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпиката и крапивы № 409 и 410. Разсаду можно мелко порубить, или протереть, кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же.

412) Соусъ изъ лебеды. Приготавливается какъ шпикать № 409, подается съ тѣмъ же.

413) Соусъ изъ салата. Приготавливается какъ шпикать № 409; подается съ тѣмъ же.

414) Соусъ изъ рѣдъкопанныхъ. Приготавливается, какъ шпикать № 409, подается съ тѣмъ же.

3) СВЕКЛА И СВЕКОЛЬНИКЪ.

415) Соусъ изъ свеклы. Сварить, по лучше испечь фрута 2¹/₂—3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1¹/₂ ложкахъ масла, всыпать ¹/₂ ложки муки, свеклу, разбивать, влить ³/₄ стак. сметаны, соли, 2—3 ложки уксуса, вскипятить; въкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

Къ зайцу или тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто нея взять нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

Выдать: До 3 ф. свеклы, ¹/₂ ложки муки. | 1¹/₂ ложки масла, уксусъ, соль.
(¹/₂ луковицы, кто любитъ). | ³/₄ ст. сметаны или бульона.

Отарировать гречками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудиною или копченою ветчиною, поджареною въ маслѣ, см. гарниры.

416) Свекольникъ. Фрута 3 молодого свекольника очистить отъ стобельковъ, перебить, опустить въ кипятокъ, сварить, откинуть на дуршлагъ. мелко изрубить. 1¹/₂ ложки масла разбѣиваемаго съ полложкою муки, прокипятить, влить немного кипятку или бульону, всыпать свекольникъ, посолить, положить ¹/₂ или 1 стак. сметаны или сливокъ, вскипятить, подавать съ разварной говядиной.

И) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА, ИТАЛЬЯНСКАЯ, БРЮССЕЛЬСКАЯ.

417) Цвѣтная капуста. Очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ опустить въ кипятокъ соленой воды, положить къ нее пол-ложки масла, накрыть крышкою, поставить на легкй огонь, чтобы кипѣло съ ¹/₂ часа. Когда капуста будетъ готова, откинуть ее на рѣшето; когда вода стечетъ, сложить на небольшое блюдо высокою горкою, уложить цвѣтную капусту корешками въ середину, а цвѣтомъ снаружи.

Выдать: 3—6 головокъ цвѣтной капусты, | 1 ложку масла.
смотря по величинѣ | Соли.

подавая облить масломъ поджареннымъ съ сухарями см. № 273, (3 ложки и, 3—6 сухарей).

418) Или облить сабанономъ № 358.

419) Или бѣлымъ соусомъ № 315.

420) Или соусомъ № 317

421) Или соусомъ съ ромомъ № 362.

422) Или: полную ложку сливочнаго масла вскипятить съ 1 полною ложкою муки, развести 3 стаканами бульона изъ телятины или курицы, прокипятить хорошенько, вбить 2 желтка, разбивать, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, всыпать 1 ложку тертаго пармезана, облить капусту, подавать. За 15 минутъ до отпуски можно сложить цвѣтную капусту на небольшое глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, посыпать 1 ложкою пармезана, скропить 1 ложкою сливочнаго масла, заколеровать въ горячей печкѣ.

Выдать: 3—6 головокъ цвѣтной капусты, | 2 ложки пармезана.
1 ложку муки, 2—3 желтка. | Сливочнаго масла ¹/₄ ф.

423) Капусты итальянская или сабаноной. Обрѣзать верхне листья, разрѣзать кочаль на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть два вскипятить, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько топленыхъ сливочныхъ сливокъ, наверхъ капусту, палить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; ¹/₂ ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульономъ, прокипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ соусомъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

Выдать: Кочана 4 сабаноной, ¹/₈ ф. сливочн. | 1 ложку муки.
¹/₂ ложки масла. | (2 желтка), соли.

424) Капусты сабаноной др. манн. Капусту разрѣзать на части, очистить и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, какъ только что сказано въ № 423. Палить немного бульономъ, положить 1 луковицу, приправить ¹/₂ ложкою муки съ ложкою масла, сварить до мягкости, всыпать немного мушк. орѣху. — Варить ее такимъ образомъ хорошо съ уксусомъ, которую, сваривъ, положить на середину блюда, отарировать капустой.

Капусты сабаноной третью часть манн. 4—8 шт. капусты отварить въ соленой водѣ, разрѣзать каждую на 4 части, обвалять въ 2-хъ яйцахъ и 3-хъ сухаряхъ, положить плотно на сотенникъ, облить 1—2 стаканами самою свѣжой сметаны, запечь въ духовой печи.

425) Капусты Брюссельская. Маленькiе эти кочешки очистить отъ испортившихся листочковъ, вскипятить разъ, другой въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето подавать обливъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Подается къ жаркому говядинѣ, особенно къ ростбифу по 1 или по 2 кочешка на человека.

И) ПРОСТАЯ, СВѢЖАЯ И КИСЛАЯ КАПУСТА.

426) Свежая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями. Одинъ кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 6—8 частей, опустить въ горячую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, палить хорошаго бульона. прибавить немного листьевъ петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкою, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. подавая эту капусту безъ соуса можно облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 273.

Или кочаль свѣжей капусты очистить отъ нижнихъ листьевъ, надрѣзать на четыре части, крестъ на крестъ, но не до самаго конца, отварить въ соленой водѣ, чтобы капуста сдѣлалась вполне мягкой, переложить ее цѣлымъ кочаномъ на блюдо, облить румянымъ масломъ съ сухарями см. 273.

427) Или подправить бульонъ, въ которомъ варилась капуста № 426 ложкою масла и подложкою муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать съ сосисками, ветчиной, говядиной.

428) Или капусту, сваренную такимъ образомъ, облить соусомъ со сливками № 315.

429) **Тупоногая капуста кисло-сладкая.** 1 большой или два маленькіе кочна капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, нашпиговать, налить воды столько, чтобы только покрыло капусту, положить 1½—2 ложки масла, тушить подъ крышкою. Когда капуста почти будетъ готова, прибавить немного сахару и уксусу, но лучше 2—3 очищенные отъ кожицы и мелко нарезанныя кислые яблоки или яблочной сои; снявъ крышку уварить почти весь соусъ такъ, чтобы капуста слегка поджарилась. Подается по большей части съ жареными сосисками и съ гусемъ.

430) **Щудничъ изъ фаршированной капусты.** Взять 2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашпигованныя 4 гвоздиками, налить бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкой прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣдующій: очистить молодую курицу или взять 1½ фунта телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда замоченную въ молоко и выжатую французскую булку, соли, перца, мушкатнаго орѣху, ложку масла, протолочь еще разъ, протереть сквозь сито; если будетъ слишкомъ густо, прибавить сливокъ или бульона.

431) **Фаршированная капуста по-литовски.** Два небольшие кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на 4 части, опустить въ кипятокъ соленой воды на ¼ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; ¾ фунта говядины, ¾ фунта почечнаго сала изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перца, 2 ложки мелко изрубленнаго луку, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту, положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; ½ ложки масла распустивъ въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, вбѣшая на плитѣ, развести 3 стаканами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, процедить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипеть; подавая спятъ нитки.

Выдать: 2 кочна капусты, ¾ ф. говядины, ¾ ф. почечнаго сала, 1 ложку муки | 5 зер. простаго и 10 англійск. перна. 1 луковицу, ½ ложки масла, соли.

432) **Фаршированная капуста по-французски.** 3—4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ; когда раза два вскипятъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, вырѣзать сердцевину, листья пере-

ложить фаршемъ, сложить каждую половину въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную ½ ложкою масла, наверхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жарнаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрубленнаго говяжьего жира, ½ французской булки, намоченной и выжатой, ¾ стакана сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку раковаго масла, мушкатнаго орѣху, посолить, смѣшать хорошенько.

Выдать: 3—4 мал. кочна капусты, 1 ложку масла. | ½ французскаго бѣлаго хлѣба. ¾ стакана сметаны, 3 яйца. 1 ложку раковаго масла. Мушкатнаго орѣху, соли.
На фаршъ: Телятины съ фунтъ, 20—30 раковъ. 1 ложку говяжьего жира.

Изъ капустныхъ кочерыжекъ. приготавливаютъ слѣдующее кушанье; очистить, нарезать кусочками въ родѣ спаржи, сложить въ кастрюлю, посолить, посыпать немножко сахаромъ, залить кипяткомъ, вскипятить ихъ до мягкости, переложить дуршлаговою ложкою на блюдо, облить масломъ съ поджаренными сухарями, подавать къ котлетамъ.

433) **Фаршированная капуста по-русски.** Взять хорошей кочанъ капусты, зеленые листья отбросить, а середину выдолбить; этотъ кочанъ положить въ муравлений горшокъ, вынутую капусту всю разрѣзать на маленькіе кусочки, перемѣшать съ истолченными сухарями, всыпать ее сколько войдетъ въ выдолбленный кочанъ, а остальную капустою обложить кругомъ кочанъ и осыпать сухарями, которые должны быть сдобные. Сверху положить масла маленькими кусочками, а потомъ все облить сливками, можно тоже посыпать сверху пармезаномъ, накрыть крышкою, вставить въ печь.

Выдать: Большой кочанъ капусты. | ¼ фунта масла. 2 ст. сдобныхъ толчен. сухарей. | Сливки 3—4 стакана.

434) **Молочный соус изъ капусты.** Нашпиговать свѣжую капусту, положить ее въ кипящее молоко, варить пока не сдѣлается мягкой, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо, облить сливками такъ, чтобы капуста спокла, обсыпать сухарями, можно прибавить сыру пармезану или голландскаго, поставить въ печь, чтобы зазеленелось.

Выдать: 2 кочна капусты. | 1—2 стакана сливокъ. 1½ бутылки молока. | 3—4 сухари, ложку сыру.

435) **Капуста красная.** 2 маленькіе кочна капусты нашпиговать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка, влить ложки 2—3 уксуса, положить толченой гвоздичи, ложку сахара, ½ чайной ложки англійскаго перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками и жареными битыми ломтиками мяса; нѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ тушатъ капусту.

Выдать: 2 кочна капусты, 1 луковицу. | 3—4 гвоздичи, 1 сельдерей. 1 ложку масла, уксусу 2—3 ложки. | 1 петрушку, 1 ложку сахара. 1 ложку муки, англійск. перцу. | (съ ½ стакана краснаго вина).

436) **Кислая капуста съ грибами и сметанною.** Сварить сушеныхъ грибовъ, этия грибами бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашпигованные грибы, посолить, варить;

влиять 1 стакан сметаны и наконец положить муку, поджаренную в масле, смешать все вместе, прокипятить под крышкой до готовности.

Выдать: 4 стак., т. е. 2 ф. кислой капусты. | 1 стакан сметаны, 1 ложку масла.
5—6 шт. сушеных грибов. | 1 ложку муки, соли.

437) **Тушеная капуста по-литовски.** 1 ф. шпика, 1 ф. сырой говядины нарезать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до красна в кастрюль, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленные луковицы, поджарить, положить кислой или свежей шинкованной обваренной капусты, соли, подлить 1½ стакана бульона, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Когда будет готова, всыпать простого перцу; эта капуста должна быть красноватого цвета. Если капуста свежая, то положить 10 кислых маленьких яблок, мелко их нарезать, сложить в кастрюлю в капусту почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать: Кочан 2: свежей капусты, или 2 | 8 луковицы, простого перцу.
фунт., т. е. стак. 4 кислой.
1 ф. шпика, 1 ф. говядины. | (10 небольших кислых яблок).

Огарнировать жареными сосисками.

438) **Соус из капусты с шпротой.** Взять 3 фунта кислой шинкованной капусты, сварить, смочив только водой на столько, чтобы не пригорѣла; когда будет готова, выложить на рѣшетку, чтобы стекла вода; тогда взять ½ фунта чухонского масла, прожарить его на сковородѣ, смешать с капустою, прожарить вместе; вынутую из свежей рыбы икру, обдать соленою водою, растереть мелко, смешать с капустою и дать ей еще прокипеть на огнѣ; капуста от икры получит отличный вкус, можно ее подавать с котлетами, с сосисками и с жареной рыбой; в печь можно вместо чухонского масла, положить прованское; икры же должно класть столько, чтобы вся капуста была какъ бы масляно посыпана.

Выдать: ½ стак. икры, ½ фунта масла. | 3 фунта шинкованной капусты.

439) **Восточная селедка на сковородѣ.** Эта селедка должна быть густая и подается, если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, по большою частью подается въ завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить, в ¼ фунта масла, положить кислой шинкованной капусты фунта 1½, размѣшать, накрыть крышкой, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, посыпать ½ ложкою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковородку, кладя рядъ капусты, рядъ разного сорта жареного мяса, мелкими кусочками нарезанного, какъ-то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, коринтовыми, оливками, маринованными грибами, кто хочет, трюфелями, сосисками, облить соусомъ изъ подъ жаркаго, поставить в печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородѣ.

Выдать: 1½—2 ф. капусты. | 1 луковицу, 2 огурца.
¼ ф. масла, ½ ложки муки. | 10 коринтозовъ, 10 оливокъ.
1½ до 2 ф. разного мяса. | 10 маринован. грибовъ, 1—3 трюфеля.

Вместо кислой капусты можно употребить свежую, в такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить в кипятокъ, когда закипитъ, вынуть друшлаковою ложкою, положить в кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованные кислые яблока, тушить до готовности.

440) **Вассуданъ изъ овощей.** Взять цветной капусты, самых молодых стручковъ фасоли, лущенаго гороху, (поп рагел), кольраби, артишоковъ

и пастернаку; цветную капусту разделить тщательно на маленькие ропенькие кусочки, фасоль нашинковать, но не мелко, а косыми квадратами; кольраби и пастернакъ вырезать какими нибудь фигурками, но разными, чтобы можно было отличить зелень одну отъ другой, а артишоки очистить отъ листьевъ и бородки, всю эту зелень отварить в соленой водѣ, но не переваривать, перемишать все вместе, облить сливочнымъ соусомъ, а сверху засыпать сыромъ пармезаномъ съ сухарями. Соус сливочный приготовить слѣдующимъ образомъ: взять ложку муки, поджарить ее в ложкѣ сливочнаго масла, развести двумя стаканами хорошихъ сливокъ, проварить в кастрюль до готовности, облить на блюдѣ зелень, посыпать, какъ сказано, пармезаномъ, поставить в печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1 ложку муки, ¼ ф. сливочнаго | 2 стак. сливокъ, зелени всего 3 фунта.
масла.

441) **Жарденье-сэръ.** Взять разныхъ овощей, а именно: хорошей твердой кочанъ капусты, который разрезать большими кусками, картофелю, брюкву, рѣпы, морковь, 2 цѣлыя головки луку, зеленого выдушеннаго гороху, самых молодыхъ простыхъ бобовъ, очищенныхъ отъ бѣлой кожицы; можно положить также цветной капусты, кольраби и земляныхъ грибовъ; но основная овоща это — картофель и капуста, которыхъ класть втрое противъ прочаго, а зимой когда вѣтъ свежихъ овощей, то жарденье все-таки необыкновенно хороше изъ картофеля, свежей капусты, рѣпы, брюквы, моркови и темного луку; рѣпу класть в такомъ случаѣ, если она не имѣетъ горечи; всѣ эти овощи перебрать, перемыть и чтобы вода совершенно стекла, а если пѣногда зады, то перетереть до суха полотенцемъ, тогда всѣ эти овощи хорошенько перемишать, предварительно обточивъ и разрезавъ ихъ разными формами, а если мало времени, то и просто нарезать ихъ небольшими кусочками; всѣ эти овощи положить в муравленный горшокъ, завязать ветхой, замазать тѣстомъ и поставить в печь; надо чтобы огнѣ упрѣли до совершенной мягкости, можно даже не замазывать горшка, если не случится тѣста, а только плотно накрыть его. Когда жарденье будет готово, подать его на столъ обернувъ горшокъ салфеткой и къ нему отдѣльно растопленное свежее масло; солить тоже нужно на столѣ, потому что безъ соли лучше упрѣть овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно. Вместо масла подается и соусъ, сваренный изъ 1½ ложки масла, ½ ложки муки, 1½ стакана сливокъ, соли и немного перцу.

442) **Жарденье-сэръ другимъ манеромъ.** Поступить также какъ сказано жарденье № 441, только положивъ овощи, посолить ихъ и залить саюю свежою сметаною; этимъ манеромъ тоже очень вкусно. по жарденье № 441 вкусу.

443) **Жарденье-сэръ третьимъ манеромъ.** Нарезать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, рѣпу и если найдется другія овощи, какъ напримеръ: цветная капуста, кольраби, артишоки, то тѣмъ лучше, дать всякой овоща хорошей видѣ, обточивъ ихъ разнымъ манеромъ; взять кастрюльку, положить в нее вышесказанные овощи, положить масла; поджарить слегка, но не до готовности, тогда посыпать на овощи ложку крупчатой муки, размѣшать хорошенько на огнѣ, чтобы мука смешалась съ овощами и соединилась съ масломъ, тогда влить на эти овощи 1½ стакана бульона, варить до готовности; когда совершенно будутъ готовы, выложить на блюдо и положить на овощи что угодно: сосиски, котлеты, жареный хлѣбъ размоченный в молокѣ и поджаренный или мозг.

441) **Горячий виннигретъ изъ зелени и кореньевъ.**

Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ посоленной водѣ съ масломъ или въ бульонѣ, нарезавъ ровными кусочками. Дно довольно широкой, но не высокой формы или кастрюльки выложить топчеными ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края въ кружокъ положить узенькй рядъ итальянской капусты, второй, слѣдовательно меньшей рядъ кольраби, потомъ рядъ моркови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ—артишокъ корешкомъ къверху. На все это положить тоненькими ломтиками нарезанный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышеупомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ родѣ пудинга, снять шпикъ; облить маслянымъ соусомъ № 277.

445) **Лейпцигскій горячй виннигретъ изъ различныхъ разносѣтей.**

Взять молодой моркови, зеленого свѣжаго гороху, рѣпную капусту, (кольраби) спаржу, зеленыхъ бобовъ, сморчковъ и цвѣтной капусты, все это сварить въ соленой водѣ, каждую зелень отдѣльно, откинуть на дуршлагъ, чтобы стекла вода.

Взять двѣ ложки масла, поджарить въ немъ до красна 1 ложку муки, развести бульономъ хорошенько мѣшавъ, всыпать зеленой петрушки.

Всѣ сваренныя корни положить въ кастрюльку, залить этимъ соусомъ, чтобы ихъ только едва покрыло, вскипятить разъ, потряхивая кастрюльку.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлкѣ $\frac{1}{2}$ фунта масла, всыпать въ него мелко истолченную скорлупу отъ пожевъ и шескъ 24 раковъ, поджарить ихъ до красна, подлить ложки 2 бульона, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы не остыло какъ масло это, такъ и очищенные раковыя шейки и ножки.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ 1 па теркѣ натертой бѣлой булки, 3—4 яйца, $\frac{1}{2}$ фунта до-бѣла растертаго масла, соли, мушкатнаго орѣха и чайной ложки сахара, наполнить имъ 24 чисто вымытыя раковыя спинки, смазать сверху масломъ, поставить въ печь, чтобы фаршъ зарумянился. Изъ оставшагося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить ихъ разъ въ бульонѣ. Когда все это будетъ готово уложить этотъ виннигретъ на круглое блюдо слѣдующимъ образомъ: сперва выложить корни, на середину положить самую большую головку цвѣтной капусты. Кругомъ блюда разложить раковыя спинки, перекладывая ихъ сваренными фрикадельками; головку цвѣтной капусты обложить раковыми шейками и ножками, облить все равнымъ масломъ, подавать отдѣльно или гарнировать все это еще кругомъ котлетами, копченымъ языкомъ, говядиной и т. п.

- | | |
|---|--|
| Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. зеленого гороха. | $\frac{1}{4}$ фун. масла. |
| 3—4 моркови, 3—4 кольраби. | Зеленой петрушки. |
| $\frac{1}{4}$ фун. спаржи, 6—12 сморчковъ. | $\frac{1}{2}$ фун. раковаго масла, 24 рака. |
| 2—3 головки цвѣтной капусты. | На фаршъ: |
| На соусъ: | 1 булку, 3—4 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. масла. |
| 1 ложку муки. | 1 кусокъ сахара, мушк. орѣху, соли. |

446) **Фришмакъ изъ картофеля.** 2 потландскія селедки вымочить въ водѣ или лучше въ молокѣ, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла. $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ французской булки замоченной и выжатой, 1 па теркѣ натертое сырое яблоко, свареннаго и растертаго картофеля 1 полный стаканъ, простого и ан-

глійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, смѣшать, сложить въ жестяную или серебряную кастрюльку намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавать въ той же кастрюлкѣ.

- | | |
|---|-------------------------------|
| Выдать: 2 потл. селедки, $\frac{1}{2}$ франц. булки. | 1 большое яблоко, 1 луковицу. |
| $\frac{3}{4}$ ст. сметаны, 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | 6—8 шт. картофеля. |
| 3—4 зер. простого, 3—4 зер. анги. перца. | Мушкати. орѣху, 2 яйца. |

Л) СПАРЖА.

447) **Спаржа съ сабаиономъ.** Очистить спаржу отъ верхней кожицы, вымыть, обрѣзать слишкомъ длинныя стебельки, связать пучки голландскими нитками, варить въ соленой водѣ до мягкости, выложить на сито, снять нитки; когда вода стечетъ, переложить на блюдо на салфетку головками въ середину; прикрыть салфеткой, чтобы не остыла.

- Подать отдѣльно: сабаионъ № 358.
- 448) Или подрумяненное масло № 273.
- 449) Или соусъ желтый № 314.
- 450) Или соусъ на сливахъ № 315.
- 451) Или соусъ сладкй № 317.
- 452) Или соусъ изъ молока № 317.

Выдать: 3—4 фун. спаржи. | На соусъ.

М) КАРТОФЕЛЬ.

453) **Молодая вартофель.** Молодая картофель заключаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, поэтому ее не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ приготовленіемъ ее очистить отъ кожицы, острой толстой лучиной, всыпать въ кастрюльку, положить сверху ложку свѣжаго масла, помпото зеленой мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкою, поставить кастрюлю на плиту, на сстейникъ непременно, тушить отъ 20 до 30 минутъ, смотря по количеству.

454) **Вартофель разварной въ мушкетерѣ.** Вымыть, не очищая, опустить въ холодную воду, сварить до готовности, слить воду, подавать къ завтраку; отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю $\frac{3}{4}$ —1 гарнецъ.

455) **Вартофель печеный.** Не обмывая, обереть картофель, зарыть въ золу русской печи или испечь въ духовой печи, чаще переворачивая, чтобы не пригорѣла. Подается къ завтраку, отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю $\frac{3}{4}$ —1 гарна.

456) **Вартофель разварной очищенный.** Чтобы картофель былъ размычатый, его надо очистить, вымыть, опустить въ кипятокъ безъ соли, сварить до готовности, смотрѣть, чтобы не пережарился, слить воду, тотчасъ посолить, накрыть крышкою, потряхивая, дать постоять такъ съ $\frac{1}{4}$ часа. Такой картофель подается.

457) **Съ масломъ и зеленою петрушкою.** Подавая облить растопленнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленнымъ зеленою петрушкою и укропомъ (2—3 ложки масла, петрушки, картофелю около гарнца). Подается отдѣльно, или къ разварной говядинѣ, солоникѣ, къ языку.

458) Съ масломъ и рубленными яйцами. 2—3 ложки масла распустить, всыпать 3—4 крутыя, мелко изрубленные яйца, въ которыя можно еще подлить ложки двѣ сливокъ. Такой картофель подается отдѣльно къ завтраку, или къ разварной рыбѣ.

459) Съ подрумяненнымъ масломъ № 273.

460) Съ соусомъ молочнымъ № 315 или 317.

461) Съ грибнымъ соусомъ № 324.

462) Съ соусомъ изъ икры № 301.

463) Съ кисло-сладкимъ соусомъ № 292.

464) Съ масломъ изъ сардинокъ № 274.

465) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.

466) **Картофель съ фюльоннымъ соусомъ изъ вареной говядины.** Очистить 15—20 картофелинъ, обмыть, нарезать ровными кусками, и поставить вариться съ водою, прибавивъ немного соли; когда онъ будетъ мягокъ, слить воду, прибавить $\frac{1}{8}$ фун. масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки или укропа, стаканъ два жирнаго бульона, чтобы было довольно жидко; закрыть крышкою, хорошенько потрясти, слегка прокипятить и подавать къ вареной говядинѣ.

467) **Печеный картофель съ соусомъ изъ селедки.** Выбрать картофелины одинаковой небольшой величины, очистить ихъ, обмыть, обвалять въ яйцѣ съ солью и сухаряхъ, уложить другъ подле друга на сковороду, на растопленное горячее масло, скропить сверху масломъ, поставить въ горячую печь, держать въ ней, пока не подрумянятся и не иснеются. Подавая облить соусомъ № 284 или лучше подать его отдѣльно.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля 2 яйца, | 2 ложки масла.
3—6 сухарей. | На соус № 284.

468) **Жареный картофель а la lyonnaise.** 1 гарнецъ картофеля очистить, перемыть, нарезать ломтиками, вытереть салфеткою досуха. Распустить въ кастрюлѣ или на глубокой сковородѣ фритюръ, но никакъ не масло, вскипятить его, всыпать картофель, жарить его на большомъ огнѣ, потряхивая сковородку. Когда картофель подрумянится, вынимать его дуршлакомъ, чтобы стекла фритюръ, тогда только посолить его и кто любитъ, скропить лимоннымъ сокомъ. Такъ приготовленный картофель отличается своею хрупкостью и чрезвычайно вкусенъ. Такой картофель подаютъ къ бифштеку или жареной говядинѣ; но къ бифштеку выбирается самый мелкій картофель и подается не ломтиками, а круглымъ.

Изъ экономіи картофель можно отварить сперва въ водѣ, скорѣе очистить, пока не остылъ; если крупный, нарезать его ломтиками и жарить въ маслѣ.

Если картофель подается къ жаркому, то достаточно половины этой порціи.

469) **Ванеченый картофель съ селедкой или съ сардинками.** Сваренный очищенный картофель нарезать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 2 ложкахъ масла, сбрызнуть съ селедкою; вымазать кастрюлю или блюдо масломъ, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ.

посыпая темного толченымъ английскимъ и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею, или 1 стаканомъ сметаны съ 2 желтками и вставить въ печь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, 2 селедки, | $\frac{3}{8}$ ф. масла и 2 луковицы, или
3—4 зерна англійск. и 3—4 зер- | $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 луковицу.
на простаго перца. | 1 ст. сметаны, (2 желтка).
3 ложки тертой булки.

470) **Картофель съ молочнымъ соусомъ.** Сваренный картофель скорѣе очистить, нарезать, посолить, сложить въ кастрюлю; $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла; можно прибавить мелко нарезанныхъ отваренныхъ грибовъ, развести сметаною или молокомъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, сбрызнутою съ $\frac{1}{2}$ лож. муки, разбрызгать, залить картофель, накрыть крышкою, вскипятить раза 2—3; подавая всыпать зеленой петрушки или укропа.

Выдать: 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{2}$ луковицы. | 1—2 стакана сметаны или молока.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 гриба. | Зелени.

471) **Картофель со сметанною.** $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, сбрызнуть съ варенымъ картофелемъ, облить $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны съ 3 желтками, обсыпать двумя ложечками простаго сыра и сухарями, скропить масломъ—и въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{2}$ луков. | 2 ложки сыру, 3 желтка.
 $1\frac{1}{2}$ лож. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны. | Соль.

472) **Иудейскій картофельный съ ветчиною.** $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть добѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же варенаго протертаго картофеля стакана $1\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{2}$ фунта мелко нарезанной ветчины; разбрызгать хорошенько, сложить въ форму, намазанную масломъ, поставить въ печь. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, обсыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ложки масла 6 яицъ. | $\frac{1}{2}$ фун. ветчины, $\frac{1}{4}$ фунта сыру.
 $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля. | 1—2 ложки сливочнаго масла.

473) **Картофель разварной къ жареной говядинѣ.** $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля отварить въ соленой водѣ до половины готовности, очистить, положить въ кастрюлю или на противень, къ жаркому—говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, дать ей обжариться въ этомъ соку, подавать.

474) **Картофель подъ бешемелемъ.** Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками. Жестяную или серебряную кастрюльку вымазать масломъ, положить рядъ картофеля, сверху кусочки масла, обсыпать тертымъ сыромъ, потомъ опять рядъ картофеля, масло и сыр; залить бешемелемъ, т. е. $\frac{1}{3}$ фунта масла разбрызгать съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами молока, прокипятить нѣсколько разъ, посолить, вбить два яйца, положить кто любитъ, зелени залить картофель, поставить въ печь, чтобы заклеялся.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарн. картоф., $\frac{3}{8}$ фун. масла, | 2 яйца, зелени, $\frac{1}{4}$ фунта сыра.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, бутылку молока.

Можно положить въ картофель $\frac{1}{2}$ фун. тонкими ломтиками нарезанной ветчины.

475) **Ванеченый или жареный картофельный дразышенъ.** Очистить осылушку картофеля, обмыть, сварить; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель же, въ той же кастрюлкѣ, тотчасъ размять деревянною толкушкою, пока онъ не остылъ; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы

побѣлѣло, влить 1—1½ стак. молока, размѣшать, положить 2—3 желтка, или 1 яйцо; размѣшать, переложить въ сотейникъ, намазанный масломъ, обсыпать сверху сухарями, испечь въ горячей печи. Подавать къ жаркому или лучше къ заутраку.

Выдать: Осмунку картоф., 1—3 яйца. 1½ ложки масла, 1—1½ стак. молока.

476) **Варено-свиное пюре.** Вымытый картофель очистить, вымыть, опустить въ соленую воду, сварить, слить воду, картофель скорѣе размять деревянною ложкою, посолить, положить масла, размѣшать хорошенько, положить, молока, размѣшать, прокипятить. Подавать съ котлетами, солонищою, ветчиною, языкомъ, зразами, съ жаренымъ изъ говядины, съ сосисками, съ румянымъ масломъ, съ поджареннымъ шпикомъ.

Выдать: Осмунку картоф., 1½ ст. молока. | 1—1½ ложки масла и соли.

477) **Варено-свиные крокеты.** Изъ этого же самаго, только густою картофельнаго пюре № 476, можно сдѣлать крокеты, то есть крупные прожки въ родѣ зразовъ, положивъ въ пюре немного масла, сливокъ и 2 желтка, обвалять въ яйцѣ и тертой булѣ, поджарить въ растопленномъ маслѣ или фри-юре, огарнировать ими жаркое.

Выдать: Осмунку картофеля, ½ л. масла. | 2 желтка, 2 яйца и сухарей. ¼ стак. сливокъ или молока. | Масло или фриюръ.

478) **Варено-свиные котлеты.** Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить, тотчасъ размять, протереть сивозъ дуршлагомъ, положить ½ ложки масла, 2 яйца, всыпать ¼ стак. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ; соусъ къ нимъ грибной № 298, или молочный № 356.

Выдать: Осмунку картофеля, ½ л. масла. | 1—3 куска сахара, 1 яйцо. 2 яйца, ¼ стак. муки. | 4—5 сухарей, ¼ ф. масла, соли.

Такия котлеты дѣлаются и постныя.

479) **Варено-фаршированный грибами.** Очищенные и отваренные бороники свѣжые или сушеные изрубить мелко. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить ½ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзною верхушкою съ картофелемъ, уложить въ кастрюлю, облить ⅓ стак. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибами, накрыть крышкою, варить до мягкости.

Выдать: 24 шт. крупнаго картофеля, ⅓ ф. суп. грибовъ или ½ тарелки свѣж. ¼ ф. масла, ½ франц. бѣл. хлѣба. | 1 яйцо. 2—3 зерна англійскаго перца. 2 порца.

480) **Фаршированный картофель.** Отобрать крупный картофель, сварить его въ соленой водѣ, но не до готовности, очистить его, вынуть середину. Вынутую мякоть растереть, протереть сквозь сито, прибавить къ ней 3 яйца, 1½ стак. сливокъ, ⅓ фунта масла, перцу, соли, мушк. орѣху, смѣшавъ все вмѣстѣ, прибавивъ черствой тертой булки, чтобъ было густо, какъ тѣсто, нафаршировать картофель, смазать сверху масломъ, обсыпать сухарями или сырцомъ, печь съ полчаса, чтобъ подрумянить, чаще смазывая ихъ масломъ, подавать отдѣльно или огарнировать ими котлеты изъ говядины.

Выдать: Осмунку картофеля, 3 яйца. | Сухарей или черствой булки. 1½ стак. сливокъ, ⅓ ф. масла. | Перцу, соли, мушк. орѣху.

481) **Варено-фаршированный др. мяси.** Вымыть крупную картофель, обсыпать солью, испечь ее до половины готовности, надѣ-

зать верхушки, вынуть внутренность, половину ее смѣшать со сливочнымъ масломъ, съ самыми густыми сливками и немножко сахара, нафаршировать опять картофель, прикрыть верхушкою, сложить на сотейникъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 24 шт. крупнаго картофеля. | ½ стак. густыхъ сливокъ. 2 ложки сливочнаго масла. | 2—3 куска сахара, соли.

482) **Варено-фаршированный кнеликами.** Отобрать самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее потомъ слѣд. массою: взять выпутаго изъ середины, картофеля, растереть его, положить сваренныхъ въ бульонѣ сморчковъ, пѣсколько мелко изрубленныхъ клеекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, связать яйцомъ, обсыпать сухарями, и поджарить въ маслѣ на сковородѣ; подавать съ соусомъ приготовленнымъ изъ муки, масла, лимоннаго сока, мушкат. орѣха, бульона и пещного сметаны.

Выдать: Штуку 24 крупн. картофеля. | На соусъ: 6 сморчковъ, 12 клеекъ. ½ стак. муки, ⅓—½ стак. сметаны. 2 яйца, 2—3 сухаря, ¼ ф. масла. | ¼ лимона, ложку масла, мушк. орѣху.

483) **Варено-фаршированный пармезаномъ.** Приготовить точно также: выбрать внутренность картофеля, размять его съ хорошимъ масломъ и на каждую картофеленку положить по чайной ложечкѣ тертаго пармезана, накрыть верхушкою, поставить опять въ духовую печь; подавать горячимъ.

484) **Варено-фаршированный мяснымъ фаршемъ.** 24 Штуки крупнаго картофеля перемыть, очистить хорошенько, срѣзать немного снизу, чтобы могли стоять, сверху срѣзать крышку, внутренность вынуть осторожно пожемъ, чтобы не прорѣзать стѣнокъ, опустить въ соленую холодную воду, но чтобы разъ—другой векипѣли, вынуть осторожно друшлагою ложкою, остудить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ; нафаршировать слѣд. фаршемъ: ½ фунта сырой, вареной или жареной телятины или говядины изрубить очень мелко, поджарить слегка въ ½ ложкѣ масла, положить 5—6 изжаренныхъ сморчковъ, ¼ стак. свѣжей сметаны, ложки двѣ бульона, соли, перцу, 3—4 истолч. сухаря проквѣтитъ все вмѣстѣ, нафаршировать картофель, накрыть срѣзною верхушкою, поставить въ печь на смазанномъ масломъ сотейникѣ, скропивъ сверху масломъ.

Когда испекутся, можно снять крышечку и положить сверху сваренныхъ, пополамъ разрѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, посыпать зеленью, подавать, по большей части на завтракъ. Подавая облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусомъ со сметаною № 295.

Выдать: 24 крупн. карт., ½ фунта мяса. | (шт. 24 раков. шеекъ), зелени. ¼ фунта масла, ¼ стак. сметаны. | На соусъ № 286 и 295. 5—6 сморчковъ, 3—4 сухаря.

485) **Варено-фаршированный—картофельною массою.** Крупный картофель очистить, вымыть, чистю отбери и испечь, срѣзать верхушку, выбрать середину осторожно; одну луковицу поджарить въ 1½ ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перцу, нафаршировать картофель, поставить въ печь въ намазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: растереть ложку масла, всыпать

1/2 ложки муки, развести 1 1/2 стак. сметаны, всыпать соли, мушкатного ореха, вскипятить.

Выдать: 3/4 гарица картофеля, 1 луковицу. | На соус: 1 1/2 ложки масла, сол. перцу. | 1 ложку масла, 1/2 ложки муки. | 1 1/2 стак. сметаны, мушкати. ореху.

И) Г Р И Б Ы.

486) Грибы тушонные. Молодые, здоровые, белые грибы очистить, разрезать на части, обвалить слегка в муку, положить в кастрюльку с 1/8 фун. масла, 2—3 стаканами сметаны, накрыть крышкой, пусть кипят; положить в кастрюльку пучок зеленой петрушки, тушить под крышкой до мягкости; перед отпуском выбросить петрушку, посолить, посыпать зеленью, подавать. Подавать отдельно перец.

Выдать: 1 полную тарелку очищенных | 1/8—1/4 фун. масла, 2—3 стак. сметаны. | бѣлыхъ грибовъ. | Перцу, соли.

Такие грибы можно приготовить зимою, взявъ грибы № 2565 или 2566. (Т. II).

487) Жаренные рыжичники. Молодые рыжики очистить, чтобы было песку, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, уложить рыжики целыми или мелко нашинкованные, поджарить, а когда пустят из себя сок и, разрывая их, не будут красны, можно подавать.

Выдать: 1 полную тарелку очищенных | 1 луковицу. | рыжиковъ. | 1/4 фунта масла.

488) Грибы жаренные. Белые, красные и прочие грибы приготовляются одинаково, т. е. очистить их, промыть, нарезать, обвалить в муку. 1/4 фун. масла распустить на сковородѣ или в кастрюль (поджарить в нем кто любит, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ, поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, влить 1/2 стакана сметаны, развскипятить, всыпать зеленого укропу и петрушек, подавать.

Выдать: 1 полн. тарелку очищенных гриб. | 1/2 стак. сметаны, (1 луковицу). | 1 ложку муки, 1/4 ф. масла. | Перцу, соли, петрушки.

489) Жаренные грибы. Взять белыхъ крупныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, обсушить полотенцемъ, обвалить в яйцѣ, обсыпать сухарями, поджарить в масле, подавать къ соусу изъ курицы или телятины.

490) Жаренные грузди. Взять моченые грузди, смолоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалить слегка в муку, поджарить в масле.

491) Котлеты изъ грибовъ. Взять белыхъ свежихъ грибовъ, обварить ихъ кипяткомъ, осушить полотенцемъ, очень мелко изрубить, прибавить 1 1/2 стак. сливок, 1/8 фунта масла, 4 яйца, немного перцу, мушкатного цвета, 6 мелко нарезанныхъ килекъ, 2 печенныя луковицы, и столько черствой натертой на теркѣ и просѣянной булки, чтобы можно было сдѣлать изъ этой массы котлеты, дать простоять съ полчаса, чтобы булка разбухла, сдѣлавъ потомъ котлеты, поджарить в масле. Такія котлеты можно приготовить изъ сушеныхъ белыхъ грибовъ.

Выдать: 2 тарелки свежихъ грибовъ или | 4 яйца, перцу, сол., мушк. цвѣту. | 1/2 фунта сушеныхъ. | 6 килекъ, 2 луковицы. | 1 1/2 стак. сливок, 1 ложку масла. | 1 франц. булку, 2 ложки масла.

492) Соусъ изъ сморчковъ. Сморчки очистить отъ песку и чистоты, вымыть в водѣ до чистоты, мелко ихъ нашинковать, опустить в соленый кипятокъ; когда закипятъ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, сложить в кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки вскипятить в отдѣльной кастрюлькѣ, развести 2—3 стаканами бульона, вскипятить раза два-три, пока не поустѣетъ, положить соли, мушкатного ореху, лимоннаго соку, 1/8 фун. сливочнаго масла или 1/2 стак. сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленой зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудкою и проч.

Выдать: 2 ф. сморчковъ, 1/4 ф. чух. масла. | Или 1/2 стакана сметаны. | 1/2 ложки муки, соли, мушк. ореху. | 1/3 лимона. | 1 ложку сливочнаго масла. | Зеленой петрушки.

Очень вкусный соусъ изъ сушеныхъ белыхъ грибовъ. Взять шт. 18—24 суш. грибовъ, вымыть ихъ, сварить почти до готовности. Слить грибной бульонъ, который употребить на другой день в борщъ, во щи изъ щавеля или в грибной супъ, или отдать людямъ; грибы же налить 3 стаканами процеженнаго бульона, сварить до готовности, положить ложки 2—3 сливокъ или сметаны, всыпать немного простого перцу, посолить, подавать, не разрывая грибовъ, какъ бы свежие, посыпать укропомъ.

О) Ж А Р Е Н Ы Е К О Р Е Н Ъ Я.

493) Жаренные коренья изъ жареной или пареной говяжьей печени. Очистить штукъ 10 картофелек, 1 брюкву, 2 рѣпы, 1/2 фун. земляныхъ грушъ и 8 шт. картофелинъ; нарезать небольшими кусочками, все отдѣльно тушить съ масломъ, подливъ ложки двѣ воды или бульона, картофель же обжарить круглымъ в масле, на сковородѣ. Когда все будетъ готово, положить жаркое на середину блюда, а кругомъ отдѣльными кусками жареные коренья.

П) П О М И Д О Р Ы.

494) Помидоры жаренные или фаршированные. Выбрать зрѣлые и красивые помидоры, сдѣлать в нихъ маленькое отверстие, вычистить шпателькой изъ середины всю внутренность, начинить фаршемъ изъ телятины (кто любитъ, перебивать фаршъ этою съ варенымъ рисомъ); начинивъ помидоры, обвалить ихъ в муку, обжарить в масле на сковородѣ, потомъ уложить ихъ в кастрюльку такъ, чтобы не выпала начинка, влить бульону, чтобы чуть-чуть покрыло ихъ, варить, смотрѣть, чтобы не разварились; когда будутъ готовы, облить сметаной, развскипятить, подавать.

Выдать: 12 штукъ крупныхъ помидоровъ. | На фаршъ: 1 ложку муки, 1/4 фунта масла | 1 фунтъ телятины, 1 луковицу. | 1/2 стак. сметаны. | 1 ложку масла, 2 яйца, сол.; перцу.

Р) О Г У Р Ц Ы.

495) Огурцы тушонные изъ жареному баранинѣ или говядинѣ. 6—10 свежихъ или соленыхъ огурцовъ очистить, нарезать ломтиками в длину, если свежие — посолить, оставить такъ на 1/2 часа. — 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ ложку муки, еще поджа-

рить, влить один стакан бульона, можно прибавить с $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить; подавать с говядиной или бараниной.

Выдать: 6—10 штук свиных или соловьиных огурцов. | 1 фунт телятины, 1 луковицу.
1 ложку муки, ($\frac{1}{2}$ стак. сметаны)

С) ЧЕЧЕВИЦА.

496) **Соусъ изъ чечевицы.** Перебрать 3 стак. чечевицы, вымыть ее в теплой водѣ, сварить, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ ложку масла распустить в кастрюлѣ, прибавить ложку муки, разбавить бульономъ, вскипятить, положить чечевицу, прокипятить, подавать съ жареной говядиной, съ котлетами.

497) **Шпоре изъ чечевицы.** Чечевицу перебрать, вымыть в теплой водѣ, всыпать в кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенные луковицы, 2 моркови, 2 порея, налить бульономъ, вскипятить, поставить в печь на 2 час., чтобы упрѣла до мягкости; потомъ вынуть ветчину и корни, а чечевицу протереть сквозь сито, за 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченною малагою или бульономъ. Подавать съ гречками.

Выдать: 3 стакана, т. е. $1\frac{1}{2}$ фун. чечевицы. | $\frac{1}{2}$ ф. ветчины. $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.
2 луковицы, 2 моркови, 2 порея. | ($\frac{1}{2}$ стакана малаги).

Если этотъ соусъ подается съ жаркиѣ, то достаточно 1 фунта чечевицы и прочаго соразмерно этой пропорци.

Т) АРТИШОКИ.

498) **Артишоки съ сабаіономъ.** Очистить 15 шт. артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ, опустить в холодную воду на 1 часъ, потомъ в соленый кипятокъ, сварить до мягкости, выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

499) **Артишоки фаршированные.** Отварить ихъ до мягкости, выбрать изъ нихъ середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 20 отваренныхъ раковъ мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною жареною телятиною, положить ложку сметаны, 2 яйца, немного перца, соли, мушк. орѣху; нафаршированные артишоки опустить в соусъ, приготовленный изъ 1 стак. сливокъ, 1 ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, 1 стак. бульона, немного перца, соли, вскипятить в этомъ соусѣ два-три раза, подавать.

Выдать: 15 артиш., 20 раковъ. | Мушкетнаго орѣху.
 $\frac{1}{2}$ фун. жаркаго телятины. | На соусъ
1 ложку сметаны | 1 стак. сливокъ.
2 яйца. | 1 ложку масла.
Перцу, соли, 1 ложку масла. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.

500) **Артишоки съ зелеными горохомъ и грибами.** Очистить, отварить артишоки в соленой водѣ до мягкости. Выдущенный зеленый сахарный горохъ отварить в водѣ, слить ее, положить в горохъ сливочнаго масла, подать съ артишоками, обливъ ихъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Эти артишоки можно нафаршировать свиными грибами, мелко изрубленными и изжаренными со сметаною; грибами этики наполнить серединку каждого артишока и пространство между листочками.

Выдать: Артишоковъ штукъ 15. | 3—4 сухаря.
2 стакана выдущеннаго гороха. | $\frac{1}{2}$ тарелки грибовъ, 1 ложку масла.
 $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла. | 1 ложку сметаны, укропу.

501) **Артишоки въ малагѣ.** Очистить артишоки отъ листьевъ, положить на часъ в холодную воду, разъ вскипятить ихъ в соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить в кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, сухаго бульона, кипятить, подливая понемногу бульона чтобы не пригорѣло, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: 20 артишоковъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго | 4—5 кусковъ сахара.
масла, 3 лота сухаго бульона. | $\frac{1}{2}$ бутылки малаги.

502) **Артишоки съ масломъ и сухарями.** Приготовить какъ сказ. въ № 498, облить масломъ съ сухарями.

503) **Артишоки съ голландскимъ соусомъ.** Очистить отъ зеленыхъ листьевъ штукъ 15 артишоковъ, положить ихъ на часъ в холодную воду, сварить в соленомъ кипяткѣ, дать остыть, середину немного вынуть острымъ ножомъ и положить в слѣдующій соусъ: распустить одну ложку масла в кастрюлѣ, всыпать мѣшая 1 ложку муки, развести $1\frac{1}{2}$ стакана. бульона, прокипятить мѣшая, прибавить мускатнаго цвѣту, немного лимоннаго соку, 2—3 разбитыхъ желтка, разведя ихъ сперва немного остывшимъ соусомъ, дать мѣшая задымиться, опустить в соусъ артишоки, подогрѣть и подавать.

У) ЛУКЪ.

504) **Фаршированный лукъ въ тѣстѣ.** Обтереть и опустить, на нѣсколько минутъ, в кипятокъ нѣсколько самыхъ крупныхъ луковицъ, не очищая шелухи, а только обтеревъ ихъ; затѣмъ вынуть, дать остыть, сверху очистить, внутренность вырѣзать осторожно ложкомъ, оставляя цѣльную стѣнку; къ этой вынутой внутренности прибавить еще 5—6 луковицъ, очистить ихъ и все вмѣстѣ разрѣзать или мелко изрубить, разварить в кастрюлѣ в кашу съ $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, протереть сквозь сито. Затѣмъ взять филей отъ большой молодой курицы, наскоблить ножомъ, истолочь в ступкѣ, прибавить 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, 4 мелко изрубленныхъ сардельки, немного тертаго сыру, вымоченную в молокѣ и выжатую французскую булку (безъ корки), немного соли, перцу, прибавить шпоре изъ лука, все хорошенько размѣшать и начинить приготовленные луковицы. Послѣ того изготовить тѣсто (см. № 1028), раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать рѣзцомъ на четырехугольники, в средину которыхъ положить лукъ, а 4 конца сложить на веру такъ, чтобы они образовали въ родѣ 4 листочковъ; ихъ защипать в серединѣ покрѣпче, а по бокамъ смазать тѣсто при помощи перышка бѣлкомъ, затѣмъ дать немного обсохнуть и испечь в кастрюлѣ или тазикѣ съ жиромъ (№ 14), или съ русскимъ масломъ или съ обоями пополамъ; подавать на столъ со слѣдующимъ соусомъ: распустить в кастрюлѣ 1 ложку масла, перемѣшать съ 1 лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, прибавить немного соли, перцу и кто любитъ, — соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прокипятить; подать его в соусникѣ.

505) **Фаршированный лукъ, — другимъ манеромъ.** Взять 12—14 самыхъ большихъ луковицъ, опустить ихъ не очищая в кипятокъ на нѣсколько минутъ, затѣмъ вынуть, дать остыть, очистить и острымъ ножомъ осторожно вынуть середину, начинку же приготовить такимъ образомъ: 1 фунтъ баранины, телятины или хорошей говядины наскоблить ножомъ, истолочь в ступкѣ, прибавить 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, соли, немного перца, 1 ложку растопленнаго масла, мускатнаго орѣху и немного сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ; начинивъ этики фаршемъ приготовленными луковицы и покрывъ каждую пластками шпика, а (еще лучше обвязавъ ихъ ниткою), положить в

Молоховецъ. Подарокъ мех. хоз. I и II.

кастрюлю, одну возлѣ другой, налить бульономъ, чтобъ они лишь покрылись и дать вполнѣ увариться. Фаршированный лукъ подавать съ соусомъ изъ канарцовъ или сарделекъ № 342.

506) **Шюре изъ лука.** 1 стаканъ муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 бутылку цѣльнаго молока, прокипятить хорошенъко, какъ бешемель; очистить 10 луковичъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавивъ соли.

Ф) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ.

507) **Земляныя груши.** Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксусомъ, перемять, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла; подавая выложить на блюдо, обложивъ его раптомъ изъ тѣста; облить масломъ съ сухарями № 808 или сабаіономъ № 267.

Выдать: 3—4 фун. земляныхъ грушъ, уксусу. | Облить $\frac{3}{8}$ фун. масла, 4—5 сухарей.
 $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, соли. | Или на сабаіонъ № 353.

508) **Земляныя груши въ клярѣ.** Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше № 507, каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ № 368 и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабаіонъ.

Выдать: 3—4 фун. земляныхъ грушъ. | На кляръ № 368.
Уксусу, соли. | $\frac{1}{2}$ стаканъ муки, 5 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | 6 ложекъ сливокъ или молока.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки. | На сабаіонъ № 353.

Х) ЯБЛОКЪ.

509) **Тунцовыя яблоки изъ жареному.** Шесть — десять яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 2 ложки мелкаго сахара, подлить 3—4 ложки воды, покрыть крышкою, сварить до мягкости, подавать съ жаркимъ: говядиною, уткою, гусемъ. Можно употреблять на это и сушенныя яблоки.

Выдать: 6—10 яблокъ, 1 ложку масла, | 2 ложки сахара.

Ц) СЕЛЛЕРЕЙ.

510) **Шюре изъ селлерей.** Коренья изъ селлерая, безъ зелени, очистить, отварить въ бульонѣ до мягкости съ $\frac{1}{2}$ фунта масла, протереть сквозь сито, положить еще $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, размѣшать, подавать. (Фунт. 3 селлерая).

Такъ приготовленное пюре подается къ говядинѣ, въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи.

Ч) ТЫКВА.

511) **Тыква жареная.** Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать пластинками, поджарить въ маслѣ; ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву, подавать.

512) **Соусъ изъ тыквы.** Нашинковать свареную въ посоленной водѣ тыкву, какъ кашу, положить ее на ситечко пересыпанная сухарями и кусочками свижаго масла, облить сливками съ яйцами, запечь.

Выдать: 2 тарелки нашинкованной тыквы. | 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла.
Чашку сухарей, 1 стак. сливокъ. |

Ш) КАШТАНЫ.

513) **Соусъ изъ каштановъ съ красными сливками.** Каштаны очистить, обварить, снять кожу, сложить въ кастрюлю, положить туда же $\frac{1}{8}$ фун. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, $\frac{1}{8}$ фунта сахара, немного сухаго бульона, варить, пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: $\frac{1}{2}$ фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить, пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножомъ зубчики, а другую обзавать желткомъ, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на это блюдо каштаны, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подавать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. | $\frac{1}{16}$ фунта сухаго бульона.
 $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла. | На тѣсто:
 $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина. | $\frac{1}{2}$ фунта муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
Куска 3 сахара. | 2 яйца.

514) **Шюре изъ каштановъ.** $\frac{1}{2}$ фунта каштановъ очистить, обварить, снять кожу, положить въ кастрюльку $\frac{1}{8}$ фун. масла, 2 стакана молока, варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, посолить, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, прибавить еще $\frac{1}{8}$ фунта масла, вскипятить, подавать съ жареною говядиною и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта каштановъ. | $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла, соли. | 2 стакана молока.

Это самое пюре можно развести пожире молокомъ или сливками и облить имъ разварную индѣйку или курицу.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ И КО-РЕНЬЕВЪ.

515) **Мозги.** Мозги изъ одной головы бычачьей или 2 телячьихъ очистить отъ плесковъ, опустить въ кипятокъ соленой воды съ 2—3 ложками уксуса, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, сварить, откинуть на рѣшето, остудить, нарѣзать ломтиками, обложить каждый въ яйцѣ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: Мозги, уксусъ, соли. | 1 яйцо, 3—4 сухари.
Лавроваго листу, англ. перцу. | $\frac{1}{8}$ фунта масла.

516) **Мозги изъ мозговъ.** Мозги изъ двухъ телячьихъ головъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, немного англійскаго и простаго перцу, маленькую мелко изрубленную луковичку, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ, уксусу. | Зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ луковички.
Соли, лавроваго листу. | $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
Англ. и простаго перцу, 5 яицъ | 4—6 сухарей, $\frac{1}{4}$ фунта масла.

Такия котлеты подаются также съ соусомъ съ трюфелями № 311.

517) Язык бычий свѣжий, соленый или копченый. 1 языкъ свѣжий или $\frac{1}{2}$ языка соленого или копченого сварить, снять верхнюю кожицу, наръзать ломтиками.

518) Язык жареное. Сварить до мягкости въ солёной водѣ, наръзать ломтиками, обсыпать мукою съ обѣихъ сторонъ или сухарями, обжарить въ маслѣ (2 ложки масла, 2 ложки муки).

519) Телячьи рубцы. Очистить, см. № 715, сварить въ солёной водѣ, вытереть досуха, разрезать на части величиною въ столовую ложку, обвалять каждый кусокъ въ 2 яйцахъ и 4—5 сухаряхъ, жарить въ 2 ложкахъ масла.

Или, обмакнуть въ кляръ № 368, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Такъ приготовленные рубцы подаются къ соусу изъ броквы, моркови, рѣпной капусты и проч.

520) Аппрететки. Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время, вынуть ихъ дуршлакомъ ложкою, наръзать, положить въ кастрюлю, налить бульонъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, посолить, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла и вскипятить на большомъ огнѣ.

Когда подрумянятся, выпутъ, огарнировать шинать, щавель, горохъ и проч.

521) Омлетъ. 6 яицъ разбить хорошенько, всыпать темного зеленого, мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочекъ масла, сбѣшать. На горячей сковородкѣ распустить темного масла, влить яйца, поставить въ печь, когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернуть въ трубочку, накрыть крышкою; когда подрумянятся и съ другой стороны, наръзать наискось ломтиками, огарнировать морковь, шинать, щавель.

Выдать: 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 1 ложку сухарей, зеленой петрушки.

522) Яйца вынуженныя. Въ небольшой кастрюлѣ вскипятить соленой воды съ уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать въ кипятокъ не болѣе 4 яицъ за разъ, кипятить подъ крышкою $2\frac{1}{2}$ минуты, потомъ выбрать осторожно дуршлакомъ ложкою, очистить правильно крутомъ обловъ, подавать къ щавелю, гороху, шинату, крапивѣ и проч. (яичъ отъ 6 до 12).

523) Яйца рубленныя. 3—4 крутыя яйца мелко изрубить, обсыпать зеленью, какъ-то: шинать, крапиву и проч.

524) Яичница яичца. 6—8 крутыя сваренныхъ яицъ разрезать каждое на 2 или 4 части, огарнировать щавель, шинать и проч.

525) Французскіе булочки. 1 французскую булку, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта или $\frac{1}{3}$ фунта литнаго хлѣба наръзать толстыми ломтиками, самымъ острымъ ножомъ; распустить на сковородѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, уложить на сковороду трепки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть ихъ, вставить въ печь, чтобы слегка подсохли.

526) Или булку наръзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, разбитое съ молокомъ, поджарить въ маслѣ, (1 стак. молока, 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ фунта масла).

527) Ишочки. 2 свиныя почки или 1 почку бычачью сварить въ бульонѣ или въ водѣ, наръзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, обсыпать 3—4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить въ одной ложкѣ масла.

528) Ветчина. $1\frac{1}{2}$ фунта ветчины безъ костей сварить, наръзать ломтиками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

529) Копченая низинная челюсть вепря. $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ копченой ветчины отъ нижней челюсти вепря наръзать тонкими ломтиками, обвалять въ яйцѣ и тертомъ или толченомъ, сушеномъ ржакомъ, или ситномъ хлѣбѣ, поджарить въ одной ложкѣ масла, огарнировать ею блюдо изъ зелени или кореньевъ.

530) Рисовыя котлеты и широкляны. $1\frac{1}{3}$ стакана риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить темного водою, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1 петрушку, 1 луковичу, нашинкованную 4 гвоздиками, варить, пока рисъ не разварится, тогда выпутъ корни и проч., въ рисъ же (который можно протереть сквозь сито) вбить 1—2 яйца и дѣлать изъ него небольшія круглыя котлеты, кладя въ середину мясного или грибнаго фарша ($\frac{1}{3}$ фунта сушен. грибовъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ луковичы). Обвалять въ 1 яйцѣ и 4—5 сухаряхъ, поджарить въ $\frac{1}{4}$ стаканѣхъ масла или фритюра, огарнировать или зелень, курицу или индѣйку подъ соусомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, перцу, мушк. орѣху. | На фарш:
1 петрушку, 1 луковичу, 4 $\frac{1}{8}$ фунта грибовъ.
гвоздики, 2—3 яйца, 4—5 су- $\frac{1}{2}$ ложки масла.
харей, $\frac{3}{4}$ стак. фритюра. $\frac{1}{2}$ луковичы.

531) Рисовыя пироженки. Изъ такого риса съ фаршемъ или безъ (см. № 530) можно скатать продолговато-круглыя пироженки такой формы, какъ пироженки изъ блиновъ № 255, также обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ, подавать на блюдѣ въ супу, посыпать ихъ жареною зеленою петрушкою № 221.

532) Родъ широклянаго для огарнированія зелени. 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. муки, опять размѣшать, выложить на столъ, раскатать слегка въ палецъ толщиной, вырѣзать разными фигурками, посыпать сахаромъ, смазать масломъ перышкою, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на десять, чтобы слегка подрумянились.

533) Жаренныя сельди. Очистить 2—3 хорошия сельди, отрѣзать головки, разрезать вдоль, выпутъ кости; 1—2 яйца, 1—2 ложки сливокъ, и темного муки размѣшать, обвалять сельди, жарить въ маслѣ, или обвалять сперва въ яйцѣ, потомъ въ сухаряхъ. Подають къ шуре изъ картофеля.

534) Соусики съ фаршемъ изъ телячьей печени. Обжарить телячью печеньку кипяткомъ, сварить до половинны готовности, остудить, мелко изрубить, положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковичы, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простаго перцу по 3 зерна; мушкатнаго орѣху; наполнить этимъ фаршемъ воловью клепку, какъ на сосиски, поджарить въ печи; наполняя $\frac{1}{4}$ фун. масла; наръзавъ кусочками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

Такия соусики, а также колбасы изъ гречневыхъ крупъ можно подавать ко шамъ
535) Соусики съ фаршемъ изъ курицы, ветчинныя, шницля и пр. $\frac{1}{2}$ филея курицы, $\frac{1}{2}$ филея рябчика, $\frac{1}{2}$ фун. шницля и 1 фунтъ

ветчины мелко нарезать, изрубить, истолочь в ступкѣ, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мускатнаго орѣха и $\frac{1}{2}$ стакана макаги, перемѣшать, нафаршировать воловью кишку, но не слишкомъ туго, варить в бульонѣ или в кипятокѣ $\frac{3}{4}$ часа. Подается къ капустѣ.

536) **Сосиски изъ раковъ**, 50 шт. раковъ сварить в соленой водѣ, вынуть шейки и ножки, мелко изрубить съ полфунтомъ сладкаго мяса, положить одну французскую булку, в молоко намоченную и выжатую, ломки 3 ракового масла приготовленнаго изъ скорлупокъ см. № 1024, 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мускатнаго орѣха, 5—6 шарлотокъ растертыхъ, 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшія сосиски вершка по 2—3, сварить в кипятокѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить в раковомъ маслѣ; подавать къ капустѣ, къ сѣвѣму вылущенному и къ сушеному горошку.

537) **Жаренныя сосиски**, см. II часть, № 2690, 2703 — 2711.

ОТДѢЛЪ V.

Говядина, телятина, баранина, свинина.

А) ГОВЯДИНА.

Примечаніе. Пропорція назнана на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

" 13 "	18	"	"	"	"	2	"
" 19 "	23	"	"	"	"	3	"

Въ такомъ случаѣ подать кушанья на 2-хъ блюдахъ.

Чтобы имѣть хорошій кусокъ разварной говядины, берется на бульонъ говядина отъ *себѣ*—горбушки, отъ огузка, отъ костреца № 6, см. рисунокъ вода стр. 68.

На тушоную говядину берется отъ огузка, сѣвѣк—горбушки, отъ костреца № 6.

На жареную говядину берется отъ тонкаго и толстаго края.

На ростбифъ — вся филейная часть.

На бифтексъ — внутренній филей — вырѣзка.

На зразы — наружный филей — вырѣзка; также отъ тонкаго края, отъ костреца № 6, отъ толстаго края.

На рубленныя котлеты, на фаршъ въ пироги изъ сырой говядины и пр. отъ сѣбѣ — середины, отъ бедра, передней лопатки, отъ костреца № 12.

Вообще вареная говядина подается изъ экономіи, потому что для здоровья она не хороша, такъ какъ изъ нея вываривается вся питательность; но кто любитъ вареную говядину не изъ экономіи, а по ея вкусу, то въ такомъ случаѣ вари, ес надо опускать не въ холодную воду, какъ это обыкновенно дѣлаютъ, а прямо въ самый крутой кипятокъ, потому что она въ такомъ случаѣ сжимается и не выпускаетъ изъ себя столько соку.

Когда сварится, ее можно осматривать сухарями и ставить на самое короткое время въ горячую духовую печь.

А) РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА.

538) **Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ**. Чтобы можно было выбрать изъ бульона хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, на 6—8 человекъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фунтовъ говядины. Вымыть ее, очистить, варить съ кореньями, какъ обыкновенно. Выпустить на блюдо, нарезать ломтиками, обложить капустою, красиво нарезанною морковью, рѣпою, картофелемъ, итальянскими макаронами. Все это надо сперва сварить в бульонѣ, потомъ выпустить, сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, влить 2 стакана жирнаго бульона, соли, поставить на легкій огонь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.

1 маленькій кочанъ капусты.

2 моркови, 1 ложку масла.

1 рѣпу или брюкву, соли.

Подавая, всѣ эти овощи можно облить еще масломъ до красна поджареннымъ съ сухарями ($\frac{1}{4}$ фунта масла, 4—6 сухарей).

539) Говядина разварная съ сыркомъ. Распуститъ ложку масла, поджаритъ въ немъ мелко изрубленный порей или луковичу, всыпать ложку муки, опять поджаритъ, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, 1 стаканомъ бульона, вскипятить, вбить 2—3 желтка, положить перцу, соли, облить въ бульонъ свареную и ломтиками нарезанную говядину; сверху посыпать тертымъ голландскимъ или протымъ сыромъ, вставить въ печь, пусть подрумянится.

Выдать: 1 ложку масла, 1 порей или луковичу. $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2—3 желтка.
2—3 ложки голландск. или прот. сыру.
1 ложку муки.

540) Говядина разварная съ картофельными пюре. Приготовить картофельное пюре № 476. Подать съ вынутою изъ бульона говядиною или вбить 2 желтка, покрыть нмъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось. Или запечь картофельное пюре № 476, въ продолговатой формѣ съ большиимъ отверстиемъ въ серединѣ. Подавая выложить на блюдо, внутрь положить ломтиками нарезанную разварную говядину, облить ее соусомъ грибнымъ № 298, или изъ маринованныхъ шампиньоновъ № 286, или кисло-сладкимъ соусомъ № 287.

541) Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ. Ломтиками нарезанную говядину облить соусомъ № 282.

542) Говядина разварная съ соусомъ изъ селлерса или петрушки № 309.

543) Говядина разварная съ соусомъ изъ помидоровъ № 494 или № 303.

544) Говядина разварная съ соусомъ изъ шавеля. Ломтиками нарезанную говядину облить соусомъ № 289.

545) Говядина разварная съ соусомъ изъ маринованныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ. Разрезанную говядину облить соусомъ № 286.

546) Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ. Разрезанную говядину облить соусомъ № 298. Или прибавить въ этотъ соусъ желтковъ, облить, вставить въ печь.

547) Говядина разварная съ тушонками или жареными бѣлыми грибами, рыжиками, груздями, сморчками. Разрезанную говядину отарпировать на блюде тушонками жареными грибами или рыжиками №№ 486, 487, 488, 489, 490 или 492.

548) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрена, со сметаною. Разрезанную говядину облить на блюде соусомъ № 296 или № 297, или, облить этимъ соусомъ, вставить въ печь на подолго.

549) Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли. 1 фунтъ, т. е. $2\frac{1}{2}$ стакана бѣлой фасоли опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, слить воду, налить бульономъ, положить 2 ложки масла; разварить, протереть сквозь сито, подать съ ломтиками нарезанной говядины, или, накрывъ говядину этимъ пюре, вставить въ печь на четверть часа.

Такую точно разварную говядину можно подать съ бѣлою фасолью, см. № 406.

550) Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки. Разрезанную говядину облить на блюде соусомъ № 284.

551) Говядина разварная съ соусомъ изъ раковъ № 304.

552) > > съ соусомъ изъ пастернака № 398—402.

553) > > съ соусомъ изъ луку съ тминомъ № 290.

554) > > съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ луку № 292.

555) Говядина разварная съ итальянскими макаронами. 1 фунтъ тальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, дать стечь водѣ, смѣшать съ 2 ложками масла, посыпать $\frac{1}{3}$ фунта сыра или менте, подать съ говядиною; или сложить говядину въ серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть такъ же приготовленными макаронами, сбрызнутыми съ 2—3 желтками, обсыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями вставить въ печь, закореловать. Можно иногда прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

556) Говядина разварная съ шпинатнымъ соусомъ. Ложку муки подрумянить съ ложкою растопленного масла, влить стаканъ уксуса легкаго, ягоднаго, влить стакана $1\frac{1}{2}$ бульона, прокипятить, положить немного коришпоновъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, петрушкой, перцу красну, вскипятить, облить говядину.

557) Говядина разварная съ густымъ соусомъ № 276.

558) > > съ краснымъ соусомъ № 278.

559) > > съ бѣлымъ соусомъ № 310.

560) > > съ обжаренными кореньями № 498.

561) > > съ зеленымъ горохомъ и морковью № 371.

562) > > съ зеленымъ горохомъ со сливками № 372.

563) > > съ пюре изъ простаго сушеного гороха № 378.

564) > > съ соусомъ изъ моркови № 379 или 380.

565) > > съ пюре изъ моркови № 388.

566) > > съ соусомъ или пюре изъ брюквы № 385, 388, 393.

567) > > съ рѣпною капустою № 394, 396, 397.

568) > > съ пастернакомъ № 399, 400, 401, 402.

569) > > съ зеленою или бѣлою фасолью № 403, 404, 405, 406, 407.

570) > > съ соусомъ изъ шавеля № 408.

571) > > съ соусомъ изъ шпината № 409.

572) > > съ молодою крапивою № 410.

573) > > съ соусомъ изъ расады № 411.

574) > > съ соусомъ изъ лебеды № 412.

575) > > съ соусомъ изъ салата. 413.

676) > > съ соусомъ изъ рѣдьковника. 414.

576) > > съ соусомъ изъ свеклы № 415.

577) > > съ соусомъ изъ свекольника № 416.

578) > > съ бриссельскою капустою № 425.

579) > > съ бѣлою простою капустою № 426.

580) > > съ бульоннымъ соусомъ № 427.

Б) ТУШОНАЯ ГОВЯДИНА.

- 581) Говядина разварная съ капустою съ соусомъ изъ сливокъ № 428.
- 582) « » съ кислосладкою капустою № 429.
- 583) « » съ капустою съ молочнымъ соусомъ № 434.
- 584) « » съ кислую капустою съ грибами и сметаною № 436.
- 585) « » съ молодою картофелю № 453.
- 586) « » съ разв. карт. съ масломъ и зел. петрушкою № 457.
- 583) « » съ разв. карт. съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями № 495.
- 588) « » съ разв. карт. съ молочнымъ соусомъ № 460.
- 589) « » съ разв. карт. и грибнымъ соусомъ № 461.
- 590) « » съ разв. карт. съ соусомъ изъ шквы № 462.
- 591) « » съ разв. карт. и кислосладк. соусомъ № 463.
- 592) « » съ разв. карт. и соусомъ изъ шампиньон. № 465.
- 593) « » съ разв. карт. и бульоннымъ соусомъ № 466.
- 594) « » съ жаренымъ картофелемъ № 468.
- 595) « » съ разв. карт. и молочнымъ соусомъ № 470.
- 596) « » съ разв. карт. и соусомъ и сметаною № 471.
- 597) « » съ помидорами № 494.
- 598) « » съ тушеными огурцами № 495.
- 599) « » съ соусомъ изъ чечевицы № 496.
- 600) « » съ пюре изъ чечевицы № 497.
- 601) « » съ пюре изъ луку № 506.
- 602) « » съ земляными грушами № 507.
- 603) « » съ пюре изъ сельдерея № 510.
- 604) « » съ пюре изъ каштановъ № 514.
- 605) « » съ жареною тыквою № 511.

606) **Котлеты изъ разварной говядины.** Приготавлиются также, какъ и котлеты № 659, только положить въ нихъ однимъ яйцомъ болѣе. Подаются съ грибнымъ и прочими соусами, и пр. какъ котлеты № 659.

607) **Говядина вареная поджареная.** 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ ложкѣ масла, положить перцу, смѣшать съ зеленою рубленною петрушкою или укропомъ, остудить, вбить 4 яйца, размѣшать хорошенько; свареное въ бульонѣ мясо нарезать ломтиками, обмакнуть каждый въ вышеупомянутую массу, уложить на сковородку, намазанную масломъ; посыпать тертою булкою, вставить въ печь, пусть подрумянится. Вынуть изъ печи, облить слѣдующимъ соусомъ: смочить 2 куса сахара поджечь ихъ, подлить ложку воды, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить 1½ стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы въ порошокъ, немного уксусу или съ ½ стакана вина, смѣшать, вскипятить, облить горячимъ мясомъ.

Выдать: 1—2 луковицы. | 2 куса сахара, 2 ложки масла.
Зел. петрушку или укропу. | Неполную ложку сарептской горчицы.
Англ. перцу нѣсколько зеренъ. | ½ стак. вина или уксуса.
4 яйца, 2—3 ложки тертой булки. | Соли.

608) **Дорожная говядина или boeuf à la mode.** Взять фунтовъ 8 говядины отъ себля горбушки, огузка и пр. (см. примѣчаніе) нашпиковать шпикомъ въ палець толщиной; положить говядину въ горшокъ, палить на нее 1 бутылку уксусу пивнаго, краснаго и ½ бутылки ренскаго или простаго виннаго хорошаго, положить туда же 25 зеренъ англійскаго перца, 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики и лавроваго листа 5 штукъ. Говядина должна лежать въ уксусѣ три дня; потомъ подлить въ горшокъ 1½ стакана холодной воды, замазавъ тѣстомъ, вставить его въ горячую печь на 4 часа, потомъ вынуть, слить всю жидкость, процедить ее, размѣшать съ однимъ сырымъ яйцомъ, положить клею изъ 4 листовъ желотина, и смеси жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то прибавить хорошаго краснаго бульона, вскипятить раза три, процедить, залить говядину, застудить. Такъ приготовленную говядину можно возить въ дорогу лѣтомъ и она не портится и очень вкусна, тоже хорошо подавать ее за часомъ, какъ закуску.

Выдать: 8 фунт. говядины, 1 фунтъ шпика. | 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики,
1 бут. уксуса пивнаго краснаго. | 2 штукъ лавр. листа.
½ бут. простаго виннаго уксуса. | 4 листика желотина, 25 зер. англ. перца.

609) **Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ.** Взять 3—4 фунта хорошей говядины, положить ее прямо въ соленый кипятокъ непремѣнно и пусть кипитъ не до полной готовности, а чтобы была въ самомъ соку, тогда разрезать ее на тонкіе кусочки какъ брать на тарелку, каждый кусокъ пересыпать сыромъ пармезаномъ, а за пениемъ и другимъ, потомъ приготовить къ ней соусъ слѣдующій: взять ¼ фунта масла, поджарить его съ мелко изрубленными 3-мя луковицами и 2 ложками муки, хорошенько мѣшая, чтобы не пригорѣло, прибавить 1½ стакана чистаго процеженнаго бульона, 1 стаканъ сметаны; все хорошенько размѣшать, поварить еще немного; взять маринованныхъ рыжиковъ, нашпиковать ихъ, чтобы было 1½ стакана, высыпать въ соусъ: послѣ вбить 3—6 желтковъ, поставить на огонь, чтобы согрѣлись до горячаго состоянія, но не вскипѣли, облить говядину, поставить въ печь, чтобы упрѣла до полной готовности, но чтобы никакъ не перепрѣла.

Выдать: 3—4 фунта говядины. | 1 стаканъ сметаны, 3—6 желтковъ.
¼ фунта масла. | 1½ стакана рыжиковъ и желтковъ.
3 луковицы, 2 ложки муки, | ¼ фунта сыру пармезану.

610) **Стуфать по-итальянски.** Взять хорошій мягкій кусокъ говядины, фунтовъ 6, нашпиковать его шпикомъ, чеснокомъ, зерновымъ перцемъ, гвоздикой, посыпать солью, перевязать мясо крѣпко толстой ниткой, положить въ муравленый горшокъ, намазавъ его внутри ¼ фунтомъ чухонскаго масла, влить 2 стакана краснаго вина медоку, положить въ горшокъ 5 штукъ лавроваго листа, замазавъ тщательно горшокъ, поставить его тотчасъ послѣ хлѣбовъ въ печь до самаго утра; утромъ снять тѣсто, прибавить въ говядину еще 1 стаканъ медоку; если мало жидкости, то влить мяснаго бульона, прибавить въ эту жидкость консервовъ изъ помидоровъ, поставить на плиту съ края, чтобы исподоволь кипѣло, къ обѣду вынуть мясо, нарезать ломтиами, облить соусомъ, въ которомъ варилося. Можно готовить стуфать и на плитѣ, и чтобы онъ послѣ къ обѣду къ 4 часамъ, нужно начать его готовить съ 3 часовъ, чтобы постоянно исподоволь кипѣло, причемъ крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры, положить за 2 часа до обѣда. Это настоящій итальянскій стуфать, который очень мало извѣстенъ.

Выдать: Говядины фунт. 6, 1/4 ф. шпика.
2—3 шт. чесноку, перцу, гвоздлик.
5 листов лаврового листа.

1 бутылку медаку.
1/2 фунта, масла, консервы из помидоровъ.

611) **Говядина на паре.** Хороший кусок говядины от филей или от мягкого субка выбить деревянным пестикомъ, посолить, посыпать пемного перцомъ, нашпиковать свинымъ саломъ съ 1/2 фунта, положить говядину въ кастрюлю на 1 ложку чухонскаго масла. Черезъ полчаса посыпать говядину мелко нашпикованными кореньями, а именно: 1/2 луковицы, 2 петрушки, 2—3 моркови, 2—3 галаропы, 1 сельсерей, сварки шт. 4, 2—3 головки двѣтвой капусты, 5—6 шт. картофеля, положить сверху еще 1 ложку масла, накрыть кастрюлю крышкой очень плотно, поставить въ другую кастрюлю въ кипящую воду, которую часто подливать. Варить такимъ образомъ не заглядывая въ кастрюлю отъ 4 до 5 часовъ на сильномъ огнѣ. Выложить на блюдо, обложить тѣми же кореньями, полить образовавшимся соусомъ.

612) **Говядина на паре съ вишневыми.** Хороший кусок мяркой говядины посолить, посыпать перцомъ, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить туда шпикъ, покрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крестъ на крестъ самыя топенькия лучинки, на нихъ говядину, обсыпать ее надрѣзанными кореньями: 2 луковицами, 1 петрушкой, 2 морковями, прибавить 1 порей, пемного лимонной цедры, влить 1 стак. столоваго вина, 1/2 стак. уксусу и пемного воды, накрыть крышкой, поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, варить на легкомъ огнѣ. Когда говядина будетъ готова, вынуть, обсыпать ложкою муки и опять поджарить, потомъ переложить на блюдо, разрѣзать, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое.

613) **Говядина (подъ названіемъ гусарская печенъ).** Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира выбить хорошенько, посолить, поджарить на вертелѣ или въ печи обливая масломъ, а потомъ ее собственнымъ сокомъ, надрѣзать наискось, переложить слѣд. фаршемъ: изрубить 2 луковицы, выжать изъ нихъ сокъ, еще мельче изрубить, положить ложку масла, 1/2 фун. тертаго швейцарскаго сыру, пемного перцу, соли, 2 желтка и 1/2 фун. фран. тертаго бѣлаго хлѣба такъ, чтобы было довольно густо, смѣшать все выстѣ, нафаршировать жаркое, положить его въ кастрюлю, облить процеженнымъ его соусомъ, накрыть крышкой и тушить на плетѣ или въ печи еще съ полчаса.

Выдать: 8 ф. говядины, 1/4 ф. масла.
2 луковицы, перцу, соли.

1/8 ф. швейцарскаго сыру.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 2 желтка.

614) **Гусарская печенъ дружить манеромъ.** Это жаркое готовится еще другимъ манеромъ: посолить говядину 1/2 чайною ложкою соли, положить въ кастрюлю 1 надрѣзанную луковицу, 2 моркови, 1 1/2 ложки масла, потомъ говядину, накрыть крышкой и тушить, пока говядина не подрумянится со всѣхъ сторонъ, тогда вынуть ее, надрѣзать въ 8—9 мѣстахъ почти до самаго конца, нафаршировать слѣд. фаршемъ: 1/2 большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить въ нее ржанаго тертаго хлѣба 1 стаканъ, 6 зеренъ англійскаго, 2 зер. простаго толченаго перцу, зеленого луку 4 перышка, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смѣшать, еще разъ мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать платкою и тушить до готовности, подливая бульону или кипятку. — Вынуть мясо, въ соусъ положить ложку муки или лучше 1/2 стак. тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, процѣдить, облить говядину.

Выдать: 8 ф. мягкой говядины.
1/2 больш. или 1 малеяк. селедку.
1 яйцо, простаго и англійск. перцу.

Ржанаго хлѣба, зеленого луку.
1 луковицу, 2 моркови, 1/4 ф. масла.
(1 ложку муки или ржанаго хлѣба).

615) **Говядина тушонная съ фаршемъ изъ хрѣна.**

Кусокъ говядины отъ филей или отъ толстаго края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же разныхъ надрѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скропить 2 ложечками уксуса, полить 1 1/2 стаканами бульона, 1 стаканомъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкой, тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ масле поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ.

Чтобы жаркое неѣе стояло, тушить его безъ вина.

Выдать: 3 фунта говядины.

1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 1 сельсерей.
1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа.

4—5 шт. гвоздики или педру съ 1/2 лимона.
15—20 зер. англійскаго перцу.
6 ложекъ тертаго хрѣна, 1/4 ф. шпика.
Масла 1/4 ф., уксусу, (1 ст. вина).

Выбитое хрѣна можно огарировать жаркое разными кореньями, какъ-то: 2 моркови, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красно надрѣзать, отварить въ водѣ, слить ее, облить коренья соусомъ отъ жаркаго, вскипятить раза два подъ крышкой.

616) **Говядина тушонная съ надрѣзаннымъ соусомъ.**

Жаркое поджаренное какъ сказано въ предыдущемъ № 615, облить слѣд. соусомъ: 1/2 ложки муки, ложку масла поджарить, развести соусомъ отъ жаркаго, влить 3/4 стак. сока отъ маринованныхъ вишенъ, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогрѣть, процѣдить, облить жаркое. Огарировать оливками или канарками, которые вскипятить сперва раза два, три въ этомъ соусѣ.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь.

1 петрушку, 1 порей, 1 сельсерей.
1 луковицу, 3 шт. лавров. листа.
4—5 шт. гвоздики или педру съ 1/2 лимона.

1/2 ф. шпика, 15—25 зер. англ. перца.
2 ложки масла, уксусу, 1 ложку муки.
3/4 стак. вишневаго сока.
1 рюмку рома или мадерн.
2 ложки канарцовъ или оливокъ.

617) **Жаркое говядина съ грибовыми соусомъ.**

3 фун. мягкой говядины отъ края, не разрѣзывая на части, выбить скалкою, посолить; 1/2 фун. шпика надрѣзать ломтиками, горсть говяжьего жира, 1 луковицу разрѣзанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ; когда утушится обсыпать ее ложкою муки и тотчасъ же облить 3 стаканами конятка, дать вскипеть раза два, потомъ переложить говядину въ другую кастрюлю и процѣдить на сѣе сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

12 маринованныхъ грибовъ перемыть въ холодной водѣ, нашпиковать, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, сложить въ соусъ, долить ложку или двѣ уксусу, смотря по вкусу, чтобы была приятная кислота.

Выдать: 1 фун. говядины, 1/2 ф. шпика.

1 горсть говяжьего жира.
1 луковицу, соли.

12 маринованныхъ грибовъ № 2567—2569.
1 лож. масла, уксусу, 1 лож. мух

618) **Говядина тушонная съ горчиникомъ.**

Посолить кусокъ говядины, нашпиковать ветчиною или копченымъ языкомъ и шпикомъ. Положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ, пряностей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксусу или лимоннаго соку или сокъ изъ крыжовника, все это тушить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды, такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ; когда мясо будетъ готово, вынуть его, съ соуса снять жиръ, подлить еще если надо бульону, процѣдить, об-

лить жаркое, огарнировать его картофелемъ, свеклою, красною капустою, рыжиками, боровицами, морковью; все это надо сперва тушить въ маслѣ, каждую зелень отдѣльно.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{8}$ ф. шпика.	$\frac{1}{2}$ —1 стак. вина.
$\frac{1}{4}$ ф. ветчины или копченнаго языка.	Уксусу или $\frac{1}{2}$ лимона, или сокъ изъ крыжовника.
1 луковицу, 1 морковь.	$\frac{1}{4}$ ф. шпика или $\frac{1}{2}$ ф. масла.
1 петрушку, 1 сельдерей.	
1—2 шт. лаврового листа.	
15—20 зер. англійск. перца.	Коренья, грибы и пр.

619) Говядина тушеная дружными манерами. Кусокъ говядины выбить хорошенъко; въ кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку, лаврового листа, англ. перцу, гвоздики, соли, ломтиками нарезанный лимонъ безъ зеренъ, кусокъ чернаго хлѣба, на все это положить посоленное мясо, залить пивомъ или водою, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо будетъ готово, скропить его уксусомъ, пивомъ или виномъ, еще тушить; сложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, спить съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелемъ, который сперва очистить, перемыть, сложить къ говядинѣ, и съ нею тушить; можно прибавить ложки 2—3 сметаны.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ фун. шпика.	2—3 гвоздики, ржаного хлѣба.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь.	1—2 ст. пива, уксусу или вина $\frac{1}{4}$ ст.
2—3 шт. лаврового листа.	$\frac{1}{2}$ гарнца картофеля).
15—20 зер. англійск. перца.	
$\frac{1}{2}$ лимона.	(2—3 ложки сметаны).

620) Холодное жаркое. Взять кусокъ говядины, нашпиковать шпикомъ, посолить, дать положить съ часъ времени; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить на него кусокъ говядины, поставить на плиту, чаще переворачивая говядину, чтобы она подрумянилась со всѣхъ сторонъ. Тогда на 6—8 фун. говядины положить двѣ очищенныя и мелко нарезанныя почки телячьи, 2—3 мелко нарезанныя моркови, свеклу, луку, порей, сельдерей, нѣсколько штукъ англ. перца, 2 шт. лаврового листа, залить водою, чтобы она покрыла все эти овощи, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ часа три, потомъ вынуть говядину на глубокое блюдо, соусъ же протереть сквозь сито, облить имъ жаркое, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; подавая рѣзать ломтиками выжеть съ застывшимъ соусомъ.

Выдать: 6—8 ф. говядины, 2 почки телячьи.	2—3 луковицы, 1 порей, 1 сельдерей.
2—3 моркови, $\frac{1}{4}$ ф. масла.	10—15 шт. англійск. перца.
1 крупную свеклу.	1—2 шт. лавр. листа.

Жаркое говядина маринованная, см. № 767.

621) Говядина тушеная съ краснымъ виномъ. 3 фунта говядины хорошенъко выбить, положить въ кастрюлю или въ горшокъ; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленого мелкаго луку, на дно и наверхъ ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перцу, $\frac{2}{3}$ стакана краснаго вина, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, если меньше вина и сметаны, то долить немного бульону, накрыть крышкою, обвязать тѣстомъ, дать обсохнуть, вставить въ печь на 3 часа. Передъ отпускомъ снять съ соуса жиръ, вынуть шпикъ, залить ложки 2 уксуса, вскипятить, процѣдить, облить разрезанное на блюдѣ мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 лук. зел. луку.	$\frac{1}{8}$ фун. шпика, $\frac{1}{8}$ фун. ветчины.
1 морковь, соли.	$\frac{2}{3}$ стакана краснаго вина.
15—20 зер. англ. перца.	$\frac{3}{4}$ стакана сметаны, уксусу.
2—3 шт. лавр. листа.	Стакана 2 ржаной муки.

622) Говядина тушеная съ картофельными крокетами. Мягкій кусокъ говядины нашпиковать шпикомъ, тушить съ масломъ до-красна, прибавивъ кореньевъ и припостей; когда будетъ готово, выложить на блюдо, въ соусъ положить муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика.	1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
1—2 ложки масла, 1 морковь.	2—3 шт. лаврового листа.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.	15—20 зер. англійскаго перца.

Огарнировать картофельными крокетами, приготовленными слѣдующимъ образомъ: отварить въ соленой водѣ $\frac{1}{2}$ гарнца очищеннаго картофеля, слить воду, протереть сквозь дуршлакъ, мѣшать пока не остынетъ, положить 2 яйца, ложку муки, размѣшать, выложить на доску, посыпанную мукою, скатать продолговатые пирожки, обжарить ихъ въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 1 яйцо.	1 ложку муки, 2 ложки масла.
---	------------------------------

623) Говядина-филей тушеная съ виномъ. Говядину нашпиковать шпикомъ, обжарить слегка на вертелѣ, поливая масломъ и уксусомъ, а соусъ чтобы стекалъ на сстейникъ. Поджечь кусокъ сахара, всыпать муки, смѣшать съ соусомъ, влить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ столоваго вина, немного уксусу и бульону, облить имъ разрезанную и въ кастрюлю сложенную говядину, тушить на угляхъ до мягкости, часто переворачивая. Подать какою нибудь еялать.

Выдать: 3 фунта говядины самый филей.	$\frac{1}{2}$ —1 стаканъ вина, 1—2 куска сахара.
$\frac{1}{4}$ фун. шпика, 1—2 ложка масла.	$\frac{1}{2}$ ложки муки, уксусу, соли.

624) Говядина жареная рулетомъ. Взять довольно жирный филей, вырѣзать жилы, выбить деревяннымъ пестикомъ въ видѣ большого эраза, приготовить фаршъ изъ телятины № 182, прибавить нѣсколько нарезанныхъ трюфелей, намазать этою массой говядину, посолить, нарезать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на ветчину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ, испеченный изъ 3 яицъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла; такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обернуть чистою тряпочною. обвязать ниточкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нѣсколько ломтиковъ шпика, нарезанные коренья и припости, залить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ.

Взять тогда три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла, вскипятить, процѣдить; соусъ этотъ долженъ быть светло-румянаго цвѣта, съ мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.	$\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.
1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку.	1 луковицу, 1 яйцо.
1 луковицу, 5—6 шт. лавр. листу.	4—5 трюфелей.
15—20 зер. англ. перцу, 1 лож. муки.	Соли, перцу.
На фритюръ:	$\frac{1}{2}$ фунта ветчины, 3 яйца.
$\frac{3}{4}$ ф. телятины.	$\frac{1}{4}$ ф. масла.

Огарнировать аморетками и мелкимъ картофелемъ, отвареннымъ въ соленой водѣ и поджареннымъ въ маслѣ, или отваренною шариками нарезанною брюквою, или маринованными грибами.

В) ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА.

625) Говядина жареная въ большой булкѣ. Отварить

въ очень маломъ количествѣ воды мягкой кусокъ говядины, фунта 3—4, положить въ пѣс лукъ, порей, петрушка, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилося, процедить, снять жиръ и поставить кипѣть. Пока бульонъ будетъ кипѣть, растопить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашпикованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мясокъ) положить 1 ложку пшеничной муки, и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, все это смѣшать влѣстѣ поджарить, а потомъ развести бульономъ, въ которомъ варилася говядина, уварить весь этотъ соусъ до густоты; тогда снять его съ огня, взять 3 желтка, размѣшать ихъ хорошенько и постепенно развести горячимъ соусомъ, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вмѣстѣ въ себя всю говядину съ соусомъ; срѣзать верхушку, выбрать весь мякишъ, внутренность вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее рядами разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранѣе, чтобы не обсохли; каждый ломоть говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстие булки той же верхушкой, которая срѣзана и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуски поставить въ горячую печь; подавать нужно не выпивая изъ булки и кушать, какъ нашпатель, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1 порей, 1 петрушка. | На сдобную булку; муки $1\frac{1}{2}$ фунт.
Перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ложку муки. | $\frac{1}{4}$ фунт. масла, 2—3 яйца.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 желтка. | Сухихъ дрожжей на $\frac{1}{3}$ коп.
Ложки 2—3 сыр. | $1\frac{1}{4}$ стакана молока.

626) Нѣмецкое кислое жаркое. Взять фунтовъ 6 нежирной мягкой говядины, обмыть ее хорошенько, обтереть до суха, обмазать хорошенько масломъ, положить въ кастрюлю, поджарить на большомъ огнѣ такъ, чтобы мясо кругомъ онеклось, потомъ остудить это жаркое, сложить въ муравленый горшокъ, залить его такъ, чтобы все мясо покрыло, крѣпкимъ виннымъ, уксуномъ, положить туда лавроваго листа штукъ 6, перцу зеренъ 20, соли десертную ложку и $\frac{1}{2}$ натертаго на теркѣ мускатнаго орѣха, и кто любитъ головки 4 шинкованнаго лука, накрыть горшокъ и дать стоять зимою въ винномъ погребѣ, а лѣтомъ на ледникѣ въ продолженіи 8 дней; послѣ этого слить жидкость, дать говядинѣ пролежать на ситѣ цѣлый часъ, чтобы все стекло; тогда положить ее снова въ кастрюльку, снова обжарить на большомъ огнѣ хорошенько въ маслѣ, и когда она приметъ хорошій темноватый цвѣтъ, то накрыть кастрюльку крышкою, поджаривъ въ нее разрѣзанную и очищенную рѣпу средней величины, поджарить еще на маломъ огнѣ, пока мясо не будетъ совершенно и внутри готово. Подливку подавать на столъ отдѣльно; взять 3 части хорошаго бульона и 1 часть уксуса, въ которомъ мочко мясо и, выливъ туда масло, въ которомъ жарилось мясо, вскипятить цѣсколько разъ и подавать. Это жаркое можетъ очень долго сохраняться.

Выдать: 6 фунт. говядины, лавроваго листа. | 4 луковицы, 1 рѣпу.
20 шт. перца, мускатнаго орѣха. | $1\frac{1}{2}$ —2 бутылки уксуса, $\frac{1}{2}$ фунт. масла.

627) Говядина жаркое обыкновенное. Взять 3—4 ф. говядины отъ края, перемыть въ холодной водѣ, положить на ситейникъ, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарѣзанною морковью, луковицею, салереемъ, петрушкою, подлить 1 стак. хлѣбнаго квасу, вставить въ духовую печь; часто говядину переворачивать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова,

слить соусъ въ кастрюльку, слегка остудить, снять жиръ; полъ-осьмушки масла растереть съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести этимъ соусомъ, мѣшая на плитѣ лопаткою, пока мука съ масломъ не распухнетъ совершенно. Сложить говядину на блюдо, нарѣзать ее ломтиками, облить соусомъ.

Выдать: 3—5 ф. говядины отъ края. | 1 луковицу, 1 салерей, 1 петрушку.
1 бутылку хлѣбн. квасу, 1 морь. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Это жаркое подается съ различными соусами, какъ сказ. ниже въ № 628.

628) Превосходное жаркое др. манеромъ. Взять накануне фунтовъ 5—6 говядины отъ толстаго края, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, натереть двумя чайными ложечками мелкой соли и ложечкою мелко истолченаго простаго перца; положить въ горшокъ, накрыть, дать постоять до слѣдующаго дня. За два часа до обѣда, положить говядину на противень, обложить его кусочками русскаго хорошаго масла, съ $\frac{1}{2}$ фунт., когда подрумянится, подлить немного воды; жаркое же обсыпать сухарями.

Выдать: 3—5 фунт. гов. отъ толстаго края. | $\frac{1}{4}$ фунт. масла.
Соль и простаго перцу. | 3—4 сухаря.

Какъ это жаркое, такъ и жаркое № 627, можно разнообразить, а именно:

Подавать:

- 1) Съ жаренымъ картофелемъ № 468 или картоф. крокетами № 477.
- 2) Съ пюре изъ брѣшки № 388.
- 3) Съ пюре изъ лука № 506.
- 4) Съ пюре изъ рѣпы № 388.
- 5) Съ пюре изъ чечевицы № 497.
- 6) Съ пюре изъ фасоли № 407.
- 7) Съ тушеными и жареными грибами и сморчками отъ № 486—492.
- 8) Съ жареными разными кореньями № 493.
- 9) Съ огурцами тушеными № 495.
- 10) Съ пюре изъ салерей № 510.
- 11) Съ пюре изъ моркови № 588.
- 12) Съ соусомъ изъ каштановъ № 513.
- 13) Съ пюре изъ каштановъ № 514.
- 14) Съ морковью и зеленымъ горохомъ № 371.
- 15) Съ кольраби № 394.
- 16) Съ бешамелемъ № 305—306.
- 17) Съ бруссельскою капустою № 425.
- 18) Съ ветми свежими и маринованными салатами см. отъ № 880 до 897.
- 19) Съ компотомъ изъ яблокъ № 1538.
- 20) Съ соусомъ изъ раковъ № 304.
- 21) Съ тушеными яблоками № 509.
- 22) Съ жареною тыквою № 511.
- 23) Съ пышками № 232.
- 24) Съ тушенымъ картофелемъ и подливкою изъ соленыхъ огурцовъ № 82.
- 25) Съ подливкою изъ селедки № 284.
- 26) Съ подливкою изъ шампиньоновъ № 288.
- 27) Съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ лука № 292.
- 28) Съ подливкою изъ вишенъ № 299.
- 29) Съ подливкою изъ красной смородины № 300.
- 30) Съ крѣпкимъ соусомъ № 302.
- 31) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 492.

629) Говядина фидлей, жареная по-французски. Кусокъ мягкой говядины выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ. Свернуть въ трубку, а потомъ завернуть въ бумагу, обвязать, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, смотрѣть, чтобы не пережарить и чтобы сокъ не вышелъ изъ говядины. Положить на блюдо, разрѣзать, гарнировать жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 3 фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, соли, перцу.

Облить крѣпким соусомъ № 302 или соусомъ изъ хрѣва № 296 или подать сарделевое масло № 874.

630) **Повядаина жареная съ лимонницею (употре- бленная на охотѣ).** Испечь яичницу изъ 6 яицъ съ вареною нашин- кованою ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Мягкій кусокъ говядины отъ края выбить скалкою въ видѣ большого тонкаго зраза, посолить, посыпать пер- цомъ, разложить на верхъ яичницу, мясо свернуть такъ, чтобы имѣло форму продолговатой булки, вставить въ печь, обложивъ малыми ломтиками шпика или кусками масла; подавая на столъ нарезать ломтиками и облить крѣпким соусомъ № 302.

Выдать: 3 фунта мясной говядины, 6 яицъ. | $\frac{1}{4}$ фунта шпика или масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, зел. луку. |
 $\frac{1}{2}$ ф. вареной ветчины, соли, перцу. | На крѣпкій соусъ № 302.

631) **Повядаина по-португальски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, нашпиковать потомъ шпикомъ, посолить, обсыпать перцемъ, гвоздиками, а послѣ ржаную желкою мукою, обжарить на вер- телѣ, поливая масломъ или на рашпорѣ; когда мука подрумянится, сложить мясо въ кастрюлю, облить уксусомъ или сокомъ изъ крыжовника, стакакомъ воды, положить цѣльную луковицу, 2 лож. каперцовъ, лимонной цедры, тушить, пока мясо не сдѣлается мягкимъ.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика. | 2 ложки каперцовъ.
2 ложки ржаной муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 1 луковицу, лимонной цедры.
1 ст. уксуса или сокъ изъ крыжов- | Перцу, гвоздики.
ника.

Огарнировать крокетами изъ картофеля № 477, приготовленными изъ поло- вины назначенной тамъ пропорціи, или магаролами, посыпанными сыромъ пар- мезаномъ, или тушонками грибами, или брассельскою капустою и т. п.

632) **Повядаина по-англійски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ уксусѣ пополамъ съ водою, со спеціями № 2236—7. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нашаршировать говяжьимъ жи- ромъ, истолченнымъ съ солью, перцемъ и гвоздиками, потомъ жарить на про- тивѣ, поливая собственнымъ ей соусомъ. Поджарить $\frac{1}{2}$ ложки муки въ ложкѣ масла, влить бульона, положить ложки 2 каперцовъ, $\frac{1}{2}$ ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, $\frac{1}{2}$ и 1 стак. столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

Выдать: 3 фун. мягкой говядины. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, 2 ложки каперцовъ.
Уксусъ со спеціями № 2236. | $\frac{1}{2}$ ложки грибнаго порошка № 2570 (II
 $\frac{1}{2}$ фунта говяжьего жира. | часть).
4—5 штукъ гвоздики. | $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ вина, $\frac{1}{2}$ лимона.
4 зер. простаго, 6 зер. англ. перца. | 1 ложку масла.

633) **Жаркое отъ котлетной части.** Взять говядину отъ края, какъ на котлеты, съ ребрами и частью филей, разрезать на части длиною въ ладонь, шириною въ 3 ребра; изъ каждаго такого куска вынуть два крайнія ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имѣло видъ котлеты; выбить деревяннымъ пестикомъ. Дно каменной кастрюльки выложить шпикомъ, положить на нихъ ря- дыми котлеты, масла, ломтики лимона безъ зеренъ, накрыть крышкою, облить

тѣстомъ, вставить въ печь какъ на хлѣбы; подать послѣ на столъ въ той же кастрюлкѣ.

Выдать: 4 ф. говядины—котлетную часть. | 1 луковицу, соли, 1 порей, 1 сельдерей.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь, 1 петрушку. | 3 ложки масла, $\frac{1}{2}$ лимона.

634) **Повядаина-филей по-вѣнски.** Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями № 2236—7, (часть II), пусть полежитъ такъ 3—4 дня. Тогда вынуть изъ уксуса, нашпиковать шпикомъ, обсыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ, а подъ конецъ сметаною; сокъ долженъ стекать на поставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него ложку муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ сокомъ сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелемъ, подать какой-нибудь салатъ.

Выдать: 3 фун. говядины отъ филейной части. | 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
Уксусу № 2236, (часть II), соли, | $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля и 1—2 ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. шпика, 3 ложки муки. |

635) **Повядаина по-строгановски, съ горчицею.** За два часа до приготовления взять кусокъ мягкой говядины, нарезать ее сырую маленькими квадратиками, посыпать солью и нѣсколько перцемъ; передъ обѣдомъ взять пол-осьмушки сливочнаго масла и ложку муки, размѣшать, поджарить слегка, развести 2 стаканами бульона, положить чайную ложку готовой сарепт- ской горчицы, немного перцу, размѣшать, прокипятить, процедить, передъ от- пускомъ положить 2 столовыя ложки самой свѣжей сметаны. Тогда поджарить го- выдину съ масломъ, положить ее въ соусъ, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 2 фун. мясной говядины, соли. | 1 ложку муки, 2 стол. ложки сметаны.
10—15 зер. англ. перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Чайную ложку сарептской горчицы.

636) **Повядаина-филей, или жареный трюфельный анчоусами.** Филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, скропить мадерою и лимоннымъ сокомъ, обсыпать солью, толченымъ перцемъ, оставить такъ на три часа. Штукъ 5 трюфелей разрезать на тонкіе, длинные кусочки, нашпи- ковать ими филей, завернуть въ намазанную масломъ бумагу, привязать къ вер- телю, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ, или на противѣ въ духовой печи; когда будетъ готово, снять бумагу; нарезать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, съ прибавленіемъ оставшихся обрѣзковъ трюфелей и свѣжихъ 2—3 штукъ, подавать тотчасъ на столъ.

Такимъ образомъ приготовляется филей, нашпикованный анчоусами вдоль разрезанными, вынувъ изъ нихъ косточки.

Выдать: 3 фунта говядины. | 10—20 анчоусовъ.
1 рюмку мадеры, $\frac{1}{2}$ лимона. | 5 з. англ. 5 з. простаго перца.
7—8 штукъ трюфелей мал. | 2—3 ложки масла, соли.

Облить соусомъ № 302.

637) **Повядаина-филей, жареная въ бумагѣ.** Кусокъ филей очистить отъ жилъ, нашпиковать шпикомъ, обложить луковичками наре- занными ломтиками, посыпать толченымъ англійскимъ перцемъ, солью, скропить мадерою или лимоннымъ сокомъ, обернуть бумагою, намазанною масломъ; обя- зать веревочкою, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, масло и сокъ, чтобы сте- кали на поставленный сотейникъ. Падо такъ распорядиться временемъ, чтобы жаркое подавалось на столъ горячимъ, прямо съ вертела, облить стеканнымъ на со- тейникъ соусомъ, вскипятить его съ нѣсколькими ломтиками лимона и мадерою.

Огарнировать жареным картофелем № 468 или тушеною красною капустою № 485, или картофельными крокетами № 377, или подать салат, или компотъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 луковицы. | 1/2 лимона, 1/2—1 стакана мадеръ.
10 зер. англ. перца, 2 лож. масла. | 1/4 фунта шпика.

638) **Говядина по-голландски съ маршиновымъ соусомъ и грибами.** Кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, посолить. Нарѣзать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, положить въ кастрюлю, потомъ говядину, посыпать 15—20 зернами англійскаго перца, 5—6 шт. лавроваго листа, облить масломъ и жарить въ печи переворачивая. Когда будетъ готова, разрѣзать, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, облить соусомъ отъ жаркаго, въ который положить предварительно маршиновыя рижиковы или боровиковы, вскипятить.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 луковицу. | 5—6 шт. лавр. листа, 1—2 лож. масла.
1 морковь, 1 селлерей. | 8 ложки рижиковъ маршиновыя или бѣлыхъ грибовъ.
20 зеренъ англ. перца.

639) **Говядина съ масломъ и съ сарделекъ.** Приготовить говядину, какъ сказано въ № 638, но вмѣсто хрѣна можно переложить съ-дующею массою; вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, или 10 сарделекъ истолочь въ ступѣ съ 1 ложкою несолената масла, положить на теркѣ наертное 1 сырое яблоко, 1 спеченую въ золѣ луковицу, кусокъ ржаната хлѣба или 1/4 франц. бѣлаго хлѣба, въ молоко намоченнаго и выжатата, или 6—8 шт. сварената картофеля, зеренъ 5 англ. толченаго перца, мушк. орѣха, 2 желтка, все это смѣшать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаною смѣшанною съ лукомъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ и сыромъ; сбрызнуть масломъ, вставить въ печь на подолго.

Выдать: 1 селедку или 10 сарделекъ. | 2 ложки масла.
1 луковицу, 1 яблоко. | 1/2 стакана молока, 5 зер. англ. перца.
1/2 франц. бѣл. хлѣба или кусокъ. | 3 ложки сметаны, 1 ложку муки.
ржаната хлѣба, или 6—8 штукъ | 1 ложку тертой булки.
картофеля. | 1 ложку терата сыра.

Подая облить рѣзаннымъ соусомъ № 302, подать салатъ.

640) **Жареное говядина.** Жирный кусокъ филей отъ наружной вырѣзки или толстаго края, очистить отъ жилъ, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровымъ листомъ и лимонною цедрою, пусть полежитъ такъ нѣсколько часовъ. Потомъ обжарить его на вертелѣ, поливая масломъ, снять на блюдо, облить бульономъ. Когда остынетъ, нарѣзать толстыми ломтиками и передъ отпускомъ обмакнуть каждый кусокъ въ растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рапшоръ на горячье уголь, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ жаренымъ картофелемъ, облить соусомъ, стекшимъ съ мяса, когда оно жарилось на вертелѣ. Подать салатъ.

Выдать: 3 ф. говядины отъ филейной части. | Цедру съ 1/2 лимона, 3 лож. масла, соли.
2 луковицы, 5—6 шт. лавров. листа. | 1/2 тарница картофеля.

641) **Ростбифъ.** 20 фунтовъ жирнаго мяса отъ толстаго филей съ вырѣзкою и костью посолить, положить на сотеиникъ, облить 3—4 ложками масла. печь около двухъ часовъ въ горячей печкѣ, истопленной какъ на хлѣбъ, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всѣхъ сторонъ, и обливать чаще, собственнымъ его сокомъ или жарить на вертелѣ; подать на столъ цѣльнымъ или нарѣзаннымъ ломтиками, огарнировать жаренымъ мелкимъ картофелемъ.

струтаннымъ хрѣномъ и брусельскою капустою № 425; стекшій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а мерзлое вставить въ печь, ростбифъ выйдетъ чрезвычайно хорошъ, если разумѣется, мясо будетъ жирное и свѣжее.

Выдать: Говядины ф. 20, 3—4 ложки масла. | Картофелю, хрѣну.

Такой кусокъ говядины можно подать на блюдѣ человекѣ на 18.

642) **Ростбифъ иначе.** Большой кусокъ говядины, отъ мяккой филейной части перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить 1/2 стакана прованскаго масла, оставить такъ до другаго дня, часто переворачивая и обливая этимъ масломъ, потомъ обернуть бумагою, прикрѣпить къ вертелю и жарить 3—4 часа, поливая собственнымъ сокомъ, который долженъ стекать на сотеиникъ; далѣ поступить, какъ сказано выше.

643) **Вифтексъ.** На бифтексъ берется внутреняя вырѣзка по хуже. Чтобы бифтексъ былъ соченъ и мяккъ надо чтобы мясо было не парное, а 3—4 дня лежалое. Очистить отъ жира съ боковъ, оставить его въ срединѣ, разрѣзать поперегъ большимъ ломтемъ въ 2 пальца толщиной, тогда кусокъ обернуть въ полотно и выбить деревяннымъ пестикомъ, потомъ посыпать простымъ толченымъ перцемъ, намазать перышкомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ часа на два, но не подъ какимъ видомъ не солить, потому что мясо дѣлается твердымъ и краснымъ. Передъ самымъ отпускомъ распустить масло, обмакнуть въ него каждый кусокъ и класть на раскаленный сотеиникъ, не снимая его съ самаго сильнаго огня, посыпавъ солью, поджарить, перевернуть, посыпать солью, поджарить переверотивъ одинъ разъ только, смотреть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижавъ ножомъ, выходилъ изъ бифтекса кровяной соусъ. Огарнировать мелкимъ картофелемъ, обжареннымъ въ 2 ложкахъ масла и хрѣномъ насобленнымъ покомъ, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него сливочнаго масла, лимоннаго соку, рубленой зел. петрушки, или сливочное масло подать отдѣльно.

Выдать: 3 фунта говядины отъ филей. | 1/2 тарница картофеля.
Соли, перцу, 1 лож. прованскаго | Хрѣну, 1/2 лимона, зеленой петрушки.
масла. |
1/2 ложки уксуса, 1/2 фунта масла. | (Подать отдѣльно сливочнаго масла).

Вифтексъ нельзя жарить на сковородѣ чугунной или желѣзной, а всегда на выложенной сковородѣ или сотеиникѣ.

644) **Вифтексъ другимъ манеромъ.** Очистить и разрѣзать на толстые ломты, какъ сказано № 643. Разогрѣть до-красна сковороду, положить ложку масла на 6 кусковъ. Когда масло закипитъ и зарумянится, положить на него куски бифтекса, поджарить на сильномъ огнѣ, не дотрагиваясь до мяса; когда съ одной стороны достаточно подрумянится, повернуть осторожно на другую, посолить поджарившуюся уже сторону, поджарить на томъ же сильномъ огнѣ. Когда подрумянится и другая сторона, снять куски на тарелку съ положенными на нее кусочками масла, посолить и другую сторону, прижавъ слегка ножомъ, чтобы выступилъ сокъ. Снять куски мяса опять на сковороду, еще разъ поджарить на обѣ стороны, переложить на тарелку съ оставшимся на ней масломъ и выжатымъ сокомъ, облить сокомъ оставшимся на сковородѣ, подавать. Къ горячему бифтексу подается масло изъ сарделекъ № 1117.

645) **Вифтексъ третьимъ манеромъ.** Нарѣзать мясо ломтиками, выбить скалкою, посыпать солью, перцемъ, кто хочетъ обалывать каждый

кусочек в 2 ложках муки. В 2—3 ложках масла поджарить до-красна 2—3 мелко изрубленные луковички, а потом на тот же раскаленный сотейник в масло, положить ломтики бифтекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать также съ картофелемъ и хрѣномъ, обливъ тѣмъ же соусомъ.

Вообще бифтексъ долженъ быть готовъ въ 10 минутъ, подавать его сейчасъ же на столъ.

646) Бифтексъ по-гамбургски къ завтраку (по американски). Взять толстаго края, наръзать кусками, не выбивать, а только обровнять ножомъ, смазать прованскимъ масломъ, посыпать солью; тотчасъ на маленькой жестяной сковородкѣ разогрѣть пол-ложки хорошаго масла, когда оно подрумянится всыпать въ него ложку мелко изрубленнаго лука и положить на него тотчасъ кусокъ мяса; когда съ одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону не прижимая ножомъ; тогда съ одной стороны бифтекса подожить ложку въ маслѣ тушопыхъ бѣлыхъ грибовъ или рыжиковъ, съ другой стороны нѣсколько маленькихъ, цѣльныхъ отваренныхъ картофелевъ, а по двумъ противоположнымъ сторонамъ выпустить по яйцу, какъ только яйца окрѣпнутъ, облить все это двумя ложками кубикаго распущеннаго бульона изъ дичи, все это не снимая со сковородки подать на столъ, поставить сковородку на маленькую, такой же величины тарелочку.

647) Бифтексъ изъ рваннорожь. Наръзать бифтексъ. Поставить передъ самой плитой передъ дверцами чугуна, въ который напр. складываются уголья, накрыть его перевернутою верхъ дномъ крышкою, положить на все горячихъ угольяхъ, поставить на нихъ рашпоръ. т. е. рѣшетку на ножкахъ, положить на рѣшетку куски бифтекса, тотчасъ раздуть уголья мѣхами. Черезъ 2½ минуты перевернуть куски на другую сторону и черезъ друга 2½ минуты бифтексъ готовъ, класть его на блюдо и тотчасъ подавать, гарнировавъ его картофелемъ, хрѣномъ, подавая къ нему сливочное масло. Слѣдовательно бифтексъ этотъ надо пачать жарить за 5 минутъ.

Бастурманъ. 3 фунта вырѣзки посолить, осыпать перцомъ, помочить въ укусъ на двое сутокъ, наръзать ломтиками, какъ на бифтексъ, напизать на вертелъ или желѣзный пруть, изжарить верти ихъ надъ хорошо прогорѣвшими угольями.

648) Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски. Разрѣзать говядину на толстые зразы или ломтики въ палецъ толщиной, выбить хорошенько, посолить, поджарить ихъ слегка въ кастрюлѣ съ 1½ ложками масла, луковичкою и разными кореньями; 2—3 ложки тертой булки поджарить въ ¼ ложки масла, прибавить 5—6 зеренъ толченаго простаго перца, 4 гвоздика, посыпать этимъ зразы сложить одинъ на другой, влить вина, 1½ стакана бульона, сокъ изъ ½ лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости; потомъ обсыпать ложкою муки, влить сметаны, положить капарцовъ, опять поставить на плиту на ¼ часа, прикрывъ крышкою; подавая, облить процеженнымъ этимъ же соусомъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковичку. | ¼ ф. масла, ½—1 стаканъ вина.
1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. | ½ лимона, ложку муки.
2—3 ложки тертой булки. | 2 ложки капарцовъ, 4 гвоздика.
5—6 зер. простаго перца.

649) Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями. Кусокъ жирной говядины наръзать ломтиками въ родѣ зразъ въ палецъ толщиной, выбить ихъ хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посыпать английскимъ пер-

цомъ и лавровымъ листомъ. Пашинковать не очень мелко разныхъ кореньевъ, а также крѣпкой маленькой кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей; все это сложить въ кастрюлю въ слѣдующемъ порядкѣ: сперва влить на дно растопленнаго масла, потомъ положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразъ, посолить, опять рядъ кореньевъ, зразъ и т. д., прижать все это плотно, влить стаканомъ жирнаго бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту, пусть тушится на легкомъ огнѣ въ продолженіи 2—3 часовъ,

Выдать: 3 ф. мяткой говядины, солп. | 1 брюкву, 2 кольраби.
Англ. перцу, лавров. листу. | 1 маленький кочанъ капусты.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковичку. | ¼ ф. масла, (1 стак. ржаной муки).

650) Говядина въ родѣ шарлотки по-американски. Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большія зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ немного тупою стороною ножа. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жира, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англійскаго и простаго перцу, размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одну на другую; наложить легкой прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шинка, сложить на нихъ мясо, намазать сверху яйцомъ, посыпать хлѣбомъ, наверхъ положить также ломтики шинка или полить масломъ, подлить стаканъ бульона, вставить въ печь. Подавая, облить процеженнымъ соусомъ, подливъ бульона.

Выдать: 2½ ф. говяд. отъ филей. части. | 5 зер. англ., 5 зер. простаго перца.
¼ ф. говяжьяго жира. | ¼ ф. шинка или ¼ ф. масла.
2—3 яйца, 2 ложки тертой булки.

651) Шлопсъ. Кусокъ говядины отъ вырѣзки филейной части или отъ толстаго края разрѣзать на 6—9 кусковъ, выбить деревяннымъ пестикомъ, а потомъ тупою стороною ножа, посолить, оставить такъ часа на два. Дно кастрюли намазать масломъ, положить лавровато листу, англійскаго перцу, потомъ ломти говядины, пересылая каждый кусокъ мелко изрубленными лукомъ и мукою или чернымъ, на теркѣ натертымъ черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки двѣ воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая выложить на блюдо, гарнировать развареннымъ картофелемъ. Въ соусъ положить съ ½ стак. сметаны.

Выдать: 2½ ф. мятной говядины. | (½ ст. сметаны). Ложку масла.
4 ложки мелко-изрублен. луку. | ¾ тарига картофеля.
Соль, перцу, лавроваго листу. | ½ ф. хлѣба, или ½ ст. муки.

652) Шриазки à la Nelson. Кусокъ говядины, лучше всего отъ наружнаго филей вырѣзки, мелко изрубить, вбить 2—3 яйца, смѣшать, положить на доску въ видѣ большаго блина толщиной въ мизинецъ. Сварить грибовъ, мелко ихъ изрубить, прибавить къ нимъ сваренаго и мелко изрубленнаго шинка, 2 изрубленныхъ и въ маслѣ поджаренныхъ луковичи, 3 ложки тертой булки, посолить, положить перцу, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку и, подложивъ масла, тушить въ кастрюлѣ. Подавая на столъ, разрѣзать на 7—8 частей, облить процеженнымъ соусомъ, въ который подлить бульона.

Выдать: 2½ фунта говядины, 3 яйца. | 8 ложки тертой булки.
¼ фунта грибовъ, 2 луковичи. | Перцу, солп.
1—2 ложки масла. | ¼ фунта шинка.

653) Зразы рубленные съ хрѣномъ. Изрубить кусокъ говядины, очистить ее отъ жаль, вбить два желтка, 1 яйцо, смѣшать, надѣлать плоскія круглыя зразы, намазать ихъ хрѣномъ, поджареннымъ съ булкою въ 1

ложки масла, посыпать лукою, мелко изрубленною и выжатою луковичею, сложить зразы в кастрюлю в растопленное масло, поджарить с одной стороны, влить стакана два бульона и тушить исподоволь под крышкою. — Подавая на стол, огарипровать жареным или вареным картофелем, облить процеженным соусом, в котором жарился зразы.

Выдать: 3 фунта говядины, 3 яйца. | 1 луковицу, 1 ложку муки.
8—4 ложки тертого хрива. | 2—3 ложки масла.
8—4 ложки тертой булки. | 1/2 гарца картофеля.

Вместо хрива можно перекладывать зразы тушеною кислою капустою.

654) Зразы рубленные. Кусок говядины наскоблить ножом, очистить от жилы, срезать с мелко изрубленным почечным жиром, вбить 2 яйца, темного тертой булки, соли, перцу, 2 ложки сметаны или ложку масла, размешать, сдвлать небольшие плоския зразы и жарить в горячем масле; когда будут готовы, прибавить 1/2—1 стак. сметаны и тушить некоторое время под крышкою, подливая бульона; сложить их на блюдо, облить тем же соусом.

В эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить их в одном масле и, подавая, облить соусом из сарделек № 283; бульон для этого соуса можно сварить из оставшихся обрзков и жилы от зразы, с прибавлением кореньев и приностей.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины без костей. | 2 ложки сметаны или 1/8 фунта масла.
1/4 фунта почечного жира. | 1 ложку масла.
2 яйца, соли, 1/2 фр. бел. хлба. |
5 зер. прост., 5 зер. англ. перцу. | (1/2—1 ст. сметаны).

655) Зразы литовския фаршированные. Кусок мягкой говядины разрезать на тонкия зразы, вбить хорошенько, посолить, посыпать перцом, оставить так на 1/2 часа. Поджарить в масле 2 мелко изрубленные луковицы, срезать с ржаным тертым хлбом или булкою, положить соли, перцу, мушкатнаго орху, 4—8 рубленных отваренных бблных грибов или шампиньонов, 1 яйцо, смешать, положить этого фарша на каждую зразу, свернуть в трубочку (если кто не умеет хорошо свернуть их, то перевязать каждую нитками), обсыпать мукою, положить в кастрюлю, в растопленное почечное сало или масло, тушить под крышкою на легком огне; когда поджарятся со всех сторон, подлить стакана 2 бульона; если соус выкипит, подлить вторично.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины без костей. | ржаного хлба.
Соли, перцу, мушкаты. орху. | 1/8 фунта грибов, 1 яйцо.
2 луковицы, 1/2 ложки масла. | 1/4 ф. почечного сала или 1/2 ф. масла
1/2 франц. бел. хлба или 1/4 ф. | (1/2 или 1 стакан сметаны).

В этот бульон можно влить стакан сметаны, немного грибного бульона, положить горсть тертого ржаного хлба, вскипятить, облить им на блюде зразы. Тушить их три четверти часа.

656) Зразы без фарша, с картофелем, паппею и шр. 2 1/2 фунта говядины без костей нарезать довольно большими ломтиками, в паппе толщиною, выбить хорошенько с одной стороны деревянным пестиком, а потом с той же стороны тупою стороною ножа, посолить, посыпать перцом, через час свернуть в трубочку, обвалить в муке; 1/4 ф. масла распустить в кастрюле; когда масло закипит, положить зразы, подрумянить их со всех сторон, положить 1 мелко изрубленную луковицу, тогда налить бульоном, чтобы их покрыло, накрыть крышкою и тушить так с 1 1/2

часа, потом подлить 3—4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соуса мало, то подлить еще бульона так, чтобы соуса было не менее трех стаканов, процедить.

Выдать: 2 1/2 фун. мягкой говядины. | 3—4 ложки сметаны, 2 ложки муки.
2 ложки масла, соли, перцу. | 1 луковицу.

Эти зразы, как и зразы № 655, подаются:

- 1) С картофелем: 1/2 гарца картофеля отварить, очистить, положить к зразам и вместе тушить, пока картофель не подрумянится.
- 2) С картофельным пюре или картофельными крокетами № 477.
- 3) С круглою гречневою кашею: сварить круглую кашу, как обыкновенно, из 1 фунта крупы и ложки масла, обжарить на блюде зразы, облить соусом.
- 4) С расквашеною кашею: из мелких гречневых круп № 1822.
- 5) С итальянскими макаронами: 3/4 ф. макарон отварить в соленой воде с солью, откинув на ршето, сложить в кастрюлю, положить 1 1/2 ложки масла, ложки 2 сметаны, поставить на плиту, накрыть крышкою, дать простоять так с 1 1/2 часа. Сложить на блюдо вместе с зразами, обсыпать макароны 2 ложками тертого сыра.
- 6) С соусом из сушеных грибов № 492.

657) Котлеты на бблных бблках. 3 фунта мягкой говядины наскоблить ножом, растереть ложкою, положить 1 ложку сливочного масла, 1 французскую булку, намоченную в воде или в бульоне и выжатую, перцу, соли, 3 желтка и 3 бблтых бблка, сдвлать круглия котлеты в роду клопцов, обвалить в муке, поджарить слегка на сковородке в масле, чтобы окрпили, переложить их в широкую кастрюлю, перелив туда же и масло, в котором жарился, прибавить еще масла, подлить немного бульона, тушить в кастрюле, накрыв крышкою. Подать с тем же соусом, в котором тушились, прибавив ложки 2 сметаны, или подать их с грибным соусом № 298.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины. | Соли, перцу (сметаны).
1 франц. булку, 3 яйца. | 1/2 ст. муки.
Всего 1/2 ф. масла. | На соус отдельно.

658) Котлеты бблные из свиных ребрышек. Взять кусок говядины, котлетную часть, разрезать так, чтобы при каждой котлете была косточка, выбить, посолить, посыпать перцом, каждую котлетку обвалить в муке, поджарить в масле с бблх сторон, положить их в кастрюлю, влить 1/2 стакана вина, 1 1/2 стакана бульона, тушить до мягкости, но задолго до отуска опустить несколько ломтиков лимона без зерен. Огариповать луком, приготовленным следующим образом: отварить несколько луковиц в воде, потом очистить, налить бульоном, положить ложку масла, тушить до мягкости.

Выдать: 3—4 ф. говядины, соли, перцу. | 2—3 ложки масла. 1/2 стакана вина.
2 ложки муки, 1/2 лимона. | 10—12 луковиц мелкых.

659) Котлеты рубленные из говядины с соусом. 2 1/2 фунта говядины без костей от сска, филея, костреца или ливки, разрезать на небольшие куски, разбить каждую обухом деревянного молотка, вынимая все жилки, потом очень мелко изрубить, посолить, положить простого толченого перцу, французского бблого хлба, намоченного в воде и выжатого, смешать, сдвлать котлеты, намазать их с бблх сторон яйцом, обсыпать сухариш, сдвланными из корки, срезанной с булки, положить на сковороду в горячее масло, поджарить с бблх сторон.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины. | 6—10 зер. простого перца, соли.
1 франц. белый хлб 3-х коп. | 1 яйцо, 1/2 ф. масла.

Эти котлеты подаются:

- 1) Съ бѣлымъ и краснымъ соусомъ отъ № 276 до № 279.
- 2) Съ картофельнымъ пюре и зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 376.
- 3) Съ соусомъ изъ зеленого гороха № 370.
- 4) Съ соусомъ изъ зеленой фасоли № 404.
- 5) Съ морковью и горохомъ № 371—372.
- 6) Съ сушенымъ зеленымъ горошкомъ № 376.
- 7) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
- 8) Съ густою смоленскою, сливою рѣшеною протертою и до бѣла забитою кашею.
- 9) Съ соусомъ изъ раковъ № 304.
- 10) " или пюре изъ сельдерея № 510—509.
- 11) " изъ помидоровъ № 303.
- 12) " изъ грибовъ № 298.
- 13) " кисло-сладкимъ съ изюмомъ № 287.
- 14) " изъ лукавицъ съ тминомъ № 290.
- 15) " изъ лукавицъ № 291—306.
- 16) " кисло-сладкимъ съ лукомъ № 292.
- 17) " бѣлый соусъ № 310.
- 18) " изъ пастернака № 398—402.
- 19) Со шавелемъ № 408.
- 20) Со шпинатомъ № 409.
- 21) Съ крапивкою № 410.
- 22) Съ соусомъ изъ расады № 411.
- 23) " изъ лебеды № 412.
- 24) " изъ салата № 418.
- 25) " изъ рѣдьковника № 414.
- 26) Со свеклою № 415.
- 27) Съ соусомъ и пюре изъ моркови № 379—380.
- 28) " пюре изъ рѣпы № 385—388.
- 29) Съ тушеными и жареными грибами № 486—490.
- 30) Съ картофелемъ со сметаною № 471.
- 31) Съ картофельнымъ пюре № 476.
- 32) Съ молодымъ картофелемъ № 453.
- 33) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 492.
- 34) Съ огурцами тушеными № 495.
- 35) Съ жареными кореньями № 493.
- 36) Съ соусомъ изъ чечевицы № 496.
- 37) Съ пюре изъ луку № 506.
- 38) Съ соусомъ изъ тыквы № 512.
- 39) Съ пюре изъ каштановъ № 514.
- 40) Съ пюре изъ бѣлой фасоли № 407.
- 41) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 492.

660) **Рубленая говядина въ родѣ булки.** Приготовить фаршъ, какъ сказано № 659, сдѣлать изъ него родъ большой продолговатой булки, положить на сковороду на горячее масло, посыпать мукой, положить сверху пол-ложки масла, зажарить въ печи. чаще поливая стекшимъ соусомъ, передъ отпускомъ обсыпать мелко истолченными сухарями. Подавать съ тѣмъ же, съ чѣмъ подаются и котлеты.

661) **Рубленая говядина въ родѣ булки съ картофельною массой.** Приготовить фаршъ, какъ сказ. № 659, положить его въ видѣ продолговатой булки на сковороду, на горячее масло, сверху покрыть слѣд. массою: поджарить картофеля очистить, разварить въ водѣ, слить всю воду, растереть толкушкою, посолить, положить ложку хорошаго масла, $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, одно яйцо, размѣшать въ гладкую массу, покрыть ею говядину, смазать сверху яйцомъ, посыпать сухарями, поставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая подлить въ соусъ ложку сметаны, или облить краснымъ соусомъ см. № 278, 279, или 280.

662) **Булка изъ трехъ сортовъ мяса.** Наскелить сырой телятины, сырой свинины и сырой говядины, такъ чтобы мясо каждаго было по $\frac{1}{3}$ фунта, положить $\frac{1}{2}$ франц. булки намоченной въ бульонѣ и выжатой, соли, простаго перцу, 2 яйца, истолочь все въ ступкѣ, можно положить, одну въ масле поджаренную луквицу, размѣшать, сдѣлать изъ этого фарша родъ продолговатой булки, сгладить ее, обсыпать мукой, наплавсать кругомъ шпикомъ, изжарить въ духовой печи на противнѣ.

663) **Жаренные мозги въ соусѣ.** Мозги изъ двухъ головъ бычачьихъ замочить въ водѣ часа на $1\frac{1}{2}$, очистить отъ плески, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ посолить, черезъ $\frac{1}{4}$ часа нарезать котлетами (выйдетъ 10 котлетокъ), обравнять, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ масле чтобы не были сыры.

Выдать: Мозги изъ 2 бычачьихъ головъ. | 5—6 сухарей.
2 яйца. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла.

Положить на блюдо облить:

- 1) Бѣлымъ или краснымъ соусомъ № 275, 278, 280.
- 2) Краснымъ, соусомъ съ трюфелями № 279—311.

Или подавать:

- 3) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 492.
- 4) Съ тушеными жареными грибами № 486—488.
- 5) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
- 6) " изъ раковъ № 304.
- 7) " изъ грибовъ № 298.
- 8) Съ кисло-сладкимъ соусомъ № 287.
- 9) Съ сушенымъ зеленымъ горошкомъ № 376.
- 10) Съ молодою картофелею № 453.
- 11) Съ картоф. соусомъ № 470.
- 12) Съ пюре изъ картофеля и краснымъ или кисло-сладкимъ соусомъ.
- 13) Съ зеленою фасолью № 403—405.
- 14) Съ соусомъ изъ шавеля № 408.
- 15) Съ соусомъ изъ шпината № 409.
- 16) Съ морковью и горохомъ со сливочнымъ соусомъ, № 372, 380.
- 17) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 492.

664) **Выгосъ изъ оставшагося жареного или жареной говядины или телятины.** $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ или кипячесою водою, вскипятить, положить 2—3 четырехугольными кусочками нарезанные соленые огурца, или 3—4 большія кесловатыя яблока, вскипятить; если соусъ слишкомъ жидокъ, всыпать ложки 2 тертой булки или хлѣба, наконецъ подожить малыми четырехугольными кусочками нарезанное мясо, вскипятить 2—3 раза, подать съ отварнымъ картофелемъ.

Выдать: Телятину или говядину. | 3—4 яблока или 2—3 соленыхъ огурца.
 $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2 лож. булки или | 1 ложку масла.
хлѣба.

665) **Выгосъ изъ оставшейся жареной говядины, съ кислою капустою.** Положить въ кастрюлю кусокъ свиного сала съ $\frac{1}{4}$ фунта, потомъ 3 стакава выжатой слетка кислой капусты, сверху капусты еще $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала или шпика, залить бульономъ, накрыть крышкою, тушить. Когда капуста въ половину будетъ готова, вынуть сало, нарезать его маленькими четырех-угольными кусочками вместе со свиною кожею, сбѣшать съ нарезанною такимъ же манеромъ жареною говядиною, дичью и проч. сбѣшать съ капустою, посыпать перцу, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки поджареной

до-красна съ ложкою масла и мелко изрубленною луковицею; тушить еще подь крышкою, пока капуста не подрумянится, чаще мѣшая ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда соус выкипитъ, можно переложить все на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ мелко истолченными сухарями, запечь, подавать къ завтраку или къ обѣду передъ бульономъ.

666) Воловий рубецъ. Рубцы очистить слѣдующимъ образомъ: вынуть ихъ изъ внутренности убитаго вола, коровы или теленка, не опуская ихъ на землю, прорѣзать малое отверстие; выпустивъ нечистоту, выворотить осторожно призою стороною наружу, зашить крѣпко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткою въ водѣ, часто ее перемѣняя, и потому лучше мыть въ рѣкѣ, потомъ опустить ихъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою; когда черная пленка начнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить, мочить въ холодной водѣ 24 часа, каждые четыре часа перемѣняя воду; потомъ вымыть хорошенько, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить пожемы до совершенной чистоты, осушить разложивъ на столѣ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцемъ, кто любитъ, рубленымъ чеснокомъ и шампиньонами; свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и приностями, налить холодною водою, вскипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соусной густоты, выпутъ изъ пачки, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ сыромъ пармезаномъ, поставить въ горячую печь, чтобы подрумянилось, подавать.

667) Воловий рубецъ подь соусомъ съ обалыкиномъ. Очистить $\frac{1}{2}$ воловьего рубца, какъ сказано въ № 666, нарѣзать кусочками, сложить въ горшокъ съ жирнымъ кускомъ мяса, кореньями и приностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до 3—4 стакановъ, тогда ложку муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, развести этимъ процеженнымъ соусомъ, вскипятить, процѣдить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалыкою слѣд.: 1 стаканъ молока, $\frac{2}{3}$ стакана растопленнаго печеннаго сала, вскипятить, всыпать $\frac{2}{3}$ стак. смолескихъ крупъ или крупчатой муки; когда погустѣетъ, посолить, положить внешнего перцу, майорану, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, нарѣзать кусочками, огарнировать рубецъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ волов. рубца, 1 ф. говядины. | 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сельерей. | 1 стаканъ молока.
1 порей, 2—3 луковицы. | $\frac{2}{3}$ ст. растопл. печеннаго сала.
3—4 шт. лаврового листа. | $\frac{2}{3}$ ст. растопл. печеннаго сала.
15—20 зер. англійскаго перца. | Майорана, соли, перцу.

Примчаніе. Чтобы обѣдъ стоилъ дешевле, изъ рубцовъ можно сдѣлать два кушанья, а именно: по увариваніи соусъ до 3 стак., но налить рубца большимъ количествомъ воды, приготовить бульонъ съ картофелемъ, а рубцы подать отдѣльно на второе кушанье подь соусомъ.

668) Соусъ изъ рубцовъ. Рубцы пушно очень хорошо вычистить, въ нѣсколькихъ водахъ вымыть, чтобы они не имѣли ни малѣйшаго запаха, какъ сказано въ № 666. Взять $\frac{1}{4}$ большого или $\frac{1}{2}$ маленькаго воловьего рубца, сварить до мягкости, нашинковать длинными кусочками въ $\frac{1}{2}$ палеца длины; потомъ взять 2—5 луковицы, изрубить ихъ, поджарить въ маслѣ; столовую ложку муки развести двумя стаканами свѣжей сметаны, потомъ все вмѣстѣ смѣшать, вскипятить, переложить на блюдо, осыпать тертымъ пармезаномъ или гол-

ландскимъ сыромъ, смѣшаннымъ по равной части съ сухарями, поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ рубца. | 2 стакана свѣжей сметаны.
2—3 луковицы, ложку муки. | Сыру и 2—3 сухаря.

669) Языкъ бычачій свѣзкій. Бычачій языкъ сварить въ водѣ съ кореньями и приностями, снять кожу, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать холоднымъ къ завтраку или горячимъ.

- Если горячимъ, то подавать его слѣдующимъ образомъ:
- 1) На середину блюда положить зеленого супон. горошка № 376, кругомъ огарнировать ломтиками языка.
 - 2) Точно также поступить съ картофельнымъ пюре № 476 или съ картоф. соусомъ № 470 или 471.
 - 3) Съ зеленою фасолью № 403—405.
 - 4) Съ соусомъ изъ шпината № 409.
 - 5) Съ соусомъ изъ шавели № 408.
 - 6) Съ соусомъ изъ пастернака № 400, 401, 402.
 - 7) Съ соусомъ изъ салата № 418.
 - 8) Съ соусомъ изъ молодой крапивы № 410.
 - 9) Съ соусомъ изъ рѣдковника № 414.
 - 10) Съ соусомъ изъ земляныхъ грушъ № 507.
 - 11) Или облить вислокладнымъ соусомъ № 287 съ изюмомъ и миндалемъ.
 - 12) Или облить соусомъ краснымъ № 278, 280, развода ихъ бульономъ, въ которомъ варился языкъ.

Нѣкоторое натирать его сперва солью, смѣшанной съ $\frac{1}{2}$ ложечкою селитры, класть въ миску и ставить на холодъ дней на 10, каждый день переворачивая и натирая его образовавшимся сокомъ.

670) Почки жаренныя. Вымыть двѣ почки, очистить отъ перепонки и лишняго жира, опустить въ посоленный кипятокъ съ англійскимъ перцемъ и 1 лавровымъ листомъ, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь. Между тѣмъ приготовить слѣдующій случай: въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, положить испеченную растертую луковицу, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, вскипятить. Тогда, но не раньше вынуть почки изъ бульона, въ которомъ варились, нарѣзать ихъ тонкими ломтиками, опустить въ соусъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Въ этомъ случаѣ класть по желанію или 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, или немного уксусу или отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ стакана хересу, или мадеры, въ такомъ случаѣ бульона влить въ соусъ не $1\frac{1}{2}$, а только $\frac{3}{4}$ стакана.

Выдать: 2 почки, 1 ложку масла, 1 ложку муки, | Уксусу или 2—3 ломтика лимона или отъ
1 лавр. листъ, 2—3 зер. англ. перца. | $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ стак. хереса или мадеры.

Оставшійся бульонъ влить въ супъ рассольникъ № 22.

671) Почки тушонныя съ картофелемъ и сметаномъ. Вымыть, снять перепонку, очистить отъ лишняго жира, нарѣзать тонкими пластинками, посолить ихъ, осыпать слегка англ. перцемъ, перемѣшать, дать постоять такъ съ часъ. Распустить затѣмъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{3}$ фун. хорошаго масла, положить нашинкованную луковицу, ломтики почек обвалить въ муку, положить въ масло, накрыть крышкою, тушить, потряхивая кастрюлю. Когда почки будутъ мягки, подлить съ $\frac{1}{2}$ стакана воды, вскипятить, положить $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана свѣжей сметаны, размѣшать осторожно, вскипятить слегка, подавать, осыпать укропомъ и зеленою петрушкою.

Выдать: 2 почки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. | Луковицу, 3—5 зер. англ. перца.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла, ложку муки. | 1 шт. листа, укропу и зеленой петрушки.

672) Соусъ изъ печенки. Воловью печенку мочить въ водѣ часа два, снять перепонку, отварить въ водѣ, мелко изрубить, налить бульономъ, положить перцу, кусокъ корицы, $\frac{1}{2}$ стак. коришки или кишмишу; 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковницею, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ печенки, вскипятить, поджечь куску 2 сахару, влить по вкусу ложки 2 уксусу, все это смѣшать съ печенкою, накрыть крышкою, положить мелко изрубленное яблоко, тушить некоторое время, подавать.

Выдать: 2 фун. печенки, $\frac{1}{2}$ стак. коришки | 2—3 куску сахара, уксусу.
или кишмиша, 1 л. масла, 1 луковницу. | 1 яблоко, ложку сметаны.

673) Солонина. Взять 3 фунта солонины безъ костей, отъ сѣбка горбушка, огузка, филей или толстаго края, вымыть, хорошею вымочить; если очень солоня, то разъ вскипятить въ одной водѣ, слить, сполоснуть, налить горючую водою, варить, снимая накипь, часа 3, пока не будетъ митка, но не давать перевариваться. Выложить на блюдо, подать съ уксусомъ и хрѣномъ или съ горчицею.

- 1) Или съ соусомъ изъ мастюрика № 398—402.
- 2) Или съ хрѣномъ и сметаною № 296.
- 3) Или огарнированъ разварнымъ картофелемъ съ масломъ и зелен. петрушкою № 457.
- 4) Или съ соусомъ изъ зеленого горошка № 376 и картофельнымъ пюре № 476.
- 5) Или съ картофельнымъ соусомъ № 470 или 471.
- 6) Или съ бѣлою или зеленою фасолью № 406 или 403.
- 7) Или съ пюре изъ фасоли № 407.
- 8) Или съ пюре изъ гороха № 378.
- 9) Или съ брюквою № 385, 388, 393.
- 10) Или съ зеленымъ горохомъ № 370, 372.
- 11) Или съ рѣпною капустою № 394.
- 12) Или съ земляными грушами № 507.
- 13) Или съ пюре изъ сельдерея № 610.
- 14) Или съ пюре изъ луку № 506 и пр.

Бульонъ отъ солонины можно употребить на щи, на борщи, въ гороховый супъ, куда не класть уже соли.

В) ТЕЛЯТИНА.

Примечаніе. Въ теленкѣ тѣже части, что и у вола, но другое изъ нихъ употребленіе, а именно:

- 1) 2 заднія четверти съ почками и двумя ребрами—на жаркое.
- 2) 2 переднія лопатки употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленныя котлеты, формакъ, фаршъ для шпрожковъ, а кости—въ супъ.
- 3) Снизу подъ передними лопатками, начиная отъ шеи и до задней четверти, идетъ сперва грудинка, которая разрубается въ длину на 2 половины и употребляется на супъ и соусъ; дальше вотлѣнная часть, которая разрубается также на 2 части и изъ каждой части выходитъ отбивныхъ котлетъ съ посточками по 10 штукъ.
- 4) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ, майонезъ и заливное. Языкъ небольшой подается вмѣстѣ съ головкою.
- 5) Ляверъ и сердце—на соусъ и фаршъ для шпрожковъ.
- 6) Печенка употребляется также на фаршъ для шпрожковъ, на соусъ и жаркое.
- 7) Мозги—на соусъ и фаршъ для шпрожковъ.
- 8) Рубцы употребляются на супъ и соусъ.
- 9) Телячій шкрудокъ, хорошо вымытый и посоленный, высушить; употребляется для шпровъ, голландскихъ и швейцарскихъ, см. № 2299.
- 10) Шкурка съ телятѣ, растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожи.

Самая вкусная телятина отъ шести-недѣльнаго или двухъ мѣсячнаго откормленнаго теленка, мясо ея должно быть бѣлое.

Чтобы жаркое отъ задней четверти теленка имѣло отличный, пѣкнй вкусъ, ея кладутъ с вечера въ соленую воду (на ведро воды—2 фунта соли) и гораздо лучше, если вода будетъ колодезная, пусть постоитъ до того времени, какъ надо ее жарить.

Мочать ее также въ молокѣ и потомъ обмывать горячею водою, и шинковать свѣжымъ саломъ.

Французы осмаютъ ее на нѣсколько часовъ перцемъ, солью, лавровымъ листомъ, ломтиками лука, лимона и смазываютъ прованскимъ масломъ.

Жарить ее на вертелѣ или на противнѣ, на положенныхъ крестъ на крестъ березовыхъ лучникахъ, какъ можно чаще, поливая собственнымъ ея сокомъ. Жарится отъ 1 до 2 часовъ, смотря по величинѣ.

Если телятина подается къ столу вареною, то нужно ее разрубить сперва на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить сквозь салфетку процеженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбрасывается.

На жаркое, на 6—8 человекъ, надо взять цѣлую заднюю маленькую четверть вѣсомъ отъ $4\frac{1}{2}$ до 5 фунтовъ, если же вырѣзывается одна мякоть изъ большой четверти вѣсомъ въ 10 или болѣе фунтовъ, то вырѣзать только 3 фунта.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

6	13	18	"	"	"	"	2
"	19	24	"	"	"	"	3

674) Телятина жаркое обыкновенное. Заднюю четверть телятины съ почками и 2 ребрами, вымыть, мочить въ соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ облить уксусомъ, посолить, жарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, поливая 1—2 ложками масла, смотря по тому, какъ жарна телятина. Если же жарить на противнѣ, то подлить нѣсколько ложекъ воды, положить березовыя лучники крестъ на крестъ, на нихъ телятину, часто ее переворачивать и поливать масломъ ($\frac{1}{2}$ фунта), чтобы была сочна и размячата. Переложить на блюдо, посыпать 2 толчеными сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Кусокъ телятины въ 10—15 фунтовъ, жарить не менѣе $1\frac{1}{2}$ часа, а вѣсомъ въ 4—5 фунтовъ около $\frac{3}{4}$ часа. Подавать къ ней кислую капусту и прочіе свѣжіе и маринаваные салаты отъ № 880 до № 897. Каждое жаркое на 6—8 человекъ лучше подавать на столѣ цѣльнымъ, если же разрѣзаннымъ, то нужно разрѣзать его острымъ ножомъ, сложить всѣ части, чтобы имѣли видъ цѣльнаго жаркаго, тогда подавать. Изъ оставшихся отъ жаркаго костей можно сварить супъ, какъ напримѣръ похлебку изъ картофеля (можно прибавить 1— $1\frac{1}{2}$ фунта говядины), кореньевъ, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, зеленой петрушки и укропу.

Оставшееся же жаркое можно на другой день нарѣзать ломтями, поджарить на сковородѣ съ ложкою масла, подливая бульона, и положить туда же застывшій соусъ отъ жаркаго; подавая, посыпать зеленью; подать отдѣльно самую свѣжую сметану.

Или оставшееся жаркое телятины на другой день нарѣзать ломтиками; жестяной сотейникъ взмывать масломъ, обсыпать сухарями или тертой булкой, положить ломтики телятины, засыпать зеленымъ лукомъ и тертою булкою, разложить сверху кусками чухонскаго масла, облить стаканомъ сметаны, поставить въ печь за $\frac{1}{4}$ часа до отпуски.

Примечаніе. При задней части телятины и баранины продается жирная свѣина, изъ которой можно приготовить саллины № 713, 1360 и 1361.

675) Жаркое телятинное вымоченное. Хорошій, жирный кусокъ телятины отъ задней четверти мочить въ молокѣ 2 часа, вымыть въ водѣ, выжать, вытереть, посолить, напичковать шинкомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, которое должно стекать на подставленную сковороду; когда поджарится со всѣхъ сторонъ и будетъ готова, сложить на блюдо, обсыпать сухарями, облить стекшимъ соусомъ, подавать съ сметаномъ.

Выдать: 3 или 4 ф. телятины (жолова). | $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шинки, 1 ложку масла.

676) Жаркое телятинное съ белымъ соусомъ. Заднюю четверть телятины мочить въ молокѣ часа два, вымыть, выжать, вытереть, посо-

лить, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда уже почти будет готова, полить бешамелем, опять обжарить, повторить это несколько раз; подавая облить соусом, стекшим на противень; чтобы бешамель не стекал, лучше снять телятину с вертела на противень, покрыть его густым бешамелем, посыпать пармезаном и поджарить в печи. Или когда телятина почти будет готова, нарезать ее ломтиками, сложить так, чтобы имела вид цыганского жаркого, каждый ломтик перекладывая бешамелем, сверху покрыть также бешамелем, посыпать пармезаном; сделать, вставить в печь, подавать, в таком случае нужно больше бешамеля.

Бешамель приготовить следующим образом: распустить в кастрюльке 1 1/2 ложки масла, всыпать 1/2 стакана муки, развести 1 стаканом сырых сливок или молока, прокипятить хорошенько мешая, пока не погустеет, отставить, положить соли, кто хочет, немного мускатного ореха.

Выдать: Четверть телятины вѣс. 4 1/2—5 ф. 1/3 ф. масла. Молока бутылки 2—3, соли.	<i>На бешамель:</i>
	1 ложку масла, 1/2 или 2/3 ст. муки.
	1 1/2—2 ст. сливок или молока. Мускатного ореха, пармезану.

677) Жаркое телятина по-амстердамски. (Пропорция на 20—25 человек). Заднюю четверть от хорошего жирного теленка посолить с вечера, зашить в чистую салфетку или полотно, законать в хорошую землю в яму глубиной 2 аршина. На другой день, т. е. через 12 часов, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашнего белого сыру № 2297, не слишком свежого и жирного, натереть его на терке так, чтобы было его стакана 4, прибавить несколько ложек сметаны, побольше зеленого лука сынцу, укропу, зеленой петрушки, смешать. Телятину прорезать в трех местах до самой кости и намазать внутри этою густою массой. Продеть сквозь эти три лот тоненькия березовыя лучинки, чтобы при оборачивании жаркого не выпал фарш и весь кусок паншиковать шпиком. Жарить на вертеле, поливая маслом и соусом, который будет стекать на ситейник; положив на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается к нему какой-нибудь салат.

Выдать: 15—20 ф. телятины, 3/4 ф. шпика. 1/2 ф. масла. 3—4 сухаря или хлеба.		Сыру стакана 4, сметаны 1 стакан.
		Зеленого лука сынцу, укропу.
		Зеленой петрушки.

678) Жаркое телятина с макаронами. Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, как обыкновенно, с 1 ложкою масла, потом нарезать ее большими пластами, посолить, посыпать слегка перцем, сложить на желѣзный лист, намазанный 1/2 ложкою масла.

1/2 фунта макарон отварить в солной водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать, с 1 ложкою растопленного масла, положить немного тертого сыру, 1 яйцо, смѣшать, разложить на куски телятины, вставить в горячую печь минут на 15—20.

Макароны можно переѣшать с мелко нарезанною вареною ветчиною.

Выдать: 3 или 4 1/2 ф. телятины. 1/2 ф. макарон, соли, англ. перцу. 2—3 ложки тертого сыру, 1 яйцо.		3 ложки масла.
		(1/2 ф. ветчины).

Переложить на блюдо, облить крѣпким соусом с лимоном № 302.

679) Жаркое телятина с соусом из шпика. Кусок телятины паншиковать шпиком, на дно кастрюли положить тоненькие ломтики шпика и кореньев, наверх телятину, влить 1 1/2 стакана бульона, 3/4 стакана вина, немного лаврового листа, англійскаго перцу, гвоздики, лимонной цедры, тушить под крышкою до мягкости.

Выдать: 3—4 1/2 телятины. 1/4—1/3 ф. шпика или масла. 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку.		Селерей, 3—4 шт. лавров. лист.
		10—15 з. англ. перца, 3—4 гвоздики.
		Цетру с 1/8 лимона, 3/4 ст. вина.

Переложив на блюдо, нарезать ломтиками, облить соусом из шпика № 301.

680) Гастрономическая телятина с соусом из шпика. Взять 3—4 фун. хорошей задней части телятины, паншиковать ее тоненькими, длинненькими кусочками ветчины, шпиком и мясом в таком виде, как их готовят для закуски, и паншиковать каждую вещь отдельно в разных местах; потом положить в кастрюльку топенький пластинками нарезанного лука, порею, селерею, петрушку, потом влить белого вина (vin de grave) и хорошего бульона столько, чтобы телятина была покрыта, всыпать туда тоже несколько зерен англійскаго и простаго перца, и мелко паншикованной лимонной цедры, варить пока мясо не будет мягко, тогда вынуть, нарезать, уложить на блюдо и облить следующим соусом: процедить оставшийся в кастрюльке бульон, в котором варилась телятина, снять сверху жир, прибавить в него свежей осетровой икры, а за панировкой и хорошей пашоной, разведя ее бульоном, положить свежего сливочнаго масла, лимоннаго соку одну ложку, сухаго бульона 1—2 лота, вскипятить этот соус, облить им телятину, подавать.

Выдать: 3—4 ф. телятины, 1/2 ф. ветчины. 1/2 ф. шпика, шт. 10 мясок, 1 порей. 1/2 ослерей, 1/2 петрушки. 1 1/2 ст. вина (vin de grave).		10 зер. простаго, 10 зер. англ. перца.
		Цедры с 1/2 лимона, 2 полныя ложки осетровой икры, ложку слив. масла.
		1/2 лож. лим. сока, 1/8 ф. сухаго бульона.

681) Телятина с темным соусом. Переднюю часть телятины нарезать ломтиками, обвалить каждый ломтик в муке, обжарить немного в кастрюльке в масле, потом влить в эту кастрюльку 3 стакана бульона, положить 3 луковицы, соли по вкусу и 15 зерен англійскаго перца, дать прокипеть до готовности, потом положить порядочную горсть сухих сморчков, 1/2 чашки хорошаго уксуса—эстрагона, вскипятить и подавать.

Выдать: Мягкой телятины 3 ф., масла 1/2 ф. 3 луковицы, 15 зер. англ. перца.		Горсть сухих сморчков.
		1/3—1/2 чашки уксусу-эстрагону.

682) Жаркое телятина с вишневыми. Взять кусок телятины без костей от задней четверти, вымыть, слегка посолить, прорезать концом ножа отверстій 20—30 и в каждое положить по 1 или по 2 вишни без косточек; когда телятина кругом будет так паншикована вишнями, положить ее на ситейник, полить маслом; посыпать немного толченым кардамомом и корицею, поставить в горячую печь, когда зарумянится, опять полить маслом, посыпать мукою, поставить в печь, накрыть крышкою, когда в половину будет готова, подлить 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишневаго сиропа, 1 стаканъ бульона, масла и варить под крышкою, часто поливая соусом, пока телятина не будет готова. Сложить на блюдо, облить тем же соусом, прибавить в него, если надо будет, еще несколько ложек бульона.

Выдать: 3 ф. телятины. 1 1/2 стак., т. с. 1/2 ф. вишней. 2 зерна кардамона. 1/2 чайной ложечки корицы.		1/2 стакана мадеры.
		1/2 стак. вишневаго сиропа.
		2 ложки масла.
		1 ложку муки, соли,

683) Гастрономическія котлеты из телятины. Взять фунта 3 обыкновенной мягкой говядины, нарезать ее тонкими ломтиками, вымыть хорошенько деревянным пестиком, омыть хорошенько солью и перцем. Приготовить хорошую телячью отбивную котлету, завернуть их в приготовленные

мясные ломтики, изжарить в масле в кастрюлькѣ; когда подадутъ на столѣ, то говядину снять прочь, а кушать одни телячьи котлеты; чтобы говядина держалась, то можно обвить ее нитками, которыя подавая осторожно снять; подобныя котлеты необыкновенно вкусны.

Выдать: 2 ф. мялкой говядины. | 1/4 ф. масла.
6—8 телячьихъ котлетъ. | Перец, соли.

684) **Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ.** Взять 9—10 отбивныхъ телячьихъ котлетъ, изжарить ихъ какъ обыкновенно въ 3/2 ф. хорошаго масла, чтобы имѣли постоянный цвѣтъ свѣтло-коричневый, но никакъ не пережарить, потомъ вынуть ихъ изъ кастрюльки и въ это масло положить двѣ чайныя чашки свѣжей хорошей сметаны и 1 1/2 чашки бульона изъ супа. Взять 18 сардинокъ, а за неимѣніемъ ихъ и ревельскихъ иплекъ, или даже хорошую голландскую селедку, изрубить ихъ очень мелко и даже истолочь, чтобы отдѣлились на подобіе тѣста, положить ихъ въ соусъ и проварить хорошенько, а потомъ положить туда же и котлеты, вскипятить къ продолженію минутъ трехъ, выложить на блюдо, подавать; пужко, чтобы тѣсто изъ сардинокъ было такъ мягко, и такъ хорошо размясано, чтобы не отдѣлилось отъ соуса.

685) **Котлеты битыя изъ телятины.** Взять телячьи котлеты, очистить мясо отъ жилъ, при каждой косточкѣ оставить мяса, выбить его хорошенько, посолить, обманпуть каждую котлетку въ яйцо, обсыпать сухарями, или безъ яицъ обвалить въ муку, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, но такъ, чтобы онѣ были сочны и желтаго цвѣта.

- Выдать: 9 котлетъ, 2 яйца или 1/2 ст. муки. | 3—4 сухаря, 1/4 ф. масла.
- а) Подавая, облить ихъ соусомъ, въ которомъ жарились, подливъ ложки 2—3 бульона; подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.
 - б) Или облить соусомъ № 277, въ такомъ случаѣ огарнировать пикнулями или отваренными нарезанными аморетками.
 - в) Съ соусомъ изъ зеленого горошка, съ картофелемъ или картофельнымъ пюре.
 - г) Или облить соусомъ № 279.
 - д) Или соусомъ № 278 или 287.

686) **Котлеты битыя съ мозгами.** Приготовить котлеты какъ сказано, выше № 685, поджарить ихъ въ 1 ложкѣ масла съ одной стороны, перевернуть, положить на нихъ телячьи мозги, отваренные въ соленой водѣ, съ уксуомъ и нарезанные ломтиками въ 1/2 пальца толщиной, посыпать сверху бульономъ; скропить 1/2 ложкою масла, поставить въ печь.

Между тѣмъ, распушить 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковичу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырыхъ мозговъ, протереть ихъ сквозь сито, положить въ масло, влить 2—3 ложки сметаны, всыпать ложку муки, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ; когда немного остынетъ влить 2 желтка, облить этою массою сложенные на блюдо котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 9 котлетъ. | 2—3 ложки сметаны.
Мозги изъ 2 телячьихъ головъ. | 1/2 луковичу, зеленой петрушкѣ.
Соли, уксусу, 2 1/2 ложки масла. | 2 желтка, 2—3 сухаря.

687) **Котлеты битыя со сметаною и сардельками.** Изжарить битыя котлеты № 685. Въ масло, въ которомъ они жарились, положить

ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарезанныя, очищенные и вымоченныя сардельки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.
Выдать: 9 котлетокъ, 2 ложки масла. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
2 яйца, 5—6 сухарей. | 1 селедку или сардельки, уксусу.

688) **Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.** Взять битыя или рубленныя сырыя котлеты, намазать ихъ яйцомъ и сухарями, завернуть каждую въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазать яйцомъ, посыпать 3—4 сухарями и въ горячую печь. Передложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, или подавать ихъ къ бульону.
Выдать: На котлеты № 685 или 690, только | На слоеное тѣсто № 221.
не нужно масла. | На крѣпкій соусъ № 302.

689) **Котлеты съ бешамелемъ изъ сметаны или маляоза.** Приготовить котлеты рубленныя или битыя, № 685 или 690, намазать яйцомъ и сухарями, положить ихъ на противень, намазанный 1/2 ложкою масла, покрыть каждую котлету бешамелемъ, можно посыпать сыромъ, поставить въ печь. Бешамель приготовить слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 ложки масла, 1/2 стакана муки вскипятить разъ 5, влить 3/4 стакана сметаны, вскипятить, мѣшая нѣсколько разъ, чтобы погустѣло, охладить, можно сверху смазать яйцомъ.
Выдать: 2 1/2 фунта телятины. | На бешамель № 306.
1/2 франц. хлѣба, соли, перцу. | 1/2 ложки масла, 1/2 ст. муки, соли.
1/2 ложки масла. | 3/4 ст. смет. или 1 1/2 ст. мол. или сливокъ.
Или 9 котлетокъ и 1/2 лож. масла. | 1/8 ф. сыру.

690) **Котлеты рубленныя съ соусомъ.** Взять телятины отъ передней лопатки или вырезать филей, очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, положить 1/2 фунта почечнаго сала, смѣшать и опять мелко изрубить; сдѣлать котлеты, вложить косточки, намазать разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухарями, положить на горячее масло на сковороду, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Облить соусомъ краснымъ № 277.
Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 1/2 ф. почеч. сала. | 1 яйцо, 4—5 сухарей, 1/4 ф. масла.

691) **Котлеты другимъ манеромъ.** Телятину очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, всыпать 2—3 зерна толченаго англійскаго перцу, соли, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжататаго или нѣсколько штукъ отвареннаго картофеля, 1/2 ложки масла, разбивать хорошенько, мелко изрубить, сдѣлать 12 котлетъ, если есть, то вложить косточки, намазать яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ масле съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, соли. | 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
2—3 зерна англійскаго перца. | Или 3—5 штукъ картофеля.
1—2 яйца, 5 сухарей. | 1/4 фунта масла.

Облить краснымъ соусомъ № 277, 278 или 279 съ трифелями. Или подавать съ соусомъ изъ свеклы № 415, съ морковью № 371, 382, суповымъ горошкомъ № 376, съ тушеными грибами № 486 и т. п. см. № 659.

692) **Котлеты рубленныя съ рисомъ.** Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жаренныя рубленныя котлеты № 690, переложить каждую рассыпчатымъ рисомъ, отвареннымъ въ жирномъ бульонѣ. Скропить масломъ, поставить въ печь на 1/2 часа; подавая, подлить немного бѣлаго соуса № 310, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 2—3 з. англ. перца. | 1 стаканъ рису.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 1 яйцо. | На соусъ № 310.
5—6 сухарей, соли, 2 ложки масла. | На тѣсто 1 желтокъ, 1 ст. муки.

693) Жаренье битки изъ телятины. Кусок телятины мелко изрубить, положить въ нее почечнаго сала или жира, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко и выжатый, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго дубу и англійскаго перцу, 1 яйцо, зеленого лука, все это очень мелко изрубить, сдѣлать въ родѣ небольшихъ плоскихъ круглыхъ котлетокъ, намазать ихъ яйцомъ, осыпать сухарями, сдѣланными изъ оставшейся корки, положить въ кастрюлю на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить 1—2 стакана сметаны, вскипятить, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вскипятить опять, подавать.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фунта телятины. | $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушкатнаго дубу.
 $\frac{1}{4}$ фунта почечнаго сала. | 2 яйца, англ. перцу, зеленого лука.
 1 франц. бѣлый хлѣбъ. | Ложку муки, 2 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана молока. | 1—2 стак. сметаны, соли.

Въ маслѣ, въ которомъ будутъ жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленные луковичи.

694) Жаренье битки изъ телятины съ соусомъ. Телятину изрубить очень мелко съ почечнымъ саломъ, 1 французскимъ бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молоко и выжатымъ, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1—2 яйца, сдѣлать довольно большіе плоскіе шарики, обваляния ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или рѣпу сварить въ водѣ съ солью, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, посыпать мукою, положить сливочнаго масла, 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушкой и укропу, вскипятить, подать съ битками.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фун. телятины. | 1—2 яйца, 2 ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. почечнаго сала. | Моркови или рѣпы ф. 2.
 1 французскій бѣлый хлѣбъ. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки сливочн. масла.
 Соль, англійск. перцу, мушкати. | 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки.
 орѣху. | Укропу, соли.

Или подать ихъ съ соусомъ изъ свеклы № 415, или съ соусомъ изъ щавеля, шпината и пр.

695) Битки изъ телятины съ лазаньями. Телятину нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, изрубленною луковичкою и тертымъ хлѣбомъ, положить на 2 ложки раскаленного масла, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Приготовить лазанокъ № 1282, половину назначенной тамъ пропорціи, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, поджарить въ маслѣ, осыпать зеленою петрушкою, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мушкатнаго орѣху. Намазать кастрюлю масломъ, въ которой жарилась телятина, посыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ, рядъ телятины, опять рядъ лазанокъ, рядъ телятины и т. д., вставить въ печь; когда будетъ готово, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. телятины, 1 луков., хлѣба. | 2—3 сухаря, 2—3 ложки масла.
 1 яйцо, 2—3 ложки сметаны. | Ни лазанки: № 1282.
 Зеленой петрушки, соли. | $1\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 яйцо.
 Мушкатнаго орѣху.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 302.

696) Крокеты изъ телятины. Взять оставшагося жаркаго или вареной телятины, изрубить какъ можно мельче. На фунтъ мяса взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить мелко изрубленную и растертую луковичку, положить телятину,

всыпать 3-хъ копеечную натертую булку, соли, черного перцу; вбить 2 яйца, разбивать, сдѣлать шарики вродѣ зразокъ, обвалять въ яйцѣ съ водою и въ сухаряхъ, положить на сотейникъ на раскаленное масло, жарить на большомъ огнѣ, чтобы подрумянились. Когда крокеты будутъ почти готовы, всыпать на сотейникъ листочки зеленой петрушки, обжарить и ее слегка и ею осыпать сложенные на блюдо крокеты. Подавать съ соусомъ изъ моркови, горошка, шпината и т. п.

697) Фаршированные жаренные грудки изъ телятины. Жирную телячью грудку посолить, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: истолочь сухари, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложкою масла, горстью зеленой петрушки или укропа, разбить хорошенько, наосыпать этого фарша подъ верхнюю кожицу, намазать яйцомъ; посыпать сухарями, облить масломъ, вставить на сковородѣ въ печь. Косточки изъ грудки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее; старинировать жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 1 грудку. | Горсть укропу или зел. петрушки.
 8—9 сухарей. | 1 яйцо, 2 ложки масла.

698) Грудки жаренныя изъ телятины съ соусомъ. Взять грудку, перерубить ребра, вымыть, отварить въ кипяткѣ, выпнуть, перемять въ холодной водѣ, посолить. Въ кастрюлю влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона изъ телятины, положить 3 луковичи, нашинкованные 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 2—3 шт. лаврового листа и наконецъ цѣльную грудку, сварить до мягкости, выпнуть грудку; положить подъ прессъ, остудить, разрезать продолговатыми кусочками; каждый кусокъ грудки обмакнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудки, положить 2—3 куски сахара; поджечь 1 кусокъ сахара, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ, вскипятить, процедить, положить $\frac{1}{2}$ стакана изюма, еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 большую грудку. | $\frac{1}{2}$ лимона, 1 яйцо.
 $\frac{1}{2}$ ст. вина, уксусу, соли. | 4—6 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 2—3 луковичи, 6—8 гвоздикъ. | 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма.
 2—3 шт. лавров. листа. | 3—4 куски сахара.

699) Грудки жаренныя съ изюмомъ. Не очень жирную грудку разрезать на части по два ребра, разъ вскипятить, снять пактисъ, выпнуть, перемять въ холодной водѣ, посолить, залить тѣмъ же процеженнымъ бульономъ, жарить съ кореньями и приносами до мягкости. $\frac{1}{2}$ стак. муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, развести 3—4 стаканами процеженнаго телячьяго бульона, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана вымочаго и перебраннаго кишмиша, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 куски сахара, $\frac{1}{4}$ стакана столоваго вина, положить въ этотъ соусъ телятину и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 грудку, или 3 ф. телятины отъ | (5—10 зеренъ англійск. перца).
 средней дощатки. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порей. | $\frac{1}{2}$ ст. кишмиша.
 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки. | 1 ломку столоваго вина, $\frac{1}{4}$ лимона.
 1—2 шт. лавроваго листа. | 1—2 куски сахара.

700) Фаршированные жаренные грудки изъ телятины съ соусомъ. Грудку сварить, какъ сказано въ предыдущемъ № 699, ложку масла, ложку муки смѣшать, поджарить, развести 3—4 стаканами бульона, въ которомъ жарилась грудка или вообще телятина, положить ломтика 2

лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать немного зеленой петрушки, вбить 2—3 желтка, подогрѣть мѣшая; облить на блюдѣ грудинку, огарнировать въ бульонѣ отвареннымъ рисомъ.

Выдать: Грудинку или 2½—3 ф. телятины. | (5—10 зеренъ англійскаго перца).
1 морковь, ½ порея, ½ петрушки. | 1 ложку масла, 1 ложку муки.
½ сельсера (1 луковцу). | 2—3 желтка, 1 ст. риса.
(1—2 шт. лавроваго листа). | Зеленой петрушки, 1 ломтикъ лимона.

701) Грудинка вареная съ сосис и корнишонами.
Изъ грудинки выпутъ кости, сварить съ кореньями до мягкости, какъ сказано въ № 699. Взять 2 стакана этого бульона, положить въ него 1 ложку муки, растертую съ 1 ложкою масла, положить 2—3 куса сахара, ½ стакана соторна, кусокъ сухаго бульона, вскипятить, положить ½ стакана корнишоновъ, которые сперва нужно вымочить, чтобы не были слишкомъ кислы, и разрѣзать каждый на 4 части, влить ложки двѣ англійской сои, вскипятить, облить на блюдѣ грудинку.

Выдать: Грудинку, 1 ложку масла. | 2 лота сухаго бульона.
1 ложку муки, 2—3 куса сахара. | ½ стакана корнишоновъ.
½ стакана соторна. | 2 ложки сои.

702) Грудинка или телятина подъ соусомъ изъ сметаны. Сварить грудинку или телятину, какъ сказано № 699, опустить въ приготовленную соусъ № 294, разъ вскипятить.

Выдать: 1 бол. грудинку или 3 ф. телятины. | На соусъ № 294.
1 морковь, ½ петрушки, ½ сельсера. | 1½ ложки масла, ½—¾ ст.л. муки.
½ порея, (луковцу). | 1—1½ ст. сметаны, зелени.
(1—2 шт. лавроваго листа). | (15—20 шт. маршиов. крыжовника).
5—10 зеренъ англійскаго перца.

703) Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтиско манустико. Разрѣзать на куски грудинку, или телятину отъ передней лопатки, или курицу, разъ вскипятить, выпутъ, перемѣть въ холодной водѣ, посолить, влить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ и варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры, соку и зеленой петрушки. Когда мясо будетъ готово выпутъ его, взять 3—4 стакана этого бульона, положить муки, растертой съ ложкою раковаго масла, вскипятить, процѣдить, положить въ него 20—30 отваренныхъ раковыхъ песекъ и пожекъ, цвѣтиско манусту, отдѣльно отваренную въ бульонѣ, также штукъ 12 шаржъ, вскипятить, облить мясо, огарнировать маленькими штучками изъ слоенаго тѣста.

Выдать: 1 грудинку, или большую курицу, | ¼ лимона, зеленой петрушки.
или 2½ фунта телятины. | ½ ст. муки, 20—30 раковъ.
1 морковь, ½ петрушки, ½ сельсера. | 1—2 головки цвѣтиско манусты.
½ порея, 1—2 шт. лавров. листа. | 6—12 штукъ шаржъ, 2 ложки масла.
10—15 зеренъ англійскаго перца. | На слоеное тѣсто № 221 (¼ часть).

704) Вареная телячья головка и ножки подъ жаренымъ соусомъ. Взять очищенную телячью головку, разрѣзать ее пополамъ, выпутъ мозги (которые употребить на другое кушанье), выстѣть съ очищенными ножками средней величины отварить головку въ водѣ съ солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, кореньями и непременно уксусомъ. Когда будутъ готовы, выпутъ и перемѣть въ холодной водѣ, выбрать кости, нарѣзать кусками или ложками, положить подъ прессъ; когда остынуть, посолить, обвалить каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 1 головку и 2 ножки, или безъ | 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельсерай.
головки, 6 пожекъ телячьихъ. | 1 порей, (1 луковцу), 6 сухарей.
10—15 зеренъ англійскаго перца. | 2—3 ложки масла.
2—3 шт. лавроваго листа. | 2 яйца.

Облить соусомъ краснымъ съ виномъ № 279 или кислосладкимъ соусомъ № 287. Оставшіяся же бульонъ варить долѣе съ оставшимися костями, прибавивъ еще мяса; употребить его для какого-нибудь майонеза или заливного; лѣтомъ выйдетъ изъ него 6 стакановъ, а зимою до 9 стакановъ лансика. Или сваренныя ножки разрѣзать на части, обмакнуть каждый кусокъ въ кляръ № 368, и потомъ поджарить въ 2 ложкахъ масла.

705) Телячьи ножки, жаренныя въ тѣстѣ. Сваренныя ножки, какъ сказано выше, посолить, посыпать мукою. Между тѣмъ разбить 2 желтка съ ложкою муки, смѣшать съ двумя взбитыми бѣлками, обмакнуть въ это тѣсто ножки, жарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ. Подавать къ нимъ свѣжій салатъ или пюре изъ сливъ № 2376, или маринованныя вишни, или даже облить соусомъ съ ромомъ № 362, только не такъ сладкимъ, какъ въ цудингамъ.

706) Вареная телячья головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ на вольвайтѣ. Головку и ножки очистить, вымыть, сварить въ водѣ съ солью, кореньями, пряностями и уксусомъ; когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, вымыть, снять съ костей мясо, разрѣзать на порціи. Ложку масла, ½ стакана муки вскипятить мѣшая, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, процѣпить хорошенько, прибавить 1 стаканъ сметаны или сливокъ, 2—3 куса сахара, лимоннаго соку, вскипятить, процѣдить. Можно положить въ этотъ соусъ ложки 2 капарцовъ или ½ стакана изюма; положить также разрѣзанную головку и ножки, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольвайтъ изъ слоенаго тѣста № 708.

Выдать: 1 головку и 2 ножки, или безъ | ½ стакана муки.
головы, 6 пожекъ телячьихъ. | 1 стаканъ сметаны или сливокъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца. | 2—3 куса сахара, ¼ лимона.
2—3 шт. лавров. листа, 1 морковь.
1 петрушку, 1 сельсерай, 1 порей.
1 луковцу, ложку масла. | 2 ложки капарцовъ, или ½ стак. изюму.
На вольвайтъ № 708.

Оставшіяся кости варить долѣе въ оставшемся бульонѣ, очистить бѣлками, употребить на заливное или майонезъ, см. № 704.

707) Телячья головка саранирофанная. Очистить, сварить головку съ кореньями, пряностями и солью, разрѣзать на части, отрѣзать красное мясо, изрубить это мясо мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковцу, поджаренную въ маслѣ, 2 яйца, мозги, отваренные въ соленой водѣ, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, мушкатнаго орѣху, 5—6 зеренъ англійскаго перца, размѣшать все это хорошенько и класть этого фаршу по 1½ ложки на каждый ломтикъ разрѣзанной головки. Обсыпать сухарями, скрочить масломъ, переложить на намазаный масломъ листъ или скоророду, поставить въ печь, подрумянить, сложить на блюдо.

Выдать: 1 бол. телячью головку, 1 морковь. | 2 яйца, соли.
1 петрушку, 1 сельсерай, 1 порей. | 1 франц. бѣлый хлѣбъ.
1 луковцу, 10—15 зеренъ англ. | ½ стак. молока, мушкатнаго орѣху.
перца. | 5—6 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавров. листа, 1 луков. | 3—4 сухара, 2—3 ложки масла.

Подавая облить красным соусом № 277 сь аморетками; изъ оставшагося бульона сварить лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ лансника, прибавивъ говядины, уксусу и проч.

Или вареную головку подать цѣльною и къ ней хрѣнъ со сметаного:

708) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.

Телячью головку очистить какъ можно лучше, снять съ костей, вымыть, сварить съ кореньями, припостями и уксусомъ, разбавъ на куски. Ложку муки, ложку масла вскипятить съ 2 стаканами бульона; поджечь кусокъ сахара, смѣшать все вмѣстѣ, положить 2 куска сахара, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ фуп. вымытаго чернослива, кипятить, пока черносливъ не уварится; сложить головку на вольвантъ, облить соусомъ. Вольвантъ же приготовить слѣд. образомъ; приготовить слоснаго тѣста № 156, испечь изъ него кружокъ съ раптомъ, переложить на блюдо, положить на него телячью головку или курицу и проч., облить соусомъ.

Выдать: 1 большую голову телячью, или 1 | 3 куса сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.
 небольшую и попки телячьи. | $\frac{1}{2}$ фунта, т. с. $1\frac{1}{2}$ стак. чернослива.
 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку. | На слосное тѣсто:
 1 ложку муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 стак. т. с. $\frac{2}{3}$ ф. муки.

Оставшійся же бульонъ выѣсть съ оставшимися разрубленными костями, съ фунтомъ мяса, съ уксусомъ варить долѣе, приготовить изъ него лансникъ для заливнаго или для маюпеза, выйдетъ лансника лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ.

709) Сосиски изъ мозговъ. Вымыть и вскипятить 1 разъ въ соленой водѣ 2 телячьихъ мозга, потомъ изрубить ихъ мелко. Съ 5-ти копеечной булки, срезать корку, размочить въ сливкахъ или въ молокѣ и не выжимая ее смѣшать съ мозгами булку, истолочь все вмѣстѣ, положить туда $\frac{1}{4}$ фунта тушонскаго масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, 8 желтковъ, стаканъ сливокъ, растереть все въ массу, наполнить ею до половины сосиски, сварить ихъ, а передъ отпускомъ поджарить.

710) Шудингъ изъ мозговъ. Мозги изъ 2 телячьихъ или изъ одной бычачьей головы отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, остудить, протереть сквозь сито, вбить 6 желтковъ, положить немного англійскаго перцу, соли, ложку масла, мушкатнаго орѣха, зеленого укропу, разбѣшать, сбить 6 бѣлковъ, разбѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь или на паръ минутъ на 20.

Выдать: Мозги изъ 2-хъ большихъ головъ | 2 сухаря.
 телячьихъ, соли. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, мушк. орѣху, англійск.
 Зеленаго укропу, 5—6 яицъ. | перцу.

Подавая облить раковымъ соусомъ № 304.

711) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ вымочить, очистить отъ перепонки, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ немного уксусомъ, откинуть на рѣшето, дать остыть и разбѣзать потомъ на небольшіе кусочки; между тѣмъ въ кастрюлѣ распустить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, прибавить, иѣшая, $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести 1— $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, дать закипѣть, положить немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 12 искрошеныхъ и изжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, очищенныхъ шеекъ отъ 20—25 раковъ и штукъ 20 мелко сваренной и мелко изрубленной спаржи, прокипятить, прибавить мозги и немного мелко искрошеннаго укропа или петрушки, вскипятить разъ и выложить на блюдо, огарнированное вѣнчикомъ

изъ слоевъ тѣста № 221; для этого вѣнчика достаточно взять $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{3}$ стакана воды и $\frac{1}{2}$ фунта масла, дальше поступать какъ сказано въ выше-означенномъ номерѣ.

Приготовленное тѣсто раскатать въ длину блюда въ видѣ колбасы, толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца, сверху немного сжать скалкой, чтобы оно было плоскимъ, сложить концы, намазать яйцомъ, испечь въ печи на листѣ, обсыпанномъ слегка мукой, а затѣмъ осторожно переложить на блюдо и въ середину положить приготовленный винигретъ.

712) Телячья печенка шпиникованная, зааренивая цѣльникомъ. Мочить печенку два часа въ молокѣ, снять кожу, шпиниковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарезаннаго шпика, масла, кореньевъ, припостей, покрыть припикомъ, тушить до готовности, переворачивая на все стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ почти готова, положить ложку можжевельныхъ ягодъ, всыпать въ соусъ муки, влить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, тушить до готовности, соусъ процеживать, облить на блюдѣ разрубленную печенку.

Выдать: 1 печенку телячью, $\frac{1}{8}$ ф. шпика. | 10—15 зеренъ англійскаго перца.
 $\frac{1}{2}$ морк., $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ петрушки. | 4—5 гвоздпки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ луковича. | $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
 2—3 шт. лавроваго листа. | $\frac{1}{2}$ ложки муча.

713) Сальникъ изъ печенки телячьей. Обжарить печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перцу простому и англійскаго по 3 зеренъ, мушкатнаго орѣху, 1 мелко изрубленную луковичу, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и испечь въ печкѣ.

Выдать: 1 печенку телячью, 1 луковиц., соли. | $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ложки сметаны.
 6 зер. англійск. и 6 зеренъ простого перца. | Мушкатнаго орѣху, 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, телячью сѣтку.

Подавая облить краснымъ соусомъ № 302.

714) Телячья печенка тушонная подт. соусомъ. Взять 1 большую телячью печенку, вымыть въ водѣ, помочить на 4 часа въ молоко, перемыть въ водѣ, снять верхнюю кожу, нарезать поперегъ ломтиками въ палецъ толщиной, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ, посыпать солью, немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцомъ и толченою гвоздикомъ, обсыпать со всехъ сторонъ мукою, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ, но такъ, чтобы, прожаривъ ихъ видкою, показывалась кровь; тогда сложивъ въ кастрюлю, залить слѣдующ. соусомъ: $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковичы поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджарить, влить 1 стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2—3 куса сахара, $1\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона, ложку лимоннаго сока, вскипятить все это, иѣшая, процедить сквозь сито, облить въ кастрюлю сложенную печенку, поставить на легкой огонь, вскипятить раза два-три, подавать съ картофелемъ, огурцами, салатомъ изъ кислой и свѣжей шпиникованной капусты.

Выдать: 1 большую или 2 маленьк. печенки | $\frac{1}{2}$ луковичы, $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина.
 телячьи. | 2—3 куса сахара, $1\frac{1}{2}$ лота сух. бульона
 Молока, соли, 3 зерна англ., 3 | 1 ложку лимоннаго сока.
 зерна простого перца. | 2 ложки масла.

715) Телячий рубецъ подь соусомъ. Вымыть рубецъ въ холодной водѣ, обварить кипяткомъ, опять вымыть, вырѣзать комки, выжать, сварить въ соленой водѣ до мягкости. Разбить 2—4 желтка, помолоть немного соку лимоннаго, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, выбить хорошенько, развести 2 стаканами кипящаго бульона, вскипятить мѣшала, положить отдѣльно отвареннаго изюму или корицы, смѣшать облить мелко нарезанными рубцы.

Выдать: Телячий рубецъ, 2—4 желтка. | 1 ложку масла, 2 ложки сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки. | $\frac{1}{2}$ ст. изюма или корицы, $\frac{1}{4}$ лимона.

Подается также съ обалванкою № 667.

Телячий рубецъ подь соусомъ съ мозгами. Вычистить рубцы, сварить до мягкости въ соленой водѣ, разрѣзать на нѣсколько частей, положить на тарелку, накрыть дномъ другой тарелки, положить на нее камень, оставить такъ на 1 часъ; потомъ вынуть ихъ, обвакнуть въ яйцо, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Точно также поступить съ мозгами: отварить ихъ въ соленой водѣ, остудить, разрѣзать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить съ соусомъ, въ маслѣ, сложить и то и другое рядами на блюдо.

Выдать: Телячий рубецъ. | 2—3 яйца, 6—8 сухарей.
Мозги изъ одной головы. | $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Облить соусомъ № 277 съ лимоннымъ сокомъ и виномъ.

716) Вымязвь изъ жареной или жареной телятины. Небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, размять, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процѣдить, положить земли, укропу и петрушки, можно прибавить 2 ложки молотыхъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ, всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками нарезанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо, смѣшивать съ рисомъ, и сверху покрыть рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, подливая его поемному, чтобы рисъ былъ рассыпчатый.

Выдать: Вареной телятины или говядины | Укропу, соли, $\frac{1}{2}$ стак. риса.
фунта 2, 1 луковицу. |
1 ложку масла, 1 ложку муки. | 2 ложки шампиньоновъ.
 $\frac{1}{2}$ —1 ст. сметаны, зел. петрушки. | Ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ.

Или просто $1\frac{1}{2}$ стакана развареннаго въ бульонѣ риса смѣшать съ вареною, мелко нарезанною говядиною или телятиною, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить по надобно въ печь.

717) Рагу изъ телятины. Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго, положить въ кастрюлю, варить съ оставшимся соусомъ отъ жаркаго, прибавить немного кипятку, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 корки кисло-сладкаго хлѣба, $\frac{1}{8}$ фун. вымытыхъ кориннокъ и 1—2 ложки уксуса; когда все хорошенько проварится, кости слѣдуетъ вынуть, а въ соусъ опустить оставшуюся телятину, нарезанную въ куски, прокипятить разъ и выложить въ глубокое блюдо.

718) Рагу изъ телятины, — другимъ манеромъ. Въ 1 ложкѣ масла поджарить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ ложки толченыхъ сухарей, прибавить остывшій соусъ отъ жаркаго, немного кипятку, положить 3—4 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ, или 1 ложку каперсовъ, или ложку лимоннаго сока, или яблочной сои № 2357—8, положить оставшіеся отъ жаркаго кусочки телятины, прокипятить и подавать.

719) Вымязвь изъ жареной телятины. Поджарить мѣшала въ кастрюлѣ въ 1 столовой ложкѣ масла 1 ложку муки, развести 1— $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона или кипяткомъ, прибавляя оставшіеся отъ жаркаго соусъ, положить 2—3 въ кусочки нарезанныхъ кислыхъ огурца или 2—3 кислыхъ яблока, также нарезанныхъ кусочками; вскипятить и опустить нарезанную въ кусочки оставшуюся телятину, посолить по вкусу, прокипятить раза два и подавать.

720) Сладкое мясо подь соусомъ. Помочить 2 фунта сладкаго мяса въ водѣ въ продолженіи двухъ часовъ, отварить его около $\frac{1}{4}$ часа въ кипяткѣ, затѣмъ вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилкокъ и нашинковать кругомъ $\frac{1}{4}$ фунта тонко нарезаннаго шпика. Между тѣмъ, въ кастрюлѣ распустить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, прибавить 1 истертую луковицу, мѣшала всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки и, слегка поджаривъ, развести 1 стаканомъ бульона, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки тертаго сыра, немного соли, перцу, мушкетнаго орѣшка, 1 стаканъ сливокъ и опустить туда сладкое мясо, закрыть и варить, пока оно не будетъ мягко; послѣ того выложить на блюдо и облить этимъ же соусомъ. Въ этотъ соусъ кладутъ также 1 горсть очищенныхъ и мелко нарезанныхъ шампиньоновъ, очищенныя раковныя шейки и 1 ложку раковаго масла (см. № 1024).

721) Сладкое мясо жареное. Сладкаго мяса $2\frac{1}{2}$ или 3 фунта мочить въ водѣ съ часъ, затѣмъ опустить его въ кипятокъ, прокипятить съ $\frac{1}{2}$ часа, послѣ того вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилкокъ, нарезать ломтиками, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ $1\frac{1}{2}$ —2 столовыхъ ложкахъ масла. Сладкое жареное мясо подавать съ зеленью.

722) Сладкое мясо съ бенемелемъ. Вымочить въ водѣ фунта 2— $2\frac{1}{2}$ сладкаго мяса, обдать кипяткомъ, положить въ холодную воду, очистить отъ жилкокъ, нарезать ломтиками и положить на круглое блюдо съ крышкою, на 1 мелко нашинкованную луковицу, обсыпать немного солью и перцемъ, положить 2—3 лавровыхъ листа и выжать сокъ изъ 1 лимона, закрыть плотно тарелкою или крышкою отъ миски и дать такъ полежать съ часъ или больше; вынуть мясо, обтереть до суха и обвакнуть хорошенько въ слѣдующій кляръ: 1 чайную ложечку не соленаго масла растереть до бѣла съ 1 яйцомъ, немного посолить, прибавить мѣшала $\frac{1}{2}$ стакана воды и столько муки, чтобъ тѣсто было не жидкое, а хорошо держалось около мяса, затѣмъ обжарить въ $\frac{1}{4}$ фунта кипящаго масла, положить на рѣшето на пропускную бумагу, чтобъ осушить отъ жира, разложить на блюдо, покрытое аккуратно сложенной салфеткой, и подавать съ зеленью.

723) Солонина изъ телятины. Взять телятину посоленную, см. № 2659, вымыть ее, сварить, подавать холодною въ завтракъ или горячею съ зеленою супомъ горошковъ, съ развареннымъ картофелемъ, съ зеленою фасолью и проч.

724) Телятина копченая, см. № 2659. Подать въ завтракъ холодною.

725) Форшмакъ изъ телятины и селедки, см. № 1016—1019.

76) Тартины съ телячьими мозгами. Мозги изъ одной телячьей головы опустить въ холодную воду, снять верхнюю кожицу, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, остудить, нарезать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, намазанные съ обѣихъ

стороны растопленным маслом, смазать сверху слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить слегка, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, положить 2—3 мелко изрубленные шампиньоны, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рублеными зелеными лукомъ-сбянцомъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: Мозги изъ одной головы телячьей. $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
Уксусу, соли, 1 луковицу. 2—3 шампиньона.
1— $\frac{1}{2}$ франц. блага хлѣба. Зеленого луку.

727) **Телятина въ масле и чесночнѣ.** Изжарить въ масле телячьи почки, нарезать ломтиками; французскій бѣлый хлѣбъ нарезать также ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ растопленным масломъ, на каждый ломтикъ положить почки, скропить чесночнѣ, въ которомъ жарилась почки, посыпать тертымъ пармезаномъ, оилтъ скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились, переложить на тарелку, облить стекшимъ соусомъ.

Выдать: 2 телячьи почки, 2 ложки масла. 1— $\frac{1}{2}$ французскаго блага хлѣба, т. е. 2 ложки тертаго пармезана. $\frac{5}{8}$ фунта.

728) **Телятина въ масле съ пармезаномъ.** Французскій бѣлый хлѣбъ нарезать ломтиками, смазать съ обѣихъ сторонъ растопленным масломъ, положить на каждый кусокъ ломтикъ жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: 1— $\frac{1}{4}$ франц. блага хлѣба. $\frac{1}{2}$ ложки масла.
2 ложки тертаго пармезана. Телятину.

В) БАРАНИНА.

Примѣаніе. На сколько телятина должна быть бѣла, на столько баранина должна быть темно-краснаго цвѣта и жирная. Она должна лежать не менѣе двухъ дней. Наканунѣ употребленія замочить ее въ сморокѣ или сморокѣ уксусомъ. Жарить ее на вертелѣ или на противнѣ, на березовыхъ лучинахъ и ставить прямо въ горячую печь, чтобы скорѣе кругомъ обжарилась и сохранила внутри себя сокъ. Жарится не болѣе одного часа. Когда начнетъ выходить изъ нее паръ, значитъ готова.

729) **Баранина жаркое обыкновенное.** Мягкій кусокъ баранины въ 3 фунта или заднюю небольшую четверть въ $4\frac{1}{4}$ фунта, вымыть хорошенько, вымыть, нашпиковать лукомъ-шарлотомъ или, кто любитъ, чеснокомъ, посолить, положить на сѣтяшки, подлить ложки 2—3 воды и жарить исподволь въ печи, часто поливая собственнымъ ея соусомъ. Подавая съ соусомъ жиръ.

Къ этому жаркому подается:

- Гречневая крутая каша, свареная изъ 1 ф. крупы.
- Картофельное пюре № 476.
- Соусъ изъ луку см. № 290, 291, 506.
- Съ фасолью; отварить ее въ солной водѣ до половины готовности, потомъ обложить ею баранину и вмѣстѣ съ фасолью жарить ее.
- Или какой-нибудь салатъ.

730) **Баранина жаркое съ соусомъ изъ сметаны.** Баранину очистить отъ жира, клевокъ и жилъ, вымыть хорошенько, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ или въ печи, поливая сметаномъ, подавать съ этимъ же соусомъ и къ ней гречневую крутую кашу.

Выдать: 3 или $4\frac{1}{2}$ фунта баранины. 1 ф. гречневой крупы, т. е. $2\frac{1}{2}$ стак.
 $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 1 стак. сметаны. Соли.

731) **Баранина жаркое съ мясиныи луковичками или лукомъ-шарлотомъ.** Вымытый, выжатыи и выбитый кусокъ баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и приносками, наливъ уксусомъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсыпать тертою булкой или мукою; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульону, въ которомъ варила сначала баранина; огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной.

Выдать: 3 фунта баранины, 1 морковь. 15—20 зер. англ. перца, уксусу.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсера. Соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, или 1 ложку муки.
1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа. 1—2 ложки масла, 2 стак. лука-шарлота.

732) **Баранина изъ подобіе сырнѣ.** Взять заднюю четверть баранины, поддержать въ погребѣ 3—4 дня, сбрзвать жиръ и кожуцу; вскипятить $\frac{3}{4}$ стак. уксуса съ $\frac{3}{4}$ стак. пива, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, положить 5—6 ложечекъ можжевеловыхъ истолченныхъ ягодъ, горючій заливъ баранину, держать такъ 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потомъ перемыть его въ чистой водѣ, нашпиковать $\frac{1}{2}$ ф. копченаго шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла. Когда будетъ почти готова, облить сметаномъ; когда сметана сдѣлается желтоватаго цвѣта, переложить баранину на блюдо, разрѣзать, облить процеженнымъ соусомъ.

Выдать: Заднюю четверть баранины. 10 штукъ лавроваго листа.
Уксусу, $\frac{1}{2}$ ложки англ. перца. $\frac{1}{2}$ ф. копченаго шпика.
5—6 лож. можжевеловыхъ ягодъ. 2 ложки масла, $\frac{1}{3}$ стак. сметаны.

733) **Жаркое баранины грудничка.** Обвареную и съ кореньями свареную грудничку разрѣзать, немного посолить. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 изрубленныхъ луковицы, всыпать ложку муки, развести бульономъ изъ баранины, вскипятить, влить 1 стаканъ сметаны, еще разъ вскипятить, вбить 3 желтка, подогрѣть, облить имъ сложешную на блюдо баранину, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: Грудничку, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки. 10—15 зеренъ англ. перца.
 $\frac{1}{2}$ сельсера, $\frac{1}{2}$ поредъ, 3 луковицы. 1 ложку масла, 1 ложку муки.
2—3 шт. лавроваго листа. 1 стак. сметаны, 3 желтка.

734) **Баранина по-турецки.** Обложивъ дно и бока кастрюли пластинками свиного сала, но не копченаго, положить вмѣстѣ изрѣзаннаго ломтиками луку средней величины головки 3, потомъ положить 4 фунта баранины, двѣ моркови, 2 петрушки, 2 сельсера, чайную ложку тмина, 5 лавровыхъ листиковъ, 20 зеренъ перца, 2 гвоздики и имбиря величиною въ наперстокъ, посолить, залить пивнымъ уксусомъ пополамъ съ водою такъ, чтобы покрыло баранину, закрыть кастрюлку, варить, пока не будетъ готово; тогда вынуть мясо, разрѣзать на куски, а бульонъ процедить сквозь сито, снять жиръ, положить въ него ложку муки поджареной въ ложкѣ масла, 2 стакана изрубленныхъ длинными кусочками соленыхъ огурцовъ, все вмѣстѣ вскипятить, чтобы огурцы проварились; подавая, облить этимъ соусомъ разрѣзанную баранину.

Выдать: 4 фунта мясной баранины. 5 штукъ лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ фунта свиного сала. 20 зеренъ перца, 2 гвоздики.
3 луковицы, 2 моркови. Кусокъ набира.
2 петрушки, 2 сельсера. $\frac{1}{2}$ булочки пивнаго уксуса.
Чайную ложку тмина. Ложку муки, ложку масла, 5 огурцовъ.

735) **Новороссійское жаркое изъ баранины.** Взять баранины ребра, отдѣлить каждое ребро съ мясомъ, а длинную кость отрубить;

приготовить овощи, как сказано выше в жардильерѣ № 443, класть ихъ въ горшокъ, сдѣлавъ сѣ ребрами, и непремѣнно посолить, замазать горшокъ тѣстомъ, поставить въ печь, пусть упрѣтеть; подать отдѣльно масло распущенное, но если бараньи ребра жирны, то масло будетъ лишнее.

Выдать: 6—9 бараньихъ реберъ. (Сливочнаго масла 2—3 ложки и на жардильерѣ № 443).
2 стакана ржаной муки.

736) Бараньи котлеты, жареныя въ клярѣ и огардированныя шпоре изъ луку. 1 стаканъ муки и $\frac{1}{4}$ фун. масла вскипятить разъ пять, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковицъ, парѣзать ломтиками, влить 2 стак. бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это шпоре положить въ приготовленный бешмель, прибавить соли. Котлеты приготовить слѣдующимъ образомъ: взять барашью котлетную часть, парѣзать котлеты, оставить при каждой косточку, выбить хорошенько, обрѣзать жижи. $\frac{1}{3}$ ф. масла распустить на сковородѣ, обжарить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ, посолить ихъ, сложить на блюдо, охладить. Между тѣмъ приготовить кляръ № 368. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра разогрѣть въ кастрюлѣ до самаго горячаго состоянiя такъ, чтобы пошелъ паръ, обмакнуть каждую котлетку въ кляръ и жарить въ маслѣ по 3 или 4 штуки; когда подрумянится, сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину положить шпоре изъ луку, облить соусомъ слѣдующимъ: $\frac{1}{3}$ фун. сухаго бульона распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды, вскипятить, облить котлеты.

Выдать: Бараньихъ котлетъ 9, $\frac{1}{3}$ ф. масла.
1 ф. русскаго масла или фритюра.
 $\frac{1}{3}$ ф. сухаго бульона.
На шпоре изъ луку;
10 луковицъ, стаканъ муки.
1 бутылку молока, $\frac{1}{4}$ фунта масла.
На кляръ № 368.
1 стаканъ муки.
5 яицъ.
6 ложекъ молока.

737) Котлеты бараньи рубленныя съ картофелемъ и лукомъ. Взять баранью лопатку, вырѣзать мясо, выбить обухомъ деревяннаго молотка, чтобы можно было выбрать жижи, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, посолить, посыпать перцемъ, размѣнать хорошенько, сдѣлать котлеты и такъ оставить на 1 часъ. Потомъ обвалить ихъ въ яйцѣ, посыпать сухарями, поджарить въ растопленномъ маслѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ, т. е. масломъ, въ которомъ жарились котлеты, разведя его бульономъ; подать къ нимъ картофельную кашу № 476.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ —3 ф. баранины, 2 желтка.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба. | Перецъ, соли, 1 яйцо, 5—6 сухарей.
2 ложки масла.

738) Или подать ихъ съ печенымъ лукомъ. 10—12 луковицъ испечь въ печи, когда будутъ мягки, очистить ихъ, положить на середину блюда, огардировать котлетами, облить масломъ, въ которомъ они жарились.

739) Или подать эти котлеты въ слоеномъ тѣстѣ. Какъ подаются телачьи котлеты № 688.

740) Или бараньи котлеты битые или рубленые облить крѣпкимъ соусомъ изъ эссенци, см. № 272.

741) Настоящiй шилавъ турецкiй изъ баранины.

Парѣзать ломтиками 2—3 фунта жирной баранины отъ задней лопатки или грудки. Въ кастрюлѣ распустить $\frac{1}{4}$ фун. масла или $\frac{1}{4}$ фун. бараньяго почечнаго сала; когда закипитъ, положить одну кусками парѣзанную луковицу и баранину, накрыть крышкой, тушить почти до готовности. Отдѣльно отварить въ водѣ безъ соли 1 стак. риса, какъ сказ. въ приг. о пудинахъ, чтобы былъ рассыпчатый. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно слить соусъ, въ которомъ жарилась баранина, насыпать на баранину сперва стакада вымытаго и выжатаго обвареннаго франц. чернослива и $\frac{1}{2}$ стак. кишмиша, сверху насыпать рису, посолить чайною ложкою соли, облить ложками 2—3 воды и всѣмъ слитымъ съ баранины соусомъ, накрыть крышкой, тушить до готовности, за пять минутъ до отпуска, положить сливочнаго масла 1—2 ложки, лимоннаго соку, размѣнать, подавать.

Выдать: 2—3 фунта баранины.
 $\frac{1}{4}$ фунта бараньяго жира или масла. | 1 стак. риса, 1 стак. чернослива.
 $\frac{1}{2}$ стак. кишмиша, $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла.
Лимоннаго соку, 1—4 луковицы.

Шилавъ турецкiй изъ баранины. Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудки, сварить въ водѣ съ кореньями и кускомъ сухаго бульона. Обложить блюдо рантомъ изъ тѣста, испечь. Сварить на этомъ же бульонѣ рисовую кашу, прибавивъ кто хочетъ, чернослива; когда остинетъ, можно вбить 2—3 желтка, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, мускатнаго орѣху, посолить, размѣнать. Часть каши сложить на блюдо, на нее положить ломтиками парѣзанную грудку, облить вышесказаннымъ бульономъ, потомъ опять рядъ риса, грудку и на самый верхъ рисъ, посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: грудку или 2 $\frac{1}{2}$ фун. баранины.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельтер.
2 луковицы, 10—15 зеренъ англ. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ и 2 лота сухаго бульона. | 1 $\frac{1}{3}$ стак. риса (2—3 желтка).
1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, мускатнаго орѣху.
Соли, 3—4 сухаря.
На рантъ:
2 яйца, 1 $\frac{1}{2}$ стакана муки.

742) Шилавъ-ляккъ. Парѣзать ломти жирной баранины, или разрубить на куски котлетную часть молодого жирнаго барашка, натереть солью, перцемъ и мелко изрубленнымъ лукомъ, наизать на вертелъ и передъ самымъ отпускомъ обжарить ихъ передъ огнемъ; когда обжарятся, положить ихъ на блюдо, на отдѣльно приготовленный рассыпчатый рисъ № 812, подавать.

743) Рагу изъ оставшагося жареннаго баранины. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, обжарить въ немъ 2—3 паппикованныя луковицы, прибавить $\frac{1}{3}$ стак. сухаго истолченнаго исплесладкаго хлѣба, немного соли, (кусочекъ чесноку), 2—3 ложки виняту или бульона, ложку простаго или шампаньскаго укуса, или сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона, или яблочной сои № 2357—8, положить кусочками парѣзанное жаркое, слегка проварить, и подавать.

744) Бараньи грудки съ рѣпою. 3 фунта грудки налить водою, вскипятить, снять до чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу, парѣзанную четырёхугольными маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ готово, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропу, выложить на блюдо, обложить грудкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ перцемъ.

Выдать: 3 фунта бараньей грудки.
5—6 шт. рѣпы, 1 порей, 1 петрушку.
1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки масла. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.
Зеленой петрушки и укропу.
Соли, 5—6 зер. простаго перца.

745) **Баранина подь соусомъ съ картофелемъ и сморчками.** Отъ задней четверти отрубить ножку и почечную часть, чтобы уложить легче в кастрюлю, налить водой, чтобы было покрыто, дать закипеть, снять пѣну, положить 2 пополамъ изрубленных луковички, 1 петрушку, 1 сельдерейку, немного соли и перца, дать вариться, пока почка не будетъ мягка, потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ тарелки очищенного картофеля (если есть), столько же очищенных сморчковъ, приправить $\frac{1}{2}$ ложкою масла, съ 1 ложкою муки и разведя по пемпогу бульономъ, прокипятить и подавать.

746) **Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.** Сварить грудинку до мягкости съ солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить в немъ ложку муки, безпрестанно мѣшая; когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульономъ, въ которомъ варились грудинка; влить ложки 2 уксуса, вскипятить; когда соусъ погустѣетъ, облить имъ сложившее на блюдо мясо.

Выдать: 1 грудинку, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 2 луковички, соли.

На соусъ.

1 ложку масла, 1 ложку муки, 1 ложку тмина, 1 ложку сахара, уксусъ.

Грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовническа и сметана. Изъ грудинки можно сварить супъ № 41, грудинку же вынуть и подать отдѣльно подь соусомъ со сметаною и крыжовникомъ № 294, положивъ въ этотъ соусъ немного разварнаго картофеля.

747) **Баранина подь соусомъ съ виномъ.** Кусокъ баранины разрѣзать на части, вскипятить раза два, перенести въ холодной водѣ, налить процеженного тѣмъ же бульономъ, сварить до мягкости, всыпать соли, 3 луковички, лаврового листу и англійскаго перца. Разъ залить ложку масла, поджарить в немъ ложку муки, развести бульономъ, влить пемпого лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2—3 куска сахара; передъ отпускомъ вбить 2—3 желтка, подогрѣть, облить на блюдо баранину.

Выдать: 3 ф. баранины, 2 луковички, соли, 2—3 шт. лаврового листа, 10—15 зеренъ англійскаго перца.

1 ложку масла, 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина, 2—3 куска сахара, 2—3 желтка.

748) **Сальнишгъ изъ ливера и печенки бараньей.**

Ливеръ и печенку отварить в водѣ съ кореньями, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—3 яйца, тортой булки, соли, англійскаго и простаго перца, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго сала, $\frac{1}{2}$ ложки масла, поджареннаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, которая покрываетъ рубецъ, положить въ нее приготовленную массу, вставить на 1 часъ не въ слишкомъ горячую печь. Подавая, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

Выдать: Ливеръ и печенку, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 луковичку, 10—15 зеренъ англ. перца, $\frac{1}{2}$ фр. бѣлаго хлѣба, 2—2 яйца, соли.

Англійскаго и простаго перца, 1 стак. изруб. бараньяго сала, ($\frac{1}{2}$ ложки масла и луковичку), Или $\frac{1}{2}$ стак. коришки, Сѣтку баранью.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около $\frac{3}{4}$ стакана, а вмѣсто масла съ лукомъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана коришки.

Г) ПОРОСЕНОМЪ.

Примчаніе. Поросенка опариваютъ крутымъ кипяткомъ, подливъ пемпого холодной воды, чтобы вмѣстѣ со щетинкой не слезла кожа, тогда ослабляютъ щетинку ножомъ.

749) **Жареный фаршированный поросенокъ.** Цѣлаго небольшого поросенка очистить хорошею, вытереть солью сверху и внутри, нафаршировать, зашить, жарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, часто поливая 1—2 ложками масла; верхняя кожа должна быть непременно до-красна поджарена.

Такого поросенка можно жарить и на противнѣ въ печи; положить на противень березовыя лучилки крестъ-на-крестъ, на нихъ поросенка съ подопутными логамъ и жарить цѣлый часъ, поливая масломъ ($\frac{1}{8}$ фунта).

Фаршъ приготовить слѣдующій: отварить, изрубить печенку и ливеръ отъ поросенка, истолочь въ ступкѣ, протереть сѣвомъ сито, положить ложку масла, 3 желтка, корианки, гвоздики, перцу, немного сахару, прибавить $\frac{1}{2}$ французск. булки, намоченной въ водѣ и выжатой, размѣшать, истолочь все вмѣстѣ, нафаршировать поросенка. Мяса большаго 6—8 фунтоваго поросенка, можно отрѣзая головку, лапки и проч. вѣсомъ 3 фун., употребить ихъ на супъ, а середину нафаршировать, какъ сказано выше, и изжарить.

Выдать: 1 поросенка въ 3—4 фунта. 1—2 л. масла, чтобы изжарить его. Печенку и ливеръ. 2 яйца, $\frac{1}{8}$ фунта масла.

$\frac{1}{2}$ стакана корианки, 10 шт. гвоздики, перцу англ. и простаго по 10 зеренъ. Сахару 2—3 куса, соли. $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ, въ особенности въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья. Чтобы изжарить и нафаршировать цѣлаго большаго поросенка, надо взять фаршу двойную пропорцію и для того прибавить кусокъ телячьей печенки.

Жаренаго поросенка по большей части фаршируютъ крутою гречневою кашею.

750) **Поросенокъ вареный подь бѣлымъ соусомъ.** Поросенка очистить, налить кипяткомъ, чтобы только покрыло, положить кореньевъ и пряностей, соли, сварить до мягкости, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{3}{4}$ стакана муки вскипятить мѣшая, развести 3—4 стаканами этого бульона, влить 1 стаканъ или болѣе сметаны, лимоннаго соку, кипятить хорошею, постоянно мѣшая, процедить сѣвомъ сито, прибавить кто хочеть, 2 ложки капарцовъ или штукъ 12 картофеля, положить въ соусъ поросенка, разъ вскипятить, подавать. Можно прибавить также 1 рюмку столоваго вина и 1—2 куса сахара и зелени.

Выдать: 3—4 ф. поросенка, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 1 луковичку, соли, 2—3 шт. лавр. листа, 10—15 зеренъ англ. перца.

На соусъ: $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{3}{4}$ стак. муки, (1—2 стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ лимона). 2 ложки капарцовъ, или шт. 12 картофеля, или 1 рюмку вина и 1—2 куса сахар.

751) **Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.** Сварить поросенка какъ сказано въ № 750, облить соусомъ изъ хрѣна со сметаною № 296.

752) **Поросенокъ вареный подь кисло-сладкимъ соусомъ.** Сварить поросенка, какъ сказано № 750, облить соусомъ № 287. Подается также съ соусомъ изъ шампаньоновъ № 286 и прочими соусами, см. № 792.

Д) СВИНИНА.

753) **Буженина.** Такъ называется задняя часть свѣжаго несоленнаго вепри, которая жарится, какъ какое жаркое на противнѣ, на положенныхъ двухъ крестъ на крестъ лучилкахъ. Ставя въ духовую печь, буженину надо смазывать масломъ, осыпать специями, снизу подлить ложки 2—3 воды. Когда поджарится

слегка, поливать стекшим соусом; подается съ разварнымъ картофелемъ и цѣль-
нымъ лукомъ, который жарится одновременно въ соку.

Выдать: 3—4 фунта свинины. | 5—10 з. англ. и 5—10 з. простаго перца.
6—12 луковницъ или луку шарлоту. | 2—3 шт. лавр. листа.

**Настоящая буженина, въ свиной трухѣ съ ши-
воми.** Вымыть кусокъ свинины отъ задняго окорока, завязать въ салфетку,
опустить въ кастрюлю съ холодною водою, и двумя большими горстями, свѣжей,
душестой, свиной трухи, вскипятить разъ-другой, затѣмъ выпутъ свинину изъ
салфетки, положить ее въ кастрюлю, всыпать 5—10 зер. англ. и 5—10 зер-
простаго перца, 2—3 штуки лавроваго листа, всѣхъ кореньевъ по штукѣ, на-
лить бутылкою чернаго пива, закрыть крышкою, тушить до готовности. Подавая
облить тѣмъ же соусомъ, съ котораго снять жиръ и который надо подправить мукою.

Выдать: 3—4 фун. свинины. | Всѣхъ кореньевъ по 1 шт.
Бутылку чернаго пива. | 5—10 з. англ. и 5—10 з. простаго перца.

Подавать:

- 1) Съ соусомъ изъ каштановъ № 513—514.
- 2) Съ тушеною капустою № 437.
- 3) Съ разварнымъ картофелемъ.

754) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.
Небольшой кусокъ отъ свѣзкаго окорока выбить, снять кожу, вымочить въ хо-
лодной водѣ, положить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ или стаканъ вина, $\frac{1}{2}$ стакана
уксусу, $1\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпать немного соли, лавроваго листа, англійскаго
перцу, можжевельныхъ ягодъ, тушить подъ крышкою на плитѣ, часто перово-
рачивая мясо; $\frac{1}{2}$ ф. чернослива разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣ-
шать съ поджаренною въ маслѣ тертою булкою, положить немного сахара, ко-
рицы, развести соусомъ изъ подъ жаркаго, вскипятить, облить разрѣзанное на
блюдѣ мясо.

Выдать: 3 ф. свинины, $\frac{1}{2}$ —1 ст. сотерна. | $1\frac{1}{4}$ стак. чернослива, или $\frac{1}{2}$ —1 стак.
 $\frac{1}{2}$ ст. уксуса, 8—10 шт. лавроваго | вишневаго сока.
листа. | $\frac{1}{3}$ фран. бѣл. хлѣба.
 $\frac{1}{2}$ горсти перца, 1 горсть можже- | $\frac{1}{2}$ лож. масла, 4—5 кусковъ сахара.
веловыхъ ягодъ. | $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.

Вместо чернослива можно употребить вишневаго сока.

755) Жаркое свинина шпикомъ. Свѣжій окорокъ
выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашпиковать шпикомъ,
посолить. Взять противень, на дно посыпать нарѣзаннаго лука, немного петрушки,
лавроваго листа, англійскаго перцу и гвоздики, положить на все это свинину,
облить масломъ, жарить, поливая ее собственнымъ соусомъ. Кусокъ сухаго бульона
распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды, слить съ соуса изъ-подъ жаркаго жиръ, смѣшать
съ распущеннымъ сухимъ бульономъ, прибавить камаровъ, или лука-шарлоту
поджареннаго въ жирѣ, собранномъ съ соуса, или маринованныхъ боровиковъ,
или рыжиковъ, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ этотъ
можно также прибавить ложки 2 вина или сои.

Выдать: 3 фунта свинины. | На соусъ:
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 2 луковницъ. | $2\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, 5—6 шт. лавр. листа. | 2—3 ложки калардскаго, или 1 ст. лука-
 $\frac{1}{2}$ горсти англійск. перца, соли. | шарлоты, или ложки 4 маринованныхъ
10 шт. гвоздики, 1 ложку масла. | боровиковъ. (2 ложки вина или сои).

756) Жаркое свинина маринированная. Взять кусокъ свѣжей
несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ
образомъ: облить мясо 1 стаканомъ уксуса съ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, ста-

напомъ мадеры, осыпать лавровымъ листомъ, 1 луковницею, положить эстрагону, не-
много соли. Когда свинина замаринуется выпутъ и жарить ее на вертелѣ, пе-
редъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мочилъ; изжа-
рять до половины готовности, потомъ переложить на ситечко, облить тѣмъ
же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Или выпутъ изжарить на про-
тивнѣ, подливъ немного сперва того же уксуса, а потомъ поливать стекшимъ
соусомъ. За часъ передъ отпускомъ посыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ. $\frac{1}{2}$ ло-
жку мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже болѣе соу-
сомъ, подавать съ разварнымъ картофелемъ.

Выдать: 3 ф. свинины, укс. $\frac{1}{2}$ стак. мадеры. | Перцу, лавроваго листа, 1 луковницю,
 $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла. | Цедры лимонной, эстрагону, хлѣба.

Подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 302, прибавивъ въ него соусъ, въ
которомъ жарилась свинина, снявъ съ него жиръ.

Или облить соусомъ изъ вишенъ № 299, или соусомъ изъ смородины № 300.

**757) Свиная свиная грудинка, фаршированная
капустою и яблоками.** Вымыть свиную грудинку, перерубить ко-
сточки, сдѣлать покомъ большое отверстие между костями и мясомъ и нафар-
шировать слѣдующимъ образомъ: нашпиковать маленький кочанъ свѣжей или
кислой капусты, смѣшать съ 5 кислыми яблоками, мелко нарѣзанными, ложкою
масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарѣзанною лукови-
цею, подлить ложки 3 воды и жарить въ печи.

Выдать: Грудинку, маленький кочанъ свѣ- | 5 кислыхъ яблокъ, 1 ложку масла.
жей, или 2 стак. кислой капусты. | 1 луковницю.

**758) Свиная свиная грудинка съ соусомъ изъ
сливъ, яблокъ или вишневи.** Грудинку разрубить на нѣсколько
частей, сварить въ соленой водѣ, когда остынетъ, осыпать хорошенько тертымъ
хлѣбомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ печкѣ на противнѣ, намазанномъ 1
ложкою масла; 2 ложки вишневаго, яблочнаго пюре, или пюре изъ сливъ съ
медомъ или съ сахаромъ развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить,
если надо, сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимон-
ной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

Выдать: Грудинку, хлѣба, 1 ложку масла. | $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 5 шт. гвоздики.
2 ложки вишн., яблокъ. пюре или | Цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона, (2—3 куска сахара).
пюре изъ вишенъ. | 3 ложки мадеры или портвейна.

759) Свиная или волчья почка. Свиные почки, по гораздо
лучше волчьи приготавливаются во Франціи слѣдующимъ образомъ: опустить въ
кипятокъ, вскипятить нѣсколько разъ, снять накипь, выпутъ, остудить; нарѣ-
зать тонкими ломтиками. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, развести $\frac{3}{4}$
стак. бульона и $\frac{3}{4}$ стак. мадеры или хереса, положить испеченную растертую
луковницу. Почки посолить, посыпать слегка мукою и перцемъ, опустить въ соусъ,
накрыть и тушить на легкомъ огнѣ съ часъ времени.

Или вскипятить ихъ въ соусѣ изъ эссенціи № 272.

760) Жюльетты изъ свинины. Взять свинину—котлетную часть,
разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить его хорошенько
деревяннымъ постикомъ, посолить, посыпать перцемъ, намазать жиромъ кот-
леты, посыпать 5—6 сухарями; положить на сковородку на 2 ложки раскален-
наго масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Подавать съ соусомъ слѣдующимъ:

1) 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона,
вскипятить въ немъ $\frac{1}{2}$ стакана тертаго хлѣба.

2) Или вместо хрена употребить 2 ложки коришпонов, точно также вскипятить съ соусомъ.

3) Или облить крѣпкимъ соусомъ № 802 съ виномъ.

4) Или облить соусомъ съ лукомъ-шарлотомъ № 291.

5) Подать съ зеленымъ супомъ-горшкомъ № 376 и съ картофельнымъ пюре № 476.

6) Облить котлеты вишневымъ сиропомъ, по только тѣ котлеты, которыя намазаны однимъ лицомъ безъ лука и посыпаны сухарями.

Или др. манер. Ложку мелко изрубленной луковичи поджарить въ ложкѣ масла; когда остынетъ, вбить 3 яйца, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, осыпать ихъ 5—6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный 1½ ложками масла, вставить въ печь, поджарить, поливая сканпанъ масломъ.

761) Вереницама. Свѣжую, свищу грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпика. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсола, чтобы вкусъ былъ кислѣватый, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простого перца, 1 мелко изрубленную печеную луковичу, вскипятить хорошенъко, наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшать, вскипятить.

Выдать: Свищу грудинку, 1 луковичу, | Простого и англ. перцу по 5 зеренъ.
¼ фунта свѣжаго шпика. | Хлѣба ржаного, свекольнаго разсола.

Сосиски си. копецъ XXXI отдѣла.

В) ВЕТЧИНА.

762) Вареная свѣжепросольная ветчина. Кусокъ свѣжепросольной ветчины вымыть хорошенъко, если давно уже посолена, то мочить въ водѣ часа два, потомъ сварить до мягкости, прокалывая вилкою. Передъ отпускомъ снять верхнюю кожу, наръзать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодною или горячою; въ послѣднемъ случаѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ № 454—455, или какимъ-нибудь соусомъ изъ зелени или кореньевъ, или подать къ ней горчицу, или хрѣвъ съ укусомъ.

763) Вареная копченая ветчина. Намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до-чиста пшеничными отрубями, еще разъ сполоснуть въ холодной водѣ, завязать въ салфетку, палить холодною водою, варить сначала на больномъ, а потомъ на маломъ огнѣ, слотрѣть, чтобы не переварилась.

Если подается холодною, то пусть и остынетъ въ водѣ, въ которой варилаась. *Примѣчаніе.* Если ветчина жестка, то надо накануне того дня, какъ готовить ее, обернуть хорошенъко въ полотноцо или салфетку и зарыть въ черную тяжелую землю часовъ на 12. Если же она солена, то нужно за сутки вымачивать ее въ холодной водѣ, чаще перемѣняя воду, а когда начнутъ варить, то кипятить въ разныхъ водахъ, кладя вскай разъ въ воду корку чернаго рѣшетнаго хлѣба. Этимъ способомъ уничтожается соль и дурной запахъ во всякомъ мѣсѣ, равно камъ и въ рыбѣ.

764) Вяченая копченая ветчинна. Большой копченый окорокъ, т. е. заднюю четверть ветря намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до-чиста пшеничными отрубями, сполоснуть въ чистой холодной водѣ, вытереть до-суха. Испечь вмѣстѣ со ржанымъ хлѣбомъ, т. е. облѣпить его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, приготовленнымъ на хлѣбъ, всадить въ печь и вынуть изъ печи также вмѣстѣ съ хлѣбами, но не снимать тѣста, пока оно не остынетъ. Тогда очистить окорокъ пожемя, вытереть, подрѣзать верхнюю кожу, отворотить ее, нашпиговать красиво гвоздикомъ полосками или клѣточками, посыпать 1 чайною ложечкою мелкаго сахара и чайною ложечкою мелкой корицы, вставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы сахаръ распустился и слезка

подрумянилась. Такъ приготовленный окорокъ подается на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.

Когда черезъ нѣсколько дней, мясо все будетъ срѣзано, тогда кожу и оставшіяся кости нарубить на нѣсколько частей и власть понемногу и того и другаго для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля, изъ крапивы, изъ шпината и проч.

765) Печеная копченая ветчинна иначе. Прежде чѣмъ запечь ветчину въ ржаномъ тѣстѣ, нѣкоторые снимаютъ съ нея кожу, прорѣзываютъ ножомъ насквозь ветчину въ мѣстахъ четырехъ, насыпаютъ на жиръ сплошной рядъ мелкаго сахара въ палецъ толщиною, покрываютъ опять сдернутою кожею, прикрѣпляютъ ее деревянными шпильками, обмазываютъ тѣстомъ и запекаютъ. Такъ приготовленная ветчина, говорятъ, получаетъ очень нѣжный вкусъ.

766) Голова стараго ветря и проч. жареня, подаваемая холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья. Самую красивую копченую голову стараго ветря очистить и сварить, какъ копченый окорокъ № 763, положивъ на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженною бѣлою бумагою и зеленью.

767) Жаркое говядина жаренная. Хорошій жирный кусокъ говядины обвязать полотномъ, выбить хорошенъко; сплывъ полочко, осыпать чайною ложечкою селитры и мелко истолченною солью, сложить въ кастрюлю, накрыть плотно, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Вскипятить 3 бутылки уксуса съ чайною ложечкою селитры, всыпавъ помного коландры (киннѣцъ), можжевельныхъ ягодъ, англійскаго перцу, нѣсколько листочковъ лаврового листа, нѣсколько зеренъ гвоздики и 2/3 стакана соли, остудить совершенно въ глиняной посудѣ, залить имъ этотъ кусокъ говядины на двѣ педѣли, переворачивая его каждый день и кладя на доньшко съ каннѣмъ. Потомъ положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, нѣсколько луковичъ, ломтиками наръзанную морковь, перецъ и лавровый листъ, положить этотъ кусокъ говядины, влить 1½ стак. уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, накрыть плотно крышкою и тушить на самомъ легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готова, переложить ее на блюдо; остудить; взять 1½ стакана соуса, въ которомъ тушилась говядина, снять съ него жиръ, смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, сбить на льду, покрыть имъ жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его лапшикомъ. Къ такому жаркому подается соусъ горчицы № 325.

768) Жаркое дикій поросенокъ. Взять 3—4 фун. этого мяса, замариновать, т. е. сунуть на 2 или на 3 опустить въ укусъ со спеціями, приготовленный слѣдующимъ образомъ: 4—5 ст. уксуса, 6—7 шт. лаврового листа, 30 шт. англійскаго перца, 80 шт. можжевельныхъ ягодъ, 2 луковичи, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими ломтиками шпика, положить мясо, осыпать кореньями и спеціями, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ—когда подрумянится, влить ½ стакана бульона, тушить, опять подлить ½ стакана бульона и наконецъ ½ стакана столоваго вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будетъ готово, наръзать его ломтиками, сложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: 1½ стакана процеженнаго отъ жаркаго соуса смѣшать съ ½ стаканомъ вишневаго сока. За ½ часа передъ отпускомъ обсыпать жаркое ложкою тертаго хлѣба, смѣшаннаго съ ложкою тертаго сира-пармезана, 1 чайною ложечкою сахара, ½ чайною ложечкою корицы, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3—4 фунта дикаго поросенка.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика, $\frac{1}{2}$ морковки.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.
 4—5 шт. лаврового листа.
 15—20 зерен англійск. перца.
 $\frac{1}{2}$ стакана столового вина.
 $\frac{1}{2}$ стак. вишневаго сока, хлѣба.

1 ложку тертаго сыра-пармезана.
 Куска 2—4 сахара, корицы.
 4—5 стаканевъ уксуса.
 6—7 шт. лаврового листа.
 30 зеренъ англійскаго перца.
 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ.
 2 луковицы.

Или изжарить это жаркое какъ обыкновенно, облить его соусомъ изъ смородины № 299 или 300.

769) **Шолова дикаго вепря.** Цѣлую голову дикаго вепря намочить на нѣсколько часовъ въ холодную воду, потомъ облить кипяткомъ, очистить, вынуть языкъ, завязать голову въ салфетку, варить въ водѣ съ бутылкою уксуса, солью, приностями, луковицею и чеснокомъ. Когда уварится до мягкости, подать съ хрѣномъ или съ кашемъ-нибудь сладкимъ соусомъ. Въ Пасху голова вепря подается холодною, варится вышесказаннымъ образомъ, только надо ее остудить, убрать майонезомъ, зеленою петрушкою, ломтиками лимона.

Выдать: Голову вепря, 1 бутылку уксуса.
 Соль, горсть лаврового листа.
 Горсть англійскаго перца.

5—7 луковицъ, 2—3 головки чеснока.
 Хрѣнъ или сладкій соусъ.

Ж) СЕРНА, ОЛЕНИНА, ЛОСЬ.

770) **Жаркое серна или оленина.** Кусокъ серны или оленины выбить хорошенько, вымыть, очистить, натереть хорошенько солью, толченымъ англійскимъ перцомъ, гвоздикомъ, можжевеловыми ягодами, осниать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, размариномъ (листьями), залить кипяткомъ уксусомъ, поставить такъ на цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ, нашпиговать шпикомъ и изжарить на противнѣ, обложивъ мясо ломтиками шпика и смазавъ масломъ. Когда изжарится, остудить, убрать лапшикомъ.

771) **Жаркое лось или серна.** Выбить кусокъ лоса или серны, положить въ муравленный горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и приностями № 2236, такъ чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашпиговать шпикомъ, обвалить его въ истолченномъ англійскомъ или простомъ перцѣ, въ гвоздикахъ и майоранѣ, прорѣзать ножомъ небольшія отверстія въ мясѣ, вложить въ нихъ шпикъ. Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, обжарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить $1\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана вина, кусокъ сухаго бульона, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать лапшикомъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо въ такомъ случаѣ уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустѣлъ.

772) **Жаркое-филей серны, лоса или кабана.** Вскипятить стакановъ 4—5 уксуса со специями № 2236, остудить, залить имъ на нѣсколько часовъ хорошо выбитый и шпикомъ нашпигованный филей серны или лоса. Потомъ вынуть его, выжать, изжарить на вертелѣ до половины готовности. Сложить въ кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика, $\frac{1}{8}$ фунт. или ложкою масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, 4—5 шт. гвоздики, кореньевъ, кусочекъ сухаго бульона; когда подрумянится, вливать понемногу $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, ложку уксуса, стаканъ 2 бульона или воды, каждый разъ накрывая плотно крышкою, и такъ тушить до мягкости. Подавая, облить процеженнымъ соусомъ, въ который можно прибавить 3 штуки трюфелей или $\frac{1}{2}$ ложки сои.

Къ такому жаркому подается также капуста, приправленная слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить мелко нашпигованный и посоленный 1 большою кочахъ капусты, куса 2 сахара, 4—5 шт. гвоздикъ, кусочекъ сухаго бульона, накрыть крышкой, жарить мѣсяцъ, чтобы не пригорѣло; когда капуста сдѣлается мягкой, влить $\frac{1}{2}$ стакана французскаго столоваго вина, вскипятить еще раза 2, обложить жаркое.

Выдать: 3—4 ф. филей серны или лоса.
 Уксусу съ $1\frac{1}{2}$ бутылки со специями № 2236.
 $\frac{1}{8}$ ф. шпика или 1—2 ложки масла.
 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ лимона.
 4—5 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ морк., $1\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона.

$\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина.
 Можно прибавить 3 шт. трюфелей или сои.
 (1 кочанъ красной капусты.
 2 ложки масла, 4—5 шт. гвоздики.
 1 лотъ сухаго бульона.
 $\frac{1}{2}$ стакана франц. столоваго вина).

773) **Жаркое-серна другимъ манеромъ.** Мочить ее въ уксусѣ, какъ сказано № 772, потомъ нашпиговать шпикомъ и жарить какъ жарить зайца на противнѣ, поливая масломъ, а потомъ сметаною. Подать къ нему какой-нибудь салатъ, свѣжій или маринованный.

774) **Жаркое серна другимъ манеромъ.** Мочить ее въ уксусѣ, какъ сказано, № 772, нашпиговать шпикомъ, изжарить на противнѣ или рожнѣ, подавая облить его соусомъ изъ смородины № 300, или изъ вишне № 299, или соусъ подать отдѣльно.

З) ЗАЯЦЪ.

775) **Жаркое заяцъ.** Снять шкуру, выпотрошить, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ или уксусѣ, вымыть, очистить отъ пленокъ, нашпиговать шпикомъ, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Подавая, обсыпать сухарями, поджаренными въ маслѣ.

Выдать: Заяца, $\frac{1}{2}$ фун. шпика. | 2— сухари, 1—2 ложки масла, уксусъ.

Подать къ нему какой-нибудь салатъ.

776) **Жаркое заяцъ со сметаною.** Очищенное зайца нашпиговать шпикомъ, посолить, положить на противень, обложить кусочками масла. Когда поджарится до половины готовности, начать поливать сметаною, изжарить до мягкости, разрѣзать на части, облить соусомъ. Къ зайцу обыкновенно подается соусъ изъ свеклы.

Выдать: Заяца, уксусъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{1}{2}$ фун. шпика, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

На соусъ изъ свеклы № 415.

777) **Вотлеты изъ зайца.** Очистить зайца отъ кожицы, снять филей, разрѣзать на части и каждый кусокъ выбить деревяннымъ пестикомъ, скропить уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, англ. и простымъ перцомъ, смазать прованскимъ масломъ, сложить одну котлетку на другую, оставить такъ на полтора часа, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; подать съ соусомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 зайца, $\frac{1}{2}$ лимона или уксусу. | Прованскаго масла $\frac{1}{2}$ рюмки, яйцо,
 Англ. и простаго перца по 5 зер. | 4—5 сухарей, $1\frac{1}{2}$ —2 ложки масла.

На соусъ № 415.

ОТДѢЛЪ VI.

Домашнія птицы, дичь и разные салаты къ жаркому.

А) ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Примечаніе—относительно домашних и диких птиц. Чтобы мясо не было твердо, надо зарезывать птиц за несколько дней перед употребленіем и повесить ихъ въ холодное мѣсто. Для индѣекъ, курицъ и кандуновъ въ особенности хорошо слѣд. средство: взять индѣйку, курицу или кандуна, взять индѣйку въ горло 1 столовую, а курицу или кандуна десертную ложку хорошаго уксуса, засунуть ихъ въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы они могли имѣть движеніе; спустя 2—3 часа, не рабѣ, зарѣзать, очистить и тотчас же варить или жарить; мясо такой птицы будетъ чрезвычайно размягчато и вкусно. Величина птицъ не одинакова и потому трудно назначить число ихъ. На 6 человѣкъ птица должна быть (очищенная и выпотрошенная) вѣсомъ 3 фунта и потому взять 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 утки, 1 или 1/2 индѣйки.

Долго ли жарится каждая птица:

Индѣйка 5-ти фунтовая жарится часа 1 1/2 въ печи или на вертелѣ.

Глухарь молодой въ печи жарится около часа.

„ старый около 1 1/2 часа.

Тетерка молодая около 1/2 часа.

„ старая около 1 часа.

Куропатка жарится въ кастрюлѣ, на плитѣ около 1/2 часа.

Цыпленокъ въ кастрюлѣ на плитѣ около 1/4 часа.

Рябчики около 1/3 часа.

Гусь отъ 2 1/2 до 3 часовъ.

Цыплятъ зарѣзавъ надо опустить на одинъ часъ въ холодную воду, потомъ окунуть въ горячую, но не въ кипятокъ и тогда уже очистить отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть. Цыплятъ побольше не надо опускать въ горячую воду.

Куры и кандуна вынуть изъ холодной воды, очистить отъ перьевъ и опалить на огнѣ, выпотрошить, дать полежать не менѣе дня. Передъ употребленіемъ вымыть, вытереть мукою и пр. Подъ одно крылышко положить пушокъ, подъ другое печенку, связать ниткою, жарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ.

У индѣйки, зарѣзавъ ее, у теляой еще очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и въ суставахъ, оставая крылья, тотчасъ выпотрошить, дать полежать не менѣе дня. Взять для употребленія очистить, опалить, вымыть хорошенько, вытереть пшеничною мукою Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на сущь.

Молодыхъ и старыхъ куръ можно узнать по лапкамъ, колѣбамъ и шеѣ. У молодыхъ куръ, индѣекъ и пр. всегда толстая ножка, шея и колѣна; чѣмъ они старше, тѣмъ тоньше лапки и шея и кожа въ суставахъ дѣлается фиолетоваго цвѣта. Вообще старая птица нигде не годится ни на жаркое, ни на сущь.

Хорошая индѣйка познается по бѣлой кожѣ и по жиру.

Нѣкоторые не любятъ запахъ жареной индѣйки, поэтому для уничтоженія его кладутъ внутрь кусочекъ имбиря и съ нимъ жарятъ.

У хорошаго гуся жиръ долженъ быть бѣлымъ, прозрачный, его ощипываютъ, пока еще тепель, утокъ также.

У молодыхъ голубей кожа на груди бывасть свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ же темно-фиолетоваго и лапки худыя.

Какъ разрѣзывать изжаренныя птицы, подавая ихъ на столѣ

5-ти-фунтовую индѣйку можно разрѣзывать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому что первые суставы не жарятся, а остаются на сущь), потомъ разрѣзывать индѣйку вдоль на 3 части; 2 боковыя мякнѣ части разрѣзывать каждую на 3 части наискось, начиная отъ шеи къ бокамъ. Потомъ оставшую грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ срѣзать пожеиъ вдоль т. е. отрѣзавъ ее отъ спинки во всю длину индѣйки и потомъ какъ грудную кость, такъ и спинку разрубить каждую поперекъ на 4 части, что и составитъ всего 20 кусковъ.

Такъ тонко разрѣзывается и гусь. Если гусь или индѣйка болѣе 5 фунтовъ, то прибавляется мякнѣ кусковъ наискось нарѣзанныхъ, и самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей.

Курица и кандуны или пулярка разрѣзываются на 12 частей: на два крылышка и 2 лапки, заѣмъ вдоль на 6 частей, изъ которыхъ среднюю часть, т. е. грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ разрубить поперекъ на двѣ части, также разрубить и спинку.

Кандуны и пулярды самые лучшіе 8 мѣсячные и самые вкусные отъ сентября до февраля. За двѣ недѣли до употребленія ихъ надо кормить ячневой кашей съ свинымъ саломъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.

Отъ 10 до 12 „ „ „ „ 2 „ т. е. 6 фунтовъ.

Отъ 13 до 18 „ „ „ „ 2 „ „ 9 „

Отъ 19 до 24 „ „ „ „ 12 „ „ 12 „

778) Голуби жаренные. 5—6 штукъ голубей очистить, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусъ пополамъ съ водою № 2236, (часть II); на другой день вынуть, нашпиговать шпикомъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ 1/2 фунтомъ масла въ продолженіи 1 1/2 часа, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 5—6 голубей, уксусу № 2236. | 1/4—1/2 пшеники, 1/2 фун. масла.

Если голуби молодые, то не надо ихъ мочить въ уксусѣ и жарить менѣе одного часа.

79) Франшированные голуби. Голуби гораздо вкуснѣе, если они будутъ нафраншированы слѣдующимъ образомъ: взять 1 французскую 5-ти копѣечную булку, срѣзать съ нее топки корку, смочить ее бульономъ или молокомъ, выжать, посолить слегка, положить 2 яйца, 1 ложку масла, 1/4 стакана коришки, мушкатнаго орѣху, растереть все это хорошенько, нафраншировать внутренность и зобъ, перевязать ихъ ниточками и жарить въ духовой печи на каменной ладкѣ, часто поливая ихъ масломъ, пока не сдѣлаются мякнѣ и не подрумянятся. Подавая облить масломъ, въ которомъ жарились, огаршировать разварнымъ картофелемъ. Подать отдѣльно салатъ изъ свѣжнхъ огурцовъ № 833.

Выдать: 6 голубей, 1 франц. булку. | Мушкатнаго орѣху.
1/4—1/2 стак. коришки, 2 яйца. | 1/2 фунта масла.

Разварные голуби подаются съ рисомъ и цвѣтною кашустою.

780) Голуби подъ соусомъ. Взять 5—6 штукъ изжаренныхъ голубей, какъ сказано выше, № 778, разрѣзавъ на половинки, слить масло и жиръ изъ кастрюли, въ которой они жарились, оставить въ ней не болѣе 2-хъ ложекъ, всыпать муки, размѣшивать, влить 3 стакана крѣпикаго бульона, вскипятить мѣшай, прибавить сухаго бульона, лимоннаго соку, съ 1/2 рюмки мадеры, вскипятить, процѣдить, положить, если есть, мелко нарѣзанныхъ трюфелей, облить голубей, накрыть крышкою, поставить на легкой огонь минутъ на 10.

Выдать: 5—6 голубей, уксусу № 2236. | 1 ложку муки, лота 2 сухаго бульона.
(Часть II). | 1/2 рюмки мадеры.
1/4 фунта пшеники, 1/2 ф. масла. | (1—2 шт. трюфелей).

781) Жаркое-индѣйка фаршированная печенкою.

Очистить индѣйку, какъ сказано въ примѣчаніи, нафаршировать, тушить въ кастрюлькѣ, подъ крышкою, на плитѣ на маломъ огнѣ чаще переворачивая индѣйку, положивъ сперва въ кастрюлю 1—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 морковь, 2—3 лаврового листа, 4—6 зеренъ англійскаго перца и $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта дощичками нарезаннаго шпика или масла, прибавивъ немного клятыку. тушить часа полтора, передъ отпускомъ поставить индѣйку на $\frac{1}{4}$ часа въ духовую печь, не накрывая кастрюльки крышкою, чтобы индѣйка подрумянилась. Фаршъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: взять телячью печенку, вымыть, слегка поджарить въ кастрюлькѣ со шпикомъ или масломъ, лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ; затѣмъ печенку мелко изрубить, истолочь въ ступѣ и протереть сквозь дуршлагъ или сѣвную матерю на теркѣ, положить въ нее 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ, въ водѣ или въ бульонѣ и выжатую, ложку масла, посолить, положить ложку сахара, ($\frac{1}{2}$ стакана коришки, кто хочетъ) и сырыхъ яицъ отъ 2 до 6, а именно: если индѣйка подается горячею, то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотная, если же холодною, то меньше. Кожу на груди отдѣлать осторожно пальцемъ отъ филей, и начинить этотъ промежутокъ фаршемъ не очень туго, потому что фаршъ разбухаетъ, зашить нитками, нафаршировать также и внутренность индѣйки, зашить.

Выдать: Жирную индѣйку.

$\frac{1}{4}$ фун. масла или $\frac{1}{2}$ фун. шпика.
1—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 морковь, 2—3 шт. лавр. листа.
5—6 зер. англ. перца.

На фаршъ:

1 телячью печенку.
 $\frac{1}{8}$ масла или $\frac{1}{2}$ фун. шпика.
2—4 лавр. листа, 2—4 зер. англ. перца.
5 коп. франц. булку, 1 стак. молока.
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ масла, 2—6 яицъ, 1—2 кус. сах. ($\frac{1}{2}$ стак. коришки).

Облить соусомъ краснымъ № 278 или 279. Этой индѣйки на 6 человекъ достаточно на два дня.

782) Тушонная индѣйка фаршированная рисомъ.

Поступить съ индѣйкою, какъ сказано выше, № 781; нафаршировавъ ее слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ, выполосать, слить, налить немного свѣжей холодной воды, чтобы покрыло на палецъ выше рису, сварить до половины готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, откинуть на дуршлагъ, перелить нѣсколько разъ холодной водою; переложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ —1 ложку масла, налить чуть чуть бульономъ, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь минутъ на 10, потомъ положить въ него $\frac{1}{2}$ стакана коришки, посолить, кто хочетъ, вбить 2—4 сырыхъ яйца, всыпать кто любитъ мушкатнаго орѣху, размѣшать, нафаршировать индѣйку, изжарить ее.

Выдать: Индѣйку, 1 стак. риса.
3 ложки масла.

($\frac{1}{2}$ стак. коришки).
2 яйца.

783) Тушонная индѣйка фаршированная печенкою и трюфельями.

Поступить съ индѣйкою во всемъ, какъ сказано въ № 781. Въ слегка поджаренную, изрубленную и протертую или на теркѣ натертую телячью печенку положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, и косточками нарезаннаго свѣжаго языка; если индѣйка подается горячею, то 4—6 яицъ, если холодною 2—4 сырыхъ яйца, ложки 2 масла и французскихъ трюфелей сколько кто хочетъ отъ 2—3 штукъ, до цѣлой баночки, ихъ надо только откупоривъ тотчасъ вынуть, нарезать мелкими кусочками и вскипятить въ маленькой кастрюлькѣ въ маломъ количествѣ мадеры, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, телячью печенку.
5 к. франц. булку, 1 стак. молока.
2—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ сельдер., $\frac{1}{2}$ петр.
 $\frac{1}{2}$ моркови, 1—2 луковицы.

2—3 ложки масла, трюфелей.
2—3 рюмки мадеры.
Лавр. листу и англ. перцу.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шпика, $\frac{1}{4}$ фунта масла.

подавая облить соусомъ краснымъ съ мадерою № 277, или разведенною эссенцією № 272.

784) Тушонная индѣйка фаршированная каштановыми ядрами.

Поступить съ индѣйкою, какъ сказ. въ № 781. Нафаршировать слѣдующимъ: Обдать кипяткомъ фунтъ каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молока, положить $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ фун. масла, посолить, положить куса 2—4 сахара, нафаршировать ими индѣйку, зашить, тушить ее затѣмъ на плитѣ въ кастрюлькѣ чаще переворачивая, съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перцемъ, шпикомъ или масломъ, и немного бульономъ. Чтобы подрумянилась, поставить передъ отпускомъ на $\frac{1}{4}$ часа въ духовую печь, не накрывая кастрюльки.

Выдать: Индѣйку.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шпика или масла.
Кореньевъ, перцу, лавр. листа.

1 фунтъ каштановъ.
2 стак. молока, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2—4 куса сахара.

785) Жаренная индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.

На индѣйку взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обжарить, очистить отъ кожицы, истолочь какъ тѣсто, положить къ нимъ 1 фунтъ поджаренной въ маслѣ телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, $\frac{1}{2}$ бѣлаго въ молокѣ размоченнаго хлѣба, 2—4 сырыхъ яйца и $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку, изжарить, какъ обыкновенно; подавая разрезать, облить краснымъ соусомъ съ мадерою № 277.

Выдать: 3-хъ-фунт. индѣйку.

1 ф. грецкихъ орѣховъ.
1 ф. телячьей печенки.
2—3 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца.

На соусъ № 277:

$\frac{1}{3}$ стак. муки.
3—4 куса сахара.
 $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мадеры.

786) Тушонная индѣйка съ рисомъ по-французски.

Небольшую индѣйку или большаго каплуна очистить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими дощичками шпика, сверху также прикрыть шпикомъ, положить нарезанныхъ кореньевъ и припостей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. $\frac{1}{2}$ фун. риса завязать въ тряпочку, сварить въ бульонѣ, потомъ смѣшать съ ложкою масла, потушить подъ крышкою.

Когда индѣйка будетъ готова, разрезать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и проч., а наверху филей; обложить кругомъ рисомъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ, облить процеженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ соуса этого надо сперва снять жиръ.

Выдать: Небольшую индѣйку или каплуна.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика или $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порсел.

2 луковицы, 10—15 зер. англ. перца.
3—4 штуки лаврового листа.
1 ст., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. риса, мушкати. орѣха.

787) Тушонная индѣйка фаршированная сухарями.

Приготовить и тушить индѣйку, какъ сказ. въ № 781, нафаршировать же слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 стакана цѣльнаго молока, 1—2 куса сахара, стаканъ мелко истолченныхъ сухарей, т. е. 16 просеяныхъ продажныхъ, немного соли, $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ вымытой, перебранной и кипяткомъ обваренной коришки и 2—4 сырыхъ яйца, размѣшать, нафаршировать.

788) **Жареная индѣйка.** Хорошо очищенную и высушенную индѣйку, какъ сказано въ примѣчаніи, жарить на вертелѣ, обливая $\frac{1}{2}$ стакана масла. Или жарить въ печи на противнѣ, подливя немного воды и обмазавъ индѣйку такимъ же количествомъ масла, поливая ее какъ можно чаще стекшимъ съ нея соусомъ. Передъ спускомъ посыпать ее мелко-истолченными сухарями, облить въ послѣдній разъ стекшимъ соусомъ, дать сухарямъ слегка подрумяниться, разрубить на части, посыпать слегка сухарями, подавать со всѣми салатами, поименованными въ концѣ VI отдѣла.

Примѣчаніе. Нѣкоторые не любятъ, запахъ жареной индѣйки, то чтобы уничтожить его кладутъ внутрь индѣйки кусочекъ имбиря и потомъ уже жарятъ ее на вертелѣ или на противнѣ.

789) **Жареная индѣйка съ бешмелемъ.** Молодую индѣйку (нашиковать $\frac{1}{2}$ фунт. шника, кто любитъ) посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, подливая масломъ; когда почти будетъ готова снять бумагу, поливать ее бешмелемъ, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо. Бешмель приготовить слѣдующій: $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести сливками или молокомъ, прокипятить хорошенько въшал, обливать индѣйку, курицу и даже дичь.

Выдать: 3-хъ-фунт. молодую индѣйку. | *На бешмелъ:*
 $\frac{1}{2}$ фунта шника, 1 ложку масла. | $\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
 Соли. | $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока.

Подать къ ней салатъ, см. конецъ VI отдѣла.

790) **Филей индѣйки съ шпоре изъ вишенъ.** Снять филей, очистить отъ жилъ, обровнять, выбить немного, посолить, скропить $\frac{1}{2}$ рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кастрюльку, намазанную ложкою масла. За 15 минутъ до спуска обжаарить на легкомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарился, разведя его бульономъ, въ середину положить шпоре изъ вишенъ, приготовленные слѣдующимъ образомъ.

Взять 6 стакановъ вишенъ, вынуть косточки, положить разныхъ специй, накрыть крышкою, тушить до мягкости на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ протереть сквозь сито; 15—20 косточекъ истолочь, вскипятить въ 1 рюмкѣ воды, процѣдить, влить въ шпоре, положить въ него сахару, разъ вскипятить; сложить на блюдо, обложить его трюфелями изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

Выдать: Индѣйку, $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры. | *На шпоре изъ вишенъ:*
 1 ложку масла. | 6 стакановъ вишенъ, т. е. 2 фунта.
 | 2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ вершка корицы.
 | 2 зерна кардамона.
 | $\frac{1}{8}$ чайной ложки мускатнаго цвѣту.
 | Сахару съ $\frac{1}{2}$ стакана.

791) **Котлеты изъ индѣйки или курицы.** Срѣзать филей съ 1 индѣйки или 2 курицы, очистить ихъ отъ жилокъ, мелко изрубить, положить $\frac{1}{8}$ фунт. сливочнаго масла, меньше чѣмъ $\frac{1}{4}$ чайной ложечкой мускатнаго цвѣту, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, можно прибавить 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать мадленскихъ котлетокъ, обвалять въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ соусъ въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{3}{4}$ рюмки мадеры, положить немного канарцовъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить.

Или облить соусомъ изъ шампньоновъ или трюфелей № 285 или 286.

Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленъй горошекъ свѣжій № 370 или сушеный № 376.

Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюдѣ подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперегъ блюда наискось рядами, при чемъ каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны № 513, сосиски жаренныя, точеная морковь № 379, точеная рѣпа и проч.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы. | 2 яйца, 5—6 сухарей.
 3 ложки масла. | *На соусъ:*
 $\frac{1}{4}$ чайной ложеч. муск. цвѣта. | $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{3}{4}$ рюмки мадеры.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ст. молока. | $\frac{1}{2}$ баночки канарцовъ.

Или выдать на соусъ № 285 или № 286; на соусъ изъ зелени или кореньевъ и проч.

Изъ оставшихся костей и мяса индѣйки или курицы сварить на другой день супъ № 47 или 50.

792) **Жареная индѣйка или курица подъ соусомъ.** Очистить небольшую индѣйку или очень большую курицу, или фюпта 3 поросенка, разрубить на части посолить, налить водою положить кореньевъ, и меньше чѣмъ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мускатнаго цвѣту, варить до мягкости.

Выдать: Индѣйку, или курицу, или поросенка. | 1 петрушку.
 2—3 зер. англ. перца, 1 морковь. | $\frac{1}{4}$ чайной лож. мускатнаго цвѣта, соли.

Облить соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 293.

Или соусомъ бѣлымъ № 294, разведя его бульономъ отъ индѣйки, курицы или поросенка; соусу этого можетъ быть отъ 4 до 5 стак., въ такомъ случаѣ подавать на глубокомъ блюдѣ, по большей части къ завтраку или къ ужину;

Или облить раковымъ соусомъ № 304.

Или соусомъ изъ шампньоновъ № 286;

Или жидкимъ соусомъ изъ каштановъ № 513 или 514.

Или соусомъ изъ трюфелей № 285.

Или соусомъ изъ сморчковъ № 492.

793) **Жаркое каллунтъ или пулярка.** Очистить каллуна или пулярку, посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ или на противнѣ. Когда каллунтъ изжарится сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать 2 ложки толченыхъ сухарей или черствой булки, слегка поджарить, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каллунтъ, облить его на блюдо.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

Примѣчаніе. Къ жареной индѣйкѣ, каллунту, пуляркѣ или курицѣ подается салатъ, при чемъ жаркое это поливается соусомъ, въ которомъ жарилось, снявъ съ него лишній жиръ. Къ тушеной индѣйкѣ, каллунту и пр. подаются красные соусы; къ варенымъ—бѣлые.

Каллунтъ или пулярка жаренныя на вертелѣ другимъ манеромъ. Очистить, прикрутить къ вертелю.—За $\frac{3}{4}$ часа до отпуска смазать масломъ и поставивъ передъ огнемъ, жарить, вертя вертелъ подхоньку.—Когда начнетъ поджариваться, обсыпать слегка мукою просѣивая ее сквозь ситечко, сверху скропить масломъ, жарить; минутъ черезъ пять опять обсыпать мукою, скропить масломъ, потомъ обсыпать тертымъ хлѣбомъ, полуминуть, обоча-

тельно, снять съ вертела, выбрать штики; положить на блюдо, подливъ масла, подавать съ салатомъ съжжымъ или маринованнымъ см. отъ № 880 до 897 или съ пюре изъ вишенъ см. № 790.

Выдать: Каплуна или пулярку, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ стакапа муки, 2—3 сухари.

794) **Жаренные: Каплунъ, пулярка или пурица съ соусомъ изъ сарделекъ.** Очищенную курицу или каплуна посолить, обложить топенькими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазаною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, осыпать тертою булкою, полить еще стекшимъ масломъ, чтобы подрумянилось. Когда будетъ готова пулярка или каплуно, положить внутрь масла изъ сарделекъ и подать къ нимъ какой нибудь салатъ, или сложивъ на блюдо облить соусомъ изъ сарделекъ.

Выдать: Большую курицу или каплуна. | $\frac{1}{2}$ фунта шпика, 1 ложку масла.

На соусъ № 283 или 278.

795) **Жаренный каплуно или пулярка съ соусомъ изъ можжевельныхъ ягодъ.** $\frac{1}{2}$ ложки можжевельныхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, пафаршировать каплуна; 1 ложку можжевельныхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлымъ каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, осыпать толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ двумя ложками толченыхъ сухарей.

Выдать: Каплуна. | 2 ложки простого сыра.
 $\frac{1}{2}$ ложки можжевельныхъ ягодъ, | 2—3 ложки масла.
1 франц. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца. | 3 ложки толченыхъ сухарей, соли.

796) **Тушонный каплуно или пулярка съ соусомъ изъ трюфелей.** Обложить дно и бока кастрюли топенькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, наверхъ осыпать шпикомъ, лаврового листа, перцу и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, черезъ нѣсколько времени еще подлить бульона, пока каплуно не поджарится до мягкости, тушить подъ крышкою, сперва на сильномъ, а потомъ на самомъ легкомъ огнѣ. Разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2—4 штуки трюфелей парѣзать продолговатыми кусочками, налить рюмкою красного вина, рюмкою рома. Въ соусъ, въ которомъ тушился каплуно, подлить бульона такъ, чтобы соуса всего съ трюфелями было стакана 2 $\frac{1}{2}$, вскипятить, процедить, снять жиръ, смѣшать съ трюфелями, и виномъ, вскипятить раза два-три, облить каплуна.

Выдать: Каплуна, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь. | **На соусъ:**
1 петрушку, 1 порей, (2 луковицы). | 2—4 трюфеля.
10 зеренъ англійскаго перца. | 1 рюмку красного вина.
3—4 шт. лавроваго листа. | 1 рюмку рома.
2—4 гвоздика. |

Или облить соусомъ изъ шампньоновъ № 286 или соусомъ изъ лука-шарлота № 313.

797) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная рисомъ.** Приготавливаются какъ индюшка см. № 782, только на фаршъ взять всего вдвое менѣе. Къ нимъ красные соусы съ мадерою, трюфелями и пр. см. № 277—279.

798) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная печеною, см. индѣйка № 781, на фаршъ только взять всего вдвое менѣе, къ нимъ красные соусы № 277—279.**

799) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная печеною съ трюфелями, см. индѣйка № 783, только на фаршъ вдвое всего менѣе. Къ нимъ красные соусы № 277—279.**

800) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная сухарями.** Точно также какъ и индѣйка № 787. Къ нимъ красные соусы.

801) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная миндѣянами, см. индѣйка № 784, вдвое менѣе фаршу; подавать съ красными соусами.**

802) **Тушонный каплуно или пулярка фаршированная грецкими орѣхами, см. индѣйка № 785, только фаршу вдвое менѣе, подавать съ красными соусами.**

803) **Жаренный каплуно или пулярка фаршированная рисомъ.** Выбрать изъ каплуна или пулярки кости, 1 стаканъ риса сварить въ бульонѣ съ солью, но не разварить, а чтобы онъ рассыпался, тогда положить въ рисъ ложку масла, мелко накрошенной ветчины кусокъ величиной въ ладонь и въ $\frac{1}{2}$ палца толщины, вбить 3 сырыхъ яйца, положить $\frac{1}{3}$ мушкатнаго орѣха, на теркѣ патергаго, все это перемѣшать съ рисомъ, начинить птицу, зашить шиткою, чтобы крупа не высыпалась, опустить ее въ чистый мясной бульонъ, варить до готовности, подавая выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 295.

Выдать: Каплуна или пулярку. | $\frac{1}{3}$ мушкатнаго орѣха.
 $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стак. риса. | $\frac{1}{8}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. ветчины, 3 яйца. | Зелени. На соусъ № 295.

804) **Пулярка разварная съ астрагаломъ.** Опустить пулярку, выотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить $\frac{1}{8}$ фунта сухаго астрагона, соли, 2 ломтика лимона, разныхъ кореньевъ, варить до готовности. Взять другую $\frac{1}{3}$ ф. астрагона, перебрать листочки, налить 3 стаканами крупнаго бульона, положить $\frac{1}{4}$ масла, вскипятить, дать настояться, разрѣзать пулярку на порціи, сложить такъ, чтобы имѣли видъ цѣлой пулярки, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 1 пулярку, $\frac{1}{4}$ ф. астрагона, соли. | 1 петрушку, 1 сельдерей.
2 ломтика лимона, 1 морковь. | $\frac{1}{8}$ фунта масла.

805) **Пулярка разварная съ соусомъ изъ шампньоновъ.** Сварить пулярку, какъ сказано выше, № 804, подавая облить соусомъ № 286, разбавивъ его бульономъ отъ пулярки.

806) **Вальсванские курры и поросята къ закускѣ.** Разрѣзать курицу или поросенка, вычистить хорошенько внутренность, посолить внутри и снаружи, оставить такъ въ продолженіи 6-ти часовъ, потомъ смазавъ крутомъ сметаной, поставить въ печь, въ вольный духъ.

807) **Жареные куррица.** Дать курицѣ десертную ложку уксуса, чрезъ два-три часа зарѣзать, очистить, выотрошить или, зарѣзавъ опустить ее на

одинъ часъ въ холодную воду, потомъ закопать въ песокъ на пѣлыя сутки. Опци- патъ, выпотрошить, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 2 толченыхъ сухаря, смѣшать съ процеженнымъ соусомъ, въ которомъ жарилась курица, облить ее на блюдѣ. Подавать къ ней салатъ.

Выдать: 1—2 курицы, т. е. 8 фунта. | 2 ложки масла, 2—3 сухаря, соли.

808) **Жареное курица иначе.** Курицу эту можно сперва нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ; 5 сардинокъ истолочь въ ступкѣ съ ложкою масла, положить $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжата- того, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертаго простаго сыру, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вмѣстѣ; этотъ самый фаршъ можно сдѣлать и безъ сардинокъ.

Выдать: 1 курицу, 5 сардинокъ, или 1 се- | $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 яйцо.
ледку. | 1 лож. простаго сыру, всаси. петрушки.
4 ложку масла. | 2 ложки масла, 2—3 сухаря; соли.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

809) **Курица съ черносливомъ на вольвайтѣ.** 1 большую курицу очистить, посолить; положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фун. масла, кореньевъ, пряностей; когда масло закипитъ, положить курицу, тушить подъ крышкою до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится вынуть, разрѣзать на части, сложить обратно въ кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить съ $\frac{1}{2}$ часа.

Между тѣмъ масло поджарить съ ложкою муки; развести бульономъ отъ ку- рицы, влить немного уксуса или лимоннаго сока, положить 1—2 куска сахара, вскипятить, процедить, облить курицу, положить къ ней черносливъ (который сперва обжарить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ или $1\frac{1}{2}$, потомъ выбрать его дуршлаговою ложкою). Еще разъ все вмѣстѣ вскипятить.

Выдать: 1 больш. курицу, 2 ложки масла. | 2—3 шпунта лавроваго листа.
1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. | 1 ложку муки, уксусу или $\frac{1}{2}$ лимона.
1 луковичку, 10—15 зер. англійск. | 1—2 куска сахара.
перца. | $1\frac{1}{4}$ стак. чернослива, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.

Сложить на вольвайтѣ, т. е. испечь кружокъ съ рваномъ изъ слоенаго тѣ- ста № 708 или сдобнаго или разсыпчатата, переложить на блюдо, сложить на него курицу съ черносливомъ, облить немного соусомъ, см. № 708, остальной подать отдѣльно.

Изъ экономіи, изъ курицы сварить супъ, а разварную подать на вольвайтѣ.

810) **Тушонная курица.** Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрѣзанную курицу въ паровую кастрюльку, влить 1 стаканъ хорошаго бульона, 1 стаканъ лимоннаго сока, положить $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сли- вочнаго масла, немного соли, накрыть плотно крышкою, сварить курицу до го- товности, разрѣзать еще на 4 части, подавать.

Выдать: 1 курицу, 4 лимона. | Стаканъ бульона, соли, $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла.

811) **Тушонная курица, фаршированная грецкими орѣ- хами, каштанами, печенкою, трюфелями, сухарями, рисомъ, см. индѣйка отъ № 781 до № 785, надо только брать вдвое меньше всего на фаршъ; подавать съ тѣми же красными соусами № 277, 272.**

812) **Шпатель изъ курицы.** Очистить одну курицу, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю на закипѣвшія въ ней двѣ ложки масла, поджа-

рить курицу. Ризъ перемѣть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, сварить до половины готовности, безъ соли, откинуть на рѣшето, перемѣть холодною водою, дать ей стечь; тогда насыпать его на курицу, влить ложки двѣ воды или буль- она, накрыть крышкою, тушить до готовности. Крышка должна быть выше ка- стрюли, когда съ крышки начнеть капать, знакъ что готово. Тогда положить въ ризъ самаго свѣжаго сливочнаго масла, хотя съ полфунта, кто сколько хочетъ, накрыть крышкою инуть на 5, подавать.

813) **Шпатель жареный на рашпюрѣ.** Вычистить и на- фаршировать цыплятъ, какъ сказано въ № 816, посолить, осипать хорошенько мукою. Разбить 2 яйца, обжарить въ нихъ цыплятъ, обсыпать ихъ тотчасъ какъ можно больше тертою высушеною булкою или сухарями такъ, чтобы не было видно цыплятъ, положить ихъ на рашпюръ, на каждого цыпленка положить по кусочку свѣжаго масла, поставить рашпюръ на противень, вставить въ горячую печь на 20 минутъ, но уже никакъ не болѣе 25, безпрестанно поливая ихъ свѣ- жимъ масломъ.

Выдать: 2—4 цыпленка, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | 2—3 ложки масла.
2 яйца, 10 сухарей. | На фаршъ № 569.

814) **Шпатель для отжаривающагося кушанья съ изъ овощей и зелени.** Очистить цыплятъ, какъ сказано въ № 816, разрѣ- зать каждую на 4 части, посолить, осипать слегка мукою, обмакнуть въ яйцо, осипать тертою булкою и жарить въ маслѣ или фритюрѣ, какъ колбасы, пере- ворачивая ихъ на обѣ стороны.

815) **Шпатель жареный въ масле.** Трехъ цыплятъ кор- нить въ продолженіи нѣсколькихъ дней толченымъ, смѣшаннымъ съ мукою мож- жевеловыми ягодами, потомъ зарѣзать ихъ, поддержать нѣсколько дней въ перьяхъ на льду, потомъ опинать, выпотрошить, посолить, осипать $\frac{1}{2}$ ложкою тол- ченаго англійскаго перца, вытереть горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, оставить такъ часовъ на 15. Потомъ вымыть хорошенько, зашпиковать шпикомъ, зашпиковать деревянными шпильками на маперъ рябчиковъ, обрубить лапы, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить въ кастрюлѣ. Когда будутъ готовы, облить 2—3 ложками сметаны; когда подрумянятся, обсыпать толчеными сухарями; подавая, облить процеженнымъ соусомъ, въ которомъ жа- рились.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла.

Выдать: 3 цыплятъ, можжевеловыхъ ягодъ. | 2—4 ложки масла.
Муки, англійск. и простаго перца. | 2—3 ложки сметаны.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика, ложки 2 уксуса. | 2—3 сухаря.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

816) **Жареное цыпленка фаршированное.** 2—4 цыпленка зарѣзать на куски, вычистить, положить на ледъ или въ холодную воду. На другой день вымыть, вытереть мукою и солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: сухари истолочь, смѣшать съ 2—3 ложками свѣжаго масла, поло- жить соли, 1—2 желтка, всыпать 6 столовыхъ ложекъ зеленой, мелко изрубленной петрушки съ укропомъ; жарить въ кастрюлѣ на плитѣ въ $\frac{1}{2}$ фунтѣ масла. Такъ изжареные цыплята чрезвычайно вкусны; впрочемъ ихъ можно изжарить и въ $\frac{1}{4}$ ф. масла. Подавая облить масломъ съ поджаренными сухарями.

Выдать: 2—4 цыпленка. | На фаршъ:
2—4 ложки масла. | $1\frac{1}{2}$ ст. толч. сухарей, т. е. 24 сухаря.
2—3 сухаря. | 6 ложекъ петрушки и укропу.
2 ложки масла, 1—2 желтка.

Молоховицъ. Подарокъ мил. хоз. 1 и II.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Если цыплята жарятся въ кастролѣ, то $\frac{1}{2}$ ф. масла распустить сперва въ кастролѣ и, когда начнетъ румяниться, положить въ него цыплятъ и жарить ихъ на самомъ большемъ огнѣ.

817) Жареное цыплята фаршированные другимъ манеромъ. 2 большіе или 4 маленькіе цыпленка оправить какъ слѣдуетъ, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: булку размочить въ молокѣ или сливкахъ, выжать, влить растопленнаго масла, въ которомъ поджарить сперва до половины готовности мелко нарязанную зеленую петрушку, которой должно быть много, размѣшать, вбить 2 яйца, посолить, — заполнить тѣмъ внутренность цыплятъ, зашить плотно кожу; за полчаса передъ обѣдомъ вставить въ печь, поливать чаще масломъ и наконецъ сметаню; подавая обсыпать сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ фаршъ немного шафрана.

Выдать: 2—4 цыпленка, 6 коп. булку. Зеленой петрушки и укропу.
1 стак. молока, мушкатнаго орѣху. $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 желтка, 2 ложки масла. 2 ложки масла, 3—4 сухаря.

Къ этимъ цыплятамъ хорошъ слѣд. салатъ: перебрать свѣдлый салатъ латукъ; нарезать мелко укропу и шнитлуку, влить свѣжей сметанки и уксусу, сбѣшать съ салатомъ.

818) Цыплята жаренные съ бешмелемъ. Очищенные посоленные цыплята изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять $\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, вскипятить раза два, развести 2 стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, поливать этимъ на вертелѣ цыплятъ; когда бешмель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ кастролѣ въ печи съ 1—2 ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешмелемъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 2—3 цыпленка, 1—2 ложки масла, Соли, 2 стак. сливокъ или молока.
солн. (Мушкатнаго орѣху).
На бешмелъ:
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла; $\frac{1}{2}$ стак. муки.

819) Цыплята тушеные въ горшочкѣ. Очищенных цыплятъ разрѣзать каждого на 4 части, положить въ муравленый горшокъ съ широкимъ дномъ, подсыпать на дно ложку масла, обсыпать цыплятъ мелко нашинкованною морковью, петрушкой и молодыми борониками (все это надо сперва обжарить кипяткомъ), посолить, положить сверху еще съ $\frac{1}{2}$ ложки масла, накрыть крышкою, поставить на плиту, на горячую сковороду. Черезъ полчаса цыплята пустятъ изъ себя сокъ, тогда обсыпать ихъ зеленою петрушкою, немного перемѣшать ихъ и еще тушить съ полчаса подъ крышкою. Подавая обсыпать сложными на блюдо цыплята тѣми же самыми кореньями съ зеленью.

Выдать: 2—3 цыпленка, морковь. 6—12 борониковъ.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 петрушки. Зеленой петрушки.

820) Цыплята съ зелеными горошкомъ. Очистить цыплятъ, разрѣзать каждого на 2 или 4 части, налить водою, посолить, всыпать 5 стакановъ свѣжаго, вымоченнаго зеленого гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплятъ, а въ горохъ положить 2—3 куски сахара, $\frac{1}{2}$ ложки муки, мелко изрубленной зеленой петрушки съ укропомъ, варить подъ крышкою; можно влить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, уварить горохъ до мягкости

и до надлежащей густоты. Цыплятъ же обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить; подавая, отарировать ими горохъ.

Выдать: 3 цыплятъ. $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
5 стак. свѣж. вымоченнаго гороха. 1 яйцо, 4—5 сухарей.
2—3 куски сахара, $\frac{1}{2}$ лож. муки. 2 ложки масла.

821) Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ. Трехъ цыплятъ разрѣзать на части, сварить съ кореньями; 1 стаканъ незрѣлаго крыжовника налить 2—3 стаканами этого бульона, положить 5—6 кусковъ сахара, тушить подъ крышкою до готовности, но чтобы крыжовникъ не разварился. Распуститъ ложку масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, положить крыжовникъ и цыплятъ, разъ вскипятить, сложить на блюдо. Сваренныхъ же цыплятъ можно обвалить въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить слегка въ ложкѣ масла и тогда облить соусомъ, въ который можно прибавить рюмку столоваго вина.

Выдать: 3 или 2 цыплятъ. 1 или 2 ложки масла.
1 стаканъ крыжовника. 1 яйцо, 4—5 сухарей.
5—6 кусковъ сахара. 1 лож. муки. (1 рюмку столоваго французскаго вина).
1 морковь, 1 петрушку.

822) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимонною цедрой и шадерою. 3 цыплятъ оправить, сварить въ водѣ съ кореньями, разрѣзать на части; сложивъ на блюдо, облить соусомъ № 298; обложить ломтиками лимона.

Выдать: 2—3 цыпленка или 2 небольшихъ курицъ.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковичку. На соусъ:
5—10 зеренъ англійскаго перца. $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки.
1—2 штуки лавроваго листа. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана столоваго вина.
 $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 куски сахара.
2—3 желтка, зелен. петрушки.

823) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною кашу-стою и раками. Сварить 3—4 хорошо очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части цыплятъ съ водою, солью, 1 луковичкою, $\frac{1}{2}$ сельдерея и $\frac{1}{2}$ петрушки, потомъ выложить ихъ на глубокое блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распуститъ въ кастролкѣ $1\frac{1}{2}$ ложки масла, прибавить мѣшан $1\frac{1}{2}$ ложки муки, развести 2 стаканами куринаго бульона, прокипятить, прибавить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, немного соли, мушкатнаго орѣшка, $\frac{1}{2}$ ложки мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки и снова прокипятить, затѣмъ въ соусъ опустить штукъ 25 или 30 раковыхъ шеекъ, кочапъ цвѣтной капусты, которую слѣдуетъ предъ тѣмъ отдѣльно отварить, и разнять на куски, $\frac{1}{2}$ —1 фунтъ отваренной и нарязанной въ куски сарды, все выстѣть прокипятить и подавать. Вмѣсто чухонскаго масла, можно класть 1— $1\frac{1}{2}$ ложки раковаго (см. № 1024).

824) Цыплята съ цвѣтною кашу-стою. Штуки 3—4 очищенныхъ и вымоченныхъ цыплятъ поставить вариться въ холодной водѣ, когда закипитъ, снять пѣну, прибавить 1 ложку масла, 1 пополамъ разрѣзанную луковичку, $\frac{1}{2}$ петрушки (то и другое слѣдуетъ потомъ вынуть), соли, 2—3 зерна перца, и варить закрыто до-пика, затѣмъ вынуть, дать бульону немного увариться, прибавить $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сливокъ, немного мушкатнаго орѣха. 1 горсть просѣянныхъ сухарей и прокипятить. Между тѣмъ отварить отдѣльно въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, 1 большой или 2 средней величины кочпа цвѣтной капусты, очистить и разнять на куски, откинуть на дуршлакъ и дать водѣ стечь; цып-

лять въ это время выложить на блюдо, обложить кругомъ и сверху цвѣтной капустою, облить соусомъ.

825) **Варенные цыплята, курица, или индѣйка подъ соусомъ.** Очистить цыплятъ или большую курицу, разрѣзать на части, налить водою, посолить, сварить до мягкости, подавая, облить:

- 1) Соусомъ изъ семгерея, № 309, разведя его бульономъ изъ поды курицы.
- 2) Или соусомъ изъ петрушки № 309.
- 3) Или соусомъ съ лимоннымъ сокомъ № 293.
- 4) Или раковымъ соусомъ № 304.
- 5) Или соусомъ изъ шампильоновъ № 286.
- 6) Или соусомъ изъ каштановъ № 513 и 514.
- 7) Или соусомъ изъ трюфелей № 285.
- 8) Или соусомъ изъ сморчковъ № 492.
- 9) Или подать къ ней жареные или тушеные грибы № 486—488.
- 10) Или соусъ изъ сушеныхъ грибовъ № 492.
- 11) Или цвѣтную капусту съ бѣлымъ соусомъ изъ сливокъ № 294—295.
- 12) Или соусъ изъ помидоровъ № 303.
- 13) Или соусъ изъ вишенъ съ виномъ № 299.

Всѣ эти соусы разбавлять бульономъ отъ индѣйки, курицы или цыплятъ.

826) **Цыплята или курица съ рисомъ поды соусомъ.** 2—4 цыпленка очистить, выпотрошить, сварить въ водѣ немного посоленной, положивъ петрушки и моркови.

Сварить отдѣльно въ бульонѣ рассыпчатый рисъ, см. примѣчаніе о пирогахъ въ VIII отдѣлѣ; когда будетъ готовъ, положить въ него ложку сливочнаго масла.

Цыплятъ разрѣзать на двѣ или на четыре части, огарнировать или сложенный на блюдо рисъ, облить все это соусомъ молочнымъ № 295, или раковымъ соусомъ № 304, или соусомъ изъ шампильоновъ № 286, или соусомъ изъ помидоровъ № 303, или соусомъ изъ сметаны № 294, или съ лимономъ № 293.

Выдать: 2—4 цыпленка или большую курицу. | 1 1/2 стак. риса, 1/8—1/4 ф. сливочн. масла.
1 петрушку, 1 морковь. | На соусъ.

827) **Фаршированные варенные цыплята или еще лучше изъ курицы.** 2—4 очищенные и пополамъ разрѣзанные цыпленки, или 1 курицу разрѣзанную на 4 части налить водою, слегка посолить, сварить положивъ 1/2 ложки сливочнаго масла и кореньевъ; когда будутъ готовы сложить ихъ передъ самымъ отпускомъ на блюдо, огарнировать слѣдующимъ образомъ:

- а) 2 головки цвѣтной капусты отварить въ процеженномъ бульонѣ, разрѣзать на нѣсколько частей.
 - б) Нафаршировать 12 раковыхъ спинковъ фаршемъ изъ сухарей (2—3 сухари, немного сливочнаго масла, 1 сырое яйцо, зелени укропу, мушкатнаго орѣху, наполнить этимъ раковыя спинки, сварить.
 - в) Приготовить немного слоистаго тѣста № 221, вырѣзать изъ него 9—12 треугольныхъ штукочекъ, испечь, огарнировать ими курицу (2/3 стак. муки, 1/4 фунта масла).
 - г) Нарѣзать 6—9 ровныхъ ломтиковъ жареной телятины.
 - д) Приготовить фаршъ изъ телятины № 182, сварить изъ него фриказельки или кнели опуская его въ посоленную воду или бульонъ чайною ложечкою, такъ чтобъ они имѣли продолговатую форму полной чайной ложечки (2/3 фунта телятины, 1/8 фун. булки, 1/2 яйца, 1/2 ложки масла, соли, мушкатн. орѣху).
- Этотъ кнель огарнировать также курицу.
- е) отварить въ посоленной водѣ штукъ 6, на нѣсколько частей разрѣзанной спаржи.

Когда все это будетъ уложено, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 1/2 ложки сливочнаго раковаго масла, 1/2 стак. муки размѣшать, развести 3—4 стак. процеженнаго бульона мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 12 раковыхъ отваренныхъ и очищенныхъ шеекъ, штукъ 6 отваренныхъ шампильоновъ, штукъ 6 маленькихъ сваренныхъ свѣжихъ или маринованныхъ боровиковъ, нѣсколько маленькихъ ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1/4 рюмки хересу или мадеры, соли, 1—2 куска сахара, вскипятить; разбить отдѣльно 2—3 желтка, влить въ нихъ понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая шпикою до гладкости, перелить въ остальной соусъ, размѣшать, облить всѣмъ этимъ цыплятъ или курицу:

Выдать: 2—3 цыпленка или 1 курицу.	Всего 2/3 фунта масла.
1 морковь, 1 петрушку, 1/4 фун. вареной или жареной телятины.	6 шампильоновъ.
12 раковъ.	3—6 боровиковъ.
2—3 сухаря, 1/4 франц. булки.	1 1/2 стак. т. е. 1/2 фун. муки.
3—4 яйца, штукъ 6 спаржи.	1/2 фун. сырой телятины.
2 головки цвѣтной капусты.	1/4 лимона.
Укропу.	1/4 рюмки мадеры или хереса.
	Мушк. орѣху, 1—2 куса сахара.

828) **Жареное гусь по-литовски съ яблоками.** Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончиковъ и проч., см. № 2293 (часть II), вытереть его внутри и снаружи 1/2 ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковичи, подливая сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его соусомъ. Испечь отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Въ соусъ же, снявъ лишній жиръ, всыпать 1/2 ложки муки, развести бульономъ; вскипятить, процѣдить, облить гуся.

Выдать: Гуся, 1/2 ложки тмина, соли. | 6—8 крупныхъ яблокъ.
2 луковичи, 12 мелкихъ яблокъ. | 1 ложку муки, (майорану).

Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ.

Жареное гусь съ капустою. 4 стака нашинкованной кислой капусты, 1—2 ложки масла (4 луковичи), тушить въ кастрюлѣ поды крышкою до мягкости; нафаршировать ею сыраго, тминомъ и солью натертаго гуся, измерить какъ только что сказано.

Выдать: 3 ф. гуся, 1/2 ложки тмина, соли. | 1—2 ложки масла.
4 стак., т. е. 2 ф. капусты. | (4 луковичи).

Оставшійся изъ поды жаренаго жира прислуга можетъ ѣсть съ кашей.

829) **Жареное гусь съ итальянскими макаронами.** Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью и 1/2 чайною ложечкою англ. и простого толченаго перца, нафаршировать слѣд. образомъ: 2/3 фунта итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшетку, влить масла, положить 2 желтка, мѣвъ тѣмъ 1/2 чайною ложечкою мушкатнаго цвѣта, 2 ложки сметаны, размѣшать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противнѣ, на дно котораго положить нарѣзанныхъ кореньевъ; гуся чаще переворачивать, сначала подливая понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся соусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стак. 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать 1/2 баночки капарцовъ или оливокъ, развѣсивъ, облить на блюдѣ гуся.

Выдать: 3 фунта гуся, соли.
Английскаго и простаго перцу.
 $\frac{3}{4}$ ф. итальянскихъ макаронъ.
2 желтка, мушк. цвѣту.
2 ложки сметаны, 1 морковь.

1 петрушку, — порей, (1 луковицу).
1 ложку муки.
($\frac{1}{2}$ маленькой баночки кашарцовъ или оли-
вокъ).
 $\frac{1}{8}$ ф. масла.

830) Жаркое гусь фаршированный кашею. Моло-
даго гуся очистить, натереть снаружи и внутри солью, выпутъ осторожно хреб-
товую кость. Кости и прочія отрубанныя части налить водою, положить ко-
репьевъ, сушеныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, процедить его,
грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона сѣпать съ изрублен-
ными грибами, ложкою масла и немного мелко изрубленною зеленою петрушкою
и укропомъ, вскипятить, всыпать тотчасъ же, шибко мѣшая, смоленскихъ крупъ,
перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушенныхъ, поддержать эту кашу на большомъ
огнѣ минутъ 10; когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою, чтобы
не было комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его въ печи. Въ
соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ,
облить гуся.

Выдать: Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 1 луковицу.
4—6 сушеныхъ грибовъ.
Зеленой петрушки и укропу.

1 ложку масла.
 $1\frac{1}{2}$ стак. смоленскихъ крупъ или 2 стак.
гречневыхъ.
1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Или нафаршировать его крутою гречневою кашею, и въ такомъ случаѣ вы-
дать гуся и 1 ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана гречневыхъ крупъ и 4—6 грибовъ. Если
гусь не жиренъ, прибавить масла, а если гусь очень жиренъ, то надо еще сѣ-
пать съ него лишній жиръ, который употребляется для жаренья пончиковъ и
проч. № 2293 (часть II).

831) Гусь съ грибами и соусомъ. Очищеннаго молодого пе-
жирнаго гуся разрѣзать на части, налить водою, положить корепьевъ, пряностей
и бѣлыхъ грибовъ, посолить, варить до мягкости; $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить,
всыпать муку, развести 3—4 стаканами бульона, влить $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана
сметаны такъ, чтобы соусу было всего до 5 стакановъ, размѣшать, всыпать мелко
нашинкованные грибы, вскипятить, облить гуся; можно прибавить развареннаго
картофля.

Выдать: Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 2 луковицы.
8—10 зер. англ. перца.
1—2 штучки лавроваго листа.

$\frac{1}{8}$ фунта бѣлыхъ грибовъ.
 $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{2}{4}$ стак. муки.
Зеленой петрушки и укропу.

Подавать на глубокомъ блюдѣ по большей части въ завтракъ или къ ужину.

Примчаніе. Если гусь довольно большой, то, приготовавъ кушанье на 6—8 чело-
вѣкъ, изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови пригото-
вить супъ № 53—54, на другой день сварить гуся и сдѣлать изъ него какой-нибудь соусъ,
напр. № 831; оставшіеся же отъ этого соуса бульонъ оставить до слѣдующаго дня и
приготовить изъ него супъ № 52.

Изъ оставшихся костей жаренаго гуся и подливки можно сварить супъ съ
картофелемъ или крупями.

832) Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ. Очистить гусиную
потроху вмѣстѣ съ гусиною печенкою, налить водою, положить корепьевъ и пря-
ностей, сварить. Около стакана гусиной крови разбить съ ложкою или двумя
уксуса, процедить, смѣшать съ 3—4 стаканами бульона отъ потроховъ, поло-
жить куса 2—3 сахара, 2 толченныя гвоздики, 5—6 зер. англійскаго перца,

вскипятить, безпрестанно мѣшая, сложить потроху, подогрѣть, выложить на глу-
бокое блюдо.

Выдать: Гусиную потроху, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 3 луковицы.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.

1 ложку муки, 1 ложку масла.
1 стак. гусиной крови.
Куса 3 сахара.
2 гвоздики, 5—6 зеренъ англ. перца.

833) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.
Отварить гусиную потроху съ корепьями и перцомъ.—Разварить отдѣльно черно-
сливъ, смѣшать съ бульономъ, процедить, влить кто хочетъ, 1 стаканъ гусиной
крови, $\frac{1}{2}$ или 1 ложку уксуса, ложку муки, 2 толченныя гвоздики, 3—4 куса
сахара, размѣшать, вскипятить хорошенько, процедить, облить сложенные на
блюдо потроху и черносливъ.

Выдать: Гусиную потроху, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа, уксусу.

(1 стак. гусиной крови.)
1 ложку муки, 2 гвоздики.
3—4 куса сахара.
 $1\frac{1}{4}$ стак. чернослива, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

834) Прагу изъ оставшихся жареннаго гуся. Оста-
вшиеся жаркое гуся разрѣзать, разрубить на аккуратныя куски; въ кастрюлѣ
распустить 1 ложку масла, прибавить мѣшая $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести $1\frac{1}{2}$ —2
стакан. бульона или кнютка, прибавить немного соуса отъ жаренаго, соли, перцу,
положить туда разрѣзаннаго гуся, закрыть, дать прокипятить, прибавить отвар-
наго картофеля, положить кусками наръзанныхъ кислыхъ яблокъ, можно при-
бавить 1 рюмку столоваго вина, прокипятить, подавать.

835) Жареное утки. Очищенные и посоленыя 1—2 утки изжарить
на противнѣ, осыпавъ ихъ слегка мукою, кто любитъ можно напшпиковать сѣрна
утки $\frac{1}{2}$ фунтомъ шпика. Сначала подлить ложки 2—3 бульона, а потомъ по-
длить вышедшимъ изъ нихъ сокомъ, посыпая все истолченными сухарями. Если
утки жирныя, то масла не надо, если не жирныя, то полить ложкою масла. На
жаркое гуся и утокъ надо выбирать жирныхъ, а на супъ, соусъ, какъ напри-
мѣръ № 842 и проч., мѣсте жирныхъ.

Къ уткамъ жаренымъ нафаршированными подается всегда разварной или жа-
реный картофель или одинъ изъ салатовъ, помѣщенныхъ въ VI отдѣлѣ, какъ свѣ-
жихъ, такъ и маринованныхъ.

836) Тушенныя утки нафаршированныя. Утки фаршируются
яблоками, капустою и макаронами, какъ сказано о гусяхъ см. № 828—829 и
въ такомъ случаѣ подаются съ краснымъ соусомъ № 277—279.

837) Утка нафаршированная груздями. Очистить утку,
нафаршировать слѣдующимъ образомъ: соленые грузди сполоснуть, обсушить, из-
рубить, поджарить въ маслѣ, положить перцу, мушкатнаго орѣху, муки, сметаны,
3 яйца, размоченнаго бѣлаго хлѣба, фаршъ изъ телятины и зелени, обвязать
бугагой памазашной масломъ, положить на сковороду, изжарить въ печи. Подавая
разрѣзать, облить соусомъ изъ эссенціи № 272.

838) Утки жаренныя съ темнымъ соусомъ. Изжарить
утки въ кастрюлѣ съ кореньями и масломъ. Когда утки будутъ готовы, вынуть
ихъ, въ соусъ же положить муки, поджарить ее, мѣшая до гладкости, взять 2
стакана крѣпкаго бульона, распустить въ немъ кусокъ сухаго бульона, вскипа-
тить, процедить, положить 4—5 штучекъ мелко наръзанныхъ пикулой или ка-
шарцовъ, или оливокъ, немного сахара, вскипятить, облить на блюдѣ утки

Выдать: 1—2 утки, 1 морковь, 1 петрушку.
1/2 сельдерея, 1/2 порей.
Англійск. перцу и лавр. листу.
1—2 ложки масла, 1/4 стак. муки.

1 1/2 лота сухого бульона.
4—5 шт. пикудей или 1/2 баночки капар-
цовъ или 1/2 баночки оливковъ.
2—3 куска сахара, солд.

839) Утка жаренная съ соусомъ изъ вина. Изжарить утку въ кастрюлѣ въ 2—3 ложкахъ масла съ кореньями, какъ сказано выше № 838, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стаканъ бульона, вскипятить, процѣдить, положить 6—7 мелко изрубленныхъ сарделекъ, взять 1/2—1 стак. столоваго, французскаго вина, сокъ изъ 1/2 лимона или немного уксуса, вскипятить, облить на блюдѣ утку.

Выдать: 1—2 утки, 2—3 ложки масла.
1 1/2 ложки муки, 1 морковь, 1
петрушку.
1/2 сельдерея, 1/2 порей, 1 луковицу.
Зервиъ 10 англійскаго перца.

2—3 штуки лавроваго листа.
6—7 сарделекъ.
1/2—1 стак. столоваго вина.
1/2 лимона или уксуса.

840) Утка съ фаршемъ изъ телмятинныи. Взять утку, разрѣзать хребтъ, вынуть кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко и выжатый; яичницу изжаренную изъ 4 яицъ съ 1 луковцею и масломъ, 1/4 мушкатнаго орѣха, 10 зеревъ англійскаго толченаго перца, 1—2 сырыхъ яйца, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сѣвезъ сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на дно кастрюльки положить 1/2 фунта товенькими ломтиками наръзаннаго шпика, кореньевъ и припостей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ 1/2 ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стаканами бульона, прокипятить мѣшая, процѣдить; можно прибавить 3—4 штуки ломтиками наръзаннаго трюфеля, 1 ложку мадеры, вскипятить одинъ разъ, облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьями отваренными въ водѣ съ солью выемъ, наръзанными съ видѣ малыхъ котлетокъ.

Выдать: 2 1/2 или 4 фунтовую утку.
1 1/2 ф. телятины, 2 1/2 лож. масла.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 5—6 яицъ, 1 лукъ.
Мушкатнаго орѣху, 1/4 ф. шпика.
1 морковь, 1 петрушку, 1 порей.

1 луковицу, 1 сельдерей.
20 зеревъ англійскаго перца.
2—3 штуки лавроваго листа.
1 ложку муки, (3—4 трюфеля).
1 ложку мадеры.
(Вини), соль.

841) Утка жаренная съ вермишелью и грибами. Взять утку, разрѣзать хребтъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать 1/4 чайною ложкою англійскаго и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отваренныхъ, мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, ложку масла, посолить, размѣшать, нафаршировать этимъ утку, зашить. Положить ее въ кастрюлю, залить грибами бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 1/2 стакана бульона отъ утки, 1/2 или 1 1/2 стакана сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отваренные грибы, вскипятить.

Выдать: 2 1/2—3 фун. утки, солд.
Англ. и прост. перцу, 2 гвоздика.
1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 сельдер.
1/2 порей, 1 луковицу.
2—3 штуки лавроваго листа.
10—15 зер. англійск. перца, соли.

1/4 фун. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ.
1 1/2 ложки масла, 3/4 стакана муки.
1/2 или 1 1/2 стакана сметаны.

На лапшу:

1 1/2 стак., т. е. 1/2 фун. муки, 1 яйцо.

842) Утка модъ Бѣльвий съ соусомъ. Утку разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ и припостей, можно прибавить сушеныхъ грибовъ, сварить до мягкости; 1 1/2 ложки масла, 3/4 стакана муки размѣшать, развести 3—4 стаканами бульона, 1/2 или 1 1/2 стаканами сметаны, прокипятить хорошенько мѣшая, процѣдить, всыпать немного зеленой мелко изрубленной петрушки, мелко нашинкованныхъ грибовъ, облить утку. Этого соуса можетъ быть отъ 4—5 стак.; въ такомъ случаѣ подать лучше на продолговатомъ глубокомъ блюдѣ, по большей части къ завтраку или ужину.

Выдать: 1—2 утки, смотря по величинѣ.
1 морковь, 1 порей.
1 петрушку, 1 луковицу.
6—7 зер. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.

1—1 1/2 ложки масла, 3/4 стак. муки.
1/2 или 1 1/2 стак. сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

(Можно приб. 3—4 суш. гриба).

Примчаніе. Приготовляя обѣдъ на 6 человекъ и если утка вѣсомъ 3—4 фунта, то можно изъ нея приготовить соусъ, а изъ оставшагося бульона сварить супъ, прибавивъ въ него для яркости фунтъ говядины.

843) Утка со свѣжею капустою. 1 большой кочанъ капусты отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Утку сварить съ кореньями и припостями, сложить на блюдо, обложить капустою, посыпать сухарями, облить соусомъ со сметаною, какъ сказано въ № 842, и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1—2 утки (чтобы было 3 фунта).
1 морковь, 1 порей, 1 петрушку.
1 луковицу, 6—7 зер. англ. перца,
2—3 шт. лавроваго листа.

1 кочанъ капусты.
1 ложку масла, 1/2 стак. муки.
1/2 или 1 стак. сметаны.
2—3 сухаря.

844) Утка съ соусомъ изъ анчоусовъ. Утку изжарить на вертелѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку подогрѣтаго масла растереть хорошенько съ горстью мелко изрубленныхъ шарлотокъ, съ 3 мелко изрубленными анчоусами, изъ которыхъ нужно выбрать кости, посолить 3 ломтика лимона безъ цедры и зеревъ и 2—3 лавровые листа, развести горячимъ бульономъ, прокипятить слегка въ кастрюлѣ, процѣдить и облить имъ утку.

845) Утка съ капустою са-рой, см. № 424.

В) ДИКИЯ ПТИЦЫ.

Примчаніе. Дикихъ птицъ ощипываютъ на сухо, потомъ оставшіеся въ кожѣ перья вытаскиваютъ пальцемъ, ощипываютъ, обтираютъ мукой, отрубями или просто пологотелью, потрошатъ и моютъ въ холодной водѣ частъ и болше.

Тетерка разрѣзывается вдоль на 5, а если очень большая, то на 7 частей, изъ которыхъ одинъ кусокъ составляетъ грудная кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

Также разрѣзывается вдоль и куропатка только на 3 части.

Рабчикъ—вдоль на двѣ части.

Какъ сберечь и солить дикихъ птицъ см. Отдѣл XXXI.

846) Жаренное тетерка. Ощипать, очистить тетерку, какъ сказано въ примчаніи, посолить, нашинковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы было вкуснѣе, нашинковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаною.

Если тетерка старая, то надо ее намочить на нѣсколько дней въ уксусъ № 2236 (часть II), вообще только что застрѣленная не вкусны.

Жарить ее можно также на противнѣ, поливая 2 ложками масла и подъ конецъ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сметаны.

2 тетерки.		2 ложки масла.
$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{4}$ фунта шпика.		($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Или жарить въ кастрюлькѣ.

Подала облить стовишимъ соусомъ и кромѣ того подать:

- 1) Соусъ изъ свеклы № 415.
- 2) Или разварной картофель.
- 3) Или какойнибудь свѣжій или маринованный салатъ, см. конецъ отдѣла VI.

847) **Жаренный глухарь.** Взять 1 очищеннаго глухаря, намочить его на 8—10 часовъ въ уксусъ, вскипяченый со спеціями № 2236 (часть II). Потомъ нашпиковать его $\frac{1}{4}$ ф. шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла, а когда будетъ почти готовъ, облить 2 ложками уксуса, часто его переворачивать; когда выдѣстъ изъ себя сокъ, поливать его этимъ сокомъ, а наконецъ облить сметаною. Разрѣзать, сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ.

Если глухарь подается холоднымъ, то не надо подливать сметаны.

Чтобы онъ былъ мягче, нѣкоторые закапываютъ его въ хорошую землю въ саду на 24 часа.

Выдать: Глухаря, 2 ложки масла.		2 ложки уксуса.
$\frac{1}{4}$ фунта шпика.		($\frac{1}{2}$ стакана сметаны).

Подается къ нему какой-нибудь соусъ изъ свеклы № 415, или тушонный картофель и всѣ свѣжіе и маринованные салаты.

848) **Холодное изъ глухаря или тетерки.** Взять муравленый горшокъ, положить на дно нѣсколько кусочковъ шпика, 2 штучки лавроваго листа, 3 гвоздички, корицы $\frac{1}{3}$ долю верника, и 1 большую головку луку; тетерева нужно прежде разрѣзать на куски, потомъ класть его рядами въ горшокъ, пересыная вышеномаринованными спеціями, шпикомъ и солью, налить одною бутылкою самаго слабаго краснаго вина, завязать горшокъ тряпочкой; обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ, оставить тамъ до утра, тогда вынуть, выложить на блюдо и поставить на ледъ.

Выдать: Глухаря или тетерку.		$\frac{1}{3}$ верника корицы.
$\frac{1}{2}$ фунта шпика.		Головку луку.
2 шт. лавр. листа, 3 гвоздички.		1 бутылку краснаго вина.

849) **Битки изъ филея свѣдеевъ глухаря или тетерки.** Снять филей съ двухъ тетерекъ или съ одного глухаря, разрѣзать ихъ битками, выбить плоскою стороною кухоннаго ножа, немного посолить, обвалить въ муку, обжарить какъ можно скорѣе въ ложкѣ масла съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ, оставшіяся кости сварить въ маломъ количествѣ воды съ пол-ложкою масла; когда уварится процѣдить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны. Битки переложить въ соевый пидъ, посыпать ложкою натертаго швейцарскаго сыра, облить соусомъ, дать разъ закипеть на большомъ огнѣ, переложить на глубокое блюдо, облить соусомъ;— въ соусѣ можно разъ вскипятить разварнаго уже готоваго картофеля.

850) **Тетерки съ краснымъ винномъ.** Двѣ очищенныя тетерки нашпиковать $\frac{1}{2}$ фунт. шпика, обжарить въ кастрюлѣ въ двухъ ложкахъ масла до половины готовности; влить стакана два бульона, положить ломтиками нарезаннаго какъ луку, такъ и порешкомъ петрушки, накрыть крышкою, тушить до мягкости; тогда подлить отъ $\frac{1}{2}$ —1 стак. краснаго вина, положить полдюжины муки съ кускомъ масла разведенныя кипяткомъ, прокипятить, облить, разрыванши на блюдѣ тетерки.

851) **Тетерки съ каштанами.** 2 Хорошо очищенныя тетерки изжарить до половины готовности въ кастрюлѣ въ $1\frac{1}{2}$ —2 ложкахъ масла, прибавляя при этомъ немного кипятку, чтобы не пригорѣли, подлить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, положить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны и ишная тушить подъ крышкою, пока тетерки не будутъ мягки. Между тѣмъ обдать кипяткомъ $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, очистить отъ кожи, сварить ихъ въ 2 стак. молока съ масломъ, подать съ тетерками.

852) **Тетерки со сметаною, сосисками и жаргонелемъ.** Изжарить 2 тетерки, какъ сказано выше № 851, подливъ сметаны. Взять съ полфунта сосисокъ, положить ихъ въ кастрюльку, подливъ немного воды, разъ вскипятить, надрѣзать ломтиками, опустить въ соусъ, влить рюмку франц. вина, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ ложкою воды, прокипятить, положить въ этотъ же соусъ отдѣльно отвареннаго уже картофеля. вскипятить, подавать.

853) **Фазанъ.** Фазановъ надо держать въ перьяхъ отъ 5 до 8 дней, затѣмъ надо ихъ очистить, голову же отрубить, спрятать, обжечь весь пухъ зажженою бумагою и пока мясо еще тепло отъ огня, натереть всего фазана вѣрнко кускомъ свиного сала или масломъ завернутымъ въ ватонку, чтобы очистить фазана отъ корней пуха и мелкихъ перьевъ. Потомъ грудъ нашпиковать шпикомъ, изжарить въ маслѣ въ кастрюлѣ, поливая его безпрестанно горячимъ масломъ съ 2—3 ложками виняту и смазывая сметаною; прокалывать жаркое вилкою, чтобы фазанъ былъ сочный. Печенка и прочая внутренность не употребляются. Когда жаркое готово, еще разъ полить масломъ, обсыпать сухарями, подержать на легкой огнѣ, чтобы осыпка заеклась, выложить на блюдо, прирубить къ шеѣ голову съ перьями, воткнувъ ее на палочку, убрать бумагою брызкою, а перья отъ хвоста воткнуть въ жаркое, переложить на блюдо, подлить соусу, въ которомъ жарился.

Или изжарить фазанъ на вертелѣ, нашпиковать его $\frac{1}{4}$ фунта шпика, обложить его ломтиками шпика съ $\frac{1}{4}$ фунта и обвязать бумагою намазанною масломъ, жарить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ, подъ конецъ обсыпать сухарями, подать съ салатомъ.

Выдать: 1 фазанъ, $\frac{1}{2}$ фунта шпика.		$\frac{1}{4}$ фунт. масла, 3—4 сухаря.

854) **Жаркое динкил утки.** Очистить 2—3 утки, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ № 2236 (часть II), нашпиковать шпикомъ, жарить на противнѣ или въ кастрюлѣ, поливая масломъ. Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Выдать: 2—3 утки.		2 ложки масла.
$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта шпика.		Уксусъ № 2230 (часть II).

855) **Динкил утки съ соусомъ и макаронами.** 2—3 утки очистить, посолить, нашпиковать $\frac{1}{4}$ фунта шпика, изжарить на вертелѣ или на противнѣ съ 2 ложками масла, разрѣзать каждую на двѣ или на 4 части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки процеженнаго масла, въ которомъ жарился утка, ложку муки, развести 2 стаканами крѣпкаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать $\frac{1}{2}$ маленькой баночки коринионовъ или 10—12 маринованныхъ грибовъ, вскипятить, облить утки.

Выдать: 2—3 утки, т. е. 3 фунта.		$\frac{1}{2}$ баночки макаронъ или $\frac{1}{2}$ баночки коринионовъ, или 10—20 маринован. грибовъ.
$\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунт. шпика.		
1 ложку муки.		

856) **Длиная утка съ шампиньонами.** Очистить 2—3 утки, вдавить рукой грудную кость, нашинковать $\frac{1}{2}$ фун. шпика, нарезанного полосками, изжарить в кастрюль в 2 ложках масла, или на вертеле; когда будут готовы, разрезать, положить на блюдо, облить следующим соусом: в кастрюлю, в которой жарилась утка, прибавить 1 ложку масла, 1—2 ломтиками нарезанные луковички, обжарить, всыпать мѣшая, 1 ложку муки, разбавить 2 стак. говяжьего бульона, положить немного соли, перца, 1 блюдечко мелко нарезанных шампиньонов и дать всему провариться; этии соусом облить разрезанная на блюде утки, подавать.

857) **Длиная утка съ соусом изъ кислой капусты.** Хорошо очищенная утка изжарить в кастрюль в 2 ложк. масла, или изжарить на вертеле. Между тѣмъ приготовить шинкованную кислую капусту, какъ сказано въ №№ 434—436. Подавая на столъ, нарезать утки равными кусками положить вдоль блюда на одной половинѣ его, а на другой приготовленную капусту.

858) **Рябчики жаренные фаршированные.** 3—4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми съ лимоннымъ сокомъ и масломъ, зашить ихъ, обложить крупомъ тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, жарить на вертеле, поливая масломъ.

Выдать: 3—4 рябчика. | 4 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. сухарей, т. е. сухарей про- | Сокъ изъ 1 лимона, $1\frac{1}{2}$ ф. шпика.
 дажныхъ 24 штуки.

Оставшійся жиръ слить, какъ обыкновенно, въ муравленый горшечекъ и выдавать людямъ къ кашѣ, къ картофелю и проч.

859) **Жаренные рябчики.** 3—4 рябчика очистить, посолить, нашинковать, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ фун. шпика, изжарить в кастрюль следующимъ образомъ: $\frac{1}{2}$ фун. масла распустить в кастрюль, когда оно закипитъ, положить въ него рябчики и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, смотрѣть, чтобы не пригорѣли; когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрезать, сложить на блюдо. Въ масло же влить двѣ ложки бульона, двѣ ложки сметаны или сливокъ, вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и мелко изрубленною $\frac{1}{2}$ ложкою зеленой петрушки. Жарятся съ $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 3—4 рябчика, $\frac{1}{4}$ фун. шпика. | 2 ложки сметаны, 2—3 сухари.
 $\frac{1}{2}$ фунта масла. | Зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Примечаніе. На свѣжѣ рябчики надо, опинать и выпотрошить, мочить сперва въ холодной водѣ, а потомъ опустить въ холодное свѣжее молоко и разъ въ немъ вскипятить.

860) **Рябчики подъ соусомъ.** 3—4 рябчика очистить, сложить въ кастрюлю, залить $1\frac{1}{2}$ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложекъ на каждую штуку, покрыть плотно крышкою и жарить на самомъ легкомъ огнѣ. Тѣмъ приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать: 3—4 рябчика. | $1\frac{1}{2}$ или 2 стакана сметаны.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

861) **Рябчики по-авнатеренски.** Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрезать вдоль филея, наполнить следующимъ

фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штукъ 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытого масла, $\frac{1}{4}$ франц. бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перца, зеренъ 5, мускатнаго орѣха, истолочь все это въ ступкѣ, прогнѣть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертеле или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчики на блюдо, подавать лучше не разрезывая ихъ.

Выдать: 6 рябчиковъ, 5 сардинокъ. | Англійскаго перцу зеренъ 5.
 3 анчоуса, 2 фунта шпика. | Мускатнаго орѣху.
 $\frac{1}{4}$ французск. бѣлаго хлѣба. | 2—3 ложки масла.

862) **Котлеты изъ рябчиковъ.** Рябчики очистить, разрезать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й суставъ, снявъ верхнюю кожицу, выбить слегка ножки, сдѣлать въ родѣ котлетъ, смазать яйцомъ, посыпать солью, немного перцемъ и сухарями, обжарить въ маслѣ. Подавать съ жареными свѣжими шампиньонами или бѣлыми грибами, или съ отварною, мелко нарезанною и масломъ облитую спаржею или съ тѣмъ и съ другимъ.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 яйцо, соли. | 2 ложки масла, 3—4 сухари.
 Англійск. перцу зеренъ 5.
 Простаго перцу зеренъ 5. | (Грибы или спаржу).

Или, вмѣсто грибовъ и спаржи, облить соусомъ французскимъ изъ трюфелей № 285.

863) **Жаренная изъ рябчиковъ.** Взять рябчики, снять съ каждого по два филея, оставить косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрезать филея вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обалить въ яйцѣ, изжарить въ фритюрѣ или обалить въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ следующий: заправить красный соусъ, а именно: $\frac{1}{8}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленыхъ сырыхъ шампиньоновъ шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать нарезанные филея.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить следующий рагуль: заправить бѣлымъ соусомъ: а именно: $\frac{2}{3}$ стакана муки, 2 ложки раковаго масла, сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульона, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ штукъ 12, раковыхъ шеекъ штукъ 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два, прибавить 1—2 штуки нашинкованныхъ трюфелей.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 яйцо, (5—6 сух.). | 1 рюмку мадеры.
 (1 фунтъ фритюра). | На рагуль:
 На красный соусъ.
 $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{8}$ масла. | $\frac{2}{3}$ стак. муки, 12 штукъ шампиньоновъ,
 6 штукъ свѣжихъ шампиньоновъ. | 25 раковъ, 1—2 штуки трюфелей.
 1—2 штуки трюфелей. | $\frac{1}{4}$ фунта, масла, соли.

864) **Суфле изъ рябчиковъ.** Взять 3 рябчика, сырые снять съ костью, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 штуки рубленыхъ трюфелей, немного мускатнаго орѣху. Рамку, т. е. форму съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ намазать масломъ, влить суфле. Залить минутъ передъ обѣдою поставить на паръ. Когда будетъ готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стаканъ бульона вскипятить. Взять 20 штукъ вымытыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожицу, опустить ихъ въ $\frac{1}{4}$ ста-

кана бульона, выжать сок из поль-лимопа, вскипятить 2 раза, выпуте шампиньоны ложкою на столъ, нашинковать ихъ толко, положить въ соусъ, вылить туда же соусъ, въ которомъ они варились, посолить, вскипятить, облить суфле, въ середину положить шоре пзъ селлера № 510.

Выдать: 3 рибки, 1 французскую булку. | 20 штукъ шампиньоновъ.
 1 стак. молока, 3 1/2 ложки сливочнаго масла.
 4 яйца, 2 стакана сливокъ.
 4 штуки трюфелей, мушк. орѣху.
 1 ложку муки, 1/2 лимона, соли.

865) **Буронагати жаренные.** Очищенные 3 куропатки изжарить точно также, какъ рябки № 859.

Выдать: 3 куропатки. | 2 ложки сметаны.
 1/2 ф. шипка, 1/2 ф. масла. | 2—3 сахара, зеленая петрушка.

866) **Буронагати жаренные фаршемъ.** Куропатки изжарить въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нашинковать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, смѣшать съ 1/2 фунтомъ сырой, мелко-изрубленной телятины, положить туда же 1 французскую булку, намоченную въ молоко и выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, немного мушкатнаго орѣху, 1/2 ложки масла, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюлѣ оставшееся масло, сложить куропатки, тушить подъ крышкою; когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 крѣпикаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрезать ихъ, сложить на блюдо; облить соусомъ, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, прокипятить, процѣдить, положить въ него ложечки лимона.

Выдать: 3 куропатки, 1 луковицу, | Англійск. перцу, мушкатнаго орѣху.
 1/2 ф. телят., 1 франц. бѣлый хлѣбъ. | 1 ложку муки, 1/3 лимона.
 1 стак. молока, 2—3 желтка, соли. | 1/2 фунта масла.

867) **Буронагати съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.** Куропатки изжарить въ 3 ложкахъ масла, вынуть ихъ, подрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить слѣдующимъ фаршемъ: 5—6 сарделекъ, 1 ложку масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатого, 1 натертое на теркѣ яблоко, 1—2 желтка, 1/4 чайной ложки мушкатнаго цвѣта, истолочь, протереть сквозь сито.

Въ оставшееся же масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процѣдить, положить въ этотъ соусъ ложечки лимона безъ зеренъ и нашинкованныя куропатки, разъ вскипятить или только подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 куропатки, 5—6 сарделекъ. | 1—2 желтка, 1 ложку муки.
 1/2 франц. булки, 1/2 ст. молока. | 1/2 лимона.
 Мушкатнаго цвѣту, 1 яблоко. | 3—4 ложки масла.

868) **Буронагати съ ниселью малуестою.** Приготовляется совершенно также, какъ цука № 910, съ тою только разницею, что въ печкѣ слѣдуетъ оставлять куропатки подольше потому, что онѣ требуютъ больше жара, хотя кромѣ того онѣ должны быть предварительно немного обжарены въ маслѣ и прошипованы. На 2 куропатки нужно взять 1/2 фунта шипка, 1/2 фунта сметаны и 1/2 фунта масла.

869) **Бекасы жаренные.** Бекасы не надо потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить 1/2 фунта шипка, обвязать бумагою, намазавшою ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда бекасы будутъ готовы, снять бумагу, сложить

на блюдо. Отъ бекасовъ не отрѣзываются головки. Или жарить ихъ на противнѣ въ печи.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/4 фунта шипка. | 2—3 ложки масла.

Подать въ нимъ какой-нибудь салатъ.

Примчаніе. Средства сберечь бекасы связанными отъ осени до Января. Принеся съ поля бекасы, тотчасъ очистить ихъ отъ перьевъ, не потроша обернуть въ листы свѣжей капусты, облить густымъ тѣстомъ, поставить на недолго въ печь, чтобы только тѣсто заклеилось. Уложить въ боченокъ, залить растопленным жиромъ, накрыть, засмолить. Жиръ этого можетъ быть потомъ употребленъ на смазку экипажей.

870) **Бекасы жаренные съ соусомъ.** Очистить, выпотрошить, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ въ печи съ 2—3 ложками масла. То, что вынуто изъ середины, мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ 1/2 луковицею мелко изрубленною и 1/2 ложкою муки; всыпать 5 зеренъ англійскаго и 4 зерна простаго толченаго перца, соли, выжать сокъ изъ 1/2 лимона; можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стаканомъ бульона, вскипятить, облить бекасы.

Выдать: 6 бекасовъ, 2—3 ложки масла. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
 5 зер. англ. 5 зер. простаго перца. | 1/3 лимона, 1/2 луковицы.

871) **Бекасы съ гренажами.** 6 очищенныхъ и выпотрошенныхъ бекасовъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Вънутренности мелко изрубить съ 1/8 фунта шипка, смѣшать съ 1/2 французскою тертою булкою, съ 1 ложкою свѣжаго масла, 1 желткомъ, однимъ яйцомъ, посолить, всыпать 5 зеренъ англійскаго, 4 зерна простаго толченаго перца, размѣшать, намазать этою массою въ 1 ложкѣ масла поджаренныя и высушенныя гренки, сложить ихъ на листъ, намазанный 1/2 ложкою масла, вставить въ печь на задолго передъ отпускомъ. Сложить бекасы на блюдо, обложить ихъ этими гренками, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку муки поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, положить кусокъ распушеннаго сухаго бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, 1/2 фунта шипка. | 1 ложку муки.
 1/2 франц. булки, 2 яйца. | 1 лотъ сухаго бульона.
 5 зер. англ. и 4 зер. простаго перца. | 1/3 лимона, 1/2 фунта масла.

872) **Свиistles или вальдиншелль съ гренажами.** Свиistles, какъ вальдиншелль и дроздовъ не потрошать, а жарить, съ ножками и головками: 12—15 свиistles очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, жарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Когда будутъ готовы положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ и высушенныя гренки изъ бѣлаго хлѣба, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

У свиistles большая печенка, которую можно выпуте, мелко изрубить, поджарить вмѣстѣ съ шипомъ, въ такомъ случаѣ свиistles сложить на середину блюда, гарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленною поджаренною печенкою, облить соусомъ.

Выдать: 12—15 свиistles, или 3 вальд- | 1 французскую булку.
 шпена. | 1/2 фунта масла.

873) **Перепелки подъ соусомъ.** Вымазать дно кастрюли 1 ложкою масла, наложить 1/4 фун. въ пласточки парваннаго шипка, 1/2 фун. въ пласточки парваннаго телятины, немного рубленнаго листевъ петрушки, 1 нашинкованную луковицу, соли, 1 рюмку бѣлаго или краснаго вина, 1 стак. бульона, а затѣмъ очищенные перепелки, закрыть крышкою и доварить на ровномъ огнѣ; когда перепелки готовы, ихъ выпуте; соусъ же, снявъ жиръ, процѣдить и облить имъ перепелки. Подаютъ перепелки также съ рисомъ, свареннымъ на водѣ, съ масломъ и перемѣшаннымъ съ пармезаномъ.

874) **Жаворонки под соусом.** Очистить 18—20 жаворонков вышняя осторожно внутренность, чтоб вместе с ними не выпнуть жир и обрубить ножки и головки. В кастрюлю положить $\frac{1}{4}$ фун. масла, 2 мелко изрубленных лукавицы и дать немного обжариться; потом прибавить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, немного соли, мушкатного орешку, 1 рюмку белого вина, сок 1 лимона, дать вскипеть, положить туда жаворонки, варить их минут 10—15 до готовности и подать вместе с соусом.

Наблюдать, чтоб не разварились.

875) **Кулики под соусом с грибами.** 12—15 куликов ощипать, как всякую дичь, головки и желудки выбросить, а потроху выложить на доску. В кастрюлю положить 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ фун. мелко искрошенного копченого шпика, 2 мелко изрубленных или истертых лукавицы, 1— $1\frac{1}{2}$ блюдачка очищенных и нашинкованных шампиньонов, 1 ложку бульона, немного соли, перцу, мушкатного орешка, если есть, $\frac{1}{4}$ фун. в кусочки нарезанного сладкого масла и 1 стак. красного вина, наложить очищенных куликов, закрыть кастрюлю крышкой и так доварить до готовности на небольшом, но ровном огне. Между тем изрубить выпутую потроху и перед самым отпуском опустить в соус, дать прокипеть и подавать.

876) **Рягу нежную изумажить.** 12—15 шт. очищенных куликов без голов и желудков изжарить в кастрюле в $1\frac{1}{2}$ —2 ложках масла, срывать лопатками филе с костей, крылышки же, ножки и кости истолочь в ступку, обжарить в кастрюле отдельно с 1 ложкою масла и 1 нашинкованною лукавицею, потом прибавить мешая 1 стак. ложку муки, сок 1 лимона и разбавить 1— $1\frac{1}{2}$ стак. бульона, дать хорошенько прокипеть, протереть сквозь сито и облить этим соусом нарезанные филе. Потроху от куликов, исключая желудка, изрубить мелко с кусочком масла, положить в кастрюлю, прибавить 1 ложку сметаны, прокипятить, обвязать этою массою французскую булку нарезанную ломтиками и немного подсушенную; рягу вылить на блюдо и огарнировать этии обвязанными грибами.

Этот рягу дѣлается точно также и из холодных жаренных куликов, которые перед отпуском раз вскипятить в соусе.

877) **Жаренные дрозды.** Дроздов, как и бекасов не трогать, а только ощипать их, опалить, обмыть, взять шт. 12—16, обложить их $\frac{1}{2}$ фун. в пластик нарезанного шпика, обернуть бумагою маслом намазанною надѣть на деревянную палочку, привязать к вертелю и жарить на большом огне, поливая 2 ложк. растопленного масла, подставив противень. Когда дрозды готовы, выложить их на блюдо в середину кучкою, а кругом обложить бортником ломтиками белого хлеба, обжаренного на противне в соке, который стек с дроздов.

878) **Жаренные фаршированные дрозды.** 12—16 сырых дроздов ощипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, изрубить, обжарить в 1 ложке масла с 1 мелко изрубленною лукавицею или $\frac{1}{2}$ горстью изрубленных шариотов, прибавить послѣ того $\frac{1}{4}$ фун. мелко изрубленного шпика, мякиш франц. хлеба размоченного в сливках и немного отжатого, 2 яйца, немного соли и простого перца, хорошенько перемешать, начинять этим фаршем дроздов. В не глубокой кастрюле растопить полфунта масла чухонского, положить рубленных, шт. 12 шампиньонов или белых свежих очищенных грибов, посолить, всыпать простого перца, жарить накрыв крышкой когда закипят положить пол-ложки муки разведенной ложкою воды, подлить бульону и лимонного соку с $\frac{1}{4}$ лимона, положить на фаршированные дрозды.

Когда грибы будут почти совсем готовы влить вина водку столько, чтобы в соусе был слышан его вкус, доварить грибы. Выложить дрозды на блюдо огарнировать их жареным в масле луком-шариотом и в масле поджаренными грибами, облить соусом.

879) **Исеченки курь, гусей, уток, зайца и проч. под соусом с мадерою.** Гдѣ много употребляется домашних птиц, там можно собрать печенки отъ всѣх вышеупомянутых птиц, смешать их даже и приготовить слѣдующее кушанье:

Взять 10 различных печенок, намочить их на шесть часов в молоко, отъ которого они побѣлѣют и разбухнут. Полную ложку масла подрумянить, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджарить до красна, развести 1 стаканом бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять непосоленные печонки, которыя бы отъ соли сдѣлались твердыи, осыпать их слегка мукою, опустить в соус, тушить под крышкой отъ 5 до 10 минут на легком огне. Кто любит лукъ может положить в соус 1—2 ломтиками нарезанныя лукавицы или несколько штук в бульон отваренных трюфелей. Подавая соус на столъ, посыпать въ него соли, размешать.

Выдать: 10 печенок, $\frac{1}{2}$ ложки муки. | 3 стакана молока.
1—2 лож. масла, 1 рюмку мадеры. | (1—2 лукавицы, 2—3 трюфеля).

В) САЛАТЫ КЪ ЖАРЕНОМУ РЫБНОМУ И МЯСНОМУ.

880) **Свежая или нашинкованная капуста.** 1 большой кочанъ свежей бѣлой или сней капусты нашинковать очень мелко, можно опустить ее въ кипяток на одну минуту и тотчас откинуть на рѣшетку: когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксуса, кто любит мелшаго или простого перцу или сахару.

881) **Салатъ со сметаною.** 6 кочанковъ салата очистить отъ верхних зеленых листьев, перебрать остальные, вымыть хорошенько; эти листья, особенно мелше подать дѣльными или разрезать на несколько частей, посолить; через $\frac{1}{2}$ часа перед самым отпуском взять 2 круто сваренныя желтка, растереть их до гладкости, прибавить немного соли, а кто любит, и сахару, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ самой свежей сметаны, 2—3 ложки уксуса, укропу, размешать, положить очищенные листья салата, прибавить 1—2 очищенных и самыми тонкими ломтиками нарезанных свежих огурцов. Убрать сверху круто варенными и на 4 части разрезанными яйцами или кубиками, красиво нарезанным лапшикомъ.

882) **Салатъ съ горчицными соусомъ.** Положить в салатникъ ложку сарептской горчицы, растереть съ 2 сваренными желтками, посолить, всыпать кто любит, сахару, влить 2—3 ложки прованскаго масла и уксусу, размешать съ очищенными листьями салата, подавать.

883) **Свежие огурцы съ прованскимъ соусомъ.** Огурцы очистить, нарезать самыми тонкими ломтиками, осыпать солью, через часъ слить воду, положить 2—3 ложки прованскаго масла, уксусу, перцу, укропу, размешать, подавать.

884) **Свежие огурцы со сметаною.** Очистить, нарезать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, слить воду, положить $\frac{1}{2}$ стакана или болѣе самой свежей сметаны, уксусу, зелени, перцу, размешать, подавать.

885) **Салатъ изъ картофеля.** Сварить в соленой водѣ картофель, очистить, нарезать ломтиками, смешать съ 3 ложками прованскаго масла,

2 ложками уксуса, солью, перцем, рубленою зеленью, размешать, подавать къ жареному говядинѣ, уткѣ, къ рыбамъ и проч.

886) **Салатъ изъ картофеля и свеклы къ развареной говядинаѣ.** Сварить штукъ 18 картофеля, испечь 3 штуки свеклы, нарязъть все это ломтиками, положить $\frac{1}{4}$ фунта бѣлой въ соленой водѣ отвареной фасоли, соли, помпого перцу, 3 ложки прованскаго масла, уксусу, рубленой зелени, размешать.

887) **Свекла съ прованскимъ соусомъ.** Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить до мягкости, вынуть, остудить, очистить, нарязъть ломтиками, сложить въ салатникъ, положить соли, перцу, прованскаго масла, уксусу, рубленой зелени, размешать, подавать.

888) **Свекла маринированная.** Свареную или испеченую красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарязъть ломтиками, сложить въ банку, пересыпать тортымъ хрѣномъ, залить на 3 или на 24 часа сырымъ уксусомъ, или кипяченымъ съ лавровымъ листомъ, английскимъ перцемъ, солью, гвоздикомъ.

889) **Крессъ-салатъ.** Срѣзать съ корней крессъ-салатъ, налить воду, собрать дуршлакомъ всплывшя наверхъ сѣмена, потомъ крессъ-салатъ переложить на дуршлагъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Перецъ откусомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ, уксусомъ, подавая размешать; можно огарнировать круто сваренныя и на 4 части разрезанныя яйца.

890) **Салатъ цинкорѣй.** Очищенные, вымытые и осушенные листья цинкорѣя приготовить какъ салатъ со сметаномъ № 281, или какъ салатъ съ горчичнымъ соусомъ № 882.

891) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ № 1538.

892) Тушонья яблоки, № 509,

893) Компотъ изъ абрикосовъ № 2514 (Часть II).

894) > > вишень № 2397 (Часть II).

895) > > дыни № 2424 (Часть II).

896) > > сливъ № 2369 (Часть II).

897) Салаты маринованные, см. отдѣлъ XXXVІІІ, а именно:

- а) Яблоки моченныя № 2352—2355.
- б) Сливъ маринов. № 2370—2372.
- в) Груши маринов. и моченныя № 2383—2387.
- г) Вишни маринов. № 2398—2400.
- д) Дыни и арбузы маринов. № 2418.
- е) Салатъ брусничныя № 2459—2461.
- ж) Варбарисъ маринован. № 2503.
- з) Шинков. капуста, целая № 2529—2531.
- и) Цветная капуста маринованная № 2527.
- і) Рыжики № 2555—2562.
- к) Сушеные боровики № 2563.
- л) Вѣлые грибы или боровики маринов. № 2567—2569.
- м) Грузди № 2576—2577.
- н) Огурцы соленые № 2583—2586.
- о) Кориншонъ № 2589—2590.
- п) Лукъ № 2622—2625.
- р) Тыква маринов. № 2425—2427.
- с) Черника маринованная № 2509.
- т) Абрикосы маринованные № 2513.

Часть II.

ОТДѢЛЪ VII.

Рыбы и раки.

Примчаніе. Надобно обращать особенное вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжая, потому что тогда только она вкусна и здорова. Чтобы узнать свѣжа ли она, надо посмотреть жабры: если мясо тамъ красное, то значить рыба свѣжая, если же темнаго или блѣднаго цвѣта, то такая рыба не годится. Глаза должны быть полные и свѣтые, а не мутные и ввалившіеся; кожа должна быть твердая; если разрѣзать рыбу вдоль, съ головы до хвоста, окажется, что кости отстанутъ отъ мяса, то такая рыба не годится. Свѣжую рыбу не надо закалывать раньше, чѣмъ она понадобится, а держать ее въ свѣжей водѣ, чаще ее перебивая; если же нельзя долѣе держать въ водѣ, то надо ее ударить по головѣ, тотчасъ вычистить, разрѣзать съ головы до хвоста, натереть внутри и снаружи мелкою солью, и даже протыкать перцемъ, накрыть, поставить въ холодное мѣсто. Передъ употребленіемъ вымыть хорошею, осушить полотенцемъ, особенно если она предназначена для лирога. Очищая рыбу осторожно вынимать желчь.

Крупную цѣльную рыбу, чтобы она хорошо проварилась опускаютъ всегда въ холодную воду или холодный бульонъ, а потомъ кипятятъ на большомъ огнѣ, подливая по немногу холодной воды и чтобы огонь былъ не только снизу, но и съ боковъ; мелкую же опускаютъ въ кипятокъ. Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу—знакъ, что рыба готова. Чтобы она не отсымалась болотомъ, кладутъ во время варки 2—3 раскаленныхъ березовыхъ уголька.

Мороженую рыбу варятъ непременно въ холодной водѣ. Варя рыбу, кладутъ обмянувшия коренья, английскій и простой перецъ и лавровый листъ, но если рыба только что словлена, то ничего не слѣдуетъ, потому что отъ свѣжей рыбы — вкусъ превосходный.

Цѣльную рыбу варятъ въ рыбномъ котелкѣ, наливая воды или бульона, столько, лишь бы покрыло рыбу.

Подавая на столъ большую рыбу, вареную въ рыбномъ котлѣ, надо ее класть на блюдо хребтовой костью вверхъ, осторожно прижимая и тѣмъ расширяя брюшную часть, — такимъ образомъ класть рыбу на блюдо и для маюлезовъ; хребтовая кость остается по серединѣ, вслѣдствіе чего можно брать мякоть съ обѣихъ сторонъ.

Въ которые мѣсяцы, какалъ рыба вкуснее: Семга и угорь — отъ іюня до августа варятъ — отъ сентября до апрѣля; форель — отъ мая до августа; щука — отъ февраля до апрѣля; налимъ — въ январѣ; линь — отъ мая до іюля; раки — отъ мая до августа.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9	человѣкъ	увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
" 10 "	12 "	въ 2 раза, а соусъ къ ней въ $1\frac{1}{2}$ "
" 13 "	18 "	" " " 2 "
" 19 "	24 "	" " " 3 "

898) **Щука варенная подѣ соусомъ.** Очистить, разрѣзать щуку на порціи, посыпать сухой солью, сложить въ каменную посуду, налить горячій уксусомъ, накрыть, черезъ нѣсколько минутъ переложить въ кастрюлю, залить теплымъ бульономъ изъ кореньевъ такъ, чтобы покрыло рыбу, варить на большомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, скропить холодной водою, накрыть на нѣсколько минутъ бумагою и крышкою.

Подалая, облить и подать отдельно.

- а) Соус голландский № 322.
- б) Горчицу, уксус и хрѣнъ.
- в) Раковый соус № 328.
- г) Разварной картофель, масло и яйца № 331.
- д) Густой соус изъ сливокъ № 332.
- е) Соусъ грибной № 324.
- ж) Соусъ бѣлый № 328.
- з) Холодный соус со сметаной № 321.
- и) Горячій соусъ горчицный № 319.
- к) Соусъ изъ сметаны № 334.
- л) Соусъ сладкій съ изюмомъ № 337.
- м) Соусъ красный № 338.
- н) Соусъ бѣлый, горячій № 339.
- о) Соусъ съ миндальнымъ молокомъ № 340.
- п) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 293.
- р) Соусъ изъ помидоровъ № 301.
- с) Соусъ изъ шампеньювыя № 286.
- т) Соусъ красный съ трюфелями № 279.
- у) Соусъ изъ петрушки № 309.
- ф) Паш соусъ изъ хрѣна со сметаной № 296.

899) Щука тушеная съ хрѣномъ и сметаной.

Посолиль очищенную щуку, разрѣзать ее на порціи. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, положить на него рядъ рыбы, посыпать тертымъ хрѣномъ, положить кусками ложку масла, опять рядъ рыбы и рядъ тертаго хрѣну, залить свѣжю сметаной, чтобы покрыло рыбу, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ. Сначала можно пошевелить рыбу ложкою, а потомъ уже только чаще потряхивать кастрюльку, чтобы рыба не пригорѣла ко дну. Черезъ $\frac{3}{4}$ часа рыба должна быть готова.

Выдать: 3—4 фунта щуки. | $\frac{1}{4}$ фунта масла.
2—3 большіе корня хрѣна. | Стакана 2—3 сметаны.

900) Щука вареная подъ соусомъ и хрѣномъ.

Очищенную, нарезанную и посоленную щуку положить въ кастрюлю, налить бульонъ, сваренный изъ приностей, нѣсколькихъ луковицъ и уксусу, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна, слегка поджарить, развести 1 стаканомъ рыбнаго бульона, $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, смѣшать, вскипятить, облить щуку.

Выдать: 3 ф. щуки, уксусу, 2—3 луковицы. | 1 сельдерей, 1 порей.
Англійскаго перца зеренъ 30. | $1\frac{1}{2}$ стак. тертаго хрѣна.
Лавроваго листа 4—5 шт. | 1 ложку масла, 1 ложку муки.
1 морковь, 1 петрушку. | $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

901) Щука вареная въ чешуѣ.

Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухою солью, согнуть въ кружокъ такъ, чтобы хвостъ вложить въ пасть, и, прикупиши деревяннымъ прутикомъ, положить въ большую кастрюлю, налить столовымъ виномъ такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковицъ, перцу, лавроваго листа, 2 соленые огурца и коренья, нарезанные кусочками, соли, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

Выдать: 3 ф. щуки, бутылку столов. вина. | 30 зеренъ англійскаго перца.
2—3 луков., 4—5 шт. лавр. листа. | 2 соленые огурца.

Подалая горячо и къ пей хрѣнъ съ уксусомъ или горчицу, или соусъ изъ хрѣна № 296, или соусъ съ капарцами № 327.

902) Зразы изъ щуки. Взять крупную щуку, разрѣзать ее вдоль съ одной стороны, расластать, нарезъать кусками поперегъ какъ зразы, слегка посолить, намазать каждый кусокъ фаршемъ, свернуть, обвалять въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить до красна въ распущенномъ маслѣ, подавая, облить тѣмъ же масломъ, въ которомъ жарились, прибавивъ воды или бульона.

Фаршъ слѣдующій: изрубить мелко луковицы 6, выжать изъ нихъ сывозъ тряпочку сокъ, еще порубить, опустить въ горячее масло, поджарить, остудить, всыпать тертой булки, немного толченаго перцу, обить сырое яйцо, размѣшать.

Выдать: 3 фунта щуки. | $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, перцу, соли.
6 луковицъ, 2 яйца. | 2—3 ложки масла.

Подалая съ супоннымъ горонкомъ № 376.

903) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.

Очистить щуку, нарезъать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксуса, воды такъ, чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, $\frac{1}{2}$ лимона, нарезаннаго ломтиками, безъ зеренъ, варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять 2 ложки масла ($\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара), $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки шафрана въ порошокъ, все это размѣшать въ особенной кастрюлѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить гѣнамя, пока не догустѣетъ, процѣдить, потомъ облить щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разжарнаго картофеля.

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки 2 прованскаго.

Выдать: 3—4 ф. щуки, стак. столов. вина. | $\frac{1}{2}$ стак. изюма, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
1 рюмку уксуса, 1 морковь. | $\frac{1}{2}$ чайной ложечки шафрана.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. | $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.
Англійск. перцу зеренъ 30. | 2 ложки сливочнаго или $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго масла, картофеля.

904) Щука подъ краснымъ соусомъ.

Разрѣзать, посолить очищенную щуку, положить въ кастрюлю 1 ложку масла, мелко нарезанные: 1 сельдерей, 2 моркови, лавроваго листа, англійскаго перцу, соли, положить на это рыбу, посыпать мелко нарезаннымъ $\frac{1}{3}$ лимономъ безъ зеренъ, налить водою, накрыть и варить до готовности. Подалая, облить соусомъ, въ которомъ варила.

Выдать: 3 фунта щуки, 1 сельдерей. | Англійск. перцу зер. 30, 1 ложку масла.
2 моркови, лавров. листа 2—3 шт. | Соли, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ лимона.

905) Фаршированная щука печеная.

Очистить щуку, разрѣзать ее вдоль хребта, выпрѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать жилицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею, гребольшими очищенными сардельками; прибавить размоченную въ молокѣ и выжатую булку, смѣшать съ 1 ложкою масла, положить немного мушкетнаго орѣху, перцу, соли; 1—2 яйца, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать щуку, зашить. Намазать масломъ противень, обложить щуку лучинками, привязать ихъ веревоткою, сложить на противень и, обливъ масломъ и сметаной, вставить въ печь и во время жаренья нѣсколько разъ поливать этимъ соусомъ. Когда поджарится съ обѣихъ сторонъ, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусомъ, оставшимся отъ нея.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 луковицу. | 2—3 ложк. масла, 1—2 яйца, соли.
Зеленой петрушки, 6—7 сардельк. | 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба. | Мушкетн. орѣху, англійск. перцу.

906) **Щука подь сьрымь соусомь.** Очистить щуку, разрезать ее на средней величины куски, перомыть, посолить на 1 часъ, нафаршировать фаршемъ изъ рыбы, вынутой изъ каждого куска, прибавивъ 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, немного перцу, соли, мушкатнаго орѣху, (а также изрубленную и поджаренную въ прованскомъ маслѣ луковницу). Нафаршированную рыбу сложить въ кастрюлю, налить 3—4 стаканами крупикаго бульона свареннаго изъ кореньевъ и приностей, влить 1 стаканъ столоваго вина, съ 1/2 рюмки уксуса, смотря по вкусу, съ 1/4 стак. прованскаго масла, 1/2 лимона, нарезаннаго ломтиками, 1/2 стак. изюма, и варить на сильномъ огнѣ подь крышкою. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить въ другую кастрюлю, поставить на парь, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ тертаго ситнаго хлѣба, 1 изрубленную морковь, 3—4 кислыхъ яблока, пенинаго мелкой корицы и гвоздики; сахару куска 2—3, налить водою, разварить въ родѣ густой каши, протереть сквозь сито, смѣшать съ бульономъ, въ которомъ варилаь рыба, уварить до соусной густоты, облить имъ сложенную на блюдо рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, 1/2 франц. хлѣба. Перцу, соли, мушкати. орѣху. 1 луковницу, 3 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 порей, 2 луковниц. 2—3 шт. лавр. листа, англ. перцу зерень 20.

1/2—1 стак. столоваго вина, уксусу. 1/4 ст. прованскаго или чухонскаго масла. 1/2 лимона, 1/2 стак. изюма. 1/2 ф. тертаго ситнаго хлѣба. 2—4 яблока, сахару куска 2. Корицы, гвоздики 2—3 штуки.

Эту рыбу можно огарнировать на блюдѣ свареннымъ и ломтиками нарезаннымъ рыбнымъ фаршемъ № 183.

907) **Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.** Очистить щуку, нарезать кусками, посолить; сварить бульонъ изъ кореньевъ и приностей, опустить въ него щуку, когда уварится, переложить въ другую кастрюлю, поставить на парь, бульонъ же процѣдить, положить въ него красиво нарезаннаго, очищеннаго картофеля, сварить.

1 1/2 ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1/2 мелко изрубленной луковницы, смѣшать съ 2 ложками муки, развести 2—3 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить. Въ рыбѣ переложить картофель, облить соусомъ, подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 моркови. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 2 луковниц, 15—20 в. англ. перца. 2—3 лавроваго листа, соли. 1 1/2 ложки масла, 1/4 гарнца картофеля. 1/2 стак. муки, 1 стак. сметаны.

908) **Щука тушонная.** Живую щуку поздно-вечеромъ опустить въ ведро соленой воды, на другой день утромъ рапо вынуть, заколоть, очистить, приготовить какъ обыкновенно и подавать съ какимъ угодно соусомъ, но лучше всего такую щуку тушить въ кастрюлѣ подь крышкою съ зеленью, кореньями и масломъ.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку. 3 ложки масла, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 1 луковницу. Англійск. перцу 15—20 зерень. 2—3 шт. лавроваго листа.

909) **Щука фаршированная варенымъ подь соусомъ изъ сметаны.** Очистить щуку, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣлать мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковницею изрубленною и поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, печенку и молоко отъ щуки, англійскаго и про-

стаго толченаго перцу по 4—5 зерень, мушкатнаго орѣху, прибавить 1/2 ложки масла, вбить 1 яйцо, всыпать зелени, разбивать все хорошенько или истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и приностей, соли, процѣдить, опустить въ него щуку, когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю, а рыбу поставить на парь, чтобы не остыла. Въ рыбный же бульонъ положить очищеннаго картофеля, сварить. Распустить 1 1/2 ложки масла, поджарить въ немъ 1/2 молко изрубленной луковницы, всыпать 2/3 стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго процѣженнаго бульона, 2 или 1 стаканомъ сметаны такъ, чтобы соусу было стакана 4, не меньше, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку, 2—3 луковниц. 1/2 фун. масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба. 15—20 зер. англ. и 4—5 зер. про-го перца. Мушкати. орѣху, соли, 1 яйцо. 2 моркови, 1 петрушку, 2 селлерей. 1 порей, 1/2 гарнца картофеля. 2/3 стак. муки. 1—2 стак. сметаны. Зеленой петрушки, укропу.

Въ этотъ соусъ можно прибавить штукъ 6 очищенныхъ, разрезанныхъ, отваренныхъ и въ ложкѣ масла обжаренныхъ шампиньоновъ.

910) **Щука съ кислую капустою.** Сполоснуть водою и сварить въ водѣ до мягка 2 ф. шинкованной капусты (совсѣмъ густо); между тѣмъ очистить щуку, вымыть фрунта 2—3, отдѣлать мякоть отъ костей, обсыпать немного мелкой солью, разрезать на небольшіе куски, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ или мукѣ, и немного обжарить въ 1 ложкѣ масла; выказавъ потомъ форму или глубокое глиняное блюдо масломъ, наложить слой капусты, положить нѣсколько кусочковъ масла, натереть немного сыра, затѣмъ слой кусочковъ жареной щуки, облить сверху сметаню, а на нее снова капусту, масло, сыр, щуку, сметану и такъ далѣе до конца; на самомъ верху долженъ быть слой капусты, покрытый кусочками масла и тертымъ сыромъ, обсыпанный сухарями; расположивъ все такимъ образомъ, ставить на часъ въ печь. Масла всего 2—3 лож. 3—4 сахара, стаканъ сметаны, 1/2—1/4 фун. сыру, 2 ф. капусты, 2 яйца.

911) **Щука тушонная съ свинцаемъ.** Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ кореньевъ петрушки, 2 селлерей, 2 моркови, 2 луковниц. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленной и на куски разрезанной щуки, посыпать перцомъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцомъ, положить ложку масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ спускомъ обсыпать тертою булкою.

Выдать: 2—3 фунта щуки, 3 моркови. 3 шт. петрушки, 2 селлерей. 2 луковниц, 3—4 ложки масла. Перцу, соли, тертой булки.

Подавая облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ подь рыбы № 299 или 300.

912) **Щука по-англійски съ шафраномъ.** 4—5 фунта щуки очистить, нарезать кусками, посолить, дать полежать съ часъ; потомъ сложить въ кастрюлю, влить 1/4 стак. уксуса и кто хочетъ 1 стак. столоваго вина, положить съ 1/2 стак. кишмиша, 2—3 ломтика лимона безъ зерень и бѣлой кожицы, наполовину уже отваренныхъ кореньевъ и залить все это водою, въ которой варились эти коренья такъ, чтобы едва покрывало рыбу, накрыть ка-

строило крышкою и варить на большомъ огнѣ до готовности. Подавая облить щуку слѣдующимъ соусомъ: 1½ ложки муки, 1½ ложки сливочнаго масла, ¼ чайной ложки порошка шафрана, чайную ложку мелкаго сахара растереть, развести процеженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, прибавить кто хочет ½ ложки меда или 1 ложку патоки, еще разъ вскипятить, облить рыбу, обсыпать ее свареннымъ шампиньонъ и ломтиками свѣжаго лимона.

Выдать: 4—6 фун. щуки, 1 лимонъ. | ½ сельдерея, 1½ ложки муки.
1 стаканъ столоваго вина. | 1½ ложки масла, 1—2 куса сахара.
1 рюмку уксусу, ½ ст. шампиню. | ½ чайной ложки шафрана.
½ моркови, ½ петрушки. | ½ ложки меда или 1 ложку патоки.

913) **Щука изъ печени съ сырными и яичными.** Фунта 3 щуки вычистить, нарезать кусками, посолить, положить туда же ½ ложки масла, 1—2 луковицы, 3 шт. англ. и 5 шт. простаго перца, 2—3 шт. лавр. листья, кореньевъ, налить почти горячую воду, сварить до половины готовности; вынуть рыбу, положить ее въ другую кастрюлю, залить 1 стаканомъ сливокъ или сметаны, положить 1½ ложки масла, 1 натертую луковицу, шт. 3—4 толченаго англійскаго и 3—4 простаго перца, ложки 2 тертаго сыра, накрыть крышкою и тушить на плитѣ до готовности, чаще потряхивая кастрюлю.

Между тѣмъ приготовить рыбный фаршъ, см. № 183; взять небольшую длинную трипочку, смочить ее растопленнымъ масломъ, разложить, положить на нее фаршъ, замотать въ видѣ колбасы, опустить въ рыбный бульонъ, сварить; остудить слегка, снять осторожно трипочку, нарезать кружками въ палецъ толщины, огарнировать или на блюде рыбу. Въ соусъ же, въ которомъ тушилась рыба, подлить немного рыбнаго бульона, выжать сокъ изъ ½ лимона, облить на блюде рыбу.

Выдать: 3 фунта щуки, ½ петрушки. | *На фаршъ № 183:*
½ сельдерея, 1 луковицу, ½ перца. | 1 фун. щуки, 3—4 зер. простаго, 3 зер. англ.
10 шт. перца, 2—3 шт. лавр. | перца, 1 ложку муки.
листья. | 1 луковицу маленькую, 2 яйца.
1 ст. сливокъ или сметаны, ½ лимона. | 1 франц. 3 кон. булью, 2 стак. молока.
2 лож. масла, 2 ложки сыра. | 1½ ложки масла, мушк. краба.

914) **Щука по итальянски.** Обложить края блюда разсыпчатимъ прѣспытымъ тѣстомъ, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: на ½ фунта муки положить 1 самое маленькое яйцо и ¼ фунта масла, если масло не солено, то посолить, замѣсить тѣсто крутое, раскатать и обложить края блюда. Изрубить какъ можно мельче 10 сардинокъ или 10 анчоусовъ, смѣшать съ горстью рубленыхъ шампиньоновъ, съ ¼ фун. самаго лучшаго, свѣжаго масла, раздѣлить эту массу пополамъ, одну половину положить на дно, посыпать 2 горстями толченыхъ сухарей и 1 горстью голландскаго сыра, потомъ разложить разрезанную рыбу плотно одинъ кусокъ подлѣ другаго, вынувъ изъ нее по возможности кости, выдавить на рыбу сокъ изъ двухъ лимоновъ, посыпать солью и перцемъ, налить ½ стакана столоваго вина; если вино не покроветъ щуку, то прибавить бульону, положить сверху остальную смѣсь, обсыпать опять такимъ же количествомъ сухарей и голландскаго сыра, положить кусками ¼ фунта сливочнаго масла, накрыть блюдо бумагой и поставить въ горячую печь на ½ часа.

Выдать: 3—4 ф. щуки. | ¼ ф. голланд. сыра, ½ ф. масла.
10 сардинокъ или анчоусовъ. | 2 лимона, ½ стак. вина.
Горсть шампиньоновъ. | *На тѣсто:*
1 стак. мелкихъ сухарей. | 1½ стак. муки, 1 яйцо, ¼ ф. масла.

915) **Щука по-польски.** Вычистить 3—4 фунта щуки, распластать, посолить, и, нарезать кусками, положить рядами въ кастрюлю, на каждый рядъ посыпать сухарей, соли, перцу, лушкатнаго орѣху, топленымъ ломтиками нарезаннымъ лимономъ; сверху положить чуонскаго масла, налить 4—6 столовыхъ ложекъ бульона, поставить въ печь, чтобы закипело.

Выдать: 3—4 ф. щуки, ¼—½ ф. масла. | Мушкатнаго орѣху на кончикъ ножа и 1
½ лимона, ½ ложки перца. | стаканъ источенныхъ сухарей.

916) **Щука печенная со свиными салами.** Очистить, посолить щуку, покрыть ее тоненькими пластинками свианаго сала (1 фунтъ сала), обвязать нитками, изжарить на вертелѣ, поливая безпрестанно стекшимъ соусомъ.

Подать въ ней салатъ.

917) **Щука тушеная въ печи.** Кастрюлю вымазать масломъ, положить разныхъ кореньевъ: петрушку, морковь, луковицу, сельдерей мелко нашинкованныхъ, уложить кусками щуку, немного посолить, положить кусочками масло, лавр. листу, простаго перцу, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь на ½ или ¾ часа, въ вольный духъ. Подавая, выложить на блюдо вместе съ соусомъ и кореньями.

Выдать: 3—4 фун. щуки. | 2—3 шт. лавр. листа, 3—4 зер. простаго
1 петрушку, 1 сельдерей. | перца.
1—3 луковицы, 1 морковь. | Отъ ¼ до ½ фун. масла.

918) **Жаренная щука вѣнечная.** Очистить, нарезать ровными кусками, вынуть кости, посолить на 1 часъ, вытереть до суха. Распустить масло на сковородѣ, обвалять рыбу въ муку или въ яичахъ и просѣянныхъ сухаряхъ, положить на горячее масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою; такимъ образомъ жарится каждая рыба; большая разрезывается на куски и кроме того въ толстыхъ мѣстахъ еще подрѣзывается по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цѣльною. Назначенное количество масла надо распустить на сковородѣ съ самаго начала, потому что, если послѣ прибавлять поспомпоу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть, сложить на блюдо въ видѣ колодца, обсыпать зеленою петрушкою.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 ложки муки или 2—3 | ½ фунта масла.
желтка и 5—10 сухарей. | Зеленой петрушки.

Многие находятъ вкусѣе рыбу печеную, въ такомъ случаѣ надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и намазавъ масломъ противень и смазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее въ духовую печь, поливая ее этимъ самымъ стекшимъ съ нее масломъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу, какъ-то щуку, сига, судака, карпа, леща, лещи и пр. Подавая:

- 1) Обкладывается ломтиками лимона,
- 2) Обваляется вишневымъ соусомъ № 299.
- 3) Или соусомъ изъ красной смородины № 300.
- 4) Пожаривается бешамелемъ изъ сметаны № 329.
- 5) Подается соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.
- 6) Или вислокладный № 337.
- 7) Подается съ жаренымъ картофелемъ и при этомъ со всеми свѣжими и маринадовыми салатами помещенными въ VI Отдѣлѣ, см. отъ № 880 до № 897.

919) **Котлеты изъ щуки, судака и окушей.** Котлеты приготовляются по большей части изъ щуки, судака и окушей, потому что у нихъ вяжуще мясо, вслѣдствіе чего и не кладется въ фаршъ яицъ. Очистить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить, въ ложкѣ масла, вынуть рыбы, слегка поджарить, положить ½ француз-

ской булки, памочепной и выжатой, 1 ложку масла, или 3—4 ложки густых сливок, съ 1/4 чайной ложечки мушкатного цвѣта, толченого простаго перца 5—6 зеренъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ. Стейпигъ или сковороду намазать 1 1/2 ложками масла; изъ рыбной массы сдѣлать въ родѣ котлетъ, подсыпая слегка муки или сухарей, положить ихъ на стейпигъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарязаннымъ лимономъ и, накрывъ бумагою, намазанною масломъ, и крышкою, вставить въ горячую печь минутъ на 10.

Выдать: 2—3 ф. щуки, судака или окуной. | 8 ложки масла.
1/4 чайной ложки мушк. цвѣта. | 1/2 лимона, зелен. петрушки, муки 1 ложку или 3—4 сухаря.
5—6 зер. англ. перца.

Другимъ манеромъ.

Рыбу очистить, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простымъ и англійскимъ перцемъ. Поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковичу, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою, положить въ молоко намоченную и выжатую булку, прибавить 1—2 ложки густыхъ сливокъ, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая на столъ немного муки. Вмѣсто косточекъ, вложить кусочки петрушки или моркови, обвалить каждую котлету въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ, сложить на блюдо.

Выдать: 3 фунта рыбы, 1 луковичу. | Ложки 2 муки или 5—6 сухарей.
Простаго и англійскаго перцу. | 2—3 л. масла, (3—4 л. густыхъ сливокъ).
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. | 1 петрушку или морковь.

Котлеты тѣмъ или другимъ способомъ приготовленныя подаются:

- 1) Съ зеленымъ горошкомъ.
- 2) Съ соусомъ краснымъ, съ виномъ и капорцами № 278—280, разводя его бульономъ свареннымъ изъ оставшихся рыбныхъ костей.
- 3) Или съ голландскимъ соусомъ № 322.
- 4) Или подаются съ рыбою по милански, съ раковымъ соусомъ см. № 1024.

920) **Видуха, еудангъ, или окунина въ видѣ булочки.** Вмѣсто котлетъ, можно изъ того же фарша см. № 919 дѣлать родъ продолговатой довольно плоской булки, переложить ее на смазанный масломъ стейпигъ или сковородку, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, полить сверху масломъ, вставить въ духовую печь, чаще поливая стекшимъ соусомъ, въ который подлить ложки 2—3 бульона. Подавая переложить осторожно на блюдо, облить соусомъ приготовленнымъ изъ бульона, масла и ложки сметаны.

Подается вмѣсто жаркаго, со всеми свѣжими и маринованными салатами, см. конецъ VI отдѣла. Или обливается красными соусами.

921) **Жареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски, не выбрасывая молока. 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 кислые огурца нарязать, сложить съ карпомъ въ кастрюлю, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго цвѣту, залить рыбу огуречнымъ рассоломъ пополамъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ такъ, чтобы рыбу едва покрыло, тушить подъ крышкою на маломъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, взять ложку масла, смѣшать съ ложкою муки, развести процеженнымъ соусомъ изъ поды рыбы, прибавить, кто хочетъ еще, съ 1/2 стакана вина, вскипятить хорошенько, облить на блюди карпа, огарнировать его варившимися съ нимъ кореньями.

Выдать: 4 фунта карпа, 2 сельдерея. | 2—3 стак. огуречнаго рассола.
4 крупины петрушки, 4 огурца. | 2—3 стак. столоваго бѣлаго вина.
Простаго и англійскаго перцу. | 1—2 ложки масла, 1 ложку муки.
Лавр. листу, и мушкат. цвѣту.

Такъ готовится также треска.

922) **Жареный карпъ съ краснымъ виномъ.** Карпа можно варить въ чешуѣ и безъ нее; некоторые находятъ, что въ чешуѣ онъ вкуснѣе, хотя не столь красиво по виду. Замоловъ карпа, надо тотчасъ же спустить кровь въ посоленный вскипяченный уксусъ. Очистивъ и разрѣзавъ карпа на куски, натереть сушеною солью, не выбрасывая ни молока, ни икры, которая очень вкусна. Между тѣмъ сварить въ пивѣ петрушку, сельдерея, порей, морковь, 1 сушеный грибокъ. 2 луковицы, простаго и англійскаго перцу, лавроваго листа, 2—4 гвоздики. Положить въ отдѣльную кастрюлю карпа, положивъ влѣзъ голову, положить лимонной цедры, кусокъ корки отъ ржаного хлѣба, залить процеженнымъ свареннымъ съ кореньями виномъ, варить на сильномъ огнѣ, стрѣить, чтобы рыба не пригорѣла. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, когда остынетъ, влить кровь съ уксусомъ, положить подожженного сахара, развести бульономъ, въ которомъ варился карпъ, прибавить 1/2 стакана краснаго вина, немного сахара по вкусу, горсть обвареннаго изюму кишмишу, прибавить лимоннаго соку по вкусу и шт. 15 маринованныхъ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ, по чтобы соусу было много. Уложить карпа на блюдо, посыпать его дощичками лимона и изюмомъ, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 3—4 карпа; 1 петрушка. | Корку хлѣба, 1/4 стакана уксуса.
1 сельдерея, 1 порей, 2 луковицы. | 2 бутылки пива, 1—2 ложки масла.
3—4 простаго, 5—6 англ. перца. | 1 ложку муки, 5—8 кусковъ сахара.
2—3 лавроваго листа, 1 лимонъ. | 1/2 стак. краснаго вина, 1/4 стак. наюма.
2—3 гвоздики, лимонной цедры. | Шт. 15 маринованныхъ вишенъ.

Такъ готовится лянъ и лець.

923) **Жареный жареный или печеный.** Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хреботь, посыпать солью. Когда соль распустится вытереть до суха салфеткою, намочить каждый кусокъ въ яйцѣ, обвалить въ сухаряхъ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то обвазавъ его масломъ, поставить на сковородѣ въ горячую печь, поливая почаще масломъ, какъ свазъ въ № 918.

Выдать: 3 ф. карпа, 2 ложки масла, соли. | 2 яйца, 4—5 сухарей.

- а) Облить соусомъ изъ грѣбковыхъ орѣховъ № 320.
- б) Или бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 298.
- в) Или краснымъ кисло-сладкимъ соусомъ № 287.
- г) Или поджарить разрѣзаннаго на части карпа, облить 1/2 или 1 1/2 стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать, причемъ можно огарнировать его варенымъ картофелемъ и подавать къ нему огурцы.

924) **Жареный жареный по жидковски.** Очищеннаго карпа, отъ 4—5 фунтовъ, нарязать кусками, положить въ глубокое блюдо, обсыпать солью и перцемъ, положить немного гвоздики и налить уксуса столько, чтобы рыба была почти покрыта, почаще поворачивая, дать полежать съ 1/2 часа; потомъ распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, прибавить 1 стаканъ пива, положить рыбу съ уксусомъ, въ которомъ она мокла и 1/3 чашки толченыхъ сухарей, закрыть и варить до готовности; передъ отпускомъ, рыбу выложить на блюдо, а въ соусъ прибавить 1 горсть хорошо вымытой корицы и 1/2 чайной ложки натертой цедры лимона, дать прокипеть и облить рыбу.

Выдать: 4 фунта карпа. | 1/3 стак. толченыхъ сухарей.
Стаканъ пива. | 1/4 стак. корицы.
Бутылку уксуса. | Порошка лимонной цедры съ 1/2 чайной ложечки.
Перцу, гвоздики.

925) **Жареный.** Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплымъ, но не горячимъ уксусомъ (потому что нѣжная кожа), накрыть. Наста-

влить воды в длинном рыбном котле, чтобы могла поместиться цѣлая рыба, влить ложки 2 уксуса, соли, положить луковицу, 1 шт. лаврового листа, опустить посоленную форель, варить не долго, чтобы не размялась; отставить, скропить холодной водою, накрыть бумагою котель, оставить такъ на нѣсколько минутъ. Переложить на блюдо, отарнировать отдѣльно сваренный картофелемъ, отварными крупными раками, зеленью, накрыть сложенною салфеткою, чтобы не остыла.

Выдать: 3 ф. рыбы, уксусу, соли. | 3/4 гарнца картофеля, 1 луковицу.
Лаврового листу 1 штуку.

- 1) Подать отдѣльно соусъ горчичный № 319, 327.
- 2) Или хрѣстъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.
- 3) Или соусъ пѣвъ грецкихъ орѣховъ № 320.
- 4) Или соусъ раковый № 304.

926) **Форель вареная на вилнѣ.** 4 фунта форели очистить, вымыть, посолить, положить въ кастрюлю, прибавить луковицу, зеленой петрушки, сваренныхъ шампиньоновъ, 2—3 ломтика лимона и 3 стакана бѣлаго вина, закрыть, сварить до готовности, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: ложку муки смѣшать съ пол-ложкою масла, развести бульономъ изъ поды рыбы, прокипятить хорошенько, всыпать, кто любитъ, мушкетнаго орѣху.

Выдать: 4 ф. форели. | Ложку муки, 1/2 ложки масла.
Бутылку вина сотерна, 1/2 лимона. | Зеленой петрушки.

Отарнировать разварнымъ картофелемъ, раками, зеленью.

927) **Форель тушонная съ мадерою и раковыми масломъ.** Очистить, вымыть 3—4 фун. форели, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю 1/3—1/4 фун. масла, 1 стак. мадеры, 1 шт. лаврового листа, форель, накрыть крышкою, тушить до готовности. Когда будетъ готово положить въ этотъ же бульонъ раньше приготовленный раковый соусъ, т. е. 1/2 ложки муки промоченной съ раковымъ масломъ см. № 1024, вскипятить, подавать.

928) **Угорь жареный подъ соусомъ.** Приготовить угря слѣдующимъ образомъ: надрѣзать кожу при самой головѣ, прорѣзнуть нголкою веревочку сквозь глаза, завязать и повѣсить. Отогнуть подомъ кругомъ головы кожу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго угря. Вымыть, разрѣзать, посолить, потомъ вытереть салфеткою, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ на сковородѣ.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею и петрушкою, развести 2 стаканами бульона, положить толченого простаго и англійскаго перца по 3 зерна, 1/2 лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить хорошенько, опустить въ этотъ соусъ поджареннаго угря и еще разъ вскипятить; соусъ можно заправить 2—3 желтками, облить имъ на блюдѣ угря.

Выдать: 3 ф. угря, 1 1/2 ложки масла. | 2 яйца, 3—4 сухаря.
1 луковицу, 1 петрушку. | 1/2 лимона, 1 лож. муки, (2—3 желтка).
Англійскаго простаго перцу. | Рыбнаго или яснаго бульону.

929) **Угорь печенный.** Угорь очень вкусный печеный, въ такомъ случаѣ надо выбирать молодыхъ угрей и не снимать съ нихъ кожи, а вытереть ихъ хорошенько крупнымъ пескомъ съ солью, вымыть, вытереть, обвалить 1 ложкой масла, пеньч въ печи; подавать облить крѣпкимъ соусомъ № 347, или краснымъ № 338, кисломолочнымъ № 347, или № 327.

930) **Угорь жареный на сковородѣ.** Очистить угря, какъ сказано, № 928, мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нему 1/2 франц. булки, намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу и петрушку, поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла, соли, толченого англійскаго и простаго перцу, 2—3 яйца, ложки 2—3 изрубленныхъ трюфелей или свѣжихъ шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, размѣшать хорошенько, обложить этимъ фаршемъ цѣлую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ печѣ, поливая 1 ложкою масла.

Выдать: 3 ф. угря, 1 петрушку. | 3—4 зер. простаго перца, 2—3 яйца.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба. | 1 1/2 ложки масла, 2 ложки сметаны.
1 луковицу, 3—4 зер. англ. перца. | 2—3 лож. трюфелей или шампиньоновъ.

Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, или краснымъ соусомъ № 278—280.

931) **Угорь жареный въ красномъ винѣ.** 3—4 фунта угря очистить, какъ сказано № 928, вымыть, разрѣзать. Положить въ кастрюлю 1—2 луковицы, 3—4 ломт. лимона безъ зеренъ, палитъ красного вина столько, чтобы покрыло рыбу (т. е. 1 бутылку), вскипятить, опустить куски угря, сварить до готовности, передъ отпускомъ положить приготовленнаго уже краснаго соуса, т. е. 1/2 ложки муки вскипяченной съ 1/2 ложкою масла и разбавленной крѣпкимъ, томнымъ бульономъ или эссенціей № 272, вскипятить; переложить все на блюдо, подавать.

932) **Угорь жареный.** Очистить 3—4 фун. угря, какъ сказано въ № 928. Вскипятить воду съ 1 шт. лавр. листа, 1—3 луковицами, съ зеленою петрушкою и укропомъ, опустить посоленный и разрѣзанный на части угорь, сварить до готовности, такъ какъ подваренный угорь очень вреденъ; подавать облить кисломолочнымъ соусомъ № 337.

933) **Угорь копченый съ зеленымъ горошкомъ,** см. № 375.

934) **Лососина жареная.** Вынуть внутренности, очистить чешую, сварить съ кореньями, лавровымъ листомъ и перцомъ, или нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подавал, опять обвалить сухарями.
Выдать: 3 ф. лососины, 2—3 ложки масла. | 5—6 сухарей, 2 яйца.

Облить краснымъ соусомъ съ капарями № 278, или соусомъ изъ сарделекъ № 283, или приготовить къ ней салатъ со сметаною № 881, или кислую капусту.

Лососина жареная другимъ манеромъ. Взять шестинной сотейникъ или родъ противня, намазать его чухонскимъ масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ или сухарями, положить тонкіе куски свѣжей лососины, обвалить ихъ тертыми сухарями, рубленнымъ зеленымъ лукомъ, перцомъ, солью, положить спова ломтики рыбы, сухарей и пр. Сверху разложить кусочками чухонскаго масла, облить все сметаною, засыпать тертою булкою, поставить въ печь за четверть часа до отпуску.

935) **Лососина въ панилѣ.** Очищенную съ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, мелко изрубленною луковицею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ; взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постѣ

прованскимъ, положить на каждую четверку бумаги кусокъ лососины, на нее наса изъ сарделекъ № 1117, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ огнемъ вставить въ горячую печь; когда бумага подумянится, подать, не вынимая изъ нее лососины.

Выдать: 3 ф. лососины, перцу, соли. | $\frac{1}{4}$ стак., т. е. рюмку прованскаго.
1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла. | 6 лож. масла изъ сарделекъ № 1117.

936) Лососина подъ соусомъ. Очищенную отъ чешуи лососину разрезать на довольно большіе четырехугольные куски, посолить, оставить такъ на часъ. Сложить въ кастрюлю, залить холодною водою такъ, чтобы рыбу едва покрыло, положить 1 шт. лаврового листа, 2—4 луковицы, накрыть крышкою; варить на большомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо.

Выдать: 3—4 ф. лососины, лавр. листу. | 2—4 луковицы.

Подавая, гарнировать $\frac{1}{2}$ гарниремъ разварнаго картофеля и

- 1) Облить соусомъ № 327.
- 2) Или подать соусъ отдѣльно со сметаной № 321.
- 3) Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
- 4) Или слѣдующимъ соусомъ: $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла растереть, развести 2—3 стак. рыбнаго бульона, положить 1 стаканъ сметаны, зеленой петрушки и укропу, немного толченаго перцу, соли, кто хочетъ мушк. орѣху, прокипятить хорошенько, облить рыбу, гарнированную картофелемъ, подавать.
- 5) Или подать соусъ татарскій № 335.

937) Лососина конченная съ зелеными горохомъ. Приготавливается точно также, какъ сказано въ № 375.

938) Лососина вареная. Кусокъ лососины очистить отъ чешуи, вымыть, посолить, черезъ часъ опустить въ холодную воду съ кореньями, лукомъ, 1 шт. лаврового листа, сварить до готовности, подавать къ ботвиньѣ или ѣдать съ хрѣномъ и уксусомъ.

939) Лососина тушоная. 3—4 фун. лососины очистить, вымыть, посолить. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго масла, влить 1 стак. мадеры, положить 1 шт. лавр. листа, потомъ лососину, накрыть крышкой, тушить до готовности. Когда будетъ готова, положить приготовленный раковый соусъ, т. е. муку вскипяченную съ раковымъ масломъ, разъ вскипятить, подавать.

940) Судакъ разварной съ соусомъ. Очистить судака, вымыть, посолить на одинъ часъ, вытереть. Сложить въ рыбны котелъ, налить горячимъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ и припостей, варить на большомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа, спрашная холодною водою, переложить на блюдо облить голландскимъ соусомъ № 322, или соусомъ изъ грибовъ орѣховъ № 320, или подать къ нему соусъ горчичный № 319, или со сметаной № 321.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1 петрушку. | Англ. перцу зер. 30, лавр. листа 2—4 шт.
1 морковь, 1 порей, 2 луковицы. | 1 чайную ложечку мушк. цѣта.

941) Судакъ по французски. Вычищенного судака посолить и одинъ часъ, дѣльнаго или на двое перерѣзаннаго, залить малымъ количествомъ кипящаго бульона, свареннаго изъ кореньевъ и припостей, варить съ полчаса. Когда остынетъ, вынуть кости, разрезать на небольшія порціи, сложить на металлическое блюдо, пересыпая свѣжими тушонками или маринованными скорчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками, залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку свѣжаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести рыбнымъ

бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, всыпать ложечку сахара, вскипятить хорошенько, процедить, вбить два желтка. Облить этимъ соусомъ рыбу, осматъ тертою булкою, облить свѣжимъ подрумяненнымъ масломъ, вставить въ горячую печь на четверть часа; какъ только соусъ начнетъ подниматься, тотчасъ подавать, иначе свернутся яйца.

Выдать: 3—4 фунта судака, 1 петрушку. | 6—8 рыжиковъ, маринованныхъ аморетокъ.
1 порей, 1 морковь, 2 луковицы. | 18 раковъ, 1 ложку муки, 2—3 желтка.
20—30 зер. англ. перца, 2—3 шт. лавр. листа. | $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 1 кусокъ сахара.
6—8 сморчковъ, 3—4 лож. масла.

942) Судакъ «маринированный» ризефотъ. Сварить $\frac{1}{8}$ фун. визиги, $\frac{1}{2}$ стакана риса, смѣшать съ 3—4 крутыми, мелко изрубленными яйцами, съ 2 смриши яйцами и ложкою масла, нафаршировать очищеннаго, посоленнаго и вдоль разрезаннаго судака, зашить, обвалить въ мушкѣ и сухаряхъ, переложить на противень, облить $\frac{1}{4}$ фун. масла, подлить ложку воды, испечь въ духовой печи, чащѣ обливая его степшихъ съ него соусомъ.

Выдать: 4 фунтоваго судака. | 5—6 яицъ, $\frac{3}{4}$ фун. масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{8}$ фун. визиги. | Ложку муки, 3—4 сухари.

943) Судакъ или сига съ картофелемъ, квѣттою капустою и соусомъ изъ сметаны или раковыхъ соусомъ. Сварить сига или судака, какъ сказано въ № 940, выложить на блюдо, гарнировать разварнымъ продлинноватымъ картофелемъ, съ другой стороны квѣтною капустою, облить соусомъ изъ сметаны № 321, или раковымъ соусомъ, слѣдующимъ: 25 раковъ сварить, очистить; скорлупки высушить, потолочь, поджарить съ 1 ложкою масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, влить 2—3 стакана рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, процедить; положить въ соусъ 25 раковыхъ шеекъ, 2 ломтика лимона безъ зеренъ, облить судака.

944) Судакъ или сига съ картофелемъ, масломъ и яйцами. Сварить судака какъ сказано въ № 940, переложить на блюдо, положить съ обѣихъ сторонъ картофель разварной, облить масломъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами, посыпать зеленью.

Выдать: 3 ф. судака или сига, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 20—30 шт. англ. перца.
3—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ гарца картофеля. | 2—3 шт. лаврового листа.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельсрей. | Зелень.

945) Судакъ по напуински, съ ромомъ. Очистить судака, посолить, нашпиговать ветчиной, утыкать петрушкой. Взять чистую салфетку, сложить въ четверо, намазать ее чухонскимъ масломъ, завернуть судака, обвязать ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, варить на сильномъ огнѣ съ четверть часа, положивъ въ него простого и англ. перцу и съ $\frac{1}{4}$ стак. уксуса. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: влить въ маленькую кастрюльку $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго рома, зажечь его, черезъ нѣсколько минутъ влить $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, положить сваренныхъ уже шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, вскипятить, облить имъ вынутаго изъ салфетки судака.

Выдать: 3—4 фун. судака. | $\frac{1}{8}$ стак. уксуса, $\frac{1}{2}$ стак. рома.
 $\frac{1}{4}$ фун. ветчины, петрушки. | $\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла.
 $\frac{1}{2}$ фун. масла. | 2—3 ломтика лимона.
Перцу по 10 зеренъ.

946) **Судакъ съ гренаши и картофелемъ.** Филе сваренаго судака (см. № 940), уложить на блюдо въ кружокъ, перекладывая слегка поджаренными гренаши изъ блага хлѣба. Въ середину положить разварной цѣльный картофель, облить соусомъ голландскимъ № 322.

Выдать: 3—4 ф. судака, англ. перцу шт. 20. | 1 морковь, 1 франц. булка.
Лавроваго листа 2—4 шт. | 1/8 фунта масла.
1 петрушку, 1 порей, 2 луковичи. | 1/2 тарига картофеля.

На соус № 322.

947) **Судакъ или сигъ печеный съ бешмелемъ съ сметаны.** Изъ очищеннаго и вымытаго судака вынуть хребтовую кость, нафаршировать его приготовленнымъ, холоднымъ бешмелемъ изъ сметаны, зашить ниткою, уложить на смазанное масломъ панепное или металлическое блюдо, за часъ до отпуса смазать его сверху масломъ, поставить въ горячую печь; когда немного обжарится облить сверху бешмелемъ, поставить опять въ печь, повторить такъ цѣсколько разъ, но послѣдній разъ бешмель должна подрумяниться; когда будетъ готово, вытянуть нитку, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1 ложку масла. | 1/2 стак. муки, 1 1/2 стакана сметаны изъ
На бешмель № 329. | 1/2 стак. бульона и 1 стак. сметаны.
1/8 масла.

948) **Судакъ или сигъ печеный со сморчками.** 3-хъ фунтоваго судака очистить, вымыть, раскласть, вынуть хребтовую кость, вытереть солью. Взять металлическое блюдо, намазать его масломъ, посыпать тертою булкою, зеленою петрушкою и въ маслѣ поджаренными сморчками. Наворхъ разложить рыбу, полить масломъ, посыпать петрушкою, сморчками и толстымъ слоемъ террой булки, положить кусочками съ 1/3 фунта масла, поставить въ горячую печь на 1 часъ приблизительно, чтобы булка сверху подрумянилась. Подавать съ соевыми огурцами или маринованными вишнями.

Выдать: 3—4 ф. судака, 6 коп. булку. | Тарелку сморчковъ.
1/4 фунта масла. | Зеленой петрушки.

Сморчки надо сперва очистить отъ кожицы, мелко порѣзать, обварить кипяткомъ, посолить, тушить въ маслѣ съ 1/4 часа.

949) **Судакъ или сигъ тушонный съ хрѣномъ и сметаною.** Очистить, вымыть 4 фунта судака, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ натертымъ хрѣномъ и поливая ложкою растопленнаго масла, сверху залить сметаною и тушить подъ крышкою на плитѣ около часу, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. Подавая выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Выдать: 4 фунта судака, 1/4 фун. масла. | 1 ст. сметаны, 2 корешка хрѣна, зелена.

950) Судакъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ см. № 1012.

951) Судакъ жареный см. № 918.

952) Котлеты изъ судака см. № 919.

953) Родъ булки изъ судака см. № 920.

954) **Мелкие судачики.** Разрѣзать вдоль у хребтовой кости, выпутъ всѣ кости, раскласть, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавать распластанными и къ нимъ какой-нибудь салатъ: см. Отд. VI.

955) **Сиги жареные или печеные.** Сигъ въ 3—4 фунта надо печь въ печи, поливая его почаще масломъ (1 1/2 ложки масла), а мелкие сиги очистить, обмыть, распластать, обвалить въ яйцѣ или просто въ муцѣ, поджарить на сковородѣ въ 2—3 ложкахъ масла. Подавать съ салатомъ.

956) Сиги печеные съ бешмелемъ изъ сметаны, см. № 307.

957) „ печеные со сморчками, см. № 492.

958) „ тушонные съ хрѣномъ и сметаною, см. № 296.

959) „ съ раковымъ соусомъ, см. № 304.

960) „ съ картофелемъ, масломъ и яйцами см. № 331.

961) „ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны, см. № 334.

962) **Осетрина подъ краснымъ или вишневымъ соусомъ.** Обварить осетрину нѣсколько разъ кипяткомъ, чтобы отстала кожица, посолить на 1 часъ, опустить въ холодный раньше приготовленный бульонъ изъ кореньевъ и приностей, съ 1/2 стак. уксуса, или 1 стак. со-терна, или съ 2—3 стак. огуречнаго рассола.

На блюдо облить слѣдующимъ соусомъ: поджечь на сковородѣ 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить 1/2 рюмки прованскаго масла, ложку чухонскаго, 1 ложку муки, поджарить, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, 1/2 стаканомъ мадеры или португейна, 1/3 стак. вишневаго сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксусу или лимоннаго соку, варить все это мѣшая, пока не погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить ложки 2 капарцовъ или оливокъ, или пикелей, вскипятить еще разъ, облить осетрину.

Выдать: 3 ф. осетра, 2 моркови.

1 петрушку, 1 порей, 2—3 луковичи.
20—30 зер. англ. перца.
3—4 шт. лавроваго листа.
5—6 зеренъ простаго перца.
Можно прибавить:
1 ст. соетрна или огуречнаго рассола 2—3 ст. или уксусу.
(1 фунтъ мелкой рыбы).

На соусъ

2 куса сахара, уксусу или лимон. соку.
1/2 рюмки прованскаго масла.
1 ложку чухонскаго масла.
1 ложку муки.
1/3 стак. мадеры или португейна.
1/8 стак. вишневаго сиропа.
3—4 гвоздики, 1/2 чайн. ложки корицы.
2 ложки капарцовъ, или оливокъ, или пикелей.

963) **Осетрина подъ разными соусами.** 3—4 фунта осетрины опарить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ холодную воду, сварить въ соленой водѣ съ кореньями и приностями, чаще снимая на-вѣшъ, переложить на блюдо, облить:

- 1) Кисло-сладкимъ соусомъ № 287.
- 2) Или горчичнымъ соусомъ № 319.
- 3) Или татарскимъ соусомъ № 336.
- 4) Или просто подать къ ней хрѣнъ, уксусъ и прованское масло.
- 5) Или соусъ со сметаною № 331.
- 6) Или облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями и мелко изрубленной петрушкой.
- 7) Или соусомъ изъ шампюновъ № 286.

964) **Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.** Намазать 1 ложкою масла сковороду или мѣдный листъ, положить тоненькими ломтиками порѣзанную морковь, луковичу, петрушку. Кусокъ осетрины отъ са-мага мягкаго мѣста очистить, вымыть, посолить, положить на сковородку къ ко-реньямъ. Ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковичею, остудить,

Молоховецъ. Подарокъ воз. хоз. I. и II.

выбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертымъ ситнымъ хлѣбомъ, скропить растопленнымъ масломъ. вставить въ горячую печь Когда будетъ рыба готова, переложить на блюдо, а изжарившіеся коренья смѣшать съ 1/2 стаканомъ столоваго вина, 1 1/2 стаканами крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, положить ложку горчицы, вскипятить, процедить, облить осетрину.

Осетрину можно палпиковать 1/4 фунтомъ шпика.

Выдать: 3 ф. осетрины, 2—3 ложки масла. Сарентской горчицы. 1 морковь, 1 петрушку. Уксусу. 2 луковицы, 2 яйца, хлѣба. 1/2 стак. столоваго вина. (1/4 ф. шпика).

965) Осетрина или лососина жаренная или печеная. Очистить, нарезать большими ломтиками, посыпать солью, перцомъ, мелко изрубленною и выжатою луковицею, облить двумя ложками прованскаго масла, оставить такъ часа на два.

Передъ самымъ отпускомъ положить на раскаленную сковородку съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Или испечь въ печи цѣльнымъ кускомъ, смазавъ его ложкою масла.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, перцу. 2 ложки прованскаго и 2—3 чуховскаго 1 луковицу. масла.

Подать съ татарскимъ соусомъ № 335, или съ горчичнымъ № 319, или съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320, или подать къ ней салатъ со сметаномъ, или кислую капусту, или маринованныя вишни, или свѣжую шпикованную капусту, или компотъ, или соусъ изъ шампильоновъ № 286.

966) Осетрина съ бѣлымъ виномъ, см. № 1012.

967) Осетрина подъ бешмелемъ. Нарезать осетрину кусками или ломтиками, посыпать солью, перцомъ, обвалить въ муку, поджарить въ масле до готовности, отставить, остудить. Приготовить изъ тѣста бордюръ на блюди, уложить рыбу, пересыпая ее тертымъ сыромъ и тертымъ хлѣбомъ, залить бешмелемъ изъ крѣпкаго бульона, муки, сыру, сливокъ, мушката орѣху, см. № 306, поставить въ печь. Когда запечется, убрать сверху шампильонами, подать въ соусникѣ желтый соусъ № 314.

968) Осетрина тушеная. 3—4 фунта осетрины опарить, вычистить, перемять въ нѣсколькихъ водахъ, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю 1/8 или 1/4 фунта масла, 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречнаго рассола, 1 шт. лавр. листа, пучокъ зеленой петрушки, положить сверху осетрину, тушить подъ крышкой. Передъ отпускомъ въ этотъ же бульонъ положить отдѣльно приготовленный соусъ изъ свареной 1 мелко нарезанной сельерей, 1 петрушки, соленыхъ огурцовъ, капарцовъ, оливокъ, маринованныхъ грибовъ, полложки масла и полложки муки, разъ вскипятить все вместе. Выложить на блюдо осетрину, облить этимъ соусомъ, подать отдѣльно тертый хрѣвъ.

Выдать: 3—4 фун. осетрины. 1 сельер., 1 петрушку. 1 стак. мадер., 1 стак. огуречн. 2 небол. соленые огурца. рассол. 1 шт. лавров. листа, пучекъ петрушки. Капарцовъ, оливокъ, мари. грибовъ всего 1 стаканъ. 1/8—1/4 фун. масла. 1/2 ложки муки, 1/2 лож. масла, хрѣвъ.

969) Треска. Свѣжепросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, переменяя чаще воду, и потомъ передъ отпускомъ сварить ее въ двухъ водахъ. Изъ выленой же или сушеной готовится штюкфривъ слѣдующимъ образомъ: взять выленую треску, положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ

щелокомъ, переменяя его разъ въ день и такимъ образомъ въ продолженіе 4 дней. Потомъ слить щелокъ, налить на одиѣ сутки водою, смѣшанною съ негашеною известью, какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ рѣчной водѣ на одиѣ день, три раза въ день переменяя воду.

Зимомъ можно готовить ее такимъ образомъ на нѣсколько разъ, и когда пужно варить, взять фунта 4—5, валить водою, поставить на плиту на умѣренный огонь, когда вода согреется, слить, паить свѣжую и поступать такъ, пока вода не перестанетъ быть клейкою; тогда дать водѣ согрѣться, но не дать вскипѣть, потому что штюкфривъ сдѣлался бы тогда жесткимъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо прикрыть, чтобы не остыло, подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовления штюкфрива слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенко деревяннымъ буюхомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ, и на другой день сварить ее въ соленой водѣ.

Третій способъ еще лучший; взять сушеною выленую треску, разрубленную на куски, вымыть ее въ двухъ водахъ, опустить ее въ самый крутой рассоль т. е. въ самую соленую холодную воду на педѣлю. По прошествіи этого времени вскипятить крутымъ кипяткомъ свѣжую немного посоленную воду, положить въ нее вынутую изъ рассола и слегка выжатую треску, отставить тогда же на легкой жарѣ и дать вышѣть часа три, подавать съ масломъ, яйцами и т. п.

Самая же вкусная треска—это, разумеется свѣжая.

970) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.

Треску приготовить, какъ сказано въ предыдущемъ № 969, опаривать варенымъ картофелемъ, облить масломъ, разъ вскипяченнымъ съ крутымъ мелко изрубленными яйцами и 2—3 ложками бульона. Или сварить треску и, выбравъ кости, опаривать картофелемъ, треску покрыть яйцами, сваренными въ смятку, облить масломъ, посыпать зеленью.

Выдать: 4—5 ф. трески, 1/4 гарнца карт. | 4—6 яицъ, 1/2 ф. масла не менѣе.

971) Треска запеченая съ молокомъ и картофелемъ. Приготовить треску, какъ сказано выше № 969, сложить въ серебряную кастрюльку, перекладывая ломтиками нарезаннаго отварнаго картофеля и мелко изрубленною зеленью, залить 3 стаканами молока смѣшаннаго съ 1/4 фунта масла и 2—3 сырыми яйцами, вставить въ печь, чтобы запеклось, подавать въ той же кастрюлѣ.

Выдать: 3 фунта трески, 3 стак. молока. 1/4 фунта масла. 1/2 гарнца картофеля. | 2—3 яйца, зелени.

972) Треска съ гресинами. Сварить треску, какъ сказано выше № 969, переложить на глубокое блюдо, намазанное 1/2 ложкою масла, подлить немного сметаны, разбитой съ желтками, уложить рядъ трески, на нее рядъ гресовъ, то есть рядъ ломтиковъ булки, поджаренныхъ въ масле и намазанныхъ мелко изрубленными сардинками, опять рядъ трески, рядъ гресовъ, наконецъ облить сметаномъ, вставить на недолго въ печь.

Выдать: 3—4 ф. трески, 2—3 желтка. 1 франц. бѣлый хлѣбъ. 1 1/2 ложки масла. | 15—20 сардинокъ, 2 стак. сметаны.

973) Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ. Приготавливается какъ карпъ № 921.

974) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ. Свѣжую или свѣжепросольную, не очень соленую треску мочить часъ два, вымыть, вскипятить

по разу в двух водах, слить воду, обдать треску чистой горячей водою, залить вскипяченным цельным молоком, чтобы ее едва покрыло, сварить до готовности, подавать с соусом из помидоров № 308.

975) Треска с соусом из сливок. Сварить в молоке, какъ сказ. № 974, подавая облить соусом № 332.

Треску приготовленную, какъ сказ. въ № 969 подать с соусом из сметаны, № 334.

976) Треска приготовленная какъ сказ. въ № 969 подать с соусом из раков и сморчков № 349.

977) Треска с соусом из вишне и красного вина. Сварить ее в молоке, какъ сказ. въ № 974, слить молоко, обдать кипятком, слить его, $\frac{3}{4}$ стак. шоре из вишни поджарить в ложке масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. воды или бульона, всыпать немного сахара, кто хочет 2—3 встолч. пшеники, немного корицы, чайную ложечку картоф. муки разведенной ложкою воды, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. красного вина, подогреть до самого горячего состояния, облить треску.

978) Ешть с красною или белою капустою. Нашинковать 2 кочка капусты средней величины, посолить, слегка выжать, влить бульоном, сваренным из сушеных грибов, кореньев и пряностей, положить ложку масла, накрыть, поставить на плиту, варьдка мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста уварится, всыпать 2—3 толченны гвоздики, с $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, корицы, 1—2 куса сахара, 1 стакан сметаны, тушить все вместе, пока не погустеет. Между тѣмъ очищенного и посоленого лина разрезать на порции, вытереть салфеткою, вынуть кости, каждый кусок обмакнуть в яйцо, посыпать толчеными сухарями, толченым простым и английским перцем зерна по 3, положить на сковороду на горячее масло, поджарить с обѣихъ сторонъ. Сложить на блюдо, огаршировать капустою.

Выдать: 3 ф. лина, 3 ложки масла. 5—6 зеренъ английск. перца.
2 кочка средней величины капусты. 2—3 гвоздики, корицы, 2 яйца.
4—6 суш. грибовъ, 1 луковицу. 1—2 куса сахара, 5—6 сухарей.
1 морковь, 1 сельсерей, 1 петрушку. 1 стак. сметаны.
8 зер. прост. и 3 зер. английского перца.

979) Ешть под соусом. Положить в кастрюлю разныхъ кореньевъ какъ-то: 1 морковь, 1 петрушку, 1—2 луковицы, 1 сельсерей, 1 шт. лавров. листа, влить стакана 2—3 воды, положить ложку масла, вскипятить, опустить очищенного, разрезанного на порции и посоленого лина, вода должна едва покрывать рыбу, потом прибавить столового вина, $\frac{1}{2}$ лимона, разрезанного ломтиками безъ зеренъ, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Переложить рыбу осторожно на блюдо, облить соусом, в который варилась.

Выдать: 3—4 ф. лина, 1 морковь. $\frac{1}{2}$ —1 стак. столового вина.
 $1\frac{1}{2}$ петрушки, $1\frac{1}{2}$ сельсерей. $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложку муки.
 $1\frac{1}{2}$ луковицы, лаврового листу. 1 ложку масла.
Английск. перцу. (1 ложку грибной сои).

Или такъ сваренный ливъ подать с кислосладким соусом с чесноком № 287 разведя его рыбнымъ бульономъ.
Или с красным соусом № 338.
Или с белым соусом № 328.
Или с горчичным соусом № 319.

980) Ешть с красными и белыми грибами. Приготавливается какъ карпъ № 922.

981) Ешть тушонный с виномъ и нашинкованной капустою. Рапустить в кастрюле ложку масла, поджарить в немъ горсть очищенных и нашинкованных шампизоновъ и 1—2 мелко накрош. луковицы; положить в ту же кастрюлю очищенного, вымытого, посоленого и кусками разрезанного лина, обсыпать зеленою петрушкою и лимонною цедрою, влить $1\frac{1}{2}$ —2 стак. вскипяченного белого столового вина, накрыть крышкою, тушить почти до готовности; тогда положить в соус чайную ложечку муки разведенную водою, вскипятить, передъ отпускомъ переложить рыбу на блюдо, в горячий соус же вбить 3 желтка, шпоро мѣшая, облить рыбу.

982) Ешть печеный с соусом. Очистить, посолить, оставить такъ на $\frac{1}{2}$ часа, обереть, обсыпать мукою. Распустить на противне ложку масла, положить на него леца, полить сверху также 2 ложками масла, вставить в печь; когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо.
Выдать: 3 фунта леца, 2 ложки муки. | Соли, 2—3 ложки масла.

Подавая облить красным соусом с капарцами и лимономъ № 278, или кислосладким соусом № 287, или соусом из хрѣна № 296, или соусом из грецких орѣховъ № 320, или подать какой-нибудь салатъ.

983) Ешть печеный, нафаршированный кислою капустою. 2—3 стакана кислой капусты сполоснуть в водѣ, выжать; $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить с капустою, положить толченого английского и простаго перца по 3—4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на сковороду вымазанную масломъ. Взять стаканъ сметаны, сбѣшать с 1—3 желтками, ложкою муки, облить леца, посыпать 2—3 ложками тертого сыра и ложкою сухарей, скропать жирнымъ бульономъ, вставить в печь болѣе, чѣмъ на $\frac{1}{2}$ часа; когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить 1 стаканъ бульона, размѣшать, вскипятить на плите, влить на блюдо, не обливая рыбу.

Выдать: 3 фунта леца. 1 стаканъ сметаны, 1—3 желтка.
2—3 стакана кислой капусты. 1 ложку муки.
1 луков., англ. перца 3—4 зер. 2—3 ложки тертого сыра.
Простаго перца 3—4 зерна. 1 ложку сухарей, 2 ложки масла.

984) Ешть печеный нафаршированный гречневомъ кашею. Очистить леца, выпотрошить его, вытереть солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1—2 мелко изрубленные луковицы поджарить в 1 ложке масла, положить тарелку накаливш свареной крутой гречневой каши, размѣшать с масломъ, слегка поджарить, всыпать 3—4 крути изрубленные яйца, зелени, нафаршировать рыбу, зашить, положить на распущенное на сковородѣ масло; обсыпать рыбу мукою пополамъ с сухарями, облить масломъ, подлить ложки двѣ воды, вставить в печь, испечь, поливая чаще стекшимъ соусомъ.

Подавая облить этимъ же самымъ соусомъ, который развести белкого бульономъ и 2—4 ложками сметаны, вскипятить.

Выдать: 4 фунта леца, 2 луковицы. 2—3 сухари, зелени.
 $\frac{1}{2}$ фун. гречнев. крупы, т. е. $1\frac{1}{4}$ стакана. $\frac{3}{8}$ фунта масла.
8—4 яйца, 1 ложку муки. (2—4 ложки сметаны).

985) **Лещь вареный съ хрѣномъ и лимонами.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски; залить кипящимъ легкимъ уксусомъ, прикрыть на несколько минутъ, вынуть изъ уксуса. Сварить отдѣльно коренья съ припостями, залить процеженнымъ этимъ бульономъ сложенную въ кастрюлю рыбу, сварить ее на сильномъ огнѣ, переложить на блюдо, огарнировать ломтиками лимона и тортымъ хрѣномъ, который сбѣгать съ кислыми тертыми яблоками, немного уксусомъ и сахаромъ, подлить немного соуса изъ подъ рыбы.

Выдать: 3—4 фунта леща, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, Англ. и прост. перцу, лавр. листу. | Большой корешокъ хрѣна, 4—6 яблоковъ, 1/2 лимона, Уксусу, 2—4 куса сахара.

986) **Лещь съ красными винномъ.** Приготовить, какъ сказано каршъ № 922.

987) **Бѣлушка съ бѣлымъ столовымъ виномъ, см. № 1012.**

988) **Бѣлушка.** Очистить 3—4 фун., посолить, опустить въ небольшое количество холодной воды съ кореньями: морковью, петрушкою, сельдереемъ, 1—3 луковицами и 1—2 шт. лавров. листа, сварить, подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Соленую надо съ вечера намочить въ водѣ.

990) **Бѣлорыбница.** Очистить, посолить, черезъ часъ опустить въ холодную воду съ кореньями и 1—2 шт. лавр. листа, сварить до готовности.

- 1) Подавать къ бутылкѣ.
- 2) Или съ хрѣномъ и уксусомъ.
- 3) Или съ соусомъ изъ шампаньеновъ № 286.
- 4) Или съ кисло-сладкимъ соусомъ № 287.
- 5) Или съ краснымъ соусомъ № 278—280.

991) **Окуни вареные съ бѣлымъ соусомъ, съ лимономъ и мадерою см. № 293.**

992) **Котлеты изъ окушей, см. № 919.**

993) **Родъ булки изъ окушей, см. № 920.**

994) **Окуни вареные съ соусомъ изъ сметаны.** Очистить, вымыть, посолить, опустить въ кипятокъ съ кореньями, лукомъ и 1 шт. лавров. листа, сварить; подавая облить соусомъ № 334, обсыпать зеленью.

995) **Окуни вареные съ яйцами и масломъ.** Очистить, посолить на одель часъ, положить въ кипятокъ съ кореньями и припостями, варить на сильномъ огнѣ съ полчаса. Потомъ оставить, переложить рыбу на блюдо, подлить нѣсколько ложекъ этого бульона, обсыпать крутиш, мелко изрубленными яйцами, облить масломъ, въ которое всыпать сперва зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 ф. окушей, 2—4 луковицы, 1 петрушку, 1 порей, 5 шт. лавровата листа. | 25—30 зер. англійскаго перца, Соли, 1/2 фунта масла, 3—6 яицъ, зеленой петрушки.

Иногда подается къ нимъ отварной картофель (1/2 гарнца). Изъ оставшагося бульона приготовить уху, прибавивъ десятка два ершей и нѣсколько штукъ картофеля.

996) **Караси жареные со сметаною.** Караси очистить, поодить, до-суха вытереть: ложку масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, остудить, вбить 2 яйца, размѣшать, обвалить въ этомъ караси, посыпать

ихъ сухарями или обвалить въ мукѣ, и класть на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 фунта карасей, 1 луковицу, 2 яйца, 3—4 сухаря, или ложки 2 муки. | 2—3 ложки масла, 1 1/2—2 стак. сметаны, Зеленой петрушки и укропу.

Или изжарить караси какъ обыкновенно, сложить на блюдо, облить 2 стаканами сметаны съ 2—3 желтками, прибавивъ немного шафраннаго настоя, посыпать 2 сухарями, вставить въ печь.

997) **Караси жареные.** Очистить, разрѣзать, посолить, обвалить въ мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ; можно прибавить съ 1/2 стакана сметаны. Подавать къ нимъ салатъ со сметаною, кислую капусту или какой-нибудь маршоновский салатъ.

Выдать: 3—4 ф. карасей, 2—3 лож. масла, 2 ложки муки, (1/2 стак. сметаны).

998) **Караси вареные съ соусомъ изъ сметаны и съ шпателью.** Вычистить, посолить, дать полежать цѣлый часъ, переложить въ кастрюлю; залить холоднымъ бульономъ свареннымъ изъ кореньевъ, луку и припостей такъ, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту и варить 15—20 минутъ на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ 1 ложку масла вскипятить съ ложкою самой лучшей муки, влить ложки 4 самой свѣжей густой сметаны, положить кусочекъ сахара, мелко разрубленного укропу, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соусъ былъ густоватый, вскипятить хорошенько; облить сложенную на блюдо рыбу, огарнировать ломтиками нарѣзанною кнелю № 183, которую варить для этого въ трипочкѣ, въ маслѣ намоченной, въ родѣ колбасы.

Выдать: 3—4 фунта карасей, Кореньевъ, луку, Англ. и прост. перцу, лавр. листу, 1 ложку масла, ложку муки. | Зеленого укропу, 4 ложки густой сметаны, На кнелю № 183, Или на кнелю раковую № 185.

999) **Караси вареные въ сливкахъ.** Очистить карасей, разрѣзать каждого на 2—3 части, посолить, дать полежать. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать 1/2 ложки муки, размѣшать, влить съ 1/2 стак. кипятку и 2 стак. сливокъ; когда вскипитъ, опустить рыбу, всыпать горсть зеленого луку-свѣнцу или зеленой петрушки, 1—2 печеныхъ луковицы, соли, немного простатаго перцу, закрыть, сварить до готовности.

Вмѣсто зеленого луку и зеленой петрушки, можно передъ отпускомъ всыпать зеленого укропу и вмѣсто муки ложку простѣянныхъ сухарей.

1000) **Сельма, спятки, корюшки, дрянущина.** Очистить, обвалить въ мукѣ, жарить въ горячемъ маслѣ. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 3—4 фунта рыбы, 2 ложки муки. | 2—3 ложки масла, чухонскаго или 1/2 стак. постнаго.

1001) **Спятки жареные въ кларѣ.** Вымыть, посолить, выжать почти до-суха; стаканъ муки, 1 1/2 ложки прованскаго масла, немного соли, 1 стаканъ воды или бѣлаго пива или сметаны, 2 облиты въ пѣну бѣлка размѣшать, обмакивать спятки, жарить въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: 3 ф. спятковъ, 1 стаканъ муки, 1 1/2 ложки прованскаго масла. | 1 стак. водн, шива или сметаны, 2 бѣлка, 1/2 ф. масла или фритюра.

1002) **Жареная камбала.** 4 фунта свѣжей камбалы очистить, вытащить у головы внутренность, спить съ обѣихъ сторонъ кожу, посолить,

дать полежать такъ съ часъ времени, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, пережаренныхъ пополамъ съ мукою, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ 2—4 ложкахъ масла, подавать кто хочетъ отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. сметаны, вскипятить, подавать.

- 1) Съ жаренымъ картофелемъ.
- 2) Или просто съ кислыми огурцами.
- 3) Или со свѣжимъ салатомъ—лукомъ № 881.
- 4) Или со свѣжими огурцами № 888.
- 5) Или съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 888.

1003) **Навага жареная.** Очистить, вымыть, вытереть, посолить, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 3—4 фунта рыбы, 3 ложки муки. | 3 ложки масла.

1004) **Навага жареная въ клярѣ.** См. жареные слятки № 1001.

1005) **Навага жареная.** Очистить и сварить фюпта 3—4 наваги, подать ее съ разварнымъ картофелемъ и самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ.

1006) **Стерлядь съ трюфелями.** 4 фунта стерляди очистить, вымыть, посолить, разбѣзать на куски, обсыпать сухарями, слегка поджарить въ маслѣ.

6 штукъ трюфелей нашпиговать, залить 2 стаканами рыбнаго бульона, прибавить немного лимоннаго соку, поддѣлать жженымъ сахаромъ, вскипятить, опустить въ него поджареную стерлядь, сварить ее до готовности, обсыпавъ зеленою петрушкою, подавать.

Выдать: 4 ф. стерляди, 4—5 сухарей. | 2—4 куска сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.
1 ложку масла, 6 шт. трюфелей. | Зеленой петрушки.

1007) **Печеная стерлядь подъ соусомъ съ шампиньонами.** 4 фунта стерляди очистить, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду, облить ложкою масла, испечь въ печи. Сварить въ рыбномъ бульонѣ штукъ 12 очищенныхъ и нарезанныхъ шампиньоновъ, положить въ нихъ 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ; поддѣлать этотъ соусъ подожженымъ сахаромъ, вскипятить, облить стерлядь, подавать.

1008) **Жареная стерлядь съ гарниромъ.** 4 фунта стерляди вымыть, посолить, сварить въ водѣ съ кореньями и 1 шт. лавроваго листа, съ разбѣзанными солеными огурцами и немного огуречнымъ рассоломъ. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать и покрыть сверху раковыми шейками, маринованными оливками, рыжиками, огурчиками и ломтиками лимона. Подать отдѣльно слѣдующій соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки развести 1 $\frac{1}{2}$ стаканами бульона изъ-подъ стерляди, вскипятить, прибавить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и рюмку малаги.

Выдать: 4 фунта стерляди, 1 порей, 1 | 2—3 соленые огурца, огуречн. рассолу.
петрушку. | Шт. 9 маринованныхъ огурчиковъ.
1 сельдерей, 2—3 луковицы. | Шт. 9 рыжиковъ, шт. 9 оливокъ.
Англ. перцу и лавроваго листа. | 24 рака, 1 лимонъ, 1 рюмку малаги.

1009) **Стерлядь съ хрѣномъ.** Очистить, вымыть стерлядь, выпнуть визугу, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, подложить кусками нарезанные 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 3—4 луковицы, 1 шт. лавроваго листа, 5—6 соленыхъ разбѣзанныхъ огурцовъ, залить водою пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ, уварить до мягкости, переложить на блюдо, обложить сварившимся кореньями и огурцами, облить тѣмъ же бульономъ.

Выдать: Стерляди фюпта 4, 1 петрушку. | Англійскаго перцу.
1 порей, 1 сельдерей, 3—4 луковицы. | 5—6 соленыхъ огурцовъ.
Лавроваго листа. | Огуречнаго рассолу.

Подать отдѣльно хрѣвъ съ уксусомъ или соусъ изъ хрѣва со сметаною № 296.

1010) **Стерлядь съ жартофелемъ и виномъ.** Очищенную стерлядь положить въ рыбный котелъ, влить 1 бутылку сотерна, обсыпать 10—20 зернами англійскаго перца, —2 штуками лавроваго листа, корицею, 2—3 гвоздиками, 1 лимономъ, нарезаннымъ ломтиками, безъ зеренъ, 4 луковичами, разбѣзанными на 4 части, положить ложку чухонскаго масла, соли, поставить на плиту, накрыть крышкою: отъ той минуты, когда вскипитъ, варить 1 часа. Переложить на блюдо, обложить отдѣльно сваренымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, а самую стерлядь обложить ломтиками лимона, которые варились, и лукомъ, огурцами, облить предвѣженнымъ тѣмъ же бульономъ.

Выдать: Стерлядь, 1 бут. сотерна. | 1 лимонъ, 4 луковицы.
20 зеренъ англ. перца. | 3 ложки сливочнаго масла.
5—6 шт. лавроваго листа. | $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, зел. петрушки.
 $\frac{1}{2}$ листа корицы, 5—6 шт. гвоздики. | Укропу, соли.

1011) **Стерлядь на шампанскомъ.** Очистить фюпта 3—4 стерляди, разбѣзать на куски, перемыть въ холодной водѣ, вытереть чистою салфеткою, уложить въ одинъ рядъ въ серебряную кастрюльку, а за неимѣніемъ ее въ сестиникъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, соли, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, —влить 2 стакана шампанскаго; за пять минутъ до отпуску поставить на плиту, чтобы сварилась и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлкѣ.

1012) **Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 3—4 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, нарезать ее на куски, положить въ кастрюльку, залить на рыбу бѣлымъ столовымъ виномъ все равно какого, только не крѣпкого столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самага свѣжаго масла $\frac{1}{2}$ фунта и цѣлый лимонъ, разбѣзанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, выпнуть зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею свиртъ и черезъ $\frac{1}{4}$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ готовится осетрина, бѣлужина, судакъ и пр. рыбы, у которыхъ мало костей.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, вина съ $\frac{1}{2}$ —1 бут. | $\frac{1}{8}$ фунта масла, 1 лимонъ.

1013) **Жаренная селедка подъ соусомъ.** Селедки вымочить хорошенько, снять кожу, выпнуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молокомъ, положить 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размѣшать хорошенько, дать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сбѣланными изъ срубанной съ булки корки, поджарить въ маслѣ, въ печкѣ и подавать, не снимая со сковороды. Въ постные дни не класть яицъ, вмѣсто сухарей обсыпать селедку мукою, а вмѣсто чухонскаго, взять $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ фунта селедокъ. | Сухарей или $\frac{1}{2}$ стакана муки.
1 французскій бѣлый хлѣбъ. | $\frac{1}{2}$ ложки русскаго или $\frac{1}{3}$ стакана прованскаго масла.
1 луковицу, (2 яйца).

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ № 278 или соусъ грибной № 298.

1014) **Жаренная селедка съ селедками.** Селедки вымочить, выпнуть кости, мелко изрубить, положить 1—3 мелко изрубленныхъ и въ $\frac{1}{2}$ ложки масла под-

жаренный лук, 1 франц. булку, намоченную и выжатую или 12 шт. сваренного картофеля, 2 яйца, 2—3 ложки сметаны, перцу, немного сливочного масла, размешать, сдѣлать котлеты, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ масле.

Выдать: 4—5 прот. или голланд. селедокъ. | 3—4 луковицы, 2 ложки масла.
1 фр. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца. | Прибавить къ сѣрной коркѣ 2—3 сахара.

Вместо булки и картофеля можно класть вареную, мелко изрубленную говядину. Соусъ къ нимъ красный кисло-сладкій съ лимонъ или капардамъ № 278. Такія котлеты можно приготовить постныя.

1015) **Гренки съ селедкою къ завтраку.** 2 ложки прованскаго масла, ложку сарептской горчицы, 6 крутыхъ желтковъ растереть хорошенъко, прибавить къ нимъ молока, изрубленные съ ложкою капардовъ; намазать этою массою гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныя въ масле, положить на нихъ вымоченную, очищенную и нарезанную маленькими кусочками парезанную селедку, вставить въ печь минутъ на пять.

Выдать: 3 селедки, 2 ложки прованс. масла. | 1 франц. бѣлый хлѣбъ, 1 лож. капардовъ.
1 ложку сарепт. горчицы, 6 яицъ. | 1 1/2 ложки чухон. масла.

Такія же гренки приготавливаются съ сардинками.

1016) **Форшмакъ изъ селедки и картофеля.**

1017) **Форшмакъ изъ мяса.** Изрубить 1 1/2 фун. жареной телятины или дичи, или разварной говядины, 2—3 вымоченныя и очищенныя селедки, 1/2 франц. булки, намоченной и выжатой, все это изрубить какъ можно мельче, положить просяго и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, мускатнаго орѣху, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и въ масле поджаренную, 1/2 стак. сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и посыпанную сухарями вставить въ печь на 1/2 часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Жаренаго, 2—3 селедки. | Прот. и англ. перцу по 3 или 5 зеренъ.
Или 10—12 сардинокъ. | 2 яйца, 1 стак. сметаны или сливокъ.
1/2 франц. булки, 1 луковицу. | 2 сахара, 2 ложки масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто 1/2 стак. 2 стак. сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяной или серебряной кастрюлкѣ.

1018) **Форшмакъ третьякъ манеромъ.** 2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить, 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стак. тертой булки или сухарей, 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, англійскаго перцу зеренъ 5—6, мускатнаго орѣху, вскипятить все вмѣстѣ, подавать въ небольшомъ салатникѣ.

1019) **Форшмакъ съ селедкою.** Взять 6 копѣчную булку, сѣзать корку, намочить мякишъ въ сливки или цѣльное молоко, потомъ взять селедку, если нѣтъ голландской, то хотя и простую, вынуть изъ нея кости; изрубить очень мелко, растереть ее съ намоченною булкою; положить на сковороду чухонскаго масла, потомъ положить ложку крошеного луку, всыпать перцу, поджарить лукъ, положить потомъ въ него тертую селедку съ моченымъ хлѣбомъ, все хорошенъко размешать, прибавить стаканъ сливокъ, поставить въ печь, чтобы запеклось, обсыпать сверху сухарями.

Выдать: 1 фр. булку, 1 ст. цѣльнаго молока. | 1/8 фунта масла, 1 луковицу, перцу.
1 большую селедку или 2 поменьше | 1 стак. сливокъ, 2—4 сахара.

1020) **Раки со смоленскою крупною подъ соусомъ.** 1 стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить хорошенъко; 1 1/2

стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размешать, положить мелкой зеленой петрушки и укропу, мускатнаго орѣху, 1 кусокъ сахара, накрыть крышкою, поставить на подложку въ печь; потомъ остудить, вбить одно яйцо, нафаршировать этою кашею раковыя спинки, которыя, разумеется, сперва отварить въ соленой водѣ съ укропомъ.

Уложить нафаршированныя раки въ кастрюлю, перекладывая раковыя шейки камп и ножкамп, налить слѣдующимъ соусомъ:

1 1/2 ложки муки поджарить въ 1 1/2 ложкахъ раковаго масла, развести 2—3 стаканами бульона, 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, положить укропу, немного мускатнаго орѣху, размешать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту на 1/2 часа.

Выдать: 60 раковъ, 1 стак. смолен. крупъ. | 1 1/2 стак. сметаны, 1 кусокъ сахара.
2 яйца, 1 ложку масла. | Мускатнаго орѣху, 1/2 стак. муки.
1 1/2 ложки раковаго масла. | Зеленой петрушки и укропу.

1021) **Соусъ изъ раковъ иначѣ.** 60 раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить шейки и ножки, сдѣлать слѣдующій фаршъ: всѣ ножки, 15 шеекъ, 6 сухарей мелко истолочь; ложку раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, ложку мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу, мускатнаго орѣху, соли, 2 яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки (шт. 25 или 30); 4—5 стакановъ цѣльнаго молока или сливокъ вскипятить, всыпать 1 стак. истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, мускатнаго орѣху, соли, вскипятить опять, опустить фаршированныя раковыя спинки, оставшіяся 45 шеекъ, 1/2 ложки раковаго масла, опять вскипятить раза два. Соусъ этотъ можно приготовить и безъ фаршированныхъ спинокъ съ одними шейками.

Выдать: 60 раковъ, 1 1/2 стак. толченыхъ | Зеленой петрушки и укропу, 3 яйца.
сухарей. | 4—5 стак. молока и сливокъ.
2 1/2 ложки раковаго масла. | Мускатнаго орѣху, соли.
2—3 ложки сливокъ.

1022) **Супъ изъ раковъ.** 40 раковъ сварить съ укропомъ и солью, очистить, т. е. выпнуть шейки и ножки, изрубить ихъ, истолочь, протереть сквозь сито; 2 фунта судака очистить, снять съ костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать съ раками; изъ скорлупокъ сдѣлать 1/4 фунта раковаго масла, положить въ пюре, развести 2 стаканами густыхъ сливокъ, вбить 2 яйца, положить соли, размешать. Рамку намазать 1/2 фунта масла, убрать отжаренными въ соленой водѣ сморчками (1/2 фунта), влить супъ; за полчаса передъ отпускомъ начать варить на парѣ. Выложить на блюдо. въ середину положить мелко наточенный сваренный картофель, посыпанный зеленью и облитый масломъ. Подать отдѣльно голландскій соусъ.

Выдать: 40 раковъ, укропу, 2 ст. сливокъ. | 1/2 ф. сморчковъ, 1/2 гарша картофеля.
2 ф. судака, 1/8 ф. масла, 2 яйца. | 1/2 ф. масла, на соусъ голландскій № 322.

1023) **Раковыя шейки маршинованныя.** Раки чисто вымыть, сварить въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить. Очистить шейки, выжать ихъ хорошенъко въ салфеткѣ, чтобы не оставалось въ нихъ сырости, сложить въ банку, залить раковымъ масломъ.

Или высушить ихъ исподоволь въ печи, а передъ употребленіемъ мочить нѣсколько часовъ въ водѣ.

Или отваренныя и остывшія раковыя шейки сложить въ банку, залить остывшимъ соусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, но безъ сахара.

Но вообще шейки трудно сохранить долго. Раковыя спинки, т. е. скорлупки, также вымыть какъ можно чище, высушить, сохранять въ банкахъ, подавать фаршированными. Прочія же скорлупки отъ ножекъ и шеекъ также перемять,

вмешать, истолочь, сохранить в банках и готовить изъ этого порошка раковое масло, какъ сказано ниже № 1024, потому что масло это можно приготовить изъ свѣжихъ и изъ сухеныхъ скорлупокъ.

1024) **Раковое масло.** Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытереть, истолочь какъ можно мельче. На 2 стак. истолоченой скорлупы взять 1 стак. масла, распустить его на сковородѣ, вынуть скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темнокраснаго цвѣта, тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку, слить в банку, охладить, поставить въ холодное мѣсто. Если же это масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $\frac{1}{8}$ фун. масла истолочь скорлупы отъ 25 до 30 раковъ, когда подрумнится, то чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, вылить стаканъ молока, изъ котораго будетъ вариться соусъ, или бульона, если будетъ вариться супъ, какъ шпрингъ, супъ изъ раковъ, прокипятить, процѣдить.

Вясуемые франки. Влить въ кастрюлю полтора стакана свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. вина вейдграффа, положить ложку сливочнаго масла, немного соли и тимну, дать потихонько закипеть; положить тотчасъ 25—30 крупныхъ вымытыхъ раковъ, закрыть кастрюлю, дать повариться минутъ съ 20, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Или вскипятить ихъ въ винѣ съ кореньями и ложкою масла и немного перцана.

Котлеты изъ судака съ рисомъ по мшланчену, съ луковымъ соусомъ. 1 стаканъ риса замочить въ холодной водѣ на несколько часовъ, откинуть на дуршлагъ, ополить холодною водою, разъ выкипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленныхъ мозговъ изъ костей, вскипятить, положить 1 луковицу, поджарить ее до золотистаго цвѣта, вынуть, всыпать рисъ, слегка поджарить его, влить стаканъ бѣлаго вина, когда рисъ погусеетъ, всыпать 2 щепотки шафрана въ порошокъ, вливать по небольшу горячаго бульона, но чтобы не было жидко, мѣшать, чтобы не пригорѣло, варить, пока рисъ не будетъ готовъ, но чтобы не разварился, тотчасъ подавать, обсыпавъ его большимъ количествомъ тертаго сыру пармезану, огарнировать колечками изъ лука, обливъ раковыми соусомъ, а именно:

2—3 фунта судака очистить, вынуть кости, мелко изрубить, посолить, всыпать 3 зерна толченого простого перца, положить въ молодой замоченную и выжатую булку, 2 ложки густыхъ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, надѣлать крупныхъ котлетъ, обсыпавъ ихъ мукою, поджарить ихъ въ маслѣ.

Соусъ слѣд.: 30 раковъ сварить съ солью и укропомъ, очистить шейки и шейки; скорлупу высушить, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ масла до красна, сыпать $\frac{1}{2}$ стаканомъ муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить хорошо, процѣдить, влить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, положить немного лимоннаго соку и раковыя шейки и ножки, разъ вскипятить. Или огарнировать купанье марлинованными раковыми шейками № 2643, облить бѣлымъ соусомъ изъ самой свѣжей сметаны № 294.

Выдать: На котлеты: 2—3 фун. судака.	1 стак. бѣлаго вина, лимоннаго соку.
$\frac{1}{2}$ франц. булки, перцу, $\frac{1}{4}$ ст. муки.	1 мулов, 2 щепотки шафрана.
$\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 ложки густыхъ сливокъ.	На соус: 30 марш. раковыхъ шеекъ или 30 лѣвыхъ раковъ.
На рисъ: 1 стак. риса, $\frac{1}{4}$ фун. мозговъ изъ костей.	$\frac{3}{4}$ стак. муки, 2—3 ложки или $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. сыру—пармезану.	На все $\frac{3}{4}$ фун. масла.

ОТДѢЛЪ VIII.

Пирогъ и паштеты.

А) ТѢСТО ДЛЯ ПИРОГОВЪ, ПИРОЖКОВЪ И ПАШТЕТОВЪ.

Примечаніе. Главныя правила относительно тѣста и пироговъ слѣдующія: Если тѣсто готовится постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ крупчатого муча приблизительно фунтъ, говорю приблизительно, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ муча бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухого. Если же въ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки. На пирогъ на 6—8 человѣкъ достаточно $1\frac{1}{2}$ фун. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 8 большихъ кусковъ или 15—18 маленькихъ пирожковъ. На каждый фунтъ муки добавляется не менѣе 1 золотн. сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, подравнить чайною ложечкой муки, размѣшать, дать придти саска въ броженіе и тогда уже растворять тѣсто. Если тѣсто нужно приготовить на-скоро, то дрожжи развести теплою водою и черезъ $\frac{1}{4}$ часа растворить тѣсто, если же тѣсто надо ставить утромъ рано, то дрожжи можно съ вечера развести холодною водою, подравнить мукою, дать имъ постоять ночь въ комнатѣ обыкновенной температуры, чтобы не перекисли.

Тѣсто для пироговъ дѣлается различно, какъ сказано ниже, пирогъ же самый готовится слѣд. образомъ: когда тѣсто, будучи замѣшано, поднимется, тогда вымѣсивъ тѣсто, не прибавляя муки, раскатать его скалкою, подсыпая только слегка мукою, положить раскатанный продолговатый кусокъ тѣста на чистый желѣзный листъ, серединку котораго намазать масломъ, положить на тѣсто приготовленный фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобы пирогъ имѣлъ правильный, продолговатый, четырехугольный видъ, зашнуривъ, дать подняться съ полчаса; смазать яйцомъ, разбитымъ съ ложкою воды, самый верхъ, по бока пирога, можно посыпать сухариками, поставить въ горячую печь на полчаса, а если пирогъ большой и съ рыбю, то и на часъ времени. Нѣкоторые любятъ, чтобы корочка пирога была тоненькая и сухонькая, а фарша было много, другіе же любятъ, чтобы было болѣе тѣста, въ такомъ случаѣ надо выдать болѣе муки. Каждое тѣсто, чѣмъ долѣе оно вынимается, тѣмъ оно лучше.

Изъ пироговъ изъ нежирнаго, дрожженаго тѣста подается отдѣльно сливочное масло.

Изъ того же тѣста дѣлаются и пирожки, ихъ выдѣлать изъ назначенной ниже пропорціи шт. 15—18, но фарша для нихъ готовится вдвое менѣе, чѣмъ для пирога. Двама пирожки надо тѣсто нарѣзать кусочками, каждый кусочекъ скатать въ ромбическій шарикъ, раскатать его въ рукахъ, наложить $\frac{1}{2}$ ложки фарша, зашнуривъ, сравнить, положить на столъ или на желѣзный листъ смазанный масломъ, дать подняться. Когда поднимутся смазать желткомъ разбитымъ съ водою, поставить въ печь минутъ на 20 приблизительно.

Или не смазывать ихъ яйцомъ поджарить въ маслѣ; подавалъ посыпать поджаренною зеленою петрушкою.

Пропорціи назначены отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ	увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 13 до 15	" " " 2 "
Отъ 16 до 18	" " " 2 $\frac{1}{2}$ "
Отъ 19 до 24	" " " 3 "

1025) **Слоеное тѣсто.** Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано № 221. Когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, положить на него фаршъ, сдѣлать продолговато-четыреугольный пирогъ, смазать яйцомъ, можно посыпать сухарями и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

Выдать: 2 ст. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ ф., $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 1 яйцо смазать тѣсто, (2 сухара).
Другимъ манеромъ: 2 яйца, $\frac{1}{2}$ рюмки рома влить въ стаканъ, добавить свѣжей сметаной, влить въ муку, замѣсить тѣсто, чтобы можно было раскатать его тонко, положить на середину $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго твердаго чухонскаго масла, накрыть кругомъ тѣстомъ, защипать, раскатать длинный кружокъ, вскрыть, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ съ $\frac{1}{4}$ часа; затѣмъ сложить вдвое, раскатать, опять дать постоять, непременно накрыть салфеткой, опять раскатать и такимъ образомъ до 6 разъ, потомъ сдѣлать изъ тѣста пирожки, нафаршировавъ ихъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

Примѣчаніе. Назначенная пропорція какъ слоенато тѣста, такъ и слобнаго, раскатанаго и пр. достаточно для пирога или пирожковъ на 6—8 человекъ; для нащета, чтобы покрыть сверху только нащета, сложенный на небольшое глубокое блюдо, достаточно половины этой пропорціи.

1026) **Тѣсто слоеное.** Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ фун. вымытаго и выжатаго холоднаго масла, съ $\frac{1}{2}$ стакана воды, соли, 1 яйцо, замѣсить кругое тѣсто. Въ холодномъ мѣстѣ, раскатать тонко, сдѣлать изъ него пирогъ или пирожки, смазать яйцомъ съ водою и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.
Выдать: 1 ф. т. е. 3 стаян. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 1 яйцо смазать пирожки.

1027) **Тѣсто заварное безъ дрожжей.** $1\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана масла вскипятить, всыпать тотчасъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать до гладкости, въ горячее вбить 4 яйца, по лучше 4 желтка, посолить; сдѣлать тотчасъ пирожковъ 18—20, подсыпанъ слегка муки (1 ложку не болѣе), вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукою; этого тѣста смазывать яйцомъ не слѣдуетъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ фунта масла, 3 стакана муки. | 4 яйца, соли.

1028) **Тѣсто разсыпчатое.** Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ фун. масла, прибавить 2 желтка, яйцо и $\frac{1}{4}$ стак рома, всыпать около 1 ф. муки, размѣшать яйцо хорошенъко, оставить на нѣсколько минутъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ раскатать тонко, употреблять.

1029) **Прекрасное разсыпчатое тѣсто другимъ манеромъ:** 3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, не менѣе $\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать довольно тонко, сдѣлать пирогъ или пирожки или нащетное тѣсто, смазать яйцомъ и въ печь.

1030) **Разсыпчатое тѣсто третьимъ манеромъ.** 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ фунта масла, 3 стакана муки, 2 ложки рома.

1031) **Разсыпчатое тѣсто четвертымъ манеромъ:** взять $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго холоднаго масла, 1 ф. муки, изрубить мелко свѣжкою на подобіе манной крупы, потомъ положить 1 яйцо и стаканъ воды, размѣшать хорошенъко, вынести на холодъ, на ледъ, раскатать тѣсто, сдѣлать пирожки, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

Выидеть пирожковъ 18.

Разсыпчатое тѣсто пятимъ манеромъ. 1 ф., т. е. 3 стакана муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 1 яйцо смазать тѣсто.

1032) **Дрожжевое тѣсто подходящее въ холодной водѣ.** 3 зол. сухихъ дрожжей развести свечера теплою водою, всыпать 2 чайныя ложки муки, чтобы было всего 1 стаканъ, поставить на ночь, пусть поднимется; на другой день утромъ взять этотъ стаканъ самыхъ жидкихъ дрожжей, 1 стаканъ молока, $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла, долить молокомъ такъ, чтобы было всего 1 стаканъ, всыпать 2 фунта муки, положить 5 крупныхъ яицъ, т. е., стаканъ яицъ, всыпать соли ложку, все это выбить какъ можно лучше, выбивая тѣсто съ часъ времени, переложить въ салфетку, перевязать такъ, чтобы тѣсто вышло мѣсто вдвое подняться, опустить салфетку съ тѣстомъ въ кядну холодной воды.

Когда тѣсто всплываетъ черезъ нѣсколько часовъ на верхъ, выбить его; изъ половины тѣста, сдѣлать пирогъ, нафаршировать, дать на листѣ подняться, смазать яйцомъ, посыпать сухарями и въ печь въ $\frac{1}{2}$ —1 часъ, какъ сказ. въ прим. Изъ другой половины можно испечь бунку, всыпавъ въ тѣсто $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.

Выдать: 3 фунта муки. | 3 зол. или на 1 коп. сухихъ дрожжей.
 $\frac{1}{2}$ фунта масла. | Стакана 2 молока.
6 яицъ. | ($\frac{1}{2}$ стакана сахара).

1033) **Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.** Растворить тѣсто, какъ обыкновенно, изъ $1\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами и половиною муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенъко веселочкою, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца или 2—3 желтка, муки такъ, чтобы тѣсто было густое, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнется отставать отъ рукъ; когда поднимется во второй разъ, сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стак. молока или воды | $1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
вмѣстѣ съ дрожжами $1\frac{1}{2}$ —2 а. | 2 сухаря, 1 яйцо смазать тѣсто.

Если на послѣднее кушанье нужны бѣлки, то въ тѣсто употребить одинъ желтокъ, а бѣлки употребить для другаго кушанья, какъ напримѣръ на безе № 1698.

1034) **Еще тѣсто на дрожжахъ.** 1 стаканъ теплаго молока или воды, соли чайная ложечка, $1\frac{1}{2}$ зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стаканѣ воды, $1\frac{1}{2}$ стакана муки размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 3—4 желтка хорошо предварительно выбитые, положить пѣну изъ 3—4 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая остальную муку по столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ложкой и чтобы тѣсто въ ножу не приставало, влить въ тѣсто $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и оно не будетъ отставать отъ рукъ. Тогда дать подняться; когда поднимется сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться, смазать яйцомъ только верхъ, но не бока, вставить въ печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ зол. сухихъ дрожжей. | $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла.
 $1\frac{1}{4}$ стак. воды или молока. | 4—5 яицъ, соли.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фун. муки.

1035) **Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.** Свечера взять 2 стакана самой холодной воды, 3 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. русскаго масла до бѣла растертаго, 1 яйцо, ложку соли и слишкомъ 2 фунта муки, растворить и замѣсить, поставить на столъ, накрывъ салфеткою. Когда поднимется сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

1036) Заварное тѣсто на дрожжахъ. Стаканъ муки заварить стаканомъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, въбить 5 выбитыхъ яицъ, положить 1 1/2 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ водѣ, размѣшать все хорошенько, процедить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать, дать слегка подняться. Потомъ выбить тѣсто, посолить чайною ложечкой, влить 1/4 стакана теплаго растопленнаго масла, всыпать остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, сдѣлать пироги или пирожки, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Это тѣсто не скоро черствеетъ.

Выдать: На 1 1/8 стак. воды или молока. | 5 яицъ, 1 1/2—2 зол. дрожжей.
1 1/2—2 фун. муки, 1/4 стак. масла. | 1 яйцо, 2—3 сахара.

1037) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ. Сухихъ 1 1/2 золотника сухихъ дрожжей распустить въ 1/2 стакана воды, всыпать 1 стаканъ муки, выбить хорошенько, дать подняться. Когда поднимется посолить, выбить, обдать мѣшан 3/4 стакана кипящаго молока, вымѣсить хорошенько, влить 1/4 стакана растопленнаго масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще мѣсить, дать подняться, сдѣлать пироги, дать еще разъ подняться, смазать яйцомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на полчаса.

Выдать: 1/2 стак. воды, 3/4 стак. молока. | 1/8 ф. масла, 1 1/2 зол. дрожжей.
1 1/2—2 ф. муки. | 3—5 яицъ, соли, 2 сахара.

1038) Тѣсто ржаное и пшеничное для паштетовъ. 1 1/2 стакана ржаной просѣянной муки, 1 1/2 стакана пшеничной смѣшать, влить 1/2 стакана кипятку и 1/4 стакана растопленнаго горячаго жира, размѣшать, оставить на нѣсколько минутъ. Въбить 2 яйца, прибавить пемного пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто, какъ на лапшу. Намазать форму масломъ, обложить ее этимъ тѣстомъ, насыпать ячмевой крупы, испечь въ печкѣ. Когда будетъ готово, высыпать крупу, вынуть осторожно тѣсто изъ формы, наполнить ее фаршемъ паштетнымъ, накрыть крышечкою изъ тѣста, испечь, потомъ срѣзать осторожно крышечку и подавать; если паштетъ подается холоднымъ, тогда убрать его сверху рубленымъ мяснымъ.

Выдать: 1 1/2 стак. ржаной муки. | 1/4 стак. растопленнаго жира.
1 1/2 стак. пшеничной. | 2 яйца.
Или одной пшеничной муки 1 1/8 ф.

Можно такую же форму для горячихъ паштетовъ сдѣлать изъ одной пшеничной муки, изъ слоенаго, сдобнаго, или расыччатаго тѣста № 1025—1031.

Жестяную форму, въ видѣ цвѣточнаго горшка, намазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить фаршемъ, пережаренная его жареною дичью, лимономъ, капарцами и трюфлями, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь; вынувъ изъ печи, уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна раздѣляться на двѣ половинки; снять верхнюю корочку, влить пемного соуса и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Отъ 9—12 человекъ увеличить пропорцію тѣста на такія формы въ 1 1/2 раза, отъ 13—24 человекъ въ два раза.

В) ПИРОГИ.

Примманіе. Тѣсто на пироги и пирожки можно употреблять каковъ угодно, какъ сказано выше отъ № 1025 до 1036.

Рыбу надо хорошенько вычистить, вымыть, вынуть всѣ кости, посолить, осыпать немного толченымъ простымъ перцемъ, завернуть въ салфетку на одну часть, нарязать затѣмъ тонкими ломтиками.

Саго для пироговъ готовится слѣдующимъ образомъ:

Саго налить сечера холодною водою, утромъ слить воду, всыпать саго въ кастрюлю, обдать еравнительно большимъ количествомъ кипятку, толчасъ пачать кипятить, мѣшан ложкою; когда саго сдѣлается мягкимъ, но чтобы не разварилось, тогда откинуть его на дуршлагъ или рѣшето, перелить холодною водою; когда вода совершенно стечетъ, переложить въ каменную чашку, посолить, положить хорошаго масла, разрубленныя яйца, рубленную петру, перцу, зелени, размѣшать, положить половину фарша, на раскатанное тѣсто, затѣмъ, рыбу, потомъ осыпать фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 3/4—1 часъ.

Рисъ готовится слѣд. образомъ: перемѣшить въ холодной водѣ, слить ее, влить свѣжей холодной воды, чтобы рисъ едва прикрывалъ, поставить варить; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, положить сливочнаго масла, вкрутыя яйца и все прочее, котра потому съ тѣмъ готовится пироги.

Визига готовится слѣдующимъ образомъ: Сечера намочить ее въ холодной водѣ; днемъ налить чистою водою, варить съ петрушкою и луковичкою, пока не сдѣлается мягкой, откинуть на рѣшето, перемѣшить холодною водою, мелко изрубить, посолить, положить пемного толченаго простаго перца и пр.

1039) Пирогъ съ визигною, рисомъ, яйцами и рыбою.

Визигу сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, мелко изрубить, положить соли, простаго перцу, 2—4 крутыя рубленныя яйца, рису отваренаго въ водѣ съ 1 луковичкою, петрушкою и 1 ложкою масла, см. примѣчаніе; прибавить ложку жирнаго бульона, укропу, зеленой петрушки, зеленыя петрушки, 3/4 этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, пемного посоленной щуки, судака, леща, лососины, осетрины; сига или семги, осыпать немного мелко истолченнымъ английскимъ перцемъ, накрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: На тѣсто: | На фаршъ:
1 1/4—1 1/8 стак. воды или молока | Отъ 1/2 до 1/4 ф. визиги, 3—4 яйца.
вмѣстѣ съ дрожжами. | (1—3/4 стак. рису), 1 1/2 или 2 ф. рыбк.
2—3 яйца, 1/4 ф. масла, соли. | Укропу, зеленой петрушки.
1 1/2—2 фунта муки. | 1 петрушку, 1 луковичку, 1/4 ф. масла.
1 яйцо и 2 сахара. | Простаго перцу зерна 3—4, соли.

Выдать отдѣльно въ пирогу сливочнаго масла.

Такой же пирогъ можно сдѣлать:

- 1) Съ визигю, яйцами и рыбою (3/4 ф. визиги, 2 ф. рыбк, 2—3 яйца).
- 2) Съ визигю, рисомъ и яйцами (1/2 ф. риса, 1/4 ф. визиги, 2—3 яйца).
- 3) Съ рисомъ и яйцами (1 ф. риса, 1/4 ф. масла, 3—4 яйца, зелени).

1040) Пирогъ съ визигною, рыбою и манною крупою. Приготовить пирогъ вообще, какъ сказано выше № 1039, въесто рису взять манны, а именно: 3/8 ф. свѣжаго чухонскаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлѣ, всыпать 1 1/4 стакана манны, размѣшать хорошенько и вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать съ свареною и мелко изрубленною визигю, всыпать соли, рубленныя яйца, зелень; половину этого фарша положить на раскатанное тѣсто, потомъ рыбу, покрыть фаршемъ и т. д.

Выдать: На тѣсто: 1/8 фунта визиги. | 2 ф. рыбк, 3/8 ф. масла.
1/2 фунта манны. | Зелень, 3—4 яйца.

1041) Пирогъ съ визигю, рыбою и саго. Приготовить какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1/8 фунта визиги. | 2—3 ложки масла.
1/2 фунта саго. | Зелени, простаго перцу.
2 фунта рыбк. | 2—3 яйца.

1042) **Пирогъ съ семгою и саго.** Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла, положить толченаго перцу зерна 2—3, укропу; положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, на него рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, потомъ рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть сагою и наконецъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 1/8 стак. блага саго, т. е. 1/2 ф. Укропу, соли, перцу.
1/4 ф. сливочнаго масла. На тѣсто выдать отдѣльно.
3—4 яйца, 1 1/2 ф. семги. Подать къ пирогу сливочнаго масла.

1043) **Пирогъ со свѣжею капустою и лукомъ.** 2 кочна капусты средней величины нашинковать, посолить, чрезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить двѣ-три ложки масла, поджарить мѣшая до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить 2—4 крутыя мелко изрубленные яйца, зеленого укропу, начинить пирогъ, посыпать немного простымъ перцомъ и т. д.

Выдать: 2 кочна капусты средней величины. Выдать отдѣльно на тѣсто.
1—2 луковицы, 1/4 ф. масла. И къ пирогу сливочнаго масла.
3—4 яйца, зеленого укропу, соли.

Для пирожковъ выдать половину фарша. Съ такою начинкою дѣлаются и постные пироги, отбросивъ все скоромное, и виѣсто скоромнаго выдать 1/2 стакана постнаго масла.

1044) **Пирогъ съ киселюю и рыбѣю.** (Скоромный или постный).

Поджарить въ 1/2 фунта масла 1 мелко-изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты, желкаго простого и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, подливши жирнаго бульона и мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч. нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, положить на тѣсто рядъ капусты, потомъ рядъ рыбы, накрыть капустою и тѣстомъ, и т. д.

Виѣсто рыбы можно положить отваренныхъ, мелко-изрубленныхъ, сушеныхъ грибовъ, поджаренныхъ въ маслѣ.

Выдать: 3 стакана, т. е. 1 1/2 ф. капусты. 1 1/2 фунта рыбы.
1/4 фунта скоромнаго. 2 зерна простого перца.
Или 1/2 стакана постнаго масла. Выдать отдѣльно на тѣсто.
6 з. простого перца, 1 луковицу.

На пирожки выдать половину фарша.

Пирогъ съ киселюю и грибами. Приготовить какъ только что сказано, но виѣсто рыбы положить въ капусту 1/3 фунта сушеныхъ сваренныхъ, мелко-изрубленныхъ и поджаренныхъ съ масломъ и лукомъ грибовъ.

1045) **Пирогъ съ мясомъ и яйцами.** Мелко-изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ; жареную телятину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить какъ можно мельче, всыпать въ масло, взять ложки 2—3 жирнаго бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перцу, дать остынуть; тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко-изрубленныхъ крутыхъ яицъ, опять рядъ мяса, наконецъ покрыть тѣстомъ. Въ фаршъ можно прибавить развареннаго риса.

Выдать: Мясa фунта 2—3, 1 луковицу. Укропу и зеленой петрушки.
Соли, перцу, 1/4 ф. масла, 3—4 (1/2 стакана риса).
яйца. Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1046) **Пирогъ съ телятиною и ливеромъ.** Отварить телячій ливеръ съ сердцемъ безъ печени, мелко изрубить. Распустить на сковородѣ 2 ложки масла, положить мелко-изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить, мѣшая, чтобы не пригорѣло, потомъ всыпать немного перцу, соли, 3—4 крутыя мелко-изрубленные яйца, укропу и зеленой петрушки, смѣшать, начинить пирогъ. На большую пропорцію пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Выдать: Телячій ливеръ безъ печени въ-соузъ въ 2 1/2 фунта. Соли, зелени, 1/4 фунта масла.
1 луковицу, 3—4 яйца, перцу. Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1047) **Пирогъ съ дрожжею.** Взять 4 чашки самой хорошей пшеничной крупы, сварить кашу на молокѣ, потомъ остудить ее, протереть сквозь частое сито, положить въ горшокъ, положить туда же двѣ ложки хорошихъ дрожжей и 1 1/2 чашки масла, поставить подниматься, тогда положить 6 желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ, соли, прибавить немного крупчатой муки, дать опять подняться и когда въ другой разъ поднимется, то сдѣлать круглый пирогъ, по величинѣ сковороды, съ какими угодно фаршемъ.

Выдать: 4 чашки пшеничной крупы. 6 яицъ, 1 1/2 чашки растопленнаго масла.
2 бутылки молока, 1/2 ф. муки. 2 ложки дрожжей, на фаршъ.

1048) **Пирогъ съ сдобнымъ тѣстомъ съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить сдобное тѣсто № 1026, сдѣлать изъ этого тѣста тонкія лепешки, величиною какъ внутренность той кастрюльки, въ которой будетъ печься пирогъ. Приготовить кастрюльку, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть лепешки одну на другую; перекладывая каждую фаршемъ № 1045 или 182, наложить такимъ образомъ половину кастрюльки, смазать сверху масломъ и дать пирогъ подпечься въ тепломъ мѣстѣ не болѣе 1/4 часа, и тотчасъ посадить въ очень горячую печь; если печь не очень горяча, то пирогъ часто бываетъ сыръ.

Выдать: На тѣсто: 1 ф. муки 1/2 ф. масла. 1 луковицу, 2 ложки тертой булки.
На фаршъ: 1 яйцо, 2 ложки сметаны.
1 ф. говядины или телятины. 1/8 фунта масла, 3—4 сухаря.

1049) **Пирогъ съ картофелемъ и ливеромъ.** На 2 фунта протертаго сквозь сито картофеля положить 1 фунтъ муки, 3 ложки дрожжей, 4 цѣльныхъ яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, смѣшать все виѣстѣ хорошенько, раскатать, сдѣлать 2 лепешки, положить одну на сковороду, на нее мясной фаршъ, а другую накрыть сверху, поставить въ печь.

1050) **Русская кулебяка съ рыбною.** Приготовить тѣсто слѣд.: на 1 1/2 фунта муки положить 3/8 ф. чухонскаго масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хорошихъ дрожжей, 1/2 чайной ложки соли. Растворить сначала тѣсто, какъ обыкновенно на молокѣ съ дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль и остальную муку и дать опять подняться. Тогда приготовить начинку слѣд.: нарѣзать 1 1/2 фун. судака, выбрать кости; нарѣзан-

ные куски поджарить в кастрюль в ложкѣ масла съ 1 изрубленной луковицей, свѣжимъ изрубленнымъ или сушенымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. Взять 1 1/4 стакана Смоленской крупы, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить 1 1/4 стакана воды съ 1/4 фунта масла, когда закипитъ всыпать крупу, шибко кѣшая, посолить, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка подрумянилась, тогда перемѣшать ее, какъ можно лучше съ рыбнымъ фаршемъ. Заранѣе приготовить 1 фунтъ осетрины, которую нарезать пластинками и 1/2 фун. семги. Сдѣлать длинную или круглую кулебяку, на середину положить половину фарша съ кашей, на нее паръзапную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, зашпатель и дать 1/2 часа поднятись; смазать яйцомъ и посадить въ печь; это настоящая русская кулебяка.

Выдать: *На 6 человекъ, на тѣсто:*
 1 1/2—2 фунта муки, 1 ст. молока.
 3/8 фунта масла, 3 желтка.
 Ложку дрожжей.

На фаршъ:
 1 1/2 ф. судака, 1 луковицу, 1 ф. осетрины.
 1/2 ф. семги, 1 1/4 стак. Смоленскихъ крупъ.
 1 яйцо, 1/4 фунта масла, укропу.

1051) **Широкъ съ свѣжинными грибами.** Приготовить рассычатое тѣсто отъ 1028 до 1031, раскатать изъ этого тѣста круглую лепешку, больше сковороды, отрѣзавъ прежде кусокъ величиню въ большое куриное яйцо; раскатанную лепешку положить на сковороду, удобнее всего переладывать рассычатое тѣсто, сложивъ лепешку вчетверо, приготовить слѣд. фаршъ: взять полную глубокую тарелку шляпокъ, молодыхъ боровиковъ, маленькія не разрѣзывать, а которыя по крупнѣ, тѣ можно разрѣзать, положить ихъ въ кастрюльку, перосыпать солью, немного перцемъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ; если недостаточно грибовъ, то можно прибавить и корешковъ свѣжихъ, по червивыхъ, зарѣзавъ ихъ кусочками, смѣшать все вмѣстѣ, поставить кастрюльку на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и соевымъ осадутъ, тогда положить въ нихъ 1 ложку хорошаго чухонскаго масла и 5 ложекъ сметаны самой свѣжей, прокляпять хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить на льду, чтобы были чуть-чуть теплые, наложить ихъ на лепешку, попробовать предварительно довольно ли соли или перцу, тогда загнуть края тѣста, складывая его складками, чтобы сверху оставалось маленькое отверстие, которое прикрыть остальнымъ тѣстомъ, сдѣлавъ изъ него тонкую лепешку; прищипнувъ верхушку къ пирогу, обрѣзать кругомъ то тѣсто, которое лишнее, обровнять хорошенько, чтобы было красиво, смазать тѣсто яйцомъ, поставить въ печь.

Выдать: *На тѣсто. На фаршъ:*
 Полную глубокую тарелку боровикъ,
 Перцу, зеленого луку.

Укропу, 1/8 фунта масла.
 5 ложекъ сметаны.
 1 яйцо смазать тѣсто.

1052) **Старинный куриный.** Приготовить также тѣсто сдобное или рассычатое, дать пирогу такую же круглую форму, какъ сказано выше № 1051, начинку же слѣдующую: взять парную курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ воды, потомъ выпувъ, разрѣзать ее на такіе куски, какъ кладутъ въ супъ; 1 1/4 стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить 1 1/2 стак. воды съ 2 ложками масла, всыпать живо крупу, размѣшать тотчасъ, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка подсохла, смѣшать съ 4—5 крупными, мелко изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрѣзанные куски курицы, вынувъ изъ нея лишнія

кости, покрыть остальнымъ фаршемъ, посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкого куринаго бульону, накрыть маленькой лепешкой, зашпатель, смазать яйцомъ, и тотчасъ въ печь. Подавать вмѣсто паштета или пирога.

Выдать: *На тѣсто:*
 1/2 фунта масла, 1 рюмку рома.
 1 ф. муки.

На фаршъ:
 1 курицу, 1 1/4 стак. гречи. крупъ.
 5 яицъ, 1/4 фунта масла.
 Укропу, 1 яйцо смазать тѣсто.

Оставшійся бульонъ отъ курицы, подать на другой день къ завтраку.

1053) **Широкъ съ морковью.** Приготовить тѣсто сдобное, сдобное или на дрожжахъ, начинить слѣд. обр.: 12 шт. моркови средней величины очистить, вымыть, сварить въ посоленной водѣ или бульонѣ, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками масла, слегка поджарить, положить крутыя яйца, соли по вкусу. На пирожки выдать половину пропорціи назначеннаго фарша.

1054) **Широкъ съ курицею и съ рисомъ.** Нарѣзать небольшие кусками отварную курицу, вынуть кости, поджарить ее въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ отвареннымъ рассычатымъ рисомъ, подлить немного жарлаго бульону, положить соли, немного мускатнаго орѣху, 3—4 мелко изрубленные крутыя яйца, смѣшать, начинить пирогъ.

Вѣсто рису можно положить рассычатую, круглую гречневую кашу, положить въ нее масло, яицъ и пр. Оставшійся же бульонъ употребить на супъ изъ курицы № 47.

Выдать: 1 курицу, 2—3 ложки масла.
 1 стаканъ риса или 2 стакана
 крупныхъ гречневыхъ крупъ.

3—5 яицъ, соли, перцу, укропу и зеленой
 петрушки.
 Мускатнаго орѣху.

На тѣсто: дрожжевое, сдобное, сдобное или рассычатое.

1055) **Широкъ съ грибами.** 1/2 фун. сушеныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, посолить, положить перцу. Въ постъ поджарить грибы въ прованскомъ маслѣ.

Выдать: 1/2 ф. сушеныхъ грибовъ.
 1 луковицу, соли, перцу.
 1/4 фунта чухонскаго или 1/3 стак.

постнаго масла.
 Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1056) **Широкъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.** Изжарить щуку въ 8 ложкахъ масла, вынуть кости, мелко изрубить, всыпать соли, перцу, укропу, положить на раскатанное тѣсто, посыпать вымытыми, изрубленными сардельками, скропить масломъ, накрыть тѣстомъ.

Выдать: 2—3 фунта щуки.
 15 сарделекъ, 4 ложки масла.

Соли, перцу, укропу.
 Выдать отдѣльно на тѣсто.

1057) **Широкъ съ грибами и визигу.** 1/4 фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить. 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкой, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 1 ложкою масла; 1/4 ф. сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигу и рисомъ, вынувъ изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, нафаршировать пирогъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта вианги, 1 морковь.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея.
 5—6 зерен англійскаго перца.
 Соли, $\frac{1}{4}$ фунта суповыхъ грибовъ.

1 стаканъ риса, 3 гвоздики.
 1 петрушку, 2 луковичи.
 $\frac{1}{2}$ ст. поснаго масла, или $\frac{1}{4}$ ф. чухонск.
 2—3 крупины яйца; на тѣсто.

На пирожки выдать половину назначеннаго фарша.

1058) **Широкъ съ кашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.** 6 сушеныхъ грибовъ вымыть, сварить въ водѣ съ солью до мягкости, прибавивъ кореньевъ и приностей; выпутъ грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $2\frac{1}{2}$ стакана, положить въ него $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, вскипятить, всыпать круто 2 стакана крупы, которая въ скоромный день можно перетереть сперва 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣшето, шибко иѣшая на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, прибавить въ скоромный день 2—3 крутиа, мелко изрубленные яйца, посолить, по-сѣвить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ начинить этою кашею пироги или пирожки; на послѣднѣе достаточно половины назначенной пропорціи кашы.

Выдать: *На тѣсто:*
 6 грибовъ, 1 луковичу.
 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки.

$\frac{1}{2}$ сельдерея, 10—12 зер. англ. перца.
 2 стак. смоленскихъ или гречнев. крупъ.
 $\frac{1}{2}$ ст. пост. или $\frac{1}{4}$ ф. чухон. масла (2 яйца).

1059) **Широкъ съ крутою гречневою кашею.** Сварить макарутъ крутую гречневую кашу изъ 1 фунта крупы, т. е. изъ $2\frac{1}{8}$ стак., положить $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла и 3—4 крутиа, мелко изрубленные яйца. Недурно прибавить нѣсколько десятковъ очищенной салакушки, (рыбы) или 3—4 сваренныя, мелко изрубленные грибы.

Выдать: 1 фун. т. е. $2\frac{1}{8}$ стак. крупы.
 $\frac{1}{4}$ стак. поснаго или $\frac{1}{4}$ фунта.
 чухонскаго масла и 3—4 яйца.

(2 десятка салакушки) или 3—4 сушен.
 гриба.
 На тѣсто.

На пирожки достаточно половины назначенной пачинки.

В широкѣхъ смазано во II отдѣлѣ.

В) ПАШТЕТЫ ГОРЯЧІЕ И ХОЛОДНЫЕ.

Примчаніе: Тѣсто для паштетовъ хитотворяется слоеное, сдобное, разсыпчатое, заварное, ржаное, см. тѣсто для пироговъ и пирожковъ: №№ 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1038. Тѣсто на дрожжахъ на паштеты не употребляется.

Рыбный фаршъ для паштетовъ. $1\frac{1}{2}$ фунта щуки, судака или окуней очистить, выпотрошить, вымыть, разбавить, выпутъ кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковичу поджарить въ ложкѣ масла, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, посолить, всыпать 3—5 зер. мелко истолченнаго перца, положить мясокъ французской 5 коп. булки, въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ намоченной и выжатой, еще ложку сѣваго змытаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. бульона или съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, смѣшавъ, мелко изрубить, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Яицъ въ рыбный фаршъ изъ вышеупомянутыхъ рыбъ не кладется. Если же фаршъ готовится изъ сига и др. рыбъ, то надо связать его 3—4 яйцами.

Фаршъ изъ печени. $\frac{1}{2}$ телячьей печени вымыть, поджарить до готовности съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сѣваго несоленнаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкой, 1 пореемъ, 1 сельдереемъ, 1 луковичею, 1 шт. лавр. листа и 5 зер. англ. перца. Когда печенька будетъ готова, остудить ее, натереть на теркѣ, протереть сквозь сито выветъ съ жарившимся шпикомъ и кореньями, положить $\frac{1}{2}$ фунта сырой, мелко изрубленной телятины, мякши $\frac{1}{2}$ франц. 5-ти коп. булки, въ водѣ намоченной и выжатой, ложки 3 бульона, 4—6 яицъ, посолить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

1060) **Ваштетъ изъ цыпленка, или изъ молодой курицы.** Взять 2—3 цыпленка или молодую индѣйку, зарѣзанную днемъ раньше, очистить какъ слѣдуетъ, разбавить на порціи, положить въ кастрюлю, положить туда же

съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, зарѣзаннаго тоненькими ломтиками; $\frac{1}{2}$ ломтиками зарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, мускатнаго орѣху, соли, 1 штуку лавроваго листа, 1 луковичу, пашпикованную 3—4 гвоздиками, пучекъ зеленой петрушки, укропу, прикрыть крышкою, тушить до-красна съ $\frac{1}{2}$ часа, зморгнуть, чтобы не приорѣло; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, выпутъ цыплятъ, а соусъ процѣдить.

50 раковъ отварить, очистить; изъ скорлупы сдѣлать раковое масло № 1024. Вынутое изъ раковъ сало и 25 шейкъ мелко изрубить, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложками этого раковаго масла, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, мускатнаго орѣху, укропу, зеленой петрушки, 2—4 яйца, размѣшать хорошенько, истолочь въ ступкѣ.

Приготовить слоенаго тѣста, сдобнаго или разсыпчатаго, раскатать его тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тѣсто жестяное или серебряное блюдо, обрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже четверю, красиво зарѣзать равными полосками въ $1\frac{1}{2}$ пальца шириною. Дно же блюда по тѣсто разрѣзать равными полосками въ $1\frac{1}{2}$ пальца шириною. Дно же блюда намазать масломъ, положить цыплятъ, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горки, т. е. на серединѣ выше, къ краямъ ниже; влить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились цыплята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Въ оставшіся бульонъ положить кусокъ сухаго бульона, $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджаренную слегка въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдить, положить отваренныхъ аморетокъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 цыпленка или молод. индѣйку
 вѣсомъ около 3 фунтовъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ фун. шпика.
 $\frac{1}{2}$ лимона, мускатн. орѣху, соли
 1 штуку лавроваго листа.
 1 луковичу, 2—3 шт. гвоздики.

Пучекъ зелен. петрушки, укропу.
 50 раковъ, 2 лота сухаго бульона.
 2 лож. раковаго масла.
 1 французскую булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 яйца.
 1 ложку муки, аморетокъ.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

1061) **Ваштетъ изъ каплуны или изъ жаренной индѣйки.** Выпотрошить, очистить 1 большаго каплуны или $\frac{1}{2}$ жирной индѣйки, посолить, разбавить на части, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, лимонною коркою, зеленою петрушкою, 1 луковичею, 2 ложками масла, влить 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, ложки 2 уксуса и варить подъ крышкою до мягкости.

Потомъ каплуна или индѣйку выпутъ, а соусъ процѣдить. Фаршъ приготовить слѣдующій: $1\frac{1}{2}$ фунта телятины отъ передней жирной лонатки очистить отъ жилъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ ложкѣ масла $\frac{1}{2}$ рубленною луковичею, положить туда же $\frac{1}{4}$ фун. помокъ насоблаваннаго шпика, $\frac{1}{2}$ тертой черствой булки, 4—5 изрубленныхъ сарделекъ; истолочь все это въ ступкѣ, потомъ положить ложки 2—3 мелко пашпикованныхъ трюфелей или одну ложку кашарцовъ, англійскаго перцу, мускатнаго орѣху, 3—5 желтковъ, размѣшать. Приготовить паштетную форму изъ ржаной или пшеничной муки № 1038, уложить рядами фаршъ и каплуна или индѣйку, накрыть крышкою изъ того же тѣста, сдѣлать края бѣлками и печь цѣлый часъ. Потомъ переложить на блюдо, подрѣзать осторожно сверху крышечку, влить соусъ, съ которымъ варились каплуны,

прибавить в него 5—6 штук мелко нарезанных сарделек или трюфелей вскипяченных в мадерѣ, вскипятить, остальное подать в соусникѣ.

Выдать: 1 кашлица или 1/2 жирной индѣйки. Лаврового листа, перцу. Лимонной корки, зелен. петрушки. 1 луковицу, 1/4 фунта масла. 1/2 стакана вина, уксусу. На фарш: 2—3 лок. нашинкован. трюф.

Или 1 ложку капарцов. Англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху. 1 1/2 фунта телятины, 1/2 луковицы. 1 лож. масла, 1/4 ф. копченаго шпика. 1/2 французскаго блага хлѣба. 4—5 сарделек, 3—5 желтков. На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно соус № 311, или № 285.

1062) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ. Очистить, какъ слѣдуетъ, 1 утку; посолить, посыпать перцомъ, 4—5 гвоздиками, полить немного бульону или воды, положить кореньевъ, накрыть крышкоч, тушить до готовности, потомъ дать остынуть. Изъ 1/2 телячьей печени и телятины приготовить фаршъ, какъ сказ. в примѣч., положить на блюдо рядъ фарша, рядъ разрезанныхъ утокъ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, намазать его яйцомъ, разбитымъ съ 1/2 ложкою воды, вставить в печь на одинъ часъ. Передъ отпускомъ надрѣзать сверху тѣсто, влить соусъ, въ которомъ варились утки, прибавивъ в него немного лимону или маринованныхъ шампиньоновъ, немного муки и ложки 2 хереса; остальной подать в соусникѣ.

Выдать: Утку, перцу. 4—5 гвоздики, 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луков. 1/2 телячьей печени, 1/2 ф. шпика. 1/2 французскаго блага хлѣба.

1/2 фунта телятины. 4—6 яицъ, 1—2 ложки масла, 1/2 лимона. Или маринованныхъ шампиньоновъ шт. 6. 1 ложку муки. На тѣсто выдать отдѣльно.

1063) Паштетъ изъ куропатокъ, рябчиковъ, сви- стелей, глухаря, зайца или другой дичи съ сло- енымъ тѣстомъ. 3 куропатки, 3 рябчика, 3 голубя или штукъ 12 сви- стелей, или 1 небольшого зайца нашинковать 1/4 фунта шпика, посолить, изжа- рить в кастрюлѣ в 2 ложкахъ масла до половины готовности. Разрѣзать на части, если заяцъ, то вынуть кости, приготовить фаршъ изъ печени и телятины, какъ сказ. в прим. прибавить 4—6 шт. шампиньоновъ нашинкованныхъ длин- ными кусочками. Уложить на блюдо рядъ фарша, рядъ дичи, мелко нарезанныхъ 2—3 и даже 4 ложки трюфелей вскипяченных в мадерѣ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить в печь на часъ. Передъ отпускомъ подрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ соуса, въ которомъ жарилась дичь, разведя его бульономъ, снявъ съ него жиръ и прибавивъ лимоннаго сока.

Выдать: 3 куропатки или 8 рябчика. Или 12 свиствелей или 3 голубя. Или 1 небольшого зайца. 1/4 ф. шпика. 4—5 ложекъ масла. 1/2 теляч. печени, т. е. 1 1/2 фунта. 1/2 фунта телятины.

1/2 французскаго блага хлѣба. Соли, мушкатнаго орѣху. Зеренъ 5 англійскаго перца. 4 шампиньона, 4—6 яицъ. 2—3 и даже 4 ложки трюфелей. 1/2 лимона. На тѣсто отдѣльно.

Въ соусникѣ подать соусъ франц. изъ трюфелей № 311.

Или крѣпкій соусъ № 302;

Или красный съ трюфелями № 279.

Или соусъ красный съ виномъ № 278.

Если паштетъ изъ глухаря, то разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо, пе- декладывая, т. е. склеивая его фаршемъ такъ, чтобы в паштетѣ казался онъ

тѣлѣшкѣ; оложить кругомъ остальнымъ фаршемъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить в печь на 1 1/2 часа. Передъ отпускомъ подрѣзать сверху крышку, влить немного соуса и подавать.

1064) Паштетъ турецкій изъ баранины. 2 фунта жирной баранины, безъ костей, посолить, отварить до мягкости съ кореньями, при- ностями и 1/2 фунтомъ копченой ветчины. Вынувъ мясо, бульонъ процедить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить в него масла, вскипятить, всыпать 1 стаканъ риса и тушить подъ крышкоч, пока рисъ не сдѣлается раз- сыпчатымъ, всыпать мушкатнаго орѣху. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарезать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смѣшать съ ри- сомъ; положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и бара- ницу, смладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, вставить в печь. Соусъ приготовить изъ 2 1/2 стакановъ бульона, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 ста- канъ влить в паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать в соу- сникѣ, прибавивъ ломтиками нарезаннаго лимона или капарцовъ и, кто хочетъ, немного хереса.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей. 1/2 ф. ветчины, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. 1 луковицу, 10—15 а. англ. перца.

1 шт. лавр. листа, 1 стак. риса. 1/2 ф. масла, мушката, орѣху, 2 сухаря. 1 ложку муки, 1/4 лимона. Или 1 ложку капарцовъ.

Выдать отдѣльно на слоеное тѣсто № 221 или на другое. Если ветчина слишкомъ солона, то сперва ее надо вымочить.

1065) Паштетъ простой изъ телятины. 1 1/2 фун. остав- шагося жаркаго телятины нарезать острымъ ножомъ небольшими ломтиками, 1/2 телячьей печени поджарить съ ломтиками шпика, положивъ в кастрюлю 1 мор- ковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 1—2 шт. лавр. листа и 5 зеренъ англ. перца. Когда будетъ готова, половину печени нарезать ломтиками, другую половину остудить, натереть на теркѣ, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, истолочь все вместе съ кореньями и шпикомъ, въ кото- ромъ жарилась печенька, протереть сквозь сито, положить 1/2 стак. перебраной и кипяткомъ обваренной коринки, отъ 1 до 3 яицъ, посолить.

Выдать: 2 фунт. телятины. 1/2 телячьей печени. 1 стак. толченыхъ сухарей.

2 ложки масла. 1/2 стак. коринки. На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно одинъ изъ красныхъ соусовъ.

1066) Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ. Взять очищенныхъ 3 рябчика или 5 перепелокъ, слегка поджа- рить, снять мясо съ костей, изрубить, истолочь в ступкѣ, прибавить 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 1/4 фунта масла, 1—2 сырыхъ яйца, протереть все это сквозь сито. Взять 1/2 телячьей печени, снявъ съ нея кожицу, 1/2 фунта свѣжаго шпика, нарезать то и другое кусками, поджарить в ложкѣ масла, по- ложивъ лаврового листа и простаго перцу; когда будетъ готово, изрубить, исто- лочь, протереть сквозь сито, смѣшать вместе съ рябчиками или съ перепелками, прибавить 1/2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ, 3—5 яицъ, 4 штуки рубленыхъ трюфелей, 1/2 мушкатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить в нее фаршъ, послать в печь на 1 1/2 часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить. Сварить лан- сникъ, какъ сказано в примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого лансника

въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять лапешника, застудить. Влить яблочную круглую ложку, парфривать ее въ водѣ, вынимать ею тепленький фаршъ полшариками и укладывать красиво на дно, заливать опять лапешникомъ, остудить, положить опять рядъ фарша и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо; подать къ нему отдѣльно соусъ № 335 или № 342.

Выдать: 3 рябчика или 5 перепелокъ.
1/2 франц. булки, 2 яйца.
1/2 стак. густыхъ сливокъ.
1/8 ф. шпика, 1/2 печенки.
1/2 мушк. ор., 1—2 шт. лавр. листа.
3—6 зеренъ английск. перца.
4 шт. трюфелей, 3/4 ф. масла.
На лапешикъ:
1 головку или 4 ножки телячьи.
1 1/2 фунта говядины.
1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей.
1 порей, 10—20 зер. англ. перца.
1—2 шт. лаврового листа.
1/2 стак. уксуса, 4—6 лимп.
1 кусокъ сахара.
На украинскіе:
1—2 шт. трюфелей.
10 раковыхъ шеекъ, зелень.

Пропорція назначена на 6 человекъ.

Отъ 7 до 9 человекъ прибавить 1/4 часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а лапешки тотъ же и т. д.

Отъ 10 до 12 человекъ увеличить пропорцію фарша въ 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиковъ и т. д., а на лапешки въ 1 1/2 раза.

На 18 и 24 человекъ увеличить пропорцію фарша въ 3, а лапешки въ 2 раза.

1067) Варено-железный паншетъ съ сливками. Нарѣзать 3 фунта мялкой говядины на тоненькіе кусочки, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, какъ можно лучше. Отваренный въ соленой водѣ картофель, парфривать тонкими ломтиками; взять глубокое блюдо, намазать дно масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно шинкованнаго лука, потомъ рядъ ломтиковъ говядины, на которую посыпать соли, перцу и толченой гвоздики, опять луку, потомъ рядъ въдовое толще ломтиковъ картофеля, на который положить кусочками масло, потомъ опять говядину, лукъ, перецъ, соль и гвоздику, и такъ, пока не уложится все потомъ взять французскую булку, размоченную въ молокѣ, размять ее какъ тѣсто, вбить 3 яйца, немного соли, и покрыть ею все блюдо, смазать масломъ, обсыпать сухарями съ сыромъ и запечь въ довольно горячей печи.

Выдать: 3 фунта говядины.
Полную глубокую тарелку сыраго картофеля.
2—3 луковицы, 3—5 шт. гвоздики.
3/4 фунта масла, 6—8 сухарей.
Французскую булку, 3 яйца.
1 стаканъ молока, ложку сыра.

1068) Паншетъ изъ гусиныхъ печенокъ. Взять отъ свѣже-зарѣзанныхъ гусей 4—5 печенокъ, мочить ихъ въ тепломъ молокѣ часомъ 6, вынуть, нашпиговать 1/3 фун. полосками нарѣзаннаго шпика и 2—3 сардинками; положить въ чашку, залить 1/2 стаканомъ горячаго прованскаго масла, выжать сокъ изъ 1 лимона, покрыть, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить фаршъ слѣд. Наскоблить ножомъ филей отъ 2 молодыхъ куръ, 1/2 ф. шпика мелко изрѣзать, изрубить 1/2 горсти шарлотокъ съ 5—6 шампаньонами и 1/4 фунта копченой ветчины, все вместе съ курицею истолочь въ ступкѣ, прибавивъ немного соли, толченого перцу и немного мускатнаго цвѣту; распустить въ кастрюлѣ 1/4 фунта масла, вбить 2 яйца и 2 желтка съ солью, кипятъ на огнѣ, приготовить жидкую яичницу, перемѣшивать съ фаршемъ, прибавивъ 1—2 ложки бульона. Форму приготовить изъ тѣста (см. № 1038), намазать внутри густою сметаною (1/2 стак.), обсыпать тертымъ паризапомъ или швейцарскимъ сыромъ, на дно формы положить половину приготовленнаго фарша, потомъ гусиныя печенки, залить маринадомъ, въ которой они лежали, смазать 1/2 стак. сметаны, положить остальной фаршъ, наложить сверху 1/4 фунта въ пласточки

нарѣзаннаго копченаго шпика, плотно закрыть крышкой изъ того же тѣста. Наблюдать, когда паншетъ начнетъ кипѣть въ печи, оставлять его только еще съ 1/4 часа; подавая на столъ, срѣзать крышку, снять шпикъ и снова закрыть. Подать съ соусомъ изъ шампаньоновъ № 286 или изъ сарделекъ № 288 или красные соусы, какъ то: № 278, 279, 280, 347, 348.

1069) Шпанетъ изъ угря, изъ лаваса или изъ щуки. Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ мелко нашпигованные: 1 порей, 1 сельдерей и 2 фунта кусками нарѣзанной рыбы; когда рыба почти будетъ готова, влить 1/2 стакана вина, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, немного воды, вскипятить подъ крышкой, на сильномъ огнѣ. Уложить на блюдо или въ паншетную форму рыбнаго фарша (см. примѣч.) положивъ въ него нарѣзанную отварную печенку отъ лаваса (если паншетъ изъ лаваса), потомъ рядъ рыбѣ, немного трюфелей вымоченныхъ въ мадерѣ, и рядъ раковыхъ шеекъ, потомъ опять фаршъ, смазать соусомъ, накрыть слоеннымъ тѣстомъ, смазать острымъ яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Соусъ къ нему слѣдующій: взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, прибавить въ него лимоннаго соку и 1/2 ложки муки, поджареной въ 1 ложкѣ масла изъ сарделекъ № 274, вскипятить; 1 стаканъ этого соуса влить передъ отпускомъ въ паншетъ, а остальной подать въ соусникѣ. Или подать къ паншету соусъ № 345, но только вмѣсто 1 1/2 ф. сыбы, взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, изъ которой готовится паншетъ, и можно не класть въ него сметаны. Если изъ угря, то подать соусъ № 346. Изъ паншета изъ лаваса и щуки подается соусъ изъ раковъ № 349. Или соусъ изъ трюфелей № 348, или крѣпкій соусъ № 347.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1 порей, 1 сельдерей.
2 ф. рыбы, 1/2 стак. вина, 1/2 лимона.
Можно прибавить 2—3 трюфеля.
На фаршъ:
1 1/2 щуки, судака или окуней.
1/4 фунта масла.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба.
(1/2 стак. молока).
1/2 луковицы, соли, 1/2 ст. густыхъ сливокъ).
Мускатнаго орѣху.
Простаго и англ. перцу по нѣск. зеренъ.
На слоеное тѣсто № 231 или на другое.
На соусъ отдѣльно:

1070) Шпанетъ изъ раковъ. Приготовить рыбнаго фаршу см. въ примѣч. Очистить 60 отварныхъ большихъ раковъ, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стаканъ зеленого сушеного горошка разварить въ сливкахъ, дать остынуть; потомъ положить на круглое блюдо, намазанное масломъ и посыпанное сухарями, рядъ гороха, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, потомъ половину рыбнаго фарша, опять горохъ и фаршъ. Накрыть слоеннымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ полосками шириною въ 4 пальца, одна сторона которыхъ должна быть вырѣзана фестонами въ верхнюю величину, и полосу эти, начиная отъ самаго края, класть наискось блюду, одна на другую такъ, чтобы фестоны одной стороны прикрывали ровный край другой полоски; — на серединѣ сдѣлать изъ тѣста кокарду, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 60 довольно большихъ раковъ.
1 стак. сушеного зеленого горошка т. е. 1/2 фунта.
2 1/2 стак. сливокъ или молока.
2—3 сухари и 1/2 ложки масла.
На соусъ:
1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла.
1/2 лимона.
На фаршъ:
2 ф. щуки, 1/2 ф. масла чухонскаго.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба (1/2 стак. молока).
1/2 луковицы, (1/2 стак. густыхъ сливокъ).
Мускатнаго орѣху, соли.
Простаго и англійскаго перцу.
На тѣсто:
1/2 ф. масла и 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.

Соусъ къ нему слѣдующій: 2½ стакана мяснаго бульона, 1 ложку муки, 1 ложку ракового масла вскипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ; можно прибавить ½ или 1 стаканъ сливокъ: 1 стаканъ соуса влить передъ отпускомъ въ паштеть, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать слѣдовательно масла на этотъ паштеть всего ⅜ фунта.

1071) **Паштеть изъ лососины.** Распустить 2 ложки масла, поджарить въ печь изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фунта очищенной, посоленной, кусочками нарезанной лососины и жарить подъ крышкою, однакоже, чтобы рыба не совсемъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю ½ стакана французскаго вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, положить 1 шт. лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Изъ рыбы, какъ напрямѣръ щуки, судака и проч. сдѣлать фаршъ, см. примѣчаніе, уложить въ паштетную форму рядъ фарша, рядъ лососины, облить стаканомъ процеженнаго соуса, въ которомъ варила рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 345.

Выдать: ¼ ф. масла, 1 луковицу.

2 ф. лососины.

¼ стак. франц. вина, уксусу.

5 я. прост. и 5 зер. асп. перцу.

2 шт. лавроваго листа.

На фаршъ:

1½ ф. муки, ½ луковицы.

½ франц. булки.

Прост. и англ. перцу, мушк. орѣху.

2 ложки масла, (¼ стак. густыхъ сливокъ).

На тѣсто выдать отдѣльно и на соусъ № 345.

Чтобы паштеть былъ красивѣе, слоеное тѣсто можно раскатать въ ½ пальца толщиной, вырѣзать кругъ по блюду, положить на чистую писчую бумагу, нарезавъ рѣзцомъ пещирокія полоски, начиная съ края и не доходя до серединки такъ, чтобы эти полоски, держались на оставшемся побольшемъ кружечкѣ тѣста; потомъ осторожно спустить съ бумаги это надрѣзанное тѣсто прямо на лососину, илестя слегка по двѣ полоски, спуская концы на край блюда, а кругомъ блюда положить въ палецъ шириною рѣзцомъ нарезанную полоску тѣста, чтобы покрыть концы полосъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печи.

1072) **Холодный паштеть дорвожильный.** 6 штукъ рябчиковъ нашинковать ¼ фуп. шпика, изжарить въ кастрюлѣ съ ¼ фунтомъ масла, 30 зернами англійскаго перца, 6 штукъ лавроваго листа, съ 1 петрушкой, 1 пореемъ, 1 сельдереемъ, 1 луковицею. Вынуть рябчики, остудить, снять съ костей мясо, нарезать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить ихъ еще разъ въ томъ же маслѣ, истолочь ихъ виѣтѣмъ съ жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

1 теллячьё печенку, ¼ фунта шпика нарезать ломтиками, посолить, поджарить въ 3-хъ ложкахъ масла до-красна, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить ¼ фунта вымываемаго чухонскаго масла, ½ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, соли, 2—4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей.

Приготовить очень крутое тѣсто изъ 1½ фунта муки и 4—5 яицъ, облить дно и бока намазанной масломъ и обсыпанной сухарями кастрюли, положить рядъ фарша, рядъ кусочками нарезанныхъ филеовъ рябчиковъ, сверху смазать массой изъ костей, разведенною 1 стаканомъ жирнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ, снять крышку изъ тѣста, чтобы остыло, потомъ накрыть крышкою отъ кастрюли и такъ можно взять въ дорогу.

Выдать: 6 шт. рябчиковъ, ½ ф. шпика.
30 зеренъ англійскаго перца,
6 шт. лавроваго листа.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельсерей.
1 луковицу.
1 теллячьё печен., 1 ф. чухон. масла.
½ франц. бѣлаго хлѣба.

Мушкатн. орѣху, соли, 2—4 яйца.
3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей
или четверть-фунтовую баночку.
2 сухари.

На тѣсто:

1½ ф., т. е. 4½ стак. муки.
4—5 яицъ.

1073) **Паштеть холодный изъ рябчиковъ.** Взять 4 рябчика, очистить ихъ, нашинковать ¼ фунтомъ шпика, изжарить въ 2 ложкахъ масла, прибавить нарезанныхъ кореньевъ, какъ-то: 1 порей, 1 петрушку, 1 сельсерей (луковицу), 10 зеренъ англійскаго перца, 4 штуки лавроваго листа, посолить и положить на дно кастрюли съ ¼ фуп. ломтиками нарезаннаго шпика.

Когда изжарится, вынуть рябчики, снять съ рябчиковъ филеи, нарезать ихъ маленькими ломтиками, а остальное и кости изрубить, истолочь въ ступкѣ совсемъ, что жарилось, прибавить 2 яйца, мушкатнаго орѣху, ½ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, истолочь въ гладкую массу, прибавить нашинкованныхъ трюфелей ложки 2—3, поставить въ кастрюлкѣ на плиту, мѣшая веселочкою, сорвать до горячаго состоянія, прибавить нѣсколько ложекъ жирнаго бульона, размѣшать; положить въ какую-нибудь каменную чашку рядъ фарша, рядъ филеовъ и такъ до конца, сверху залить чистымъ жиромъ, снять съ бульона, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ можно держать этотъ паштеть хотя цѣлый годъ, заупорить только его хорошенько, обклеить свинцомъ.

Выдать: 4 рябчика, ½ ф. шпика, 2 яйца.
Мушкатнаго орѣха.
¾ ф. масла, 1 порей.
1 петрушку, 1 сельсерей.
(1 луковицу), 20 зер. англ. перца.

4 шт. лавров. листа.

½ франц. бѣлаго хлѣба.

2—4 лож. нашинкованныхъ трюфелей.

½ ф. говяжьего жира.

Подарал, снять застывшій жиръ.

1074) **Масло изъ рябчиковъ изъ заитрану.** 3 рябчика очистить, изжарить въ ¼ фунта масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣху (кто любитъ ¼ фуп. натертаго пармезану), 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, ¼ фуп. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 3 рябчика, перец казанъ, или
мушкатнаго орѣха.
3—4 лож. нашинкован. трюфелей.

1 ф. сливочнаго масла.

(¼ ф. пармезану).

(Растопленнаго жира).

1075) **Паштеть холодный изъ гусиныхъ печеночекъ.** 12 гусиныхъ печеночекъ мочить нѣсколько часовъ въ молокѣ, мелко изрубить; ¼ фунта свѣжаго шпика нарезать, поджарить съ печенками, вбить 4 яйца, положить 1½ стакана тертой черствой булки, 2 мелко, изрубленные трюфели, выжать сокъ изъ ½ лимона, прибавить мушкатнаго орѣху, ложку соли.

Намазать кастрюльку ложкою масла, насыпать сухарями, сложить въ нее фаршъ, испечь. Потомъ истолочь его въ ступкѣ, прибавить ¼ фунта свѣжаго несоленнаго масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочивъ ножъ въ прованскомъ маслѣ сладить, убрать лапшевкомъ или маіонезомъ; подать къ нему соусъ изъ сарделекъ № 283.

Этотъ же паштеть подается иногда горячимъ, въ такомъ случаѣ выложить

кастрюлю блинами или паплетнымъ тѣстомъ и тогда подать къ нему соусъ брѣннѣй № 302 или 272.

Выдать: 12 печенокъ гусиныхъ, 4 яйца. | 1/2 лимона, мушк. орѣху.
3 ст. молока, 1 1/2 ст. тертой булки. | 1 ложку сол.
3/4 ф. масла, 2—3 грифелей. | 1/4 ф. свѣжаго шпика.

Выдать отдѣльно па соусъ № 283 и па лансиликъ; или па соусъ № 302, и на блины и на паплетное тѣсто.

1076) **Иманитетъ холодный виѣвъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.** 12 гусиныхъ печенокъ или 1 телячю наскоблить ножомъ, отбросить пленки, мелко изрубить, поджарить подъ крышкою въ 1/4 фунта масла съ 1 луковицею.—Потомъ положить 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—4 яйца, 3/4 фунта выжатого масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить 1/2 стакана сметаны, немного простого и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, размѣшивать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, не выпивать изъ кастрюльки, пока не остынетъ; приготовить маленькія котлеты изъ филея въ 1/2 индѣйки, слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить 1/4 французской вымоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣху, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить на ситечки, намазанный масломъ, скронить бульономъ, покрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмазывать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими печеный и выложенный па блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарезать ломтиками, сложить въ янтовую форму, переключая филейя, и вместо мусса залить чистымъ лансиликомъ, застудить.

Выдать: 12 гусиныхъ печенокъ или 1 телячю. | 1—1 1/2 ф. говядины, 2 морковки
Мушкати. орѣху, соли. | 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей.
1 луковицу, 3/4 франц. булки. | 15—20 зер. англ. перца.
5—6 яицъ, около 1 ф. масла. | 3—8 шт. лавр. листа.
1/2 стак. сметаны. | Съ 1/2 стак. уксуса.
По 5—6 зер. прост. и англ. перца. |
Филей съ 1/2 индѣйки. | Если муссъ, то прибавить съ 1/4 ст. прованскаго масла.
На муссъ или лансиликъ. | (Разныя украшенія).
1 головку или 4 ножки телячьи.

Подать отдѣльно соусъ холодный зеленый помѣщенный въ майонезъ № 1089, или соусъ изъ сарделекъ № 283.

1077) **Сваръ изъ зайца иѣвъ зелятравазу.** Взять одного зайца, очистить отъ кожицы, изжарить съ 1 ложкою масла. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить 1/4 фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, печеночную изъ 5 яицъ, 1/4 фун. сыра, 1/2 фун. масла, истолочь все виѣствъ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣху, сухаго бульону, распушеннаго въ 1 ложкѣ бульона, 1/4 стакана вина, нашинкованныхъ грифелей, размѣшивать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь; когда остынетъ, нарезать ломтиками; подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Выдать: 1 зайца, 5 яицъ, 3/4 ф. сыра. | 3—4 шт. грифелей.
Сухаго бульона лота 3, рюмку вина. | Почти 1 ф. масла.

1078) **Иманитетъ на намазанную страасбургскаго.** 1 телячю печенку очистить отъ пленокъ, наскоблить ножомъ; распустить 1/4 фунта

масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, потомъ положить на это масло печенку, держать па плитѣ мѣшая, пока не побѣлѣетъ, сложить на салфетку, выжать воду, потомъ истолочь, протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить въ 1 ложкѣ масла яичницу изъ 3—4 яицъ; 1 фун. телятины очистить отъ жилы, изрубить какъ можно мелко, истолочь, прибавить 1/4 фунта свѣжаго наскобленнаго шпика, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатого, мушкатнаго орѣху, простого и англійскаго перцу, 3 яйца, кусокъ сухаго распушеннаго бульона, смѣшать все это съ печенкою, истолочь, протереть сквозь сито, потомъ прибавить нашинкованныхъ грифелей 3—5 штукъ, вымоченныхъ сперва въ виѣвъ.—Такъ приготовленный фаршъ сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную топкими ломтиками шпика.

Взять намазанную масломъ бумагу, покрыть сверху, оставить па 1 часъ въ горячую печь. Взять какую-нибудь дичь, или, въ недостатокъ ея, курцу или индѣйку, которую очистить отъ жилы, изжарить и нарезать маленькими ломтиками и когда фаршъ остынетъ, положить въ форму рядами фаршъ и дичь, наполнить сверху прессю; подавая на столъ, можно убрать кусочками парзанымъ лансиликомъ; къ нему подается соусъ зеленый, помѣщенный въ майонезъ № 1089 или соусъ изъ сарделекъ № 283.

Выдать: 1 телячю голову, почти 1 фун. | Мушкатнаго орѣху.
масла. | Простого и англ. перцу, соли.
1 луковицу, 6—7 яицъ, 1 фун. | 3 лота сухаго бульона.
телятины. | 3—5 шт. грифелей въ виѣвъ намоченныхъ.
1 1/2 ф. свѣжаго шпика. | 3 рыбчика или 1 курцу, или 1/2 индѣйки.
1/2 франц. бѣлаго хлѣба.

Ипрекрасный Страасбургскій иманитетъ дружными мясамъ. На 3 фун. телячьей печенки, взять 1 фунтъ соленнаго шпика, печенку разрубать на куски, мочить цѣлый день, сперва въ теплой водѣ, а потомъ въ холодной, осушить въ салфеткѣ; затѣмъ шпикъ и печенку разрубать на маленькіе куски; распустить на сковородѣ ложки 2 масла, вынуть печенку и шпикъ, слегка поджарить, но не до колера; тогда слить съ огня, остудить, положить на доску, изрубить очень мелко, потомъ истолочь въ ступкѣ какъ можно мелко, протереть сквозь рѣдкое сито. Взять небольшую кастрюльку, обложить кругомъ края и дно тонко нарезанными пластинками шпика, наполнить ее на два пальца ниже края истолченою массою, переключая ея грифелями и филеями сырыхъ рыбчиковъ; накрыть сверху плодно пластинками шпика, поставить кастрюльку на сковороду и въ печь послѣ бѣлыхъ хлѣбовъ па 1 1/2 часа; вынуть наложить деревянное донышко, которое пригнать такъ, чтобы оно свободно входило въ кастрюльку, и слить выступившую жидкость и постепенно накладывать на это донышко все большую и большую тяжесть, доводя ее фунтовъ до 15—20.

На другой день переложить осторожно весь пирогъ изъ кастрюльки въ жестянку, сохранять на холодѣ.

Выдать: 3 фун. телячьей печенки. | 1 рыбчикъ, за неимѣнемъ его вурчатку
или пр. дичь.
1 фун. соленнаго шпика. | 3—4 грифеля или за неимѣнемъ ихъ
Еще съ 1 фун. шпика обложить | маринированныхъ бѣлыхъ грибовъ.
кастрюлку.

важи прованскаго масла, 3—4 ложками уксуса, солью, перцемъ, вспать зеленой петрушкой, укропу, эстрагону, кержею и проч. и обложить мисонецъ кучками.

Муссъ можетъ быть пяти цвѣтовъ:

- а) Бѣлый натуральный.
- б) Красный: подкрасить краснымъ жельотиномъ.
- в) Желтый: положить немного шафрану.
- г) Синій: горсть пасхальновъ замарить 2—3 ложками кипятку, накрыть, дать постоять 1 часъ, выжать сквозь чистую тряпочку, влить въ муссъ чайную ложечку или болѣе.
- д) Зеленый: горсть персидскаго, вымитаго, обезжиренаго салфеткой пшпната пощучь въ каменной ступѣ, выжать, влить въ муссъ 1 ложку или болѣе, или положить $\frac{1}{4}$ стакана варенаго и протертаго шпината.

Примѣчаніе къ рыбному майонезу. Онъ готовится изъ крупныхъ рыбъ, какъ-то: диня, лососины, сига, форели, острены, бѣлорыбиды, щуки и пр. Взять 3—4 фунтовую самую свѣжую рыбу, выпотрожить ее, слегка посолить, завернуть въ чистую салфетку, дать полежать часа два. Между тѣмъ положить въ рыбный котелъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельсрей, 2 луковицы, 2—3 шт. лавр. листа, фунтъ мелкой рыбы, въ особенности ершей, палить холодной воды, опустить крупную рыбу, сварить до готовности, но чтобы не переварилась, дать остыть въ этомъ бульонѣ, вынуть ее, переложить на блюдо, дать обсохнуть и застыть.

Въ оставшіяся же бульонъ влить $\frac{1}{2}$ стак. хереса, $\frac{1}{2}$ стак. простаго уксуса, положить 3—4 золотника бѣлаго жилагина, дать ему развариться, очистить 2—3 свѣжими бѣлками разбитыми съ 2—3 ложками холодной воды или $\frac{1}{4}$ фун. паюсной икры разбитой съ водою, дать исподволь кипѣть и увариться до 4 стакановъ; тогда процѣдить сквозь салфетку. 1 стак. отлить въ маленькую кастрюльку, поджечь 2 золот. т. в. 2 листочка краснаго жилагина, разварить его, процѣдить, перелить на блюдо, застыть, и употребить его для украшенія майонеза, надрѣзая этотъ лансникъ разными фигурами. Или подкрасить этотъ стаканъ жемчужнымъ сахаромъ и потомъ мелко изрубить этотъ остывшій лансникъ.

Изъ 3-хъ же оставшихся стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, посолить по вкусу и когда начнетъ остывать, сбивать мятелочкой, пока не превратится въ густую массу, которою и покрыть рыбу назначенную для майонеза, дать застыть. Сверху убрать его кайордами, мелкими рижичками и цвѣтнымъ лансникомъ. Кругомъ рыбу обложить кучками отварной бѣлой фасолью, печеною, мелкими квадратиками надрѣзанною свеклою, квадратиками надрѣзаннаго картофеля, морковью, салатомъ и пр., все это надо сперва отдѣльно смочить соусомъ прованскаго салфеточнаго съ оставшимся муссомъ или соусомъ горчицнымъ, см. № 326 или 325.

Какъ въ рыбный, такъ и въ мясной заливный подается соусъ провансаль, въ родѣ мусса, приготовляемый слѣд. образомъ: 2 желтка, чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1 кусочекъ мелкаго сахара, мѣшать въ камешной чашкѣ, прибавляя по чайной ложечкѣ съ полфунта прованскаго масла, пока не погустѣетъ. Подавать этотъ соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію на $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 12 до 18 и даже до 24 человѣкъ—въ два раза, въ такомъ случаѣ взять 1 ложку и 4 ножки телячьей.

1079) **Майонезъ изъ нафаршированной курицы или изъ курицы.** Очистить курицу, разрѣзать ее вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$\frac{3}{4}$ фунта телятины мелко изрубить, сложить въ ступку, посолить, положить туда же $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, 2 ложки масла, 5—7 зеренъ англійскаго перца, соли, мушкатнаго орѣху, 2—4 сырыхъ яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фаршъ не вышелъ, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпкими нитками; опустить въ воду, въ которую положить всѣ кости отъ курицы, 1— $1\frac{1}{2}$ фунта говядины, соли, 2—3 штуки лавроваго листа, кореньевъ, варить до мягкости не менѣе 2 часовъ; тогда выпутъ ее, положить подъ легкій

ОТДѢЛЪ IX.

Майонезы, заливныя и прочія холодныя кушанья къ обѣду и къ завтраку

А) МАЙОНЕЗЫ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ.

Примѣчаніе. Мясной майонезъ готовится слѣдующимъ образомъ: 1 телячью головку или 4 телячьи ножки, или 2 ноги говяжьи очистить хорошенъко, вымыть чистомъ водою, сварить.

Если варится головка или ножки телячьи, то можно ихъ, кромѣ того, употребить для какаго нибудь кушанья, какъ-то: жареныя ножки № 704, или вареныя № 706, или жаренныя въ клиръ № 705, или головка съ соусомъ изъ чернослива № 708 и т. д.

Въ такомъ случаѣ, приготовить эти кушанья на 6 и 8 человѣкъ, лучше взять на 4, а 6 ножекъ телячьихъ или 1 самую большую телячью головку, то прибавить къ ней 2 ножки телячьи, не разваривать ихъ слишкомъ, а сварить какъ слѣдуетъ до готовности, снять мясо съ костей. Бульонъ же съ оставшимися изрубленными костями варить долѣе, прибавить говядины или костей отъ индѣекъ, курицы и пр. изъ которыхъ готовится майонезъ или заливное; какъ бульонъ, такъ и лансникъ тѣмъ болѣе варить въ нихъ мясо, тѣмъ они вкуснѣе. — Въ лансникъ этотъ съ самаго начала надо положить 2—3 штуки лавроваго листа, соли не слѣдуетъ, 1—2 моркови, 1 петрушку, 1 сельтерей, 2 луковицы; когда мясо разварится, оставить кастрюльку, слегка остудить, снять до-чиста сверху жиръ, положить 2—3 разбитыя свѣжія яйца, поставить на самый легкий огонь, чтобы съ одной стороны кипѣло, влить $\frac{1}{2}$ стакана хереса, $\frac{1}{2}$ стакана простаго уксуса, прикрыть кастрюлю крышкою и часто слегка помѣшивать; когда лансникъ очистится, уварить его какъ слѣдуетъ, процѣдить сквозь салфетку; этого готоваго уже процѣженнаго лансника должно быть около 4 стакановъ; если, перемишавъ его стаканомъ, окажется немного меньше, то можно долить кипяченой воды.

Изъ 4 ножекъ телячьихъ, вѣсомъ 4 фунта, выйдетъ ланснику лѣтомъ 4, а зимою до 5 стакановъ. Столько же лансника выйдеть изъ одной отщипенной головки вѣсомъ въ $5\frac{1}{2}$ фунтовъ. Изъ этихъ 4 стакановъ около 1 стак. отлить, закрасить краснымъ жельотиномъ такъ, чтобы былъ хорошій пунцовый цвѣтъ; если цвѣтъ этотъ не будетъ очень чистъ, то влить этотъ стаканъ ланснику обратно въ кастрюльку, очистить однимъ бѣлкомъ, процѣдить, разлить на тарелки, поставить на ледъ, чтобы застыло.

Изъ оставшихся 3 стакановъ приготовленнаго лансника, за часъ передъ обѣдомъ или ранѣе, сбѣвать муссъ, а именно: положить $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, посолить по вкусу и когда начнетъ остывать, начать сбивать ложечкой на лѣду, пока не превратится въ густую пѣну, тогда облить ею уложенную на блюдо или въ раптовую форму дичь, индѣйку, рыбу и проч.; когда застынетъ, красиво убрать разными фигурами, надрѣзывать кучками маринаванными корнитопами, маринаванною фасолью, кайордами, оливками, крутыми рубленными яйцами, раковыми шейками, маринаванною цвѣтною капустою, ломтиками лимона и проч.

Или раздѣлить муссъ на нѣсколько частей, закрасить краснымъ, голубымъ и прочими цвѣтами; одинъ кусокъ курицы, индѣйки или рыбы обмакнуть въ одного цвѣта муссъ, другой кусокъ въ другаго цвѣта и такъ далѣе; уложить на блюдо въ видѣ вѣника, въ серединѣ блюда можетъ быть какою-нибудь заливное, но это въ такомъ случаѣ, если блюдо готовится особъ на 12, 18 и болѣе. Выложить на блюдо заливное, въ середину влить немного сборнаго соуса № 343, остальное подать въ соусникѣ. Кругомъ же блюдо отаршировать салатомъ, какъ-то: отвареннымъ въ соленой водѣ зелеными и бѣлыми бобами, цвѣтною капустою, картофелемъ, шаржею, печеною свеклою, свѣжими огурцами; все это надрѣзать правильными кусочками, сбѣгать каждую вещь отдѣльно съ 2—3 лож-

прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарезать ее ломтиками, уложить въ раптовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссомъ, или каждый ломтикъ обмакивать отдѣльно.

Муссъ готовится, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: въ бульонѣ, въ которомъ варились курица, кости отъ курицы, говядина и проч., прибавить 1 головку или 4 ножки телячьи, влить хересу, уксусу, уварить до 4 стакановъ и т. д.

Выдать: 4 телячьи ножки или 1 телячью голову. 1—2 листика красного желатина.

- 1—1 1/2 ф. говядины, 1 морковь.
- 1 петрушку, 1 сельдерей.
- (2 луковицы), 1 шт. лавр. листа.
- 1/2 стак. хереса, 1/2 стак. уксуса,
- 2—3 бѣлка.
- 1/2 стак. прованскаго масла,
- 1 кусокъ сахара.

На фаршъ:

- 1 большую курицу, 3/4 ф. телятины.
- 1/2 франц. бѣлаго хвѣба.
- 2—3 зер. англійск. перца.
- (1/8 мускатнаго орѣха).
- 1/4 фунта масла, 2 яйца.
- На украшеніе.

Къ этому майонезу подается соусъ горячій № 325. Или соусъ провансаль № 326.

1080) **Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.**

1 небольшую индѣйку очистить, отрезать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно всѣ кости, пафшировать слѣдующимъ образомъ: 3/4 фунта телятины или филея отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить: солн, 1/2 французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, 1 1/2 ложки масла, кто любитъ (1 луковицу, поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла), англійскаго перцу, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, 1/4 фунта вареной ветчины или языка нарезать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ съ 1/2 ложкою масла, 1 зерномъ толченаго англійскаго перца и зеленою петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ кориншоновъ и такъ далѣе, потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ; потомъ вынуть ее, остудить совершенно, положивъ подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарезать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссомъ, убрать сверху, или застудить въ раптовой формѣ.

Муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: бульонъ, въ которомъ варились фаршированная индѣйка, долженъ быть сваренъ изъ всѣхъ костей отъ индѣйки, головы, крыльевъ и ножекъ (кроме печени и лука), кореньевъ, и 1 шт. лавроваго листа можно прибавить еще 1 фунтъ говядины, разварить въ немъ 4 телячьи ножки или 2 воловьи, или положить бѣлаго желатину, уварить до 4 стакановъ и т. д.

Выдать: 1 небольшую индѣйку вѣсомъ 3 фунта.

- 3/4 ф. телятины или индѣйки.
- 1/2 франц. булки, (1 луковицу).
- 3—4 яйца, 3/4 ф. масла.
- 1/2 ф. ветчины или языка.
- Зеленой петрушки, англ. перцу.
- На муссъ:
- 4 ножки телячьи или воловьи, или 7 вод. желатина.

Подается соусъ горячій № 341, или татарскій № 335, или провансаль № 344.

1081) **Майонезъ изъ индѣйки, пафшированной и печеночной.** (Пропорція отъ 13 до 18 и даже 24 человекъ). Поступить во всемъ какъ сказано въ примѣчаніи и въ майонезѣ № 1080, фаршъ только слѣдующій:

1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку наскоблить ножомъ сырую, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, жѣлая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить въ маслѣ; 1 французскую булку намочить въ водѣ, въ молоко или въ бульонѣ, выжать, положить солн, англійскаго перцу, мускатнаго орѣху, 2—5 яицъ, все это смѣлиать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, пафшировать индѣйку; можно прибавить въ фаршъ 2—5 трюфелей.

Выдать: *На фаршъ:*

- 4 морков., 2 петрушки, 2 сельдерея.
- (2 луковицы), 2—3 шт. лавроваго листа.
- 1 ст. хереса.
- 3—4 бѣлка, 1/2 стак. уксуса.
- 1 стак. прованскаго масла.
- 2 куса сахара.
- 1 головку и 4 ножки телячьи или 4 ноги воловьи или 10 лист. бѣлаго желатина.
- 2—3 листочка красн. желат. и пр. украш.

На муссъ:

- Кости и проч. отъ индѣйки.
- 2 ф. или болѣе говядины.

Подается къ нему соусъ горячій № 341, или сборный № 343. Или соусъ провансаль № 344.

1082) **Майонезъ изъ индѣйки.** Очистить индѣйку, сварить въ бульонѣ до мягкости съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть, немного остудить, нарезать правильно, сложить на продолговатое блюдо, вынести въ холодное мѣсто; остальные же части и кости опять варить въ томъ же бульонѣ, положить въ него головку или телячьи ножки, разварить ихъ, положить уксусу, уварить до 4 стакановъ, сбить муссъ, и такъ далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 ножки теляч. или 1 головку теляч.

- Или 5—7 вод. желатина.
- (1 1/2 ф. говядины).
- Уксусу 1/2 стакана.
- 1 небольшую индѣйку, 1 морковь.
- 1 петрушку, 1 сельдер. (1 лук.)

Подается къ нему соусъ горячій № 341, соусъ провансаль № 344 и пр.

1083) **Майонезъ изъ индѣйки фаршированной греческими орѣхами.** Очистить индѣйку, крылышки и ножки отрезать, разрезать вдоль хребта, вынуть осторожно всѣ кости, чтобы не прорвать кожицы, пафшировать слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ греческихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь. 1 небольшую телячью печенку поджарить съ 1/2 фунтомъ самаго свѣжаго шпика. 1 шт. лавроваго листа, 1 морковью, петрушкою и сельдереемъ мелко нарезать; когда будутъ готовы остудить, положить туда же 1/2—1 французскую булку, намоченную и выжатую, 3—6 сырыхъ яицъ, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, посолить, пафшировать индѣйку, обвязать ее крѣпко салфеткою и нитками, опустить въ холодную воду съ кореньями, 1 шт. лавроваго листа и всѣми частями отъ индѣйки. Когда она сварится, что наступитъ приблизительно черезъ 2—3 часа, вынуть ее, остудить, снять тогда салфетку; нарезать индѣйку ломтиками, уложить въ раптовую форму или на блюдо, облить муссомъ, который при-

готовляется следующим образом: в бульон, в котором варилась индейка, положить 5 золотников белого желатина, с $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана хереса, уварить до $3\frac{1}{2}$ стаканов, очистить 2 белками, процедить сквозь салфетку, влить $\frac{1}{2}$ стакана прованского масла, когда начнется застывать, начать сбивать метелкою, пока не превратится в густую пену, облить индейку, застудить, подавать с соусом провансаль или другим.

1084) **Майонезъ изъ цыпленка.** 2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости в бульон из говядины, кореньев, приностей; когда будут готовы, вынуть, разрезать каждого на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить, облить муссом, как сказано в примечаніи, убрать цветшим лансином, отвареною спаржею, цветною капустою, 20 штука ми раковых шеек, (которые должны сперва полежать в уксус с прованским маслом).

Выдать: 2—3 цыпленка, 4 телячьих ножки.
Или 1 головку телячью.
1—2 ф. говядины, 2 моркови.
1 петрушку, 1 сельдерей.
(2 луковицы), уксусу с $\frac{1}{2}$ ст.
1 шт. лаврового листа.

Соли, 2—3 белка.
 $\frac{1}{2}$ стак. прованского масла.
1—2 куса сахара.
1—2 красного желатина и проч. украшения.

Соусъ къ нему изъ горчицы № 341 или провансаль № 344.

1085) **Майонезъ изъ дичья.** Изжарить в масле какую нибудь дичь, вынуть кости, нарезать равными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить муссом, убрать лансином, как сказано в примечаніи.

Выдать: 1 зайца или 6 рябчиков, или глухаря.
Или 3—4 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
На мусс:
4 телячьих ножки или 1 голову, или 2 ноги воловьих.
 $\frac{1}{2}$ или 2 ф. говядины.

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.
(2 луковицы), 1—2 шт. лавр. листа.
2—3 белка, уксусу с $\frac{1}{2}$ стак., соли.
 $\frac{1}{2}$ стак. прованского масла.
1 кусок сахара.
1—2 листочка красного желатина и прочих украшений.

Подать отдѣльно соусъ горчичный № 341 или провансаль № 344.

1086) **Майонезъ изъ фаршированного поросенка съ заливнымъ.** Небольшого, но жирного поросенка очистить, отрезать голову и лапки, разрезать его вдоль с одной стороны, срезать осторожно кости, посолить. Обрезать оставшееся мясо при костях, мелко изрубить с печенкою поросенка, прибавив $\frac{1}{2}$ телячьей печени и с $\frac{1}{2}$ ф. сырой телятины, поджарить все это слегка в 2 ложках масла, всыпать 1—2 зер. толченого простого перца, положить $\frac{1}{2}$ французской булки намоченной и выжатой, 3—6 яицъ, изрубить все очень мелко, пестолочъ, протереть сквозь дуршлагъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянуто на столъ поросенка, положить наверхъ ломтиками нарезанные крутые 2—3 яйца, недурно положить кусочки свѣжаго сваренаго языка, свернуть поросенка в длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до готовности в бульонъ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и пожестъ поросенка, моркови, петрушки, сельдерея, 3 луковицы, 1—2 шт. лаврового листа, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана хереса и немного соли. Когда рулетъ уварится, т. е. приблизительно черезъ часъ вынуть его, остудить, положить подъ легкий прессъ часа на два, нарезать ломтиками, сложить вокругъ блюда, покрывая каждый кусокъ муссомъ. В середину же можно раньше выложить низкую форму заливнаго изъ того же рулета, съ прибавленіемъ языка и моз-

говъ отъ поросенка, ушей и всѣхъ мягкихъ частей головы его. Подать къ нимъ въ соусникѣ соусъ провансаль, см. въ концѣ примѣчанія.

Муссъ же и лансикъ для заливнаго готовится следующимъ образомъ: в бульонъ, в котором варился поросенокъ прибавить отдѣльно сваренаго крабикаго бульона изъ говядины такъ, чтобы бульона было всего стакановъ 6, разделить его на двѣ части.

В 3 стакана, назначенныя для заливнаго, положить 4 листочка белого желатина, подкрасить кускомъ жженого сахара или ложкою соуса отъ поджаренной говядины, или положить четвертый листокъ красного желатина, очистить 2 белками разбитыми с 2 ложками холодной воды, процедить сквозь салфетку привязанную къ опрокинутой скамейкѣ; застудить в плоской формѣ, а именно: влить сперва в нее немного лансику, когда почти застынетъ, положить ломтики фаршированнаго поросенка, мозги, языки, уши и пр. какъ сказано выше, залить остальнымъ лансикомъ. Изъ другихъ же 3 стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить в нихъ 2 листочка белого желатина, вскипятить, процедить сквозь салфетку; когда начнется застывать, влить $\frac{1}{2}$ стакана прованского масла и начать сбивать метелочкой, пока не превратится в густую пену, облить имъ каждый ломтикъ нарезаннаго рулета изъ поросенка, которыми и гарнировать заливное.

Подать отдѣльно соусъ провансаль № 344.

1087) **Майонезъ изъ жареннаго поросенка съ рыбными котлетъ.** 3—4 рябчика очистить, лапки и крылышки отрубить, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно кости, чтобы не прорезать кожицы, нафаршировать ихъ следующимъ фаршемъ: 1 небольшую, телячью печеньку нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю с $\frac{1}{2}$ фун. самаго свѣжаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкою, 1 сельдереемъ, 1 шт. лаврового листа, поджарить, мелко изрубить, положить $\frac{1}{2}$ француз. булки, намоченной в молокъ и выжатой, 3—6 яицъ, посолить, пестолочъ все в ступкѣ со шпикомъ и кореньями, протереть сквозь дуршлагъ, нафаршировать этою массою рябчиковъ, перевязать нитками, сложить ихъ на столѣнникъ намазанный масломъ, вставить в печь, чтобы изжарились; остудить, нарезать ломтиками острымъ ножомъ, уложить кругомъ блюда, обливая каждый кусокъ муссомъ. В середину положить сборный салатъ изъ зеленыхъ и белыхъ бобовъ, картофеля, салата и пр., какъ сказано в примѣчаніи, подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ провансаль.

Муссъ готовится, какъ сказано в примѣчаніи, изъ головки или пожестъ телячьихъ, или взявъ всѣ кости оставшіяся отъ рябчиковъ, 1 воловью буддышку, 5 листочковъ белого желатина, морковку, петрушку, сельдерей, 1 шт. лаврового листа, 1 луковицу, 1 кусокъ сахара, с $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана хереса; уварить до 3—4 стакановъ, очистить 2 белками разбитыми с 2 ложками холодной воды, процедить сквозь салфетку; когда начнется застывать, положить $\frac{1}{2}$ стакана прованского масла и начать сбивать метелочкой, пока не превратится в густую пену, дать застыть, подавать с соусомъ провансаль или другимъ.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 тел. печеньку.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки, морковь, петрушку, морей, 1 луковицу, 1 шт. лавр. листа.
 $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго шпика.
3—6 яицъ, ложку масла.

На соусъ:
1 буддышку, 4 зол. желатина.
1 шт. лавр. листа, с $\frac{1}{2}$ стак. уксуса,
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. хереса, $\frac{1}{2}$ ст. прованск. масла.
1 кус. сахара, 2 белка. На салатъ и соусъ.

1088) **Майонезъ изъ цѣльной жареной «фаршированной» рыбки.** (Пропорція отъ 12 до 18 человекъ). В длинный рыбный котелъ положить 2—3 шт. лаврового листа, 10—20 шт. англійскаго перца,

морковь, сельдерей, петрушку, порей, 5 луковицъ, 2—3 лопы, очищенные огурца, 1/2 или 1 бутылку столового вина или сотерна, съ 2/3 стак. уксуса, положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую 6-ти фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судака, лососену и проч., прибавить воды такъ, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ до готовности, но чтобы не разварилась, вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязавшую салфеткою, убрать муссомъ и проч., какъ сказано въ примѣчаніи.

Фаршъ къ этой рыбѣ приготовить, какъ сказано въ № 1092. Въ бульонъ же, въ которомъ варилась рыба, прибавить рыбьихъ костей и чепуи, или разварить въ немъ почки телячьи, уварить до 6—7 стакановъ и проч.

Выдать: 2—3 лавровыхъ листочка. 1 стак. прованскаго масла.

10—20 зер. англ. перца, 2 моркови.

2 сельдерея, 2 петрушки, 2 порей.

3—4 луковицы, 2—3 солен. огурца.

1/2 или бутылка вина.

5—6 фунтовую рыбу.

Уксусу или лимоннаго соку.

На муссъ:

Оставшіяся кости и чепую и 6 ф.

ершей или 1 головку и 4 почки

телячьи.

1 стак. прованскаго масла.

3—4 бѣла.

На фаршъ:

2 фунта рыб.

1 французскій бѣлый хлѣбъ.

Англійскаго перца, соли.

Мускатнаго орѣху, 6—8 яицъ.

2 луковицы, 3—4 ложки масла.

1 стаканъ.

Подать соусъ провансаль № 344, или сборный № 343; или горчичный № 341 или татарскій № 335.

1089) **Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зелеными соусомъ.** Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ то: леща, щуку, лососену, большіхъ окуней или сига, срѣзать филе лопатками въ наледь тонкою; уложить на противень на 1 1/2 ложки растопленнаго масла посолить, сбрызнуть 1 рюмкою вина, сокомъ изъ 1/2 лимона; какъ только съ одной стороны побѣлѣютъ, перевернуть на другую, смотрѣть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чепуи, рыбьяго клею и прочей мелкой рыбы сварить лансинокъ, положивъ въ него кореньевъ и припостей, уксусу, 5—6 шампльповъ, очистить 2—3 бѣлками или цкрою (см. примѣчаніе), уварить до 3 1/2 стак., процѣдить сивозъ салфетку, остудить, положить 1/2 стак. прованскаго масла, смѣшать съ лансинокомъ, сбить муссъ, какъ сказано въ примѣчаніи. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ, уложить на блюдо въ кружокъ, обложить салатомъ, а середину наполнить слѣдующимъ соусомъ:

Изъ 10 сливокъ вынуть косточки, 10 анчоусовъ, 10 коришпоновъ, 1 ложку капарцовъ, 10 отваренныхъ желтковъ изрубить, пстодочъ все выстѣтъ въ ступкѣ, протереть сивозъ сито; 2 сырыхъ желтка мѣшать въ каменной чашкѣ пока не побѣлѣютъ, съ чайной ложечкой готовой саринской горчицы, прибавляя по каплк, прованскаго масла и чайную ложку уксуса, положить мелкаго сахара куска 2, 1 ложку изрубленной зелени, какъ-то: укропу, кервелью, астрагону, соли и эссенціи изъ шпината, смѣшать все выстѣтъ.

Салатъ же слѣдующій: нарязавъ ровными лопатками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости зеленыхъ бобовъ; когда будутъ готовы, отлить на дух-шпакъ, перелить холодною водою, поставить на ледъ; точно такъ же сварить спаржи, картофеля, цвѣтной капусты, перелить ихъ холодною водою, смѣшать съ бобами, положить туда же свѣжыхъ очищенныхъ огурцовъ, печеной свеклы (все

это нарязавъ лопатками и кусочками), зеленой петрушки, укропу, астрагону, кервелью, заправить все это ложками 2—3 уксуса, прованскимъ масломъ, солью и немного горчицою и сахаромъ.

Выдать: 3 фунта крупной рыб.

3 ф. мелкой и зол. 2 рыбьяго клею, если майонезъ постный.

или 1 головку или 4 почки телячьи, если скоромный, или 5—6 листиковъ бѣлаго желатина.

1 1/2 ложки масла, 1 рюмку вина.

1/2 лимона, 2 моркови, 1 петрушку.

1 сельдерей, 1 порей, 3 луковицы.

5—7 зеренъ англійскаго перца.

1—2 шт. лавроваго листа.

5—6 шампльповъ, 1/2 стак. прованскаго масла.

1/2 ст. хереса, 1/2 ст. уксуса.

1/8 пашеной икры или 2—3 бѣла.

На соусъ:

10 оливокъ, 10 анчоусовъ, 10 коришпоновъ.

1 ложку капарцовъ, 10 яицъ.

2 желтка, 3/4 стак. прованск. масла.

Ложечку уксусу, зелени.

2 торети шпината, сахара куска 2.

На салатъ:

Зел. бобовъ шт. 12, спаржи шт. 6—9.

Картофеля шт. 6, 1 свеклу.

1 головку цвѣтной капусты, 2 огурца.

Уксусу, зелени: петрушки, укропу, астрагону и пр.

Прованскаго масла, горчицы, сахару 2—3 куска.

1090) **Майонезъ изъ рыбы.** 3 фунта лива, щуки, карпа, лососины, окуней или сига съ сланка поджарить, какъ сказано въ предъидущемъ № 1089. Сварить лансинокъ, уварить его до 3 1/2—4 стак., какъ сказано въ прим. взбить въ пѣну, залить рыбу въ раптовой формѣ, остудить, выложить на блюдо.

Въ середину влить соусъ сборный, въ который можно прибавить съ 1/2 стак. крѣпкаго лансинокъ; кругомъ гарнировать салатомъ.

Подать къ нему соусъ сборный № 343, или горчичный № 341, или татарскій № 335, или провансаль № 344.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы, 3 ф. мелкой и 1—2 зол. рыбьяго клею.

Или 3 ф. рыбы и 1 головку или 4 почки телячьи.

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.

1 порей, 3—4 луковицы средней величины.

20—30 зеренъ англ. перца.

4—5 шт. лавроваго листа.

Уксусу отъ 1/2 до 1 стакана, соли.

3—5 яицъ 1/2 ст. прованскаго масла.

1 1/2 ложки масла, 1 рюмку вина, 1/2 лимона, горчицы.

1—2 листочка краснаго желатина, салатъ и разн. украшенія.

1091) **Майонезъ изъ цвѣтной капусты, судака, форели и проч.** Очистить 3-хъ-фунтовую рыбу, посолить на 1 часть, завязать въ салфетку, обвязать нитками, сложить въ рыбный котель.

Между тѣмъ вскипятить воду съ кореньями и припостями, влить 1/2 стакана уксусу, остудить, залить щуку, сварить: когда она будетъ готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбы изъ воды, потомъ уже вынуть ее осторожно изъ салфетки; когда вода стечетъ, сложить на блюдо или салфеткою обвязанную доску, облить муссомъ, убрать лансинокомъ и прочіа, какъ сказано въ примѣчаніи.

Для мусса въ этотъ самый бульонъ прибавить мелкой рыбы (фунта 3 и 1—2 зол. рыбьяго клею; или разварить въ немъ 1 головку или 4 телячьи почки, уварить до 4 стакановъ, очистить цкрою или бѣлками, какъ сказ. въ прим.

Выдать: 3-фун. щуку, 1—2 зол. рыб. клею 1—2 штуки лавроваго листа.

3 ф. мелкой рыбы.

Или 1 головку, или 4 почки теляч.

1/2 стак. уксусу, соли, 2 моркови.

1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.

5 луковицы, 5 зер. англ. перца.

Прованскаго масла 1/2 стакана.

1—2 лист. краснаго желатина и прочихъ украшеній.

1/8 пашеной икры или 2 бѣла.

Подается къ нему соусъ провансаль № 344, или горчичный № 341, или сборный № 343.

Такой же майонезъ можно приготовить изъ судака, форели, карпа и пр.

1092) **Майонезъ изъ цѣльной фаршированной лавровой рыбы.** (Пропорція на 18 и даже 24 человекъ). 5—6-фунтовую рыбу, какъ-то; щуку, судака, лососину очистить, разрезать вдоль хребта, вырезать хребтовую кость, поселить, выбрать прочія кости, фаршировать слѣдующимъ фаршемъ;

3 фунта рыбы безъ костей изрубить мелко, сложить въ ступку; положить туда же 1½ французской булки въ молокѣ намоченной и выжатой, 2½ ложки масла, 10 зеренъ англійскаго перца, соли (2 мелко изрубленныхъ луковички, поджаренныя въ 1 ложкѣ масла), ¼ мушкатнаго орѣха, 6—10 яицъ, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито деревянною ложкою, фаршировать рыбу, зашить; положить на противень, намазанный 1 ложкою масла, посыпать мелко изрубленною петрушкою, луковичкою, поросить, солью, облить ½ или 1 стаканомъ жирнаго бульона, покрыть вдвое сложенною, обмоченною въ жирномъ бульонѣ чистой ветошью, изжарить въ печи, обливая ее часто тѣмъ же соусомъ.

Когда рыба будетъ готова, выпнуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссомъ, цвѣтными лансикомъ и прочими украшеніями, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать 5—6-фунтовую рыбу.
3 фунта рыбы безъ костей.
1½ франц. булки.
1 стак. молока, англ. перцу.
Солн, мушкат. орѣху, 6—10 яицъ.
½ ф. масла, (2 луковички).
Изъ мусса:
и золотника рыбьяго иеда.
и 6 ф. малкой рыбы, костей и чешуи.

Или 1 головку и ножки телячьи.
1½ петрушки, 1½ порей.
2 морковки, 2 сельдерея, луков. 4—6.
10 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавроваго листа, 1 стак. хереса, 1 стак. уксуса.
1½ стак. прованск. масла.
2—3 лист. краснаго желатина и прочія украшенія.

Подать соусъ провансаль № 344, или сборный № 343, или горячий № 341.

1093) **Итальянская рыба холодная, «форель, лососинка, стерлядь, судакъ и проч.** Одну изъ этихъ рыбъ въ 3—4 фун. всоомъ, очистить, вымыть, осушить салфеткою, поселить, завернуть въ сухое полотенце, дать полежать съ часъ. Сварить 3—4 стакана бульона изъ 2 морковокъ, 2 петрушекъ сельдерея, 2—4 луковичъ, 1—2 шт. лавр. листа, 2 зер. англ. и 2 зер. простаго перца, остудить, перелить и переложить все въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, положить на нее рыбу, влить въ бульонъ съ ½ стак. огуречнаго рассола, отъ ¼ до 1 стак. сотерна хересу или шампанскаго, долить воды, чтобы бульонъ этотъ покрывалъ рыбу почти до верха, поставить вариться, но чтобы не переварилась.

Когда будетъ готова, остудить въ томъ же бульонѣ, потомъ вынуть рыбу съ рѣшеткою на блюдо, дать ей обсохнуть и застыть.

Въ бульонъ же положить не болѣе 2 золот. бѣлаго желатина, уварить до 3 стакановъ, процѣдить, когда осядетъ влить ¼ стак. прованскаго масла растертаго съ ½ чайной ложечкой готовой саргентской горчицы, 1—2 куска мелкаго сахара и 1 желтокъ, сбивать металкою до половины готовности. то есть чтобы образовалась легкая пѣна, положить тогда ложку капарцовъ, облить половиною этого соуса рыбу подлежащую на блюдо. Въ пасть ея положить пучокъ зеленой петрушки, хвостъ также покрыть зеленою петрушкою; кругомъ положить кучками стебельки самаго молодого салата латука, перемѣшаннаго съ оставшимся жидкимъ муссомъ, въ промежутки обложить рыбу крупными, красными раками.

Въ соусникѣ подать или соусъ провансаль № 344.
или соусъ сборный № 343, или горячий № 341.

1094) **Итальянская рыба холодная изъ завтрашью.** Приготовить какъ только что сказано № 1093, но изъ рыбнаго бульона приготовить 4 стакана лансика, а именно: положить въ него 10 листочковъ желатина, очистить 2 бѣлками, процѣдить сквозь салфетку. Изъ 1 стакана приготовить муссъ, влить ложки 2 прованскаго масла, которымъ и покрыть сложенную на блюдо рыбу, остудить, а оставшіеся 3 стакана подцѣдить слегка жженнымъ сахаромъ, остудить, изрубить ровными мелкими квадратиками, осыпать ими всю рыбу.

В) ЗАЛИВНОЕ РУЛЕТЪ, ВИНІГРЕТЪ И ПР. МАРИНАТЫ.

Примѣчаніе. Мясное заливное на 6 человекъ готовится слѣдующимъ образомъ: 1 головку или 4 ножки телячьи средней величины хорошо очистить, вымыть водою, положить туда же кости той дичи или рыбы, изъ которой готовится заливное, прибавить, кто хочетъ, говядины 1 фунтъ, положить 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерея, 1 порей, (2 луковички), 10 зеренъ англійскаго перца, 1—2 штуки лавроваго листа, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ.

Когда ножки будутъ готовы снять мясо съ костей, употребить его на другое кушанье, оставшіеся же кости варить доѣе, процѣдить, слегка остудить, снять жиръ, положить съ ¼ стакана уксуса; если желаете имѣть заливное темнаго цвѣта, взять 1 кусокъ сахара, истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь, влить 1 ложку воды, взмѣшати, размѣшивать, влить въ лансикъ въ пропорціи, чтобы не былъ слишкомъ теменъ, очистить 2—8 бѣлками размѣшанными съ водою или ¼ фунта вареной яичи разбитой съ водою или фунтомъ изрубленной говядины или изрублен. костями жаренныхъ рѣбчковыхъ или зайца смѣшанныхъ съ 2—3 ложками воды и 2 свѣжими бѣлками, см. прим. о султанѣ, уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ опрокинутой табуреткѣ.

Дно и бока формы обложить, т. е. убрать ½ лимона, парѣнными полудожками безъ зеренъ, 1 круглымъ также парѣннымъ яйцомъ, 1 морковью, зеленою петрушкою, ягодами красной и бѣлой смородины, крыжовникомъ, капарцами, грибами, пшеницы, раковыми шейками и зеленью. Влить на дно немного лансина, остудить; передъ отпускомъ опустить форму на минуту въ горячую воду, вытереть форму, выложить заливное на блюдо.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ 1½ раза.

Отъ 13 до 18 человекъ—въ 2 раза, слѣдовательно на лансикъ взять 1 головку и 4 ножки телячьи, уварить до 7—8 стакановъ.

1095) **Заливное изъ зайца.** Небольшаго зайца очистить, вымыть, какъ кто хочетъ, ¼ ф. шпика, изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла, парѣвать ломтиками, остудить, сложить въ рагтовую форму, т. е. съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ, залить лансикомъ, приготовленнымъ изъ ножекъ телячьихъ, костей отъ зайца, 1½ ф. говядины и проч., какъ сказано въ примѣчаніи. Когда застынетъ, выложить на блюдо, въ середину влить соусъ сборный № 343 или горячий № 341.

Выдать: 1 небольшого зайца, ¼ ф. шпика. | 20—30 зеренъ англ. перца.
1 головку или 4 ножки телячьи. | 3—4 лавр. листу, ½—1 стак. уксуса
¼ ф. масла, 1—1½ ф. говядины. | 2—3 яйца, (1 кусокъ сахара).
2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерея, | (Разныя украшенія).
1 порей, (2 луковички).

Выдать отдѣльно на соусъ.

1096) **Заливное изъ солонинны.** 2 ф. хорошей солонины намочить въ водѣ, поросить, сварить во щахъ, вынуть, остудить, парѣвать ровными ломтиками, сложить въ форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, круглыхъ яицъ и пр.; залить лансикомъ, оставшимся отъ головки и ножекъ телячьихъ № 708, прибавить отъ ½ до 1 стак. уксуса и 2—3 яйца, очистить лансикъ, уварить до 4 стакановъ. Головку же и почки поджарить, подать подъ соусомъ.

Это заливное, такъ приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное, и хорошо уже тѣмъ, что почти ничего не стоитъ.

Подать къ заливному соусъ горчиный № 341.

1097) **Заливное изъ индѣйки или гвиздиуна.** Очистить, выпотрошить, посолить индѣйку, нафаршировать ее печенкою, см. примѣл. о панчетахъ стр. 294, прибавивъ въ фаршъ немного тертой выжатой луковицы, положить въ кастрюлю съ очищенными телячьими ножками, залить водою, кипятить, снять пакель, выпутъ индѣйку и ножки, сполоснуть ихъ; бульонъ процѣдить, положить къ нему кореньевъ, немного англійскаго перца, и индѣйку съ ножками телячьими, сварить до готовности, выпутъ индѣйку, бульонъ остудить, снять жиръ, влить $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, положить нѣсколько съ водою разбитыхъ бѣлковъ, поставить на легкой огонь, чтобы очистился. Когда бѣлки свернутся, процѣдить сквозь салфетку. Уложить въ форму крутыхъ яицъ, пикули, лимонъ, свеклу, положить немного лансипка, остудить, положить потомъ разбитую индѣйку или каплуна, залить остальнымъ лансипкомъ, остудить и т. д. какъ сказано въ примѣчаніи. Подавать съ соусомъ горчинымъ № 341.

Головку, крылышки, ножки отъ индѣйки или каплуна употребить на супъ.

1098) **Заливное изъ головки телячьей.** 1 большую головку телячью сварить съ кореньями, пряностями и $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, какъ сказано въ примѣчаніи, прибавивъ кто хочетъ кусокъ говядины, Когда головка будетъ готова, выпутъ ее, мясо срѣзать, кости же положить обратно въ лансипкъ и уварить его лѣтомъ до 4, а зимою до 5—6 стакановъ, очистить бѣлками, процѣдить. Мозги изъ этой головы выпутъ съ самаго начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями, выпутъ, остудить, наръзать ломтиками. Форму убрать внутри ломтиками лимона безъ зеренъ, влить немного приготовленнаго лансипка, остудить, положить на него мозги, а потомъ узелками продолговатыми кусочками наръзанную тщательно очищенную отъ волосъ головку, уши и языкъ телячій, залить лансипкомъ, остудить, выложить на блюдо.

Выдать: 1 очищенную головку въ $5\frac{1}{2}$ ф. (Можно прибав. костей) 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 5 зер. англ. перца. | 1—2 шт. лавроваго листа. Уксусу съ $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ. (1 кусокъ сахара), 2 бѣлка. (Разныя украшенія).

Подавать къ нему соусъ горчиный № 341 или уксусъ, прованское масло и горчицу.

Или соусъ изъ сарделекъ № 288.

Студень. Изъ головки и 4 телячьихъ ножекъ можно приготовить студень, а именно: очистить ихъ, сварить съ кореньями, лавр. листомъ, англ. и простыми перцомъ и $\frac{1}{2}$ стак. уксуса. Когда сварятся, очистить тщательно отъ волосъ, наръзать мелкими кусочками, бульонъ же поварить съ оставшимися костями, процѣдить, положить въ него наръзанную мякоть, языкъ и мозги, такъ чтобы всего было отъ 10 до 12 стакановъ, т. е. двѣ формы, застудить. Подавая выложить на блюдо, обмокнуть форму въ горячую воду; брать съ горчицей, уксусомъ и хрѣномъ.

1099) **Заливное изъ поросенка.** Одного небольшого, но жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ минуты на двѣ, потомъ опинать всю шорть, обскоблить пожомъ, вымыть, осушить, опалить, тотчасъ выпотрошить, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать

частей на семь, положить въ кастрюлю, залить водою, положить кореньевъ, пряностей, соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности; выпутъ на блюдо, выбрать осторожно все кости, покрыть дномъ другого блюда, наложить на него прессъ, остудить, потомъ наръзать равными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно, можно прибавить 1—3 золотника клея, влить $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, уварить до 4-хъ стакановъ; кто хочетъ, подкрасить подоженнымъ сахаромъ, очистить 2 бѣлками, процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка, застудить.

Выдать: 1 небольшой отщ. поросенка въ 4 фунта. 1—3 золотника клея. 1—2 шт. лавроваго листа. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, (1 кусокъ сахара) 1 порей, (2 луковицы), соли. 2 бѣлка. 5 зеренъ англійскаго перца. Разныя украшенія. (1—2 шт. гвоздик).

Подать къ нему горчиный соусъ № 341, или уксусъ, прованское масло и горчицу, или соусъ татарскій № 335, также хрѣнъ съ уксусомъ.

1100) **Рулетъ изъ поросенка.** Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости, посолить. Обрѣзать оставшееся при костяхъ мясо, мелко рубить съ печенкою поросенка (можно прибавить $\frac{1}{2}$ телячьей печенки и съ $\frac{1}{2}$ ф. телятины), поджарить это въ 2 ложкахъ масла, посолить, посыпать толченымъ перцомъ, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молоко или въ бульонъ и выжатой, и 3—6 яицъ, рубить все это очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянутого на столѣ поросенка, положить наверхъ кусочками наръзаннаго крутя 2—3 яйца, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до мягкости въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка, кореньевъ, соли, пряностей, съ прибавленіемъ $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.

Когда рулетъ уварится, выпутъ его, остудить, положить подъ легкой прессъ часа на два, наръзать ломтиками, сложить на блюдо; подавать съ горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Рулетъ этотъ можно убрать лансипкомъ, который уварить до 1 стак. (закрасить краснымъ желатиномъ), остудить, красиво наръзать.

Желая оставить рулетъ этотъ на 2 или на 3 недѣли, надобно опустить его въ остывшій уксусъ, вымоченный съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ № 2236, (часть II).

1101) **Заливное изъ «фаршированнаго» поросенка.** Изъ этого же самаго рулета № 1100 можно сдѣлать заливное, а именно: наръзать его ломтиками, сложить въ форму, залить лансипкомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варились кости, голова и лапки отъ поросенка, съ прибавленіемъ кореньевъ, пряностей и телячьихъ ножекъ, какъ сказано въ примѣчаніи, очистить яйцами, уварить до 4 стакановъ, процѣдить, остудить. Подавать къ нему отдѣльно соусъ горчиный № 341 или татарскій № 335.

Выдать: 1 небольшого, но жирнаго поросенка. 2 телячьи ножки. 1 порей, (2 луковицы). 20—30 зеренъ англійскаго перца. 2—4 лавроваго листа. *На фаршъ:* $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба. Отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ стак. уксуса. 4—6 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, соли. Соли, 2—3 яйца—очистить лансипкомъ. Англійск. перцу, телячьей печенки. (1 кусокъ сахара). $\frac{1}{2}$ ф. телятины. *На лансипкъ:* 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.

1102) Рулетъ изъ фаршированной индѣйки. Очистить большую индѣйку, выпотрошить, отрѣзать крылышки и ножки, выпутать хребтовую кость, распластать индѣйку; срѣзать нѣсколько ломтиковъ филея, посолить. Приготовить фаршъ изъ двухъ фунтовъ сырой телятины, печени индѣйки и фунта свѣжаго свиного сала, все это очень мелко изрубить и истолочь, посолить, осыпать перцомъ, смѣшать съ двумя или тремя сырыми желтками и смазать эту массу индѣйку, положить сверху тонкіе ломтики шпика, т. е. свиного сала и срѣзанные кусочки филея отъ индѣйки, пашикованную ветчину, нѣсколько сваренныхъ, пашикованныхъ трюфелей, коринионовъ, оливковъ и пр., жарить изрубленную массу, свернуть въ трубочку, зашить въ салфетку, перевязать слога толстыми нитками, положить въ соленую воду съ четырьмя телячьими почками, кореньями и приностями, варить болѣе двухъ часовъ, отставить кастрюльку отъ огня; черезъ полчаса выпутать рулетъ, положить его подъ прессъ, когда остынетъ снять салфетку. Бульонъ же, въ которомъ варился рулетъ, процѣдить, остудить, снять жиръ, поставить на плиту, очистить бѣлками, процѣдить, влить лимоннаго соку, застудить. Положить рулетъ на блюдо, убрать эмиль остывшимъ лансиномъ и зеленью или нарѣзать рулетъ ломтиками, подавать.

Изъ такой фаршированной индѣйки можно приготовить заливное и майонезъ.

1103) Еще рулетъ изъ поросенка. Небольшаго, по жаряго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, выпутать кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцомъ, положить паверхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныя и ломтиками нарѣзанная 3 яйца, маршизованная зеленая фасоли, груздей, рыжиковъ, коринионовъ разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, въ мардѣ вскипяченныхъ, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапоть поросенка съ кореньями, приностями, солью и уксусомъ, какъ сказано выше въ № 1100, варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ соусомъ, прованскимъ масломъ и горчицею или съ хрѣномъ и уксусомъ.

Выдать: 1 небольшого жаряго поросенка.	5 стручковой зел. маринов. фасоли.
Англійскаго и простаго перца.	5—6 коринионовъ, соли.
1 ф. сырой копченой ветчины.	(5—6 шт. трюфелей), 3 моркови.
1/2 ф. копченаго шпика.	1/2 петрушки, 1/2 порца, 10 з. англ. перца.
5—6 груздей, 5—6 рыжиковъ, 2—3 яйца.	1—2 лавр. листа, 1/4 стак. уксуса.

Изъ оставшагося бульона приготовить стакана 1 1/2 лансиона, очистивъ его бѣлкомъ, убрать рулетъ.

1104) Родъ заливнаго изъ фаршированныхъ рыбешекъ. 3—4 рыбчика очистить, разрѣзать вдоль хребта, выпутать осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, ланки и крылышки отрубить, нафаршировать фаршемъ изъ печени слѣдующимъ: 1 телячью печенку нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ 1 шт. лавроваго листа, 5 лот. аяя. перца и 1/2 фунта свиного шпика и кореньекъ, поджарить, потомъ мелко изрубить, положить 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, памочнаго и выжатаго, 3—6 яицъ, соли; все это истолочь, протереть сквозь дуршлагъ, нафаршировать рыбчики, сложить на ситечки, намазанныя масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, на подставку изъ свеклы, карто-

феля и проч., осыпать рубленымъ лансиномъ и зеленью. Подать отдѣльно соусъ горчиный или какойнибудь другой.

Подставка готовится слѣдующимъ образомъ: взять нѣсколько штукъ свеклы и нѣсколько штукъ картофеля, первую испечь, вторую сварить, очистить, мелко нарѣзать, смѣшать съ 2 ложками капарцовъ и оливковъ, съ чайною ложечкою горчицы, смѣшанной съ 2 ложками прованскаго масла и уксуса, размѣшать все это такъ, чтобы держалось въ массѣ, сдѣлать изъ нея круглую или продолговато-четыреугольную подставку, величиною въ блюдо, пальца въ два вышиною, сгладить какъ можно лучше верхъ и бока.

Выдать: 3 рыбчика, 1 небольшую телячью печенку.	1—2 лавроваго листа.
3—4 шт. лавроваго листа.	1/4 стакана уксуса, солп, 1/2 ст. хереса.
5 зер. англійскаго перца.	1—2 бѣлка, уварить до 2 стакановъ.
1/2 булки французской.	
1/2 фунта шпика, 5—6 яицъ, соли.	
1/2 фунта масла.	
На лансинокъ:	
Кости головы телячьей.	2—3 свеклы, картофелю шт. 10—12.
1/2 фунта говядины.	Капарцовъ ложки 2, оливковъ ложки 2.
	Ложечку готовой горчицы.
	Прованскаго масла, ложки 2 уксуса.

На подставку:

1105) Заливное изъ рыбьихъ. 3 фунта угря, липа, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрѣзать на части, вычистить, посолить на 1 часъ; вскипятить бульонъ изъ кореньекъ, приностей, соли и уксусу въ пропорцію, опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ, выпутать, очистить отъ костей и кожи, нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбныхъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою, процѣдить сквозь салфетку, залить сложенную въ форму рыбу, застудить; вообще поступить, какъ сказано въ приписаніи.

Выдать: 2 1/2 ф. угря, 2 фун. мелкой рыбы и 2—3 золот. рыбьяго клея.	Или 2 1/2 ф. осетр. и 4 попки телячьи.
Или 3 фун. судака, окупей, щуки, налима и 1 золот. рыбьяго клея.	1 сельдерея, 1 порей, 2 моркови.
Или 3 фун. липа, 2 ф. мелкой рыбы и 1—2 золот. клея.	1 петрушку, 3—4 луковицы.
Или 2 1/2 ф. осетрины, 3 ф. мелкой рыбы и 2—3 золотника клея.	10 зеренъ англійскаго перца.
	1—2 шт. лавроваго листа, соли.
	1/2 фунта икры или 2—3 бѣлка.
	(Разныя украшенія, какъ сказано въ приписаніи).

Липа надо сперва обварить кипяткомъ, чтобы легче снять чешую, а съ угря снять кожу.

Подавать въ такому заливному соусъ горчиный № 341 или соусъ сборный № 343, также хрѣпъ съ уксусомъ.

1106) Родъ заливнаго изъ угря и раковъ. Отрѣзать голову живому угрю, когда кровь стечетъ, вытереть его крупнымъ пескомъ съ солью, выполоскать, вытереть, разрѣзать на куски, посолить, сварить въ маломъ количествѣ воды съ кореньями. Когда будетъ совершенно готовъ, снять кожу, бульонъ же процѣдить, очистить яйцами или икрою, остудить слога. Между тѣмъ сварить раки, очистить шейки и ножки; мять въ форму для заливнаго нѣсколько ложекъ ухи отъ угря, застудить, положить кусочки угря, перекладывая ихъ раковыми шейками и ножками и вѣточками зеленой петрушки и укропа, залить остальною ухой, остудить; подавая, выложить на блюдо, можно огарнировать еще цѣльными сваренными раками.

Выдать: 8 ф. угря, 1 луковцу.
1/2 петрушки, 1/2 моркови.
2—3 зер. прост. 6—8 англ. перца.

2—3 лаврового листа, укропу.
Зеленой петрушки, 24 рака помельше и
кто хочет еще 12 покрупше.

1107) Рулетъ изъ щуки. 3—4 фунтовую щуку очистить, посо-
жить на 1 часъ, вымыть, вытереть. Отрѣзать голову, разрѣзать щуку вдоль
съ одной стороны вдоль хребтовой кости, вынуть всё кости осторожно, чтобы ни-
гдѣ не прорѣзать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбнаго
фарша, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Очистить выбранное мясо отъ костей, посолить, смѣшать съ 1 мелко взруб-
ленною луковичею, поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла; 2—3 яйца разбить, из-
жарить родъ яичницы, распустивъ на сковородѣ 1/2 ложки масла, положить очи-
щенныхъ 5—6 сарделекъ, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ моло-
кѣ и выжатого, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣху, толченаго англійскаго и
простаго перцу по 2—3 зерна, соли, истолочь все это въ ступкѣ, протереть
сквозь сито, смѣшать съ 1—2 яйцами.

Намазать этимъ фаршемъ щуку, свернуть ее въ трубочку, обвязать салфет-
кою и нитками, варить въ водѣ съ кореньями, рыбными оставшимися костями и
2—3 ложками уксуса.

Когда рыба и фаршъ будутъ готовы, вынуть, остудить, положить подъ лег-
кій прессъ, потомъ вынуть осторожно изъ салфетки, парѣзать ломтиками, убрать
лаванникомъ, т. е. буллономъ, въ которомъ варился рулетъ, уварить до 1 стак.,
сложивъ въ него обратно всё кости, очистить перцо, закрасить краснымъ желат-
иномъ или жженомъ сахаромъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, красиво
нарѣзать, убрать рулетъ или осыпать его мелко взрубленнымъ лавникомъ.

Выдать: 3—4 ф. щуки, 1/2 ф. масла.
1 луковцу, 5—6 сарделекъ.
4—6 яицъ, 2—3 зер. англ. перца.
2—3 зер. простаго перца.
1/2 франц. хлѣбъ.
Мушкатнаго орѣху, 1 морковь.

1/2 петрушки, 1/2 салерея, 1/2 порея.
1 луковцу.
10 зерель англійскаго перца.
1—2 шт. лавровата листа.
2—3 ложки уксуса.
1 листочекъ краснаго желатина.

Подается къ нему соусъ горчичный № 341, или уксусъ, прованское масло и
горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ.

1108) Бѣлорыбная жаренная. Взять 1/2 пуда свѣжей бѣ-
лужины, вынуть позвоночную кость и хрящъ. Приготовить ведро уксуса, поло-
жить въ него 1/4 фуп. перца зернами, 5 золотниковъ нибри не толченаго, а
кусочками и, кто любитъ, 5 головокъ чесноку; положить разрѣзанную на куски
рыбу въ большую кастрюльку, залить этимъ уксусомъ, въ который можно при-
бавить также по 5 золот. эстрагона, майорана, чебра и соли 2 большихъ горети;
варить пока рыба поспѣетъ, тогда составить съ огня, остудить, сложить рыбу
въ большую банку или горшокъ, и процѣдивъ отваръ, имъ же и залить рыбу,
а изъ спецій, которыя останутся на салфеткѣ, выбрать травы и выбросить, а
самыя спеціи, связавъ въ ветошку и положить въ банку сверху; потомъ по-
крыть рыбу доншикомъ, положить маленькій камешекъ, чтобы рыба всегда была
покрыта уксусомъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

1109) Угорь жаренная. Вычистить хорошенько угорь,
распластать его, немного посолить со всѣхъ сторонъ, дать полежать такъ съ 1/2
часа; обвалить въ сухаряхъ, изжарить въ прованскомъ или скоромномъ маслѣ,
остудить совершенно, сложить въ банку и наложить ее толую, облить холо-
днымъ уксусомъ, свареннымъ со спеціями, а именно: съ лавровымъ листомъ, ан-
глійскимъ перцомъ, корицею, гвоздикой и мушкатнымъ цвѣтомъ.

1010) Судакъ или щука жаренная. Взять свѣжаго
судака или щуку, очистить ихъ, вымыть, вытереть до суха, парѣзать на куски,
перетереть каждый кусокъ солью, сложить въ посуду, наложить легкой прессъ,
дать пролежать два дня. Сварить въ водѣ петрушку, сельдерей, порей, луковичи,
очистить рыбу, сварить ее до половины готовности, вынуть, остудить. Вскипя-
тить уксусъ съ простымъ и англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, опустить
рыбу, сварить до полной готовности, остудить, сложить рыбу въ банку, залить
остывшимъ уксусомъ.—Такъ приготовленная рыба отличается своею крѣпостью.

1111) Лососевая жаренная. Обварить кипяткомъ лосо-
сену, снять кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.
Когда лососенка уварится, залить ее остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ
англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, солью и пр. № 2236.

1112) Щука жаренная въ масле. Раз-
рѣзать щуку на части, изжарить въ коноплянномъ маслѣ, но не въ прованскомъ
и не въ скоромномъ, осушить ее слегка въ печи. Залить остывшимъ уксусомъ,
вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ. Этотъ ук-
сусъ надо сперва влить въ деревянную чашку, натертую 2—3 головками чес-
нока. Такъ приготовленная щука отличается тѣмъ, что вкусна и долго сохра-
няется.

Выдать: 3 ф. щуки, 1/2 ст. коноплян. масла.
Уксусу, соли.

Лавровата листа, англійскаго перца.
2—3 головки чеснока.

1113) Жаренная рыба въ масле. Взять рыбы,
асотрица, бѣлужины, щуку, налимь или стерлядей, вообще такой рыбы, кото-
рая имѣетъ мало костей, парѣзать ее ломтиками, обвалить въ сухаряхъ, обжарить
въ маслѣ, но чтобы не было очень жирно, остудить, сложить въ банку, залить
холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, корицею, гвозди-
кою, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Рыбу же переложить астрагономъ, базили-
комъ, майораномъ и розмариномъ, котораго положить больше, влить уксусу столько,
чтобы рыба была совершенно покрыта имъ и чтобы травы покрывали ее сверху,
тогда обвязать нитками и врубить въ ледь.

1114) Селедка или форель жаренная. Очистить
рыбу, посолить, обвалить въ муцѣ, поджарить въ маслѣ, остудить, залить остыв-
шимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ и
солью № 2236.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/2 ф. масла.

2—3 ложки муки, уксусъ № 2236.

1115) Рѣпушка жаренная. Очистить рѣпушку, вымыть,
посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плитку; когда съ одной сто-
роны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону; когда обжарится сло-
жить въ банку, залить уксусомъ № 2236 (часть II).

1116) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ,
подаваемая къ закускѣ. а) 2 голландскія или шотландскія
селедки вымочить въ водѣ, а лучше въ молокѣ, квасѣ или пивѣ, очистить,
вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлять мясо отъ костей, сложить опять обѣ поло-
винки, нарѣзать кусочками полдюйма, положить на тарелку, приложить разрѣ-
занную голову и хвостъ съ отрубленнымъ кожей; молоко истолочь въ ступкѣ
съ 1 ложкою свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить муш-
катнаго орѣху, выложить на столъ, дать имъ четырехугольную плоскую форму,

нарезать тоненькими полосками, обложить сельддку, огарнировать вареным, красиво нарезанным картофелем, свеклою, облить 2 ложками прованского масла; кто любит, посыпать сверху белым или зеленым луком. Также можно огарнировать сельддку кнурцами и разными пиккулями.

б) Селддку мочить часа три в водѣ, а потомъ часа два в сыронтѣ, а даже и в кипяченомъ остывшемъ молокѣ.

Потомъ вычистивъ селддку, разрѣзать ее вдоль, вынуть хребтовую кость, сложить обѣ половинки вмѣстѣ, или положить на продолговатую тарелочку каждую половинку отдѣльно, разрѣзать папскосъ, приложивъ голову и хвостикъ, облить ложкою уксуса смѣшаннаго съ ложкою прованскаго масла, посыпать зеленью.

в) Или разрѣзанную, какъ сказано выше, селддку обложить слѣдующимъ: положить съ двухъ противоположныхъ сторонъ маленькихъ рыжиковъ, потомъ въ двухъ противоположныхъ мѣстахъ очищенные, пополамъ разрѣзанные, а потомъ ломтиками нарезанные соленые огурчики, такимъ же манеромъ разрѣзанную печеную свеклу, далѣе въ двухъ мѣстахъ положить зеленаго лука, потомъ зеленыхъ капарцовъ, все это облить прованскимъ масломъ пополамъ съ уксусомъ, посыпать мелко изрубленною зеленью.

г) Очистивъ и разрѣзавъ селддку, какъ сказано в началѣ, облить ее горчицнымъ соусомъ, а именно: положить въ чайную чашку чайную ложечку готовой сарептской горчицы, немножко соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки прованскаго масла, размѣшать деревянною лопаточкою; когда горчица погустѣетъ, прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложечки уксуса, мѣшать, прибавить потомъ $\frac{1}{4}$ ложечки прованскаго масла, потомъ опять уксусу и такъ до конца, все мѣшая лопаточкою, пока не придутъ соусу съ $\frac{1}{2}$ чашки, тогда облить селддку, подавать.

д) Очищенную и разрѣзанную селддку обкладываютъ еще съ одной стороны белымъ, ломтиками нарезаннымъ лукомъ, а съ другой стороны ломтиками нарезаннымъ картофелемъ, обливаютъ прованскимъ масломъ съ уксусомъ.

1117) Масло изъ селддки, сарделекъ или анчоусовъ. Намочить одну селддку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить; 1 луковицу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржаннаго хлѣба $\frac{1}{8}$ фунта, 1 натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки свѣжаго несоленнаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сивозъ сито, поставить въ холодное мѣсто, подавать къ закускѣ и даже какъ масло къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селддки можно подавать также въ видѣ цѣльной селддки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селддки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблоковъ.

Выдать: 1 селддку, $\frac{1}{8}$ ф. ржаннаго хлѣба, | Мушкатнаго орѣху.
1 яблоко, 1 луковицу. | 1 ложку прованскаго масла.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.

1118) Виннигретъ. Взять разнаго жаркаго: дичи, телятины или говядины или вареной рыбы, какъ-то: осетрину, щуку, лососину, прибавить 1—2 сваренныя или печеныя свеклы, 1 ложку коришпоновъ, 1 соленый или свѣжій очищенный большой огурецъ, 1 селддку, 2 крутыя яйца, 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пиккулей, отваренаго, мелко нарезаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцовъ, 3 ложки кислой капусты, $\frac{1}{2}$ стакана отваренной въ соленой водѣ белой фасоли, оливковъ штукъ 20 безъ костей.

Все это нарезать мелкими четырехугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перцу, съ $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложку

готовой горчицы. кто любитъ, куски 2—3 сахара, размѣшать, сложить на блюдо, обложить красиво нарезанными отваренымъ картофелемъ и свеклою, воткнуть кругомъ зеленой петрушки, или убрать разноцвѣтнымъ лапшковымъ, лимономъ, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

1119) Виннигретъ другимъ манеромъ. Сварить штукъ 15 картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарезавъ все это ломтиками, положить $\frac{1}{2}$ фунта белой отварной фасоли, соли, перцу, 3 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать. Такой виннигретъ подается иногда вмѣсто салата съ разварною говядиною.

1120) Еще виннигретъ. Также подается вмѣсто салата слѣдующій салатъ изъ картофеля: сварить въ солесомъ кипяткѣ картофель, очистить, нарезать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла, 2 ложками уксуса, солью, перцемъ и рубленою зеленью, размѣшать; подавать къ жаркому утѣ, къ рыбахъ и проч.

1121) Виннигретъ изъ разварной говядины. Нарезать разварную говядину побольшими ломтиками въ $\frac{3}{4}$ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго варнаго языка, круто сваренными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленнаго огурца, маринованными вишнями, пиккулями и проч., облить холоднымъ горчицнымъ соусомъ № 341.

Выдать: 2 ф. разварной говядины.	На соус № 341.
$\frac{1}{2}$ ланка, 8 яйца.	2 полная чайныя ложечки сухой сарептской горчицы.
2—4 огурца, смотря по величинѣ.	6 желтковъ, 2 ложки прованскаго масла.
Ложку маринованныхъ вишенъ.	$\frac{1}{2}$ стак. уксуса, 6 кусковъ сахара.
Ложку пиккулей и пр.	($\frac{1}{2}$ маленькой баночки капарцовъ).

1122) Виннигретъ изъ картофеля и селддки. Отварить $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, нарезавъ его тонкими ломтиками; 2 очищенные и вымытыя селддки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренныя желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

ОТДѢЛЪ X.

ПУДИНГИ.

Примѣніе. Пудинги приготавливаются разными маперами: нѣкоторые варятся въ салфеткѣ, другіе въ формахъ на парѣ, третьи въ формахъ ставятся въ печь и потомъ выкладываются на блюдо, четвертыя, такъ называемыя суфле, ставятся въ печь на томъ же блюдѣ, на которомъ подаются.

а) *Если пудингъ варится въ салфеткѣ*, тогда салфетку, вымытую бѣлымъ мыломъ, смоченную нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошо и середину салфетки на пространствѣ большаго круглаго блюда намазать посоленымъ масломъ (на пудингъ на 6 человѣкъ масла $\frac{1}{2}$ ложки); сложить въ нее приготовленную для пудинга массу, перевернуть крѣпко веревочкою, оставляя пустаго мѣста между веревочкою и массой нѣмного на 2—3, т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и можетъ распасться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что не имѣетъ мѣста подняться. Перевязанную такимъ образомъ салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную посоленою водою, которая должна кипѣть тогда ключемъ и такъ варить $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, смотря какого рода пудингъ. Концы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы былъ постоянно весь покрытъ водою; надо чаще подливать кипятку и чтобы вода, въ которой варится пудингъ, не переставала кипѣть въ продолженіе всего времени. Вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

б) *Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ*, что гораздо лучше, чѣмъ печь въ печкѣ, тогда надо взять форму мѣдную или жестяную съ отверстіемъ внизу и съ тумбовъ въ серединѣ, намазать ее растопленнымъ масломъ ($\frac{1}{2}$ ложки), посыпать мелко истолченными сухарями (1—2 сухара), поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму приготовленною массою, но не до самаго верха, накрыть плотно крышкою, вставить форму въ кастрюлю, гдѣ вода должна уже кипѣть ключемъ, варить $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, подливая кипятку. Подавая выложить на блюдо.

в) *Если пудингъ ставится въ печь*, взять тогда форму мѣдную или жестяную, но безъ отверстія снизу, намазать ее растопленнымъ масломъ ($\frac{1}{2}$ ложки), посыпать 1—2 сухарями, остудить, положить въ нее приготовленную массу, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа или болѣе; подавая выложить на блюдо.

Вообще при приготовленіи пудинговъ надо обратить вниманіе на то, чтобы массу, изъ которой дѣлается пудингъ, мѣшать и бить лопаткою до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается гладкою и не покажутся на ней пузырьки, тогда уже обить въ холодномъ мѣстѣ шпору изъ самыхъ свѣжнхъ бѣлковъ и класть ихъ понемногу въ массу, перемѣшивать осторожно сверху внизъ и тотчасъ же вставить въ печь.

Желтки лучше растирать сперва съ сахаромъ до бѣла.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 10 до 12 и даже до 18 человѣкъ. т. е. на одно большое блюдо, увеличить пропорцію въ два раза.

1123) **Импрѣвизуемый пудингъ изъ мансовой муки.**

$\frac{1}{2}$ стакана масла растереть до бѣла со стаканомъ мелкаго сахара; 1 стаканъ крупичатой муки и $\frac{1}{2}$ стакана мансовой смѣшать съ чайной ложкой кремертартора; $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ молока; размѣшать все вместе хорошею, влить 2—4 капли лимоннаго масла или всыпать цедры лимонной.

положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму масломъ намазанную и посыпанную сухарями, песокъ, выложить на блюдо. Подавая облить сабайономъ № 358, молочнымъ соусомъ № 356 или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. мансовой муки,	Кремертарторъ, сода. Масла съ $\frac{1}{2}$ ложки и 2—3 сухаря. На соусъ.
$\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 стак. сахара.	
$\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 ст. крупн. муки.	
5—6 яицъ, лимонн. масла.	

Этотъ пудингъ можно испечь въ родѣ бабы къ чаю и кофе. Желтки употребить на сабайонъ, шоколадъ и пр.

1124) **Пудингъ изъ лимоннаго и мансовой муки.** $\frac{1}{2}$ стак. мансовой муки размѣшать съ полстаканомъ холодной воды, заварить $2\frac{1}{2}$ стаканами кипятку, шибко мѣшая до гладкости, слегка остудить, положить 1 стаканъ мелкаго сахара, 3 капли лимоннаго масла или цедру съ 2 лимоновъ; полную чайную ложку лимонной соли или сокъ изъ 2 лимоновъ и 4 желтка, растереть какъ можно лучше. 2 бумажныя формы вымазать этимъ тѣстомъ, наполнить остальнымъ тѣстомъ, печь впродолженіи $\frac{1}{2}$ часа въ умѣренномъ жару. Когда испечется переложить на блюдо, смазать 4 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, поставить на короткое время снова въ печь, чтобы подрумянилось, подавая украсить сверху вареньемъ, облить сиропомъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. мансовой муки.	2 лимона на $\frac{1}{2}$ лимонной соли и лимоннаго масла.
$1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 4 яйца.	

1125) 1 стаканъ мелкаго сахара, $\frac{1}{3}$ стакана растопленнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана молока, 1 стаканъ крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ стакана мансовой муки, 2 чайныя ложки сухихъ дрожжей распушенныхъ въ вышеупомянутомъ молокѣ, размѣшать все какъ можно лучше, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, испечь въ двухъ жестяныхъ плоскихъ формахъ масломъ намазанныхъ и посыпанныхъ сухарями. Сложить на блюдо другъ на друга, пересыпая натертымъ кокосовымъ орѣхомъ или истолченною индальною массою, смѣшанною съ земляничнымъ или малиновымъ сиропомъ, такъ чтобы составила густая масса. Сверху покрыть 3 взбитыми бѣлками смѣшанными съ $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго сахара и въ печь на короткое время, чтобы зарумянилось. Подавая обить малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.	5—6 яицъ, стак. сладкаго миндаля или кокосовый орѣхъ. $\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 ст. крупичатой муки и $\frac{1}{2}$ ст. мансовой.
$\frac{1}{2}$ стак. растопленн. масла.	
$\frac{1}{3}$ стак. молока,	
1 ст. крупичатой муки и $\frac{1}{2}$ ст. мансовой.	

1126) **Пудингъ изъ творога.** Взять 2 фун. самаго свѣжаго творога, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить яйцо, сахаръ, растереть, положить самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, растирать все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ съ $\frac{1}{2}$ часа, потомъ положить изюмъ, вымазать салфетку $\frac{1}{2}$ ложкою масла, переложить въ нее приготовленную массу, варить какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая, обить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или соусомъ съ ромомъ № 362 или шоколаднымъ № 359.—Варить около 2 часовъ.

Выдать: 2 фунта творога, 5 яицъ.	2 полныя чайныя ложечки муки. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
$\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ —1 стак. изюма.	

1127) Пудингъ изъ творога съ разсыпчатый тѣстомъ. 1/4 фунта масла растереть до бѣла, вбить 6—8 желтковъ, положить фунтъ свѣжаго творога изъ подъ пресса, 1 стаканъ свѣжей сметаны, немного соли, съ 1/2 стакана сахара и ванили, размѣшать хорошенько.

Приготовить тѣсто разсыпчатое изъ 1 фунта муки, 1/2 фунта масла, 1/2 стакана мелкаго сахара, 1 яйца, ложки сметаны, соли, рома или водки и воды всего съ 1/2 стакана, чтобы можно было замѣсить тѣсто и раскатать. Положить этого тѣста на дно пязкой, широкой, плоской формы, сдѣлать ращѣ изъ тѣста, середину наполнить приготовленною массою и поставить въ горячую печь непрерывно минутъ на 20 не болѣе. Подавая посыпать сахаромъ, некоторые поливають сливочнымъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1/4 фунта масла. 6—8 желтковъ. 1 ф. творога изъ подъ пресса. 1/2 стак. т. е. 1/4 ф. сахара. 1 стак. сметаны, ванили. На тѣсто: 3 стак. муки, 1/2 ф. масла. 1/2 стак. сахара, 1 яйцо. Рому 1 рюмку, 1 ложку сметаны. (Сахару и масла).

1128) Пудингъ изъ творога. 5 желтковъ, чашку мелкаго сахара растереть до бѣла, положить немного ванили, чашку сливочнаго масла, чашку сметаны и 1/2 фунта изъ подъ пресса сухаго и протертаго творога, смѣшать хорошенько. Форму вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить приготовленный творогъ, поставить въ жаркую печь на одну часть; если испечь изъ двойной пропорціи, то держать въ печи 1 1/4 часа.

1129) Пудингъ сладкій съ вареньемъ. 1/2 фунта масла, 1 1/2 стакана молока вскипятить, всыпать въ него 1/8 фунта муки, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 желтковъ, положить 1/3 фунта сахара, мушкатнаго орѣху, лимонной цедры или кардажону зерна 3—4, лавоцеъ 6—7 сбитыхъ бѣлковъ; положить на небольшое глубокое блюдо 1 1/2 стакана варенья, наверхъ приготовленную массу и поставить въ печь на 3/4 часа или немного болѣе.

Выдать: 1 1/2 ст. молока, 1/8 ф. т. е. почти 1/2 стакана муки, 6—7 яицъ. 1/8 ф. масла, 1/4 стак. сахара. Мушк. орѣху, цедры лимонной. Или кардажону зерна 3—4. (1 1/2 стак. варенья).

1130) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго. 1/2 фунта самаго лучшаго масла растереть до бѣла; 4 желтка растереть до бѣла съ 1/2 фунтомъ сахара, всыпать 1/2 фунта муки, чего нибудь для запаха, смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ печь.

1131) Пудингъ заварной съ апельсинною коркою. 2/3 стакана картофельной муки, 1/4 фунта масла, 2 стакана теплаго молока мѣшать на плитѣ, пока не вскипитъ и не погустѣетъ, остудить, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о 1 1/2 апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндаля, 1/4 стакана мелко изрубленной апельсиновой корки, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь на 20 минутъ или варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсиновую цедру, облить сабайономъ или сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 2/3 стак. картофельной муки. 2 стакана молока, масла 1/4 ф. 6 яицъ, всего 1/2 ст. сахара, т. е. 1/4 фунта. 1/2 стак. сладкаго миндаля. Апельсинной корки 1/4 стакана. Цедру съ 2 апельсинъ.

1132) Пудингъ заварной изъ сметаны. 2 стакана свѣжей сметаны, 1 стаканъ муки вскипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 яицъ, положить 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана коришки или, складывая въ форму, переложить вареньемъ безъ соуса, вставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа.

Выдать: 2 стак. сметаны, 1 стакана муки. Или 1/2 стак. варенья. 6—7 яицъ, 1/2 стакана сахара. 1/3 стак. коришки. 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

1133) Сметанный пудингъ. Приготовить слоеное тѣсто № 221, раскатать его очень тонко, обложить имъ кастрюльку или форму снизу и кругомъ, положить въ середину 1 1/2 стакана варенья безъ сиропа, 3/4 стакана толченаго миндаля разбавленнаго молокомъ въ видѣ густой каши; положить 1 золотникъ корицы и 3 ложки самой свѣжей сметаны, смѣшанной съ однимъ желткомъ; все это перемежать сперва хорошенько, и потомъ влить въ приготовленную съ тѣстомъ кастрюльку, прикрыть тѣстомъ, поставить въ печь; это очень вкусное жареное, варенье лучше всего вишни или малина.

Выдать: На тѣсто: 1/2 ф. миндаля. 2 стак. муки, 1/2 ф. масла. 2 ложечки корицы. 1 1/2 стак. варенья. 3 ложечки сметаны, 1 желтокъ.

1134) Пудингъ бисквитный. 6—7 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара, прибавить, кто хочетъ, цедру, стертую съ 3/4 лимона, или толченаго горькаго миндаля, положить 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпанную понемногу 1/3 стакана крупчатой или 1/4 стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь или варить на парѣ минутъ съ 20.

Выдать: 6—7 яицъ, 1/2 ст. крупчатой или 1/4 ст. картофельной муки. Лимонной цедры или 1/3 ст. горьк. миндаля. 1/2 стак., т. е. 1/4 ф. сахара. 1/2 ложки масла, 2 сухаря. На соусъ отдѣльно.

1135) Бисквитный пудингъ съ вареньемъ и соусомъ. Испечь бисквитную маленькую бабу, наръзать ее острыми ножомъ равными кусочками, уложить на блюдо гарнидой, на каждый кусокъ положить какого-нибудь варенья, залить слѣд. соусомъ: кусочекъ несоленнаго, сливочнаго масла смѣшать съ 1/2 чайною ложечкой картофельной муки, вскипятить, развести стаканомъ какого-нибудь сиропа изъ-подъ варенья, влить рюмку хорошаго рома, облить бисквитъ, остальное подать въ соусникъ.

1136) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина. 1 большой лимонъ или апельсинъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломою, обтереть салфеткою, протереть сквозь дуршлагъ; 1/2 стакана сахара растереть до бѣла съ 7 желтками, всыпать лимонную цедру, или апельсиновую цедру, положить протертый лимонъ, или апельсинъ и наконецъ 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпанную понемногу 1 ложку картофельной муки, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, варить на парѣ или вставить въ печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 лимонъ или апельсинъ. 1/3 стак. картофельной муки. 7 яицъ, 1/2 стакана сахара. 1/8 сливочнаго масла и 2 сухаря.

Лимонъ можно не варить, а всыпать въ пудингъ одну только цедру лимонную или 2—3 капли лимоннаго масла и положить чайную ложечку лимонной соли.

1137) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей. Взять домашнихъ или кондитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрезать каждую штуку на несколько частей. Приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{3}$ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать въ него $\frac{1}{4}$ стакана крупного изюма и $\frac{1}{4}$ стакана очищеннаго напышкованнаго миндаля, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа; кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей, опять сиропъ, рядъ бисквитовъ и наконецъ сухарей; 6 желтковъ разбить съ 2 стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, облить пудингъ, вставить въ печь на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть мерингою, приготовленною изъ оставшихся битыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 8 ложками сахара, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, убрать варенье.

Выдать: Бисквитовъ шт. 10 продажныхъ. Сухарей домашнихъ круглыхъ. $\frac{1}{4}$ ст. изюма, $\frac{1}{4}$ стак. миндаля. Корицы, 6 яицъ $\frac{1}{3}$ ст. сахара.	2 стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла. Полную ложку истолченныхъ сухарей.
---	--

Выдать сиропъ или къ оставшимся бѣлкамъ прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и съ $\frac{1}{4}$ стакана варенья.

1138) Пудингъ изъ ржаного хлѣба. Взять тертаго несусошенаго ржаного хлѣба $1\frac{1}{2}$ стакана, влить въ него растопленнаго масла, растереть до бѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, размѣшать какъ можно лучше, положить 6 битыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо; облить масломъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. тертаго ржаного хлѣба. 4 лож. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 6 яицъ.	Гвоздики и корицы. 2 сухаря. $\frac{1}{4}$ ф. масла облить пудингъ.
---	---

1139) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей. $\frac{1}{2}$ стакана мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, 8 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ ложкою несоленнаго сливочнаго масла, положить 4—5 шт. гвоздики, съ $\frac{1}{2}$ вершка или болѣе мелко истолченой корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любитъ, или всего повемногу, размѣшать все вместе хорошенько, положить 8 битыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и посыпанную $\frac{1}{4}$ стаканомъ ржаныхъ сухарей, варить на парѣ съ $\frac{1}{2}$ часа или вставить въ печь на подолго. Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки или сабаюнъ, или соусъ съ ромомъ № 362 или молоч. № 356.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. ржаныхъ сухарей, 8 яицъ. $\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. масла. Гвоздики, корицы.	Лимонной цедры, кардамону. Мушкатнаго орѣху. Сливки или на соусъ.
--	---

1140) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаной. 2 стакана сметаны, 1 стаканъ ржаныхъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5—6 яицъ, цедры лимонной и лимоннаго соку, смѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, и въ печь на 1 часъ.

Выдать: 2 ст. сметаны, $1\frac{1}{4}$ ст. ржан. сухар. 5—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара.	$\frac{1}{2}$ лимона или корицы, гвоздики. $\frac{1}{2}$ ложки масла, (сливки и сахаръ.)
---	---

Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки.

1141) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба. (Вареный въ салфеткѣ). Патереть на теркѣ черствую французскую булку безъ корки, влить въ нее $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, размѣшать хорошенько, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ положить 7 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара (кто хочетъ цедру лимонную, $\frac{1}{4}$ стакана напышкованнаго сладкаго миндаля), $\frac{3}{4}$ стакана изюма, 1 ложку масла и наконецъ 7 битыхъ бѣлковъ; намазать салфетку $\frac{1}{2}$ ложкою масла, поступить далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи. Варить почти 1 часъ, облить сабаюномъ № 358.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. черстватаго мякина, т. е. 1— $1\frac{1}{2}$ французской булки. $1\frac{1}{4}$ ст. молока, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. $\frac{1}{2}$ стак. изюма, т. е. $\frac{1}{4}$ ф.	(Прибавить цедру лимонной и $\frac{1}{2}$ стакана миндаля). $\frac{1}{2}$ ложки масла. На сабаюнъ № 358
--	--

1142) Пудингъ изъ шпината. Очистить, вымыть $\frac{1}{2}$ ф. чисто перебраннаго шпината, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, отлить на дуршлагъ, перелить холодною водою, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Взять черствую булку, влить въ нее кипяченыхъ сливокъ или бѣлаго молока, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа, потомъ растереть хорошенько, положить въ нее приготовленный шпинатъ, 1 ложку масла, растертаго до бѣла съ сахаромъ и 6 желтками, мушкатнаго орѣху, а потомъ 6—9 битыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, и варить на парѣ бѣлый часъ; облить сабаюномъ № 358.

Въ этотъ пудингъ иногда кладутъ раковыя шейки штукъ 30 или 40, и тогда пудингъ обливается раковымъ масломъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта шпината. $\frac{1}{2}$ ф. мякина бѣлаго хлѣба. Почти 2 ст. сливокъ или молока. $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 6—9 яицъ. Мушкатнаго орѣху.	$1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла. 30—40 раковъ и раков. масл. съ $\frac{1}{3}$ ф. или сабаюнъ № 358.
--	---

1143) Пудингъ изъ булочки. Пудингъ этотъ готовится точно такъ же, какъ и пудингъ № 1142, только вмѣсто шпината положить разнаго изюма, сахару и лимонную цедру.

Подавая, выложить на блюдо, облить сабаюномъ № 358, или клюквеннымъ соусомъ № 357, или шоколаднымъ № 359 или съ ромомъ № 362, или соусомъ изъ краснаго вина, вишенъ, сливъ, сиропомъ, сливками.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. мякина франц. булки. Почти 2 ст. сливокъ или молока. $\frac{1}{2}$ стакана кипящаго. $\frac{1}{2}$ ст. корицы, 1 ложку масла. $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 6 яицъ.	Можно прибавить лимонной цедры. $\frac{1}{2}$ ложки масла. 2—3 куса крупно истолченнаго сахара. На соусъ.
--	--

1144) Исаравай изъ бѣлаго хлѣба. Взять $1\frac{1}{2}$ французскія черствыя булки, срезать верхнюю корку, а мякиш патереть на теркѣ, сложить въ каменную чашку, влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, растереть ложкою, дать постоять часъ, чтобы булка разбухла, потомъ опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куса сахара (можно прибавить $\frac{1}{8}$ фунта масла), вбить 4 яйца, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры съ $\frac{1}{3}$ лимона. Подать отдѣльно сахаръ и сливки, или молоко, или какой-нибудь сладкій соусъ: клюквенный, миндальный, шоколадный, изъ краснаго вина, изъ ягодъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ французскія булки. $1\frac{1}{2}$ стак. молока, 4 яйца.	4 куса сахара, $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ лож. масла. Лимонной цедры, сахаръ и сливки. или на соусъ.
---	--

1145) Шудингъ изъ булки съ яблоками. Разбить хорошенько 5 яицъ, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана тертой черствой булки, положить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, темного корицы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, вымѣшать до гладкости, намить немного этого тѣста въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и посыпанную 2—4 сухарями, положить потомъ рядъ нашинкованныхъ и сахаромъ обсыпанныхъ яблокъ, опять тѣста и яблокъ, сверху тѣсто, вставить въ печь почти на $1\frac{1}{2}$ часа; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. молока.
 $1\frac{1}{2}$ ст. черствой булки, т. е. $1\frac{1}{4}$ | $\frac{1}{2}$ ст. сахара, корицы, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.
 или $1\frac{1}{2}$ французской булки. | 8—4 большія яблока.
 | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 3—4 сухари.

1146) Сливочный шудингъ изъ булки. Булку французскую 5-ти копѣечную нарезать маленькими ломтиками, разварить ихъ въ 1 бутылкѣ густыхъ сливокъ, протереть сѣвось сито, положить $\frac{3}{4}$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, 1 золотникъ корицы, все размѣшать хорошенько, взбивая вѣнчикомъ, положить пачодецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, переложить въ кастрюльку, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать: Булку, 3 ст. сливокъ или цѣльн. | 1 ложечку корицы, ложку масла.
 молока. | 2—3 сухари, 10 бѣлковъ.
 $\frac{3}{4}$ ст. сахара, лимонной цедры.

Подавая облить сабаіонъ № 358, соусомъ съ ромомъ № 362, или сиропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 359.

1147) Шудингъ-шудингъ. (Пропорція на 18 человекъ). Положить въ кашпую чашку $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарезанныхъ разныхъ цукатовъ, перебраннаго, вымѣтато, до суха вытертаго $\frac{1}{2}$ фун. кишмиша, $\frac{1}{4}$ фунта корицы, 1 пачторту французскую 5-ти коп. булку, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и мелко изрубленнаго почечнаго сала, $\frac{1}{2}$ фунта моговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, мускатнаго орѣху, размѣшать, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками мадани, 1 рюмкою рома, размѣшать, переложить въ салфетку, намазанную масломъ; варить на легкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою, 4 часа; передъ отпускомъ выложить осторожно на блюдо, срезать кругомъ корку, облить ромомъ, заковать его и пылающимъ подать на столъ, или подать отдѣльно ромъ и сабаіонъ.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{12}$ ф. цукатовъ. | $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
 $\frac{1}{6}$ ф. кишмиша, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. | Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.
 $\frac{1}{12}$ ф. корицы, т. е. $\frac{1}{4}$ стак. | Мускатнаго орѣху, 3 яйца.
 $\frac{1}{3}$ французской булки. | $\frac{2}{3}$ рюмки мадеры.
 $\frac{1}{3}$ ф. почечнаго сала. | $\frac{2}{3}$ рюмки мадани, $\frac{1}{3}$ рюмки рома.
 $\frac{1}{6}$ ф. моговъ изъ костей. | Ромъ, ял сабаіонъ № 358.
 $\frac{1}{6}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана. | Варить около 4-хъ часовъ.

Отъ 7 до 9 человекъ, увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
 „ 10 „ 12 „ „ „ „ 2 „

1148) Шудингъ шо-англійскій съ мозгами изъ костей. $\frac{1}{2}$ фунта булки безъ корки натереть на теркѣ, залить 1 стаканомъ молока, не болѣе; растереть до бѣла $1\frac{1}{2}$ ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ моговъ изъ костей, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, темнаго лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго толченаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стак. вымѣтато и до суха вытертаго изюма, $\frac{1}{4}$ стак. корицы, темнаго корицы, соли, все это размѣ-

шать хорошенько, положить 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабаіонъ или соусъ № 362.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго хлѣба. | горькаго миндаля.
 1 стак. молока, 7—8 яицъ. | $\frac{1}{4}$ стак. изюма.
 $\frac{1}{4}$ ф. моговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ ст. | $\frac{1}{3}$ стак. корицы, корицы, соли.
 сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла—намазать салфетку.
 $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла. |
 $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго, 7—8 штукъ | Сабаіонъ и ромъ.

1149) Шудингъ заварной. $1\frac{1}{2}$ ложки масла смѣшать съ 1 стаканомъ муки, вскипятить, развести 2 стаканами молока; кипятить мѣшала, пока не погустѣетъ, остудить, положить сахаръ, цедру съ лимономъ, или кардамонъ, 6 желтковъ, 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, сложить въ форму намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и обсыпанную сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ или варить на парѣ часа два.

Облить сиропомъ, или соусомъ молочнымъ, или шоколаднымъ, или изъ яблокъ, или изъ вишенъ, малины, земляники и пр. см. № 350 и пр.

Выдать: 1 ст. муки, 2 ст. смѣ. или молока. | Или 4—5 зер. кардомона.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 6—7 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 Лимонной или апельсиновой цедры. | 2—3 куса сахара.

1150) Другингъ мадеромъ. $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла подогрѣть, всыпать $\frac{3}{8}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{8}$ стакана, поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, потомъ остудить, вбить 8 яицъ, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана розовой воды, $\frac{3}{4}$ ложечки рома, $\frac{1}{4}$ стакана сахара и тереть въ одну сторону; вымазать форму масломъ, влить тѣсто, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо, облить влюквеннымъ соусомъ или соусомъ изъ краснаго вина и пр.

1151) Шудингъ кофе-сѣвильскій. $\frac{1}{2}$ стакана самаго лучшаго кофе изжарить, горячій всыпать въ 2 стакана горячихъ сливокъ, вскипятить, отставить, накрыть; когда остынетъ, процѣдить.

$\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 стаканъ муки развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахаръ, когда остынетъ, вбить 6 желтковъ, а потомъ положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, и въ печь. Облить соусомъ миндальнымъ, или молочнымъ №№ 356—355.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. кофе. | 1 ст. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахара.
 2 стак. сливокъ. | 6—8 яицъ.

1152) Шудингъ шоколадный виначесъ. $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 стаканъ муки, 2 стакана сливокъ или молока, вскипятить хорошенько мѣшала, всыпать сахару, $\frac{1}{3}$ фунта тертаго шоколаду, темнаго толченой гвоздики или ванили, прокипятить; остудить, вбить 6 желтковъ, положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь. Подать сливки или облить соусомъ съ ромомъ № 362 или сабаіономъ.

Выдать: 6—8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 2 стак. сливокъ или молока, 1 стак. муки.
 $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, или ванили. | $2\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 сухари.

1153) Шудингъ шоколадный. $\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть, смѣшать съ 5 желтками и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, проварить; $\frac{1}{3}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки размѣшать до гладкости, расщипать маленьки кусочками, положить въ шоколадъ и мѣшать на плѣтѣ, пока мука не разойдется, но не кипятить, можно потомъ процѣдить сѣвось сито, остудить, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, переложить въ форму, намазанную масломъ и

посыпанную сухарями, перекладывая варенье клубничкою, апельспамп, яблоками, вишнею и проч., и в печь на $\frac{1}{2}$ часа.

подавая, выложить на блюдо, облить сиропом из красного вина слѣд.: $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стаканъ сахара и 1 стаканъ красного вина вскипятить, остудить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта шоколаду.	2 яблока, $\frac{1}{2}$ стак. вишенъ и проч.
$\frac{1}{2}$ стак. сахара.	
$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ лож. масла.	На сиропъ:
$\frac{1}{2}$ стак. муки, 5 желтковъ.	1 стаканъ красного вина.
10 бѣлковъ, 2 сухаря, 1 апельс.	1 стаканъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

1154) **Широкъ изъ варенья.** Испечь вафль, каждую вафлю намазать вареньемъ или мармеладомъ, уложить красиво на блюдо въ кружокъ, покрыть взбитыми сливками съ сахаромъ, сплести, убрать варенье, подавать; или переложить вафли мороженныя.

Выдать: На вафль отъ № 1372 до 1377; | 5 кусковъ сахара, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.
 $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ.

Или вместо всего этого выдать на мороженос.

1155) **Широкъ изъ Фландрскихъ.** Испечь блины № 1236, поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, положить 3 взбитые бѣлка; размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на глубокое круглое фаянсовое блюдо; 4—5 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, развести сметаною, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: На блины:	3 яйца, ситнаго хлѣба.
3 ст. молока, 2 ст. муки, 3 яйца.	Корицы, 1— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
($\frac{1}{2}$ ложки масла).	4—5 желтковъ, $\frac{1}{4}$ сахара.
$\frac{1}{4}$ фун. масла поджарить блины.	

1156) **Шудиннъ изъ Фландрскихъ.** Испечь блины № 1236, поджарив блины, поджарить съ обѣихъ сторонъ, намазать ихъ какимъ-нибудь сиропомъ, свернуть каждый блинъ въ трубочку, разрѣзать на 3—4 части.

Кастриольку намазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить блины; 2 стакана сливокъ размѣшать съ 4 желтками и $\frac{1}{4}$ ф. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, облить блины, вставить въ послѣднемъ горячую печь.

Выдать: На блины:	$\frac{1}{2}$ стак. сиропа.
3 ст. молока, 2 ст. муки, т. е. $\frac{2}{3}$ ф.	2 ст. сливокъ, 4—5 яицъ.
2—4 яйца, 2 ложки масла.	$\frac{1}{2}$ ст. сахара.

1157) **Шудиннъ изъ мака.** $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго мака перебить хорошо сливая воду, обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, перебить въ холодной водѣ, дать ей стечь, сложить въ валяную чашку, всыпать $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 10—12 штукъ толченаго горькаго миндаля, мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному 10 желтковъ, положить наконецъ пѣну изъ 10 бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь на $\frac{1}{4}$ часа; подавая обсыпать сахаромъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго мака.	10 яицъ.
$1\frac{1}{4}$ стакана сахара.	
10—12 шт. горьк. миндаля.	$\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

Этотъ пудингъ, когда остынетъ, можно подать къ чаю вмѣсто бабы.

1158) **Шудиннъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, мелко истолочь, смѣшать съ 6 желтками растертыми до-бѣла съ сахаромъ и 2 ложками растопленнаго масла. Взять 1 стаканъ тертой булки, влить по немногу 2 стакада цѣльнаго молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смѣшать тогда съ грецкими орѣхами, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и тотчасъ перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ $1\frac{1}{2}$ часа или вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. подавая облить свѣжнимъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1 фун. грецкихъ орѣховъ, 6 яицъ.	1 ст. тертой булки, $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара.
$\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 стак. молока.	Растопленное масло.

1159) **Широкъ изъ Баварскихъ.** Взять глубокую тарелку винныхъ ягодъ, изюму, миндаля, шенгалы, черносливу и проч., то есть всего понемногу, мелко нарязавъ, сложить въ кастриоль, влить 1 стаканъ вина, всыпать немного сахара, покрыть крышкою, поставить на плитку на легкой огонь, чтобы раза 2—3 вскипѣло, сложить на блюдо, покрыть меринкою, т. е. взбитыми 6 бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, вставить въ печь не надолго.

Выдать: Винныя ягоды, изюмъ, миндаль.	1 стаканъ вина, 6 бѣлковъ.
Шенгалу, черносливъ,	$\frac{3}{4}$ стакана сахара.

1160) **Шудиннъ изъ груши.** 12 грушъ очистить, нарязавъ ломтиками, обсыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, темнаго корицы, 3—4 толчеными гвоздиками, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, съ $\frac{1}{2}$ стакана вина, поставить въ кастриоль на сильный огонь, накрыть крышкою. Когда соусъ выкипитъ, отставить, остудить; 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, смѣшать съ ложкою масла, также растертаго до-бѣла, съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ булки, памоченной въ молокѣ и выжатой, темнаго лимонной цедры; размѣшать все это хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Половину этой массы сложить въ форму, потомъ приготовленные груши, а поверхъ опять того же тѣста и вставить въ печь.

Выдать: 12 грушъ, $\frac{1}{2}$ стак. вина.	3—4 гвоздики, лимонной цедры.
$\frac{1}{4}$ ф. булки, т. е. $\frac{2}{3}$ ф. булки.	Корицы, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
$\frac{1}{2}$ ф. масла, 6 яицъ, $\frac{1}{3}$ ст. молока.	$\frac{1}{2}$ ложки масла и 2—4 сухаря.

1161) **Шудиннъ изъ свѣжнихъ сливъ.** 40 крупныхъ сливъ сливъ бросить въ кипятокъ, когда кожица начнетъ лопаться, откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить въ кастриоль, посыпать корицею и $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не надолго, минутъ на 5, не болѣе, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; 6—7 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакада сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ ложкою песоленнаго масла, также растертаго до-бѣла, положить 16 штукъ толченаго горькаго миндаля, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, остывшия сливы, размѣшать все хорошенько, положить тогда 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и поставить въ печь. подавая облить соусомъ изъ сливъ № 352.

Выдать: 40 сливъ, 16 сухарей, 6—7 яицъ.	16 штукъ горькаго миндаля.
$\frac{1}{2}$ ф. песоленнаго масла, корицы.	$\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1162) **Шудиннъ изъ вишневыхъ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{2}{3}$ стакада сахара, влить 1 стаканъ молока, $\frac{2}{3}$ стакада растопленнаго масла, темнаго корицы, $1\frac{1}{8}$ стакада истолченыхъ сухарей, смѣшать, выбить хорошенько. Наконецъ положить свѣжихъ очищенныхъ безъ косточекъ вишенъ, обить въ пѣну 6 бѣлковъ, сложить все это въ форму, хорошо намазанную масломъ и обсыпанную 3 сухарями; вставить въ печь. подавая облить соусомъ изъ вишенъ № 351.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ ст. сахара, 18 сухарей.	или 1 ф. свѣжихъ цѣльныхъ вишенъ.
$\frac{1}{2}$ стакада очищенныхъ вишенъ,	$\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ст. молока, 3—4 сухаря.

Кусе пудингъ изъ вишенъ, черной смородины или черники. Взять 3 стакана очищенныхъ уже вишенъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара; потомъ взять $1\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей сметаны, взбить съ 2 яйцами, положить потомъ $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, $\frac{1}{4}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, облить этия всё вишни, размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ печь, чтобы запеклось. Это пирожное чрезвычайно вкусно, его можно приготовить также изъ черной смородины и черники.

Выдать: 2 ф. вишенъ, $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара. | 1 чайную ложку корицы.
2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.

1163) Пудингъ изъ ячневыхъ крупъ со сметанною и творогомъ. Взять чашку ячневой крупы, 4 чашки творогу, 2 чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, пока не подрумянится.

1164) Пудингъ изъ разныхъ крупъ. Взять по горсти просѣянаго пшена сарачинскаго, крупъ овсяныхъ, гречневыхъ, перемыть ихъ, прибавить по горсти рису и коринки, посолить, развести ихъ яйцами, положить въ водфетку, намазанную масломъ, варить въ жирномъ масле отварѣ. Подавая, облить пудингъ масломъ, поджараннымъ до темнаго цвѣта.

1165) Фронтъ висуеный пирогъ изъ сырой маляны, рису или сухарей. 10 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, всыпать 20 шт. очищеннаго, мелко истолченнаго горькаго миндаля, размѣшать хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манны, или $\frac{1}{3}$ стак. риса, истолченныхъ слегка въ ступицѣ, или $\frac{1}{3}$ стак. мелко истолченныхъ сахарныхъ сухарей, тогда же положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, переложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями и тогда въ печь на полчаса или даже мѣся. Манну и сухари можно сыпать клада бѣлка, для того, чтобы не пѣли времени разбухнуть. Выложить на блюдо, подать къ нему сахаръ, сливки, сиропъ или соусъ № 362.

Этотъ пирогъ хорошо подавать съ чаемъ или кофе.

Выдать: 10 яицъ, $\frac{1}{3}$ ст. мелкаго сахара. | 20 шт. горькаго миндаля или лимонной
 $\frac{1}{2}$ стакана манны. | цедры.
или $\frac{1}{4}$ стакана риса, | $\frac{1}{2}$ ложечки масла, 2—3 сухаря.
или $\frac{1}{3}$ стак. истолчен. сухарей. | (Сливки, сиропъ или на соусъ № 362.

1166) Пудингъ изъ маляны друучимъ манеромъ. $1\frac{1}{4}$ стакана манны перетереть 1 яйцомъ, висушить, протереть сквозь дуршлагъ. Вскипятить 4 стакана молока съ $1\frac{1}{2}$ ложками масла, всыпать манну; когда погустѣетъ, остудить, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стак. коринки или изюму, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара, взбить 2 яйца, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 ст. молока, $1\frac{1}{2}$ ст. манны. | $\frac{1}{2}$ стак. изюма или коринки.
2 яйца, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $2\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

1167) Пудингъ изъ маляны, изъ смоленскихъ крупъ или вишенъ. 4 стакана молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{4}$ стакана крупъ, варить мѣшал, пока не погустѣетъ, остудить слегка; масло растереть до бѣла, положить въ него 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, оторванный о лимонную цедру, сбивать съ кашею, прибавить, кто хочетъ, коринки и изюму, положить 4—5

взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 4 стак. молока, $1\frac{1}{4}$ ст. крупъ. | $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухаря.
Лимонной цедры или коринки. | ($\frac{1}{2}$ стак. коринки, $\frac{3}{4}$ стак. изюма).
4—5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. | Сиропъ или соусъ.

Подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

1168) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ. Вскипятить 3 стакана молока, всыпать мѣшал 1 стаканъ смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, остудить; взбить 6 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки песолената масла, 1 ложку сахара, наконецъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, намазать форму масломъ, класть рядъ каша, рядъ варенья, рядъ каша, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ и такъ далѣе.

Варить на парѣ; подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1 ст. смолен. крупъ. | 2—3 яблока, 2 сухаря.
6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | (Сиропъ или на соусъ).
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1169) Пудингъ краповекой изъ смоленскихъ крупъ со сметанною и ромомъ. 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 стакана самой свѣжей сметаны и рюмку рома размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Подавая выложить на блюдо, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: 1 стак. смоленскихъ крупъ. | 1 рюмку рома.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.
2 стак. самой свѣжей сметаны.

1170) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ. Вскипятить 3 стакана молока, съ $1\frac{1}{2}$ ложками сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. Когда крупа разварится, снять съ огня, положить соли, $\frac{1}{4}$ стакана коринки, $\frac{1}{4}$ стакана кишмиша, $\frac{1}{8}$ фуп. мелко нарезанныхъ цукатовъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или лимоннаго масла, 6 желтковъ, размѣшать хорошенько, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и посыпанную сахаромъ, и варить на парѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 358, или соусомъ съ ромомъ, шоколаднымъ, сиропомъ, или подать сливки съ корицею.

Выдать: 1 бут. молока, 1 ст. смол. крупъ. | $\frac{1}{4}$ стак. коринки, $\frac{1}{4}$ стак. кишмиша.
 $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла. | $\frac{1}{2}$ стак. цуката, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ лож. масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. | 2—3 вуска сахара, на соусъ.
Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

1871) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ. Приготовить пудингъ, какъ сказано выше № 1170, разлить въ 2—3 плоскія формы, испечь въ печи, потомъ сложить вмѣстѣ всё пласты на блюдо, связывая каждый пластъ какимъ-нибудь мармеладомъ, т. е. фруктовымъ пюре, обровнять края. Сбить 4 бѣлка, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, сбивать, обмазать верхъ и бока пудинга. Остальную мерингу сложить въ бумажную трубочку и, выжимая ее, убрать пудингъ (такъ, чтобы въ промежуткахъ можно было послѣ положить желе изъ красной смородины), посыпать сахаромъ и по-

ставить в довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убрать железом, подлить сироп из красной смородины, подавать.

Выдать: 3 ст. молока, 1 1/2 ложки сливочн. масла.	1/4 ст. кишмиша, 6 яиц, 1 ложку масла.
1/3 ст. мелкого сахара, цедру с 1/2 лимона.	3—4 сухара, 1/2 или 1 ст. фруктов. шоре.
1 ст. смолсисной крупы, 1/4 ст. коринок.	4 бѣлка, 1/2 ст. сахара.
	1/4 ст. сиропа красной смородины.
	(1/4 ст. желе красной смородины).

1172) Пудингъ изъ риса. 1 стаканъ риса перелить в холодной водѣ, слить ее, палить свѣсомъ, чтобы рисъ едва прикрылся, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, дать ей стечь совершенно, пересыпать рисъ в кастрюльку, палить 3 стаканами цѣльнаго молока, сварить до готовности, но не переварить, чтобы оставался рассыпчатымъ. Положить 1/3 фун. сливочнаго масла, остудить, всыпать с 1/3 стак. сахара и ложку паръзаннаго цуката, вбить 6 желтковъ, положить цѣну изъ 6 бѣлковъ, в форму и в печь; подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и облить сиропомъ, или соусомъ отъ № 350 до № 365.

Выдать: 1 стак. риса, т. е. 1/2 ф.	1/8 ф. масла, 1/2 ст. сахара, 1/4 ф. цуката.
3 ст. сливокъ или цѣлн. молока.	5—6 яицъ, 1/2 ложки масла и куса 4 сахара.

1173) Пудингъ изъ риса двуужъ и цѣлн. цуката. 1 1/2 стакана риса сварить, какъ сказано в № 1172; вскипятить 4 1/2 стак. молока с 1 1/2 ложками масла, всыпать рисъ, сварить до готовности. Раздѣлить его на двѣ части; в одну положить 1/8 или 1/4 ф. шоколада, натертаго на теркѣ, разбѣланнаго с 2 двумя ложками горячей воды и с 1/3 стакана сахара. В другую часть рису всыпать 1/3 стакана сахара и ложку шафраннаго цуката, разбѣлать. В форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями положить этотъ рисъ рядами, выйдетъ рядовъ шесть, поставить в печь на четверть часа; подавая выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ с корицею. Облить шокол. соусомъ № 359, или с ромомъ № 362, или молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: 1 1/2 ст. риса, 4 1/2 ст. молока.	1/2—1/4 фунта шоколада.
1 1/2 ложки масла, 2/3 ст. сахара.	1/2 золотника шафрана.

1174) Пудингъ изъ риса или маисова. 1 стаканъ риса или маиса разварить в небольшомъ количествѣ воды или молока, чтобы протертыхъ крупъ было не меньше 2 стак., протереть сквозь сито, вбить 5 желтковъ, положить мелко истолченнаго сахара, 1/2 стакана сливокъ, 1/2 ложки сливочнаго масла, ванили или лимонной цедры или 4 капли лимоннаго или 4 капли розоваго масла, или шт. 10 горькаго миндаля, наконецъ 5 сбитыхъ бѣлковъ, переложить в форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями или крупною истолченнымъ сахаромъ, варить на парѣ.

Выдать: 1 ст. риса или маиса, 1/2 ст. сахара.	1/2 стакана сливокъ, 5 яицъ.
1/2 ложки сливочнаго масла.	1/2 ложки масла.
Ванили или лимонной цедры и пр.	2 сухара или 2 куса сахара.

Выложивъ на блюдо сметки облить и подать отдѣльно в соусникѣ

- 1) Сабайонъ № 358.
- 2) Или шоколадный соусъ № 359.
- 3) Соусъ изъ краснаго вина № 350.
- 4) Соусъ изъ вишнеи № 351.
- 5) Соусъ изъ сливкы № 352.
- 6) Соусъ изъ малины или земляники № 353.

- 7) Соусъ изъ сиропа № 354.
 - 8) Соусъ миндальный № 355.
 - 9) Соусъ изъ молока или сливокъ с ванилью № 356.
 - 10) Соусъ изъ клюквы № 357.
 - 11) Соусъ с ромомъ № 362.
 - 12) Или подать сливки, сахаръ и корику.
 - 13) Или миндальное молоко № 360.
- Или приготовить такой точно пудингъ изъ риса зеленого цвѣта, а именно:

Очистить, вымыть, осушить салфѣткой, всыпать в соленый крутой кипятокъ 1/2 фунта перебраннаго шпината; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито; половину положить в приготовленный рисъ, а другую половину положить в соусъ изъ молока или сливокъ с ванилью № 356, но шпинатъ класть в готовый уже соусъ, чтобы съ нимъ не выпитить, и в пудингъ положить в такомъ случаѣ сахаръ с запахомъ ванили см. № 1894.

1175) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ. Приготавливается какъ сказано выше № 1174, прибавить только 1/8 фун. шоколаду; в такомъ случаѣ не надо класть ни ванили, ни лимонной цедры, и подавая облить сабайономъ, шоколаднымъ соусомъ, миндальнымъ, изъ молока или сливокъ с ванилью, соусомъ с ромомъ, или подать сахаръ и сливки.

1176) Рисовъ съ земляничнымъ желе. Сварить рисъ, какъ сказано в № 1172; сложить в рагговую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкой прессъ и поставить в горячую воду на парѣ, потомъ выложить осторожно на блюдо, в середину влить земляничнаго шоре; подавать горячимъ.

Выдать: 1 1/4 стакана риса.	1/2 ф. сливочнаго масла.
3 стак. сливокъ или молока.	2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
1/4 вершка ванили.	3/4—1 стак. сахара.

Или просто, сварить рисъ, какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, в середину влить земляничнаго шоре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5, перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахара, разбѣлать.

1177) Рисъ холодный со сливками или сметаною. Сварить рассыпчатаго рису, какъ сказ. в № 1172, сбѣлать с 1/2 стаканомъ сахара, с корицею, ванилью или апельсиною коркою № 2416, переложить в форму намазанную прованскимъ масломъ или смоченую холодною водою и посыпанную крупнымъ сахаромъ, остудить. Подавая выложить на блюдо, покрыть обитыми сливками или сбитой свѣжкой сметаною, сбѣланной с сахаромъ и корицею, или ванилью, или лимонною цедрою. Сверху убрать вареньею, малиною или вишнями. Рисъ этотъ можно и не класть в форму, а положить кругомъ блюда, в середину же положить обитыя сливки или сметану, облить все вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 1 стаканъ риса, 3/4 ст. сахара.	1 ст. сметаны или самнхъ густ. сливокъ.
Апельс. корк, гвозд. или ванили	Варенье.

1178) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ. 1 стак. риса сварить, какъ в № 1172, положить 1 ложку сливочнаго масла, разбѣлать; 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, сварить в маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Положить в форму намазанную масломъ и посыпанную сухарями половину риса, на него яблоки, обсыпать ихъ сахаромъ с корицею, прикрыть рисомъ, вставить в печь на полчаса. Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ са-

хара и яблочного вываренного отвара, или соусомъ съ ромомъ № 362, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.	6—9 яблокъ смотря по величинѣ.
1 бутылку молока.	
$\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.	
3—4 сухари.	

1179) Пудингъ изъ риса съ вареньемъ сливочнымъ. Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1172; положить ложку масла до бѣла растертаго съ 4 желтками и $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара; положить 3—4 горькія истолченныя миндалины, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками. Взять стаканъ домашняго варенья-малины, самыя ягоды, смѣшать ихъ съ 3 взбитыми бѣлками, положить въ форму рядъ рису, рядъ варенья, рядъ рису, рядъ варенья, прикрыть рисомъ, поставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи дать немного остыть, выложить на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ.

1180) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою. Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1172, но чтобы рисъ былъ разсмычатый; положить ложку сливочнаго масла, 2 стак. сахара, немного корицы, блюдо намазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ рису, потомъ рядъ яблоковъ или грушъ, мелко нарезанныхъ и слегка поджаренныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицею; потомъ опять рисъ, сладить, положить наверхъ варенья или какого нибудь маршалада, сверху покрыть мерингою, т. е. сбить 4 бѣлка, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, размѣшать. Потомъ вставить въ печь не надолго, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3 стакана молока, 1 стак. риса.	Или 8—12 грушъ или сливъ 20—30.
Корицы, 2 ложки масла.	
$\frac{3}{4}$ стак. сахара, 6 яблоковъ.	

1181) Рисъ съ яблоками. 1 стаканъ риса сварить, какъ сказ. въ № 1172; положить съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили. Пока рисъ варится, сдѣлать сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ чашекъ воды, прокипятить его нѣсколько разъ, потомъ положить въ него 10 яблокъ средней величины очищенныхъ и ломтиками нарезанныхъ, сварить ихъ въ этомъ сахарномъ сиропѣ; когда рисъ и яблоки будутъ готовы, то укладывать ихъ на блюдо сладующимъ манеромъ: слой рису, потомъ слой яблокъ, на которыхъ положить варенья, какого угодно, потомъ опять рисъ и такъ дальше. Форму можно придать въ видѣ конуса или пирамиды; сверху можно украсить вареньемъ, кушать можно такъ, какъ оно есть, а еще лучше со сливками.

Выдать: 1 стак. риса, 2 стак. молока, и 1	10 яблокъ.
стак. сливокъ.	
1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ верш. ванили.	

Этотъ самый пудингъ можно запечь въ формѣ, намазавъ ее масломъ и посыпавъ сухарями.

1182) Пудингъ изъ риса съ саго. Сварить $\frac{1}{2}$ стак. риса съ $\frac{1}{2}$ стаканами цѣльнаго молока, какъ сказано въ № 1172. Сварить $\frac{1}{2}$ стакана саго въ $\frac{1}{2}$ стаканахъ молока, какъ сказано въ № 1183; положить $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, лимонную цедру, 5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну. Испечь въ формѣ вымазанной масломъ и посыпанной сухарями. Подавая облить какимъ нибудь соусомъ отъ № 350 до № 367.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{2}$ стак. саго.	$\frac{1}{4}$ фун. масла.
5 яицъ.	
3 стак. мо. она.	

$\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
Лимонной цедры, 2—3 сухаря.

1183) Пудингъ изъ саго. $\frac{1}{2}$ фунта бѣлаго саго залить холодною водою, черезъ два часа слить воду, откинуть саго на рѣшето; когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятка, мѣнная, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, залить 3 стаканами кипящаго молока, сварить до готовности, но чтобы саго не разварилось; тогда остудить, положить 5—6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, ложку сливочнаго масла, затѣмъ 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную свинымъ несоленнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь или варить въ формѣ около часу.

Въ этотъ пудингъ можно для вкуса положить шт. 10 горькаго толченого миндаля или полную ложку апельсиновой мелко нашинкованной корки № 2416, или ложку рома, или всего виѣтъ.

Подавая:

- 1) Облить сабанономъ № 358.
- 2) Или шоколаднымъ соусомъ № 359.
- 3) Соусомъ изъ краснаго вина № 350.
- 4) Соусомъ изъ вишенъ № 351.
- 5) Соусомъ изъ сливъ № 352.
- 6) Соусомъ изъ малины или земляники № 353.
- 7) Соусомъ изъ сиропа № 354.
- 8) Соусомъ миндальнымъ № 355.
- 9) Соусомъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 356.
- 10) Соусомъ изъ кашки № 357.
- 11) Соусомъ съ ромомъ № 362.
- 12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
- 13) Миндальное молоко № 360 съ вишневымъ вареньемъ.

Если этого пудингу останется, то на другой день испечь блинчики, переложить ихъ оставшимся саго, которое развести 2—3 ложками сливокъ, прибавить апельсиновой корки № 2416 и испечь каравай въ родѣ того, какъ сказано № 1185.

1184) Пирожки изъ саго. $\frac{1}{2}$ стакана саго сварить какъ сказано въ № 1183, когда вода стечетъ совершенно, взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ $\frac{2}{3}$ стаканами сахара и 4 каплями розоваго масла, класть понемногу сваренное саго, размѣшать все это осторожно, переложить на блюдо, вставить въ довольно горячую печь; подавая, убрать вареньемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стакана саго, 8 бѣлковъ.	4 капли розоваго масла.
$\frac{2}{3}$ стакана сахара.	

1185) Пудингъ изъ саго съ яблоками. Приготовить саго, какъ сказано выше № 1183. Между тѣмъ взять 5 яблокъ, очистить ихъ, разрезать каждое на двое, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, положить $\frac{1}{4}$ стакана сиропа, тушить слегка въ кастрюль. Потомъ взять сваренное саго, положить въ него $\frac{1}{4}$ стакана сахара, цедры лимонной или горькаго миндаля, или рѣмку рома, смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками, положить въ плоскую жестяную форму или на крѣпкое фаянсовое блюдо рядъ саго, рядъ яблокъ, сверху саго, сладить, обсыпать сахаромъ и въ печь.

Подать вишневымъ сиропомъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. саго, 2 стак. молока.	1 рѣмку рома или шт. 10 горькаго миндаля или цедры, 5 крупныхъ яблокъ.
$\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.	
5 бѣлковъ.	

1186) Пирогъ изъ тертыхъ и рубаныхъ яблокъ. 6 желтковъ растереть добела съ 3 ложками сахара, влить 7 ложекъ сметаны; взять 3 побольшия яблока, натертыя на теркъ, $\frac{1}{2}$ стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 7 яблокъ мелко нарубанныхъ, корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить все на блюдо, намазанное масломъ и обсыпанное сухарицъ, и въ печь.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана муки.
Около 1 ст. сметаны, корицы. | $\frac{1}{2}$ ложки масла и 2 сухаря.

1187) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ маршмеллою или близжеватнѣе тѣстомъ. 9—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину, отварить слегка въ водѣ, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ, уложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и корицею. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, покрыть ею яблоки, обсыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать варенье, или облить сиропомъ.

Выдать: 6—12 яблокъ, 1 стак. варенья. | 6 бѣлковъ.
Корицы, $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | ($\frac{1}{2}$ стакана сиропа).

Или уложивши на блюдо яблоки покрыть ихъ слѣдующимъ: 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, всыпать ложку картофельной просѣянной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, разбивать.

1188) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ покрытыхъ яблочною массою. 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать середину, вскипятить два раза въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною массою слѣд.: 3—4 довольно большія яблоки испечь, протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{3}$ стакана сахара, разбивать до бѣла съ 1 бѣлкомъ, положить 3—4 взбитые бѣлка, облить яблоки, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 9—12 довольно больш. яблокъ. | Или 1 стаканъ варенья.
 $\frac{1}{2}$ ст. миндаля и $\frac{1}{2}$ ст. изюма. | $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 4—5 бѣлковъ.

1189) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною. 6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину, нафаршировать вареньемъ, уложить на блюдо, облить слѣдующею массою: $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, пшеничного сахара, смѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, облить яблоки, поставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6—12 яблокъ, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана ва- | 4 яйца, 1 ложку муки.
ренья. | $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
 $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

1190) Пирогъ изъ нафаршированныхъ яблокъ. 10—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину; два изъ нихъ мелко изрубить, смѣшать съ 1 ложкою сахара, $\frac{1}{4}$ стаканомъ изюма и съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ мелко истолченного сладкаго и 6—7 штукъ горькаго миндаля, нафаршировать этия яблоки или просто нафаршировать ихъ вареньемъ, испечь. Когда будутъ готовы, разбить 4—5 желтковъ съ 2 ложками сахара и $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, $\frac{3}{4}$ стак. просѣянныхъ сухарей, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, разбивать, облить яблоки, уложенныя на небольшое глубокое блюдо, и въ печь на надолго.

Выдать: 10—12 яблокъ, $\frac{1}{4}$ стак. изюма. | 4—5 яицъ.
 $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго миндаля. | $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ.
6—7 шт. горькаго. | $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
Или $\frac{1}{2}$ стакана варенья. | $\frac{3}{4}$ стакана сухарей, корицы.

1191) Яблоки съ сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ. 6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину, отварить до мягкости, по чтобы не разварились, откинуть на сито; когда вода стечетъ, наполнить середину ихъ вареньемъ, сложить на блюдо, облить сабаіономъ или соусомъ молочнымъ.

Выдать: 6—12 яблокъ. | На сабаіонъ № 358.
1 стаканъ варенья. | Или на соусъ молочный № 356.

1192) Пудингъ изъ яблокъ. $\frac{1}{3}$ фунта чухолскаго масла, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, лимонной цедры, 2 стак. простаго яблочнаго пюре изъ печеныхъ свѣжихъ или вареныхъ сушеныхъ яблокъ, $\frac{1}{3}$ стак. корицы, разбивать хорошенько, завязать въ салфетку, намазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить $1\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф. чухолск. масла, 4 яйца. | Лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 2 стак. яблочнаго пюре или $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ яблокъ, $\frac{1}{3}$ стак. корицы.
 $1\frac{1}{2}$ стак. тертой булки.

1193) Печеныя яблоки. Выбрать кисловатые яблоки, обернуть ихъ въ бумагу-бибулу, испечь въ довольно горячей печи, въ которой должны стоять съ полчаса. Когда испекутся, т. е. сдѣлаются мягкими, снять бумагу, подать со сливками, сахаромъ и ванилью, см. № 1894.

1194) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ. 6—12 яблокъ очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпая сахаромъ, корицею, апельсиною коркою № 2416, варенье, облить 1 рюмкою вина, разложить сверху кусочками самаго свѣжаго сливочнаго масла, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь; подавал, обсыпать сахаромъ.

Выдать: 6—12 яблокъ, 1 рюмку вина. | 1 ложку масла.
Корицы или апельсиновой корки. | На слоеное тѣсто № 221.
 $\frac{1}{2}$ стакана сахара. | $\frac{1}{3}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана варенья. | $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана, 1 яйцо.

1195) Яблочный пирогъ à la reine. 5 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара разбивать до бѣла, положить 2 стак. муки, $\frac{1}{4}$ фун. масла, немного лимонной цедры (столовую ложку рома), вмешать хорошенько, раскатать на столѣ въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленные слѣдующимъ образомъ:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарѣзать, влить ложку столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. изюма, ($\frac{1}{2}$ стак. сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько штукъ горькаго), $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, ложкою или 2 вишневаго варенья и апельсиною корки. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить край, смазать бѣлкомъ, посыпать сухарицъ съ сахаромъ и въ печь часа на $1\frac{1}{2}$.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ. | Немного апельс. корки № 2416.
(1 ложку рома, $\frac{1}{4}$ ст. изюма). | $\frac{3}{4}$ фун., т. е. 2 стак. муки.
($\frac{1}{2}$ ст. слад., 10 шт. горьк. минд.). | Очень полный стак. мелкаго сахара.
1 или 2 ложки вишневаго варенья. | $\frac{1}{4}$ фун. масла, 5 желтковъ.

Выложивъ на блюдо за часъ до обѣда, можно дать немного остынуть, потомъ покрыть тремя сбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара, вставить въ печь; когда подрумянится, подавать, украсить сверху вареньемъ.

1196) Шарлотка из яблок с черничным хлебом.

6 яблок очистить, нарезать ломтиками, вынуть зернышки, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ стакана корицы, мелкой корицы с $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, $\frac{1}{8}$ стакана горького толченого миндаля, лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стакана блага вина, слегка тушить, только яблоки не разварились. Между тем растереть стакан $1\frac{1}{2}$ черного хлеба, $\frac{1}{4}$ фунт. растопленного чухонского масла, положить 10 штук горького толченого миндаля, цедру лимонную, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, мелко истолченной корицы, 2—3 гвоздики или ванили. Вымазать форму маслом, обсыпать сухарями, положить половину массы из черного хлеба, потом яблоки, сверху опять хлеба, поставить форму на железный лист, вставить в печь на 1 час, поворачивая форму, чтобы кругом подрумянилось.

Выдать: 6 яблоков, $\frac{3}{4}$ стак. сахара. $\frac{3}{4}$ ст. блага вина, $1\frac{1}{2}$ стак. хлеба.
 $\frac{1}{4}$ стак. корицы, корица, 2—3 $\frac{1}{2}$ ф. масла, цедры лимонной.
 гвозд. $\frac{1}{4}$ ст. горького миндаля. 2—8 сухари.

1197) Шарлотка из яблок с гречками.

Взять $1\frac{1}{2}$ французского блага хлеба, стереть теркою верхнюю корку, нарезать тоненькими ломтиками или взять 25 простых сухарей. Разбить 2 яйца с 1 стаканом молока, обмакнуть каждый кусок, обсыпать его сахаром и корицею, обложить ими дно и бока кастрюли, хорошо намазанной маслом; или эти гречки намазать только растопленным маслом, и сперва поджарить их слегка; 8—12 яблок очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гречками, каждый ряд яблок пересыпать сахаром и корицею, кладя по кусочку масла, сверху положить 1 ложку несоленого масла, накрыть такими же гречками и крышкою, на которую можно положить несколько горячих угольев, вставить в печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо (облить, кто хочет, сиропом, сделанным из $1\frac{1}{2}$ стаканов воды и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара).

Выдать: $1\frac{1}{2}$ франц. 5 коп. булки. (1 стак. молока и 2 яйца).
 8—12 яблоков, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. (На сироп от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ф. сахара).
 Корица, 8—4 ложки масла.

1198) Яблоки с рисом.

6—9 яблок очистить, вырезать середину, сварить в воде с $\frac{1}{4}$ стаканом сахара. Вскипятить в воде 1 стакан риса, откинуть на решето, перелить холодной водою, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами сливок или цельного молока, положить $\frac{1}{4}$ вершка ванили, сварить на легком огне до мягкости, прибавить 1 ложку сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, размешать, выложить на блюдо, уложить на рис яблоки; можно убрать сверху желе из красной смородины, подлить яблочного сиропа. Подать отдельно сахар.

Выдать: 6—9 яблоков, 1 стакан риса. $\frac{1}{2}$ стакана сахара, т. е. $\frac{1}{4}$ ф.
 3 стакана сливок или молока. (Желе из смородины $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак.).
 $\frac{1}{4}$ вершка ванили.
 $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла.

1199) Вуддинг из яблок с гречками из сухарей.

Взять простых маленьких сухарей, обмакнуть каждый в молоко или сливки, обложить ими дно и края формы хорошо намазанной и обсыпанной сухарями. Пустая миса наполнить черным тертым хлебом или тертою булкою с сахаром и маслом. Положить ряд яблок, мелко нашинкованных, посыпать их сахаром с корицею или ванилью, положить сверху кусочки сливочного масла; потом положить ряд намоченных в сливки сухариков, переключивая их тою же массою из тортой булки, потом опять яблоки и так до

конца. Между тем разбить 4 желтка, растереть до бела с $\frac{1}{2}$ стак. сахара, положить пену из 4 белков, размешать и поливать этим каждый слой яблок. Испечь в печи, подая выложить на блюдо; чем больше будет сахару, ванили и масла, тем вкуснее будет пудинг.

Выдать: 24 сухарика, 5 коп. булку или $\frac{1}{2}$ ф. масла.
 черного хлеба. $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 4 яйца.
 До 10 яблок, 1 стак. сахара.

1200) Яблоки с вареньем и миндальными локоми.

Взять хороших яблок средней величины 12 штук, каждое яблоко вычистить, выдолбив середину, которую начинять каким угодно вареньем, но лучше всего малиной или вишнями, уложить яблоки на круглое блюдо, облить их миндальным молоком, приготовленным из чашки миндаля и 2 чашек воды; не процеживая молока, облить яблоки, поставить в печь, в очень вольный дух.

Когда яблоки испекутся, подавать.
 Выдать: 12 яблок, чашку миндаля. | 2 стакана варенья.

1201) Вуддинг из яблок.

1 стакан сырых тертых яблок, $\frac{1}{2}$ стакана яиц, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана разогретого масла, смешать все хорошенько, влить в форму и поставить в печь.

1202) Омлет с вареньем.

7 желтков, $\frac{1}{3}$ стакана сахара мять до бела, положить цедру с $\frac{1}{2}$ лимона или лучше корицы, потом 3 ложки растопленного масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки и 7 обитых белков. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленного масла, разогреть до горячего состояния, вылить тесто, вставить в печь минут на 10—15; как только испечется, тотчас положить варенья без сиропа, вишен или лучше черной смородины, свернуть в трубку, поставить еще в печь на 5 минут. Подавая, разрезать наискось, сложить на блюдо, посыпать сахаром или сложить на блюдо в виде пирамиды, а середину наполнить следующей массою: в 1 стакан вишневого сиропа положить пену из 6 белков, размешать, наполнить середину, посыпать сахаром и вставить в печь на несколько минут.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. мелкого сахара, 7 яиц. Или корицу, 1 стак. варенья.
 $\frac{1}{3}$ ст. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла. 1 ст. вишневого сиропа, 6 белков.
 Цедру с $\frac{1}{2}$ лимона.

Облить соусом № 356 или сабаоном № 358.
 Или испечь на сковородах, сложить на блюдо 1 пласт на другой, переключивая их вареньем, и так подавать.

1203) Суфле с ванилью.

Положить в кастрюлю $\frac{1}{3}$ фунта сливочного масла, $\frac{1}{4}$ фунта картофельной муки, $\frac{1}{3}$ ф. крупицатой, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, развести 1 бутылкою молока, прокипятить, остудить, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вбить 9 желтков, размешать до гладкости, положить 9 обитых белков и переложить тотчас же в жестяную форму, намазанную маслом, или на блюдо и в горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{3}$ ф. картоф. муки, т. е. $\frac{3}{8}$ ст. $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 1 бутылку молока.
 $\frac{1}{4}$ ф. крупицат. муц, т. е. $\frac{3}{8}$ ст. 9 яиц, $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

1204) Суфле из сметаны.

2 стакана сметаны, 2 полных ложки муки вскипятить, мять до гладкости; когда погустеет, остудить, вбить 5

желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, апельсиновой или лимонной цедры и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить на глубокое блюдо или салатникъ, намазанный масломъ, вставить въ довольно жаркую печь на $\frac{3}{4}$ часа; подавать на тожь же блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ.

Выдать: 2 стак. сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. муки. Цедру съ 1 лимона или апельсина.
5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1205) **Суфле лимонное.** 7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положить лимонной цедры или 5 капель лимоннаго масла и 7 взбитыхъ желтковъ, подсыпать $\frac{1}{3}$ стакана картофельной или мясной муки, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, на дно котораго можно положить 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана варенья, вставить въ печь минутъ на 10; подавать на тожь же самомъ блюдѣ.

Выдать: 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара. | $\frac{1}{8}$ стак. картоф. муки.
Цедры лимонной или корицы. | 1— $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1206) **Суфле шоколадное изъ сметаны.** $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана сметаны, $\frac{1}{3}$ фунта тертаго шоколада, немного толченаго кардамона и корицы, вскипятить, ибшала до гладкости, остудить, положить 6 желтковъ, до бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ серебряную кастрюлю или фаянсовое глубокое блюдо, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа; къ нему подаются сливки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 стак. сметаны. | Корицы или ванили, 6 яицъ.
 $\frac{1}{3}$ фунта шоколада. | $\frac{1}{3}$ стак. сахара, (сливки).
3—4 зерна кардамона.

1207) **Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.** $\frac{1}{2}$ фунта несчищенныхъ грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь, положить немного бѣлка, сложить въ кастрюлю, вбить 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{3}$ стакана сливокъ, поставить на плиту, проварить, мѣшая, но не кипятить, протереть сѣвось сито, сложить въ серебряную кастрюлю или фаянсовую суфлейницу, смѣшавъ со взбитыми 10 бѣлками, вставить въ печь за 5 минутъ до отпуса. Подать сливки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ, т. е. | $\frac{1}{3}$ стак. сливокъ, 5 желтковъ.
шт. 20. | 10 бѣлковъ.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1208) **Суфле изъ бешемелл.** $\frac{1}{3}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки развести 2 стаканами сливокъ, положить $\frac{1}{3}$ палочки толченой ванили, вскипятить два два три, отставить, положить $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 4 желтка, а потомъ 4 взбитые бѣлка. Приготовить 8 шт. маленькихъ сковородокъ, раскалить ихъ, намазать масломъ, поставить на листъ, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородокъ, вставить въ духовую печь, испечь ихъ, сложить на блюдо, перекладывая вареньемъ; сбить 4 бѣлка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | 1 стаканъ варенья.
3 стак. сливокъ, 4 желтка. | 1 бѣлокъ, $\frac{1}{4}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | Или 2 ст. краснаго вина и $\frac{1}{4}$ ф. сахара

Такъ испеченное и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его бѣлкомъ, въ такомъ случаѣ облить его холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 стакановъ краснаго вина и $\frac{1}{2}$ стакана сахара или соусомъ съ ромомъ № 362.

1209) **Широкъ изъ меринги.** Сбить въ густую пѣну 8 бѣлковъ, вскипятить 6 стакановъ молока, спускать въ него сбитуую пѣну ложкою, накрыть крышкою и варить нѣсколько минутъ, вынуть ихъ дуршлаковою ложкою на сито. Оставшіеся желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести остывшимъ молокомъ, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы или капли 2 бергамотнаго масла, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ. Сложить на блюдо свареную мерингу, залить молочнымъ соусомъ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 10.

Выдать: 2 бут. молока, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 8 яицъ. | Капли 2 бергамотнаго масла или корицы.

1210) **Меринга другимъ манеромъ.** 6 бѣлковъ сбить въ пѣну, всыпать стаканъ сахара, истолченаго съ $\frac{1}{4}$ палочкою ванили, размѣшать. Между тѣмъ вскипятить $4\frac{1}{2}$ стак. пѣльнаго молока. класть бѣлки ложкою, въ видѣ большихъ клецокъ, вскипятить, положить ихъ на блюдо дуршлаковою ложкою, облить этѣмъ же молокомъ, подавать.

1211) **Воздушный широкъ изъ зрѣлаго крыжовника.** Стакана $3\frac{1}{2}$ —4 зрѣлаго крыжовника очистить, сполоснуть, палить водою, разварить, протереть сѣвось сито, варить опять, пока не погустѣетъ, прибавить немного лимонной цедры, остудить, положить $\frac{2}{3}$ стакана мелкаго сахара, 2 бѣлка, немного корицы, сбивать все это довольно долго, пока не погустѣетъ; положить тогда 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на блюдо, осматывать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 20. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Выдать: $3\frac{1}{2}$ —4 стак. крыжовника. | 6—8 бѣлковъ.
 $\frac{2}{3}$ стак. мелкаго сахара. | Корицы или цедры.

Желтки употребить на другое кушанье.

1212) **Воздушный широкъ изъ яблокъ.** 6 яблокъ средней величины испечь, протереть сѣвось сито; 6—7 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, смѣшать ихъ съ яблоками, подсыпанъ или лучше сѣя сѣвось ситечко $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара. Переложить на фаянсовое блюдо, сверху обсыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, вставить въ печь минутъ на 10, въ то время когда подается жарков. Какъ только поднимется и подрумянится тотчасъ подавать, иначе опадетъ.

Подать къ нему сливки.

1213) **Воздушный широкъ изъ свѣжей землянички или малины.** 1 фунтъ т. е. 3 стакана перебравшей малины или землянички протереть сѣвось сито, слить лишнюю жидкость, смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, сѣя сѣвось ситечко $\frac{3}{4}$ стакана сахара. Переложить на блюдо, оспать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, вставить въ печь минутъ на 10 и т. д. см. № 1212.

Подать сливки.

1214) **Воздушный широкъ изъ яблочнаго или ягоднаго пюре.** $\frac{1}{2}$ стакана густаго ягоднаго или яблочнаго сахарнаго пюре смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, вставить въ печь и т. д.

1215) **Очень вкусный воздушный широкъ изъ черносслива.** $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{2}$ фунта черносслива сварить до мягкости, съ маломъ количествомъ воды, вынуть дуршлаковою ложкою, протереть сѣвось сито, смѣшать съ 6—7

взбитыми бѣлками, посыпая $\frac{1}{8}$ стакана мелкаго сахара, переложить на блюдо, посыпать сверху ложкою сахара и въ печь см. № 1212.

Подать отдѣльно сливки.

1216) Воздушный пирогъ изъ сушеныхъ яблокъ.

Взять $\frac{1}{4}$ фунта сушеныхъ яблокъ, нарезать ихъ мелко, залить 1 стаканомъ воды, разварить ихъ, протереть сквозь сито, дать устояться, слить лишнюю жидкость; растереть гущу до бѣла, смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, посыпая $\frac{1}{2}$ стакана сахара, переложить на блюдо, сверху посыпать сахаромъ, вставить въ печь, когда подается жаркое.

Подать сливки.

1217) Превосходный воздушный пирогъ изъ малины.

Взять $1\frac{1}{4}$ стакана густаго варенья малины, земляники или черной смородины, см. № 1988, чтобы было больше ягодъ, чѣмъ сиропа, положить въ него 5 самыхъ свежихъ крупныхъ бѣлковъ и тереть ложкою въ одну сторону по крайней мѣрѣ часть, пока масса не сдѣлается почти бѣлою и очень густою, такъ чтобы ложка могла держаться въ ней стойки.—Переложить на глубокое блюдо, поставить на холодъ. Когда будутъ подавать жаркое, поставить пирогъ въ довольно горячую печь, посыпавъ его сверху ложкою сахара. Когда поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать на столъ со сливками.

Этотъ воздушный пирогъ тѣмъ хороше, что не опадаетъ, какъ опадаетъ иногда воздушный пирогъ, приготовленный, какъ сказано въ № 1212, онъ сытнѣе и вкуснѣе, хотя и больше съ нимъ хлопотъ.

1218) Такой точно воздушный пирогъ, какъ сказ. № 1217 можно приготовить изъ $1\frac{1}{2}$ стакана черносливной, яблочной или ягодной густой сахарной сварепои-массы, 5 бѣлковъ и ложки сахара, которымъ посыпать сверху.

Приготавливается этотъ пирогъ изъ свежихъ печеныхъ яблокъ или свежихъ ягодъ, надо на $1\frac{1}{4}$ стак. яблочнаго или ягоднаго пюре класть 4 полныя ложки мелкаго сахара; прокипятить хорошенько; на черносливную же массу вдвое меньше сахара.

1219) Пудингъ изъ дрожжеваго масла. $\frac{1}{4}$ фунта растопленнаго масла растереть до бѣла, вбить по одному 8 желтковъ, 3 ложки мелкаго сахара, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ фун. картофельной муки, 2 ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ, налить неполную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавать къ нему сливки, сиропъ или яблочквенный соусъ № 357.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яицъ. Цедру съ 1 лимона.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2 лож. дрожжей.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки. $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 сухаря.

1220) Пудингъ изъ изюма. Распустить 1 ложку масла, поджарить въ печь 2 стак. тертой черствой булки, залить 1 стак. столоваго, вскипяченнаго горячаго вина, размѣшать до гладкости. Ложку масла растереть до бѣла, смѣшать съ 6 желтками, 3 ложками мелкаго сахара и корицею; смѣшать все это съ булкою, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

Вина можно влить темнаго мена, а прибавить рюмку рома. Облить соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла. $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.
2 ст. тертой булки или 1 франц. $\frac{3}{4}$ —1 стак. вина (рюмку рома).
бѣлый хлѣбъ. 6 яицъ, 2 сухаря.

1221) Пудингъ изъ макаронъ. $\frac{1}{4}$ фунта масла, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ миску, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ фун. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать менѣе $\frac{1}{4}$ фунта тонкихъ мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку рома, смѣшать вибретъ и печь цѣлый часъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яицъ. $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, лимонной цедры. $\frac{1}{4}$ ф. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стак.
1 ложку рома. $\frac{1}{4}$ ф. мелкихъ макаронъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 356 или № 362.

1222) Пудингъ изъ тыквы. Отрѣзать половину тыквы средней величины, вырѣзать середину, слить верхнюю кожуру, нарезать тыкву лентиками, залить водою, варить пока не сдѣлается мягкою такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахара, съ $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, охладить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса передъ обѣдомъ; подавая выложить изъ формы.

Выдать: Тыкву, $\frac{1}{4}$ стак. сахара. 5 яицъ, корицу.
1 ложку толченыхъ сухарей. $1\frac{1}{2}$ лож. слив. масла, 1—2 сухаря.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1223) Пудингъ изъ каштановъ. 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ $\frac{1}{2}$ бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, проварить на плитѣ; $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть съ $\frac{3}{4}$ стак. муки, положить въ пюре, опять прокипятить, охладить, вбить 5 желтковъ, а потомъ положить пѣну изъ 5 или 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около $\frac{3}{4}$ часа. Подавая выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 350, или сабаиломъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока. $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ ст. муки.
Около 1 ф. каштановъ, 5 яицъ. На соусъ.

1224) Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ. Сварить 1 фунтъ каштановъ, откинуть на сито, вычистить отъ скорлупы, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахара, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее порядъ самымъ отпускомъ сбитыми сливками съ сахаромъ и ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. Ванили $\frac{1}{2}$ вершка.
 $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ. Стаканъ мелкаго сахара.

1225) Пудингъ изъ морковки. Взять сырой моркови, натереть ее на тертѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковъ ложечкой, пока она не побѣлѣетъ, тогда положить въ нее 8 желтка и

виѣстѣ опять взбить хорошенъко, положить $\frac{1}{2}$ чашки сахара, просѣянной корицы 2—3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣнать хорошенъко, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаономъ; этотъ пудингъ очень вкусенъ и трудно догадаться, что онъ сдѣланъ изъ моркови. Облить сливочнымъ масломъ или соусомъ № 356.

Выдать: Моркови, 5 лещъ. $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2—3 чайн. лож. корицы.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла. | Еще масла или на соусъ.

1226) Пудингъ изъ моркови дружными манеромъ. 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ $\frac{1}{2}$ фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣнать хорошенъко и варить на парѣ. Облить сабаономъ № 358.

Выдать: Моркови, 7—8 лещъ, | 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стакана
1 чашку сливокъ. | сахара.

1227) Пудингъ изъ рѣшны. 5 рѣшь довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости положить $\frac{1}{2}$ французской булки, натертой и размоченной въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару кусковъ 4—5, взбить 5 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣнать хорошенъко, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣши. | Мушк. орѣху, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{1}{3}$ ф.
1 бутылку сливокъ или молока. | 5 лещъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму
 $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки. | 2 сухари.

подавая, облить соусомъ изъ сливокъ № 356.

1228) Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, обварить его предварительно кипяткомъ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ей было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, а все остальное положить въ бульонъ, варить $\frac{1}{4}$ часа, процѣдить. $1\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣха и 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, размѣнать, варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа (или положить 3—4 цѣлыя яйца). Подавая облить слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{3}$ фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и $1\frac{1}{2}$ стаканомъ раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 иѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ опускомъ взбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. риса, $\frac{3}{8}$ ф. масла. | 3 ложки сливокъ, соли, 4—8 лещъ.
40 раковъ, 1 бутылку молока. | Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1229) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ. Помочь въ водѣ съ $\frac{1}{4}$ часа мозги изъ 2 телячьихъ головъ, снять перепонку, отварить въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса, выложить на дуршлагъ, дать остыть, а потомъ протереть сквозь дуршлагъ, прибавить $1\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла, немного соли, перца, мушкат. орѣшка, 5—6 желтковъ, хорошенъко смѣшать, положить взбитые бѣлки отъ желтковъ, переложить въ вымазанную масломъ

и обсыпанную сухарями форму; поставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая облить раковымъ соусомъ № 304, или соусомъ изъ шампiнъоновъ № 286, или соусомъ съ ромомъ № 362.

1230) Пудингъ изъ разварной говядины. Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть-чуть поджарить, посолить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ самой свѣжей сметаны, взбить 2—3 сырыя яйца, положить немного перцу, съ $\frac{1}{2}$ стак. натертой на теркѣ сухой булки, переложить въ кастрюльку смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделей № 283, или изъ шампiнъоновъ № 286, подавать на второе блюдо.

Выдать: Разварной говядины. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ стак. натертой булки. | Перцу, 1—2 луковицы.
2—3 яйца, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | На соусъ.

1231) Пудингъ изъ куръ. Очистить 3 молодыхъ курицы, отрѣзать головки, шейки и крылышки, которые употребить слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить; мягкия части отобрать, изрубить мелко, истолочь, прибавить развареннаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ жѣрой рубленатаго куринаго мяса, размѣнать все виѣстѣ, положить съ $\frac{1}{4}$ фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 желтковъ, раковыхъ шевкъ штукъ 25, потомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣнать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе $\frac{1}{2}$ часа; когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 294, раковымъ № 304, или соусомъ изъ помидоровъ № 303.

Выдать: 3 курицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Мушкатнаго орѣху, 5 лещъ, 25 раковъ.
1 бутылку молока. | На соусъ.
1 бѣлый хлѣбъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу.

Изъ оставшихся костей сварить на другой день супъ съ рисомъ; съ прибавленiемъ 1 фунта говядины.

1232) Пудингъ изъ куръ дружными манеромъ. Сварить 3 курицы, мягкия части отобрать, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить растопленнаго $\frac{3}{8}$ фунта чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6—8 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣнать хорошенъко, перелить въ форму подслоеную, какъ сказано выше, и поставить на парѣ, варить $\frac{1}{2}$ часа. Этотъ пудингъ обливается тоже бѣлымъ соусомъ, въ который виѣсто прѣстаго можно положить раковаго масла.

Изъ куринаго бульона приготовить супъ.

1233) Пудингъ изъ оставшейся дичи. Оставшееся отъ обѣда жаркое, индѣйку, курицу, утку или какую другую дичь сложить виѣстѣ, прибавить около $\frac{1}{4}$ ф. водовыхъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. $\frac{1}{4}$ фунта масла растереть до бѣла, взбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немногу приготовленной массы изъ дичи; прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, иѣшать все это хорошенъко въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, обсыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, оставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: Жаркое, 6 яиц.

Почти $\frac{1}{4}$ ф. моз. изъ костей волов.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣл. хлѣба.

Лимонной цедры.

Мушкатнаго орѣху, соли.

Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 278, 279 или 280.

1234) Пудингъ изъ ядуки. Почти $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковички, или укропу, или мушкатнаго цвѣту съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки, 5—6 лотовъ мелко изрубленных воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ молоко и выжатый такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. Подавалъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ мѣшная 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ $\frac{1}{2}$ луковичкою мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакана $2\frac{1}{2}$, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза два, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ луковички или укропу.
Или мушкатнаго цвѣту.
5—6 лотовъ мозговъ изъ костей.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.

1 стак. молока, 2—3 сахара.

На соусъ:

1 ложку масла, 2 ложки муки.

6 сарделекъ, $\frac{1}{2}$ луковички.

1 ложку капарцовъ, $\frac{1}{4}$ лимона.

1235) Пудингъ изъ телячьей печени. Телячью печеньку отварить, потереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковичку, поджарить ее въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить $\frac{3}{8}$ фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатого, съ $\frac{1}{2}$ стакана коришки, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печеньку, 1 рюмку коньяку, растереть все это въ каменной чашкѣ какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа.

Соусъ въ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, $\frac{1}{2}$ стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахару, ломтики лимона, $\frac{1}{4}$ стакана изюму, вскипятить все это, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ телячьей печени, 1 луковичку.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 яйца.
 $\frac{3}{8}$ ф. бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. коришки, соли.
Мушкатнаго орѣху.

На соусъ:

1 лож. масла, 1 ложку муки.

$\frac{1}{2}$ стак. вина, 1—2 куска сахара.

$\frac{1}{2}$ лимона или ложку капарцовъ, или соку изъ крыжовника.

$\frac{1}{4}$ стак. изюма.

ОТДѢЛЪ XI.

Влинички, блины на масляной педѣлѣ, гренки, яичницы, омлетъ, яйца.

А) ВЛИНИЧКИ.

1236) Блины обыкновенные, иначе Блинички. (Пропорція на 6—8 человекъ). а) 2 яйца, 2 стакана муки размѣшать до гладкости, вливая по немногу 3 стакана молока, посолить; сковороду посыпать солью, разогрѣть, вытереть полотенцемъ, смазать очищеннымъ масломъ или кускомъ шпика, опять разогрѣть, влить ложку тѣста такъ, чтобы оно разлилось по всему дну сковороды, поставить на плиту; когда блинъ начнетъ подниматься, отставать отъ сковороды и когда съ одной стороны поджарится, снять его, опять намазать сковороду масломъ перышкомъ, влить тѣста и т. д. Такіе блины подаются съ какимъ-нибудь фаршемъ, мяснымъ или изъ творога и проч. № 255. Блины же, изъ которыхъ дѣлается какой-нибудь каравай или пудингъ, надо поджарить хорошенько съ обѣихъ сторонъ.

б) Чтобы блины подать къ обѣду безъ фарша съ однимъ сахаромъ и вареньемъ, въ такомъ случаѣ приготовить тѣсто изъ 4—5 яицъ или 4—5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну, 2 стакановъ муки, $2\frac{1}{2}$ стакановъ молока, соли; поджарить на сковородѣ; когда всѣ блины будутъ готовы, сложить каждый вчетверо, опять поджарить. Въ такіе блины можно прибавить $\frac{1}{8}$ фун. до-бѣла растертаго масла, въ такомъ случаѣ поджарить блины съ обѣихъ сторонъ на маленькихъ сковородкахъ. Подавалъ, оснивать мелкимъ сахаромъ, отертымъ о лимонную цедру, или подать къ нимъ варенье.

Выдать: На блины № а).

3 стакана молока или 1 обыкновенную бутылку.

2 стакана муки, 2 яйца, соли.

$\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить блины.

На блины № б).

3 ст. муки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф., $2\frac{1}{2}$ ст. молока.

4—5 яицъ, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

($\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить блины).

(Сахаръ или варенье).

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 20.

1237) Блинички съ творогомъ. Испечь блины, какъ сказано выше № 1236, каждый блинъ намазать творогомъ, сложить въ видѣ книжки, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Творогъ готовится слѣдующимъ образомъ: $1\frac{1}{2}$ фунта творога положить подъ прессъ, потомъ протереть его сквозь рѣшето, положить немного масла или сметаны, 1 яйцо, сахаръ, кто любитъ, прибавить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана коришки, корицы, размѣшать, нафаршировать блины.

Выдать: На тѣсто:

3 стак. молока, 2 стакана муки.

2 яйца.

$\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить блины.

$1\frac{1}{2}$ ф. творога, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

Или ложки 2—3 сметаны.

1 яйцо, 2—3 куса сахара.

($\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. коришки, корицы).

1238) Блинички съ яблоками. Испечь блины № 1236 а), поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ,

перекладывая мелко нарезанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаром, корицею и толченою гвоздиком. Вставить в горячую печь на 1 часъ, чтобы кругомъ корочка подрумянилась и подсохла; подавая, выложить осторожно на блюдо. Подать отдѣльно сахаръ.

1239) Блины-чизники съ вареньемъ или мармеладомъ и бешамелемъ. Испечь большіе блины № 1236, намазать каждый блинъ какимъ-нибудь вареньемъ безъ сока, мармеладомъ изъ сливъ или какимъ-нибудь другимъ, свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; или сперва разрезать, а потомъ поджарить; подавая, посыпать сахаромъ.

Выдать: 8 стакана молока, 2 стак. муки. | 1 яйцо, 4—6 сухарей.
2—4 яйца, 1 стак. варенья или | 2—3 ложки масла.
мармелада.

Блины № 1236 б) можно и не поджаривать во второй разъ, а прожарить ихъ хорошенъко съ самаго начала, чтобы не были сыры и слегка подрумянились, смазать вареньемъ или мармеладомъ, свернуть въ трубку, подогрѣть и подавая облить сладкимъ бешамелемъ, а именно: взять $\frac{1}{2}$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать хорошенъко, развести 2 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить хорошенъко нѣсколько разъ, всыпать 2—4 куса мелкаго сахара, и для вкуса немножко корицы, или лимонной цедры или горькаго миндаля или шоколаду и облить блины.

1240) Блины-чизники съ лимонною цедрой. Испечь блины № 1236 б) на маленькхъ сковородкахъ, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, половину изъ нихъ посыпать сахаромъ, лимонною цедрой, выжимая на каждый блинъ по нѣсколько капель лимоннаго сока. сложить попарно, подать тотчасъ горячими; или сложить ихъ въ кастрюльку рядами, подавая, выложить на блюдо; можно убрать мянго и вареньемъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 стак. муул. | $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
4 яйца, соли, 1 лимонъ. | (4 бѣла, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, варенья).

1241) Блины-чизники съ кремомъ. Испечь блины № 1236, б). Сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, перекадывая каждый блинъ слѣд. массою: 4 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, влить $\frac{3}{4}$ стакана самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенъко. Накрывъ сверху блиномъ, поставить въ неслишкомъ горячую печь на 20 минутъ, чтобы кремъ испекся, а не распустился. Подавая выложить на блюдо, посыпать сахаромъ.

Выдать: 2 ст. муки, $2\frac{1}{2}$ ст. молока, соли. | $\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{3}{4}$ ст. сметаны, 4 желтка.
4—5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла. | $\frac{1}{4}$ ст. сахара, посыпать пудингъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла поджарить блины.

1242) Блины-чизники съ сабаіономъ. Испечь блины № 1236 а), разрезать ихъ полосками въ $\frac{1}{2}$ вершка шириною; $1\frac{1}{2}$ фунта масла вскипятить, процедить, опять вскипятить, опустить въ него нарезанные блины, мѣшать, пока не поджарятся, тогда вынуть ихъ дуршлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу; когда масло стечетъ, сложить ихъ въ кастрюльку, пересыпая сахаромъ и корицею, вставить на нѣсколько минутъ въ печь, выложить потомъ на блюдо, облить сабаіономъ № 358 или соусомъ съ ромомъ.

Выдать: 8 стак., т. е. бутылку молока. | Корицы, на сабаіонъ № 358 или на соусъ
2 стак. муки, 2 яйца, соли. | № 332.
1— $1\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1243) Блины по-англійски. $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана сахара и цедру съ одного лимона размѣшать хорошенъко, положить яѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазавъ ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить одинъ на другой на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смешать съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ столоваго вина и $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, сложенные на блюди блины покрыть кругомъ мерингою, т. е. 4 битыми бѣлками, смешанными съ $\frac{1}{4}$ стакана сахара; вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая убрать еще вареньемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стакана муки, 6 яицъ. | 1 лимонъ.
 $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ. | $\frac{1}{4}$ стак. столоваго вина.
 $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла. | 4 бѣла, ($\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. варенья).
Почти 1 ст. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

1244) Блины съ печенкою. Испечь блины № 1236 а), сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекадывая слѣдующимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ легкихъ и $\frac{1}{2}$ печени говяжьей сварить съ кореньями, припостами и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку съ легкими, поджарить мѣина, прибавить соли, англійскаго и простаго перцу, мушкатнаго орѣху, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить. Вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ краснымъ № 277--278, 279.

Выдать: *На блины:* 3 стак. молока, 2 ст. муки.
2 яйца, соли,
 $\frac{1}{3}$ фунта масла.
На фаршъ: $\frac{1}{2}$ печени, $\frac{1}{2}$ легкихъ говяжьихъ.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
4—5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
Мушк. орѣху, простаго и англ. перцу.
На соусъ отдѣльно.

Такой каравай подается также ко шамъ.

1245) Блины съ рассыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ. Испечь блины № 1236 а), нафаршировать рассыпчатою кашею № 1322, свернуть каждый блинъ въ родѣ книлочки, поджарить, или испечь въ родѣ каравая.

Выдать: *На блины:* 1 стак. молока, или води.
3 стакана молока, 2 стак. муки. | $\frac{1}{4}$ стак. корицы, 1 ложку масла.
2 яйца, соли, 2—3 лож. масла. | Корицы, 2—3 куса сахара.
На рассыпчатую кашу:
 $\frac{3}{4}$ ст. смоленск. крупъ, 1 яйцо.

Такие блины можно подавать также къ супу или ко шамъ, въ такомъ случаѣ въ кашу не класть корицы, сахара и корицы.

1246) Каравай изъ блиновъ, подаваемый ко шамъ. Испечь блины № 1236 а), поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюльку, намазанную масломъ, перекадывая разными фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творогу и изъ рассыпчатой манной каши, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: *На блины:*

3 стак. молока, т. е. 1 бутлаку.
2 стакана муки, 2 яйца.
2 ложки масла.

На мясной фарш:

1 фунт говядины вареной.
($\frac{1}{2}$ ложки масла, ($\frac{1}{2}$ луковицы).
Соли, англійскаго перцу.
1—2 крытля яйца.

На фарш из творога:

$\frac{1}{2}$ ф. творога, 1 яйцо.
1—2 ложки сметаны.

$\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

На раскатанную манную кашу:

1 ложку масла вскипятить съ $\frac{3}{4}$ стакана молока, вспать $\frac{1}{2}$ стакана манны, которую перетереть сперва 1 яйцомъ, и высушить, посолить.

1247) **Блины голландские.** а) $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до-бѣла, вбить 3 желтка, вспать 4—5 кусковъ сахара, почти 1 стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать по немному $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла и потомъ ложки 2 тѣста, такъ чтобы блины были толще обыкновенныхъ блинчиковъ и тоньше русскихъ, печь въ печи на угольяхъ передъ пламенемъ; когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, выложить на блюдо, облить сабаономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ или сиропомъ, или покрыть мерингою изъ 4 бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ фунта сахара и вставить въ печь минутъ на 10.

б) Такіе же блины только изъ другой пропорціи, а именно: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара, влить почти $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, положить немного лимонной цедры и $\frac{3}{4}$ стакана сухой просѣянной муки, размѣшать до-гладкости, положить яѣну изъ 5 бѣлковъ, вставить яѣнку съ этииъ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали, и печь такъ, какъ сказано выше.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара. | $\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ варенья.

Облить сабаономъ или сладкимъ соусомъ, или покрыть мерингою, или осипать сахаромъ съ корицею и облить сиропомъ.

1248) **Варанай изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь блины № 1236 а), поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кастрюльку, намазанную масломъ и перекладывая каждый фаршемъ изъ говядины, сверху положить побольше масла, вставить въ печь, когда подрумянится кругомъ, выложить на блюдо, подавать обливъ кислосладкимъ соусомъ съ лукомъ или краснымъ соусомъ отъ № 277 до № 280.

Выдать: *На блины № 1236:*

3 стакана молока, 2 стак. муки.
2 яйца, 2 ложки масла.

На фарш № 220:

Вареной говядины.

1 луковицу печеную.

2—3 крытля яйца.

Немного англ. толченаго перцу.

Соли, 2 ложки масла.

На соусъ.

1149) **Варанай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мятыми.** Испечь блины № 1236 а), $1\frac{1}{2}$ стакана риса завязать въ тряпочку, отварить въ посоленной водѣ до половины готовности, чтобы былъ рассычатый. Выбрать кастрюльку такой величины какъ блины, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть въ нее блины, перекладывая каждый рисомъ, на который класть кусочками моти изъ костей, и посыпать корицею, накрыть кастрюлю крышкою, поставить въ печь. Подать отдѣльно сахаръ или красный соусъ № 277.

Выдать: *На блины:*

2 яйца, 3 ст. молока, 2 ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2—3 сухари.

$1\frac{1}{2}$ стакана рису, $\frac{1}{2}$ ст. коринки.

$\frac{1}{2}$ ф. мотговъ изъ костей.

(Сахаръ или на соусъ № 277—278).

В) РУССКІЕ БЛИНЫ.

Примечаніе. Главною принадлежностью стола на масляной недѣлѣ считаются у русскихъ блины, у католиковъ—пончики, а у лютеранъ—нѣмецкія булочки. Русскіе блины бываютъ нѣсколькихъ сортовъ: одни на дрожжахъ, чисто гречневые; другіе—чисто пшеничные; третьи—гречневые по поламъ съ пшеничною мукою; четвертые—пскутой на содѣ, которая захвѣиваетъ дрожжи.

Приправа блиновъ различна, но самое печенье ихъ одинаково, а именно: когда тѣсто поднимется въ послѣдній разъ, его не надо мѣшать, чтобы тѣсто не опало, а брать ложкою и лить на маленькія раскаленные сковородки, которыя, принимаясь печь блины, надо сперва посыпать мелкою солью, разогрѣть, вытереть полотенецъ, смазать масломъ перышкомъ или ватой и лить затѣмъ на нихъ тѣста столько, чтобы покрыло сковородку. Печь блины на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ русской печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь. Когда блины начнутъ подниматься и румяниться, ихъ надо сверху скропить масломъ, — если пскутой на плитѣ, то перевернуть, поджарить, — а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Вообще начинать печь передъ самымъ отпускомъ. Наливая на сковородки свѣжаго тѣста, надо каждый разъ смазывать ихъ масломъ перышкомъ, не жалея масла. Тѣсто должно быть немного гуще, тѣмъ на обыкновенные прѣсные блинчики, на которые берется на три стакана молока — два стакана муки, а на русскіе блины надо на три стакана жидкости, т. е. на 3 стакана воды съ молокомъ и дрожжами брать столько же, т. е. три же стакана муки вообще. Это приблизительная пропорціи, которую точно опредѣлить трудно, такъ какъ мука бываетъ неодинаковаго сорта, а также болѣе или менѣе легко набухаетъ. Блины эти должны быть гораздо толще прѣсныхъ блинчиковъ, должны быть рыхлые, нодреватые, легкіе. Для печенья ихъ должны быть также своего рода саровка и угнѣе, которыя приобритаются оштомъ и практикомъ. Удача ихъ зависитъ болѣе всего отъ дрожжей, отъ выбѣвки тѣста и отъ умѣнья обваривать ихъ, а именно: на четыре стакана муки, изъ которыхъ выходитъ до 25 блиновъ, надо класть отъ $\frac{1}{2}$ до 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, т. е. на чисто-гречневые и заварные класки болѣе дрожжей, на прѣсные пшеничные — менѣе, а также чѣмъ позже растворяется тѣсто, тѣмъ дрожжей болѣе, чѣмъ раньше — менѣе. Лучше всего растворять за 5—6 часовъ до отпуски.

Завариваютъ блины водою или молокомъ, но не кипящимъ уже, доведеннымъ только до момента закипанія.

На всѣ эти блины, на самое ихъ печенье, т. е. на ихъ смазку выйдетъ на обозначенную пропорцію около одного стакана растопленнаго масла.

Всѣ эти сорта блиновъ, при печеньи ихъ, т. е. наливая на сковородки тѣсто, можно посыпать одинъ мелко изрубленными крутыми яйцами, другіе — мелко изрубленнымъ лукомъ, третьи — вѣшными и до-суха вытертыми оштомъ или раскатанною кашею изъ смоленскихъ крупъ.

Ко всѣмъ этимъ блинамъ подается отдѣльно самое лучшее растопленное сливочное или чухонское масло, самая свѣжая сметана и свѣжая икра. Такъ какъ и сметана, и свѣжая икра мѣстами довольно дороги, то изъ экономіи для домашняго стола и для прикладу можно заготовлять ихъ на масляницу слѣдующимъ образомъ: взять три бутлаки чѣвнаго парнаго молока, положить въ него 1 фунтъ, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей густой сметаны, разбить ее хорошенько съ молокомъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда обратится въ простоквашу, не давая перестояться, размѣшать все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, употреблять. Икру же приготовить слѣдующимъ образомъ: вѣсто свѣжей купить мясной, разбить ее деревянною ложкою, подливая кипяченыхъ или сырыхъ сливокъ, растереть хорошенько, чтобы образовалась гладкая масса густота свѣжей икры.

1250) **Чисто-гречневые блины.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ четырехъ стакановъ гречневой муки, трехъ стакановъ теплаго молока или воды, 1 столовой ложки растопленнаго масла, двухъ желтковъ и $1\frac{1}{2}$ или 2 золотниковъ сухихъ или 2—4 ложекъ жидкихъ дрожжей, размѣшать и выбить веселочкою какъ можно лучше. — Когда поднимется, выбить снова, посолить ложкою соли ровно съ краямъ, обварить $1\frac{1}{2}$ —2 стаканами горячаго молока или воды, какъ сказано выше, выбить, можно положить 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться, и когда поднимется, то, не мѣшая уже

болше тѣста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное мѣсто, брать ложкою и печь, какъ сказано въ примѣчаніи.

Другимъ манеромъ. За 6 часовъ до отпуска растворить блины слѣдующимъ образомъ: 1 стак. гречневой муки растворитъ 1 стак. холодной воды, размѣшать до гладкости, заварить 3½ стаканами кипятку, размѣшать хорошенько, остудить, положить 3—4 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; тогда вылить тѣсто лопаткою какъ ложко лучше, посолить, всыпать 3 стакана крупчатой муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; дать опять подняться и тогда уже, несколько не мѣшая тѣста, перенести его осторожно въ назначенное мѣсто и печь на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 стакана гречневой муки. | ½—1 стаканъ растопленного масла.
2 зол. сухихъ дрожжей.

Подать отдѣльно масло, сметану, икру; изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25.

1251) Гречневые блины пополамъ съ пшеничною мукою. За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки, двухъ съ половиною стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленного масла и 1—2 золотниковъ сухихъ или 2—3 ложекъ жидкихъ дрожжей, вымѣшать и вылить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться. Тогда опять вылить, посолить, можно вылить одинъ-два желтка, всыпать одинъ стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ до печенья вылить тѣсто хорошенько, обдать полтора или двумя стаканами самого горячаго молока, какъ сказано выше, вылить, положить, кто хочетъ, два взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь.

Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою заварные другимъ манеромъ. Съ вечера взять 2 стакана гречневой муки, размѣшать съ 1 стаканомъ воды или молока, заварить 2 стаканами кипятку или горячаго молока, размѣшать хорошенько; когда остынетъ, положить ложки 2 густыхъ дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ положить соли, вылить лопаткою какъ можно лучше, всыпать 2 стакана пшеничной муки, ¼ фунта масла, 5 яицъ или 5 желтковъ, развести 1 стаканомъ молока, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, когда поднимется, печь блины на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 стак. гречневой муки. | 2—4 стакана молока.
2—3 ложки дрожжей. | ½—1 ст. растоплен. масла—печь блины.
2 стакана крупчатой муки. | Подать отдѣльно ¼ фунта сливочнаго ма-
¼ ф. масла, 5 яицъ. | сла, икру, сметану.

1252) Блины самые лучшие. Растворитъ тѣсто изъ 1½ стакановъ пшеничной и 2½ стакановъ гречневой муки, 2½ стакана теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 стаканъ гречневой муки, дать подняться; за часъ передъ печеньемъ, когда затопится печь, заварить все тѣсто 2 стаканами кипящаго молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить соли (можно прибавить 2—3 яйца, ¼ фунта масла), дать подняться и, не мѣшая болше тѣста, печь блины какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2½ ст. гречневой муки, т. е. 1 ф. | (3 яйца и ¼ фунта масла).
3—4 ложки дрожжей. | ½—1 стак. масла—печь блины.
1½ ст. крупчат. муки, т. е. ¼ ф. | Подать отдѣльно: масло, икру, сметану.
2 стак. молока, соли.

Выйдетъ блиновъ 25.

1253) Блины пшеничные. Растворитъ тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, 2½ стакановъ крупчатой лучшей муки, 1 зол. дрожжей, ложки растопленного масла. Когда поднимется, вылить, посолить, положить 2 желтка, отъ 2 до 2½ стакановъ крупчатой муки, вылить хорошенько, прибавить 2 сбитые бѣлка и ½ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь.

1254) Блины пшеничные со сбитыми сливками. 1½ стакана теплаго молока, ложки 2 дрожжей, соли, муки крупчатой около 2½ стакановъ, размѣшать хорошенько, поставить на 3 часа въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, вылить 2 желтка, положить соли, ¼ стакана муки, развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мѣшая болше тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи, на угольяхъ или на плитѣ.

Выдать: 2½ стак. молока, 2 яйца. | До ½ ф. масла.
2—3 ложки дрожжей. |
½ стак. густыхъ сливокъ. | Подать отдѣльно сливочное масло, смета-
3 ст. крупчатой муки, т. е. 1 ф. | ну и икру.

1255) Блины съ яйцами, лукомъ или сытками. Приготовить тѣсто гречневое или пшеничное; влить на сковородку съ масломъ, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами и печь. (3—4 яйца).

Или влить на сковородку тѣста, посыпать мелко изрубленными лукомъ (2—3 луковицы).

Или влить на сковородку тѣста, посыпать сытками.

1256) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленихъ крупъ. Приготовить разсыпчатую кашу № 1822, взять ¼ часть назначенной пропорціи и, вливъ на сковородку тѣста, посыпать этою кашею и печь.

1257) Превкусные мажные блины. Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать ½ стакана маины, положить ½ ложки масла, сварить кашу, какъ обыкновенно, остудить. Незадолго передъ обѣдомъ всыпать ¾ стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и ¼ стаканомъ воды, вылить 1—2 желтка, всыпать соли; размѣшать до гладкости, жарить на маленькихъ сковородкахъ. Подать къ нимъ сахаръ.

Выдать: ¾ стак. т. е. ¼ ф. маины. | 1—2 желтка.
¾ стак. т. е. ¼ ф. муки. | ½ ложки масла.
3 стакана молока. | ¼ ф. масла жарить блины.

1258) Скоросѣные гурьевіе блины. Взять 3 фунта пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и ¼ фунта чухомскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, потомъ сбить 12 бѣлковъ, положить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины.

1259) Блины или содѣ. Они хороши тѣмъ, что ихъ можно во всякое время тотчасъ приготовить. Взять 1 фунтъ гречневой и 1 фунтъ пшеничной муки, развести 4½ или 5 стаканами теплой воды, положить соли, вымѣшать, вылить, и когда сковородки уже будутъ раскалены, взять 1 чайную ложечку кислоты, всыпать ее въ ½ стакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать 1 чайную ложечку соды въ другомъ полстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшать и тотчасъ печь. Подать къ нимъ также масло, сметану и икру.

1260) Царские блины. Взять $\frac{1}{2}$ фунта сливочного масла, растопить его, процедить сквозь частую салфетку в камешную чашку, положить туда же, когда масло немного остынет, 6 желтков, мѣшать хорошенько лопаточкой в одну сторону, потом положить туда же 1 чайную чашку сахара, мѣшать на льду, пока не начнет пѣниться. Между тѣмъ приготовить слѣдующій бешмель: $\frac{1}{4}$ фунта муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана, развести $\frac{1}{2}$ бутылкою сливокъ, прокипятить мѣшая постоянно, чтобы бешмель былъ такой густоты, какъ тѣсто для блиновъ, сливъ съ огня мѣшать бешмель на льду пока не остынетъ; тогда влить его въ приготовленное масло съ желтками и сахаромъ, опять вертѣть въ ту же сторону, прибавивъ $\frac{1}{2}$ ложки померанцевой воды; положить $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ взбитыхъ въ пѣну сливокъ, опять размѣшать и когда уже будетъ открыто на столъ, печь на небольшомъ огнѣ на сковородкахъ средней величины и блины не снимать со сковороды ножомъ, а опрокидывать ихъ со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый рядъ блиновъ сахаромъ и обрызгивая немного лимоннымъ сокомъ. Сложенные такимъ образомъ другъ на друга блины, обравить и украсить сверху вареньемъ или желе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.
6 желтковъ, чашку сахара.
 $\frac{1}{4}$ фунта муки.
 $\frac{1}{2}$ бут. жидкихъ сливокъ.

$\frac{1}{2}$ ложки померанцевой воды.
 $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.
Лимоннаго соку.
(Варенье или желе).

В) ГРЕНКИ.

1261) Гренки изъ бѣлаго хлѣба, маренымъ въ масле. $1\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба нарѣзать не очень тонкими ломтиками, или взять 12—18 продолговатыхъ простыхъ или сахарныхъ сухарей, намочить на водою в молоко такъ, чтобы они разбухли, сложить на сито, потомъ обвалить въ яйца, смѣшанное съ сахаромъ и корицею, поджарить въ масле. Подать къ нимъ сахаръ съ корицею или варенье.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фр. бѣлаго хлѣба или 12—18 сухарей, 2 ст. молока, 3 яйца.
2—3 куса сахара и ложку корицы.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.
Подать отдѣльно сахаръ и воруцу или варенье.

1262) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ. $1\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, съ одной стороны намазать мармеладомъ, накрыть другою ломтикомъ, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яйцами, поджарить въ горячемъ масле съ обѣихъ сторонъ; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ французск. бѣлаго хлѣба.
 $\frac{3}{4}$ стак. мармелада.

2—3 яйца, 2 стак. молока.
2 ложки масла, сахаръ.

1263) Гренки съ миндальной массой. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, 5—6 штукъ горькаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, подливая по каплѣ розовой воды, сложить миндаль этотъ въ кастрюлю, на уголья, мѣшал, чтобы миндаль слегка обжарился; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахаръ, 1 ложку просѣянныхъ сухарей, смѣшать, положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, намазать этою массой ломтики бѣлаго хлѣба, сложить попарно, обмакнуть въ молоко, размѣшанное съ яйцами и сахаромъ, поджарить въ масле съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго.
5—6 штукъ горькаго миндаля.

1 ложку розовой воды, 6 яицъ.
2 стакана молока, 1 ложку сухарей.
 $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2—3 ложки масла.

1264) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ. Взять 12—18 сухарей или $1\frac{1}{2}$ франц. пятикопѣечныя булки, нарѣзать ломтиками въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщины, высушить въ довольно горячей печи, чтобы слегка подрумянились, сложить на блюдо. Между тѣмъ приготовить 1 стаканъ миндального молока № 360 изъ $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. изъ $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго миндаля, положить кусковъ 5—6 сахара. За четверть часа передъ обѣдомъ облить эти гренки миндальнымъ молокомъ, чтобы они размякли, наложить на каждый ломтикъ истолченный оставшійся миндаль, а сверху миндаля положить хорошаго малиноваго варенья съ сокомъ, всего съ $\frac{1}{2}$ стакана или болѣе.

1265) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ. Взять $1\frac{1}{2}$ франц. булки, нарѣзать ломтиками толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца, или 12—18 простыхъ сухарей сложить на глубокую тарелку, облить бѣлымъ виномъ и нѣсколько разъ полить ихъ степшимъ виномъ, чтобы смекли, потомъ обвалить въ мелкомъ сахарѣ, сложить на блюдо, подсушить въ печи; подавая облить свѣжиль виномъ и на каждый ломтикъ положить варенья. Вина 1 стаканъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, варенья или мармеладу $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ.

1266) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива. $\frac{3}{8}$ фунта французскаго чернослива сполоснуть, потомъ дать вскипеть въ водѣ, отлить на дуршлагъ, вынуть косточки, сложить черносливъ въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; $\frac{1}{4}$ стакана сахара вскипятить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, положить въ этотъ сиропъ черносливъ, уварить до густоты.

$1\frac{1}{2}$ французскаго свѣжаго бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, сложить ихъ на рапиоръ, подрумянить съ одной стороны или 12—18 продолговатыхъ сухарей смазать слегка масломъ, поджарить слегка въ печи, потомъ на поджаренную сторону положить приготовленного мармеладу, покрыть другою гренкою, осыпать сахаромъ, сложить на рапиоръ; передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, подрумянить гренки съ обѣихъ сторонъ. Подавая, на блюдѣ облить слѣдующимъ сиропомъ изъ чернослива: косточки изъ чернослива истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ нимъ $\frac{1}{3}$ фунта чернослива и $\frac{1}{4}$ стакана сахара, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ не разварится совершенно, а сиропъ не уварится до $1\frac{1}{2}$ стакановъ, процедить, облить на блюдѣ гренки.

Выдать: 1 ф. чернослива, т. е. $2\frac{1}{2}$ стак. $1\frac{1}{2}$ франц. булки или $\frac{1}{2}$ стак. нежлага сахара. | 12—18 сухарей, кусокъ корицы.

1267) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою. Взять 12—18 продолговатыхъ не тонкихъ сахарныхъ сухарей, смачать ихъ сливочнымъ масломъ, подрумянить въ печи и за полчаса горячей облить на блюдѣ жидковатымъ пюре свареннымъ изъ 6—8 абрикосовъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара немного воды съ рюмкою мадеры или даже рома.

1268) Гренки со свѣжею земляничною. Протереть свѣжую землянику и на два стакана этого пюре положить стаканъ сахара. Взять простыхъ сухарей или черствую булку, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, сложить въ вилочку, облить земляничнымъ пюре, чтобы пропиталась; распустить на сковородѣ самаго свѣжаго несоленатаго сливочнаго масла, поджарить до сухости.

КУШАНЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

1269) Значица на сковородѣ. Разогрѣть на сковородѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла до горячаго состоянiя, вбить осторожно по одному яичу 12—15, посолить, поджарить.

Если съ уксуомъ, то 1 ложку воды, ложки 2 уксуа, $\frac{1}{4}$ фунта масла, посолить, вскипятить, спускать яйца осторожно.

1270) **Яйца на сковородѣ съ селедкою или съ сардельками.** Очищенные отъ костей 2 селедки или 12—15 сарделекъ мелко изрубить, сбѣшать съ 9—12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустилъ сперва $\frac{1}{4}$ фунта масла. Вместо селедокъ кладуть и мелко нарязанную ветчину ($\frac{1}{2}$ фунта).

1271) **Яйца вышукенныя вареныя.** Поставить на плиту небольшую кастрюльку съ водою, влить въ нее 1 стаканъ уксуа, соли, вскипятить, выпустить 10—15 яицъ, выпуская не болѣе 4 штукъ за разъ, бить яйца осторожно надъ самой водою, кипятить подъ крышкою $2\frac{1}{2}$ минуты, потомъ выбирать ихъ осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, облить 2 ложками масла или слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить мѣшая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксуа или лимоннаго соку; чтобы соусъ былъ темнаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ сахара, положить соли, перцу, вскипятить все вмѣстѣ, облить на блюдѣ яйца.

1272) **Яйца въ сметку.** Яйца въ сметку варятся отъ 2 до $2\frac{1}{2}$ минутъ, если ихъ опустить въ самый кипятокъ.

1273) **Яйца перутилья.** Варить 10 минутъ, опустить потомъ въ холодную воду, чтобы легче было снять скорлупу.

1274) **Омлетъ съ ветчинною или трюфельною.** 10—15 яицъ разбить съ изрубленною вареною или сырою кончною ветчиною, или 4—5 изрубленными маринованными трюфелями, положить по вкусу соли, перцу, влить на растопленное на сковородѣ масло, поставить на легкой огонь; когда поджарится, свернуть въ трубку, сложить на блюдо.

Выдать: 10—15 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта ветчины | Соль, перцу.
или 4—5 трюфелей. | $\frac{1}{4}$ фунта масла.

1275) **Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны.** 12—15 яицъ разбить съ 1 ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить, свернуть въ трубку. Или сложить въ видѣ перога, переложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: 1 ложку растопленного масла, 1 ложку муки, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, ложку сахара вскипятить хорошенъко, мѣшая; когда погустѣетъ процѣдить сквозь сито, бить 2 желтка, облить омлетъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 10—15 яицъ, зеленой петрушки. | $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
Укропъ, соли, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 8 желтка, 1 ложку сахара.
На соусъ: | Корицы.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.

1276) **Омлетъ съ вареньемъ и съ бешамелемъ изъ сливокъ.** Взять 12—15 самыхъ свѣжихъ яицъ, разбить ихъ хорошенъко и испечь изъ нихъ нѣсколько тонкихъ блиновъ, поливая на сковороду масла, но не много; каждый блинъ этотъ надо опрокидывать на тарелку и пока горитъ тотчасъ же класть на него варенья лучше всего малину, потомъ сложить его четверо; когда будутъ такъ всѣ испечены, переложить ихъ на блюдо въ кружокъ, поставить въ печь, чтобы не остыли, подавать; подавая можно также облить ихъ бешамелемъ изъ сливокъ, а именно: $\frac{1}{4}$ ложки самого свѣжаго сливочнаго

масла, $\frac{1}{4}$ стакана муки, 2 куска сахара развести 2 стаканами сливокъ, размѣшать хорошенъко, всыпать цедры лимонной или немного корицы, или ванили, прокипятить хорошенъко, облить омлетъ, подавать.

Выдать: 12—15 яицъ, $\frac{1}{4}$ стакана муки. | 2 ложки масла.
2 куска сахара. | 2 стакана сливокъ.

1277) **Яичница.** Сколько яицъ, столько ложекъ молока или сливокъ размѣшать хорошенъко; 2 ложки масла распустить въ кастрюлѣ, слегка поджарить въ немъ 1 ложку мелко изрубленного зеленого лука, влить разбитыя со сливками яйца, не переставать мѣшать слегка; когда немного погустѣетъ, подавать.

Выдать: 12—15 яицъ, соли. | $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ. | Зеленаго лука.

Другимъ манеромъ: На бутылку молока взять 5 свѣжихъ яицъ, полную чайную ложку самого свѣжаго сливочнаго масла и мелко изрубленного зеленого лука, разболтать хорошенъко, поставить на плиту слегка мѣшая смотрѣть, чтобы не пережарилась и чтобы не отскочила вода, подавать.

1278) **Яйца изъ завтраку.** Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, обсыпать дно и бока сухарями; 12—15 яицъ выпустить по одному въ кастрюльку, посыпать каждое яйцо солью, простыть перцомъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-съяпцомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячій уголь; какъ только немного поджарится, подавать на столъ въ той же самой кастрюлкѣ.

Выдать: 12—15 яицъ, 8—12 сухарей. | Зеленаго лука.
2—3 ложки масла. | Соль, перцу.

1279) **Русскія яичца меченыя.** Взять 6 яицъ, проверить въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушкатнаго цвѣта, 1 ложку мелко изрубленного лука-съяпца, влить 3—4 куриныхъ яйца, размѣшать хорошенъко, влить обратно въ скорлупы тонкимъ ширинкомъ и испечь.

Выдать: 6 русскихъ яицъ, 2 лож. масла. | Зеленаго лука-съяпца.
1 ложку тертой булки. | 3—4 куриныхъ яйца.
 $\frac{1}{4}$ чайной лож. мушк. цвѣта.

1280) **Французская яичница.** Взять 10 желтковъ, растереть ихъ хорошенъко, сбѣшать со взбитыми бѣлками. Приготовить большую сковороду, положить на нее $\frac{1}{2}$ ложки по соленаго свѣжаго масла, вылить яйца, когда яичница хорошо поджарится, то перевернуть на другую сторону и поджарить ее до готовности, переложить на блюдо; на одну половинку яичницы наложить 1 большой стаканъ варенья, лучше всего черной смородины или малины, накрыть другой половинной, что составитъ полувругъ, такъ подавать не ставя въ печь. Прежде чѣмъ жарить яичницу, нужно, соединивъ желтки съ бѣлками, подождать нѣсколько времени, чтобы мѣна осыла, тогда яичница будетъ плотнѣе и вкуснѣе.

Выдать: 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ лож. несолен. масла. | 1 стаканъ варенья.

ОТДѢЛЪ XII.

Колдуны, пельмени, макароны, вареники, каши и проч.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 13 до 16 " " " " $\frac{2}{3}$ " "
Отъ 16 до 18 " " " " $2\frac{1}{2}$ " "

А) КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВАТРУШКИ, ПЕЗЫ.

1281) **Тѣсто на колдуны и пельмени.** Взять 3 стакана муки, 2 яйца, соленой воды 7 ложекъ, т. е. почти $\frac{1}{2}$ стак., соли 1 полную чайную ложечку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать рядами шарикъ фарша, покрыть краемъ тѣста, обжечь плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзаномъ пирожки въ видѣ полумѣсяца. На колдуны вырѣзать меньшую формою, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выйти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени большую формою — штукъ около 40. Опустить въ кипятокъ соленой воды (на эту пропорцію колдуновъ, варениковъ и проч. въ кипятокъ нужно положить одну полную столовую ложку съ верхомъ соли), черезъ 10 минутъ попробовать; если будутъ готовы, выбрать осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо. Выдать: 3 ст., т. е. 1 ф. пшенич. муки. | 2 яйца, соли, воды.

1282) **Тѣсто на лапшу, лазаньи и малягиныцы.** Взять 3 стак. муки, 3 яйца, соленой воды 4—5 столовыхъ серебряныхъ ложекъ, т. е. около $\frac{1}{2}$ стак. замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, дать обсохнуть, напичковать мелко на лапшу, а на лазаньи разрѣзать напичкою четырехугольными кусочками. Выдать: 1 ф. муки, т. е. 3 стак. | 3 яйца, воды, соли.

1283) **Колдуны литовскіе.** $\frac{3}{4}$ фунта сырой говядины отъ филейной части, отъ сѣка, горбушки, огузка и т. п., $\frac{3}{4}$ фун. печеночнаго сала, а кто любитъ очень жирные колдуны, то $1\frac{1}{2}$ фунта печеночнаго сала, изрубить очень мелко, положить солцъ, 5 зеренъ простого и 10 англійскаго перца, 2 ложки мелко изрубленной луковичи, поджаренной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, или просто эту луковичу пслечъ, мелко изрубить, прибавить, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки просѣянаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона, размѣшать, приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1281, вырѣзать колдуны величиною въ $\frac{1}{2}$ маленькаго стаканъ, опустить въ кипятокъ соленой воды, чрезъ $\frac{1}{4}$ часа попробовать, если готовы, вынимать осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, подавать горячимъ передъ бульономъ. Выдать ихъ посыпая солью и простымъ просѣяннымъ перцомъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. говядины 1 луковичу. | ($\frac{1}{2}$ лож. масла), кто любитъ, майорану.
 $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ ф. печеночнаго сала.
5 з. пр., 10 з. англ. перца, соли. | На тѣсто:
3 стак., т. е. 1 фунтъ муки, 2 яйца.

1284) **Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ се-ледкою.** $1\frac{1}{2}$ фунта телятины безъ костей мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищеною отъ костей и мелко изрубленною 1 шотландскою или голландскою сеledкою, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 побольшую мелко изрубленную луковичу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить ишая, прибавить мушкатнаго орѣху, толченаго простого и англійскаго перцу, когда остынетъ, нафаршировать колдуны и далѣе вообще поступить съ ними, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. телятины, 2 яйца. | 2—3 ложки сливочнаго масла.
1 шотланд. или голланд. сеledку. | (3—4 сухари).
1 луковичу, 1 ложку масла.
Мушкатнаго орѣху.
6 зер. прост. 6—7 з. англ. перца. | 3 стак., т. е. 1 фунтъ муки, 2 яйца.

1285) **Равиоли.** Приготовить тѣсто, какъ на лапшу, взявъ 2 яйца и 3 столовыя ложки воды, соли и муки съ фунтъ.

Раскатать очень тонко, нарѣзать маленькими четырехугольниками, наложить на каждый четырехугольничъ фаршу, загибать, положить въ намазанную масломъ кастрюлю, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта мозговъ изъ костей и посыпать каждый рядъ тертымъ пармезаномъ, закрыть герметически, поставить въ духовую печь, пока говядина не утушится; подавать въ той же кастрюлькѣ.

Фаршъ же слѣдующій: 2 фунта говядины отъ филейной части, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить укропу или мелко истолченной зелени петрушки и сельсерея, смѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сливочнаго масла, солью и перцомъ.

1286) **Пельмени съ грибами.** Взять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымочить ихъ хорошенько въ горячей водѣ, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить на сковородкѣ 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковичу и грибы, положить соли, толченаго англійскаго перцу, остудить, положить 1—2 крутыя яйца, размѣшать. Далѣе поступить во всея, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить 2—3 ложками горячаго сливочнаго масла. Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта сушеныхъ грибовъ. | 1—2 яйца, 2—3 ложки сливочнаго масла.
1—3 луковичи, 1 ложку масла.
Солцъ, англ. перцу. | На тѣсто:
3 стакана, т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.

1287) **Пельмени съ грибами и ветчинною.** Сушеные грибы вымочить хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 1 луковичою въ 1 ложкѣ масла, положить немного перцу, смѣшать съ мелко изрубленною копченою ветчиною, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1281, подавая, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ | На тѣсто:
1 луковичу, 1 ложку масла. | 3 полныя стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.
1 ф. копченой ветчины. | 2 или 3 ложки сливочнаго масла.

1288) **Пельмени сибирскіе.** Изрубить мелко 2 луковичи, прибавить нарѣзанной ломтиками сырой свинины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, изрубить все это вмѣстѣ, положить перцу англійскаго и простого, гвоздики. Приготовить тѣсто и вообще поступить какъ сказано въ № 1281, подавая облить краснымъ мяснымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ или уксуомъ; или подать въ томъ же самомъ бульонѣ, въ какомъ варились. Выдать: 2 луковичи, $\frac{3}{4}$ ф. ветчины.

$\frac{3}{4}$ ф. дичи безъ костей. | На соусъ:
Перцу англійскаго и простого. | 1 ложку сливочнаго масла,
Гвоздикъ 2—3 штукъ. | $\frac{1}{4}$ лимона или уксусъ.
3 ст., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца. | 1 ложку муки, бульонъ.

1289) Настоящие сибирские пельмени. 1½ фунта говядины 1-го сорта от жирного филея паскоблить ножомъ, положить мелко изрубленнаго и выжатаго сыраго лука, простаго просьяннаго перцу, соли, сдѣлать изъ этого фарша пельмени, какъ сказано выше № 1281. Если же говядина нежирна то взять 1 фунтъ говядины и ½ фунта почечнаго жира, который очень мелко изрубить. Сварить ихъ въ посоленной водѣ или въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлькѣ, и подавать ихъ въ крѣпкомъ чистомъ бульонѣ № 1, въ который влить процеженный бульонъ, въ которомъ варились пельмени, или выпувъ ихъ изъ воды дурхилаковою ложкою, подать на блюдо отдельно и къ нимъ уксусъ.

Пельмени эти дѣлать лучше величиною какъ колдуны или въ видѣ ушкочковъ.
Выдать: 1½ ф. говядины или 1 ф. говяд. и ½ ф. почечнаго жира. *На тесто:* 3 стак. муки, 2 яйца.

Простаго перцу, 2 луковицы.

Чтобы подать ихъ въ бульонѣ № 1 достаточно половины назначенной порціи какъ фарша, такъ и тѣста.

Сибиряки заготавливаютъ ихъ на нѣсколько времени, пересыпаютъ слегка мукою, чтобы не слиплись, замораживаютъ и когда понадобится варить ихъ въ солёномъ кипяткѣ.

1290) Пельмени украинские. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1281, или вмѣсто пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополамъ съ пшеничной.

Взять 3 стакана свѣжей черники или свѣжихъ сливъ или вишенъ, выпутъ изъ нихъ косточки, размѣшать осторожно съ ½ стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягоду, далѣе поступить во всемъ, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить самую свѣжую сметаню съ сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать: 3 стак. гречневой муки или 1½ ст. греч. и 1½ ст. пшеничной. 2 яйца, 3 ст. черники или вишенъ. 1½ стак. сметаны. ½ стак. сахара. 1 чайную ложечку корицы.

Такие пельмени можно поджарить въ ¼ или въ ½ фун. масла.

1291) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ. Взять 1 стаканъ теплаго молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густыхъ дрожжей, немного соли, размѣшать и выбить до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тѣсто на столѣ въ палецъ толщиной, положить варенья безъ сиропа, покрыть тѣстомъ, вырѣзать небольшіе пирожки. Кастрюлю намазать ложкою масла, посыпать сухарями, положить рядъ пирожковъ, скрошить масломъ, опять рядъ пирожковъ и такъ до половинны кастрюли, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, вставить въ довольно горячую печь; подавая, выложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: *На тесто:* 1 стак. молока, 3½ стак. муки. 1 стак. варенья безъ сока, ягоднаго или фруктоваго пюре. 3 яйца, 2 ложки дрожжей. 2—3 сухари, 3—4 ложки масла.

1292) Пирожки, (смоленское блюдо). ¼ стакана сливокъ, ¼ стакана сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и 1½ стакана муки смѣшать, дать подняться, потомъ выбить его хорошенъко, положить ¼ фун. не распущеннаго чухонскаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные пироги. дать снова хорошенъко подняться; тогда раскатать лепешку въ 1½ палеца толщиной, надрѣзать косые четырехугольнички въ 2 вершка величины, класть ихъ на листъ, дать подняться; передъ самымъ отпускомъ изжарить ихъ въ маслѣ и подавать. Къ нимъ подается сметана и сахаръ.

Выдать: ¼ ст. сливокъ, ¼ ст. сметаны. ¼ фунта муки. 2 яйца, ¼ чухонск. масла. 1—½ фунта масла жарить. 1 ложку дрожжей. (Сметана и сахаръ).

1293) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.

4 желтка, ¼ фунта растопленнаго масла, пениаго молока, ложку сахара, размѣшать хорошенъко, подогрѣть, влить въ 3 стак. пшеничной муки, размѣшать до гладкости, прибавить ½ рюмки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вымѣсить его, раздѣлить на 6—9 частей; 6—9 четвертокъ бумаги намазать масломъ, положить на каждую изъ нихъ раскатанный кусокъ тѣста, смазать пластъ тѣста творогомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, желтками и корицею, или какимъ-нибудь вареньемъ, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, обсыпать сахаромъ съ корицею; подать къ нимъ растопленное сливочное масло или сметану.

Выдать: 4 желтка, ¼ ф. масла. Корицы, ½ стак. корицы, 2 желтка. ½ рюмки дрожжей. Или всего всего этого 1½—2 ст. варенья. 1—2 лож. сахара, 3½ ст. муки. 2 лож. масла—намазать бумагу. Сахаръ и корицу. Выдать отдѣльно 2—3 ложки сливочн. масла или 1½ стакана сметаны. *На фарш:* 1½ ф. творогу, ¼ ст. сахара.

1294) Пирожки малороссийские съ творогомъ.

1 фунтъ свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенъко, протереть сквозь рѣшето, положить соли, 1 ложку сливочнаго масла, 2 яйца, протереть сквозь сито. Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить въ нее 1½ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать 2¾ стакана гречневой муки, мѣшать веселочкою минутъ съ пять, отставить на край плиты, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Потомъ дѣлать изъ этого тѣста шарикъ, величиною въ куриное яйцо, обмакивая ихъ въ муку, раскатать потомъ изъ каждаго толкую лепешку, положить на середину ея немного творогу, сложить края тѣста, слѣпить ихъ плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца, положить на растопленное масло въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подавать къ нимъ сметану.

Выдать: 1½ ф. творога, 2—3 яйца, соли. 2—3 ложки масла—обжарить пирожки. 2½ ложки масла. 1—1½ стак. сметаны. 3 стак. гречневой муки.

1295) Вареники съ пюре изъ сливъ. Приготовить вареники съ пюре изъ сливъ, поступивъ во всемъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, облить сиропомъ изъ сливъ или свѣжаго сметаню, или масломъ.

Выдать: 3 ст. муки, соли, 2 яйца. Подать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго масла или 1½ ст. сметаны. 1½ стак. пюре изъ сливъ.

1296) Вареники съ вишневыми ягодами. Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, стараться, чтобы края, которые сходятся вѣтствъ были тоньше, такъ какъ толщина тѣста, тамъ гдѣ края сближаются, очень неприятна.

Заранѣе приготовить вишень, выбрать изъ нихъ косточки и выбранныя вишни пересыпать сахаромъ; на 4 чашки перебранныхъ уже вишенъ положить 1½ чашки сахара, поставить на солнце; черезъ 3 или 4 часа, сокъ который выстѣя вишни слить въ кастрюльку, а вишнями начинить вареники, которые также варить какъ и творожные; пушко чтобы сокъ съ вишенъ хорошенъко стекъ на рѣшето, иначе онъ будетъ пробиваться наружу. Сокъ же слитый съ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ и холодный подавать къ вареникамъ вмѣстѣ со сметаню или оставшійся этотъ сокъ размести водою, вскипятить и къ нему сварить вареники.

Выдать: *На тесто:* 1 фунтъ т. е. 3 стак. вишень. 3 стак. муки, 2 яйца. 1½ чашки сахара, сметаны.

1297) Вареники изъ картофельной муки. Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмалъ, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупицатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиняя ихъ какъ обыкновенно творогомъ со сметаной, сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ соловый кипятокъ. Начинка готовится слѣдующая: взять изъ подъ пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной и начинять вареники; кто любитъ можно прибавить сахару.

Выдать: 2 чашки картофельной муки. | 1½ фунта творогу.
2 чашки крупицатой. | Ложки 2—3 сметаны.

1298) Вареники съ творогомъ. Взять 1½ фун. изъ подъ пресса свѣжаго творогу, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 2—3 яйца, размѣшать; или просто 3 стак. творогу и 3 яйца. Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе, какъ сказано № 1281, подать къ нимъ растопленнаго сливочнаго масла или свѣжей сметаны.

Выдать: 1½ ф. творогу. | На тѣсто:
2—3 яйца. | 3 стак. муки и 2 яйца.
1 ложку сахара, соли. | 2—3 ложки сливочнаго масла или 1—2 стакана сметаны.

Или сложить вареники на блюдо, облить 2 стак. сметаны, вставить въ печь; чтобы зарумянились.

1299) Вареники съ черносливомъ. 1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, охладить. Приготовить тѣсто и вообще поступить такъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, посыпать сахаромъ и облить самую свѣжую сметану.

Выдать: 1 фунтъ чернослива. | 3 стак. муки, 2 яйца. (Сахаръ сметану).
¼ стак. мелкаго сахара.

1300) Вареники съ черникою. Приготовить тѣсто № 1281; положить попомногу густую варенья изъ черники, сварить ихъ, какъ сказано въ примѣчаніи; подавая облить оставшимся сиропомъ отъ черники.

1301) Вареники съ капустою. 4 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на дуршлахъ, охладить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ ¼ стаканѣ масла, сложить туда же капусту, размѣшать, слегка поджарить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе ко всемъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, облить горячимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 стакана кислой капусты, т. е. 2 ф. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перцу. | 2 яйца, 3—4 ложки масла.

1302) Ватрушки съ лукомъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 1033; раскатать его тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, защипать кругомъ края, а въ середину положить мелко изрубленнаго луку, поджареннаго въ маслѣ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печѣ.

Выдать: 1½ ф., т. е. 4½ стак. муки. | ¼ ф. масла, 2 яйца.
1¼—1½ стак. воды вмѣстѣ съ | Луквицъ шт. 12, соли, перцу.
дрож., соли. | 1 яйцо смазать тѣсто.

1303) Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ съ сахаромъ и лимонною цедрою или сдобное или разсыпчатое см. № 1026, и пр., раскатать довольно тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, дать немного имъ подняться, положить на нихъ варенья безъ сиропа, или испеченныя и протертые яблоки, или свѣжія ягоды, защипать кругомъ края, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, дать подняться въ теплое мѣстѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь; когда почти будутъ готовы, посыпать полною ложкою мелкаго сахара и опять въ печь; когда подрумянятся, подавать.

Выдать: 6—9 яблокъ или 1 фунтъ ягодъ. | Или стак. 1½ или 2 густаго варенья.
и ¼ стак. мелкаго сахара. | На тѣсто.

Ватрушка съ черничнымъ вареньемъ и сметаной. Сдѣлать ватрушку изъ кислаго тѣста, очень сдобную, заложить повыше края, наложить, какъ можно болѣе черничнаго густаго варенья, испечь. Когда будетъ готова, налить на самую горячую, на варенье, самой свѣжей густой сметаны, подавать.

1304) Ватрушки съ творогомъ или инжиромъ.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ или рѣсное, раскатать тонкыя лепешечки, наложить на каждую творогу или инжира, защипать красиво кругомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянились и сметка подошла.

Творогъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 3 стакана творогу изъ-подъ пресса растереть хорошенъко, протереть сквозь сито, положить ложки 4—5 свѣжей сметаны, сахару, 1—2 яйца, размѣшать до гладкости, прибавить кто хочетъ, ¼ стакана изюма.

Инжиръ приготовить слѣдующимъ образомъ: 1 полный стаканъ инжира перемыть въ 3-хъ водахъ горячихъ, какъ кипяткомъ, слить воду, пальть бутылкою молока, разварить до мягкости, положить 1 ложку сливочнаго масла, соли; когда остынетъ, вбить 2 яйца.

1305) Пезы. Взять 1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца такъ, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухаря, вбить, какъ можно лучше веселкою, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ, величиною въ грецкій орѣхъ и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ побольшую форму, дать подняться, потомъ вставить въ кипятокъ и варить пезы на парѣ около получаса, или вставить ихъ въ печь. Подавая выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и въ кастрюлѣ.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить до-красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно.

Выдать: Около 1 стак. молока или водъ. | 2 ложки дрожжей, 2 луковицы.
3 стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца, | Всего ¾ ф. масла.
соли.

Пезы эти можно нафаршировать также говядиною или вареньемъ.

ИТАЛЬЯНСКІЕ МАКАРОНЫ, ЛАПША, ЛАЗАНКИ, ЛАМАНЦЫ.

1306) Макароны итальянскіе съ масломъ. 1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо,

обли 2—3 ложками сливочного масла, разбить хорошенько, посыпать ложками сыра или обливать их маслом поджаренным до-брасна съ мелко истолченными сухарями.

1307) Макароны со сметаною. 1 фунтъ макаронъ отвари въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ нихъ 2—3 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, 3—4 ложки сухаго тертаго сыра, ложку масла, сложить въ жестяную форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вставить въ печь, чтобы подрумянилось; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 2—3 желтка. | 3—4 ложки тертаго сухаго сыра.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сметаны. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

1308) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ. 1 фунтъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; 1 фунтъ вареной ветчины или солонны мелко нарезать, а кусокъ пармезана натереть на теркѣ. Блюдо, или жестяную, или серебряную кастрюльку намазать $\frac{1}{2}$ ложкою масла, посыпать слегка пармезаномъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, слегка посыпать сыромъ, положить кусочками масло, рядъ макаронъ и ветчины, сверху посыпать пармезаномъ и наложить масла, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. макаронъ. | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.
1 ф. ветчины или солонны. | 3—4 ложки масла.

1309) Итальянскія макароны съ помидорами. 1 фунтъ мелкихъ итальянскихъ макаронъ опустить въ кипящій говяжій бульонъ, кипятить минутъ 10, откинуть на рѣшето. Когда бульонъ стечетъ положить макароны въ кастрюльку, положить на нихъ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезана, поставить на плиту; когда слегка вскипятъ, отставить на плитѣ яс, чтобы не остыли. Когда подадутъ на столъ супъ, положить въ нихъ небольшую цѣлую чашку или цѣлую маленькую продажную бачочку пюре изъ помидоровъ, разбить, переложить на блюдо, поставить въ духовую печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 ф. макаронъ | $\frac{1}{4}$ ф. тертаго пармезана.
 $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла. | Чайн. чашечку пюре изъ помидор. № 2516.

1310) Макароны съ рябчиками. Взять два жирныхъ рябчика, изжарить ихъ, снять всю мякоть съ костей, разрезать ее на мелкіе кусочки; кости же положить въ 5 стак. обыкновеннаго говяжьего бульона, поварить ихъ хорошенько, процедить, вскипятить, всыпать наломанные макароны, кипятить ихъ 10 минутъ, откинуть на сито, переложить въ серебряную кастрюльку или на блюдо, сбѣшать съ рябчиками, съ $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезана, подлить чуть-чуть тогоже бульона съ ложкою масла, поставить на падолго въ духовую печь, чтобы слегка сверху зарумянилось. Стежій бульонъ можно влить въ супъ.

Выдать: 1 ф. макаронъ. | $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.
2 рябчика. | $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.
5—6 стак. бульона. | Соли.

1311) Макароны съ пармезаномъ. вскипятить соленую воду и когда она закипитъ, положить въ нее одинъ фунтъ итальянскихъ макаронъ, варить ихъ до половины готовности на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и тогда класть макароны слоями, пересылая каждый слой сухимъ сыромъ пармезаномъ и поливая тремя ложками соуса пѣз-подѣ

жаркаго, сверху положить $\frac{1}{4}$ фунт. хорошаго чухонскаго масла, покрыть крышечкой, поставить на плиту, чаша потряхивая кастрюльку, чтобы макароны не подгорѣли. Отъ погруженія макаронъ въ кипятокъ и до подаванія ихъ на столъ, ихъ надо варить и держать на самомъ маломъ огнѣ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 1 ф. макаронъ. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. пармезана.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла чухонскаго. | Соусъ изъ подѣ жаркаго.

1312) Макароны съ рапаннами. Сварить макароны въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Кастрюльку вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ макаронъ, рядъ очищенныхъ шеекъ и ножекъ, опять рядъ макаронъ и такъ до конца. Скорлупки высушить, потолочь, поджарить въ маслѣ, развести немного бульонномъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметану, положить укропу, залить макароны, вставить въ печь.

подавая выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Выдать: 1 ф. макаронъ. | 2—3 ложки масла.
25—50 рапаннъ. | $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, укропа.

1313) Макароны съ грибами. 6 сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибомъ бульонъ, котораго не должно быть много, сварить фунтъ макаронъ; 1—2 мелко изрубленные луковичи поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать грибы, сбѣшать съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

1314) Вермишель. Приготовить домашней лапши № 1282 или взять 1 фунтъ купленной итальянской вермишели, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, положить 2—3 куска сахара, 2—3 ложки масла, 1—2 яйца, сбѣшать; намазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать сухарями, остудить, сложить вермишель, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы корочка кругомъ подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

Выдать: 1 ф. купленной итальянск. вермишели или выдать на домашнюю лапшу 3 стак. муки и 3 яйца. | 2—3 куска сахара.
1—2 яйца, 2 сухаря.
2—3 ложки масла.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1315) Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами. Взять $\frac{3}{4}$ фунта купленной вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 1282, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сбѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ. $1\frac{1}{2}$ ф. говяжьимъ свареною въ бульонѣ, мелко изрубить. 1— $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковичу, а потомъ и говядину. Кастрюлю или форму вымазать $\frac{1}{2}$ ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мяснаго фарша, рядъ лапши, рядъ рубленыхъ крутыхъ яицъ и такъ до конца; вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, 1 луковичу. | $\frac{3}{4}$ ф. купен. итальянск. вермишели или
5—6 яицъ, отъ $2\frac{1}{2}$ до 4 лож. | 2 яйца и 2 стак. муки на домашнюю лапшу.
масла.

1316) Вермишель на молокѣ. Приготовить домашнюю лапшу № 1282; вскипятить 4 стакана молока съ ложкою сахара и $1\frac{1}{2}$ ложками масла, всыпать лапшу, варить мѣшая минутъ 10, остудить, вбить 6 желтковъ, положить, кто хочетъ, $\frac{1}{2}$ стак. вымѣтой и до-суха вытертой коринки, $\frac{1}{2}$ чайной

ложечки корицы, пшну изъ 7 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 4 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 6 яицъ, ($\frac{1}{2}$ стак. корицы).
1 ложку сахара, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки | *На тесто:*
корицы. | 2 стак. муки, 2 яйца, соли.

1817) **Вермишель на молокѣ съ ванилью.** Приготовить домашнюю лапшу № 1282 или взять 1 фун. купленной вермишели; вскипятить $4\frac{1}{4}$ стак. молока, положить 1 ложку сливочнаго масла, 4—5 кусковъ сахара истолченнаго съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипятъ и начнеть густѣть, накрыть крышкою, поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь; потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченныя сливки, скропить сверху и на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится.

Выдать: $4\frac{1}{2}$ ст. молока, т. е. $1\frac{1}{2}$ бутыл. | 1 стак. сливокъ.
1 ложку сливочнаго масла. | 1 ф. кушлен. итальянск. вермишели, или
4—5 куск. сахара. | 2 стак. муки, 2 яйца, соли.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

1818) **Вермишель съ шампиньоннами.** Приготовить домашнюю лапшу № 1282 или 1 ф. купленной вермишели или макаронъ, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 2—3 зерна престога перца. Полную тарелку шампиньонновъ очистить, мелко наръзать и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ солью и масломъ; форму намазать масломъ, посыпать сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньонновъ, вставить въ горячую печь, подавать, выложить на блюдо.

Выдать: 1 фунтъ купленной вермишели | 1 полную тарелку шампиньонновъ,
или макаронъ. | Англ. и прот. перцу 1—2 зерна.
Или на домашн. лапшу, 2 ст. муки, | 2 яйца, 2 ложки сметаны,
2 яйца. | 3 ложки масла, 2 сахара.

1819) **Лазанки съ масломъ и лукомъ.** Приготовить лазанки № 1282, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.

2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить до-красна въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ лазанками, прибавить еще 2—3 ложки масла; форму вымазать масломъ, остудить, сложить лазанки, вставить въ печь; корочка должна быть крутою сухонькая. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 луковицы. | *На тесто.*
2—3 ложки масла. | 3 стак., т. е. 1 ф. муки и 3 яйца, соли.

Вмѣсто луку можно пересыпать лазанки тертымъ голландскимъ сыромъ ($\frac{1}{2}$ фун.) или творогомъ ($\frac{1}{2}$ фун.), или сварить лазанки въ соленой водѣ, выбрать въ дуршлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ сухарями.

Такия же лазанки приготовляются постныя съ бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, поджареннымъ съ подсолнечнымъ масломъ.

1820) **Лазанки съ сыромъ и сметанною.** Приготовить лазанки № 1282, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Натереть на теркѣ бѣлаго деревенскаго сыру № 2296, (ч. II), сѣять съ 1 стак. сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размѣшать съ лазанками, положить пшну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ

форму, которую вымазать сперва растопленнымъ масломъ и остудить; вставить въ печь.

Выдать: 1 стак. тертаго сыра. | *На тесто:*
1 стак. сметаны. | 3 ст., т. е. 1 ф. муки.
4 яйца, соли, 1—2 лож. масла. | 3 яйца, соли.

1821) **Ламанцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку постнаго масла, соли, 7 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, муки, замѣсить кругое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надръзать острымъ ножомъ четырехугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать какъ были надръзаны. 2 стак. бѣлаго, по лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемять въ холодной водѣ, слить ее, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся все зерна, положить $\frac{2}{3}$ стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндаля, влить около стакана кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушенныя ламанцы, подавать, или за 2 минуты передъ отпускомъ сложить ламанцы на рѣшето, облить ихъ кипяткомъ и потомъ положить ихъ въ макъ, перемѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: Муки, 2 стак. мака. | 1 ложку постнаго масла.
Нѣсколько зер. горьк. миндаля. | $\frac{2}{3}$ стак. меда или сахара.

В) КАШИ, САЛЬНИКИ И КОМЕТЫ ИЗЪ КРУПЪ.

1822) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.** 2 стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами высушить, просѣять сквозь рѣдкій дуршлакъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась.

$2\frac{1}{2}$ стак. воды или молока вскипятить съ 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупу, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь минутъ на 10, накрывъ крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать вымытой, кипяткомъ обваренной и вытертой корицы, мелкаго сахара, 1 чайную ложечку корицы, прибавить масла, размѣшать, вставить въ печь минутъ на 20 или 30, раза два-три перемѣшать ложкою, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложить на блюдо, можно посыпать отдѣльно сахаромъ и облить какинь-нибудь сиропомъ или подать отдѣльно сливки или соусъ изъ 3 желтковъ, разбитыхъ до-бѣла съ 3 кусками сахара и разведенныхъ $\frac{3}{4}$ стаканами сырыхъ сливокъ.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ. | 2 яйца, $\frac{1}{2}$ —1 ст. корицы.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла. | 5—6 кусковъ сахара.
 $2\frac{1}{2}$ стак. воды или молока. | 1 чайн. ложечку корицы (На соусъ).

Такая каша, подаваемая къ зразамъ, готовится точно также, но безъ корицы, сахара и корицы и меньшая пропорція, а именно:

$1\frac{1}{2}$ стак. смоленскихъ или самыхъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фунта масла, соли, $1\frac{1}{2}$ стак. воды или бульону.

1823) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметанною.** $2\frac{1}{2}$ стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дуршлакъ, смѣшать съ $2\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, чайною ложкою корицы, $\frac{1}{2}$ или 1 стаканомъ обваренной и вытертой корицы, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо.

1324) Каша разсыпчатая на грибахъ бульонъ.
2 стакана риса или смоленскихъ крупъ, послѣднѣя перетереть 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь дуршлагъ: 5—10 сушеныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и припостями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульону 2 1/2 стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ кипеть на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкой; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленскихъ крупъ или риса. | 3—4 ложки чухонск. масла.
Если скоромная каша, то перетереть смоленск. крупы 2 яйца. | 1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея:
5—19 грибовъ сушеныхъ, соли. | 1 лукъ, 1/2 порея, 5—6 шт. англ. перца.

1325) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиной. Очистить самыхъ свѣжихъ рябчиковъ 2—3 штуки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, положить соли, 1—2 зерна англійскаго перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить отъ костей, мелко изрубить. 1 1/4 стакана смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, сварить ихъ въ 1 1/2 стаканахъ бульона изъ рябчиковъ, прибавивъ 3 ложки масла; когда погустѣетъ, положить рубленныя рябчики, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, поставить въ горячую печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 рябчика, 1—2 зер. англійск. | 1 1/4 стак. смоленскихъ крупъ, т. е. 1/2 ф.
перца, 1 гвоздику, | 1 яйцо, 1/2 ф. масла.

1326) Каша луковая. 2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, сварить въ 4 стаканахъ молока, прибавить 1 ложку масла; когда остынутъ, протереть сквозь рѣшето прямо на блюдо въ видѣ горки. Или 2 стакана смоленскихъ крупъ сварить въ 4 стаканахъ молока; когда погустѣетъ, остудить, протереть сквозь рѣшето прямо на блюдо.

И къ той и другой кашѣ подать соусъ изъ сливокъ или молока съ желтками, корицею или ванилью № 356 или сахаръ и сливки.

1327) Каша пуховая иначе. 2 стакана гречневыхъ или смоленскихъ крупъ или 1 гарпецъ картофеля сварить въ водѣ, прибавить немного соли, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицею или ванилью, миндальное № 360 или маковое молоко № 361.

1328) Крутая гречневая каша. 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ мусу, можно поджарить ихъ на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1 ложку чухонскаго масла, соли, мѣшать, пока масло не раскутится, влить кипятку такъ, чтобы крупу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкой, поставить въ горячую печь на 3 часа. Подобная каша подается ко мясу, или на послѣднее кушанье. въ такомъ случаѣ подается къ ней или сливочное масло или молоко, или сливки и сахаръ, или патока.

Или положить вмѣсто 1 ложки 1/2 фунта масла и накрыть кастрюлю крышкой, варить кашу на парѣ.

Выдать: 2 ф., т. е. 4 1/4 ст. гречневыхъ крупъ. | 1/2 или 1/2 ф. чухонскаго масла. Соли.

Подавая на послѣднее кушанье ее можно протереть сквозь дуршлагъ, сложить на блюдо въ видѣ горки.

Крутая гречневая каша съ разными разностями.
Два фунта крупной гречневой крупы насыпать полгоршочка, посолить двумя чайными ложками соли, положить полфунта сливочнаго масла, влить кипятку, чтобы только покрыло крупы, положить 3—4 крутыя мелко изрубленные яйца, 1/2 фун. мозговъ изъ костей, мелко изрубленной не совсемъ прожаренной телятины, филея съ двухъ рябчиковъ, пережаривъ, поставить въ не совсемъ жаркую печь, чтобы упрѣла до полной готовности.

1329) Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ. Приготовить кашу, какъ сказано въ № 1322; вынуть изъ печи, положить на блюдо рядъ каша, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась.

Выдать: 2 стак. гречнев. мелкихъ крупъ. | 3—4 ложки масла.
2 яйца. | 1/8—1/4 ф. пармезана.

1330) Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.
1 фунтъ свѣжихъ каштановъ налить водою; когда сварятся, слить воду; каштаны очистить отъ кожицы, протереть сквозь дуршлагъ, смѣшать съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара и ложкою сливокъ, размѣшать, протереть сквозь рѣшето на подобіе пуховой кашки, уложить ее, не приминая, кружокъ небольшого круглаго блюда, въ середину положить 1 1/2 стакана сбитыхъ густыхъ сливокъ, сбѣшанныхъ съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара и ванилью.

1331) Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.
Вымыть 1 1/4 стакана ячневыхъ крупъ, налить 2 бутылки кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится, тогда слить съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести 3/4 стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставить въ горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: 1 1/4 стак. т. е. 1/2 фунта крупъ. | 3/4—1 стак. сметаны.
6 ст. молока, 1 ложку масла. | Подать отдѣльно густыя сливки и мелкій сахаръ.
4 яйца, соли.

1332) Каша манная на миндальномъ молокѣ.
1/2 фунта сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля обжарить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды; развести 2 стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить. Влить въ кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, 1 ложку сахара, положить миндальные отолочечки, когда вскипятъ, всыпать 1 1/8 стакана манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить понемногу, мѣшая, эти два стакана миндальнаго молока, вскипятить, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, записеровать желѣзною лопаткою.

Выдать: 1 1/4 стак. манны, т. е. 1/2 фун. | 10 штукъ горькаго миндаля.
1/8—1/2 стак. сахара. | Подать отдѣльно мелкій сахаръ.
1/4 ф., т. е. 3/4 ст. сладк. миндаля.

1333) Каша обыкновенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая въ заливку. (Пропорція на 6 тарелокъ). а) *На водѣ:* 4 бутылки воды вскипятить, всыпать 1/2 фунта, т. е. 1 1/4 стакана смоленскихъ крупъ, соли, 1/4 фун. масла, варить довольно долго.

б) *На молокѣ:* 3 бутылки молока, 1 1/4 стакана, т. е. 1/2 фунта крупъ, соли, 1/8 фунта масла.

Эту самую кашу можно запечь, прибавивъ 2 яйца, 2—3 куса сахара, корицы, 1/2—1 стаканъ изюма, подать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ. Въ такомъ случаѣ достаточно 2 бутылки молока.

На бульонъ: 9 стакановъ бульона, $1\frac{1}{4}$ стакана крупъ, соли, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1334) **Манна обыкновенная изъ манной.** а) *На бульонъ:* 9 стакановъ бульона, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{8}$ стакана манной, соли, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

б) *На молоко:* $10\frac{1}{2}$ стакана, т. е. $3\frac{1}{2}$ бутылки молока, $1\frac{1}{8}$ стакана манной, соли, $\frac{1}{8}$ фунта масла.

в) Эту же самую кашу можно запечь в кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 1333.

г) Густую манную кашу можно подавая, облить малиновымъ, вишневымъ или смородиновымъ сокомъ.

1335) **Манна рисовая.** а) *На бульонъ:* $1\frac{1}{2}$ стакана риса, соли, $\frac{1}{8}$ фунта масла.

б) *На молоко:* $10\frac{1}{2}$ стакановъ, т. е. $3\frac{1}{2}$ бутылки молока, $\frac{3}{4}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, соли; кашу только крупн размять, тотчасъ подавать.

в) Эту кашу можно запечь в кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 1333.

г) Или сварить довольно густую кашу на цѣльномъ молокѣ, сложить ее на блюдо, обровнять крутомъ края, сверху покрыть ее вареньемъ вишневымъ, малиновымъ или изъ сливъ, это очень вкусно.

1336) **Манна мансовая на молокѣ.** $10\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока размѣшать съ 3 ложками мансовой муки, вскипятить, процѣдить.

На бульонъ: Сварить бульонъ, процѣдить 10 стак. бульона; $\frac{1}{2}$ стак. воды размѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана мансовой муки, влить мѣшая, прокипятить, протереть сквозь сито, остудить, подается даже холоднымъ.

1337) **Манна овсяная.** а) *На молоко:* $3\frac{1}{2}$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1\frac{3}{4}$ стакана крупъ, положить соли, разварить, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, размѣшать, выбить лопаткою и еще разъ вскипятить.

б) *Овсянка на водѣ:* $1\frac{3}{4}$ стакана крупъ всыпать въ кипятокъ, положить 2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою, прибавить, кто захочетъ, $\frac{1}{2}$ стакана изюма или 1 стаканъ чернослива.

в) *Овсянка съ картофелемъ:* $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ сварить какъ сказано выше, прибавить съ $\frac{1}{4}$ гарнца сваренаго картофеля.

1338) **Манна изъ перловыхъ крупъ.** а) *На водѣ:* Всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою.

б) *На бульонъ:* $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, соли, 1 ложку масла.

в) *На молоко:* разварить сперва въ водѣ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, потомъ подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокѣ съ самаго начала (3 бутылки молока).

1339) **Манна пшеничная.** $1\frac{1}{2}$ стакана пшеницы вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, палить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить, если молоко цѣльное, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта, если же снятое, то $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла.

1340) **Манна изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** На 9 стакановъ воды или бульона взять $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, сварить какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

1341) **Манна или манна изъ гречневой муки.** $\frac{3}{4}$ фунта гречневой самой лучшей муки всыпать на чисто вычищеную сковороду, поставить въ духовую печь, чтобы мука поджарилась, какъ можно чаще ее мѣшая, чтобы не подгорѣла, по чтобы немного, ровно подрумянилась, пересыпать въ кастрюлю, обдать 4 стаканами кипящаго молока, живо мѣшая, чтобы не было комковъ, поставить въ духовую печь. Когда тесто поднимется, то и готово. Бѣдятъ со свѣжимъ масломъ, или поджариваютъ въ маслѣ въ родѣ оладій.

1342) **Манна ячневая.** Всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ стакана ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, сварить до мягкости; или съ самаго начала варить въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока.

1343) **Манна изъ творогомъ.** На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, двѣ чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

1344) **Манна изъ зеленой ржи или пшеницы.** Когда рожь или пшеница палется, но еще не дозрѣетъ, сжать слопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть какъ каждыя крупы и варить на водѣ или на молокѣ, положить соли и масла.

1345) **Манна изъ розовыхъ крупъ.** Розовыя крупы № 2475 варить какъ обыкновенно на молокѣ.

1346) **Манна изъ тьмы.** Срѣзать верхнюю кожицу, втрѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ или молока, положить куса 2—3 сахара, ложку сливочнаго масла, кто захочетъ ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 фунта очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ полбутылкѣ молока, протереть сквозь сито. $\frac{1}{2}$ фун. риса намочить въ холодной водѣ, слить ее, влить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою; налить $\frac{1}{2}$ бутылкою молока, разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахару, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилось.

1347) **Манна изъ тьмы и рису, запеченная въ тьмѣ.** Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину, такъ чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиной; слегка отварить 1 стаканъ риса, положить въ тыкву, взявъ половину только выпутой массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, толченой корицы, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 стаканъ кишмиша съ кориною, 5 желтковъ, 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи, подать на блюдѣ.

1348) **Развѣнчатый рисъ съ сыромъ.** Взять 1 фунтъ риса и масла чухонскаго $\frac{2}{3}$ фунта; поджарить его до красна, потомъ развести рисъ хорошимъ бульонкомъ, поставить на плиту пока не разварится до мягкости, подавая на столъ положить швейцарскаго тертаго сыру ложки 4; подавать горячимъ.
Выдать: 1 ф., т. е. 2 стак. риса. | $\frac{2}{3}$ ф. масла, 4 лож. сыра.

1349) **Рисъ съ шафраномъ по-итальянски.** $\frac{1}{2}$ —1 золотникъ шафрана высушить, растереть, залить рюмкою воды, дать настояться, процедить; 2 стакана риса обварить кипяткомъ, всыпать въ 3—4 стакана кипящаго бульона, положить 1—2 ложки масла, тушить подъ крышкою, когда рисъ будетъ въ половину готовъ влить процеженный шафранъ, размѣшать, тушить до готовности; подлить если надо будетъ бульону, выложить на блюдо, посыпать толстымъ слоемъ пармезана.

1350) **Рисовая каша съ пармезаномъ** (Итальянскій Рисотъ). Сварить бѣлаго говяжьяго бульона изъ голяшки, съ соллереемъ и петрушкою, подкрасить лукомъ, процедить; сварить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стакана размоченаго риса, но чтобы не разварился. Передъ отпускомъ влить на сковородку $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, подержать на огнѣ, чтобы масло закипѣло, всыпать 4 столовыя ложки съ верхомъ тертаго пармезана, перемѣшать съ рисомъ, подавать.

1351) **Кармелльная каша изъ манны.** Вскипятить двѣ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, всыпать чашку манной крупы и $\frac{1}{2}$ фунта грецкихъ орѣховъ истолченныхъ съ $\frac{1}{2}$ чашкою сахара, сварить кашу, мѣшал, чтобы не было комковъ и чтобы она не пригорѣла, когда каша будетъ готова переложить ее на ситечко, поставить въ духовую печь, чтобы запекалась сверху пѣнкою, на которую посыпать чашку просѣянаго сахара такъ, чтобы вся пѣнка была имъ покрыта, затѣмъ разогрѣть плетку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, 1 чашку манныхъ крупъ. | $1\frac{1}{2}$ чашки сахара, $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ.

1352) **Каша русская подъ названіемъ Гурьевская.** 1 фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—20 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки $1\frac{1}{8}$ стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюди раить изъ тѣста, положить рядами, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, ветавить на недолго въ печь. Подавая убрать варенье. Эту кашу можно переключивать фруктами и вареньемъ.

Выдать: 5 ст. слив. или цѣльнаго молока. | 2—3 сухаря, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.
 $1\frac{1}{8}$ ст. манны, 1 ф. орѣховъ. | (Прибавить кто хочетъ $\frac{1}{2}$ стак. фруктоваго или ягоднаго варенья).
 $\frac{3}{4}$ стак. сахара.

1353) **Каша Гурьева сладкая, манная.** Взять 5 стакановъ хорошихъ сливокъ, $1\frac{1}{8}$ стакана манны, вскипятить ихъ, положить $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго истолченнаго миндаля, съ очень малымъ количествомъ воды, чайную чашку верхомъ сахара и маленькій кусочекъ въ $\frac{1}{2}$ вершка ванили, истолченной съ сахаромъ; вскипятить все вмѣстѣ, перелить въ камешную чашку, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы закипѣло.

Выдать: 5 стак. сливокъ. | 1 стак. сахара.
 $1\frac{1}{8}$ стак. манной крупы. | $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
 $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля. | 4—5 сухарей.

1354) **Русская сливочная манная каша.** Взять 3 бутылки хорошихъ сливокъ, влить въ камешную кастрюлю, поставить передъ угольями, когда станутъ дѣлаться на сливкахъ пѣнки, то ихъ постоянно снимать и

складывать отдѣльно: когда же останется половина сливокъ, то въ эти сливки положить $\frac{1}{2}$ фунта манной крупы, чайную чашку верхомъ сахару, $\frac{1}{4}$ фунта только что сбитаго сливочнаго масла и всѣ снятыя пѣнки, все вмѣстѣ размѣшать и прокипятить; за $\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилась; надо стараться, чтобы пѣнки не пригорѣли.

Выдать: 3 бутылки сливокъ, $1\frac{1}{4}$ стакана манны. | 1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1355) **Каша изъ рибчиновъ со смоленскою крупюю.**

Взять 3 хорошо перемытыхъ рибчика, положить ихъ въ кастрюльку, налить на нихъ стакановъ 10 воды, варить рибчики до совершенной мягкости, посоливъ десертною ложкою соли, потомъ вынуть рибчики, а бульонъ, въ которомъ они варились, процедить. Отдѣливъ отъ костей самое мясо, истолочь его хорошенко въ ступицѣ, протереть сквозь сито, размѣшать съ процеженнымъ бульономъ и положить въ него смоленскихъ, т. е. мелкихъ гречневыхъ крупъ; на 8 стакановъ этого бульона, $1\frac{1}{4}$ стакана крупы, варить кашку до готовности. Подать отдѣльно сливочное масло. Кто любитъ можетъ положить въ эту кашу 3 головки луку и перцу на кончикѣ столоваго ножа.

Выдать: 3 рибчика, $\frac{1}{2}$ ф. смолен. крупы. | (2—3 луков., перцу, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла.

1356) **Каша Гурьева изъ гречневыхъ крупъ.**

Сварить крутую гречневую кашу, заваривъ ее въ горшкѣ кипяткомъ грибаго бульона. Когда она будетъ почти готова, вынуть ее изъ горшка; горшокъ вымыть, чтобы стѣнки были чисты и сухо вытерты; тогда положить въ него рядъ кашки, рядъ кусочковъ мозговъ изъ костей воловьихъ, опять рядъ кашки и такъ до конца. Послѣдній рядъ должны быть мозги; закрывъ горшокъ поставить въ печь, чтобы каша урѣла и сдѣлалась рассыпчатою, смотрѣть, чтобы не пригорѣла.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фунта гречневыхъ крупъ. | $\frac{1}{4}$ ф. суповыхъ грибовъ.
 $\frac{3}{4}$ ф. мозговъ.

1357) **Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ.** $1\frac{1}{2}$ бутылки молока вскипятить, всыпать 1 стаканъ манны, размѣшать до гладкости, сварить, когда будетъ готова, сложить ее на большое блюдо, сгладить, остудить, нарезать ломтиками, обвалить каждый въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавая посыпать сахаромъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, $\frac{1}{2}$ ф. манны. | 4—5 сухарей, 2—3 ложки масла.

1358) **Котлеты рисовыя жаренныя.** $1\frac{1}{2}$ стакана риса перемывать въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ, остудить, вбить 1—2 яйца, $\frac{1}{8}$ фунта растопленнаго масла, сдѣлать въ родѣ котлетокъ, обжарить ихъ въ маслѣ; подавать на второе блюдо съ грибнымъ или голландскимъ соусомъ.

Если котлеты подаются вмѣсто пирожнаго, то въ рисъ, приготовленный какъ сказано выше, можно прибавить ложки $1\frac{1}{2}$ розовой воды, $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго миндаля, сахару, отертаго о лимонную цедру, или корицу, обжарить въ маслѣ; подвая, облить сабаономъ № 358, или молочнымъ соусомъ № 356, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса, 1—2 яйца. | яйца, бутылку молока, 4 куса сахара.
1 бутылку молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, | $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ложки розовой воды.
и на соусъ грибной № 298. | $\frac{1}{4}$ стак. сладк. миндаля или цедры лимонную или корицу.
или на бѣлый № 310. | На какойнибудь сладкій соусъ.
Или выдать $1\frac{1}{2}$ ст. риса, 1—2

1359) Котлеты рисовыя жареныя съ шоколаднымъ соусомъ. 1½ стакана риса вымыть, налить холодной водою, разъ вскипятить, отлить на дуршлакъ, перелить холодной водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бутылкою молока или сливокъ, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 ложку сахара, ½ палочки ванили, разварить до мягкости, остудить, положить 2 яйца, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалить ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, опустить въ горячій фритюръ; когда подрумянятся, вынуть ихъ дуршлаковою ложкою на дуршлакъ, обвалить ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколаднымъ слѣд.: 2 желтки, 2 куска мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченнаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не кипятить, облить котлеты.

Выдать: 1½ стак. риса.	масла № 2292. (Часть II).
1 бутылку молока или сливокъ.	На соус:
1 лож. сах., ½ палочки ванили.	2 желтка, 2 куска сахара.
⅛ ф. сливочнаго масла.	2 стакана молока.
2—3 яйца, 5—6 сухарей.	⅜ фунта шоколада, т. е. ½ плитки.
½ фунта фритюра или русскаго	(½ чашки вареши).

Въ эти же самыя котлеты можно положить варенца безъ соку, а именно; взять немного приготоовленнаго рису, скатать сперва шарикъ, сдѣлать небольшое отверстие, положить варенье, потомъ катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ него котлетку въ видѣ груши и т. д.

1360) Сальники изъ гречневой крупы съ печенкою. Взять крупной гречневой крупы, перемыть ее въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, смѣшать съ очень мелко изрубленною сырою телячьею печенкою, положить соли, ⅛ или ¼ фунта масла (смотря по тому, какъ жирна сѣтка), 2 яйца. Кастрюльку выложить бараньей сѣткою или такъ называемымъ сальникомъ, сложить приготоовленную кашу, накрыть тою же сѣткою, вставить въ печь на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Крупинокъ гречневыхъ крупъ 1 ф., т. е. 2¼ стакана.	⅛ или ¼ фунта масла.
1 большую телячью печенку.	2 яйца, соли.
	Баранью сѣтку, а даже и телячью.

1361) Сальники изъ гречневой крупы съ яйцами. Гречневую крупку перемыть въ холодной водѣ, заварить кипяткомъ, смѣшать съ мелко изрубленными крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить въ кастрюлю, выложенную бараньєю сѣткою, вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1½ ф., т. е. 4¼ стак. крупныхъ гречневыхъ крупъ.	⅛ или ¼ фунта масла.
5 яицъ, соли.	Баранью сѣтку или телячью.

Г) СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ.

1362) Сырники вареные. 3 фунта обыкновеннаго самаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить 1 ложку масла, соли, 6 яицъ (если творогъ очень густъ, то прибавить 2—3 ложки сметаны), ½ стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, выдѣлать на столѣ, посыпанномъ слегка мукою, длинныя плоскія полоски, разрѣзать ихъ наискось на куски въ вершокъ длиною; опустить въ соленый кипятокъ; когда

всплывутъ наверхъ, выбрать дуршлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками растопленнаго масла, поджареннаго съ 2—3 толчеными сухарями.

Выдать: 3 фунта творога, 6 яицъ, соли.	1 ст. муки, около ½ ф. сливочн. масла.
(2—3 ложки сметаны).	2—3 сухари.

1363) Сырники вареные другимъ манеромъ. 2 фунта творогу изъ подъ пресса растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, опускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 2 фунта творогу, 4 яйца.	1 стак. сметаны.
2 ложки муки, ¼ ф. сахара.	(Корицы, сахару съ ¼ стак.).

1364) Сырники жареные. 3 фунта свѣжаго творогу положить подъ прессъ, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, мелкаго сахару, немного муки, надѣлать на столѣ, слегка посыпанномъ мукою, плоскія лепешечки, влить на сковороду ½ стакана очищеннаго растопленнаго масла, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 фунта творогу, 4 яйца, соли.	¼ стак. муки, 2 ложки масла.
2—3 лож. сметаны.	(Сахаръ и сметану).
2—3 куса сахара.	

1365) Жареные сырники другимъ манеромъ. Взять самаго свѣжаго творогу, положить подъ плетъ, протереть его сквозь сѣто, положить въ него свѣжей сметаны, яицъ, двѣ трети ложки соли и тмину, предварительно вымытаго, размѣшать все хорошенько, сдѣлать толстыя лепешки верхика въ полтора въ діаметрѣ, сложить ихъ на желѣзный листъ, поставить въ печь, чтобы чуть-чуть подрумянились. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творогу, ½ стак. сметаны.	4 яйца, соли, 2 чайныя ложки тмина.
--	-------------------------------------

1366) Клецки заваривныя. Клецки приготоовить, какъ сказано въ № 206, только большую пропорцію; выложивъ на блюдо, облить 2—3 ложками масла, подрумяненнаго съ 2—3 толчеными сухарями или съ мелко изрубленнымъ лукомъ.

Выдать: ½ ф. масла, 1 стак. муки.	2—3 ложки масла — облить на блюдѣ
4—6 яицъ, 2—3 сухаря или	клецки, 3—4 сухаря.
1 2 луковницъ, соли.	

1367) Клецки картофельныя. Приготоовить клецки, какъ сказано въ № 211, только большую пропорцію; сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями или лукомъ.

Выдать: 3 стак. картофеля. шоре, т. е. почти 1 гарнецъ картофеля.	2—4 яйца, соли, мушкатнаго орѣху.
⅜ ф. масла, почти 1 стак. муки.	¼ ф. масла — облить клецки.
	2—3 сухаря или 2—3 луковницъ.

1368) Клецки маишныя. Приготоовить клецки, какъ сказано въ № 212, сложить на блюдо, облить масломъ, подрумяненнымъ съ сухарями.

Выдать: 2 ст. молока, ½ ст. мапы.	2—3 ложки сливочнаго масла, соли.
½ ф. масла, 8 яицъ.	2—3 сухаря — облить клецки.

1369) Клецки гречневныя. 6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречне-

вой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ вбить 3 яйца, положить соли. размѣшать, опускать клецки ложкою въ солѣный кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

Выдать: 6 ложекъ сливокъ или молока.	2—3 ложки масла.
3 ложки, т. е. $\frac{3}{4}$ ф. масла.	2—3 сухаря или 2 луковицы.
1 ст. гречн. муки, 3 яйца, соли.	

1370) **Клецки саксонскія.** $1\frac{1}{2}$ ложки масла растереть до бѣла съ 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать какъ можно лучше, положить соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта вареной ветчины и $\frac{1}{4}$ французскаго хлѣба нарезать ихъ самыми мелкими кусочками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ тѣстомъ, сдѣлать въ родѣ большихъ шариковъ; опускать въ кипятокъ соленой воды или въ бульонъ; выложить на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта масла.	$\frac{1}{4}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$\frac{1}{4}$ фунта ветчины.	2 стак. муки.

1371) **Клецки миндальныя.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и штукъ 15 горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока: потомъ положить въ миндаль 8 яицъ, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленнаго масла и $10\frac{1}{2}$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать, опустить въ молочный супъ, или поджарить ихъ въ трехъ ложкахъ масла, сложить на блюдо, облить соусомъ изъ молока съ желтками, сахаромъ и корицею № 356.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля.	8 яицъ, 4 ложки сахара.
15 штукъ горькаго.	$10\frac{1}{2}$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба.
$\frac{1}{2}$ стак. молока, почти $\frac{1}{4}$ фун. масла.	(Прибавить 2 ложки масла, если поджарить клецки).

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, пончики, хворостъ, оладьи, драчена и разнородныя сладкія кушанья.

Пропорціи назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорціи въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 18 до 18 " " " " 2 " "

А) ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ОБЛАТКИ.

Примчаніе. Лучше всего вафли печь на горячихъ угляхъ. Форму не надобно мазать масломъ, развѣ тогда только, если вафли не будутъ отставать отъ формы; по испеченіи вафель, форму надобно вытереть только ваткою или пропускаю булгакою, но не мыть ее водою. Чтобы вафли удались—растопленное масло надобно растереть до бѣла въ холодномъ жѣтѣ, бѣлки должны быть самыя свѣжіе и чрезвычайно хорошо взбиты.

1372) **Вафли облыновскія.** $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, $1\frac{1}{4}$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вливая понемногу почти 1 стак. молока или сливокъ, размѣшать, влить понемногу 8 взбитыхъ бѣлковъ, перебивать осторожно сверху внизъ и печь вафли не мазывъ формы масломъ. Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чѣмъ бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафель будетъ больше, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выйти отъ 12 даже до 16 большихъ вафель.

Выдать: 3 ложки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф. масла.	1 стаканъ молока, сливокъ или сметаны.
4—5 кусковъ сахара.	8 яицъ.
$1\frac{1}{4}$ стакана муки.	(Корицы изъ лимонной цедры).

Эти вафли подаются съ сахаромъ, вареньемъ или со сбитыми сливками.

Въ вафли можно положить также для вкуса $\frac{3}{4}$ стакана, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, въ такомъ случаѣ прибавить ложки 2—3 молока или сливокъ, или убавить муки. Въмѣсто молока можно влить 1 стаканъ воды или 1 стаканъ сметаны.

1373) **Вафли превосходныя.** Взять $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго свѣжаго масла слегка теплаго, 5 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ мелкаго сахара, тереть все вмѣстѣ, пока не побѣлѣетъ; тогда влить $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана круничатой муки, размѣшать до гладкости и когда надо начинать печь вафли, то положить въ тѣсто 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, но не разбалтывать бѣлковъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стакана масла.	$\frac{1}{2}$ стакана муки.
$\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 5 яицъ.	6 чайныхъ ложекъ сахара.

1374) Вафли рисовыя. $\frac{1}{4}$ фунта риса обварить кипяткомъ, слить воду, разварить въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ, отставить, протереть сѣвсомъ сито, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3—4 куска сахара, 5 яицъ или 5 желтковъ; а бѣлки взбить въ пѣну, съ $\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока и растопленнаго масла $\frac{1}{8}$ фунта; бить лопаткою до гладкости, дать подняться въ теплое мѣсто, печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана риса. | 2 ложки дрожжей, $2\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $2\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ. | 3—4 куска сахара.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки, 5 яицъ. | (Корицы или лимонной цедры).

1375) Вафли на дрожжахъ. Муку, молоко, дрожжи размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; растопленное же масло растереть до бѣды, взбить желтки и опять мѣшать; когда тѣсто поднимется, положить въ него это масло съ желтками, всыпать сахаръ, положить взбитые бѣлки и печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. растопленнаго масла. | 4—5 кусковъ сахара.
 6 яицъ, 2 ложки дрожжей. | (Мушк. пѣту или чего-нибудь другого для запаха).
 2 ст. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. тепл. молока.

Печь, какъ сказано въ предыдущемъ № 1372.

Выйдетъ большихъ вафлей отъ 14 до 15.

1376) Вафли шоколадныя. Приготовить точно также, какъ вафли № 1372, съ тою только разницею, что вмѣсто $1\frac{1}{4}$ стакана муки, взять $\frac{1}{2}$ стакана тертаго шоколаду и стаканъ крупчатой муки.

1377) Вафли на взбитой сметанѣ. $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны сбить на льду въ пѣну, смѣшать съ 6 желтками и $\frac{1}{2}$ фун., т. е. $1\frac{1}{2}$ стаканами самой лучшей муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ и печь, какъ обыкновенно.

1378) Трубочки съ виномъ. $\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ стакана вина, 3 бѣлка размѣшать хорошенько; разогрѣть форму до горячаго состоянія, намазать бѣлымъ воскомъ, влить вполную столовую ложку тѣста, закрыть плотно, поставить на огонь; черезъ 2 минуты, перевернувъ форму на другую сторону, поддержать на огнѣ еще двѣ минуты; когда будетъ готово, снять съ доски осторожно, тотчасъ свернуть въ трубочку, положить на блюдо въ пенку, а форму намазать опять воскомъ и печь слѣдующія.

Полонить ихъ битыми сливками № 1476, или на середину блюда положить битыя сливки, обложить трубочками, которыя можно напоить вареньемъ.

Выдать: *На трубочки:*
 $\frac{3}{4}$ стак. муки. | *На битыя сливки:*
 $\frac{3}{4}$ стак. легкаго дешеваго вина. | $1\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. | 4 куска сахара, цедру съ 1 лимона.
 3 бѣлка. | Или $\frac{1}{2}$ вершка ванили, или корицы.
 Кусокъ бѣлаго воску. | (1 стак. варенья).

Выйдетъ трубочекъ 35.

Трубочки постныя готовятся точно также, только безъ бѣлковъ, но съ 2 ложками какого-либо хорошаго постнаго масла.

1379) Трубочки изъ миндаля. 4 ложки растопленнаго масла растереть до бѣды, всыпать сахаръ, 5 шт. горькаго толченаго миндаля, взбить 4 яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать, влить 8 ложекъ молока и печь трубочки,

какъ обыкновенно, наливая тѣста по $\frac{1}{2}$ ложкѣ; первый только разъ намазать форму масломъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. молока. | 5 шт. горькаго миндаля.
 4 яйца, 6 кусковъ сахара. | $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Трубочекъ выйдетъ отъ 25 до 28 шт.

1380) Трубочки съ корицею. $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золотникъ мелкой корицы, цедры стертой съ $\frac{1}{3}$ лимона, около $\frac{3}{4}$ стакана муки такъ, чтобы тѣсто было жидко какъ на блины, размѣшать, печь трубочки, какъ сказано въ № 1378.

1381) Облатки сливочныя. 1 яйцо разбить съ 1 стаканомъ сливокъ, всыпать легко насыпанный 1 стаканъ муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желтокъ, мѣшать хорошенько въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа. Желѣзную форму отъ трубочекъ намазать масломъ или воскомъ; налить пенного тѣста, чтобы облатки были тонки, и печь какъ трубочки.

Приготовить ложки 2 мелкаго сахара, корицы, мелко истолченнаго сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго, смѣшать; когда облатки будутъ готовы, намазать каждую масломъ, посыпать приготовленнымъ миндалемъ, сложить попарно, положить въ форму отъ трубочекъ, намазанную масломъ, прикрыть, поддержать на огнѣ минутъ 2.

Такия облатки можно подавать къ чаю или къ кофе.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. сливокъ, 1 ст. муки. | 1 ст. сладк. миндаля, 5—6 горькаго.
 1 ложку сахара, соли, бѣлаго воску. | 2 ложки сахара, корицы, $\frac{1}{2}$ лож. масла.

Выйдетъ отъ 20 до 25 паръ.

1382) Облатки. $\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана вина, $\frac{1}{2}$ стакана сахара размѣшать, печь какъ трубочки № 1378, вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, поддержать на огнѣ минутъ 2.

Или сложить попарно, смазывать ихъ вареньемъ, подавая посыпать сахаромъ.

В) ПЫШКИ, ХВОРОСТЪ, СЛАДЬИ, ДРАЧЕНА.

1383) Пышки или драчена. Взять 1 стаканъ молока вмѣстѣ съ дрожжами (1 золот. на $\frac{1}{3}$ коп.), 2 стак. муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько вѣселочкою, положить соли, $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла перастопленнаго, по и не сливкомъ холоднаго, 4 желтка разбитые съ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ, прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы или зерень 5—6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киривассера или рома, выбить тѣсто хорошенько вѣселочкою или руками, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа или на 1 часъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыная слегка муку.

Такъ приготовленное тѣсто черезъ $\frac{1}{2}$ часа или 1 часъ выложить на столъ, раскатать два кружка почти въ палецъ толщиною, подсыная, какъ уже сказано, слегка мукою; на одинъ изъ этихъ листовъ положить кусочками по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки варенья безъ сока такъ, чтобы изъ этой пропорціи вышло 24 пышки, накрыть ровню другимъ листомъ, вырѣзывать стаганомъ пышки; складывать ихъ на листъ, посыпанный слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать под-

пяться впродолженіи $\frac{3}{4}$ часа, но не слишкомъ, отъ этого зависитъ рыхлость пончиковъ: потому что если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто терять свою силу, спущенное въ масло не можетъ болѣе расти и дѣлается съ вальцолъ.

Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ, см. № 2293 (часть II), вскипятить, влить 1—2 ложки спирту (отъ него пончики не будутъ такъ жирны), спускать по 5—6 пончиковъ за разъ, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣли, но не пригорали. Когда пончики подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дуршлаковою ложкою, тотчасъ же обсыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончики бываютъ еще лучше, если тѣсто мѣтѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложивъ все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно намазать, если пужко будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало), на каждый кусочекъ положить варенья, защипать, скатать шарикъ, сладить вкругомъ и т. д.

Выдать: 1 ст. молока вѣстѣ съ дрожжамн. 1 ложку сахара. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла. 4 желтка, соли. $\frac{1}{8}$ чайн. ложечки корицы, или чего нибудь другаго для запаха. $\frac{1}{2}$ ст. варенья безъ сока.

Всего $1\frac{1}{4}$ ф. муки. Чтобы обсыпать пончики, выдать 4—5 кусковъ сахара и 1 чайн. ложечку корицы. Чтобы изжарить ихъ 1 ф. масла и 1 ф. свиного или гусиного сала и 1 стож. ложку спирта или хорошей водки.

Вѣсто варенья положить можно яблочнаго мармелада: 3 яблока мочить, протереть сѣвезъ сито, положить $\frac{1}{4}$ стакана сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ.

1384) Пончики или ильнички назъ дружкой пропорціи. Приготовляются точно также, какъ и предъидущія № 1383, только желтки надобно сперва растереть до-бѣла съ сахаромъ.

Выдать: 1 ст. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ф. муки. $\frac{1}{2}$ ст. растопленнаго масла. $\frac{1}{2}$ ст. сах., $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы. 10 желтк. $\frac{1}{4}$ ст. хорош. дрожжей. Соль $\frac{1}{8}$ чайной ложечки.

$\frac{1}{2}$ рюмки рома. $\frac{3}{4}$ ст. варенья безъ сока. 1 ф. масла, 1 ф. свиного или гусин. сала. 1 ложку спирту № 2293 (часть II).

Выидеть штукъ 25—30

1385) Пончики третьимъ манеромъ. $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 10 желтковъ, тереть опять какъ можно дольше, влить $\frac{1}{3}$ стакана хорошихъ дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, посолить, вскипятить ложку сахара, корицы и муки (фунта 2) такъ, чтобы тѣсто можно было слегка раскатать скалкой на два пласта; наложивъ варенья вырѣзывать пончики стаканомъ или большою рюмкою, дать подняться и жарить, какъ сказано въ № 1383.

Выидеть пончекъ около 40.

1386) Пончики четвертымъ манеромъ. Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 ложки густыхъ дрожжей, положить $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, растереть до-бѣла съ 3 желтками, соли, размѣшать все это хорошенько, вбить лопаткою какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, выложить на столъ, раскатать и т. д. какъ сказано въ № 1383.

1387) Пончики заваривши на дрожжахъ. 2 стак. муки заварить 1 стак. горячаго молока; когда остынетъ, влить $\frac{1}{3}$ стакана молока, размѣшаннаго съ 1 золот. дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткою, положить соли, 4—5 желтковъ до-бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, 5—6 штукъ толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто едва можно было раскатать скалкою, положить иѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, черезъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа посыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и т. д. какъ сказано въ № 1383.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. молока. $\frac{1}{2}$ лота дрожжей. $\frac{1}{2}$ ст. сахара, соли, 4—5 яицъ. $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5—6 шт. горьк. миндаля. $\frac{1}{2}$ стакана варенья безъ сока.

1 фунтъ масла и 1 фунтъ свиного сала № 2293 (часть II). 1 ложку спирта. Для обсыпанья 1 полную ложку сахара и чайную ложечку корицы.

Выидеть пончиковъ 25—30.

1388) Пончики заваривши безъ дрожжей. 2 стак. воды, $1\frac{1}{2}$ ложки масла вскипятить, вскипятить почти 2 стакана муки, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, вбить 4 яйца, всыпать сахару куса 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть въ масло, брать понемногу тѣста, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда пончики подрумянятся выкладывать ихъ на рѣшето, потомъ сложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, облить сиропомъ.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла. 2 ст. муки, т. е. $\frac{2}{3}$ ф., 4 яйца. $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла попол. со свин.

или гусинымъ саломъ, № 2293, (ч. II) 2 куса сахара и лимонной цедры. (Сахаръ и спиртъ).

1389) Пончики съ яблоками безъ дрожжей. 9—12 небольшихъ яблоковъ очистить, выбрать осторожно середину, пустое же мѣсто наполнить вареньемъ безъ сока.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ сахара растереть до-бѣла, класть понемногу 6 оббитыхъ бѣлковъ, посыпая 6 чайныхъ ложекъ муки; обмакнуть каждое яблоко въ это тѣсто, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда подрумянятся, выпутъ дуршлаковою ложкою, посыпать сахаромъ и корицею, облить сиропомъ или сабаюномъ № 358.

Выдать: 9—12 яблоковъ: 6 яицъ. 6 чайныхъ ложекъ сахара. 6 чайныхъ ложекъ муки.

(1 ложку сахара и корицы). $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла пополамъ съ саломъ. 1 ст. сиропъ или сабаюновъ.

1390) Хворостъ обыкновенный. Взять 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ ложки водки или рома, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, около $2\frac{1}{2}$ стакановъ муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать полосками, прорѣзавъ середину, вывернуть одинъ конецъ; или три узенькія полоски слепить вѣстѣ, или вырѣзать розанчиками или въ родѣ кудрей, жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. Когда хворостъ подрумянится, выбирать дуршлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу, посыпая крупно истолченными сахаромъ, корицею, кто любитъ; переложить на блюдо, подавать.

Выдать: 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ лож. водки или рома. $\frac{1}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. 3 ст. муки, или 1 фунтъ.

$1\frac{1}{2}$ ф. масла пополамъ съ саломъ № 2293. 1 ложку спирту или водки. (Корицы и 3—4 куса сахара).

Выидеть хвороста полное блюдо съ верхомъ.

1391) Елце хворостъ или ильнички. Раскатать тонко тѣсто, можно сдѣлать изъ него небольшіе пирожки (наливалнички), на-

фаршировать их вареньем (1 стакан), сблпнить плотно край, смазывая яйцом жарить въ маслѣ.

1392) **Еще хворостъ.** Точно такой же хворостъ готовится постный. Взять 8 ложекъ, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ 2 ложки какого-нибудь постнаго масла и 1 ложку очищенной водки или рома, 4 куска сахара и муки стакана $2\frac{1}{2}$.

Изжарить въ 1 фунтѣ постнаго масла; масла останется почти половина; его можно употребить въ другое кушанье.

1393) **Хворостъ жареный съ мармеладомъ.** Приготовить тѣсто изъ 2 яйца, 1 стакана муки, 1 столовой ложки сахара съ лимонною цедрою и 1 стакана молока. Незадолго до отпуса разогрѣть въ горячемъ фритюрѣ или маслѣ желѣзную форму для хвороста, осушить салфеткою, обмакнуть въ массу, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится до колера, сложить хворостъ на рѣшето, форму же опять обмакнуть въ масло, а потомъ въ тѣсто и такъ поступать до конца. Передъ отпускомъ смазать хворостъ какимъ-нибудь мармеладомъ, сложить попарно, обсыпать сахаромъ, подавать горячимъ.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. муки, 1 ст. молока. | 2 $\frac{1}{2}$ ф. фритюра или масла.
1 ложку сахара съ лимон. цедрою. | $\frac{1}{3}$ стак. мармелада.

1394) **Хворостъ другимъ манеромъ.** Взять 3 яйца или 6 желтковъ, сахаръ, муки стакана 2, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко и жарить какъ хворостъ № 1390.

Выдать: 3 яйца или 6 желтковъ. | 1 ложку ширину или водки.
4—6 куск. сахара, 2 $\frac{1}{2}$ ст. муки. | (Корицы и 3—4 куска сахара — осыпать
1 $\frac{1}{2}$ ф. масла попом. со слив. саломъ. | хворостъ.

1395) **Хворостъ литый.** 1 стак. сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смѣшать съ 1 стак. молока или немного болѣе такъ, чтобы тѣсто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые бѣлка, размѣшать; спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ маленькую воронку пипеткою по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворостъ имѣлъ видъ стѣки, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, выбрать на рѣшето на пропускную бумагу, подать горячимъ, обсыпавъ сахаромъ или обливъ сокомъ.

Выдать: 1 ст. муки, 4 яйца, 2 лож. сахара. | 1 ст. молока или вина.
Немного корицы. | 1 ф. масла и ложку водки.

1396) **Хворостъ литый другимъ манеромъ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать немного муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, размѣшать до гладкости, спускать тѣсто съ ложки пипеткою въ кипящее масло.

1397) **Хворостъ литый третьимъ манеромъ.** 1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, немного корицы смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, лить тѣсто пипеткою въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать.

1398) **Оладьи на дрожжаномъ.** 2 $\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, 4 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 $\frac{1}{2}$ или 2 ложки густыхъ дрожжей размѣшать до гладкости; когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенъко лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 яйца цѣльными или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать въ пни сахаръ или варенье.

Выдать: 2 $\frac{1}{4}$ стак. молока. | 4 яйца, соли.
4 $\frac{1}{2}$ ст., т. е. 1 $\frac{1}{2}$ ф. муки. | Всего $\frac{1}{2}$ фунта масла.
2 ложки дрожжей. | (Полать сахаръ или варенье).

1399) **Оладьи на млидальномъ молокѣ.** Растворить тѣсто изъ 2 $\frac{1}{4}$ стак. млидальнаго молока, 4 $\frac{1}{2}$ стакановъ муки, ложекъ 2 дрожжей, соли, прибавить 1 ложку сахара; когда тѣсто поднимется, не мѣшая его ложкою, жарить оладьи въ маслѣ.

1400) **Оладьи изъ манной, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.** а) 1 бутылку молока вскипятить, всыпать 1 $\frac{1}{2}$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за полтора часа передъ отпускомъ положить 6 сбитыхъ бѣлковъ (прибавить $\frac{1}{2}$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей), дать подняться въ довольно теплое мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковородку, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сблпать немного помягше и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ.

Выдать: 1 бутылку молока. | $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{3}$ лота дрожжей.
1 $\frac{1}{2}$ стак. манной, или пшена или | $\frac{1}{2}$ фунта масла.
смоленскихъ крупъ, 6 яицъ. | (Полать отдѣльно сахаръ).

б) Другая пропорція: 1 стаканъ молока, 2 стакана воды, 1 $\frac{1}{2}$ стакана крупъ, 4 цѣльныхъ яйца, размѣшать, изжарить въ $\frac{1}{2}$ фунтѣ масла.

1401) **Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.** Вскипятить 4 стак. молока, всыпать 1 $\frac{3}{4}$ стакана смоленскихъ крупъ, вскипятить, размѣшать до гладкости, остудить, вбить 2 яйца, всыпать сахаръ, намазать довольно тонко на желѣзный листъ или на блюдо.

Когда каша совершенно остынетъ, вырѣзать выемкою или просто стаканомъ кружковъ 26—28; стдблжить половину паръзапныхъ кружковъ, положить на нихъ варенье безъ сока, прикрыть другимъ кружкомъ, сблпить кругомъ край, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ переложить на желѣзный листъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 3—4 ст. молока. | 8 яйца, 6 сухарей.
1 $\frac{3}{4}$ ст. смоленскихъ крупъ. | $\frac{2}{3}$ стакана варенья.
4 куска сахара. | 2—3 ложки масла.

1402) **Оладьи изъ моркови.** Взять 5 штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на оладьи. Разогрѣть на сковородѣ масло и поджарить оладьи, какъ обыкновенно.

Также приготовляются оладьи изъ сыраго картофеля.

1403) **Драчена.** $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 3—6 яйцами, всыпать 2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, размѣшать до гладкости; распустить на сковородѣ ложку масла, разогрѣть до горячаго состоянія, влить приготовленную массу, вставить въ горячую печь на 20—30 минутъ; когда драчена испечется и подрумянится, тотчасъ подавать ее, обсыпавъ сахаромъ. Бѣлки можно сбить въ пѣну.

Другая пропорція: 10 яицъ разбить до-бѣла, всыпать 1 $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать, подливая поемпогу 1 стаканъ сливокъ, выбивать тѣсто съ полчаса. Распустить на сковородѣ ложку масла, влить приготовленную массу, вставить въ печь минутъ на 20.

1404) **Родъ драчени.** Ложку свѣжаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, положить по одному 6 желтковъ, влить поемпогу 1 стаканъ сметаны и 1 стак. сливокъ, размѣшать хорошенъко, всыпать 2 ложки крупичатой муки и

полную ложку сахара, вылить на сковородку, поставить в водный дух; когда будет готова, вынуть, украсить вареньем; можно подать отдельно сливки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фунта масла. | 1 стакан сливок.
6 желтков, 1 ст. сметаны. | 2 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. (Сливки).

1405) **Еще родъ драчены.** Растереть до бѣла $1\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, взбить 6 желтковъ, растереть, положить 4 ложки сметаны, 2 полныя ложки сахара, 2 полныя ложки картофельной или крупчатой муки, лимонной цедры, кардамону, флерь-д'оранже или ванили, прибавить кто хочет $\frac{3}{4}$ стакана рубленнаго миндаля, положить взбитые бѣлки, размѣшать, поставить в печь, чтобы запеклась.

Выдать: 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 2 ложки муки.
4 ложки сметаны. | Чего нибудь для запаха.
2 ложки сахара. | (1 стак. сладкаго миндаля).

1406) **Еще родъ драчены или шпроезное на сковороду руку.** Вынуть 2 ложки самаго свѣжаго масла, чтобы не осталось в немъ соли, тереть в одну сторону, пока не побѣлѣетъ какъ сметана; 6 желтковъ и $\frac{3}{4}$ стакана сахара растереть отдѣльно до бѣла, смѣшать съ масломъ, положить лимонной цедры или горькаго миндаля; потомъ прибавлять по немногу не переставая мѣшать 1 ложку муки, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ сметаны и 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать слегка, вылить на сковороду, поставить в самый легкій духъ; когда будетъ готова тотчасъ подавать.

Выдать: 2 ложки т. с. $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 1 ст. сливокъ. 1 ложку муки
6 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, | 1 ст. сметаны.

В) РАЗНОРОДНЫЯ СЛАДКИЯ КУШАНЫЯ.

1407) **Минишки.** Малецькіе сухіе продажныя крендельки обварить кипяткомъ, чтобы разбухли, но не обратились в кашу, слить воду, посолить, облить поджареннымъ или просто сливочнымъ масломъ.

Или крендели намочить в красномъ винѣ; когда разбухнутъ, поджарить в масле; подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

Эти мнишки приготавливаются в дорогѣ на станціяхъ, гдѣ трудно найти какую-нибудь провизію.

1408) **Червячки.** Приготовить тѣсто, какъ на лапшу, наръзать мелко на полобіе червячковъ, т. е. нашинковать, обжарить до желта в свѣжемъ масле, переложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ яицъ, сахара, корицы и сметаны.

1409) **Яблоки жаренныя в тѣстѣ или в ялярѣ.** Взять $1\frac{1}{2}$ стакана муки, почти стаканъ молока или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и $\frac{1}{2}$ стакана пива (можно прибавить 1 ложку дрожжей), 4 желтка, 4 бѣлка взбить в пѣну какъ можно лучше, размѣшать все это передъ самымъ жареньемъ (или яйца взбить цѣльными, т. е. не бить пѣны); 5 яблокъ средней величины очистить, наръзать ломтиками, вырѣзать середину съ зернышками, обмакивать каждый ломтикъ в яляръ, опускать в горячій фритюръ или масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавая, посыпать сахаромъ.

Выдать: Почти 1 ст. молока, или $\frac{1}{2}$ стак. | 5 яблокъ средней величины.
сметаны и $\frac{1}{2}$ ст. пива, 4 яйца. | $\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.

Яблоки жаренныя в тѣстѣ друг. манеромъ. 5 яблокъ средней величины очистить отъ кожицы, вырѣзать формочкой всю сердцевину,

наръзать ломтиками, 3 яйца, 3 ложки сахара, 1 стак. сливокъ, рюмку рома и муки стак. $1\frac{1}{2}$, чтобы тѣсто было густо какъ сметана, размѣшать, обмакивать каждый ломтикъ ложкою в это тѣсто, поджарить съ обѣихъ сторонъ в масле или фритюрѣ.

1410) **Яблоки жаренныя в масле.** 12 яблокъ очистить, наръзать ломтиками, вырѣзать середину, обвалять каждый ломтикъ в яйцѣ и сахарахъ, жарить в масле, пополамъ со свинымъ саломъ. Сложивъ на блюдо, посыпать сахаромъ и корицею, или облить сабаіономъ, или сиропомъ.

Выдать: 12 яблокъ, 1—2 яйца, 4—5 сухар. | 4—5 кусковъ сахара и корицы.
1 фунтъ масла, пополамъ со сви- | Или на сабаіонъ № 358.
нымъ саломъ № 2293. | Или сиропъ.

1411) **Вертуга** (греческое пирожное). Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 2 яицъ 2 личныхъ скорлупокъ воды и приблизительно $1\frac{1}{2}$ фунтовъ муки; раскатать очень тонко длинной полосой, намазать на все тѣсто слѣд. массу; 1 фун. сладкаго миндаля и 2 фун. грецкихъ орѣховъ обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь подливая чуть, чуть воды, развести $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго меда-липпа, размѣшать, чтобы масса была густая, свернуть тѣсто в трубку, чтобы приняло видъ длинной колбасы; уложить ее на сковороду намазанную ложкою масла, клади ее плотно в кружокъ, сверху смазать ложкою масла, посыпать ложкою мелкаго сахара, поставить в печь, чтобы испеклось.

1412) **Шпроезное туринское.** $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока вскипятить, всыпать тотчасъ же вдругъ 1 стак. муки, шибко мѣшая на маломъ огнѣ; когда масса размѣшается до гладкости и будетъ отставать отъ ложки, отставить, остудить, взбить по одному 3 яйца и выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ тянуться. Наставить воды; когда она вскипитъ, спускать в нее тѣсто шпринцовою формою в видѣ палочекъ, в палецъ длиною, и варить ихъ на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ, отлить на дуршлакъ, перелить холодною водою, сложить в форму, намазанную масломъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 стак. молока или сливокъ, 2 желтка, 2 ложки сахара размѣшать, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, облить этимъ шпроезное, вставить в печь на одинъ часъ.

1413) **Шпроезное треугольное съ вареньемъ.** $\frac{1}{8}$ фунта вымытаго и до суха выжатаго масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ желтка, 8 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замѣсить тѣсто такъ густо, какъ слоное, раскатать 2—3 раза, оставить на $1\frac{1}{2}$ часа закрытымъ в холодномъ мѣстѣ. Потомъ раскатать тонко на 2 кружка, одинъ кружокъ намазать вареньемъ безъ сока, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать треугольное пирожки, проколоть слогка сверху вилкою, опускать по нѣсколько штукъ сразу в $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта кипящаго масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ.

Выдать: 2 ст. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла. | 1 ст. варенья безъ сока.
2 куск. сахара, 3 яйца. | $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла пополамъ съ саломъ.
3 ложки сметаны, 1 лож. вина.

1414) **Нидерландскія свадебныя лепешки.** Разогрѣть слегка $\frac{3}{8}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла, но никакъ не кипятить, положить в него $\frac{1}{2}$ фунта крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ чашки мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго мелко истолченнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ бѣлка, замѣсить, хорошенько растереть, потомъ раскатать лепешку в $\frac{1}{2}$ вершка толщины, разрѣзать ее на 6—8 частей, прот-

впуть очень часто вилкою, посадить въ печь на желѣзномъ листѣ; печь не должна быть слишкомъ горяча, пирожное должно сидѣть въ печи долго, пока не высохнетъ.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. масла. $\frac{1}{3}$ бѣлка.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки. $\frac{3}{8}$ ст. мелкаго сахара.
 $1\frac{1}{2}$ ст., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. миндаля.

1415) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12—18 сахарныхъ маленькихъ булочекъ изъ булочной, разрѣзать на двое, какъ рѣжутъ на круглые сухари, выпуть осторожно мякинь, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, сложить попарно, обмакнуть въ сливки смѣшанныя съ сахаромъ, корицею, ромомъ и желтками, положить на сковороду намазанную масломъ, поставить въ печь, чтобы обсохли.

Выдать: 12—18 булочекъ, $\frac{1}{2}$ ст. варенья. Чайную ложечку корицы.
 $\frac{3}{4}$ ст. сливокъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. сахара. 3—4 желтка, рюмку рома.

1416) **Итальянскія Булочки.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше на почки, когда два раза поднимется, скатать булочки такой величины, чтобы онѣ, когда поднимутся на плитѣ и въ печѣ, вышли бы величиною въ хорошую рѣцу. Смазать ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою. Вынуть изъ печи, дать немного остынуть, срезать затѣмъ верхушки самымъ острымъ ножомъ; вынуть ложечкою всю мякоть, обварить ее въ каменной чашкѣ хорошими сливками, положить немного самаго лучшаго сливочнаго масла, сахара, корицы, одно-два яйца, обваренной кипяткомъ и вытертой коринки, размѣшать хорошенько, чтобы масса была въ родѣ густой кашки, положить ее обратно въ булочки, накрыть срезанными крышечками, смазать еще слегка яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ, вставить на полчаса въ печь.

Подавать къ нимъ сливки или молочный соусъ съ желтками.
Эти булочки подаются на масляницѣ на послѣднее кушанье.

ОТДѢЛЪ XIV.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, тошпеты, молочные заварные кремы.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примечаніе. Для мороженаго надобно приготовить неширокое, но высокое ведро съ маленькимъ отверстиемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ расплавнаго льда. Положить на дно расколотый ледъ, посыпать немного соли, поставить форму; обложить ее кругомъ льдомъ и солью. На форму на 6 человекъ достаточно 3 фунта соли, т. е. 6 стакановъ; на форму на 12 человекъ—6 фун. соли, а на самую большую форму отъ 7 до 8 фун.

При верчении формы просто руками, мороженое замораживается въ $\frac{3}{4}$ часа, а въ машинѣ отъ 10 до 15 минутъ.

Сливочное мороженое готовится слѣдующимъ образомъ: взять сливокъ самыхъ свѣжихъ, негустыхъ, слѣдовательно и нежирныхъ, а въ недостатокѣ ихъ и цѣльнаго молока; желтки растереть до-бѣла съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками, поставить въ кастрюлю на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятить; пробовать лопаточкою, если съ лопатки не будетъ больше чиста стекать, а будетъ отставать, на подобіе жидкой сметаны, значить, что варить довольно, отставить, остудить, мѣшал; пройтись сквозь сито въ форму, которую надобно сперва вытереть хорошенько; накрыть бумагою и крышкою и вертѣть на лѣду.

Черезъ $\frac{1}{4}$ часа обереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало въ средину соли или льду, отскоблить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и два массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою, какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкою и вертѣть нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано выше, и повторять по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу, на подобіе тушонскаго масла; тогда еще немного повертѣть; подавать, или если рано, то засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшано веселочкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженаго.

Если ледъ растаетъ, выпустить воду и прибавить свѣжаго льду.

На 6 человекъ, чтобы мороженое подать на столъ, выложить его изъ формы на блюдо, надобно взять 3 стак. сливокъ или молока, $\frac{3}{8}$ фунта сахара, не болѣе, и всего прочаго соразмѣрно этой пропорціи; подавая же мороженое на блюдечкахъ, этой самой пропорціи достаточно на 12 порцій. На мороженое изъ сока взять $3\frac{1}{2}$ стакана сока, $\frac{3}{4}$ фунта, т. е. почти $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.

На 12 человекъ 6 ст. сливокъ, $1\frac{1}{4}$ фун. сахара и пр.; подавая же на блюдечкахъ, изъ этой пропорціи выходитъ ровно 24 порцій.

Чтобы мороженое выложить изъ формы, надобно форму сперва обмакнуть въ горячую воду, обереть хорошенько и опорожнить на блюдо, накрытое салфеткою, опарнировавъ пирожнымъ.

1417) **Мороженое сливочное.** Сахаръ истолочь, просѣять, растереть до-бѣла съ желтками, $\frac{1}{2}$ вер. ванили настругать ножомъ, влить сливки, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятить, потомъ пройтись, остудить, мѣшая влить въ форму; далѣе поступить, какъ сказано въ

привѣщаніи. Если кладется лимонна цедра, то ее надо положить въ остывшія уже сливки.

Выдать: 8 стаканов сливокъ, 3—4 желтка. | 1½ вер. ванили или цедры лимонной.
1 полный стак. мелкаго сахара, | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.
т. е. ⅜ фунта.

1418) **Сливочное мороженое съ кофе.** Желтки и сахаръ растереть до-бѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, прямо изъ жаровни всыпать ⅓ фунта свѣжаго, самаго лучшаго, только-что изжареннаго кофе, отставить отъ огня, накрыть, дать стоять такъ, пока не остынетъ, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. | ¼ фун., т. е. ½ ст. жаренаго кофе.
⅜ ф. сахара, т. е. полный стаканъ. | Соли 3 фун., т. е. 6 стакановъ.

1419) **Сливочное мороженое кофейное.** ¾ стакана молотаго, самаго лучшаго кофе залить водою, сварить какъ обыкновенно такъ, чтобы вышло 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести 2 стаканами сливокъ или молока и 1 стаканомъ кофе, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: ¾ стак. молотаго кофе. | Можно прибавить ¼ верш. ванили.
2 стак. сливокъ, 4 желтка. | Соли 3 фунта.
⅜ ф., т. е. полный ст. сахара.

1420) **Сливочное мороженое изъ грецкихъ орѣшковъ.** ¾ фунта грецкихъ орѣховъ истолочь съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стакана горячихъ сливокъ, процѣдить, выжать, желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, мѣшая на плитѣ, пока не погустѣетъ, и т. д.

Выдать: ¾ ф. грецкихъ орѣховъ. | 1 ложку воды померанц. цвѣтовъ.
3 стак. сливокъ, 3—4 желтка. | Соли 3 ф., т. е. 6 ст.
⅜ ф., т. е. полный ст. сахара.

1421) **Сливочное мороженое изъ маленькихъ орѣшковъ.** Приготавливается точно также, какъ мороженое изъ грецкихъ орѣховъ № 1420.

1422) **Сливочное мороженое шоколадное.** ½ плитки шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 3 стаканами сливокъ, а также съ 3 желтками, растертыми до-бѣла съ 18 лотами сахара, поставить на плиту и т. д.

Выдать: ½ фун., т. е. ½ плитки шоколада. | Можно прибавить ¼ верш. ванили.
⅜ фун. сахара, 3 ст. сливокъ. | Соли 3 фунта.
3—4 желтка.

1423) **Сливочное мороженое.**—Crème brûlée. Поджечь сахаръ, т. е. 3—4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, влить чайную ложку воды, поставить на плиту; когда сахаръ сдѣлается темнаго цвѣта, влить ложки 2 сливокъ, вскипятить, смѣшать съ остальными сливками и съ желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ. | Можно прибавить ½ вершка ванили.
1 полн. ст., т. е. ⅜ ф. мел. сахара. | Соли 3 фунта.
3—4 желтка, 4 куска сахара.

1424) **Сливочное мороженое съ померанцовыми, резедовыми или жасминовыми цвѣтами.** Всыпать въ го-

ричія сливки 1 столовую ложку померанцоваго, резедаго или жасминоваго цвѣта, накрыть крышкою, черезъ часъ процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми до-бѣла, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 1 стол. ложку померанц., резед. или | 3—4 желтка, ⅜ ф. сахара.
жасминоваго цвѣта, 3 ст. сливокъ. | Соли 3 фунта.

1425) **Сливочное мороженое изъ фиесташекъ.**

¼ фунта фиесташекъ очистить отъ самой верхней кожицы, оставляя однакоже зеленую кожицу, истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стак. сливокъ, размѣшать; 3 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать со сливками и чайною ложечкою поранка ванили, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, процѣдить, протереть сѣвось сито, положить 1 ложку сѣвось частое сито протертаго варенаго пшеница.

Выдать: ¼ ф. фиесташекъ, 3 ст. сливокъ. | ¼ вершка ванили.
1 пол. лож. воде померан. цвѣтовъ. | 3—4 желтка, пшеницу около ¼ фунта.
1 полный ст., т. е. ⅜ ф. сахара. | Соли 3 фунта.

1426) **Сливочное мороженое съ чаемъ.** 1 чайную ложечку цвѣточнаго чая заварить ½ стак. кипятка, накрыть, черезъ нѣсколько времени процѣдить, смѣшать со сливками и желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. | 1 полный стак., т. е. ⅜ фун. сахара.
1 чайную лож. цвѣточнаго чая. | Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1427) **Сливочное мороженое съ мараскиномъ.** Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, смѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, процѣдить, влить ½ рюмки лучшаго мараскина, заморозить.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. | ½ рюмки мараскина.
1 пол. ст., т. е. ⅜ ф. мелк. сахара. | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1428) **Сливочное мороженое изъ клубнички, малины**

или землянички, 2 стак. сливокъ, желтки, растертые до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить мѣшая, положить 1 стак. протертой некипяченой массы изъ клубнички, землянички или малины, смѣшать, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 2 ст. сливокъ, 3—4 желтка. | клубнички или землянички.
⅜ ф. сахара, т. е. 1 полн. стак. |
1 ф., т. е. стак. 2½—3 малины, | Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1429) **Сливочное мороженое изъ флеръ-д'оранжъ.**

Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая какъ обыкновенно, процѣдить, влить ¼ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, остудить и т. д.

Выдать: 4 желтка, 3 ст. сливокъ. | ¼ ст. воды померанцовыхъ цвѣтовъ.
⅜ фунта сахара. | Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1430) **Время-ройаль.** Въ одной формѣ приготовить сливочнаго мороженаго изъ флеръ-д'оранжъ № 1429, въ другой же формѣ ту же пропорцію малиноваго или земляничнаго мороженаго № 1428, 1431 или 1432. Когда оба будутъ готовы, сложить ихъ въ одну форму и слегка перевернуть лопаткою такъ, чтобы мороженое было какъ мраморное; повернуть нѣсколько минутъ, подавать. (Пропорція на 12 человекъ).

Выдать: На сливочное мороженое: | На мороженое изъ землянички
3 ст. слив., 4 бѣлка или 4 желтка. | ⅜ фунта сахара.
⅜ фунта сахара. | 1¼ стак. малиноваго или земляничнаго
⅓ ст. воды померанц. цвѣтовъ. | пюре.
Соли 6 фунт., т. е. 12 стакановъ. | ¼ чайной ложечки лимонной соли.

1431) **Мороженое изъ клубники или земляники.** 2 1/4 стак. воды, 3/4 фун. сахара, 1 1/4 стак. протертой земляники или клубники, 1/4 чайной ложечки лимонной соли, вскипятить, охладить, процедить в форму и т. д.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. почти 1 1/2 ст. | или земляники.
1 1/2 ф., т. е. 4—5 ст. клубники | 1/4 чайной ложечки лимонной соли.

1432) **Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины.** 2 стак. воды, 3/4 ф. сахара вскипятить, всыпать 1/4 чайной ложечки лимонной соли, охладить, влить 1 стак. сока изъ вышеупомянутыхъ ягодъ; процедить в форму и замораживать.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. почти 1 1/2 ст. | 1 стаканъ сока.
1/4 чайной лож. лимонной цедры. | Соли 6 стакановъ.

1433) **Мороженое изъ ананасовъ.** Почти 3 стак. воды, 2 1/2 фун. сахара, сокъ изъ 1 лимона, 1/4 фун. тертого ананаса разъ вскипятить, выжать сѣвезъ салфетку, охладить, влить в форму и заморозить.

Выдать: 2 1/2 ф. мелкаго сахара. | 1 лимонъ.
1/4 ф. ананаса. | Соли 3 стакановъ.

1434) **Мороженое изъ яблокъ или грушъ.** Для мороженого лучше всего яблоки ренеты или ананасныя и груши бэри или бергамоты, за неимѣнiемъ ихъ можно взять и обыкновенныхъ яблокъ или грушъ.

7 очищенныхъ яблокъ или грушъ разрѣзать на части, налить 1 1/2 стаканами воды, разварить до мягкости, процедить, взять этого сока 2 3/4 стак. 3/4 фун. сахара, вскипятить, охладить, влить сокъ изъ 1/2 лимона и 1/2 стак. шампанскаго или 1/3 рюмки рома.

Варя яблоки, положить корицы и цедру съ 1/4 лимона или 1 гвоздику; варя груши, положить 1/2 верхка ванили.

Выдать: *На мороженое изъ яблокъ:* 7 яблокъ, 1 1/2 ст. сахара, т. е. 3/4 ф. | *На мороженое изъ грушъ:* 7 грушъ, 3/4 фунта сахара.
1/2 лимона, корицы. | 1/2 верхка ванили.
1/2 стакана шампанскаго или 1/2 | Сокъ изъ 1/2 лимона.
рюмки рома. | 1/2 ст. шампанскаго или 1/3 рюмки рома.
Соли 6 стакановъ. | Соли 6 стакановъ.

1435) **Мороженое изъ дыни.** 1 фунтъ дыни ананасной патерств на теркѣ, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 1/2 стак. воды и 2 1/2 фун. сахара, разъ вскипятить, процедить, охладить, влить в форму.

Выдать: 1 фунтъ дыни, 2 1/2 ф. сахара. | Соли 6 стакановъ.

1436) **Мороженое изъ барбариса.** В 3 стак. воды положить 1/2 верхка ванили, 3/4 фун. сахара, вскипятить, влить съ 1/2 стак. сока изъ барбариса, процедить, охладить, влить в форму, заморозить.

Выдать: 1/2 стак. сока изъ барбариса. | 3/4 фун., т. е. 1 1/2 ст. мелкаго сахара.
1/2 верхка ванили. | Соли 6 стакановъ.

1437) **Мороженое изъ клюквы.** Кусокъ корицы, лимонной цедры или ванили налить 2 1/2 стаканами воды, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, взять сокъ изъ 1 стак. клюквы, процедить, охладить, влить в форму и т. д.

Выдать: 1 ст. клюквы, т. е. 1/2 фунта. | Корицы, лимонной цедры или ванили.
3/4 фун. сахара. | Соли 6 стакановъ.

1438) **Мороженое лимонное.** 3 стакана воды, 3/4 фунта сахара, тонко срезанную желтую цедру съ 1 лимона, вскипятить все вместе нѣсколько разъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процедить сѣвезъ салфетку, охладить, влить в форму, заморозить.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. почти 1 1/2 ст. | 2 лимона, соли 6 стакановъ.

1439) **Мороженое изъ апельсинъ.** 3 стак. воды, 3/4 фунта сахара, цедру съ 2 апельсинъ вскипятить, влить сокъ изъ 4 апельсинъ безъ зеренъ, процедить, влить в форму, охладить.

Выдать: 3/4 ф., т. е. почти 1 1/2 ст. сахара. | 4 апельсина, соли 6 стакановъ.

1440) **Мороженое тутти-фрутти (Tutti-frutti).** Приготовить мороженное лимонное № 1438, заморозить, влить 1/2 рюмки воды померанцевыхъ цвѣтовъ и 1/2 рюмки мараскина, вертѣть опять; когда мороженое будетъ совершенно готово, положить в него ягодъ и фруктовъ, сваренныхъ въ сахарѣ, т. е. выпнуть ихъ изъ варенья; когда сокъ совершенно стечетъ, поставить на надолго в печь, обсушить ихъ, охладить, положить в мороженое ягодъ цѣлыми, а фрукты разрѣзать на небольшiе куски, величиною въ орѣхъ, размѣшать.

Выдать: 3/4 ф. сахара, т. е. 1 1/2 стак. | 1/2 рюмки, 1/2 персика.
2 лимона | 1/2 маленькаго ананаса.
1/2 рюмки воды помер. цвѣтовъ. | 1/2 бергамота, 1/4 ст. вишенъ.
1/2 рюмки мараскина. | 1/4 ст. малины, соли 6 ст., т. е. 3 ф.

1441) **Мороженое обжаренное.** Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на ледъ съ солью, покрыть мороженое маршпою въ 2 пальца толщиной, приготовленною изъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, 3/4 фун. сахара и немного ванили, смазать пожомъ, провести кругомъ горячимъ раскаленнымъ утюгомъ, разуться осторожно, не дотрогиваясь марши, когда эта послѣдняя обжарится сверху, подавать.

1442) **Мороженое въ блинчикахъ.** Приготовить достаточное количество блинчиковъ, нарѣзать ихъ ломтиками шириною въ 2 пальца, а длиною въ 3 верхка, выложить на бока кастрюли, а на дно положить блинчики, нарѣзанные треугольными кусками, олазпировать ихъ сперва разноцвѣтною глазурью, наполнить форму мороженымъ, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

1443) **Мороженое изъ чернаго хлѣба.** Взять 1/2 фунта ржанаго хлѣба, пасушить изъ него сухарей, потомъ налить на нихъ кипятку, накрыть, дать постоять съ полчаса, процедить. Взять 3 стакана этой хлѣбной воды, всыпать 3/4 фун. сахара, вскипятить, положить сокъ изъ 1 лимона, процедить, охладить, влить в форму, вертѣть на льду; когда погустѣетъ, всыпать сѣвезъ рѣшено протертаго мягкаго ржанаго хлѣба 1/2 фунта, размѣшать, заморозить.

Выдать: 1 ф. ржанаго хлѣба. | 1 лимонъ.
3/4 ф., т. е. 1 1/2 стак. сахара. | Соли стак. 5—6.

1444) **Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ.** 3 1/4 стакана воды, 3/8 фун. сахара, 1/2 стак. смородиновыхъ почекъ сварить, вложить сокъ изъ 1 лимона, процедить, охладить, влить в форму, вертѣть и заморозить, какъ сказано въ примѣчанiи.

Выдать: 3/8—3/8 фунта сахара. | 1/2 стак. смородиновыхъ почекъ.
1 лимонъ. | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1445) **Шушиль-гласе (glacé).** Приготовить, как сказано, мороженое лимонное № 1438. Когда заморозится кашь слѣдует, положить 3 взбитые бѣлка и сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ, пока массы не прибѣдетъ до $\frac{3}{4}$ формы; за 5 минутъ передъ отпускомъ влить 1 столовую ложку бѣлаго рома, или мараскина, или $\frac{1}{8}$ стак. шампанскаго, размѣшать, выложить ложкою въ бокалы, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ст. сахара, 2 лимона. Или $\frac{1}{8}$ стак. шампанскаго.
1 ложку рома или мараскина. 3 бѣлка, соли 6 стакановъ.

1446) **Шушиль-гласе изъ фруктоваго сока.** Приготовить мороженое изъ какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 бѣлка, сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ. Передъ отпускомъ влить 2 ложки рома или $\frac{1}{2}$ стак. шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ, какъ сказано въ № 1445.

1447) **Шушиль имперьяль мороженый изъ земляники и проч. фруктовъ.** Перебрать, сполоснуть въ водѣ садовую землянику, протереть сквозь частое сито въ каменную чашку; на 1 ф. пюре взять $\frac{1}{2}$ ф. сахара, размѣшать; развести $\frac{1}{2}$ бутылкою рейнвейна, слить въ форму для мороженого, вертѣть, осклабывая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзало, а было на подобіе воды со свѣтомъ, тогда разлить въ бокалы или кружечки, подавать.

Выдать: 1 фун. пюре изъ земляники. $\frac{1}{2}$ бутылки рейнвейна.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. Соль 5 стакановъ.

1448) **Шушиль изъ абрикосовъ.** Точно также готовится шушиль имперьяль изъ абрикосовъ: 2 стак. пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго и 2 рюмки рома.

1449) **Имперьяль шушиль гласе.** Взять нѣсколько ананасовъ, бутылку рейнвейна, бутылку шампанскаго, четверть бутылки мараскина, пол-бутылки араку или ямайскаго рома, сокъ изъ 6 лимоновъ и трехъ апельсиновъ и два или три фунта сахара.

Прежде всего кипятить сахаръ съ лимоннымъ сокомъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока не образуется прозрачный сиропъ. Потомъ ананасы растереть въ ступкѣ въ мягкую массу, положить ихъ въ массу, облить кипящимъ сиропомъ, прибавить араку или ромъ, накрыть, остудить. Потомъ влить процеженный лимонный и апельсиновый сокъ, вино, мараскинъ, шампанское и пр., процѣдить все сквозь салфетку, остудить на льду въ родѣ жидкаго мороженого.

В) КРЕМЫ.

Примѣаніе. Для всѣхъ кремовъ употребляется клей рыбій или желатинъ, т. е. клей изъ телячьихъ ножекъ. На форму на 6 человекъ надобно отъ 3 до 5 зол. клея.

Рыбій клей приготовить слѣдующимъ образомъ: взять 3 золотн. лѣтомъ, а зимою въ морозъ достаточно даже 3 золотн. клея, раскливать кашь можно мельче, налить 2—3 стаканами холодной воды, кипятить на легкомъ огнѣ, положить 1 кусокъ сахара, уварить до $\frac{1}{2}$ стак., процѣдить сквозь рѣдкое полотно. Пока еще теплый, смѣшать его съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ, сложить ихъ тотчасъ же въ остальныя сливки, не переставая бить метелкою на льду для того, чтобы клей не застылъ прежде, чѣмъ будетъ размѣшанъ со всею сливочною массою. Желатинъ же надо только распустить въ холодной или теплой водѣ, но не давать вскипеть, шале онъ не соединится со всею массою и подъ кремомъ образуется родъ неукучнаго желе.

Есть 2 сорта кремовъ: кремъ изъ сырыхъ сливокъ или сметаны и кремъ заварной. Приготовление этого послѣдняго требуетъ большой осторожности, которая состоитъ въ томъ, чтобы сливкамъ, смѣшаннымъ съ желтками, не дать вскипеть. Если вскипятъ, сливки свернутся; если мало согреваются, то сливочная масса не будетъ спорна и кремъ не будетъ рыхлый. Когда масса будетъ готова, сложить ее въ форму, которую сперва обмакнуть въ холодную воду и обсыпать сахаромъ; поставить на ледъ или на свѣтъ, а въ недостатокъ его въ холодную воду. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее, выложить кремъ на блюдо. Сливки должны быть самыя густыя

Пропорція назначена на 6 человекъ.

На 7—9 человекъ взять $1\frac{1}{2}$ назначенной пропорціи.
" 10—12 " увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
" 18—18 " " " " 2 "

1450) **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. сырыхъ самыхъ густыхъ холодныхъ сливокъ бить метелкою на льду, пока не обратятся въ густую пѣну: 3—4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахара, развести $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, заварить нѣшаль, отставить, бить метелкою; когда остынутъ, смѣшать со взбитыми сливками и съ $\frac{1}{2}$ стак. теплаго клея, поставить въ холодное мѣсто.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ. $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. жидкихъ сливокъ. 3—4 желтка, отъ 3 до 5 золотныхъ клея.

Въ кремъ этотъ можно прибавить:

- а) 2—3 капли лимоннаго масла или цедру стертую съ 1 лимономъ.
- б) $\frac{3}{4}$ воршка вапели молко истолченной съ 1 кускомъ сахара.
- в) Или $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рома.
- г) Подавая, можно облить сиропомъ или огарнировать безе, приготовленнымъ изъ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и 4 оставшихся бѣлковъ № 1698.
- д) Кремъ этотъ подается еще слѣдующимъ образомъ: взять на 6 человекъ 12 сливъ изъ варенья, вынуть косточки, разрѣзать сливы на нѣсколько частей, уложить на блюдо, покрыть $2\frac{1}{2}$ стак. сбитыхъ сливокъ съ сахаромъ, подавать.

1451) **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ромомъ и апельсиномъ.** Выжать сокъ изъ 3 апельсинъ и 1 лимона, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара отертаго о цедру 1 или 2 апельсиновъ, положить въ этотъ сокъ 4—5 листочковъ бѣлаго разломаннаго на самыя мелкіе кусочки желатина, смѣшать на плитѣ, пока клей не распустится.

Сбить $2\frac{1}{4}$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ клеемъ, сбивая метелкою. Вместо апельсиноваго сока, можно взять иногда сокъ изъ 3 лимоновъ и 1 рюмку рома, сахара же въ такомъ случаѣ $\frac{2}{3}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак.

1452) **Кремъ изъ сметаны.** $2\frac{1}{4}$ стакана густой свѣжей сметаны бить метелкою на льду, пока не обратится въ густую пѣну, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ теплаго клея, поставить въ холодное мѣсто.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак. сметаны. Можно прибавить лимоннаго масла, или вапели, или рому, какъ сказано въ № 1450.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
Отъ 3 до 5 зол. клея.

Сметану можно смѣшать иногда пополамъ съ густыми сливками, смѣшать съ клеемъ, сахаромъ и ягодами изъ варенья безъ сока.

1453) **Кремъ изъ абрикосовъ.** 8—10 абрикосовъ опустить въ кипятокъ, тотчасъ вынуть ихъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, снять кожицу, разрѣзать, вынуть косточки, сложить абрикосы въ кастрюлю, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара, накрыть крышкой, пусть разварятся до мягкости, протереть

сквозь сито, поставить на ледь мѣшая, чтобы остыло и погустѣло, влить $\frac{1}{2}$ стакана клея, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сбитых сливокъ, разбивать хорошенько, въ форму и на ледь.

Выдать: 8—10 абрикосовъ. | $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | Отъ 3 до 5 зол. клея.

1454) Кремъ яблочный. 5 яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ бѣлками и $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, бить на льду деревянною ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка въ ней держалась стоймя; можно положить цедру, отертую теркою съ 1 лимона и сокъ, а также, кто хочетъ рюмку мараскина, влить $\frac{1}{4}$ стакана клея, разбивать, въ форму и на ледь.

Выдать: 5 яблокъ, 2 бѣлка. | 2—3 золотишка клея.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 1 лимонъ, 1 рюмку мараскина.

1455) Кремъ яблочный со сливками. Испечь 3—4 большія яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, бить 1 бѣлокъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ массѣ; 1 стаканъ сливокъ сбить на льду метелкою, всыпать почти $\frac{1}{2}$ стакана сахара смѣшать съ яблочною массою и $\frac{1}{4}$ стакана клея, влить кто хочетъ, 1 рюмку кирасо или рома, сложить въ форму, поставить на ледь.

Выдать: 3—4 большія яблока. | 1 ст. сливокъ, 2—3 золотишка клея.
 $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара. | (1 рюмку кирасо или рома).

1456) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ. Взять 4 кисляя яблока, если свѣжя, не срѣзывать кожицу, если не свѣжя, то срѣзать; разрѣзать каждое на 4 части, положить въ кастрюльку, налить водою приблизительно $2\frac{1}{2}$ стакана, разварить совершенно, потомъ протереть сквозь сито такъ, чтобы этой массы было 2 стакана; всыпать $\frac{3}{8}$ фунта самаго мелкаго сахара, разбивать, влить $\frac{1}{2}$ стакана клея, свареннаго изъ 4-хъ пластинокъ бѣлаго гольячяго клея такъ, чтобы всего было 3 стакана; сбивать метелкою на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, застудить; подымая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 яблока, $\frac{3}{8}$ фунта сахара. | 4 листочка бѣлаго желатина, т. е. 4 зол.

1457) Очень вкусный кремъ изъ сушеныхъ яблокъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта лучшихъ сушеныхъ яблокъ, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, взять этой массы $1\frac{1}{2}$ стакана, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стакана сахару смотря по вкусу, потому что яблоки эти очень сладки, мѣшать, чтобы масса хотя немного побѣлѣла и погустѣла. Сбить на льду метелкою 1 стаканъ густыхъ сливокъ; мереть тѣмъ, чтобы положить сливки, влить въ яблоки $\frac{1}{2}$ стакана теплаго клея свареннаго изъ 2—3 золотишковъ желатина, т. е. изъ 2—3 листочковъ и не переставая сбивать яблоки метелкою, класть въ нихъ сбитыя сливки, выбить хорошенько, переложить въ форму, поставить на ледь. Въ яблоки можно положить или цедры лимонной или $\frac{1}{2}$ рюмки рома.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. сушеныхъ яблокъ. | 2—3 листочка желатина.

1458) Кремъ изъ землянички, клубнички или малинны. Со сливками. 3—4 стакана малины, землянички или клубнички протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ бѣлками и $\frac{1}{2}$ фун-

томъ сахара, мѣшать ложкою на льду, пока не погустѣетъ, 1 стаканъ сливокъ сбить на льду, смѣшать съ ягодною массою и $\frac{1}{2}$ стакана клея, разбивать, сложить въ форму, поставить на ледь.

Выдать: Малины, землянички или клубнички | $1\frac{1}{2}$ бѣлка.
3—4 стакана. | 1 ст. сливокъ самыхъ густыхъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 3—5 золотишковъ клея.

1459) Кремъ изъ сабаіона. $\frac{1}{2}$ фунта сахара отереть о цедру $\frac{1}{2}$ лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до бѣла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, снять съ огня, сбрызнуть на ледь, не переставая бить метелкою, влить 1 стаканъ клея, прибавить кто хочетъ, $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рома, опять сбивать, въ форму и на ледь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 5 желтковъ. | Отъ 3 до 5 зол. клел, $\frac{1}{2}$ лимона.
 $1\frac{1}{2}$ ст. стол. вина, т. е. $\frac{1}{2}$ бут. | ($\frac{1}{2}$ рюмки рома).

1460) Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита. $\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 5 желтковъ мѣшать до бѣла; развести $\frac{3}{4}$ стакана шампанскаго, подогрѣть, но не кипятить, влить $\frac{3}{4}$ стак. шато-лафита, 1 стаканъ клея, смѣшать, бить вѣничкомъ; когда поднимется, сложить въ форму, застудить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. почти 1 ст. сахара. | $\frac{3}{4}$ ст. шато-лафита, $\frac{3}{4}$ ст. шампанскаго.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 5 желтковъ. | Отъ 3 до 5 зол. клел.

1461) Кремъ орѣховый съ фисташками. Почти 1 стаканъ грецкихъ очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая поемпогу ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. желтаго сахара и $\frac{1}{2}$ стак. вскипяченныхъ сливокъ, заварить на огнѣ, постоянно мѣшая, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положить $\frac{1}{2}$ фун. фисташекъ, которыя надобно сперва истолочь, подливая воды или сливокъ и протереть сквозь сито, остудить все это, сбивая метелкою, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ стак. клея, въ форму и на ледь.

Выдать: 1 ст. грец. очищенныхъ орѣховъ. | $\frac{1}{2}$ ст. жидкихъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{3}{8}$ ф., 4 желтка. | $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ.
 $\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | Отъ 3 до 5 золотишковъ клея.

1462) Кремъ изъ моксаго кофе. $\frac{1}{8}$ фун. кофе изжарить, горячій прямо изъ жаровни, какъ можно скорѣе, завязать въ чистенькую тряпочку, растолочь слегка, всыпать въ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, вскипятить, накрыть крышкой, дать постоять часъ, потомъ процѣдить; 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунта сахара, смѣшать со сливками, поставить на плиту, подогрѣть, какъ сказано въ примѣчаніи, мѣшая ложкою; когда погустѣетъ, сбрызнуть на ледь, остудить, не переставая бить метелкою, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ и съ $\frac{1}{2}$ стак. клея, въ форму и на ледь. Можно прибавить $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ст. кофе въ зернахъ, 4 желтка. | 2 ст. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. жид. слив. или цѣл. молока. | Отъ 3 до 5 золоти. клея.

1463) Кремъ съ померанцевымъ или резедовымъ цвѣтомъ. $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ поставить на огонь, какъ только вскипятитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки померанцоваго цвѣта или $\frac{1}{2}$ ложки только что собранной резеды, накрыть крышкой плотно, отставить; 4 желтка, $\frac{1}{4}$ фун. сахара растереть

до-бѣла, смѣшивать съ остывшими, процеженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки заварились до надлежащей густоты, сбивая желѣзнымъ вѣнничкомъ, тотчасъ отставить, вынести на ледъ. Когда остынуть, смѣшать съ 1 1/2 стаканами сбитыхъ сливокъ и съ 1/2 стак. клея, сбивая метелкою, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 1/2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | 1/2 ст. жидкихъ сливокъ, 4 желтка.
1/2 ложки помор. или резед. цвѣта. | 1/2 ст. сахара, отъ 3 до 5 золот. клея.

1464) **Кремъ бриоле.** Поджечь 4 куса сахара, 4 желтка растереть до-бѣла съ 1/2 стак. мелкаго сахара, смѣшать съ 1/2 стак. сливокъ, поставить на плиту, заварить, какъ сказано въ примѣчаніи, отставить, процедить, остудить сбивая, смѣшать съ 1 1/2 стак. сбитыхъ сырыхъ самыхъ густыхъ сливокъ и съ 1/2 стак. клея, смѣшаннаго съ подожженнаго сахаромъ, смѣшать все вмѣстѣ, въ форму и на ледъ:

Выдать: 4 желтка, 1/2 ст. жидк. сливокъ. | 1/2 стак. сахара, 3—5 золот. клея.
1 1/2 ст. густыхъ сливокъ. | 4 куса сахара.

1465) **Кремъ шоколадный.** 1/2 плитки тортаго шоколада всыпать въ кастрюлю, влить 3 ложки сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ не распустится, отставить; 3—4 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать съ шоколадомъ и 1/2 стак. сливокъ, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, не переставая бить вѣнничкомъ на леду. Сбить отдѣльно 1 1/2 стакана сливокъ, смѣшать съ заварными сливками, влить 1/2 стакана клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1/2 плитки, т. е. 1/8 ф. шоколада. | 1/2 стак. жидкихъ сливокъ.
3—4 желтка. | 1/3 стак. сахара, 3—5 золот. клея.
1 1/2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | (1/4 вершка ванили).

1466) **Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.** 3 желтка растереть до-бѣла съ 1/4 фун. сахара; развести 1/2 стак. крѣпкаго французскаго вина, поставить на самый легкій огонь, бить, не переставая метелкою; когда пѣна начнетъ подниматься, поставить на большой огонь, когда погустѣетъ какъ слѣдуетъ, отставить, спести на ледъ, не переставая сбивать, пока не остынетъ. 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ сбить отдѣльно, всыпать сахаръ, смѣшать съ приготовленнымъ сабаіономъ, влить 1/2 стак. клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 3—4 желтка, 2/3 стак. сахара. | 1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
1/2 ст. крѣпкаго французск. вина. | Отъ 3—5 золотниковъ клея.

1467) **Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью.** 6 листочковъ краснаго желатина расщипать на мелкіе кусочки, всыпать въ стаканъ, обдать 1/8 стаканомъ кипятка, накрыть, дать распуститься. 2/3 стакана сахара истолочь съ подмалочкою ванили, просѣять. Или влить ванильныхъ капель. бутылку самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ пѣну, снимая въ другую массу то, что собьется, чтобы такимъ образомъ сливки все сбилась. Вскпятъ тогда по немногу въ сливки весь сахаръ, сбивая вѣнничкомъ, а потомъ влить по немногу не переставая сбивать и желатинъ. Переложить въ форму смоченную холодною водою, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Подавая выложить на блюдо, обложить кругомъ вареньемъ. Такой точно кремъ дѣлается бѣлымъ, положивъ 9 листочковъ бѣлаго желатина, потому что бѣлые листочки тоньше. Этотъ бѣлый кремъ можно и сверху облить вареньемъ. Пропорція на 12 человѣкъ.

В) ЗЕФИРЪ ИЛИ КРЕМЪ БЕЗЪ КЛЕЯ И ПЛОМБИРЪ.

Примѣчаніе. Пломбиръ то же, что кремъ, съ тою только разницею, что не кладется въ него клей, а замораживается почти какъ мороженое, т. е. заваренныя сливки съ желтками заморозить въ формѣ до половины мороженое, смѣшать тогда со сбитыми сливками, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ съ солью, посыпать кругомъ солью и льдомъ, накрыть; оставить такъ часа на два, на три. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо и тотчасъ подавать. Зефиръ же, передъ самымъ отпускомъ, сбить на леду въ пѣну, сложить на блюдо, сплести и тотчасъ подавать.

Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9—12 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.
Отъ 13—18 " " " " 2 "

1468) **Зефиръ сливочный.** 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить на леду въ густую пѣну, положить 1/4 фунта сахара, 3—4 капли лимоннаго масла и цедру съ 2/3 лимона, или вершковъ толченой ванили; 1 1/2 стакана свѣжей земляники, или клубники, или 2/3 стакана какаго-нибудь краснаго варенья безъ сока смѣшать со сливками, сложить на блюдо. Сплести или заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, огарнировать бисквитами, безе и проч.

Выдать: 3 ст. самыхъ густыхъ сливокъ, | 3—4 капли лимоннаго масла или цедру
т. е. 1 бутылку. | лимонную.
Почти 1 стак. сахара. | Или 1 вершокъ ванили.
1 1/2 ст. земляники, клубники или | (На бисквитахъ или безе).
2/3 ст. варенья.

Очень вкусенъ подобный зефиръ, если въ середину его разломить безе № 1698, но только очень сухое и поджаристое.

1469) **Зефиръ или кремъ безъ клея абрикосовый.** Разварить 1/4 стакана риса въ молокѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю.—Взять 1 стаканъ туленаго маршалада или 5 штукъ абрикосовъ очистить, разварить въ 1 стаканѣ воды съ 1/2 стаканомъ сахара такъ, чтобы воды осталось не болѣе двухъ ложекъ, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью. Подавая выложить на блюдо, огарнировать просѣянымъ.

Выдать: Молока 1 стаканъ. | 3/4 стак. сахара.
1/4 ст., т. е. 1/8 фун. риса. | 2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
1 ст. маршалада или 5 абрикосовъ. | 2 фунта соли.

1470) **Зефиръ сливочный ананасный.** Отсчитать 1/3 ананаса, сварить его въ одномъ стаканѣ воды съ 1/8 фунта сахара, выпитить такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ ложекъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать со взбитыми густыми сливками, подсыпая 1/2 стакана мелкаго сахара, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью.

Подавая, выложить на блюдо, облить просѣянымъ.

Выдать: 1/2 ананаса. | 2 1/2 стак. густыхъ сливокъ.
3/4 стак. сахара. | Соли 2 фун., т. е. 4 стак.

1471) **Зефиръ яблочный.** 5—6 большихъ яблокъ исечъ, протереть сквозь сито, положить 1—2 бѣлка, 1/2 стакана мелкаго сахара; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не поблѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоя на этой массѣ, выжать сокъ изъ 1/2 лимона; сложить на

блюдо, сладить, подавать. Подавая, огарнировать бисквитами, бeze и проч. или убрать варенье.

Выдать: 5—6 больших яблок. | 2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сахара. | (Бисквита, бeze или варенье).

1472) **Зесфиръ яблочный со сливками.** 3—4 большія яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 бѣлокъ, можно прибавить для вкуса $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сбитыхъ сливокъ смѣшать съ яблочною массою, сложить на блюдо, сладить и подавать, или сложить въ форму и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3—4 большія яблока. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
1 бѣлокъ. | $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.

1473) **Зесфиръ земляничный со сливками.** 4—5 стакановъ зрѣлой земляники протереть сквозь сито; взять этой массы 2 стакана, положить въ нее 3 бѣлка, и 1 стаканъ сахара, бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ; сбить отдѣльно $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, смѣшать, сложить на блюдо, сладить, поставить на ледъ, убрать варенье, подавать или заморозить въ формѣ.

Выдать: Зрѣлой земляники отъ 4—5 ст., | 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ фун. сахара.
т. е. 2 фунта. | $1\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

1474) **Шломбиръ шоколадный.** 1 стаканъ цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ фунта тортаго шоколада вскипятить, остудить; 4 желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара растереть до бѣла, смѣшать съ молокомъ, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью часа на два.

Выдать: 1 ст. цѣльнаго молока. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ плитки, т. е. $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф. шокол.
2 ст. густыхъ сливокъ. | Соли 5 стакановъ.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 4 желтка.

1475) **Шломбиръ кофейный.** Взять одинъ стаканъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. молотого или не молотого жженого кофе, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; 5 желтковъ, 1 стак. сахара растереть до бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности; сбить 2 стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. жидкихъ сливокъ. | 1 стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. кофе, 5 желтковъ. | $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, соли 5 стакановъ.

1476) **Сбитыя сливки изъ трубочекъ или вафлями.** Сбить въ густую пѣну $1\frac{1}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, или каплю лимоннаго масла, или $\frac{1}{4}$ вершка толченой ванили, или $\frac{1}{4}$ стак. фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

1477) **Сбитыя сливки съ рисомъ.** Сварить разсычатый рисъ, какъ сказано въ № 1172, на молокѣ или на водѣ; сбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, всыпать сахаръ, смѣшать съ рисомъ, сложить на блюдо, убрать сверху варенье и сиропомъ, подавать. Для вкуса можно прибавить вершокъ ва-

или лимонной цедры. Желая выложить на блюдо изъ формы, влить $\frac{1}{2}$ стак. клея, свареннаго изъ 3—4 воз. желатина; подавая облить сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса. | $\frac{1}{2}$ ст. варенья, $\frac{1}{2}$ ст. сиропа.
1 ст. густыхъ сливокъ. | Ванили или лимонной цедры.
 $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара. | (3—4 золотн. клея).

Очень красиво приготовить этотъ кремъ слѣдующимъ образомъ: сварить $\frac{1}{2}$ стак. малиноваго желе или $\frac{1}{2}$ стак. горячаго густаго киселя изъ малиноваго сиропа, влить этотъ кисель въ гладкую форму, смоченную внутри водою, наклонить форму на всѣ стороны, чтобы кисель застылъ слегка на стѣнкахъ формы; когда и на двѣ онъ порядочно застынетъ, тогда положить въ эту форму приготовленный какъ сказано выше, рисъ со сбитыми сливками и съ $\frac{1}{2}$ стак. клея свареннаго изъ 3—4 листочковъ желатина, положивъ въ рисъ сахара и немного мелко просѣяной ванили. Когда кремъ застынетъ, выложить его на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ. — Рисъ иногда слегка толкутъ въ ступкѣ такъ, чтобы крупей, разломилась только пополамъ.

1478) **Сбитыя сливки съ мелкими итальянскими макаронами.** $\frac{1}{2}$ фунта итальянскихъ макаронъ мелко наломать, опустить въ кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ поступить съ ними, какъ сказано, — см. сбитыя сливки съ рисомъ № 1477.

1479) **Шломбиръ рисовый.** $\frac{1}{2}$ стакана риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, положить сахаръ, 4 желтка, истолченную ваниль, смѣшать, поставить на плиту, мѣшая подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить; остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ сырыхъ сливокъ; можно прибавить помаранцеваго мелко нарезаннаго цуката, заморозить какъ сказано въ примѣчаніи.

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд.: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, 2 желтка, куса 3 сахара, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, остудить, прибавить, кто хочетъ, ложку рома или мадеры.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. | Соли 2 фунта.
 $1\frac{1}{2}$ ст. молока, 2 ст. сливокъ. |
4 желтка, $\frac{1}{4}$ вершка ванили. | 1 столовую ложку мадеры или рома.
 $\frac{3}{4}$ —1 ст. мелкаго сахара. | $1\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.
(Помаранцоваго цуката). | 2 желтка, 3—4 куса сахара.

Подавая можно облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

1480) **Шломбиръ сливочный.** Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стак. сливокъ размѣшать какъ можно лучше, потомъ поставить въ кастрюлкѣ на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, по не дать вскипѣть; процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать, всыпать, кто хочетъ, мелко нарезаннаго цуката или истолченной лимонной цедры, размѣшать; за 2 часа до отпуса засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ, 5 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ вершка ванили.
1 ст. жидкихъ сливокъ. | (Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. цуката).
Отъ $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ —1 ст. | Соли 2 фунта.

Подавая выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенныхъ апельсиновъ; облить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ (4 апельсина и $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стаканъ сахара), или облить малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ.

1481) **Имбирь яблочный.** 4 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 стак. сливок подогреть яблочная, но не кипятить, процедить в форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть их сквозь сито, сбить $1\frac{1}{2}$ стак. густых сливок, смешать все вместе, сложить в форму, обложившую бисквитами, засыпать льдом и солью.

Выдать: 4 желтка, $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 1 ст. жидк. сливок, 3-4 яблока.
 $1\frac{1}{2}$ ст. густых сливок. | ($\frac{1}{2}$ ф. купленного бисквита). Соли.

1482) **Имбирь чайный.** Вскипятить 1 стак. жидких сливок, всыпать столовую ложку зеленого чая, вскипятить, дать настояться, процедить. — Растереть 5 желтков с $\frac{3}{4}$ стак. сахара, развести свежими сливками, подогреть яблочная, но не кипятить; вылить в форму, заморозить до половины готовности, сбивать с 2 стак. битых густых сливок, засыпать льдом и солью.

Выдать: 1 стак. жидких сливок. | $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара, 5 желтков.
 1 столовую ложку зеленого чая. | 2 ст. густых сливок. Соли.

1483) **Имбирь миндальный.** $\frac{1}{4}$ фунта сладкого, 5-6 штук горького миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замяклися, развести 1 стаканом цельного молока, выжать, чтобы этого молока было 1 стакан, смешать с $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 желтками, подогреть яблочная, но не кипятить, вылить в форму, заморозить до половины готовности, смешать с 2 стаканами битых сливок, засыпать льдом и солью и т. д.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. миндаля. | $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара.
 5-6 шт. горького. | 1 ст. цельного молока, 5 желтков.
 2 ст. густых сливок. | Соли фунта $2\frac{1}{2}$, т. е. 5 стак.

1484) **Имбирь или бешемели со сбитыми сливками.** 2 стакана молока вскипятить с $\frac{3}{8}$ стакана сахара, вылить $\frac{1}{4}$ стакана картофельной муки, разведенной в полстакане холодного молока, вскипятить, яблочная до гладкости. Когда остынет, протереть сквозь сито, смешать с $1\frac{1}{2}$ стаканами густых битых сливок, положить обсахаренных ягод или фруктов из варенья, переложить в форму от мороженого, поставить на лед. Подавая выложить на блюдо, облить вареньем или сиропом.

Г) ЖЕЛЕ.

Примечание. В желе кладется или рыбий клей или желатин, которые надо разварить отдельно так, чтобы клея было не более $\frac{1}{2}$ стакана, тогда вылить в него воды, положить сахар, вскипятить, потом уже вылить вино или сок, процедить, перелить в форму и поставить в холодное место или на лед или снег, чтобы застыло. Вынимая из формы, опустить форму на минуту в горячую воду, оттереть форму и выложить желе на блюдо.

Если желе не совершенно чисто, то его можно очистить белой бумагой, которую вскипятить в холодной воде, мелко истолочь в ступе, опустить в желе, вскипятить, вылить на салфетку, растянутую и привязанную к концам опрокинутой скамейки, пусть понемногу стекает, или очистить бланком, который, опустив в желе, кипятить на самом легком огне, чтобы кипело с одного боку только, потом процедить.

Чтобы желе было розоватого цвета, поджечь на сковороде 1 кусок истолченного, смоченного чайной ложкой воды, желтого сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, вылить в желе, процедить. Чтобы желе было красного цвета, надо положить красного желатина: на 6 листочков белого—4 красного.

На 6 человек желе должно быть 4 стакана, для этого лучше всего налить в кастрюлку, в которой будет вариться желе, 4 стакана воды и сбрызнуть высоту воды лучинкою, потому вылить эту воду, вылить в кастрюлку все что нужно и варить желе так, чтобы когда оно будет совсем готово, его было столько же, сколько назначено на лучинку.

На 6 человек, на 4 стакана желе, надо вином класть приблизительно по 10 золотников, т. е. по 10 листочков, а лимон по 12 листочков желатина.

От 7 до 9 чело. взять $1\frac{1}{4}$ назначенной пропорции, уварить до 5 стаканов.
 " 10 " 12 увеличить пропорцию в $1\frac{1}{2}$ раза, т. е. " " 6 "
 От 13 до 15 взять $1\frac{3}{4}$ назначенной пропорции, т. е. увеличить до 7 стаканов.
 " 16 " 18 увеличить пропорцию в 2 раза, т. е. " " 8 "

Пропорция бланманже увеличивается таким же образом.

Если желе подается двух цветов, пополам с бланманже или муссом, то взять желе половину назначенной пропорции, а другую половину—бланманже и т. д.

Если желе или бланманже подается в объёме, то на 24 человека надо подать его на двух блюдах, в таком случае надо увеличить пропорцию почти в 3 раза, так чтобы вышло 12 стак. желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стак., из которых выйдет 1 небольшая форма в 4 стак., а из остальных 2 стаканах 6 маленьких формочек, которые, выложив на блюдо, можно разрезать каждую вдоль пополам; или вместо формочек гарнировать желе компотом.

1485) **Желе из вина.** Влить в кастрюлку $2\frac{1}{2}$ стакана воды, сбрызнуть лучинкою, положить $\frac{3}{4}$ фунта сахара кусками, т. е. $2\frac{1}{2}$ стакана, тонко срезанную цедру с 1 лимона, 10 листочков разломанного желатина, варить, пока желатин не разварится, тогда вылить сок из 2 лимонов, процедившая его сквозь самую тоненькую кисейку, чтобы не попало зернышек, сбрызнуть лучинкою; если надо будет, поварить еще немного, если не надо, тотчас процедить, вылить $1\frac{1}{2}$ стакана какого-нибудь белого вина, хереса, мадеры, сотерну или рейнвейна, чтобы было всего 4 стакана, перелить в форму и поставить ее на лед или снег.

Выдать: 10-12 листочков желатина. | $1\frac{1}{2}$ стак. вина.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ ст. сахара кусками. | 1-2 блясы.
 2 небольшие лимона. | (1 кусок сахара).

Это желе можно сделать розоватого цвета, в таком случае поджечь кусочек сахара; или красного цвета, в таком случае положить 6 листочков белого желатина и 4 листочка—красного.

1486) **Красное желе из вина дружить манером.** Положить на 6 человек в кастрюлю 6 листочков белого и 4 листочка красного желатина, $\frac{3}{4}$ фунта, т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана сахара кусками, тонко срезанную желтую цедру с одного лимона, налить 4 полные стакана воды, вскипятить так, чтобы и клей и сахар совершенно распустылился; отставить кастрюлю от огня, выжать сок из одного лимона, не выиская зернышек, процедить сквозь тряпочку, вылить 1 рюмку хереса, или $\frac{3}{4}$ рюмки хереса и $\frac{1}{4}$ рюмки рома, или всего $\frac{3}{4}$ рюмки рома, перелить в форму, поставить на лед.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. или $2\frac{1}{4}$ ст. кусками сахара. | 1 лимон.
 10 листочков желатина. | Рюмку вина.

1487) **Желе из апельсиновых цвѣтѣвъ.** Желе дѣлается 2, 3 и 4 цвѣтовъ, пополамъ съ муссомъ или бланманже, а именно:

- | | |
|---|---|
| <p><i>Желе 3-хъ цвѣтовъ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> а) Желе красное. б) Бланманже белое. в) Бланманже шоколадное или кофейное. <p><i>Желе изъ апельсиновыхъ цвѣтовъ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> а) Желе малиновое. б) Бланманже белое. в) Желе изъ васильковъ г) Бланманже белое. д) Желе лимонное. | <p><i>Желе 2-хъ цвѣтовъ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> а) Желе красное. б) Бланманже белое. <p>Или сдѣлать такихъ 9 полосокъ: 4 полоски белые и 5 полосокъ красныхъ</p> <p><i>Желе 3-хъ цвѣтовъ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> а) Желе красное. б) Муссъ лимонный. в) Бланманже белое или темнаго цвѣта. |
|---|---|

- е) Бланманже блѣое.
 ж) Желе изъ васьилковъ и т. д.
 Бланманже 2-хъ цвѣтовъ:
 а) Бланманже блѣое.
 б) Бланманже шоколадное или кофейное.
 Желе 2-хъ цвѣтовъ:
 а) Желе желтое.
 б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:
 Желе свѣтлое.
 Желе малиновое.
 Муссъ 2-хъ цвѣтовъ:
 Муссъ лимонный блѣлый.
 Муссъ лимонный абрикосаго цвѣта.

Но эти разноцвѣтные желе не должны сильно застыть, потому что ряды могутъ отстать и на блюдѣ скатиться одинъ съ другого.

1488) **Желе изъ яблочной киселицы.** Взять 10 свѣжихъ, душистыхъ, кислотоватыхъ яблокъ обтереть ихъ хорошенько, снять съ нихъ кожицу. Изъ самыхъ яблокъ приготовить компотъ № 1538, а изъ кожицы приготовить къ слѣдующему дню желе, а именно: положить кожицу въ кастрюлю, налить 3 стакана воды, положить $\frac{3}{4}$ фунта сахара, верхомъ вапши, сварить хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ стакана клея, приготовленнаго изъ 10 золотниковъ, очистить бѣлкомъ или бумагой, какъ сказано въ примѣчаніи, уварить до 4-хъ стакановъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 10 яблокъ, вапши, $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | 10—12 золотниковъ клея.

1489) **Желе изъ флеры-д'оранжа.** Приготовить сиропъ изъ $3\frac{1}{2}$ стакановъ воды и $\frac{3}{4}$ фунта сахара, остудить, влить столовую ложку воды флеры-д'оранжа, дать постоять, потомъ влить лимоннаго сока изъ 1 лимона и $\frac{1}{2}$ стакана клея, положить $\frac{1}{2}$ бѣлка, разъ вскипятить, процѣдить сѣвсомъ салфетку.
 Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сахара. | 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ бѣлка.
 1 стол. лож. воды флеры-д'оранжа. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.

1490) **Желе мюслинъ.** Поставить форму на ледъ, положить въ нее кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, землянику, малину и залить желемъ изъ вина № 1485.

Или на большую форму съ формочками приготовить 4 стакана самаго свѣтлаго желе изъ вина № 1485, или лимонное № 1492, другіе 4 стакана приготовить желе и бланманже различныхъ цвѣтовъ, каждое по отдельному, остудить ихъ на блюдечкахъ, нарезать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы, или смѣшать ихъ, сложить въ форму, залить почти остывшимъ желемъ изъ вина.

1491) **Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиновога или смородиноваго сока.** Взять $1\frac{1}{2}$ стакана сиропа, дова приготовленнаго, $\frac{1}{2}$ стакана клея, стака 2 воды, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ; если сиропъ изъ сладкихъ ягодъ, то выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить, въ форму и на ледъ.

Въ малиновое и смородиновое желе положить цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. Если сокъ берется изъ свѣжихъ сырыхъ ягодъ, то всыпать сахару $\frac{3}{4}$ ф., можно прибавить въ него 1 стак. вина, вмѣсто стакана воды.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана сиропа. | Отъ 10 до 12 зол. клея.
 Или соку изъ свѣжихъ ягодъ и | ($\frac{1}{2}$ лимона)
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 бѣлокъ. | (1 стак. столоваго вина).

1492) **Желе лимонное.** Взять $\frac{3}{4}$ фун. сахара, тонко срезанную цедру съ 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить 1 бѣлкомъ, уварить до 4 стак., выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 2 лимона. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара. | 1 бѣлокъ.

1493) **Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.** Взять 10 пластинокъ желатина, изъ нихъ 6 бѣлаго, а 4 краснаго, залить 4 стак. воды, разварить, положивъ тонко срезанную цедру, т. е. самую желтую кожицу съ $\frac{3}{4}$ лимона, безъ великой прищѣсы бѣлаго, иначе будетъ горько, положить $\frac{3}{4}$ фун. сахара; когда будетъ готово, выжать сокъ изъ 1 лимона, влить рюмку рома, можно прибавить еще рюмку сиропа вишневаго, процѣдить, сфреть, чтобы было ровно 4 стак., застудить.

Выдать: 10 пластинокъ желатина. | 1 маленькую рюмку рома.
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1—2 лимона. | ($\frac{3}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сиропа вишневаго).

1494) **Желе изъ васьилковъ.** $\frac{1}{4}$ фун. васьилковъ заварить кипяткомъ, дать настояться, процѣдить, положить сахаръ, клей, разварить его, очистить бѣлкомъ, влить сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и 1 рюмку мараскина, процѣдить, остудить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. васьилковъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | 2 лимона небольшой.
 10 золотниковъ клея. | 1 рюмку мараскина, 1 бѣлокъ.

1495) **Желе изъ крыжовника.** Взять 2 стак. сока изъ крыжовника, 1 ф. сахара, срезанную цедру съ 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить.
 Выдать: 2 стак. сока изъ крыжовника. | Цедру съ 1 лимона (1 бѣлокъ).
 1 ф., т. е. 2 стакана сахара. | 10 золотниковъ клея.

1496) **Желе апельсиновое.** Разварить клей, положить въ него, сахаръ, тонко срезанную цедру съ двухъ апельсиновъ, очистить бѣлкомъ, уварить до $3\frac{1}{2}$ стак., выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ, которому надо дать сперва устояться, слить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, опять процѣдить, застудить въ формѣ. Кто хочетъ, можетъ влить въ очищенное уже бѣлками желе 1 стак. шампанскаго, въ такомъ случаѣ влить 1 стаканомъ менѣе воды. Если готовится большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсиновое же желе вмѣсто формочекъ наливается въ апельсиновые корки, разрезанныя пополамъ, или застуживается въ яйцахъ слѣдующимъ образомъ: взять яйцо, сдѣлать въ боцѣ небольшое отверстіе, вынуть яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить; подавая, разбить, обобрать скорлупу.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 3—4 апельсина. | 1 бѣлокъ.
 10 золотниковъ клея. | (Можно прибавить 1 стак. шампанскаго).

1497) **Желе ананасное.** $\frac{3}{4}$ ф. сахара развести $1\frac{1}{2}$ стак. воды; когда сахаръ распустился, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, процѣдить; 1 небольшой ананасъ натереть на терѣ, влить 1 стак. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, влить тогда $\frac{1}{2}$ стак. очищеннаго уже клея, очистить, если надо будетъ, бѣлкомъ или бумагой, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить. За неимѣніемъ свѣжаго ананаса, взять 1 стаканъ ананаснаго варенья, т. е. сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина, выжать сокъ изъ 1 или $1\frac{1}{2}$ лимона, самый же ананасъ, вынутый изъ сиропа, нарезать небольшими ломтиками, смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сахара. | Или 1 стаканъ ананаснаго варенья.
 1 небольшой лимонъ. | Прибавить, если надо, немного сахара.
 1 ст. бѣлаго французскаго вина. | 1 или $1\frac{1}{2}$ лимона.
 10 золот. клея. | 10 золотниковъ клея.
 (1 бѣлокъ), $\frac{1}{2}$ лимона. | (1 бѣлокъ).

1498) **Желе изъ дыни.** Взять 1 или $1\frac{1}{2}$ фунта свѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зерезъ, натереть ее на терѣ, влить 1 стак. бѣлаго

французского вина, вскипятить, процедить сквозь салфетку; $\frac{3}{4}$ фун. сахара, 1 стак. воды, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона вскипятить, процедить, смѣшать съ пригото- леннымъ сокомъ изъ дыни и съ 1 стак. клея, очистить бѣлками или бумагой, уварить до 4 стак., процедить, застудить.

Выдать: 1 нам $1\frac{1}{4}$ фунта дыни. | $\frac{1}{2}$ лимона.
1 ст. бѣлаго французскаго вина. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана. | (1 бѣлокъ).

1499) **Желе изъ свѣтлыхъ вишенъ съ краснымъ виномъ.** $1\frac{1}{2}$ ст. зрѣлыхъ вишенъ истолочь съ косточками, налить водою, положить $\frac{1}{2}$ вершка корицы, 2—6 гвоздики, вскипятить раза два-три, процедить, влить 1 стак. краснаго вина, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процедить, застудить.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стаканъ вишенъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. | $\frac{3}{4}$ фунта сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
1 стаканъ краснаго или $\frac{1}{2}$ стака- | 10 золотниковъ клея.
на токаяскаго вина. | 1 бѣлокъ, корицы или гвоздики.

1500) **Желе изъ сливъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго французскаго вина, $1\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить. Взять 12—18 штукъ сливъ, снять съ нихъ кожу, вынуть косточки, положить ихъ въ вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ. Въ вино же влить 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процедить сквозь салфетку, налить въ форму немного желе, застудить, уложить на него красиво рядъ сливъ, влить желе и т. д.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. бѣлаго вина, т. е. $\frac{1}{2}$ бут. | 12—18 штукъ сливъ, 1 бѣлокъ.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сахара. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.

1501) **Желе изъ клюквы или барбариса.** 1 стак. клюквы или барбариса налить водою, положить $\frac{3}{4}$ вершка въ длину на нѣсколько частей разрубанной ванили, $\frac{3}{4}$ —1 ф. сахара, оцѣrated о цедру 1 лимона, разварить, процедить, влить тогда 1 чайную ложечку бѣлаго рома или мадеры, 1 стак. клея, уварить до 4 стак., процедить сквозь салфетку, застудить.

Вместо рома, ванили и лимонной цедры, можно влить для запаха $2\frac{1}{2}$ ложки розовой воды и то, когда желе уже будетъ очищено бѣлками и процежено.

Выдать: 1 ст. клюквы или барбариса, т. е. | $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ сахара.
 $\frac{1}{2}$ ф. ($\frac{3}{4}$ верш. ванили, лимонной | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
цедры, ромъ или $2\frac{1}{2}$ ложки ро- | 1 бѣлокъ.
зовой вода).

1502) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Приготовить желе изъ вина № 1485, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, очистить бѣлками, влить 1 рюмку розовой воды, процедить, застудить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ стак. варенья (розовый цвѣтъ).
 $1\frac{1}{2}$ стакана вина, 2 лимона. | 6 листовъ бѣлаго и 4 краснаго желатина.
1 рюмку розовой воды. | (1 бѣлокъ).

1503) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.** Взять 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, землянику, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить 1 стаканъ клея, прибавить, кто захочетъ, $\frac{1}{4}$ стакана вина, сахару, если не будетъ сладко; очистить бѣлками, уварить до 3 стакановъ, процедить сквозь салфетку, влить въ форму немного этого желе; когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить и такъ до конца.

Выдать: 2 стакана варенья.
10 золотниковъ клея.

Прибавить кто захочетъ $\frac{1}{4}$ стакана вина, сахару.

1504) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.** Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ слѣдующимъ образомъ: разрѣзать арбузъ пополамъ, вырѣзать осторожно середину и вынуть изъ нея зернышки, парѣзать лопатками, поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскабливать ложкою изъ середины, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ: между тѣмъ приготовить желе, какъ сказано выше (двойную пропорцію); къ фруктамъ и ягодамъ прибавить лопатками нарѣзанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бѣлками, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ: когда застынетъ, положить фрукты, влить опять желе и такъ до конца; въ такое желе мѣше кладется клею, потому что не выкалывается изъ формы, такъ что на большую пропорцію достаточно 16—18 золотниковъ клея.

1505) **Желе простое съ яблоками и черносливомъ.** Взять 3 яблока, очистить, разрѣзать каждое на 4 части, сварить въ водѣ съ 2—3 кусками сахара, откинуть на рѣшето; $\frac{1}{4}$ фунта французскаго чернослива сварить также, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ форму и то и другое, залить желеемъ, приготовленнымъ изъ 4 пластинокъ малиноваго желатина, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, 1 рюмки вина и сока изъ 1 лимона такъ, чтобы этого желе было 2 стакана или $2\frac{1}{2}$. Подавая выложить на блюдо или залить его въ салатникъ, такъ и подавать.

Выдать: 3 яблока, $\frac{1}{4}$ ф. чернослива. | 4 золотника желатина.
 $\frac{3}{8}$ ф. сахара, 1 лимонъ. | $\frac{1}{2}$ —1 рюмку вина.

Д) МУССЪ.

Примечаніе: Муссъ готовится точно также, какъ желе, съ тою только разни- цою, что можно не очищать его бѣлками, а только процедить сквозь салфетку; и когда слегка остынетъ, начать бить метелкою на льду, пока не почувствуешь и не обратишься въ пѣну; тогда сложить въ форму, поставить на ледъ. На 6 человекъ пропорція слѣдую- щая: на 4 стак., какъ сказано въ желе, а только 3 стак. и клею только 4 золотника зимовъ, а лѣтомъ—5 золотниковъ. Выкладывая на блюдо, обмакнуть форму въ горячую воду, обернуть форму, выложить муссъ на блюдо.

Отъ 7 до 8 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{3}$ раза.
" 10 " 12 " " " $1\frac{1}{2}$ "
" 13 " 18 " " " 2 "

1506) **Муссъ лимонный.** Почти $\frac{3}{4}$ фунта сахара развести 5—6 стак. воды, положить клею, тонко срубленную цедру съ 1 лимона и варить, пока клею не разварится и не останется всего 3 стакана; тогда выжать сокъ изъ 1 большаго лимона, процедить; пока еще тепель, начать бить метелкою на льду, пока не почувствуешь и не побѣлѣешь, можно влить 1 рюмку рома, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 ст., т. е. около $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | (1 рюмку рома).
1 большаго лимона. |
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея. | (Ложку клюквы).

Муссъ этотъ можно закрасить клюквою, выжимая сокъ сквозь тряпочку такъ, чтобы былъ самаго бѣлаго абрикосаго цвѣта, или раздѣлить муссъ на двѣ части, одну закрасить, а другую оставить бѣлою.

1507) **Муссъ изъ земляники.** Приготавливается точно также, какъ желе № 1491, уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ст. сиропа или сока изъ свежихъ ягодъ. | 1 стаканъ сахара, если сиропъ, то жемъ одного стакана.
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея. | Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
($\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина).

1508) Муссъ изъ васильковъ. Приготовить желе № 1494, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: Около $\frac{1}{2}$ фунта васильковъ. | 1 большой лимонъ.
1 ст. сахара, отъ 4 до 5 з. клея. | $\frac{3}{4}$ рюмки маршкрина.

1509) Муссъ изъ вишенъ. Приготовить какъ желе № 1499, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стак. вишенъ. | 1 стаканъ, сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. краснаго или $\frac{1}{3}$ стак. | Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.
токаяскаго вина. | Корицы, гвоздики пр. 2.

1510) Муссъ изъ клюквы или барбариса. Приготовить какъ желе № 1501, уварить до 3 стак.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. клюквы или барбариса. | Или 2 ложки розовой воды.
 $\frac{1}{2}$ вер. ванили, лимонной цедры. | 1 полный стаканъ сахара.
1 чайную ложку рома. | Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.

1511) Муссъ изъ смородины. Приготовить какъ желе № 1491, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стаканъ сиропа или сока изъ свежихъ ягодъ. | Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
4—5 зол. клея, $\frac{3}{8}$ ф. сахара. | ($\frac{3}{4}$ стак. столоваго вина).

1512) Муссъ изъ розоваго цвѣта. Приготовить какъ желе № 1502, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $1\frac{1}{4}$ ст. вина. | $\frac{1}{8}$ стак. варенья—розоваго цвѣта.
1 лимонъ | 3—4 листочка бѣлаго и 1—2 краснаго
 $\frac{3}{4}$ рюмки розовой воды. | желатина.

1513) Муссъ изъ ананаса. Приготовить какъ желе № 1497, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ананаса. | Или $\frac{3}{4}$ ст. ананаснаго варенья.
 $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго французск. вина. | Прибавить, если надо будетъ, темнаго сахара.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея. | 1 лимонъ.
 $\frac{1}{2}$ лимона. | Отъ 4 до 5 листочковъ желатина.

1514) Муссъ изъ дыни. Приготовить какъ желе № 1498, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ фунта дыни. | $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{3}$ лимона.
 $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго французск. вина. | Отъ 4 до 6 золотниковъ клея.

1515) Муссъ изъ апельсинъ. Приготовить какъ желе № 1496, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{5}{8}$ фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ апельсина. | Отъ 4 до 5 листочковъ желатина.
 $\frac{3}{4}$ лимона. | (Можно прибавить $\frac{3}{4}$ ст. шампанск.).

1516) Муссъ шоколадный. Бутылку цѣльнаго молока или сливокъ, $\frac{1}{4}$ фун. сахара вскипятить съ $\frac{1}{4}$ фунта мелко накрошеннаго шоколада, влить $\frac{1}{4}$ стак. воды съ распушеннымъ въ немъ клеемъ (4—5 золотн.) размѣшать, поставить на ледъ, сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, переложить на блюдо, сплести и подавать, или переложить въ форму.

дать постоять, выложить на блюдо. Украшаютъ его иногда длинными бисквитиками.

1517) Муссъ изъ рязаныхъ сухарей. Высушить черный хлѣбъ, такъ чтобы онъ подрумянился, но не подгорѣлъ, наломать его полавъ стаканъ,—пересыпать въ каменную чашку, залить 3 стаканами кипятку изъ самовара, накрыть тарелкою на $\frac{1}{4}$ часа.—Тотчасъ процѣдить сквозь частое сито, смѣрять, если не достаетъ до 3 стакановъ, долить еще кипятку, обливая имъ хлѣбъ на ситѣ. Затѣмъ въ эти три стак. положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 5 зол. клея или 5 листочковъ желатина, вскипятить, чтобы клей распустился, перелить въ суповую миску, дать остыть и когда начнетъ застывать, сбивать метелкою на лѣду, пока не превратится въ пѣну, переложить въ форму, застудить и т. д.

Е) БЛАНМАНЖЕ.

Примечаніе. Чтобы вода не отскакивала, надо желатинъ только распустить въ холодной или теплой водѣ, но никакъ не давать ему вскипеть.

1518) Бланманже сливочное. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, 20—30 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь въ ступкѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами горячихъ кипяченыхъ сливокъ, дать постоять съ часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, влить $\frac{1}{2}$ стак. клея такъ, чтобы всего было ровно 4 стак., слегка подогрѣть, въ форму и на ледъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля. | $3\frac{1}{2}$ ст. сливокъ негустыхъ или молока.
20—30 шт. горькаго или ванили. | 10 листочковъ желатина.
Или померанц. воды полную ложку. | $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сахара.

1519) Бланманже шоколадное. $\frac{1}{8}$ фунта шоколада натереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, мѣшать на огнѣ, чтобы почернѣло; приготовить миндальнаго молока изъ $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго, 10 шт. горькаго миндаля и 3 ст. молока, развести шоколадъ, процѣдить, всыпать $\frac{3}{8}$ ф. сахара влить $\frac{1}{2}$ стак. клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта шоколада. | $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. слад. миндаля. | 10 листочковъ желатина.
10 штукъ горькаго. | Можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ верш. ванили.
3 стак. молока или сливокъ.

1520) Бланманже миндальное. Вскипятить $2\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. кусками сахару, размѣшать, дать сахару распуститься, остудить. 10 листочковъ бѣлаго желатина мелко парфзать или расщипать, всыпать въ стаканъ, облить кипяткомъ изъ самовара, мѣшать, чтобы клей весь распустился и было бы всего $\frac{1}{2}$ стакана жидкости.

$\frac{1}{4}$ стак. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2—3 кипятку, процѣдить, выжать; еще разъ протолочь, подливъ 2—3 ложки кипятку, процѣдить, выжать; протолочь въ третій разъ подливъ воды, выжать такъ, чтобы миндальнаго молока вышло всего $\frac{1}{2}$ стакана, смѣшать все вмѣстѣ, т. е. клей, молоко съ сахаромъ и миндальное молоко такъ, чтобы было всего 4 стакана, перелить въ форму, остудить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. горькаго миндаля. | $1\frac{1}{2}$ стак. сахара кусками.
10 листочковъ бѣлаго желатина.

Это бланманже можно сдѣлать розоваго цвѣта, въ такомъ случаѣ положить 3 листочка краснаго желатина, уменьшивъ 4 бѣлаго, которые тоньше краснаго.

Можно также нижнюю половину сделать розовою, верхнюю—бѣлою, раздѣлив бланманже на двѣ части: въ одну часть положить одинъ бѣлый желатинъ, въ другую бѣлый съ примѣсью розоваго, на 2 бѣлаго—1 розовый.

Бѣлое бланманже перекладывается также краснымъ желемъ мелкими полосами, или нижняя часть дѣлается изъ краснаго желе, верхняя изъ бланманже.

1521) Бланманже зеленое изъ фиштакешей. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь какъ можно мельче, развести 2 стак. кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку; $\frac{1}{4}$ ф. фиштакешей очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стак. кипятку, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Оставшійся истолоченный миндаль и фиштакши смѣшать, протолочь еще разъ, влить опять $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку, слить въ одно мѣсто, всыпать сахаръ, влить $\frac{1}{2}$ стак. клея такъ, чтобы всего было 4 стак., размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, т. е. $\frac{3}{4}$ | $\frac{1}{2}$ ф. фиштакешей, т. е. $\frac{2}{3}$ ст., $\frac{3}{4}$ ст. сахара.
4—5 шт. горькаго. | 10 листочковъ желатина.

1522) Бланманже кофейное. 1 стак. молока, $\frac{2}{3}$ стак. молотого кофе, $\frac{2}{4}$ стак. сахара вскипятить раза два, процѣдить, влить 2 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. клея, разъ вскипятить, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{2}{4}$ стакана молотого кофе. | $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ ст. сахара, $1\frac{1}{2}$ ст. молока. | 10 золотниковъ клея.

1523) Бланманже изъ мансеровой муки. Когда 3 стак. молока должны уже будутъ закипеть, тогда влить въ нихъ, ставая мансеровой муки размѣшанной съ 2 яйцами, шибко мѣшая на большомъ огнѣ дать разъ вскипеть, размѣшать до сладости, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, ванили или 5 капель лимоннаго масла, переложить въ форму, остудить. Подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ изъ сметаны.

ИКСЕЛИ.

Примечаніе. На 6 стак. сока или молока берется 1 стак. просѣянной картофельной муки, которую развести 1 стак. холоднаго сока или жолога; 5 стак. сока вскипятить и въ кипятокъ влить приготовленную муку, шибко мѣшая на огнѣ минуты 4—5, но не долѣе, размѣшая до гладкости, чтобы не оставалось комковъ.

Форму сполоснуть въ холодной водѣ, чтобы она была только мокрая, влить въ нее иксель, поставить на ледъ, подавая, выложить на блюдо. На 6 стак. сока достаточно 1 стак. картофельной муки въ такомъ случаѣ, если мука самаго лучшаго сорта и сухая, въ противномъ же случаѣ надобно прибавить муку.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 18 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$.

1524) Иксель яблочный. 6—8 большихъ антоновскихъ яблокъ мелко нарезать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 стак. этого сока смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахара, отертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. воды и т. д.

Выдать: 6—8 яблокъ, корицы, $\frac{1}{2}$ лимона. | 1 стаканъ картофельной муки.
 $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сахара. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1525) Иксель изъ сушеныхъ яблокъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта сушеныхъ яблокъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюльку, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вскипятить, влить $\frac{1}{6}$ стак. воды размѣшанной съ полъ или цѣлою столо-

вой ложкой картофельной муки, прокипятить, перелить въ форму, остудить, подавать.

1526) Очень вкусный иксель изъ крыжовника. Очистить самый свѣжій зрѣлый крыжовникъ отъ веточекъ и цвѣта, всыпать въ такия стаканы 9, палить водою, чтобы вода только покрыла ягоды, всыпать 1 или 3 стакана мелкаго сахара, положить $\frac{1}{2}$ вершка ванили, варить очень долго, чтобы ягоды разварились, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подъ конецъ взять полную столовую ложку картофельной муки, размѣшавъ ее съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, вылить въ ягоды, размѣшать, прокипятить, вылить на блюдо, остудить, подавать съ мелкимъ сахаромъ и сливками, или миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. крыжови., $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ ф. сахара. | Столовую ложку картофельной муки.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили. | (Сахаръ и сливки).

1527) Иксель яблочный. 1 ф. яблокъ или барбариса истолочь въ деревянной ступкѣ, развести водою, процѣдить, выжать; или ягоды разъ вскипятить въ водѣ съ кускомъ корицы и цедрою съ $\frac{1}{2}$ лимона, раздавить ягоды ложкою, процѣдить, выжать; взять этого сока 5 стак., всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: 2 ст. яблокъ или барбар., т. е. 1 ф. | 1 ст. картофельной просѣянной муки.
Корицу, цедрю съ $\frac{1}{2}$ лимона. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.
 $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сахара.

Варить непременно въ каменной кастрюлкѣ.

1528) Иксель молочный. Обварить 20 штукъ горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стак. горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкой, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холоднаго молока и т. д.

Выдать: 6 ст. молока или сливокъ. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сахара.
20 штукъ горькаго миндаля. | 1 стак. картофельной просѣянной муки.

1529) Очень вкусный иксель изъ молока и крупичатой или мансеровой муки. 3 желтка растереть до бѣла съ 3 полными ложками мелкаго сахара, всыпать 3 полныя ложки крупичатой или мансеровой муки, разведя бутылкою молока на столько, чтобы масса эта была густоты сметаны, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана. Вскипятить оставшееся молоко, влить постепенно въ молоко эту массу, кипятить пока не погустѣетъ, отставить, всыпать лимонной цедры или ванили, слегка остудить, положить 3 взбитые бѣлка, размѣшать. Взять жестяную форму, налить полную холодную водою, вылить воду, переложить всю массу въ эту мокрую форму, остудить, подавать со сливками или молокомъ.

1530) Иксель изъ малины, красной или черной смородины, изъ вишенъ, изъ сливъ. Ягоды палить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого сока 5 стак., всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ст. очищенной смород., т. е. 1 ф. | 1 стак. картофельной просѣянной муки.
Или 4—5 ст. малины. | Лимонной цедрю.
 $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Всѣ эти иксели надо варить или въ эмалированной кастрюлкѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ не хорошъ.

1531) **Кисель шоколадный.** ¼ фунта шоколада натереть на терск, смѣшать съ ½ стак. картофельной муки, развести 1 стак. холодного молока. Вскипятить 5 стак. молока съ кускомъ ванили и ¼ фунта сахара, влить приготовленную муку съ шоколадомъ, и т. д.

Выдать: ¼ фунта шоколада. | ½ ст. сахара (ванили).
½ ст. картоф. муки, 6 ст. молока. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1532) **Кисель миндальный.** 1½ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложкѣ холодной воды, развести 5 стак. воды, процедить сквозь салфетку, оставшійся на ней миндаль еще разъ протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго молока, процедить вторично, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: ½ ф. сладк. миндаля, т. е. 1½ ст. | 1 ст. картофельной просѣянной муки.
10—20 штукъ горькаго. | Подать отдѣльно сахаръ или какой-нибудь сиропъ.
½—1 стаканъ сахара.

Оставшійся миндаль смѣшать съ сахаромъ, нафаршировать имъ струцель или блинчики, или приготовить мороженое.

1533) **Кисель изъ ягодъ горькихъ.** Взять 2 стак. клюквы, смородины или проч. ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стак. сока, вскипятить отъ ½ до 1 стак. сахара, смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать ½ стак. картофельной муки, разведенной 1 стак. воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ. Варить въ каменной кастрюлькѣ.

1534) **Кисель изъ кваса.** Вскипятить 5 стак. домашнего хлѣбнаго краснаго кваса съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ, и лимонною цедрой, влить картофельную муку, разведенную шестью стак. кваса, далѣе поступать какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 бутылки кваса, т. е. 6 ст. | 1 ст. картофельной муки.
¼ фунта сахара. | (Лимонной цедры).

1535) **Красивое мороженое, кисель со оббитыми сливками изъ родъ торта.** Сварить густой клюквенный кисель, вылить на круглое блюдо, или въ гладкую плоскую форму, застудить, выложить на блюдо. Подавая покрыть оббитыми сливками (¼ или ½ бутылки) съ сахаромъ, сверху убрать звѣздочкой бисквитами и бордюромъ изъ шоколадныхъ.

1536) **Фруктовый кисель изъ мансевой муки.** Сварить 2 фунта свѣжихъ, перебраныхъ вишенъ или малины, процедить, чтобъ было 5 стакановъ, всыпать сахару, вскипятить. Стаканъ мансевой муки размѣшать со стаканомъ холодной воды, влить, мѣшая, чтобы не было комковъ, вскипятить, пералить въ морозную форму, остудить. Подать сахаръ и сливки.

1537) **Кисель изъ мансевой муки.** Вскипятить 5 стак. молока, влить ½ стакана мансевой муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить немного соли, 4 стол. ложки мелкаго сахара, вскипятить два раза, мѣшая.

В) КОМПОТЫ.

Примѣчаніе. Сиропъ, которымъ обливается компотъ долженъ быть по настоящему очень густъ, какъ самый густой сиропъ отъ варенья, такъ что на 1½ стак. сиропа надо употребить ¾ фун., т. е. 2¼ стак. сахара кусками. На компотъ по проще, такъ связать домашній, достаточно и ¼ фунта.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ 1½ раза.
" 13 " 18 " " " 2 "

1538) **Компотъ изъ яблокъ.** 6—12 яблокъ очистить, нашинковать гвоздиками, раздѣлить большое яблоко на 4 части, среднее на двѣ, а маленькое оставить цѣльнымъ, вырѣзать середину, сварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ съ гвоздикой и съ кускомъ корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть ихъ на сито; сиропъ же процедить, положить въ него остальной сахаръ, ½—1 стак. французскаго вина, цедру и сокъ съ ½ лимона, уварить до 1½ или 2 стак., смотря по желанію, облить имъ яблоки сложенные на блюдо, въ салатникъ или въ стеклянную вазу, подавать холоднымъ, положить сверху варенья вишенъ и желе-варенья изъ красной или черной смородины. Этотъ компотъ подается иногда къ жаркому и тогда онъ не долженъ быть очень сладокъ и можно не класть въ него вина.

Выдать: 6—12 яблокъ. | 10—20 шт. гвоздики.
¼—¾ ф. т., с. ½ 2¼ ст. сахара кусками; въ не любить | Корицы съ першкомъ.
очень сладко, то сахару доста- | ½—1 ст. бѣлаго французскаго вина.
точно ¼ фунта. | ½ лимона.

1539) **Компотъ изъ грушъ.** Приготавливается точно также, какъ компотъ изъ яблокъ № 1538, но не кладется вина и гвоздики, а вмѣсто ихъ кусокъ ванили.

Выдать: 12—18 грушъ. | ½ лимона, ванили съ першкомъ или корицы.
¼—¾ ф. сахара.

1540) **Компотъ изъ апельсиновъ.** Апельсины очистить отъ обѣихъ кожидъ, раздѣлить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать ложкою мелкаго сахара, облить ложкою или двумя рома, поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, нѣсколько разъ облить апельсины образовавшимся этимъ сиропомъ.

Остальной сахаръ развести водою, положить нашинкованной цедры съ ½ апельсина, 10 штукъ гвоздики, уварить до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, остудить, облить апельсины.

Выдать: 6 апельсины, ¼—¾ ф. сахара. | 1—2 ложки рома, 10 шт. гвоздики.

1541) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива.** Яблоки очистить, разрѣзать, нашинковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ кускомъ корицы и сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перебитый черносливъ, вынуть дуршлякомъ ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процедить, облить компотъ.

Вмѣсто корицы и гвоздики можно положить лимонной или апельсиновой цедры. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не употребляется.

Выдать: 6 ябл., ¼ ф., т. е. 1¼ ст. черносл. | Или цедры лимонной или апельсиновой.
5—10 шт. гвозд., кусокъ корицы | ½—2¼ ст. сахара кусками.

1542) **Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.** Приготавливается точно также, какъ компотъ изъ апельсиновъ, прибавить только ¼ фунта чернослива, который всыпать въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами, облить апельсиновымъ сиропомъ. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не кладется; подать для желающихъ отдѣльно.

Выдать: 3—4 апельсина.

1—2 ложки рома.

1/2 ф., т. е. 1 1/4 ст. чернослива.

На сиропы:

1/2—3/4 ф. сахара.

10 шт. гвоздики, ядры апельсиновой.

1543) **Исфоплотъ изъ апельсиновъ.** Не совсем зрѣлыя сливы, надрѣзать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица помялась, откинуть ихъ на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить ихъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ 1/2 ф. сахара, 4 стак. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся, выбрать ихъ дуршлаковой ложкою на блюдо, сиропъ же процедить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипеть; снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, гвоздики, корицы или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренелодовъ кожица не снимается.

Выдать: Сливъ 40—60 шт.

1/4—3/4 ф. сахара.

6—12 шт. гвоздикъ.

Корицы или ванили.

1544) **Исфоплотъ изъ крыжовника.** Очищенный, не совсем зрѣлый, крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ, другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять два раза, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Выдать: 2 ф., т. е. 4—5 ст. крыжовника.

1/4—3/4 фунта сахара.

Въ сиропъ можно положить съ 1/2 вершка ванили.

1545) **Исфоплотъ изъ дыни.** Зрѣлую дыню очистить, парѣзать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сиропъ изъ 1/2 фунта сахара и 1 1/2 стакановъ воды, горячимъ облить дыню, — когда остынетъ, подавать.

1546) **Исфоплотъ изъ ягодъ.** Взять разныхъ ягодъ: какъ-то малины, крыжовника, красной и черной смородины такъ, чтобы всего было 3 фунта, очистить, сложить въ салатникъ; сварить сиропъ изъ сахара и 1 1/2 или 2 стакановъ воды, горячимъ облить ягоды, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, подавать.

Выдать: 1 ф., т. е. стакана 3 малины.

1 ф., т. е. ст. 2 1/2 крыжовника.

1/2 ф., т. е. 1 1/4 черн. смородины.

1/2 ф., т. е. 1 1/4 стакана очищенной красной смородины.

1/4—3/4 ф. сахара.

1547) **Другимъ манеромъ.** Ягоды сполоснуть, осушить на салфеткѣ, сложить въ салатникъ, залить холоднымъ густымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1/2—3/4 фунта сахара, стакановъ 2 воды и рюмки мараскина или какого-нибудь другаго вина, подавать.

1548) **Исфоплотъ изъ свѣжыхъ фруктовъ.** Очистить и сварить яблоки, груши и сливы, сложить въ стеклянный салатникъ, сверху по серединѣ положить свѣжій виноградъ, кругомъ же убрать кубиками арбуза, который предварительно обсыпать сахаромъ и полить ромомъ. Сварить сиропъ, облить холоднымъ всѣ фрукты, за нѣсколько часовъ до опусканя.

1549) **Исфоплотъ изъ разносѣтей.** Сушонаги грушъ, яблоки, черносливъ, шепталу и вишняя ягоды перемять хорошенько, сварить: изюмъ и коринку сварить отдѣльно и наконецъ свѣжяя яблоки очистить, вырѣзать середину, варить отдѣльно въ водѣ съ сахаромъ; когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ яблочный же сиропъ, процедивъ его сквозь салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 1/2 или до 2 стакановъ, смотря по желаню, процедить; уложить на блюдо въ видѣ высокой горки сушеныхъ яблоки, груши, черносливъ и изюмъ; осматъ сверху коринкою и вишнями, выпутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекла-

дыми ихъ пополамъ разрѣзанными вишняи ягодами, облить остывшимъ сиропомъ, въ которомъ для вкуса сварить лимонную или апельсиновую мелко паппированную цедру; можно влить 1/2 рюмки хереса.

Выдать: 3 яблока, 8 виш. ягодъ, 8 грушъ.

9 сущ. яблокъ.

2—8 ложки сущ. вишенъ.

18 шт. черносл., шт. 9 шепталы.

1/2 ст. изюма, 1/4 ст. коринки.

Ложку вишенъ—ягодъ изъ варенья.

1/4—3/4 ф. сахара.

Апельсиновую или лимонную цедру:

(1/2 рюмки хереса).

1550) **Исфоплотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.** 1 1/2 фунта чернослива, грушъ, яблокъ или шепталы, или всего попошегу, перемять въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, залить водою, сварить до мягкости; когда будутъ готовы, сложить въ салатникъ, сварить отдѣльно сиропъ съ цедрой съ 1/2 лимона, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотъ.

Выдать: 1 1/2 ф. сущ. фруктовъ; 1/4—3/4 ф. сах. | Корицы или цедры лимонной.

1551) **Исфоплотъ изъ виноградъ.** 6 стакановъ очищеннаго отъ вѣточекъ крымскаго винограда очистить отъ верхней кожицы, сложить на блюдо, залить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1/4—3/4 ф. сахара и 1 стакана мараскина.

1552) **Исфоплотъ изъ вишенъ и грушъ.** 1 ф. вишенъ очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ 1/2 фунта сахара и 1 ст. воды, вскипятить, всыпать очищенныя вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Въ сиропъ же положить всѣ косточки, изъ которыхъ 4—10 штукъ истолочь, уварить до надлежащей густоты, процедить, залить вишни.

6—8 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 части, вынуть сѣмечки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и 1/4 фунта сахара; потомъ вынуть груши дуршлаковой ложкою, обложить ими на блюде вишни, сиропъ же процедить, уварить до 3/4 стак., остудить, облить груши.

Выдать: 1 ф., т. е. 3 ст. вишенъ, 6—8 грушъ. | 1/2—3/4 ф. сахара.

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

Примчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличатъ пропорцію въ 1 1/2 раза.

„ 18 „ 18 „ „ „ 2 „

1553) **Молочный заварной кремъ миндальный.** 6—8 штукъ горькаго, 1/2 стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь, развести 3 стаканами цѣльнаго молока, процедить, выжать, всыпать сахаръ. Разбить 12 желтковъ, сбѣшать съ миндальнымъ молокомъ, процедить сквозь сито, влить въ форму или въ чашечки, поставить на плиту въ самую кипящую воду. Какъ только они поставятся въ эту воду, надо тотчасъ уменьшить огонь, чтобы вода перестала кипѣть. Когда молоко погустѣетъ такъ, что можно его будетъ разрѣзать ножомъ, тотчасъ вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Лучше всего приготовить это кушанье накануне. Подавая выложить на блюдо, облить или сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или шоколаднымъ соусомъ № 259.

Изъ оставшихся бѣлковъ можно на другой день сбѣлатъ воздушный пирогъ отъ № 1209 до 1217, а также безе № 1698.

Выдать: 3 стакана молока.

12 желтковъ, 1/2 ст. сладкаго.

10—20 шт. горькаго миндаля.

1/2 ст. сахара. Сиропъ или на соусъ.

Вѣсто сладкаго можно взять 1/4-стак. одного только горькаго миндаля.

1554) **Молочный заварной кремъ молочный.** 1/2 стак. самаго крѣпкаго кофе сбѣшать съ 2 1/2 стаканами цѣльнаго кипяченнаго или сыраго молока или сливокъ, съ 2/3 стакана сахара, 12 желтками, процедить, влить въ

форму или чашечки, варить, как сказано № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. молотого кофе. | $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
 $2\frac{1}{2}$ ст. молока или сливок. | 12 желтковъ.

1555) Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе. $\frac{1}{2}$ стак. горячаго, только что изжареннаго кофе всыпать въ 3 стакана горячихъ сливокъ или молока, накрыть плотно крышкой. Черезъ часъ процѣдить, бить 12 желтковъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, процѣдить въ форму или чашечки, варить, какъ сказано въ № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 356.

1556) Молочный заварной кремъ шоколадный. $\frac{1}{2}$ плитки шоколада натертаго на терѣкѣ и $\frac{1}{2}$ стакана сахара всыпать въ $2\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, разъ вскипятить. Когда остынетъ, бить 12 желтковъ, смѣшивать, процѣдить въ форму или чашечки, варить какъ сказано въ № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 336.

1557) Молочный заварной кремъ, облитый соусомъ. 3 стак. цѣльнаго молока, 12 желтковъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, немного толченой корицы, ванили или лимонной цедры, размѣшать, процѣдить, влить въ форму или разлить по маленькимъ чашечкамъ и варить, какъ сказано въ № 1553. Подавая облить или малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или шоколаднымъ соусомъ № 359 или сбитою свѣжею сметаню съ сахаромъ.

Выдать: 3 ст. молока, 12 яицъ, корицы. | $\frac{1}{4}$ ф. мелк. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ ст. кусками.
 Ванили или лимонной цедры. | Сиропъ или $1\frac{1}{4}$ ст. сметаны и $\frac{1}{4}$ ст. сахара, или на соусъ.

1558) Молочный заварной кремъ съ карамельными сиропомъ. Если кремъ подать съ карамельнымъ сиропомъ, то надо его приготовить слѣдующимъ образомъ: Взять 3 стакана молока, смѣшать его съ $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара и 12 желтками, процѣдить. Потомъ взять отъ 12 до 16 кусковъ сахара, истолочь ихъ очень мелко, подлить ложку воды, поджарить на чистой сковородѣ непрерывно мѣшая такъ, чтобы сахаръ принялъ такой вкусъ, какого бываетъ жидкий сахаръ на свѣчкѣ, подлить ложки 2 воды, вскипятить; тогда горячий положить сейчасъ въ мокрую форму или чашечки, обязать всю внутренность ихъ этимъ сахаромъ, положивъ побольше на дно, тотчасъ влить приготовленное молоко и варить, какъ сказано въ № 1553, остудить, поэтому и надо варить его пакадушѣ. Подавая опустить форму на минутку въ горячую воду, обереть ее, выложить кремъ на блюдо; въ оставшійся въ формѣ сахаръ можно подлить 1 — 2 ложки кипятка, сполоснуть формочки, облить кремъ. Сверху въ этотъ кремъ густо натереть вдоль мелко нарезаннаго сладкаго миндаля, чтобы миנדаль торчалъ, какъ щетинка.

Выдать: 3 стакана цѣльнаго молока. | $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара и 12—16, т. е. до 12 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ фунта сахара кусками.

Этотъ кремъ можно приготовить также совершенно просто и подать его горячимъ: взять 3 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, лимонную мелко истолченную цедру и 12 желтковъ размѣшать, процѣдить; влить въ каменную или фаянсовую чашку, поставить въ печь за $\frac{1}{2}$ часа передъ обѣдомъ; когда погустѣетъ, подавать горячимъ въ той же чашкѣ.

1559) Варенье съ серебряною закваскою. На одну бутылку молока опустить одну серебряную монету въ 20 коп. или чайную серебряную ложечку, поставить въ теплое мѣсто на четыре дня, потомъ взять жидкихъ сливокъ и на 5 бутылочекъ ихъ положить почти 1 стаканъ этой серебря-

ной закваски, поставить сливки въ теплую печь и какъ можно чаще мѣшать. Черезъ четыре часа варенье должно быть готово, тогда переложить его осторожно въ другую посуду безъ сыворотки и поставить остудить на ледъ, подавать съ сахаромъ и мелко истолченными и просѣянными ржаными сухарями.

Серебряную закваску можно сохранить на лѣду подѣли двѣ.
 Выдать: 1 бут. мол., 5 бут. слив. жидкихъ. | (Сахаръ и ржаные сухари).

1560) Варенье или греческое молоко. 4 бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую крѣпкую, поставить въ печь передъ углями, чтобы испарившаяся сверху пѣна подрумянилась, опустить ее ложкою на дно и такъ поступить съ нѣсколькими подобными пѣнками. Потомъ оставить, остудить пенного, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ сметаны, поставить въ теплое мѣсто, чтобы сѣла. Потомъ остудить, подавать съ сахаромъ.

1561) Простокваша. Простоквашу приготавливать зимою такъ слѣдующимъ образомъ: бутылки 3—4 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, остудить, подавать съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ суповымъ хлѣбомъ. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова впродолженіи сутокъ, передъ отпускомъ надо поставить ее на ледъ. Подавать сахаръ и ржаные сухари.

1562) Армакъ. (Прпорція на 10 человекъ). Простоквашу, сметану, яйца разбить хорошенько, влить молоко, всыпать вымытаго и вытертаго изюма, немножко соли, размѣшивать какъ можно лучше, вскипятить мѣшая, чтобы молоко свернулось. Слить въ салфетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахаръ, размѣшать, потомъ салфетку перевязать и повѣсить въ погребѣ, чтобы остыло. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитою сметаною съ сахаромъ и корицею.

Выдать: 1 гарнецъ, т. е. 12 ст. молока. | $\frac{1}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ или
 $1\frac{1}{2}$ ст. простокв., 1 ст. сметаны, | сметаны.
 1 ст. изюму, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ ст. сахара, корицы или ванили.

1563) Масло вангльи. 3 стакана самой густой свѣжей сметаны сбить метелкою на лѣду. Когда начнетъ густѣть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили, или какого нибудь масла для запаха, или розовой воды, размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ.
 Выдать: 3 ст. сметаны, т. е. почти 2 ф. | Ванили или розовой воды, или какого-нибудь масла. (На соусъ № 356).
 $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

1564) Родъ крема изъ сливокъ. 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну. Подложить въ сѣто салфетку въ одинъ рядъ, сложить осторожно сбитыя сливки ложкою; вынести на ледъ на два дня, подложивъ подъ сѣто подставочки, чтобы стекла жидкость. Тогда осторожно поднять салфетку, переложить сливки цѣликомъ на блюдо и съ блюдомъ поставить на ледъ часовъ на 6. Подавая украсить вареньемъ или облить густымъ холоднымъ, ягоднымъ сиропомъ. Можно подать отдѣльно мелкій сахаръ съ ванилью.
 Выдать: 3 стакана самыхъ густыхъ слив. | Сахаръ съ ванилью № 1894.
 Варенье или сиропъ.

1565) Родъ крема изъ творога. 2 фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творога протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и $\frac{1}{2}$ стак. перомытой и вытертой корицы $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны самой свѣжей поставить на ледъ, когда сдѣлается совершенно холодною, сбить ее прутикомъ на лѣду какъ кремъ, всыпать въ нее $\frac{1}{2}$ стак. сахара, размѣшать, облить творогъ, посыпать, кто любитъ корицею.
 Выдать: 2 ф. творога, $\frac{1}{2}$ ст. корицы. | 1 стаканъ сахара
 $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны. | (Корицы).

Молокозвѣдъ. Подарокъ хол. хоз. I и II.

ОТДѢЛЪ XV.

Торты.

Примѣніе. Главныя правила при печеніи тортовъ и прочихъ пирожныхъ слѣдующія:

1) Если въ составѣ пирожнаго входитъ растопленное масло, то надобно его поставить на плиту, на самый малый огонь; когда пѣна поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процедить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочія молочныя частицы остались на днѣ; тогда масло это начать мѣшать въ одну сторону въ холодномъ мѣстѣ, на сѣбѣ или на льду, пока не побѣлѣетъ.

Если же масло употребляется не растопленное, въ такомъ случаѣ надобно взять какъ на слоеное тѣсто самаго лучшаго свѣжаго масла, вымочить его въ водѣ со льдомъ, выжать до суха въ салфеткѣ, потомъ начать мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, пока не обратится совсѣмъ въ бѣлую массу.

2) Желтки съ сахаромъ растереть отдѣльно до бѣла, потомъ смѣшать съ масломъ, потомъ всыпать муку и мѣшать столько, чтобы мука только расмѣшилась. Если въ тѣсто входитъ пѣна изъ бѣлковъ, то лучше всего, владывая пѣпу, сыпать по немногу муку, осторожно мѣшая сверху внизъ, тогда переложить въ форму и вставить въ печь.

3) Сахаръ долженъ быть хорошій, самый мелкій, просѣянный сквозь шелковое сито.

4) Мука для тортовъ и пирожныхъ должна быть крупичатая, самаго высшаго сорта и сухая.

5) Яйца должны быть самыя свѣжія и полныя.

6) Если тортъ печется въ жестяной формѣ, то надо форму намазать масломъ и обсыпать слегка мукою и сухарями.

Если въ бумажной формѣ, то бумагу намазать несоленымъ масломъ, обсыпать сухарями, остудить, налить половину формы, т. е. не до самаго верха, чтобы тѣсто могло подняться.

7) Миндаль надо сперва обжарить кипяткомъ, очистить, вытереть и толочь въ ступкѣ, смачивая водою или бѣлкомъ, чтобы миндаль не замаслился.

8) Самое главное въ печеніи пирожнаго, разумѣется, печь; о степени тепла можно узнать слѣдующимъ образомъ: когда печь испепелится, вместе ее, чрезъ нѣскольکو минутъ положить на средину печи листъ бумаги; если она тотчасъ пожелтѣетъ и сгоритъ, значить, что печь еще горяча; если же этотъ листъ бумаги по немногу будетъ свертываться и жечь, тогда можно смѣло садить пирожное въ печьку.

9) Слѣдуетъ въ печь надо съ большою осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что отъ сотрясенія тѣсто можетъ сыпаться и тогда пирожное не уадется.

10) Чтобы узнать, готово ли пирожное, надобно воткнуть соломку или самую тонкую лучинку; если въ ней тѣсто не приставаетъ, значить, тортъ готовъ.

11) Торты приготовляются иногда изъ нѣсколькихъ слоевъ, въ такомъ случаѣ перекладываются они вареньемъ безъ сока, а еще лучше маршмалдомъ, т. е. фруктовымъ или ягоднымъ пюре. Бисквитные же торты перекладываются теперь малиновымъ, земляничнымъ или клубничнымъ вареньемъ съ сокомъ, который пропитывается въ бисквитъ дѣлаетъ его сочнымъ и вкуснымъ.

12) Чтобы пирожное, а въ особенности тортъ имѣлъ красивый видъ, надобно его глазировать; если тортъ простой, глазировать его, обсыпая кусками цвѣтнымъ сахаромъ, или разноцвѣтнымъ макомъ, мелко изрубленными фиштакками и подсушить въ печи или глазировать, вставить въ печь минутъ на 10, потомъ украсить глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами, въ пустяки же мѣста положить цукаты, разные фрукты, варенье см. № 2087 и пр.

Или совсѣмъ не глазировать, а украсить мерингомъ изъ 2 сбитыхъ бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ фунта сахара или фиштакковою массою или шоколадною № 1582.

13) Тортъ на 6 человекъ долженъ быть, какъ обыкновенно, круглый, имѣть почти 3 вершковъ въ діаметрѣ, т. е. форму для него сдѣлать бумажную, круглую изъ $\frac{1}{2}$ листа бумаги; пришить кругомъ рантъ изъ бумаги пальца въ два-три вышиною; теперь дѣлать торты и четверугольные.

14) Въ описаніи тортовъ пропорція назначена полная, т. е. изъ нея выйдетъ тортъ на 18 и даже 24 человека. Выдача же назначена на 6 человекъ, слѣдовательно на 12 человекъ увеличить выдачу въ 2, на 18 человекъ — въ 3 раза.

1566) Глазурь апельсиновая и лимонная. (Прозрачная). На тортъ на 6 человекъ. Взять $\frac{1}{4}$ фун. сахара, стереть имъ цедру съ апельсина и истолочь, выжать сокъ изъ апельсина $\frac{3}{4}$ столовой ложки, всыпать лимонной соли съ ползерна гороха и мѣшать въ фарфоровой ступкѣ, пока масса не погустѣетъ, покрыть ею тортъ, подсушить, украсить вареньемъ, фруктами и проч.

Точно также готовится глазурь лимонная, т. е. стереть цедру съ лимона и на $\frac{1}{4}$ фунта сахара выжать лимоннаго сока $\frac{3}{4}$ ложки.

На тройную пропорцію торта, т. е. на 18 человекъ, на глазурь выдать въ 2 раза болѣе, т. е. $\frac{1}{2}$ фунт. сахара и проч.

1567) Глазурь померанцовая. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стереть изъ цедры съ 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $\frac{1}{8}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{8}$ чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамона, развести $\frac{3}{4}$ ложки краснаго вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою въ одну сторону, пока масса не погустѣетъ, тѣмъ долѣе, тѣмъ лучше.

1568) Глазурь кофейная. $\frac{1}{4}$ фунта очень мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана, лимонной соли съ $\frac{1}{2}$ зерна гороха развести $\frac{3}{4}$ ложки крупкаго кофе и т. д.

1569) Глазурь изъ марсалина. (Прозрачная). $\frac{1}{4}$ фунта очень мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки марсалина, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

1570) Глазурь изъ розовой воды. (Прозрачная). $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

1571) Глазурь изъ фиштакшекъ. (Зеленая). $\frac{1}{8}$ фунта очищенныхъ фиштакшекъ истолочь мелко, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли. Чтобы глазурь имѣла зеленый цвѣтъ, надобно взять горсть миндана, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить въ кипятокъ одинъ листочекъ, варить, не покрывая крышкою, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре въ глазурь.

1572) Глазурь изъ бѣлаго вина. (Прозрачная). $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак., сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона или лимонной соли, или 3—4 капли репскаго уксуса, $\frac{1}{2}$ ложки бѣлаго вина или сотерна, растереть.

1573) Глазурь шафраннаго цвѣта. 3—5 капель шафраннаго настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ столовой ложки рома растереть.

1574) Глазурь съ ромомъ. $\frac{1}{4}$ фунта самаго мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки рома, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона или лимонной соли величиною въ $\frac{1}{2}$ зерна гороха, или 3—4 капли репскаго уксуса.

1575) Глазурь бѣлая. $\frac{1}{4}$ фунта самаго мелкаго, сквозь шелковое ситечко просѣянаго сахара, $\frac{1}{2}$ бѣла, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

1576) Глазурь розовая. Вь бѣлую глазурь № 1239 влить капли 2—3 пошенки или клюквеннаго сока.

1577) Глазурь шоколадная. 1/2 стак. сахара, 1/2 бѣлка, ложку тертаго шоколада, сокъ изъ 1/4 лимона.

1578) Глазурь прозрачная съ померанцевомъ водою. 1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. очепь мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, 3/4 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли величипю въ 2 зерна гороха.

1579) Глазурь для узоровъ. 1/4 фунта сахара, т. е. 1/2 стак., 1/2 бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока мѣшать, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массой, обрѣзать у трубочки самый кончикъ такъ, чтобы отверстіе было толщиною въ шнурокъ; взять по желанію рисунокъ, на канерь котораго выдавить изъ трубочки означенную глазурь, которая тотчасъ же начнетъ засыхать; послѣ этого надобно положить въ оставшіяся пустыя мѣста фрукты, ягоды, цукаты и проч.

РАЗНЫЯ МАССЫ ДЛЯ ПЕРЕКЛАДКИ И ПОКРЫШКИ ТОРТОВЪ.

1580) Миндальная масса. 1 1/2 фунта сладкаго миндаля, 1/4 фунта горькаго очистить, истолочь очень-очепь мелко, подливая 7 бѣлковъ и подсыпая 1 фунтъ мелкаго сахара; переложить все это въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая, чтобы не пригорѣло, варить, пока не закипитъ; потомъ остудить и переложить въ форму, сдѣланную изъ чистой бумаги, вставить въ печь, чтобы высохло. Вынувъ изъ печи, выложить на рѣшето, смазать бѣломъ дно, чтобы отстала бумага. Переложить этою массой тортъ бисквитный № 1641 и шоколадный № 1642; смазать ихъ сверху того вареньемъ, а именно; положить на блюдо тортъ шоколадный, смазать густымъ вареньемъ, или шире яблочнымъ, или вишневымъ, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять вареньемъ, положить тортъ бисквитный, омазировать, убрать сверху глазурью, вареньемъ и проч.

Выдать: 1 1/2 ф. сладкаго миндаля. | 1 фунтъ сахара.
1/4 ф. горькаго. | 7 бѣлковъ.

На 6 человекъ выдать 1/2 часть.

1581) Масса изъ мака. 2 фунта мака сѣраго обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, откидывая каждый разъ на сито, когда вода стечетъ, растереть его въ каменной чашкѣ; положить 1/2 фунта сладкаго и 20 штукъ горькаго мелко истолченнаго миндаля, 1 ф. сахара, проварить, остудить, переложить его тортъ бисквитный № 1641.

Выдать: 2 фунта сѣраго мака. | 20 шт. горькаго.
1/2 ф. или 1 1/2 ст. сладк. миндаля. | 1 фунтъ сахара.

На 6 человекъ выдать 1/3 часть.

1582) Шоколадная масса. 1/4 фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ тремя ложками мелкаго сахара и 4 ложками воды, положить въ кастрюлю и постоянно мѣшая, дать немного прокипеть, потомъ покрыть этою массою сверху остывшій уже тортъ, дать ему обсохнуть въ самой легкой печи. — Нѣкоторые, покрывъ тортъ, въ особенности бисквитный, шоколадною массою, смазываютъ его сверху, или выкалываютъ мелко нашингованный миндаль.

Фригетанковая масса. 1/2 стак. истолченнаго уже, сладкаго миндаля, 1/2 стак. истолченнаго фисташекъ, 1/4 стакана мелкаго сахара, 1/3 ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, немного толченой ванили, или сахара съ запахомъ ванили, см. № 1894, 3—4 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, покрыть тортъ, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, сверху украсить потомъ фруктами, вареньемъ, желе, и пр.

1583) Яблочная масса. (На 6 человекъ). 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/4 стаканомъ сахара, проварить до густоты, остудить.

1584) Померанцевая масса. (На 6 человекъ) 2 сладкія яблока середину 1 померанца разрѣзать, налить немного водою, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахару 1/4 фунта, уварить до густоты.

1585) Абрикосная масса. (На 6 человекъ). 6 абрикосовъ сложить въ кастрюлю съ 1/4 фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

1586) Сложеный сладкій русскій пирогъ. (Скоромный или постный). Взять 1 стаканъ, т. е. 6 яицъ, разбить въ деревянной чашкѣ, влить 3 стак. сладкой воды, т. е. съ распуценнаго въ пей 1/3 фунта сахара, 1 рюмку воды, 1/4 чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу 4 1/2 фунта просѣянной крупчатой муки, выбивать скалкой какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать 1/2 фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слѣпились. — Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ масломъ трыпчикою или перышкомъ, взять одну лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы тѣсто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ трыпчикою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ; на двадцать пятый намазать варенья безъ лишняго сока съ фунтъ или помного болѣе, заткнуть въ верху края послѣдняго пласта, чтобы не вытекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ пальцѣйшей дырочки); и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывать каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать крендельки), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подровнять края острымъ ножомъ, посыпать сахаромъ. — Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только подогрѣвать его.

Выдать на большой пирогъ: 5 ф. муки, | Масло растопленнаго 1 1/2 ст., т. е. около
6 яицъ, 2/3 чайной ложечки соли. | 1 фунта.
3/4 ф. сахара, 1 рюмку воды. | 1 ф. варенья, т. е. 1 1/2 ст., не менѣе.

На 6 или 8 человекъ приготовить пирогъ изъ половины выпеченной порціи, сдѣлать всего 45 пластовъ, изъ нихъ 20 положить подъ варенье, а 25 на варенье, натягивать на фарисовую тарелку.

Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются ими пласты.

Точно также готовится постный пирожек; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стаканъ воды на большую пропорцію, а $\frac{1}{2}$ стакана на малой пирожек, и вмѣсто скоромнаго, взять макового или подсолнечнаго масла.

1587) Тортъ миндальный. 1 фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля мелко истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу воды; переложить въ каменную чашку; 1 ф. мелкаго сахара, 6 лотъ свѣжаго несоленнаго масла, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложку муки, мѣшать хорошенько, вбивая по одному 13 желтковъ, Большую половину этой массы сложить въ форму, покрыть вареньемъ безъ сока, смородиной или барбарисомъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать на тортъ рѣшетку, кругомъ обложить узенькимъ рантомъ, посыпать не очень мелкимъ сахаромъ, испечь въ печи; эту рѣшетку можно покрыть бѣлою глазурью.

Выдать на тортъ на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. $\frac{1}{2}$ ф. сах., т. е. 1 ст., 1 ст. варенья.	1 ложку масла, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. 6 $\frac{1}{2}$ желтковъ, 1 ложку муки. На глазурь отдѣльно.
--	--

1588) Тортъ вѣнскій миндальный. 1 фунтъ свѣжаго несоленнаго растопленнаго, чистаго масла поставить въ холодное мѣсто или въ холодную воду, мѣшать веселочкою до-бѣла, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахара, потомъ, 1 фунтъ сладкаго и штукъ 30 горькаго, мелко истолченнаго миндаля, вбить наконецъ 6 яицъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ муки. Мѣшать не переставая цѣлый часъ, вырѣзать 6 кружковъ бумаги, намазать приготовленную массу пожомъ, сложить на листъ, вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружокъ вареньемъ (всего став. $2\frac{1}{2}$), сложить одинъ на другой, верхній же кружокъ олазировать, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{3}$ фунта масла. $\frac{1}{3}$ ф. сахара мелк., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. $\frac{1}{3}$ ф. миндаля, т. е. 1 ст.	10 шт. горькаго. $\frac{1}{3}$ ф. муки, т. е. 1 ст. 2 яйца, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. варенья. На глазурь отдѣльно.
---	---

Вырѣзать 2—3 кружка величиною въ $\frac{1}{2}$ листа бумаги.

1589) Тортъ вѣнскій. $\frac{3}{4}$ фунта самаго лучшаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла, обложить чашку льдомъ; вбить по одному 12 яицъ, не переставая мѣшать, всыпать понемногу 1 фунтъ сахара, потомъ также понемногу 1 фунтъ муки. Разлить эту массу въ нѣсколько бумажныхъ формъ, вставить въ печь, но чтобы ни сколько не подрумянились. Выпущъ изъ печи, переложить вареньемъ, сложить одинъ кружокъ на другой, убрать глазурью, дать подсохнуть, убрать вареньемъ и проч.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{3}{8}$ ф. масла, 6 яицъ. $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 ст. $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст.	Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. $\frac{3}{4}$ стакана варенья. $\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь и уборку.
--	--

1590) Тортъ миндальный сѣрый со сбитыми сливками. 8 сваренныхъ желтковъ растереть хорошенько, всыпать 1 фунтъ мелко изрубленнаго несощеннаго, но чисто вытертаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла, сокъ изъ 1 лимона, цѣлаго цедры лимонной, ложку рома, 2 ложки сухой просѣянной муки, цѣлаго корицы, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда испечется, покрыть вареньемъ, сверху сбитыми густыми сливками съ сахаромъ. Убрать вареньемъ, сваренными грецкими орѣхами и пр.

Выдать на 6 человекъ: 4 желтка.

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 ст. $1\frac{1}{2}$ яйца $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго масла.	Цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки рома. $\frac{1}{2}$ ст. варенья черной смородины. 1 стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ. $\frac{1}{4}$ стакана сахара. (На украшене).
---	---

1591) Тортъ миндальный вѣнскій. 1 фунтъ свѣжаго масла растереть до-бѣла; $1\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара и 8 желтковъ мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленнаго сладкаго, 20 штукъ горькаго миндаля, 1 фунтъ муки, лѣву изъ 8 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ фунта масла, 3 яйца. $\frac{1}{8}$ ф. сладк. миндаля, т. е. $\frac{1}{2}$ ст.	4—5 шт. горькаго миндаля. $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. 1 стаканъ. На глазурь и проч.
--	--

1592) Тортъ миндальный съ картофельною мукою. $\frac{3}{4}$ стакана сахара и 12 желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сладкаго и 6—8 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, цѣлаго лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стакана картофельной муки, 12 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, олазировать.

Выдать:

$\frac{1}{2}$ ст. сахара, 6 яицъ. $\frac{3}{8}$ ст. сладкаго. 3—4 шт. горькаго миндаля. Лимонной цедры.	$\frac{3}{8}$ ст. картофельной муки $\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь.
--	--

1593) Тортъ разсѣлочный. $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 фунтъ муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры или штукъ 12 горькаго миндаля, вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, переложить на сковороду, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, а потомъ уже покрыть ягодами, яблоками или вареньемъ и сверху сбитыми сливками.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 ст. муки. $\frac{1}{2}$ ст. сахара.	Цедры лимонной или горькаго миндаля. 1 рюмку рома, 1 ложку сметаны. (1 яйцо).
--	---

1594) Тортъ песочный (Sand-Torte). $\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла растереть до-бѣла; 8 желтковъ и $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара также, потомъ смѣшать вмѣстѣ, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ; переложить въ форму, намазанную масломъ и въ печь, а потомъ олазировать.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{3}{8}$ фунта масла, 4 яйца. $\frac{3}{8}$ фунта сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ ст. $\frac{3}{8}$ фунта муки, т. е. $1\frac{1}{8}$ ст.	$\frac{1}{2}$ рюмки рома. Лимонной цедры. $\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь.
---	---

Или испечь два кружка, переложить ихъ вареньемъ, олазировать.

1595) Тортъ песочный изъ другой пропорціи. 1 фун. растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ на льду до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара и вбивать по одному 10 цѣльныхъ яицъ; когда масса избѣлѣетъ и погустѣетъ, влить 5 капель бергамотнаго масла и всыпать 1 фунтъ муки.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{8}$ фунта масла, 3 $\frac{1}{4}$ яйца. $\frac{1}{8}$ фунта сахара, т. е. $\frac{2}{8}$ стак.	$\frac{1}{8}$ фунта муки, т. е. 1 стак. 2 капли бергамотнаго масла. На глазурь и уборку.
---	--

1596) Тортъ англійскій. 1 фун. свѣжаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара; не переставая мѣшать, сыпать понемногу $1\frac{1}{2}$ фунта муки и наконецъ вбить 8 яицъ, прибавить 10—12 штукъ горькаго ми-

дали или лимонной цедры для запаха, мѣшать какъ можно долѣе. Намазать этимъ тѣстомъ 2 кружка, вставить въ лѣтнюю печь. Когда будутъ готовы, намазать 1 кружокъ густымъ яблочквеннымъ сиропомъ, прикрыть другимъ кружкомъ, сверху также покрыть такимъ же яблочквеннымъ сиропомъ, вставить въ печь мннуть на 10.

Изъ этого же тѣста можно сдѣлать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать пожомъ на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь. Когда въ половину пирожное будетъ готово, по снятии его съ листа, нарѣзать квадратиками, и снять въ печь, когда испекутся, намазать мармеладомъ или яблочквеннымъ сиропомъ, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на 6 человекъ на два кружка:
 $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 $\frac{1}{8}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст.
 $\frac{5}{12}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст.
 $2\frac{2}{3}$ яйца.

5—6 шт. горького миндаля.
 Или лимонной цедры.
 $\frac{1}{2}$ стакана яблочквенного сока и $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.
 На глазурь.

1597) **Тортъ сливочный.** Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, всыпать въ нее 1 фунтъ мелко просѣянаго сахара, размѣшать осторожно. Вырѣзать нѣсколько кружковъ изъ бумаги; свернуть кусокъ бумаги въ трубочку, влить въ нее взбитые бѣлки, отрѣзать острый конецъ у трубочки и выпускать изъ нея взбитые бѣлки по краямъ кружковъ въ видѣ гирляндъ, а одинъ кружокъ покрыть всѣми бѣлками въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной; вставить все это въ лѣтнюю печь; когда высохнутъ, выпустить, снять осторожно кружки, сложить ихъ одинъ на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками слѣд.: 4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить пѣнкою на льду, всыпать $\frac{1}{2}$ фунт. сахара съ ванилью, сверху прикрыть цѣлымъ кружкомъ изъ испеченныхъ бѣлковъ, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человекъ: 4—5 бѣлковъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 ст.
 $1\frac{1}{3}$ стакана густыхъ сливокъ.

$\frac{1}{3}$ стакана сахара и ванили.
 Фрукты, желе и проч.

1598) **Тортъ сливочный дружнымъ мансеровымъ.** $\frac{3}{8}$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стертнаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта отищеннаго и съ ложкою розовой воды истолченнаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ $\frac{1}{2}$ часа; можно прибавить съ $\frac{1}{4}$ стак. вымытой и до-суха вытертой корицы и наконецъ 4 взбитые бѣлка. Испечь кружокъ съ рваномъ изъ рассыпчатаго тѣста или тортъ англійскій, наполнить его этою массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 желтка.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ложки розовой воды.
 Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.
 1 ложку корицы, $1\frac{1}{2}$ бѣлка.
 $\frac{1}{12}$ ф. сахара, т. е. пуска 8.

2 ложки густыхъ сливокъ.
 На рассыпчатое тѣсто № 1595.
 Или на тортъ англійскій 1596 выдать по-ложку назвначенной тамъ пропорціи на 6 человекъ.

1599) **Англійскій свадебный пирогъ.** 1 фунтъ масла тереть до-бѣла; $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ фунта яицъ растереть также до-бѣла, смѣшать съ масломъ (яйца надо свѣсить вѣсѣтъ со скорлупой). Потомъ всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелко истолченнаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ фунта корицы, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть до-суха; 1 золотникъ душистаго орѣха, 1 золотникъ толченой гвоздики, 1 золотникъ корицы и немного имбирю, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая $\frac{3}{8}$ фунта муки, потомъ влить $\frac{1}{2}$ стакана мали и $\frac{1}{2}$ стак. французскаго вина. Взять тогда маленькое сѣто, вырѣзать воло-

свную сѣтку, поставить его на желѣзный листъ, на бумагу, намазанную масломъ, положить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ: $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ф. яицъ, т. е. 3 яйца средн. велич.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана миндаля.
 $\frac{2}{3}$ ф., т. е. 2 стакана корицы.
 $\frac{1}{2}$ з., т. е. 1 самый мален. мушк. ор.

$\frac{1}{2}$ зол. гвоздики, т. е. шт 35
 $\frac{1}{2}$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложечку.
 Немного имбирю.
 $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. 1 стаканъ муки.
 $\frac{1}{4}$ ст. малаги, $\frac{1}{4}$ ст. краснаго вина.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.

1600) **Тортъ итальянскій бисквитный.** 21 желтокъ и 1 фунтъ сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ; сбить пѣну изъ 21 бѣлка, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу, сѣя сквозь сѣто, около $\frac{1}{2}$ фунта муки; размѣшать такимъ образомъ, разлить въ 3 бумажныя формы, поставить въ довольно жаркую печь послѣ хлѣбовъ; вынувъ изъ печи, дать имъ остынуть на рѣшеткахъ, снявъ съ нихъ осторожно бумагу; потомъ сложить ихъ осторожно одинъ на другой, намазавъ вареньемъ черной или красной смородины, или какимъ-нибудь мармеладомъ, или массою миндальною, или изъ маля № 1581, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человекъ на два кружка:
 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 Около $\frac{1}{4}$ ф., т. е. ового $\frac{1}{2}$ ст. муки.

$\frac{3}{4}$ стакана варенья.
 На глазурь.

Къ этому тортъ очень идетъ вишневый или абрикосный мармеладъ, которымъ смазать пласты и самый верхъ, и кромѣ того на этотъ верхній слой мармелада намазать тонкій слой глазури съ ромомъ № 1574, дать подсохнуть. Въ такомъ случаѣ по дурно и въ самый абрикосный мармеладъ влить немного рома.

Бисквитные торты переключиваютъ теперь также малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ съ сиропомъ такъ, чтобы сиропомъ пропитался весь почти бисквитъ. Сверху убрать кругомъ вдолъ, пополамъ, перерѣзанными грушами, середину наполнить клубничнымъ вареньемъ и все покрыть тонкимъ слоемъ густаго горячаго земляничнаго киселя, приготовленнаго изъ сиропа и картофельной муки, или только что свареннымъ и слегка остывшимъ краснымъ желе, съ клеиемъ, который долженъ совершенно застыть уже на тортѣ.

1601) **Тортъ миндальный.** 1 фунтъ миндаля очистить, вытереть, высушить, мелко истолочь, сложить въ каменную чашку; 24 желтка, $\frac{3}{4}$ фунт. сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ миндалемъ, всыпать 1 фунтъ хорошаго тертаго шоколада, $1\frac{1}{2}$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы и 12 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. миндаля.
 8 желтковъ, 4 бѣлка.
 $\frac{1}{2}$ фунта шоколада.

$\frac{1}{2}$ зол., т. е. 1 чайн. ложку корицы или ванили.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, на глазурь.

1602) **Тортъ шоколадный дружнымъ мансеровымъ.** 12 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара тереть до-бѣла, всыпать немного корицы, лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стак. тертаго шоколада, 2 ложки очень мелко истолченнаго и просѣянаго, сушеного, ржаннаго хлѣба и наконецъ пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму намазанную масломъ, испечь, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:
 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ ст. сахара, корицы.
 $\frac{3}{8}$ стакана шоколада.

1 ложку мелкихъ ржаныхъ сухарей.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь.

1603) **Тортъ миндальный переключивъ мансеровымъ.** 1 фунтъ сахара и 24 желтка тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоко-

яда, $\frac{1}{2}$ фунта мелко истолченных и просеянных ржаных сухарей, $\frac{1}{4}$ фунта крупчатой муки и наконец пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазривать, убрать вареньемъ; этотъ тортъ не скоро черствеетъ.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, 8 желтковъ, 4 бѣлка.
 $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, т. е. $\frac{1}{2}$ плитки.
 $\frac{1}{2}$ стак. ржаныхъ сухарей.

$1\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки, т. е. $\frac{1}{4}$ стак.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 На глазурь и уборку.

1604) **Тортъ вѣнскій.** $\frac{3}{4}$ фунта несоленого растопленнаго масла мѣшать до-бѣла; вбить по одному 6 яицъ, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта сахара, потомъ 1 фунтъ муки, немного мускатнаго цвѣта и лимоннаго масла 7—8 капель; размѣшать, испечь въ формѣ, оглазривать.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{3}{4}$ ф. масла, 3 яйца.
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
 Мускатнаго цвѣта.
 3—4 яйца лимон. масла На глазурь.

1605) **Тортъ изъ ржаннаго хлѣба.** 30 желтковъ, 1 фунтъ сахара, $1\frac{1}{2}$ золотишка, т. е. 3 чайныя ложечки корицы, $1\frac{1}{2}$ золотишка бадьяна, $\frac{3}{4}$ золотишка, т. е. штукъ 50 гвоздикъ, растереть какъ можно лучше, потомъ всыпать $\frac{3}{4}$ стак. чистаго ржаннаго, высушеннаго и просѣяннаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ стак. крупчатой муки. Все это мѣшать въ одну сторону пѣлый часъ, потомъ положить 30 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ бумажныя формы, намазанныя несоленнымъ масломъ и обсыпанныя ржанымъ сухарикомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазривать.

Выдать на 6 человекъ:
 10 яицъ, $\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ з., т. е. 1 чайн. лож. корицы.
 $\frac{1}{2}$ золотишка бадьяна.
 $\frac{1}{4}$ зол., т. е. шт. 16 гвоздикъ.

$\frac{1}{4}$ стак. муки изъ ржаннаго хлѣба.
 $\frac{1}{8}$ стак. крупчатой муки.
 $\frac{3}{4}$ стак. варенья или мармелада.
 На глазурь.

1606) **Такой же хлѣбный тортъ изъ другой только пропорціи.** (На 6 человекъ): 6 желтковъ и $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара, отертаго о цедру $\frac{1}{4}$ лимона растереть до-бѣла; $\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. на теркѣ потертаго миндаля, 3 толченныя гвоздики, $\frac{1}{4}$ золотишка толченаго кардамона, мелко истолченной высушенной апельсишной корки съ $\frac{1}{6}$ апельсина, немного мелко изрубленнаго цукату, $\frac{1}{4}$ ф. просѣянной муки изъ сушеннаго ржаннаго хлѣба и наконецъ 6 взбитыхъ бѣлковъ.

1607) **Тортъ лимонный.** 6 лимоновъ сварить въ водѣ до мягкости такъ, чтобы легко можно было проколоть ихъ соломою, смотрѣть, чтобы одна кожа не разварилась и чтобы не вышелъ изъ нихъ сокъ.

Вынувъ изъ воды, завернуть ихъ въ нѣсколько разъ сложенную салфетку, когда остынутъ, выпутъ сѣмечки, растереть лимонъ въ каменной чашкѣ въ гладкую массу, всыпать 4 стак. сахара и вбить по одному 36 желтковъ, мѣшать, пока все не побѣлѣетъ; протереть сѣвось сито, опять мѣшать, положить 36 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы тортъ не высохъ и не зарумянился; когда остынетъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ. Эти два торта, лимонный и тортъ изъ ржаннаго хлѣба № 1605 и № 1606, подаются иногда разомъ, т. е. кружки торта хлѣбнаго перекладываются кружками торта лимоннаго, смазывая каждый вареньемъ или мармеладомъ.

Выдать на 6 человекъ на одинъ кружокъ:
 1 большой лимонъ.
 $\frac{3}{2}$ стак. сахара, 6 яицъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
 (На глазурь и уборку торта).

1608) **Широгъ сладкій съ яблоками, или съ бѣлыми ягодами.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарезать, поджарить слегка съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и немного корицы и ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочетъ, обвареной корицы, тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить на верхъ приготовленныхъ яблокъ, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и въ печь. Или вѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпать ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой широгъ дѣлается также изъ сладкаго слоенаго тѣста.

Выдать на 6 человекъ:
 6—9 яблокъ.
 (Лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ ст. корицы),
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, корицы.
 $\frac{1}{2}$ лож. масла, (1—2 рюмки вина).
 Или 1 фунтъ, т. е. около 3 стак.
 свѣжихъ ягодъ и $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

На тѣсто на дрожжахъ.
 $\frac{3}{4}$ ст. колода, 1—2 ложки дрожжей или
 1 зол. сухихъ дрожжей.
 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2—3 желтка.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, корицы или зерна 3—4
 толченаго кардамона.
 1 яйцо смазать тѣсто.
 Или на тѣсто сладкое № 1026.
 Или на слоеное № 1025.

1609) **Другимъ способомъ.** Приготовить тѣсто слѣдующее на 6 человекъ; $1\frac{1}{2}$ яйца, 2 желтка, $\frac{3}{8}$ стак. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, т. е. 1 золотъ, немного соли и $\frac{3}{8}$ фунта муки, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться. Между тѣмъ взять $\frac{3}{8}$ фунта сливочнаго масла, вымыть его въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ до-суха. Раскатать лепешку тѣста, положить на него лепешку масла, накрыть ее краями тѣста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать, повторять это раза 3—4; послѣдній разъ раскатать тѣсто толщиной въ палецъ, раскатать 2 кружка; положить на одинъ кружокъ виннаго варенья безъ липняго сока, накрыть другимъ кружкомъ, сверху убрать рантомъ изъ того же тѣста и рѣшеточкою, дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь, убрать вареньемъ и мерингою

1610) **Тортъ швейцарскій.** 8 яицъ, 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, всыпать 22 лота картофельной муки, мелко нарезанной апельсишной корки, 6 лотовъ очищенныхъ отъ верхней кожицы фисташекъ, $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля. Половину всего этого очень мелко взрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, испечь два тонкіе кружка, сложить, переложивъ ихъ вареньемъ, оглазривать.

Выдать на 6 человекъ.
 4 яйца, 2 желтка.
 $\frac{3}{2}$ ф. сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак.
 11 лотовъ картофельной муки.

Полную ложку апельсишной корки.
 3 лота фисташекъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, т. е. $\frac{3}{4}$ стак.
 $\frac{1}{4}$ стак. варенья. На глазурь.

1611) **Тортъ швейцарскій.** $\frac{3}{4}$ фунта масла тереть до-бѣла, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ фунта сахара, отертаго о лимонную цедру и $\frac{3}{4}$ фун. муки. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиной, вырѣзать большой кружокъ, намазать вареньемъ или мармеладомъ; изъ остальнаго тѣста вырѣзать разныя фигуры, какъ то: листья, цвѣты и проч., уложить на тортъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда

торт будет готов, вырѣзанными фигурами намазать слегка водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать на 6 человекъ:	$\frac{1}{4}$ ф. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана.
$\frac{1}{4}$ фунта масла.	Лимонной цедры, 1 яйцо
$\frac{1}{4}$ ф. т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.	2 ложки крупно истолченного сахара.

1612) **Тортъ ульмскій.** $\frac{1}{4}$ фунта пшюма, $\frac{1}{4}$ фунта коринок перебрать, вымыть, сварить въ 1 стак. вина. Взять между тѣмъ $\frac{1}{2}$ фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложек сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, немного корицы, 1 фунтъ муки, замѣсить, дать подняться, намазать форму масломъ, положить въ нее кружокъ тѣста толщиной въ тупую сторону пожа, посыпать отварнымъ пшюмомъ, нашинкованнымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ и корицею. Наверхъ положить небольшіе вѣшечки изъ тѣста, кругомъ рѣзать, дать подняться. Потомъ смазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ; испечь въ неслишкомъ горячей печи, убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человекъ:	$\frac{3}{4}$ лож. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ лож. сметаны.
$\frac{1}{4}$ ст. пшюма, $\frac{1}{4}$ ст. коринокъ.	$\frac{1}{3}$ ф., т. е. 1 ст. муки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара.
$\frac{1}{2}$ ст. вина, $\frac{1}{4}$ ст. миндаля.	1 яйцо смазать тѣсто.
Корицы и $\frac{1}{8}$ ст. сахара.	1 ложку сахара, варенья и проч.
$\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 яйцо, 1 желтокъ.	

1613) **Тортъ дрезденскій пирамидалевый.** Взять 12 яицъ, свѣсить ихъ и сколько они будутъ вѣсить съ скорлупою, по столько взять муки, масла и сахару, т. е. если будутъ вѣсить $1\frac{1}{2}$ фунта, то и масла $1\frac{1}{2}$ фунт., $1\frac{1}{2}$ фунта муки и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара.

Вымытое и до-суха вытертое масло тереть до-бѣла, прибавляя понемногу сахару, яицъ, немного мушкатнаго орѣху и корицы, наконецъ всыпать муку, мѣшать до гладкости. Вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, 6—8 или 10, одинъ меньше другаго; на каждый кружокъ намазать этой массы, въ палецъ толщиной, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Когда будутъ готовы, намазать каждый кружокъ вареньемъ, исключая самаго маленькаго кружка, сложить одинъ на другой такъ, чтобы самый маленькій былъ разумѣтся наверху. Убрать тортъ разноцвѣтною глазурью, на самый верхъ положить цвѣтокъ или фрукты, сдѣланные изъ марципана, т. е. изъ миндального тѣста.

Выдать на 6 человекъ:	Мушкатнаго орѣху, корицы.
4 яйца, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.	На глазурь и проч. украшенія.
$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.	Варенья стакана $1\frac{1}{2}$.
$\frac{1}{2}$ фунта масла.	
$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.	

1614) **Тортъ изъ мака.** 1 фунтъ мака намочить съ вечера въ водѣ, а если падобно скоро, то обварить его кипяткомъ, накрыть, пусть постоитъ такъ часъ, перемять въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на сито, выжать до-суха, переложить въ каменную чашку, тереть какъ можно долѣе, вбивая 30 желтковъ; всыпать 1 фунт. сахара, влить $3\frac{3}{4}$ ст. сливокъ, 15—20 шт. толченого горькаго миндаля, 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать до гладкости, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, слить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, и въ печь.

Выдать на 6 человекъ:	5—6 штукъ горькаго миндаля.
$\frac{1}{3}$ ф. мака, 10 желтковъ.	$\frac{1}{3}$ ф. т. е. $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки.
$\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.	$\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сушари.
$1\frac{1}{4}$ стак. сливокъ.	

1615) **Тортъ со смесью.** 1 фунтъ очищеннаго миндаля мелко истолочь, положить въ него $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, $1\frac{1}{2}$ золотника корицы,

немного апельсиновой и лимонной истолченной цедры, $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей муки, 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все это какъ можно лучше. Взять $\frac{3}{4}$ этого приготовленнаго тѣста, раскатать, положить рядъ его въ торговую форму, намазанную воскомъ, смазать какинь-нибудь мармеладомъ или вареньемъ; изъ оставшаго тѣста сдѣлать кругомъ рѣзть, а на середину звѣзду; испечь не въ жаркой печи, потомъ покрыть цвѣтною глазурью; когда глазурь обсохнетъ, убрать вареньемъ и прочее.

Выдать на 6 человекъ:	$\frac{1}{4}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ст., 2 бѣлка.
$\frac{1}{3}$ ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ.	$\frac{1}{4}$ стакана мармелада.
$\frac{1}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.	Влаго воска.
$\frac{1}{4}$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. лож.	На глазурь и уборку.
Апельсиновой и лимонной цедры.	

1616) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.** Испечь 2 кружка изъ разсыпчатаго тѣста № 1593, сложить ихъ, перемазавъ вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, ванили или лимонной цедры, прибавить не болѣе рюмки клея изъ 1—2 листочковъ бѣлаго желатина; въ пустыя мѣста положить варенья, подавать.

Выдать на 6 человекъ:	1 стаканъ сливокъ.
На тѣсто 1593.	3—4 куса сахара.
$\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.	Ванили или лимонной цедры.
$\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{4}$ стак. сахара.	$\frac{1}{2}$ рюмки клея изъ 1 листочка желат.
$\frac{1}{2}$ рюмки рома, $\frac{1}{2}$ ложки сметаны.	$\frac{1}{2}$ стакана варенья.

На 6 человекъ испечь одинъ кружокъ съ рѣзтью покрыть сбитыми сливками, убрать вареньемъ.

1617) **Тортъ сухой.** Взять 1 фунтъ муки, 1 фунтъ сахара, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 яйца, цедру съ лимоновъ, смѣшать все это, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать два кружка въ палецъ толщиной, испечь, сложить ихъ, перемазавъ вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

Выдать на 6 человекъ:	Цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона.
$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. 1 стаканъ.	$\frac{3}{4}$ стакана варенья.
$\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.	На глазурь и проч. украшенія.
$\frac{1}{2}$ фунта масла, $1\frac{1}{4}$ яйца.	

1618) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами.** Приготовить тѣсто № 1593—1595; раскатать, сложить въ букашную форму, положить наверхъ 3 стак. крыжовника не совсемъ зрѣлаго, который сперва очистить, обварить кипяткомъ, остудить, выложить на рѣшето, потомъ уложить на тортъ, посылавъ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, немного корицы, вставить въ печь, подать горячимъ. Или 3 стакана чисто перебранной малины, земляники, смородины или вишенъ, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито; когда обсохнутъ, смѣшать съ сахаромъ, корицею, сложить на тортъ и въ печь, обложить кругомъ рѣзтью изъ того же тѣста; или тортъ испечь прежде, а потомъ уже положить ягоды и опять въ печь.

1619) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками.** Приготовить половину тѣста № 1593—1595, испечь, сверху покрыть яблочнымъ мармеладомъ. Или яблоки очистить, мелко нашинковать, смѣшать съ сахаромъ и ложкою рома, пшюмомъ, корицею, потушить въ кастрюлѣ, покрыть желтымъ тогъ, подавать.

1620) Тортъ изъ рассычатого тѣста съ черносливомъ. Испечь очень тонкій кружокъ съ рваномъ изъ рассычатого тѣста № 1593, 1594 или 1595.

1 фунтъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, выпутъ косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара и $\frac{3}{4}$ стакана вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго не очень мелко истолченнаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подошло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченный кружокъ рассычатого тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Выпечь, остудить, глазуровать, убрать желесемъ, фруктами и проч.

Выдать на 6 человекъ:
1 ст. чернослива, т. е. $\frac{1}{3}$ ф.
1 ст. миндаля, т. е. $\frac{1}{3}$ ф.
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
 $\frac{1}{4}$ ст. вина, корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто 1593.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома.
 $\frac{1}{2}$ ложки сметаны.
(На глазурь и уборку) или на № 1594, 1595.

1621) Тортъ изъ вишенъ. $\frac{1}{2}$ фунта несоленнаго масла растереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, вбить 2 желтка, 8 яицъ и $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго изрубленнаго миндаля.

Мѣшать все это до гладкости впродолженіи $\frac{1}{2}$ часа, потомъ положить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона, ложечку корицы, $\frac{1}{2}$ фунта истолченнаго и просѣянаго сухарей или $\frac{1}{2}$ фунта французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, и наконецъ стаканъ или болѣе вишенъ (варенья) безъ сока. Размѣшать все это, вымазать тортовую форму масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленною массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.
4 яйца, 1 желтокъ.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. миндаля.

$\frac{1}{4}$ фунта сухарей или булки.
1 стак. или болѣе вишенъ безъ сока.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 сухаря.

1622) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ. 1 фунтъ свѣжихъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, переложить въ каменную чашку, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать до бѣла, вбивая по одному 18 желтковъ, наконецъ положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 стаканъ муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вѣдетъ, переложивъ ихъ ореховою массою слѣдующею: 6 лотовъ очищеннаго миндаля, 6 лотовъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, истолочь все какъ можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 бѣлокъ, переложить въ кастрюльку, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить. Тортъ убрать прозрачною глазурюю, а потомъ вареньемъ или покрыть битыми сливками съ сахаромъ, а сверху убрать вареньею.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ фунта грецкихъ орѣховъ.
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
6 яицъ, $\frac{1}{3}$ стак. муки.
 $\frac{1}{3}$ стакана миндаля.

$\frac{1}{2}$ стакана грецкихъ очищенныхъ орѣховъ.
 $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 1 яйцо.
На глазурь или битыя сливки (1 стак.).

1623) Тортъ миндальный. $1\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтковъ мѣшать до бѣла съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, потомъ мѣшать вѣдетъ съ миндалемъ и наконецъ положить пѣду изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную

мукою, или въ маленькія формочки, вставить въ печь на 1 часъ, потомъ глазуровать.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.
На глазурь.
Тортъ миндальный изъ другой протрѣи:
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
Въ томъ числѣ $\frac{1}{8}$ часть горькаго.

$7\frac{1}{2}$ желтковъ.
 $\frac{1}{2}$ фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.
Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.
 $7\frac{1}{2}$ взбитыхъ бѣлковъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 ложку муки намазать и обсыпать форму.
На глазурь.

1624) Миндальный бисквитный тортъ. $\frac{7}{8}$ фунта сладкаго, $\frac{1}{8}$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь съ 1 яйцомъ, всыпать 1 фун. сахара, мѣшать ложаткомъ, прибавляя по одному 24 желтка, положить цедру съ 1 лимона и наконецъ 16 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу $\frac{1}{4}$ фун. крупчатой или картофельной муки, сложить въ бумажную форму, намазанную масломъ, или въ маленькія формочки, испечь; выпечь изъ печи, сложить на рѣшето, чтобы остыло, потомъ переложить осторожно на блюдо, потомъ глазуровать глазурюю съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ, въ томъ числѣ шт. 8—10 горьк.
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.

8 желтковъ, 4 бѣлка.
 $\frac{1}{12}$ фунта муки, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
На глазурь № 1578.

1625) Тортъ наполненный сладкимъ бешемелемъ. Испечь 2 кружка, одинъ изъ нихъ съ рваномъ и наполнить ихъ сладкимъ бешемелемъ, а именно на 6 человекъ взять $\frac{1}{2}$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, всыпать лимонную цедру и $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахара, прокипятить хорошенъко, чтобы сдѣлалось густо, отставить, вбить тотчасъ 2 желтка, живо выбывая тѣсто, протереть сивозъ сито, когда остынетъ наполнить этимъ тортъ, прикрыть другимъ кружкомъ, глазуровать, подавать.

Бешемель этотъ можно разнообразить по желанію, можно всыпать вмѣсто цедры лимонной, то ваниль, то корицы, то влить воды флеръ-д'оранжа, то прибавить горькаго, то сладкаго мелко истолченнаго миндаля, то мелко истолченнаго фисташекъ, то вмѣсто 2 стакановъ сливокъ взять 1 стаканъ сылота и 1 стак. крупнаго кофе, то вмѣсто $\frac{1}{2}$ стак. муки взять $\frac{1}{4}$ стак. муки и $\frac{1}{3}$ фун. тертаго шоколада и т. д.

Тортъ же самый можно испечь для этого, то изъ рассычатого тѣста № 1593, 1594, 1595, то бисквитный № 1600, глазуровать соответствующею глазурюю, какъ напримеръ: съ горькимъ миндалемъ или ванилью идетъ шоколадная глазурь, или съ ромомъ; въ бешемели со сладкимъ миндалемъ—глазурь съ водою флеръ-д'оранжа и т. д.

1626) Тортъ шоколадный. Приготовить рассычатого тѣста № 1593, сдѣлать изъ него донышко и рванъ въ $1\frac{1}{2}$ пальца вышиною. Когда испечется, наполнить слѣдующимъ образомъ: въ $1\frac{1}{2}$ стак. самаго крупнаго кофе положить 10 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, влить все это въ кастрюлю, поставить на огонь, взбивать метелкою на легкомъ огнѣ; когда погустѣетъ,

спить съ огня, не переставая взбивать, пока не остынетъ, но не дать вскипѣть; тогда 3 бѣла взбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ приготовленною массою, подсыпанная понемногу 1½ золотника картофельной муки. Вставить въ легкую печь; когда испечется, покрыть глазурью кофейною № 1568, убрать по желанію.

Выдать <i>На тесто:</i>	3½ желтка.
¼ ф. масла, ½ ст. сахара.	¼ стакана мелкаго сахара.
1½ ст. муки, ½ лож. сметаны.	1 бѣлокъ.
½ рюмки рома, ¼ яйца.	½ золотн., т. е. ¾ чайной ложечки кар- тофельной муки.
<i>На кремъ:</i>	На глазурь кофейную № 1568.
¼ стак. молотого кофе или ½ стак. крѣпкого кофе.	

1627) **Тортъ съ апельсиновымъ кремомъ.** Испечь доньшко съ рандомъ изъ разсыпчатого тѣста № 1593, наполнить его слѣдующимъ кремомъ: ¼ ф. сахара отереть о цедру 2 апельсинъ, мелко истолочь, выжать сокъ изъ этихъ апельсиновъ, процедивъ сквозь сито, взять 8 желтковъ, 3 яйца, ¼ стак. вина сотерна или вейндеграфа, размѣшать все вмѣстѣ, поставить на плиту, бить вѣнчикомъ на маломъ огнѣ; когда поустѣетъ, отставить, не переставая сбивать, пока не остынетъ; тогда прибавить къ этому 3 бѣлка, взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить доньшко пирога, поставить не надолго въ печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелкимъ сахаромъ, украсить фруктами и подавать.

Выдать: <i>На тесто:</i>	<i>На кремъ:</i>
½ фунта масла.	¼ стакана сахара, ¼ апельсина.
½ стак. сахара.	4 желтка, 1 яйцо.
1½ ст. муки, ¼ яйца.	¼ ст. сотерна или вейндеграфа.
½ рюмки рома, ¼ ложки сметаны.	1 ложку сахара, фрукты и проч.

1628) **Тортъ индѣйскій.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до бѣла, прибавляя по одному 8 яицъ и 8 желтковъ, потомъ всыпать ¼ фунта очищеннаго, натертаго сладкаго миндаля, 1 фунтъ сахара, 12 сваренныхъ крутыхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито, цедру съ 2 лимоновъ, ¼ лота корицы, ½ фунта муки. Все это смѣшать какъ можно лучше, испечь на бумагѣ пяти круглыхъ доньшкочъ, потомъ сложить эти кружки одинъ на другой, перекладывая слѣдующимъ кремомъ: 1½ стак. сметаны, ½ стак. сахара растертаго до бѣла съ 8 желтками, немного корицы, цедру съ одного лимона, смѣшать все это, поставить въ кастрюлю на плиту и взбивать вѣнчикомъ, пока не поустѣетъ, но не дать вскипѣть; тогда спить съ огня, переложить этимъ кремомъ кружки, покрыть глазурью шафранною № 1573, украсить фруктами и проч.

Выдать: ¼ ф. сливочнаго масла.	<i>На кремъ:</i>
3¼ яйца, 2½ желтка.	½ стак. сметаны, кусочекъ 6 сахара.
¼ стакана миндаля.	3½ желтка.
¼ фунта сахара, т. е. ⅔ стак.	Корицы, цедры съ ¼ лимона.
4 желтка вкруто сваренные.	На глазурь шафранную № 1573 и на уборку.
½ чайной ложечки корицы.	
Цедру съ ¼ лимона.	
¼ фунта, т. е. ½ стакана муки.	

1629) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ растопленнаго масла остудить, мѣная до бѣла; 36 желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахара, смѣшать съ масломъ, всыпать ¼ фунта очищеннаго горькаго миндаля, мелко истолченнаго съ ложкою молока; цедру съ 1 лимона, 3 золотника корицы, ½ фунта картофельной и ¼ фун. крупчатой муки. Перемѣшать все хорошенько, взбить крѣпкую пѣну изъ 36 бѣлковъ, смѣшать съ приготовленною массою, намазать ею отъ 3

до 7 бумажныхъ формъ, испечь въ довольно жаркой печѣ; когда остынутъ сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ, обрѣзать ровно края, олазировать глазурью прозрачною лимонною № 1566, убрать глазурью бѣлою № 1575, положить на оставшіяся пустыя мѣста фрукты, желе и проч.

Выдать: ¼ ф. масла, 12 яицъ.	¼ ф., т. е. ½ стакана муки.
¼ ф., т. е. ⅔ стакана сахара.	¼ ф., т. е. ½ ст. картоф. муки.
¼ ф., т. е. ¼ ст. горьк. минд.	¾ или ½ стакана варенья.
¼ лож. молока, цедру съ ¼ лимона.	На глазурь.
1 зол. корицы, т. е. 1½ чайн. ложки.	

1630) **Тортъ разсыпчатый.** 1 фунтъ масла тереть до бѣла; ½ фунта сахара растереть до бѣла съ 10 желтками, смѣшать съ масломъ, всыпать 2 ложки просѣянныхъ сухарей, ¾ фунта картофельной муки, цедру съ 1 лимона, ¼ мелко нашинкованной, въ сахарѣ сваренной померанцовой корки и папонецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, олазировать, подсушить.

Выдать: ¼ ф. масла, ¼ ф. сах. т. е. ½ ст.	Цедру съ ¼ лимона, 3¼ яйца.
⅔ ложки сахарск.	4 золотн. померанцовой корки (на гла- зурь).
¼ ф., т. е. около ⅔ ст. карт. муки.	

1631) **Тортъ англійскій.**

Выдать: ¼ ф. масла, ¼ ст. сах., 8 желтк.	Цедру съ 1 лимона, 4 сбитые бѣлка.
¼ ф., т. е. ⅔ ст. муки.	На глазурь.

1632) **Тортъ англійскій съ миндалемъ.**

Выдать: ¼ ф. минд., т. е. ½ ст., ¼ ф. масла.	¼ чайной ложечки корицы.
¼ ф. сахара, т. е. ⅔ ст.	6 взбитыхъ бѣлковъ.
¼ ф., т. е. 1 ст. муки.	Исlochъ, покрыть глаз. изъ флеръ-д'оранжъ.
8 желтковъ, цедру съ 1 лимона.	

1633) **Тортъ сливочный.**

Выдать: ¼ ф. масла, 4 желтка.	3 сбитые бѣлка, ½ стакана картофельной или крупчатой муки.
¼ ф., т. е. ⅔ ст. сахара.	
⅔ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.	

1634) **Тортъ филадельфійскій розовый.** 1 ф. сахара и 12 желтковъ растереть до бѣла, положить нѣсколько капель кошенили, чтобы тѣсто было розоваго цвѣта, влить 4—6 капель розоваго масла, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпанная около ½ фунта картофельной муки, размѣшать, испечь, покрыть глазурью изъ розовой воды № 1570, украсить глазурью розовою съ кошенилью № 1576.

Выдать: ¼ ф., т. е. ⅔ ст. сахара, 4 яйца.	1—2 капли розоваго масла.
¼ ф., т. е. около ½ ст. карт. муки.	Кошенили (на глазурь).

1635) **Тортъ филадельфійскій.** ½ фунта сладкаго очищеннаго миндаля и ½ фунта очищенныхъ фисташекъ мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить въ каменную чашку, растереть ихъ до гладкости; 24 желтка растереть до бѣла съ 1 фун. сахара, смѣшать съ миндалемъ и фисташками, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпанная 4 лота картофельной муки, размѣшать, испечь въ бумажной формѣ два кружка, потомъ спить съ нихъ осторожно бумагу, остудить, сложить, переложивъ ихъ слѣдующею массою; ½ фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и ½ фун. сахара, намазать этимъ испеченный кружокъ, накрыть другимъ, обрѣзать ровно края, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 1571, украсить очищенными пѣльшицами фисташками и фруктами.

Выдать: $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. фисташек.
 $\frac{1}{2}$ яйца.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ стак. сахара.
8 желтков, 4 взбитые бѣлка.
4 золотника, т. е. $\frac{1}{10}$ стак. картофельной муки т. е. $1\frac{1}{2}$ ложки ровго съ краями.

На фисташковую массу.
 $\frac{1}{2}$ ст. фисташек, 1—2 лож. марсапина.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ стак. сахара
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.
На глазурь или фисташек.
Фрукты и варенье.

1636) **Тортъ рисосовый.** Испечь два кружка съ узкимъ раптомъ изъ разсыпчатого тѣста № 1598. $\frac{1}{2}$ фунта риса разварить въ водѣ, остудить, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, 3 яйца, 1 рюмку рома, $\frac{1}{4}$ фун. сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру съ 1 лимона, 6 золотн. мелко нарезанной, въ сахарѣ свареной померанцевой корки; наполнить этижъ испеченный кружокъ изъ тѣста съ раптомъ, потомъ покрыть такою же кружкомъ изъ сыраго тѣста, испечь, потомъ покрыть глазурю изъ бѣлаго вина.

Выдать: $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ стакана риса.
 $\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, 1 яйцо.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, 3 куса сахара.
 $\frac{1}{8}$ чайной ложки корицы.
Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
2 зол. померанцеваго лука.

На разсыпчатое тѣсто:
 $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана муки.
1 яйцо.

На глазурь изъ вина № 1572.

1637) **Вѣшлый тортъ миндальный.** 1 фунтъ мелко истолченнаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ штукъ 40 горькаго, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 5 ложекъ розовой воды размѣшать хорошенъко, положить 16 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{3}$ ф., т. е. 1 стак. миндаля.
13 штукъ горькаго.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ стак. сахара.
Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

Почти 2 ложки розовой воды.
5 $\frac{1}{2}$ бѣлка.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
На глазурь.

1638) **Тортъ вѣшский.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла; 1 фунтъ сахара размѣшать также до-бѣла съ 6 яйцами, всыпать мушкати. орѣху, немного кардамона, лимонной цедры, мѣшать все это съ масломъ съ полчаса, подсыная 1 фун. муки. Испечь 2 кружка, намазать тѣсто на бумагу въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, переложить вареньемъ, убрать мерингою, а потомъ фруктами, вареньемъ, желе и проч.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана.
Почти $\frac{1}{3}$ ф., т. е. 1 ст. муки.
Мушкатнаго орѣху, кардамону.

Лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стак. мармелада.
На мерингу:
2 бѣлка и $\frac{1}{4}$ стак. сахара.
Фрукты, варенье и желе.

1639) **Тортъ изъ рисовой муки.** 9 желтковъ растереть до-бѣла съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сахара, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта мелко истолченнаго миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, подсыная понемногу 1 фунтъ рисовой муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь.

Выдать на 6 человекъ:
3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ ст. миндаля, кардамону.

Ванили, $\frac{1}{4}$ ф. рисовой муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки, масла и 2—3 куса сахара.
На глазурь.

1640) **Королевский тортъ.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, положить 1 фунтъ мелкаго сахара, растертаго до-бѣла съ 18 желтками, цедру съ 2 лимоновъ, $\frac{1}{2}$ или 1 мушкатный орѣхъ; когда все это хорошо будетъ смѣшано, сбить 18 бѣлковъ въ густую пѣну, положить въ тѣсто, подсыная понемногу $\frac{3}{4}$ фунта картофельной и $\frac{3}{8}$ фунта крупичатой муки, перемѣшать, наполнить форму, испечь, потомъ оглазировать глазурю изъ розовой воды.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ фун. масла.
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стак.
Цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона.
 $\frac{1}{3}$ мушкати. орѣха, 6 яицъ.

$\frac{1}{8}$ ф., т. е. около $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. около $\frac{1}{3}$ ст. кар оф. уикъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
На глазурь № 1570 и уборку.

1641) **Тортъ бисекстинианский.** 12 желтковъ растереть до-бѣла со стаканомъ мелкаго сахара, положить цедру съ 2 лимоновъ, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. картофельной муки и $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной, размѣшавъ все хорошенъко, смѣшать съ 12 взбитыми бѣлками, перелить въ бумажную форму или жестяную обложенную бумагою, намазанную масломъ, и въ печь. На 24 человекъ испечь изъ этой порціи одинъ кружокъ, сложить съ тортомъ № 1642, переложивъ ихъ миндальною массою № 1580.

Выдать: 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. картофельной муки.
 $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной.
Цедру съ 2 лимоновъ.
Выдать на 6 человекъ половину.

1642) **Тортъ никололадский.** 10 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунта сахара, всыпать тертаго шоколада $\frac{1}{4}$ фунта, потомъ $\frac{3}{4}$ стакана просѣянныхъ ржаныхъ сухарей и $\frac{1}{4}$ стакана крупичатой муки, мелко истолченной и просѣянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенъко, положить 1 взбитыхъ бѣлковъ и въ печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколада.
 $\frac{3}{4}$ стак. ржаныхъ сухарей.
 $\frac{1}{4}$ стак. крупичатой муки.
10 яицъ, корицы и гвоздики.
Выдать на 6 человекъ половину.

Эти оба торта № 1641 и 1642 переложить миндальною массою № 1580, связать ихъ крошъ того густымъ вареньемъ.

1643) **Тортъ песочный.** 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла съ 15 яйцами, сбить по одному 15 желтковъ, мѣшать, прибавляя понемногу 1 фунтъ растопленнаго холоднаго масла. Всыпать $\frac{1}{2}$ фунта картофельной и $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой сухой просѣянной муки, лимонной цедры, размѣшать какъ можно лучше, влить въ нѣсколько бумажныхъ формъ, испечь въ неслипкомъ горячей печи. Выпущъ сложить одинъ на другой, перекладывая какимъ-нибудь эмсладомъ, оглазировать померанцевою глазурюю.

Выдать на 6 человекъ на два кружка:
 $\frac{1}{3}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ фунта сахара.
5 яицъ, 5 желтковъ.
 $\frac{1}{6}$ фун. картоф. муки, т. е. около $\frac{1}{3}$ стак.
 $\frac{1}{4}$ ф. крупичатой муки, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
Лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{3}{4}$ стак. мармелада. (На глазурь).

1644) **Тортъ сливочный.** 3 стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну; 7 лотовъ сахара размѣшать до-бѣла съ 6 желтками; мѣшать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыная $\frac{1}{6}$ фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:
 $1\frac{1}{2}$ ст. густ. сливокъ, 3 яйца.
 $3\frac{1}{2}$ зол., т. е. почти $\frac{1}{4}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{12}$ ф. т. е. $\frac{1}{4}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла 2—3 сухара.

1645) **Тортъ съ ромомъ.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, растертыми до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и лимонною цедрою, положить 4 взбитые бѣлка, подсыная $\frac{3}{4}$ фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать тортъ ромомъ и малиновымъ мармеладомъ, покрыть глазурюю съ ромомъ № 1574.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 желтка, $1\frac{1}{3}$ бѣлка.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахара.
Лимонную цедру.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. мармелада и ложку рома.
На глазурь.

ОТДѢЛЪ XVI.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

А) МАЗУРКИ.

(Пропорція на 6—9 человекъ).

Примѣчаніе. При печеніи мазурковъ и прочаго пирожнаго, надобно придерживаться тѣхъ же правилъ, которыя помѣщены въ примѣчаніи о тортахъ, т. е. масло, желтки и сахаръ тереть до-бѣла и проч.

Мазурекъ долженъ имѣть видъ плоскаго продолговато-четыреугольнаго пирога, величиною въ полъ или 1 листъ бумаги, смотря по пропорціи и въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною. Мазурекъ на 6—9 человекъ долженъ быть величиною въ полъ-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругомъ узенькимъ рваномъ изъ того же или изъ другаго тѣста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньемъ и проч., или просто безъ глазури, покрывается шпикованнымъ миндалемъ, коришкою и сахаромъ. Желая имѣть небольшія штукки пирожнаго, надобно, когда мазурекъ испечется, но еще не довольно подсохнетъ, вынуть его изъ печи, надрѣзать острымъ ножомъ продолговато-четыреугольные кусочки или прочія фигурки, и опять въ печь, чтобы подсохли. На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ два раза.

1646) **Мазурекъ миндальный.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, $\frac{2}{3}$ фунта горькаго, мелко изрубить; $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 3 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1—2 ложки сливокъ и муки такъ, чтобы можно было замѣсить не слишкомъ густое тѣсто; положить на листъ, на бумагу, масломъ намазанную, и въ печь, чтобы испекся и подсохъ.

Выдать $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго, $\frac{1}{10}$ ф. горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта масла. | $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. 3 яйца, 1—2 ложки сливокъ. Муки. (Разныя украшенія).

1647) **Мазурекъ изъ марципана.** $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля слегка высушить, истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, всыпать $\frac{3}{8}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара, истолочь все вмѣстѣ. Потомъ сложить въ кастрюльку, влить столько бѣлковъ, чтобы разбитая масса не была слишкомъ жидка, поставить на горячій утюгъ и мѣшать, пока масса не сдѣлается горячею. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаромъ, свернуть и держать такъ, пока не остынетъ. Тогда вынуть изъ бумаги, раскатать плоскій пирогъ на $\frac{1}{2}$ листъ бумаги, посыпать сахару, обрѣзать ровню края, обрѣзки опять раскатать, надрѣзать полосками, обложить или кругомъ мазурекъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь и не вынимать, пока не сдѣлается золотистаго цвѣта, вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньемъ, фруктами и проч.

Выдать $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. миндаля. | 3—4 бѣлка. $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | На глазурь и прочія украшенія.

1648) **Мазурекъ миндальный.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и $\frac{1}{10}$ фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя бѣлокъ, положить $\frac{1}{2}$

фунта варенныхъ крутыхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножомъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, испечь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. желтковъ, т. е. шт. 11—12. | $\frac{1}{2}$ ложки масла. $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго. | $\frac{1}{2}$ ложки муки. $\frac{1}{10}$ ф., т. е. $\frac{1}{5}$ ст. горьк. минд. $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара, $\frac{1}{2}$ яйца. | На глазурь и прочія украшенія.

1649) **Мазурекъ миндальный иначе.** $\frac{1}{2}$ фунта миндаля сладкаго, 10 штукъ горькаго очистить, истолочь съ 2 бѣлками; сложить въ каменную чашку, разбить хорошенько съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, 2 желтками и 5 белыми бѣлками, намазать на бумагу въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сладкаго минд. | 2 желтка, 7 бѣлковъ. 10 шт. горькаго. $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

1650) **Мазурекъ изъ варенныхъ желтковъ.** 10 сваренныхъ желтковъ растереть до гладкости, подливая холоднаго растопленнаго масла $\frac{2}{8}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{4}$ стакана муки, прибавить 1—2 сырыхъ яйца, все это мѣшать съ часъ времени; на желѣзный листъ положить $\frac{1}{2}$ листа бумаги, намазать его масломъ, а сверху тѣстомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ оглазировать и украсить, или просто покрыть вареньемъ.

Выдать: 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла. | $\frac{3}{4}$ стакана муки. $\frac{1}{2}$ стакана сахара. | На глазурь и прочія украшенія. Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. | Или 1— $1\frac{1}{2}$ стакана варенья.

1651) **Мазурекъ королевскій.** $\frac{1}{2}$ фунта вымѣятаго и до-сухаго вымѣятаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго и 5 штукъ горькаго мелко изрубленнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, мѣшать все это до-бѣла, влить въ бумажную крѣпкую форму, намазанную масломъ и обсыпанную слегка сухарями, вставить въ лѣтнюю печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шпикованнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла. | $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. $\frac{1}{2}$ ф.; т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки, 5 яицъ. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 сухарь. $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго. | На глазурь и проч. украшенія.

1652) **Мазурекъ швейцарскій.** $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла тереть до-бѣла, прибавляя $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 6 желтковъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ фунта картофельной муки, $\frac{1}{8}$ фунта крупичатой и наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, разбить, намазать на $\frac{1}{2}$ листъ масломъ намазанной бумаги. Испечь, оглазировать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла. | $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ ст. крупичатой муки. $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла. 6 яицъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. | На глазурь и прочія украшенія. $\frac{1}{8}$ ф. картофельной муки.

1653) **Мазурекъ съ виномъ.** Взять 1 стаканъ свѣжей сметаны, $\frac{1}{3}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ яйца, соевъ и цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона и муки замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать сверху виномъ, обсыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: 1 стакан сметаны. | Муки около 2 стак.
 $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара. |
 $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ яйца. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{3}$ лимона. | $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.

1654) **Мазурекъ лимонный украинский.** Стереть теркою цедру съ 1 лимона, а самый лимонъ сварить до мягкости такъ, чтобы можно было легко проволочь его соломой; тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать досуха въ салфеткѣ, всыпать отертую цедру, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ времени, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, всыпать $\frac{2}{3}$ стакана картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 лимонъ, $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 6 яицъ. | $\frac{3}{8}$ ст. картоф. муки, ($\frac{1}{2}$ ложки масла).

1655) **Мазурекъ изъ апельсина.** Приготавливается точно также, какъ мазурекъ лимонный № 1654.

1656) **Мазурекъ очень вкусный.** $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла; не переставая мѣшать, класть $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ чашки горькаго и $\frac{1}{4}$ чашки сладкаго толченаго миндаля, 6 сбитыхъ бѣлковъ, и $\frac{1}{2}$ фунта муки, влить въ плоскую бумажную форму, намазанную масломъ, и въ печь.

1657) **Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.** $\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь мелко съ $\frac{1}{3}$ фун. сахара; 10 желтковъ растереть до-бѣла, смѣшать съ орѣхами, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣнать, влить въ бумажную форму, слегка смазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ грецкихъ | $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара.
 орѣховъ. | 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1658) **Мазурекъ изъ Бакалій.** 1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку цѣльнаго очищеннаго миндаля, 1 чашку вишневыхъ мелко нарезанныхъ ягодъ, цукать и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшихъ яйца, размѣнать все это хорошенько, намазать въ палецъ толщиной на сложенные въ нѣсколько рядовъ облачки, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохли. Покрывать глазурию шоколадною № 1577.

1659) **Мазурекъ разсыпчатый.** $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, 8 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара растереть до-бѣла отдѣльно, смѣшать, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки, мѣшать съ часъ времени, намазать на желѣзный листъ, посыпанный мукою, и вставить въ лѣтнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потомъ олазировать и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 8 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. стаканъ сахара. | На глазури и прочія украшенія.

1660) **Мазурекъ миндальный.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, положить $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго рубленнаго миндаля, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣнать, влить въ бумажную форму, вставить въ лѣтнюю печь, потомъ олазировать, подсушить, украсить.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. миндаля. | На глазури и прочія украшенія.

В) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

Пропорція назначена на 6 человекъ.
 На 12, 18 и болѣе человекъ лучше не увеличивать пропорціи, а испечь нѣсколько сотковъ пирожного.

1661) **Пирожное английское.** $\frac{1}{4}$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти часъ времени, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, потомъ 3 желтка, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, вымытой и высушенной коринки, очищеннаго сладкаго толченаго миндаля и наконецъ пѣну изъ 3 бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{4}$ фунта муки. Влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, величиною въ $\frac{1}{4}$ листа бумаги, и въ печь. Когда испечется, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на 12—14 штукъ длиною въ 2 вершка и $\frac{3}{4}$ вершка шириною.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{1}{4}$ стакана миндаля.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана сахара. | $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стакана муки.
 3 яйца, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ стакана коринки. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1662) **Пирожное английское вишневое.** Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фунта свѣжсго масла, $\frac{3}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фун. сахара, $1\frac{1}{2}$ яйца; раздѣлить на 2 части, раскатать, спазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь. Вынуть изъ печи, намазать одну часть густымъ яблочнымъ, вишневымъ или бергамотнымъ мармеладомъ, покрыть другую половинкою, разрѣзать на нѣсколько частей, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{3}{4}$ —1 стак. мармелада.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак. муки. |
 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | 1 ложку сахара.

1663) **Пирожное съ вареньемъ.** (Печное въ высокихъ формочкахъ). $\frac{1}{2}$ фунта масла несоленнаго тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, положить $1\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{3}{4}$ фунта муки, тереть съ часъ времени. Жестяныя формочки обложить приготовленною массою, положить въ середину варенья безъ сока, накрыть крышечкою изъ того же тѣста, поставить на желѣзный листъ и въ печь, чтобы подрумянились и пенелись; когда остынутъ, выложить на блюдо.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла. | $\frac{3}{4}$ фун., т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2 яйца. | 1 стак. варенья безъ сока.

1664) **Пирожное сливочное.** Приготовить тѣсто, какъ на тортъ английскій № 1596, только немного поуще, раздѣлить на 2, но не равныя части, обложить большую половиною тѣста дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь; $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну на льду, всыпать $\frac{3}{4}$ вершка толченой ванили, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, чайную ложечку просѣянной картофельной муки, смѣшать, наполнить формочки, покрыть крышечкою изъ оставшагося тѣста, вставить въ лѣтнюю печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: *На тѣсто;* | *На сбитыя сливки;*
 $\frac{1}{3}$ фунта масла несоленнаго. | $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана. | $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки, $2\frac{2}{3}$ яйца. | $\frac{3}{4}$ вершка ванили.
 6 б шт. горькаго миндаля или | Чайную ложку картофельной муки.
 лимонной цедры. | Или 3 желтка.

Или взять $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 3 желтка разбитые до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, кусокъ ванили; смѣшать все это, поставить на плитку, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, влить въ испеченныя формочки, накрыть крышечкою изъ тѣста, вставить въ печь на полчаса.

1665) Пирожное миндальное съ Фисташками.

Взять сладкого миндаля $\frac{1}{8}$ фунта, 6—7 штук горького и $\frac{1}{12}$ фунта фисташекъ, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая $\frac{1}{2}$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтковъ и если надобно, 1 бѣлокъ, потомъ всыпать немного порошка вапши, $\frac{1}{5}$ фунта сахара, размѣшать хорошенько, положить взбитые бѣлки (всего бѣлковъ 7), влить въ бумажныя формы; когда вполонину будутъ готовы, разрѣзать разными фигурками и опять въ печь.

1666) Пирожное миндальное. $\frac{1}{4}$ фунта миндаля очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, $\frac{1}{4}$ фун. муки, $\frac{1}{8}$ фун. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 желтка, размѣшать все это какъ можно лучше, раскатать, подсыпая муки, нарѣзать пирожное какими заблагоразсудится фигурками, намазать яйцомъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. миндаля.	Цедру съ $1\frac{1}{2}$ лимона. 3 желтка. $1\frac{1}{2}$ ст. муки.
1 яйцо.	
$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара.	

1667) Пирожное сливочное. $\frac{3}{8}$ фунта вымытого холоднаго масла, какъ на слоеное тѣсто, мелко изрубить, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 10 штук горькаго истолченнаго миндаля, $\frac{1}{8}$ фунта муки размѣшать, прибавляя сливокъ съ $\frac{1}{8}$ стак. такъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, сахаромъ и испечь.

Выдать: $\frac{3}{8}$ фунта масла.	$\frac{3}{8}$ ф., т. е. около 2 стак. муки. $\frac{1}{8}$ стак. сливокъ, 1 яйцо. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.
$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.	
10 шт. горькаго миндаля.	

1668) Пирожное изъ сметаны или мажурин. $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растертаго съ 2 яйцами, $\frac{1}{4}$ стак. толченнаго горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны и муки 2 стак., растереть какъ можно лучше, намазать на желѣзный листъ пожомъ очень тонко, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, крупно истолченнаго сахаромъ, коришкою и проч., поставить на холодъ минутъ на 10, потомъ тотчасъ въ печь; когда будетъ вполонину готово, разрѣзать ножомъ продолговатыми квадратиками и опять въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. растопленнаго масла.	$\frac{1}{2}$ стак. сметаны. 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля. $\frac{1}{2}$ стак. корицы, 1 ложку сахара. 2—3 сахара.
$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.	
2 яйца, 2 стак. муки.	
$\frac{1}{4}$ стак. миндаля горькаго.	

1669) Пирожное изъ сметаны другимъ манеромъ. 2 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, $\frac{1}{8}$ фун. сахара и лимонной цедры; всыпать потомъ муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, поставить его въ холодное мѣсто. Потомъ взять $\frac{1}{4}$ фун. несоленнаго масла, раскатать его съ тѣстомъ какъ слоеное тѣсто, вырѣзать пирожное разными формами, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Выпущъ изъ печи, посыпать сахаромъ и корицею.

1670) Пирожное сливочное. 3 ложки растопленнаго масла растереть до-бѣла, не переставая мѣшать, прибавить: 1 яйцо, 1 желтокъ, 6 ложекъ сливокъ, 4 куска сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, кто хочетъ, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размѣшать, поставить въ холодное мѣсто, раскатать тѣсто толщиною въ тупую сторону ножа, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, нарѣзать или лучше сказать, назначить ножомъ продолго-

ваты квадратикки, смазать 1 желткомъ, разбитымъ съ 1 ложкою сливокъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, кипяткомъ обваренною и до-суха вытертою коришкою и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынутъ, разломать ихъ осторожно по разрѣзу.

Или раскатать тѣсто, вырѣзать его разными фигурками, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, намазать сливками, разбитымъ съ желткомъ, и изъ холоднаго мѣста въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаромъ и корицею. Выидеть 24 штуки.

Выдать: 3 ложки масла, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта.	$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара, $2\frac{1}{2}$ ст. муки. 1 лож. сливокъ, ложку сахара и корицы. ($\frac{1}{2}$ ст. миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. корицы).
2 яйца, 6 ложекъ сливокъ.	
(Лимонной цедры, или корицы, или миндаля).	

1671) Пирожное миндальное новое. $\frac{1}{4}$ фун. вымытого масла растереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. толченнаго горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая около $2\frac{1}{2}$ стак. муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на столѣ толщиною въ тупую сторону ножа, потомъ вырѣзать пирожное разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь.

1672) Пирожное съ мажуринъ. Приготовленное тѣсто № 1670 раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ, переложить на бумагу, намазанную масломъ, покрыть слѣдующею массою: $\frac{1}{2}$ стак. мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ часъ, слить воду, выжать макъ въ салфеткѣ до-суха, тереть въ каменной чашкѣ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, корицы, 2 яйца, размѣшать, намазать сверху пирожное и въ печь.

1673) Пирожное столѣтнее иначе. $\frac{1}{4}$ фунта масла тереть до-бѣла, всыпать не переставая мѣшать почти часъ $\frac{1}{2}$ фунта сахара, цедру съ 1 лимона, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки, скатать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла.	Цедру съ 1 лимона, 6 яицъ. $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. картоф. муки.
$\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахара.	

1674) Пирожное столѣтнее. $\frac{1}{8}$ фунта масла вымыть, выжать до-суха, тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 2 яйца, 1 фунтъ самой сухой муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ палець, вырѣзать разными фигурками, какъ-то: звѣздами, листьями и проч., переложить на листъ, намазанный воскомъ и въ печь; выпущъ изъ печи олазировать, подсушить.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фунта масла.	2 яйца. 1 ф., т. е. 3 стак. муки. (На глазури).
$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ стакана сахара.	

1675) Пирожное съ ромомъ. $\frac{1}{2}$ стак. несоленнаго масла растереть до-бѣла, $\frac{3}{8}$ стак. сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ рюмки рома, $\frac{1}{4}$ стак. мелко изрубленнаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать довольно тонко, вырѣзать разными фигурками, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, вставить въ тѣсную печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{3}{8}$ стак. сахара.	$1\frac{1}{2}$ —2 стак. муки. 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ рюмки рома. $\frac{1}{4}$ стак. миндаля.
1 яйцо, $\frac{1}{4}$ рюмки рома.	
$\frac{1}{4}$ стак. миндаля.	

1676) Широжное песочное. $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла, положить 1 яйцо, $\frac{1}{6}$ фунта, т. е. $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{1}{6}$ стак. французскаго вина и 2 стак. муки, замѣсить, раскатать тонко, нарезать продолговатыми кусочками, намазать яйцомъ, вставить въ печь.

1677) Широжное разсыпчатое. $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{6}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{4}$ стак., 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, испечь.

1678) Широжное трубчатое. $\frac{1}{2}$ фунта вымытаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны сѣивать хорошенько, раскатать очень тонко, нарезать довольно большими четырехугольными кусочками, намазать вареньемъ или мармеладомъ, сложить каждый кусокъ вдвое, переложить на листъ, намазанный масломъ, дать подняться, намазать тогда яйцомъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла, 8 яйца. | 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки. | 1 ст. мармелада или варенья безъ сока.

1679) Трубочки съ анисомъ. $\frac{3}{8}$ фунта сахара, $4\frac{1}{2}$ яйца бить вѣнчикомъ на плитѣ, пока не побѣлѣетъ и не поугуеетъ, отставить, охладить, не переставая бить вѣнчикомъ, всыпать пениго аниса и $\frac{3}{8}$ фунта муки, размѣшать хорошенько, намазать тонко на листъ, намазанный масломъ, испечь; когда будетъ готово, разрезать на нѣсколько частей, согнуть слегка каждый кусокъ въ трубочку, подсушить, посыпать сахаромъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки.
5 яицъ. | Ложку аниса, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1680) Миндальныя стружки. $\frac{3}{8}$ фунта сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго обварить кипятокъ, очистить, дать обсохнуть, очень мелко потолочь, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, положить пѣну изъ $5\frac{1}{2}$ бѣлковъ, размѣшать. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать на него тонко миндальную массу, вставить въ легкую печь. Вынуть, тотчасъ разрезать на части и, пока еще горячи, согнуть въ трубочки неглядкою стороною вверхъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. сладкаго, | $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
5—6 шт. горькаго миндаля. | 5 бѣлковъ.

1681) Миндальныя стружки изъ другой пропорціи. $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго, высушеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, $\frac{3}{8}$ фунта сахара и 4 взбитые бѣлка размѣшать, намазать тонко на листъ, намазанный воскомъ, испечь такъ, чтобы едва подрумянились, вынуть, нарезать полосками въ 3 пальца шириною, пока горячи, свернуть въ трубочку.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля. | 4 бѣлка.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | Вѣлаго воску.

1682) Стружки третьими манеромъ. $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ фунта желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $1\frac{1}{8}$ стак. муки, кардамону, померанцевой корки, 1 ложку растопленнаго и остывшаго масла, $\frac{1}{3}$ стак. истолченнаго горькаго миндаля и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Желѣзный листъ натереть воскомъ, намазать на него тонко тѣсто, посыпать миндалемъ, вставить въ печь. Вынуть, нарезать длинными узкими полосками, пока горячи, согнуть каждую въ трубочку. Держать въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | Померанцевой корки.
 $\frac{1}{2}$ ф. желтковъ, т. е. яицъ 10—12. | 1 ложку растопленнаго масла.
 $\frac{1}{6}$ ст. муки, $\frac{1}{4}$ ст. горьк. миндаля. | $\frac{1}{4}$ стак. сладкаго миндаля.
Кардамону зеренъ 4—5. | Кусокъ бѣлаго воска.

1683) Сыръ английскій. $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ большой рюмки рома, $\frac{1}{4}$ фунта самой лучшей муки, горсть вымытой и высушенной коринки и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, наполнить бумажныя или жестяныя формочки, намазанныя масломъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. масла. | $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. муки, $\frac{3}{4}$ стак. коринки.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара. |
8 яицъ, $\frac{1}{2}$ рюмки рома. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1684) Вѣнчикъ. 6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара тереть до-бѣла, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, подсыпая поспешно 6 чайныхъ ложекъ картофельной муки.

Разлить въ бумажныя формы, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: 6 яицъ, 6 чайн. ложеч. сахара. | 6 чайн. ложеч. картофельной муки.

1685) Шоколадные вѣнчики. 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, потомъ $\frac{1}{4}$ стак. крупчатой муки, размѣшать хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемишать осторожно, переложить въ бумажную форму, вставить въ печь на подологъ. Вынуть покрыть глазурюю.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. | $\frac{1}{4}$ стак. крупчатой муки.
 $\frac{1}{2}$ фун. шоколада. | (На глазурь).

1686) Миндальное широкое. 6 желтковъ и 3 бѣлка мѣшать съ $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго просѣянаго сахара, пока не побѣлѣетъ, всыпать потомъ $\frac{1}{2}$ стак. истолченнаго сладкаго миндаля и 15 штукъ горькаго, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки толченаго кардамона и столько же просѣянной гвоздики и $\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, все это размѣшать хорошенько, поставить тѣсто на ледъ, чтобы застыло, потомъ разложить его небольшими кучками на листъ, намазанный воскомъ и тотчасъ въ печь. Подавать къ кофе.

Выдать: 6 желтковъ, 3 бѣлка. | 15 шт. горькаго.
 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. | Зеренъ 10 кардамона, зеренъ 10 гвоздики.
 $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля. | $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак. муки, (Воску).

1687) Яблоки въ слоенномъ тѣстѣ. Приготовить слоеннаго тѣста изъ $\frac{1}{2}$ ф. масла и $\frac{3}{2}$ фунта муки № 221, раскатать очень тонко, нарезать четырехугольными кусками. Яблоки очистить, вынуть зерна; если яблоки большія, то разрезать каждое на 2 или 4 части, положить по куску на каждый квадратикъ, слѣпить все концы мѣстѣ въ видѣ конверта или сложить книжкою, намазать яйцомъ, но не мазать самихъ боковъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, слѣпаннымъ съ истолченнымъ сухаремъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 4—6 яблокъ, 1 яйцо.
 $\frac{3}{2}$ ф., т. е. 2 стак. муки. | $\frac{1}{4}$ ст. сахара, 1 сухарь.

На 12 человекъ выдать двойную порцію, на 18—тройную.

1688) Слоенныя широкія съ вареньемъ или сабаиномъ. Приготовить слоеннаго тѣста изъ $\frac{1}{2}$ фунта масла и $\frac{3}{2}$ фунта муки № 221, раскатать; вырезать формою или стаканомъ круглыя широкія, сложить попарно, — нижній кружокъ желѣзный, а изъ верхняго кружка узкою сперва вырезать середину маленькою выемкою; все это, а также маленькіе вырезанные кружки намазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Когда широкое будетъ готово, пустыя мѣста наполнять вареньемъ или мармеладомъ, или наполнить сабаиномъ слѣдующимъ: 2 желтка, сахаръ и 1 рюмку

вина бить вбичкомъ на плитѣ, пока не погустѣетъ, отставить, поставить на ледъ. Когда застынетъ, наполнить отверстие въ пирожкахъ этимъ кремомъ, прикрыть испечеными маленькими кружечками, сверху убрать вареньемъ или желеемъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ ф., т. е. 2 ст. муки. | 1 рюмку вина, 8 куса сахара.
(1 яйцо), $\frac{1}{2}$ стак. варенья.
Или 2 желтка. | Ложку сахара, желе.

1689) **Пирожное съ мерингою.** $\frac{1}{4}$ фунта несоленого масла, $\frac{3}{8}$ фун. сахара тереть до бѣла, положить $\frac{3}{8}$ фун. муки, положить $\frac{1}{2}$ яйца, размѣшать все это какъ можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потомъ остудить, намазать мармеладомъ, а сверху покрыть сбитою пѣною изъ бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара и ванили; нарѣзать острыми ножомъ продолговато пирожки, посыпать сверху сахаромъ, просѣивая его сквозь мусливъ, и вставить въ печь минутъ на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{3}{4}$ — 1 стак. мармелада.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахара. | 4 бѣлка, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{8}$ ст. муки, 1 яйцо. | Ванили $\frac{1}{4}$ чайн. ложеч., 1 лож. сахара.

1690) **Пирожные или пирожки вѣвсѣйя шоколадныя.** 6 желтковъ, $\frac{3}{8}$ фунта сахара мѣшать до-бѣла, положить $\frac{3}{8}$ фунта муки и пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприцовой формы небольшіе круглыя пирожки, посыпать сахаромъ, испечь; по лучше испечь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (1 вершокъ въ диаметръ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывается и всѣ кружечки будутъ одинаковой величины. Выпущъ изъ печи, остудить, вынуть середину этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ ($\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, куса 2—4 сахара и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рошпоръ и вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{8}$ фун. шоколада, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 стак. молока разъ вскипятить, процѣдить, опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1\frac{1}{2}$ стак., отставить и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончики. Выйдетъ 13—15 паръ.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | $\frac{3}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, т. е. $\frac{1}{2}$ —1 плитку.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ фуп. сахара, 2 стак. молока.
 $\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. |

1691) **Продолговатое пирожное съ кофеиннымъ бешемелемъ.** 4 ложки растопленного масла и 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровню съ кралицъ, т. е. безъ верху, размѣшать до гладкости, потомъ отставить, остудить, мѣять 2 яйца, выбить тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки длиною въ 2 вершка, подсыпанная слегка муки (всего $\frac{1}{4}$ ложки, не больше), сложить на листъ; вставить въ печь.

2 ложки растопленного масла, $\frac{1}{8}$ стак. муки развести $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкого кофе, сѣбянаго съ 3 ложками сливокъ и 4 кусками сахара, вскипятить мѣшая, отставить, остудить. Разрѣзать каждую штуку пирожного вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофеиннымъ бешемелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять $\frac{1}{2}$ фунта сахара, развести 1 стак. крѣпкого кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стак. Остудить, мѣшать лопат-

кою, пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, не переставая мѣшать. Тогда каждую штуку приготовленного пирожного обмакивать въ этой массѣ, класть на рошпоръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо на салфетку, подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла. | 3 полныя чайныя ложки молотого кофе.
8 ложекъ молока, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. | 2 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. сахара.
 $1\frac{1}{2}$ стак. муки. | Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 ложки сливокъ.

1692) **Миндальныя вѣвсѣйя.** $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, вымѣшивать каждый миндаль въ длѣну; истолочь $\frac{1}{2}$ фун. сахара просѣять, положить 2 бѣлка, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ сѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣшечки, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, поставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля. | Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | Облатки или кусокъ воска.
2 бѣлка.

1693) **Миндальныя вѣвсѣйя другими манеромъ.** Намѣшивать мелко $\frac{3}{8}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $\frac{1}{8}$ фун. мелкаго сахара, 2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пѣну изъ двухъ бѣлковъ, сѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жѣстяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ, и въ печь.

1694) **Миндальныя лещечки.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить, вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая попомногу 1 бѣлокъ, сѣшать потомъ съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара и наконецъ съ 2 или 3 сбитыми бѣлками. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лещечки, на середину каждой лещечки положить наискось небольшую полоску померанцоваго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи. Выдетъ 24 штуки.

1695) **Шоколадное пирожное.** $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара мѣшать до-бѣла съ 4 желтками, всыпать $\frac{1}{8}$ фун., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ плити тертаго шоколада, $\frac{1}{8}$ ф. самой лучшей муки. — Положить туда же пѣну изъ 1 бѣлка, класть на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, побольшія круглыя лещечки, вставить въ лѣтнюю печь; выпущъ изъ печи, можно глазировать бѣлою глазурью.

Шоколадное пирожное другими манеромъ. $\frac{1}{4}$ фун. тертаго шоколада, $\frac{1}{4}$ фун. сахара, $\frac{1}{3}$ фунта сладкаго очищеннаго миндаля мелко истолочь съ бѣлкомъ, прибавить 1 ложку воды, сѣшать все вмѣстѣ, всыпать 2 ложки 2 мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей и дѣлать небольшіе колечки, подсыпанная тѣхъ же сухарей, вставить въ печь; когда подсохнутъ, покрыть бѣлою глазурью, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ и опять въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ шоколада, $\frac{1}{4}$ ф. сахара. | **На глазурь:**
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. миндаля. | $\frac{1}{4}$ фун. сахара, 1 бѣлокъ.
1 бѣлокъ. | Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{2}{3}$ стак. ржаныхъ сухарей. | $\frac{1}{8}$ стак. разноцвѣтнаго мака.

Выдетъ 18 штукъ.

1696) **Печенье заварное.** $\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго, чистаго, чухонскаго, свѣжаго масла и воды такъ, чтобы было всего съ масломъ 2 стакана, по-

ставить в кастрюлькѣ на плиту, положить кусок сахара, вскипятить, всыпать вдругъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки, либо мѣшал, чтобы мука размѣшалась до гладкости, держать на плитѣ не на самомъ только огнѣ съ полчаса, чтобы мука прогрѣлась, часто тѣсто помѣшывая деревянной лопаткой, затѣмъ тутъ же на плитѣ въ горячее тѣсто вбить 6 дѣльныхъ самыхъ лучшихъ яицъ, никакъ не мѣнѣе, размѣшать до гладкости, тотчасъ разложить тѣсто кучками на желѣзный листъ, легко смазанный масломъ; смачивая палецъ водою, можно сдѣлать въ каждомъ отверстіи, чтобы петлицу имѣло видъ крендельковъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Выидеть 24 штуки. Другіе тѣсто студить и тогда уже вбиваютъ яйца, долго вымѣшая тѣсто.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. чухояскаго масла.
 $1\frac{1}{2}$ стакана муки.

6 яицъ, ($\frac{1}{4}$ стак. миндаля).
6 кусковъ сахара.

Можно всыпать въ тѣсто лимонной цедры и посыпать петлицу кромѣ сахара мелко изрубленнымъ миндалемъ (съ $\frac{1}{4}$ стак).

Подаются къ обѣду вмѣсто пирожного; хороши также къ чаю и кофе.

1697) **Петлицу наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.** Петлицу № 1696 можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: испечь не въ родѣ крендельковъ, а въ родѣ булочекъ, когда пескуется, разрѣзать ихъ поперекъ, наполнить сбитыми сливками съ сахаромъ (1 стак. густыхъ сливокъ и ложку сахара, или слѣдующимъ бешемелемъ: на 6 человекъ взять 1 чайную ложечку самого свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. муки и $1\frac{1}{3}$ стак. жидкихъ сливокъ или молока, всыпать немного лимонной цедры или ванили, или влить розовой воды, или воды флеръ д'оранжъ, размѣшать хорошенько и кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, вбить 1—2 желтка, либо мѣшая, протереть сквозь сито и наполнить этимъ петлицу, сложить попарно, подавать; другіе обливаютъ ихъ шоколаднымъ соусомъ № 359, или шоколаднымъ бешемелемъ слѣд.: 2 чайныя ложечки самого свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ фун. натертаго шоколада, 2—3 куска сахара, развести молокомъ или даже водою, размѣшать хорошенько и кипятить, пока не погустѣетъ, протереть сквозь сито, облить пирожное, потомъ подавать.

1698) **Безе.** Сбить густую пѣну изъ 10. но лучше изъ 8 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать съ 1 фун. просѣянаго сахара, понемногу его подсыпая когда бѣлки уже будутъ сбиты, класть ложкою на желѣзный листъ на бумагу разными фигурками и въ легкую печь тотчасъ послѣ обѣда и на всю ночь, чтобы высохли. Выидеть не менѣе 32-хъ штукъ.

Когда безе будетъ готово, можно выбрать со дна осторожно середину, наполнить ее сбитыми сливками, сложить попарно (1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, кусокъ 2—3 сахара.

На 6 человекъ выдать половину этой пропорціи.

Въ тотъ день или на другой день, изъ оставшихся желтковъ можно варить шоколадъ.

1699) **Безе яблочное.** 5 большихъ яблокъ исичь, протереть сквозь сито всыпать 1 стак., т. е. $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахара, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $\frac{3}{8}$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь въ легкой жарѣ, чтобы совершенно вы-

сохли; тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуски. Выидеть штукъ 40.

1700) **Безе заварное.** $\frac{1}{2}$ фунта сахара наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькія шарикъ, значитъ готово, отставить, слегка остудить; сбить пѣну изъ $3\frac{1}{2}$ бѣлковъ и класть ее понемногу въ сиропъ, безпрестанно мѣшая; когда все будетъ размѣшано и побѣлѣетъ, класть ложкою продолговатыя лепешечки на желѣзный листъ, намазанный воскомъ и посыпанный слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто, но не на печь; когда обсохнутъ, вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто ея вышневаго или какого-нибудь другога варенья, сбѣжить попарно, высушить.

1701) **Безе миндальное.** $\frac{1}{8}$ фунта, т. е. $\frac{3}{8}$ стак. сладкаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара; выпускать черезъ бумажную трубочку разными фигурками, вставить въ лѣтнюю печь.

1702) **Безе со сбитыми сливками.** Сбить 4—5 бѣлковъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать, раздѣлить на 2 части, намазать гладко на 2 четверки листа бумаги въ $\frac{1}{2}$ —2 пальца толщиной, вставить въ печь на нѣсколько часовъ, чтобы совершенно высохли.

Сбить пѣну изъ $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, всыпать $\frac{1}{3}$ фун. сахара и немного ванили, намазать ею 1 пластъ, накрыть другимъ, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ частей на 12—14, подавать.

1703) **Безе шоколадное.** 4—5 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара и $\frac{1}{12}$ фун., т. е. $\frac{1}{3}$ плитки тертаго шоколада, размѣшать, класть небольшими кучками или выпускать изъ бумажной трубочки разными фигурками на желѣзный листъ; намазанный воскомъ, или просто на бумагу, вставить въ веслишкомъ горячую печь часа на 2—3, чтобы подсохли.

1704) **Безе ромное съ заварными лепешками.** Взять 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, тертой цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 полныя ложки растопленнаго масла, 5 серебряныхъ ложекъ муки ровно съ краями, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, смѣшать все осторожно.

Мѣдный листъ или бумажную плоскую форму, сдѣланную изъ полудиста бумаги намазать масломъ, вылить массу, сладить, поставить въ печь; когда пирожное будетъ половиною готово, вынуть изъ печи, нарѣзать на листѣ продолговатыми квадратиками, поставить обратно въ печь и печь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножомъ; снять съ листа, вырѣзать со дна немного тѣста, не задѣвая краевъ, нафаршировать заварнымъ кремомъ; сравнять и лѣпить попарно такъ, чтобы крема не было видно, поставить въ теплую печь, потомъ сложить на блюдо, на салфетку.

1705) **Безе съ заварной.** 4 желтка, $\frac{3}{8}$ фун. мелкаго сахара; цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона, сокъ съ $1\frac{1}{2}$ лимона и 2 апельсинъ, $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры, $\frac{1}{2}$ ложки бѣлаго рома, сбивать на огнѣ въничкомъ, пока кремъ не начнетъ густѣть; тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

1706) Колебки съ корицею. Взять 5 сваренных густых желтковъ, $\frac{1}{8}$ фунта свиного сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 сырое яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана муки и корицы мелко истолченой, растереть все это вѣбитъ сначала деревянною ложкою, а потомъ руками по крайней мѣрѣ $\frac{1}{4}$ часа, потомъ сдѣлать колечки, обкачивая ихъ въ коридѣ и сахарѣ, класть на листъ, посыпанный мукою; для этого печенье надо самый легкій жаръ. — Выидеть 24 колечка.

Или сдѣлать изъ нихъ плоскія круглыя лепешечки, смазать яйцомъ, посыпать мелко истолченымъ миндалемъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фун. масла, 5 яицъ. | $\frac{3}{4}$ стакана муки.
Всего $\frac{1}{2}$ стакана сахара. | Полную чайную ложку корицы.

1707) Англійское пирожное. $\frac{1}{4}$ фунта сахара и 2 желтка тереть до бѣла, смѣшать съ растертымъ также до бѣла $\frac{1}{4}$ фунта масла, всыпать $\frac{1}{8}$ фунта муки, $\frac{1}{8}$ фунта корицы, немного мускатнаго цвѣта, мѣшать все это одинъ часъ, переложить въ маленькія формочки, намазать масломъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. корицы, мускат-
2 желтка, $\frac{1}{4}$ фун. масла. | наго цвѣта.
 $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1708) Миндальныя лепешечки. $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго истолченнаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{1}{4}$ фунта до бѣла растертаго масла, $\frac{1}{4}$ фун. муки, немного кардамона и ложку розовой воды, размянуть хорошенько, класть серебряною ложкою маленькія лепешечки на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ песчаномъ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. миндаля. | Немного кардамона, 1 ложку розовой воды.
 $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара. |
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. муки. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

1709) Миндальныя и шоколадныя колечки. $\frac{3}{8}$ фунта очищеннаго миндаля мелко нашинковать, 3 бѣлкабить въ пѣну, всыпать $\frac{3}{8}$ фунта сахара, $\frac{1}{8}$ фунта тертаго шоколада и миндаль, размянуть; класть колечками на намазанный бѣлымъ воскомъ желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. миндаля. | $\frac{3}{8}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
3 бѣлка. | $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ плитки шоколада. (Воскъ).

1710) Миндальное пироженое. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь, подливая 1—2 ложки розовой воды; всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона, поставить въ кастрюлю на плитку на легкій огонь, мѣшать, пока не согреется; 2 бѣлкабить въ пѣну, размянуть съ приготовленною массою, разложить кусочками на облатки, обсыпать сахаромъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ легкую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля. | $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
1—2 ложки розовой воды. | 2 бѣлка, цедру съ 1 лимона. (Облатки).

1711) Берлинское пироженое изъ масла. $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до бѣла, вбить $1\frac{1}{2}$ яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, около $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размянуть хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стѣсаннымъ круглымъ пирожкомъ, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать пироженое яйцомъ, посыпать истолченнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ песчаномъ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла. | $\frac{2}{3}$ фун., т. е. 2 стак. муки.
2 яйца. | $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 1 ложку сахара.
 $\frac{1}{4}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. |

1712) Коричневый лепешечки. Почти $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{9}$ фунта до бѣла разбитаго масла, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки мелко просѣянной корицы, кардамону, лимонной цедры, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размянуть хорошенько, раскатать толстою въ тупую сторону ножа, вырѣзать формою круглымъ лепешечки, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ лѣтнюю печь. Выидеть штукъ 25.

1713) Висковитыя съ ванилемъ. $\frac{1}{2}$ фунта сахара истолочь съ кускомъ ванили, просѣять сквозь шелковое ситечко, вбить 7 желтковъ; мѣшать, пока не побѣлѣетъ, положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 6 лотковъ, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, влить въ бумажную или жестяную плоскую форму, вставить въ лѣтнюю печь; послѣ можно омызгивать или сложить попарно, перекладывая вареньемъ, вырѣзать острымъ ножомъ продолговатыя квадратики.

1714) Пироженое изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосною массою съ черносливомъ. Изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, т. е. 2 стак., $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, приблизительно $\frac{1}{2}$ стак. воды, въ томъ числѣ немного рома, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продолговатый четырехъ-угольный пирогъ съ рваномъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, вырѣзать самыми тоненькими полуломтиками, уложить ихъ красиво рядами такъ, чтобы одинъ ломтикъ захватывалъ другой, обсыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2—3 кислыя яблока, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же $\frac{1}{3}$ фунта обвареннаго кипяткомъ чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немножко лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ —2 стак. воды, варить, пока все не разварится и не погустѣетъ, протереть сквозь сито и покрыть этимъ испеченное тѣсто; подаямъ можно его разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на равныя, продолговатыя куски.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф., т. е. 2 стакана муки. | 3—5 сладкихъ яблокъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла. | 2—3 кислыя яблока или шт. 6 абрикос. и
 $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара. | $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. чернослива.
1 яйцо смазанъ тѣсто. | (Ложку рома, лимонной цедры).

Точно такой же пирогъ можно покрыть вареньемъ или яблочнымъ, или вишневымъ мармеладомъ или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, смазать яйцомъ, испечь, разрѣзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ или покрыть еще мерингою изъ 2 бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, поставить опять въ печь на подоло.

1715) Марципаны. 1 фунтъ сладкаго миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды съ $\frac{1}{2}$ стак., переложить въ кастрюлю, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать на огнѣ, пока масса не погустѣетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Потомъ снять съ огня, сдѣлать изъ этой массы продолговатую булку, обсыпать сѣвкою мукою, дать остынуть, потомъ раскатать, вырѣзать разными фигурками; приготовить бѣлую глазурь довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь ихъ въ жаркой печи, убрать фруктами и проп.

Выдать: 1 ф., т. е. 3 ст. сладк. миндаля- | $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стак. розо ой воды.
1 фунтъ сахара. | На глазурь, фрукты, желе и пр.

1716) **Марципанъ другимъ манеромъ.** 1 фунтъ сладкаго миндаля, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго, обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просѣять, оставшіяся крупный миндаль опять протолочь съ сахаромъ. — 1 фунтъ сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ; растереть хорошенько эту массу, смакивая розовою водою и какъ можно скорѣе накладывать въ формочки (въ видѣ сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будетъ ломаться; формочки поставить на желѣзный листъ, накрыть другимъ выпуклымъ желѣзнымъ листомъ, насыпать на него горячихъ угольевъ, испечь. На глазурь взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара или немого болѣе, мелко истолочь, смѣшать съ 1 ложкою розовой воды или *pois de senteur*, тереть ложкою въ продолженіи двухъ-трехъ часовъ; когда пирожное остынетъ, покрыть его этою глазурью, подсушить въ печи, убрать облою глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами; въ пустяки отъ узоровъ тѣста положить фрукты, желе и проч. Въ тѣсто облой глазури можно дать красивый раптъ изъ того же тѣста, для этого есть особныя машинки, а въ недостаткѣ ихъ можно нарѣзать изъ тѣста узенькія полоски, надрѣзать ихъ перочиннымъ ножомъ такъ, чтобы полоски имѣли видъ пленой ленточки, обложить ими кругомъ пирожное, убрать также фруктами, желеемъ и проч.

1717) **Марципанъ третимъ манеромъ.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. миндаля обварить, очистить, высушить, натереть на теркѣ; 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара также мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ стак., растереть какъ можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать съ $\frac{1}{2}$ часа, влить три капли розоваго масла, выложить на столъ, раскатать жезвяною спалкою или руками, сдѣлать плоскую лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной и вырѣзать пирожное разными формами. Изъ этой же самой массы сдѣлать кругомъ каждого пирожнаго довольно высокой раптъ, переложить это пирожное на чистыя гладкія дощечки, разломъ внизъ, и печь слѣдующимъ образомъ: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячихъ угольевъ и держать такъ, пока раптъ слегка подрумянится и вся масса побѣлѣетъ, тогда снять кастрюлю, тотчасъ же оглазвировать пирожное и опять накрыть кастрюлю съ горячими угольями и спечь ее тогда, когда глазурь подсохнетъ; сверху пирожное убрать потомъ фруктами, вареньемъ и проч.

Глазурь изъ розовой воды сдѣлать довольно жидкую № 1570.

1718) **Берлинское пирожное.** $\frac{1}{3}$ фунта сливочнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона, 1 золотникъ корицы и $\frac{2}{3}$ фунта муки, размѣшать хорошенько, дѣлать маленькія колечки, класть на чистый листъ, посыпанный слегка мукою, и печь.

1719) **Пирожное со взбитыми бѣлками.** $\frac{1}{3}$ стак. сахара мелко истолочь, всыпать въ каменную чашку, вбить 6 желтковъ, мѣшая лопаточкою, пока масса не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить тогда взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, размѣшать; потомъ на желѣзный листъ, покрытый вѣскою бумагою, класть серебряною ложкою пирожное, величиною въ гусиное яйцо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь въ неслинкомъ жаркой печи. Когда пирожное будетъ легко отставать отъ бумаги, вынуть его остудить, потомъ разрѣзать его самымъ острымъ ножомъ вдоль пополамъ. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну, всыпать $\frac{1}{3}$ чайной ложки мелко истолченной ванили и $\frac{1}{4}$ стакана сахара, перемѣшать; намазать этою мас-

сою нижнію половину разрѣзаннаго пирожнаго, закрыть верхнюю, осыпать сахаромъ, подавать.

1720) **Заварный пышникъ по-гамбургски.** $\frac{2}{3}$ бутылки молока, $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мѣшать до гладкости, пока тѣсто не погустѣетъ и не пачнетъ отставать отъ кастрюли; когда остынетъ, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 зол. корицы, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона, вбить пять крупныхъ яицъ, размѣшать, выпускать шприцовой формою колечки, осыпать ихъ сахаромъ, рубленымъ миндалемъ и въ печь.

1721) **Пирожное изъ сметаны печеное въ формочкахъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ изъ 1 полного стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана мягкаго чухонскаго масла, ложечки соли, $\frac{1}{2}$ ложки самыхъ густыхъ дрожжей и приблизительно 1 фун. муки, размѣшать все хорошенько, вымѣсить, дать разъ хорошенько подняться.

Взять 12—15 маленькихъ круглыхъ, гладкихъ формочекъ или ободковъ безъ дна, намазать ихъ масломъ, раскатать тѣсто довольно тонко, вырѣзать ободками лепешечки, посадить ихъ съ ободками на желѣзный листъ, намазанный слегка масломъ. Когда лепешечки поднимутся, налить на нихъ, слѣдовательно наполнить формочки слѣдующею массою: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго просѣянаго сахара, всыпать 3 зерна мелко истолченнаго кардамона и 1—1 $\frac{1}{2}$ шт. истолченнаго мушкетнаго цвѣта, $\frac{1}{3}$ стак. киваткомъ обваренной, вычищенной и вытертой корицы, 1 $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. муки, размѣшать хорошенько и положить подъ конецъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, наполнить формочки, вставить въ печь.

Выдать: *На тѣсто:*

1 полный стаканъ молока.
 $\frac{1}{2}$ ст. мягкаго чухонскаго масла.
 $\frac{1}{2}$ лож. самыхъ густыхъ дрожжей.
Соли, 1 фунтъ муки.

На массу:

5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
3 зерна кардамона, 1 или 1 $\frac{1}{2}$ шт. мушкетнаго цвѣта, $\frac{1}{3}$ стак. корицы.
1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. муки.

Или другимъ манеромъ: Приготовить такое же тѣсто, сдѣлать продолговатый тонкій пирогъ, загнутый кругомъ, дать подняться, покрыть слѣдующею массою: 3 стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, всыпать 2 полныя ложки муки, помного корецы или ванили, $\frac{1}{2}$ стак. корицы, размѣшать, положить 3 взбитые бѣлка, поставить въ печь.

Это пирожное подается къ обѣду, а также и къ кофе.

Изъ оставшагося тѣста можно приготовить *kümmelkuchen* см. № 1808, а именно: сдѣлать плоскія булочки, дать имъ на листѣ подняться, смазать ихъ яйцомъ, сдѣлать въ серединѣ ямочку; положить въ нее $\frac{1}{2}$ ложечки самаго свѣжаго сливочнаго масла, посыпать на масло $\frac{1}{2}$ чайной ложечки тмина и въ печь.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

СРЕДСТВО БЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ II.

въ ней заключаются:

Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: печенье бабъ и хлѣба, приготовленіе варенья, наливокъ, сыровъ, разныхъ маринованныхъ салатовъ, соленю и копченіе говядины, свинины, птицъ, рыбъ; колбасы, сосиски, и пр.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ

съ реестромъ постныхъ обѣдовъ

и

новый XLIII-й отдѣлъ:

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстныя припасы какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

составила и издала

Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ

80-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типо-Литографія Х. Ш. Гельвертъ, Вас. Остр., 1 лавія, № 24.

1887.

ОТДѢЛЪ XVII.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки и буличы, струцели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе или шоколаду.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примѣчаніе. Удача бабъ болѣе всего зависитъ отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости муки.

Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя, которыя надобно держать закупоренными въ холодномъ мѣстѣ. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7, т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаютъ и печенье булокъ.

Если же дрожжи сухія, то ихъ берется, на 4 фунта муки, 3 золотника, т. е. на 1 коп., и если употребляются сухія дрожжи, то всахъ, гдѣ у меня назначено напр. $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, надо сухія дрожжи распустить въ $\frac{1}{2}$ стак. молока.

Печь надобно испечь чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее, для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенная булки.

Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.

Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенько, потомъ процѣдить сквозь сито, а послѣ уже битъ ихъ до-бѣла въ масляной, какъ масло, или растереть ихъ въ каменной чашкѣ.

Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны всходить три раза, слѣдующимъ образомъ: влить дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тѣсто, битъ веселочкою впродолженіе полчаса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда битъ опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто, всего впродолженіе $\frac{3}{4}$ или 1 часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣсто пришло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда битъ опять лопаткою или руками минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ее $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто; когда тѣсто поднимется такъ, что наполнитъ почти $\frac{3}{4}$ формы, тогда со всею возможною осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ упадетъ и будетъ запалець), вставить въ печь прямо на назначенное мѣсто, чтобы не передвигать.

Дать стоять въ печи нѣсколько часовъ, даже и полтора, если баба очень высокая; чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторыя дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто, втыкаютъ въ него осторожно двѣ топскія соломки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10, надобно вынуть въ печь и вынуть осторожно одну соломенку; если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипаетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени. Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи; если печется въ бумажной формѣ, тотчасъ же положить ее бокомъ на самую мягкую подушку, покрытую небольшою скатертью, снять осторожно скатертью и снимать бумагу, переворачивая слегка бабу съ боку на бокъ, пока не простынетъ, иначе можетъ отлежаться какой-нибудь бокъ и сдѣлаться кривою. Формы для бабъ дѣлаются нарочно для нихъ мѣдныя или жестиныя съ ручкою, складныя или вѣтъ, дно немного уже, чѣмъ верхъ, вышиною $\frac{3}{4}$ аршина, иногда осьми или шестиугольными, что чрезвычайно красиво;

въ такомъ случаѣ бока бабы можно огазировать полосками, разноцвѣтною глазурью. Формы для бабъ клеятъ также изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ диаметръ, также вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина; намазать форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на высокую крышку отъ кастрюли, т. е. на ситечки. Бабы малой пропорціи можно печь въ кастрюлькѣ, обложенной бумагою, намазанною масломъ и не вынимать изъ кастрюли, пока не остынетъ. Если баба испечена въ мѣдной или жестяной формѣ, то также не вынимать ее, пока не остынетъ, но также не мѣшать положить ее на подушку на бокъ, осторожно переворачивая ее, потому что если поставить ее стоя, то можетъ опастъ.

Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жидче. Когда тѣсто поднимется въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустынн, а булки опадутъ въ печь.

Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверьми; лучше всего въ это время никого не пускать въ кухню.

Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ широчныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и просѣянъ.

При печенія бабъ надобно имѣть большую споровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которая постоянно и мастерски пекутъ ихъ такъ, что трудно иногда найти причину этой неудачи. Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцію, а именно $\frac{1}{3}$ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во первыхъ, легче ихъ испечь, скорѣе удадутся, а во вторыхъ, если и не удадутся, то небольшою убыткою.

Въ нихъ можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горькій миндаль, корицу, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное или розовое масло.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ, къ самымъ лучшимъ дрожжамъ; если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надобно прибавить, въ такомъ случаѣ убавить немного молока.

Бабы можно огазировать вкругомъ какою угодно глазурью отъ № 1566 до № 1679, но по большей части покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 стакана мелкаго просѣянаго сахару взять $\frac{1}{2}$ стакана картофельной, самой сухой, просѣянной муки, сокъ изъ 1 лимона и 5 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. — Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать; она, когда высохнетъ, будетъ ломаться и отпадать.

Когда пекутъ бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать въ обѣду такія кушанья, въ которыхъ можно было бы употребить оставшіяся бѣлки, какъ напримеръ, какой нибудь воздушный широгъ или безе, или испечь бабу сѣбную № 1771, или булки на обитыхъ бѣлкахъ № 1783, или мазурекъ № 1824 и проч.

1723) Баба съ ромомъ. Взять на 6 человѣкъ $\frac{2}{3}$ стак. теплаго молока, немного менѣе 1 золотника сухихъ дрожжей, растворить тѣсто, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется выбить лопаткою какъ можно лучше, всыпать $\frac{1}{2}$ ложечки соли, вбить по одному 12 цѣльныхъ яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. просѣянаго сахара и положить $\frac{1}{2}$ фун. самаго лучшаго нерастопленнаго, но мягкаго чухонскаго масла, можно всыпать немного лимонной цедры, выбивать лопаткою, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, накрыть, поставить опять въ теплое мѣсто; когда поднимется выбить хорошенько, перелить въ форму намазанную масломъ; когда немного поднимется, всыпать въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа; между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, но чтобы былъ довольно сильный запахъ; вынуть бабу изъ печи, горячую выложить бокомъ на блюдо, облить ее этимъ горячимъ сиропомъ, перевернуть ее на блюдѣ осторожно разъ, другой, чтобы она пропиталась этимъ ромомъ, поставить ее на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

Выдать всего $\frac{2}{3}$ стак. молока, около 1 золотника сухихъ дрожжей, 1 фун. муки, 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры. На сиропъ: $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, 2—4 ложки рому.

1724) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просѣянаго сахара смѣшать до-бѣла, влить 2 стакана рас-

топленнаго масла, мѣшать $\frac{1}{2}$ часа, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. муки, влить 1 стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, палить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь; когда баба подумявится, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаніи.

На 6 человѣкъ достаточно $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, то есть шт. 24, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго масла; $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, 1 стак. муки.

1725) Баба на желткахъ другимъ манеромъ. Желтковъ процѣженныхъ 5 стак. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак. дрожжей 7 ложекъ, размѣшать хорошенько, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндаля, бить лопаткою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

1726) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $2\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ $\frac{1}{2}$ гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до-бѣла, выбить лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, влить потомъ $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 ф. сахара, т. е. 2 стак., и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенько, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь на цѣлый часъ; (муки значить всего одинъ гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи, а именно: взять $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. 4 стакана муки, 23 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, (7 бѣлковъ).

1727) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 60 желтковъ процѣдить, положить $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенько, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, соли, размѣшать хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто немного поднимется, вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

1728) Баба заварная. (Вышиною въ $\frac{1}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак., т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла съ 1 фун. просѣянаго сахара, влить въ тѣсто также $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать соли, $\frac{1}{2}$ стак. изюму, корицы, померанцовой мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на легкія бабы; выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить въ форму; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ часа. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть, а именно: 1 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак., т. е. 24 желтка, $\frac{1}{3}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{6}$ стак. изюму, 1 стаканъ растопленнаго масла и еще стакана 3 муки.

1729) Баба украинская. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 3 стакана желтковъ безъ зародышей, $\frac{3}{4}$ стак. бѣлковъ бить въ маслѣйкѣ и бить ихъ цѣлый часъ. Между тѣмъ $2\frac{1}{2}$ стак. муки заварить $2\frac{1}{4}$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслѣйку, гдѣ яйца, $1\frac{1}{8}$ стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ

маслобоек яйца с дрожжами, процеживая их сквозь сито, размешать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 4 или 4½ стак. муки, смотря по сухости ее, мѣсить ½ часа, влить 1½ стак. растопленного масла, всыпать 1½ стак. сахара, ⅓ ст. горькаго миндаля или цедру с 1—1½ лимона, мѣсить пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться. Приготовить форму из толстой бумаги, вставить ее в кастрюлю, намазать маслом, влить тѣста третью часть формы; поставить в теплое мѣсто; когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить в горячую печь на 1 час; вынув из печи, положить осторожно боком на подушку и т. д., какъ сказано в примѣчаніи (муки всего около ¾ гарнца). На 6 человекъ взять ⅓ часть назначенной пропорціи.

1730) Баба украинская заварная. ¼ гарнца муки, заварить ¼ гарнецъ кипящаго молока, размешать до гладкости. Когда остынетъ, влить в муку 120 процеженныхъ желтковъ растертыхъ до-бѣла и 1½ стак. дрожжей, накрыть; поставить в теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и поджогоу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто, какъ можно лучше продолженіе ½ часа; влить 1½ стак. растопленнаго очень горячаго масла, мѣсить ½ часа; всыпать ¼ гарнца, т. е. 3 стак. сахара, цедры с 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мѣсить ½ часа, наполнить третью часть формы, поставить в теплое мѣсто; когда поднимется, вставить в горячую печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на подушку самую мягкую, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человекъ испечь изъ ¼ или ⅓ части назначенной пропорціи.

1731) Баба украинская заварная на сливкахъ. (Вышиною в ¾ аршина). ¼ гарнца муки заварить 3 стак. густыхъ сливокъ, размешать до гладкости. Бить в маслобоекъ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставить ее в теплую воду, влить в желтки ¾ стак. густыхъ дрожжей, процеживая ихъ сквозь сито, перемить все это в заварную муку, выбить хорошенько, поставить, пусть поднимется; тогда всыпать одну чайную ложку соли, ¼ гарнца муки, мѣсить ½ часа, влить ¾ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаха: кардамонъ, корицу, розоваго масла, или лимонной цедры, мѣсить тѣсто, пока покажутся пузырьки. Наполнить ⅓ часть формы; когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно в горячую печь на часъ слишкомъ. Вынувъ изъ печи, положить на мягкую подушку и т. д. На 6 человекъ испечь изъ ⅓ назначенной пропорціи.

1732) Баба польская заварная. (Вышиною в ¾ аршина). Отмѣрить 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть, т. е. 3 стак. заварить 3 стак. молока, размешать до гладкости, влить ¾ стакана самыхъ густыхъ дрожжей, размешать, посыпать сверху слегка мукою, поставить в теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные ¾ гарнца муки, влить 60 процеженныхъ хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать 1 фунтъ сахара, 2 лота горькаго толченаго миндаля, цедру с 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣрѣ 1 часъ; когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, перелить в кастрюлю или в бумажную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить в теплое мѣсто; когда поднимется, вставить в горячую печь на 1 часъ. На 6 человекъ испечь бабу изъ ¼ или ⅓ назначенной пропорціи.

1733) Баба сакраментка. (Вышиною в ¾ аршина). 90 процеженныхъ желтковъ тереть до-бѣла с 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру с 1 лимона, наполнить ⅓ часть формы; когда тѣсто поднимется до ¾ формы, вставить в горячую печь на 1 часъ. На 6 человекъ выдать ⅓ назначенной пропорціи.

1734) Баба прозрачная. 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать с желтками и процеживая сквозь сито, влить ихъ в 3 ст. муки, положить 3 ложки дрожжей, дать подняться; положить потомъ ⅓ стак. растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, размешать хорошенько, наполнить ⅓ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно в горячую печь на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

1735) Баба кружевная. 5 стак. процеженныхъ бѣлковъ, 1½ стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Желтки бить в маслобоекъ или тереть в каменной чашкѣ до-бѣла, процедить ихъ, смѣшать с сахаромъ и дрожжами, положить масла, муку, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ пока начнутъ показываться пузырьки, и то в теплое мѣсто, чтобы ни холодъ ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрыть, пусть поднимется. В бумажную форму налить масломъ, вставить в кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить ⅓ часть формы тѣстомъ; когда на столько же поднимется, вставить бабу в горячую печь на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать солодкою, какъ сказано в примѣчаніи. На 6 человекъ взять ⅓ назначенной пропорціи.

1736) Баба заварная обглоксовая. ¼ гарнца, т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить ¼ гарнца т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ размешать до гладкости, влить ¾ стак. дрожжей, размешать, дать подняться; всыпать тогда ¾ гарнца, т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ растертыхъ до-бѣла, 1½ чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара, и чего-нибудь для запаха, выбить хорошенько, влить в форму намазанную масломъ; когда, поднимется, вставить в горячую печь на 1¼ часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человекъ взять ⅓ гарнца муки, 1 стаканъ молока, ¼ стак. дрожжей, около 7 яицъ, ½ чашки масла, ½ чашки сахара.

1737) Баба шафранная заварная. 3¾ стак. муки заварить 1½ стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынетъ, влить стак. густыхъ дрожжей. 6 стакановъ, т. е. ½ гарнца желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 битыхъ бѣлковъ. Процѣдить все это, поставить в теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муку такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго в 1 рюмкѣ молока и процеженнаго, 1 стак. растопленнаго теплаго масла, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить ⅓ часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно в печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человекъ выдать ⅓ часть а именно: всего стак. 3 муки, ½ стак. молока, ⅓ стак. дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, ⅓ ф. сахара, ⅓ лож. шафрана, ⅓ стак. масла.

1738) Баба тяжелая, которая не скоро черствеетъ. 1 гарнецъ муки, 2¼ стак. растопленнаго масла, молока 1½ стак., дрожжей 1¼ стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 фунтъ сахара, ½ фун. сладкаго миндаля, 15—30 шт. горькаго, 1 фунтъ лучшаго изюма безъ зернышекъ, ½ фун. цуката или в сахарѣ свареной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размешать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое

растопленное масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и цукаты, размѣшать, какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть: $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. стак. 4 муки, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{8}$ стак. дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма, $\frac{1}{8}$ фунта цуката.

1739) Баба паршавская. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и $1\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

1740) Баба для пріятелей. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). 36 желтковъ, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, $2\frac{1}{4}$ стакана масла, $1\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло и яйца до-бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда на столько же тѣсто поднимется, вставить въ печь.

1741) Баба мѣрвал. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленнаго масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется вставить въ неслишкомъ горячую печь.
(На 6 человѣкъ взять всего $\frac{1}{3}$ часть).

1742) Баба обыкновенная. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 2 стакана т. е. приблизительно 12 яицъ разбить хорошенько, влить 2 стакана растопленнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ, выбивъ хорошенько, дать подняться; потомъ всыпать съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, выбить, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ выдать половину назначенной пропорціи).

1743) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку. Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, цедры съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли, выбить, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется вставить въ горячую печь.

1744) Баба. $\frac{3}{4}$ фунта посоленаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, что-бы тѣсто было густо какъ на вафли, $\frac{3}{4}$ стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи, а именно: $\frac{3}{8}$ фун. масла, $7\frac{1}{2}$ яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{3}{8}$ стакана сахару, $\frac{3}{8}$ стакана дрожжей, $1\frac{1}{2}$ —2 стакана муки.

1745) Баба на сметанѣ. (На 6 человѣкъ). До-бѣла тереть $\frac{1}{4}$ фун. растопленнаго, прокисшаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. свѣжей сметаны, прибавить 1 полную чайн. ложечку сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 стол. ложкою теплой воды, 6 штукъ мелко столченнаго горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фун. или $1\frac{1}{2}$ —2 стак. муки, тереть до-бѣла и выбивать потомъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, влить въ форму, подытаться и въ печь.

1746) Баба бѣлая. $\frac{1}{2}$ фунта масла растопить, процѣдить, тереть до-бѣла, влить по одному 16 желтковъ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человѣкъ вслѣчь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

1747) Баба на миндальномъ молокѣ. Изъ одного фунта, т. е. 3 стакановъ сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля сдѣлать $3\frac{3}{4}$ стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшанныхъ до-бѣла съ 1 фун. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, всыпать изюму безъ зеренъ $\frac{1}{2}$ фун. и мелко изрубленной померанцевой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана горькаго, $1\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана желтковъ, $\frac{1}{3}$ стакана бѣлковъ, $\frac{1}{3}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана изюму, померанцевой корки и муки.

1748) Баба шоколадная. Влить въ маслобойку 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 стак. тертаго шоколаду, бить $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 3 стакана муки, бить $\frac{1}{2}$ часа; влить $\frac{3}{4}$ стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ $\frac{1}{2}$ часа; наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить на одинъ часъ въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, тотчасъ вынуть изъ формы, положить бокомъ на подушку и т. д. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, $\frac{1}{3}$ стак. шоколаду, $\frac{1}{4}$ стак. сахару, 1 стаканъ муки, $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей.

1749) Баба тюлевая. Желтки сбить въ маслобойкѣ до-бѣла, потомъ вставить маслобойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать полсапогу муки и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, который стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнить ея $\frac{1}{3}$ часть; когда поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ, $6\frac{3}{4}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стакана, т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На большую бабу выдать $\frac{1}{3}$ часть.

1750) Баба капризная. 6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ каменную чашку, всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда поднимется, вставить въ печь на 1 часъ; вынувъ изъ печи, положить на подушку и т. д.

(На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, по рѣдко удается.

1751) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана. Взять муки $\frac{1}{2}$ гарнца, влить въ нее $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ процѣженныхъ дрожжей, 2 стак. теплаго молока, размѣшать; когда тѣсто поднимется, выбить хорошенько лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахару, корицы, мушкатнаго имбу, кардамону, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стак. растопленнаго масла, и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; когда тѣсто

поднимется во второй раз, влить в форму, намазанную маслом. Дать подняться, вставить в горячую печь на 1½—2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять 1½ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока, (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ съ часъ, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человекъ выдать 1/3 назначенной пропорціи, а именно: 1/8 гарнца, т. е. 4 стак. муки, 1/8 стак. дрожжей, молока 1½ стак., 8 желтковъ, 1/3 ст. сахара, 2/3 стак. масла, 1/2 золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха.

1752) Баба прозрачная. (Выпивною въ 3/4 аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить 1½ стак. теплаго молока или сливокъ, 4½ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ 4½ стак. логко насыпанной муки, 3/4 стак. просѣянаго сахару, размѣшать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить 3/4 стак. растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить 1/3 формы, намазанной масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно, дать остынуть, вынуть изъ формы.

(На 6 человекъ влить 1/3 назначенной пропорціи).

1753) Баба на желткахъ. (Выпивною въ 3/4 аршина). 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ, 3/4 стак. дрожжей размѣшать, процѣдить сквозь сито, всыпать 1/4 гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткою, влить 1½ стак. теплаго масла, всыпать 3/4 стак. сахару, и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки, не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой были желтки, а вмѣстѣ и сито, — наполнить только 1/4 часть формы. Нѣкоторые даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2 разъ, когда положить масло и сахаръ, тѣста должно прибыть вдвое, и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего ту же пропорцію.

Другая еще лучше: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла, какъ можно долѣе, такъ чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить 3/4 стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стак. муки, дать подняться; положить 1½ стак. сахара, 1/2 стак. растопленнаго теплаго масла, выбить тѣсто хорошенько, наполнить 1/3 формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человекъ выдать 1/3 часть).

1754) Баба очень вкусная. Разбивать съ 1/2 часа 3 стак. желтковъ, смѣшать потомъ съ 1 стак. вскипяченнаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшая, 3 стак. муки, положить 2 чайн. ложки сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1/3 стак. теплаго молока, хорошенько разбить, дать подняться; прибавить потомъ 1 яйцо, 1/3 стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1/2 чайн. ложки соли, хорошенько выбить, наполнить 1/3 формы, на столько-же дать подняться и ставить въ горячую печь на 1 часъ.

Можно прибавить для запаха розоваго масла нѣсколько капель.

1755) Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками. Въ 3/4 гарнца муки влить 1½ стак. молока, 3/4 стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Всѣ это хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки; когда слегка поднимется, положить 1½ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахару, 1¼ стак.

масла изрубленнаго сладкаго, 1/4 стак. горькаго миндаля, 1¼ стак. изюма, выбить хорошенько, дать подняться на столько, сколько тѣста было растворено, положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ печь.

(На 6 человекъ выдать 1/3 часть).

1756) Баба заварная. (Выпивною въ 3/4 аршина). 1/4 гарнца молока вскипятить, заварить имъ 2 стакана муки, мѣшая шибко до гладкости, накрыть, пусть постоитъ такъ съ 1/2 часа; когда остынетъ, положить 60 желтковъ, 1/4 стак. самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, 3/4 стак. растопленнаго теплаго масла, муки сѣдъ 6—7 стак. и сазару 1 стак., разбить лопаткою какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить 1/3 формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнять 3/4 формы, вставить какъ можно осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, который сперва высушить, мелко растереть ножомъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человекъ взять 1/3 часть означенной пропорціи).

1757) Баба высокая и очень легкая. 1/2 гарнца муки, 1/4 гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить 3/4 стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить 1/2 гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить 1½ стак. растопленнаго теплаго масла, другіе 1/2 гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак. сахара, корицы, мелко нарезаннаго цуката съ 1/4 стак., изюму съ 1/2 стак., мелко истолченаго горькаго миндаля съ 1/2 стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣста прибудетъ вдвое, выбить лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, наполнить ее 1/4 часть; когда тѣсто поднимется до 2/3 формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ 1/4.

(На 6 человекъ влить 1/3 часть назначенной пропорціи).

1758) Баба на дрожжахъ. 20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ 1½ стак. теплаго молока, процѣдить въ 3/4 гарнца муки, прибавить 1/2 стак. густыхъ дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на 1/2 часа; потомъ влить 1½ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣянаго сахару, горсть изюма безъ зерезъ, 1/8 фунта горькаго, мелко истолченаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою какъ можно лучше, дать подняться; тогда опять выбить лопаткою, перелить въ форму; дать опять подняться; вставить осторожно въ печь.

(На 6 человекъ взять 1/3 или 1/2 часть назначенной пропорціи).

В) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

Примечаніе. Эти бабы подобно печи испромяно въ бумажныхъ формахъ масломъ намазанныхъ и не вынимать ихъ изъ формы, пока не остынутъ.

Они не бывають такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только 3/4 формы. Печь съ 3/4 до 1 часа. Изъ этого же тѣста можно печь торты, которые, будучи плоски, достаточно печь 40 минутъ. Торты лучше печь въ жестяныхъ формахъ и не вынимать изъ нихъ, пока не остынутъ. Желтки надо всегда отдѣльно растереть до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣлѣютъ и не погустѣютъ.

1759) Баба миндальная съ мукою. 1 фунтъ, т. е. 3 стакана сладкаго миндаля и 1/4 фунта горькаго очистить, истолочь очень мелко, положивъ 1 бѣлокъ. 24 желтка растереть до бѣла съ 2 стак. сахара. Когда масса погустѣетъ, полосуемъ миндаль, еще тереть постоянно въ одну сторону; положить затѣмъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпанная сквозь ситенко 3/4 стак. крупчатой или 1/2 стак. картофельной муки, размѣшать, влить въ бумажную, высокую форму, намазанную

маслом и посыпанную сухарями, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить в довольно жаркую печь. Вынув из печи, не вынимать бабы из формы, пока слегка не остынет.

(На 6 человек испечь из $\frac{1}{4}$ части названной пропорции).

1760) Баба миндальная без муки. 1 фунт сладкого и $\frac{1}{4}$ фунта горького миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко истолочь, подливая 2 бѣлка. 2 стакана сахара растереть до бѣла с 30 желтками, положить истолченный миндаль, потом пѣну из 30 бѣлковъ, влить в форму, намазанную не соленымъ масломъ и посыпанную сахаромъ или сухарями и в печь.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ часть названной пропорции).

1761) Баба изъ лимона. 3 лимона варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломинкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Сушить ихъ салфеткою, разрѣзать, зерна выбросить, растереть лимоны в каменной чашкѣ, протереть сивозъ сито. 18 желтковъ растереть до-бѣла с $1\frac{1}{2}$ стаканами просѣянаго сахара, смѣшать с лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить в жестяную форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить в не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человекъ достаточно $\frac{1}{3}$ часть).

1662) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 30 желтковъ и 1 фун. сахара мѣшать до-бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника гвоздиси, $1\frac{1}{2}$ золотника бадьяна, $\frac{3}{4}$ стакана сухой просѣянной муки изъ ржаного хлѣба и 2 ложки крупчатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить в кастрюлю или форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою изъ ржаного хлѣба, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить в печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

Въ эту бабу можно прибавить $\frac{1}{2}$ фунта шоколада, в такомъ случаѣ не надо крупчатой муки. Ржаная же дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый ржаной хлѣбъ разрѣзать, высушить, истолочь, просѣять.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ часть названной пропорции).

1763) Другая пропорція, также очень хорошая. 1 стак. просѣянной муки изъ ржаного хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 соевыхъ бѣлковъ.

(На 6 человекъ испечь изъ $\frac{1}{2}$ названной пропорции.)

1764) Баба миндальная. 1 фунтъ сладкого, $\frac{1}{2}$ фунта горького миндаля обварить, очистить, истолочь мѣшать в каменной чашкѣ одинъ часъ, вбивая по одному 60 процеженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать пѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, положить немного мускатнаго орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить в форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить в довольно жаркую печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{4}$ часть названной пропорции.)

1765) Баба изъ смоленскихъ крупъ. (Пропорція на 6 человекъ). $\frac{3}{4}$ стак. смоленскихъ самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать с 10 желтками и $\frac{3}{4}$ стаканомъ сахара; мѣшать до-бѣла, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана горького, очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля; когда масса прибудетъ и побѣдетъ, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить в форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить в печь.

1766) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 28 желтковъ и 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла, вбить 2 яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго, мелко истолченнаго миндаля, немного гвоздики, $\frac{1}{2}$ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ суха-

рей, корицы, немного гвоздики, померанцовой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить в печь на 1 часъ.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

1767) Баба изъ кисло-сладкаго хлѣба. (На 6 человекъ). Нарѣзать кисло-сладкй хлѣбъ тощими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики в мускатъ-лионель, потомъ высушить ихъ в вольномъ духу, чтобы не подгорѣли, потомъ истолочь ихъ и просѣять; 10 желтковъ растереть до-бѣла с 1 стаканомъ сахара, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки толченнаго кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарѣзаннаго амальсиннаго цуката № 2, $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. толченыхъ просѣянныхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить в форму, поставить в печь.

1768) Баба изъ мака. (Пропорція на 6 человекъ). $1\frac{1}{2}$ стак. мака высушить, истолочь, потомъ мѣшать в каменной чашкѣ с 10 желтками, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 штукъ горькаго толченнаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, в форму и в печь.

1769) Баба изъ лимона. Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало в нихъ воды, разрѣзать, вынуть зерна, растереть в каменной чашкѣ, класть по немного 3 стакана сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $\frac{3}{4}$ стак. картофельной или 1 стаканъ крупчатой муки.

(На 6 человекъ выдать третью часть).

1770) Баба шоколадная. 30 желтковъ растереть до-бѣла с 1 фунт., т. е. 2 стак. сахара, всыпать 1 фунтъ тѣртаго шоколада и 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара, 1 палочку толченой просѣянной ванили, $\frac{3}{4}$ стакана просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, сыпать все это понемногу, размѣшивать до гладкости; когда масса поугустѣетъ и побѣдетъ, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{3}$ стак. картофельной муки, перелить в формы, вставить в печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

1771) Баба бисквитная. Тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до-бѣла с 2 фунт., т. е. с 4 стак. сахара, которыми стереть сперва цедру с 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать в одну сторону, пока масса не побѣдетъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая $1\frac{1}{2}$ фун. муки, размѣшать, налить в полную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, и вставить в печь не слишкомъ горячую на 1 часъ.

Выдать на 6 человекъ четвертую часть, а именно: 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. муки ($\frac{1}{2}$ ложки масла, ложка 2 сахару или сахарей).

1772) Баба свишная. Сбить в пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныхъ ложечекъ картофельной муки и $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, кусокъ толченой ванили, размѣшать, переложить в форму, вставить на 1 часъ в неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

1773) Вашикисен. (Или тортъ древесный). $\frac{1}{2}$ гарнца растопленнаго масла тереть в каменной чашкѣ до-бѣла; в другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ с $\frac{1}{2}$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать с масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца самой сухой муки легко насыпанной, и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь слѣдующимъ образомъ: взять деревянную форму такой величины и формы, какъ большая голова сахара, обернуть ее бумагою и обвязать тоненькою веревочкою рядъ воглѣ ряда; в серединѣ же этой формы насквозь, в длину, должны быть отдѣлено небольшое отверстіе такъ, чтобы можно было прядѣть желѣз-

ный пруть или вертел и прикрѣпить его къ формѣ; бумагу же и веревочку облить хорошеенько горячимъ растопленнымъ масломъ такъ, чтобы и веревочка и бумага насквозь промокли, поддержать форму надъ огнемъ; когда масло разогрѣется, начать подливать тѣсто въ форму, прикрѣпивъ ее передъ огнемъ и поставивъ снизу противень, на который могло бы стекать тѣсто; вертѣть форму довольно скоро и стараться, чтобы было какъ можно болѣе шишекъ.

В) БУЛКИ И КУЛИЧИ.

Примечаніе. При печеніи булокъ и куличей тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слабо придерживаясь ее нельзя, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости; но самыя главныя правила слѣдующія:

1) Чтобы тѣсто не было жидко, потому что въ такомъ случаѣ булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія; если же тѣсто слишкомъ густо—также не хорошо: булки будутъ тяжелы, не вкусны и скоро почерствѣютъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрѣзать ножомъ и чтобы тѣсто за ножомъ не тянулось, чтобы при хлѣбаніи булокъ или сухарей не надобно было болѣе подсыпывать муки, развѣ слегка смазывать руки масломъ.

2) Тѣсто ибѣсить и выбивать vesselочкою или руками какъ можно дальше, чтобы наконецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытки или стола.

3) Мука должна быть самая сухая и просѣяна.

4) Тѣсто должно подходить непременно три раза: первый разъ, когда будетъ растворено; второй разъ, когда будетъ замѣшено, и третій разъ уже на листѣ, вставить въ печь горячую и закрыть ее заслонкою, чтобы не доходило до булокъ вѣтеръ.

5) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходило до тѣста ни холода, ни вѣтеръ; на корыткѣ, горшочкѣ или кастрюлѣ, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою.

6) Когда булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

7) Булки, которыя пекутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, сади въ печь, надобно смазать перышкомъ яйцомъ, разбитымъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою воды, но не мазать боговъ, потому что яйца склеиваютъ тѣсто и не даютъ булкамъ подняться; выпустить ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же положить ихъ однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

8) Если берутся дрожжи сухія, то на каждыя 4 фунта муки надо брать приблизительно по 8 золотн. сухихъ дрожжей, т. е. на 1 коп., въ такомъ случаѣ надо прибавлять молока, и именно столько, сколько назначено дрожжей.

9) Куличи можно печь изъ каждаго тѣста, изъ котораго пекутся булки; настоящая форма ихъ должна быть круглая въ родѣ булки съ большимъ наверху крестомъ изъ того же тѣста; когда куличъ поднимется надо смазать верхъ яйцомъ съ ложкою воды, но не бока, посыпать рубленнымъ миндалемъ, крупнымъ сахаромъ, сухарями и корицею. Чтобы куличъ ровно поднимался втыкаютъ, въ середину, лучинку, съ которою и посадить въ печь; черезъ часъ или $1\frac{1}{2}$ часа, смотри по величинѣ кулича, выпнуть лучинку, если въ ней тѣсто прилипло внизъ, что куличъ еще сыръ, если же лучинка окажется совершенно чистая, знакъ, что куличъ готовъ. Выпнуть изъ печи положить его однимъ краемъ на рѣшето, чтобы дно остыло.

1774) Булки заварныя или куличъ. $1\frac{1}{2}$ стак. муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшивать до гладкости; когда остынетъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей и дать подняться. Если дрожжи сухія, то вѣстѣо $1\frac{1}{2}$ стак. молока взять 2 стак., какъ сказано въ примѣчаніи. 15 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара; изъ 15 бѣлковъ сбить пену, положить и то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться; влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать наконецъ остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, но чтобы не было слишкомъ густо, переложить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, сухихъ дрожжей 4 золотн. т. е. на $1\frac{1}{3}$ коп.).

1775) Большая булка или куличъ съ шафраномъ. $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{4}$ стак. воды, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. изюма, $\frac{1}{2}$ золотн. шафрана, намоченнаго въ $\frac{1}{4}$ стак. холодной воды или рома, 60 желтковъ, $2\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, муки 1 гарнецъ безъ 2 стак. Сперва желтки разбить съ водою, влить дрожжей, всыпать стакановъ 5 муки, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошеенько, всыпать соли и все остальное, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться другой разъ; сдѣлать булки или куличъ, а когда на листѣ поднимутся, смазать ихъ яйцомъ, вставить въ горячую печь. Куличъ посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, корицею, крупно истолченнымъ сахаромъ, сухарями и мелко истолченою и просѣяною корицею.

1776) Большая булка или куличъ. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлыхъ густыхъ дрожжей, растворить, дать подняться; потомъ влить 20 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 1 стак. сахара, 2 стак. растопленнаго теплаго масла, соли, остальную муку, замѣсить какъ сказано въ примѣчаніи, дать подняться; выбить тѣсто лопаткою, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда тѣсто поднимется въ третій разъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на оладьи. Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 или немного менѣе, если мука очень сухая.

1777) Булки легкія. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока; $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, растворить; когда поднимется, влить $\frac{1}{4}$ гарнца желтковъ до-бѣла растертыхъ съ 1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ гарнца растопленнаго теплаго масла, немного корицы, остальную муку, замѣсить, выбивая тѣсто лопаткою. Когда поднимется влить въ бумажныя формы, а когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Муки около 1 гарнца т. е. фунтовъ 5).

1778) Булки, которыя долго не черствѣютъ. 3 стак., т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить 3 стак. кипящаго молока, размѣшивать до гладкости, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ, тогда влить теплаго молока $1\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, немного муки, размѣшивать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошеенько лопаткою, влить $1\frac{1}{2}$ стак. масла, всыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо; когда поднимется, скатать булки, переложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, вставить въ горячую печь. (Муки 1 гарнецъ).

1779) Булки, подходящія въ холодной водѣ. 1 стак. муки заварить 1 стак. молока, когда остынетъ, влить 1 стак. густыхъ дрожжей, размѣшивать до гладкости, дать подняться. Потомъ влить 2 стак. желтковъ, 1 стак. цѣльныхъ яицъ, 2 ст. молока, положить $1\frac{1}{2}$ ст. сахара, лимонную цедру, 1 стак. растопленнаго теплаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было обыкновенной густоты и отставало отъ рукъ; переложить въ плотную салфетку намазанную масломъ, перевязать слегка, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на три часа; когда тѣсто съ салфеткою всплыветъ наверхъ, тогда выпнуть его, сдѣлать булки, класть на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1780) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей. $\frac{1}{4}$ гарнца пшеничныхъ отрубей заварить 2 стак. молока, выбить хорошеенько, когда остынутъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, дать подняться; немного теплаго молока смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ст. растопленнаго масла, влить въ $\frac{1}{2}$ гарнца муки, размѣшивать хорошеенько, процѣдить въ это тѣсто опару изъ пшеничныхъ отрубей, всыпать сахару, соли, дать подняться; когда тѣста прибѣдетъ вдвое болѣе, дѣлать булки, намазывая руки масломъ, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1781) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла. 1 стак. муки заварить 2 стак. молока, размѣшивать до гладкости; когда остынетъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей,

размѣшать, посыпать тѣсто мукою, дать подняться. Тогда влить 1 стак. теплаго молока, соли, муки стак. 10, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; сдѣлать булки, дать имъ подняться на желѣзномъ листѣ и въ печь.

1782) Булки превосходныя. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, $\frac{1}{2}$ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; вбить тогда 5 яицъ и 10 желтковъ, разбитыхъ съ полною чайною ложечкою соли, и 1 стак. сахара, $\frac{3}{4}$ фунта растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, замѣсить, дать подняться; скатать булки; когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ; вставить въ горячую печь. (Муки всего около 6 фунтовъ, т. е. $1\frac{1}{4}$ гарнца.)

1783) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ. Взять 4 стакана теплаго молока, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, 1 стаканъ дрожжей, размѣшать дить подняться; потомъ положить 1 стаканъ сахара, соли, штукъ 20 горькаго, толченаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки; 4 стак. бѣлковъ сбить въ пѣну, размѣшать съ тѣстомъ, дать подняться, сдѣлать булки, дать опять подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Муки всего около 6 — 7 фунтовъ.

1784) Булки ежедневныя. Теплое молоко влить въ корытко, процѣдить дрожжей, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые до-бѣла съ сахаромъ, и все прочее, а также 5 сбитыхъ бѣлковъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобы можно было разрѣзать его ножомъ и тѣсто за нимъ бы не тянулось, дать подняться; скатать булки сложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Выдать 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, горькаго миндаля, кардамону, корицы или какого-нибудь масла для запаха.

1785) Булки обыкновенныя безъ яицъ. Взять теплаго молока, процѣженные дрожжи, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца муки, соли, размѣшать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахаръ, остальную муку такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и чтобы оно за нимъ не тянулось, мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, опять выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сдѣлать булки, пусть поднимутся онѣ въ третій разъ на листѣ; намазать ихъ яйцомъ и въ печь. Всего $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 1 гарнецъ, т. е. 5 фун. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. масла, 1 стак. сахара, 2 яйца смазать тѣсто.

1786) Булки или сухари на сливкахъ. Приготовить густое тѣсто, какъ обыкновенно, изъ слѣдующей пропорціи: 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, соли, $\frac{1}{4}$ гарнца т. е. 3 стак. густыхъ сливокъ, 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара.

Изъ такого же тѣста можно печь и сухари.

1787) Булки превосходныя. $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока вскипятить, охладить, вбить 10 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца муки, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, положить $\frac{3}{4}$ стак. масла, 1 стаканъ сахара, соли и еще $\frac{1}{2}$ гарнца муки такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и тѣсто бы за нимъ не тянулось, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во 2-й разъ, сдѣлать булки, посадить ихъ на теплый листъ посыпанный мукою, дать подняться; смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

(Слѣдовательно муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

1788) Булки превосходныя. Взять 1 гарнецъ муки, всыпать ее въ корыто, сдѣлать въ серединѣ ямку; 1 стак. дрожжей или болѣе, если не слишкомъ свѣжыя, 20 яицъ и $\frac{1}{4}$ гарнца молока размѣшать, процѣдить въ муку, которую э надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мѣрѣ впродолженіи двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ нмать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла и накопецъ остальную муку, за каждымъ разомъ выбивать тѣсто какъ можно лучше, такъ чтобы накопецъ отставало отъ рукъ. Накрывать полотномъ, по чтобы оно не додегивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и на верху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки, не подсыхая муки, но руки намазать слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало, сгладить сверху и вмазать на листъ довольно далеко одну отъ другой; когда булки на листѣ начнутъ подниматься и наверху начнутъ показываться пузырьки, тогда намазать ихъ перышкомъ разбитымъ яйцомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно, въ довольно горячую печь. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно, положить на столъ однимъ краемъ на рѣшетку, накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

Если булки будутъ въ печи расплываться, значить, что мука не слишкомъ суха, и потому лучше всегда тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выхолодиться и подняться на листѣ, по и слишкомъ густое тѣсто также не хорошо. (Слѣдовательно выдать всего 1 стаканъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 ст. молока, 20 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 чайную ложечку соли, $1\frac{1}{2}$ ст. растопленнаго масла, муки $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ гарнца.)

1789) Булки съ шафраномъ. Тѣсто приготовить точно также, какъ сказано въ предыдущемъ № 1788, съ тою только разницею, что въ молоко надо сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушеннаго и растертаго, процѣдить.

1790) Булки заварныя. $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить 2 стак. горячаго молока; размѣшать до гладкости; когда немного остынетъ, влить 15 разбитыхъ яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, размѣшать все это хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать хорошенько, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто, положить соли 1 чайную ложечку, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $1\frac{1}{4}$ стак. сахара, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше такъ, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, чѣмъ было растворено. Сдѣлать булки, когда поднимутся на листѣ, намазать сверху желткомъ, вставить въ печь. Такія булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствѣютъ. (Слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, 15 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, 2 стак. молока, соли, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $1\frac{1}{4}$ стак. сахара.)

1791) Булочки карлсбадскія. $\frac{1}{2}$ фун. масла тереть до-бѣла, вбить по одному 8 желтковъ; $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ; смѣшать, процѣдить сквозь сито и влить въ масло съ желтками, всыпать по немногу $1\frac{1}{2}$ фун. очень сухой теплой муки, и доливать попопогу еще $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, чтобы тѣсто было легкое; выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, намазать слегка руки масломъ, дѣлать плоскія булочки величиною въ простыя дѣсныя яблочки, класть ихъ на листъ, посыпанный мукою, положить на каждую булочку, на середину, одну половинку обвареннаго миндаля, намазать верхъ, но не бока булочки, желткомъ съ водою, осыпать хорошенько сахаромъ, дать подняться и вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы едва подрумянились.

Если мука не слишкомъ суха, то не пойдетъ болѣе, чѣмъ $1\frac{1}{2}$ фунта.

1792) Булки въ бумажныхъ формахъ. $\frac{3}{4}$ фун. растопленнаго масла растереть до-бѣла, вбивая 2 яйца и 10 процеженныхъ желтковъ, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложекъ теплаго молока, $\frac{1}{2}$ фун. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{3}$ стак. горькаго и сладкаго миндаля, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, дать подняться; опять выбить тѣсто, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ; когда тѣсто въ ней пребудетъ въ $2\frac{1}{2}$ раза, вставить осторожно въ печь немного болѣе жаркую, чѣмъ на обыкновенныя булки.

1793) Булки иначе. Взять $3\frac{3}{4}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{8}$ стак. дрожжей, растворить тѣсто; когда поднимется слегка, влить $2\frac{1}{4}$ стак. желтковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ золотника корицы и остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ. Когда поднимется тѣсто въ $2\frac{1}{2}$ раза, наполнить имъ $\frac{1}{3}$ часть бумажныхъ формъ, намазанныхъ масломъ; когда тѣсто поднимется выше половины формы, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца и $1\frac{1}{2}$ стак.).

1794) Булки на водѣ. Взять 4 стак. теплой воды, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, или $\frac{3}{4}$ стак. еще воды и 4 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки растворить; когда поднимется всыпать мелкой соли столовую ложку ровно съ краями; можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. масла, половину оставшейся муки, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, дать слегка подняться; потомъ всыпать остальную муку, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать опять подняться; потомъ дѣлать булки, которыя, когда поднимаются на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вславить въ печь, смазавъ ихъ кипяткомъ или пивомъ. Тѣсто это можно замѣсить гораздо жидче, въ такомъ случаѣ испечь булки въ формахъ, намазанныхъ масломъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе $6\frac{1}{2}$ фун.

Вмѣсто воды можно взять макового молока. Изъ этого тѣста дѣлаются булочки съ макомъ, которыми и сверху посыпаютъ. Вмѣсто маку можно посыпать тминомъ. (Муки выдать 5 фун. т. е. 1 гарнецъ).

Если булки эти пекутся къ чаю, то всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, который размѣшать сперва съ масломъ.

1795) Булки превосходны въ бумажныхъ формахъ. Изъ слѣдующей пропорціи: 2 стак. желтковъ, 2 стак. растопленнаго масла, вскипяченнаго, но едва теплаго молока 2 стак., густыхъ дрожжей $\frac{1}{4}$ стак., немного сахару, горькаго толченаго миндаля или чего нибудь другаго для запаха, муки въ пропорцію, чтобы тѣсто не было густо (т. е. фунт. около 4-хъ).

1796. Булка. Взять $1\frac{1}{4}$ стак., теплаго молока, $\frac{1}{8}$ фун. масла, 2 лота мелко наръзаннаго сладкаго и горькаго миндаля, 3 яйца, немного мускатнаго цвѣту, лимонной цедры, 1—2 ложки дрожжей, 1—2 ложки розовой воды, около $1\frac{1}{2}$ фунта муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, выбить лопаткою какъ можно лучше, чтобы отставало отъ кастрюли, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить осторожно въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

1797) Булки къ чаю. Взять $\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. растопленнаго масла, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, ложки 2 густыхъ дрожжей и 1 фун. самой сухой муки, замѣсить тѣсто, выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенько подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1798) Куличъ или шоколадная булка. $\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{1}{2}$ золот. сухихъ дрожжей и $1\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать, дать подняться; вымѣшать хорошенько лопаточкою, положить 16 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 фун.

т. е. 8 стак. очищеннаго, на терси натертаго миндаля, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. стертаго шоколаду, $\frac{3}{4}$ стак. рома, $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, $\frac{1}{2}$ стак. сушеныхъ ражанныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ стак. мелко наръзаннаго апельсиннаго цуката № 2416, 1—2 ложки корицы, $\frac{1}{2}$ —1 чайную ложку гвоздики и сокъ изъ одного лимона, выбить все это хорошенько, дать подняться, опять выбить, положить 12 выбитыхъ бѣлковъ прибавляя по немногу и сквозь сѣтечко просѣивая крупчатой муки, если понадобится, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко. Перелить все это въ бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить тотчасъ же въ печь на 1— $1\frac{1}{2}$ часа. Вынуть изъ печи, когда остынетъ, оглазировать шоколадною глазурью № 1577.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{4}$ стак. воды, $\frac{1}{4}$ зол. дрожжей.
 $\frac{3}{4}$ —1 ст. муки, 1 ст. сахара.
 8 желтковъ, 6 бѣлковъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ф. шоколада, $\frac{3}{8}$ ст. рома.
 $\frac{1}{4}$ стак. краснаго вина.

$\frac{1}{4}$ стак. сухарей изъ чернаго хлѣба.
 $\frac{1}{4}$ стак. апельсиннаго цуката.
 $\frac{1}{2}$ чайной лож. корицы, $\frac{1}{4}$ лож. гвоздики, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.
 1 ложку масла, $\frac{1}{8}$ стак. сухарей.
 На шоколадную глазурь.

1799) Куличъ. Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тѣсто; когда поднимется замѣсить, положивъ все остальное, вымѣсить хорошенько; когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды положить сбитые бѣлки и изюмъ, перемѣсить опять, прибавить остальную муку, дать подняться, сдѣлать куличъ; когда поднимется смазать яйцомъ, посыпать минкованнымъ миндалемъ, сахаромъ, корицею и коришкою, вставить въ печь.

Выдать: 5 ф. муки, 10 яицъ

$\frac{1}{2}$ ф. масла, съ $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей.
 Чайную ложку корицы или 20—30 зеренъ кардамона.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ,
 $1\frac{1}{2}$ стак. разнаго изюма.
 4 стак. молока.
 Соль.

Изъ этой пропорціи выйдетъ куличъ вершковъ 9—10 въ диаметрѣ.

1800) Куличъ. 6 фунт. муки, 5 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрожжей растворить, согрѣвъ предварительно молоко до теплоты парнаго или немного теплѣе; когда растворенное тѣсто поднимется, замѣсить его положивъ 10 желтковъ, 5 яицъ цѣльныхъ, масла чухонскаго распушеннаго 1 фун., сахару 2 чайныя чашки, соли 1 чайную ложку, кардамону мелко истолченнаго $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, 10 капель лимоннаго масла или лотъ вапильныхъ капель, или 10 капель розоваго масла, изюму и миндалю по одному стакану, изъ которыхъ оставить часть на украшеніе, все вмѣстѣ замѣсить и дать подняться; тѣсто должно быть довольно густо, чтобы совершенно не приставало къ столу; когда тѣсто хорошо поднимется, то начать разваливать его и въ тоже время затопить печь; сдѣлавъ куличи оставить ихъ подняться въ теплое мѣстѣ, пока печь не будетъ совершенно готова; никакъ не нужно снѣшить сажать куличи, пока они не поднимутся, что бываетъ иногда довольно долго, такъ какъ тѣсто густое трудно поднимается; предъ тѣмъ какъ сажать въ печь, украсить изюмомъ, цѣльными и шинкованными миндалемъ, смазавъ разбитымъ яйцомъ съ молокомъ. Эти куличи почти всѣмъ нравятся, тѣсто совершенно по похоже на булочное. Точно такимъ же манеромъ дѣлается и куличъ съ шафраномъ, но тогда не нужно класть кардамону, а на эту пропорцію положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки растертаго въ порошокъ шафрана, который предварительно высушить на очень теплой печи, завернувъ его хорошенько въ бумагу, чтобы не выдохся; шафрану можно прибавить и убавить по вкусу.

Выдать: 6 фунт. муки.

5 стак. молока.
 $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей, 10 желтковъ.
 5 яицъ, 1 ф. масла.

2 чаш. сахара, 1 лож. соли.
 $\frac{1}{2}$ лож. кардамона или шафрана съ $\frac{1}{2}$ зол.
 1 стак. изюма, 1 стак. миндаля.
 2 яйца смазать тѣсто.

1801) **Английскій куличъ.** На 2 фун. круничатой муки положить $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахара и 1 стак. горячаго молока, вымѣсить хорошенъко, потомъ влить туда $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей и дать хорошенъко подняться; когда тѣсто поднимется, вбить въ него сперва 3 желтка, а потомъ 3 бѣлка и 1 стак. круничатой ворники, тогда положить тѣсто въ форму и поставить въ печь.

Выдать: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, 3 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 ст. молока. | 1 стаканъ корицы.

1802) **Польскій куличъ.** Взять горячаго масла 1 стак., горячих сливокъ 2 стак., всыпать въ нихъ 2 горсти круничатой муки, размѣшать хорошенъко, когда простынетъ, влить туда же хорошихъ дрожжей 1 стак. и 1 яйцо; когда тѣсто поднимется, положить въ него 8 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2-мя фунт. сахара и остальную муку, вымѣсить тѣсто хорошенъко, поставить на 2 часа подниматься, потомъ выбить его руками, какъ можно лучше и чтобы тѣсто было довольно жидко, переложить его въ форму смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить въ печь; ставя куличъ въ печь стараться не трести его.

1803) **Крепделъки, плетенки.** $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, соли, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, половину назначенной муки размѣшать до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножомъ и чтобы тѣсто въ пожу не приставало; влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, лимонной цедры, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и коритка. Такъ приготовленному тѣсту дать подняться; потомъ на столѣ раскатывать руками небольшія валики, въ серединѣ немного толще, уже въ концахъ, сдѣлать изъ нихъ крепделъки или шести ихъ, какъ косу, сложить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимется, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицею, корицею и миндалемъ, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа (муки всего 1 гарнецъ).

1804) **Струцели съ макомъ.** Дѣлаются изъ этого же тѣста № 1803; раскатать на столѣ тонкй большой пластъ или лепешки, положить на него макъ (который надобно сперва обварить кипяткомъ, выжать, растереть въ каменной чашкѣ, положить меду пополамъ съ сахаромъ и пемного горькаго толченаго миндаля), свернуть въ трубку, переложить на листъ; когда поднимется, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

1805) **Струцели съ яблоками на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 1803, изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи. Взять пятокъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. сахара, корицею, $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго изюма, положить все это на раскатанное тѣсто смазанное масломъ, свернуть въ трубку и т. д.

1806) **Струцели съ творогомъ на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 1803, изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи. 1 фун. сухаго творогу смѣшать съ 4 желтками, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ложкою сливочнаго масла; $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, 1 ложкою сметаны, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго изюма, намазать на раскатанное, смазанное слегка масломъ тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

1807) **Струцели съ миндальною массою, на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, раскатать. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. обварен-

ной корицы, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

1808) **Булочки съ тминомъ или Kümmelkuchen.** Дѣлаются изъ того же тѣста № 1803. Когда тѣсто поднимется, сдѣлать маленькія плоскія булочки, положить ихъ на листъ, въ серединѣ каждой сдѣлать ямочку, положить въ нее $\frac{1}{4}$ чайной ложечки тмину, наверхъ $\frac{1}{4}$ чайной ложки свѣжаго сливочнаго масла, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

1809) **Попатачи.** Дѣлаются изъ того же тѣста № 1803, слѣдующимъ образомъ: раскатать на столѣ плоскій кружокъ, намазать растопленнымъ тѣлымъ масломъ, посыпать корицею смѣшанною съ сахаромъ и корицею, свернуть въ трубку, разрѣзать на куски въ 2—3 пальца шириною, переложить на листъ разрѣзною стороною, другую же разрѣзанную сторону и бока намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицею, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Эсы, сухари и маленькіе крепделъки. Также очень вкусны изъ того же тѣста № 1803; все это подается къ чаю.

1810) **Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.** Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, соли, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей и $2\frac{1}{4}$ стак. муки, дать подняться, всыпать тогда $\frac{1}{2}$ стак. сахара до-бѣла растертаго съ 2 ложками чухонскаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана и муки, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, всыпать тогда $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. вымытаго и высушеннаго изюма, дать подняться тѣсту во второй разъ, дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

1811) **Крепделъ миндальный или куличъ.** 70 желтковъ и 10 бѣлковъ, растопленное масло и сливки мѣшать до-бѣла. Миндаль очистить, истолочь, подливая нѣсколько капель воды, смѣшать съ $3\frac{3}{4}$ стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь рѣдкое сито такъ, чтобы не осталось крупныхъ кусковъ миндаля, положить это въ желтки, влить густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенъко, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахару, дать опять подняться, влить въ форму; когда тѣсто поднимется, вставить въ очень жаркую печь. Выдать всего $1\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $3\frac{3}{4}$ стак. сладкаго миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. горькаго, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта, 70 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стак. сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта, соли и муки $3\frac{3}{4}$ стакана.

1812) **Превосходный желтый крепделъ или куличъ.** Двѣ бутылки молока, $1\frac{1}{2}$ фунта масла, горсть соли, $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, 1 стаканъ розовой воды, $\frac{1}{2}$ фунта изюма, $\frac{1}{2}$ фунта корицы, 20 штукъ кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта рубленнаго миндаля, 10 штукъ толченаго горькаго миндаля, $6\frac{1}{2}$ фунт. лучшей муки, 6 деревянныхъ ложекъ лучшихъ дрожжей и на 30 коп. шафрану.

Приготовить это тѣсто, какъ обыкновенно, растворивъ 3 фунта муки на одномъ молокѣ и дрожжахъ; когда поднимется тѣсто, положить въ него растопленнаго масла, яйца, розовую воду и почти всю остальную муку, замѣсить хорошенъко и дать подняться; тогда положить мелкй просѣянный сахаръ, изюмъ, миндаль, корицу и все остальное, сдѣлать одинъ или два крепдела, или куличъ, дать хорошенъко подняться на столѣ, тогда посадить въ печь. Печь затопляется тогда, когда дѣлается уже крепделъ.

1813) **Пирогъ съ вареньемъ.** Взять $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стак. сахара, 1 стак. растопленнаго масла, 1 яйцо, смѣшать, вымѣсить хорошенъко, скатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, на нее слой яблочнаго мармеладу или $1\frac{1}{2}$ стак.

варенья без сиропа, накрыть другою лепешкою, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ, поставить въ духовую печь. чтобы заеклось.

1815) Англійскій бриошъ. $\frac{1}{2}$ фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла растереть до-бѣла, потомъ положить въ него 6 желтковъ, опять тереть хорошенько, положить $\frac{1}{2}$ фун. просѣянаго сахара, истолченаго съ $\frac{1}{4}$ верхкомъ ванили, $\frac{1}{2}$ фун. корицы и наконецъ $\frac{1}{2}$ фун. муки; все это хорошенько размѣшать, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму или большую кастрюлю намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить только $\frac{3}{4}$ формы или кастрюли, поставить въ печь, воткнувъ въ середину лучинку; пробовать, если готово, то лучинки не останется тѣста.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла 6 яицъ.		1 $\frac{1}{2}$ стак. муки.
$\frac{1}{4}$ вершка ванили, $\frac{1}{8}$ ф. масла.		1 стак. сахара.
1 $\frac{1}{2}$ стак. корицы.		2—3 сухаря и 2—3 куса сахара.

1815) Обертухъ. Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, процѣженныхъ дрожжей, соли, половину муки, растворить тѣсто; когда поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться.

Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ величиною въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ серединѣ кружечекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересылая сахаромъ съ корицею, сухими вареньемъ или изюмомъ, мелко нарезаннымъ черносливомъ или вишневыми ягодами; наполнить $\frac{3}{4}$ кастрюли, дать немного подняться и въ печь. Выдать всего 1 $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корицы, 2—3 сухаря, варенье, изюмъ, черносливъ или вишневые ягоды, $\frac{1}{4}$ ф. масла смазывать кружки.

1816) Очень вкусная булка, баба или куличъ изъ тѣста съ кремертартаромъ. $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла растереть на льду до-бѣла; 3 чашки сахара, цедру и соевъ съ одного лимона, 4 желтка, 5 чашекъ крупчатой муки, 2 чашки молока и 6—8 горькихъ истолченныхъ миндалинокъ растереть хорошенько, положить 4 сбитыя бѣлка, вешалъ, просѣивая сквозь ситечко, 2 чайныя ложки кремертартара и 1 чайную ложку натрутъ бикарбоникомъ, размѣшать осторожно, переложить тотчасъ въ форму намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить ее $\frac{3}{4}$ только, поставить тотчасъ въ горячую печь по надолго, минутъ на 20—30.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. несоленого масла.		5 чашекъ крупчатой муки.
3 чашки прос. сахара,		2 чайныя ложки кремертартара.
1 лимонъ, 6—8 горькихъ минд.		1 чайную ложку натрутъ бикарбоникомъ.
4 яйца, 2 чашки молока.		Положить масла и 2—3 сухаря.

На большую порцію увеличить въ 5 разъ.

1817) Способъ отсѣгать черствыя бабы, булки, пироги. Завернуть въ сложенные два листа бибулы въ водѣ намоченные, поставить въ духовую печь на полчаса, тотчасъ подавать, но никогда не завертывать ихъ въ газету печатную.

Булки черствыя, даже двухъ недѣльных дѣлаются свѣжими, если ихъ окунуть въ холодную воду и тотчасъ посадить на листѣ въ духовую печь на нѣсколько минутъ.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примчаніе. Мазурекъ—это пирожное продолговатаго четырехугольнаго вида, величиною въ $\frac{1}{2}$ или въ цѣлый листъ бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его олазипровать и украсить по желанію, или посыпать коришкою, сахаромъ, миндалемъ и проч. Подается къ обѣду, къ чаю или къ кофе.—Не снимать мазурка съ бумаги, пока не остынетъ. Его украшаютъ также, какъ пирожки, см. примѣч.

1818) Мазурекъ на дрожжахъ. Взять самую сухую муку, поставить ее, однакожь еще на печь, въ печь, просѣять, взять ее $\frac{1}{4}$ гарнца, всыпать въ кастрюльку, влить теплаго молока 1 ст., $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей, растопленнаго масла $\frac{3}{8}$ ст., размѣшать до гладкости, накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ желтковъ, т. е. желтковъ 9—11, положить $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки апису и соли, вымѣсить хорошенько въ теплое мѣстѣ, всыпать еще $\frac{1}{4}$ гарнца муки, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тѣсто на столъ, посылая слегка муки, растянуть его въ рукахъ, какъ можно тоньше, положить на листъ намазаннй масломъ (и посыпанный мукою, загнуть немного кругомъ края, намазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ, наколотъ весь мазурекъ вилкою и, не давъ ему подняться, вставить тотчасъ же въ печь на 1 часъ. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагою. Вынуть изъ печи, дать остынуть, а если не очень сухъ, то еще разъ вставить въ печь; потомъ олазипровать, высушить въ печи. Когда начнутъ растворять тѣсто, вѣлѣть затопить печь. Вѣсто глазури можно намазать мазурекъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и бѣлками. (Муки выдать всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

1819) Мазурекъ королевскій. 1 фунтъ вымытаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сухой муки, бить по одному 10 яицъ, прибавить 1 стаканъ сахара, горсть мелко изрубленнаго миндаля, въ томъ числѣ 10 шт. горькаго. Вымѣсивъ все это хорошенько, положить тѣсто въ продолговатую четырехугольную бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную булкою, вставить въ лѣтнюю печь, поддержать въ печи часа два, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ. Кто любитъ сладкое тѣсто, можетъ всыпать 1 фунтъ сахара.

1820) Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками. Взять 3 $\frac{1}{2}$ яйца, 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки (если очень суха, то немного менѣе) $\frac{2}{3}$ ст. сахара; вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплоемѣсто; когда тѣсто поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ растянуть тѣсто въ рукахъ какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколотъ вилкою, посыпать изюмомъ, рубленымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ, по недолго передъ самыми малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

1821) Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ. Взять теплаго молока $\frac{3}{4}$ стакана и желтковъ $\frac{3}{4}$ стак., 1 ложку дрожжей, 1 $\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ стак. масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто шло въ поднятсе, опустить въ холодную воду на цѣлую ночь; на другой день, когда тѣсто всплыветъ наверхъ, вынуть его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіи одного часа; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

1822) Мазурекъ размычатый. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, $7\frac{1}{2}$ желтковъ растертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ, т. е. съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, размѣшать хорошенъко, прибавляя понемногу $\frac{3}{4}$ стак. свѣжаго масла, выбивать лопаткою тѣсто въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часа, потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму, наколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурка, бока же намазать желткомъ, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ.

1823) Мазурекъ украинскій. Взять $\frac{3}{4}$ стакана желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ст. дрожжей, $\frac{1}{8}$ фунт., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахару, 3—4 штуки толченаго горькаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на сухарѣ, вымѣсить тѣсто хорошенъко; влить около $\frac{1}{4}$ стак. масла, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на листъ намазанный масломъ, смазать тѣсто яйцомъ, посыпать миндалемъ и коришкою, проколоть солошкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

1824) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю. Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитыхъ бѣлковъ и муки, растворить довольно густое тѣсто; когда поднимется, положить на столъ и мѣсить въ холодномъ мѣстѣ, кладя понемногу $\frac{2}{3}$ ф. вымытаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. мелко изрубленнаго горькаго миндаля, сахару съ $\frac{1}{2}$ стак. или болѣе и муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Вымѣсивъ хорошенъко, раскатать мазурекъ въ наонецъ толщиною, смазать сверху желткомъ, посыпать корицою, сахаромъ, коришкою, нашинкованнымъ миндалемъ; наколоть вилкою, вставить въ печь неслишкомъ жаркую. Эти мазурки хорошо печь тогда, когда остаются лишніе бѣлки.

Д) ДЗЯДЪ И ПЛЯЦКИ.

Примѣчаніе. Пляцки—также широкое въ видѣ мазурковъ, но не такъ тонки, какъ сіи послѣдніе и не такъ сухи; когда поднимутся на листъ, смазать ихъ яйцомъ, осипать сахаромъ, коришкою, миндалемъ и корицею; печь въ бумажныхъ формахъ намазанныхъ масломъ, не вынимать ихъ изъ формы, пока не остынутъ.

Эти пляцки можно домашнимъ образомъ украсить слѣд. манеромъ: исечь ихъ на большомъ листѣ бумаги, нарѣзать продлинноватыми кусками или четверугольниками по 4 вершка; нѣкоторые четверугольники разрѣзать пополамъ, чтобы вышли треугольники, покрыть ихъ бѣлою глазурью, какъ сказ. въ № 1575 или 1579, сверху посыпать сплошь или кучками розовымъ и желтымъ сахаромъ, который приготовляется слѣд. образомъ:

Розовый сахаръ. Истолочь сахаръ, просѣять, всыпать въ тѣсто, оставшіяся же на ситѣ крупный сахаръ пересыпать на блюдечко, смочить его слегка кошенилью самаго красиваго розоваго цвѣта такъ, чтобы сахаръ окрасился, размѣшать; когда чуть-чуть обсохнетъ, разсыпать его на тарелку, чтобы не было комковъ. — Вымѣсивъ жидкости кошенили можно распушить въ водѣ листочекъ краснаго желатина.

Желтый сахаръ. Поступить также какъ и съ розовымъ, только вмѣсто кошенили смочить сахаръ шафраномъ настоеннымъ въ рюмкѣ водки и процеженнымъ.

Для этихъ плянковъ и мазурковъ сдѣлать бумажныя коробочки, въ бокамъ которыхъ пришить рюшь изъ бѣлой и розовой папиросной бумаги, которую мелко нарѣзать ножницами и закрутить каждый листочекъ, перочиннымъ ножомъ, какъ завиваютъ перы.

Сверху эти мазурки и пляцки можно еще украсить шоколадками, красивыми звѣздочками монпансе и дѣтскими сахарными бобами, которые дѣлаются изъ того же триантоваго тѣста и обмакиваются то въ густую шоколадную массу, сваренную въ водѣ, то въ кошениль, то въ шафранную настойку, см. № 2524.

Другіе пляцки покрываются слегка густымъ сиропомъ отъ варенья, всыпаченнымъ съ желатиномъ, посыпаются густо, мелко изрубленнымъ очищеннымъ миндалемъ, грецкими или кокосовыми орѣхами.

1825) Дзядъ или пляцекъ къ чаю или кофѣ. Приготовить тѣсто какъ обыкновенно на дрожжахъ изъ $3\frac{1}{4}$ стак. молока, 4 фунт. муки, $\frac{1}{2}$ фунт. дрожжей, 1 фунт. сахара, 1 стак. масла, 8 желтковъ и цедры лимонной или $\frac{1}{4}$ ф. горькаго миндаля.

Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ величиною въ листъ бумаги, даже немного болѣе, намазать на все это тѣсто массу изъ бакалій, накрыть другимъ такимъ же пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и въ печь. Массу эту приготовить слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюлю 1 стак. ягоднаго сиропа, положить $\frac{1}{2}$ фунт. сахара, 5 яблокъ, разрѣзанныхъ каждое на пять частей, сварить ихъ какъ варенье, потомъ въ горячее всыпать $\frac{1}{2}$ фунт. кишмиша, 1 фунт. финиковъ и 1 фунт. вишневыхъ ягодъ мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, пусть постоитъ такъ съ часъ времени, далѣе поступить, какъ сказано выше.

Выдать: *На тѣсто:*

4 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ дрожжей,
 $3\frac{1}{4}$ ст. молока, 1 ф. сахара.
 1 стак. масла, 8 желтковъ.
 Цедры или горькаго миндаля.

На массу:

5 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. кишмиша,
 1 ф. финиковъ, 1 ф. вишневыхъ ягодъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 стак. сиропа.

1826) Пляцекъ на дрожжахъ. Разбить хорошенъко 5 яицъ, влить $1\frac{1}{2}$ ст. теплаго молока, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, процеженныхъ дрожжей $\frac{1}{3}$ стак., выбить хорошенъко лопаткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, почти $\frac{1}{2}$ стак. теплаго растопленнаго масла и еще съ $\frac{1}{4}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенъко такъ, чтобы отъ рукъ отставало; когда поднимется вторично, сдѣлать 2 плоскіе четырехугольные пляцка, положить ихъ на листъ, посыпанный лукою; когда поднимутся, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь.

1827) Пляцекъ варшавскій. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стак. молока, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 3—4 штуки горькаго миндаля, лимонной цедры, 2 яйца разбитыя сперва въ горничѣ, поставленномъ въ теплую воду. Вымѣсить тѣсто хорошенъко, когда поднимется, опять выбить, сдѣлать пляцекъ, положить на бумагу намазанную масломъ; когда поднимется, смазать желткомъ, разсыпаннымъ съ масломъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь.

Выидеть одинъ пляцекъ величиною въ листъ бумаги.

1828) Пляцекъ покрытый миндальною массою. Приготовить пляцекъ, какъ сказано въ № 1829, для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стаканъ рубленнаго горькаго и сладкаго миндаля, померанцовой или лимонной корки мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ и въ печь.

Выпущъ изъ печи, можно опять скропить розовою водою.

1829) Пляцекъ воевода. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки легко насыпанной, $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, размѣшать; когда поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. желтковъ до-бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{3}$ стак. масла, корицы, 8—10 решъ кардамона или чего-нибудь другаго для запаха, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нея. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму, намазанную масломъ, а когда пляцекъ поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть его послѣ изъ печи; когда остынетъ, сдѣлать съ листа и бумагой. Изъ этой пропорціи выидеть

одинъ пятачекъ; форму для него надо сдѣлать изъ одного листа бумаги, загнувъ края кругомъ, въ два-три пальца вышиною.

1830) Пятачекъ съ яблоками, сливами или вишнями. $2\frac{1}{4}$ стак. просѣянной муки, $3\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рвантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный лукою, намазать сверху яйцомъ, испечь; когда пятачекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или положить яблочнаго мармеладу, сверху-же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть до-бѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 сметаны самой свѣжей, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

1831) Пятачки маленькіе со сливами или яблоками. $\frac{1}{4}$ фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размѣшать до-бѣла. Влить $\frac{2}{3}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, муки, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенъко, сдѣлать небольшія плоскія булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа, вынуть, посыпать сахаромъ. Вѣсто сливъ можно взять вишою или яблокъ.

Такіе самыя пятачки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: $\frac{3}{4}$ стакана муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей; когда поднимется положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.

1832) Сухари. Растворить тѣсто изъ теплаго варенаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить тогда тѣсто хорошенъко, положить 6 яицъ, чайную ложку соли, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то $\frac{3}{4}$ стакана, если же на молокѣ, то $1\frac{1}{8}$ стак. масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія круглыя булочки, не подсыпая нисколько муки, а если тѣсто будетъ прилипать къ рукамъ, то намазать руки слегка масломъ; класть на листъ, намазанный масломъ; когда на листѣ поднимутся, смазать желткомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа; вынуть дать имъ слегка остынуть, разрѣзать острымъ ножомъ и тотчасъ опять въ печь, чтобы высохли.

Разрѣзавъ булочки острымъ ножомъ, можно каждую половину разрѣзанною стороною обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать тотчасъ же сахаромъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы высохли. Или высохшіе уже сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 гарнецъ муки, т. е. фунтовъ 5, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока или сливокъ, 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{8}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 2 яйца смазать тѣсто.

1833) Сухари на желткахъ. Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, $2\frac{1}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей; когда поднимется, замѣсить, положить $1\frac{1}{2}$ стак.

желтковъ, $\frac{1}{4}$ фун. т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла и остальную муку; далѣе поступить см. сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ).

1834) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ. Растворить тѣсто изъ 2 стак. вскипяченныхъ сливокъ, около $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{4}$ части луки, дать подняться; замѣсить, положивъ соли чайную ложку, 1 стак. масла, 15 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара и остальную муку, и наконецъ 7 половиною взбитыхъ бѣлковъ; вымѣсить хорошенъко такъ, чтобы отставало отъ рукъ; далѣе поступить, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ и $1\frac{1}{2}$ стак.).

1835) Сухари заварные. $\frac{1}{4}$ гарнца сухой муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнецъ, т. е. 3 стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $1\frac{1}{4}$ стак. дрожжей, дать слегка подняться; замѣсить тѣсто, положить 20 яицъ или 40 желтковъ безъ зародышей, почти $1\frac{3}{4}$ стак. масла, чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, муки еще гарнецъ такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, поступить далѣе, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего $1\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. фунтовъ около 7).

1836) Сухари. Растворить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ гарнца молока, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей. Замѣсить, положивъ $\frac{1}{4}$ ложки соли, $\frac{1}{4}$ фун. т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. масла, остальную муку, которой на эту пропорцію выйдетъ 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5, поступить во всемъ, какъ сказано сухари № 1832.

1837) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ. $1\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 3—4 стак. муки размѣшать, дать слегка подняться, потомъ выбить тѣсто хорошенъко, замѣсить, положивъ $1\frac{1}{2}$ стак. желтковъ разбитыхъ съ $\frac{1}{8}$ фун. т. е. съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные сухари, чтобы, положивъ пѣну изъ всѣхъ оставшихся бѣлковъ, не пришлось бы болѣе досыпать муки, вымѣсить хорошенъко, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія булочки и въ печь; далѣе поступить какъ сказано сухари № 1832.

(Муки около $\frac{1}{2}$ гарнца).

1838) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ. Сбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, влить $\frac{3}{4}$ стак. хорошихъ дрожжей, всыпать стак. 2 муки, размѣшать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтковъ размѣшанныхъ до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно, и отставало отъ рукъ; тогда влить $1\frac{1}{8}$ стакана растопленнаго масла, вымѣсить хорошенъко, дать подняться вторично; потомъ дѣлать маленькія булочки и въ печь.

1839) Сухари безъ яицъ. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, посолить, положить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, размѣшать до гладкости, влить $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара и остальныя $\frac{1}{2}$ гарнца муки; вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дать хорошенъко подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткою или руками, дать вторично подняться. Дѣлать маленькія булочки и далѣе, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

1840) Сухари на простоквашѣ. $\frac{1}{4}$ фун. масла растереть до-бѣла, положить 7—8 желтковъ или 3—4 яйца, простокваша 2 стак., дрожжей съ $\frac{1}{3}$ стакана, муки стакана 3, размѣшать, дать подняться; тогда выбить тѣсто хорошенъко, всыпать

соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, остальную муку, замѣсить, чтобъ довольно было густо, дать вторично подняться; далѣе поступить какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

Изъ этой пропорціи выйдетъ булочки 50, слѣдовательно 100 сухариковъ.

1841) Сухарики вѣские. Взять половину муки, теплыхъ сливокъ, въ которыхъ распустить сперва масло, смѣшать съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, всыпать сахаръ, положить яйца и остальную муку; когда тѣсто поднимется вторично, раскатать его въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, намазать перышкомъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзать формою сухари, т. е. булочки; дать имъ на листѣ подняться, смазать яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, разломать на двое, высушить въ печи.

Выдать: 1 стак. сливокъ, 3 стак., т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, ложку масла и 1 яйцо смазать тѣсто.

1842) Сухари, которые долго не черствѣютъ. Взять стакана 2 муки, 10 желтковъ вполонину сбитыхъ, дрожжей самыхъ лучшихъ, все это смѣшать, дать подняться. Потомъ всыпать еще стакана 4 муки, влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, мѣшать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтковъ разбитыхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго горячаго масла, вымѣсить хорошенъко, дать подняться вторично; потомъ дѣлать булочки и вставить въ печь не надолго: разрѣзать, высушить.

Выдать, слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунт. 5 муки, 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. масла.

1843) Сухари по-французски. $2\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, муки $\frac{1}{4}$ гарнца, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, размѣшать, дать слегка подняться; потомъ положить 8 яицъ, растопленнаго масла $1\frac{1}{2}$ стак., дать подняться; выложить тѣсто на столъ, вымѣсить хорошенъко, подсыпая муки такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь; вынувъ, разрѣзать, посыпать сахаромъ, высушить.

(Муки выдать $\frac{3}{4}$ гарнца).

1844) Сухари на сливкахъ. 10 стак. муки, 3 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. яицъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вымѣсить хорошенъко, дать подняться, сдѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь и т. д., сл. сухари № 1832.

1845) Подковыки къ чаю. $1\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, 3 полныя ложки густыхъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца муки, 10 желтковъ, выбить хорошенъко, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ опять выбить тѣсто, положить $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла, соли, прибавить, если надо будетъ, еще около $1\frac{1}{2}$ стакана муки, вымѣсить хорошенъко, дать подняться вторично; потомъ расчистить на столѣ тѣсто полосками длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тонше, положить на листъ въ родѣ подумѣсацевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

1846) Плетенки къ чаю. $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 20 желтковъ, 1 гарнецъ муки, размѣшать, дать подняться; потомъ влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, соли чайную ложку, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, вымѣсить хорошенъко; дать подняться вторично. Когда тѣста прибудетъ почти втрое, выложить его на столъ, расчистить его длинными полосками, слѣсти по три какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ, рубленнымъ миндалемъ и въ печь.

1847) Булочки прѣсная къ чаю. $\frac{1}{2}$ гарнца муки замѣсить съ водою, какъ на лашу вымѣсивъ тѣсто хорошенъко, положить на него $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла растопленнаго, кто хочетъ, немного мака, потомъ брать тѣсто, по кусочку величиною въ яблочное яблоко, раскатывать плоско толщиной въ полтинникъ, класть на листъ и вставить въ печь; держать въ ней, пока не сдѣлаются размычатыми.

1848) Крендельки. Взять 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенъко, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или друшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону.

Печь надобно вымести съ одной стороны, а всё уголья сгрести въ другую сторону.

1849) Крендельки съ чернушкой. 3 стакана теплаго молока, $\frac{1}{2}$ стакана масла, немного соли, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $3\frac{1}{2}$ яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, вымѣсить все это хорошенъко, дать подняться; потомъ дѣлать крендельки, сложить ихъ на листъ; когда поднимутся, намазать яйцомъ, посыпать чернушкою, вставить въ печь. Когда будутъ готовы, вынуть, очистить, пока горячи, и тотчасъ опять въ печь, чтобы подошли.

1850) Крендели еврейскіе. Взять $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли довольно много, анису и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенъко, накрыть, дать хорошенъко подняться; потомъ дѣлать крендели, обваливъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣскольку кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутникомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендельки, которые всплывутъ наверхъ, брать тѣмъ же прутникомъ, класть на лопату, скропить хорошенъко холодною водою и поддерживать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметеную печь прямо на подъ.

1851) Крендельки размычатые къ чаю. $\frac{1}{2}$ гарнца муки смѣшать съ водою, замѣсить довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на крендельки, положить 2 яйца, 2 ложки свѣжаго растопленнаго масла, 2 ложки дрожжей или болѣе; когда тѣсто разъ поднимется дѣлать маленькіе, тоненькіе крендельки, дать имъ еще разъ подняться; потомъ опускать ихъ въ кипятокъ; когда всплывутъ вынуть и, обсыпавъ ихъ хорошенъко солью и тминомъ, класть на листъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подошли.

1852) Оглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю. Взять $\frac{3}{4}$ стакана яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана теплыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, муки; размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенъко, положить $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжаго вымытаго растопленнаго масла, сахару, соли и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать; вымѣсить его хорошенъко, раскатать, вырѣзать широкое разными формами, испечь, оглазировать.

1853) Пирожное въ родѣ слоенаго. $\frac{1}{4}$ гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку, положить 3 желтка, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать все это хорошенъко, положить въ муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холоднаго молока такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, вымѣсить хорошенъко такъ, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ тепломъ мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго вымытаго и до-суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто, когда тѣсто поднимется, положить его на столъ, раскатать, положить наверхъ кружокъ масла вполонину меньшій, тѣмъ кружокъ тѣста, покрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить и такъ поступать раза три; раскатать въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто раз-

ными формами и дать подняться на листъ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

Изъ этого тѣста можно дѣлать крендели слѣдующимъ образомъ: нарезать тѣсто длинными полосками, брать по двѣ, перевить, слѣпить въ видѣ кренделька и т. д.

1854) Булочки изъ ржаной муки. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца хорошей просѣянной ржаной муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 7 яицъ разбитыхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго нерастопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной; вымѣсить все это какъ можно лучше, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари; дать подняться, потомъ дѣлать маленькія плоскія булочки, класть на листъ, вставить въ печь; выпустъ изъ печи, посыпать сахаромъ.

1855) Пирожное на скорую руку. Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго до-суха выжатаго масла, 12 лотовъ мелкаго сахару, 3 яйца, цедру съ 2 лимонъ, немножко молока; все это растереть хорошенько, сдѣлать лепешечки въ палецъ толщины, положить на бумагу намазанную масломъ, смазать желткомъ, посыпать шипованнымъ миндалемъ и корицею, испечь.

1856) Хлѣбъ королевскій. 7 яицъ и $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара тереть до-бѣла; всыпать цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарезаннаго цукату, нѣсколько въ сахарѣ сваренныхъ грецкихъ орѣховъ, нарезанныхъ самыми тонкими длинными кусочками, немного изюму и вареныхъ вишенъ безъ соку, горсть нашинкованнаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фунт. муки, размѣшать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную масломъ, и вставить въ печь или испечь въ маленькихъ формочкахъ.

1857) Англійскій хлѣбъ. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 желтковъ тереть до-бѣла; всыпать понемногу 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, положить 1 фунтъ вымытаго, до-бѣла растертаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. корицы, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это цѣлый часъ, переложить въ форму намазанную масломъ, вставить въ печь.

1858) Пирожное съ анисомъ. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 яицъ мѣшать до-бѣла, всыпать 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки и горсть анису, размѣшать хорошенько, класть ложкою на желѣзный листъ намазанный воскомъ, посыпать сверху анисомъ, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянились.

1859) Маленькія плоскія булочки. Взять 1 стак. теплыхъ сливокъ, ложку сахара, 2 желтка 1 ложку дрожжей, немного анису и 1 фун. муки, замѣсить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырѣзать выемкою круглыя булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочнымъ масломъ, испечь.

1860) Пирожное къ кофе. $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла и $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стак. сахара тереть до-бѣла, вбить по одному 6 яицъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, т. е. $2\frac{1}{4}$ стак., размѣшать, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, положить ихъ на намазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1861) Другое пирожное. Взять $\frac{1}{2}$ фунта масла, вымыть его, выжать до-суха, посыпать на столъ муки, положить въ пещ 2 яйца, 5 ложекъ густой сметаны, 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать тѣсто ножень какъ можно лучше такъ, чтобы масло соединилось съ тѣстомъ, потомъ раскатать его, смазать слегка растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарезать тѣсто квадратиками, свернуть ихъ въ трубочку или сложить вчетверо, переложить на листъ, посыпанный мукою, когда слегка поднимется, затопить печь. — Садя въ печь, смазать яйцомъ.

1862) Крендель съ шафраномъ ибмецкій. $1\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{3}$ золоты. шафрана, намоченнаго въ ромѣ, $\frac{1}{3}$ стак. свѣжей сметаны, 1—2 ложки дрожжей около $1\frac{1}{2}$ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, дать подняться; потомъ выбить тѣсто веселочкою, подолжить $\frac{1}{4}$ фун. вымытаго и до-бѣла растертаго масла, 1 желтокъ, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, изюму и корицы съ $\frac{1}{2}$ стак., немного кардамону вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться въ другой разъ; сдѣлать большой крендель; когда поднимется на листъ, смазать яйцомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1863) Булочки съ тминомъ. Взять $\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{3}{8}$ фунта масла, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, ложки 2 розовой воды, 1 ложку густыхъ дрожжей и около $1\frac{1}{2}$ фун. муки, замѣсить тѣсто, выбивая его лопаточкою, дать подняться; потомъ дѣлать небольшие плоскія булочки, класть на желѣзный листъ, дать подняться вторично; смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1864) Заварные крендельки. $1\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $1\frac{1}{8}$ фун. муки, $\frac{1}{8}$ фун. масла, соли, сахару 1 ложку, ложку дрожжей, все это мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тотчасъ же дѣлать небольшие крендельки и опускать ихъ въ кипятокъ; когда крендельки всплывутъ, класть ихъ друшлаковою ложкою на солому, чтобы стекла вода, переложить ихъ на желѣзный листъ покрытый слегка соломою, вставить въ довольно горячую печь.

1865) Крендельки разсыпчатые къ чаю безъ дрожжей. Пачная приготовить тѣсто, затопить слегка печь.

Взять $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 3 яйца, около $\frac{1}{4}$ фун. нерастопленнаго масла, муки $1\frac{1}{4}$ фун., мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки; тогда всыпать 2 полныя ложки сахару и дѣлать маленькіе крендельки, переложить ихъ на листъ, смазать желтками разбитыми съ водою и вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, дать имъ еще подсохнуть.

1866) Печенье къ чаю или кофе. $\frac{3}{4}$ фун. муки, $\frac{1}{2}$ фун. несоленнаго масла размѣшать хорошенько, тогда положить $\frac{1}{3}$ фун., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ яйца, вымѣсить тѣсто хорошенько на столѣ, завернуть въ салфетку, поставить въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто это застыло; потомъ, посыпавъ на столъ муки, дѣлать очень узенькіе длинныя булочки, или раскатать тѣсто толщиной въ два цѣлковыя положенныхъ одинъ на другой, вырѣзать выемкою или стаканомъ круглыя пирожки, сложить на желѣзный листъ, намазать ихъ желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на полчаса; подавать горячими.

1867) Крендельки къ чаю. 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ фун., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ вымѣсить, какъ можно лучше, дѣлать маленькіе крендельки, опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ вынуть, посыпать сахаромъ и въ печь.

1868) Разсыпчатое пирожное къ чаю. 5 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать немного померанцовой цедры, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; разлить въ бумажныя формы, посыпать мелко нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на желѣжномъ листѣ.

1869) Крендельки разсыпчатые. 3 ложки свѣжей сметаны, 3 ложки густыхъ сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки несоленнаго масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарезанной или на теркѣ натертой лимонной цедры или чего-нибудь другаго для запаха, все это вымѣситъ какъ можно лучше съ мукою, сдѣлать маленькіе крендельки, положить

ихъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и въ печь не слишкомъ горячую.

1870) Египетскіе квадратки къ чаю или кофе. 5 яицъ тереть въ одну сторону съ полчаса; всыпать 1½ стак. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тѣсто вымѣснвъ хорошенько, можно было раскатать толщиной въ мезинецъ; нарѣзать квадратиками, вставить въ лѣтнюю печь.

1874) Крендельки разношчатые. Взять 3 желтка, 2 ложки несоленаго масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муки, замѣсить довольно густое тѣсто, дѣлать маленькіе крендельки или палочки, намазать желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ крупно истолченными сухарями, вставить въ лѣтнюю печь.

1872) Крендельки на сливкахъ. Около ½ стак. растопленнаго масла и 3 яйца растереть до-бѣла, влить ¾ стак. сливокъ, всыпать ½ стак. сахара и муки такъ, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, класть на желѣзный листъ крендельки въ видѣ цифры 8, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1873) Крендель. Взять ¾ стак. молока, немного дрожжей, 5 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, 4 яйца, лимонной цедры, ½ фун. сахара и муки столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, выбить хорошенько, раскатать, положить на него кучками ⅔ фун. хорошо выматого и выжатого сливочнаго масла, ½ фун. выматого и до-суха выжатого изюма, ¼ фун. корицы, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, ¼ фун. пашикованнаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, туго свернуть въ трубку, сдѣлать изъ этой трубки большой крендель или мелкія фигуры, переложить на листъ, посыпанный мукою, смазать масломъ, посыпать сахаромъ и въ печь.

Выдать: ¾ ст. молока, ¼ вод. дрожжей.	Лимонной цедры, ½ стак. сахара.
5 столов. ложекъ масла.	⅔ ф. сливочнаго масла, ½ ф. изюма.
4 яйца, муки стакана 3.	¼ ф. миндаля, ¼ ф. корицы. Цукаты.

1874) Пирожное на скорую руку. ⅔ фунт. масла растереть до-бѣла, вбить 2 яйца, ¾ стак. сахара, цедру и сокъ изъ ½ лимона, ½ фун., т. е. 1½ стак. муки. Все это размѣшать, какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда вполонину будетъ готово, нарѣзать острыми ножомъ квадратиками и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, нарѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь.

1875) Булочки къ кофе. ½ фун. выматого масла растереть до-бѣла, 4 яйца, ½ фун., т. е. 1 стак. сахара, 2 лота горькаго и 2 лота сладкаго мелко изрубленнаго миндаля, ¾ фун., т. е. 2¼ стак. муки, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, класть маленькими кусочками на желѣзный, масломъ намазанный листъ, смазать желткомъ, посыпать корицею, пашикованнымъ миндалемъ и мелко изрубленною лимонною коркою, вставить въ лѣтнюю печь.

1876) Булочки венгерскія. ½ фун. несоленнаго масла растереть до-бѣла, смѣшивать съ 7 желтками и 1 яйцомъ, всыпать 20 лотовъ муки, положить ½ стак. густыхъ дрожжей, ¼ стак. сахара, мушк. орѣху, выбить тѣсто хорошенько, класть на желѣзный листъ небольшими булочками, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимутся. Между тѣмъ, сварить стаканъ черносливу, нарѣзать его мелко, смѣшать съ ложкою сахара и корицею; на каждой уже поднявшейся булочкѣ сдѣлать ямочку, наполнить ее этою массой или какимъ-нибудь вареньемъ, намазать, яйцомъ посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

1877) Сухари или гренки карлсбадскіе. 4 яйца растереть до-бѣла съ ½ стаканомъ, т. е. ¼ фун. сахара, положить 6 лотовъ мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченныя или корицы и ¼ фун. крупчатой сухой муки, выбить тѣсто хорошенько, влить въ продолговатые бумажныя формы, поставленныя на желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда будутъ готовы, вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить въ печи; держать въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

1878) Бисквиты къ супу-сабаіону. 1 стак. сахара, т. е. ½ фунта и 5 яицъ растереть до-бѣла, всыпать ¼ фун., т. е. ¾ стак. муки, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать у нея кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто кружочками, т. е. крендельками на желѣзный листъ, намазанный свѣжимъ масломъ или воскомъ и обсыпанный слегка мукою; посыпать пирожное крупно истолченнымъ сахаромъ и миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1879) Сахарное пирожное. (Gedulds-Kuchen). (Къ сабаіону или шоколаду). ⅝ фунта сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ 6 сбитыми бѣлками, подсыпая ⅜ фунта, т. е. 1½ стак. самой лучшей сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагрѣть желѣзный листъ, намазать его воскомъ, вытереть бумагою, посыпать слегка мукою. Приготовленную массу влить въ бумажную трубочку, отрѣзать самый кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто разными тонкими фигурками, поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохли, потомъ вставить въ печь легкую какъ послѣ булокъ, смотрѣть, чтобы не подгорѣли; когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножомъ.

1880) Шоколадное пирожное. (Gedulds-Kuchen). 5 бѣлковъ и ¼ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго просѣянаго сахара, тереть до-бѣла какъ глазурь, потомъ всыпать 1 ложку тертаго шоколада и ⅜ фунта, т. е. 1½ стак. сухой муки, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ, выпускать тѣсто разными мелкими фигурками на желѣзный листъ, который намазать сперва воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху обсохли, посыпать шоколадомъ, вставить въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ. Когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снять ножомъ.

1881) Миндальное пирожное. (Gedulds-Kuchen). Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, сыпать понемногу ⅝ фунт. просѣянаго сахара, ¼ фунт., т. е. ¾ стак. сухой муки и мелко истолченнаго горькаго миндаля, лотокъ 12.

Далѣе поступить какъ сказано въ № 1879.

Посыпать ихъ высушеннымъ, истолченнымъ и просѣяннымъ сладкимъ миндалемъ, и крупно истолченнымъ сахаромъ, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

Gedulds-Kuchen другимъ манеромъ. 1 желтокъ, ½ фунта, т. е. ¾ стак. просѣянаго сахара, растереть до-бѣла, всыпать ¼ фун., т. е. 1 стак. сухой просѣяной муки; положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто мелкими фигурками на желѣзный листъ, который сперва намазать воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Пирожное обсыпать разнопѣтнымъ макомъ, поставить въ теплое мѣсто, но не горячее, часа на два, чтобы тѣсто слегка обсохло, вставить на четверть часа въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ.

1882) Gedulds-Kuchen съ ванилью. Влить въ кастрюльку 2 яйца и 7 бѣлковъ, всыпать ½ фун. сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту на малый огонь и бить метелкою долга, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ;

тогда отставить, не переставая бить метелкою, пока не остынет; всыпать $\frac{3}{4}$ фунта т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. самой лучшей, сухой просеянной муки и $\frac{1}{2}$ фун. картофельной, размешать хорошенько, влить в бумажную трубочку, отрезать кончики и выпускать тѣсто разными фигурками на желѣзный листъ, который натереть сперва воскомъ и посыпать мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху слегка обсохла, вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа.

1883) Коржики. Взять 10 желтковъ и третью часть бѣлковъ, взбить вмѣстѣ, чтобы побѣлѣли, потомъ влить туда по каплѣ большую рюмку чистаго спирту, потомъ положить 2 ложки густыхъ сливокъ, чайную чашку мелко истолченнаго сахара, размешать все вмѣстѣ, замѣсить тѣсто довольно крутое, раскатать въ лезвиецъ толщиной, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, смазать масломъ, посыпать сахаромъ, разбрызгиваямъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли. — Подаются къ обѣду, къ кофе, къ чаю, хороши также для дороги.

Выдать: 1 большую рюмку спирту, рому | 10 яицъ, 2 ложки густыхъ сливокъ.
или даже водки. | Чайную чашку сахара. Муки. Корицы.

На одинъ разъ приготовить изъ половины назначенной пропорціи.

1884) Коврижки. 10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаткою, пока не покажется пѣна; $1\frac{1}{2}$ фунта хорошаго леду, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки инбиря тоже бить хорошенько, смѣшать съ яйцами, не переставая сбивать; потомъ всыпать постепенно $1\frac{1}{4}$ фунт. муки, бить все вмѣстѣ 3 часа, потомъ переложить тѣсто въ бумажныя коробки, посыпать миндалемъ, испечь.

Выдать: 10 желтковъ, 5 яицъ. | $\frac{1}{2}$ стакана миндаля.
 $1\frac{1}{2}$ ф. меда или 2 стакана. | Муки около 4 стакановъ такъ, чтобы тѣ-
 $\frac{1}{2}$ чайной ложечки инбиря. | сто было густо, какъ на оладьи.

1885) Минутныя лепешки. Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунтъ муки крупчатой, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки истолченнаго кардамона, $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла смѣшать, вымѣсить хорошенько, раскатать, дѣлать стаканомъ лепешки, посадить въ печь, посыпавъ сахаромъ и шпикованнымъ миндалемъ. Печь не должна быть очень жарка.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 1 яйцо, 8 ст. муки. | $\frac{1}{4}$ стак. крупно истолченнаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки кардамона, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1886) Шенешки. Приготовить такое тѣсто, какъ для Kûmmel-Kuchen см. № 1808, сдѣлать булочки такой величины, какъ продажныя трехъ-копѣчныя, дать имъ подняться, смазать сверху слѣд. массою: 2 ложки густой сметаны, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложечки муки и въ печь.

Выдать: На тѣсто: | Лимонной цедры.
 $1\frac{1}{2}$ стак. молока, соли. | $2\frac{1}{2}$ фунта муки.
 $\frac{3}{8}$ ст. дрожжей. | Смазать:
5 яицъ, $\frac{3}{8}$ стак. сахара. | 2 ложки густой сметаны.
 $\frac{3}{8}$ стак. растопленнаго масла. | 1 ложку сливочнаго масла.

1887) Архангельскіе колобки. $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. воды и около 1 фун. ячменной муки, замѣсить густое тѣсто, надѣлать побольшія булочки и въ печь.

1888) Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ. Изъ 1 фунта ржаной муки, соли и приблизительно 1 стакана воды замѣсить крутое тѣсто, раскатать очень тонко, смазать масломъ, сверху положить пшеной каши, смазать ее масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли, подавая смазать масломъ.

(1 фунтъ ржаной муки, 1 фунтъ т. е. 2 стак. пшена, $\frac{1}{4}$ фунта масла).

1889) Отличные крендели изъ картофельной муки. Чашку растопленнаго масла, 2 чайныя чашки молока вскипятить, всыпать 3 полныя чашки картофельной муки, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, тогда спятъ съ огня, растирать, пока не остынетъ, потомъ вбить въ тѣсто по одному 6 яицъ, пока тѣсто не сдѣлается такъ жидко, что можно дѣлать изъ него крендельки, раскатывать ихъ непрямо на салфеткѣ, а потомъ сажать на листъ и въ печь.

Выдать: Чашку масла, 2 чашки молока. | 6 яицъ, соли и сахару по вкусу.
3 чашки картофельной муки.

1890) Бублики къ кофе скоросиѣлые. На чайную чашку сливокъ положить чашку желтковъ, полъ чашки масла, чашку сахара и чашку чистаго березоваго щелоку, замѣсить тѣсто и сдѣлать бублики т. е. баранки. Приготовить молока, когда оно вскипитъ, опускать въ него бублики, когда они поднимутся набирать ихъ на палочку, и класть въ печь на дощечку; когда подсохнутъ, то дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, оставить въ печи, пока не испекутся.

Выдать: Чашку сливокъ, чашку желтковъ. | Чашку сахара.
 $\frac{1}{2}$ чашки масла, муки. | Чашку березоваго щелока.

1891) Богемскіе калачики. $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 цѣлое яйцо и 1 желтокъ, 2 ложки дрожжей, 9 ложекъ молока, 2 ложки сахара и кто хочетъ кардамону, все смѣшать вмѣстѣ, замѣсить крупчатой мукой сколько нужно, чтобы тѣсто не приставало къ столу; потомъ изъ этого тѣста надѣлать калачиковъ съ ручками, обсыпать ихъ изюмомъ и мелко нашпигованнымъ миндалемъ, положить на желѣзный листъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, тогда смазать эти калачики взбитымъ яйцомъ и посадить въ печь.

1892) Настоящіе выборгскіе крендели. Взять немного муки, 3 стакана хорошаго молока, 2 очень полныя ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, растворить жидкое тѣсто, поставить на теплое мѣсто, чтобы хорошенько поднялось; потомъ выбить хорошенько, положивъ 4 яйца, ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 чашки верхомъ сахару, чайную ложечку толченнаго кардамона и муки, замѣсить очень густо, опять дать подняться; потомъ мѣсить тѣсто очень долго; затѣмъ сдѣлать крендели на манеръ выборгскихъ, поставить подняться на желѣзномъ листѣ, и когда сажать въ печь, то прежде опустить каждый крендель въ кипящую воду и подославъ въ печи солому, сажать на нее крендели.

1893) Ирожное изъ сырыхъ крупъ. Къ чаю и кофе подается ирожное изъ сырыхъ манныхъ или рисовыхъ крупъ или сухарей № 1165 (Часть I).

1894) Средство придать сахару запахъ ванили, розоваго масла, кофе и проч. Куличи и прочее печенье хорошо посыпать сверху душистымъ сахаромъ, который готовится слѣд. образомъ: надо взять жестяную банку, положить въ банку палочку ванили, насыпать мелкаго сахару, держать банку закрытою. Когда останется сахару $\frac{1}{4}$ банки, всыпать слѣдшаго, перемѣшать, закрыть.

1895) Сахаръ съ ванилемъ др. ман. Палочку ванили разломать, истолочь съ сахаромъ, просѣять, въ оставшуюся ваниль и сахаръ всыпать еще сахару; опять толочь, просѣять, смѣшать съ прежнимъ; опять въ оставшія прибавить сахару и т. д. вѣшая до 1 фунта сахара и болѣе смотря по желанію; сохранять въ крѣпко закупоренной, стеклянной или жестяной баночкѣ.

1896) Средство придать сахару запахъ розоваго масла. На каждый кусокъ сахара въ $\frac{1}{2}$ фунта надо накапать 16 капель самаго лучшаго турецкаго розоваго масла, просушить сахаръ этотъ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ истолочь, просѣять, сохранять закупореннымъ въ стеклянной банкѣ.

1897) Средство придать сахару вкус апельсиной цедры. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стереть им самую желтую цедру съ 2 апельсина, высушить этот сахаръ въ тепломъ сухомъ мѣстѣ, истолочь, просѣять и т. д.

1898) Средство придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ. 1 чашку свѣжихъ только что сорванныхъ цвѣтовъ флеръ д'оранжъ и $\frac{1}{4}$ фунта молкаго сахара, положить на бумагу и съ нею въ большую ступку, истолочь все вѣстѣ осторожно, чтобы не прорвать бумагу, потомъ просѣять и сохранять въ стеклянной банкѣ крѣпко закупоренной.

1899) Сахаръ съ запахомъ кофе. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, крошить его 3 ложками крѣпкой эссенции самого лучшаго кофе, высушить въ едва тепломъ мѣстѣ, истолочь, просѣять, всыпать въ банку, закупорить.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Пасхи и крашенныя яйца.

1900) Пасха обыкновенная. На средней величины форму взять 7 — 8 фун. свѣжаго творогу, положить его на сутки подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны самой свѣжей 1 стак., $\frac{1}{2}$ фун. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли, съ $\frac{1}{2}$ стак. и даже болѣе по вкусу сахару, перемѣшать все какъ можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить въ деревянную форму, обложенную внутри чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, черезъ сутки выложить осторожно на блюдо.

1901) Пасха проварная. Приготовить пасху точно также, какъ сказано выше № 1900, прибавить 4—5 сырыхъ яицъ, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, съ $\frac{1}{2}$ или 1 стак. хорошаго изюма, размѣшать, сложить въ кастрюльку, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія безпрестанно мѣшая, можно даже разъ вскипятить, мѣшать пока не остынетъ, сложить въ деревянную форму и т. д.

1902) Пасха сливочная. 5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ самой свѣжей сметаны, 2 чашки парнаго молока, все это смѣшать, поставить въ печь, въ вольный духъ часовъ на 10; въ продолженіи этого времени, оно должно отворожиться, тогда вылить все въ салфетку, дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ посолить творогъ по вкусу, положить одно сырое яйцо, растереть хорошенько на блюдѣ, чтобы не было комковъ, положить салфетку въ форму, сложить туда заготовленный творогъ и положить подъ прессъ. Сахару положить по вкусу.

Изъ этой пропорціи выйдетъ маленькая форма, на большую же нужно взять 30 чашекъ сливокъ, 30 чашекъ сметаны, 12 чашекъ молока и 6 яицъ, сахару.

1903) Пасха сливочная другимъ манеромъ. 2 бутылки варнаго молока вскипятить одинъ разъ, остудить, чтобы было только тепловато, влить тогда въ него 1 бутылку густыхъ сливокъ, поставить въ теплую комнату, чтобы сдѣлалось кислое молоко, но никакъ не перекипячивать; потомъ поставить въ вольный духъ въ печь; когда сыворотка отскочитъ, сейчасъ переложить творогъ въ салфетку и повѣсить на ледникъ, чтобы сыворотка стекла; тогда выложить на блюдо, посолить по вкусу, и на эту пропорцію положить 2 сырыхъ яйца, размѣшать хорошенько, потомъ опять сложить въ мокрую салфетку, въ форму и положить подъ прессъ. Если при растираніи покажется, что сыръ слишкомъ кисель, то можно удвоить пропорцію сырыхъ яицъ. Можно положить сахаръ и лимонную цедру.

1904) Красная пасха. Нужно взять 3 бутылки молока, влить въ горшокъ и доставить въ горячую печь, чтобы молоко стощлось и сдѣлалось бы красное, причемъ пѣши почаще опускать внизъ; тогда вынуть это молоко изъ печи, простудить, чтобы было только тепловато, влить въ него 4 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать и поставить закиснуть; потомъ отворожить его въ вольномъ духѣ, или поставить на часъ на край плиты, когда она тонится; какъ только сыворотка отскочитъ,

то не мѣшала, перелить все въ салфетку и повѣсить на ледникъ, пока не стечетъ сыворотка; тогда выложить на сито, протереть и посолить по вкусу, положить на эту пропорцію 3 свѣжихъ яйца, размѣшать и положить въ форму подъ прессъ въ холодное мѣсто; по окончаніи закуски каждый разъ относить паску на ледникъ.

1905) Миндальная паска. Взять 3 фун. хорошаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу, протереть его сквозь частое сито и на эту пропорцію творогу положить 2 бутылки густыхъ сливокъ, размѣшать хорошенъко, переложить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ. Очистить 2 чашки сладкаго миндаля, 10 штукъ горькаго, истолочь его какъ можно мелче, чтобы совсѣмъ не было крупинокъ, прибавляя по немногу воды, чтобы миндаль не замаслялся; когда миндаль совершенно истолчется, то прибавить въ него 1 стак. мелкаго сахара и опять растереть хорошенъко; сахаръ можно класть по вкусу болѣе или менѣе, тогда всю эту массу сложить въ пасочную форму, подъ прессъ и на другой же день можно употребить.

1906) Паска обыкновенная. Взять самаго свѣжаго творогу, протереть его сквозь сито и на 9 фунтовъ положить 8 свѣжихъ яицъ, 2 бутылки сливокъ, 1 1/4 фун. сливочнаго масла, сахару и соли, все это размѣшать хорошенъко и сложивъ въ кастрюльку, поставить на плиту; когда творогъ разгорячится до кипѣнія или даже покажется чуть-чуть, что онъ закипаетъ, то сейчасъ же снять съ плиты, поставить на ледъ и мѣшать хорошенъко, пока не остынетъ; тогда сложить въ форму, положить подъ прессъ и поставить на ледъ, на другой день можно его ѣсть.

1907) Паска другимъ манеромъ. На 6 фун. свѣжаго творогу протертаго сквозь сито, положить 6 стакановъ сливокъ, 3/4 фун. чухонскаго масла, 10 сырыхъ яицъ, 2 чайныя ложки лимонной цедры, 1 чайную ложку сахара; все это хорошенъко растереть и положивъ мокрую салфетку въ форму, сложить приготовленный творогъ и положить его подъ прессъ.

1908) Паска красная. Стоить до-красна 3 бутылки цѣльнаго молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желтокъ, все это кипятить до тѣхъ поръ, пока не отскочитъ сыворотка, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахару, 1/2 палочки ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ подъ прессъ.

1909) Паска сладкая. 3 бутылки сливокъ вскипятить, снять съ нихъ пѣну въ отдѣльную чашку, а въ остальныя сливки положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить; какъ только поднимется пѣна, то ее опять снять въ ту же чашку, а въ варенныя сливки положить еще соусную ложку сметаны, поставить кипѣть; если опять окажется пѣна, то ее опять снять, а сливки варить, мѣшая съ самаго начала; какъ только начнутъ согрѣваться, чтобы не пригорѣли, что бываетъ очень часто если не остережешься; когда отскочитъ сыворотка, вылить все въ салфетку, дать сывороткѣ стечь, послѣ чего выложить творогъ на блюдо, вспанъ 1 стаканъ сахара и какихъ угодно духовъ: ванили, кардамону, лимонной цедры или мушкатной цвѣту, размѣшать хорошенъко, положить въ форму подъ прессъ.

1910) Въс паска вареная. 4 стакана свѣжей, хорошей сметаны, 7 яицъ разболтать хорошенъко и потомъ постепенно вливать въ эту сметану 4 бутылки цѣльнаго молока; когда все хорошенъко размѣшается, то варить пока не отскочитъ сыворотка, мѣшая постоянно; чтобы не пригорѣло; тогда перелить въ салфетку, дать стечь сывороткѣ, послѣ чего растереть хорошенъко на блюдѣ, положить, если угодно 1 чашку сахара и какихъ угодно духовъ или соли по вкусу, сложить въ форму, поставить на ледъ, пока сыворотка перестанетъ стекать.

1911) Паска царская. 5 фун. свѣжаго, протертаго сквозь сито творогу, 10 сырыхъ яицъ, 1 фунтъ самаго свѣжаго сливочнаго несоленнаго масла, 2 фунта самой

свѣжей сметаны, сложить все въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорѣло; какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя одинъ пузырекъ, то сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока не остынетъ совершенно; тогда положить отъ 1 до 2 фунтовъ сахара, толченаго съ одною палочкою ванили, толченаго очищеннаго сладкаго миндаля 1/2 стакана, 1/2 стак. коришки, размѣшать все хорошенъко, сложить въ большую форму, выложенную салфеткою и положить подъ прессъ.

1912) Паска сладкая другимъ манеромъ. Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, 10 сырыхъ яицъ, 4 стакана сметаны; смѣшать прежде яйца со сметаной, а потомъ уже по немногу разводить сливками, и когда все будетъ хорошо размѣшано, то влить всю массу въ кастрюлю мѣшая постоянно, кипятить, пока покажется сыворотка; тогда перелить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, послѣ чего переложить на блюдо, растереть хорошенъко или протереть сквозь сито, прибавить тогда на эту пропорцію 1 чашку мелкаго сахару, истолченнаго съ 1/2 верхкомъ ванили, растереть хорошенъко, сложить въ форму и подъ прессъ.

1913) Паска другимъ манеромъ. 3 фунта свѣжаго изъ подъ пресса творогу протереть сквозь сито, положить 1 фунтъ несоленнаго, сливочнаго масла, 15 круто сваренныхъ, сквозь сито протертыхъ желтковъ, смѣшать вмѣстѣ и очень долго тереть, чтобы составила сплошная масса; потомъ влить на эту пропорцію 4 стакана густыхъ сливокъ и опять, вливая, постоянно тереть хорошенъко; когда все будетъ достаточно растерто, выложить въ форму, поставить подъ гнетъ, пока не стечетъ вся сыворотка.

1914) Паска съ фиستانками. На 3 фун. свѣжаго изъ подъ пресса, сквозь частое сито протертаго творогу, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахару, или только пропитаннаго запахомъ ванили, растереть съ творогомъ хорошенъко, положить 4 сырыхъ яйца, 1/2 фун. сливочнаго масла, 1/2 фун. хорошихъ фиштакъ, которыя прежде пужло очень мелко изрубить, чтобы они были по крупнѣе мелкой крупы; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ, размѣшать и положить подъ прессъ.

1915) Розовая паска. Взять два фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу, смѣшать его съ полфунтомъ самаго лучшаго варенья — малины безъ лишняго сиропа, прибавить еще съ полстакана сахару или болѣе, смотря по желанію и вкусу, протереть сквозь рѣшето, положить три сырыхъ яйца, четверть фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла, два и даже три стакана самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенъко, переложить въ небольшую деревянную форму, выложенную тонкою салфеткою, накрыть ея концами, положить сверху дощечку и наложить тяжесть. Варенье придаетъ паскѣ иѣжный розовый цвѣтъ и иѣжный ароматъ свѣжей малины. Такая паска лучше дѣлать въ маленькихъ формочкахъ, во-первыхъ, потому, что неваренныя паски скорѣе портятся, во-вторыхъ, лучше ихъ имѣть въ большемъ количествѣ, приготовленными разными манерами, а слѣдовательно и разнаго вкуса.

В) ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

1916) Яйца для пасхи красятся разными манерами:

а) Красятъ ихъ въ лоскуткахъ шелковой матеріи разныхъ цвѣтовъ. Лоскутки эти надо расщипать, смѣшать, яйца вымыть хорошенъко, вытереть до-чиста, потомъ опять смочить, обернуть въ шелкъ, при чемъ накладывать на яйца еще узорами вырѣзанными кусочки синей сахарной бумаги; все это попрыскать ветошкой, обвязать

нитками, опустить яйца в кастрюлю с холодной водою, от той минуты какъ закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелкъ.

б) Вымыть яйца до-чиста, вытереть ихъ, обернуть ветошкою, перевязать нитками и сверху мѣстами накапать чернилъ деревянною палочкою; опустить въ воду и когда закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда снять ветошку.

в) Красить въ красную краску, а именно: въ горшокъ средней величины всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сандала, налить холодною водою, оставить до слѣдующаго дня, потомъ поставить на плитку; когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ лота квасцовъ, размѣшать, опустить яйца, поддержать на краю плиты, пока яйца не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить ихъ минутъ 10, далѣе остудить, вынуть изъ окраски, вытереть ватою, намоченною въ прованское масло, потомъ вытереть до суха полотенцемъ, сложить на блюдо на салфетку. — Въ одной и той же окраскѣ можно красить яйца двѣ, три перемѣны.

г) Красить точно также въ желтую краску, при чемъ варятъ яйца въ шелухѣ отъ луковницъ или въ листьяхъ молодой березы.

Для разнообразія окрасивъ яйца въ красной окраскѣ, кладутъ ихъ еще въ желтую, а окрашенные въ желтую — опускаютъ въ красную, разъ докипятятъ и т. д.

д) Превосходно окрашиваются теперь яйца въ порошокъ, который продается въ химической лабораторіи, при чемъ получаются и указанія способа окраски ихъ.

е) Еще лучше краски фабрики Марке, окрашивающія въ ярко-красный, розовый, фиолетовый, голубой, желтый, зеленый и оранжевый цвѣтъ.

ОТДѢЛЪ XIX.

Пряники.

1917) Пряники изъ ржаной муки. $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ чистаго меду поджарить до-красна, оставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать въ корытко хорошо высушенной ржаной ситной муки $\frac{5}{8}$ гарнца, т. е. $7\frac{1}{2}$ стак., а если простой не очень мелкой ржаной муки, то $\frac{3}{4}$ гарнца, т. е. 9 стак., но $1\frac{1}{2}$ золотн. гвоздики, имбиря и аниса, 6 зол. свареной померанцевой корки. Все это заварить кипящимъ медомъ и въ ту же минуту влить $\frac{3}{8}$ стак. спирту и всыпать поташу $\frac{1}{2}$ чайной ложки безъ верха; потомъ выбивать тѣсто лопаткою или руками, пока не начнетъ отставать отъ нихъ, тогда скатать тонкія, длинныя полоски, нарѣзать кусочками въ вершокъ длиною, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою или намазанный воскомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, слотрѣвъ, чтобы не пригорѣли въ такомъ случаѣ открыть трубу. Вынувъ изъ печи, остудить, а потомъ опять ставить два два въ легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

1918) Пряники изъ круничатой муки. 3 стак. меду тереть до-бѣла, всыпать 1 фун. круничатой муки и опять мѣшать съ $\frac{1}{2}$ часа, вбивая по одному 9 желтковъ, всыпать около $\frac{1}{2}$ лота кардамона, мелко изрубленной померанцевой корки ($\frac{1}{4}$ лота англійск. перца, $\frac{1}{4}$ лота гвоздики), положить наконецъ мѣшу изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія бумажныя плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченнымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и въ печь не слишкомъ горячую, т. е. послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножомъ и ставить опять въ теплую печь два два, три, чтобы совершенно высохли и были рассыпчатые.

1919) Пряники шоколадные. 1 фунтъ сахара распустить въ не совсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ меда, варить въ большой кастрюлѣ, всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, англійскаго перцу и $\frac{1}{2}$ фун. миндаля, мелко изрубленнаго вмѣстѣ съ кожцею. Снять съ огня, всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта муки, размѣшать до гладкости, выложить на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить тѣсто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурками, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный несоленымъ масломъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда подрумянятся, вынуть.

$1\frac{1}{2}$ фунта сахара, немного воды вскипятить два два, когда сиропъ будетъ тягучься, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ, тогда и другую и опять въ печь.

1920) Пряники на розовой водѣ. 1 стак. розовой воды, 1 фунтъ сахара вскипятить, слегка остудить; десертную ложку поташа распустить въ водѣ, смѣшать съ сиропомъ изъ розовой воды, всыпать 1 фунтъ муки, бѣтъ хорошенько лопат-

точкою, покрыть плотно, поставить на печь; на другой день по утру раскатать, дать подняться и печь в неслишкожь жаркой печи.

1924) Пряники миндальные. 1 фунт сладкого, $\frac{1}{4}$ фун. горького миндаля обварить, очистить, сполоснуть в холодной водѣ, выбрать друшлаковою ложкою и тотчас мелко изрубить; $\frac{1}{2}$ фун. сахара истолочь, пресѣять, взять $1\frac{1}{2}$ зол. истолченной гвоздики или кардамона, смѣшать все это, всыпать в миндаль, толочь вмѣстѣ, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сдѣлается клейкою, класть ее в маленькія деревянныя или жестяныя формочки на облатки и высушить в лѣтней печи. Потом олазировать.

1922) Пряники торунские. $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ меду поджарить до-красна, снять накипь, отставить, влить по помощи $\frac{3}{4}$ стак. спирту, мѣшать, чтобы не вспыхнуло, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. свареной, мелко изрубленной померанцевой корки, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота имбирю, $\frac{1}{2}$ лота англійскаго перлу, 1 лотъ аптеку и 1 лотъ итальянскаго укропу, размѣшать и тотчас этимъ горячимъ, почти кипящимъ медомъ заварить 9 стакановъ муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступитъ не рашѣ, какъ чрезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто в плоскія бумажныя формы, по наполняя ихъ до верха и каждый разъ обмакивая руки в пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники. Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повторять сверху миндаль и кусочки цуката, вставить в печь послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, поставить ихъ в холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

1923) Пряники янчс. А именно: заварить ржаную муку горячимъ медомъ, со спеціями, бить лопаткою, пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотномъ, вынести в холодное мѣсто на три дня, потомъ опять внести в теплую комнату, всыпать 3 золот. поташа и бить лопаткою какъ можно дольше, потомъ разложить в бумажныя формы и поступить дальѣе во всемъ, какъ сказано выше; вынуть изъ печи, вынести в холодное мѣсто на дѣлный мѣсяць.

1924) Пряники сахарные. 8 яицъ растереть до-бѣла съ фунтомъ сахара, всыпать потомъ по немногу $1\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, 1 ложку свареной, мелко изрубленной померанцевой корки, 1 чайную ложку безъ верха кардамона, 1 чайную ложку безъ верха имбиря, столько же корицы; гвоздики $\frac{1}{2}$ чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полныя ложки нашинкованнаго сладкаго и 2 полныя ложки нашинкованнаго горькаго миндаля, мѣшать все вмѣстѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ чапки; падѣлать маленькіхъ продолговатыхъ пряничковъ, не подсыпая ни-сколько муки; вставить в печь на желѣзномъ листѣ послѣ хлѣбовъ, чтобы не пригорѣло; ставить потомъ два, три раза в печь, чтобы высохли.

1925) Пряники на меду со снѣжками. Взять хорошенько 10 желтковъ; вскипятить $1\frac{3}{4}$ фун. меду, снять пѣну, взбивать медъ пока не простынетъ, тогда положить в него 3 цѣлныхъ яйца и бить хорошенько, потомъ смѣшать со взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко истолченнаго сладкаго, $\frac{1}{2}$ стак. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ лота кардамона, 4—5 ложечекъ корицы, можно положить цукату, подогрѣть все, но не дать вскипеть, потомъ взбивать полчаса; положить $1\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей крупчатой муки, всыпая ее по немногу, перелить все в плоскую форму изъ сахарной бумаги, посадить в печь послѣ хлѣбовъ; сверху можно украсить миндалемъ цѣльными или шинкованнымъ, а также и изюмомъ или корицею.

1926) Пряники безъ снѣжій. Взять 3 фунта меду, вскипятить его, пѣну снять, остудить до теплоты парнаго молока и начать взбивать деревянною лопаточкою;

черезъ полчаса взбиванья начать выпускать по одному, 20 яицъ и каждое яйцо выпускать тогда, когда предыдущее размѣшается совершенно съ медомъ, бить все время, пока будетъ тониться пѣхъ, потомъ всыпать в медъ сколько войдетъ муки, чтобы тѣсто было густо; послѣ раздѣлить все на 20 частей, каждую часть положить в приготовленныя заранѣе бумажныя коробки. Положивши муку, не должно долго взбивать, а размѣшать только и разложить в коробки.

1927) Пряники на патоку. Чайную ложку поташа облить чайною чашкою кипятка, размѣшать хорошенько; потомъ взять 3 фунта хорошей патоки, 1 фунтъ сахару вскипятить, положивъ во время кипѣнія, 1 золотникъ кардамона, $\frac{1}{2}$ лота корицы, 1 золотникъ гвоздики или мушкатнаго цвѣта и $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго несоленнаго масла, тогда сейчасъ снять съ огня и начать всыпать постепенно 3 фун. крупчатой муки и какъ можно долѣе бить лопаткою; когда остынетъ до теплоты парнаго молока, влить разведенный и уже остывшій поташъ, опять взбивать $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего накрывъ салфеткою оставить на 12 часовъ; потомъ дѣлать какія угодно фигурки или квадратки, сажать в печь послѣ хлѣбовъ.

1928) 5 фунтовъ патоки, 1 фунтъ русскаго масла и $1\frac{1}{2}$ фунта мѣскаго сахара размѣшать, поставить на огонь, вскипятить мѣшая, пока не разойдется сахаръ. Когда хорошо вскипитъ, положить тотчасъ 3 зол. толченой корицы и 1 зол. гвоздики, перелить в большой горшокъ; влить 3—4 золот. поташа распущеннаго в рюмкѣ теплой воды; лить по немногу мѣшая, чтобы не выплыло, потому что отъ поташа будетъ подниматься, не переставать мѣшать, пока не осядетъ. Тогда всыпать по немногу 5 фун. крупчатой муки, мѣсить хорошенько рукою или выбивать лопаточкою по крайнѣй-мѣрѣ часъ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; поставить в комнату на 3—4 дня, каждый день вымѣшивая тѣсто. На четвертый день выложить на столъ, вымѣсить руками, раскатать скалкой, вырѣзать формочками прянички, в видѣ звѣздочекъ, лошадей, пѣтуховъ, оленей, переложить на листъ посыпанный мукою, в небольшомъ другъ отъ друга разстоянн; посадить в печь; когда поднимутся и подрумянятся, вынуть.

Оленей, лошадокъ и пр. вырѣзываютъ по бумажѣ, изъ которой прежде надо вырѣзать хорошенько эти фигурки. Пряники эти некрываютъ потомъ по желанію бѣлою глазурью и золотятъ, если они предназначаются для елки.

1929) Малиновые пряники. Взять сколько угодно сухой малины, положить ее в тазикъ, облить кипяткомъ, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была совсѣмъ мягкая, тогда снять съ огня, протереть сквозь сито; нужно чтобы протертая малина была густоты протертаго клюквеннаго или брусничнаго морса; тогда смѣрить этотъ морсъ и на каждую чашку положить чашку меду, вскипятить; заранѣе приготовить сахарей изъ бѣлаго хлѣба, высушенныхъ очень сухо, но не подожженныхъ, и сухой малины, то и другое истолочь, положивъ по равной части, смѣшать вмѣстѣ и всыпать в горячій морсъ съ медомъ, чтобы составилось густое тѣсто, которое поварить хорошенько, чтобы сухая малина разварилась, послѣ разложить лещиками на листъ, подсушить, потомъ пересыпать сахаромъ и сложить в банку.

1930) Пряники. 12 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара размѣшать до-бѣла, влить 2 фун. меда, опять бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ, тогда положить в взбитый медъ 1 золот. корицы, 1 золот. кардамона, 4 лота цуката мелко изрубленнаго, $\frac{1}{4}$ фун. шинкованнаго миндаля, всыпать $1\frac{3}{4}$ фун., крупчатой муки, размѣшать все это хорошенько, и когда уже печка готова, положить взбитые бѣлки, размѣшать и тотчасъ налить в приготовленныя бумажныя коробки, которыя наполнить только до половины, потому что должны подняться.

1931) Пряники из ржаной муки. Взять 3 чашки самого жидкого ржаного тѣста, положить въ него 3 чашки патоки, размѣшать хорошенько, положить на эту пропорцію 2 ложки хороших дрожжей, 12 померанцевыхъ корокъ (такой величины, какъ продаются сухія корки), размочить ихъ прежде въ водѣ, тщательно срѣзать бѣлую внутренность корокъ, а цедру мелко изрубить, положить въ тѣсто и все замѣсить 2 фун. пшеничной муки 2 сорта, дать подняться, раскатать лепешкой и сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

1932) Пряники. Высушить до суха накануне 6¹/₄ фун. самой лучшей крупчатой муки, также накануне положить 4 лота поташу въ стаканъ розовой воды. На другой день вскипятить 6¹/₄ фун. патоки или меду, слить пѣну, процедить сквозь холотенце, вливая прямо въ муку, растереть хорошенько руками муку съ патокой; когда тѣсто остынетъ, влить въ него розовую воду съ поташемъ, опять вымѣсить тѣсто, потомъ положить одну ложку коньяку или рому, 4 лота несоленого чухонскаго масла, 1 фунтъ мелкаго сахара, 1¹/₂ фунта шинкованнаго миндаля, 1 лоть корицы и 1 лоть свѣжей лимонной цедры очень мелко нарезанной, все это хорошенько размѣшать, потомъ раскатать надѣлать пряничковъ, какой угодно формы, посадить въ печь, которая должна быть такъ горяча, какъ на булки.

1933) Орѣхи изъ пряничнаго тѣста. На 1 фунтъ сахара положить 8 яицъ, ¹/₂ чайной ложечки кардамона, кто любитъ, столько же англійскаго перцу, муки всыпать столько, сколько войдетъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было изъ него сдѣлать кругленькіе катышки въ родѣ орѣховъ, класть ихъ на листъ и въ печь.

1934) Красные пряники. 3 фунта самой сухой муки и ¹/₂ фун. чухонскаго несоленого масла растереть хорошенько руками, потомъ всыпать 2 лота толченаго и просѣяннаго имбиря, влить 1¹/₂ фунта патоки, все размѣшать, надѣлать катышки въ величину грецкаго орѣха, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ на ¹/₄ часа, что впрочемъ можно видѣть, смотря по готовности пряничковъ.

1935) Шоколадные пряники. 4 бѣлка взбить въ пѣну какъ можно лучше, положить въ нихъ ¹/₂ фун. сахара и ¹/₂ фун. шоколада, надѣлать пряничковъ въ родѣ небольшихъ лепешекъ, положить на листъ и поставить въ вольный духъ.

1936) Сахарные пряники. На 5 бѣлковъ положить ³/₄ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, ¹/₂ фун. муки и ¹/₄ фун. арбузнаго или какого угодно цуката, растереть все вмѣстѣ, раскатать и надѣлать круглыхъ пряничковъ.

1937) Медовые пряники. 2 фунта меду вскипятить, остудить и потомъ сбивать деревянною лопаточкою на мѣлѣ ³/₄ часа; послѣ чего положить въ него 2 фун. муки, 8 взбитыхъ желтковъ, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, мелко изрубленной лимонной цедры съ 1 лимономъ. Когда печь будетъ готова, то взбить 8 бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и класть въ приготовленные бумажныя коробочки, которые прежде обмазать пемного несоленнымъ масломъ, печь должна быть такой теплоты, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

1938) Отличные сахарные пряники. Взять 1¹/₄ фун. мелкаго просѣяннаго сахара, влить въ него 1¹/₄ стак. воды поставить на огонь, чтобы вскипѣло; тогда взять очень мелко нарезанную цедру съ одного лимона, шинковать ее очень мелко, положить въ сиропъ, варить, пока сокъ не сдѣлается такъ густъ, какъ для варенья; тогда слить его съ огня, перелить въ каменную чашку, дать нѣсколько остынуть, положить 1 золотн. толченой корицы, 1 золотн. толченаго кардамона, хорошенько размѣшать; послѣ всего положить 1¹/₂ фун. лучшей крупчатой муки, замѣсить тѣ-

сто, бить его руками 2 часа; приготовить листы бумаги, посыпать ихъ мукою и класть на нихъ по куску этого тѣста въ видѣ лепешекъ. Когда пряники испекутся, то можно ихъ оглазировать слѣдующимъ манеромъ: 2 бѣлка, 1¹/₂ стак. сахара тереть пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; положить по вкусу ложку или болѣе лимоннаго сока, или коричневаго масла, размѣшать хорошенько, намазать пряники и поставить въ печь, чтобы подсохли.

1939) Ржаные пряники съ ягодами. Сварить какое нибудь варенье изъ ягодъ малины или смородины, въ горячій сиропъ всыпать истолченныхъ и мелко просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, размѣшать, намазать на листъ; когда слегка подсохнутъ, нарезать пряничками, подсушить, осыпать сахаромъ, сохранять въ банкахъ.

ОТДѢЛЪ XX.

Варенье, желе, сиропъ.

А) ВАРЕНЬЕ.

Примѣчаніе. Ягоды или фрукты назначенные для варенья надобно собирать въ тотъ же самый день, — и то въ день ясный, сухой, а не дождливый; эти ягоды и фрукты должны быть исперезрѣлы. Варя варенье надо сперва вскипятить хорошенько сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, который брать кусками, шинковать до тѣхъ поръ, пока сиропъ этотъ, остуженный на ложкѣ, не будетъ слѣваться какъ вода, а не широкой полосой, тогда, сплавъ накинъ, вскипятить ягоды, потряхивая тазикъ, дать ягодамъ раза три вскипеть клокочомъ, каждый разъ отставляя отъ огня тазикъ, чтобы снять съ варенья пѣну, потомъ уже доваривать его на легкомъ огнѣ. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его по немногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и, подержавъ на льду, подернется тонкою персичкою — значить, что уже варенье готово. Кислые ягоды, какъ-то: смородину, барбарисъ и проч. надобно варить менѣе. Сахару можно брать $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта на 1 фунтъ ягодъ. Изъ экономіи лучше было бы брать $1\frac{1}{2}$ ф. на 1 фунтъ ягодъ, но въ дѣйствительности это не можетъ назваться экономіею; въ 2 фунтахъ сахара болѣе соку, въ которомъ каждая ягода плавается отдѣльно и потому имѣетъ видъ полный, а не смятый. Кроме того, варенье изъ полтора фунта сахара кисеть, надобно тогда прибавлять сахару, переваривать, на что выйдетъ болѣе сахару и что отниметъ у варенья хорошій видъ и цвѣтъ. Вместо сахару можно брать сахарный песокъ, который гораздо дешевле, въ такомъ случаѣ на 1 ф. сахарнаго песку взять 4 чайныя чашки воды, вскипятить, снять накинъ, вскипятить въ салатникѣ, поставить въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки, на другой день слить осторожно чистый сиропъ въ кастрюлю, уварить его до известной густоты и потомъ снять ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которымъ пробуютъ варенье, какъ для чистоты, такъ и для того, чтобы варенье не испортилось отъ лишней сырости. Горячаго варенья не надобно тотчасъ снимать въ банку, потому что тогда ягоды всплывають наверхъ, а сокъ остается на днѣ; надобно варенью дать остынуть въ фаянсовой чашкѣ и не давать ему стоять въ мѣдной посудѣ. Горячаго варенья не надо прикрывать крышкою, потому что поднимающійся паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ причиною плѣсени и скорой порчи. Если непременно надобно закрыть варенье, какъ напримѣръ отъ мухъ, то лучше прикрыть тонкою холстиною, которая принимаетъ въ себя сырость, не допускаетъ ее спадывать въ варенье. Когда варенье кипитъ ключомъ надобно снимать накинъ ложкою, какъ можно осторожнѣе, не прижимая ягоду и не мѣшая ихъ ложкою, а чаще встряхивать тазикъ, чтобы сиропъ не прилипалъ въ ягоды. Варить варенье надобно въ тазикѣ, т. е. въ плоской мѣдной кастрюлѣ, но не лузною отъ которой портится цвѣтъ варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вследствие того, что варенье переварено, надобно въ варенье взять ложку холодной воды, доставить банку съ вареньемъ въ кастрюлю, наполненную холодною водою столько, сколько варенья въ банкѣ; кастрюлю поставить на плиту, согрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла; тогда не вынимая банки съ вареньемъ, отставить кастрюлю, а когда вода остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды растаетъ. Съ банокъ, вставленныхъ въ кастрюлю надобно снять пузырь и бумагу.

Если варенье начнетъ киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить какъ можно скорѣе, посыпавъ сверху мелкимъ сахаромъ (потому что, если такое варенье будетъ долго оставаться неперевареннымъ, тогда его пѣтымъ не поправишь); варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе накинъ. Сохранять варенье надобно въ мѣстѣ холодномъ, но не сухомъ, въ закрытыхъ ящикахъ, до половины наполненныхъ пес-

комъ, каждый годъ перемѣняемымъ. Лѣтомъ можно держать варенье въ печи, куда не доходитъ тепло и гдѣ нѣтъ ни малѣйшей сырости.

Варенье надобно складывать въ маленькія фунтовыя баночки, потому что въ большихъ банкахъ, если варенье выбрано до половины, входитъ болѣе воздуха и оттого оно скорѣе портится. Банки завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ и до суха вытертымъ; подъ пузырь положить кружокъ бумаги, намоченный въ ромъ, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать родъ варенья и № банки.

1940) Крыжовникъ. Взять крупнаго зеленого, т. е. неспѣлаго крыжовника, вынуть сѣмечки, сполоснуть; когда обсохнутъ, свѣсить, налить спиртомъ или крепкою водкою такъ, чтобы покрыло ягоды, накрыть, черезъ часъ откинуть на рѣшето. Между тѣмъ кастрюлю наполнить вишневыми листьями, налить водою, вскипятить раза два-три и эту водою облить нѣсколько разъ крыжовникъ, сложенный на рѣшето, а потомъ облить его холодною водою, пока не остынетъ. На 1 фунтъ очищеннаго крыжовника взять 1 стак. воды и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, вскипятить раза три, каждый разъ снимая тазикъ съ огня минуты на двѣ или на три, потомъ доваривать на самомъ легкомъ огнѣ и т. д.

1941) Крыжовникъ очень зеленый. Очищенный отъ сѣмечекъ, сполосканный, зеленый, неспѣлый крыжовникъ, собранный между 10 и 15 июня, сложить въ муравленый горшокъ, перекладывая рядами вишневыми листьями и пемного шпатель или шпигатомъ, налить спиртомъ, закрыть крышкою, обвязать тѣстолъ, оставить на нѣсколько часовъ въ печь такъ жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутого изъ нея хлѣба. На другой день вынуть крыжовникъ, всыпать въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перелѣпить воду и разъ въ ней вскипятить ягоды; сливъ кипятокъ, всыпать тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятить другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перелѣпить еще нѣсколько разъ, каждый разъ держа въ ней ягоды минуты 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртового запаха. Потомъ откинуть ягоды на рѣшето, когда вода стечетъ, разложить на скатертъ; когда обсохнутъ, свѣсить, на каждый фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Приготовить сиропъ изъ $\frac{3}{4}$ назначеннаго сахара, прокипятить, слить пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, всыпать остальнымъ сахаромъ и раза три вскипятить клокочомъ, доваривать на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили.

1942) Крыжовникъ. Зеленый очищенный отъ зеренъ крыжовникъ бросить въ холодную воду. Въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ, налить водою, вскипятить; когда вода позеленеетъ, листья вынуть и въ кипятокъ всыпать ягоды на минуту; откинуть на рѣшето, облить холодною водою и наконецъ положить въ воду со льдомъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ, чтобы ягоды окрѣпли. Потомъ слить воду. Приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды, и прокипятить, всыпать ягоды и т. д.

Точно также варить зеленую смородину.

1943) Крыжовникъ. Собрать неспѣлаго крыжовнику между 15 и 25 июня, очистить его отъ сѣмечекъ, сполоснуть въ холодной водѣ. Взять вишневыхъ листьевъ, налить спиртомъ, поставить въ горшокъ въ горячую печь часа на два. Крыжовникъ же пусть лежитъ на рѣшетѣ. Вынувъ изъ печи горшокъ, прокипятить спиртъ въ тазикѣ, сложить туда же крыжовникъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето и обливать холодною водою, пока не остынетъ. — Прокипятить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1 стак. воды на 1 фун. ягодъ, всыпать ягоды и т. д.

Въ сиропъ можно положить кусочекъ ванили.

1944) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ. Вскипятить въ кастрюлѣ чистую воду и въ ту же минуту, отставляя кастрюлю отъ огня, всыпать въ нее очи-

ценный отъ съмячекъ зеленый крыжовникъ, погружая ложкою тотъ, который будетъ всплывать наверхъ; когда крыжовникъ слегка поблѣдетъ, откинуть его тотчасъ же на рѣшето и перелить холодною водою со льдомъ; потомъ всыпать его въ самую холодную воду и поставить въ погребъ на двое сутокъ, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягоду. По прошествіи двухъ дней сложить крыжовникъ на рѣшето; когда вода стечетъ, приготовить сиропъ изъ половины назначеннаго сахара, т. е. изъ 1 фун. сахара и 1 стак. воды, и въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ, разъ вскипятить, отставить, осыпать сверху четвертою частью оставшагося мелкаго, просѣянаго сахара, опять вскипятить; когда ягоды поднимутся, снять тазикъ съ огня, осыпать ягоды $\frac{1}{4}$ фун. сахара и такъ повторить раза четыре, пока не выйдетъ весь назначенный сахаръ; сыпать же сахаръ надобно осторожно, не сыпать его близко краевъ таза, чтобы не пригорѣлъ и тѣмъ не испортилъ цвѣтъ сиропа. Посыпавъ ягоды сахаромъ въ послѣдній разъ, облить ихъ равною сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ и доварить уже варенье на самомъ легкомъ огнѣ или на угольяхъ, снимая сверху накипь и, не избытая ягоду ложкою, а только потряхивая тазикъ.

На 1 фун. ягодъ — 2 фун. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды.

1945) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля. Собрать крупнаго зеленого крыжовника, оторвать стебельки, съ той же стороны разрѣзать каждую ягоду на четыре части, но не до самаго конца, такъ чтобы имѣли видъ четырехъ листочковъ. Самую середину, т. е. съмячки вынуть осторожно перочиннымъ ножичкомъ, потомъ наизявъ по четыре или по пяти такъ разрѣзанныхъ ягодъ на стебелекъ отъ сиродины и варить ихъ съ большою осторожностью, какъ сказано крыжовникъ № 1941, т. е. также ставить его въ печь въ горшкѣ, переложивъ вишневыми листьями и заливъ спиртомъ и т. д.

1946) Крыжовникъ зрѣлый. Собрать довольно зрѣлаго, уже краснаго крупнаго крыжовнику, выбрать осторожно всю середину, сполоснуть въ холодной водѣ. На 1 фунтъ таковыхъ очищенныхъ ягодъ взять $1\frac{1}{2}$ фун. сахара и 1 стак. воды, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно сперва на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ.

1947) Малина на манеръ кievскаго варенья безъ воды. 1 фунтъ малины всыпать въ чистый муравленый тазикъ, пересыпая $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, истолченнымъ въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на горячіе уголья, не прибавляя воды, или на спиртъ, который зажечь въ плоской чашкѣ. Минуть черезъ 18 или 20 варенье будетъ готово, если только дно таза не слишкомъ толсто. Волже двухъ рядовъ ягодъ не надобно класть.

1948) Малина другимъ манеромъ. 1 фун. свѣжей неперезрѣлой малины сложить на блюдо, одну ягоду подѣлать другой, осыпать 1 полною ложкою мелкаго сахара, оставить такъ на одинъ часъ. Разрубить на куски $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, влить 1 стаканъ воды, вскипятить, отставить; черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положить въ него малину, встряхнуть тазикъ, поставить на плиту, когда вскипятить отставить, снять осторожно пѣну, опять вскипятить, опять отставить и варить, пока ягоды не сдѣлаются полными.

1949) Малина лѣсная. Собрать крупную, не слишкомъ переспѣлую малину въ сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 фун. ягодъ отбѣсить $1\frac{1}{2}$ фун. сахара; четвертую часть тотчасъ же истолочь, осыпать имъ ягоды, поставить блюдо на ледъ на всю ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ одного стакана воды и оставшагося сахара, залить ягоды остывшимъ уже сиропомъ на три часа;

послѣ варить какъ обыкновенно. Когда варенье будетъ готово, перелить въ салатникъ, дать остынуть, выбрать ягоды деревяннымъ прутикомъ или чайною ложечкою, складывая ихъ въ банку; сиропъ же процедить, налить на ягоды. Осыпываніе на ночь сахаромъ скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ; во-вторыхъ, хорошо тѣмъ, что лѣсную малину обыкновенно приносятъ вечеромъ и потому, осыпавъ ягоды такимъ образомъ сахаромъ, можно варить ихъ уже на другой день. На 1 фун. хорошей крѣпкой малины достаточно $1\frac{1}{2}$ фун. сахара.

1950) Варенье изъ сушеной малины. Взять 1 фунтъ сушеной малины, обварить ее кипяткомъ, накрыть; черезъ полчаса слить этотъ малиновый настой, взять его два стакана и 1 фун. сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно. Это варенье употребляется въ купанья, на пироги, торты, пончики и проч.

1951) Американская малина. Эти ягоды труднѣе варить, потому что очень лѣзны, собирать ихъ послѣ нѣсколькихъ дней хорошей погоды, — надо ихъ сперва смочить спиртомъ, а потомъ осыпать сахаромъ. На другой день варить, какъ сказано въ № 1949, но на 1 фунтъ ягодъ брать 2 фунта сахара. Ягоды будутъ крѣпче и будутъ имѣть прекрасный цвѣтъ, если въ варенье влить нѣсколько капель ви-триола, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

1952) Клубника. Приготавливается точно также, какъ малина, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ $\frac{1}{4}$ вершка длиною; каждую ягоду обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить на ледъ. На другой день приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 1 стаканъ воды и 2 фунта сахара, прокипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый разъ оставляя тазикъ и осторожно снимая пѣну, потряхивая тазикомъ; доваривать же на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепончкою.

1953) Вишни и черешни. Вынуть осторожно изъ вишни и черешни косточки такъ, чтобы не портить цѣлости ягодъ, перелить ихъ на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ ягодъ взять $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды на каждый фунтъ сахара; прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, варить какъ обыкновенно.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ по не долго, вылить въ каменную чашку, на другой день слить осторожно сиропъ; когда закипитъ, всыпать опять въ него ягоды и варить ихъ до готовности, потомъ, выливъ въ каменную чашку, остудить, переложить въ банку и т. д.

Или, перелить ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать ягоды и варить до готовности.

1954) Земляника. Взять 1 фунтъ свѣжей, крупной, въ хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртомъ, посыпать $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, поставить въ погребъ на цѣлую ночь. На другой день сдѣлать сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далѣе поступить какъ обыкновенно.

1955) Другимъ манеромъ. Перебрать 3 стак. земляники, рассыпать ее на бумагу, на солнце, чтобы обсохла впродолженіе 4—5 часовъ. Прокипятить 2 стак. воды съ $4\frac{1}{2}$ стаканомъ хорошаго сахарнаго песку, опустить землянику, варить до готовности.

1956) Смородина зеленая. Приготавливается точно также, как и крыжовник № 1940—1942.

1957) Смородина красная, белая или черная и рябина. Выбрать крупные ягоды, вынуть смячки и непременно сполоснуть ягоды в холодной водѣ, сложить в банку, залить кипяченнымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ 1 1/4 фун. сахара и 2 стакановъ воды на 1 фунтъ вычищенныхъ ягодъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третий день варить вмѣстѣ и ягоды, посыпавъ ихъ остальнымъ 1/2 или 3/4 фунта сахара. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ и варить, какъ обыкновенно: на 1 фунтъ ягодъ 1 1/2 или 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды.

Смородину варятъ иногда цѣлыми вѣточками.

1958) Барбарисъ. 1 фунтъ очищеннаго барбариса, 2 фунта сахара, 1 ст. воды варить такъ, какъ красную смородину № 1957 вычистивъ смячки или нѣтъ.

1959) Розовый пѣвъ. Собрать только что расцвѣтшіеся бутоны шиповника, а лучше розъ сантифолій, отрѣзать бѣлые кончики листьевъ, отвѣсить 1 фунтъ, сложить на друшлякъ, обварить кипяткомъ, поправляя ложкою, чтобы листья не всплывали наверхъ. Потомъ друшлякъ опустить в холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она все листья покрыла, мѣшая ихъ на все стороны. Подобное обвариваніе кипяткомъ и обливаніе потомъ холодной водою повторить раза три, отъ этого варенье будетъ крѣпкое и скрѣпѣть на зубахъ. Выжать хорошенько изъ листьевъ воду, положить на тарелку; на 1 фун. листьевъ выжать сокъ изъ двухъ большихъ тонкокожихъ лимоновъ, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и перетереть хорошенько цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ; потомъ взять остальной сахаръ, полагая на каждый фунтъ листьевъ не менѣе 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ розовой воды, а за невѣдѣемъ ея, простой рѣчной воды; прокипятить сиропъ, снять пѣну и опустить приготовленный розовый цвѣтъ. Варить на легкомъ огнѣ. Если запахъ слишкомъ слабъ, впустить 2 капли розоваго масла. Когда розовый цвѣтъ будетъ мягокъ и не будетъ плавать поверху, значитъ варенье готово.

Видѣть 2 1/2 фунта варенья.

1960) Яблоки. Взять сладкія яблоки, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно смячки, бросая яблоки тотчасъ же в холодную воду. вскипятить отдѣльно воду съ кускомъ корицы, опустить яблоки, дать имъ вскипѣть два раза, откинуть на рѣшето, остудить. Прокипятить сиропъ изъ 1 1/2 или 2 фунтовъ сахара и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, по чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ, сложить в банку, сиропъ же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

1961) Варенье изъ сладкихъ яблокъ другимъ манеромъ. 20 самыхъ сладкихъ яблокъ средней величины очистить, нашинковать. Изъ 3 лимоновъ выжать сокъ, смочить имъ яблоки, положить 4 полныя ложки мелкаго сахара, разлѣзать, смѣрять эту массу яблокъ и на 1 стаканъ этой массы взять 1 1/2 стак. сахара кусками и 1/2 стак. воды, вскипятить, всыпать яблоки и кипятить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными. Вмѣстѣ съ яблоками варить и цѣдру отъ 1 1/2 лимоновъ.

1962) Куманика. 1 фунтъ куманики сполоснуть, откинуть на сито. Прокипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая пенку и потряхивая тазикъ. Когда ягоды сдѣлаются полными, отставить, остудить.

1963) Сливы белыя и желтыя. Взять 1 ф. этихъ сливъ, но не совсемъ зрѣлымъ, наложить в. лою кожу, обварить кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока

кпятокъ простынетъ, откинуть на сито. вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, положивъ в него, кто любитъ, кусочекъ ванили, остудить, облить имъ сливы; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, въ послѣдній разъ вскипятить сиропъ, всыпать сливы, варить съ полчаса, снимая пенку, слить в каменную чашку, остудить, сложить в банку.

1964) Сливы Венгерскія зеленыя. Въ концѣ августа собрать незрѣлыхъ еще сливъ венгерскихъ, т. е. зимовыхъ, проколотъ ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ иголкою, бросая ихъ в холодную воду. Перемѣнивъ воду, поставить ихъ на плиту; какъ только вода вскипитъ и сливы всплывутъ на верхъ, тогда тотчасъ отставить тазикъ; когда сливы осядутъ на дно, опять поставить тазикъ на огонь; когда сливы опять начнутъ всплывать, отставить, откинуть ихъ осторожно на сито. Отъ точнаго исполненія этого зависитъ хорошее варенье. Когда вода стечетъ, уложить сливы в банку. На 1 фунтъ сливъ взять 2 фунта сахара и 2 стак. воды. Взять сначала 2 стак. воды и 1 фунтъ сахара вскипятить сиропъ и остывшимъ облить сливы. Черезъ сутки сиропъ слить, прибавить еще 1/2 фун. сахара, вскипятить, остывшимъ залить сливы. На третий день всыпать остальное 1/2 фунта сахара. Когда сиропъ вскипитъ, положить в него сливы, вскипятить ихъ раза 2—3; доварить на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не разварились. Такія сливы можно варить еще иначе: срѣзать съ нихъ кожицу, бросая сливы тотчасъ в холодную воду, вскипятить сиропъ, опустить сливы и варить ихъ до половины готовности; перелить в фарфоровую чашку, накрыть; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать сливы и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сливы сложить в банку, сиропъ же, если жидокъ, поварить еще немного и остывшимъ залить сливы. Сливы можно варить съ верхкомъ ванили. Или взять самыя душия, но не совершенно зрѣлыя и не снятыя сливы. На фунтъ сливъ взять 1 или 1 1/2 фунта сахара, со сливъ снять кожицу, уложить ихъ на блюдо, осмачать 1/2 фунт. мелко истолченнаго и просѣянаго сахара, вставить в едва теплую печь. Когда сливы вынуты изъ себя сокъ, слить его осмачать ихъ еще 1/4 фунтомъ сахара, вставить в ту же печь на цѣлую ночь. На другой день слить опять съ блюда сокъ, смѣшать съ первымъ, вылить в тазикъ, всыпать остальной сахаръ, вскипятить, всыпать сливы, варить ихъ на легкомъ огнѣ до готовности, перелить в фарфоровую посуду, остудить, переложить в банку. Чтобы было болѣе соку, можно положить на блюдо нѣсколько совершенно зрѣлыхъ сливъ, которыя можно послѣ выбросить.

1965) Мелкія черныя сливы. Отобрать зрѣлыя сливы съ цѣльной кожей, обдать ихъ кипяткомъ, когда полопаются, снять ее совершенно, опустить сливы в воду со льдомъ на 12 часовъ и поставить в каменной посудѣ на ледъ; потомъ слить воду, а сливы вымокнуть в чистой холодной водѣ, всыпать ихъ на рѣшето и дать водѣ стечь совершенно; приготовить сиропъ, на каждое два стакана сливъ, по два стакана воды и по 3 стакана сахара, вскипятить его разъ десять, остудить слегка такъ, чтобы палецъ могъ вытерпѣть, опустить в него сливы и варить, какъ всякое варенье.

1966) Персики. Не слишкомъ зрѣлые персики проколотъ в нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить в теплую воду, слегка вскипятить, отставить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду в которой вскипѣли персики, поставить в холодное мѣсто в каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить в ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 фунта сахара и 1 1/4 стак. воды, в которой варились персики, прокипятить сиропъ, снять пенку; не надолго отставить отъ огня и в теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ

огнѣ. Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, слить его, вскипятить еще раза 2—3, прибавляя сахару.

1967) **Персики варенье другимъ манеромъ.** Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо; обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, пусть постоитъ такъ минутъ 5. На 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахара и 1½ стак. воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, остудить, сложить вѣ банку.

1868) **Абрикосы.** Варенье изъ абрикосовъ готовится точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, однимъ или другимъ манеромъ, см. № 1966 и 1967.

1969) **Варенье изъ лимоновъ.** Нарѣзать острымъ ножомъ довольно толстые ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полбѣ холодной водою, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть солодкою. Вынуть тогда лимоны изъ воды друшлаковою ложкою, сложить на глубокую тарелку, накрыть такою же тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ, сложить вѣ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 стак. воды, вѣ которой варилась лимона и 1 ф. сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавить еще ¼ фунта сахара, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальные ¼ фунта сахара, и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть продолговатыми цѣлаго года, то лучше варить ихъ понемногу.

1970) **Лимоны другимъ манеромъ.** Выбрать крѣпкіе толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, перемѣняя каждыя день воду; потомъ, наливъ холодную рѣчную водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ солодкою. Которые готовы вынуть, другіе пусть еще поварятся. Вынимая класть лимоны тотчасъ же вѣ глубокій салатникъ, покрытый вѣ нѣсколько разъ сложенной салфеткою, закрыть также ею, накрыть крышкою. Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножомъ на продолговатые куски, выбравъ сѣмечки, свѣсить, сложить вѣ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды, вѣ которой варилась лимона, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить разъ два, остудить, облить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; такъ приготовленные лимоны будутъ вкусны и мягки.

1971) **Апельсины.** Варенье изъ апельсиновъ варится также, какъ лимонное № 1969.

1972) **Апельсины цѣлыми.** Приготавливаются точно также, какъ лимоны № 1970.

1973) **Виноградъ бѣлый или синий.** Очистить виноградъ отъ зернышекъ и на 1 фунтъ этихъ очищенныхъ ягодъ взять 2 фун. сахара; половину, т. е. 1 фунтъ сахара мелко истолочь, осыпать имъ ягоды на ночь.

На другой день приготовить сиропъ изъ оставшагося 1 фун. сахара и ¾ стак. воды, вскипятить, слегка остудить; потомъ всыпать ягоды съ сахаромъ, варить, пока не будутъ готовы и не начнутъ опадать на дно.

1974) **Груши.** Взять крѣпкихъ т. е. еще непереспѣлыхъ грушъ, очистить ихъ отъ кожицы, вынуть перочиннымъ ножикомъ сѣмечки, корешокъ оставить длиною вѣ ½ вершка. Груши свѣсить, налить холодною водою, сварить ихъ почти до мяг-

кости; тогда слить осторожно воду, вѣ которой варилась груши оставить ее съ 2 стак., влить вѣ эту оставшуюся воду груши и сиропъ, приготовленный изъ сахара и воды, вѣ которой варилась груши, прибавивъ вѣ сиропъ этотъ, кто любитъ, ванили или гвоздики. На 1 фунтъ грушъ берется 1 фунтъ сахара и 1½ стак. воды; вѣ этомъ сиропѣ варить груши до готовности, но чтобы не разварились. Вылить варенье вѣ банки; черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, уварить его до надлежащей густоты и остывшимъ залить груши.

1975) **Яблочки-коробовки.** Они вѣ Петербургѣ продаются вѣ сентябрѣ мѣсяцѣ; ихъ надо очистить отъ кожицы, оставить корешки, по разрѣывая яблочковъ, потому что они не крупныя, очищая же, тотчасъ опускать вѣ холодную воду. Потомъ опустить ихъ вѣ кипятокъ; когда разъ вскипятить, выбрать ихъ друшлаковою ложкою и тотчасъ опустить вѣ большое количество холодной воды; дать помного постоитъ; потомъ свѣсить яблоки и на фунтъ яблокъ взять 1 фун. сахара, изъ этого фунта сахара и одного стакана воды приготовить сиропъ, положивъ лимонной цедры или ванили; когда сиропъ вскипитъ, опустить яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются прозрачными.

1976) **Яблоки.** Для варенья выбираютъ яблоки сладкія; очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, вынимая сѣмечки и сердцевину, или нарѣзать ихъ небольшими четырехугольными кусочками или вырѣзать формою маленькіе шарикки, свѣсить.

На 1 фунтъ яблокъ — 2 фунта сахара и 1½ стак. воды; вскипятить сиропъ, всыпать яблоки, варить, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; которыми готовы, вынимать раньше друшлаковою ложкою; когда всѣ яблоки будутъ готовы, сложить ихъ вѣ банку, вѣ сиропѣ же можно положить кусочекъ ванили или корицы, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки.

1977) **Сибирскія маленькія яблочки (нитарныя).** Отрѣзать корешки, по оставить ихъ длиною вѣ ½ вершка, можно проколоть яблочки вѣ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною игольцею, уложить на блюдо, по срѣзавъ кожицы, обварить кипяткомъ изъ самовара, закрыть, дать постоитъ такъ ¼ часа; когда остынутъ, вынуть ихъ и опустить вѣ горячій сиропъ, варить на легкомъ огнѣ до готовности. — Яблочки, которыми готовы, вынимать за корешокъ, класть вѣ банку; сиропъ же послѣ уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 1 фунтъ яблокъ — 1½ или 2 ф. сахара и 1 стак. воды.

1978) **Дыня.** Взять не совсемъ зрѣлую дыню, очистить ее, срѣзать прочъ зеленую корку, нарѣзать четырехугольными или продолговатыми кусочками, свѣсить, опустить вѣ кипятокъ; когда разъ вскипятить, сложить на сито, пересыпать холодною водою со льдомъ, сложить на блюдо, смочить слегка спиртомъ, оставить такъ на ¼ часа. — На 1 фунтъ дыни взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. — Вскипятить сиропъ, опустить дыню, варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлается прозрачною. Или приготовить сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 фун. сахара, вѣ остывшій сиропъ опустить дыню и варить, подсыпая по немногу остальной фунтъ сахара.

1979) **Дыня другимъ манеромъ.** Несовершенно зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить, — сиропить хорошенько спиртомъ, осыпать ½ фунтомъ сахара, поставить на ледъ часа на два. — Вскипятить сиропъ изъ оставшагося 1½ фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вместе съ дынею вскипятить сиропъ и уварить ее какъ слѣдуетъ.

1980) **Ананасы.** На 1 фун. ананасовъ — 2 фун. сахара. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить вѣ мурованный горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ. Накрыть горшокъ крышкою, замѣнить тѣстомъ, поставить вѣ кастрюлю съ кипящею

воду, по мѣрѣ ея уменьшенія доливать осторожно такъ, чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье. Варить ананасы такимъ образомъ два часа, повторить это на другой и на третій день, не выпимать горшка изъ воды, пока она не стыпнетъ. Если бы варенье послѣ пѣкотораго времени начало портиться, переварить его такимъ же образомъ, прибавивъ немного мелкаго сахара. Приготовленные такимъ образомъ ананасы сохраняютъ свой аромат и золотистый цвѣтъ.

1981) Ананасы другимъ манеромъ. Взять 1 фунтъ ананасовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, сложить въ банку, облить густымъ, чистымъ, остывшимъ сиропомъ, свареннымъ изъ 2 фунтовъ сахару и 1 стак. воды. На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять остывшимъ облить ананасы; черезъ два дня повторить то же и такъ раза четыре; пѣльные ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунтъ ананасовъ брать 3 фунта сахару и 2 стак. воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ.

1982) Варенье ананасы цѣльные. Очистить ананасы, т. е. съ каждой шишочки снять самую тонкую кожицу, не толще почтовой бумаги; потомъ отварить ананасы въ водѣ, стараясь, чтобы воды было какъ можно меньше, варить пока не сдѣлаются такъ мягки, что въ нихъ свободно можно воткнуть соломенку; тогда сложить ихъ въ банку, и если ананасы средней величины, то на каждый ананасъ полагается 1 1/2 фунта сахару. Когда сварятся ананасы, взять воду, въ которой они варились, приготовить изъ нея жидкий сиропъ, остудить до теплоты парнаго молока, облить имъ ананасы, дать простоять такимъ образомъ двое сутокъ; потомъ каждый день, въ продолженіи недѣли, сливать сиропъ, подбавлять въ него сахару и остывшимъ заливать ананасы. Когда сиропъ сдѣлается уже густъ и сладокъ какъ слѣдуетъ, вскипятить въ немъ ананасы раза четыре, каждый разъ оставляя тазикъ; остудить, чрезъ два дня варить еще разъ, пока ананасы не сдѣлаются прозрачными.

1983) Варенье ананасы другимъ манеромъ. Если ананасовъ мало, то нужно прибавить яблокъ, которыя не развариваются, а именно антоновки или плодовицы, нарѣзать ихъ ломтиками; ананасы очистить также нарѣзать, чѣмъ будетъ ихъ больше, чѣмъ лучше, но если будетъ 1/4 ананасовъ, а 3/4 яблокъ, то и варенье будетъ очень вкусно и будетъ походить на настоящее ананасное. Варить какъ сказано № 1981.

1984) Арбузъ. Арбузъ очистить отъ самой верхней кожи, нарѣзать на какіе угодно куски, опустить ихъ въ холодную воду, поставить на плиту, варить пока не начнутъ дѣлаться мягкими. На 1 фун. арбуза взять 2 ф. сахару, раздѣлить его на двѣ части: изъ одной части приготовить сиропъ съ 1 стак. воды, въ который сперва выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, безъ зеренъ. Съ этихъ лимоновъ надобно сперва стереть цедру сахаромъ, назначеннымъ для варенья. Въ вскипяченный сиропъ положить арбузъ, варить на легкомъ огнѣ, осыпая очень мелко истолченнымъ и просѣяннымъ остальнымъ сахаромъ.

1985) Искусственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ. Взять арбузныхъ корокъ, срѣзать самую зеленую корку прочь, потомъ нарѣзать ихъ на маленькіе кусочки, сварить въ водѣ. Откинуть на рѣшето, когда вода совершенно стечетъ, перосыпать эти кусочки толченымъ имбиремъ. На стаканъ сваренныхъ корокъ взять столовую ложку имбиря, поставить на сутки въ холодное мѣсто. На другой день сполоснуть корки отъ имбиря въ лѣтней водѣ, перебить ее нѣсколько разъ, чтобы не оставалось на нихъ имбиря; потомъ взять нѣсколько стакановъ корки, столько же стакановъ мелкаго сахара и 1/4 или 1/2 стак. воды на каждый стаканъ сахару, сварить сиропъ, опустить корки, проварить ихъ хорошенько, какъ малое варенье.

1986) Варенье изъ салата съ имбиремъ. Собрать салатные стволы самые толстые и непремѣнно самые молодые, чтобы они были хрупки и не имѣли бы въ себѣ ничего древеснаго, тогда обварить ихъ кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, нарѣзать небольшими кусочками; перосыпать хорошенько тертымъ имбиремъ, чтобы всѣ кусочки были имъ покрыты, оставить на льду такимъ образомъ два 3; потомъ вынуть, перебить, сполоснуть въ чистой водѣ, варить какъ обыкновенное варенье, кладя еще на каждый фунтъ сахару 1 разрѣзанный корешокъ бѣлаго имбиря, который варить вмѣстѣ съ вареньемъ; когда оно будетъ готово, выбрать кусочки имбиря; варенье же будетъ походить на заграничное имбирное варенье. Если сиропъ современемъ сдѣлается жидокъ, то сливъ его, переварить, съ прибавленіемъ сахару и остуженнымъ залить варенье.

На каждый фунтъ салата, берется 1 ф. сахару, 1/2 стакана воды, 2 ложки толченаго имбиря и кусочекъ пеголченаго.

1987) Брусника съ яблоками. Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, однако же вкусно и особенно нравится выдоравливающимъ больнымъ. На 1 ф. чисто перебранной брусники взять 4 сладкія яблока, срѣзать съ нихъ кожицу, нарѣзать ломтиками и вынуть сѣмянки и сердцевину. 1 1/2 ф. сахару распушить въ 1 1/2 стак. воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва бруснику до половины готовности, а потомъ всыпать туда и сладкія яблоки; можно положить также лимонной корки, отваренной въ водѣ или цедры лимонной.

Брусника др. ман. Бруснику можно варить и безъ яблоковъ въ чистомъ сиропѣ. На 1 фунтъ ягодъ—1 1/2 ф. сахару и стаканъ воды.

1988) Варенье изъ черной смородины, малины или земляники для воздушныхъ пароговъ. Ягоды эти перебрать и на каждый стаканъ сахару кусками отсѣрить по 1 стакану очищенныхъ уже ягодъ. Всыпать сахаръ въ лѣдный тазикъ и на каждую 3 фунта сахару налить 1 1/2—2 стакана воды, чтобы сахаръ пропитался водою и растаялъ; тогда поставить его на огонь, когда сахаръ этотъ закипитъ, всыпать ягоды, вскипятить ихъ, потряхивая тазикомъ, раза три на большомъ огнѣ, каждый разъ оставляя тазикъ и снимая ложкою пѣну; доварить на маломъ огнѣ, чтобы ягоды потеряли кислоту и вкусъ смородины.

Перелить въ суповую миску, остудить, переложить въ стеклянныя банки, завязать бумагой и пузырей. Варенье должно быть густо, т. е. сиропу въ немъ должно быть гораздо меньше, чѣмъ въ обыкновенномъ вареньѣ.

1989) Варенье изъ клюквы. Вскипятить сиропъ изъ 1 1/2 ф. сахару в 1 стак. воды, всыпать 1 фун. перебранной и перебитой клюквы, варить какъ обыкновенно; или 1 ф. меду вскипятить, всыпать 1 ф. клюквы, сварить, протереть черезъ сито; такое варенье употребляютъ для пароговъ, точно также можно протереть клюкву сваренную съ сахаромъ, и еще разъ прокипятить.

1990) Шиповникъ. Собрать сѣлаго, крупнаго шиповника, сдѣлать въ ягодахъ небольшое отверстіе и осторожно выбрать шпилькою всю внутренность; потомъ прутики обернуть полотномъ, вытереть имъ хорошенько середину ягодъ, потомъ перебить ягоды въ нѣсколькихъ водахъ и еще разъ вытереть середину полотномъ. Затѣмъ вскипятить воду, всыпать ягоды; когда закипятъ, тотчасъ откинуть на друшлякъ, перелить холодною водою, разсыпать ягоды на скатерть, оборачивая ихъ отверстіемъ внизъ, чтобы вытекла вода. Потомъ сдѣлать ихъ, на 1 фунтъ ягодъ—2 фун. сахару и 1 1/2 стак. воды; прокипятить сиропъ, снять пѣну, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ.

1991) Варенье из шиповника другим способом. Пабрать хорошаго, крупнаго шиповника, сдѣлать сверху скважинку осторожно выбрать семечки до послѣдняго; приготовить сокъ изъ клюквы, а за помѣною его изъ красной смородины или даже брусники, вскипятить въ этомъ сокѣ шиповникъ раза два не болѣе, каждый разъ оставляя кастрюльку, выложить на рѣшето, дать стечь соку и когда остынетъ варить, какъ обыкновенно, беря на 1 фунтъ ягодъ — 2 фунта сахара и 1 1/2 стакана воды.

1992) Айва. Срѣзать кожу, нарѣзать ровными продолговатыми кусочками, всыпать въ тазикъ, залить холодной водой, чтобы ихъ покрыло, сварить айву до половины готовности; откинуть осторожно на сито, чтобы стекла вода. — Эту воду процедить за тѣмъ сквозь салфетку. Айву сѣчь и на каждый фунтъ айвы взять 1 1/2 стакана воды, въ которой варилась айва и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ до известной густоты, см. прим., всыпать айву, вскипятить два-три раза ключемъ, затѣмъ доваривать на маломъ огнѣ, пока айва не сдѣлается прозрачною, далѣе поступить, какъ слаз. въ прим. Изъ айвы готовится прекрасное желе, см. ниже.

В) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ).

Примечаніе. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будетъ жидко, не будетъ держаться слоями; переваренное будетъ слишкомъ крѣпко. Когда желе доваривается, надобно безпрестанно пробовать, не готово ли оно, слѣдующимъ образомъ: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ, если желе застынетъ и, разрывая ее булавкою, желе не таетъ за нею, значитъ, что оно уже готово; или взять чайною ложечкою 2—3 капли горячаго желе, если эти капли, спадая съ ложечки, застываютъ и держатся при ней, — значитъ, что желе готово; пробуи такимъ образомъ, надобно тазикъ снимать съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это — варить его по мѣрѣ слѣдующимъ образомъ:

Если желе красное, то взять 1 стак. процеженнаго сока, залить въ маленькую кастрюльку или тазикъ, смѣрять лунчикомъ высоту сока, сдѣлать знакъ на лунчикѣ по-жемъ, потомъ всыпать 1 стак. мелкаго сахара, т. е. немного болѣе полуфунта, но лучше сыпать сахаръ кусками, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипь, пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго на лунчикѣ значка. Тотчасъ отставить, процедить сквозь рѣдкую вѣсею въ горячую банку, прикрыть слегка полотенцемъ, пока не остынетъ совершенно, тогда уже обвязать банку бумагою или пузыремъ, вложить въ холодное, но сухое мѣсто.

Если желе белое цвѣта, какъ-то: яблочное или изъ зеленаго крыжовника и пр. то взять 1 стак. чисто процеженнаго сока, залить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрять лунчикомъ, всыпать 2 стак. мелкаго сахара или 1 фунтъ сахара кусками, размѣшать хорошенно; когда сахаръ распустится, смѣрять лунчикомъ и назначить; потомъ варить на легкомъ огнѣ и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное изъ кислыхъ ягодъ, какъ-то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшенія тортовъ и прочаго, брать 1 1/2 стак. сока и 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

1993) Желе белое изъ крыжовника. Собрать совершенно еще зеленый крыжовникъ до 15 июня, очистить его, сложить въ тазикъ, залить водою такъ, чтобы едва покрыло ягоды, варить, пока крыжовникъ не разварится, мѣшая и растирая ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или трехугольный плотный полотняный чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На 1 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи. Для вкуса можно нарѣзать мелко нарѣзанной лимонной цедры и выпнуть ее, когда желе уварится.

1994) Желе изъ крыжовника. (Розоваго цвѣта). Приготавлиется точно также, какъ и белое № 1993, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на 1 стак. сока берется 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

1995) Желе изъ розоваго цвѣта. Разварить зеленые крыжовникъ, какъ сказано № 1993, процедить. Взять распускающихся бутоновъ розъ, обрѣзать бѣлые кончики, всыпать 2 — 3 горсти въ чайникъ, залить кипяткомъ; когда устоитъ, взять 1/2 стак. этого розоваго настоя и 1 стак. сока изъ крыжовника, всыпать 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины, между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи.

1996) Желе изъ клубники. Взять совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, залить немногою водою, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкусу клубники, процедить. Разварить отдѣльно зеленаго крыжовника № 1993, процедить; взять 1 1/2 стак. воды, въ которой варилась клубника, 1/2 стак. сока изъ крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе, чѣмъ до значка.

1997) Желе малиновое. Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленаго крыжовника, процедить; взять 1/2 стак. соку изъ крыжовника и 1 стак. малиноваго, смѣшать съ 3 стак. мелкаго сахару, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

1998) Или варить такъ, какъ желе земляничное № 2011.

1999) Или взять 2 стак. воды; 2 1/2 фун. сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фун. чисто перебранной малины, варить, пока ягоды не разварятся, процедить сквозь салфетку и варить какъ желе земляничное, но не такъ долго. Оставшее шоре изъ ягодъ сложить въ банку, перекладывать имъ блинцы, торты и проч.

2000) Или перебранную малину залить водою такъ, чтобы вода едва покрывала ягоды, варить, пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процедить сквозь мѣшочекъ. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до перваго значка.

2001) Желе изъ бѣлой смородины. Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенно, снять сверху густоту, которая будетъ плавать, процедить. На 1 ст. этого сока, взять 2 ст. мелкаго сахара, уварить почти до середины между двумя сдѣланными на лунчикѣ значками. Если же приготавливается для украшенія тортовъ, то на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, уварить до перваго значка.

2002) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы. Ягоды перебрать, залить водою, варить, пока не полопаются, процедить. Взять 1 ст. сока, 1 ст. мелкаго сахара, т. е. немного болѣе 1/2 ф. варить какъ обыкновенно отфильтровать лунчикомъ, до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 ст. сока взять 2 ст. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, уварить почти до половины между двумя значками.

2003) Желе яблочное желтаго цвѣта. Взять кислыхъ красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ одинаковаго сорта, не срѣзывая кожуцы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, выпнуть сѣмечки, разрѣзать каждое яблоко въ холодную воду, чтобы не почернѣло; потомъ переложить въ тазикъ, залить водою, чтобы едва покрыло ихъ, варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода кислою; тогда процедить сквозь салфетку; на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, варить, отфильтровать лунчикомъ до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и съ нею варить, потомъ ее выпнуть.

2004) Желе яблочное бѣлаго цвѣта. Приготавливается точно также, какъ желе № 2003, только на 1 стак. сока берется 2 стак. мелкаго сахара; на такое желе берутся яблоки кислыя, зеленого, а не красноватаго сорта и не совѣсьмъ спѣлыя; можно прибавить немного лимоннаго соку, уварить почти до середины между двумя значками. На 1 ст. сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около 1 1/4 ф.

2005) Желе изъ сливъ. Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть ихъ, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло, процедить; на стак. соку взять 1 1/2 стак. сахара, варить, смѣривъ лучинкою, до середины между двумя значками, даже немного болѣе.

2006 Желе изъ ананасовъ. Ананасы разфѣзать на малкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ сѣвезъ салфетку. На 1 ст. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники № 2011, уварить почти до середины между двумя значками.

2007) Желе изъ дыни. Приготавливается точно также, какъ яблочное № 2004, или ананасное, № 2006. На 1 ст. сока берется 2 ст. сахара.

2008) Желе лимонное. Разварить въ водѣ зеленого крыжовнику, процедить; на 2 стак. этого сока взять 1/2 стак. лимоннаго сока и 2 1/2 стак. мелкаго сахара, отертаго сперва о лимонную цедру; уварить, смѣривъ лучинкою, до значка.

2009) Желе изъ вишенъ. Вынуть изъ вишенъ косточки; нѣсколько косточекъ растолочь, налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла вишни, варить по очень долго, процедить; на 1 стак. этого сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины между двумя значками.

2010) Желе пшаче. Вынувъ косточки, растереть виши, процедить сокъ; на 1 стак. этого сока взять 1 стак. сахара, уварить до значка, варить подъ крышкою, какъ желе земляничное № 2011.

2011) Желе земляничное. Ягоды зрѣлыя, не переложалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его надъ самыми ягодами, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сокъ въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На 1 ф. сока взять 1 1/2 ф. сахара мелко истолченнаго, т. е. на 1 ст. сока 1 1/2 ст. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ совѣсьмъ распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою, поставить на довольно большой огонь. Когда начнетъ кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ край. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытереть, а когда паръ изъ сиропа выйдетъ, опять, накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доваривать на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось, а вмѣстѣ и лучинкою, чтобы не доварить до самаго знака; подъ конецъ можно снять крышку.

2012) Желе земляничное другимъ манеромъ. Нѣкоторые, вмѣсто того чтобы растереть ягоды, всыпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверстіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ; когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ наверхъ, сокъ выпустить сквозь отверстіе и варить, какъ сказано выше.

2013) Желе земляничное третьимъ манеромъ. Изъ зрѣлой земляники выжать сокъ, процедить, вскипятить, опять процедить. На 1 ст. земляничнаго

сока взять 1/2 стак. сока изъ зеленого крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя ложечкою или лучинкою, чтобы не переварилось, уварить почти до середины между двумя значками.

Желе изъ айвы. Очистить айву отъ кожи, нафѣзать кусочками, налить небольшою количествомъ холодной воды, чтобы едва покрыла айву, сварить ее до готовности, но чтобы не разварились, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, процедить ее сѣвезъ салфетку. На 1 стаканъ этой воды брать 1 стак. мелкаго сахара или кусками немного болѣе полуфунта, сварить до значка, см. примѣч.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ.

Примѣч. На 3 стак. т. е. на бутылку процеженнаго сока берется обыкновенно 1, но лучше 1 1/2 ф. сахара, вскипятить раза три-четыре, пока не очистится совершенно, слить наливъ, процедить, нагрѣть полотномъ; когда остынетъ, разлить въ бутылки вымытыя нѣсколько педѣй передъ тѣмъ и хорошо высушенныя, наполнить ихъ только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ, въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Всѣ сиропы приготовленные такъ, какъ описано ниже, будутъ сладки и густы, и не только до свѣжыхъ ягодъ, но и въ продолженіе полутора и болѣе лѣтъ не испортятся, если будутъ хорошо закупорены и будутъ стоять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто же не хочетъ употребить такъ густыхъ сироповъ, тотъ можетъ каждый разъ бутылку сиропа, взятую для употребленія, разсѣсть 1 или 1 1/2 ст. воды, разъ вскипятить, охладить и подавать. Варить всегда въ мѣдномъ тазикѣ.—Сахаръ лучше класть кусками.

2014) Сиропъ земляничный. 1/2 ведра ягодъ чисто перебрать, сложить на рѣшето, облить чистою водою, сложить въ большую банку, пересыпая 1 фун. мелкаго сахара, т. е. 2 стак., поставить на солнце на окно на цѣлыя сутки. Потомъ выложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. На 3 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 ф. вскипятить раза три-четыре, охладить, слить въ бутылки и проч.

Въ оставшіеся шоре можно прибавить сахару или меду, вскипятить, употребить на начинки пироговъ.

2015) Сиропъ земляничный манеромъ парижскимъ. Приготовить и очистить сокъ земляничныи, какъ сказано № 2011; желе изъ земляники. На 3 ст. сока взять 1 1/2 фун. сахара и вообще варить такъ, какъ сказано № 2011, т. е. подъ крышкою, но не такъ долго, а можно дать вскипѣть раза три-четыре не болѣе; такъ сваренный сиропъ безъ воды сохранять свой ароматъ и будетъ имѣть хорошій цвѣтъ, а не желтый, какаго обыкновенно бываютъ сиропы, которые варятся долго и безъ крышки.

2016) Сиропъ земляничныи для скорого употребленія. Очищенную землянику сложить въ фаянсовую посуду, налить холодною водою, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить такъ на 24 часа, потомъ растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зеренъ, выжать сѣвезъ салфетку, вскипятить, слить наливъ, процедить; на 3 стак. такого сока взять 1 фун. сахара, т. е. 3 стак. кусками, вскипятить раза три-четыре и т. д.

2017) Сиропъ земляничныи для скорого употребленія другимъ манеромъ. Сложить ягоды въ тазикъ, обварить ихъ кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыла ягоды, вскипятить раза два, процедить; на 3 стак. сока взять 1 ф. сахара вскипятить раза 3—4 и т. д.

2018) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ шоре изъ вишенъ. Вынуть косточки (нѣсколько косточекъ можно растолочь), сложить вишни въ тазикъ, дать раза два вскипѣть; когда выпустятъ изъ себя сокъ, опрѣвать его ложкою въ салфетку или

мѣшочекъ, привязанный къ опрокинутой скамейкѣ. На 3 стак. сока взять 3 стак. мелкаго сахара, т. е. 1¹/₂ фун., вскипятить раза три-четыре, снимая накипь; когда сокъ очистится, процедить и т. д.

При оставшихся же вишняхъ надо оставить немного соку и варить, мѣшая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить въ тазикъ и варить на маломъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока масса не погустѣетъ и не начнетъ отста- вать отъ тазика. Въ это шоре можно положить сахаръ или медъ, смотря по желанію и по вкусу, т. е. на 1 ф. шоре 1 ф. меду или мѣше. Сваривъ въ тазикѣ сложить въ горшокъ, вставить въ печь посреѣ хлѣбковъ. Потомъ вставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, накрыть бумагою, обвязать.

2019) Сиропъ вишневый другимъ манеромъ. Вынуть косточки, или исто- лочъ вишни вмѣстѣ съ косточками, палить водою, чтобы сдѣла ихъ покрыло, пова- рить, потомъ процедить сквозь салфетку; когда устоится, слить сверху осторожно чистый сокъ. На 3 стак. сока взять 1 или 1¹/₂ фун. сахара, вскипятить раза три- четыре, каждый разъ оставляя и снимая накипь; процедить, остудить и т. д. Изъ 12 фун. ягодъ выйдетъ сиропу около 6 бутылокъ.

2020) Сиропъ изъ клубники. Перебрать самую зрѣлую клубнику, всыпать въ тазикъ, покрыть ее водою, варить на большемъ огнѣ, но недолго, чтобы только вышелъ изъ нея сокъ. Слить въ плотный мѣшочекъ, когда сокъ стечетъ, на 3 стак. сока взять 1¹/₂ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь процедить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленого крыжовнику.

2021) Сиропъ малиновый. Взять самую зрѣлую малину, размять ее хоро- шенько ложкою, сложить въ плотный треугольный мѣшокъ, перевязать, привязать къ опрокинутой вверхъ дномъ скамейкѣ; когда сокъ стечетъ, устоится, слить сверху чистый. На 3 стак. сока взять 1 или 1¹/₂ фун. сахара, вскипятить раза три, на- крывъ крышкою, какъ желе земляничное № 2011; снявъ накипь, процедить, осту- дить и т. д.

2022) Тоже иначе. Сложить малину въ большую банку съ отверстіемъ внизу, вставить въ лѣтнюю печь, когда сокъ отдѣлится, слить его и варить, какъ сказано выше.

2023) Сиропъ изъ красной смородины. Перебрать зрѣлую смородину, рас- тереть ложкою, прибавить немного воды, сложить въ плотный мѣшокъ. На другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процедить сквозь фланель, всыпать сахаръ и вскипятить раза три-четыре, процедить. На 3 стак. сока 1¹/₂ фун. сахара.

2024) Сиропъ изъ барбариса. Приготавливается такъ, какъ сиропъ изъ крас- ной смородины № 2023.

2025) Сиропъ ананасный. Нарѣзавъ мелко ананасы, растереть въ каменной чашкѣ, черезъ нѣсколько часовъ процедить и выжать сквозь салфетку. На 3 стак. сока взять сахару 1¹/₂ фун., варить подъ крышкою такъ, какъ желе земляничное № 2011, вскипятить раза три. Если ананасовъ немного, то растереть ананасы въ каменной чашкѣ, налить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 фун. сахара и 3 стак. воды на 2 фун. ананасовъ. На третій день всыпать еще 1 фун. мелкаго сахара, подогрѣть до горячаго состоянія такъ, чтобы сахаръ растаялъ, но не вскипятить, чтобы не испарился запахъ. Тогда, т. е. пока сиропъ еще горячъ, про- цедить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще разъ подогрѣть до горячаго состоянія. Когда остынетъ, влить въ бутылку. Или ананасную корку и выжимки полше сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 4 стак. воды и одного фунта сахара на

1 фунтъ ананасовъ, проварить, процедить, остудить, прибавить сокъ изъ 2—3 лимоновъ, перемѣшать, разлить въ бутылки.

2026) Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ для питья и для мороженаго. Взять зрѣлый, ароматичный ананасъ, очистить его какъ для ѣды, нарѣзать на мелкія кусочки, сложить въ банку, пересыпать сахаромъ, обвязать банку бумагою, поставить на солнце на 3 дня, чтобы сахаръ распустился; тогда переложить все на сито, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить бар- хатными варевыми пробками, засмолить смолою пополамъ съ саломъ. — Оставшіеся куски ананаса употребить въ компотъ.

2027) Сиропъ изъ дыни для мороженаго. Выбрать самую зрѣлую, ароматичную дыню, очистить ихъ какъ для ѣды, нарѣзать самыми маленькими кусочками, сложить въ банки пересыпая сахаромъ, но такъ какъ дыни не имѣютъ ни малѣйшей кислоты, то можно прибавить въ нее лимоннаго соку или лимонной кислоты, далѣе поступить, какъ сказано только что, сиропъ изъ ананасовъ № 2026. Оставшіеся куски употребить на компотъ см. № 1545.

2028) Сиропъ изъ сливъ. Для сиропа употребляютъ болѣе бѣлая сливы, совершенно зрѣлыя; вынуть изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая слоями сахару въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить засмолить, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, по холо- домъ подвалѣ. Изъ оставшихся сливъ сварить мармеладъ см. № 2376, 2377 или пряники см. № 2059.

2029) Сиропъ изъ брусники. Взять самой зрѣлой брусники, очистить ее отъ вѣтокъ и листьевъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ полотняный мѣшочекъ, положить подъ прессъ; когда сокъ стечетъ, варить его въ тазикѣ пока не погустѣетъ, какъ сиропъ; тогда перелить въ миску, остудить, разлить по бутыл- камъ, закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а потомъ въ подвалъ. — Этотъ сокъ приготавливать и съ сахаромъ, положивъ его на каждую бутылку ³/₄ фун., вскипятить нѣсколько разъ.

2030) Сиропъ розовый. Только что распустившіяся розы очистить отъ жел- тыхъ кончиковъ, взять этого очищеннаго розоваго цвѣта, 1 фунтъ, всыпать въ салфетку, концами привязанную къ четыремъ ножкамъ опрокинутого табурета. Об- лить 2 бутылками кипятку, вода пусть стекаетъ въ подставленную чашку; розъ не надо выжимать, но только потряхивать съ ними салфетку. Потомъ сложить этотъ розовый цвѣтъ на блюдо, скропить хорошенько лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ смородины, растирать пока не покажется сокъ; тогда влить на 1 фунтъ розоваго цвѣта, 1¹/₂ стак. розовой воды, мѣшая, растеряя и выжимая сквозь салфетку. Въ выжатый сокъ всыпать 1 фун. очень мелкаго сахара, т. е. 2 стак., варить на са- момъ легкомъ огнѣ и то не долго, такъ чтобы сахаръ только совершенно распу- стился, а розовый сиропъ не потерялъ своего запаха. Для сильнѣйшаго запаха въ сиропъ этотъ можно влить 2 капли розоваго масла, и для цвѣта темнаго коменили.

2031) Сиропъ изъ розъ другимъ манеромъ. Взять свѣжихъ розовыхъ ли- стьевъ полную миску, облить ихъ кипяткомъ, дать стоять пока вода не остынетъ, тогда ихъ вынуть, выжать; взять свѣжихъ розовыхъ листьевъ, положить въ тазикъ, налить на нихъ ту воду, которая выжата изъ розовыхъ листьевъ, варить пока розы не пожелтѣютъ; тогда процедить сквозь сито все, что варилось въ тазикѣ, но выжатая листьями и эту розовую воду процедить сквозь салфетку сложенную вчет- веро; потомъ на каждые 2 стак. этой воды положить 1 стак. сахара, варить пока

не сдѣлается густой сиропъ, т. е. пока изъ этой пропорціи не останется только $1\frac{1}{4}$ стак. Этотъ сиропъ употребляютъ для киселей.

2032) Сидръ или шербетъ лимонный къ чаю. На 1 фун. сахара—5 лимоновъ. Отереть сахаромъ цедру, выжать сокъ, смѣшать съ мелко истолченнымъ сахаромъ. На другой день вскипятить въ тазикѣ 3 раза, снимая накипь, остудить, слить въ банку. Этотъ сиропъ, если хорошо сваренъ, то долженъ застынуть и засахариться. Берутъ его ложечкой заливая водой или чаемъ. Употребляется многими, кто любитъ пить чай въ прикуску. Сидръ или шербетъ заливаетъ въ такомъ случаѣ сахаръ.

2033) Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю. На 1 фун. сахара—4 апельсина. Отереть сахаромъ цедру, истолочь, смѣшать съ выжатымъ и процеженнымъ сокомъ. На другой день вскипятить три раза, когда будетъ готово всыпать 1 чайную ложку лимонной соли, процедить въ бутылки, (или на 2 стак. сока $1\frac{1}{2}$ фунт. сахара).

2034) Шербетъ лимонный. Двумя фунтами сахара отереть цедру съ 3 лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ. Эти 2 фун. сахара развести 1-мъ небольшимъ стаканомъ воды, поставить на малый огонь, мѣшая; когда сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ и, подложивъ болѣе дровъ, варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ застывать, какъ желе и липнуть къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ въ одну сторону, снимая пѣну и впуская по нѣсколько капель лимоннаго сока для бѣлизны, мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда переложить въ широкую банку, завязать. Врать его ложечкою, заливая водою или чаемъ.

2035) Шербетъ малиновый. 3 фун. самого лучшаго сахара наколоть небольшими кусочками, сложить въ тазикъ. Малину растереть, выжать сквозь салфетку такъ, чтобы этого густаго сока или пюре было почти 3 стак. Влить его въ сахаръ и мѣшать, поставивъ на плиту на малый огонь, пока сахаръ не распустится совершенно. Тогда прибавить дровъ и варить на довольно большомъ огнѣ, пробуя ложечкою: если капля съ ложечки ляжетъ на блюдечко чучкой, а не распывется, — значитъ довольно варить. Тогда тазикъ отставить и деревяннымъ пестикомъ или лопаточкой мѣшать въ одну сторону, пока не погустѣетъ, перелить въ горшокъ и, пока не остыло, завязать холстомъ.

2036) Миндальный шербетъ. На 3 фун. сахара $2\frac{1}{2}$ стак. воды, варить какъ сказано шербетъ малиновый. Отставить отъ огня и мѣшая лопаточкой всыпать полное блюдечко тертаго миндаля сладкаго съ горькимъ по ровной части.

2037) Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ. Варить скорлупу до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается коричневаго цвѣта; взять $2\frac{1}{2}$ стак. этой воды и 3 фун. сахара, варить, какъ сказано выше, отставить, смѣшать, влить для вкуса 2 ложечки лимоннаго сока, безъ цедры.

ОТДѢЛЪ XXI.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженаго, консервы.

А) СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

2038) Сокъ безъ сахара изъ малины. Малину или землянику сложить въ банку съ отверстіемъ внизу, обвязать сверху бумагою, вставить въ печь послѣ хлѣбъ. Когда поднимется, выпустить сокъ, остудить, разлить въ бутылки по шейки.

Нѣкоторые ставятъ этотъ сокъ на окно на солнечную сторону на цѣлую недѣлю, потомъ процеживаютъ въ бутылки. Бутылки крѣпко закупорить, засмолить, лѣтомъ держать въ погребѣ, а зимою въ подвалахъ сухихъ, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ; подобный сокъ можно зимою продавать для пригото-вленія киселя, киселя, сиропа и пр.

2039) Сокъ изъ земляники. Приготавливается такъ, какъ сокъ изъ малины № 2038.

2040) Сокъ клюквенный. Клюкву заморозить хорошенько, внести въ теплую комнату, растолочь ее, сложить въ банку или горшокъ съ отверстіемъ внизу, или просто въ треугольный мѣшочекъ, подставить чашку, пусть сокъ понемногу стекаетъ, потомъ разлить въ бутылки или сперва вскипятить его раза три съ сахаромъ. (На бутылку сока отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фун. сахара). Оставшуюся въ мѣшкѣ клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процедить какъ сказано выше, слить въ отдѣльныя бутылки.

2041) Сокъ изъ смородины и вишенъ. Ягоды эти въ печь не ставятъ, а только растираютъ въ каменной чашкѣ, складываютъ въ большую банку на два дня, потомъ процеживаютъ сквозь фланель, не выжимая ягоды; сливаютъ въ бутылки и сохраняютъ какъ сказано № 2038. Такие соки зимою употребляютъ для мороженаго; если понадобится можно сварить изъ нихъ сиропъ.

2042) Сокъ изъ барбариса и костиники. Приготавливается точно также, какъ сокъ изъ смородины № 2041.

2043) Сокъ лимонный безъ сахара. Выжать сокъ изъ лимоновъ, если есть, машинкою, вынуть зерна, процедить сквозь фланель, слить въ банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ въ другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить въ бутылки по шейки; можно влить наверхъ немного прованскаго или миндальнаго масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками въ сухой песокъ. Срѣзанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить въ банку, завязать бумагою, класть въ купанья для запаха. Срѣзанную лимонную корку хорошо класть въ водку.

2044) Сокъ лимонный съ сахаромъ. Отереть сахаромъ цедру съ нѣсколькихъ лимоновъ, срѣзать верхнюю корку. Сокъ выжать, если есть, машинкою до послѣдней капли. Вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, разлить въ банки или бутылки, положивъ сахару; на 1 стаканъ сока — 2 стак. сахара. Впродолженіе двухъ или трехъ дней держать на солще, закупоривъ пробкою и часто мѣшая, чтобы сахаръ совершенно распустился, тогда закупорить зрѣлко бутылки, засмолить; если въ банкахъ, то съ самаго начала надобно обвязать ихъ пузырькомъ.

2045) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго. Около 15 июня собрать зеленый крыжовникъ, очистить, истолочь хорошенько въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, вылить въ большую банку или бутылку, положить 2 — 3 лимона, нарезанные ломтиками, безъ зеренъ, завязать плотно тряпчочкою, поставить на солще на окно или даже въ саду, подъ открытымъ небомъ на 12 или 14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, опустивъ въ каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру съ лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ сохраняется 2—3 года и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше, такъ что трудно наконецъ отличить его отъ лимоннаго. Изъ него хорошо готовить желе, прибавивъ немного воды и, кто захочетъ, лимоннаго сока, класть въ кушанья вмѣсто уксуса.

2046) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фунтъ протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 фунтъ очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейки, закупорить въ розѣ размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ хорошъ зимою для мороженаго.

2047) Сокъ вишневый. Взять свѣжихъ вишенъ, положить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, накрывъ крышкой; на другой день истолочь, сложить въ мѣшочекъ; когда сокъ стечетъ, варить его, пока не начнетъ тянуться, охладить, слить въ бутылку, закупорить и засмолить.

2048) Сокъ Маседуанъ безъ сахара. Всыпать въ тазикъ красной смородины 6 стак. 2 стак. самыхъ зрѣлыхъ вишенъ, 5 стак. черной смородины, 3 стак. малины, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть смочили, варить пока ягоды разварятся, не побурѣютъ, тогда выложить на сито, дать соку стечь. Сокъ сгѣрить, вылить въ тазикъ, варить пока не останется половины сока; тогда перелить въ суповую миску, накрывъ и на другой день разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

В) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

2049) Сокъ изъ смородины, вишенъ, барбариса и костяники. Растереть ягоды въ каменной чашкѣ, сложить въ большую банку для на два, процѣдить потомъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ, слить въ бутылки, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ. — Если понадобится можно изъ нихъ сварить сиропъ.

2050) Сокъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фун. протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 или 2 фун. очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить

въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ разложить въ фунтовыя бачочки, завязать пузырькомъ, сохранять на льду, но не очень долго. Его можно подавать и вмѣсто десерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

2051) Сиропъ изъ черной смородины для мороженаго. Взять большую банку, насыпать въ нее мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ въ 1½ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ продолжать пока не наполнится банка, послѣдній слой долженъ быть изъ сахара; тогда обвязать банку бумагою, поставить на 3 дня на солще, чтобы сахаръ растаялъ; затѣмъ переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными вываренными до мягкости пробками, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ совершенно замѣняетъ свѣжіе ягоды, если же его готовить для мѣтлы, то сливать лучше въ маленькія бутылки, чтобы не стояли долго закупоренными. Сохранять бутылки бокомъ въ ящикахъ наполненныхъ сухимъ пескомъ, до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ.

Изъ оставшихся ягодъ готовить прянички (см. № 2059 или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ.

2052) Сиропъ изъ полевой земляники. Приготавливается точно также, какъ и изъ черной смородины см. 2051, но землянику никакъ не должно держать долго на сахарѣ, потому что она имѣетъ свойство передавать сиропу горечь; поэтому въ землянику должно сыпать гораздо менѣе сахара, чтобы онъ скорѣе разошелся; держать на солще не болѣе двухъ дней, потомъ переложить все на сито; когда сокъ стечетъ, положить въ него еще столько же сахару, сколько было насыпано въ банку, молагая, что въ банку съ земляничкою было насыпано половина сахару противъ того, какъ сказано для черной смородины. Сохранять какъ сказано въ № 2051 и изъ оставшихся ягодъ можно сдѣлать такое же употребленіе.

2053. Сиропъ изъ земляники другимъ манеромъ. Самую зрѣлую и свѣжую землянику протереть сквозь частое сито, сгѣрить протертый морсъ: на каждый стак. положить стаканъ мелкаго сахара просѣяннаго, мѣшать, пока не разойдется весь сахаръ; тогда разлить этотъ морсъ въ зрѣлкія шампанскія бутылки, закупорить хорошенько вываренными пробками, завязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котель съ холодною водою, переложивъ ихъ соломой, кипятить цѣлый часъ; потомъ котель отставить, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить, сохранять какъ сказано № 2051.

2054) Сиропъ изъ красной смородины. Приготавливается также, какъ и изъ черной смородины № 2051, но такъ какъ эти ягоды не имѣютъ аромату, то можно всыпать въ нее нѣсколько листьевъ свѣжихъ розъ; на 3 фун. сахара довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

2055) Сиропъ изъ вишенъ. Приготавливается точно также, какъ изъ черной смородины № 2051, но нужно вишни очистить отъ косточекъ, которые можно истолочь по-мельче и зашивъ въ кисю, положить ихъ въ банку для того, чтобы по стеченіи сока, онъ не мѣшалъ бы употребленію оставшихся ягодъ на прянички или для начинки сладкихъ пироговъ.

2056) Сиропъ изъ дыни. Дыня должна быть зрѣлая и ароматическая; очистить ее какъ для ѣды, парѣзать ее на маленькія кусочки, сложить въ банку и т. д. см. № 2051, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно въ нее прибавлять лимоннаго сока или лимонной кислоты.

2057) Сиропъ изъ ананасовъ. Ананасный сиропъ готовится точно также, какъ и сиропъ изъ дынь, но не надо класть никакой кислоты, потому что ананасъ имѣетъ свою собственную кислоту и остроту.

2058) Сиропъ изъ сливъ. Для сиропа употребляются болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынувъ изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку пересыпанная слоемъ сахара въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить, засмолить и т. д. см. № 2051. Изъ оставшихся сливъ сварить шоре № 2376 или № 2377.

2059) Прянички изъ всякихъ ягодъ. Приготавливая сиропъ для нитя и для мороженого, какъ напр. изъ малины № 2021, изъ вишенъ № 2018 и т. п. оставшіяся на ситѣ ягоды съ сахаромъ размять хорошенько и на 3 чашки ягодъ положить еще чашку мелкаго сахара, варить пока не будетъ отставать отъ тазика и когда будетъ застывать на ложкѣ положенной на ледъ, тогда перелить все на блюдо, сгладить, дать застыть и разрѣзать прянички.

В) КОНСЕРВЫ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ КОМПОТОВЪ, МОРОЖЕ- НАГО И ДЕССЕРТА.

2060) Первый способъ сохранять на зиму ягоды и фрукты. Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину, смородину, крыжовникъ или вишни, собравъ перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, потряхивая ихъ слегка, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготавливаются зимою компоты, а также и мороженос.

2061) Второй способъ. Насыпать въ банку слой сахара, положить рядъ ягодъ или фруктовъ, потомъ опять сахаръ и такъ до самаго верха (на фунтъ ягодъ—фунтъ сахара), обвязать банку пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ и ягоды и фрукты не потеряютъ нисколько ни своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто десерта, многие подбиваютъ коплякъ или ромъ.

2062) Третій способъ. На фунтъ ягодъ взять фунтъ сахара и полстакана рома; всыпать ягоды или фрукты въ банку пересыпанная ихъ сахаромъ и заливая самымъ лучшимъ ромомъ, размѣшать осторожно, обвязать пузыремъ; ягоды должны быть очищены отъ вѣточекъ, а яблоки и груши очищены отъ кожицы и разрѣзаны каждая штука на четыре части.

Въ одну банку складываютъ иногда рядами разными ягоды и фрукты.

2063) Четвертый способъ. 1) Всѣ ягоды и фрукты назначенныя для консервовъ, т. е. для компотовъ на зимнее время должны быть самые зрѣлыя и лучшаго сорта.

2) Для приготовления подобныкъ консервовъ употребляются стеклянныя банки, называемыя компотѣрами, внизу оцѣ шире, въ верху уже; въ нихъ ягоды и фрукты заливаютъ сиропомъ, обвязываютъ ихъ сѣномъ или соломою и ставятъ въ кастрюлю съ холодною водою.

3) Варить ихъ отъ 15 до 20 минутъ, считая отъ той минуты, какъ закипитъ вода въ кастрюлкѣ.

4) Банки должно сперва завязать пузыремъ и обвязать бичевою; тогда уже ставить ихъ въ кастрюлю съ водою. Пузыри надо сперва мочить въ соленой лѣтней водѣ цѣлый часъ, потомъ вымыть ихъ хорошенько въ чистой водѣ и тогда уже обвязать ими банки, подкладывая подъ пузырь кусокъ чистаго полотна, впрочемъ можно обойтись и безъ этого пузыря.

5) Банки должны быть наполнены такъ, чтобы осталось сверху пустаго пространства цѣльда на три.

6) На фунтъ ягодъ или фруктовъ берется фунтъ сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды. Сварить сперва густой сиропъ, снять сверху пѣну, снимая ее пропускною бумагою, остудить и тогда уже залить ягоды или фрукты, сложенные въ банки.

7) Самые лучшіе консервы приготавливаются изъ крыжовника, персиковъ, грушъ, янтарныхъ яблочекъ, малины, абрикосовъ, сливъ, клубники, вишенъ, винограда и черешень.

8) Такъ какъ сиропъ, которымъ они заливаются, дѣлается со временемъ очень жидокъ, то при приготовленіи уже компота изъ этихъ ягодъ и фруктовъ, надо снять пузырь, слить нѣсколько ложекъ верхняго сиропа; остальной вылить въ тазикъ, прибавить сахару, сварить изъ него густой сиропъ, остудить и тогда залить сложенные на блюдо ягоды и фрукты, подавать. Но употреблять такимъ образомъ для компотовъ можно только бѣлые сиропы отъ персиковъ, грушъ, сливъ и винограда. Съ цвѣтными сиропомъ подаются только компоты къ жареному, которые должны быть вполнину менѣе сладки.

9) Очень красиво блюдо компота изъ разныхъ красиво уложенныхъ ягодъ и фруктовъ залитыхъ бѣлымъ сиропомъ.

2064) Консервы изъ крыжовника. Взять самаго зрѣлаго крыжовнику бѣлаго, желтаго или краснаго, обрѣзать осторожно корешки, приготовить густой сиропъ изъ фунта сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды на фунтъ ягодъ, снять пѣну. Крыжовникъ сложить на рѣшетку, облить кипяткомъ; когда вода стечетъ, всыпать его въ кипящій сиропъ и тотчасъ снять съ огня, помного остудить, переложить все въ компотѣрку, завязать пузыремъ и бичевою, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, обернуть банки соломою или сѣномъ и, наполнивъ кастрюльку водою такъ, чтобы банки были видны на $\frac{3}{4}$ вершка только, поставить на плиту и слѣдить за тѣмъ, чтобы отъ той минуты, какъ вода закипитъ, прошло бы не менѣе 15 минутъ, послѣ чего отставить кастрюльку отъ огня; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, обтереть, сохранять въ холодною, но сухомъ мѣстѣ. Каждые двѣ недѣли надо опробивать въ рукахъ осторожно банки, что предохраняетъ отъ плесни, которая иногда образуется на поверхности сиропа.

Такимъ манеромъ приготавливаются почти всѣ консервы съ малою развѣтливостію.

2065) Консервы изъ персиковъ. Отобрать самые зрѣлыя и свѣжіе персики, снять осторожно верхнюю кожицу, опустить въ холодную воду, держать на огнѣ, пока не покажется паръ, но чтобы вода не закипѣла; тогда вынуть ихъ изъ горячей воды, опустить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день слить воду, залить легкимъ сиропомъ, оставить на 24 часа; слить этотъ сиропъ, который можно тотчасъ употребить для лѣтнаго компота, персики же сложить въ банки цѣлыми или вынувъ изъ нихъ косточки, залить густымъ приготовленнымъ сиропомъ, обвязать

считая съ той минуты, какъ закипитъ вода. Дальше поступать по всемь, какъ сказано крыжовникъ № 2064 и 2063.

2066) Консервы изъ грушъ. Очистить груши отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ ключевую воду, чтобы не почернѣли, всыпать въ эту воду немного квасцовъ. Пока чистятъ груши поставить на плиту въ кастрюлькѣ воды; когда она порядочно согрѣется, положить въ нее груши, закрыть крышкою, варить, но смотрѣть, чтобы не разварались. Когда сдѣлаются мягкими, выпутъ друшлаковою ложкою на сито, чтобы обсохли. Приготовить сиропъ изъ 1 фунта сахара, $\frac{3}{4}$ стак. воды, рюмка француз. вина и 5 гвоздичекъ, снять пѣну; груши сложить въ компотьерку, залить слегка остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и бичевкою, варить отъ 20 до 25 минутъ, смотря по сорту грушъ, см. № 2063 и № 2064.

2067) Консервы изъ черники для компотовъ и суповъ для больныхъ. Зрѣлыя, цѣльныя ягоды всыпать въ банку, залить остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, варить 15 минутъ. См. № 2063 и № 2064.

2068) Консервы изъ яитарныхъ яблочекъ или такъ называемыхъ райскихъ. Снять кожицу, отрѣзать корешокъ, но не до конца, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными иголками, опустить въ кипятокъ, поставить на малый огонь, варить пока не сдѣлаются мягкими, но смотрѣть, чтобы не полопалась; тогда слить воду, дать имъ въ томъ же тазикѣ остынуть, уложить въ банки, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, варить 20 минутъ. См. подробности въ приим. № 2063 и 2064.

2069) Консервы изъ малины. Отобрать самую крупную, зрѣлую, не мятую малину, сложить въ компотьерку, т. е. въ банку, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, никакъ не болѣе, см. подробности въ № 2063 и 2064.

2070) Другимъ манеромъ. Отобрать лучшія ягоды малины, свѣсить ихъ и на фунтъ малины, взять фунтъ сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды, сварить густой сиропъ и въ кипящій сиропъ всыпать малину, встряхнуть тазикъ, поддержать въ немъ малину три минуты только, никакъ не болѣе; по прошествіи трехъ минутъ отставить тазикъ, если окажется пѣна, снять ее осторожно бибудой, потомъ оставить, пока малина не остынетъ; затѣмъ переложить осторожно ягоды ложкою въ сиропомъ въ компотьерку, но наполнив ее до самаго верху, какъ и вообще завязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, см. № 2063. Изъ бѣлыхъ малинъ не готовятъ консервовъ, потому что въ нихъ нѣтъ аромата.

2071) Консервы изъ абрикосовъ. Отобрать почти совершенно зрѣлые, но не перезрѣлые абрикосы, опустить ихъ въ кастрюльку съ холодною водою, поставить на легкій огонь, пусть исподволь кипятъ; когда сдѣлаются достаточно мягкими, отставить отъ огня, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду на 12 часовъ; затѣмъ залить ихъ жиденькимъ сиропомъ на 24 часа, потомъ слить сиропъ, сложить абрикосы въ компотьерку, залить свѣжимъ густымъ лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д., см. приим. № 2063 и 2064.

2072) Другимъ манеромъ. Выбрать самые чистые, зрѣлые абрикосы, сложить въ банку, залить густымъ лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д.

2073) Консервы изъ орѣховъ. Собрать свѣжихъ орѣховъ, очистить ихъ со всѣхъ сторонъ и кожицы, сложить въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, обвя-

зать пузыремъ, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, кипятить полчаса и т. д., см. № 2063 и 2064.

2074) Консервы изъ смородины. Срѣзать ягоды съ вѣточекъ ножницами для того, чтобы ягоды не выпустили изъ себя сокъ, всыпать слегка въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, завязать пузыремъ, кипятить не болѣе 15 минутъ и т. д., см. № 2063 и 2064.

2075) Консервы изъ реякловъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерскихъ. Отобрать самые зрѣлые вышепоименованныя фрукты, безъ патенъ, проколоть каждый въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными шпильками, опустить въ холодную воду, поставить на плиту, чтобы вода согрѣлась до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣла; тогда слить воду, а фрукты переложить въ холодную ключевую воду на 12 часовъ. Затѣмъ слить эту воду, залить жиденькимъ остывшимъ сиропомъ, оставить такъ на 24 часа. Потомъ слить сиропъ, переложить фрукты въ компотьерку, залить свѣжимъ густымъ сиропомъ, обвязать банку пузыремъ, кипятить 15 минутъ, отставить; когда вода остынетъ, обереть банки, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ и т. д., см. № 2063.

2076) Другимъ манеромъ. Отобрать самые зрѣлые, наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, залить густымъ сиропомъ, кипятить отъ 20 до 25 минутъ и т. д., см. № 2063.

2077) Третьимъ манеромъ. Совершенно зрѣлые фрукты эти наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, засыпать мелкимъ сахаромъ (на фунтъ реякловъ фунтъ сахара), залить ромомъ, завязать пузыремъ, вскипятить на плитѣ и тотчасъ переставить въ духовую печь на 4 часа не подкладывая болѣе дровъ.

2078) Консервы изъ сливъ четвертымъ манеромъ. Отобрать сливы какого угодно сорта, лишь бы были совершенно зрѣлыя, сложить въ банки, залить густымъ сиропомъ, завязать банку пузыремъ, кипятить 20 минутъ, см. № 2063.

2079) Консервы изъ сливъ венгерскихъ. Самые лучшія сливы для консервовъ — это венгерскія, которые приготовляются разными манерами.

2080) Первый способъ. Обереть хершенью полотенцемъ, надрѣзывать осторожно, чтобы вынуть косточку, сложить въ банку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ стакана воды и фунта сахара на каждый фунтъ сливъ, завязать пузыремъ, кипятить 25 минутъ, по лучше варить ихъ долѣе въ духовой печкѣ см. № 2077.

2081) Второй способъ. Брать по нѣсколько сливъ, обваривать ихъ кипяткомъ, чтобы не лежала долго въ водѣ, снять кожицу, вынуть или нѣтъ косточки смотря по желанію, сложить въ банку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, кипятить минутъ 25 и т. д. см. № 2063.

2082) Третій способъ. Очистить сливы отъ кожицы или нѣтъ, какъ кому угодно, свѣсить ихъ, и на каждый фунтъ сливъ взять фунтъ сахара и 1 стак. воды, сварить густой сиропъ, всыпать въ него сливы, поддержать на огнѣ минутъ пять, отставить; когда остынетъ, переложить въ банку, завязать пузыремъ, кипятить отъ 20 до 25 минутъ см. № 2063.

2083. Консервы изъ клубники. На фунтъ клубники взять 1 фунтъ сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды, сварить густой сиропъ, въ кипящій этотъ сиропъ всыпать отобранную клубнику, поддержать на легкомъ огнѣ минутъ пять, отставить; когда остынутъ, переложить въ банку, завязать пузыремъ, кипятить минутъ 10. — Или сырую клуб-

явку сложить в банку, т. е. компотьерку, залить густым, остывшим сиропом и т. д., см. № 2063.

2084) Консервы из вишен. Для консервов можно употреблять все сорта лучших вишен, вынуть косточки, всыпать их в кипящий, густой сироп, поддерживать минут пять, остудить, переложить в компотьерку, завязать пузырем, кипятить минут 15 и т. д., см. № 2063. — Или сырые вишни всыпать в банку, залить остывшим сиропом, кипятить 15 минут и т. д.

2085) Емче сбережение вишен для компоту. Очистить веточки, насыпать по плотнѣе бутылки, по отнюдь не мять их; на каждую бутылку насыпать полную чашку лучшего просѣянаго сахара, закупорить, завязать веревочками. Когда вынуть из печки бѣлый хлѣбъ, поставить в печь бутылки, закрыть печь заслонкою, оставить бутылки, пока печь не остынетъ.

2086) Консервы из винограда. Всыпать в компотьерку, залить остывшим сиропом, обвязать пузырем, кипятить 15 минут не болѣе см. № 2063.

Г) ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ ТОРТОВЪ И КОМПОТОВЪ.

2087) Варенье из грецких орѣховъ. Взять зеленые грецкіе орѣхи, наколоть их кругомъ деревянною шпилькою, мочить в мягкой водѣ 9 дней, потомъ поставить их в такой же мягкой водѣ на плиту, пусть варятся, пока не сдѣлаются мягкими на столько, чтобы шпилька деревянная могла легко проходить насквозь, откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1 фунтъ орѣховъ отвѣсить 2 фунта сахара; изъ половины сахара приготовить не очень густой сиропъ, положить в него кусочекъ корицы и нѣсколько штукъ гвоздики, остывшимъ залить орѣхи, пусть простоятъ такъ дня три. По прошествіи этихъ трехъ дней, выложить орѣхи на сито, в сиропъ же всыпать остальной сахаръ, разъ вскипятить, остудить, залить орѣхи на три дня. Потомъ опять выложить орѣхи на сито, сиропъ уварить до надлежащей густоты и горячимъ залить орѣхи на 9 дней, переложить в банку, обвязать пузыремъ.

2088) Варенье изъ огурцовъ. Отобрать самые маленькіе и самые зеленые огурчики, какъ на корнишоны, безъ зернышекъ, вытереть их хорошенько, опустить в сильно посоленную воду, положить туда же капустнаго листа, оставить в тепломъ мѣсто на нѣсколько дней, чтобы огурчики пожелтели. Тогда переложить их в тазикъ, положивъ на дно и прикрывъ огурцы такими же листьями отъ капусты; вскипятить соленую воду, в которой мокли огурцы, налить ее на нихъ; когда слегка остынетъ слить, вскипятить, опять залить и повторять такъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не позеленеютъ, каждый разъ накрывая тазикъ, чтобы не была слишкомъ скоро вода. Когда огурчики позеленеютъ, опустить их в холодную воду на 3 дня, потомъ вынуть их, обереть хорошенько, залить остывшимъ слабымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ одного фунта сахара и 1¹/₂ стак. воды съ прибавленіемъ двухъ листовъ инбиря, цедры и сока изъ двухъ лимоновъ.

На другой день слить сиропъ, прибавить на каждый фунтъ огурцовъ по полтора фунта сахара, уварить до густоты, опустить в него огурчики, вскипятить ихъ два два.

2089) Прозрачное варенье изъ моркови. Желтую или красную морковь варить в водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкой, тогда вынуть и красиво нарезавъ звѣздочками, опустить в густой сиропъ, варить в немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ

изъ этого варенья и не тратить понапрасну сахару. Для скората же употребленія на 1 фун. моркови довольно 1¹/₂ фунта сахару, но все же старая весенняя морковь уже не годится.

2090) Варенье изъ моркови другимъ манеромъ. Взять крупную, сладкую, желтую морковь, но не красную; вымыть ее в водѣ, очистить сверху ножомъ; нарезать вдоль, вырезать сердцевину прочь, остальную морковь нарезать продолговатыми кусочками, в родѣ макаронъ, сложить в тазикъ, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкой; тогда откинуть ее на рѣшето, чтобы стекла вода. На фунтъ нарезанной свареной моркови взять 1¹/₄ фунта апельсиновой корки см. № 2416, 1¹/₂ фунта сахару и 1¹/₂ стакана воды; прокипятить, всыпать морковь, варить ее съ полчаса, выжавъ сокъ изъ одного лимона или болѣе, смотря по вкусу.

ОТДѢЛЪ XXII.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водича.

2091) Наливки. Наливки можно готовить из всяких ягод и фруктов; тѣ наливки, которыя замѣняютъ виноградныя вина средней крѣпости, готовятся слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во первыхъ же то, чтобы ягоды были непременно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой прикѣсы зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или сматыя, лишь бы безъ плѣсни, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливки); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобы могли входить чрезъ горлышко бутылки. Во-вторыхъ, чтобы водка, употребляемая для наливки, была хорошаго сорта, если не французская, то по крайней мѣрѣ очищенная, крѣпости 25° Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутылъ, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутылъ, если не французской, то очищенной воды столько, чтобы въ бутылки воды было одною третью болѣе, чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $\frac{2}{3}$ бутылъ, налить водку до самаго верха горлышка бутылки, покрыть плотною тряпочкою, перевязать шнуркомъ, концы его припечатать и бутылъ поставить на окно, расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или на три мѣсяца), взбалтывая бутылъ чрезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ качества, чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ менѣе нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлыя ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутылки пальца на два только, то можно это время сократить даже на $1\frac{1}{2}$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. процедить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльными кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветшикою, и процедивъ такимъ образомъ наливку, разлить ее изъ бутылки прямо въ приготовленныя бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процедить ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы она могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $\frac{1}{4}$ часть, а именно на 3 или на 4 бутылки процеженной наливки влить 1 бутылку воды, потомъ осластить наливку или разсиропить ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{3}$ фун. сахара, расколоть его на мелкіе куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо выдуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять, поставить на огонь; когда сахаръ растаетъ и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ, пока наливка не начнетъ едва закипать; тогда сейчасъ же отставить кастрюлю,

перелить наливку въ такую-нибудь маленькую или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее нужно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ простоять сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать, сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{3}$ фун., зависитъ отъ вкуса приготовляющей наливку и еще отъ ягоды, употребленной для наливки, между ними черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) мѣло другія требуютъ сахара, а именно $\frac{1}{4}$ ф. на бутылку; изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя, особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошаго сорта, наливка совершенно похожа и вкусомъ, и запахомъ (букеетомъ) на старое венгерское вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишенъ, малины, красной смородины, брусники, сливъ и рябины; эту послѣднюю собрать осенью, послѣ первыхъ морозовъ; перебрать ее, всыпать въ бутылъ, налить водкою, какъ сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкапъ въ обыкновенной теплой комнатѣ мѣсяца на 2 или на 3.

2092) Наливка скороспѣлая. Положить полный муравленный горшокъ ягодъ а именно: вишенъ, черной смородины или малины, налить на ягоды хорошей очищенной водки, обвязать сахарной бумагой, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ прутикомъ или вилкой; когда ржаные хлѣбы выпуты изъ печи, поставить въ нее этотъ горшокъ и оставить его въ печи до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно упрѣютъ, что можно видѣть по ихъ совсѣмъ бурому цвѣту и когда вишни сдѣлаются такъ мягки, что косточки при малѣйшемъ давленіи будутъ отставать, тогда ягоды выложить на рѣшето, дать соку стечь въ миску, но ягодъ на рѣшетѣ никакъ не раздавливать, а только осторожно стряхивать рѣшето; тогда стекній сокъ подсластить, кто какъ любитъ, отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку. Наливка эта можетъ быть готова въ одинъ сутки. Ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, можно налить водой и пережать въ кубикъ, тогда эта вода годится для уксуса, въ который въ такомъ случаѣ не нужно уже лить водки.

2093) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ. Всыпать въ маленькія 3-хъ бутылочныя бутылки ягодъ, а именно: шпайской земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или бѣлой малины, каждый сортъ ягодъ отдѣльно; бутылки эти переложить соломой и поставить въ холодную воду въ котель, чтобы бутылки были прочныя, толстаго стекла и хорошо закупорены; тогда начать кипятить воду въ котлѣ впродолженіи $1\frac{1}{2}$ часовъ; по истеченіи этого времени отставить котель съ огня, дать водѣ остыть и тогда уже вынуть бутылки. Сокъ, который ягоды выпускаютъ изъ себя, слить каждый сокъ отдѣльно и положить на каждую бутылку сока отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунтовъ сахара и французской водки по вкусу отъ 1 до 2 стакановъ на бутылку сока, эта наливка тоже можетъ быть готова въ сутки, она необыкновенно ароматична.

2094) Наливка изъ черемухи. Сбирать самую спѣлую черемуху, разсыпать ее рѣдко на простыни, пусть полежитъ дня 3, потомъ разсыпать черемуху на рѣшето или доски, поставить въ печь въ самый вольный духъ, чтобы она никакъ не запылась, а только бы шривала; вынувъ ее изъ печи, истолочь хорошенько, насыпать въ бутылъ по плечики, полную долить хорошо очищеною водкою, дать настояться 6 недѣль, тогда слить, подсластить, положить на бутылъ наливки отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара, смотря по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ

вишневки съ истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подслащивая вскипятить раза три или четыре.

2095) Наливка изъ дыни. Взять зрѣлую ароматическую дыню, но не перезрѣлую, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, паложить ими полную бутылъ или штофъ, смотря по количеству дыни, тотчасъ налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты; за неимѣніемъ французской водки, можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недѣли, потомъ процѣдить, подсластить по вкусу отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

2096) Наливка изъ брусники. Взять весной отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта сухой полдыни, палить на нее ведро водки, дать настояться; осенью насыпать самой зрѣлой брусники $\frac{1}{2}$ бутылки, налить полную бутылъ, настоянной на полынь водки, дать стоять въ комнатѣ мѣсяца 2, потомъ слить и подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку наливки.

2097) Наливка изъ ананасовъ. Приготавливается точно также, какъ и изъ дынь № 2095, наливку нужно непременно французской водкой, дать постоять не менѣе 6 недѣль, слить и поступить какъ сказано выше.

2098) Наливка изъ листьевъ розъ. Ощипать розу въ цвѣту, наполнить ими бутылъ или штофъ, налить очищенной хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить, не выжимая листьевъ, подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

2099) Наливка брусничная другимъ манеромъ. Приготавливается точно также, какъ сказано выше № 2096, но наливку на бруснику чисто очищенной водки, не настаивая ее на полынь и насыпать брусники $\frac{1}{2}$ бутылки.

2100) Наливка рябиновал. Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никакъ не пригорѣла, тогда насыпать этой рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, долить полную хорошую очищенной водкой; наливка эта должна стоять, пока не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить, полагая отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта сахара на бутылку.

Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ. Расколоть грецкіе орѣхи, вынуть зерна, которыя употребить на что другое, скорлупу всыпать въ бутылъ, наполняя ее $\frac{2}{3}$, налить полную очищенной водкой. Черезъ 2—3 мѣсяца подсластить, какъ обыкновенно.

В) ВИШНЕВКА.

2101) Вишнякъ. Это очень вкусный и здоровый напитокъ, приготавливается онъ слѣд. образомъ: выбрать хорошии и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленные, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ, насыпать вишенъ почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста оставалось въ боченкѣ не болѣе, какъ на вершокъ или на $1\frac{1}{2}$. На вишни налить меду изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ часто продаютъ его) и безъ воску, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго, медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ все вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишенъ: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы вѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія; боченокъ этотъ поставить въ холодное

мѣсто или въ погребъ, но не на самый холодъ, или лучше зарыть его въ землю, или въ песокъ въ подвалѣ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментация) и если боченокъ непрочно и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываемъ.

По прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда закупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстинку, бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ; такъ приготовленный вишнякъ можно сохранять нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный вишенъ войдетъ ведра два, а меду — 1 ведро.

2102) Малороссійская вишневка. Приготовить заранее доски съ закрайчиками, взять самую зрѣлую очищенную отъ вѣточекъ вишни, класть ихъ на доски, дырочками вверхъ, чтобы не вытекалъ изъ нихъ сокъ, всунуть эти доски съ вишнями въ печь, въ самый вольный духъ такъ, чтобы вишни только свяли и немного поморщились, а никакъ не высохли, потомъ остудить ихъ и наполнить ими приготовленный боченокъ или бутылъ; всыпавъ ягоды въ бутылъ чаще встряхивать, а боченокъ укатывать, чтобы болѣе взошло вишенъ; когда боченокъ будетъ совсѣмъ полный, налить на ягоды самой лучшей очищенной водки, сколько войдетъ, дать постоять въ холодномъ погребѣ, только не въ ледникѣ 10 дней; тогда всю жидкость слить въ отдѣльную бутылъ, ягоды же налить водкой во второй разъ, оставить постоять двѣ недѣли, слить жидкость, налить ягоды въ третій разъ водкой, дать постоять 7 недѣль, тогда все эти три наливки смѣшать вмѣстѣ, подсластить по вкусу отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ.

2103) Малороссійская вишневка друг. манеромъ. Взять вишенъ, истолочь ихъ съ косточками, всыпать въ кубикъ, прогнать черезъ нихъ простую водку, которую прежде настоять на угляхъ, чтобы отнять у нее дурной запахъ; эту прогнанную черезъ вишни водку, налить на свѣжіе вишни, насыпавъ ими полную бутылъ, но чтобы водка покрывала ихъ палца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густотѣ: если налить въ рюмку она пристанетъ къ стеклу, какъ сиропъ, значитъ готова, можно тогда слить и подсластить ее отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, но можно и совсѣмъ не сластить. Вообще, чѣмъ долѣе наливка стоитъ на вишняхъ, тѣмъ она лучше.

ШИПОВКИ И ПР. ЛЕГКІЯ ДОМАШНІЯ ВИНА.

2104) Шиповки. Шиповки, также какъ наливки, можно приготавливать изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и нѣжше всякихъ наливокъ и онъ шипитъ, какъ шампанское, поэтому и получаютъ названіе шиповки; въ приготовленіи шиповокъ нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя, и водка должна быть непременно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится подъ названіемъ «старая» хорошая водка. Шиповка эта приготавливается слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутылъ, влить въ нее 14 бутылочекъ, т. е. 7 штофовъ сырой чистой воды, всыпать 7 фун. мелко истолченаго хорошаго сахара, помѣшать пальчикомъ, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ, тогда всыпать 7 ф. свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутылъ взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутылки покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 сутокъ; въ продолженіи всего этого времени каждый

день утромъ нужно чистою палочкою перемишать хорошенько въ бутылки ягоды, не раздавливая ихъ, или взболтнуть нѣсколько разъ бутылъ. Въ концѣ этого времени, т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутылкахъ будутъ понемногу переходить снизу и вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее процѣдить сквозь холстинку или сквозь салфетку четверо сложенную (но не употреблять, какъ въ наливкѣ, клоччатой бумаги), процѣдить въ другую бутылъ и дать простоять 3 сутокъ на льду. Подобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ никогда нельзя выжимать сокъ и смѣшивать его съ процѣженной уже шиповкою, что можно дѣлать, приготавливая наливку. По прошествіи 3 сутокъ, шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно въ бутылки, процѣживая еще разъ сквозь четверо сложенную холстинку. Бутылки эти должны быть непременно отъ шампанскаго (иначе онѣ все допнугъ влосаѣдствіи), и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно передъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышка съ пробкою облить смолою и все бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и воткнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ 1½ до 2 мѣсяцевъ; въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много полопается бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены, и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго. Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе, какъ 1½ года, онъ дѣлается кислымъ. Самыя лучшія шиповки изъ кумалики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

2105) Шиповка или домашнее шампанское. 35 бутылокъ воды и 5 фунтовъ сахара подогрѣть какъ можно болѣе, но не дать вскипѣть, перелить въ кадочку; когда вареная вода остынетъ до температуры парнаго молока, влить въ нее полъ-бутылки дрожжей, когда начнетъ бродить, то часть спутя положить въ каждую бутылку, въ которую будетъ вливаться эта вода, по куску сахара и по двѣ капли лимоннаго масла; тогда разлить воду по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и поставить въ погребъ; черезъ три недѣли посмотреть: если питье это начнетъ пѣниться какъ шампанское, то и можно употреблять.

2106) Водича или квасъ лимонный очень вкусный. 30 бутылокъ воды вскипятить съ цедрюю тошко наръзанною съ 7 лимоновъ, влить ее въ кадку, въ которую положить предварительно 1 фунтъ изюма, 6 фунт. хорошаго меда и внутренность семи лимоновъ безъ бѣлой кожицы и безъ сѣмечекъ, размѣшать хорошенько, чтобы медъ разошелся, и чтобы вышелъ сокъ изъ лимоновъ. Приготовить заранее чашку дрожжей, которую подбить самую хорошею крупчатую мукою въ видѣ жидкаго тѣста, какое приготавливаютъ обыкновенно для блиновъ; когда это тѣсто поднимется, разболтать его съ находящимся въ кадкѣ сиропомъ, который не долженъ быть горячъ, вливать по немногу въ кадочку и мѣшать, потомъ оставить бродить; какъ только изюмъ, цедра и мясо лимонное поднимутся наверхъ, то ихъ вынуть, а воду разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую по двѣ изюминки и по куску цедры, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзло; черезъ три недѣли можно попробовать, если игра есть, то и готово; ежели вода не довольно сладка, то можно въ каждый стаканъ, прежде чѣмъ пить, класть по чайной ложечкѣ мелкаго сахара и мѣшать наливая.

2107) Вода изюменная. Нужно взять 10 фунтовъ изюма не высокой доброты, всыпать въ боченокъ, налить 3 ведра сырой воды, положить сръзанную цедру съ 5 большихъ лимоновъ и мяготъ ихъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы. Потомъ влить въ бо-

ченокъ самыя лучшія дрожжи 3 столовыя ложки, оставить на 3 дня въ теплой комнатѣ, чтобы бродило и каждый день взбалтывать боченокъ; если дрожжи не дѣйствуютъ, то нужно прибавить ихъ еще немного; потомъ поставить боченокъ на 12 дней на ледъ; а по прошествіи этого времени разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ на ледникѣ, чтобы пробка была всегда залита; черезъ двѣ недѣли можно попробовать; положивъ въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахара, наливая мѣшать ложкой, если готова, то должна пѣниться какъ сода. Это очень прохладительное и пріятное питье, особенно лѣтомъ, во время жаровъ.

2108) Вода вибриная. Взять 3 лота кремертартара, 1½ лота бѣлаго инбиря, три фунта мелкаго сахара, цедру сръзанную съ трехъ лимоновъ, мяготъ ихъ безъ сѣмечекъ и безъ бѣлой кожицы, на все это налить пять бутылокъ воды, кипятить впродолженіе ¼ часа въ хорошо выдуженной посудѣ и во время кипѣнья часто мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не сѣлъ на дно; потомъ спить съ огня, перелить въ приготовленную заранее кадочку, оставить бродить эту воду часовъ 10, тогда перелить въ бутылки, хорошенько закупорить и засмолить, а черезъ недѣлю можно употреблять; эта вода играетъ, какъ шампанское.

2109) Скороспѣлое питье. Положить ¼ бутылки земляники или малины, налить остывшей отварной водой, поставить на ледъ на 3 дня; черезъ 3 дня можно употреблять, положивъ прежде въ стаканъ чайную ложку съ верхомъ сахара; если эту воду оставить долго на земляникѣ, то она сдѣлается горьковатою, на малинѣ можетъ стоять долѣе, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которыя кладутся въ бутылъ, были самыя зрѣлыя; черезъ 3 дня нужно бутылъ взболтать осторожно, чтобы сокъ вышедшій изъ ягодъ смѣшался со всей водой, но чтобы ягоды не сбѣлись, послѣ мѣшанья дать устояться нѣсколько часовъ, процѣживая разлить въ бутылки и употреблять.

2110) Вода изъ красной смородины. Положивъ ½ бутылки ягодъ красной смородины, долить полную отварной водой, поставить на самый ледъ на недѣлю, великій день взбалтывать; по прошествіи недѣли попробовать; ежели смородина совершенно передала свой вкусъ водѣ, значить, что вода настоялась, а если вкусъ еще нельзя вѣрно опредѣлить, то должно еще постоять дня 3 или 4; потомъ спить эту воду, подсластить, положивъ по ¼ фунта сахара на каждую бутылку, по ½ рюмки хорошаго рома, по ¼ стакана шампанскаго и по 3 изюминки; тогда закупорить, засмолить хорошенько, поставить въ погребъ въ песокъ, употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяць, если же еще не играетъ, то и подождать.

2111) Лимонная водича. На 5 бутылокъ воды положить 5 чайныхъ чашекъ сахара, внутренность изъ 4 лимоновъ, цедру съ 2 лимоновъ и 3 рюмки портвейну, размѣшать хорошенько сахаръ, слить все въ бутылъ и поставить на 12 сутокъ на солнце, потомъ процѣдить, разлить по бутылкамъ, положивъ въ нихъ по 2 изюминки, закупорить хорошенько и продержать сутки въ погребѣ, вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

2112) Водича лимонная. Сахару 5 фунтовъ изрубить на куски, стереть этими кусками цедру съ 10 лимоновъ, потомъ всю бѣлую кожу до мяса сръзать съ лимоновъ, а лимоны разръзать кружками, выбросивъ все сѣмечки; взять 16 бутылокъ кипятку, облить имъ лимоны и сахаръ, пусть остынетъ до теплоты парнаго молока; тогда опустить въ эту воду 1 фунтъ хорошаго изюма и послѣ всего ложку хорошихъ дрожжей; когда вода начнетъ бродить, вынести бутылъ на ледъ, оставить такъ на 12 сутокъ, послѣ чего осторожно разлить по бутылкамъ, чтобы гуща не попала; за-

дуришь хорошенъко, засмолишь, положить въ погребъ на песокъ; чрезъ нѣсколько дней можно употреблять.

2113) Лимонадъ годовой. На 10 лимоновъ нужно приготовить 1 1/2 фунта сахара, который расколоть на куски, которыми и стереть цедру съ этихъ лимоновъ; положить сахаръ въ миску и на него выжать весь сокъ изъ 10 лимоновъ, оставить пусть сахаръ растаетъ, мѣшая его какъ можно чаще; когда сахаръ растаетъ и онъ обратится въ сиропъ, то его процѣдить сквозь кисею, разлить по бутылкамъ и закупорить, закупоривъ и засмоливъ; употребляя его, класть на стаканъ воды, три чайныя ложки сиропа.

2114) Водича изъ черной смородины. Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный боченокъ, налить на смородину отварной, простуженной воды сколько войдетъ; когда такъ палитая черная смородина постоитъ недѣли двѣ на льду, то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы великій разъ доливать отварной простуженной водой столько, сколько возьмется изъ боченка. Сначала эта вода будетъ такъ крѣпка, что ее, для питья, нужно разбавлять простой водой, но чѣмъ болѣе ее брать и доливать, тѣмъ она будетъ слабѣе, такъ что потомъ ее можно пить не разбавляя. Боченокъ должно держать на льду до морозовъ, а потомъ въ погребъ.

2115) Водича изъ черной смородины другимъ манеромъ. Наложить самой спѣлой черной смородиной полный муравьиный горшокъ, обвязать его синей сахарной бумагой, которую наложить пруткомъ, потомъ поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; вынуть когда ягоды упрѣютъ, что тотчасъ видно, но бурому цвѣту, который приметъ смородина; тогда вынувъ горшокъ, опрокинуть ягоды на рѣшету, дать соку совершенно стечь, а оставшіяся ягоды вложить въ бутылъ и налить отварной остывшей водой; довольно если ягода будетъ 1/2 бутылки и даже менѣе, а воды налить полную; поставить тоже до морозовъ на льду, черезъ нѣсколько дней она будетъ совсѣмъ готова, сливать ее также, какъ сказано № 2114, и доливать. Вода приготовленная такимъ манеромъ не такъ долго сохраняется и поспѣваетъ скорѣй; изъ сока, который стечетъ съ ягодъ, готовятъ сиропъ.

2116) Водича изъ черной смородины трестингъ манеромъ. Насыпавъ полный ведерный боченокъ спѣлыми ягодами черной смородины, налить на нихъ одну бутылку Вейнъ-де-Гравъ, а остальное пространство долить отварной остывшей водой, чтобы боченокъ былъ совершенно полный; когда простоявъ недѣли двѣ на льду, вода настоится и ее начнутъ употреблять, то всякій разъ доливать остывшей отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, тогда опять влить одну бутылку Вейнъ-де-Гравъ и такъ продолжать, соблюдая все ту же пропорцію. Такъ приготовленная вода, многимъ правится болѣе прочихъ, она очень долго не слабѣетъ, вино можно пить какое угодно, только непремѣнно бѣлое.

2117) Водича изъ листьевъ черной смородины. Нужно взять 1/4 фунта молодого листа черной смородины; за неизвѣномъ свѣжаго, можно употребить высушенный; положить туда же 8 золот. кремортартара, 3 фунта мелкаго сахара, цедру съ трехъ лимоновъ, съ которыхъ снявъ ее, обрѣзать бѣлую кожу, вынуть сѣмячка, кисо изрѣзать и положить въ бутылъ; тогда поставить бутылъ въ теплое мѣсто или на солнце, почаще взбалтывать, пока разойдется сахаръ; положить тогда въ бутылъ 3 ложки самыхъ лучшихъ дрожжей и когда начнется броженіе, то часа черезъ три вынести на льду на 6 сутокъ; потомъ осторожно сливая и процѣживая сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, которая хорошенъко закупорить, засмолить и боченокъ положить въ желѣзный ящикъ, который поставить на льду во время жаровъ;

въ желѣзный ящикъ класть потому, что онъ болѣе держитъ холодъ и бутылки менѣе подвержены лопанью. Если кто любитъ запахъ черной смородины безъ прищисы, то съ лимона не класть цедры.

2118) Водича изъ листьевъ черной смородины другимъ манеромъ. Боченокъ четырехведерный насыпать полнымъ молодымъ листомъ черной смородины, боченокъ нужно легко и никакъ не стряхивать и не утѣсживать листьямъ, положить туда же отъ 10 лимоновъ внутренность безъ зеренъ и бѣлой кожицы, всыпать 9 фунтовъ просѣянаго сахара, налить боченокъ водой, разболтать хорошенъко, оставить на сутки въ теплой комнатѣ, въ продолженіи этого времени взбалтывать какъ можно чаще; черезъ сутки положить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей чайную чашку, и ожидать пока не начнется броженіе, а часа черезъ три послѣ броженія вынести боченокъ на льду, гдѣ и оставить его на 12 сутокъ; потомъ процѣдить сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и сохранять во время жаровъ на льду, положивъ бутылки на бокъ; лучше всего въ желѣзномъ сундукѣ.

2119) Водича померанцевая. На 24 фун. сахара налить 6 ведеръ воды и кипятить пока останется только четыре ведра, тогда снять съ огня, влить въ 6-ти ведерный боченокъ и оставить простить до теплоты парнаго молока; боченокъ долженъ быть самый прочный, дубовый съ желѣзными обручами; тогда взять самыхъ спѣлыхъ померанцевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей такъ, чтобы удобнѣе было выбрать всѣ сѣмена, которые выбросить, а померанцы опустить въ боченокъ, туда же положить 7 ложекъ самыхъ лучшихъ дрожжей и ведро бѣлаго столоваго вина, изъ слабыхъ винъ, самаго дешеваго; когда броженіе водичи продолжится часа 3 или 4, тогда вынести и поставить на льду на 14 дней, закупоривъ и засмоливъ бутылки; черезъ 14 дней, не внося въ комнату, тамъ же перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, завязать пробки проволокой, а потомъ засмолить; сохранять бутылки въ холодномъ мѣстѣ уложивъ ихъ въ ящикъ съ пескомъ; виномъ держать въ погребѣ, а льдомъ на льду.

2120) Водича изъ айвы. На 20 фун. сахара 6 ведеръ воды, кипятить пока не останется только 5 ведеръ, вылить сиропъ въ боченокъ самый крѣпкій, дубовый съ желѣзными обручами, дать остыть до теплоты парнаго молока. Тогда взять 50 штукъ самой зрѣлой и крупной айвы, не очищая кожи, разрѣзать каждую кускомъ на 8 такъ, чтобы удобно было вынимать сѣмена, которые выбросить, разрѣзанныя же айвы опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же одинъ стаканъ самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить въ теплой комнатѣ и тогда только поставить боченокъ на льду, когда пробудетъ въ броженіи часовъ 5—6. Держать на льду двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь чистое полотно, потомъ перелить въ шампанскія бутылки, опустить въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, положить бочокъ въ ящикъ съ пескомъ, который оставить на льду до морозовъ, а потомъ перенести въ винный погребъ.

2121) Березовая водича. Выпустить изъ березы весной сокъ, разлить его тотчасъ по бутылкамъ, положивъ въ каждую бутылку по 2 чайныя ложки мелкаго сахара, цедры съ 1/4 лимона и по 4 изюменки, закупорить какъ можно лучше и поставить до теплой погоды въ погребъ въ песокъ, а когда начнутся жары, то на льду. Перецъ тѣмъ какъ наливать эту водичу въ стаканы, чтобы пить, нужно класть на каждый стаканъ по чайной ложкѣ мелкаго сахара и наливая мѣшать. Это питье очень сильно пѣнится.

2122) Яблочная водича. Въ бочку 18 ведерную всыпать столько кислыхъ яблокъ, сколько войдетъ, очистивъ ихъ отъ корешковъ, потомъ влить въ бочку

2 штофа французской водки, или столько же пропущенного через уголь спирту, 10 фун. сахарного песка, остальное же пространство долить оставшей вскипяченной водой, поставить в погребь, когда настоится, можно употреблять.

2123) Яблочный напиток очень вкусный. Взять самых кислых яблок, только что снятых с дерева, нарезать их очень маленькими кусочками, выбросить сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самым свежим медом полную бутылку, закупорить, засмолить и поставить на год в погребь, чѣмъ холодите температура тѣмъ лучше, но если заморозить, то испортится; по истечении года выйдет превкусное питье.

2124) Яблочникъ. Искрошить вмѣстѣ, по равной части, кислыхъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ прессы; 5 бутылокъ этого сока влить въ полутора-ведерный боченокъ; тогда взять 12 бутылокъ воды, влить ее въ кастрюльку, всыпать въ нее 5 фун. сахара и варить на очень маленькомъ огнѣ, такъ чтобы очень тихо кипѣло въ продолженіи 1 часа; тогда снять съ огня, вылить въ каменную или деревянную посуду, остудить до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ въ яблочный сокъ, закупорить очень легко и поставить на ледъ на 8 сутокъ; послѣ этого времени, влить въ боченокъ 1½ бутылки французской водки, закупорить хорошенько втулку, даже засмолить и поставить на 3 мѣсяца въ погребь; если боченокъ будетъ не полный, то можно еще добавить, но все въ такой же пропорціи.

2125) Апельсинникъ. На каждую бутылку бѣлаго, легкаго, все равно какого вина, положить искошенныхъ съ кожей 2 апельсина, пересыпанныхъ тремя столовыми ложками мелкаго сахара рафинаду, наблюдая, чтобы всѣ сѣмечки изъ апельсинъ были выброшены, влить все это въ бутылку, закупорить и засмолить ее; поставить въ погребь, закопавъ по горло въ сырой песокъ; черезъ 12 сутокъ выпнуть, процѣдить, разлить по бутылкамъ и засмолить. Кто любитъ, чтобы было очень сладко, то можно положить сахару двойную и даже тройную пропорцію.

2126) Березовникъ. Прорѣзать весной кожу молодой, хорошей, большой березы; сдѣлавъ отверстіе поперегъ, воткнуть въ это отверстіе плотно въ дерево лубокъ, на подобіе того лубка, на которомъ катаютъ яйца, только покороче, подставить къ лубку калочку, чтобы сокъ въ нее стекалъ; съ хорошаго дерева можно получить отъ 1—4 ведеръ сока, а иное и совсѣмъ не даетъ, по этому нужно пробовать; чѣмъ ведро березоваго сока влить въ полуторный боченокъ, туда же влить бѣлаго, дешеваго слабаго вина 3 бутылки. Венгерскаго пивкой доброты одну бутылку, 2 бутылки французской водки, отъ 3 до 6 фунтовъ сахара, смотря по вкусу и 3 фунта хорошаго изюма; тогда боченокъ закупорить втулкой, какъ можно плотнѣе, кругомъ засмолить и поставить на ледъ на 2½ мѣсяца, потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и положить ихъ бокомъ, держать въ пескѣ на погребѣ. Всыпавъ сахаръ въ березовый сокъ, нужно разболтать, чтобы сахаръ разошелся.

2127) Березовникъ другимъ манеромъ. На ведро березоваго сока влить 4 бутылки вейнъ-де-грава, 8 фунтовъ сахара и 4 искошенныхъ лимона съ кожей, но безъ сѣмянъ; все это положить въ боченокъ, поставить на ледъ на 2 мѣсяца; по истечении этого срока разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, бутылки положить бокомъ въ погребь на песокъ; черезъ 3 недѣли, послѣ разлитія въ бутылки, можно употреблять.

2128) Березовникъ третьимъ манеромъ. Взять 10 штофовъ березоваго сока и на эту пропорцію положить 8 фун. сахара, размѣшать и варить въ луженой кастрюлкѣ, пока укипитъ 3 доля, во время кипѣнія снимать пѣну, потомъ снять

съ огня, процѣдить сквозь чистое полотно, прямо въ боченокъ и какъ скоро остынетъ до теплоты парнаго молока, влить туда же 4 ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 2 бутылки хорошей очищенной водки, которая бы совершенно не имѣла запаха простой водки, (ее кладутъ за поимениемъ французской), потомъ положить 4 лимона нарезавъ ихъ кружечками и вынуть семена; боченокъ не долженъ быть полный, потомъ оставить его въ теплой комнатѣ, чтобы березовикъ бродилъ часовъ 10 или 12, затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ и оставить на 7 недѣль; послѣ, процѣдивъ опять, разлить въ шампанскія бутылки, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2129) Сладкое вино изъ ягодъ. Выдавить сокъ изъ какихъ нибудь ягодъ, а именно изъ шпанской земляники, изъ простой земляники, красной и черной смородины, морозки, малины, или вишенъ, положить на каждыя 2 бутылки этого сока 1 фун. мелкаго просѣянаго сахара, который совершенно размѣшать съ сокомъ, пока не разойдется; потомъ положить дрожжей на ведро соку 3 ложки, перелить въ боченокъ или въ бутылку, поставить въ теплую комнату для броженія; если броженія не будетъ, то прибавить еще дрожжей, хотя половинную пропорцію; по 3-хъ часовомъ броженіи отнести боченокъ на ледъ, дать отстояться, въ продолженіи 3 или 4 сутокъ, тогда процѣдить и на каждое ведро соку, влить 2 бутылки французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ холодное мѣсто; чѣмъ долѣе это вино будетъ стоять, тѣмъ оно дѣлается лучше.

2130) Шиповка Маседуанъ. Шиповка эта готовится, какъ всѣ шиповки, см. № 2104, но разница въ томъ, что шиповка маседуанъ дѣлается изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ вмѣстѣ, а именно: изъ вишенъ, черной смородины, малины, дыни, персиковъ и ананасовъ, всего берется по равной части или каждый кладетъ болѣе того фрукта, который болѣе любитъ. Шиповка эта имѣетъ какой-то особенно пріятный вкусъ и никакъ нельзя объяснить ея аромата; многимъ она нравится болѣе всѣхъ прочихъ.

2131) Бишофъ изъ померанцевъ съ малагою. Чтобы имѣть сухой бишофъ, нужно наколотъ фунта 3 сахара на такіе куски, какъ накалываются къ чаю, тогда взять померанцевъ, число ихъ нельзя назначить; кусками сахара стереть съ нихъ цедру, какъ только кусокъ будетъ желтъ со всѣхъ сторонъ, то оскоблить желтизну въ тарелку и эти же кускомъ продолжать обтирать другіе померанцы, и такъ (продолжать пока весь сахаръ оскоблится; тогда этотъ сахарный порошокъ, пропитанный померанцевой цедрой, смочить сокомъ изъ померанцевъ, не разводя его жиже киселя, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ; когда нуженъ бишофъ, то по вкусу разводить малагой и подавать.

2132) Бишофъ скоростѣлый изъ померанца съ виномъ кагоромъ. Взять хороший спѣлый померанецъ, очень тонко срезать съ него кожу, которую растереть съ мелкимъ сахаромъ, пока сахаръ совершенно не пропитается духомъ и цвѣтомъ кожи; потомъ взять обрѣзанный померанецъ, снять съ него всю бѣлую кожу, а мясо растереть съ растертымъ съ померанцевой цедрой сахаромъ, сѣмечки выбросить, класть сахару столько, чтобы отъ сока померанца онъ былъ весь сырой и на вкусъ горьковатый, тогда на этотъ сахаръ налить бутылку кагору; дать постояться часа 4 или 5, процѣдить и бишофъ готовъ; кто хочетъ, чтобы вкусъ померанца былъ чувствительнѣе, то можно намить мѣтѣ вина или положить болѣе померанца.

2133) Очень вкусный напитокъ. На десять стакановъ, т. е. на пять бутылокъ сельтцерской воды влить 1 стак. ликера Альбертсезъ, выжать сокъ изъ 10

Молоковецъ. Подарокъ мол. гоз. ч. II.

апельсиновъ — корольковъ, положить сахару по вкусу; въ которомъ совѣтъ его не класть.

2134) Лимпоко (финляндскій напитокъ). Десяти копѣечный кислосладкй хлѣбъ безъ цуката наръзать тонкими ломтиками, высушить ихъ какъ можно лучше, всыпать въ суповую тарелку. — Три бутылки пива самаго лучшаго бѣлаго размѣшать съ 1½ стак. сахара, который стереть предварительно цедру съ 2 лимоновъ, влить большую рюмку 2-хъ рублеваго рома, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, процѣдить и за ½ часа до употребленія облить высушенные сухари, потомъ процѣдить, подавать. Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

2135) Лимпоко другимъ манеромъ. Десяти копѣечный кислосладкй хлѣбъ наръзать тонкими ломтиками, высушить какъ можно лучше. За часъ до употребленія взять 3 бутылки хорошаго бѣлаго пива, всыпать въ него 1 стак. меднаго сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; 2 лимона наръзать ломтиками, выдрать сѣмячки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивомъ съ сахаромъ, дать постоять одинъ часъ, подавать.

Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

А) ВОДКИ БЕЗЪ САХАРА.

2136) Водка бѣлая Московская, старинная. 12 зол. имбирю, калгану 12 зол., шалфею 12 зол., англійской мяты 12 зол., анису 12 зол.; на все это количество налить 1 штофъ спирту и поставить наставаться на 18 дней; по истеченіи этого времени прибавить въ эту настойку 1½ штофа ключевой воды, перегнать черезъ кубикъ и употреблять.

2137) Водка старинная Ерофенчъ. На ведро очищенной водки, положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. анису, 1 фун. крупно истолченныхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить все это въ большой бутылѣ на 12 сутокъ въ теплое мѣсто, послѣ этого времени можно употреблять, сливъ съ гущи или не сливая, какъ кому угодно; на гущу можно опять налить половинную пропорцію водки и поставить на мѣсяць въ тепло.

2138) Водка съ миндальнымъ запахомъ. Нужно взять молодыхъ побѣговъ рябиноваго дерева, очистить ихъ отъ кожицы, а бѣлые стебельки наръзать кусочками, положить ими четвертую долю дубника, налить на нихъ простое вино, которое и перегнать; если покажется, что запахъ миндальный слабъ, то можно положить болѣе стобельковъ, смотря по вкусу.

2139) Водка тминная скоросѣлая. Приготовить варалфе тминной воды, т. е. перегнать ее въ кубикѣ, положивъ на 2 фун. тмину 1½ штофа воды; эта вода можетъ сохраняться на ледникѣ нѣсколько мѣсяцевъ и когда нужна тминная водка, то, подсластивъ ее, влить по вкусу тминной воды и водка готова.

2140) Водка запеканка. Самую простую водку передвоемъ на сухихъ лимонныхъ коркахъ и этой перегнанной водки налить 4 штофа въ бутылъ, которая должна быть толстаго стекла; взять 12 зол. корицы, 4 зол. бадьяну, 5 зол. пардамону, 5 вод. мускатнаго цвѣту, мускатныхъ орѣшковъ 2 штуки, все это растолочь, а орѣхи стереть на терѣ и положить въ бутылъ съ виномъ; тогда эту бутылъ обмазать крутымъ ржанымъ тѣстомъ въ 3 пальца толщиной и ставить въ большой духъ, послѣ хлѣбовъ на ночь, 4 дня сряду, а утромъ всякій разъ бутылъ вынимать; послѣ 4 сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ по 1 фун. сахара.

2141) Подкрашивать водки въ разныя цвѣта. Чтобы имѣть синюю водку, нужно настоять ее на василькахъ.

Желтую — на шафранѣ.

Зеленую — на нѣмецкой мятѣ.

Красную подкрасить черникой или кошенилью.

Фиолетовую—подеолистными семянами.
Коричневую—скорлупой кедровых ореховъ.

Примечаніе. Процесс окрашиванія водки заключается въ томъ, чтобы вставить приготовленную водку на означенныхъ веществахъ. Густота краски зависитъ отъ болѣе или менѣе положеннаго количества этихъ веществъ.

2142) Очищать спиртъ отъ всякаго запаха. На ведро спирта положить $1\frac{1}{2}$ фун. березоваго угля, который приготовить слѣдующимъ образомъ: когда уголь въ самомъ сильномъ жару и уже разсѣхался, то положить ихъ въ горшокъ, судить какъ можно чище всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы уголь потухли; потомъ, выпувъ изъ горшка, опять аккуратно обдуть золу, остудить, истолочь, но не слишкомъ мелко, всыпать въ бутылъ и налить на нихъ спиртъ, который оставить на угольяхъ 3 недѣли и каждый день раза 3 или 4 взбалтывать бутылъ; по истеченіи 3 недѣль дать спирту стоять еще недѣлю, но уже не взбалтывать его; потомъ приготовить другую бутылъ, положить въ нее 1 фун. хорошаго, крупнаго, желтаго изюму, который должно очень чисто перебрать и 8 золот. фиалковаго корня, мелко изрубзанаго на кусочки; переливая спиртъ въ послѣднюю бутылъ, дужно положить въ воронку бѣлую фланель, сквозь которую пропуститъ спиртъ бывшій на угольяхъ и дать стоять 12 дней; а послѣ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ приготовленный спиртъ, для наливковъ совершенно замѣняетъ французскую водку; разбавлять его должно отварной остывшей водой, а иначе онъ будетъ бѣловать. Крѣпость вакуу желательнѣе имѣть, можно узнавать по спиртовымъ градусникамъ.

2143) Отличный пѣнникъ выгнаный изъ рябины. Раздавить въ деревянной ступкѣ 1 гарнецъ зрѣлой рябины, но чтобы она была собрана до морозовъ, потомъ налить на эту рябину 3 ведра молодого хлѣбнаго кваса и положить $\frac{1}{2}$ фун. хорошихъ дрожжей, оставить квасъ бродить въ теплой комнатѣ при температурѣ 16 градусоивъ; когда броженіе сдѣлается уже слабо, то всю эту массу кваса съ рябиной, мѣшая перелить въ кубикъ и гнать нѣсколько разъ, пока получится хорошее пѣнное вино; такъ добытый пѣнникъ не имѣетъ дурнаго запаха обыкновеннаго пѣнника и очень приятенъ на вкусъ.

В) СЛАДКАЯ ВОДКА ИЛИ РАТАФІЯ.

2144) Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ. Истолочь персиковыя косточки, наполнить ими штофъ до половины, налить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку недѣли на 4 или на 5, потомъ слить и на бутылку этой ратафія, всыпать одинъ фунтъ сахара; кто хочетъ, чтобы ратафія была слабѣе, то изъ сахару приготовить сперва густой сиропъ, наливъ на него стаканъ кипятку и выкипятивъ до густоты, влить въ ратафію; чтобы ратафія была чиста процѣдить ее сквозь частое полотно.

2145) Ратафія изъ трехъ сортовъ фруктовъ. Взять 6 фунтовъ вишень, 3 фунта красной смородины и 3 фун. малины, все вмѣстѣ истолочь въ каменной ступкѣ, переложить въ миску и дать постоять часовъ 5 или 6; тогда хорошенько выжать сокъ, лучше всего въ прессѣ, а за немѣнѣемъ его—руками, сквозь салфетку; сокъ свѣсать и на каждый фунтъ, влить 1 фунтъ французской водки, а за немѣнѣемъ ее, такой же крѣпости очищенной крѣпкой водки, размѣшать и опять свѣсать и на каждый фунтъ этой смѣси, положить $\frac{1}{2}$ фун. просѣяннаго сахару рафинаду; когда сахаръ въ сокѣ совершенно разоидется, то опять свѣсать и на каждые 6 фун. этого состава, положить 2 лота толченаго горькаго миндаля, 1 золотникъ корицы и $\frac{1}{4}$

золотника гвоздики, все вмѣстѣ смѣшать, влить въ бутылъ, закупорить плотно пробкой; обвязать мокрымъ пузыремъ, которымъ тотчасъ облепить горлышко. Эта ратафія должна стоять 6 недѣль на солнце, и всякій день раза 3 или 4 нужно ее взбалтывать; послѣ 6 недѣль слить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и сохранять въ погребѣ.

2146) Водка малиновая. Зрѣлую, перебрашную малину всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ; на $\frac{1}{4}$ ведра спирту взять 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахару; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, слить до чиста накипь и въ горячій сиропъ вливать спиртъ по немногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ насыпать хорошихъ истолченныхъ угольевъ, но не гашенныхъ водою, а наверхъ фланель. Процѣживая такимъ образомъ, влить воду въ бутылъ ниже шейки, закупорить ее, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки. Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на $\frac{1}{4}$ ведра водки надобно влить 10 или 15 гранъ поташу, распустить его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать съ водкою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить какъ сказано выше.

2147) Водка съ кардамономъ. Взять $\frac{1}{4}$ ведра, т. е. 1 гарнецъ спирту, всыпать въ него 15 золот. крупно истолченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 недѣли, процѣдить, прибавить 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахара. Далѣе вообще поступить, какъ сказано «водка малиновая».

2148) Водка темная. Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирту, всыпать 18 золот. тмину, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ 2—3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и поступить во всеиъ, какъ сказано «водка малиновая».

2149) Водка съ гвоздикомъ. Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ, черезъ 2—3 недѣли очистить водку, процѣдить ее, какъ сказано выше «водка малиновая». На $\frac{1}{4}$ ведра спирту 4 стак. воды, 6 зол. гвоздики, 1 зол. бѣлой корицы, $\frac{1}{2}$ зол. лимонной цедры, $1\frac{1}{2}$ фун. сахару.

2150) Водка мятная. На $\frac{1}{4}$ фун. сушеной мяты налить 1 гарнецъ спирту, дать постояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара; далѣе поступить какъ сказано: «водка малиновая».

2151) Водка анисовая. Приготовляется, какъ и вышепоименованныя; на $\frac{1}{4}$ ведра спирту $\frac{1}{2}$ горсти анису, $\frac{3}{4}$ золот. корицы, $\frac{3}{4}$ золот. гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золот. лимонной цедры, $4\frac{1}{2}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара.

2152) Водка лимонная или апельсинная. $\frac{1}{2}$ фунта сѣзанной, самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирту, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или $4\frac{1}{2}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахару, и т. д. какъ сказано «водка малиновая».

2153) Водка съ англійскимъ или простымъ перцемъ. Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирту, всыпать 18 золот. крупно истолченаго англійскаго или простаго перца, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахару, процѣдить и т. д., какъ сказано «водка малиновая».

В) ВОДКИ ОЧЕНЬ СЛАДКІЯ, ВЪ РОДѢ ЛИКЕРОВЪ.

Примѣчаніе. На $\frac{1}{4}$ ведра спирта, 3 раза очищеннаго, взять 6 или 9 стак. воды в 6 фун. сахара, приготовить сиропъ изъ этой воды и сахару, снять до чиста накипь; когда остынетъ, вливать мѣшай очищенный и процеженный спиртъ, заправленный какими нибудь спеціями, потомъ процедить сквозь фланель, какъ сказано въ примѣчаніи о водкахъ «водка малиновая № 2146», поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы ликеръ устоялся, тогда слить осторожно, разлить въ бутылки.

2154) Ликеръ розовый. Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутылъ, налить спиртомъ 3 раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрывало листья; поставить на солнце на 3 дня, потомъ слить, пальцы на свѣжій розовый цвѣтъ и такъ до трехъ разъ; потомъ процедить хорошенько; для цвѣта влить нѣсколько капель витріола, но съ большою осторожностью, чтобы не перелить, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ и потому послѣ каждой капли витріола взбалтывать и смотрѣть; если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витріола; $\frac{1}{4}$ ведра такого спирту развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стак. розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

2155) Ликеръ съ ванилью. $1\frac{1}{2}$ золотн. ванили, $1\frac{1}{2}$ золотн. вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцемъ спирту 4 раза очищеннымъ и 3 стак. воды, поставить на солнце на 2 недѣли, потомъ процедить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стак. воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

2156) Ликеръ лимонный или апельсиновый. Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсиновой, если свѣжей, то одинъ фунтъ, если сухой, то $\frac{1}{2}$ ф.; налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирту и 3 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто, подѣли на двѣ, потомъ смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 фун. сахара, процедить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

2157) Ликеръ малиновый. Свѣжія ягоды растереть, процедить сквозь холстину; когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стак. этого сока, смѣшать съ 6 фун. сахара, вскипятить два, три, снять до чиста накипь, остудить, влить $\frac{1}{4}$ ведра спирту, процедить сквозь фланель и т. д. какъ сказано въ № 2146.

2158) Ликеръ земляничный. Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить. — $\frac{1}{4}$ ведра этого земляничнаго спирту развести 3 стак. воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить два—три съ 6 фун. сахара.

2159) Ликеръ мараскинь. 3 бутылочкы малиновой воды, $1\frac{1}{2}$ бутылки вишневой воды, $1\frac{3}{4}$ бутылки воды померанцевыхъ цвѣтковъ, 15 фунтовъ сахара, 5—6 бутылочкы самаго крѣпкаго, углемъ очищеннаго хлѣбнаго спирта, перелить все въ бутылъ, закупорить, засмолить, поставить въ кладовую на 6 мѣсяцевъ. Потомъ перелить осторожно въ другую бутылъ, осадокъ процедить сквозь фланель въ отдѣльную бутылку.

Ликеръ изъ мамуры готовится, какъ малиновый № 2157. Готовый можно достать въ магазинѣ Чесопкова, по большой канюшенной, № 29.

Г) РАЗНЫЕ ПУНШЫ.

2160) Ликеръ для пушша. Взять всего 2 фун. сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру съ 5 лимоновъ и съ 1 апельсина, выдавить изъ нихъ сокъ; остальную часть сахара облить 1 стак. кипятку, вскипятить два, остудить,

вливать въ этотъ сиропъ выжатый сокъ изъ лимоновъ и апельсина, положить туда же сахаръ, которымъ, стерта съ нихъ цедра, дать ему совершенно растаять; тогда влить одну бутылку рома, 2 стак. хересу и 2 стак. лучшей французской водки; когда все вмѣстѣ хорошенько перемѣшается, процедить сквозь въ четверо сложенную салфетку, чтобы ликеръ былъ совершенно чистъ; разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и когда пушшъ пуншъ, наливаетъ этого ликеру въ стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

2161) Пуншъ холодный. Наколоть обшквенными кусками 3 фунта сахара, стереть ихъ цедру съ 10 лимоновъ и съ 3 апельсина; всю кожу съ лимоновъ и апельсиновъ обрѣзать и выбросить, а самое мясо надрѣзать кружками, выбросивъ все сѣмячки до одного; если можно, не дурно прибавить на эту пропорцію самый маленький, ломтиками надрѣзанный, ананасъ и прочихъ фруктовъ; эти надрѣзанные фрукты сложить въ миску, налить на нихъ $3\frac{1}{2}$ бутылки, т. е. 10 стак. кипятку, положить колотый сахаръ, размѣшать хорошенько; когда сахаръ растаетъ и кипитокъ остынетъ, влить въ сиропъ 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчасъ накрыть миску крышкою, а еще лучше салфеткою, а сверху подушкою, чтобы спиртъ не испарился; часа черезъ три процедить, выжать салфетку и сохранить въ бутылкахъ, закупоривъ ихъ и засмолить. Этотъ холодный пушшъ очень пріятнаго вкуса.

2162) Пуншъ дамскій. (На 6 стакановъ). На $\frac{1}{2}$ бутылки очень хорошаго рома положить 1 бутылку, т. е. 3 стакана кипятку, выдавить сокъ изъ 1 большого лимона, предварительно обтеревъ съ него цедру сахаромъ, котораго нужно на эту пропорцію 1 фунтъ, вскипятить все вмѣстѣ два—три, остудить; передъ тѣмъ какъ подавать поставить на ледъ; этотъ пуншъ очень вкусенъ.

2163) Пуншъ фрейлинскій. (На 6 стакановъ). На $\frac{1}{2}$ бутылки ратафи взять одну бутылку кипятку, сокъ изъ 1 лимона и отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. сахару, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ и остудивъ можно тотчасъ употреблять, холоднымъ или горячимъ, смотря по вкусу.

2164) Пуншъ дамскій другимъ манеромъ. (На 6 чашекъ). Чайную ложечку желтаго чаю залить кипяткомъ, дать настояться. Всыпать сокъ изъ 6 апельсиновъ, положить въ каждую чашку по 6 кусковъ сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайныя ложечки бѣлаго рома и сокъ изъ апельсиновъ; долить чаемъ.

2165) Пуншъ сабаіонъ. (На 6 стакановъ). 6 самыхъ свѣжихъ желтковъ, $\frac{2}{3}$ стакана мелкаго сахара просѣянаго сквозь топкое сито, мѣшать пока не сдѣлается совершенно густо и бѣло; тогда вскипятить 4 стак. молока и горячую развести битые желтки, мѣшая постоянно, потомъ взбить вѣнчикомъ, какъ шоколадъ и горячимъ подавать.

2166) Пуншъ сабаіонъ другимъ манеромъ. 12 желтковъ, 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла, влить $1\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ бутылки рома, разлить на 6 стак., долить горячимъ чаемъ.

2167) Глицъ-вейнъ. Влить въ кастрюлю $1\frac{1}{2}$ стак. воды, $1\frac{1}{2}$ стак., т. е. полъ бутылки меда и $1\frac{1}{2}$ стак. рома, положить $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, 18 штукъ гвоздики, 18 штукъ кардамона, палочку корицы и кусочекъ мускатнаго цвѣта, вскипятить, разлить горячимъ въ стаканы, процедивъ сквозь ситечко, подавать.

2168) Другая пропорція на 6 чашекъ слѣдующ.: $2\frac{1}{2}$ стак. меда, $2\frac{1}{2}$ стак. воды и $1\frac{2}{3}$ ст. ак. мелкаго сахара, кусокъ корицы длиною въ $1\frac{1}{4}$ вершка.

Д) РАЗНОЕ ПИТЬЕ.

2169) Шоколадъ. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченнымъ теплымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипеть; когда пѣна поднимется, тотчасъ разлить въ чашки, подавать.

Выдать на 6 человекъ: 3 желтка, 3 ст. молока или сливовъ. | 3 обыкновенныхъ куса сахара. $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта шоколада.

Или другимъ манеромъ: пропорція всего та же самая, но въ холодное молоко или сливки всыпать сахаръ и тертый шоколадъ, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока молоко не закипитъ: $\frac{1}{4}$ стакана холодного еще молока разбить съ 3 желтками, когда молоко закипитъ, влить эти желтки, шибко мѣшая метелкою, тотчасъ отставить кастрюлю и бить метелкою, пока шоколадъ не обратится въ пѣну; разливать въ чашки и подавать.

2170) Третьимъ манеромъ. Взять лучшаго шоколада $\frac{1}{4}$ фунта, разломать на малые куски, положить въ кастрюльку, прибавить 3—6 кусковъ сахара, налить кипятку или молока столько, чтобы только покрыло, пусть распухнетъ, тогда дополнить кипяткомъ или кипяченымъ молокомъ, всего 1 бутылки, размѣшать, вскипятить два раза, подавать.

2171) Способъ приготовления самаго шоколада. Кто умѣетъ самъ готовить шоколадъ, для того напитокъ этотъ обойдется чрезвычайно дешево, а именно: доброта шоколада зависитъ единственно отъ свѣжести какао, свѣжесть котораго узнается такъ: разломить зерно, если оно внутри не сгнило, не истлѣло, знакъ что оно годно для употребленія и такъ купивъ самаго свѣжаго какао, изжарить его какъ кофе въ жаровнѣ, жара по немногу заразы; когда зерна начнутъ слегка лопаться, но пережаривая ихъ размѣшать тотчасъ на чистый столъ, чтобы зерна чуть-чуть одно другого касались, потому что пережаренный какао нигуда не годится, равно какъ и подожаренный. Когда остынетъ, снять кожуцу, смолоть какъ можно мельче, а потомъ по полтора фунта этого порошка толочь сильно и долго не иначе, какъ въ *железной* ступкѣ, которую, всыпавъ въ нее какао и начавъ толочь его, тотчасъ же начать разогрѣвать до самаго горячаго состоянiя, поставивъ ее на раскаленную плитку отъ уюга, которую перемѣнять и замѣнять другою, какъ только она остынетъ, но все же смотрѣть, чтобы ступка не была горяча на столько, чтобы могла сжечь какао, потому что иначе все бы пранало. Когда порошокъ какао обратится въ маслянистую гладкую массу, тогда сыпать въ нее по немногу полтора фунта мелко просѣянаго сахара, не переставая мѣшать эту массу ложкою и притомъ толочь. Наконецъ всыпать $\frac{1}{2}$ лота съ кусочкомъ сахару мелко истолченной и просѣянной ванили (кто хочетъ еще кардамону и корицы полъ лота). По такъ какъ ваниль вообще довольно вредная вещь, и въ ней хороши только запахи, то лучше всего сыпать въ какао сахаръ, который предварительно держать въ стеклянныхъ банкахъ съ кускомъ ванили, запахомъ которой онъ весь пропитается; причежъ банки эти должны быть обвязаны пузыремъ или бумагою, см. № 1894, П ч. Размѣшивать хорошенько всю массу, переложить ее въ жестяныя формочки, какъ таблечки шоколада; формочки эти низенькия должны быть сверху шире, а дно уже, массу эту раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы уложились ровно вездѣ, послѣ чего поставить формочки въ холодное мѣсто, прикрыть отъ мухъ кисеею, дать такъ просохнуть; когда просохнуть сверху, выложить изъ формочекъ и разложить на чистую бумагу, дать хорошенько высухнуть и съ другой стороны; потомъ завернуть въ бу-

магу. Хорошій шоколадъ долженъ быть самаго темнаго, красноватаго цвѣта и представлять собою самую гладкую массу, тающую во рту.

2172) Какъ варить кофе. На фунтъ кофе берется $\frac{1}{4}$ фунта цикорин. Кофе надо жарить не на сковородѣ, а въ закрытой жаровнѣ, безпрестанно ее потряхивая. Когда онъ получитъ темнокаштановый цвѣтъ и покроется влагою, значить готовъ, остерегаться пережарить. Его лучше толочь, чѣмъ молоть, чѣмъ мельче, тѣмъ лучше. На каждую чашку берется полная чайная ложка смѣси кофе съ цикориею. Всыпать въ кофейникъ, въ фланцеловый мѣшочекъ, залить чашкою смѣреннымъ кипяткомъ, поставить на плиту; когда закипитъ отставить, влить тотчасъ ложку холодной воды, когда кофе оседетъ, опять поставить на плиту; когда закипитъ, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипеть; опять влить ложку воды; въ четвертый разъ, дать закипеть, отставить, дать устояться, подавать.

Или варить въ глиняныхъ, муравленыхъ съ обѣихъ сторонъ кофейникахъ, при огнѣ, въ печкѣ, заливая не водою, а кофейной водою, т. е. вывареною гущею отъ оставшагося кофе, кладя въ него кусочекъ рыбьяго клею. Сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть, подавать. Сливки къ кофе варить въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкою, чтобы была густая пѣнка.

2173) Лимонадъ. Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размѣшать, выжать сокъ изъ 1 $\frac{1}{2}$ или 2 лимоновъ, процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ: 2 лимона, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара. | т. е. по 3—4 куса сахара на стаканъ, смотря по желанiю.

2174) Оршадъ. Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стак. кипяченой воды, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другимъ 3 стак. воды, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Выдать на 6 стакановъ: $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ фун., т. е. 1 $\frac{1}{2}$ —2 стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ | около $\frac{1}{3}$ стак. горькаго. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта сахара. ($\frac{1}{4}$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ).

2175) Питье изъ клюквы, малины или черной смородины. $\frac{3}{4}$ фун. клюквы разварить въ 4 стак. воды съ $\frac{1}{4}$ верхкомъ ванили, процѣдить, выжать; смѣшать съ 2 стак. воды вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ: 1 $\frac{1}{2}$ ст., т. е. $\frac{3}{4}$ фун. клюквы. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара. ($\frac{1}{4}$ верхка ванили, кто любитъ).

Или на каждый стаканъ положить куса по 3—4 сахара, долить водою, влить по вкусу 3—4 ложки сыраго клюквеннаго морса № 2040, сокъ изъ малины или черной смородины и проч. ягодъ.

2176) Фисташковое питье. $\frac{1}{2}$ фун. фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь; развода 4 стак. кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки порошка ванили, прибавить 2 стак. воды вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ питья: $\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ. | $\frac{1}{2}$ ложки порошка ванили. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта мелкаго сахара.

2177) Питье изъ барбариса. $\frac{3}{4}$ фун. барбариса разварить въ 4 стакан. воды съ $\frac{1}{2}$ верхкомъ ванили, процѣдить сквозь салфетку, выжать, прибавить 2 стак. воды, вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать $\frac{3}{4}$ ф., т. е. 1 $\frac{1}{2}$ ст. барбариса. | $\frac{1}{2}$ верхка ванили, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

2178) Питье апельсиное. Взять $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, отереть имъ цедру съ $\frac{1}{2}$ апельсина, истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ 1 $\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, развести кипяченою водою такъ, чтобы всего было 6 стак., процѣдить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | 1 $\frac{1}{2}$ апельсина, $\frac{1}{2}$ лимона.

2179) Соки малиновый для питья. Насыпать полную бутылку, малины, налить на нее благо уксусу по горло, оставить стоять на солнце пять дней, слить уксус, выжать ягоды, не протирать их, чтобы не было гущи; этот слитый уксус налить на полную бутылку свежей малины, оставить стоять неделю, опять слить, остудить, выжать; если есть малина, то налить в третий раз на свежих ягоды, пусть стоит неделя две и больше, потом слить, подсластить, положив на стакань сока $1\frac{1}{2}$ стак. сахара; варить с сахаром не пущю, а только всыпать сахаръ въ сокъ и мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Это очень прохладительное питье, на стаканъ воды класть ложечки 2—3.

2180) Зельтцерская вода съ сиропомъ. Очень вкусное прохладительное это зельтцерская вода съ сиропомъ исключительно малиновымъ или вишневымъ.

(На $\frac{3}{4}$ стак. зельтцерской воды $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сиропа).

2181) Лимонадъ газезъ домашнимъ образомъ готовится такъ: пущю взять 26 бутылочекъ оттарной воды, и, давши ей остыть, влить въ большую бутылку; затѣмъ положить туда $\frac{1}{2}$ фунта смородиноваго листа, 6 лимоновъ порѣзанныхъ мелкими кусками (безъ зеренъ), сахару 8 фунтовъ и кремтартару 42 золот.; все это хорошенъко взболтать и поставить на сутки въ ледникъ; потомъ, вынувъ бутылку оттуда, ставить на 3 сутокъ на солнце, послѣ чего разливають въ бутылки, закупориваютъ хорошо и вновь ставить на ледъ, едѣ и держать до употребленія.

2182) Очень вкусный напитокъ. На 10 стакановъ зельтцерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ и выжать туда же сокъ изъ 10 апельсиновъ — корольковъ, сахару по вкусу, другіе и совсѣмъ не кладутъ его.

2183) Прохладительный напитокъ изъ соды. Всыпать въ одну полбутылку порошка соды, а въ другую полбутылку столько же порошковъ кислоты, налить каждую бутылку водою, закупорить, поставить лѣтомъ въ печь, а зимою — на окно. Когда захочется пить, взять полъ стакана свежей воды, влить въ нее какого-нибудь сиропа, размѣшать, влить изъ бутылки немного кислоты, а потомъ и соды такъ, чтобы вода зашипѣла, сейчасъ же и пить.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Квасъ, пиво, медъ.

А) КВАСЪ.

2184) Квасъ хлѣбный бѣлый. Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который готовится для людей, или закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Готовится онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ солода, 1 фунтъ гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнецемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнецемъ кипятку; черезъ полчаса влить снятъ гарща два кипятку и такъ разъ три, четыре; когда вольется такимъ образомъ ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $\frac{1}{2}$ гарнца или немного болѣе гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведръ 5 квасу. Когда квасъ весь выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ поило для коровъ.

2185) Квасъ хлѣбный красный. 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ичменнаго, 1 гарнецъ солода ржанаго и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стак. дрожжей и $\frac{1}{2}$ фунта мяты. Изъ этой пропорціи выйдетъ не менѣе 12 ведръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ, муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугуны воды и кипяткомъ заварить это тѣсто, размѣшать до гладкости. Когда печь истонится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ точка тѣсто и поставить въ самую жаркую печь, которую вымести, оставивъ горячкы угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день, т. е. черезъ 24 часа, вынуть чугуны, влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полны; дать постоять часа $1\frac{1}{2}$ —2, чтобы корочки размогли, переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенъко, влить ведра два кипятку, размѣшать, прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льду, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковшъ два только-что свергу устоявшагося сусла, всыпать въ него оставшіеся 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоится, слить эти 6 ведръ въ 12 ведренной боченокъ, и положить туда же поднявшуюся опару. На оставшее же въ кадкѣ тѣсто влить еще около 6 ведръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться, слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого квасу, положить въ него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процедить въ боченокъ или положить туда же и мяту, закупорить хорошенъко, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло. Черезъ 2 дня квасъ можно уже употреблять.

2486) Квасъ отличный. На 15 фунтовъ ржаной муки положить 1 фунтъ хорошей пшеничной, и гарниецъ солодовой муки, затереть все это горячей водой и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло; тогда вынуть и на это количество тѣста, переможивши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенъко, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, стаканъ дрожжей и 3 бутылки теплой воды, сбить все виѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожже и влить въ боченокъ, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта мяты, сваривши или настоявши ее; закупорить боченокъ поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ, и разлить въ бутылки.

2487) Квасъ другимъ манеромъ. Ржаного солоду 1 гарниецъ, ржаной муки крупно смолотой 1 гарниецъ положить въ горшокъ или чугунокъ, заварить кипяткомъ и хорошенъко разбить, чтобы не было комковъ, тогда поставить солодѣть накрывши чугунокъ; къ вечеру, испопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести холодной водой 5-ю ведрами, положить три столовыя ложки гречневой муки, разболтать хорошенъко, чтобы не было комковъ; тогда взять три столовыя ложки пшеничной муки, стаканъ дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и слить квасъ въ бочку, влить въ нее и эту расворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

2488) Квасъ отличный. Взять 50 стакановъ т. е. почти 17 бутылокъ или 17 полуштофовъ воды холодной, 4 фунта солодовой муки, которую всыпать въ эту воду, размѣшать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, какъ на хлѣбъ, но немного пожже, приблизительно пудъ муки. Сдѣлавъ это тѣсто въ 9 часовъ вечера, продержать его въ комнатной температурѣ до 7 часовъ утра, лѣтомъ можно держать мятѣ. Къ этому времени приготовить отъ четырехъ до пяти ведеръ кипятку и испопенную печь, какъ для хлѣбовъ; приготовленное тѣсто развести кипяткомъ, разлить въ муравленныя горшки или даже въ чугуны, (но отъ чугуновъ дѣлтъ не бываетъ такъ чисто) накрыть по плотнѣ, поставить въ печь на пѣльме сутки и наблюдать, чтобы тѣсто не ушло, а если же это случится, то поставить тотчасъ въ печь чугуны холодной воды. Черезъ 12 часовъ чугуны вынуть не болтая, долить кипяткомъ, опять поставить въ ту же печь на 12 часовъ, по истеченіи которыхъ должно быть готово корыто съ небольшимъ отверстиемъ по срединѣ; надъ этимъ отверстиемъ положить очищенныя палочки или лучинки, послать сверху соломы, наложить въ одинъ рядъ толстую холстину; вынуть изъ печки чугуны, дать имъ постоять часа два, потомъ осторожно слить въ корыто жидкость, которая должна стечь въ приготовленную кадку подъ корытомъ; а потомъ выложить изъ чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будетъ процеживаться, пужно приготовить пучекъ рябиновыхъ ягодъ, пучекъ мяты и вдвое болѣе пучекъ вѣтокъ черной смородины, взять столовую ложку хлѣбной закваски, которую подбить ржаной мукою, дать часа два подняться; когда поднимется, положить въ небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процеженнымъ сусломъ, вскипятить. Тогда взять 3-хъ ведерный боченокъ, влить въ него сусло и отъ одной до трехъ ложекъ приготовленной закваски, судя по кислотѣ сусла; боченокъ поставить въ кухню, зимой часовъ на 7, а лѣтомъ въ погребъ на 12 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по изюмникѣ, закупорить и положить бокомъ въ песокъ, на ледъ.

2489) Квасъ суточный изъ кусковъ ржаного хлѣба. Взять три фунта черствого, хорошо выпеченнаго и въ маленькихъ кусочкахъ хорошо высушеннаго ржаного хлѣба, положить его въ чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятку, тотчасъ прикрыть плотной сатерткою, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда процедить сивозъ чистую салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцію 2 фунта хорошей темной патоки, размѣшать хорошенъко, чтобы не оставалось на днѣ, и тогда влить въ эту жидкость 2 столовыя ложки дрожжей съ примѣсью 1-й ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ процедить и перелить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки; закупорить хорошенъко и поставить въ погребъ; черезъ два дня можно употреблять.

2490) Другимъ манеромъ. 16 фунтовъ кусковъ ржаного, сушеного оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой сатерткою, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квасъ въ другую кадку, положить $\frac{1}{2}$ стакана хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и 1 лимонъ, нарѣзанный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процедивъ сивозъ кисело, кладя по изюменкѣ, закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8 — 10 часовъ.

2491) Кислыя ши. Всыпать въ кадку 2 гарнца или 10 фун. пшеничнаго солоду, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной 2-го сорта 10 фун. и гречневой муки 10 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ; дать солодѣть часовъ пять, потомъ палывать кипяткомъ по 2 ведра заразъ и размѣшивать хорошенъко, пока жидкость сдѣлается такой густоты какъ квасъ, чтобы съ весла которыми мѣшаютъ, капалъ каплями; потомъ дать отстояться на леду. Этимъ же сусломъ развести два стакана дрожжей и одинъ ковшъ квасной гущи, и когда все остынетъ, перелить въ бочку; внести въ теплое мѣсто и дать закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить хорошенъко и поставить въ погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйдти 70 бутылокъ. Кипятку приходится налить ведеръ 6 и даже болѣе.

2492) Превосходный квасъ или кислыя ши. Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотата пшеничнаго солоду, 8 фунтовъ ячменнаго молотата солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ части, которыя всыпать въ два чугуна и развести теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливая въ каждый чугунокъ по 2 ведра тепловатой воды; такъ поставить эти чугуны въ печь послѣ хлѣбовъ и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто изъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводить водою, лѣтомъ холодною, а зимой тепловатою; на эту пропорцію пужно влить отъ 6-ти и до 7-ми ведеръ воды судя потому, какъ кто любитъ квасъ, погуще или пожже. Квасъ этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить сѣд. опару: взять 3 фунта пшеничной муки, 2 фун. гречневой, и 3 стак. хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать хорошенъко подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее вливать устоявшійся квасъ, хорошенъко мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку втулкою, дать простоять квасу часовъ 20, потомъ всыпать въ него 2 фунта мелкаго сахара, размѣшать хорошенъко, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить зимой въ погребъ, чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

2493) Квасъ яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ. Взять высушенныхъ просохлыхъ лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ, па-

крыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употребить. — Эти же самыя яблоки или груши можно налить кипяткомъ другой разъ.

2194) Квасъ яблочный другимъ манеромъ. Спѣлыя яблоки разрѣзать ломтиками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, навязать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнцѣ. Взять бочку величиною въ 4½ ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушеныхъ яблокъ и 1 ведро сушеныхъ грушъ, наполнить бочку рѣчною вскипяченою, но остывшею водою, поставить въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ для на три, потомъ вынести въ подвалъ, пусть стоитъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною до тѣхъ поръ, пока квасъ не предеть въ броженіе, тогда закупорить бочку; черезъ три недѣли квасъ можно уже употребить, лучше разлить его въ бутылки, положивъ въ каждую по 10 — 20 изюменекъ, засмолить, закопать въ песокъ.

2195) Квасъ лимонный очень вкусный. Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ихъ ломтиками, вынуть всѣ семечки до послѣдняго, 1 фун. изюму, 4 фун. патоки или меду, положить все въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, взять чайную чашку разведенныхъ водою сухихъ дрожжей на 10 коп. или приблизительно 30 золотн., подболтать ихъ 3 столовыми ложками крупчатой муки и положить въ квасъ.

На другой день влить въ квасъ еще 6 бутылокъ холодной воды; когда лимоны и изюмъ поднимутся и будетъ пѣна, то ихъ снять шумовкой, квасъ же процѣдить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюменки; хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на ледникѣ 5 — 6 дней. На пятый день даже можно употребить его. Квасъ завариваютъ обыкновенно утромъ, дрожжи же кладутъ въ 4 или 5 часовъ вечера.

2196) Квасъ легкій иибирійскій. На 10 бутылокъ воды положить 1 фунтъ патоки теплой, хорошей, 3 корешка мелко нарѣзаннаго иибирю, одинъ разрѣзанный лимонъ безъ зернышекъ, все это вскипятить разъ пять хорошенько, остудить до теплоты парнаго молока, положить ½ чайной ложки дрожжей, размѣшать, покрыть салфеткой, оставить въ теплой комнатѣ, пока не поднимется разрѣзанный лимонъ, тогда разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить, оставить такъ, дня 5, квасъ чего можно употребить, если готово, то будетъ иреть.

2197) Яблочный сокъ или сидръ. Это питье почти ничего не стоящее, хорошо готовить такъ, гдѣ много яблокъ. Снять съ дерева яблоки кислыя отдѣльно, сладкія также, дать имъ полежать на соломѣ, пока не сдѣлаются мягкими, но не гнилыми; потомъ изрубить ихъ какъ рубятъ капусту, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ прессы или тисковъ; сокъ отъ кислыхъ яблокъ выжимать отдѣльно, дать устояться на ледникѣ дня три или четыре, чтобы гуща осѣла, тогда слить осторожно и смѣшивать сладкій сокъ съ кислымъ, смотря по вкусу, разливать въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенько, засмолить, поставить на ледникъ, а потомъ къ зимѣ перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется болѣе года, если будетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки.

2198) Грушевый сокъ или сидръ. Приготавливается точно также, какъ вышеописанный яблочный сидръ № 2197, но не польза для него употребить слишкомъ дурныхъ грушъ т. е. которыя вяжутъ ротъ; собрать съ дерева груши, разложить ихъ на солому, продержать ихъ такъ, пока не сдѣлаются приятными для вкуса, но никакъ не допускать ихъ до гнилости и даже до мягкости; тогда ихъ изрубить, выжать въ прессѣ сокъ и поступить, какъ сказано выше, сидръ яблочный.

Грушевый сидръ не можетъ сохраняться такъ долго, какъ яблочный; если груши хороши, то и сидръ вкусенъ.

В) ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХЪ КВАСОВЪ.

Примѣчаніе. Чтобы эти Московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды были зрѣлыя и свѣжія, иначе квасъ будетъ не вкусенъ. Эти квасы, самое дешевое и прохладительное питье въ деревнѣ, гдѣ ягоды имѣютъ даромъ; ихъ лучше готовить въ бутылкахъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; но квасъ изъ малины и клубники пельза дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, въ которыхъ прирѣзываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и закрыты въ лѣдъ.

2199) Московскій квасъ изъ малины и клубники. Изъ малины и клубники московскіе квасы дѣлаются особеннымъ образомъ, а именно: Кадка, которая готовится для этихъ ягодъ, должна имѣть въ самомъ низу, съ боку просверленную скважину въ ½ вершка въ діаметрѣ, которая должна плотно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ; въ эту кадку нужно положить въ низъ самой чистой свѣжей соломы, которую хорошенько вымочить и совершенно высушить на солнцѣ; настилается солома такъ, чтобы квасъ, который потечетъ въ скважину, проходилъ бы сквозь солому, которую должно насыпать въ 3 вершка выше скважины, это дѣлается такъ, потому что эти обѣ ягоды очень нѣжны и очень скоро пускаютъ изъ себя родъ пла, когда размокнутъ, солома же задерживаетъ этотъ иль и квасъ стекаетъ чистый; кадка наполняется ягодами, на которыя наливается отварная вода. Когда вытечетъ изъ кадки бутылка квасу, то кадка долнаваться бутылкою кипяченой остывшей воды; если квасъ слишкомъ крѣпко, то онъ разбавляется водою, причѣмъ сластить его по вкусу передъ самымъ употребленіемъ. Когда квасъ солется т. е. сдѣлается слишкомъ слабъ, будучи доливаемъ постоянно водою, то его бросаютъ и начинаютъ другую заготовленную кадку; кадка должна стоять непремѣнно на льду и во время жаровъ должна быть обложена кругомъ льдомъ, а зимой въ погребѣ; если квасъ замерзнетъ, то онъ испортится.

2200) Московскій квасъ изъ морошки. Насыпается полная бутылъ или боченокъ морошки, наливается вскипяченой остывшей водою, ставятъ этотъ боченокъ на лѣдъ, пока вода не получитъ вкуса морошки, тогда сливаютъ воду и поступаютъ какъ сказано выше; сластить передъ тѣмъ, какъ пить.

2201) Московскій квасъ изъ барбариса. Дѣлается точно также, но не нужно насыпать полную бутылъ или кадку, потому что квасъ будетъ слишкомъ кисель, довольно насыпать половину.

2202) Московскій квасъ изъ вишни. Вишневый квасъ дѣлается точно также, какъ и изъ морошки, но нужно наблюдать, чтобы отъ каждой вишни была оторвана стебелекъ т. е. чтобы было маленькое отверстіе въ вишнѣ, а иначе вишни долго не дадутъ изъ себя сока. Сластить тогда, когда пить.

2203) Московскій квасъ яблочный. Нужно взять самыхъ кислыхъ, но зрѣлыхъ яблокъ, отрѣзать травку, что на верхушкѣ яблока, наполнить яблоками какую угодно бочку, налить ее отварной водою, поставить лѣтомъ и осенью на лѣдъ, а зимою въ сухой погребъ; сливать яблочную воду и доливать какъ сказано № 2199; можно положить въ бочку лимонной цедры, такъ какъ яблоки не имѣютъ своего запаха; квасъ этотъ легко можетъ простоять годъ и нисколько не испортится. У него много яблокъ, то очень выгодно этимъ квасомъ замѣнить хлѣбный, который стоитъ гораздо дороже и который не всегда удается, этотъ же квасъ никогда не можетъ испортиться, только наблюдать аккуратно, чтобы каждый разъ доливать столько воды, сколько возьметъ квасу.

2204) Московский квас из грюш. Приготавливается точно также, как и яблочный; грюши тоже нужно сверху немного срезать, также сливая квас для употребления непременно доливать отварной водой; грюши для кваса употребляются также самые кислые и неподходящие для еды. Сластили как и прочие предъ самым употреблением.

2205) Московский квас из красной смородины. Квас этот дѣлается какъ и прочие квасы, но такъ какъ онъ почти не имѣетъ аромата, то можно примѣшивать къ ягодамъ розы не очищая листья и цѣлыми розами, потому что дѣлая роза имѣетъ болѣе аромата.

2206) Московский квас брусничный. Это самый употребительный квасъ, такъ какъ брусника растетъ вездѣ въ большомъ изобиліи; его дѣлаютъ такъ, какъ и все прочіе квасы, онъ можетъ стоять цѣлый годъ и не портится, спивается не скоро, если брать его и аккуратно доливать. Сластили по вкусу.

2207) Московский квас рябиновый. Квасъ этотъ очень здоровъ, если его пить ежедневно по стакану; такъ какъ онъ довольно горекъ, то нужно его развести водой и конечно какъ и все квасы подсластить сахаромъ; дѣлается онъ, какъ и все прочіе; но рябины нужно очень мало насыпать въ бутылъ или бочку, не болѣе $\frac{1}{4}$ посуды, потому что квасъ будетъ горекъ.

В) ПИВО.

2208) Пиво домашнее. Взять солоду ржаного, смолотого 1 гарнецъ, муки ржаной тоже 1 гарнецъ, затереть всю эту муку теплой водой. Потомъ взять глиняный большой горшокъ, провѣрнуть въ немъ отверстие для спуска сусла, насыпать на дно соломы, переложить въ него тѣсто, покрывъ крышкою, поставить въ самую горячую печь; выпустъ это тѣсто на другой день утромъ слить сусло, долить кипяткомъ и опять слить. Хмѣлю сварить на эту порцію горсть, положить въ сусло; когда оно все сольется, положить на эту пропорцію стаканъ дрожжей; когда все пиво переходитъ, разлить его въ бутылки, хорошенько закупорить; всего изъ этой пропорціи должно выйти пива отъ 25 до 30 бутылочекъ.

2209) Пиво скороспѣлое. Взять 3 стакана солода и $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю, который растереть хорошенько съ мукой, насыпать въ остроконечный мѣшокъ; широкимъ отверстиемъ держать подъ краномъ самовара, во время его кипѣнія, а подъ острымъ защитнымъ кономъ, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы вытекло изъ самовара 12 бутылочекъ кипятку и чтобы тепло не быстро, а въ половину только отвернуть кранъ. Пиво простудить въ кадочкѣ до теплоты парнаго молока; тогда влить въ него 2 стакана темной хорошей патоки и полстакана самыхъ лучшихъ дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить въ бутылки, закупорить и до употребления держать въ холодномъ мѣстѣ.

2210) Домашнее пиво. $\frac{1}{2}$ ведра ячменнаго солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподволь кипѣть два часа. Прогинятивъ такимъ образомъ два часа положить $\frac{1}{8}$ ведра или 6 стакановъ хмѣлю, еще варить минутъ съ 20, процѣдить все это въ боченокъ, дать остынуть, влить тогда чашку свѣжихъ пивныхъ дрожжей и чашку патоки, размѣшать, оставить такъ до вечера. Потомъ разлить въ бутылки, которыя закупорить только

на другой день. На слѣдующій день пиво уже будетъ годно къ употребленію и его можно по вкусу употребить то крѣпче, то слабѣе, то слаще, то менѣе сладко.

2211) Пиво на англійской манерѣ. Выпустъ хлѣбъ изъ печи, должно подъ печи хорошенько вымести, насыпать на него 8 фунтовъ хорошаго ячменя или овса и безпрестанно помѣшивая его деревянною ложаткою, высушить наблюдая, чтобы зерна, не только не пригорѣли, но даже и не поджарились. Потомъ истолочь зерна, насыпать ихъ въ котелъ или иную посуду, налить на нихъ $1\frac{1}{2}$ ведра горячей воды, (въ 65 градусовъ) хорошенько размѣшать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшіяся въ котлѣ истолченныя зерна, снова налить ведро горячей воды, (въ 72 градуса), черезъ два часа слить ее, тогда налить ведро холодной воды, которую также слить черезъ полтора часа. Воду слитую съ зеренъ во все три приема смѣшать вмѣстѣ. Развести 15 фун. патоки $2\frac{1}{2}$ ведрами теплой воды, вылить ее въ приготовленную жидкость, положить $\frac{1}{2}$ фунта лучшаго хмѣлю, вскипятить мѣшая. Черезъ два часа, когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стакана хорошихъ дрожжей и размѣшавъ какъ можно лучше, поставить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не менѣе 15 град. тепла. Когда приготовленное такимъ образомъ пиво перебродитъ, слить его въ бочку; оставить ее открытою трое сутокъ, по прошествіи же сего времени втулку заколотить и недѣли черезъ двѣ получится превосходное пиво.

Примѣчаніе. При семь должно остерегаться, чтобы вода, наливаемая на зерна не была слишкомъ горяча, ибо замѣчено уже, что крутой кипятокъ бываетъ вреденъ!

2212) Средство исправлять пиво. Если пиво начинаетъ киснуть, то положить въ него свѣжаго нетопленаго меду: на 10 ведеръ пива—4 фунта меду, который сперва развести нѣсколькими стаканами пива и когда онъ совершенно въ немъ распустится, тогда уже влить его въ остальное пиво.

Г) ЗАГОТОВКА МЕДУ.

2213) Медъ сахарный. 6 ведеръ воды и 1 пудъ сахара, кипятить снимая пѣну, пока не останется 5 ведеръ, тогда снять съ огня, перелить въ кадку, дать остыть какъ парное молоко, поставить въ теплую комнату; обмакнуть въ дрожжи французскую булку такъ, чтобы она впитала въ себя не менѣе стакана дрожжей; положить въ сиропъ, если не произойдетъ броженіе, то прибавить еще дрожжей, когда медъ станетъ бродить въ продолженіи 1 часа, булку выпутъ, а опустить въ медъ $\frac{1}{4}$ фунта осетроваго клею, $\frac{1}{2}$ фунта раскрашеннаго фіалковаго корица, лимонной цедры съ 25 лимоновъ, перелить все въ очень крѣпкій боченокъ, хорошенько закупорить и поставить на ледъ на 12 дней, тогда откупорить, разлить въ бутылки, и сохранять въ погребѣ; употреблять не рѣдѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Вкусъ этого пива необыкновенно пріятенъ.

2214) Медъ отличный. На 6 ведеръ воды положить 20 фунтовъ хорошаго меду и 9 золотниковъ корицы, кипятить въ котлѣ, пока не останется 3 ведра, потомъ снять съ огня, дать остыть какъ парное молоко; тогда взять шестиконечную французскую булку, обрезать кругомъ корку, мякоть обмазать хорошенько самыми лучшими дрожжами, опустить въ котелъ, положивъ туда-же небольшую щепотку хмѣлю сколько можно взять тремя пальцами; если будетъ бродить слишкомъ слабо, то можно прибавить еще ложки двѣ дрожжей; когда же броженіе будетъ достаточное въ продолженіи одного часа, то выпутъ булку, процѣдить, влить въ хороший очень крѣпкій боченокъ, положить туда слѣдующихъ духовъ, каждая порознь, завязанные въ кисейныя тряпочки, а именно: кардамону 9 золотниковъ, фіалковаго

коря кусочками 9 золот., гвоздики 6 зол., осетрового клея 1/4 фунта; закупорив втулку в бочкѣ, какъ можно крѣпче, поставить на ледъ поглубже на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ; употреб- лять можно черезъ два мѣсяца.

2215) Медъ сахарный малиновый. Этотъ медъ варится точно также, какъ медъ подъ № 2214, но варить не 6 ведеръ воды на пудъ сахара, а только 5 и уваривать пока не останется 4 ведра; тогда снявъ съ огня, по прошествіи полчаса влить въ сиропъ одно ведро выжатого изъ свѣжей малины сока, размѣшать; когда почти остынетъ, положить дрожжи. Далѣе поступить, какъ сказано въ № 2214, если цвѣтъ сахарнаго малиноваго меда будетъ слишкомъ свѣтлымъ, то поддѣлать копенгалью, сокъ изъ малины не протирать сивозъ сито, а выжимать въ тискахъ, какъ масло. Такимъ образомъ медъ варится изъ всякихъ ягодъ.

2216) Медъ сахарный изъ черной смородины. Этотъ медъ готовится точно также какъ медъ № 2215 и № 2214, вмѣсто сока малины кладется сокъ изъ черной смородины, которую выжимать въ тискахъ, если цвѣтъ будетъ слишкомъ свѣтлымъ, поддѣлать черникою.

2217) Медъ сахарный изъ апельсинновъ. Готовится точно также, какъ медъ № 2218, но вмѣсто лимонной цедры кладется цедра апельсиновая съ 30 апельсинновъ.

2218) Приготовление настоящего монастырскаго меда для питья. Для приготовления меда берется самый лучший, чистый медъ, безъ малѣйшей примѣи воску.

Взять хорошо вылуженный желѣзный или мѣдный котелъ, влить въ него гарнецъ меда и два гарнца воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени какъ закипитъ, кипятить три часа на ровномъ, легкомъ огнѣ. По истеченіи этихъ трехъ часовъ, положить въ медъ хмѣлю, завязанную въ рѣдкую ветошку и не надъ самымъ хмѣлемъ; вшить въ тряпочку чистый камень, чтобы хмѣль оставался на днѣ. На каждый гарнецъ этой жидкости положить по два лота хмѣлю; следовательно, на гарнецъ меда съ двумя гарнцами воды надо положить всего шесть лотовъ.

Съ хмѣлемъ надо варить одинъ часъ и, по исходѣ этого часа, надо смѣрить лучинкою; если жидкости окажется менѣе значка, надо долить до значка горячей кипяченой воды, даже немного болѣе, потому что когда медъ кипитъ, то обыкновенно поднимается, такъ что его дѣлается гораздо менѣе, когда совершенно остынетъ. Долливъ этой воды, разъ вскипятить, оставить и прикрыть.

Пока медъ еще довольно теплъ, процѣдить его сквозь ветошку или рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ее четыре пятыхъ только, прикрыть толстымъ, и ставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусо- вомъ, зимою — у печки, лѣтомъ — на солнце.

Дня черезъ два медъ начинаетъ пѣниться или ферментоваться.

Если медъ будетъ стоять въ низкой температурѣ, то онъ не придетъ въ броже- ніе, а будетъ даже плѣсѣть и портится; чѣмъ мѣсто будетъ теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шумитъ, оставить его еще, если же пересталъ шипѣть и слышны уже запахъ меда и крѣпость, то, значить, онъ готовъ.

Вообще, желая имѣть медъ по крѣпче, надо дать ему спокойно стоять въ теплѣ, пока не перестанетъ шипѣть, а желая имѣть медъ по-слабѣе и по-слаще, можно его процѣдить, когда еще будетъ шипѣть.

Передъ тѣмъ, какъ пѣдить его, вливается въ эти три гарнца меда стаканъ чай- ной эссенціи полученной изъ одной чайной ложки хорошаго чаю и стакана кипятку.

Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозь фланель, и повторяя это даже нѣсколько разъ, пока медъ не будетъ совершенно чистый, про- зрачный. Процѣженный такимъ образомъ медъ уже годенъ къ употребленію, но че- резъ полгода онъ будетъ лучше, а черезъ годъ — превосходный. Вообще, чѣмъ дольше будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ становиться все лучше и лучше, хотя-бы дѣтъ двадцать.

Примѣчаніе. Кто хочетъ, чтобы медъ былъ слаще и крѣпче, тотъ можетъ на гар- нецъ меда лить не два, а одинъ гарнецъ воды, смѣрить лучинкою и тогда долить дру- гой гарнецъ.

Также можно класть меньше хмѣлю а больше чаю.

Спелій никакикъ не надо класть, медъ самъ по себѣ имѣетъ достаточно аромату. Если медъ хорошо вистоятся и будетъ процѣженъ, когда совершенно перестанетъ шипѣть, въ такомъ случаѣ можно его разлить въ тонкія обыкновенныя бутылки, онъ не помутнѣетъ; если же будетъ сливаться раньше, то бутылки нужно употребить покрѣпче.

Не слѣдуетъ медъ держать долго въ бочкахъ въ винномъ погребѣ, потому что плѣсѣнетъ и получаетъ затхлый запахъ.

Вода употребляемая для приготовления меда, должна быть мягкая — рѣчная, въ крайнемъ случаѣ колодезная, но такая въ которой намывалось-бы мыло и которая можетъ быть употребляема для мытья бѣлья.

Посуда употребляемая для приготовления меда, должна быть если не нова, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухія, которые надо для этого заранѣе, за нѣсколько дней, хорошенько вычистить и оприскнуть.

ОТДѢЛЪ XXV.

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла, разныхъ крупъ и крахмала.

А) УКСУСЪ.

2219) Уксусъ обыкновенный для марирования салатовъ. На 7 гарнецъ ключевой воды взять 1 гарнецъ водки, влить въ боченокъ, положить въ него листъ простой бумаги, который намазать 1 ф. нерастопленнаго свѣжаго меду вмѣстѣ съ воскомъ и свернуть въ трубку.

Точно такимъ образомъ приготовить еще два боченка; всѣ эти три боченка поставить въ теплое и сухое мѣсто на солнце, а зимою въ теплую комнату недалеко, но не подлѣ печи, не закупоривать ихъ втулкою, а накрыть только полотномъ; оставить ихъ такъ, не трогая, мѣсяца на три; по истеченіи этого времени уксусъ уже можно употреблять. Уходъ за уксусомъ, говорить, долженъ принадлежать только одному человѣку и то мущинѣ; паставлять уксусъ надобно въ пятницу на новолуніи.

Черезъ три мѣсяца, когда уксусъ будетъ готовъ, въ пятницу на новолуніи, утромъ натошакъ, натянуть уксусъ ливеромъ (не опуская его глубоко, чтобы не испортитъ гнѣздо) столько, сколько надобно для мѣсячнаго употребленія и сколько будетъ взято уксусу, столько же и долить боченокъ ключевою водою съ водкою (7 частей воды, 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусомъ, потому что отъ этого весь уксусъ испортится. На другой мѣсяцъ взять такимъ же образомъ уксусъ изъ втораго боченка и также долить; на третій мѣсяцъ, все-таки въ пятницу на новолуніи, взять уксусъ изъ третьяго боченка; такимъ образомъ уксусъ никогда не выведется и будетъ стоять по три мѣсяца.

Когда берется изъ боченка уксусъ и доливается водою съ водкою, можно прибавлять понемногу меду, но не бумаги, которая кладется только одинъ разъ, съ самаго пачала.

Если гнѣздо долго не образуется, то, чтобы приспѣшить его, дѣлають слѣдующимъ образомъ; взять свѣжее куриное яйцо, сдѣлать въ немъ на ободкѣ концахъ не очень большія отверстия и, прикавъ ихъ пальцами, чтобы не вышелъ бѣлокъ, опустить яйцо осторожно бокомъ въ уксусъ; черезъ двѣ-три недѣли около яйца начнеть образовываться гнѣздо, уксусъ начнетъ крѣпнеть и поправляться.

2220) Уксусъ эстрагонный. На одинъ гарнецъ, т. е. на 4 бутылки вышеописаннаго уксуса, или № 2223 или уксуса № 2224, взять 3 стакана вымытыхъ и высушенныхъ листьевъ и стебельковъ эстрагона, слить, сложить все это въ бутылку, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить въ теплое мѣсто, на одинъ мѣсяцъ, но не болѣе, потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить.

2221) Хлѣбный уксусъ. 2 гарнца ржаной муки заварить горячею водою, но не кипяткомъ, размѣшать, накрыть, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ часовъ на

12; когда каша эта сдѣлается красноватою и осолодѣетъ, тогда переложить въ кадку 4 ведерную, развести кипяткомъ 4 ведрами, пусть остынетъ; тогда положить 4—5 ложекъ дрожжей, накрыть; когда начнется броженіе, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процѣдить ее сквозь полотно, слить въ боченокъ, прибавить бутылки 3 крѣпкой водки, положить кусокъ хлѣба, намазаннаго 1½ стаканомъ меду, прикрыть втулку полотномъ и пусть стоитъ такъ лѣтомъ на солнце, а зимою въ теплой комнатѣ въ продолженіи трехъ мѣсяцевъ, такъ чтобы никто до боченка не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся пѣна въ родѣ пѣсны опадетъ сама собою внизъ, тогда уксусъ готовъ, можно разлить его въ бутылки. Этотъ чистый уксусъ можно употреблять къ столу, какъ въ кушанья, такъ и для всѣхъ марированныхъ салатовъ, фруктовыхъ или овощныхъ.

2222) Уксусъ изъ березоваго сока. Весною въ апрѣлѣ мѣсяцѣ налить въ боченокъ 2 ведра березоваго сока и 2 — 3 бутылки простой крѣпкой водки, положить 1 фунтъ меда, намазаннаго на синей бумагѣ; поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая боченка, а только прикрывъ тряпкою, этотъ уксусъ чрезвычайно вкусенъ и здоровъ.

2223) Винный уксусъ. Если есть 5 — 6 бутылочекъ испортившагося, кислаго вина, слить его въ боченокъ, налить 1 ведромъ холодной кипяченой воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить виннаго камня около 3 золотниковъ, поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая, а прикрывъ втулку полотномъ. (Нѣкоторые кладуть въ него старое гнѣздо ласточекъ). Черезъ 2 мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ, тогда разлить его въ чистыя большія бутылки или бутылки, закупорить.

2224) Хлѣбный уксусъ. Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее въ хорошо вылуженной кастрюлкѣ или въ самоварѣ, распустить въ ней 12 лотовъ мелко истолченнаго виннаго камня и 18 лотовъ хорошаго меда; прибавить еще 3½ штофа дождевой воды и ½ штофа крѣпкой водки, (изъ ржи) слить все это въ ведерную бутылку наполняя ее ¾ частей. 12 или 16 лотовъ ржанаго хлѣба налить 3 стак. крѣпкого уксуса; когда хлѣбъ разбухнетъ, сложить его вмѣстѣ съ уксусомъ въ бутылку, размѣшать все хорошенько длинною, чисто оструганною палочкою; бутылку не закупоривать пробкою, а завязать только тряпкою, поставить въ теплую комнату на шкапъ. Оставить такъ, не трогая его на 8 или 10 недѣль. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить его осторожно, разлить въ бутылки, процѣживая сквозь пропускную бумагу. Въ гущу оставшуюся въ бутылкѣ, можно влить опять воды, смѣшанной съ медомъ и водкою, какъ сказано выше и дѣлать свѣжій уксусъ, но не прибавляя болѣе виннаго камня и хлѣба.

Изъ этой пропорціи выйдетъ уксусу 7 штофовъ. Въ этотъ уксусъ, въ бутылку можно класть пѣну съ варенья, ягоды изъ подъ наливкомъ, шиповкомъ и проч.

2225) Изюменный уксусъ. Нужно имѣть хорошій, дубовый 10 ведерный боченокъ, конечно съ желѣзными обручами, испытать не течетъ ли онъ и тогда взять 20 фун. изюма, самой низкой доброты, истолочь его какъ тѣсто, положить въ боченокъ, налить на него 6 ведеръ рѣчной тепловатой воды, не горячѣе парнаго молока и накрывъ втулку ветошкой, поставить боченокъ на тенную печь, подложивъ подъ боченокъ доску, чтобы не было слишкомъ горячо; по истеченіи 8 сутокъ, положить въ боченокъ 10 фунт. меда, который развести ½ ведромъ воды, чтобы совершенно смѣшался съ водою; по прошествіи 4 мѣсяцевъ уксусъ долженъ быть готовъ, тогда его слить и на гущу налить опять 4 ведра тепловатой воды и положить 5 фун. меда и 2 фун. толченаго виннаго камня и оставить на 3 мѣсяца; потомъ опять слить и продолжать все такимъ же манеромъ; какъ станетъ замѣтно, что уксусъ слабѣетъ, т. е. изюмъ теряетъ свою силу, тогда вливая 4 ведра воды и 5 фун.

ища, прибавлять всякий раз 4 штофа пивного вина. Соблюдая все это, можно иметь вечно хороший уксус. Если гнѣздо сдѣлается слишком высоко и боченокъ станетъ мало вмѣщать въ себя уксусу, вылить всю гущу изъ боченка, отдѣлить часть гнѣзда прочь, а остальную гущу опять влить въ боченокъ. При приготовленіи уксуса нужно соблюдать большую чистоту, все постороннее попавшее въ боченокъ портитъ уксусъ.

2226) Красный пивной уксусъ. На 4 ведра охислаго пива положить 1 фун. горячаго ржаного хлѣба, безъ корки, 4 стак. меда или 8 стак. черной патоки, 1 листъ простой писчей бѣлой бумаги, вымазанной со всѣхъ сторонъ медомъ, все это опустить въ боченокъ и поставить на теплую печь, но подъ боченокъ непремѣнно поддѣлать подставки или положить толстую доску, чтобы не было слишкомъ горячо. Втулку боченка не должно закупоривать, а только покрыть ветошкой и примазать ее кругомъ глиной или мякинемъ хлѣбомъ.

2227) Уксусъ изъ яблокъ. Собрать ушавицы съ дерева яблоки, даже не совершенно зрѣлыя, сложить ихъ въ кучу, но наблюдать, чтобы они не осыпались, а только сдѣлались бы мягче, тогда изрубить ихъ сѣчкой такъ мелко, какъ рубятъ панусу, класть въ остроконечные мѣшки и выжимать сокъ посредствомъ прессы; весь выжатый сокъ влить въ кадку и поставить на 3 дня на ледъ, потомъ слить осторожно чистый сокъ, не затрагивая гущу, влить его въ крѣпкій дубовый боченокъ; на каждое ведро сока, положить 1 стаканъ меда или 2 стакана черной патоки; положить если есть готовое уксусное гнѣздо, а за неимѣніемъ его листъ писчей бумаги вымазанной медомъ, втулку накрыть ветошкой, примазать ее, и такъ оставить на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ дѣлается очень долго и если въ него не класть меду, то иногда онъ стоитъ годъ до полной готовности, онъ бываетъ очень крѣпкимъ и приятнымъ, а главное еще то, что онъ почти ничего не стоитъ тамъ, гдѣ есть свой садъ, потому что онъ можетъ быть сдѣланъ и безъ меду, который какъ и гнѣздо кладутся для скорости; оставшіяся выжимки можно сложить на грядку и если яблоки были зрѣлыя, то весной всѣ семена дадутъ ростъ и сформируется школа.

2228) Ягодный уксусъ. Взять пяти или шести ведерный боченокъ, насыпать въ него до половины какихъ угодно ягодъ, кромѣ земляники и брусники, влить въ него 3 ведра кипятку и оставить на 2 недѣли, закупорить втулку очень слабо, и нѣсколько разъ въ день взбалтывать боченокъ; послѣ этого времени положить въ боченокъ 1½ фун. ржаного хлѣба безъ корки, намазавъ его медомъ, 1 горсть бѣлаго гороха, 1 горсть дубовыхъ щепочекъ, кусокъ хлопчатой бумаги величиной въ стаканъ, листъ писчей бѣлой бумаги намазанный медомъ, 5 стак. меда и 3 штофа пивного вина, втулку накрыть только ветошкой и примазать ее; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и влить опять 3 ведра рѣчной воды, съ такимъ же количествомъ меда и вина, какъ сказано выше; слитый уксусъ въ первый разъ сохранить и смѣшать со вторымъ настоемъ, потому что первый будетъ ароматнѣе. Этотъ уксусъ можно палить постоянно такимъ же манеромъ, но когда ягоды потеряютъ свой вкусъ и силу, то можно ихъ выбросить, а на сформировавшемся гнѣздѣ будетъ постоянно хороший уксусъ.

2229) Скороспѣлый уксусъ. Взять 6 ведеръ рѣчной воды, кипятить ее пока останется 3 ведра. Изъ именной сѣяной муки испечь обыкновенный кислый хлѣбъ, и когда онъ простынетъ, разрѣзать его на ломти и высушить въ печи, соблюдая чтобы эти сухари никакъ не пригорѣли; когда они простынутъ, то истолочь ихъ мелко и всыпать въ мѣшочекъ, сдѣланный на подобіе колбасы изъ рѣдкого крестьянскаго холста; влить воду въ боченокъ, опустить туда черезъ втулку мѣшокъ съ сухарями, влить 3 штофа пивного вина, 3 фун. меда, разбѣшаннаго съ водой и 1 фун.

пивнаго камня; вода, куда все это опускается, должна быть теплоты парнаго молока; тогда накрыть втулку ветошкой, примазать ее и не закупоривая, оставить на 6 недѣль; черезъ два мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ. Мѣшокъ для сухарей долженъ быть вершковъ 10 въ длину и ширины такой, чтобы вошелъ въ втулку.

2230) Малиновый уксусъ. Взять ведерную бутылку, положить ее до половины свѣжей малиной и долить полную отварной теплой водой, положить въ нее 1½ стак. меда, 1 стак. дрожжей и 1 бутылку пивнаго вина, поставить на солнце и бутылку не закупоривать, а обвязать только ветошкой; бутылку для этого уксуса должна быть очень толстаго стекла, а за неимѣніемъ таковой бутылки уксусъ можно приготовить въ боченкѣ, который поставить въ теплое мѣсто; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и налить другую такую же пропорцію.

2231) Розовый уксусъ. Собрать шиповникъ, сдѣлать лепестки, отрѣзать бѣлые кончики прочь, высушить розовые, всыпать ¼ или ½ бутылки, положить немного стручковаго перцу, одинъ мушкатный орѣхъ, кусочекъ корицы, нѣсколько гвоздикъ, налить самаго крѣпкаго репекаго уксусу, закупорить крѣпко, поставить на солнце подѣли на двѣ, на три, продѣлить, выжать.

2232) Средство чтобы не портился уксусъ. Бутылки съ уксусомъ поставить въ воду, кипятить ее 15—20 минутъ, дать въ водѣ же остынуть.

2233) Уксусъ для маринаванія сладкихъ салатовъ. На 4 фунта фруктовъ или ягодъ взять 4½ стак. обыкновеннаго уксуса, 1½ фунта меда, по лучи сахара, крупно истолченной гвоздики не менѣе 50 штукъ, корицы вершка 2; штукъ 30—50 англ. перца и 4—6 шт. лавроваго листа, ложку соли, которая предохраняетъ отъ плѣсни, вскипятить.

Для кислыхъ ягодъ сахара надо положить до 2 фунтовъ.

2234) Еще уксусъ для маринаванія ягодъ и фруктовъ. На ¼ штофа уксуса 1 штофъ воды, 1½ фун. т. е. 4½ стак. сахара кусками, ¼ ложки селитры, ¼ ложки соли, 1 листикъ лавроваго листа и немного корицы, вскипятить, остудить, залить виноградъ, вишни, сливы и вообще всѣ фрукты.

2235) Уксусъ для маринаванія овощей и зелени. Приготавливается точно также, какъ уксусъ № 2234, по сахару кладется только куски 3—4.

2236) Уксусъ для маринаванія рыбъ и мяса. На бутылку уксусу взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованнаго сельерея, петрушки, моркови, лукавицу, горсть англ. перца, горсть лавров. листа, немного мушкат. цвѣта, гвоздики (корицы, кардамону и чесноку, кто любитъ), вскипятить, остудить.

2237) Еще уксусъ для маринаванія мяса. Приготавливается точно также, по только на эту пропорцію уксуса можно прибавить 3 стак. воды и соли взять до ¾ стакана.

В) ЗАГОТОВКА ГОРЧИЦЫ.

2238) Горчица очень прочная. На 3 столовыя ложки съ верхомъ горчицы, положить 1½ золотника толченой гвоздики и 2 ложки съ верхомъ сахару, развести все это въ камешной кастрюлѣхъ хорошимъ уксусомъ, чтобы было гораздо ниже обыкновенной горчицы и чтобы не было ни одного комка, тогда поставить на плиту и варить пока не сдѣлается густо, какъ самое густое тѣсто, тогда снять съ огня и развести холоднымъ уксусомъ до обыкновенной густоты, разлить по банкамъ и на первую недѣлю поставить на теплую печь, а потомъ сохранять въ комнатѣ. Такъ

приготовленная горчица может стоять больше года; если слишком загустеет, стоять только развести ее уксусом и размешать.

2239) **Горчица на манер французской.** На 1½ фун. сѣрой или желтой горчицы положить ½ фун. сахара, 4 столовые ложки толченых и просѣянных сквозь сито ржаных сухарей, десертную ложку соли, ½ чайной ложки толченого перца, маленькую бабочку каперсовъ, маленькую бабочку оливокъ, 2 голландскихъ селедки, 4 столовые ложки рассола отъ голландскихъ сельдей безъ малѣйшаго запаха; сельди, каперсы и оливки изрубить очень мелко и протереть сквозь сито, потомъ смѣшать съ горчицей и весь состав вмѣстѣ растереть хорошенько, разводя лучиватъ репскимъ уксусомъ съ прибавкой ½ бутылки французскаго уксуса; прежде влить французскій уксусъ, а репскаго прибавить сколько войдетъ, чтобы горчица не была слишкомъ густа, потому что она отъ времени густѣетъ. Если готовится желтая горчица, то перцу класть не нужно.

2240) **Красная горчица.** На 3 ложки желтой горчицы, положить 4 ложки вареного и протертаго на подситокъ цавеля, размешавъ его съ горчицей, развести его хорошимъ крѣпкимъ уксусомъ, настоящимъ на эстрагонѣ; на эту пропорцію положить 2 столовые ложки съ верхомъ мелкаго сахара, ложку мелко растертыхъ каперсовъ и 2 чайныхъ ложекъ соли; дѣлать не густо, а какъ обыкновенная французская горчица; она не такъ прочна, какъ вышесказанная, но все же можетъ сохраняться около двухъ мѣсяцевъ.

2241) **Яблочная отличная горчица.** Нужно испечь хорошихъ кислыхъ яблокъ, горячая протереть сквозь сито; на 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки протертыхъ яблокъ, перемешать вмѣстѣ, прибавить на эту пропорцію 2 столовые ложки съ верхомъ сахара, развести хорошенько уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями какъ для маринаванія, можно положить 2 чайныхъ ложки соли. Эта горчица отличнаго вкуса, начать употреблять ее лучше не ранѣе какъ черезъ 3 дня.

2242) **Грушевая горчица.** Очистивъ 20 спѣлыхъ грушъ, сварить ихъ въ маломъ количествѣ воды до мягкости, тогда откинуть ихъ на сито и когда вода вся стечетъ, протереть груши сквозь сито, и поступить какъ сейчасъ сказано о яблочной горчицѣ; эта горчица еще вкуснѣе яблочной.

2243) **Горчица простымъ способомъ.** На 3 ложки англійской горчицы положить 2 ложки сахара и чайную ложку съ верхомъ соли, размешать все вмѣстѣ и развести хорошимъ холоднымъ уксусомъ, необходимо тереть ее по крайней мѣрѣ съ часъ, чѣмъ болѣе, тѣмъ лучше, отъ тренія она очень выигрываетъ и во вкусѣ и въ крѣпости.

2244) **Горчица сѣрая.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить ½ фун. сахара, размешать хорошенько, влить потомъ ½ стакана *вейн-де-граве* (*vin-de-grave*), развести хорошимъ уксусомъ до густоты жидкой кашки, тогда разлить по банкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ темной комнатѣ на 3 недѣли, послѣ чего выйдетъ прекрасная горчица.

2245) **Горчица сѣрая на манеръ французской.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить ½ фун. сахара, размешать хорошенько и въ эту смѣсь вливать по небольшому хорошаго прованскаго масла, мѣшая постоянно, пока горчица превратится въ комъ очень густой и весь пропитанный масломъ; тогда всыпать въ нее 1½ золотн. толченой корицы, и 1½ золотн. толченой гвоздики, развести французскимъ холоднымъ уксусомъ, пока она не сдѣлается жидка какъ кашка, тогда разлить въ банки, закупорить и протереть недѣлю на теплой, но не горячей печкѣ; потомъ можно употреблять.

2246) **Горчица по англійски.** Взять ½ фунта сухой англійской горчицы, всыпать въ салатникъ, влить 3 ложки прованскаго масла, размешать, накрыть, оставить такъ на 12 часовъ. Въ простѣи этого времени вскипятить ¾ стак. крѣпкаго уксуса эстрагона, влить его поемному въ горчицу, постоянно мѣшая, пока не остынетъ; всыпать 2 столовые ложки мелкаго сахара или болѣе, и ложечки три подоженнаго сахара, см. I часть № 270, размешать и горчица готова.

2247) **Горчица другимъ манеромъ.** ½ фунта англійской горчицы всыпать въ кастрюльку, облить ¾ стак. кипящаго крѣпкаго уксуса эстрагона, всыпать ½ фунта мелкаго сахара, влить ложку жженого сахара, размешать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить мѣшая, перелить въ салатникъ, мѣшать пока не остынетъ. Если окажется слишкомъ густа можно развести горячимъ уксусомъ.

2248) **Горчица домашняя.** Когда созрѣетъ въ огородѣ горчица домашняя, не сарентская, собрать ее, разсыпать на скатерть, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, вычистить, чтобы не осталось плевъ, всыпать въ мѣшечекъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить въ печи послѣ хлѣбомъ; когда будетъ совершенно суха, истолочь въ ступѣ или смолоть въ меленькѣ отъ кофе, просѣять сквозь частое сито; 1 стаканъ меда поставить на плиту, вскипятить до-красна, когда подрумянится, всыпать 1 стаканъ смолотой или истолченной горчицы, развести вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ, размешать до гладкости и тотчасъ же закупорить.

2249) **Горчица другимъ манеромъ.** Взять ¼ фунта, т. е. ½ стакана мелкаго сахара, 2½ стакана воды, кипятить до тѣхъ поръ, пока не только выкипитъ, но чтобы сахаръ подрумянился, тогда влить 1½ стакана уксуса, размешать немного, всыпать толченой горчицы такъ, чтобы сдѣлалось густо, вскипятить, сънять съ огня. Вскипятить отдѣльно 1½ стакана уксуса съ горстью зеленаго эстрагона и немного соли, процѣдить и протереть сквозь рѣдкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; это любить сладко, можетъ прибавить сахару, въ поемную бутылку, засмолить. Такая горчица, чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ лучше.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОСТНАГО МАСЛА.

2250) **Прованское масло.** Самое лучшее изъ постныхъ маселъ это прованское «huile vierge» бѣловатаго цвѣта, выжимаемое изъ неперезрѣлыхъ оливокъ растущихъ на островахъ Греческаго архипелага, на берегахъ Адриатическаго, Средиземнаго моря, въ Греціи, Далмаціи и Южной Франціи. Масло выжатое изъ перезрѣлыхъ оливокъ уже хуже, но болѣе желтоватаго цвѣта, а еще худшее масло зеленоватаго цвѣта. — Прованское масло употребляется для приготовления бифтекса, салатовъ, горчичныхъ соусовъ, подается къ селедкѣ, жарится въ немъ рыба и т. п., стоитъ около 60 коп. фунтъ.

2251) **Средство сохранять прованское масло больше года свѣжимъ.** Не закупоривать его а завязывать ветошкой, держать въ комнатѣ, но только не на солнцѣ.

2252) **Маковое масло.** Приготавливается изъ бѣлаго мака и цвѣтомъ похоже на прованское, стоитъ около 40 коп. фунтъ, употребляется для жаренія рыбы, для заправки постныхъ суповъ и соусовъ.

2253) **Горчичное масло.** Горчичное масло приготавливается слѣдующимъ образомъ: Взять высушенныя слегка горчичныя сѣмена, очистить ихъ отъ кожицы въ жерновахъ, какъ это дѣлается съ ячменемъ и просомъ приготавливаемомъ на круны;

потом истолочь их, просеять, всыпать в большую жестянку с плотной крышкой, опустить эту жестянку в воду, кипятить $\frac{1}{4}$ часа и горячую горчицу, вынимая из жестянки, толочь в ступице, складывать в остроконечные мѣшки и выбивать масло в прессѣ, какъ обыкновенно. Выжатая сѣмена нужно нѣсколько разъ складывать в жестянку, разогрѣвать ихъ в кипяткѣ и опять выбивать в прессѣ, пока в нихъ совершенно не останется масляныхъ частицъ. Горчичное масло стоитъ около 50 коп. за фунтъ; употребляется, по большей части, для жаренья рыбъ.

2254) Горчичное масло другимъ манеромъ. Очищенные сѣмена горчицы перетолочь хорошенько в ступице, потомъ переложить ихъ на сито и держать надъ паромъ кипятка, пока они согреются и во время нагрѣванія почаще мѣшать ихъ ложкою, подкладывая подъ сито бумагу, на которую должны сыпаться сѣмена; перемѣшавъ сыпать ихъ обратно на сито; когда они хорошо нагрѣются, класть ихъ в остроконечные мѣшки и выбивать масло в прессѣ; выжатая сѣмена нужно нѣсколько разъ нагрѣвать вышеоказаннымъ способомъ и всякій разъ выбивать в прессѣ, пока при выбиваніи масло совершенно не перестанетъ капать. Изъ пуда горчицы выходитъ отъ 7 до 9 фунт. масла.

2255) Орѣховое масло. Стоитъ около 40 копѣекъ фунтъ, употребляется для жаренья рыбъ, подправки суповъ и соусовъ. Чтобы сохранить орѣховое масло свѣжимъ года два и даже болѣе, нужно на 10 фунтовъ этого масла положить $\frac{1}{2}$ гарнца бѣлаго гороха, который прежде растолочь в ступице, какъ самая крупная крупа, просеять мелкія части сивозъ сито; употреблять масло не сливая съ гороху.

2256) Подсолнечное масло. Дешевле всѣхъ, а именно около 22 коп. за фунтъ употребляется для жаренья рыбъ и заправки соусовъ и суповъ; готовится изъ сѣмянъ подсолнечника.

2257) Какъ исправлять конопляное масло. Конопляное масло готовится изъ сѣмянъ конопли, стоитъ около 14 коп. фунтъ, употребляется бѣдными людьми в кушанья, но болѣею частью для освѣщенія; чтобы отнять отъ него дурной запахъ и вкусъ надо на бутылку масла взять 6 головокъ луку средней величины, очистить ихъ, нашинковать, смѣшать съ масломъ, вскипятить в кастрюлкѣ разъ 5 или 6; тогда во время послѣдняго сильнаго кипѣнія влить въ масло соевую ложку холодной воды и тотчасъ отставить кастрюльку отъ огня, потому что дѣйствіе ледяной воды такъ сильно, что если кастрюлька не очень велика, то масло можетъ выплыть.

2258) Очищать конопляное масло отъ гущи. Чтобы очистить напр. 10 ф. коноплянаго масла, нужно взять столовую ложку съ верхомъ толченой селитры, размѣшать ее в стаканѣ коноплянаго масла, вскипятить разъ 6 или 7 и горячее влить в бутылку съ 10 фунтами масла, для того, чтобы очистить его. Бутылка не должна быть полная, затѣмъ обвязать горло бутылки пузырькомъ, наколоть его толстой булавкой, поставить в темной комнатѣ или на теплой лежанкѣ; масло сдѣлается такъ свѣтло, какъ маковое, тогда слить его съ гущи и обвязавъ опять наколотымъ пузырькомъ, держать в холодномъ мѣстѣ.

Г) ЗАГОТОВКА РАЗНЫХЪ КРУПЪ, МУКИ И ТОЛОКНА.

2259) Размычатая гречневая крупа. Взять гречихи, всыпать ее в кадку такъ, чтобы наполнить только 3-ю долю кадки, налить вдругъ полную кадку кипяткомъ, накрыть ее, дабы остить такъ, чтобы можно было в нее опустить руку; тогда

воду слить и горячую еще гречиху всыпать в теплую, но не слишкомъ горячую печь, чтобы крупа в ней прѣла, пока печь остынетъ; тогда вынуть гречиху и высушить ее в теплыхъ печахъ, нельзя насыпать толстыми слоями гречихи просушивая ее. Когда гречиха высохнетъ, то дѣлать изъ нее обыкновенную крупную крупу.

2260) Шпеничная крупа. Взять шпеницу яровую или озимую, все равно, хорошенько ее вычистить отъ всякихъ постороннихъ зеренъ, потомъ вымыть ее и высушить; и приготовить изъ нее крупу, какъ обыкновенно крупную гречневую. Каша изъ этихъ крупъ очень вкусна, ее варятъ на водѣ и подаютъ къ ней чухонское масло, а кто любитъ, то кашу эту можно варить и на молокѣ.

2261) Картофельная крупа бѣлая. Взять сколько угодно картофельной муки, впустить в нее ячшихъ бѣлковъ столько, чтобы можно было замѣсить очень густое тѣсто, которое протереть сквозь рѣдкое рѣшето на доску, но чтобы слой на доскѣ былъ самый тонкій, потомъ поставить в вольней духъ в печку; когда крупа высохнетъ, вынуть ее, можно протереть руками, чтобы она была нѣсколько помельче.

2262) Картофельная крупа желтая. Приготавливается точно также, какъ и бѣлая, только вмѣсто бѣлковъ нужно класть желтки.

2263) Зеленая крупа. Для этой крупы нужно жать зеленую еще розь, снопы которой должны быть не болѣе 6 вершковъ в обхватѣ. Приготовить котелъ съ водою и во время самаго сильнаго кипѣнія опустить в котелъ колосья одного снопа или на болѣе двухъ сноповъ, чтобы не остудить воды; опустивши протереть на долѣ 10 секундъ и вынуть дать водѣ опять закипеть и такимъ образомъ опускать в кипятокъ остальные снопы; вода должна быть солоная. Потомъ вынуть снопы на изгородь, чтобы они высохли на солнцѣ и затѣмъ высушивъ ихъ в печи вымолотить и сдѣлать крупу.

2264) Розовая крупа. Очищать розы, отрѣзать прочъ всѣ бѣленькія кончики, а остальные листья рубить на доскѣ, пока не сдѣлается какъ каша; тогда, продолжая рубить, положить в нихъ сбитыхъ в мѣлу ячшихъ бѣлковъ подсохшаго крупичатой муки, пока не сдѣлается совершенно густое тѣсто, в которое прибавить немного воды; тогда раскатать это тѣсто какъ на лашу, нарезать мелко, высушить, а послѣ раскрошить. Пропорція: рѣшето обрѣзанныхъ розъ, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмка воды и муки столько войдетъ.

Примѣчаніе. Изъ одного пуда ржи выходитъ 35 фун. ржаной муки.

Изъ 1 пуда шпеницы выходитъ 22 фун. муки 1-го сорта, 9 фун. муки 2-го сорта и 5 фун. отрубей.

Изъ 1 пуда зимняго ячменя, который лучше лѣтняго, получается 23 фун. крупной или 21 фун. средней, или 19 фун. самой мелкой крупы.

Изъ 1 пуда хорошаго сухаго овса получается 10 фун. крупы.

2265) Крупа для овсянаго киселя. Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе — его дѣлать изъ крупы, а не изъ муки. Чтобы сдѣлать крупу нужно подсушить овесъ, затѣмъ истолочь его в деревянной ступице, едутъ съ него мѣхомъ пель, а чтобы приготовить кисель, взять напр. 4 стак. этихъ истолченныхъ крупъ, налить на нихъ 8 стакановъ воды, поставить в кухню подлѣ теплой печки. Если надо имѣть кисель скоро, то намочивши крупы утромъ, положить в нее корку кислаго хлѣба, то в вечеру будетъ кисель готовъ. Намоченную крупу къ вечеру разболтать хорошенько и процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То что стечетъ сивозъ сито называется цѣкъ, его надо, мѣшая, вскипятить в кастрюлкѣ нѣсколько разъ. Чтобы кисель былъ помиле прибавить в него еще 1—2 стак. воды и тогда уже варить.

2266) **Овсяная крупа для Габеръ-супа.** Крупа эта готовится почти также, как и толокно (см. ниже), но не надо ее сушить в такой горячей печи, чтобы крупа не была так желта, как для толокна, а совсем почти бѣлая.

2267) **Толокно.** Овес просѣять, всыпать в горшок или чугунок наполняя его до половины. Накрыв овес чистой тряпочкою, сверху наполнить чугунок горячей водой, поставить в печь, когда в ней разгорятся дрова. По мѣрѣ того, как будет выкипать вода доливать водой; когда печка истопится, вынуть чугунок, выложить овес на рѣшето, чтобы вода стекла. Печку же между тѣмъ вымѣсти чисто отъ угольевъ и золы, выложить овес кучей в печь на полчаса, потомъ разсыпать его по печкѣ, мѣшать почаще, чтобы ровно высохнуть и на цѣлую ночь оставить в печкѣ. На слѣдующій день вынуть овес, вытопить печь, но уже не так жарко, как в первый разъ, рассыпать опять овес и опять мѣшать, чтобы не подгорѣть. Когда совершенно высохнет и простынет, тогда толочь в ступкѣ и сѣять сквозь рѣшето; толочь и просѣивать раза три одну и ту же крупу. Оставшуюся потомъ на рѣшетѣ крупу смыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составитъ толокно.

2268) **Картофельная мука.** Приготовлять картофельную муку самое выгодное осенью, когда выкапываютъ картофель изъ земли, потому что тогда картофель мучниѣе. Надо ее чисто перемыть, натереть на теркѣ, сбрасывая натертую тотчас же в воду. Натеревъ сколько угодно размѣшать съ водой такъ, чтобы воды было по крайней мѣрѣ вдвое противъ картофельной массы; оставить такъ на нѣсколько часовъ или на ночь; потомъ взять рѣдкое рѣшето и надъ нимъ выжимать картофельную массу, разбивая и выжимая ее въ рукахъ и сквозь это рѣшето процедить всю воду постоянно разбалтывая, потому что на днѣ будетъ образовываться осѣдой, который и есть мука. Оставшійся выжимки налить холодной водой, размѣшать и дать опять постояться, помѣшивая, чтобы мука вымывалась, поступить также. Устоявшуюся затѣмъ воду сливать, а картофельную на днѣ массу наливать чистой водою, взбалтывать хорошенько и процеживать уже сквозь сито и такъ поступать, пока мука не сдѣлается совершенно бѣлою; тогда в послѣдній разъ слить воду, выбрать муку, которая плотно пристанетъ къ чашкѣ или кадкѣ, разложить ее кусочками на толстую простыню, оставить сохнуть в теплой комнатѣ, накрывъ другой простыней, чтобы не пылилось. Когда мука будетъ совершенно суха, то растолочь ее, просѣять и держать в сухомъ мѣстѣ. Употребляютъ эту муку для киселей, бисквитныхъ тортовъ, пудинговъ, кладутъ в глазурь для покрытiя тортовъ и проч.

Д) ЗАГОТОВКА КРАХМАЛА.

2269) **Крахмалъ пшеничный.** Взять наприѣръ восемь гарнцевъ т. е. 96 стакановъ чисто перебранной, просѣянной и вымытой пшеницы, мыть ее надо до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ оставаться совершенно чистою, потомъ мочить ее в продолженiи девяти дней, наливая ее сперва лѣтнею, а потомъ холодною водою, каждый день перемѣняя свѣжую воду. В холодные дни, надо мочить ее дольше, однимъ словомъ мочить до тѣхъ поръ, пока не побѣдетъ вода и не начнутъ лопаться зерна. Тогда взять мѣшокъ изъ новаго полотна, насыпать в него пшеницу, перевязать, оставивъ порядочно пустаго мѣста, положить в корыто и топтать ногами. Черезъ нѣсколько времени развязать мѣшокъ, полить пшеницу водою, перемѣшать ее рукою, еще разъ облить водою, и всю эту воду слить в ванночку. Изъ этой воды, когда она устоится, выйдетъ самый дурной т. е. послѣдній сортъ крахмала.

Мѣшокъ опять перевязать и топтать по немъ какъ и прежде, опять развязать его, налить водою, размѣшать, еще подлить воды и слить ее в другую посудину. Каждый разъ корыто хорошенько споласкивать.

В третiй разъ надо топтать пшеницу подольше, такъ какъ за третiимъ разомъ получается самый лучший крахмалъ; налить в нее воду, какъ и въ прежнее разы слить в отдѣльную посудину, процеживая ее, какъ и прежде сквозь сито, покрытое кисеею. Слитую эту воду во всѣхъ трехъ посудинахъ дать стоять 24 часа, послѣ чего, какъ можно осторожнѣе, слить сверху желтоватую воду; на оставшiйся на днѣ крахмалъ налить чистой воды, вымѣшать хорошенько, кромявая такимъ образомъ крахмалъ и дать опять стоять 24 часа. Такъ повторять в продолженiи пяти дней, пока не будетъ оставаться совершенно чистая вода; тогда сливъ воду в послѣднiй разъ, оставшiйся на днѣ крахмалъ разложить на простыни на столъ, подъ открытымъ небомъ или в теплой сухой комнатѣ. В солнечные дни крахмалъ просохнетъ в пять дней. Изъ восьми гарнцевъ пшеницы выйдетъ отъ четырехъ до четырехъ съ половиною гарнцевъ крахмала или до 50 стакановъ, что составитъ отъ 20 до 25 фунтовъ.

2270) **Крахмалъ изъ каштановъ.** Собрать свѣжихъ, совершенно зрѣлыхъ каштановъ, очистить отъ верхней скорлупы и тереть ихъ на желѣзныхъ теркахъ или толочь ихъ в большихъ ступкахъ, пока не превратятся в сплошную массу; налить массу эту порядочнымъ количествомъ мягкой воды, вымѣшать ее хорошенько, оставить такъ на цѣлую ночь. На другой день утромъ рано всю эту жидкую образовавшуюся массу переложить в крѣпкие, по рѣдкие полотняные мѣшки; выжимая ихъ, мѣшая и наливая водою дать выдѣлиться всѣмъ мучнымъ частицамъ, пусть стекаютъ съ водою в подставленную подъ корыто посудину. Когда свѣжо налитая вода окажется уже совершенно чистою, тогда перестать выжимать. Водѣ же слитой в посудинѣ дать устояться и слить ее осторожно не ранѣе какъ черезъ 24 часа; налить на крахмалъ свѣжей воды, перемѣшать, дать опять стоять 24 часа и осторожно слить ее. Оставшуюся на днѣ массу брать руками, выжимая изъ нее воду, раскладывать на чистыя доски на солнце или в теплой комнатѣ, предохраняя ее отъ пыли и т. д.

2271) **Крахмалъ изъ незрѣлыхъ яблокъ и грушъ.** В нѣмецкихъ газетахъ былъ опубликованъ способъ приготовленiя крахмала изъ незрѣлыхъ яблокъ и грушъ, которыя снабжены съ дровьяевъ, а именно: собрать ихъ, очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, вымолоскать хорошенько, тереть на теркахъ тотчас же сбрасывая натертую массу в кадку, двѣ трети которой наполнить предварительно водою; воду эту надо постоянно мѣшать. Когда всѣ фрукты будутъ натерты, перемѣшать еще разъ хорошенько натертую массу съ водою, вымѣшать ее даже рукою и дать устояться. Когда сверху устоится чистая вода, слить ее осторожно; налить чистой воды, размѣшать, дать устояться, опять слить. Послѣ втораго разу оставшiйся на днѣ крахмалъ окажется двухъ сортовъ; верхнiй слой будетъ волокнистый, нижнiй слой будетъ состоять изъ зеленоватой, сплошной массы в родѣ желе. Оба эти слоя вынуть большою ложкою на частое сито, сквозь которое протереть ихъ, то рукою, то щеткою, изрѣдка перешивая водою; дать устояться, слить воду, а самый крахмалъ высушить, разложивъ его на столъ, покрытый бумагою.

Воду слитую первыя два раза влить в кадку, гдѣ дать ей устояться, такъ какъ и в ней найдутся частички крахмала.

Изъ ста двадцати двухъ фунтовъ яблокъ получается до двадцати фунтовъ крахмала.

Изъ яблокъ приготовлять крахмалъ отдѣльно отъ грушъ.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Сливочное и проч. масло, сыръ, молоко, сливки, яйца.

А) МАСЛО.

2272) Изъ одного ведра хорошей чистой сметаны безъ всякой, примѣси простокваши и муки, выходитъ чухонскаго вымытаго, но несоленаго масла около 15 фунтовъ.

Масло надобно перемыть до-чиста, переменяя нѣсколько разъ воду такъ теплую, какъ лѣтомъ рѣчная вода, пока не будетъ оставаться совершенно чистое, тогда посолить бѣлою, высушенною солью.

На 1 пудъ масла берется обыкновенно $4\frac{1}{2}$ фунта соли; если масло заготавливается на годъ, два или болѣе, то положить 5 фуп. соли.

Складывать масло лучше всего въ каменную или муравленскую посуду; посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнѣтать его какъ можно лучше; сверху залить очень соленою водою на два пальца, накрыть чистою тряпочною подобравъ концы, чтобы они не висѣли; когда вода уменьшится, подлить свѣжей. Въмѣсто каменной посуды можно масло складывать и въ кадочки дубовыя, кленовыя, даже ольховыя, но не изъ ели, сосны и прочаго смоленаго дерева. Онѣ должны быть крѣпки, безъ трещинъ, чтобы не вытекала соленая вода; старыя кадочки, т. е. подержанныя предпочитаются новыямъ.

2273) Сливочное масло. Сливочное масло, которое сбивается изъ сливокъ, а не изъ сметаны и которое подается къ чаю, надо хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, посолить слегка.

2274) Способъ сохранять несоленое масло въ продолженіи трехъ недѣль. Вылившя сливочное масло, какъ слѣдуетъ, сложить его въ банку, залить ключевою посолоною водою. Воду эту переменять черезъ день.

2275) Способъ исправлять испортившееся чухонское или сливочное масло. Испортившееся масло перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, посолить и положить въ него потертаго и сквозь тряпочку выжатаго морковнаго соку, размѣшивать хорошенько, чтобы его не было замѣтно.

Морковный сокъ придаетъ маслу очень нѣжный, пріятный вкусъ, но лучше подмѣшивать его передъ употребленіемъ масла, заготавливая его такимъ образомъ на нѣсколько дней только.

2276) Второй способъ исправлять испортившееся масло. На 4 фунта стараго масла взять 6 стак. свѣжаго молока, положить все это въ маслобойку и сбивать, какъ обыкновенное масло; сперва оно разобьется, а потомъ опять собьется.— Слить потомъ это молоко, вымыть въ чистой водѣ.

2277) Третій способъ исправлять прогорклое коровье масло. Положить масло въ кастрюлю, палить водою, чѣмъ больше, тѣмъ лучше, кипятить нѣкоторое время, остудить, слить воду, вынуть чистое масло, перемыть въ холодной водѣ, посолить.

Или: Налить кипяткомъ, размѣшивать, остудить, слить воду, вымыть и посолить.

2278) Четвертый способъ. Взять березовыхъ хорошихъ углей, въ сухихъ разбить ихъ на мелкіе куски, просѣять; самыхъ кусковъ безъ золы взять 2 чайныя чашки на 5 фунтовъ масла, вымыть въ распущенное на плитѣ, но не кипяченое масло, оставить цѣлыя сутки въ такомъ тепломъ мѣстѣ, чтобы масло съ углемъ не застыло, а оставалось бы густо какъ сметана. На другой день распустить на плитѣ, но не кипятить и горячее процедить. Масло терлеть, такимъ образомъ, свою горечь.

2279) Способъ сбереженія масла. Чтобы сберечь масло на долгое время совершенно свѣжимъ, надо его вымыть какъ можно лучше въ нѣсколькихъ водахъ, не соли, завязать крѣпко въ салфетку, а потомъ въ фланель, положить подъ прессъ, чтобы стекла вся жидкость, потомъ выпутъ изъ подъ пресса, обернуть въ бумагу приготовленную слѣдующимъ образомъ: Сбить пѣну изъ нѣсколькихъ свѣжихъ яицъ, положить на каждое яйцо по грану морской соли и по полграну соды; этою массою смочить бумагу, потомъ высушить ее сперва на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ надо провести по ней горячимъ утюгомъ для того, чтобы бумага эта сдѣлалась совершенно сухая. Въ эту бумагу завернуть масло и сохранять его такимъ образомъ нѣсколько мѣсяцевъ въ мѣстѣ сухомъ и холодномъ.

2280) 2-й способъ сбереженія масла. Чтобы чухонское масло не горчало и не теряло своей свѣжести даже въ томлѣ, солить его слѣдующимъ образомъ: На 2 фунта хорошей мелкой соли положить одинъ фунтъ селитры и 1 фунтъ сахара, растолочь все очень мелко, размѣшивать хорошенько и на каждый фунтъ масла класть по шести золотн. этой смѣси. Слѣдовательно этой смѣси станетъ на 64 фунта масла, т. е. будетъ стоить по копейкѣ на фунтъ масла.

Такъ посоленное масло можетъ стоять около $2\frac{1}{2}$ лѣтъ и оставаться совершенно свѣжимъ, конечно если оно будетъ хорошо сбито и очель хорошо вымыто. Это средство можно употреблять, какъ для сливочнаго, такъ и для чухонскаго масла. Передъ употребленіемъ масло это слѣдуетъ промыть.

Примѣчаніе. При перевозкѣ сливочнаго масла во время жаровъ необходимо класть въ него нѣсколько кусковъ стекла.

2281) Третій способъ сбереженія масла въ растворѣ салициловой кислоты. Масло въ кадкахъ прикрывать тряпкою намоченною въ растворѣ салициловой кислоты.

Если же масло сберегается кусками, то обертывать каждый кусокъ въ тряпку, тѣмъ же растворомъ смоченною; при употребленіи хорошенько сполоснуть его.

Для заготовки этого раствора надо на бутылку, т. е. на 3 стакана чистой воды класть по 2 чайныя ложечки порошка салициловой кислоты, сболтать и закупорить; сохранять гдѣ угодно, лишь бы не на солнцѣ.

Отливъ изъ бутылки этого раствора, надо доливать ее водою, пока не окажется въ ней болѣе осадка.

2282) Приготовленіе масла Американскимъ способомъ. Вымыть масло въ нѣсколькихъ водахъ такъ, чтобы послѣдняя вода была уже совершенно чистая, посолить, размѣшивать хорошенько, а потомъ осушить это масло отъ соленой воды посредствомъ губки обернутой муслиномъ такъ, чтобы не оставалось ни капли воды. Такое масло сохраняется очень долго.

2283) Искусственное масло. Чухонское масло можно замѣнять слѣдующимъ: взять фунтъ бараньяго жиру, наръзать его мелко, положить въ кастрюльку, налить 1½ стакана цѣльнаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы жиръ распустился, потомъ процѣдить сквозь сито; когда начнетъ остывать, тереть лопаточкою, чтобы образовалась гладкая масса, положить въ нее четыре лота высушенной корки ситянаго хлѣба, поджаренной съ однимъ лотомъ трагаканта и съ двумя мелко наръзанными и протертыми сквозь сито луковичами; масло или жиръ приготовленный такимъ образомъ очень вкусенъ, дешевъ и выгоденъ, такъ какъ одинъ фунтъ жиру замѣняетъ два фунта масла; на немъ можно все жарить и даже класть его въ тѣсто.

2284) Парижское масло. Подоввъ молоко, поставить его на ледникъ часа на два, перелить потомъ въ жестяную или луженую кастрюльку, довести до кипѣнія, но не дать вскипѣть; снять съ огня, остудить до температуры парнаго молока, и тогда начать сбивать изъ него масло, которое гораздо прочѣе обыкновеннаго сливочнаго. Если это масло сбивается зимою, то чтобы придать ему цвѣтъ майскаго масла, надо прибавить морковнаго соку.

На пудъ масла кладутъ 1 стаканъ морковнаго соку. Оставшееся пахтанье поставить квасить и готовить изъ него творогъ.

2285) Пармезанное масло. Взять самаго сухаго сыра пармезана, натереть его на теркѣ и смѣшать со свѣжимъ сливочнымъ несоленнымъ масломъ; чѣмъ болѣе положить сыру, тѣмъ масло будетъ вкуснѣе.

2286) Анчоусное масло. 10 штукъ анчоусовъ наръзать мелко, истолочь въ ступкѣ, положить ½ фунта несоленнаго сливочнаго масла, размѣшать. Купать съ хлѣбомъ и особливо хорошо съ бифтексомъ.

2287) Лимонное масло къ чаю. Сбить масло изъ одной бутылки густыхъ сливокъ, перелить его хорошенько и положить въ него цѣдру съ одного лимона.

2288) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фиштаканами. Взять фунтъ неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, слать кожицу, истолочь очень мелко, прибавляя немного молока, вспанать въ графинъ, налить въ него бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, сбить масло; когда собьется, перемить его хорошенько, протереть сквозь сито.

Точно также поступить съ 1 фунтомъ миндальныхъ орѣховъ съ прибавленіемъ 10—12 штукъ горькихъ или съ 1 фунтомъ фиштакекъ.

2289) Дешевое масло съ хлѣбомъ. Сварить 15 шт. самаго чистаго крупнаго картофеля, очистить его, протереть сквозь частое рѣшето, переложить въ масло бойку, положить туда же 8 столовыхъ ложекъ самой холодной, густой сметаны, размѣшать хорошенько, влить чайную чашку самой горячей воды, но вливать по немногу, не переставая сбивать минутъ съ пять, послѣ послѣднихъ капель воды; тогда продолжая сбивать, вливать по немногу холодной воды, пока не собьется масло; затѣмъ перемить масло въ холодной водѣ со льдомъ, посолить немного и подавать.

У кого нѣтъ маслобойки, то можно мѣшать все это въ каменной чашкѣ или въ суповой мискѣ, подливая воды въ томъ самомъ порядкѣ, какъ сказано выше.

2290) Масло съ петрушкою. Въ очищенное горячее масло или фритюръ вспанать порядочное количество свѣжей, чисто вымытой, вытертой и мелко изрубленной зеленой петрушки, вскипятить разъ, слить въ горшокъ, остудить, употребить для жаренья жарнаго, картофеля и т. п.

2291) Русское масло. Масло, употребляемое для жаренья, такъ называемое «Русское масло», перетапливается слѣдующимъ образомъ: Взять 10 фунтовъ чухон-

скаго масла, положить его въ большую вылуженную кастрюлю, влить 3¼ гарнца, т. е. до 40 стакановъ воды, поставить на легкой огонь, мѣшать, пока масло не распустится совершенно; тогда оставить кастрюлю, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, сдѣлать въ немъ небольшое отверстіе до самаго дна, слить совершенно воду, палить свѣжую, опять растопить масло, повторить это 3—4 раза, пока вода, которая будетъ стекать, не будетъ совершенно чистою. Тогда масло посолить, какъ сказано выше, самую мелкою солью, сложить въ горшки или ладочки, покрыть тряпчикою, залить очень соленою водою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такъ приготовленное масло не портится впродолженіе 3—4 лѣтъ.

2292) Фритюръ. Каждый разъ отъ свѣже-купленной говядины надо отрѣзывать лишній жиръ, наръзать его мелко, растопить въ кастрюлѣ, положить туда же жиръ, который снимается съ бульона; все это процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ, передъ употребленіемъ вскипятить его; этотъ фритюръ съ прибавленіемъ свѣжаго, можно употреблять нѣсколько разъ, каждый разъ процѣживая сквозь полотноце; или лучше вскипятить его два три съ мелко наръзанными аптоповскими яблоками, которые очищаютъ жиръ, отнимая у него дурной запахъ и вкусъ, процѣдить сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и поставить въ холодное мѣсто.

2293) Для жаренья почковъ, хворосту и прочаго широкнаго лучше брать гусиное, а въ недостатокъ его свиное сало, которое можно смѣшать съ русскимъ масломъ; передъ употребленіемъ вскипятить его; на каждый фунтъ этого сала влить 1 ложку спирту или хорошей водки и тогда спускать въ него почки и проч. Потомъ очистить фритюръ также яблоками, какъ сказано выше, или просто процѣдить, поставить въ холодное мѣсто.

2294) Говяжий жиръ и свиное сало лучше всего растопить слѣдующимъ образомъ: наръзать и то и другое очень мелко, растопить, процѣдить, прожарить его съ лукомъ, остудить слегка, налить воды, вскипятить, процѣдить въ каменную чашку, выпестъ въ холодное мѣсто, остудить; когда застынетъ слить воду, которая, если не выкипитъ вся, то останется на днѣ кастрюли.

2295) Средство исправлять прогорклый жиръ. Кладутъ жиръ въ котель, наливаютъ воды, ставятъ на огонь, прибавляютъ въ жиръ углекислую, самородную, щелочную соль (на 1 фунтъ жиру — золотн. соли) и мѣшая постоянно, кипятятъ слегка, впродолженіи полчаса. Потомъ воду сливаютъ, наливаютъ свѣжей, прибавляютъ еще той же соли и опять кипятятъ. Потомъ промываютъ жиръ въ чистой водѣ, чтобы удалить изъ него всю щелочную соль.

В) СЫРЫ.

2296) Сыръ домашній бѣлый изъ творогу со сметаною. Разлитое, какъ обыкновенно, въ горшки парное цѣльное молоко, когда, постоявъ нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, скиснетъ, т. е. сдѣлается изъ него такъ называемая простокваша, и начнется отдѣляться сыворотка, тогда, перемѣшавъ сметану съ молокомъ, но лучше не трогая сметаны, вставить въ лѣтную печь въ 40 град. Реом., или просто послѣ хлѣбовъ, то есть не въ слишкомъ горячую печь, потому что если молоко вдругъ обратится въ творогъ, то сыръ будетъ рассыпчатый и по вкусу. Такъ приготовленный творогъ выпустить изъ печи и въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ оставить, пока совершенно остынетъ; тогда переложить творогъ изъ всѣхъ горшковъ въ острокопечный мѣшокъ; когда вытечетъ изъ него сыворотка, положить мѣшокъ съ творогомъ

на покато сдѣланный столъ, покрыть сверху доскою, на нее положить камень, сперва не такъ тяжелый, а послѣ потяжелѣе. Черезъ нѣсколько часовъ, когда сыворожка вся стечетъ въ подставленную посуду, вынуть изъ мѣшка творогъ, слегка посолить, кто любитъ, положить тѣину, не очень растирая творогъ, чтобы не испортили слоенъ, потомъ переложить въ маленькіе треугольныя мѣшечки, перевязать ихъ, и положить опять подъ гнетъ, т. е. покрыть ихъ доскою и камнями на нѣсколько часовъ.

Кто любитъ, чтобы сыръ былъ очень слоистый, то его совсѣмъ не надо солить, чтобы не растирала творогу, сложить въ маленькіе треугольныя мѣшечки, а вынуть изъ нихъ, посолить сверху или обвернуть ихъ на 24 часа въ тряпку, намоченную въ соленую воду. Повторить это нѣсколько разъ.

И тѣмъ и другимъ манеромъ приготовленные сыры сушатся лѣтомъ на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, но далеко отъ печи, на полкахъ или жердяхъ, покрытыхъ соломой. Сыры сушеные на солнце или близко печи трескаются. Оскабливать ножомъ и обмывать соленою водою каждый разъ, какъ покажется на нихъ плѣсень. Чтобы не касались ихъ мухи, лучше всего сушить ихъ въ корзинкахъ, черезъ которыя проходитъ воздухъ, или накрывать густою сѣткою, переворачивать сыры часто, то на одинъ, то на другой бокъ. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножомъ, складывать въ большіе горшки, пересыпая въ нихъ овсяною соломой, или весь горшокъ съ сырами засыпать ею; вообще сохранять ихъ не въ слишкомъ сухомъ и не въ слишкомъ сыромъ мѣстѣ, въ первомъ случаѣ—очень сохнуть, во второмъ—плѣсѣютъ и портятся. Если покроются плѣсенью, обмыть ихъ сыворожкою, посолить, высушить въ тѣни, переворачивая на обѣ стороны.

2297) Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тѣиномъ. Сыръ домашній простой готовится точно также, какъ и первый № 2296, но безъ сметаны, изъ одной простоквашы.

Изъ 1 ведра простоквашы выходитъ приблизительно творогу (когда съ него стечетъ сыворожка) до 6 фунтовъ.

2298) Сыръ повидному сухой, но въ серединѣ такъ мягкъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій. Взять простоквашу безъ сметаны, поставить ее въ самую лѣтнюю печь, потомъ остудить совершенно творогъ, сложить въ мѣшокъ; на другой день, когда сыворожка стечетъ, размѣшать творогъ съ солью, разложить въ маленькіе мѣшочки и держать подъ гнетомъ двое сутокъ; потомъ вынуть сыры изъ мѣшочковъ, тотчасъ накрыть ихъ плотною холстиною, чтобы не доходилъ до нихъ воздухъ. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плѣсенью какъ грибами и пока не будетъ слышенъ отъ нихъ сильный и неприятный запахъ, что окажется не ранѣе двухъ-трехъ недѣль; продолженіе этого времени не открывать въ той комнатѣ окопъ и не топить въ печи.

Тогда снять съ сыровъ холстину на одну недѣлю; когда плѣсень обсохнетъ, вымыть сыры въ сывороткѣ, подогрѣтой такъ, чтобы едва могла выдержать рука, и обмывать ихъ, не скобливъ плѣсень ножомъ или пальцемъ, но только обтирать ихъ слегка ладонью. Перебѣгать такъ согрѣтую сыворотку нѣсколько разъ, пока сыры не будутъ чисты. Тогда опять въ той же комнатѣ разложить ихъ на сухихъ чистыхъ полкахъ, но не накрывать уже ихъ болѣе; переворачивать ихъ наирѣднѣе два раза въ день; можно иногда открывать окна или зимою топить въ печи. Когда высохнутъ, сложить ихъ въ сухую рожь. За 2 или 3 часа передъ употребленіемъ обмыть ихъ въ горячей водѣ, дать слегка обсохнуть. Лучше всего готовить такіе сыры вскорѣ послѣ праздника Петра и Павла: они будутъ сверху сухи, а въ серединѣ такъ мягки, какъ сыръ голландскій и, при разрѣзываніи ихъ, не будутъ рассыпаться, какъ прочіе сыры.

2299) Сыръ швейцарскій. Подпушка № 1, отъ которой свертывается прѣсное молоко. Отъ только-что зарѣзаннаго теленка взять желудокъ, вымыть его хорошенько и мочить 3—4 часа въ крѣпкомъ уксусѣ; потомъ сполоснуть его хорошенько въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на двухъ тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За три или четыре часа передъ употребленіемъ намочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣжеподоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять три раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянувъ на палочки.

Подпушка № 2. Желудокъ телчій очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи, черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки, высушить. Передъ дѣланіемъ сыровъ взять 4 бутылки простоквашы, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ тѣсную печь; когда отскочитъ сыворотка, слить ее, намочить въ ней желудокъ, не вынимать его, пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры.

Приготовление сыра. Взять 1 ведро только-что подоеннаго молока, влить въ него сливки, снятыя съ 1 ведра вчерашняго молока, поставить на горячіе уголья въ чисто вылаженную кастрюлькѣ, подогрѣть молоко, чтобы было немного теплѣе молока только что подоеннаго, влить въ него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, въ которой мокъ желудокъ, и мѣшать деревянною лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка. Тогда снять кастрюльку съ огня, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не разлить творогъ, потому что отъ этого зависитъ позрѣватость сыра; сложить творогъ въ форму, обложенную толкою мокрою ветошкою. Форма эта должна быть деревянная четырехугольная, около 6 вершковъ длины и 4 вершковъ ширины, высота какая угодно; на дни должно быть 5 дырочекъ, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный въ форму творогъ накрыть дощечкою въ 1 вершокъ толщиной, положить на эту дощечку камни сперва небольшіе, а потомъ постепенно увеличивать ихъ тяжесть. Держать такъ, пока сыворотка не перестанетъ стекать и сыръ не обсохнетъ, т. е. по крайней мѣрѣ 24 часа; тогда вынуть сыръ осторожно, посолить его и натереть со всѣхъ сторонъ мелкою солью, положить его въ корзинку, черезъ которую бы проходилъ воздухъ, а мухи не касались; два раза въ день переворачивать сыръ и первые дни только натирать сыръ солью. Черезъ нѣсколько недѣль двухфунтовой такой сыръ совершенно уже готовъ, чрезвычайно вкусенъ и почти не отличается отъ швейцарскаго. Можетъ лежать 2 года, но только въ мѣстѣ немного влажномъ.

Такой сыръ лучше всего готовить въ маѣ и июнѣ, тѣмъ болѣе, что тогда больше молока; приготовленные зимою вкуснѣе, но не такъ красивы и не позреватѣе. Лучше готовить большіе сыры изъ двойной или тройной назначенной пропорціи молока, потому что маленькіе сыры скорѣе сохнутъ. Въ такомъ случаѣ ихъ надобно обертывать ветошкою, намоченною въ пивѣ, въ соленой водѣ или даже въ бѣловѣ вѣтѣ.

2300) Сыръ прѣсный, жирный. Взять цѣльнаго молока, кто хочетъ имѣть сыръ пожирнѣе, прибавить немного еще сливокъ, поставить въ кастрюлькѣ на плиту, подогрѣть, чтобы было немного теплѣе свѣжеподоеннаго молока; влить въ него подпушку № 1, см. въ № 2299. На $\frac{3}{4}$ ведра молока взять $\frac{1}{4}$ стак. подпушки № 1, т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ желудокъ.

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ,

перевязать, положить под гнетъ, т. е. подъ доску и камни; через 8 или 10 часовъ вынуть, посолить сверху мелкою солью, или завернуть въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ. Такой сыръ можно есть свѣжимъ до трехъ четырехъ дней. Послѣ, когда уже пахнетъ горькнуть, сушить его въ тѣни, обертывая часто на 24 часа въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнетъ, обертывать тряпочкою, намоченною въ цвѣ.

Въ такой сыръ нѣкоторые кладутъ соль и тмъ.

2301) Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый. Приготовить творогъ, какъ сказано выше № 2300. Когда изъ положеннаго подъ гнетъ творогу перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сироу такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ. Размѣшать хорошенько (еслибы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить кошенеле).

Сложить творогъ въ салфетку, если готовится къ паштѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то: молодыми листочками крессъ-салата или петрушки, поставить опять подъ гнетъ въ холодное мѣсто; не дѣлать этого сыру въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на лодъ.

2302) Сыръ изъ сметаны къ завтраку. 5—6 стакановъ густой свѣжей сметаны влить въ новую плотную салфетку, завязать ее надъ самой сметаной и тотчасъ же опустить въ небольшую яму, глубиною въ 1/2 аршина, выкопанную въ землѣ тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстиною, чтобы не попало земли, засыпать тою же землею, утоптать ее погами и положить на нее камень. Черезъ 24 часа вынуть осторожно салфетку съ сыромъ, развязать и переложить осторожно на блюдо; такой сыръ чрезвычайно вкусенъ, но его долбо двухъ дней держать нельзя. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ соль и ложку тмину.

2303) Сыръ обыкновенный изъ творогу съ апельсиновою коркою. 4 стак. свѣжаго изъ-подъ прессы творогу, 2 полныя ложки самой густой сметаны, 1 полную ложку сливочнаго масла, соли немного, куса 2—3 сахара, сушеной, истолченной и просѣянной цедры съ 1/2 апельсина, смѣшать, сложить въ мѣшочекъ, положить подъ прессъ дня на 2 или на 3.

2304) Сыръ изъ шампиньоновъ. На 1 фунтъ сливочнаго масла взять 1 фунтъ свѣжихъ шампиньоновъ и 1/2 фун. телячьей печени. Шампиньоны и телячью печенку прежде прожарить въ 2-хъ ложкахъ масла, протереть сквозь сито и смѣшать со сливочнымъ масломъ, чтобы была совершенно сплошная масса, положить столовую ложку оцъ мелкой соли; когда совершенно разотрется, то сложить въ каменную чашку и сохранять на лду.

2305) Подъ-кезъ (Pot-case) домашній. Взять 6 фун. самаго свѣжаго только что сдѣлашаго творогу, положить его на рѣшено, чтобы стекла сыворотка, переложить его потомъ въ муравленый горшокъ, обвязать частой салфеткой, сложенной вдвое, поставить въ кухню на полку, оставить его стоять тамъ недѣли 2 или около того; когда замѣтно будетъ, что творогъ сильно пахнетъ, въ родѣ лимбургскаго сыру, то это значитъ, что Pot-case готовъ, тогда его взять, обчистить хорошенько плесень, которая на немъ окажется, творогъ переложить въ миску и хорошенько размѣшать; потомъ на эту пропорцію положить 2 стакана свѣжей сметаны, 1 рюмку хересу и для цвѣту нѣсколько шафрану въ порошокъ, не нужно, чтобы сыръ былъ слишкомъ желтъ, а только темнаго цвѣту; послѣ всего положить 2 ложки,

смотря по вкусу, мелкой соли, размѣшать хорошенько, сохранять Pot-case въ каменныхъ банкахъ.

2306) Сыръ Стильтонъ. Взять 10 штофовъ парнаго молока, 5 штофовъ свѣжихъ сливокъ, размѣшать ихъ хорошенько, влить туда кипятку столько, чтобы теплота равнялась парному молоку, влить тоже туда подпушку № 2. Отъ подпушки молоко должно свернуться; когда оно свернется, пужко ложкою раздѣлить его на комки величиною въ голубиное яйцо, тогда эти комки вынуть, просолить, чтобы было довольно солено, положить въ мѣшочекъ и подъ прессъ на 2 часа, какъ сказано въ № 2299: въ это время стекшую сыворотку вскипятить; на поверхности ея всплывшя творожныя частицы собрать поваренной ложкой, а сыворотку снять съ огня и положить въ нее на 1/2 часа находившяся подъ прессомъ сыръ, потомъ вынуть сыръ изъ сыворотки, положить его на полотно, въ форму, подъ прессъ и дать совершенно стечь сывороткѣ, послѣ чего вынуть его изъ формы, обвить кругомъ холстиной, но чтобы верхъ и низъ отпудъ не были накрыты, положить этотъ сыръ на доску, изъ песмолистаго дерева, поставить въ комнату, въ которой чистый и сухой воздухъ, но не жаркій; переворачивать два раза въ день сверху внизъ; по истеченіи трехъ мѣсяцевъ, онъ станетъ немного тверже; тогда по срединѣ сверху сдѣлать скважину въ палець толщины и вершка въ 1 1/2 глубины, налить въ это отверстие малаги, канарскаго вина или мускатъ-лонеля; отверстие это закрыть сверху вынутымъ сыромъ, поставить этотъ сыръ въ хороший, сухой погребъ. Вино, впитавшесъ въ сыръ, придаетъ ему превосходный вкусъ, а отверстие само собою затянется. Сыръ этотъ такъ мѣженъ и жиренъ, что даже по прошествіи года намазывается на хлббъ, какъ масло.

2307) Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку. Поставить на плиту 4 бутылки сливокъ; какъ только они въ кастрюлькѣ закипятъ и поднимутся, тотчасъ отставить и дать спасть цѣтъ; влить тогда никакъ не болѣе полустакана уксусу, всыпать треть чайной ложки соли и 2 ложки сахара, размѣшать, опять поставить на плиту, пока не свернутся сливки; тогда вылить все въ салфетку, перевязать веревочкою, подставить чашку, куда-бы стекла сыворотка. Часомъ черезъ 6—7 положить этотъ творогъ, не развязывая салфетки, на блюдо и на верхъ наложить легкой прессы; часа черезъ 2 снять прессъ, развязать салфетку, сбросить ее сверху, прикрыть тарелкою, опрокинуть на нее сыръ. Этотъ сыръ, какъ и всѣ подобныя, нужно держать въ холодномъ мѣстѣ и то не болѣе 5 дней, покрывая его мокрою выжатою тряпочкою.

Постоящій зеленый сыръ. Патереть на теркѣ сухаго сыру № 2297, просѣять сквозь сито, взять его 4 фунта.

За три дня передъ тѣмъ надо истолочь въ ступкѣ хрѣновыя листья, выжать какъ можно лучше изъ нихъ сокъ сквозь салфетку, поставить, дать устояться. Черезъ 3 дня слить сверху воду, а самую гущу смѣшать пополамъ съ 3 стаканами густой сметаны, налить на протертый сыръ, хорошенько растереть, чтобы сдѣлался въ родѣ творогу. Тогда всыпать 4 лота истолченной и сквозь частое сито просѣянной зелени fenich gressin, накрыть, поставить на 12 часовъ въ неслишкомъ теплое мѣсто, но и не холодное. На другой день, когда сыръ разбухнетъ и погустѣетъ, развести его снова сметаной пополамъ съ густымъ хрѣновымъ сокомъ такъ, чтобы масса по густотѣ снова была похожа на творогъ. Впродолженіи 6 дней держать въ мѣстѣ убрѣнной теплоты, каждый день размѣшивать по два раза и прибавляя сметаны съ хрѣновымъ сокомъ. Затѣмъ переложить въ мѣшочекъ, положить подъ легкой прессы, потомъ, не вынимая изъ мѣшка, повѣсить въ тѣни, на сквозномъ вѣтру, чтобы засохъ.

В) МОЛОКО И СЛИВКИ.

2308) **Сбережение молока.** Посуда должна быть всегда безупречно чиста и суха, потому что малѣйшій остатокъ прежняго молока можетъ окислить и испортить свѣжее. Употреблять для сохраненія молока надо стеклянную или глиняную, незакупоренную посуду, сохранять въ сухомъ полутемномъ погребѣ, съ небольшимъ доступомъ воздуха, лучше всего въ отдѣльномъ погребѣ, такъ какъ оно весьма легко портится, принимая запахъ и вкусъ постороннихъ веществъ. Молоко подоешное утромъ болѣе годится для сбереженія, напр. для больныхъ, чѣмъ подоешное въ другіе часы.

2309) **Средство узнавать качество молока.** Хорошее молоко нѣсколько тяжелѣе воды, такъ что капля хорошаго молока тонетъ въ водѣ. Если цѣльнымъ, хорошимъ молокомъ капнуть на поготъ, то круглыя капли не измѣнятся, а разбавленное водой — расплывется. Хорошее молоко густо и цвѣтъ его чисто бѣлый, а разбавленное молоко жидко и впадаетъ въ голубоватый оттѣнокъ.

Перетирая молоко между пальцами, можно замѣтить жирно оно или нѣтъ.

Кипяченое молоко теряетъ свою питательность. Молоко для простокваша должно кипнуть въ температурѣ комнаты. Лѣтомъ молоко поставленное утромъ, свисаетъ на другой день къ обѣду, при чемъ за часъ до обѣда его надо вынести въ холодное мѣсто.

2310) **Сбережение сливокъ на долгое время.** Чтобы сохранить сливки долго свѣжими, даже при перевозкѣ ихъ, нужно приготовить слѣдующимъ образомъ: какъ только подоить молоко, сейчасъ поставить его на ледъ; на другой день снять сливки; приготовить варянке чистыя бутылки, положить въ каждую по три чайныхъ ложки мелкаго сахара, непремѣнно 1-го сорта, влить въ нихъ приготовленныя сливки, закупорить и поставить въ кастрюльку, наполненную холодною водою, дать этой водѣ закипеть и наблюдать, чтобы она кипѣла ровно часъ; тогда отставить кастрюлю отъ огня, дать водѣ остынуть и тогда вынуть бутылки изъ воды. Такимъ образомъ сливки сохраняются долго, конечно это дѣлается болѣе для перевозки и тамъ, гдѣ нѣтъ ледника. Точно также поступать и съ парнымъ молокомъ не ожидая, чтобы сливки устоялись. При этомъ главное условіе, чтобы горшки и подойники были безукоризненной чистоты, иначе ничто не помѣшаетъ сливкамъ скиснуть.

2311) **Исправить сливки.** Если сливки кислотоваты, то чтобы они при кипяченіи не свернулись, надо на каждую чайную чашку сливокъ сыпать небольшую ложечку въ ровень съ краями соды, размѣшать, вскипятить и сливки не свернутся.

Г) СБЕРЕЖЕНІЕ ЯЙЦЪ.

2312) **Первый способъ.** Самыя свѣжія яйца обереть какимъ нибудь масломъ или жиромъ и укладывать ихъ острыми концами внизъ въ ящикъ съ овсомъ; каждое яйцо должно быть засыпано овсомъ на столько, чтобы никакъ не касалось одно другому. Ихъ ставятъ рядами, потому засыпаютъ верхка на два овсомъ, верхній же слой овса долженъ быть вдвое толще.

Наполнивъ такимъ образомъ ящикъ до самаго верху, заколотить его плотно крышкою и поставить въ сухое, но холодное мѣсто.

Ихъ сберегаютъ также въ хорошо высушенной соли, въ дубовомъ лѣствѣ, въ высушенномъ въ печѣ пескѣ, укладывая яйца также рядами, все носиками внизъ.

2313) **Второй способъ.** Вкладываютъ ихъ также на полки, покрытыя соломою, въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ такъ, чтобы одно яйцо другаго не касалось. Сперва класть ближайшій рядъ на полку и по мѣрѣ того, какъ несутъ куръ заполнять второй, далѣе третій рядъ, и такъ послѣдовательно, употребляя потомъ сперва яйца перваго, т. е. ближайшаго ряда, потомъ яйца втораго ряда и т. д. Надо распорядиться такъ, чтобы яйцо весенняго сноса достало до зимы; а чтобы яйца позднѣйшаго сноса употреблялись въ продолженіе зимы.

2314) **Третій способъ въ известкѣ.** Одно изъ лучшихъ средствъ сбереженія яицъ, это сберегать ихъ въ известкѣ слѣдующимъ образомъ: Перебрать яйца, выбирать самыя свѣжія, уложить ихъ носиками внизъ въ глиняный горшокъ или деревянное ведро, залить эти яйца просѣянною гашеною известкою, разведенною водою, чтобы известка эта была такъ жидка, какъ тѣсто на вафли; залить яйца на два пальца выше яицъ. Поставить въ сухое, но холодное мѣсто, но никакъ не на ледникѣ. Известка эта высохнетъ и яйца въ ней сберегаемыя могутъ сохраняться годъ и даже болѣе. Передъ употребленіемъ, налить на известку воды, чтобы она размокла и когда размокнетъ выбрать осторожно изъ нея яйца. Передъ употребленіемъ надо мочить ихъ часа 1½ — 2 въ холодной соленой водѣ, а потомъ опустить въ соленый кипятокъ.

2315) **Четвертый способъ въ растворѣ силициловой кислоты.** Опустить яйца въ растворъ силициловой кислоты, дать въ немъ полежать минутъ 20, потомъ вынуть, сложить на рѣшето, дать обсохнуть, затѣмъ убрать ихъ куда угодно; сохраняются такимъ образомъ свѣжими даже болѣе полугода.

Растворъ же, выпувъ изъ него яйца, слить назадъ въ бутылку, закупорить, сберечь для слѣдующаго употребленія, сохраняя его гдѣ угодно, лишь бы не на солнцѣ.

Приготовляется же онъ слѣд. обр. На 3 стакана или бутылку чистой воды сыплется 2 чайныя ложки (двѣ) порошка силициловой кислоты, унциа котораго продается у дрогистовъ, Штоль и Шмидта, по 60 коп.

Бутылку можно доливать водою, пока на днѣ будетъ оставаться осадокъ; передъ употребленіемъ взбалтывать.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Дрожжи и хлѣбъ.

А) ДРОЖЖИ.

2316) Сухія дрожжи. Самыя лучшія дрожжи — это сухія вѣнскія, 40 коп. фунтъ, которыя въ холодномъ мѣстѣ держатся до 3-хъ мѣсяцевъ; на 4 фунта муки ихъ берется приблизительно 3 золотника, т. е. на 1 коп.; растворять тѣсто утромъ рано.

2317) Сухія дрожжи домашнего приготовления. Берутъ дрожжи изъ свареннаго свѣжаго мѣла, вливаютъ ихъ въ какое нибудь полотно или чистую салфетку, обкладываютъ толстымъ слоемъ золы, со всѣхъ сторонъ, и выжимаютъ крѣпко. Зола вытянетъ всю влажность, и изъ дрожжей черезъ сутки образуется густое тѣсто. Изъ этого тѣста дѣлаются тощія лепешки и высушиваются на рѣшеткахъ на солнце, или въ умѣренномъ теплѣ въ печи. Потомъ растираютъ ихъ въ муку и сохраняютъ въ мѣшечкахъ на свободномъ воздухѣ.

2318) Дрожжи домашніи. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стак. пшеничныхъ отрубей мало просѣянныхъ; 4 стак. изъ нихъ всыпать въ каменную чашку, залить кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло отруби, чтобы сдѣлалась густая каша, выбивать ложкою минуту двѣ, посыпать сверху большою горстью отрубей, накрыть салфеткою вдвое сложенною, оставить такъ минутъ на пять — не болѣе. Потомъ прибавить кипятку такъ, чтобы размѣшать и тѣ отруби, которыя были посыпаны сверху; выбивъ ихъ хорошиенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минутъ на пять, чтобы осолодѣли. Тогда долить въ третій разъ кипятку, но осторожно, чтобы не перелили, и чтобы изъ этихъ отрубей образовалось тѣсто такъ густо, какъ на хлѣбъ. На этотъ разъ уже не покрывать салфеткой, но мѣшать ложкою или лопаточкою, пока не остынутъ; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку; влить въ эту жидкость $\frac{3}{4}$ стак. хмѣлю (2 лота хмѣлю залить стаканомъ кипятку, накрыть, дать устояться, процѣдить). Когда все это остынетъ, прибавить 3 или 4 ложки старыхъ дрожжей; всю эту пропорцію разлить въ 2 бутылки, наполнив $\frac{2}{3}$ ихъ не болѣе, закупорить ихъ бумагою, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5 или на 6; когда они поднимутся, вынести ихъ, закупоривъ пробкою, въ холодное мѣсто; но такія дрожжи не держатся долго, скоро киснуть, и поэтому надо чаще готовить новыя, подкладывая въ нихъ по 3—4 ложки старыхъ. Въ тѣсто класть ихъ вдвое болѣе, чѣмъ пивныхъ дрожжей.

2319) Дрожжи картофельныя. 10 штукъ картофеля средней величины очистить отъ кожцы, сварить, слить воду; тогда, пока горячи, протереть сквозь частое рѣшето, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. пшеничной самой лучшей муки, двѣ ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей, размѣшать хорошиенько, поставить въ теплое мѣсто, гдѣ они вскорѣ начнутъ бродить, послѣ чего вынести ихъ въ холодное мѣсто. Когда

понадобятся, то на 5 фунтовъ муки взять половину этихъ дрожжей, а въ другую половину прибавить 5 штукъ картофеля, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 1 ложку пивныхъ дрожжей, приготовить какъ сказано выше, вынуть въ холодное мѣсто; на слѣдующій разъ взять опять половину дрожжей, а въ остальные прибавить опять 5 картофелей, $\frac{3}{4}$ стак. муки, ложку пивныхъ дрожжей и т. д.

2320) Очень хорошия дрожжи третьимъ манеромъ. Приготавливаются впродолженіе 12 часовъ. Взять 2 стак. ячменнаго солода, 2 лота или 3 горсти хмѣлю, залить 8 стак. кипятка, накрыть крышкой, варить, часто мѣшая, полчаса. Процѣдить сквозь рѣшето или сквозь полотняный мѣшочекъ, крѣпко выжать. Прибавить $\frac{1}{4}$ фуп. или полную ложку съ верхомъ меда, еще разъ вскипятить, отставить, прикрыть полотномъ; когда почти остынетъ влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, поставить на такое теплое мѣсто, на которое ставить тѣсто, чтобы подходило, накрывъ полотномъ. Черезъ нѣсколько часовъ начнутъ бродить, по такъ, что не выйдутъ изъ горшка, оставить ихъ еще на нѣсколько часовъ, когда начнутъ опадать и не будетъ болѣе прибавляться сверху пѣны, значитъ готовы, такъ что ихъ можно тотчасъ же употреблять въ тѣсто, а остальные слить въ бутылки, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ бы не кисли, но и не мерзли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ дрожжей, хотя жидкихъ, но очень хорошихъ 6 стакановъ. Растворяя тѣсто, на $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. на 6 стакановъ молока или воды надо взять 1 стак. этихъ дрожжей.

Дрожжи эти въ хорошиемъ мѣстѣ могутъ держаться, не портясь, до 3-хъ недѣль. Сначала они бывають мутныя, а потомъ усаиваются, но отъ этого не теряютъ силы. Употребляя ихъ, надо бутылку взболтать и процѣдить дрожжи сквозь сито. Приготавливая на этихъ дрожжахъ, напр., пироги къ обѣду, надо тѣсто растворить утромъ очень рано, не мѣшаетъ даже и на ночь, потому что они не такъ скоро подходятъ; 6 стакановъ такихъ дрожжей стоятъ 9 коп., слѣдовательно, на 3 фунта муки приблизительно $\frac{3}{4}$ коп.

2321) Какъ узнавать хороши ли дрожжи. Чтобы узнать, хороши ли дрожжи, надо бутылку съ дрожжами поставить въ теплую воду; если они поднимутся, значитъ годны для употребленія, если же останутся на днѣ, то никуда не годятся.

2322) Домашнія дрожжи очень хорошия. Вольшую щепотку хмѣлю, полную чайную ложку желтаго меда, $\frac{1}{2}$ стак. воды, все это вскипятить хорошиенько такъ, чтобы увидѣло немного, перелить въ банку; когда немного остынетъ, положить $1\frac{1}{2}$ ложки крупчатой муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два дня дрожжи будутъ готовы, если же положить $\frac{1}{2}$ ложки старыхъ дрожжей, то будутъ готовы на другой день.

2323) Дрожжи обыкновенныя. Положить въ кастрюлю 1 фунтъ хмѣлю, налить на него $\frac{1}{2}$ ведра воды, накрыть крышкой и кипятить въ продолженіи 3-хъ часовъ на маломъ огнѣ; если въ это время увидитъ болѣе половины налитой на хмѣль воды, то влить еще штофъ, размѣшать, дать вскипеть и процѣдить; остудивъ воду до теплоты варнаго молока, положить въ эту пропорцію 4 чашки крупчатой муки и 4 чашки ржаннаго солоду, кипячая осторожно хмѣлевую воду въ муку и размѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; послѣ всего влить туда же стаканъ очень хорошихъ дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подниматься; какъ только онѣ хорошо поднимутся, разлить въ бутылки или въ боченки, тщательно закупорить и сохранять на льду. Это очень хорошия и крѣпкія дрожжи. На 5 фунтовъ муки ихъ надо класть почти стаканъ.

2324) Картофельныя дрожжи. Взять 8 штукъ крупнаго картофеля или 13 штукъ средней величины, отварить и очистить отъ, потомъ растереть до совершен-

вой гладкости и развести этот вареный картофель теплою водою до густоты самого жидкого киселя; на эту пропорцію положить чайную чашку самых лучших дрожжей и большую рюмку ибнаго вина, поставить въ теплое мѣсто и когда поднимется пивкомъ, то разбѣлать и разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзли; этихъ дрожжей нужно класть вдвое противъ обычныхъ; онѣ очень хорошо поднимаютъ тѣсто и дѣлаютъ его рыхлымъ.

2325) Дрожжи. Въ Америкѣ употребляютъ вмѣсто дрожжей порошокъ изъ 1 части чистѣйшаго, наимельчайшимъ образомъ истолченнаго мѣлу и $3\frac{1}{2}$ частей очищеннаго вишнаго спирту. Этотъ составъ, говорятъ, что заслуживаетъ предпочтенія, потому что въ сибѣ даже, можетъ въ сухомъ мѣстѣ сохраняться цѣлый годъ и будучи примѣшанъ къ тѣсту, только медленно развиваетъ углекислый газъ, подобно броженію отъ дрожжей и притомъ совсѣмъ не дорогъ. Но насколько эти дрожжи въ дѣйствительности хороши — я не знаю.

В) ХЛѢБЪ.

Примѣчаніе. По печенію, хлѣба прибавляетъ третья часть, напримеръ: если хлѣбъ печется изъ 9 фун. муки, хлѣба должно быть, когда испечется и остынетъ, по крайней мѣрѣ 12 фун.; если изъ 12 фун. муки, то хлѣба выйдетъ 16 фун.

2326) Хлѣба ржаные, ситные и рѣшетные. Въ квашенкѣ, въ которой готовится тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба; кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ противъ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытою скатертью и деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется. Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, ипаче могъ бы хлѣбъ испортиться; квашенку эту не употреблять на то что иное. Иногда случается, что квашенка, то есть закваска, портится и что хлѣбъ никакъ не удастся, по испеченію бываетъ чернымъ, тяжелымъ и съ закальцомъ, тогда нѣкоторые поправляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками луку и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ, какъ обыкновенно на свѣжей закваскѣ. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь и на сывороткѣ и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку, она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя, это зависитъ отъ сорта и сухости муки, по приблизительно пропорція слѣдующая: на $\frac{1}{4}$ ведра воды, сыворотки или простокваша, берется 1 ведро муки.

Муку назначенную на хлѣбъ, надо сперва просушить, разсыпавъ ее при печи, на скатерти, на столѣ. Съ вечера растворить, т. е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; $\frac{1}{3}$ часть или половину назначенной муки всыпать въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею покислячею, не только подогрѣтою до 25 град. Реомюра. Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной гуще. На другой день утромъ (если только квашенка стояла въ теплое мѣстѣ), тѣсто поднимется; муки, которая была посыпана сверху, не будетъ видно; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмину и мѣсить тѣсто, какъ обыкновенно съ

полчаса. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, знакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ скатертью, оставить его въ квашенкѣ, пока не поднимется, что должно наступить черезъ $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто; тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы, если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду (такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ), гдѣ должны лежать, пока не поднимутся; а когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, садить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подниматься хлѣбъ; когда всплыветъ наверхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и па столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду, и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь.

Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ накрытыми въ теплое мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось какъ слѣдуетъ, надо на то отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа времени, а иногда и немного болѣе, отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба; если мало поднимутся, хлѣбъ будетъ тяжелъ и густъ, если же пастолько поднимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи, тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ.

Садя хлѣбъ въ печь посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и посадить въ печь чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимется въ холодной водѣ, не надо обливать кипяткомъ.

Для ситнаго хлѣба теплота печи должна быть до 60 град. Реом., — для простаго же ржанаго хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующимъ образомъ: бросить въ нее горсть муки, если она исподоволь подумянится, значъ, что печь хороша, если же тотчасъ сгоритъ или совсѣмъ не подумянится, значить или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ въ печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи — опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительно время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ печется отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 часовъ, въ 1 фунтъ величиною — $\frac{3}{4}$ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи, если онъ будетъ легокъ и, если, ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значить хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подумянится и почти будетъ готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же при печи кипяткомъ, и опять въ печь. Ржаные хлѣбы не надо ни одного разу обливать кипяткомъ, а только садя въ печь сгладить ихъ, облакнувъ руки въ холодную воду, и когда уже готовы, выпустить изъ печи, смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбы изъ печи надо осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ, чтобы опирались о рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывала и верхняя и нижняя корка; хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто, пока онъ не остынетъ.

2327) Хлѣбы ситные съ картофелемъ. На 1 ведро муки взять $\frac{1}{4}$ ведра картофеля, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть и когда немного остынетъ такъ, что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $\frac{1}{2}$ частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тягаться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не слишкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступать во всемъ,

как сказано в хлебе № 2326. На 20 фун. муки можно взять 10 фун. картофеля, а даже и 20.

2328) Хлебы ситные заварные. Всыпать в квашенку треть нежаренной муки, заварить кипятком, разбить, накрыть, пусть остынет. Взять оставшийся в квашенке от прошедшего хлеба кусок теста, сжать с него верхнюю обсохшую корочку, разбить с теплою водою, положить в тесто, прибавить муки так, чтобы тесто было довольно густо, разбить хорошенько, накрыть, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и осолодит, всыпать остальную муку, соль, тмин, кто любит, замесить, выбивая тесто, пока не будет отставать от рук. Когда во второй раз поднимется, скатать хлебы на лопатку, посыпанную мукою, смазать сверху теплым легким пивом, или квасом, или браком, посыпать анисом и в печь. Дальше поступать как сказано в № 2326.

2329) Ржаные постные сухари. Взять небольшое корыто, всыпать в него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, разбить, накрыть, поставить на печь в теплое место. На другой день процедить эту опару сквозь решето, замесить тесто, влить 1 стакан дрожжей, положив соли и столько ситной ржаной муки, из которой прибавить пятую или четвертую часть именной; этой смешанной муки на эту пропорцию выйдет от 6 до 8 гарнцев. Накрыть тесто, дать подняться продолжение 2—3 часов, смотря по дрожжам. Потом делать из теста маленькие булочки; когда они на столе поднимутся, садить их в печь как обыкновенный ржаной хлеб. Когда булочки испекутся, выпутать их, дать им остынуть, потом разрезать каждую на две половинки; разрезанною стороною обмакнуть в пиво или только скропить пивом, посыпать солью и тмином, уложить на желтый лист, вставить в печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и расквашены.

Сохранять их в теплом и сухом месте. Тесто для этих сухарей нельзя готовить в хлебной квашенке, потому что после этого теста хлеб несколько раз сряду испортится.

Следовательно выдать на 3 гарнца воды 1 стакан дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца $1\frac{1}{2}$ пшеничной, от 5 до $6\frac{1}{2}$ гарнцев ржаной ситной муки, немного соли, тмина и пива.

2330) Кислосладкий хлеб. На 20 фунт. ситной пеклеванной муки взять 20 стаканов кипятку, заварить или утром часов в 9 часть всей муки, развести тесто так густо, чтобы в нем могла стоять деревянная ложка; тогда нужно пачать выбивать тесто, пока оно не будет отставать от веселки, накрыть тесто, поставить в теплое место. В тот же день вечером всыпать в него остальную муку, вымесить хорошенько. На другой день утром опять вымесить, положить 4 стакана подкваса см. № 2332 и кусок дубовой коры, величиною в ладонь; около обда еще вымесить, вечером опять вымесить, на третий день утром выпутать дубовую кору, вымесить тесто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцовой корки, 2 столовые ложки тмина, 2 фунта патоки и 2 ложки дрожжей; после этого свалить хлебы, сгладить их мокрою рукою, посыпать тмином, посадить в очень горячую печь; через час задние хлебы передвинуть вперед, а передние отодвинуть назад, чтобы все испеклись, как следует.

2331) Кислосладкий хлеб другим способом. Он готовится точно также, как хлеб № 2330 с тою только разницею, что в него не кладут ни дубовой коры, ни померанцовой корки, а после того, как заварить муку кипятком, тесто должно стоять 6 дней в комате или кули и выбивать тесто каждый день по два раза. Эти хлебы очень вкусны и не черствят.

2332) Кислосладкий хлеб скороспелый. Взять 15 фунт. пеклеванной муки; половине муки заварить 10 стаканами самого кипучего кипятку, разбить как можно лучше веселкой, потом поставить в теплое место, оставить с утра до вечера; потом положить в него 3 стак. подкваса, разбить хорошенько, всыпать остальную муку, замесить как обыкновенно, а утром скатать хлебы и печь. «Подквасень» называется та гуща, которая остается в бочонке по слитии кваса.

2333) Отличный кислосладкий хлеб в чай. Взять 12 фунт. муки; утром часов в 8 обварить половину этой муки 12 стаканами кипятка, разбить как можно лучше, поставить солодить в теплое место. В 8 часов вечера вымесить и остальную муку, положить $2\frac{1}{2}$ стак. подкваса см. № 2332, $1\frac{1}{2}$ фунт. чернослива, который сперва обдать кипятком, чтобы можно было из него выпутать косточки, но никак не разваривать совершенно; выпутать косточки, нашинковать его и положить в тесто, также 1 фунт сладкого миндаля, очищенного и мелко нашинкованного, патоки 4 фунта, кто любит, $\frac{1}{2}$ чашки тмина и даже больше, все вместе вымесить хорошенько, поставить в теплое место до утра; тогда скатать хлебы, как обыкновенно, сгладить их хорошенько мокрою рукою, посадить в очень горячую печь.

2334) Кислосладкий ржаной хлеб. Просеять обыкновенную ржаную муку на решето, заварить 10 фунтов этой муки 20 стаканами кипятка, бить сильно лопаткою, как обыкновенно. Растворить утром, поставить солодить до вечера, вечером положить 4 стак. подкваса, прибавить остальную муку, замесить хорошенько, оставить до утра; тогда скатать хлебы, посадить в горячую печь.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Разные запасы изъ фруктовъ и ягодъ.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Въ августѣ мѣсяцѣ, собравъ въ деревнѣ яблоки или купивъ ихъ въ дешевое время гуртомъ, можно изъ нихъ приготовить слѣдующіе запасы:

2335) Сохранять яблоки свѣжими. Лѣтніе сорта лучше всего разложить въ сухомъ подвалѣ на чистыхъ сухихъ полкахъ, на солодѣ такъ, чтобы одно яблоко другаго не касалось и чаще перетирать ихъ сухимъ полотенцемъ. Всѣ яблоки для сбереженія надо срѣзывать съ дерева, а не сбрасывать ихъ.

2336) Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ. Лѣтніе сорта яблокъ сохраняются въ мѣдныхъ вылуженныхъ кастрюлькахъ, которыя покрываютъ непременно плотно крышкою и ставятъ на ледъ. Перетирать яблоки до суха разъ въ 2 недѣли, а также и внутренность кастрюльки и опять потомъ выкладывать въ нее яблоки; дѣлать это нужно на ледникѣ, чтобы не согрѣвать уже разъ охлажденныхъ яблоковъ; зимніе сорта очень хорошо сохраняются даже до мая мѣсяца въ ящикахъ, въ которыхъ пересыпаются хорошо высушеннымъ въ печкѣ пескомъ. Самые прочные сорта для сбереженія это: опортковскія, анисовки, антоновки и др., держать ихъ зимою въ подвалахъ сухихъ и холодныхъ, но гдѣ бы не могли заморозить.

2337) Еще сберегаются яблоки въ ведрахъ или кадкахъ съ плотно покрытыми крышками; ставить ихъ сначала на ледъ до морозовъ, а потомъ въ глубину ледника, чтобы онѣ только по замерзли; яблоки, которыя сохраняются до весны сберегаются въ ямахъ, какъ картофель, покрывая ихъ толстымъ слоемъ высушеннымъ листьемъ, сверху которыхъ накладываются доски.

2338) Яблоки сберегаются также въ хлопчатой бумагѣ, которая препятствуетъ ихъ дозрѣванію и въ овечьей шерсти, которая напротивъ способствуетъ дозрѣванію яблокъ.

2339) Если яблоки сохраняются на полкахъ въ сухомъ подвалѣ, то какъ бы онѣ ни были сухи, надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую известь, имѣющую свойство втягивать въ себя сырость, которую зимою издаютъ изъ себя портясь сами яблоки. Сырость эта должна стекать въ одну сторону въ подставленную посуду, поэтому полки эти должны быть всегда прибиты къ стѣнѣ или привѣшены къ потолку съ маленькимъ скатомъ въ одну сторону.

2340) Зимовыя яблоки сохраняются также во ржи и въ свѣжей ржаной солодѣ, которая не подсушивалась для молоченія ржи, потому что она послѣ сушки на гумнѣ получаетъ особенный запахъ; надо ее нарѣзать мелко, величиною съ овсяное зерно, высушить хорошенько на горячей, чистой лежанкѣ, или даже въ вольномъ духѣ въ печи; тогда укладывать яблоки въ приготовленные ящики, густо пе-

ресшая ихъ соломою, чтобы одно яблоко никакъ не касалось другаго; сохранять зимою въ подвалѣ, пересматривая, каждыя полтора мѣсяца; если солома отсырѣла, то перекладывать яблоки свѣжею, также приготовленною соломою.

2341) Перевозка яблоковъ во время морозовъ. Если нужно перевозить яблоки во время морозовъ, то лучше всего завертывать каждое яблоко въ писчую или газетную бумагу, а потомъ въ паклю; приготовить плотный сундукъ и укладывать яблоки, пересыпая каждый рядъ гречихою палыца на 4 и чтобы одно яблоко не касалось другаго.

2342) Сыръ яблочный съ медомъ. Взять кислыхъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сѣмечки, разрѣзать на части, сложить въ глиняный горшокъ, накрыть крышкою; замазать тѣстомъ или закрыть просто мокрую чистую тряпкою, поставить въ печь, чтобы испеклись. Потомъ протереть сквозь сито, взять на 1 стаканъ яблочной массы, 1 стаканъ меда или сахара, безпрестанно мѣшая, варить, пока не погустѣетъ такъ, что будетъ отставать отъ ложки. За пять минутъ передъ тѣмъ всыпать мелко изрубленной апельсинной корки, см. № 2416, также немного толченой гвоздики или корицы, а кто любитъ имбирю и англійскаго перцу, хорошенько перемѣшать, сложить въ мокрую салфетку, перевязать салфетку шпуркомъ, положить подъ прессъ. Черезъ два дня сыръ будетъ готовъ, драсать его въ сухомъ мѣстѣ, изрѣдка вытирая сухимъ полотенцемъ, чтобы не показалась на немъ плѣсень.

2343) Яблочное пюре съ сахаромъ, съ медомъ или патокою. Очистить яблоки, испечь и протереть, какъ сказано выше № 2342. На 2 ст. яблочной массы взять отъ 1/2 до 1 стакана сахара, меда бѣлаго или патоки, варить, пока не будетъ довольно густо, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банки или муравленныя горшочки и поставить еще разъ въ лѣтнюю печь на недолго, чтобы сверху немного засохло, что предохранитъ его отъ плѣсени. Такое варенье употребляется для начинки пироговъ, блиновъ; также дѣлаютъ изъ него воздушные пироги, кремы, перекладываютъ тарты, подается къ оладьямъ и проч.

2344) Сушенныя яблоки. Выбрать сладкія яблоки, хотя и не совсѣмъ свѣжія, срѣзать кожицу, разрѣзать на двѣ или четыре части, вынуть сѣмечки. Разложивъ на желѣзный листъ на солоду, ставить по нѣскольку разъ въ печь послѣ хлѣбовъ, а потомъ въ теплый сухой день можно вынести ихъ на солнце, сложить въ банки или горшки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Если понадобится сдѣлать изъ нихъ пюре, въ такомъ случаѣ надобно на ночь налить ихъ горячею водою, чтобы едва покрыло, накрыть; на другой день варить на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанію для кремовъ, воздушныхъ пироговъ и проч.

Сушить яблоки можно другимъ манеромъ: очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, нашпатель на пилку не очень туго, повѣсить на солнце; когда высохнутъ сложить въ ящикъ, обложенный бумагою, или въ банки. Еслибы зимою отсырѣли, повѣсить ихъ на нѣсколько дней при печѣ. Держать всегда въ сухомъ мѣстѣ.

2345) Соквы или сухое варенье изъ яблокъ. На 15 яблокъ 1 фунтъ сахара и 3 стак. воды. Не слишкомъ большія сладкія яблоки очистить, разрѣзать на 4 части, нашпиковать померанцевою коркою, выпутъ сѣмечки, но не вырѣзывать сердцевинъ, сложить въ кипящій сиропъ изъ 1 фун. сахара и 1 бутылки воды и варить, пока не сдѣлаются прозрачными и не начнутъ румяниться; тогда взять 1 стак. мелкаго сахара, толченой апельсинной сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смѣшать, обсыпать яблоки, переворачивая ихъ слегка, и варить опять, пока не зарумянятся, и весь сиропъ не выкипитъ; вынимать по кусочку, класть на желѣзный листъ, покрытый соломою, и каждый кусокъ пересыпая сахаромъ; вставить

тотчасъ въ печь, лучше всего послѣ булокъ; на другой день перевернуть ихъ на другую сторону и опять въ печь; когда обсохнутъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

Или выбирать небольшія яблоки и варить ихъ цѣльными, какъ груши № 2388.

2346) Яблоки маринованные. Штукъ 20 яблокъ очистить, разрѣзать на нѣсколько частей, воду вскипятить съ сахаромъ или медомъ, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку; $4\frac{1}{2}$ стак. уксусу вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара или меда съ гвоздикомъ, корицею, англійскимъ перцемъ, солью № 2233; остудить, залить яблоки, завязать, поставить въ холодное мѣсто. Подавать къ жаркому.

2347) Яблоки моченныя. Взять яблоки хорошихъ сортовъ, какъ-то: титовскія, антоновскія, арабскія, лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородиновыми и вишневыми листьями, эстрагономъ и, кто любитъ, базиликою, или двѣ послѣднія зелени можно вскипятить вмѣстѣ съ рассоломъ. На мѣрку, т. е. на два ведра яблокъ взять 1 ведро воды, $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. соли, вскипятить ключемъ раза три, остудить, налить на яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а виною перенести въ сухой подвалъ.

2348) Яблоки эти можно мочить еще другимъ манеромъ; на мѣрку яблокъ взять ржаной муки 1 фун., заварить ее 1 ведромъ кипятка, размѣшать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагону и проч. зелени и т. д.

2349) На ведро воды положить 1 или 2 фун. меда или сахарной патоки, $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. соли, эстрагону и васильковъ, кипятить все это съ полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

2350) Взять солоду ячменного и пшеничной муки по-ровну, ржаной муки вдвое противъ первыхъ, заварить кипяткомъ; накрыть плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мѣрку яблокъ — по фунту меда, переложить яблоки эстрагономъ и мятой, залить, закупорить. Подавать къ жаркому.

2351) Яблоки сушенныя на заграничный манеръ. Собрать хорошихъ спѣлыхъ, большихъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, очистить кожицу, какъ можно тоньше ее срѣзывая, каждое яблоко проткнуть нарочно сдѣланною для этого жестяною трубочкою, посредствомъ которой вся сердцевина будетъ вышута; хорошо имѣть нѣсколько такихъ жестяныхъ трубочекъ и толще и тоньше, смотря по величинѣ яблокъ. Очищая и протыкая каждое яблоко опускать его тотчасъ въ холодную воду, чтобы не чернѣло, но не оставлять въ водѣ долѣе получаса; тогда нанизать ихъ на толстую нитку или шнурокъ, опустить секундъ на 5 въ кипяткомъ, потомъ выпуты, дать стечь водѣ, сушить въ печи въ самомъ легкомъ духу, а еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были плоскія, то какъ только онѣ сдѣлаются въ печи мягкими, тотчасъ вынуть ихъ, наложить сверху ихъ дощечку и камень, оставить пока не сплюснутся, потомъ досушить, положивъ на листъ, но чтобы они не пересохли, сложить въ большія банки, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки эти употребляются на компоты и на крокъ.

2352) Яблоки, груши и бергамоты моченныя. Взять чистыхъ, безъ пятенъ, яблокъ антоновскихъ, аписовыхъ, лимонныхъ или другихъ прочныхъ сортовъ, сложить ихъ въ кадку, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ.

На ведро воды положить 1 гарнецъ пшеничныхъ отрубей, если въ отрубяхъ очень мало мучныхъ частицъ, то всыпать въ нихъ 1 стак. пшеничной муки, вскипятить воду и кипяткомъ залить отруби, размѣшать хорошенько, накрыть, дать устояться и остыть; тогда слить воду безъ гущи; на ведро жидкости положить 1 чайную чашку соли, размѣшать, облить груши и бергамоты холоднымъ рассоломъ, а яблоки можно кипяткомъ. — Яблоки только что снятыя съ дерева не будутъ хороши, имъ нужно нѣсколько полежать на солонѣ, подѣли съ двѣ.

Такимъ образомъ готовятъ яблоки и груши, самыхъ прочныхъ сортовъ и бергамоты. — Все это подается къ жаркому.

2353) Яблоки и груши маринованные. Взять хорошіе зрѣлые фрукты прочныхъ сортовъ, снмая ихъ съ дерева руками, а не околачивая ихъ; сложить въ большіе банки, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ; сверху накрыть такимъ же манеромъ, тогда взять ренскаго уксусу или хорошаго домашняго, развести его пополамъ съ водою и на каждую бутылку положить $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить и залить фрукты. — Такимъ образомъ приготовленные фрукты очень вкусны и могутъ сохраняться до весны; кто не любитъ запаха травъ, тотъ вмѣсто ихъ можетъ класть спеціи или ничего не класть; сахару также по вкусу болѣе или меньше назначенной здѣсь пропорціи.

2354) Яблоки, груши, бергамоты, маринованные другимъ манеромъ. Приготовить хорошіе, крѣпкіе боченки, выпарить ихъ хорошенько съ листомъ черной смородины. — Собрать хорошіе, зрѣлые фрукты; груши и бергамоты должны быть только что снятыя, а яблоки лежалыя на солонѣ недѣли двѣ. — Укладывать фрукты въ боченки, пересыпая каждый рядъ листомъ черной смородины, эстрагономъ, чебрецомъ и майораномъ, перемѣшавъ ихъ все вмѣстѣ; на дно и сверху класть слой потолще. — Сварить рассолъ; на каждое ведро воды положить 5 фун. меда или 7 фун. сахара, 1 фун. соли и $\frac{1}{2}$ гарнца хорошаго уксуса, вскипятить, остудить, залить фрукты; нужно оставить готоваго рассола, чтобы потомъ доливать боченкомъ, по мѣрѣ того, какъ его будетъ убывать, наложить донышко съ камнемъ, чтобы фрукты были покрыты рассоломъ. — Подавать къ жаркому.

2355) Яблоки моченныя. Сдѣлать изъ ржаного солода сусло, а именно, 1 гарнецъ т. е. $\frac{1}{4}$ ведра ржаного солода размѣшать въ бочонкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котель, прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподволь кипѣть два часа, потомъ процедить, на каждое ведро сусла положить $2\frac{1}{2}$ фун. сахара или меньше. Можно даже и совсѣмъ не класть его, но въ такомъ случаѣ, когда сусло окиснетъ будучи налитымъ на яблоки, слить его и залить яблоки свѣжимъ.

2356) Яблочная соя. Взять кислыхъ яблокъ, дать имъ полежать на солонѣ, но никакъ не допуская до гнилости, а только чтобы онѣ сдѣлались сочнѣе, изрубить ихъ сѣчкою очень мелко, выжать въ прессѣ изъ нихъ сокъ. — Такимъ же образомъ изрубить сладкихъ яблокъ, связавъ простыхъ, только безъ горечи, точно также выжать въ прессѣ и на 2 доли соку изъ сладкихъ яблокъ, положить одну долю соку изъ кислыхъ яблокъ, влить въ бутылку, дать устояться на льду, продолженіи 3—4 сутокъ; потомъ слить осторожно жидкость безъ гущи и начать варить; когда сокъ станетъ густѣть, потаще мѣшать деревянною лопаточкою, чтобы не пригорѣлъ, варить очень долго, чтобы онъ, когда остынетъ на ложечкѣ на льду, былъ густоты свѣжаго меда, только что вынутаго изъ улья. — Сохраняется эта соя въ бутылкахъ продолженіи даже нѣсколькихъ лѣтъ, употребляется для соусовъ и подается даже какъ салатъ, какъ подливка, къ телятинѣ, индѣйкѣ, курицѣ и говядинѣ.

2357) Яблочная соя другим манеромъ. Приготавливается точно также, какъ только что поименованная, съ тою только разницею, что приготавливается изъ однихъ кислыхъ яблокъ, но она меньше вкуса, впрочемъ въ маломъ количествѣ ее хорошо класть въ соусъ и даже супы вмѣсто уксуса и прочей кислоты, что будетъ и здорово и вкусно.

2358) Яблочная соя третьимъ манеромъ. Кислые яблоки прорубить сѣчкою, выжать, варить до густоты, какъ сказано выше въ № 2356. Когда будетъ совершенно готова, смѣрять и на каждый стаканъ сока положить одинъ стаканъ сахара или $\frac{3}{4}$ стак. меда, всеипятить раза 3—4, разлить въ бутылки, сохранять закупоренными и засмоленными, гдѣ угодно. Эта соя также никогда не портится и употребляется въ соусъ для вкуса и кислоты.

2359) Постила яблочная. Взять кислыхъ антоновскихъ или лимонныхъ яблокъ, испечь ихъ на желѣзномъ листѣ, протереть сквозь сито; смѣрять сколько стакановъ, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ. — На 2 стак. яблочной массы взять 1 стаканъ меда, растеревъ его также до бѣла смѣшать вмѣстѣ и опять мѣшать, пока масса на сдѣлается бѣлою и рыхлою. — Тогда разлить въ бумажныя формы, въ три пальца вышины, разложить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ дѣтскую печь на нѣсколько часовъ, чтобы высохли, потомъ вынуть изъ печи, снять бумажку, сложить въ банку. — Или сложить два три пласта одинъ на другой, смазывая медомъ; вставить опять въ печь, чтобы подсохла.

2360) Яблочная постила съ сахаромъ. Прежде чѣмъ дѣлать постилу, пужно попробовать яблоки, т. е. испечь одно, два и если масса ихъ будетъ чиста и бѣла, то яблоки годятся на постилу, а иногда и розоватая масса, когда ее стануть выбивать съ сахаромъ, дѣлается очень бѣла; если проба докажетъ, что яблоки годятся, то пужно наложить яблоки въ горшокъ, закрыть его, поставить въ горячую печь; когда яблоки испекутся совершенно мягко, то не вынимая горшокъ изъ печи, чтобы яблоки не остыли, брать по нѣсколько штукъ и протирать ихъ сквозь самое частое сито деревянною ложкою; горячія яблоки протирать гораздо выгоднѣе нежели холодныя, такъ какъ массы выйдетъ почти что вдвое. Потомъ, смѣривъ яблочную массу, на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара, выбивать лопаточкою, пока вся масса не сдѣлается совершенно бѣлою; для большей бѣливны на каждые 2 стак. сахара можно еще положить отъ 1 до 3 яичныхъ бѣлковъ, и выбивать съ бѣлками; когда же масса будетъ достаточно бѣла и рыхла, то разлить ее въ ящики № 2362 и какъ сказано о брусничной постилѣ, см. № 2465.

2361) Яблочная постила вареная. Приготовить яблочную массу, какъ только что сказано въ № 2360; на три чашки этой массы положить $1\frac{1}{2}$ чашки сахара, варить пока не начнетъ на льду застывать на ложкѣ и отставать отъ пос; переложить ее тогда на блюдо, намазать такой толщины какъ угодно, а когда застынетъ, нарѣзать какъ постилу, пересыпать сахаромъ, сложить въ банки или ящики. Если постила окажется жидковатою, то можно ее на блюдѣ поставить въ теплую печь подсохнуть, если же окажется слишкомъ жидка, то надо переварить и доварить до надлежащей густоты.

2362) Яблочная постила изъ вареныхъ яблокъ. Взять крупныхъ, спѣлыхъ, кислыхъ яблокъ, положить ихъ въ глиняный горшокъ, влить воды, варить яблоки до тѣхъ поръ, пока не начнетъ лопаться кожа; затѣмъ выложить яблоки на рѣшето, оставить ихъ до слѣдующаго утра, чтобы стекла вода и яблоки обоохли. На другой день протереть яблоки сквозь сито. На два фунта протертыхъ яблокъ взять два съ половиною фунта меда, сахара и три бѣлка, перемѣшавъ все вмѣстѣ.

хорошенько сбивать вилочкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Потомъ положить въ эту массу съ осьмушку горькаго толченаго миндаля съ ложкою хорошей душистой розовой воды, размѣшать, сбивая, потомъ разложить въ коробки изъ есоновыхъ планочекъ длиною въ $1\frac{1}{4}$ аршина, шириною верхковъ въ шесть, высотой въ $1\frac{1}{2}$ вершка. Коробочки должны быть обложены кругомъ писчею бумагою т. е. и дно и край; поставить ихъ въ жарко натопленную, чисто выметенную печь, на деревянныя брусочки, оставить въ печи на 24 часа. Когда, чрезъ нѣсколько времени, масса яблочная сверху подсохнетъ, выпутъ постилу изъ печи, поставить коробки на окно, чтобы скорѣе остыли; тогда выложить постилу изъ коробокъ, опрокидывая ихъ на чистыя доски, покрытыя писчею бумагою; приставшую ко дну и бокамъ постилу бумагу надо отодрать и на этихъ доскахъ поставить постилу снова въ печь, чтобы она со всѣхъ сторонъ подсохла равномерно.

Изъ яблокъ приготавлиется еще, какъ уже сказано выше:

Варенье яблочное 1975, 1976 и 1977.

Желе яблочное № 2003, 2004.

Квасъ яблочный № 2193, 2197.

Яблочная водича № 2123, 2123, 2124.

Московский квасъ яблочный № 2203.

Сокъ яблочный № 2197.

Уксусъ № 2227.

Крахмадь изъ недозрѣлыхъ яблокъ № 2271 и пр.

2363) Компотъ изъ яблокъ къ жаркому приготавливается точно также, какъ варенье, только класть вдвое меньше сахара.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СЛИВЪ.

Собирая сливы, можно приготовить изъ нихъ слѣдующіе запасы:

2364) Сохранить свѣжими. Для этого должно снимать сливы осторожно, срѣзывая ихъ со стеблями и не прикасаясь къ нимъ голыми руками; укладывать ихъ тотчасъ въ стеклянныя балки, лучше въ небольшія такъ, чтобы можно было варазъ употребить всю банку. Обвязывать каждую пупырекъ, засмолить, поставить на ледъ.

2365) Сохранить свѣжими сливы можно и другимъ манеромъ, а именно: срѣзавъ ихъ осторожно съ дерева, складывать тотчасъ же въ боченки, пересыпая каждый рядъ сливъ шпеномъ; боченокъ засмолить, поставить на ледъ, во всякомъ случаѣ, сливы не могутъ сохраняться такъ долго, какъ яблоки и груши.

2366) Сливы сохраняются очень хорошо въ горшкахъ будучи пересыпаны въ нихъ пескомъ; горшки же накрывъ зарыть въ землю, въ подвалѣ.

2367) Для перевозки, сливы складываютъ въ боченки пересыпая ихъ отрубями или шпеномъ, или перекладывая сухимъ иломъ.

2368) Ликерные сливы. Залить ихъ лучшимъ коньякомъ или ромомъ, дать простоять тамъ дня два, потомъ слить его и залить сливы вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго лучнаго сахара на стаканъ воды и одной рюмки коньяку.

2369) Компотъ изъ сливъ подаваемый къ жаркому, приготавливается какъ варенье изъ сливъ № 1963, но только класть вдвое меньше сахара.

2370) Сливы синія маринованныя. Приготовить большіе синіе сливы, сложить ихъ въ банку; кятія же, перезрѣлыя сливы сложить въ муравленнй горшокъ, поставить ихъ въ горячую печь за $\frac{1}{4}$ часа передъ тѣмъ, какъ вынимать ржаные хлѣбы и если хлѣбы посажены утромъ, то горшокъ со сливами оставить въ печкѣ часовъ до 6 вечера; тогда вынуть опрокинуть ихъ на сито и дать соку совершенно стечь; тогда смѣрить его и на каждую бутылку сока, положить 1 стак. ренскаго уксуса и на каждую бутылку сока съ уксусомъ положить 1 фун. сахара, вскипятить 8—10 разъ, остудить, налить на сложенные въ банку крупныя сливы; кто любитъ можетъ положить специй см. № 2233; до морозовъ сохранять на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

2371) Бѣлыя сливы маринованныя. Отобрать зрѣлыя, но твердыя сливы, наколотъ каждую тонкою иглою мѣстахъ въ десяти, сложить аккуратно въ банку и приготовить слѣдующій рассолъ: на два стакана воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стакапа — 2 стакапа мелкаго сахара и 4 штуки очищеннаго кардамона; все это вскипятить хорошенъко мѣшая, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить сливы такъ, чтобы все были покрыты; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

2372) Сливы маринованныя. Стакановъ 12 цѣльныхъ крѣпкихъ зрѣлыхъ сливъ обтереть до суха, проколотъ иглою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Сложить въ фарисовую чашку, залить $4\frac{1}{2}$ стак. едва теплаго уксуса, всмиаченнаго со специями № 2233. На другой день слить уксусъ, вскипятить раза два и горячимъ залить сливы. Черезъ нѣсколько дней уксусъ опять переварить, сливы переложить въ банку и залить остывшимъ уксусомъ; обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Черезъ 2—3 недѣли уксусъ можно опять слить, прибавить сахару, вскипятить и холоднымъ залить сливы.

2373) Сливы сушенныя. Зрѣлыя и немного полежалыя свѣжія сливы сушить въ печкѣ послѣ хлѣбовъ на листахъ, покрытыхъ соломой, повторить это нѣсколько разъ. Дѣлаются изъ нихъ компоты, воздушные пироги и начинки для пироговъ.

2374) Какъ сохранить сливы венгерскія свѣжими на зиму до Рождества Христова. Въ полдень, въ хорошую сухую, теплую погоду, когда роса обсохнетъ, срѣзывать съ дерева сливы пожнцами и тотчасъ каждую сливу класть въ банку, пересыпая пшеномъ, или въ боченоеъ, перекладывая вишневыми листьями или пшеномъ; боченки должны быть кругомъ засмолены, банки же обвязать пузыремъ, сверху облить смолою и закопать въ подвалѣ въ землю, на аршинъ глубины, а боченки опускаются въ воду.

2375) Сыръ изъ сливъ безъ меду и сахару. Обтереть сливы до-суха, сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. На другой день, когда сливы испекутся, слить сокъ и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Пробовать ложечкою на льду: если начнетъ застывать какъ желе, отставить, тотчасъ слить въ широкій муравленнй горшокъ или въ банку. Когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Рѣзать, какъ сыръ, подавать къ водкѣ.

2376) Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ. Оставшіяся сливы, см. выше № 2375, протереть сквозь сито и варить съ медомъ или съ сахаромъ.

2377) Зрѣлыя сливы вытереть, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, варить, мѣшая на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито. Протертое пюре сложить опять въ вычищенный тазикъ и варить, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ дна. На 1 фун. пюре можно положить $\frac{3}{4}$ или

1 ф. меда или сахара и варить, какъ сказано выше. Потомъ сложить пюре въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ не надолго, чтобы сверху образовалась пѣночка.

Этимъ пюре накладываютъ торты, дѣлается изъ него начинка для пироговъ и подается виѣсто салата къ жареной индѣйкѣ, къ оладьямъ и проч.

2378) Сливы сушенныя, фаршированныя. Свѣжія немного полежалыя сливы надрѣзать вдоль; вынуть косточки, нафаршировать, навязать на самую тонешкую длиненскую лучинку, прокалывая сливы поперегъ, чтобы не распались, и начинка не выпала; сложить на листь, покрытый соломой, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли; повторить это нѣсколько разъ, потомъ сложить въ банки, можно не снимать ихъ съ лучинки, развѣ подавая.

Начинка дѣлается слѣдующая:

1) Взять ржаного, высушеннаго, толченаго и просѣяннаго хлѣба, вспать тмину, развести бѣлымъ медомъ, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить каленыхъ и грецкихъ орѣховъ, кто что любитъ) очистить, мелко изрубить, развести бѣлымъ медомъ.

3) Очищенныя яблоки мелко изрубить, вспать, кто любитъ, корицы, гвоздики, изрубленной апельсиновой корки, развести бѣлымъ медомъ, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать ихъ мелко изрубленными сырыми сливами съ медомъ и тминомъ.

Или 5) нафаршировать тертымъ на теркѣ миндалемъ, рублеными яблоками и медомъ.

Или 6) тертый на теркѣ миндаль, розовую воду и мелкій сахаръ размѣшать, нафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкаго миндаля, апельсиновой корки, немного сврыхъ сливъ, вспать сахару, развести водою, вскипятить раза 2—3 такъ, чтобы масса была густая; когда будетъ почти готова, вспать толченой корицы и гвоздики. Когда остынетъ, нафаршировать сливы и сушить ихъ въ тѣней печи на желѣзномъ листѣ, покрытомъ соломой; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнутъ, но не пере-сушить, чтобы не были твердыми, и что можетъ случиться отъ горячей печи. По-даются къ водкѣ и на десертъ, какъ и прочее сухое варенье.

Еще готовится изъ сливъ:

Варенье № 1963, 1964.

Желе № 2005.

Сиропъ № 2058.

Консервы № 2075.

Наливка № 2091 и пр.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРУШЪ.

2379) Груши сохранять свѣжими. Срѣзывать осторожно съ дерева, такъ какъ груша, упавшая на землю уже не годится для сбереженія, складывать осторожно въ корзинку.

а) Сохранять на льду въ мѣдныхъ луженыхъ кюстрюлькахъ съ крышками; каждая двѣ недѣли перетирать и груши и внутренность кюстрюлекъ, по внешая ихъ изъ ледника.

б) Если грушъ много, то укладывать ихъ въ кадочки съ плотными крышками и зарывать въ ледъ и во время морозовъ оставлять ихъ на днѣ ледника, чтобы только не заморзли.

в) Въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ, разложить ихъ, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухимъ полотенцемъ.

г) Можно класть групи на полки, покрытыя соломою самую сухою, перебить ея, если окажется на ней сырость.

2380) Перевозка групи. Для перевозки складывать въ ящики, обертывая групи въ бумагу и пересыпая ихъ отрубями или порекладывая сухимъ хмолъ. Въ Америкѣ обертываютъ дозрѣвшія групи въ хлопчатую бумагу, которая препятствуетъ дозрѣванію групи, и въ овечью шкуру недозрѣвшія, потому что она способствуетъ ихъ дозрѣванію.

2381) Группы въ медѣ. Взять крѣпкія групи, срѣзать съ нихъ кожицу, выбрать сѣмячки, варить въ водѣ пополамъ съ медомъ; ихъ можно варить и въ сахарѣ: на 1 фун. сахара—5 стак. воды, когда легко можно будетъ проколоть групи соломою, вынимать ихъ друшлаковою ложкою, приплюснуть, чтобы были плоскими, осыпать сахаромъ, класть на противень, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Вынуть однѣ групи, опустить въ тотъ же сиропъ другія, пока сиропъ не уварится до густоты меда; вынуть изъ печи групи, обмакнуть каждую въ этотъ сиропъ и опять въ печь. Повторить это три, четыре раза; въ послѣдній разъ обмакнуть въ сиропъ, осыпать слогка корицею. Сохранять въ банкахъ.

2382) Группы сушенныя. Перебрать, чтобы не было перченыхъ, уложить на противень, покрытый соломою, вставить въ печь въ самый легкій духъ; если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторить раза два или три.

2383) Группы маринованныя. Крѣпкія, не пересыбляя групи очистить отъ кожицы, налить ключевою водою, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; 4½ стак. крѣпкого уксуса вскипятить съ 1½ фун. сахара, корицею, гвоздикомъ и солью, см. № 2233, опустить въ него групи, чтобы въ немъ нѣсколько разъ сильно вскипѣли, вылить въ салатникъ; когда остынутъ, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

2384) Группы и бергамоты моченныя. Для моченія употребляются групи слѣдующія: гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, долговѣтки и бѣлыя; ихъ мочать точно также, какъ яблоки, см. № 2347.

Подаютъ къ жаркому.

2385) Группы и бергамоты моченныя другимъ манеромъ, см. № 2352.

2386) Группы и бергамоты маринованныя третьимъ манеромъ, см. № 2354.

2387) Группы и бергамоты маринованныя четвертымъ манеромъ, см. № 2353.

2388) Смоквы или сухое варенье изъ групи. Выбрать самыя крѣпкія, не пересыбляя групи, срѣзать съ нихъ кожицу, бросая тотчасъ же въ холодную воду, чтобы отъ ножа не почернѣли. Срѣзанную кожицу перемыть и, наливъ водою, варить на сильномъ огнѣ, прибавивъ болѣе десятка, на 4 части, разрѣзанныхъ группъ, (но не тѣхъ, которыя назначены на смоквы). Когда вода эта сдѣлается сладкою и получить вкусъ групи, сложить въ нее назначенныя для варенья групи и варить ихъ, пока легко можно будетъ проколоть ихъ соломою, но не переварить, чтобы не распадались. Потомъ разложить ихъ на рѣшето, когда обсохнутъ, осыпать сахаромъ, сложить на противень, покрытый соломою, корешками вверхъ, вставить въ дѣтнюю печь такъ, чтобы групи не высохли, но окрѣпли. Между тѣмъ воду, въ которой варились групи, выварить до густоты, всыпавъ въ нее ½ фун. сахара на 1 фун. группъ. Вынуть изъ печи групи, обмакнуть въ сиропъ каждую группу, держа

за корешокъ; осыпать, кто любитъ, сахаромъ и корицею, сложить на противень и опять въ печь, повторить это нѣсколько разъ. Когда групи высохнутъ, какъ слѣдуетъ, осыпать сахаромъ, а когда остынутъ, сложить въ банку.

Еще готовится изъ групи:

Варенье № 1974.

Консервы № 2066.

Квасъ № 2193.

Сокъ № 2198.

Московскій квасъ № 2204 и пр.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

2389) Сохранять вишни свѣжими. Въ сухую погоду, послѣ 12 часовъ дня, сорвать хорошія зрѣлыя ягоды, оставить при каждой коротенькую вѣточку, тотчасъ складывать осторожно въ маленькія боченки, перекалывая каждый рядъ вишенъ толстымъ слоемъ вишневыхъ листьевъ; боченки закупорить, закопать въ лѣдъ, гдѣ могутъ пролежать до поздней осени слѣдующаго года.

2390) Второй способъ сохранять вишни свѣжими. При каждой вишнѣ зрѣлой, крѣпкой, оставить коротенькую вѣточку; сварить довольно жидкій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую вишню, держа за корешокъ, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ же обвалить ее въ очень мелко истолченномъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта; потомъ класть на блюдо такъ, чтобы одна вишня другой не касалась, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2391) Вишни сохранять свѣжими можно еще слѣдующимъ образомъ: Собрать крѣпкія, зрѣлыя вишни, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить на кастриольку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ вишенъ готовятъ зимою компоты.

2492) Вишни сохранять свѣжими можно еще слѣдующимъ образомъ. Насыпать въ банку сахару, потомъ положить рядъ вишенъ, потомъ опять сахару, пока не наполнится банка, тогда обвязать ее ниткою, засолить, поставить въ лѣдъ. Такимъ образомъ вишни не потеряютъ своего аромата, и своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто десерта, нѣкоторые подливаютъ къ этимъ вишнямъ и сахару или пропитанному темнаго коньяку или рому.

2393) Десертъ изъ вишенъ. Набрать самыя зрѣлыя вишенъ, сложить ихъ въ банку, пересыпая тонко срѣзанною лимонною цедрою, залить самымъ свѣжимъ медомъ; черезъ двѣ недѣли, слить сокъ, высыпать вишни въ миску, оставшіяся на днѣ медъ выложить въ слитый сокъ, размѣнять хорошенько, положить вишни обратно въ банку, залить тѣмъ же размѣшаннымъ сокомъ.

2394) Конфекты изъ вишенъ. На одинъ яичный бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго просѣянаго сахара, тереть деревянною ложкою, потомъ положить полную десертную ложку лимоннаго сока, тереть, пока глазурь эта не погустѣетъ такъ, чтобы держалась въ массѣ; тогда закатывать вишни въ глазурь, чтобы были ею покрыты, класть на блюдо, которое смазать воскомъ. дать обсохнуть, складывать въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

2395) Вишни сушенныя. Выпуеъ косточки, сушить на солнце, а потомъ вставить въ печь; или не вынимая изъ нихъ косточекъ, ставить ихъ по нѣсколько разъ въ лѣтнюю печь, разложивъ ихъ на рѣшетахъ или ситахъ, покрытыхъ слегка соломою.

2396) Салатъ изъ маринованныхъ вишенъ. Зрѣлыя вишни обтереть до суха, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями см. № 2233. На 4 фун. вишенъ 1½ фун. сахара, 4½ стак. уксуса и проч., какъ сказано въ № 2233.

2397) Компотъ изъ вишенъ къ жаркому. Приготавливается какъ варенье № 1953, но только кладется вдвое меньше сахару.

2398) Отличный салатъ изъ вишенъ. Отобрать зрѣлыя вишни, совершенно крѣпкія, безъ пятнышъ, мяты же и перезрѣлыя приготовить для сока, а именно: наполнить ими полный мураленный горшокъ, обвязать веточкою, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, передъ выниманьемъ изъ нея хлѣбцовъ и если хлѣбы были посажены утромъ, то вишни могутъ оставаться въ печи до вечера. Вынувъ ихъ изъ печи, выложить на рѣшето, дать совершенно стечь соку: тогда этотъ сокъ слѣдуетъ и на каждый стаканъ сока положить 1 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить и сложивъ отобранныя вишни въ бутылки, залить ихъ этимъ сокомъ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ, поставить на ледъ; когда начнутся морозы, перенести въ подвалъ, гдѣ тоже держать ихъ бокомъ, въ нескѣ. Кто любитъ спеціи, то сокъ этотъ можно вскипятить со спеціями или съ корицею и гвоздикой, или съ 3—5 растолченными зернышками отъ вишенъ, или съ лимонною цедрою (на бутылку сока — цедры съ ½ лимона).

2399) Вишни маринованныя. Отобрать спѣлыя, крѣпкія вишни, приготовить изъ мятыхъ и перезрѣлыхъ вишенъ сокъ, слѣдить его и сколько сока, столько же влить хорошаго ренскаго уксуса и на каждую бутылку этой смеси положить 1½ стак. меда или 2 стак. сахара, спеціи же какъ сказано въ № 2233. Вскипятить этотъ сиропъ, остудить его, налить на вишни сложенные въ бутылки или банки, закупорить, засмолить, держать на льду, когда же начнутся морозы, перенести въ погребъ.

2400) Сухія вишни маринованныя на скерую руку. Если не окажется маринованныхъ вишенъ къ салату, то ихъ можно замѣнить сухими, а именно: взять 1 бутылку хорошаго ренскаго уксуса, 1 бутылку воды, 3 стак. сахара, спеціи какъ сказано въ № 2233, вскипятить разъ 5 или 6 и кипяткомъ залить сушенныя вишни такъ, чтобы они плавали въ этомъ сиропѣ, имѣя въ виду, что сушенныя вишни разбухнутъ; накрыть ихъ, поставить на теплую печь. Такимъ манеромъ вишни можно приготовить напередъ ихъ употребленія.

2401) Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ. Взять зрѣлыхъ крупныхъ вишенъ, налить на нихъ коньяку, оставить дня на два, потомъ слить коньякъ. Приготовить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и 1½ стак. медкаго сахара, остудить, налить на фрукты. Въ сиропъ, на каждый стак. воды можно класть по ромкѣ коньяка.

2402) Вишни для мороженого. Очистить отъ косточекъ, нѣкоторыя изъ нихъ истолочь и зашивъ ихъ въ кисю положить въ ягоды для того, чтобы по стеченію сока, они не изшали употребленію ягодъ на прянички или на мармеладъ. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ слой вишенъ въ полтора или два раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ до конца, пока не наполнится банка; поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; потомъ переложить на сито, дать соку стечь совершенно, разлить его тотчасъ

же въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которыя разварить прежде до мягкости, потомъ, засмолить, приготовить смолу пололамъ съ саломъ, отчего она меньше трескается. Подобный сиропъ замѣняетъ вполне свѣжія вишни. Бутылки класть бокомъ въ ящики, держать до морозовъ на льду, и потомъ въ виноградномъ погребѣ. Этотъ сокъ хорошо подавать и для питья, въ такомъ случаѣ его надо заготовливать въ маленькихъ бутылкахъ. Оставшіяся ягоды протереть, вскипятить, приготовить изъ нихъ мармеладъ для начинки пироговъ см. № 2018, или прянички № 2059.

2403) Вишни отличнаго вкуса прохладительныя. Отобрать владимірскихъ вишенъ безъ пятнышъ, самыхъ зрѣлыхъ и отподъ по мягкихъ, всыпать въ банку, налить на нихъ очищеннаго пѣннаго вина, оставить ихъ на 24 часа, переложить ихъ потомъ на рѣшето; когда вино стечетъ совершенно переложить вишни въ банку, перокладывая немного спеціями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровымъ листомъ (на четверикъ вишенъ всего 2 лота спеціи, изъ которыхъ четвертую долю положить сверху). Взять самаго свѣжаго меда, облить имъ совершенно вишни, сверху наложить донышко и камень, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой погребъ. Такимъ образомъ приготовленные вишни такъ вкусны, что многіе предпочитаютъ ихъ всякому варенью.

2404) Вишневый морсъ. Насыпать полный горшокъ зрѣлыхъ, хотя мятыхъ вишенъ, обвязать веточкою, обвязать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбцовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать соку стечь, ягоды же протереть сквозь сито, слѣдить это протертое пюре и на каждые 2 стакана положить 1 стаканъ сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ, сохранять на льду и передъ употребленіемъ выбивать, потому что непереваренный сахаръ осѣдаетъ.

Подавать вмѣсто десерта или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ, перекладывать торты и т. д.

Этотъ родъ пюре или морса не можетъ сохраняться долго. Сокъ же, который стечетъ, употребить на сиропъ и положивъ на бутылку сока по ½ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить.

2405) Пюре изъ вишенъ. Протереть вишни сквозь сито и на 2 стак. этого пюре положить 1 стак. сахара, варить меньше чѣмъ обыкновенное варенье, остудить, сложить въ банки, обвязать пувырешъ и до зимы сохранять на льду.

Его можно подавать вмѣсто прохладнаго съ густыми сливками, употреблять для начинки пироговъ, смазывать торты и т. д. употреблять въ соусъ и подавать къ жаркому.

Еще готовится изъ вишенъ:

- Варенье № 1953.
- Желе № 2009, 2010.
- Сиропъ № 2018, 2019.
- Сокъ № 2047, 2049, 2055.
- Бонсервы № 2060, 2084.
- Наливки № 2091.
- Малороссійская вишневка № 2101, 2102, 2103.
- Московскій квасъ № 2202.
- Шиповка № 2104.
- Пюре изъ вишенъ. № 2018.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИНОГРАДА.

2406) Виноградъ сохраняется свѣжимъ слѣдующ. образомъ: Простѣйшее средство сохраненія винограда состоитъ въ томъ, что срѣзанныя вѣтки развѣшнваются на жердяхъ въ погребѣ или въ какой-нибудь неотопливаемой комнатѣ, въ которой, впрочемъ не должно быть холодно. Такимъ образомъ виноградныя вѣтки можно сохранять впродолженіи 4—5 мѣсяцевъ, если при этомъ постоянно отбирать тѣ ягоды, которыя уже начали гнить. Въ погребахъ ягоды лучше сохраняютъ свою свѣжесть, чѣмъ въ комнатахъ, гдѣ воздухъ обыкновенно бываетъ слишкомъ сухъ; вообще замѣчено, что въ нѣсколько влажномъ воздухѣ фрукты собираются лучше, нежели въ сухомъ. Этими объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свѣжими впродолженіи цѣлыхъ мѣсяцевъ, если положить ихъ въ горшокъ, пересыпавъ слоями песка и зарыть въ землю.

2407) Другой способъ употребляемый въ южной Россіи, состоитъ въ томъ, что виноградъ собираютъ прежде, чѣмъ успѣетъ совершенно созрѣть, и кладутъ въ большіе каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухаго проса или опилокъ, такимъ образомъ, чтобы слои ягодъ не касались другъ друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Такимъ образомъ ягоды могутъ сохраниться почти впродолженіе цѣлаго года, дозрѣвая уже въ горшкахъ и дѣлаясь даже слаще.

2408) Позднѣйшіе опыты показали, что хлопчатая бумага обладаетъ въ значительной степени свойствомъ сберегать различныя вещества, такъ напр., если наполнить бутылку мяснымъ бульономъ и закупорить даже не совершенно плотно хлопчатой бумагою, то бульонъ можетъ сохраниться совершенно въ свѣжемъ состояніи болѣе года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги можетъ быть пригодно къ сбереженію и другихъ предисловій; не въ Европѣ до сихъ поръ хлопчатая бумага не имѣетъ еще подобнаго употребленія, между тѣмъ какъ въ Америкѣ она употребляется уже давно для сохраненія винограда и другихъ плодовъ.

2409) Еще легче сберегаются помѣщью хлопчатой бумаги яблоки и груши, которая, впрочемъ, препятствуетъ имъ дозрѣванію; между тѣмъ, овечья шерсть, напротивъ, содѣйствуетъ ему, поэтому американцы всѣ груши назначася для продажи на рынкѣ и которыя должны быть совершенно зрѣлыми, кладутъ въ овечью шерсть и продаютъ почти вдвое дороже противъ нѣсколько зеленыхъ.

2410) Въ недавнее время былъ предложенъ во Франціи новый способъ сохраненія винограда; онъ состоитъ въ слѣдующемъ:

Виноградъ оставляютъ на деревѣ какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (приблизно два колѣща сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно заплмляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой распускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ точно также закрывается или заплмляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кисти выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза, и ставятся на солому; еще лучше ихъ развѣшивать, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стеклянки хорошо закупорены; затѣмъ время отъ времени, нужно лишь отдѣлать тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна. Изобрѣтатель этого способа представ-

лять нѣсколько разъ сохраняемыя имъ виноградныя кисти на выставки, гдѣ онѣ перажали своєю свѣжестью.

Самый послѣдній способъ сбереженія винограда слѣд.

Для сохраненія винограда въ теченіи зимы до мая мѣсяца избираютъ сухую комнату во 2-й этажѣ и въ срединѣ зданія такъ, чтобы двѣ ея стѣны и полъ прикасались бы къ жилымъ комнатамъ, а остальные двѣ выходили бы наружу и имѣли бы хотя по одному окну. Эти окна необходимы для перемѣны воздуха лѣтомъ, когда комната свободна отъ фруктовъ. По наполненіи комнаты виноградомъ, окна должны быть сейчасъ же закрыты, а при наступленіи морозовъ—закрыты войлоками и теплыми щитами, сдѣланными изъ мха, или сѣна, или соломы. Во время сильныхъ морозовъ сдѣлкія комнаты должны быть отапливаемы и печи въ нихъ находящіяся должны имѣть душники, выходящіе въ комнату, гдѣ сохраняется виноградъ; въ самой же комнатѣ печь ни въ какомъ случаѣ не должна топиться, такъ какъ отъ этого воздухъ въ пей будетъ перемѣняться, что будетъ портить виноградъ.

Въ этой комнатѣ по стѣнамъ и по срединѣ ставятъ стойки, по которымъ проходятъ полки, вѣланныя одиѣ надъ другой на разстояніи $\frac{3}{4}$ аршина. Разстояніе между стойками около 2 аршинъ; ширина полокъ въ 5—6 вершковъ. Въ этихъ полкахъ по краямъ должны быть сдѣланы полукруглыя вырѣзки, отстояція одна отъ другой на 6 или 7 вершковъ, въ которыя вставляются горлышки продолговатыхъ стеклянныхъ банокъ выстпительностью въ 125 граммовъ воды. Банки наполняются водою по горлышко за три дня до вставленія въ нихъ вѣтокъ винограда и въ воду кладется по чайной ложечкѣ толченаго древеснаго угля.

Для сохраненія винограда выбирается по преимуществу лунный съ верхнихъ вѣтокъ лозъ. Во Франціи срѣзаютъ его для этого въ сухіе дни, когда нѣтъ росы, около (20) 8 октября. Кисти винограда срѣзаются съ вѣтками лозы такъ, чтобы внизу кисти было 3, а сверху 2 почки. Обыкновенно при этомъ условіи на вѣткѣ бываетъ двѣ кисти. Осторожно срѣзавъ виноградъ, его переносятъ въ комнату и нижній конецъ вѣтокъ втыкаютъ въ банки съ водою, которыя и подвѣшиваютъ къ полкамъ за горлышки, входящіе въ вырѣзки такъ, чтобы виноградныя кисти свободно висѣли въ воздухѣ и не дотрогивались бы ни до полокъ, ни одна до другой.

Послѣ этого необходимо выполнить слѣдующія условія: 1) не трогать банокъ; 2) не впускать въ комнату ни свѣжаго воздуха, ни свѣта; 3) не смущать въ комнатѣ температуры ниже 1-го градуса тепла и не подымать выше 7; 4) не перемѣнять въ банкахъ воду, которая понизится только на 5 или 6 сантиметровъ за все время сохраненія винограда, т. е. до мая мѣсяца; 5) при осмотрѣ винограда зимою надо срѣзывать осторожно ножницами испортившіяся ягоды и тотчасъ же выкидывать ихъ вонъ, и 6) въ случаѣ если въ комнатѣ окажется сырость, то тогда стоитъ только поставить въ двухъ ея концахъ двѣ бочки, наполненные на половину гашеной известью; а въ случаѣ, если окажется затхлый запахъ, то надо провѣтрить комнату вентиляторами, но не иначе, какъ только въ крайнемъ случаѣ; словомъ, надо стараться не перемѣнять воздуха.

Этимъ способомъ виноградъ сохраняется такъ хорошо, что его нельзя отличить отъ сейчасъ срѣзаннаго, а потому и цѣны на него зимой и весной гораздо выше, чѣмъ на виноградъ, сохраняемый другими способами и расходы, кажущіеся значительными на устройство полокъ и заведеніе банокъ, съ лихвою окупаются высокими цѣнами на сбереженный виноградъ.

2411) Смоквы изъ винограда. Сварить медовый сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара; держа такия на угольяхъ обмакивать въ сиропъ этотъ хорошенькія вѣтви винограда, держа ихъ за вѣточку, обвалить въ самый мелко истолченный и просѣянный сахаръ лучшаго сорта, класть на блюдо, а потомъ въ самую

легкую печь, чтобы обсохли; сложить затѣмъ въ банку, завязать, сохранять въ сухомъ мѣстѣ. — Употреблять для украшенія блюдъ и тортовъ.

2412) Маринованный виноградъ къ жаркому и соусу. Спѣлый, но твердый виноградъ ошипать отъ вѣточекъ или дѣльными большими кистями сложить въ банку, залить слѣд. уксусомъ: на 2 стак. воды взять 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на каждые подобно 3 стак. класть 2 стак. мелкаго сахара и педру съ одного лимона, вскипятить мѣшая, остудить, залить, положить донышко, завязать пузыремъ, поставить до морозовъ на ледъ, а потомъ въ холодный, но сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло.

Еще готовится изъ винограда слѣд.:

Варенье № 1973.

Консервы № 2086.

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

2413) Сохранять апельсины свѣжими. Перетереть до суха, сложить въ нѣдную луноную кастрюльку, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Разъ въ недѣлю, не вынося изъ лѣдника, перетирать и апельсины и кастрюльку.

2414) Апельсины сохраняются свѣжими такъ, какъ и лимоны, см. отъ № 2436 до № 2440.

2415) Пукать изъ апельсиновой корки. Съ хорошихъ апельсиновъ снять корку, разрѣзавъ предварительно каждую на 4 или на 6 частей, мочить въ водѣ часа три, переменить воду и варить до мягкости такъ, чтобы можно было проколоть содомкою, опустить опять въ холодную воду. На $\frac{1}{2}$ фунта корки берется 1 фунтъ сахара и 1 стаканъ воды. Сварить сиропъ изъ 1 стакана воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, залить сложенную въ банку корку, которую предъ тѣмъ надо досуха вытереть, покрыть салфеткою и провести по ней скалкой, прижимая довольно крѣпко; черезъ трое сутокъ слить сиропъ, вскипятить, прибавить сахару, холоднымъ залить апельсины корки. Черезъ двое сутокъ повторить то же самое и наконецъ въ четвертый разъ слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ и уварить до густоты; облакнуть въ немъ каждый кусокъ, сложить на противень, вставить въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы только сахаръ обсохъ; повторить это нѣсколько разъ, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будутъ слишкомъ крѣпши.

2416) Апельсины корки въ сахарѣ другимъ манеромъ, болѣе простымъ. Подавая на десертъ апельсины, снимать корки осторожно, надрѣзывая корку каждого апельсина на 4 части; потомъ мочить эти корки отъ 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсиновыхъ корокъ, каждый день переменяя воду. Вынувъ ихъ изъ воды, свѣсить, намочить холодной воды, сварить до мягкости. — Приготовить на 2 фунта корокъ, сиропъ изъ 3 фунтовъ сахара и 6 стакановъ воды, опустить корки, варить ихъ, пока сиропъ не погустѣетъ и его останется очень мало, тогда перелить все въ салатникъ, слегка остудить.

Между тѣмъ приготовить блюдо, посыпать его мелкимъ сахаромъ, на листъ бумаги насыпать также кучку мелкаго сахара, всего $\frac{1}{2}$ фунта; брать каждую корку, обваливать ее въ сахарѣ, класть на приготовленное блюдо, поставить въ комнату. Когда обсохнутъ, сложить въ стеклянную банку, завязать бумагою, держать въ сухомъ мѣстѣ. Слѣдовательно, на 2 фунта корокъ $3\frac{1}{2}$ фунта сахара и 6 стакановъ воды. Употреблять въ пудинги, класть въ куличи, украшать торты.

2417) Оранжева. Взять 8 апельсиновъ, снять съ нихъ корку, которую употребить на приготовленіе апельсиновой корки № 2416, раздѣлить каждый апельсинъ на нѣсколько частей, вынуть зернышки, взять еще два апельсина и разрѣзать ихъ на нѣсколько частей не снимая корки, вынуть зернышки также, положить все эти 10 апельсиновъ въ камолпую чашку, всыпать въ нее 5 фунтовъ мелкаго сахара, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока не составится болѣе или менѣе жидкая масса: тогда переложить все въ стеклянную банку, завязать пузыремъ; потомъ на стаканъ воды для питья класть ложечку этой апельсиновой массы.

Еще готовятся:

Варенье № 1971, 1972.

Сиропъ № 2033.

Апельсинникъ № 2125, 2132.

Ратафія № 2152.

Ликеръ № 2156.

Медъ сахарный апельсиновый № 2217.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ ДЫНИ И АРБУЗА.

2418) Маринованная дыня. Дыня должна быть помпоза незрѣлая, но и не зеленая; очень зрѣлая будетъ непрочна, а зеленая не имѣетъ аромата. Очистить дыню отъ кожи, вычистить сѣмена, нарѣзать ее такими кусками, какъ подають для ѣды, но чтобы концы не были тонки, поэтому надо ихъ отрѣзать. Въ каждый кусокъ дыни воткнуть по нѣсколько гвоздичекъ, сложить въ миску, облить хорошимъ уксусомъ, чтобы ее покрыло; оставить такъ на сутки, потомъ въ этомъ же самомъ уксусѣ вскипятить дыню, чтобы она сдѣлалась чуть-чуть мягкой, откинуть на рѣшето, а уксусъ, который стечетъ, процѣдить сквозь сложенную салфетку. Изъ 3 стакановъ сахара, 2 стак. воды и 1 стак. процѣженнаго уксуса приготовить густой сиропъ, какъ дѣлають его для варенья, остудить, залить дыню.

2419) Маринованная дыня другимъ манеромъ. Взять не перезрѣлую дыню, снять съ нее кожу, очистить внутри отъ мякоти и сѣмечекъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, нашинговать гвоздикою, сложить въ каменную чашку, пересылая сахаромъ, залить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ съ сахаромъ и спеціями. На 3 стак. уксуса — 1 фун. сахара, помпоза корицы и гвоздички. На другой день, слить уксусъ, вскипятить его, опустить въ него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась. — Подавать къ жаркому.

2420) Дыни и арбузы сохраняются свѣжими до половины зимы слѣд. обр. Взять зимовые сорта дынь или арбузовъ, не совершенно дозрѣлыхъ, уложить ихъ въ боченокъ или бочку, смотря по количеству, пересылая сухимъ пенломъ, такъ чтобы дыни не касались ни дна, ни стѣнокъ боченка, ни другъ друга; сверху насыпать толстый слой пепла, забить донышкомъ, засмолить, доставить въ сухое, но холодное мѣсто или закопать глубоко въ ледъ.

2421) Они сохраняются также свѣжими во ржи, въ закормахъ.

2422) Можно сохранять ихъ свѣжими еще слѣд. обр. Собрать не совершенно дозрѣлыхъ, поддержать на солнцѣ нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ завязать въ толстую простыню, повѣсить въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ подъ потолокъ.

2423) Арбузы сохраняются свѣжими еще слѣд. обр. Взять не перезрѣлые арбузы, обмотать ихъ паклою, облѣпить глиною, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

1424) Компотъ изъ дыни къ жаркому. Приготавливается какъ варенье № 1978, только вдвое менше сахару.

Приготавливается еще:

Варенье №№ 1978, 1979, 1980.

Желе № 2007.

Сиропъ № 2027.

Наливка № 2091.

3) ЗАПАСЫ ИЗЪ ТЫКВЫ.

2425) Тыква маринованная. Очистить тыкву отъ кожи и сѣмянъ, наръзать ее такими кусками, какъ наръзываютъ дыню для ѣды, вскипятить воду, опустить въ кипятокъ тыкву, дать вскипеть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать ей остыть, опять опустить въ кипятокъ, чтобы вскипѣла въ другой разъ, откинуть на рѣшето, дать остыть, вскипятить въ третій разъ. Потомъ взять хорошаго уксуса и на каждый стаканъ положить $\frac{1}{2}$ стак. меда или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, вскипятить и въ горячій опустить тыкву, кипятить пока она не сдѣлается мягкой, тогда перелить въ миску, дать остыть, сложить въ банку. Въ уксусъ положить спецій, какъ сказано въ №№ 2234, 2235.

2426) Тыква маринованная другимъ манеромъ. Очистивъ и приготивъ тыкву, какъ только что сказано, положить ее въ уксусъ, кипятить пока не сдѣлается мягкой, но чтобы не разварилась; тогда взять хорошей густой патоки, но никакъ не картофельной; на каждые 3 стак. патоки положить 1 стак. ренскаго уксуса и цедру съ одного лимона, вскипятить два два и горячимъ залить тыкву, когда остынетъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2427) Тыква маринованная третьимъ манеромъ. Спѣлую тыкву очистить отъ кожи, красиво наръзать, вскипятить въ очень соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, сложить въ банку, залить хотя слабымъ вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; чрезъ нѣсколько недѣль слить его, залить крѣпкимъ холоднымъ, но прежде вскипяченнымъ уксусомъ, съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и турецкимъ перцемъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.

2428) Мармеладъ или пюре изъ крыжовника. Самый зрѣлый крыжовникъ перебрать, всыпать въ тазикъ, влить отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. воды, варить на легкой огнѣ безпрестанно мѣшая и растирая ягоды ложкою; когда крыжовникъ разварится, протереть его сѣвомъ сито. На 1 фунтъ пюре взять отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта меда или сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ и не начнетъ застывать на льду (пробовать ложкою). Тогда переложить въ горшокъ или банку; когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ, употреблять для сладкихъ пироговъ и тортовъ.

2429) Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ. Собрать мелкаго незрѣлаго крыжовника, все равно какого сорта зеленого, краснаго или желтаго, наложить полную кастрюлю, налить сколько войдетъ воды, варить, пока крыжовникъ не разварится; тогда откинуть его на рѣшето, дать стечь соку; оставшуюся же густоту протереть сѣвомъ сито, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, положить на бокъ въ ящикъ съ пескомъ, поместить въ ледникъ на ледъ, въ ожиданіи морозовъ, потомъ перевести въ сухой погребъ.

2430) Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ для соусовъ и воздушныхъ пироговъ. Собрать зеленый крыжовникъ, перебрать, вытереть до суха, сложить въ сухія бутылки, тотчасъ же закупорить, засмолить, употреблять къ соусамъ. Желая сдѣлать изъ него воздушный пирогъ, разварить его въ водѣ, протереть сѣвомъ сито, положить сахару, бѣлки, ваниль и т. д.

2431) Маринованный крыжовникъ. Отобрать хорошаго краснаго крыжовнику, такого зрѣлаго какъ для ѣды, обрѣзать вѣточки, сложить въ банки, облить уксусомъ приготовленнымъ, какъ для маринованія бѣлыхъ сливъ см. № 2371.

2432) Сокъ изъ крыжовника на паперъ лимоннаго см. № 2045.

2433) Суповой крыжовникъ для соуса. Собрать очень спѣлый крыжовникъ, высушить его въ очень легкой печи. Такой крыжовникъ очень вкусенъ, когда его кладутъ въ кислосладкій красный соусъ, подаваемый къ говядинѣ, къ темячымъ пошкамъ и головѣ; онъ замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ изюмъ. Передъ употребленіемъ надо его обдать кипяткомъ и дать размочнуть.

2434) Постила изъ крыжовника. Собрать незрѣлаго, даже совсѣмъ зеленого крыжовника, а именно около 8 июля и того сорта, который если и созрѣетъ, то остается зеленого или бѣлаго цвѣта; положить полъ тазика, долить его водой, кипятить пока не сдѣлается такъ мягокъ, чтобы можно было его протереть сѣвомъ частое сито, тогда выложить его на сито, дать стечь соку, а самую густоту протереть пока она еще горяча; смѣрить протертую густоту и на каждые 2 стак. положить съ верхомъ стаканъ сахара, бить лопаточкою, пока не побѣлѣетъ; для большей бѣлизны и рыхлости на каждые 4 стакана протертаго пюре можно положить одинъ свѣжій бѣлокъ, разлить въ ящики, и сушить, какъ сказано, яблочная постила № 2362, и брусничная № 2465.

2435) Крыжовникъ сохранять свѣжимъ см. № 2391.

Еще приготавливается:

Варенье отъ №№ 1940—1946.

Желе № 1994.

Сокъ № 2045.

Консервы № 2064.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

2436) Какъ сохранять лимоны свѣжими. Лимоны привозятся въ намъ два раза въ годъ, въ маѣ и въ сентябрѣ и потому въ эти два мѣсяца надобно запасать лимоны на цѣлые полгода, послѣ они дѣлаются или слишкомъ дороги, или трудно даже и достать ихъ.

И такъ въ маѣ мѣсяцѣ купивъ лимоны, сдѣлать изъ нихъ слѣдующее употребленіе.

2437) Во первыхъ сохранить свѣжими. Для этого, надо ихъ обернуть до суха полотенецъ, обернуть каждый лимонъ въ непропускную бумагу, сложить въ ящикъ, перекладывая свѣжими зелеными березовыми вѣничками такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался и не прижималъ. Поставить на ледъ, такимъ манеромъ ихъ можно сохранять совершенно свѣжими впродолженіе 2—3 мѣсяцевъ, но надо ихъ каждые 2—3 недѣли пересматривать, перетирать, заворачивать въ свѣжую бумагу, выбирая для употребленія тѣ лимоны, которые начнутъ портиться. Или

сохранять ихъ въ сухомъ мѣстѣ, на полкахъ, разложивъ ихъ такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался, перетирая разъ въ недѣлю и отбирая, которые начнутъ портиться.

2438) Лимоны сохраняются свѣжими еще слѣдующимъ образомъ. Другую половину отложенныхъ для сбереженія лимоновъ сложить въ банки, залить сокомъ изъ крымовника см. № 2045, сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Не только лимоны сохраняются такъ свѣжими, но и сокъ изъ крымовника наберетъ отъ лимоновъ и вкусъ и запахъ, такъ что мало будетъ отличаться отъ лимоннаго сока; употреблять его для лимонада и во все кущанья вмѣсто укуса.

2439) Сохранить лимоны третьимъ мацеромъ. Обтереть лимоны до суха, уложить ихъ въ мѣдную вылуженную кастрюлю, закрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Въ 2 недѣли разъ, не вынося изъ ледника, перетирать лимоны по доирагиваясь до нихъ руками; вытереть и внутренность кастрюльки сложить лимоны обратно, закрыть крышкою и на ледъ. Такимъ образомъ лимоны сохраняются иногда болѣе 3 мѣсяцевъ.

2440) Лимоны обсыпанные сахаромъ. Срѣзать съ лимоновъ верхнюю корку, нарѣзать лимоны тоненькими лопатками самымъ острымъ ножомъ, выпутъ зернушки, сложить въ банку, персыпая сахаромъ (на 1 фунтъ такъ нарѣзанныхъ лимоновъ брать по 2 фунта сахара) поставить банку на окно, оборачивая къ солнцу то одною, то другою сторопою, чтобы сахаръ весь распустился. Тогда обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Подаются къ чаю. Срѣзанную же корку употребить на водку и ликеръ.

2441) Цедра лимонная. Приготовляя разные запасы изъ лимоновъ, съ которыхъ надо срѣзывать верхнюю корку, надобно сперва срѣзать съ нея тонко самую желтоватую цедру, безъ примѣси бѣлаго, высушить ее на окнѣ, держать въ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ. Или высушенную на краю плиты цедру, истолочь и пересыпать сахаромъ.

Или цедру стереть съ лимона теркою, смѣшать съ сахаромъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, употреблять въ кущанья и булки.

2442) Солить лимоны. Отобрать хорошихъ лимоновъ безъ пятенъ, наполнить ими банку; затѣмъ сильно посолить сырую воду такъ, чтобы опущенное въ нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности и этой водой залить въ банкѣ лимоны, наложить на нихъ донышко и камень, сохранять ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такъ приготовленные лимоны составляютъ прекрасный салатъ особенно въ постъ къ жареной рыбѣ, которой они придаютъ прекрасный вкусъ; употребляется также въ красные соусы, даже и въ бѣлые за немѣнимымъ свѣжихъ лимоновъ; сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ.

Еще готовится:

Варенье №№ 1969, 1970.

Желе № 2008.

Сидръ и сорбетъ № 2032, 2034.

Сокъ № 2044.

Водича лимонная №№ 2112, 2113.

Квасъ лимонный № 2195.

Ликеръ № 2156.

Ратафянъ № 2152.

К) ЗАПАСЫ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

2443) Ананасы въ сухомъ видѣ. Сварить ананасы (какъ сказано № 2982, цѣльные ананасы), оставить ихъ въ сиропѣ недѣли три или четыре, потомъ выпутъ изъ жидкости, дать стечь сиропу, положить ихъ на рѣдкое рѣшето, подъ которое поставить чашку съ кипяткомъ изъ кипящаго самовара такъ, чтобы ананасъ былъ охваченъ паромъ, держать его такъ, пока съ него не сойдетъ весь липкій сиропъ, тогда дать ему нѣсколько обсохнуть, разрѣзать на пластинки, осыпать сахаромъ и чуть-чуть подсушить въ печи, сложить въ банку, персыпая сахаромъ.

2444) Свѣжій ананасъ въ сахарѣ. Разрѣзать ананасъ на пластинки, уложить въ банку, персыпая каждый рядъ сахаромъ такъ, чтобы слои сахара были толще слоевъ ананаса, какъ снизу банки такъ и сверху должны быть сахаръ; когда банка наполнится, обвязать пузыремъ, засолить хорошенько и поставить на ледъ; такимъ мацеромъ ананасы сохраняются совершенно свѣжими и сохраняютъ свой ароматъ; передъ употребленіемъ можно налить въ банку немного коньяку, смотря по вкусу каждаго.

Еще готовится:

Варенье №№ 1980, 1981, 1982.

Желе № 2006.

Сиропъ № 2025, 2026, 2057.

Копсервы № 2063.

Наливки №№ 2091, 2097.

Шиповка № 2104.

Л) ЗАПАСЫ ИЗЪ МАЛИНЫ.

2445) Пюре или мармеладъ изъ малины. См. малиновый сокъ № 2038. Когда малина, вставленная въ печь въ банкахъ, поднимется, тогда слить сокъ, а самыя ягоды протереть сквозь сито; на каждые два стакана пюре положить не менѣе стакана мелкаго сахара, варить пока не погустѣетъ. Употреблять для воздушныхъ, для сладкихъ пироговъ, для тортовъ и пр.

2446) Малина сушеная. Перебрать, сложить на противень, вставить въ печь въ легкій воздухъ, чтобы высохла; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ. — Употреблять, какъ потогонное средство отъ простуды; изъ нея можно зикомъ варить простое варенье, приготовлять прянички см. № 2448, смоленскіе отлученцы № 2456 и пр.

2447) Малиновая постила. Насыпать въ горшокъ свѣжей малины, замазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; когда упрѣетъ, что бываетъ довольно скоро, то нужно откинуть ее на рѣшето, дать соку стечь. Сокъ этотъ употребить на сокъ см. № 2038 или на сиропъ см. № 2021. Что останется на рѣшетѣ, протереть сквозь частое сито, смѣшать; на каждые 2 стак. этой массы взять 1 стак. сахара или меда, выбивать лопаткою съ часъ времени, разлить въ ящики и т. д., какъ сказано брусничная постила, см. № 2465.

2448) Малиновые прянички. Взять 1 фунтъ сушеной малины, растереть, истолочь ее въ муку; приготовить сиропъ изъ полуфунта сахара и немного воды, когда вскипитъ нѣсколько разъ, всыпать малину, сварить до густоты такъ, чтобы застывало на ложкѣ положенной на ледъ; тогда сдѣлать маленькія лепешки, класть ихъ на желѣзный листъ, сладить, дать остыть, поставить въ вольный духъ въ печь, чтобы просохли.

2449) Сокъ малиновый для мороженого. Выжать сокъ изъ зрѣлой малины, на каждый стак. сока положить стаканъ просѣянаго сахара, мѣшать, пока весь сахаръ не разойдется, перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, поставить въ кастрюлю съ холодною водою, поставить на огонь, кипятить 1 1/2 часа, потомъ отставить и когда вода остынетъ засмолить, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой подвалъ.

2450) Сохранять свѣжую. Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину собрать, перебрать, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ стѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженосъ.

Еще готовится:

Варенье, см. №№ 1947, 1948, 1949, 1950.

Желе, см. №№ 1997, 1998, 1999, 2000.

Сиропъ, см. №№ 2021, 2022.

Сокъ для мороженого, №№ 2046, 2050.

Консервы, №№ 2069, 2070.

Наливка, № 2091.

Шиповка, № 2104.

Ратафилъ, № 2146.

Ликеръ, № 2157.

Варенье для воздушныхъ пироговъ № 1988.

Сокъ для питья № 2179.

Московский квасъ № 2199.

Медъ малиновый № 2215.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОРЪХОВЪ И МИНДАЛЯ.

2451) Сохранять орѣхи свѣжими. Собрать зрѣлые орѣхи, опустить ихъ въ кадку съ водою и тѣ орѣхи, которые въ водѣ потонутъ и есть самые лучшiе, но выбирать такимъ образомъ можно только при большомъ количествѣ орѣховъ, потому что очень немногiе опускаются на дно и потому можно ограничиться только тѣми, что выбрать хорошия, зрѣлые орѣхи, всыпать ихъ въ кадку, пересыпая сырымъ пескомъ и сохраняя въ подвалѣ. Такъ бережливѣе орѣхи, совершенно бываютъ свѣжи во всю зиму, но въ мартѣ мѣсяцѣ начинаютъ проростать и уже не годятся къ употребленiю.

2452) Сохранять орѣхи свѣжими другимъ манеромъ. Отобравъ хорошия орѣхи, пересыпать ихъ самымъ сухимъ пескомъ въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ, который наполнивъ, обвянуть ветоншкою, замазать глиною, приготовленною какъ для дѣланiя кирпичя, дать глинѣ засохнуть; если окажутся трещины, замазать ихъ, поставить горшокъ въ подвалѣ или винный погребокъ. Такимъ образомъ орѣхи могутъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Лучше сохранять ихъ въ маленькой посудѣ, чтобы вынутые орѣхи тотчасъ и употребить.

2453) Орѣхи сохранять свѣжими. 1) Собрать ихъ въ концѣ сентября, высушить слегка на открытомъ воздухѣ, всыпать въ бутылку, закупорить, засмолить, поставить въ сухое мѣсто. 2) Высушенные орѣхи всыпать въ полотняныя мѣшечки, сложить ихъ въ ящики или въ ямы, засыпать рожью и 3) орѣхи высушить въ самой лѣтней печи, повторить это, если надобно раза два, потомъ всыпать въ полотняныя

мѣшечки, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени можно опять просушить ихъ въ печи.

2454) Орѣхи въ медѣ. Свѣжiе орѣхи очистить, снять верхнюю тоненькую кожицу, высушить въ легкой печи такъ, чтобы они почти разсыпались. Если не высохнутъ въ одинъ разъ, повторить это другой и третiй разъ. Вѣсны медъ вскипятить до красна, мѣшая, всыпать орѣховъ столько, чтобы масса сдѣлалась густою, варить но, не очень долго, пробовать: если медъ на ложечкѣ начнетъ застывать, отставить; тотчасъ же брать орѣхи ложкою, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водою, а когда на немъ орѣхи остынутъ и высохнутъ, сложить въ банку, держать въ холодномъ, по сухомъ мѣстѣ.

2455) Конфекты изъ орѣховъ. На три стакана зеренъ калопыхъ орѣховъ взять 1 стак. меда, вскипятить его и когда закипитъ снять съ плиты, положить въ него раскаленный до красна гвоздь, что называютъ дуэтесъ, оставить его въ меду, пока онъ перестанетъ шипѣть; тогда его вынуть, всыпать въ медъ 3 стакана орѣховыхъ зеренъ, которые отиѣривъ растолочь сперва въ ступкѣ, но очень мало, чтобы зерна только переломились на нѣсколько частей, но никакъ бы не растолклись; тогда варить ихъ, пока не будутъ отставать отъ тазика, можно тоже пробовать такъ: налить на бумажку, выставить на воздухъ и если застынетъ совершенно, то и готово; когда остынетъ, оно должно быть такъ твердо, чтобы рубить ножомъ; во время пробы тазикъ отставлять на край, чтобы въ это время не кидать.

2456) Смоленскiе отлущенныя. Взять по ровной части: сухой истертой въ порошокъ малины, растолченныхъ сухихъ орѣховъ и растолченныхъ сахаромъ изъ ржаного хлѣба. На стаканъ меда, положить три стакана этой смѣси, сперва медъ вскипятить, потомъ всыпать смѣсь, уварить хорошенько такъ, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листъ, подсушить, какъ выше сказано о малиновыхъ лепешкахъ.

2457) Миндаль въ сахарѣ. Обварить кипяткомъ миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сиропъ изъ 1 1/4 фун. сахара и 1 стак. воды. Когда сиропъ будетъ густъ, всыпать 1 фунтъ миндаля такъ, чтобы сдѣлалась густая масса, мѣшая варить еще нѣсколько времени, но не долго; 1 ф. самого мелкаго сахара всыпать на листъ бумаги, когда миндаль будетъ готовъ, тотчасъ выложить его изъ кастрюльки въ этотъ сахаръ, и пока однимъ выкладываетъ изъ кастрюли, другой долженъ, какъ можно скорѣе, перемѣшивать ложкою миндаль съ сахаромъ, пока не остынетъ и раздѣлить его на нѣсколько кучекъ. Когда миндаль остынетъ и высохнетъ, сложить въ банку. Сахара помпаннаго на бумагу останется больше половины.

2458) Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ. 2 фун. миндаля обварить кипяткомъ, очистить, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько въ печи. Истолочь 1/2 фун. сахара, всыпать въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшать деревянною лопаточкою, пока сахаръ совсѣмъ не раскустится; всыпать тогда миндаль, подрумянить его мѣшад, сложить потомъ на блюдо, намазанное слегка прованскимъ масломъ, сгладить дномъ другого блюда, также намазаннаго прованскимъ масломъ. Разрѣзать на продолговатые куски, высушить въ печи.

Н) ЗАПАСЫ ИЗЪ БРУСНИКИ.

2459) Брусничное варенье къ жаркому. Бруснику перебрать, сложить на рѣшетѣ, обварить раза три кипяткомъ. На 2 фун. брусники взять 1 фун. меда или сахарнаго песка, варить, мѣшая ложкою какъ обыкновенно. Варить выстѣ съ нею

очищенные и на 4 части разрезанные яблоки, очищенную и тонкими пластинками нарезанную тыкву, на две части перерезанные груши, маленькими кусочками нарезанного апельсинового цуката, см. № 2416, кусок корицы, 2—3 зерна гвоздики; когда варится брусника, кладут в кастрюлю 3—4 и больше чайных серебряных ложки, говорят что серебро отнимает всякую горечь. Такое же варенье варят из клюквы.

Если бы не было меда в то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить в их собственном соку без воды; перелить в горшок; когда остынет, закрыть, держать в холодном, но сухом месте. После во всякое время можно ее перенаривать с медом, но вообще все же вкуснее, когда варится с сахаром.

2460) **Салат из брусники к жаркому.** Спелую бруснику испечь в печи в горшке, или варить ее в тазике без воды в собственном ее соку. Держать в банках или фаянсовой посуде; подавать на стол, посыпать сахаром.

2461) **Салат из брусники другим манером.** Спелую бруснику перебрать, перемять, сложить в горшок. На 1 ведро воды взять два фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного английского перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

2462) **Желе из брусники на меду.** Ягоды растереть, процедить, не выжимая, или очищенные ягоды всыпать в тазик и, прибавляя воды, вскипятить в соку, который они выдадут из себя; когда ягоды помолочатся, не выжимая их, процедить сквозь сито, а потом процедить сквозь колтуну и варить с медом назначив лучинкою, уварить до значка, как сказано в примечании о желе.

На 2 стак. сока взять 2 стак. меда. Подавать к жаркому.

2463) **Связная брусника до половины зимы.** Мелкую и мятую бруснику положить в муравленый горшок, наполнить его до самого верха, накрыть лучинками, обмазать тестом, поставить в печь после хлеба, дать упреть; утром вынуть из печи, опрокинуть на решето, дать стечь соку, который можно употреблять для киселю, а ягоды, которые останутся на решете, протереть сквозь сито; сморить протертое пюре и на два стакана этого пюре положить стакан меда или 2 стак. сахара или 1 1/2 стак. патоки, мешать хорошенько лопаткой в продолжении получаса, не мешая; налить это жидкое пюре на перебранную крупную бруснику, размешать осторожно, чтобы не взять ягоду, накрыть поставить на лед до употребления, а с началом морозов перенести в вишней погреб; эти ягоды составляют очень приятный и прохладительный десерт зимою за просто.

2464) **Связная брусника другим манером.** Заготовить заранее цедру с 15 лимонов, потом когда брусника созреет, взять 1 четверть самой хорошей перебранной брусники, сложить ее в какую-нибудь каменную посуду, налить на нее воды столько, чтобы она вся покрылась и наложить на нее донышко; через час слить эту воду в медную луженую кастрюльку, положить в нее 10 фунт. сахарного песка и заготовленную цедру с 15 лимонов, но прежде чем влить сахар, сморить воду лучинкою, а потом уже всыпав сахар, поставить кастрюльку на огонь, кипятить до значка на лучинке; тогда снять кастрюльку с огня, перелить сироп тотчас в миску, когда остынет, налить на перебранную бруснику. Так приготовленная брусника может быть связана и очень вкусна в продолжении целого года.

2465) **Брусничная постила на меду.** Приготовить из брусники пюре, как сказано № 2462 или следующим образом: насыпать ягоды в медный таз, подрыть их водою, кипятить пока ягоды не поблещут; тогда выложить на решето, дать стечь воде совершенно, а бруснику протереть сквозь частое сито и из этого-то

протертого пюре сделать постилу таким образом: сморить протертое пюре и на каждые два стакана этого пюре положить 1 стак. меда, который предварительно бит лопаточкою отдельно, пока он не поблещет; пюре же выбывать отдельно, потом сморить все вместе, вливая по стакану этого пюре и мешая его безпрестанно в одну сторону, пока не составится гладкая масса; затем разлить это медовое брусничное пюре в приготовленные ящики для постилы см. № 2362, наливая по побольшему слою, поставить в печь, в самый вольный дух, чтобы высохла; где готовят большое количество постилы, там сушат ее в горячо вытопленной бане на самом верхнем полку. Поставив постилу в печь, вынуть ее утром, палить новый слой и опять в печь до утра и таким образом поступать, пока не наполнятся ящики. Тогда ящики накрыть досочками, заколотить деревянными гвоздиками, поставить в сухое место. Постила эта очень приятна для вкуса, сохраняется несколько лет, некоторые старую постилу предпочитают свежей, в особенности, когда она засахарится.

2466) **Брусничная постила сахарная.** Сахарная постила готовится точно также, как и медовая № 2465 с тем только различием, что на два стакана брусничного протертого пюре кладется 1 1/2 стак. сахара. Вареное пюре, как сказано № 2467 протом бывает лучше вареного № 2463 и потому для сахарной постилы лучше варить бруснику, но не парить ее. — Недурно к брусничному пюре прибавлять по вкусу яблочного.

2467) **Брусничная вареная постила.** На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты так, чтобы влить ее на ложку и остудить на льду можно было бы резать ножом; тогда выложить приготовленную эту массу на блюдо, размазать так толсто, как кто хочет, а когда застынет, нарезать длинными постилками, пересыпать сахаром и сложить в банки или ящики.

2468) **Брусничное пюре со сливками.** Свежую бруснику протереть, выжать, сварить в тазике в ее собственном соку, протереть сквозь дуршлаг. На стак брусничного пюре брать 1/2—1 стак. мелкого сахара и 1/2—1 стак. густых сливок, размешать, употреблять вместо десерта.

Еще готовится:

Варенье брусника с яблоками №№ 1987, 1988.

Сироп № 2029.

Наливка №№ 2091, 2096.

Шиповка № 2104.

Московский квас № 2206 и пр.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

2469) **Как сохранять связную клюкву.** Клюква сохраняется очень хорошо в холодной воде и должна стоять в погребе. Ее удобно сохранять в таком виде, потому что ее можно употреблять на все, она не теряет своего вкуса и аромата, когда не бывает никаких ягод, ее можно варить в сахар, вычистив внутренность, и из нее выходит превосходное варенье (на 1 фунт сахара 1 1/2 стак. клюквы).

2470) **Клюквенная постила.** Зимой во время сильных морозов, слив воду, надо клюкву заморозить, чтобы она была так тверда, как орех; не внося ее в кипяток истолочь ее хорошенько в деревянной ступе, выложить на решето, не выкладывая слишком много; поставить решето это на широкую глиняную чашку,

поставить в печь, в самый сильный дух; когда сок стечет, оставшуюся массу протереть сквозь частое сито; это протертое пюре м'шать потомъ съ сахаромъ или медомъ, на каждый стаканъ этого пюре кладя по стакану сахара, или меда, потомъ разлить в ящики, какъ сказано в № 2362; поставить в печь или баню. Медъ употребленный для постилы должно быть св'жій, не топленный, сбивать его надо всегда сперва отд'льно до-б'ла, а потомъ см'шать съ протертымъ пюре, м'шать постоянно в одну сторону, в продолженіи двухъ часовъ.

2474) Конфекты изъ клюквы. На 1 б'локъ положить 1 чашку мелкаго лучшаго сахара, тереть деревянною ложкою до-б'ла, положить полную десертную ложку лимоннаго сока и м'шать ложкою, пока не погуст'етъ такъ, чтобы глазурь эта держалась въ масс'е; тогда обвалить осторожно каждую ягоду в эту глазурь, сложить на блюдо смазанное воскомъ или самымъ св'жимъ несоленнымъ, сливочнымъ масломъ, дать ягодамъ обсохнуть, сложить в банки, по долго держать ихъ нельзя.

Еще готовится:

Варенье № 1989.

Сокъ № 2040.

Желе № 2002.

П) ЗАПАСЫ ИЗЪ ШИПОВНИКА.

2472) Сухое варенье изъ шиповника. Сварить шиповникъ, какъ для варенья см. № 1990, оставить его над'ли на 2 или на 3, потомъ слить сиропъ, ягоды разложить на р'шето, поставить подъ него чашку съ кипяткомъ, держать такъ, пока кипяткомъ не остынетъ; потомъ дать ему обсохнуть, зат'мъ вставить в печь в сильный дух. Когда шиповникъ чуть чуть просохнетъ, не теряя своей мягкости, вынуть его изъ печи, остудить, осыпать сахаромъ, сложить в банки.

2473) Маринованный шиповникъ. Отобрать крупный, зр'лый, совершенно твердый шиповникъ, который если будетъ хотя немного мягокъ, то ужъ не годится, вычистить его осторожно, чтобы сивакина была маленькая, сложить в тазикъ, вскипятить п'сколько разъ в соку приготовленномъ изъ клюквы или красной смородины (сваренныхъ в вод'е, пока ягоды не поб'л'ютъ); шиповникъ в этомъ соку выкипятить раза 2 или 3, никакъ не допуская его до большой мягкости и чтобы онъ только не былъ совсемъ сыръ, тогда откинуть его на р'шето, дать соку стечь; когда шиповникъ совершенно остынетъ, сложить его в банку, залить точно также приготовленнымъ уксусомъ, какъ сказано для маринованія б'лыхъ сливъ.

Р) ЗАПАСЫ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВ'ТА.

2474) Розовая постила. Сварить варенье изъ розоваго цв'та, какъ сказано в № 1959; когда оно будетъ совершенно готово, в горячее прибавить еще 1/2 фунта, т. е. 1 стак. мелкаго сахара, варить м'шая ложкою, пока не сд'блается густо. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорціи, на 2 пальца толщиной, взять другое блюдо и смочивъ слегка дно сего посл'дняго водою, сладить имъ разложенный на блюд' розовый цв'тъ. Поставить в теплое м'сто; когда немного обсохнетъ, нар'зать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ, опять поставить в теплое м'сто; когда высохнетъ, сложить в банку, пересыпая сахаромъ.

2475) Крупа изъ розоваго цв'та. Обр'зать б'лые кончики, а самый розовый цв'тъ мелко истолочь, прибавить картофельной муки и б'лковъ, тереть в ка-

менпой чашк'е. Когда т'сто погуст'етъ, вым'сить его хорошенько, раскатать, мелко нарезать, протереть сквозь р'шето; когда обсохнуть, обравнять руками, чтобы было на подобіе риса; изъ этихъ крупъ варятъ молочную кашу съ сахаромъ или пудингъ на пар'е.

2476) Превосходные конфекты изъ живыхъ розъ. Ср'зать душистыя з'лы или б'лья розы сентиболи, сполоснуть ихъ в чистой вод'е, положить в т'шь, чтобы просохли. Между т'мъ взять изъ аптеки порошокъ вишневаго клея и розовой воды; влить розовую воду в тазикъ, всыпать вишневаго клея, поставить на огонь, м'шать, пока вода не дойдетъ до густоты ликера. Тогда взять просохшія уже розы, обмакивать каждую розу по одинок'е в тепленькій этотъ растворъ тихо, чтобы цв'токъ былъ везд' одинаково влаженъ, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть; тогда обсыпать ихъ мелко истолченнымъ и сивозъ самую тонкую кисю прос'яннымъ сахаромъ, уложить ихъ бережно на блюдо, выставить на солнце. Разогр'тый, солнечною теплотою, сахаръ всосется в листочки розъ и обратившись в п'зкие кристаллики, превратитъ цв'токъ в конфетку. Такъ приготовленными розами можно украшать зимою торты и блюда изъ плодовъ и винограда, что очень красиво и пріятно для глазъ.

Еще готовится:

Варенье № 1959.

Желе № 1995.

Сиропъ №№ 2030, 2031.

Ливерь № 2154.

С) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

2477) Земляника для сливочнаго мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ. Св'жие ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунтъ этого пюре взять 1 1/2 фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять в маленькихъ фунтовыхъ банкахъ.

2478) Морсъ изъ земляники для мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ. Св'жую очень зр'лую землянику протереть сквозь сито, и на каждые 2 стакана положить 1 стак. сахара, разм'шать хорошенько на льду, сложить в фунтовые баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго. — Его можно подавать и вм'сто десерта, каждый разъ хорошенько разм'шивая.

2479) Консервы изъ св'жей земляники. Собрать в сухую погоду викторию-землянику или такую пибудь другую изъ крупныхъ сортовъ, обр'зать кругомъ листики, но не вырывать стебельки, обвалить каждую ягоду в очень мелко-истолченномъ и прос'янномъ сахар'е. Между т'мъ приготовить морсъ изъ полевой земляники или садовой все равно, и на каждый фунтъ морсу т. е. протертаго пюре положить 1 1/4 фунта очень мелко-истолченнаго и прос'яннаго сахара, разм'шать хорошенько, чтобы сахаръ все разошелся. Сложить обсыпанныя сахаромъ ягоды в круглыя жестянки съ крышками и разм'шивая хорошенько морсъ, налить на ягоды, закрыть крышками, запаковать оловомъ, зарыть в ледъ; пока жестянки будутъ во льду, ягоды сохраняются совершенно св'жими.

2480) Сохранять землянику св'жею. Перебрать, выбирая самыя крупныя, зр'лыя, но твердыя ягоды, всыпать ихъ тотчасъ в сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить в кастрюли съ с'номъ, налить холодною водою, варить засъ, оставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, заскочить, за-

копать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ дѣлають зимою компоты или приготавлиють изъ нихъ мороженое.

2481) Сохранить землянику свѣжею см. № 2480, 2481.

2482) Сиропъ изъ полевой земляники для питья или для мороженаго. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго сахара, потомъ слой ягодъ вчетверо толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такимъ образомъ, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на солнце на два дня не болѣе, чтобы сахаръ разошелся; тогда все переложить на сито и въ тотъ сокъ, который стечетъ, положить еще столько же сахара, сколько насыпано было въ банку, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которые прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ потому что она тогда не такъ трескается. — Приготавливая сиропъ этотъ для питья разливать его въ маленькия бутылочки, чтобы не стоялъ долго откупореннымъ. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ и до морозовъ держать на льду, а потомъ въ винномъ погребѣ. — Изъ оставшихся ягодъ дѣлать прянички см. № 2059 или употребить ихъ для начинки сладкихъ пироговъ.

2483) Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ. Свѣжую и самую зрѣлую землянику протереть сквозь частое сито, тотчасъ смѣшать протертый морсъ, на каждый стаканъ котораго, положить стак. мелкаго просѣянаго сахара, мѣшать постоянно, пока не разойдется весь сахаръ; тогда влить этотъ морсъ въ крѣпкия шампанскія бутылки, закупорить хорошими разваренными пробками и обвязать каждую пробку бичевою; тогда поставить эти бутылки въ котелъ съ холодною водою, переложивъ ихъ соломою, кипятить плывъ часъ; потомъ котелъ отставить отъ огня, дать водѣ остыть, и бутылки вынуть, засмолить и тотчасъ поставить на ледъ, гдѣ и держать до морозовъ, а потомъ въ сухомъ холодномъ подвалѣ.

Еще приготавливается:

Варенье № 1954.

Желе № 2011, 2012, 2013.

Сиропъ № 2014, 2016.

Соль № 2039, 2050, 2053.

Наливка № 2091.

Шиповка № 2104.

Ликеръ № 2158.

Варенье для воздушныхъ пироговъ № 1988.

Т) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛУБНИКИ.

2484) Желе—варенье безъ огня. Очистивъ ягоды выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито; на 1 фунтъ этого сока взять 1 фунтъ самаго мелко истолченнаго и просѣянаго, самаго лучшаго сорта сахара, мѣшать лопаткою все въ одну сторону, подсыпая по немногу отвѣшеннаго сахара; черезъ 2—3 часа сдѣлается желе совершенно подобно варенюму, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ, подается вмѣсто десерта.

2485) Сохранить клубнику свѣжею см. № 2485, 2392, 2391.

Еще приготавливается:

Варенье № 1952.

Желе № 1996.

Сиропъ № 2020.

Консервы для зимнихъ компотовъ № 2083.

Шиповка № 2104.

Московский квасъ № 2199.

У) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

2486) Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею. Сварить жиденькй сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку смородины обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ класть на блюдо, высушить затѣмъ въ легкой печи, сложить осторожно въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2487) Второй способъ сохранять смородину свѣжею. Зрѣлую, крѣпкую смородину перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить съ часъ, отставить кастрюлю, когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, законать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

2488) Черная смородина маринованная на салатъ. Маринованная смородина приготавливается точно также, какъ и вишни см. № 2396. Ее можно очистить отъ вѣточекъ или отобрать хорошенькия цѣлыя вѣточки, связать въ пучки, укладывать въ банку, заливать уксуомъ пополамъ съ смородинымъ сокомъ, см. вишни марин. № 2399 и 2400, но безъ специй, потому что смородина имѣетъ свой собственный ароматъ. Для маринованія нужна самая зрѣлая смородина, но не мятая; если она не довольно зрѣла, то отъ укуса побурѣетъ, если перезрѣла, то полопается, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

2489) Шюре изъ черной смородины къ жаркому. При приготавливаніи сока изъ смородины № 2049, когда сокъ стечетъ совершенно, тогда оставшіяся на рѣшетѣ ягоды пучко протереть сквозь частое сито, смѣшать, положить въ нихъ такое же количество сахара, варить все вмѣстѣ до густоты жидкой каши, чтобы когда застынетъ было на подобіе густой каши. Это шюре очень вкусно и подается къ пидѣйст и дичи.

2490) Морсъ изъ черной смородины. Насыпать полный горшокъ зрѣлой, хотя мятой черной смородины, обвязать ветошкой, обмазать гѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, ягоды же протереть сквозь сито; смѣшать это протертое шюре и на каждыя 2 стак. положить 1 стак. сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распухнетъ совершенно сахаръ. Сохранять на льду, потому что въ тепломъ мѣстѣ скоро портится. Онъ очень вкусенъ; подавать его можно даже вмѣсто десерта. Сокъ который стечетъ употребить на сиропъ, положивъ на бутылку сока на $\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить см. № 2051 или 2041.

2491) Желе варенье изъ черной смородины безъ огня. Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито, отвѣсить 1 фунтъ этого сока и 1 фунтъ сахара какъ можно мельче истолченнаго и просѣянаго, начать мѣшать лопаточкою, непрерывно въ одну сторону, посыпая по немногу сахара; черезъ 2 или 3 часа сдѣлается желе совершенно подобно варенюму, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ.

2492) Сохранять свѣжею см. № 2480.

2493) Черная смородина для мороженого. Взять большую банку, насыпать в нее слой мелкого просеянного сахара, потом положить слой ягод в 1½ или 2 раза толще слоя сахара, потом опять сахара и так продолжать, пока не наполнится банка, верхний слой должен быть из сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахар растаял; переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчас же в бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которые прежде разварить до мягкости, чтобы засохнуть, приготовив смолу пополам с салом, отчего она меньше трескается. Этот сироп для мороженого застывает совершенно свежими ягодами. Бутылки класть боком в ящик, до морозов держать на льду, а после в винном подвале. Для питья надо готовить этот сироп в маленьких бутылках, потому что раз откупоренный сироп скоро киснет.

Из оставшихся ягод приготовить пряники см. № 2059, или употреблять их в начинку для сладких пирогов.

Еще готовится из смородины:

Варенье № 1956, 1957.

Сироп № 2031.

Наливка № 2091.

Шиповка № 2104.

Водца №№ от 2114 до 2118.

Медь сахарный № 2264.

Ф) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

2494) Сохранить смородину свежей. См. черная смор. № 2486 и № 2487.

2495) Красная смородина маринованная. Отобрать самые лучшие ветки красной смородины, перевязать их пучками такими, чтобы удобно было брать их на тарелку, сложить в банку. На бутылку хорошего уксуса взять бутылку воды, и на каждую бутылку смеси положить 2 стак. сахара, вскипятить раз 5 или 6, остудить, залить ягоды.

2496) Красная смородина маринованная другим манером. Отобрать хорошую красную смородину ягодами или веточками, как кто хочет. На бутылку уксуса взять бутылку воды, в которой прежде варить листья свежих роз; на каждую бутылку этой смеси положить 2 стак. сахара, вскипятить раз 5—6, остудить, залить ягоды.

2497) Красная смородина в сорочкѣ. Каждую полную хорошую кисточку смородины, обвязать вичный бѣлок и сейчас же обвалить в сахарѣ, положить на желѣзный лист смазанный воском или на блюдо, поставить в печь в вольный дѣхъ, чтобы подсохла. Въ такомъ видѣ смородина очень вкусна, но не можетъ держаться долго.

2498) Конфекты изъ смородины. На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго, просеяннаго сахара, вѣшать деревянною ложкою, потомъ влить полную десертную ложку лимоннаго сока, тереть до бѣла и пока масса не поустѣетъ такъ, чтобы держалась комомъ. Тогда обвязать в ней ягоды, чтобы онѣ были кругомъ покрыты глазурью, класть ихъ на блюдо смазанное воскомъ или самыми свежими сливочнымъ несоленымъ масломъ, дать ягодамъ на блюдѣ обсохнуть, сложить в банку, но сохранять ихъ долго нельзя.

2499) Морсь изъ красной смородины. Приготовляется точно также, какъ и изъ черной смородины см. № 2490, но такъ какъ эта ягода не имѣетъ аромата, то можно вскипятить в нее нѣсколько листовъ свежихъ роз; на 3 фунта сахара, довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

Еще готовится:

Варенье № 1957.

Желе № 2002.

Сиропъ № 2023, 2054.

Сокъ № 2046.

Консервы № 2074.

Наливка № 2091.

Водца № 2110.

Московский квасъ № 2205.

Шиповка № 2104.

Х) ЗАПАСЫ ИЗЪ БАРБАРИСА.

2500) Сохранить барбарисъ свежимъ. Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его в тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую веточку барбариса, держа за веточку, обмакивать в этотъ сиропъ, тотчасъ обвалить ее в очень мелко истолченномъ и просеянномъ сахарѣ лучшаго сорта, класть на блюдо, высушить в самой легкой печи, сложить в банку; завязать, держать в сухомъ мѣстѣ.

2501) Сохранить барбарисъ свежимъ другимъ манеромъ. Собрать, отобрать крупный, крупный барбарисъ, тотчасъ всыпать в сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить в кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку, когда вода остынетъ вынуть бутылки, засыпать, закопать в песокъ. Употреблять зимою для кошпотовъ.

2502) Барбарисъ соленый. Поздно осенью собрать барбарисъ дѣльными веточками, сложить в банку, залить остывшею вскипяченою соленою водою. Обвязать банки; если окажется плесень, слить воду, залить точно такою же свежою. Этимъ барбарисомъ можно огарнивать кушанья, а также выѣсть съ пиканцами подается в жаркомъ. На 3 стак. воды берется отъ 9 до 12 золотниковъ т. е. съ ¼ стак. соли.

2503) Барбарисъ маринованный в жаркомъ. Сложить барбарисъ в банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикомъ см. № 2233. На 4 фунта ягодъ — 4½ стак. уксуса, 1½ или 2 фунта т. е. отъ 3—4 стак. сахара кусками, корицы, гвоздики, англійскаго перца и соли, какъ сказано въ № 2233.

Еще готовится:

Варенье № 1958.

Желе № 2002.

Сиропъ № 2024.

Сокъ № 2042, 2049.

Питье № 2177.

Московский квасъ № 2201.

Ц) ЗАПАСЫ ИЗЪ РЯБИНЫ.

2504) Рябина въ сахарѣ. Сварить жиделький сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую хорошенькую вѣточку рябины, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, обваливать въ самый мелкій, просѣянный сахаръ, класть на блюдо, а потомъ вставить въ самую легкую печь, чтобы подсохла, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2505) Рябина на меду. Сбранную рябину послѣ первыхъ морозовъ перебрать, испечь въ лѣтной печи на противнѣ и сложить ее въ вскипяченный до-красна медъ, варить, какъ обыкновенное варенье.

2506) Смоквы или сухое варенье изъ рябины. Сварить рябиновое варенье см. № 1957, оставить его недѣли на двѣ, на три, потомъ слить сиропъ, ягоды положить на рѣшето, дать стечь сиропу; подставить потомъ подъ рѣшето чашку съ кипяткомъ; когда кипяткомъ остынетъ, отставить рѣшето, дать ягодамъ обсохнуть, потомъ вставить ихъ въ логвую печь, чтобы не высохли, по окрѣпли, потомъ сложить ихъ въ банки, насыпая сахаромъ.

2507) Другимъ манеромъ, см. смоквы № 2519.

Еще готовится:

Варенье № 1957.

Желе № 2002.

Наливка №№ 2091, 2100.

Московский квасъ № 2207.

Ч) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

2508) Сохранять свѣжими. Снимать ихъ съ дерева въ сухую погоду и когда роса обсохнетъ, не прикасаясь до нихъ пальцами; они не должны быть перезрѣлые, но въ самой порѣ; снявъ ихъ съ дерева сейчасъ же укладывать въ банку, насыпавъ на дно толстый слой сахара; каждый рядъ персиковъ пересыпать слоемъ сахара такъ, чтобы они другъ друга не касались, обвязать пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. До морозовъ держать на льду, а потомъ въ очень холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая ихъ вмѣстѣ съ сахаромъ хорошо подливать немного коньяку или рому, банки брать разной величины, чтобы въ нихъ помѣстились и по 5 штукъ и по 10 и по 15, чтобы можно было ихъ употребить заразъ, смотря по надобности.

2509) Персики маринованные къ жаркому. Отобрать зрѣлые персики, но твердые, паковать каждый тонкою иголкою мѣстахъ въ десяти, сложить аккуратно въ банку перекладывая ихъ эстрагономъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: На 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго репскаго уксуса и на эти три стак. положить 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить хорошенько, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить персики, чтобы ихъ покрыло; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ; подавать къ жаркому.

2510) Перевозка свѣжихъ персиковъ и другихъ фруктовъ. Выбирать самые лучшие фрукты, обливать растопленнымъ парафиномъ; когда остынутъ укладывать въ ящики съ сѣномъ. Они перевозятся такимъ образомъ куда угодно и получаются напр. въ Европу изъ Америки, несмотря на качку и тряску какъ-бы точно сорванныя съ дерева.

2511) Ликерныя фрукты. Налить на персики хорошаго коньяку, оставить такъ дня на два, потомъ слить коньякъ, сдѣлать густой сиропъ положить на каждый стак. воды 1 1/2 стак. мелкаго рафинада, остудить, пальть на фрукты, въ сиропъ можно также влить рюмку коньяку.

Еще готовится:

Варенье № 1966, 1967.

Консервы № 2065.

Ш) ЗАПАСЫ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

2512) Сохранитъ свѣжими. Собрать ихъ въ сухую погоду, когда обсохнетъ роса, срѣзывать не прикасаясь пальцами, уложить тотчасъ же въ банки; внизъ насыпать толстый слой сахара и пересыпать такимъ же каждый рядъ абрикосовъ такъ, чтобы они другъ друга не касались; обвязать пузыремъ, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая вмѣстѣ съ сахаромъ можно подливать коньяку или рому.

2513) Маринованные абрикосы къ жаркому. Спѣлые, но твердые абрикосы сложить въ банки, наколовъ сперва каждую мѣстахъ въ десяти тонкою деревянною иголкою; укладывать въ банки перекладывая абрикосы маіораномъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: на 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго репскаго уксуса и на эти 3 стак. 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить лишая, остудить, облить абрикосы, наложить донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

2514) Ликерныя абрикосы. Налить на абрикосы хорошаго коньяку, дать постоять такъ дня два, потомъ слить его, и залить абрикосы свареннымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ 1 1/2 стак. мелкаго рафинада на 1 стаканъ воды; можно прибавить въ сиропъ рюмку коньяку или рому.

2515) Компотъ изъ абрикосовъ къ жаркому. Готовится какъ варенье № 1968, только вдвое меньше сахара.

Еще готовится:

Варенье № 1968.

Консервы № 2062—2063.

Щ) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ.

2516) Июре изъ помидоровъ для супа и соуса. Зрѣлые, т. е. красные помидоры разрѣзать, выбросить изъ нихъ сокъ и зерна, сложить въ кастрюлю, вскипятить нѣсколько разъ безъ воды, въ ихъ собственномъ сокѣ, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить прованскимъ масломъ; обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2517) Соленые помидоры для фаршированья. До суха и чисто вытертые помидоры сложить въ горшокъ, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью (вода эта должна быть такъ солена, чтобы свѣжее яйцо могло на ней держаться, т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Горшокъ накрыть, а кромѣ того, сверху помидоровъ положить дощечку, чтобы они были постоянно погружены въ соленой водѣ. Плесень снимать почаще, а передъ употреблениемъ надобно ихъ сперва мочить въ водѣ и вымыть хорошенько. Употребляются въ супъ.

2518) Маринованные помидоры или баклажаны. Собрать помидоры, когда достигнуть настоящей величины, но не до зрѣлости, сложить въ банку, перекладыва-

вая каждый ряд душистыми травами, а именно: майораномъ, эстрагономъ и че- бромъ. На полудверную банку положить на дно 6 стручковъ турецкаго перцу, столь- ко же въ середину и на верхъ, облить хорошимъ ренсковымъ уксуомъ вскипяченныъ со сливками, обвязать банку, поставить въ холодное мѣсто. Они могутъ быть хороши до самаго лѣта, если только уксусъ хорошъ; въ случаѣ если отводняють, слить уксусъ, залить свѣжимъ.

Ъ) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ И ДОМАШНІЯ КОНФЕТЫ.

2519) Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ. Всѣ смоквы, или сухое варенье, варятся какъ варенье обыкновенное, описанное отъ № 1940 до № 1992, съ тою только разницею, что на сиропъ для смоквъ берется на фунтъ ягодъ не 2 ф. сахара, а только 1/2 фунта, но онъ уваривается до густоты, и фрукты или ягоды варятся въ немъ долѣе; сваривъ ихъ, вынуть, разложить на рѣшето, дать стечь си- ропу, вставить въ духовую печь, повторить это нѣсколько разъ, чтобы смоквы не вы- сохли, но окрѣпли.

Ставя въ печь, можно обмакивать ихъ каждый разъ въ сиропъ, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченнымъ сахаромъ.

Эти смоквы можно дѣлать изъ останшлаго прошлагодняго варенья. Если отъ стараго варенья останется сиропъ, употребить его на варенье свѣжихъ смоквъ. Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть ихъ на рѣшето; въ сиропъ же положить свѣжихъ ягодъ и такъ повторить раза три.

2520) Засахаренные каштаны. Хорошенько испечь, очистить кожуцу, и вот- кнуть прутьемъ, мочить каждый каштанъ въ самый густой карамельномъ сиропѣ, т. е. сваренномъ до красна, пока не проплетается, дать стечь лишній сиропъ, раскла- дывать на желѣзный листъ вымазанный самымъ свѣжимъ, несоленнымъ масломъ, дать обсохнуть, держать въ банкахъ.

2521) Кисельскія конфеты или смоквы. Приготавливаются почти также, какъ только что сказано, а именно: сварить ягоды и фрукты, какъ обыкновенное варенье и чтобы имѣть постоянно свѣжія смоквы, не надо ихъ вынимать изъ варенья и под- сушивать ихъ заранее на круглый годъ, а заготовлять ихъ приблизительно на каж- дые два мѣсяка и для этого вынуть ягоды или фрукты изъ ихъ сиропа, положить рядышкомъ на рѣшето; подъ все рѣшето поставить каменную большую чашку съ кипяткомъ, поднимая нѣсколько даже разъ свѣжаго кипятку какъ только онъ на- чнетъ остывать, пока ягоды и фрукты перестанутъ быть слишкомъ липки; тогда слить рѣшето, дать ягодамъ или фруктамъ обсохнуть, если можно на сквозномъ вѣтрѣ или просто въ частомъ воздухѣ, послѣ чего поставить ихъ въ печь на рѣше- тахъ, въ самый сильный духъ, чтобы они окрѣпли, но не высушили; повторить это можно даже два—три; затѣмъ, остудивъ, обвалить въ самый мелкій, просѣян- ный рафинадъ, сложить въ банки, сохранять въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ, на полкахъ.

Подобныя смоквы на маперъ смоленскіихъ приготавливаются точно также, съ тою только разницею, что ихъ надо обсыпать не самымъ мелкимъ сахаромъ, а крупнымъ, который остается на ситѣ, когда просѣиваютъ мелкій сахаръ.

2522) Сухое варенье изъ айры. Въ май мѣсяцѣ выкопать кореньевъ айры, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каж- дый день переменяя воду. Потомъ очистить ножомъ коренья, опять опустить въ воду на ночь; на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ кот-

лахъ, потому что чѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По вскипяченіи, каждый разъ бросать айръ въ холодную воду. Вскипятить въ другой разъ, оставить его въ холодной водѣ до другаго дня, нѣсколько разъ переменяя воду; наконецъ нарѣзать айръ кусочками, налить водою и переменять ее, пока вода перестанетъ быть горькою. Тогда разложить айръ на салфетку, накрыть дру- гою, провести скалкою, крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сырость. От- вѣсить на 1 фунтъ айра 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды. Вскипятить сиропъ, остудить, всыпать тогда въ него айръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселоч- кою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣло ко дну. Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить айръ на блюдо, осматривъ саха- ромъ и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо держать передъ огнемъ. Потомъ сло- жить въ банку.

Другимъ малеромъ: очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на четверть часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молоко и долго варить. Потомъ опять опустить въ холодную воду минутъ на пять и опять варить въ свѣжемъ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ вся сырость. На 1 фунтъ айра отвѣсить 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды; далѣе поступить, какъ сказано выше.

2523) Способъ дѣлать известковую воду для приготавленія фруктовъ. Нѣкоторые фрукты, прежде чѣмъ ихъ варить, вымачиваются въ известковой водѣ, напр. арбузы, дыни, а особенно тыквы и эту воду приготавливаютъ слѣд. образ.: на недерный горшокъ воды кладется три пригоршни погашеной извести. Всыпать сперва въ горшокъ известъ, налить на нее 1/4 ведра кипятка, хорошенько вымѣшать, потомъ долить холодной воды, дать постоять 1 сутки до употребленія; намачиваютъ въ этой водѣ фрукты, на одну только ночь.

2524) Домашнія трагантовія конфеты: земляника, мятлиныя лепешки, грибки.

Земляника пригот. слѣд. образ.: Взять на 10 коп., т. е. 2 золот. траганту, сложить его въ чайную чашечку, налить на ночь холодной воды, чтобы едва открыло кусочки этого клея и чтобы онъ размокъ. Взять на другой день 2 фунта просѣянаго сахара, т. е. 4 стакапа, насыпать его на доску. Въ этотъ сахаръ про- цѣдить сивозъ тряпочку трагантъ, выжимая его двумя палочками, чтобы весь про- цѣдился, затѣмъ мѣсить это тѣсто пожомъ забиралъ сахаръ; тѣсто должно быть густо какъ на булки, чтобы можно было раскатать его скалкою;—въ него надо влить для вкуса или 3 капли коричневаго масла или 3—4 капли розоваго или столько же лимоннаго масла. Потомъ брать маленькія шарки этого тѣста, давая имъ форму земляники и прокалывая въ каждой земляничкѣ серединку острою деревянную па- лочкою, класть на тарелку, на бумагу. Когда обсохнутъ, брать каждую земляничку тою же острою палочкою и обмакивать ее въ приготовленный кошениль самаго вѣ- жнаго цвѣта, осыпать тотчасъ бѣлымъ мелкимъ сахаромъ, который остался на ситѣ. Кошениль приготавливается въ аптекѣ или дома, какъ сказ. въ № 2635; за неимѣніемъ кошенили, можно расцустить въ рюмкѣ воды 1 листочекъ краснаго желатина.

Мятлиныя лепешки. Изъ точно такой же массы приготавливаются мятлиныя ле- пешки, кладя въ это сахарное тѣсто 3—4 капли мятлинаго масла; тѣсто надо раска- тать скалкою и вырѣзывать лепешки наперостокомъ безъ дна.

Грибки приготавливаются изъ того же тѣста съ тою только разницею, что на грибки надо всыпать въ часть тѣста немного порошка шафрану, чтобы тѣсто при- няло желтоватый цвѣтъ, слатать изъ него маленькія грибныя корешки, дать обсох- нуть. Въ остальное тѣсто всыпать немного шоколаду, сдѣлать изъ него рѣзъ гриб- ныхъ шляпокъ, втыкая тотчасъ въ каждую шляпку по обсохшему уже корешку.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Запасы изъ овощей и зелени.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

2525) Сохранить свѣжую цвѣтную капусту. Срѣзанные кочаны цвѣтной капусты перевязать лнурками такъ, чтобы одинъ другаго не касался и повѣсить въ подвалѣ, подъ потолокъ. Надобно выбирать самыя крѣпкіе кочаны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ въ подвалѣ въ песокъ или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, срывать начинающіе портиться листья; вообще подвалъ часто просушивать, открывая окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочаны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ расти и въ подвалѣ.

2526) Цвѣтная капуста соленая. Отдѣливъ каждый стебелекъ, срѣзать съ нихъ верхнюю кожу и сложить въ башни или малюшкія кадочки (только не сосновыя), залить кипяткомъ, накрыть тотчасъ крышкою; черезъ $\frac{1}{2}$ часа откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, и капуста обсохнетъ, сложить ее опять въ кадочку, залить, процеживая сквозь салфетку, вскипяченною соленою водою такъ, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Не накрывать, пока вода не остынетъ; тогда прикрыть кружкомъ, прижать камешъ; въ теплое время держать на льду, а зимою въ подвалѣ. Передъ употребленіемъ мочить цвѣтную капусту въ чистой водѣ, перемывая ее, и потомъ варить въ большомъ количествѣ воды.

2527) Цвѣтная капуста маринованная. Очистить цвѣтную капусту отъ листьевъ, осторожно разнять ее, вскипятить до готовности въ соленой водѣ, по чтобы не переварилась, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ совершенно, сложить въ банку, залить остывшимъ уксуемъ, вскипяченнымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара № 2235. Черезъ нѣсколько дней слить уксусъ, вскипятить, горячимъ залить вторично, остудить, завязать банку, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ.

2528) Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту. Повѣсить ее въ подвалѣ точно также, какъ и цвѣтную капусту № 2525. Или насыпать въ подвалѣ сухаго песка, посадить въ него кочаны, очищенные отъ пожелтѣлыхъ листьевъ.

Употреблять тотчасъ тѣ кочаны, которые начинаютъ портиться, и чаще просушивать подвалъ, открывая окно въ сухую погоду.

2529) Шинкованная капуста. Пока погода еще теплая и нѣтъ морозовъ, не надобно спѣшить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощной подвалъ и сперва приготовить рубленую капусту струю, а потомъ уже, дождавшись поволунія, взять крѣпкихъ, тугихъ кочановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть квасить ее на послѣдней четверти. Шинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенъко частою холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый рядъ уминать и уколачивать нарочно для того сдѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стак. очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, брусничкою или клюквою. Впрочемъ и слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягка.

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непременно каждый день по два раза дѣлать въ капустѣ 6—7 отверстій до самаго дна дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный непріятный запахъ, который еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадку съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще все кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазаны щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолены. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты замачивается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра воды, посоленной 1 фунтомъ соли; тмину сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4\frac{1}{2}$ — 6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣстѣ салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

2530) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей. Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 2529, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошенъко, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весной перенести въ погребокъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ, когда вся капуста выйдетъ—другой, потому что въ откупоренномъ и пачатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

2531) Шинкованная капуста съ сахаромъ. Шинковать капусту, какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ, складывать въ побольшіе боченки, каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкетнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ-ведерную положить соли всего 3 стак., сахару мелкаго 3—4 стак., яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзанными ломтиками безъ зеренъ; 2 стак. клюквы, кардамону цѣлыми зернами шт. 60—80, мушкетнаго цвѣту ложки 2, ровно съ краями; корицы кусками верш. 2, лавроваго листу шт. 40, тмину,

кто любит, съ $\frac{1}{2}$ стак.; воды посолонной частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 шт.

2532) Капуста рубленая сѣрая и бѣлая. Бѣлая готовится изъ мягкихъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые непожелтѣлые листья отрѣзанные отъ нижней части кочановъ. И тѣ и другіе листья надобно хорошенько очистить, перемять, т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить сѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, уминать и уколачивать толкушкою, вообще во всемъ поступить, какъ сказано капуста шинкованная № 2529. — Только въ томъ разница, что въ рубленую капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3 не болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленую перекладываютъ иногда рядами пластинною капустою, т. е. тугими кочанами на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣлыми.

2533) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней. Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемять, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту, какъ сказано шинкованная капуста № 2529. Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

2534) Снятая капуста маринованная въ укусуѣ. Маленькіе и мягкіе кочны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемять въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно, капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея черныи сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить по очень крѣпкимъ, вскипяченнымъ и остывшимъ укусуомъ.

2535) Капуста со свеклою. Выбрать самыя крѣпкіе и побольшіе кочны, очистить ихъ отъ всѣхъ даже чуть зеленоватыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ пополамъ, уложить въ кадку, какъ можно плотнѣе, разрѣзанной стороною внизъ. Потомъ почистить кочары, нарѣзать ихъ кружками и ровно столько же сырой свеклы, также нарѣзанной кружками или кусочками, наложить половину мѣднаго луженого котла, долить его полной водою и кипятить, пока эти овощи не выварятся и не сдѣлаются очень мягки; тогда процѣдить, рассоль посолить такъ, чтобы было слишкомъ солоно на вкусъ, если бы его пить, и, когда онъ будетъ сильно кипѣть, облить имъ уложенные въ кадку кочны капусты такъ, чтобы рассоль покрылъ капусту; тогда поставить капусту въ погребъ; если рассоль окажется мало, то добавить еще приготовленнаго точно такимъ же манеромъ, но обливать уже не кипяткомъ, а уже остывшимъ.

2536) Капуста пареная. Капуста, приготовленная такимъ образомъ, очень скоро поспѣваетъ, но она не очень прочна и потому нужно употреблять ее прежде другихъ. Выбрать хорошіе крѣпкіе кочны, очистить ихъ отъ зеленоватыхъ листьевъ и какъ только выпнутъ изъ печи ржаные хлѣбы, тотчасъ подсолать въ печь солому (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорѣлась), положить на солому кочны одинъ возлѣ другаго, закрыть печь и оставить капусту прѣть; когда она сдѣлается мягкой, выпнутъ кочны, остудить и складывать въ кадки, густо пересыная каждый рядъ рубленною капустою; тогда поставить капусту въ погребъ и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленая капуста будетъ кисла, тогда и ко-

чаны готовы; капуста имѣть въ этомъ видѣ свой особенный вкусъ, который нѣкоторымъ и не нравится, но главное ея достоинство въ томъ, что она скоро поспѣваетъ.

2537) Капуста шинкованная съ виномъ. Отлѣвивъ 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее въ кадку и посолить какъ обыкновенно см. № 2529, уколочить хорошенько деревянною колотушкою; тогда на эту пропорцію капусты взять одну бутылку бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только изъ сладкихъ винъ и конечно самаго дешеваго; облить имъ всю капусту, стараясь чтобы на всю ровно упало; для этого лучше всего обливать изъ небольшой лейки; потомъ оставить капусту закисать обыкновеннымъ порядкомъ въ погребѣ. Такимъ образомъ приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

2538) Капуста шинкованная съ яблоками. Нашинковать капусту какъ можно мельче; укладывая ее въ кадку солить см. № 2529 и на каждый слой капусты напр. въ три вершка толщиной положить рядъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, все равно, лишь бы не дурнаго вкуса, поставить въ погребъ. Яблоки въ капустѣ сохраняются очень долго, такъ что капусту эту начинаютъ ѣсть съ Великаго поста.

2539) Капуста шинкованная сладкая. Нашинковавъ капусту обыкновеннымъ образомъ, уложить ее рядами, каждый рядъ вершка въ два, солить очень не много и перекладывать ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками; послѣдній слой капусты долженъ быть потолще, поставить кадку въ погребъ, дать капустѣ закиснуть; когда капуста издастъ изъ себя сокъ, слить рассоль и на каждыя 4 бутылки рассола положить 1 фун. сахара, вскипятить, остудить и облить капусту. Если рассоль окажется мало, прибавить немного воды. Такая капуста необыкновенно вкусна, но не прочна, и потому ее нельзя заготовлять въ большомъ количествѣ.

2540) Капуста шинкованная розовая. Нашинковать капусту и складывать ее въ кадку обливать водою съ солью или безъ соли и перекладывать кружками парѣзанною темно-красною свеклою, сверху покрыть капусту также свеклою. Отъ свеклы капуста приметъ розовый цвѣтъ и даже нѣкоторую пріятную сладость; свекла должна быть вареная или лучше печеная.

2541) Капуста маринованная. Капусту мелко нашинковать, посолить, дать стечь рассольной водѣ, положить капусту въ банку, облить слѣд. укусуомъ. На 10 головъ нашинкованной капусты взять 3 стак. укусуа, 12 стак. воды, 1 фунтъ сахара, на кипятя облить капусту.

2542) Способъ имѣть зимою свѣжій цикорный салатъ. Осенью, когда вынимаютъ изъ земли огородный цикорій, нужно выбрать самыя лучшіе, толстыя коренья, сложить ихъ въ овощной подвалъ, и за три недѣли до того времени когда нуженъ будетъ салатъ, посадить ихъ въ ящикъ, наполненный хорошею землею, поставить въ темное мѣсто, поливать на столько, чтобы земля была сыра; отъ темноты салатъ будетъ чуть желтоватый, а при свѣтѣ онъ будетъ зеленый. Если имѣть удобнаго теннаго мѣста, то можно ящики накрыть другими ящиками; если держать въ теплой комнатѣ, то салатъ поспѣетъ скорѣе.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА.

2543) Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму. Собрать молодого сахарнаго гороха съ большими продолговатыми зернами (этотъ сортъ называется «Magrow»), высушить, посолить. (На 1 гарнецъ гороха берется соли $\frac{1}{2}$ стакана). На другой день слить сокъ, а горохъ насыпать въ сухія портерныя, крѣпкія бутылки,

тотчас закупорить, вставить в котелъ съ холодною водою, обернувъ бутылки сѣномъ; варить часа 1½ не болѣе; когда вода остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засолить, закопать въ сухой песокъ; передъ употребленіемъ этотъ горохъ надобно мочить въ водѣ часа 2, положить въ него сахаръ и варить. Такъ пригото- вленный горохъ почти нисколько не отличается вкусомъ отъ свѣжаго.

2544) Другимъ манеромъ. Вылущить молодой, зеленый, сахарный горохъ, всыпать въ кастрюлю, хорошо вымуженную. На 1 бутылку гороха взять полную сто- ловую ложку мелкаго сахара, размѣшать и, не доливая воды, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда сокъ, который покажется съ самаго начала, пенного вы- кипитъ, отставить кастрюлю, не переставая мѣшать; когда уже остынетъ горохъ, рассыпать его на рѣшето и сушить въ самой дѣтней печи; повторить это нѣсколько разъ, пока высохнетъ совершенно.

Вмѣсто сахара можно брать соли: на 1½ гарнца гороха ¾ стак. соли. Этотъ способъ почти лучше перваго, но сушить лучше его не въ печи, а на открытомъ воздухѣ.

2545) Третьимъ манеромъ. Влить въ кастрюлю 1 гарнецъ, т. е. 4 бутылки воды, всыпать въ нее 1½ стак. соли (или на одинъ гарнецъ воды взять 1½ зо- лотника соли и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный, вылущенный горохъ, разъ хорошенько вскипятить, откинуть на рѣшето, рассыпать на скатерть, когда обсохнетъ, сложить опять на рѣшето, осы- пать 1—2 столовыми ложками сахара, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надобно будетъ, другой и третій разъ, пока горохъ не высохнетъ. Употре- бляя его въ кушанье, надобно всегда мочить его сперва въ холодной водѣ, потомъ варить, всыпавъ помногу сахара.

2546) Горохъ въ стручкахъ соленый. Молодые стручки сахарнаго гороха солить такъ, какъ спаржу № 2619 и употреблять въ мяснымъ кушаньямъ, какъ-то: для отарнированія разварной говядины или соуса, къ котлетамъ, приготовивъ изъ него соусъ, какъ изъ свѣжихъ стручковъ № 370.

2547) Горохъ въ стручкахъ маринованный. Очистить отъ шелухи моло- дые стручки сахарнаго гороха, т. е. такіе, въ которыхъ едва начинаютъ показы- ваться зерна, вскипятить ихъ въ соленой водѣ съ солью и квасцами. (На 2½ ф., т. е. на 5 стак. воды, берется соли 2 стак., ¼ лота соли и 10 гранъ квасцовъ). Слить воду, сложить стручки въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксу- сомъ; черезъ 2—3 недѣли залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара. См. № 2235.

2548) Горохъ сушеный въ стручкахъ. Молодые стручки сахарнаго го- роха очистить отъ шелухи, опустить въ кипятокъ соленой воды, тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, разложить на полотно, когда обсохнутъ; сложить на рѣшето и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, чтобы высохли.

2549) Приготовление супнаго зеленого горошка. На ведро воды поло- жить чайную ложку сливочнаго масла и 1 фунтъ соли, вскипятить и во время силь- наго кипѣнія всыпать вылущенный не совсемъ зрѣлый еще горохъ, сколько его взой- детъ; оставить на огнѣ въ продолженіи 2-хъ минутъ, затѣмъ откинуть горохъ на нѣсколько рѣшетъ; когда вода стечетъ, разложить горохъ на простыни, прикрыть сверху ею же, оставить часова на 12. Потомъ опять рассыпать на рѣшето, поста- вить въ печь, въ самый легкій духъ, чтобы не покраснѣлъ, а только высохъ. Сохра- нять въ сухомъ мѣстѣ. Чѣмъ горохъ менѣе зрѣлъ и мелокъ, тѣмъ онъ будетъ лучше. Для этого можно употреблять и самый простой, полевой горохъ.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛУКА.

2550) Лукъ сохранять на зиму. Собранный лукъ, пахизать его по сотнѣ или по полсотнѣ на топенькую веревочку, повѣсить на стѣну, въ сухой теплой кладовой или въ избѣ.

2551) Лукъ-шарлотъ маринованный. Очистить его отъ кожицы, посолить на 24 часа, вытереть до суха. Вскипятить крѣпкій уксусъ съ англійскимъ и простымъ перцемъ и гвоздикомъ, положить въ него шарлотъ, сварить до мягкости. Остудить, переложить вибстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ холод- ное мѣсто.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

2552) Рыжики жареные. Молоденькіе, до-суха вытертые рыжики жарить въ большомъ количествѣ масла, но чтобы не пережарить и не высушить ихъ, остудить, сложить въ банки такъ, какъ растутъ, т. е. шляпками вверхъ, и залить тѣмъ же самымъ, едва теплымъ масломъ на 3 или 4 пальца выше грибовъ. Обвязать пузы- ремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Употребляя зимою, поджарить ихъ опять слегка.

2553) Масло изъ рыжиковъ. Очищенные и до-суха вытертые рыжики вы- сушить въ печи, если надобно 2—3 раза. Изолоочь въ порошокъ и растереть его съ самымъ свѣжимъ соленымъ масломъ, всыпая порошка столько, сколько приметъ въ себя масло. Держать въ маленькихъ банкахъ, которыя обвязать пузыремъ и по- ставить на ледъ. Употреблять къ соусамъ.

2554) Рыжики соленые. Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить ихъ въ ведро такъ, какъ растутъ, шляпками вверхъ; каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень; когда она- дуть рыжики, доложить свѣжихъ.

Въ другихъ ведеркахъ соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковницею и перцемъ, что придаетъ имъ вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а цвѣтъ темнаго. На 1 ведро рыжиковъ берется 1½ стак. соли.

2555) Рыжики маринованные. На 1½ стак. соли взять ¼ лота, т. е. ½ драхмы соли и 10 гранъ квасцовъ, развести 2½ фун. уксуса, вскипятить въ хорошо вымуженной кастрюлѣ и въ этотъ кипятокъ опускать сухо вытертые моло- дые рыжики; когда разъ вскипятитъ, перелить ихъ въ фаянсовое глубокое блюдо; когда остынутъ сложить въ банку шляпками вверхъ и залить тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ варились. Черезъ двѣ недѣли слить, а залить, свѣжимъ уксусомъ, вскипя- ченнымъ съ корицею, гвоздикомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ.

2556) Рыжики маринованные другимъ манеромъ. 1½ стак. соли, ½ драхмы соли и 10 гранъ квасцовъ развести 2½ фун. воды, т. е. 5 стак., вскипятить, снять пену, опустить въ кипятокъ до-суха вытертые рыжики, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку и залить горячимъ уксу- сомъ, вскипяченнымъ съ сухимъ эстрагономъ, гвоздикомъ, корицею, простымъ и англій- скимъ перцемъ.

2557) Рыжики маринованные третьимъ манеромъ. Вытертые и очищен- ные рыжики сложить въ банку шляпками вверхъ и залить горячимъ уксусомъ, вски- паченнымъ съ корицею, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, простымъ и англійскимъ пер- цемъ, а даже и съ турецкимъ, и съ сухимъ эстрагономъ.

2558) Порошокъ изъ рыжиковъ. Очищенные и вытертые до-суха рыжики сложить на противень покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два-три раза, потомъ истолочъ ихъ, всыпать въ бутылку, закупорить и держать въ тепломъ мѣстѣ. Употребляется для суповъ и соусовъ; только вскипятить, надобно всегда этотъ бульонъ процѣживать.

2559) Рыжики маринованные въ бутылкахъ. Отобрать такіе мелкіе рыжики, которые бы прошли въ горлышко бутылки; не мыть ихъ отварить въ уксусѣ съ солью и на бутылку рыжиковъ положить чайную ложку сахара; остудить, переложить рыжики въ бутылку, залить тѣмъ же уксусомъ.

2560) Рыжики другимъ манеромъ съ эстрагономъ. Приготовить точно также № 2559, съ тою только разницею, что въ уксусъ прибавить корицы, гвоздики и эстрагона, (1/2 вершка корицы, 5 зеренъ гвоздики, 5 шт. лавр. листа и вѣточку эстрагона).

2561) Рыжики третьимъ манеромъ. Складывать самые маленькіе рыжики въ бутылки, а средніе въ банки, пересылая укропомъ и солью (на бутылку ложки 2 соли). Первые дни рыжики будутъ опадать, ихъ надо добавлять свѣжими, прибавляя на бутылку еще по ложкѣ соли. Сложенные въ бутылки закупорить, засолить, а сложенные въ банки накрыть капустнымъ листомъ, который перебивать отъ времени до времени, и не накладывая на рыжики листа завязать банку пузыремъ.

2562) Рыжики или боровики соленые. Очищенные рыжики или боровики обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ и они обсохнутъ, класть рядами шляпками вверхъ. Каждый рядъ посыпать солью, немного простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и луковицею. Когда ведро наполнится, закрыть чистою тряпочкою, сверху кружкомъ и камнемъ; вѣкомъ нѣсколько разъ перебить эту тряпочку и кружокъ.

2563) Сушеные боровики. Выбрать свѣжіе, крѣпкіе боровики, обрѣзать верхнюю коленку, нарѣзать ихъ продолговатыми толстыми кусочками и высушить на солнце, разложивъ ихъ на сукотерѣ или бумагу, или высушить въ печи; сложить въ банку. Взявъ для употребленія, мочить 12 часовъ въ молокѣ или водѣ; когда размокнутъ, варить ихъ въ той самой водѣ, чтобы тушить ихъ со сметаной или масломъ, посыпать зеленью, подавать.

2564) Сушеные боровики другимъ манеромъ. Собрать боровики очистить ихъ, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, налить и тѣ и другіе отдѣльно на тоненькую веревочку, но не очень туго; ставить ихъ нѣсколько разъ въ печь, чтобы высохли; или высушить ихъ, развѣсивъ на солнце. Такіе грибы кладутся для вкуса въ борщи, во щи изъ щавеля и проч.; дѣлается изъ нихъ фаршъ для ушковъ, соусъ № 220 и т. д.

Подаютъ ихъ также къ водкѣ или къ жареному вмѣсто салата въ постные дни, приготовивъ ихъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошенькія шляпки, перебить ихъ въ теплой водѣ; сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ; за полчаса передъ отпускомъ сложить грибы въ салатникъ, облить уксусомъ, а кто любитъ, и прованскимъ масломъ.

2565) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ. Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть до суха полотенцемъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо; въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д., пока всѣ грибы не пережарятся. Когда остынутъ, сложить въ небольшія стеклянныя или каменныя банки, шляпками вверхъ, и заливать каждый рядъ растоплен-

нымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самого верха, черезъ нѣсколько часовъ обязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто. Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ, подлить самой свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

2566) Какъ сохранить боровики свѣжими въ сметанѣ. Очистить молодые крѣпкіе боровики, сложить въ кастрюлю, залить самую свѣжую сметаной и посыпать тушить, пока сметана не обратится въ масло. Когда остынетъ, сложить въ банку. Подавая на столъ, поджарить грибы слегка, прибавивъ ложку свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

2567) Бѣлые грибы или боровики маринованные. Очищенные и вымытые молодые боровики опустить въ солоный кипятокъ, вскипятить два 2—3, откинуть на рѣшето, когда обсохнутъ, сложить въ банку, залить остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ № 2235, вскипяченнымъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, завязать; черезъ нѣсколько времени, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, а залить такимъ же точно свѣжимъ.

2568) Бѣлые грибы маринованные другимъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, положить въ него отваренные уже въ водѣ грибы, дать вскипеть еще два раза; когда остынутъ, класть въ стеклянные банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленнымъ масломъ).

2569) Бѣлые грибы маринованные 3-мъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ небольшимъ количествомъ соли, опустить въ него молодые очищенные боровики; когда хорошо вскипятятъ, тотчасъ же перелить ихъ вмѣстѣ съ уксусомъ въ каменную или глиняную посуду, дать имъ постоять такъ цѣлыя сутки, потомъ перебить ихъ хорошенько въ этомъ же самомъ уксусѣ, откинуть на рѣшето и складывать въ банки какъ растутъ, залить свѣжимъ остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и немного соли. Залить сверху прованскимъ или растопленнымъ русскимъ масломъ, завязать пузыремъ, держать въ холодномъ, по сухомъ мѣстѣ.

2570) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ. Перебитые и вычищенные грибы, очищенные отъ верхней кожицы, разрѣзать на небольшіе кусочки, сложить на желѣзный листъ покрытый соломою, и вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ; когда высохнутъ совершенно истолочъ въ порошокъ, просѣять сквозь частое сито, всыпать въ бутылку, крѣпко закупорить. Класть этотъ порошокъ для вкуса въ бульонъ и соусъ и, вскипятить, всегда процѣживать.

2571) Бѣлые грибы соленые. Ихъ заготовить можно весною на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить въ кипятокъ; когда разъ или два вскипятятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Потомъ сложить въ банки шляпками вверхъ и пересыпать каждый рядъ солью, накрыть сухимъ кружкомъ, положить наверхъ камень. Черезъ нѣсколько дней, если банка будетъ неполною, прибавить свѣжихъ грибовъ, залить растопленнымъ и едва теплымъ волоньимъ жиромъ или масломъ, а лучше всего обязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ намочить ихъ на одинъ часъ въ холодную воду, а если давно посололи, то мочить можно хотя и цѣлыя сутки, потомъ перебить ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ приготовленные грибы вкусомъ почти не будутъ отличаться отъ свѣжихъ, а въ осо-

бенности, если будут сварены в бульонѣ съ порошкомъ изъ бѣлыхъ грибовъ № 2570. На ведро бѣлыхъ грибовъ берется 1½ стак. соли.

2572) Бѣлые грибы соленые другимъ манеромъ. Взять свѣжіе боровики собранные осенью, сложить ихъ въ горшокъ, посолить, дать постоять имъ цѣлыя сутки, часто ихъ мѣшая. Черезъ сутки слить съ нихъ сокъ въ кастрюлю, процѣживая сквозь сито, подогрѣть этотъ сокъ на плитѣ такъ, чтобы былъ едва теплымъ, залить имъ грибы. На другой день опять слить, подогрѣть болѣе, чѣмъ первый разъ, и опять залить грибы. На третій день слитый сокъ опять подогрѣть такъ, чтобы былъ довольно горячимъ, залить имъ грибы и оставить ихъ такъ на три дня. Потомъ вскипятить грибы вмѣстѣ съ сокомъ. Когда остынутъ, сложить въ банку, горшокъ или дубовое ведро, шляпками вверхъ, залить тѣмъ же рассоломъ, а сверху растопленнымъ, но едва теплымъ жиромъ, обвязать пузыремъ. Взять ихъ виною для употребленія, помочить ихъ сперва на нѣсколько часовъ въ холодную воду, а послѣ поставить на плиту и подогрѣвать съ нѣмнѣйшей водой, переменяя ее нѣсколько разъ, пока не выйдетъ изъ нихъ вся соль.

2574) Шампиньоны соленые. Очистить шампиньоны отъ верхней кожицы; большія штуки разрѣзать на нѣсколько частей и солить ихъ, какъ и всѣ прочіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленнымъ лукомъ и перцемъ; наполнить непременно всю банку, покрыть грибы кружкомъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Если бы нашлось въ нихъ слишкомъ много соку, можно его слить, употребить въ какой-нибудь соусъ, но соку въ банкѣ всегда должно оставаться на два пальца выше грибовъ. Сверху кружка можно еще залить прованскимъ масломъ.

На 1 ведро шампиньоновъ берется 2 стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить какъ сказано № 2572.

2575) Соя изъ шампиньоновъ. 20 большихъ шампиньоновъ посолить, оставить ихъ такъ на 24 часа, растереть ихъ потомъ ложкою, процѣдить, вскипятить, слить жидку, разлить въ бутылки; изъ 20 шампиньоновъ должно выйти отъ 1½ до 2 бутылковъ сои.

Соя изъ суненныхъ бѣлыхъ грибовъ. Вымыть грибы, сварить въ небольшомъ количествѣ воды; когда грибы сварятся употребить ихъ въ кушанье, а бульонъ выварить, слить въ бутылки, употребить для вкуса въ кушанья, вливать по немногу и можно всыпать въ него перецъ кабы.

2576) Грузди. Вымыть грузди, мочить 2 дня въ холодной водѣ, каждый день переменяя воду, потомъ складывать ихъ рядами въ деревянную посуду несмоленого дерева пересыпая солью.

Употребляются въ жаркому. Можно пересыпать ихъ рубленнымъ бѣлымъ лукомъ. На ведро груздей берется 1½ стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить. См. № 2572.

2577) Грузди. Отобрать мелкихъ груздей, не мочить ихъ, но только переменить, дать имъ обсохнуть на рѣшетахъ, укладывать въ большія банки пересыпая укропомъ, а каждые два ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а засыпать сверху порядочно солью, прикрыть канустнымъ листомъ. Передъ употребленіемъ вымочить см. № 2572.

2578) Порошокъ изъ шампиньоновъ. Сушить шампиньоны точно такъ, какъ и боровики № 2563, но шампиньоны надобно мельче нарѣзать и сѣзывать лѣвую сторону шляпокъ, чтобы порошокъ не былъ горекъ.

2579) Шампиньоны маринованные. Очистить, обтереть, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито; когда остынутъ, сложить въ банку, пересыпая гвоздикомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ кипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; залить сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

2580) Трюфели. Выбрать свѣжіе здоровые трюфели, вымыть, очистить щеткою, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить ¼ часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынутъ сложить въ банки съ узкими горлышками, залить прованскимъ масломъ, закупорить, засолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Или очистивъ трюфели, нарѣзать ихъ кусками, пересыпать круто солью, оставить такъ на двѣ недѣли; затѣмъ слить этотъ сокъ, положить въ него сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые, сваривъ, остудить, залить этимъ сокомъ трюфели, сложенные въ банку, можно залить сверху растопленнымъ саломъ или прованск. масломъ, обвязать пузыремъ.

2581) Маринованные трюфели. Перемыть трюфели такъ, чтобы на нихъ не осталось земли, сложить въ муравленый горшокъ, пересыпать ихъ немного солью, въ такой пропорціи какъ солить кушанья; тогда взять по равной части краснаго шипаго уксусу и краснаго вина медака, смѣшать и облить этимъ составомъ трюфели такъ, чтобы они были совершенно покрыты, затѣмъ обвязать горшокъ ветошкой, обвязать тѣстомъ и 3 дня сряду ставить его въ печь послѣ хлѣбовъ, вынимая каждый разъ часовъ въ пять вѣтора; послѣ 4 дней снять ветошку, долить воды столько, чтобы всѣ трюфели покрыло; потомъ трюфели выложить на сито, а всю жидкость влить въ кастрюльку; если окажется мало соли, то прибавить его по вкусу, а также и немного спецій, кто любитъ ихъ, вскипятить два два и сложивъ трюфели въ миску, облить ихъ горячою жидкостью; когда остынутъ разложить въ банки съ широкими горлышками, наблюдая, чтобы трюфели были совершенно покрыты жидкостью, закупорить, засолить, уложить банки бокомъ, чтобы пробки внутри касались постепенно жидкости, сохранять въ холодномъ, но сухомъ погребѣ. Такъ приготовленные трюфели кладутся въ красные соусы и въ паштеты.

2582) Разведеніе шампиньоновъ. Выкопать канаву глубиною въ ¼ аршина и какой угодно ширины, наполнить ее ровно съ краями конскимъ удобрениемъ, на верхъ же насыпать ½ арш. чернозема, разровнять его хорошенько; потомъ взять шампиньоновъ съ корнями и землей, изрубить ихъ крупно, посеять на этой грядѣ, засыпать землей въ 3 пальца толщины. Черезъ три недѣли, на поверхности этой гряды, земля начнетъ подниматься маленькими кучками, это признакъ, что шампиньоны растутъ; заведя ихъ такимъ образомъ они не скоро выведутся, особенно если собирая ихъ, каждый разъ будутъ съять опять на грядѣ корешки разрубленные, какъ первый разъ, прикрывая ихъ сверху землей.

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ.

2583) Огурцы соленые. Чтобы огурцы были полные, а не пустые, собравъ ихъ, надобно тотчасъ же солить ихъ или по крайней мѣрѣ на другой день; а чтобы нѣсколько не лежали сухими, лучше всего, собравъ опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду со льдомъ.

Дно небольшого боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородиновыми, укропомъ, листьями и стручашными кореньями хрѣна (если не кладется чеснокъ, который разрѣзывается на четыре части). Потомъ ставить огурцы на дно

стоймя одинъ подлѣ другаго, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, покрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверстія, черезъ одно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 2½ ведра, т. е. на 10 гарцевъ воды рѣчной или колодезной, взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

2584) Другой способъ соленія слѣдующій: на мѣрку, т. е. на 2 ведра огурцовъ, взять 1 ведро воды и отъ 1 до 1¼ фун. соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда боченокъ будетъ полонъ, забить оба отверстія втулками, засолить кругомъ боченокъ и затопить въ воду, привязавъ его ко вбитымъ кольямъ, или держать въ подвалахъ на деревянныхъ подставкахъ, а не на землѣ, и чаще стирать съ боченокъ плесень. А лучше всего бочонки съ огурцами закапывать въ подвалъ въ землю; или въ ледникъ во льду вырыть ямы, вставить кадки или бочонки, на другой день собрать огурцы, перемыть ихъ, сложить въ эти кадки, пересыпая зеленью, пусть такъ постоятъ два дня; на третій день залить приготовленнымъ рассоломъ, какъ сказано выше, закупорить и т. д.

Надобно смотрѣть, чтобы посуда, въ которой солятъ огурцы, была хорошо вымыта и выварена чистою водою, укропомъ, чеборомъ и другими душистыми травами и огуречныя кадки или бочонки не занимать ничѣмъ другимъ, въ особенности не наливать въ нихъ щелока. Забываютъ, что огурцы, которые солятъ на послѣдней четверти, бывають пустыя, а чтобы огурцы были полныя и крѣпкіе, надобно начать солить ихъ 5—6 дней по новолуніи и кончить соленіе до новолунія.

2585) Огурцы соленые третьимъ манеромъ. Только что собранные свѣжіе огурцы обварить кипяткомъ и укладывать въ бочонки или кадочки, пересыпая укропомъ, смородинымъ листомъ и корневымъ хрѣномъ. Потомъ вскипятить воду съ солью (на 1 ведро воды — 1 или 1¼ фун. соли, можно прибавить бѣлаго кваса), залить огурцы, тотчасъ засолить, какъ сказано въ № 2583.

2586) Соленые огурцы очень зеленые. 2¼ ведра, т. е. 10 гарцевъ воды, 1½ ложки квасцевъ, 6 стак. соли, двѣ бутылки водки вскипятить и горячимъ залить только что собранные, перемытые, въ бочонки сложенные огурцы, переложивъ листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано «соленые огурцы» № 2583.

2587) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени. Очистить огурцы, нарязавъ лентками, сложить въ бачку, залить остывшимъ уже, вскипяченнымъ, не слишкомъ крѣпкимъ уксусомъ. Если бы показалась плѣсень, слить уксусъ, залить такимъ же свѣжимъ; каждый разъ сверху заливать прованскимъ масломъ. Подавая на столъ съ жаркомъ, очистить огурцы, приправить какъ обыкновенно съ солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ, свѣжимъ уксусомъ и перцемъ.

2588) Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч. Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или болѣе частей, вымыть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы, и горячимъ залить ихъ, дать постоятъ два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ опять залить огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и черного перца, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перца, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣна, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все это, обвалить въ этой смѣси вынутые изъ уксуса

огурцы, сложить ихъ въ бачку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2589) Коринионы. На 3 бутылки уксуса взять около 1½ стакана соли и 10 гранъ квасцовъ, вскипятить, опустить въ него молодые вытертые огурчики, разъ вскипятить, перелить въ банку. Черезъ двѣ-три недѣли выложить ихъ на рѣшето; когда уксусъ стечетъ, сложить въ банку и залить свѣжимъ холоднымъ, крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

2590) Коринионы другимъ манеромъ. Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стак., т. е. 5 — 6 фун., соли 3 стакана, 1 драхму селитры, т. е. 1 чайную ложечку и 20 гранъ квасцовъ), тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа; потомъ выложить огурчики на рѣшето, вытереть ихъ до суха.

Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцемъ и немного соли, опустить въ него коринионы, пусть въ немъ слегка кипятятъ, но не кипяткомъ; когда позеленеютъ, перелить все въ банку, и когда остынутъ, завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, еслибы уксусъ сбѣжался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со спеціями.

2591) Огурцы соленые очень прочные. Приготовить самый крѣпкій дубовый боченокъ, а за неимѣніемъ его и дубовую кадку, выпарить ее хорошенько и всю внутренность натереть душистыми травами, какъ-то листомъ черной смородины, майораномъ, чеборомъ и пр., на дно положить толстый слой листа черной смородины и укропу; передъ тѣмъ какъ солить, нужно продержать огурцы 12 часовъ въ водѣ со льдомъ; и чтобы ледъ не растаялъ держать кадку съ огурцами на льду, укладывать ихъ въ кадку плотно ставя одинъ огурецъ подлѣ другаго; смѣшавъ все вышепоименованныя душистыя травы пересыпать ими каждый рядъ огурцовъ.

2592) Огурцы соленые очень прочные. Приготовить огурцы, какъ сказано № 2583, врубивъ кадку въ ледъ, залить ихъ слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро воды положить 1½ фун. соли и 1 бутылку рѣскаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на огурцы такъ, чтобы рассоль покрылъ ихъ; черезъ три дня долить такого же рассола. — Если неудобно заливать огурцы на льду, то вынуть боченокъ на это время изъ льда и потомъ тотчасъ опять вставить его туда.

2593) Соленые огурцы другимъ манеромъ. Взять самаго чистаго рѣснаго песку, высушить его, просѣять сквозь чистое рѣшето, потомъ насыпать слой этого песку толщиной въ ладонь на дно, насыпать на него слой листа черной смородины, укропа, хрѣна нарезаннаго кусочками, потомъ положить огурцы рядомъ, покрыть ихъ такимъ же слоемъ листа, укропа и хрѣна и опять засыпать слоемъ песку и такъ продолжать, пока боченокъ не будетъ полонъ; послѣдній слой надъ огурцами долженъ быть изъ смородиннаго листа, а самый верхній изъ песку. Рассоль для огурцовъ приготовить слѣдующимъ образомъ: На ведро воды 1¼ фун. соли, вскипятить, остудить, налить на огурцы такъ, чтобы рассоль покрылъ ихъ совершенно; когда рассола убудетъ, надо долить. Для всякаго рода соленія огурцы должны предварительно пролежать 12 — 15 часовъ въ водѣ со льдомъ.

2594) Огурцы соленые четвертымъ манеромъ. Набрать свѣжихъ твердыхъ огурцовъ, уложить въ кадочку, пересыпая сильно солью. Наполнить кадочку такимъ образомъ, положить на шихъ небольшой гнетъ, а сверху небольшой камень. Огурцы отъ этого способа соленія очень сморщатся; передъ тѣмъ какъ подавать, за сутки,

надрезать съ обоихъ концовъ, опустить въ очень холодную воду, которую переменить нѣсколько разъ.

2595) Нѣжинскіе огурцы. Взять боченокъ величиною въ 1½ ведра, съ одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 большихъ корня съ зеленью селлера, 3 большихъ корня съ зеленью петрушки; 3 вѣтки эстрагона; корни можно разрезать и уложить хорошенько, тогда половину боченка наложить перемытыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять столько же зелени и между зеленью 3 стручка турецкаго перца, которые завернуть въ зелень, чтобы не касались огурцовъ, потомъ остальную половину боченка доложить огурцами, накрыть опять такимъ же количествомъ зелени, а на самый верхъ опять три стручка турецкаго перца; затѣмъ взять ведро хорошаго уксуса, положить въ него 1 стак. соли, вскипятить и холоднымъ залить огурцы; когда рассоль впитается въ огурцы, долить такимъ же; закупорить, засолить; держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

2596) Пѣжинскіе огурцы другимъ манеромъ. Уложить въ боченокъ какъ обыкновенно твердые, неперезрѣлые огурцы, пролежавшіе въ водѣ со льдомъ, перекладывая каждый рядъ черною смородиною, чебрецъ, майораномъ, кусочками хрѣна, кореньями и зеленью селлера и петрушки, сверху покрыть тою же зеленью, залить слѣдующимъ образомъ: На каждое ведро воды положить 1½ фунта соли, столовую ложку квасцовъ, 1 бутылку хорошаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на самые холодные огурцы такъ, чтобы огурцы были совсѣмъ покрыты; боченокъ врубить въ ледъ и черезъ три дня добавить рассола; тогда заколотить, держать во льду до морозовъ.

2597) Маленькіе огурчики въ уксусѣ. Маленькіе огурчики перемыть, сложить въ муравленый горшокъ; взять ведро воды, положить въ него 1½ фунта соли, вскипятить нѣсколько разъ и кипяткомъ налить на огурчики, которые тотчасъ поставить на сѣтки, на ледъ. Потомъ взять хорошаго ренскаго уксуса сколько нужно, чтобы покрыть огурчики, положить въ него лавроваго листа, англійскаго и простаго перца, мушкатнаго орѣха, корицы, гвоздики, кардамона и укропа (на ведро уксуса спецій мѣстѣ взятыхъ 1/8 фунта) вскипятить, остудить и сливъ съ огурчиковъ воду, налить на нихъ этотъ уксусъ, обязать горшокъ пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто; черезъ три недѣли посмотреть если уксусъ сдѣлается слабъ, налить свѣжаго тоже вскипяченнаго, но безъ спецій, которыя останутся тѣ же, опять обязать пузыремъ; сохранять въ погребѣ.

2598) Огурцы соленные въ тыквѣ. Взять небольшую тыкву, срезать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но такъ, чтобы стѣнки оставались не тоньше вершка, тогда укладывать огурцы, перекладывая эстрагономъ, майораномъ и чебрецъ или другими травами, какія кто любитъ; посыпать солью, употребляя на мѣрку огурцовъ 1½ фунта соли; когда тыква будетъ наполнена, накрыть огурцы тѣми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срезанною верхушкою, которую аккуратно пришить деревянными гвоздиками, толщиною въ ситику; положить тыкву или тыквы въ боченокъ такъ, чтобы они не опрокинулись, заложить пустые мѣста огурцами, налить холоднымъ рассоломъ, полагая на ведро воды 1½ фунта соли и положивъ на каждые 2 ведра соленнаго рассола 1 ведро отвара дубовой коры; приготовленнаго слѣдующимъ образомъ: На 1 ведро воды кладется сухой дубовой коры 1 фунтъ, кипятить пока не выкипитъ пятая часть, мѣря лучинкою.

2599) Свѣжіе огурцы зимою. Пабрать зеленыхъ, не перезрѣлыхъ огурцовъ, самыхъ твердыхъ, однимъ словомъ самыхъ лучшихъ, но никакъ какъ когда уже начнутся холодные ночи; очистить ихъ отъ кожицы, нарезать ломтиками, какъ на

салатъ только, чтобы кружки были нѣсколько потолще; тогда складывать эти огурцы въ небольшія банки, пересылая каждый рядъ слоемъ соли такъ, чтобы слой соли былъ бы немного тоньше слоевъ рѣзанныхъ огурцовъ; какъ нижній слой въ банкѣ, такъ и верхній долженъ быть изъ соли. Обвязать банки пузырями, поставить на ледъ до морозовъ. Зимой, передъ употребленіемъ огурцовъ намочить ихъ въ холодную воду, приправить ихъ тогда, какъ обыкновенно съ прованскимъ масломъ, уксусомъ, положивъ, кто любитъ немного сахара, перца и т. д.

2600) Огурцы чиненыя горчицею. Выбрать зрѣлые крупные огурцы, пожелтые, срезать съ нихъ верхушки съ тупой стороны огурца, вычистить внутренность формочкой, которою протыкають яблоки, дѣлать это осторожно, чтобы не проколоть огурецъ, который тогда уже не годится. Всю пустоту огурца наполнить тогда горчичными сѣменами желтыми, но за немѣнѣемъ желтыхъ можно и сѣрыми, накрыть каждый огурецъ срезанною верхушкою, пришить ее съ 3-хъ сторонъ деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы въ банку, стараясь не уронить верхушки, потомъ взять хорошаго крѣпкаго уксуса, сварить его, положивъ въ него соли, лавроваго листа, простаго и англійскаго перца (1/8 фунта на ведро уксуса) остудить, падить на огурцы, чтобы ихъ совершенно покрыло, накрыть донышкомъ, наложить маленький камень. — Если уксусъ сдѣлается спустя нѣкоторое время слабъ, слить его, налить свѣжаго.

2601) Предостереженіе относительно огурцовъ. Продажные огурцы бывають иногда очень красны т. е. зелены, вслѣдствіе того, что ихъ приготовляютъ въ мѣдной недуженой посудѣ, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать въ дѣйствительности ли огурцы зелены вслѣдствіе такого приготовления, надо воткнуть въ огурцы чистую стальную иглу, которая въ такомъ случаѣ, въ короткое время сдѣлается мѣднаго цвѣта.

2602) Огуречная вода для лица (см. III часть).

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

2603) Свекла моченая. Квасить-свеклу надобно на послѣдней четверти, такая свекла бываетъ всегда мягкая. Оскоблить ее ножомъ, потомъ вымыть хорошенько, складывать въ большую кадку; когда она наполнится, залить рѣчною водою, а гдѣ ее цѣтъ то и колодезною. До Рождества Христова сколько берется рассола, столько же и доливать кадку водою; но послѣ Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжей свекольный рассоль (который употребляется въ соусъ и супы), тотъ не долженъ осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный рассоль, который уже долить водою, то для лучшаго вкуса надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

2604) Какъ сохранить свѣжую свеклу. Складывать свеклу въ сухомъ подвалѣ, въ видѣ высокой круглой пирамиды; класть рядами въ кружки, корешками въ середину, каждый рядъ засыпать пескомъ такъ, чтобы одна свекла другой не касалась, и чтобы съ боковъ были кругомъ едва видны самыя верхушки свеклы. Весною рано можно уже имѣть зеленый молодой свекольникъ.

2605) Какъ заготавливать свекольникъ на зиму. На 1¼ ведра рѣчной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить въ пучки связанный, чисто перомытый и сложенный въ кадку свекольникъ.

2606) Другимъ манеромъ. Изрубивъ свекольникъ, какъ обыкновенно, или, связавъ его въ пучки, опустить въ холодную воду, въ ней разъ вскипятить, откинуть тотчасъ на рѣшето, перелить холодною водою, разложить на скатерть; когда обсохнетъ, сложить въ кадучку, залить солодухою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: взять ржаной муки, заварить ее кипяткомъ рѣчной воды, развѣшать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на ночь въ печь, чтобы осолодѣло. На другой день перелить ее въ кадучку, развести немного теплою водою, прикрыть и поставить опять на ночь въ теплой комнатѣ, потомъ развести ее дѣнею водою, и когда остынетъ совершенно, залить въ кадучкѣ свекольникъ, накрыть кружкомъ и сверху камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло; часто зимой снимать кружокъ, обмывать съ него плѣсень, если она окажется.

Взявъ свекольникъ, для употребленія, надобно его перемять въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось на немъ тѣста, и не варить его долго съ мясомъ, а въ готовый уже бульонъ опустить его передъ отпускомъ такъ, чтобы свекольникъ вскипѣлъ въ немъ раза два-три, не болѣе.

2607) Или молодой свекольникъ очистить, перемять, сложить въ кадучку, слегка пересыпая солью, залить хлѣбнымъ бѣлымъ квасомъ, поставить въ холодное мѣсто.

3) ЗАПАСЫ ИЗЪ ШАВЕЛЯ.

2608) Шавель соленый. Въ сентябрѣ мѣсяцѣ, когда скошенная трава начинаетъ отрохать, тогда и шавель начинаетъ опять расти и зеленѣть; собирать его и заготавливать на зиму.

Очистить его, перемять, высушить на свѣжемъ воздухѣ, развѣсивъ его на скатерть, складывать въ ведерки несмоленнаго дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть шавель кружкомъ, прижать камнемъ; когда шавель онадѣтъ, можно доложить свѣжаго. Держать въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ бы не мерзло. На $1\frac{1}{4}$ ведра шавеля берется соли $1\frac{1}{2}$ стакана; передъ употребленіемъ этотъ шавель надобно вымыть, изрубить, опустить въ кипящій бульонъ не задолго передъ отпускомъ.

2609) Шавель маршированный. Очистить вымыть, выжать воду, мелко изрубить сѣкою, сложить съ сокомъ въ мѣдный тазикъ, сварить до мягкости не подливая нисколько воды. Когда остынетъ, сложить въ дубовое ведерко, залить растопленнымъ волоньимъ или бараньимъ жиромъ. Этотъ шавель лучше перваго. Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или въ соусъ, вскипятить раза два-три; употребляя на соусъ протереть сквозь рѣшето.

2610) Шавель сушеный. Весною или осенью собрать молодого шавеля, перебрать его хорошенько; разложивъ на скатерть, высушить его на открытомъ воздухѣ, или въ теплой комнатѣ; сохранять его потомъ въ большихъ банкахъ или ящикахъ обложенныхъ бумагою. Такъ приготовленный шавель лучше соленнаго. Всыпавъ его съ $\frac{1}{2}$ стакана въ каменную кастрюльку, положить полъ ложки масла, влить полъ-стакана кипятка, тушить его до мягкости, всыпавъ ложку муки, протереть сквозь сито, развести бульономъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ УКРОПА, ПЕТРУШКИ, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРЪНА.

2611) Укропъ сушеный и петрушка. Посѣять укропъ въ половинѣ августа; когда въ сентябрѣ выростетъ, срѣзать его съ корней, сушить на открытомъ воздухѣ, на скатерти; или, перевязавъ въ пучки попарно, повѣсить его на солнце или

въ теплой комнатѣ; когда высохнетъ стереть его, въ крунный порошокъ, всыпать въ стеклянную банку и подавать къ супу и пр. кушаньямъ. Точно также сушить на зиму и зеленую петрушку.

2612) Эстрагонъ соленый. Маленькіе стебельки и молоденькіе листья сполоснуть хорошенько въ водѣ, высушить, разложивъ ихъ на скатерть; сложить въ банки пересыпая мелкою солью, накрыть кружкомъ и небольшимъ камнемъ; обвязать пузыремъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло.

2613) Эстрагонъ сушеный. Каждый мѣсяць на новолуніи срѣзывать понемногу эстрагонъ вмѣстѣ съ маленькими стебельками и сушить его такъ, какъ щавель № 2610.

2614) Майоранъ сушеный. Молодой майоранъ срѣзать, связать въ пучки, высушить, развѣсивъ его на шпуркахъ, на открытомъ воздухѣ, или высушить въ печи на холстинѣ или на шпуркахъ въ теплой комнатѣ. Сложить потомъ въ банки, выложенныя бумагою и сверху завязать также бумагою; сохранять въ сухомъ мѣстѣ, употребляется въ кодуны.

2615) Хрѣвъ сушеный. Вымытый и очищенный корень хрѣва нарѣзать мелко, поставить въ теплую печь. Когда высохнетъ, истолочь, просѣять, держать въ закупоренныхъ бутылкахъ. Изъ него готовится родъ горчицы.

2616) Хрѣвъ сушеный другимъ манеромъ. Желая подать его съ уксуомъ, какъ обыкновенно, надо передъ употребленіемъ, нужное количество хрѣва залить свѣжею водою, дать постоять нѣсколько минутъ, послѣ чего хрѣвъ получаетъ опять всю свою крѣпость; воду слить, а прибавить уксуса или сметаны.

І) СЕЛЛЕРЕЙ И СПАРЖА.

2617) Селлерей для борща. Листья селлерей, вычищенные, вымытые и въ пучки связанные солить такъ, какъ шавель № 2608, или класть въ кадки, гдѣ квасятъ, т. е. мочатъ свеклу, куса которой селлерей советимъ не портить. Взявъ для употребленія селлерей, изрубить и варить въ томъ же самомъ свекольномъ рассолѣ. Но лучше квасить его такъ, какъ сказано о свекольникѣ № 2606. Взявъ для употребленія, перемять въ нѣсколькихъ водахъ и опустить въ готовый уже мясной бульонъ передъ отпускомъ, чтобы только раза два вскипѣло.

2618) Селлерей сушеный. Связавъ зелень въ пучки, высушить ее въ комнатѣ или на солнце, стереть не въ мелкій порошокъ, сохранять въ банкахъ, употреблять въ малор. борщъ, въ борщъ и супъ изъ селлерей, въ соусъ изъ селлерей и пр.

2619) Спаржа соленая. Хорошо очищенную спаржу сложить въ муравленый горшокъ; вскипятить солесную воду такъ, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3—4 стакана воды взять 1 стак. соли и этимъ кипяткомъ залить такъ, чтобы она была совсѣмъ покрыта; когда вода остынетъ, обвязать горшокъ сперва бумагою, смоченною прованскимъ масломъ, а потомъ пузыремъ. За два часа передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду и варить ее въ большомъ количествѣ воды.

К) КАПАРЦЫ.

2620) Капарты домашніе. Молодыя сѣмячки настурій персиить, высушить на открытомъ воздухѣ, на рѣшетѣ, сложить въ банку съ широкимъ горлышкомъ, залить остывшею соленою водою, процѣженною сквозь салфотку, залить сверху

прованским масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 1 ф., т. е. на 2 стак. воды берется $\frac{1}{4}$ ф. соли.

2621) **Банарцы домашніе другимъ манеромъ.** Молодые семена настурцій вскипятить разъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, или сухія сѣмяна посолить и, часто мѣшая ихъ, дать имъ такъ простоять 24 часа; потомъ перетереть ихъ салфеткою, сложить въ баночки, залить остывшимъ не слишкомъ крѣпкимъ вскипяченнымъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли слить уксусъ, а залить болѣе свѣжимъ, болѣе крѣпкимъ уксусомъ и вскипяченнымъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ и корицею.

Л) ПИКУЛИ.

2622) Взять молодой моркови, нарѣзать ее звѣздочками; маленькхъ огурчиковъ, стебельки отъ молодого салата, очистить ихъ отъ верхней кожицы; цвѣтную капусту и молодые ихъ стебельки, также очищенные отъ кожицы; мелкими ломтиками нарѣзанной молодой кукурузы, стручки сѣмянной рѣпы, сѣмена настурцій, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькія неспѣлыя дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленькіе рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковилы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли, все это обтереть хорошенъко салфеткою. На 3 стакана соли взять $\frac{1}{4}$ лота солитры, 20 грабъ квасцовъ, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи, поставить на плиту, когда разъ вскипятитъ, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, складывать въ небольшія стеклянныя банки, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ, холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ англійскимъ и турецкимъ перцемъ, обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ въ сухомъ пескѣ.

2623) **Пикюли другимъ манеромъ.** Приготавлиются точно также, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, солитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ вскипяченнымъ со спеціями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

2624) **Пикюли третьимъ манеромъ.** Всѣ вышеупомянутыя молодые овощи не надобно кипятить ни въ водѣ, ни въ уксусѣ, но до-суха перетереть ихъ и пересыпать солью, оставить ихъ такъ на 24 часа, мѣшая ихъ ложкою довольно часто, потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки, залить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стак. уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ уксуса, а 4 стакана воды, $\frac{1}{8}$ фунта соли, $\frac{1}{8}$ фунта, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 стручекъ турецкаго перца, $\frac{1}{2}$ ложки горчицы и укропа, кипятить $\frac{1}{2}$ часа.

2625) **Пикюли, которыми гарнируютъ разварную говядину.** 1 стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькхъ коринионовъ, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, $\frac{1}{2}$ стак. икры изъ дососны, немного красно нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурцій отварить до половины готовности, посолить ихъ слегка; коринионы можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ ненужной кастрюлкѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ. Все прочее же, какъ-то: рыжики, боровики и т. д. вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето; когда остынуть, сложить все это въ банку,

залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцемъ и эстрагономъ).

Примѣаніе. Чтобы пикюли были зеленого свѣжаго цвѣта, надо всамъ отварить въ легкомъ березовомъ щелокѣ.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ФАСОЛИ.

2626) **Фасоль соленая.** Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить отъ жилокъ, разрѣзать или нашинковать, какъ обыкновенно, складывать въ банки, пересыпать солью; накрыть кружкомъ, положить сверху камень, а когда покажется соль, слить кружокъ, залить растопленнымъ толстымъ жиромъ. Передъ употребленіемъ вымочить эту фасоль въ теплой водѣ, переменяя ее нѣсколько разъ. На 1 ведро фасоли берется $1\frac{1}{2}$ стакана соли.

Фасоль соленая другимъ манеромъ. Молодые стручки нашинковать, опустить въ соленую воду, вскипятить, слить воду, разложить на рѣшето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда въ дубовое ведерко или въ банку, накрыть кружкомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Передъ употребленіемъ мочить въ водѣ. На $\frac{1}{2}$ ведра фасоли берется $\frac{3}{4}$ стак. соли.

2627) **Фасоль зеленая сушеная.** Очистить зеленныя стручки отъ стебелькови во всю длину стручка, высушить на солнце, разложивъ ее на скатертъ. Когда будетъ совершенно суха, всыпать въ стеклянныя банки, завязать бумагой, сохранять въ сухомъ, тепломъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ съ вечера намочить въ холодной воду. На другой день всыпать въ кипятокъ, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, нашинковать мелко наискось, пересыпать въ кастрюльку, положить ложку сливочнаго масла, соли, 1—2 куска сахара, обдать кипяткомъ или кипящимъ бульономъ, такъ чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченыхъ сливокъ, подавать. — Это самый лучший способъ сохраненія зеленой фасоли на зиму.

2628) **Фасоль маринованная.** Молодые стручки опустить въ очень соленую воду, держать въ ней нѣсколько дней, пока фасоль не пожелтѣетъ, переложить въ чистую посуду, залить крѣпкимъ горячимъ уксусомъ. На другой день слить этотъ уксусъ, вскипятить и горячимъ залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получатъ естественный свой цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ.

Н) ШИНАТЬ.

2629) **Шинать сушеный.** Сушить его можно, какъ и щавель № 2610. Или перебрать его, вымыть, опустить въ соленую воду, мѣшать на огнѣ такъ, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить шинать на сухое рѣшето, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Когда высухнутъ, держать въ большихъ банкахъ или ящикахъ обложившихъ бумагою, употреблять во щи или бульонъ.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРКОВИ.

2630) **Морковь сохранять на зиму.** Какъ свеклу № 2604.

2631) **Варенье прозрачное служащее для украшенія тортовъ и бабъ.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкой, тогда вынуть ее, красиво нарѣзать звѣздочками или листочками и т. п., опустить

въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не подобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить напрасно сахару. Для скорого же употребленія на 1 фунтъ моркови довольно $\frac{1}{2}$ фунта сахара и стаканъ воды.

II) ВЕЛИКОЛѢННАЯ СУШЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ И КОРЕНЬЯ ДЛЯ БУЛЬОНА, УХИ И СОУСОВЪ.

2632) Въ началѣ осени, когда коренья свѣжи, молоды и дешевы, надо взять моркови, коренья петрушки, сельдерея и порея, вымыть ихъ, вычистить хорошенько ножомъ, вытереть до-суха, нарезать самыми тоненькими ломтиками, разсыпать ихъ на бумагу, на желѣзный листъ, высушить въ кухнѣ на печкѣ или на полкахъ; но каждую изъ этихъ кореньевъ сушить отдѣльно, потому что одни коренья сохнутъ скорѣе, другіе медленнѣе; высушить такимъ же образомъ самый молодой высущенный порошок; потомъ смѣшать все вмѣстѣ по равной части, мѣряя хотя чайною, сохранять въ стеклянныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ. — Приготовляя бульонъ взять на 6 человекъ 7 тарелокъ воды, 2 полныя столовыя ложки этой зелени, немного соли, кипятить приблизительно полъ часа, даже и болѣе, процѣдить, положить двѣ чайныя ложечки экстракта Либиха или бульону изъ дичи Клечиковскаго (по приложенному имъ печатному указанію), вскипятить; — подавать со свѣжими корешками молодой моркови, съ крупами, съ клецками, съ фрикадельками, съ шпротками.

Эти сушеные коренья придаютъ чрезвычайный вкусъ ухѣ, дѣшивымъ щамъ и проч. Эти коренья можно сушить навизавъ ихъ на толстую нитку.

2633) Средство исправлять испортившіяся картофели. Когда весной картофель попортится; надо каждый разъ передъ употребленіемъ очистить его, вырѣзать сгнившія мѣста, налить холодной воды, поставить на плиту, дать вскипеть; слить воду, налить свѣжей уже посоленной воды и дать кипѣть до готовности.

2634) Средство исправлять муку. Если крупчатая мука сдѣлается кисла, то положивъ на каждый фунтъ муки чайную ложку съ верхомъ магнезій, печь булки и кислота не будетъ ощутительна.

2635) Кошениль. Взять 3 золотника кошенили, 3 золот. кремортартора, 2 золот. поташа и 1 золот. квасцовъ, истолочь мелко въ глиняной ступкѣ и держать этотъ порошокъ въ баночкѣ, хорошо обвязанной. Передъ употребленіемъ взять немного этого порошка, обварить кипяткомъ, процѣдить сквозь тряпочку. — Въ маломъ хозяйствѣ достаточно одной трети этой пропорціи. Эта кошениль очень хороша.

2636) Другая пропорція: Взять 1 лотъ кошенили, 1 лотъ кремортартара, 1 лотъ поташа. Истолочь все это мелко, налить 1 стак. воды, вскипятить хорошенько потомъ всыпать квасцовъ величиною въ каленый орѣхъ; когда квасцы распустятся, процѣдить сквозь тряпочку, слить въ пузырекъ, въ который всыпать сперва немного мелкаго сахара. — Также достаточно одной трети.

ОТДѢЛЪ XXX.

Сбереженіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

2637) Сбереженіе свѣжей рыбы и исправленіе испортившейся. Желая сберечь рыбу свѣжесю дней на 12—15, ее натираютъ порошкомъ салициловой кислоты и обертываютъ въ чистую салфетку; передъ употребленіемъ вымываютъ въ нѣсколькихъ водахъ.

Для исправленія испортившейся, надо также ее натереть хорошенько этимъ порошкомъ и затѣмъ помыть въ нѣсколькихъ водахъ.

Порошокъ этотъ продается у дрогистовъ по 60 коп. унціи.

Какъ сберегать на ледникѣ рыбу, а также домашнихъ и дикихъ птицъ. Приготовить ящикъ съ крышкою, плотно вдвигающеюся. На двѣ только просверлить отверстіе, закопать его въ ледъ, по самый верхъ. Ящикъ же самый внутри, до половины, насыпать кусками льда, сверху посыпать солью, уколотить ледъ колотушкой, разослать сверху тонкій слой соломы, сверху ее простую клеенку во всю длину и ширину ящика. На эту клеенку положить на нѣсколько дней, только что зарезанную домашнюю птицу ошпаренную и выпотрошенную.

Такъ точно поступаетъ и съ дикими птицами, но которыя не надо потрошить, потому что непотрошенныя долѣе сохраняются, но класть ихъ такъ, чтобы одна штука другой не затрагивалась. Точно также поступаютъ и съ рыбою.

Перевозка живой рыбы лѣтомъ. Пойманную напр. щуку сейчасъ опустить въ сѣткѣ въ свѣжую воду, между тѣмъ взять доски такой ширины и длины, какъ рыба, просверлить въ нихъ отверстія, сколотить ящикъ; внутри положить мохъ смоченный водою. Рыбѣ положить за жабры кусокъ рубки намоченной во французское вино, положить рыбу на мохъ, прикрыть такимъ же мохомъ, заколотить ящикъ доской также съ просверленными отверстіями. Такимъ образомъ можно вести рыбу далеко, стараться только какъ можно чаще обливать этотъ ящикъ холодной водою, а если возможно, при случаѣ, опускать его ненадолго въ рѣку или озеро.

Перевозка карповъ надо имъ класть за жабры мякшъ булки намоченной во французское вино.

Перевозка живой рыбы зимою. Переключивать рыбу свѣгомъ въ корзинѣ, или ящичкахъ также просверленныхъ. Она какъ бы замерзнетъ, но будучи опущена въ свѣжую воду отойдетъ, не надо только вносить въ теплое мѣсто.

Еще способъ перевозки живой рыбы. Взять живую, разумѣется крупную рыбу, положить за жабры бѣлаго хлѣба размоченнаго въ ромъ или спиртъ, завернуть въ рогожку и въ такомъ видѣ вести ее дня два и болѣе даже; прихавъ вынуть бѣлый хлѣбъ и пустить рыбу въ большую лаханку или ванну съ водою.

2638) Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половинны зимы. Когда начнутся морозы, взять откормленных въ мѣру утокъ, не зарѣзать ихъ, какъ это дѣлаютъ обыкновенно, но только свернуть имъ шею, чтобы онѣ тотчасъ перестали жить, не опинывая отъ перьявъ и не потроша развѣсивъ за шею, на стѣпахъ, въ ледникѣ. Этотъ способъ сохраненія очень удобенъ, потому что, не кормя утокъ, можно имѣть ихъ всегда свѣжими до Рождества.

Дикія птицы хорошо сохранять такимъ же образомъ.

Перевозка птицъ. Зарѣзать, тотчасъ опинать, выпотрошить, вытереть, наполнить пропускной бумагой, заморозить, уложить въ кадки, каждыя рядъ перекладывая соломой.

Замораживание домашнихъ и дикихъ птицъ. Въ позднюю осень, откормленную птицу выпотрошить, вымыть, вытереть, связать попарно, намочить въ воду и тотчасъ повѣсить на морозъ; повторить нѣсколько разъ. Когда кругокъ оледѣнѣетъ, складывать въ ящики, засыпать сѣбромъ. Такъ можно сохранить птицу всю зиму.

Освѣжить испортившіеся рябчики. Вычищенные и выпотрошенные намочить въ холодную воду, а потомъ въ холодное молоко; поставить на плиту, дать развѣшиваться, вынуть, изжарить.

Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ. Очистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, изжарить въ маслѣ до половины готовности, остудить. Дно боченка залить растопленнымъ масломъ, когда остынетъ совершенно укладывать рябчики плотно одинъ подлѣ другаго, заливая каждый рядъ растопленнымъ масломъ; сверху масла должно быть на два пальца. Когда масло остынетъ, забить боченокъ, засмолить, держать на льду. Передъ употребленіемъ, нафаршировать рябчики, дожарить въ томъ же маслѣ.

Сохраненіе перепелокъ, ямедушекъ и дроздовъ. Сохраняются точно также, какъ и рябчики, только выпотрошить ихъ, надо вынуть и грудную кость.

2639) Сушенныя щуки. Только что словешныя щуки вычистить, распластать вдоль, выпотрошить, хребтовую кость вынуть, уложить въ деревянную кадочку, пересыпая солью, поддержать такъ два три, въ холодномъ мѣстѣ, затѣмъ вынуть ихъ, распереть ихъ поперекъ лучинками и связать ихъ попарно, развѣсивъ на солнцѣ, на свѣжемъ воздухѣ, обороняя отъ дождя и сырости. Когда совершенно высохнутъ, сохранять развѣшанными подъ потолкомъ, въ мѣстѣ холодноватомъ, но сухомъ. Если зимой отсырѣютъ, то внести въ избу легко отопленную, гдѣ они снова высохнутъ въ продолженіи двухъ недѣль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, въ постные дни ее надо выбить, порвать на куски, залить какииъ нибудь постнымъ масломъ, ѣсть сырую.

Сушеная плотва. Вообще свѣжая мелкая рыба и не особенно вкусна и нѣтъ изъ нея большой пользы, поэтому лучше всего ее тотчасъ очистить и тотчасъ ссыпать въ лѣтнюю печь, на солому, чтобы высохла въ одинъ или въ два пріема; такая рыба очень хороша для прислуги для постныхъ суповъ, которые отъ сушеной рыбы не менѣе вкусны, чѣмъ отъ свѣжей.

Сушеная рыба вообще. Каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ печи какъ плотва и употребляема для постныхъ суповъ.

2640) Соленіе всевозможныхъ рыбъ. Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленными новыя дубовыя боченочки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суза, но не мыть рыбы, распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ до красна высушенною солью,

уложить въ боченочки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачивать то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный рассоль съмачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по полгода, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онѣ открыты, то рыба уже скоро портится. Если же рыбы этой некому свѣсть такъ скоро, то часть ея можно вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ выкоптить. Сомѣтуютъ отрубать рыбамъ голову, такъ какъ замѣчено, что соленныя съ головами, скорѣе портятся и получаютъ неприятный вкусъ.

Если рыба окажется слишкомъ соленою, то передъ употребленіемъ мочить ее въ теплой водѣ, а потомъ въ горячемъ молокѣ.

Соленіе бѣлужину и осетрину. Нарѣзать рыбу такими кусками, какіе нужны будутъ для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять 3 фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ большія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикой. На пудъ рыбы довольно положить $\frac{1}{4}$ фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ специй, смѣшанныхъ вмѣстѣ по равной части. Посуда въ которой будетъ солиться рыба, должна быть самая крѣпкая и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ, въ отдѣльной, нарочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупоренной крышкой входящей внутрь. Рыба должна сохраняться на льду.

Соленіе судаковъ и шукъ. Для соленія судаковъ и шукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранить такъ долго, какъ бѣлужину и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или шукъ, полагается только $2\frac{1}{2}$ фун. сухой соли; натирать рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый рядъ рыбы соли и специй, сихъ послѣднихъ въ такой же пропорціи какъ и для бѣлужины.

2641) Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную. Очень соленую рыбу, которая называется коренная, нужно прежде всего вымыть очень чисто, но такъ какъ на ней бываетъ ржавчина, которая трудно смывается, то лучше всего взять лозовыхъ прутьевъ, оскоблить ихъ и бить ими рыбу, постоянно обливая ее водой; удобнѣе всего это дѣлать на рѣкѣ или прудѣ; когда вся ржавчина отсыпанетъ, то вымыть опять рыбу хорошенько, нарѣзать ее такими кусками, какъ подавать на столъ, сложить въ кадку, лучше ставить ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, тогда налить на нее квасной прѣсной гущи, и чѣмъ слаще будетъ гуща тѣмъ лучше, и такъ оставить рыбу на 4 дня; потомъ вынуть рыбу, перемять ее и сложить плотно въ кадку, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ; взять хорошаго пивнаго сусла, на каждое ведро котораго положить чайную чашку можжевеловыхъ ягодъ, 2 золотника лавровыхъ листьевъ и 1 зол. англійскаго перца, вскипятить, остудить и облить рыбу такъ, чтобы она была покрыта этимъ рассоломъ, накрыть крышку и врубить кадку въ ледъ на 3 недѣли; если и послѣ этого рыба все-таки будетъ солена и рассоль также, то надо его слить, взять свѣжее сусло, вскипятить его безъ специй и простудивъ налить на рыбу.

Соленіе семги. Свѣжую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчасъ же посолить, бѣря на каждые $1\frac{1}{2}$ стакана соли $\frac{3}{4}$ лота селитры. Черезъ 3 или 4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость, семгу же разрѣзать вдоль на четыре части, повѣсить за хвосты въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохли. — Въ продолженіи 2—3 мѣсяцевъ такая семга можетъ быть употребляема къ завтраку, въ постные супы и пироги.

Выкувъ ее изъ соли, можно ее коптить, какъ сказано въ № 2651.

Соленіе дикихъ утокъ. Когда лѣтомъ охотники нанесутъ много дикихъ утокъ такъ, что некуда ихъ дѣть, то ихъ очистить, распластать, посолить въ боченкахъ, беря на 1 фунтъ соли—1 лоть селитры, забить крышкою, засолить, закопать въ ледь.

2642) Маринованіе рыбъ вообще. Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на 3 дня, посыпавъ простымъ перцомъ; затѣмъ обвалить въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ скоромнѣ или въ постномъ маслѣ. Когда на обѣ стороны поджарится, остудить, сложить въ стекляныя банки, пересыпая слоемъ лавр. листа, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ съ перцомъ. Обязать пузыремъ.

Маринованіе угрей. Угри маринуются точно также, какъ только что сказано о маринованіи всѣхъ рыбъ вообще. Сохранять ихъ можно въ дубовыхъ боченочкахъ, которыя осмоливъ кругомъ, закапывать въ ледь.

Или снявъ съ угрей кожу, какъ сказано въ № 928, посолить на 3 дня, разрѣзать на куски, обвалить въ мукѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ, на сковородѣ, или испечь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, см. № 2236, сверху залить прованскимъ масломъ.

Маринованіе угрей др. ман. Вычистивъ внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разрѣзать на куски, обвалить всѣ куски въ толченыхъ сухаряхъ, пережарить ихъ, какъ для ѣды, въ прованскомъ маслѣ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его, вскипятить и остудивъ облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверху рыбы одинъ стручекъ турецкаго перца. Банку обязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Маринованіе сѣтковъ. Посоливъ сѣтки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на 1/2 часа, потомъ прожарить въ прованскомъ или въ скоромномъ маслѣ, соблюдая, чтобы каждый сѣткокъ былъ отдѣльно, затѣмъ, остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями; турецкаго перца класть не нужно, см. № 2236.

Маринованіе лососины. Нарѣзать лососину такими кусками, какъ класть на тарелку и посолить ее оставить на 1/2 часа; затѣмъ обвалить въ сухаряхъ, прожарить въ прованскомъ маслѣ и остудивъ совершенно сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или маюраномъ, какъ кому по вкусу, потомъ залить вскипяченнымъ безъ спецій и остывшимъ уксусомъ.

Маринованіе миногъ. Только что словенные вымыть, хорошенько вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ прованскимъ масломъ, немного обжарить. Сложить въ деревянную кадочку, пересыпая каждый рядъ лавров. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійс. перцомъ и гвоздикою.

2643) Маринованіе раковыхъ шеекъ. Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки, сложить ихъ въ банку, потомъ приготовить не слишкомъ крѣпкого уксуса, сварить его съ очень малымъ количествомъ спецій, остудить и облить раки. Если нужно, чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но за то менѣе прочны; такъ приготовленные шейки очень вкусны на салатъ и особенно какъ приправа для соусовъ красныхъ и бѣлыхъ, ихъ тоже можно класть въ супъ, если они приготовлены съ неслишкомъ крѣпкимъ уксусомъ.

2644) Маринованіе палинѣй печени. Отварить палинѣй печени въ соленой водѣ, или все равно выбрать печени и изъ вареныхъ палинѣй, сложить ихъ

въ банку, залить очень слабымъ уксусомъ, свареннымъ съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца; это приготовленіе дѣлаетъ ихъ очень вкусными, но они не прочны; чѣмъ уксусъ слабѣе, тѣмъ печени вкуснѣе, но и менѣе прочны.

2645) Маринованіе индѣйки. Изжарить индѣйку, какъ обыкновенно для жаркаго, нарѣзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, остудить, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, какъ сказано для маринованія угря № 2642, индѣйка такимъ образомъ приготовленная сохраняется долго, очень вкусна и кромѣ закуски ее можно употреблять и для соусовъ.

2646) Маринованіе гусей и утокъ. Маринованія гусей и утокъ дѣлается точно также, какъ и индѣйки и также употребляются на закуски и подъ краснымъ соусомъ.

2647) Маринованіе рябчиковъ. Прежде чѣмъ изжарить рябчики, нужно ихъ нашпиговать; изжаривъ разрѣзать по поламъ, остудить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, какъ сказано о маринованіи рыбъ № 2236.

2648) Маринованіе рулета изъ гуся. Взять хорошаго гуся, вычистить его и осторожно выпутъ кости, чтобы не разорвать кожу, распластать его; затѣмъ взять печеньку отъ этого гуся, печеньку отъ небольшого теленка и 3 фун. телятины, все это изрубить мѣстѣ, потомъ истолочь какъ тѣсто, посолить, посыпать перцу простаго и англійскаго, положить въ середину шинкованныхъ польскихъ трифелей, а за ними и ихъ, маринованныхъ огурцовъ, которые разрѣзать, смотря по величинѣ пополамъ или на 4 части вдоль; всю эту смѣсь разложить на гуся, котораго потомъ закрутить, обмотать крѣпкими нитками, зашить въ салфетку и положить въ кипятокъ, въ которомъ онъ долженъ кипѣть 2 1/2 часа; потомъ его вынуть, остудить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ, который нужно прежде разбавить пополамъ съ водою, положить въ него спецій, какъ сказано для маринованія рыбъ и вскипятить см. № 2236. Такой рулетъ изъ гуся можетъ сохраняться около мѣсяца, даже если его и не обливать уксусомъ, такъ какъ нѣкоторымъ кислотамъ эта можетъ не поправиться.

2649) Маринованіе бекасовъ. Очистить бекасовъ, выпотрошить, изжарить въ маслѣ на противнѣ или на вертелѣ, остудить совершенно. Затѣмъ уложить плотно въ половинной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавр. листомъ, залить уксусомъ вскипяченнымъ съ солью, англ. перцемъ и эстрагономъ и остывшимъ, обязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкою, засолить, поставить на ледь на зиму.

Сложки и следочки маринуются точно также на лѣто, какъ бекасы на зиму.

2650) Селедки сохранить. Вымочить хорошенько, залить пивомъ, вскипяченнымъ съ простымъ, англ. перцемъ и лавр. листомъ, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ; сохранять въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ.

Простые селедки дѣлать вкусными, на подобіе голландскихъ. Вычистить ихъ хорошенько, залить холодной водою, поставить въ погребъ на 24 часа. На 10 селедокъ взять 6 стая. или 2 бутылки уксуса, положить 5 луковицъ, лоть англ. перца, 1 лоть простаго, 10 шт. лавр. листа, 10 шт. гвоздики, вскипятить 3 раза, остудить, опустить селедки выпутыя изъ воды, поставить на погребъ. Черезъ недѣлю ихъ можно уже употреблять.

Селедки мариновать на лѣтнее время. Вымочить хорошенько селедки, разрѣзать вдоль съ одной стороны, выпутъ кости, верхнюю кожицу снять, сложить обѣ половинки, складывать въ банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ сладкихъ винныхъ

яблокъ, ломтиками нарезанныхъ, безъ зеренъ и кожицы, посыпать сверху немного перцу и заливать прованскимъ масломъ. Наполнить такимъ образомъ всю банку, завязать пузыремъ, доставить въ ледь.

Или друг. ман. Поступивъ, какъ сказано выше, залить уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

Селедки копченныя. Мочить въ водѣ 12 или 15 часовъ, осушить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить какъ обыкновенно.

Отсѣжить селедки. 12—15 часовъ мочить въ водѣ, а потомъ 24 часа въ тепломъ молокѣ.

Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ. Свѣжій селедочный разсолъ пропѣдимъ сквозь сито, потомъ сквозь плотное полотно, влить въ бутылки, хорошенько закупорить.

2651) Домашнее копченіе сига и пр. рыбы. Свѣжіе сига и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинку, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положить дрова въ задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкою, которая оперлась на ручку рашпора оставить внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и проходя по рыбѣ будетъ коптить ее. Какъ только одна сторона прокоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и выѣстъ испечется, выпутъ ее, подавать. Это превосходный способъ копченія; точно также коптить: лещи, караси, окуни, карпы, ряпушку, корюшку и пр.

Домашнее копченіе рыбы другимъ манеромъ. На противень, желѣзный листъ или на сковороду положить рядъ по совѣтъ сухой соломы, на которую положить рядъ вычищенной, посоленой и вытертой рыбы, какъ сказано выше, поставить на средственный огонь. Отъ накалившагося желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ смолстаго дыма рыба будетъ коптиться и выѣстъ съ тѣмъ пѣчься. Чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ болѣе должно быть подъ нею соломы, дабы лучше прокопчилась и не выпустила изъ себя жира отъ прикосновенія къ накалившемуся противню.

Угорь копченый. Разрѣзать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, хорошенько посолить, осыпать перцемъ, лавр. листомъ и сухимъ астрагаломъ. Черезъ 2—3 дня, вынуть его, вытереть, обвязать бумагой, коптить впродолженіи 4—5 дней.

2652) Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ. Откормленныхъ гусей предназначенныхъ на полотки ощипать, выпотрошить, разрѣзать вдоль на двѣ части, вытереть полотноцемъ, пока они еще не совсѣмъ остыли, вынуть всѣ кости, оставить одни ножки, посолить точно также, какъ солить солонину, см. № 2657; часто эти полотки солить въ одномъ боченкѣ съ говядиной. Если же солится отдѣльно, то на 20 паръ полотковъ, которыя могутъ вѣсить 2 пуда, берется самой сухой соли 2 1/2 фун., селитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простаго перцу 1 лотъ, лавров. ласту 3 лота, англ. перцу 3 лота, гвоздики 2 лота; все, кромѣ коландры, мелко истолочь, смѣшать и складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ осыпать этою смѣсью, пока не наполнится боченокъ. Тогда положить донышко, сверху камня, держать въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ, чтобы соль распустилась. Тогда забить боченокъ, засмолить какъ можно тщательнѣе, вынести на колоде, переворачивая два раза въ недѣлю то на одно дно, то на другое. Въ мартѣ мѣсяцѣ полотки надо выпутъ, вытереть отрубашц, коптить какъ ветчину, см. № 2677. Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить осенью въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ замочить въ ледь,

и лѣтомъ доставать по одному боченку для употребленія. Соленые полотки очень вкусны вареные съ хрѣномъ.

Др. ман. На 1 пудъ полотковъ берется 2 фун. соли, 6 вол. селитры и 1/3 фун. сахара, истолочь все мелко, перемѣсить, натереть ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавр. листа, гвоздики, простаго и англійск. перцу по 2 золотника. Дать постоять сутки. Потомъ сдѣлать разсолъ изъ 1 фун. соли, сварить, остудить, залить полотки. Черезъ 7 дней слить весь разсолъ въ кастрюлю, сварить, остудить, снять сверху всю нечистоту и залить опять тѣмъ же разсоломъ, положить подъ гнетъ, дать постоять дней 8; потомъ коптить впродолженіи недѣли и за тѣмъ на 1 мѣсяцъ повѣсить на сквозной вѣтеръ.

Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ. Откормленныхъ жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрою, бери на 1/2 пуда полотковъ, 1 фун. соли и 3 вол. селитры, свернуть въ родѣ рулетки, обвязать ниткою, завернуть въ холщевую ветوشку, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить разсоломъ: на 15 стак. воды — 1 фун. соли), покрыть кружкомъ, дать полежать дней 8, потомъ повѣсить коптить на недѣлю, а потомъ на мѣсяцъ повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

2653) Домашнее приготовленіе икры изъ щуки. Очистить икру отъ пленокъ, обварить кипяткомъ, тотчасъ откинуть на дуршлагъ, хорошенько посолить, поставить въ теплое мѣсто, недалеко отъ печи, но не передъ пламенемъ; пусть распустится соль, тогда переложить въ маленькія баночки, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

На 3 стакана икры берется 1 1/2 лота соли. Для долѣшаго сохраненія, соли надо прибавить.

ОТДѢЛЪ XXXI.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ.

Примечаніе. Сбереженіе сыскаго мяса и исправленіе испортившагося. Желая сохранить мясо свѣжымъ на 12—15 дней, не имѣя ледника или холоднаго чулана надо его натереть порошкомъ салициловой кислоты, положить въ кадку, засыпать сверху тѣмъ же порошкомъ, прикрыть тряпкой.

Порошокъ этотъ продается у дрогистовъ по 60 коп. банка, которой достаточно на сохраненіе мяса впродолженіи 3 лѣтнихъ мѣсяцевъ, на семью въ 6—8 человѣкъ. Кислота эта не вредна и не придаетъ мясу никакого запаха, нужно только передъ употребленіемъ перемять мясо въ нѣсколькихъ водахъ. Если не было употреблено никакихъ средствъ къ сбереженію мяса и оно уже испортилось, то надо его обмыть тѣмъ же порошкомъ, тщательно его втирая и тотчасъ перемять въ нѣсколькихъ водахъ и варить. Исправляютъ испортившееся мясо еще слѣд. обр.: Вымыть его, намочить въ чистой водѣ, залить свѣжей, вскипятить, снять накипь, бросить въ эту воду нѣсколько раскаленныхъ чистыхъ углей, хорошо прогорѣвшихъ, которые бы не дымили, кипятить съ 1/4 часа. Если говядина очень испорчена, то и эту воду слить, налить свѣжей, вскипятить, бросить свѣжихъ раскаленныхъ угольковъ; черезъ 1/4 часа вынуть мясо, приготовить его, какъ обыкновенно. Или испортившееся мясо налить обыкновеннымъ домашнимъ уксусомъ, пусть постоитъ въ немъ часовъ 20.

2654) Сухой бульонъ мясной. Взять 3 1/2 пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть въ холодной водѣ; 2 переднія лопатки и 2 заднія четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 пидѣйки, 6 куриць, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности, безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ сельсера, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковиць, 1/4 фунта англійскаго перца, 1/4 фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ, не переставая и день и ночь, т. е. впродолженіе по крайней мѣрѣ двѣхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процедить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, налить водою и варить нѣсколько времени, потомъ процедить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ бульономъ, снять съ него жиръ, процедить сквозь частое сито, а потомъ сквозь салфетку.

Такъ процеженный бульонъ варить опять нѣсколько времени, снимая накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 2 мушкатныхъ орѣха мелко истолченныхъ и тогда уже начать варить бульонъ на горячихъ угляхъ, не переставая мѣшать, чтобы не пригорѣло; поваривъ такъ часъ или два, разлить въ формы, блюда или тарелки; когда застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни на свѣжестъ воздухѣ, а потомъ, завернувъ въ бумагу, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто не желаетъ дичи, то бульонъ этотъ можно сварить изъ одной говядины, не сыпать только въ бульонъ соли, потому что съ солью не застынетъ. Можно сохранять его въ большихъ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса должно выйти сухаго бульона ни какъ не менѣе 14 фунтовъ.

2655) Сухой бульонъ. (Постный). 2 четверика, т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугихъ качаловъ капусты, хорошо очищенныхъ, земляной груши (или *heliantus tuberosum* 1 ведро) 1/2 ведра салата, разныхъ кореньевъ, зелени и луковиць также не мало, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песка. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю или котелъ, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда же и все остальное, варить на хорошемъ огнѣ, подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпать 2 четверика или даже 3—4 четверика свѣжихъ очищенныхъ грибовъ бѣлыхъ, рыжиковъ и шампиньоновъ. Такъ варить, безпрестанно мѣшая, отъ самаго утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процедить бульонъ; на другой день прибавить 1/2 фунта гвоздики, 1/8 фунта англійскаго перца, 1 мушкатный орѣхъ и 3 золотника мушкатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей кастрюлѣ на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая; потомъ, разливъ на плоскія тарелки, застыдить.

Если есть рыба, въ особенности лини, то положить ихъ въ бульонъ и бульонъ будетъ вкуснѣе, потому что отъ однихъ овощей онъ часто плѣснѣетъ.

2656) Сухой бульонъ изъ помидоровъ. Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды 1/2 часа, безпрестанно мѣшая; потомъ протереть сквозь сито, опять въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ; намазать тонко покомъ на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ; вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни; потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Употреблять въ соусы и проч. кушанья.

2657) Солонина. Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, натереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушенною въ печи и смѣшанною съ селитрою и спеціями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустаго мѣста; укладывать слегка толкушкою. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, розмариномъ и англійскимъ перцемъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса; когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, поддержать въ комнатѣ два-три дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ три недѣли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на 1 1/2 пуда мяса берется соли хорошо высушенной 2 1/2 фунта, 6 золотниковъ селитры, коландры, майорана, базилика, лавроваго листа, англійскаго и простаго перцу по 3 золотника, прибавить чеснока, кто любитъ. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться позже, всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольшіе, потому что, когда боченокъ откупоренъ и воздухъ касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругомъ засмолены, чтобы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса, боченки надобно вымочить и выпарить.

2658) Говядина копченая. Свѣжую говядину, пока еще не остыла, натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать куски одинъ на другой въ ящикъ, пересыпая ихъ солью, которой вообще должно выйти

на 1 фунтъ мяса 4 золотника, селитры же $\frac{1}{8}$ фунта на 5 фунтовъ соли; слѣдовательно, на 3 пуда мяса—5 фунтовъ соли и $\frac{1}{8}$ фунта селитры.

Такъ посоленное мясо держать въ теплое мѣсто часовъ 12 или 18, потомъ вынести его на холодъ, повѣсить его въ трубу крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и коптилось, и выѣсть жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать такъ дня 3 или 5.

Гамбургскимъ манеромъ коптятъ слѣдующимъ образомъ: опустить мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрою, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ. Потомъ обвязать бумагою и коптить 5 дней. На $1\frac{1}{2}$ пуда мяса берется соли $2\frac{1}{2}$ фун. и 6 золот. селитры.

2659) Соленіе и копченіе телятины. Взять 2 заднія части жирнаго большого теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фунтъ соли, 3 золот. селитры и $\frac{1}{8}$ фун. сахара, мелко истолочь, размѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыпая оставшею солью, положить кружокъ, сверху довольно тяжелой гнетъ, подержать въ комнатѣ одинъ день, потомъ поставить въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ полложкою соли и остудивъ воду, обливаютъ ею телятину.

Черезъ 2—3 недѣли вынуть и обереть салфеткою, дать обсохнуть, зашить въ ветошку, коптить подѣли двѣ, какъ сказ. въ № 2677, потомъ дать повѣсть на сквозномъ вѣтрѣ въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или запечь въ тѣсто изъ круничатой муки 3-го сорта.

Телячій копченый окорокъ очень вкусенъ, подается холоднымъ и горячимъ съ зеленою фасолью, съ зеленымъ горошкомъ и пр., его можно и не коптить, а сварить какъ солонину.

2660) Соленіе и копченіе баранины. Приготавливается точно также, какъ и телятина.

2661) Новый придуманный способъ копченія ветчины безъ дыма. 1 фунтъ сажн отъ дровъ всыпать въ гарнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды. — Отставить отъ огня, дать устояться впродолженіи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процедить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ кричнаго, чорнаго кофе. Всыпать въ эту воду еще горсть бѣлой соли; когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо приготовленное для копченія такъ, чтобы оно было все покрыто водою. Большой кусокъ свинины т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мочить отъ 20 до 24 часовъ; полочки сала отъ 4 до 6 часовъ; колбасы же, языкъ, гусятны полочки отъ 4 до 5 часовъ. По прошествіи этого времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохла, а потомъ сокращать въ сухомъ мѣстѣ. Свиница такъ выкопченая превосходна и долго сохраняется.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Примчаніе. Такъ какъ разборъ кабана вещь довольно неприятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, то чтобы дать ей небольшое о томъ понятіе, прилагаю краткое описаніе этого разбора и нѣкоторые кушанья и запасы, которые приготавливаются изъ свѣжей свинины, а также и соленія ея.

Когда кормаснаго кабана заволятъ и совершенно очистить отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разбора ил его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзая каждую часть, назначенную на соленіе, свѣсить и записать.

2662) Сперва отрѣзывается голова; красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 2677. Голову мѣтѣ красивую разрѣзываютъ на двѣ части. *Нижнюю часть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированія соусовъ № 529, или приготовить изъ нея головизну № 2686. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги*, которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 2685.

2663) Языки ѣдятъ свѣжими или солить и коптятъ, см. № 2681.

2664) Отрѣзывая голову, надобно отрѣзывать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкой кусокъ *затылка*, посолить его выѣсть съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 2681; подается къ закускѣ.

2665) Отрѣзывая голову, поставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла кровь, которую вынести въ холодное мѣсто, употребить ее свѣжею въ кушанья № 55, въ кровяныя колбасы, и въ ней мочить нѣсколько дней филеи и языки, назначенныя для копченія.

2666) Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ дѣлается студень № 2685.

2667) Вырѣзывается *баушистикъ*, большой продолговато-овальный кусокъ живаго толстаго шника, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солить и коптить, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 2676.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго сала, который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ жирномъ вепрѣ до 40 ф. Изъ него дѣлается помада, часть его переталкивается; можно смѣшать его съ гусятнымъ саломъ и масломъ и употребить для жаренія почечковъ или пышакъ, оладій, хворостя и проч. № 2293. Остальное сало мѣется руками, пока не обратится въ гладкую массу какъ масло, положивъ въ него соли, а именно: на 1 фунтъ сала 3 золот. соли, его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется въ кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять фунта 3 этого свиного сала, свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, раздѣлить на 8 частей, скатать маленькие шарикъ и такъ выдавать.

2668) Потомъ вынимаются *внутренности*. Ливеръ и печенька употребляются свѣжими и въ колбасы. Самыя же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчасъ же въ дощанку со свѣжомъ и засыпаются илъ же. Потомъ ихъ вычистить, вымыть какъ можно лучше, срѣзать съ нихъ приросшіи жиръ осторожно, чтобы не прорвать вѣшекъ, которыми употребляются для сосисокъ и колбасъ.

2669) Вынуть внутренности, очистить всю средину вепря отъ крови, вытереть чистымъ полотенцомъ, вырѣзать маленькіе внутренніе филеи, которые употребить свѣжими или изрубить на фаршъ для колбасъ.

2670) Отрѣзать *хрудижку*, употребить ее свѣжею или солить въ боченкѣ № 2676 не разрѣзывая ее на порціи, чтобы не смѣшалась съ прочими частями.

2671) Отрѣзываются *переднія* и *заднія лопатки* до самаго верхняго жира, который оставить при полеткахъ шника (эти лопатки обравнять ножомъ, обрѣзавъ; эти обрѣзки жирныхъ кусковъ употребляются на фаршъ для колбасъ). Такъ отрѣзавши переднія и заднія лопатки солить въ боченкахъ № 2676 цѣльными или разрѣзанными на порціи. Съ окороковъ, назначенныхъ для копченія, не надобно срѣзывать верхняго шника и кожи, солить ихъ въ отдѣльныхъ боченкахъ № 2677; они подаются къ столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными въ ржа-

номъ хлѣбѣ № 764. Для копченія лучше оставлять окорока молодых полтора или двухлѣтнихъ кабановъ.

2672) Срѣзываются до верхняго жира или шпика *ребра*, разрубить ихъ на порціи, посолить въ боченки № 2676, или употребить свѣжими.

2673) Потомъ снимаются большіе *полотки сала* или *шпика* (изъ нихъ каждый вѣситъ отъ 40 до 50 фунтовъ), обровнять ихъ, обрѣзать тонкія части, посолить въ большіхъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка коптить; они употребляются для шпикованія жаркаго, зайцевъ, дичи и проч. Цѣльными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочіе же полотки, чтобы употребить вареными, лучше разрѣзать на порціи и посолить въ маленькихъ боченкахъ № 2676, потому что соленый шпикъ вкуснѣе и спорнѣе; копченая же убываетъ $\frac{1}{3}$ часть.

2674) Вырѣзываются верхніе *большіе филей* съ обѣихъ сторонъ хребтовой кости; употребить ихъ свѣжими или посолить для копченія № 2681.

2675) Хребтовую кость разрубить на порціи. Когда разбираютъ молодыхъ козрей, тогда большіхъ полотковъ шпика съ нихъ не снимаютъ, а переднія и заднія лопатки отрѣзываются вкѣстѣ со шпикомъ и верхнею голостою кожей и вѣсятъ съ костью до колѣна; ихъ лучше всего солить и коптить. Ребра отрѣзываются также вкѣстѣ съ верхнею кожей и жиромъ; ихъ солить, коптить, нѣкоторые можно употребить свѣжими.

2676) Соленіе ветчины въ боченкахъ. Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленіе, свѣсить ихъ, разрѣзать на порціи; нѣкоторыя части, какъ-то лопатки, грудилку, оставивъ цѣльными. Каждая порція свинины по $\frac{1}{2}$ ф., а порція сала свиного или шпика по $\frac{1}{4}$ ф.

На 100 фунт. свинины взять сухой истолченной и просѣянной соли 5 фунт., селитры 5 лотовъ, лавроваго листу 5 лотовъ, гвоздики $3\frac{1}{2}$ лота, англійскаго перцу 5 лотовъ, коладры 10 лотовъ, все это истолочь, крошъ коладры, майорана, чеснока и бѣлаго лука, которые прибавляются смотря по желанію. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло, обтереть сухимъ полотенцемъ, чтобы не оставалось крови, и натирать на столѣ приготовленномъ солью съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыта. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной солью со спеціями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и палочкою весною закопать въ ледъ, въ погребъ. На боченкѣ сдѣлать надпись, сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

2677) Соленіе ветчины назначенной для копченія. Назначенныя для копченія окорока, голову кабана и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натирая каждый кусокъ солью, селитрою и прочими спеціями, какъ сказано въ № 2676, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засолить, вынести въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повѣсить на чердакъ, два на два или на три, чтобы обсохла, потомъ коптить въ продолженіи трехъ подѣлъ, сперва въ легкомъ дымѣ, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, прерывая копченіе часто на одинъ или на два часа, даже днемъ; почью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками сосны и можжевельника.

2678) Въ Вестфалии, которая славится ветчиною, на 9 фун. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фун. мелкаго сахара; теплые окорока натираютъ яичъ, кладутъ въ боченки, осмная оставшаяся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахара скорѣе портятся.

2679) Соленіе полотковъ шпика. Полотки шпика солятся отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунтъ шпика берется 2 лота сухой, просѣянной мяской соли. Первый полотокъ кладется кожей на дно, разрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натрывается солью, на него кладутъ другой полотокъ кожей вверхъ, и такъ далѣе рядами попарно. Сверху накрыть доскою и камнями; оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ рассоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю на оборотъ. Потомъ выпнуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обертывая въ сѣно, высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить два на два, чтобы обсохъ и опять завернуть въ свѣжее сѣно. Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2680) Приготовленіе малороссійскаго сала другимъ манеромъ. На 1 пудъ сала взять 4 фунта соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть это смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Вторавъ всю соль въ сало, рѣжутъ его на куски, кладутъ въ ядочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

2681) Соленіе языковъ и филеевъ. Вырѣзавъ языкъ и филей, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стеникую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, по гдѣ бы не мерзло. Потомъ вынуть ихъ; когда кровь стечетъ, вытереть до суха, выбить хорошенько деревянными пестиками, класть въ маленькіе боченки, пересылая солью. Положить туда же отрѣзанный мясній кусокъ затылка.

На 40 фунт. языковъ, филеевъ и проч. берется сухой соли $1\frac{1}{4}$ фунта, селитры 3 золотника, англійскаго перцу, простаго перцу, лавроваго листу, гвоздики, коладры, по $1\frac{1}{2}$ золотника. Все это истолочь мелко, исключая коладры, которую слегка протолочь, сѣять все вкѣстѣ.

Наполнить боченокъ до самаго верха; если бы не стало языковъ, филеевъ и проч., то прибавить мелкихъ порцій свинины или шпика. — Двое сутокъ держать въ комнатѣ, чтобы соль распустилась, потомъ, заколовъ дно, осмолить, вынести въ холодное мѣсто, гдѣ бы однакоже не мерзло; переворачивать съ одного дна на другое. Въ мартѣ вынуть, очистить, повѣсить два на два, чтобы обсохла; употребить свѣженепросоленными или обтлупть воловьими свѣжими кишками и коптить, какъ сказано выше, но не такъ долго.

2682) Какъ сохранить внутренее свиное сало для разныхъ мазей и помадъ. Отобравъ внутренее свиное сало, положить его въ кастрюльку, которую поставить въ кастрюлю съ горячею водою, кипятить воду, пока все сало не распустится. Тогда распустившееся сало вылить въ салфетку и процѣдить его въ каменную посуду, а еще лучше въ стеклянную нагрѣтую банку; когда сало простынетъ, обвязать пузырькомъ, поставить на ледникъ. Такимъ образомъ сало сохраняется годъ и совершенно годно для мазей и разныхъ натираний. Если же употреблять для бды, то лучше его посолить.

2683) Какъ сохранять просоленную не копченую ветчину. Когда окорока будутъ вынуты изъ рассола, обсушивъ ихъ совершенно на сквозномъ вѣтру, обжа-

лать каждый окорок въ просѣянной золѣ, повѣсить въ сухой амбаръ; чѣмъ свѣжѣе будетъ въ амбарѣ, тѣмъ лучше; сырость для ветчины вредна всего.

2684) Какъ сохранять конченую ветчину. Когда ветчина уже окончена, завернуть каждый окорок въ веточку и уложить въ засѣки съ рождю, стараясь класть ее по глубже.

2685) Студень. Ноги и голову очистить, положить въ горшокъ, налить водою, поставить въ истопленную печь часовъ на 8; или въ кастрюлѣ варить на плитѣ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и солью; когда мясо уварится, вынуть его, очистить отъ костей, сложить въ форму, бульонъ же процѣдить, влить также въ форму, застудить; подавая выложить на блюдо. Подается къ нему прованское масло, уксусъ и горчица.

2686) Головизна изъ нижней челюсти кабана. Очистить свѣжую нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и 1 луковицею. Когда уварится, отрѣзать мясо и жиръ осторожно отъ кожи, чтобы ее не прорѣзать; мясо и жиръ разрѣзать на небольшие четырехугольные кусочки, посолить, посыпать англійскимъ толченымъ перцемъ, перемѣшивать, положить на очищенную со всѣхъ сторонъ кожицу, закрыть ею, чтобы шло круглымъ видъ, завязать въ веточку, положить подъ прессъ. Когда остынетъ, подавать къ закускѣ, нарезавъ ее ломтиками. Къ ней подается уксусъ, прованское масло и горчица. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

2687) Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана. Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и $\frac{1}{4}$ чайной ложки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарезаннаго шпика; вытереть до-суха голову, положить ее на шпигъ кожейю. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печени № 1081, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнешонова, маленькими продолговатыми кусками нарезаннаго шпика, ломтиками нарезаннаго крутыя лица, опять рядъ фарша, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ коршуми, перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова, вынуть, остудить, выложить на блюдо, убрать лансикомъ изъ уварившагося и процѣженнаго бульона.

2688) Зильцъ изъ свинины. Свѣжую свиную голову, ноги и 2 фунта свинины сварить съ кореньями и солью. Вынуть потомъ всѣ кости и кожу, самое же мясо мелко нарезать, положить въ кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарезанной лимонной цедры, палить бульономъ, въ которомъ варилося мясо такъ, чтобы едва его покрыло, мѣшать осторожно на шпигѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готово, намочить салфетку въ кипятокъ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать камнемъ. На другой день, когда остынетъ, выложить на блюдо, подавать холоднымъ, нарезавъ его ломтиками; подается къ нему уксусъ и прованское масло. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

В) КОЛБАСЫ И СОСИСКИ.

2689) Колбасы превосходныя. Взять 10 фун. нежирной свинины, говядины отъ толстаго филея 5 фун., и то и другое нарезать очень мелко; прибавить 5 фунтовъ свѣжаго шпика, нарезаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками; посо-

лить, положить селитры $1\frac{1}{2}$ золотн., 2 стак. рома, разбивать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и накопецъ коптить не менѣе трехъ недѣль, чтобы не были сыры.

2690) Сосиски свѣжия. Взять 10 фун. нежирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ; если свинина свѣжая, то наскоблить ее пожесть, если же слегка замороженная, то мелко нарезать, какъ гречневия крупы. Изъ 3 — 4 фунтовъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ сварить бульонъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и съ $\frac{1}{2}$ фун. мелко изрубленнаго лука. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его, остудить, взять этого бульона стак. 5—6, залить имъ мелко изрубленное, вышеупомянутое мясо, всыпать 3 золотн. толченаго англійскаго перца, $1\frac{1}{2}$ золотн. простаго, (3 золотн. майорана, кто любитъ), разбивать хорошенько руками и наполнить шприцовой формою топкия свиная кишки, перевязать ихъ длиною въ $\frac{1}{4}$ арш., связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ вынести въ холодное мѣсто: долѣе 3-хъ недѣль нельзя ихъ сохранять. Передъ опускомъ сложить ихъ въ кастрюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ разсолонъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, варить пока соусъ не выкипитъ, потомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ или въ духовой печи; можно подложить немного шпика, обсыпать сухарями, подавать съ сырой или кислой капустой или съ горчицею.

2691) Сосиски копченныя. На 15 фун. нежирной взять 5 фун. жирной свинины, наскоблить ее пожесть или очень мелко нарезать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу около $\frac{3}{4}$ фун., $1\frac{1}{2}$ лота простаго и $\frac{3}{4}$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смѣшать съ мясомъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, поддержать въ теплѣ часовъ 20, потомъ повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1\frac{1}{2}$ недѣли.

2692) Колбасы литовскія копченныя. Взять 10 фунтовъ свинины очищенной отъ жилъ, 3 фун. говядины и 2 фун. дичи, серны или лося; свѣжее это мясо какъ можно мелко нарезать пожесть, отбрасывая жилы, а потомъ изрубить свѣжую. Нѣкоторые замораживаютъ мясо, чтобы легче было рѣзать его, но мороженое мясо терять вкусъ и сочность. Перца простаго 2 лота, англійскаго 1 лотъ, гвоздики, майорана, лавроваго листа по $\frac{1}{2}$ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просѣять, разбивать съ мясомъ, выбить его деревянною толкучкою, прибавивъ $\frac{3}{4}$ стакана спирта. Тогда положить $\frac{1}{2}$ фунта верхняго свиного сала отъ затылка, нарезаннаго тоненькими продолговатыми кусочками; плотно наполнить этою массою толстыя воловью кишки (чѣмъ онѣ толще, тѣмъ лучше), поправкая рукою, чтобы не было пустата мѣста, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка; потомъ перевязать ихъ, положить между двумя дощечками, положить на нихъ легкий прессъ, держать два дня въ протопленной комнатѣ, потомъ вынести въ кладовую, покрыть доскою и камнями, увеличивая постепенно ихъ тяжесть. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ-подъ пресса, повѣсить ихъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить ихъ около двухъ недѣль, переворачивая ихъ то однимъ, то другимъ концомъ; послѣ копченія повѣсить ихъ на чердакъ, на сенозной вѣтеръ недѣли на двѣ, а потомъ, очистивъ ихъ, сохранять въ сухой ржи, хлѣбѣ, сѣнгѣ или въ золѣ.

2693) Колбасы итальянскія копченныя. Взять 23 фунт. свинины отъ лопатки очищенной отъ жилъ и 4 фунта говядины, мелко нарезать, положить на рѣшетку, на 24 часа, держать въ обыкновенной теплой комнатѣ, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свиного сала отъ затылка, посолить 12 лотами сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко из-

рубать, как фарш, посолить 1 фунтом соли, прибавить мелко истолченного простого перца лота 2, белого перца 1 лоть, корицы 2 лота, соли 1 лоть, 1 мушкатный орех, натертый на терф, и несколько капель чеснока. Наполнить этим фаршем гладкия свиные кишки, несколько дней перед тем посолить и на несколько часов намоченныя въ винѣ или спиртѣ, вывернуть кишки какъ обыкновенно на лѣвую сторону, наколоть иголкою, булавкою или проволоочною щеткою; наполнить кишки приготовленною массою, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крѣпко перевязать, повѣсить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло; потомъ коптить медѣлю или двѣ вѣтками коландры или можжевельникомъ. Потомъ повѣсить на чердакъ, очищая ихъ отъ пѣны щеткою намоченною въ прованское масло съ виномъ или спиртомъ.

2694) Колбасы вѣския. Взять 5 фунтовъ говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить, отбрасывая жилы, положить на рѣшето на 24 часа; 3 фунта верхняго свиного сала нарѣзать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на несколько часовъ. Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить истолченные: 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простого перца; размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно ихъ набивая, наколоть кругомъ иголкою, поступить далѣе, какъ съ колбасами итальянскими № 2693.

Или на 3½ фунта говядины взять нежирной свинины 3½ фунта и свиного сала верхняго сала 3½ фунта.

2695) Колбасы для скорого употребленія. Свинины 2½ фунта, говядины 1 фунтъ, белого лука поджареннаго въ маслѣ ¼ фунта, сыраго мелко изрубленнаго лука ¼ фунта, кто любитъ, чеснока 2—3 кусочка, соли 4 лота, соли 1 золотн., простого перца ½ лота или немного болѣе. Все это размѣшать хорошенько, набить плотно кишки свиные или воловьи, перевязать ихъ, повѣсить на сквозной вѣтеръ на 3 дня, а потомъ коптить ихъ въ продолженіе недѣли или двухъ и тотчасъ употреблять.

2696) Кровяныя колбасы. Взять весь нижній кусокъ свиного сала, т. е. баухшикъ, фунтовъ около 12—15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою, варить все это 1½ часа, прибавить потомъ свиную же печенку, варить еще ½ часа. Потомъ печенку и ливеръ изрубить, сало же и сфѣзанное съ головы мясо и уши нарѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить ¾ стак. соли, прибавить 1 лоть простого и ¼ лота англійскаго перца, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиною растертою кровью около 3 стакановъ такъ, чтобы размѣшанная масса была не слишкомъ густа. Наполнить ею ¾ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнять ихъ и варить въ водѣ ½ часа. Если проколеть ихъ вилкою, покажется жиръ, а не кровь — значить колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою часа на два, чтобы сдѣлались плоскими, вынести въ холодное мѣсто. Если эти колбасы будутъ употребляемы въ скоромъ времени, то въ фарш можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго белого лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребленіе, то великая въ нихъ класть лука; надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дымѣ дней 10; лучше ихъ повѣсить въ трубу.

Такия же колбасы готовятся изъ одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарѣзать кусочками; или

Изъ одной печени, легкиихъ и нижняго свиного сала, т. е. баухшина.

Свиныя кровяныя колбасы передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ, поставить въ духовую печь, а копченныя подаются холодными.

2697) Колбасы черныя кровяныя. Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ея 5¼ стак., свиной крови растертой и процеженной ½ гарнца, горячаго молока 3 стак., растолченнаго горячаго свиного сала 2¼ ст., соли 1½ лота, простого перца ¼ лота и англійскаго перца ¼ лота, размѣшать все это хорошею. Взять тщательно очищенныя, солью натертыя и вымытыя толстыя свиныя кишки, перевязать одинъ конецъ голландскими нитками, выворотить кишки, сафариновать ихъ приготовленною массою такъ, чтобы ⅓ кишки была оставлена пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе ¼ часа. Вынуть изъ воды; когда немного остынутъ, повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ висѣть несколько дней. Когда понадобится взять 1—2 или 3 кишки, за полчаса до отпуску положить ихъ на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ горячей духовой печи съ обѣихъ сторонъ, подавать.

2698) Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. 3 фунта свиного сала мелко нарѣзать, растопить, влить ½ гарнца молока, англійскаго перца съ ¼ лота, 1 лоть мушкатнаго орѣха, соли, вскипятить, всыпать ¼ гарнца, т. е. 3 ст. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустѣетъ, остудить. Свиною кровь протереть сѣвось сито, размѣшать съ кашею, чтобы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить съ ¼ часа.

2699) Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки. ¼ гарнца смоленскихъ крупъ или ¼ гарнца гречневой муки всыпать въ камешную чашку, влить 2¼ стак. кипящаго свиного сала, размѣшать хорошенько, всыпать простого англійскаго перца съ ¼ лота, гвоздики, майорана, соли, развести 5¼ стак. свѣжей процеженной свиной крови, размѣшать. Сафариновать очищенныя свиныя кишки, оставляя ¼ часть кишки пустою, перевязать, сложить въ кастрюлю; налить холодною водою, поставить на сильный огонь, по накрывавъ крышкою, варить колбасы ¾ часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть ихъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто.

Незадолго передъ отпускомъ сложить приготовленныя кишки на сковороду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульономъ, или къ закускѣ, или къ завтраку. На 6 человекъ достаточно ⅓ части пазначенной пропорціи.

2700) Колбасы кровяныя изъ крупиной гречневой крупы. ½ гарнца крупиной гречневой крупы смѣшать съ 1½ стак. протертой сѣвось сито свиной крови и съ 1½ стак. растолченнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить ½ ложка майорана, немного соли, толченнаго простого и англійскаго перца, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить ¾ часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Незадолго передъ отпускомъ разрѣзать каждую кишку на несколько частей, поджарить въ свиномъ жирѣ. Подавать передъ бульономъ. На 6 человекъ, на 1 разъ достаточно ⅓ части пазначенной пропорціи.

2701) Финляндскія нальтеи изъ ржаной муки. На бутылку процеженной свиной крови, взять 1—1½ фун. мелко изрубленнаго почечнаго свиного жира, 1 стол. ложку мелкой соли, 2½—3 ф. ржаной простѣянной муки, выбить тѣсто хорошенько, оно должно быть довольно густо, какъ на хлѣбъ; намочить потомъ руки въ теплой водѣ, надѣлать шарики, величиною съ хорошее яблоко, сварить въ соленой кипятокѣ, вынуть, остудить, держать въ холодномъ мѣстѣ, обтирая отъ времени до времени сверху пальцемъ; когда понадобится, нарѣзать ломтями и жарить въ маслѣ, на сковородѣ, съ ломтиками яблокъ, что очень вкусно. Подавать на обѣдѣ, на зав-

травъ и ужишь. Блать ихъ также только-что сваренные съ масломъ. Держутся они на холоду съ мѣсяць. Дѣлають ихъ также изъ бычачьей крови и почечнаго жира, но эти послѣднiе считаются менѣе вкусны.

Жарить и безъ яблокъ.

2702) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. 3 стак., т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца смоленскихъ крупъ протереть 2 яйцами, высушить, протереть сѣвось рѣдкое сито: $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ молока и $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. растопленнаго свиного сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкой огонь, накрыть крышкою, часто одинаково, мѣшать ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить $\frac{3}{4}$ стак. вскипяченнаго молока, всыпать немного корицы, 1 стак. коришки, сахара куска 4, немного сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго, размѣшать, наполнить слегка гладкия кишки, чтобы варясь не полопались. Когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ закускѣ или передъ супомъ. На 6 человѣкъ, на 1 разъ достаточно $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорци.

2703) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. $3\frac{3}{4}$ стак. крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, протереть сѣвось рѣшето, всыпать въ $4\frac{1}{2}$ стак. молока, которое должно сперва вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ стак. свиного сала; размѣшать до гладкости, поддержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 стак. обвареннаго кишмиша и коришки, размѣшать, наполнить слегка солью патертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ поджарить въ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

2704) Колбасы бѣлыя изъ риса. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. риса опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. $4\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ фун. масла или 1 стак. свиного сала вскипятить, положить рисъ, варить мѣшая до половины готовности. Тогда всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара отертаго о педру 1 лимона, $\frac{1}{4}$ стак. истолченаго сладкаго и 15 горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. обвареной коришки, 3 золотишка корицы; когда вода остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя $\frac{1}{3}$ часть пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1 часъ. Передъ отпускомъ положить въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человѣкъ достаточно половины назначенной пропорци.

2705) Колбасы по-французски. 1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзвая его, до тѣхъ поръ, что-бы можно было легко проколоть солошкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свишки изрубить очень мелко, всыпать $3\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стак. сливокъ, корицы, мускатнаго орѣха, обвареной коришки и сахара, размѣшать, наполнить сперва кишки, варить $\frac{1}{2}$ часа на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ, на одинъ разъ достаточно $\frac{1}{3}$ назначенной пропорци.

2706) Колбасы по-нѣмецки. Патереть на теркѣ свѣжую свиную потенку, протереть ее сѣвось сито или друшлакъ; влить въ нее $3\frac{3}{4}$ стакана сѣвось сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца простаго и англійскаго, гвоздичи, соли; $2\frac{1}{2}$ фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это мѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 ч.; вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорци.

2707) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. Патереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сѣвось друшлакъ, всыпать $\frac{1}{2}$ тертой булки, положить

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, соли, мускатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. раковаго масла, $\frac{3}{4}$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемѣять въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

2708) Сосиски изъ мозговъ. Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ хлѣбомъ размоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мускатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ въ которыхъ мочла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленныя кишки, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

2709) Сосиски изъ рябчиковъ. Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступѣ, прибавить мякишъ 1 франц. булки, вымоченной въ сливкахъ и выжатой, положить 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, соли, 3—4 зерна простаго перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипятить разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

2710) Сосиски изъ рябчиковъ или зайца. 1 заяцъ или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицы, выпутъ кости, наскоблить мясо ножомъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарѣзаннаго и истолченаго шпика, положить соли съ чайн. ложечку, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки простаго перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если зайць, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишъ отъ 1 булки, намоченной въ $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина и выжатой, наполнить не туго маленькия бараблы кишки, варить съ $\frac{1}{2}$ часа; подавая жарить въ маслѣ.

2711) Сосиски изъ рыбы. 5 фун. очищенной отъ кожи и костей щуки, окуной или судака, мелко истолочь, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки толченаго перца, мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ горсти изрубленныхъ шарлотокъ, и мякишъ 1 франц. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, набить тоненькия кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ.

Закуска холодная.

Икра паисная.
 » свѣжая.
 » красная, съ солью, перцемъ и зеленью.
 Устрицы.
 Гомары.
 Сардинки.
 Селедка.
 Семга.
 Сиги копченые.
 Сельди копченые.
 Кильки.
 Камбала копченая.
 Корюшка копченая.
 Минюги маринованные.
 Ряпушка маринованная и копченая.
 Редиска.
 Рѣдька: черную сладкую рѣдьку, натереть на теркѣ, посолить, смѣшать съ горчичнымъ масломъ.
 Рѣдька другимъ манеромъ: нарѣзать са-

мыми топлеными ломтиками, посолить, накрыть другою тарелкою, потрясти хорошенъко, влить горчичнаго масла.
 Вѣлорыбца провѣсная.
 » маринованная № 3024.
 Угорь маринованный № 3025.
 Судакъ маринованный № 3026.
 Щука маринованная № 3026.
 Дососина маринованная № 3027.
 Рыба маринованная по-англійски № 3029.
 Селява маринованная № 3030.
 Корюшка маринованная № 3030.
 Грузди, рыжики маринованные № 2576 — 2562.
 Вѣдые грибы сварить, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью и перцемъ, подавать съ зеленымъ лукомъ и пр.

Постныя кушанья, подаваемые къ завтраку.

Винегреть №№ 3032 до 3037.
 Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 2875.
 Цвѣтная капуста № 2877.
 Спаржа № 2878.
 Тушонная капуста № 2879.
 Фаршированная капуста № 2881.
 Соянка № 2882.

Кислая капуста съ гречками № 2880.
 Картофель печеный съ масломъ № 2883.
 » съ селедкою № 2884.
 Картофель фаршированный грибами № 2885.
 Картофель фаршированный кильками № 2886.

Картофель жаренный № 2887.
 Картофельныя крокеты съ грибами № 2888.
 Картофельныя крокеты съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2889.
 Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ № 2890.
 Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ № 2891.
 Разварной картофель съ соусомъ № 2892.
 Жаренные грузди № 2898.
 » грибы № 2899.
 Котлеты изъ грибовъ № 2900.
 Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
 Зеленый сушеный горошекъ № 2893.
 Чечевица съ гречками № 2896.
 Елроги отъ № 2799 до № 2816.
 Растеган съ сельдями № 2829.
 » съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2830.
 Растеган съ жаренымъ лукомъ № 2831.
 Влины гречневые № 3061.
 Пельмени съ грибами № 3074.
 Вареники съ капустою № 3078.
 Макароны съ лукомъ № 3080.
 » съ грибами № 3081.
 Вермишель съ лукомъ № 3082.
 » съ грибами № 3083.
 Баша смоленская на водѣ № 3085.
 » на грибахъ бульонѣ № 3086.
 » изъ круничатой муки № 3098.
 Котлеты рисовыя съ селенымъ горохомъ № 3100.
 Котлеты рисовыя съ грибами № 3101.
 Ватрушки съ лукомъ № 3189.
 » съ яблоками № 3190.
 Жареная селедка № 2966.
 Котлеты изъ селедки № 2967.
 Форшмакъ № 2987.

Раки вареные № 2986.
 Щука тушонная № 2917.
 Щука по-жидовски № 2012.
 Котлеты изъ щуки, судака № 2913—2949.
 Судакъ съ гречками и картофелемъ № 2947.
 Осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 2963.
 » съ хрѣномъ и уксусомъ № 2957.
 Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 2946.
 » съ голандскимъ соусомъ № 2944.
 Дососина подъ соусомъ № 2943.
 Угорь вареный съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2939.
 Угорь вареный въ красномъ винѣ № 2940.
 » жареный или печеный подъ соусомъ № 2941.
 Лещъ вареный съ яблоками № 2934.
 Супъ изъ пива № 2779.
 Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ № 2777.
 Супъ изъ сушеной малины № 2776.
 Супъ изъ свѣжихъ ягодъ № 2775.
 Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, миндаля № 2774.
 Супъ изъ сливъ съ виномъ № 2771.
 Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 2772.
 Супъ изъ саго съ виномъ № 2770.
 Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго № 2769.
 Супъ миндальный съ тыквою № 2768.
 Супъ съ рубленымъ тѣстомъ № 2767.
 Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ № 2766.
 Супъ минд. съ сарачинскимъ ишеномъ № 2764.
 Лапша миндальная № 2765.
 Кофе и чай и пр.

Реестръ постныхъ обѣдовъ.

Обѣды:

1. Уха изъ ершей № 2712 съ пироженками-булочками № 2832.
 Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ № 2918.
 Крупная жареная рыба съ вишневымъ сиропомъ № 2958.
 Шарлотка изъ яблокъ съ гречками № 3038.
2. Борщъ малороссійскій съ пироженками № 2738.
 Паштетъ изъ дососины № 3005.
 Нудингъ изъ риса съ черносливомъ № 3048.

3. Супъ изъ черники № 2778.
Чечевица съ гречками № 2896.
Котлеты изъ щуки съ сушенымъ горошкомъ № 2913.
Крутая гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 3090.
4. Супъ изъ гороха № 2752.
Линъ вареный съ краснымъ виномъ № 2923.
Оладьи съ вареньемъ № 3063.
5. Уха изъ сига № 2717 съ пирожками, съ рисомъ, визитомъ и рыбою, № 2819.
Форель № 2936—2938.
Кремъ яблочный № 3120—3122.
6. Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою № 2734.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
Лещъ печеный съ кашею № 2932.
Гренки съ миндалемъ и вареньемъ № 3065.
7. Солянка № 2720.
Треска № 2965.
Каша смоленская на клоквенномъ морсѣ № 3091.
8. Супъ изъ сига № 2726 съ пирожками съ саго и семтою № 2823.
Паштетъ изъ угря № 3006.
Рисъ холодный съ апельсинами № 3052.
9. Лапша грибная съ макаронами № 2744.
Котлеты рисовыя № 3100, съ зеленымъ горошкомъ.
Линъ печеный, съ капардами и лимономъ № 2926.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 3167.
10. Борщъ № 2740, съ жареною кашею.
Заливное изъ щуки № 3018.
Осетрина съ салатомъ № 2962.
Наливашники № 3072.
11. Супъ Гамбургскій № 2757.
Линъ съ грибною сосю № 2924.
Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ рисомъ № 3186.
12. Уха изъ ершей съ икелью № 2714 съ пирожками изъ грибнаго фарша № 2820.
Стерлядь съ трюфелями № 2968.
Яблоки съ рисомъ № 3045.
13. Супъ изъ щуки съ рыбнымъ фаршемъ № 2722 съ пирожками со смол. кашею и грибами № 2825.
Котлеты изъ судака № 2913, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
Каша манная на миндальномъ молокѣ № 3092.
14. Щи съ грибами № 2742 съ пирожками № 2831.
Паштетъ изъ налима № 3006.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 3129.
15. Уха изъ лина № 2717, пирожки съ грибами и визитомъ № 2821.
Маioneзъ № 3008.
Пудингъ изъ риса съ раками № 3044.
Лососина въ папильотахъ № 2942.
Компотъ изъ разностей № 3174.
16. Супъ грибной съ ушками № 2747.
Лещъ печеный съ картофелемъ № 2931.
Вареники изъ сливъ № 3076.
17. Борщъ № 2739.
Котлеты изъ грибовъ съ зеленымъ горошкомъ № 2900.

- Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ свеклы № 887.
Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива № 3168.
18. Уха изъ осетра № 2717, съ пирожками съ грибами и рисомъ № 2822.
Маioneзъ № 3011.
Рыба жареная съ компотомъ № 2915.
Рисъ съ виномъ № 3053.
19. Уха изъ лососины № 2717, съ пирожками изъ риса и визити № 2818.
Стерлядь съ хрѣвомъ № 2969.
Рыба жареная № 2915, съ красною папуетою № 2879.
Каша манная съ орѣхами № 3193, или желе.
20. Супъ овсяный № 2753.
Осетрина № 2958, съ вишневымъ соусомъ.
Каша гречневая пуховая съ миндальнымъ молокомъ № 3087.
21. Супъ изъ яблокъ № 2773.
Карпъ вареный съ краснымъ виномъ № 2919.
Сладкій пирогъ съ черносливомъ № 3185.
22. Щи изъ кислой капусты со щукою № 2732.
Форель на винѣ № 2937.
Хворостъ № 3073.
23. Уха изъ налима № 2716, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою № 2827.
Маioneзъ № 3011.
Щука жареная № 2915, съ крѣпкимъ соусомъ № 272.
Саго съ вишневымъ сиропомъ № 3057.
24. Уха съ пельменями см. № 2715.
Жареная рыба № 2915, съ шинкованною капустою, № 880.
Гренки съ виномъ № 3066.
25. Супъ грибной съ перловою крупю № 2746.
Осетрина печеная № 2962 съ горчичнымъ соусомъ.
Пирожное миндальное № 3193.
26. Борщъ изъ карасей № 2735, съ пирожками съ гречневою кашею и грибами № 2824.
Линъ печеный съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2926.
Желе изъ яблокъ и чернослива № 3140.
27. Супъ овсяный съ черносливомъ и визитомъ № 2755.
Судакъ по-французски № 2948.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 3047.
28. Супъ поре изъ фасоли № 2759.
Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 886.
Кремъ яблочный изъ сушеныхъ яблокъ № 3121.
29. Супъ изъ саго съ виномъ № 2770.
Карпъ жареный № 2920, съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2842.
Сладкій пирогъ съ вареньемъ № 3183.
30. Супъ миндальный № 2763—2769.
Судакъ съ грецкими орѣхами № 2945.
Желе изъ красного вина № 3124.
31. Супъ изъ осетра № 2723.
Лещъ вареный съ краснымъ виномъ № 2930.
Кисель клоквенный съ миндальнымъ молокомъ № 3155.
32. Уха изъ окуней № 2717, съ пирожками съ рисомъ № 2817.
Осетрина съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2959.
Вареники съ черносливомъ № 3077.

33. Уха из стерляди № 2719, с пирожками № 2825.
Стерлядь с картофелем № 2971.
Яблочный пирог «à la reine», № 3041.
34. Борщ № 2736 с гречневой кашей.
Рыбные котлеты № 2913, с грибным соусом.
Каша манная с клюквенным морсом № 3094.
35. Уха № 2712, с пирожками из каши и грибов № 2825.
Маюнез № 3010.
Лещ печеный с салатом № 2981.
Желе апельсинное № 3128.
36. Суп грибной с рисом № 2745.
Лососина под соусом № 2943.
Оладья на миндальном молоке № 3064.
37. Щи со сметаной № 2731.
Треска запеченая № 2965.
Саго с кофеем и миндальным молоком № 3060.
38. Суп картофельный № 2751.
Щука под красным соусом № 2910.
Рис холодный с миндальным молоком № 3054 с вареньем.
39. Суп из пива № 2784.
Лещ печеный № 2981, с кислой капустой и грибами № 2880.
Крем яблочный № 3120.
40. Уха из щуки № 2717, пирожки с рыбным фаршем и рыбой № 2827.
Линь с грецкими орехами № 2928.
Гренки с мармеладом из черноплода № 3067.
41. Суп из линя с соевыми огурцами № 2727.
Рыба жареная № 2915, с салатом из картофеля № 885.
Возе яблочное № 3194.
42. Суп из налима № 2724, пирожки с саго и семгой № 2828.
Маюнез № 3011.
Рыба жареная с картофелем и салатом № 2920.
Пирог из пшеничных яблок с яблочной массой № 3042.
43. Щи из кислой капусты со сметаной № 2733.
Судак с гренками № 2947.
Облатки № 3071.
44. Суп из брюквы, картофеля и ячневых круп № 2750.
Котлеты рыбные № 2913, с тушеной капустой № 2879.
Сладкий пирог на дрожжах с яблоками № 3182 или 3188.
45. Уха из окуней № 2717, с пирожками-булочками из ракового фарша № 2832.
Щука под сметанным соусом № 2911.
Кисель яблочный № 3154.
46. Суп из гороха с копченой рыбой № 2752.
Рыба жареная № 2915, с вишневым соусом № 2852.
Гренки с мармеладом из абрикосов и мадерой № 3068.
47. Суп из осетриной головы № 2725.
Рыбные котлеты с салатом № 2913.
Каша пуховая из картофеля № 3089.
48. Борщ № 2741.
Солянка из кислой капусты № 2882.
Шарлотка из яблок с черным хлебом № 3039.

49. Уха из стерляди № 2719.
Рыба жареная № 2915, с соевыми огурцами.
Цветная капуста с сабаоном № 2877.
Трубочки с вареньем № 3070.
50. Суп из сига с перловой крупой № 2726.
Рыбные котлеты № 2913, с салатом.
Кисель миндальный № 3161.
51. Щи из кислой капусты № 2732.
Картофельные котлеты с грибным соусом № 2888.
Рис с клюквенным морсом № 3055.
52. Суп грибной с рисом № 2745.
Рыба жареная № 2915, с салатом из свеклы.
Сладкий слоеный пирог № 3178.
53. Суп пюре из сушеного гороха № 2752.
Щука вареная с картофелем под соусом с хреном № 2906.
Желе лимонное № 3127.
54. Уха из ершей № 2712—2714, растеган из свежих сельдей № 2829.
Котлеты картофельные с кисло-сладким соусом № 2889.
Пудинг на паре с яблоками № 3040.
55. Окрошка из разностей № 2761.
Жареная рыба № 2915, с маринованной свеклой.
Котлеты рисовые с шоколадным соусом № 3104.
56. Солянка № 2720.
Щука под желтым соусом № 2909.
Булочки с вареньем и ромом № 3069.
57. Уха из палтуса № 2716, растеган с жареным луком.
Рыбные котлеты № 2913, с соусом из лука и тмина № 2846.
Яблоки печеные с минд. молоком или фаршир. вареньем.
58. Суп из саго с вином № 2770.
Рыба жареная № 2915, с красным соусом № 2836.
Компот из сушеных фруктов № 3175.
59. Суп пюре из помидоров № 2758.
Рыбные котлеты с тушеной капустой № 2879.
Пирожное из черноплода № 3048.
60. Окрошка из рыбы № 2760.
Карп печеный с соусом из грецких орехов № 2844.
Рисовые котлеты с сладким соусом № 3103.
61. Суп грибной с ушками № 2747.
Щука вареная в чешуе № 2907.
Желе из яблочной кожуры № 3125.
62. Уха из угря № 2718, растеган с рыбным фаршем и семгой № 2830.
Вареная стерлядь с гарниром № 2970.
Цветная капуста № 2877.
Желе дешевое с лимоном и ромом № 3129.
63. Щи из кислой капусты с осетриной № 2734.
Рыбные котлеты № 2913, с кисло-сладким соусом.
Ламанцы с медом № 3084.
64. Вотвинья № 2762.
Щука по-жидовски № 2912.
Каша пуховая из смоленских круп № 3088.
65. Уха из окуней № 2717, пирожки из свежей капусты № 2816.

Карпъ печеный № 2920, съ соусомъ изъ лимона.
Кисель изъ кваса № 3163 или сушеныхъ яблокъ № 1525.

Постные обѣды въ дѣтніе мѣсяцы.

- 66. Уха изъ щуки см. № 2717, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2823.
Раки вареныя № 2986.
Угорь вареный съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2939.
Кисель изъ крыжовника № 1526.
- 67. Окрошка изъ рыбы № 1760.
Рыбныя котлеты съ горошкомъ № 2913.
Цвѣтная капуста съ соусомъ № 2877.
Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 3048.
- 68. Уха изъ стерляди № 2719 или супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2748.
Спаржа съ соусомъ № 2878.
Судакъ съ грибами и картофелемъ № 2947.
Мороженое или пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 3051.
- 69. Супъ шоре изъ раковъ съ рисомъ № 2743.
Зеленый горошекъ съ гречками № 2893.
Угорь печеный съ соусомъ № 2941.
Рисъ съ земляничнымъ шоре № 3046.
- 70. Ботвинья № 2762.
Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ № 2944.
Кисель изъ красной смородины № 3157.
- 71. Уха съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2823.
Заливное изъ угря съ раками № 3014.
Жареная рыба № 2915.
Сладкій пирогъ со свѣжими ягодами № 3051.
- 72. Окрошка изъ разпостой № 2761.
Картофельныя котлеты съ зеленымъ горошкомъ № 2889.
Кисель изъ вишенъ № 3159.
- 73. Супъ изъ угря № 2728.
Лещъ печеный съ гречневою кашею № 2932.
Нельмени съ вишнями № 3075.
- 74. Супъ изъ вишенъ № 2772.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
Угорь вареный съ краснымъ виномъ № 2940.
Кисель изъ сливъ № 3160.
- 75. Супъ изъ угря и зеленого гороха № 2729.
Котлеты изъ грибовъ № 2900, съ картофельною кашею.
Осетрина съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2959.
Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 3051.
- 76. Франц. супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 2749.
Чечевица съ гречками № 2896.
Судакъ по-французски № 2948.
Мороженое № 3106—3119.
- 77. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2748.
Щука съ крѣпкимъ соусомъ № 2911.
Кисель изъ черной смородины № 3158.
Или розовый пудингъ изъ риса № 3049.

ОТДѢЛЪ XXXII.

ПОСТНЫЕ СУПЫ.

Постные супы, горячіе рыбные.

Примѣчаніе. Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха и всякій рыбный супъ. Очень хорошую уху на 6—8 тарелокъ надо варить по-менѣе, какъ изъ 6-ти фунтовъ рыбы, посредственную же изъ 3-хъ фунтовъ. Постные супы готовятся точно также, какъ и скоромные, только вмѣсто скоромнаго масла класть какое-нибудь постное, какъ-то подсолнечное, маковое, орѣховое и пр. Если рыба очень свѣжа, только что словлена, то въ уху не кладутъ ничего, кромѣ соли и зелени, потому что вкусъ отъ свѣжей рыбы превосходенъ. Какъ узнать свѣжесть рыбы, см. въ примѣчаніи Отдѣла VII.

Рыба мелкая или крупная, но небольшими кусками парѣзанная опускается въ крутой кипятокъ, чтобы сварилась. Если же она вѣсомъ болѣе 2-хъ фунтовъ и цѣльная, то опускается въ холодную воду, и такъ варится, потому что иначе не проварится всѣмъ пасекомъ.

2712) Уха изъ ершей съ пирожками. Сварить 9 — 12 стакановъ ухи изъ кореньевъ: 1 моркови, 1 петрушки, 1 сельдерея, 1 порея, 1 — 2 луковицы, 5 — 15 зер. простаго перца, 2 — 3 шт. лавроваго листа и отъ 3 до 6 фунтовъ ершей, варить цѣлый часъ, чтобы совершенно разварились, процѣдить. Подавая всыпать зеленой петрушки и укропа; положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, можно влить $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сотерна или шампанскаго, или даже мадеры или хереса. Подать отдѣльно пирожки см. отъ № 2817 до № 2833.

Выдать: 3 — 6 фунтовъ ершей.
1 петрушку.
1 сельдерей.
2 луковицы.
5 — 20 зер. простаго перца, 1 — 2 шт. лавр. листы.
 $\frac{1}{2}$ лимона безъ зеренъ ($\frac{1}{2}$ или 1 стак. вина).

2713) Уха изъ ершей съ картофелемъ. Приготовить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить, подавать съ зеленью и отдѣльно отвареннымъ рыбнымъ фаршемъ № 2786, или фаршемъ изъ икры № 2787, или съ раковымъ фаршемъ, которые надо сварить въ видѣ колбасы, остудить, нарезать косыми ломтиками, опустить въ суповую миску, палить горячею ухомъ. По желанію и въ эту уху можно влить вино: сотернъ, мадеру, хересь, шампанское.

2714) Уха изъ ершей съ киселью. Приготовить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить; подавать съ зеленью и отдѣльно отвареннымъ рыбнымъ фаршемъ № 2786, или фаршемъ изъ икры № 2787, или съ раковымъ фаршемъ, которые надо сварить въ видѣ колбасы, остудить, нарезать косыми ломтиками, опустить въ суповую миску, палить горячею ухомъ. По желанію и въ эту уху можно влить вино: сотернъ, мадеру, хересь, шампанское.

2715) Уха изъ ершей съ нельменями. Сварить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить. Между тѣмъ, взять 1 ф. сырой щуки, очистить ее, вынуть кости, посыпать и всыпать по 3—4 зерна истолченнаго и просѣянаго простаго и зипи. перца, одну маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ постнаго, лучше всего горчичнаго масла, прибавить полторы-копеечную французскую булку, намоченную въ ухѣ и выжатую, немного мускатнаго орѣха, мелко изрубить все, истолочь въ деревянной ступкѣ, даже протереть сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Приготовить тѣсто № 1281, какъ на ланшу, изъ $1\frac{1}{2}$ стак. крупицатой, лучнаго сорта муки, соли и воды, раскатать очень тонко, разломить кучками этого рыбнаго фар-

ша, покрыть тѣстомъ, вырвать формочкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить край, смазывать ихъ водою—перышкомъ, сварить въ посоленной водѣ за 1/4 часа до отпуща. Когда будутъ готовы положить въ миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и мелко изрубленный укропъ и зеленую петрушку, переложить туда-же друшлаговою ложкою сваренные помидоры, налить процеженною ухю, подавать.

2716) Уха изъ налима. Съ 3-хъ—6-ти фунтоваго налима снять кожу, посолить, нарѣзать кусками. Голову и хвостъ отрѣзать, вынуть по возможности кости, прокипятить ихъ съ 2—3 зернами простаго перца, 1—2 шт. лавр. листа, 1—2 луковицами, процедить, вскипятить, опустить налима, сварить его до готовности, подавать съ зеленымъ укропомъ и петрушкою, можно влить сотерну, хересу, мадера или шампанскаго.

Въ уху изъ налима кореньевъ не кладутъ, и растираютъ сырыя молоко, отбросивъ кожину и кипятятъ ее съ ухю, что придаетъ ей особенный вкусъ, но только въ такомъ случаѣ, если налимъ живой. Если же налимъ не такъ хорошъ, то сварить въ ухѣ кореньевъ: 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 1—2 луковицы и перлу положить зеренъ 10—20. Можно уху сварить изъ 3-хъ фунт. мелкой рыбы, какъ то ершей, пискарей и пр., разварить ихъ, процедить и потомъ уху вскипятить и въ кипящую всыпать куски налима.

2717) Уха изъ окуней, ершей, сига, линя, осетра, лососины и пр. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, 5—15 зер. перца и 2—3 шт. лавр. листа, процедить, закипятить, положить 3 фунта кусками нарѣзанной и предварительно очищенной и посоленной вышеназванной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать съ ухю; или сварить сперва уху изъ 3-хъ фунтовъ ершей, пискарей, маленькихъ окуней или сижковъ; и когда они разварятся съ кореньями, процедить; вскипятить, опустить тогда 2—3 фун. крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая всыпать въ суповую миску зелени.

Кто хочетъ ломтики лимона, безъ зеренъ.
Кто хочетъ полное блюдо въ ухѣ свареннаго картофеля и ломтиками нарѣзаннаго.

Или опустить рыбную кнель № 2786 или 2787.
Или помидоры № 2715.
Влить по желанію отъ 1/2 до 1 стакана сотерна, шампанскаго, мадера или хереса; подать отдѣльно шпротки отъ № 2816 до № 2884.

2718) Уха изъ угря. См. № 109.

2719) Уха изъ стерляди. См. № 106.

2720) Солянка рыбная. См. № 90. Только вмѣсто скоромнаго положить 1—2 ложки подсолнечнаго или орѣховаго масла.

2721) Супъ изъ линя. См. № 92.

2722) Супъ изъ щуки. См. № 92.

2723) Супъ изъ осетра. См. № 92.

2724) Супъ изъ налима. См. № 95.

2725) Супъ изъ осетровой головы. См. № 96. Вмѣсто скоромнаго масла положить постнаго или соевѣмъ не класть его.

2726) Супъ изъ сига съ перловой крупю см. № 97. Положить постнаго масла или соевѣмъ не класть его.

2727) Супъ изъ рыбы съ соевыми огурцами. См. № 98. Не класть только сметаны.

2728) Супъ изъ угря см. № 92. Положить какое-нибудь постное масло.

2729) Супъ изъ угря и зеленого гороха. См. № 99.

2730) Супъ изъ бѣлозерскихъ снитковъ и гречневой крупы. См. № 100. Не класть только сливокъ и вмѣсто скоромнаго положить какое-нибудь постное масло, въ которомъ можно предварительно поджарить мелко изрубленную луковицу, всыпать зелени.

2731) Супъ со снитками и кислою капустою. См. № 101. Съ однимъ изъ постныхъ маселъ.

2732) Щи изъ кислой капусты со щукою или какою другою рыбою. См. № 102. Только не класть ничего скоромнаго, а лукъ и капусту поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго, макаваго или подсолнечнаго масла или положить на жареномъ, подправить ложкою муки.

2733) Щи изъ кислой капусты со снитками. Варятся точно также, какъ со щукою, только вмѣсто щуки взять фунта 1 1/2 снитковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ; вскипятить ихъ разъ отдѣльно въ соленой водѣ съ кореньями и спеціями, снять пакишъ, вынуть ихъ друшлаговою ложкою, опустить во щи, сварить ихъ до готовности, пока глаза не поблѣютъ.

2734) Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою или просто осетриною. 3 фунта свѣжей осетровой головы вымыть, налить водою. Когда закипитъ снять пакишъ, варить съ луковицею и спеціями, пока мясо не отдѣлится отъ костей, процедить. Въ процеженный бульонъ положить 3 стак. кислой капусты слегка выжатой и поджареной въ 3—4 ложкахъ макаваго масла съ 1—2 луковицами, сварить капусту до мягкости, подправить ложкою муки разведенной холодною водою, прокипятить, вылить въ миску на рыбу, всыпать зелени.

2735) Солянка изъ бѣлужины или осетрины. 2—3 фунта бѣлужины или осетрины нарѣзать небольшими кусками, вымыть хорошею. 3—4 стака кислой капусты отжать, поджарить слегка въ кастрюлѣ въ 2-хъ ложкахъ макаваго или подсолнечнаго масла; поджарить также отдѣльно въ 2 ложкахъ масла 1—2 луковицы и рыбу обжаренную въ муцѣ; смѣшать все вмѣстѣ, налить кипяткомъ, стаканами 10—12, прибавить 2—3 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простаго перца и 1/4—1/2 фунта зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать.

2736) Борщъ изъ карасей. См. № 91. Вмѣсто скоромнаго взять 1/3 стак. какого-нибудь постнаго масла. Подавать съ тѣми же карасями, или съ ушками № 2792, или съ рыбнымъ фаршемъ № 2786.

В) Постные супы, масляные.

2737) Борщъ. Ко всемъ борщамъ нижеописаннымъ подается:

- 1) Отдѣльно крутая гречневая каша № 2790.
- 2) Или жареная гречневая каша № 2788.
- 3) Или жареная каша изъ смоленскихъ крутъ № 2789.
- 4) Или дрожжевыя шпротки отъ № 2817 до № 2833.
- 5) Или ушки № 2792.
- 6) Или фаршъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ № 2793.
- 7) Или въ самый борщъ опускается рыбный фаршъ иначе кнель № 2786.

2738) Малороссійскій борщъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, англійскаго перца, лавроваго листа, 1 луковицы и 2—3 сушеныхъ грибовъ, процедить; 1 малый кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, налить процеженнымъ бульономъ, прибавить свекольнаго рассола или бѣлаго хлѣбнаго кваса, сварить, до готовности, положить мелко нашинкованные грибы, слегка поджаренные въ 1 лож-

кѣ масла, испеченную нашинкованную свеклу, вскипятить. Въ миску влить сокъ отъ натертой свеклы, всыпать зелени, налить борщъ, подавать.

Выдать: 1 сельдерей, 1 порей. | 1 маленький кочанъ свѣжей капусты.
2 моркови, 1 петрушку. | Свекольнаго рассола или бѣлаго хлѣбнаго
3 луковицы, 2—3 лавров. листа. | кваса.
10—20 зеренъ англ. перца. | 1—2 фунт. свеклы. Зелени.

2739) Борщъ изъ жареной свеклы. 5 штукъ крупной свеклы очистить, нашинковать, большую сковороду смазать подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее тремя ложками уксуса, поджарить мѣшая, посыпать ложкою муки, размѣшать, поджарить еще подливая по ложкѣ бульона свареннаго изъ кореньевъ, пока свекла не будетъ почти готова, переложить ее въ процеженный бульонъ, сварить до готовности, подавать всыпавъ зелени и 2—3 нашинкованные грибка.

Выдать: 5 шт. крупной свеклы. | 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея.
3 ложки уксуса. | 1/2 порей, лаврового листа и англ. перца,
1—2 ложки масла. | зелени.
2 моркови, 2 луковицы. | 2—3 грибка, 1 ложку муки.

2740) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ. Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить бѣлаго французскаго вина или сотерна, развести горячимъ процеженнымъ бульономъ свареннымъ изъ кореньевъ и припостей.

Выдать: 1 фунтъ свеклы. | 10—15 зеренъ англ. перца.
(2 луковицы). | 1 порей, 1/2 лимона.
1 петрушку, 1 сельдерей. | 1—1 1/2 ст. бѣлаго фр. вина или сотерна.
2—3 шт. лаврового листа. | Зеленой петрушки и укропа.

2741) Борщъ съ жареною селедкою. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и 1/8 фун. сушеныхъ боровиковъ, процедить. Испечь 1 фунтъ свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, влить свекольнаго, отдѣльно отвареннаго рассола, положить соли, перцу, зелени, мелко нашинкованныхъ грибовъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, опустить 3 шотландскiя селедки, которыя надо сперва вымочить, обвалить въ муку, поджарить въ маслѣ, и опустивъ въ борщъ, разъ вскипятить.

2742) Щи съ грибами. См. № 120. Только вмѣсто скоромнаго положить 3 ложки постнаго масла.

2743) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ. См. № 125. Только вмѣсто сливочнаго положить 1/2 стак. какого-нибудь хорошаго постнаго масла.

2744) Лапша грибная съ вермишелью или макаронами. Сварить 1/8—1/4 фунтъ сушеныхъ грибовъ съ 1 луковицею и немного англiйскаго перца, процедить, грибы мелко изрубить. Поджарить въ ложкѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла 1 мелко изрубленную луковицу, всыпать грибы, чуть чуть и ихъ поджарить, развести грибнымъ бульономъ, когда вскипитъ положить домашнюю лапшу или итальянскихъ макаронъ, но и то и другое надо предварительно опустить въ кипятокъ, выложить на дуршлагъ, облить холодною водою, и тогда уже опустить въ грибной бульонъ, чтобы сварились до готовности; подавая всыпать зелени. Въ эту лапшу можно положить еще отдѣльно отвареннаго картофеля.

Выдать: 1/2 или 1/4 фун. грибовъ. | 2 моркови, 1 сельдерей.
1—2 луковицы. | 1 петрушку, 1 порей.
1/2 фунта макаронъ или 1/2 ст. | 10—15 зер. англ. перца.
муки на лапшу. | 2—3 шт. лаврового листа.
(Картофелю шт. 12). | 1—2 ложки масла.
Зелени, простаго перцу.

2745) Супъ грибной съ рисомъ. Сварить бульонъ съ 2 луковицами, 1 морковью, 5—10 англiйскаго перца, 2—3 шт. лаврового листа и 1/8 фун. грибовъ, процедить; 1 морковку и полъ петрушки нашинковать какъ лапшу, поджарить въ 1 ложкѣ масла, опустить въ бульонъ, всыпать подстакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, всыпать зелени, подавать.

2746) Супъ грибной съ перловой крупю. Варить, какъ сказано выше № 2745, вмѣсто риса положить 1/2 стак. перловой крупы отдѣльно развареной и до бѣла выбитой съ ложкою масла.

2747) Супъ грибной съ ушками. Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 2745, влить кто хочетъ свекольнаго рассола. Половину кореньевъ нашинковать, можно поджарить въ 2 ложкахъ маковаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, положить ихъ въ супъ, всыпать мелко нашинкованные сваренные грибы, зелени, подавать съ ушками № 220. Изъ экономiи подать въ супъ одни только нашинкованные коренья, а сварившiеся грибы употребить на фаршъ для ушекъ.

2748) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. Па 1 1/2 тарелки очищенныхъ свѣжихъ грибовъ, налить 9 стак. воды, дать закипеть, снять пенку, положить соли, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 морковь, 2—3 штуки лаврового листа, 5—7 зеренъ перца, 1—2 луковицы поджаренныя въ 1—2 ложкахъ масла постнаго; когда грибы будутъ почти готовы, положить картофеля кусками нарезаннаго, сварить до готовности, положить ложку муки разведенной водою, прокипятить, всыпать зелени, подавать.

2749) Французскiй супъ изъ свѣжихъ кореньевъ см. № 118, вмѣсто сливокъ и пр. подбѣлнить супъ миндальнымъ, макавымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 360, 361.

2750) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ, см. № 111. Влить маковаго, коноплянаго или миндальнаго молока № 360, 361.

2751) Супъ пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процедить, положить полную глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ-французской булки, безъ корки, 1/2 ложки муки растертой съ ложкою какаго нибудь постнаго масла, въ которомъ можно поджарить поллуковицы, разварить, протереть сивозъ дуршлагъ, развести кипячею водою, чтобы было супу 6—8 тарелокъ, и чтобы супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать зелени, подавать съ гренками № 176. Или съ фаршемъ изъ селедки № 189 или съ грибными ушками отдѣльно подавшими №.

2752) Супъ пюре изъ желтаго гороха. Сварить 1 фунтъ, т. е. 2 стак. гороха не кладя соли, чтобы скорѣе разварился, съ 2 луковицами и 2 ложками хорошаго постнаго масла, въ которомъ можно предварительно поджарить этотъ лукъ. Когда горохъ разварится, подравить его 1/2 ложкою муки, т. е. муку размѣшать съ 3—4 ложками холоднои воды, влить въ супъ, вскипятить долить кипяченой воды, чтобы было всего 9—12 стакановъ, процедить и протереть сквозъ сито или дуршлагъ, положить.

Подавать съ гренками № 176.

Въ этотъ горохъ можно вскипятить копченую рыбу и нарезать ее кусочками безъ костей, подать въ супъ.

Или въ этотъ гороховый супъ подлить грибнаго бульона и всыпать мелко изрубленные, сваренные суп. грибы съ 1/3 фун., которые можно предварительно поджарить съ лукомъ.

2753) Супъ овсинный. 2 стак. овсяной крупы перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, поставить варить съ тремя четырьмя бутылками воды. Когда закипитъ, снять

накрыть, посолить, положить ложку миндального, прованского или какого другого постного масла, кипятить, пока суп не сдѣлается густоты густых сливокъ, дать устояться и слить жидкость въ суповую миску, или все процѣдить и протереть сквозь сито.

Подать съ гречочками высушенными въ печи см. № 176.

Въ этотъ супъ нѣкоторые кладутъ поджаренную въ маслѣ луковичу и съ нею кипятить.

2754) Супъ овсяный съ копченою рыбою. Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2753, протереть, опустить очищеннаго и кусками нарезаннаго копченаго сига или пр. копченой рыбы, вскипятить, подавать, всыпавъ суповаго укропа № 2611.

2755) Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ. Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2753, опустить отдѣльно отваренаго чернослива и изюма, всего стакана 2—3.

2756) Супъ овсяный съ яблоками. Сварить, какъ сказ. въ № 2753, положить отдѣльно сваренные сушеные яблоки или груши (съ полфунта).

2757) Овсянка съ ромомъ и миндалемъ. См. № 89. Не класть только говядины.

2758) Супъ пюре изъ помидоровъ. Отварить кореньевъ: морковь, петрушку, сельдерей, порей, 1—2 луковицы, 5—10 зер. перца, процѣдить. Взять 3—5 шт. самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное мелко нарезать, сложить въ кастрюлю, положить ложки 2—3 орѣховаго масла, тушить до мягкости, по чтобы не подгорѣла, всыпать 1/2 ложки муки, размѣшать, налить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дуршлякъ, долить бульона, какъ слѣдуетъ, положить отдѣльно разваренную перловую крупу (1/2 стак. крупы), забѣлять молокомъ миндальнымъ № 360, или изъ грецкихъ, или кокосовыхъ орѣховъ, подавать съ гречочками.

2759) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли. Приготавливается, какъ супъ гороховый, № 2752.

В) Постные супы холодные, рыбные или безъ рыбы.

2760) Окрошка изъ рыбы см. № 163.

2761) Окрошка изъ разностей. См. № 164.

2762) Ботвинья. См. № 165.

Г) Постные сладкіе, горячіе супы.

2763) Супъ изъ миндальнаго молока съ рисомъ или саго. 1 фунтъ сладкаго миндаля налить кипяченою, накрыть, дать постоять, очистить, истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче, подливая воды, процѣживать сквозь салфетку и снова нѣсколько разъ протолочь, съ прибавленіемъ свѣжей кипяченой воды такъ, чтобы молока было на 6—8 тарелокъ; положить по вкусу сахару т. е. отъ одного до двухъ кусковъ сахара на стаканъ, кипятить его непрерывно въ серебряной или въ каменной кастрюлькѣ, но ни какъ не въ мѣдной. Или истолочь миндаль, налить 9—12 стаканами кипяченой воды, прокипятить хорошенько, процѣдить, выжать миндаль, перелить въ суповую миску, въ которую положить отдѣльно сваренный, рассычатый рисъ или саго, (1/2 стакана), съ прибавленіемъ отъ 1/2 до 1 стакана кишмиша или снято изюма, всыпать сахаръ, подавать. Рисъ и саго сварить, какъ сказ. въ примѣч. VIII отдѣла о пирогахъ.

2764) Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ рисомъ. Сварить какъ сказ. въ № 2763, только вмѣсто риса сварить отдѣльно 1 стаканъ сарачинскаго шена.

2765) Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшею. Приготовить молока миндальнаго, какъ сказ. въ № 2763; взять 1/2 стак. молока, на которомъ замѣсить лапшу изъ 1 1/2 стак. муки, раскатать ее тонко, нарезать полосами, сложить нѣсколько холостъ вмѣстѣ, порезывая ихъ мукою, нашинковать мелко, сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, передожить въ суповую миску, палить горячимъ миндальнымъ молокомъ, всыпать сахаръ. Лапшу эту можно сварить въ этомъ же самомъ молокѣ, но только безъ сахара и въ каменной кастрюлькѣ.

2766) Супъ миндальный съ рубленымъ тѣстомъ. Приготовить молоко, какъ сказ. въ № 2763. Замѣсить по очень крутое тѣсто изъ 1 1/2 стакановъ муки, немного соли и сахара и 1/3 стакана воды или того же молока, изрубить его довольно мелко ножомъ или расщипать руками. Вскипятить молоко, всыпать это тѣсто, сварить до готовности, подавая положить по вкусу сахару, т. е. отъ 1 до 2 кусковъ сахара на стаканъ молока.

2767) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ на водѣ. Приготовить тѣсто какъ сказано въ № 2766, изъ 1 1/2 стак. муки и 1/2 стак. воды. Вскипятить 6—8 тарелокъ воды, посолить, всыпать изрубленное тѣсто, сварить его до готовности, положить въ супъ или поджаренный въ маслѣ лукъ или забѣлять его стаканомъ миндальнаго, макаваго или коноплинаго молока, см. № 360, 361.

2768) Супъ миндальный съ тыквою. Приготовить молока какъ сказ. въ № 2763. Самую зрѣлую, сладкую тыкву приготовить см. № 141; всыпать съ 1/2 стак. сахара и съ 1/2 стак. мелко истолченнаго сладкаго миндаля, смѣшать, подавать.

2769) Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго. Приготовить 9—10 стак. молока см. № 2763. 3/4 стак. самой лучшей крупчатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрерывно мѣшая, до темнаго цвѣта, по чтобы не пригорѣло. Вскипятить миндальное молоко съ кускомъ корицы или ванили, всыпать муку, прокипятить, и передъ отпускомъ всыпать 9—12 кусковъ мелкаго сахара. Подать съ постными сахарными маленькими сухариками, покрытыми густою шоколадною массою, приготовленною изъ распущеннаго въ водѣ шоколада съ сахаромъ и кусочкомъ рыбьяго клея или желатина.

2770) Супъ изъ саго съ виномъ, см. № 147.

2771) Супъ изъ сливъ съ виномъ, см. № 148.

2772) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ см. № 149.

2773) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ см. № 150.

2774) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенгалы № 151.

2775) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ см. № 154.

2776) Супъ изъ сушеной малины см. № 155.

2777) Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ см. № 156.

2778) Супъ изъ сушеной черники см. № 153.

2779) Супъ изъ пива. На 2 бутылки хорошаго пива влить 2 стакана воды, положить 1 стак. сахара или патоку, чайную ложечку тмина или лимонной цедры, вскипятить, подавать съ гречочками изъ кислосладкаго хлѣба съ изюмомъ и аблясинною коркою.

Д) Постный сладкий холодец.

2780) Холодец из яблок см. № 166.

2781) Холодец из вишен см. № 167.

2782) Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином, см. № 169.

2783) Холодец миндальный на манер шоколадного. Приготовить суп № 2769, подавать холодным.

2784) Французский суп из пива. Снять цедру с $\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, нашинковать ее, апельсин же и лимон очистить от кожицы, нарезать ломтиками, взять $\frac{1}{2}$ стак. изюма, 3—4 вишневых ягоды, 1—2 свежих яблока, 1—2 крупи, разрезанные на несколько частей, залить все это 3 бутылками белого пива, вскипятить с корицей, гвоздикой и сахаром, вскипятить все вместе несколько раз, перелить в суповую чашку, подавать холодным или горячим; в этот суп вливают рюмку рома или хереса.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постные принадлежности к супу.

2785) Гречочки из белого хлеба см. № 176. Подавать к овсянѣ, гороховому супу, и т. д.

Гречочки скоромные, по ошибкѣ, пропущенныя въ I части. Взять франц. булку, нарезать ее тоненькими ломтиками, намазать каждый ломтик самымъ свежимъ сливочнымъ масломъ, посыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ, поставить на листъ въ духовую печь, чтобы слегка подрумянились и подсохли.

2786) Рыбный фарш. Взять 1 фунтъ очищенной уже от костей щуки, судака, ершей или окуней, такъ какъ эти рыбы имѣютъ видущее свойство, очистить, посолить, всыпать пемного простого перца, 1 самую мелко изрубленную луковицу поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить 1 трех-копѣечную булку намоченную въ водѣ и выжатую, кто желаетъ пемного лукучатнаго орѣха, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ чистенькую тряпочку, перевязать ниткою, опустить въ рыбный бульонъ, сварить, остудить, снять тряпочку, нарезать ломтиками, положить въ суповую миску, налить ухю. Такимъ же фаршемъ фаршируются пельмени, пирожки, употребляется также на фаршъ для паштетовъ.

2787) Рыбный фаршъ изъ икры см. № 184. Въместо скоромнаго положить какого нибудь постнаго масла; кладется въ ухю.

2788) Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. $2\frac{1}{4}$ стак. крупъ сварить въ водѣ съ солью, выложить на блюдо, сладить, остудить, нарезать кусками квадратиками, поджарить въ подсолнечномъ, маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ. Подавать къ борщу, ко щамъ и проч.

2789) Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ, готовится какъ сказано въ № 2788. Подается къ борщу, ко щамъ и пр.

2790) Крутая гречневая каша см. № 1328. Къ борщу, ко щамъ и пр.

2791) Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ. Приготовить постное тѣсто, какъ на лапшу изъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки и $\frac{1}{2}$ стак. воды, раскатать очень тонко, разложить кучки фарша по чайной ложкѣ, накрыть другой половинкой, вырезать формою или большою рюмкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края смачивая ихъ перышкомъ водою, сварить отдѣльно въ рыбномъ бульонѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ суповую миску, налить ухю, или щами. Фаршъ приготовить, какъ сказано выше № 2786.

2792) Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ см. № 220. Въместо скоромнаго взять только маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла. Подавать къ борщу, къ грибному супу и проч.

2793) Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и гречневою крупою. Приготовить ушки, какъ сказано въ № 2792, начинивъ ихъ грибнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ гречневою крутою кашею, которую поджарить вытѣтъ съ луковицею и грибами, подавать съ борщомъ и грибнымъ супомъ.

В) Пирог и пирожки.

2794) Слобное тѣсто для пирожковъ. 3 столовыя ложки подсолнечнаго, макаваго или орѣховаго масла влить въ стаканъ, долить водою такъ, чтобы было всего 1 стаканъ, влить въ муку, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать 12—16 кружечковъ, положить на каждый кружечекъ начинку, защипать, переложить на листъ намазанный масломъ, смазать пирожки масломъ съ водою и немного муки, поставить въ горячую печь, чтобы испеклись и подрумянились.

Выдать: 3—4 ложки масла. | 1 фунтъ муки.

2795) Плотное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пироговъ. Всыпать 2 стакана просѣянной крупчатой муки, влить $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ стакана теплой воды съ разведенными въ ней $1\frac{1}{2}$ золотниками сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить до гладкости и пузырьковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько, всыпать чайную ложку соли, влить ложки 2—3 макаваго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать остальную муку, выбить хорошенько такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать еще разъ подняться. Потомъ раскатать тѣсто, переложить его на масломъ смазанный листъ, положить начинку, защипать, дать подняться, смазать кипяткомъ или масломъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и немного муки или швомъ; если сладкіе пироги, то смазать медомъ, вставить въ горячую печь; вынувъ изъ печи, смазать масломъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 фунта муки. | $\frac{1}{4}$ стак. масла подсолнечнаго, макаваго
 $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ стакана воды. | или орѣховаго.
 $1\frac{1}{2}$ золотника дрожжей. | Пива или чего другаго смазать тѣсто.

2796) Плотное тѣсто на дрожжахъ жареное въ маслѣ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано выше въ № 2795, только по-миле, чтобы пирожки нужно было дѣлать въ рукахъ, обсыпая руки лукою, начинить пирожки, дать имъ подняться на столѣ посыпанномъ мукою, поджарить ихъ въ стаканѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла предварительно вскипяченнаго. Прежде чѣмъ опустить пирожки въ раскаленное масло, можно каждый пирожокъ обмакнуть въ кларъ № 2834.

2797) Тѣсто на скорую руку съ кремертартаромъ. 6 стакановъ муки, около 2 стакановъ теплой воды, въ томъ числѣ отъ 2 до 4 ложекъ какого нибудь постнаго масла, но лучше орѣховаго или макаваго, полстоловой ложки соли, размѣшать выбить хорошенько до гладкости и до пузырьковъ, всыпать 1 чайную ложку кремертартара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки натрума бикарбонкума, размѣшать хорошенько, тотчасъ выложить на столъ, раздѣлить на равныя части, растягивать руками кружочекъ величиною въ блюдечко, наложить на каждый кружочекъ приготовленную начинку, защипать, класть на листъ смазанный масломъ, смазать масломъ съ водою, вставить въ печь.

2798) Тѣсто на дрожжахъ заварное. Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ золотника сухихъ дрожжей, распушенныхъ въ $\frac{3}{4}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ стак. муки, дать подняться, потомъ выбить хорошенько, посолить, обдать $1\frac{1}{4}$ стак. кипятка, вымѣсить хорошенько, влить масла, какъ сказано въ № 2795, всыпать, если надо сахара и остальную муку, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться еще разъ, смазать масломъ или пивомъ, вставить въ горячую печь.

2799) Пирогъ съ вазигюю, рисомъ и рыбою. Вазигу с вечера намочить въ водѣ; на другой день вымыть, налить чистой водою и варить, пока не сдѣлается

мягкою и прозрачною, положивъ соли, англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ луковички; откинуть на рѣшето, можно перелить холодною водою, мелко изрубить, положить соли; отдѣльно приготовить рисъ, см. примѣчаніе отдѣла VII, сварить рисъ въ водѣ съ 1 луковичкою, петрушкою и 1 ложкою масла; прибавить ложку рыбнаго бульона, укропъ, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; $\frac{3}{4}$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, помного посоленной, посыпанной простымъ перцомъ и въ салфеткѣ осушенной муки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, покрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, поставить въ печь на 1 часъ приблизительно см. № 2795.

Выдать: *На тѣсто:*
 $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами.
3 ложки масла, соли.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фунта муки.

На фарш:
Отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта вазиги.
1 стак. риса.
 $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта рыбы, укропъ.
Зеленой петрушки $\frac{1}{4}$ стак. масла.
1 петрушка, 1 луковичку.
Простаго перцу зерна 2 и соли.

2800) Пирогъ съ вазигюю и рыбою. Приготовить пирогъ, какъ сказ. въ № 2798 и 2795. Вазиги $\frac{3}{8}$ фун. и 2 фунта рыбы.

2801) Пирогъ съ вазигюю и рисомъ. См. № 2799 и 2795, $\frac{3}{4}$ фун. риса и $\frac{1}{4}$ фун. вазиги.

2802) Пирогъ съ рисомъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ. См. № 2799 и 2795. 1 фун. риса, 2—4 луковички и $\frac{1}{4}$ стак. масла.

2803) Пирогъ съ саго и семгою. Отварить въ водѣ стаканъ бѣлаго саго, какъ сказ. въ прим. о пирогахъ отдѣла VII, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, посолить, стѣшать съ 2 ложками масла, укропомъ, положить рядъ саго на раскатанное тѣсто; на него рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть саго и наконецъ тѣстомъ, смазать водою, посыпать сахаромъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1\frac{1}{8}$ ст. бѣлаго саго, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. | Укропъ, соли, перцу.
 $\frac{1}{4}$ ст. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. семги. | На тѣсто выдать отдѣльно.

2804) Пирогъ со свѣжею капустою. 2 кочна капусты средней величины намочить, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить 3—6 ложекъ масла, кто любитъ, 1 мелко изрубленную луковичку, поджарить мѣшая до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить соли, перцу, зеленого укропу, начинить пирогъ.

Выдать: 2 кочна капусты, средн. велич. | Перца, зеленого укропа, соли.
1—2 луков., $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. масла. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

2805) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою. Приготовить капусту, какъ сказ. въ № 2804. Между капустою положить рядъ какой угодно (2 фунта) рыбы: сига, щуки, судака, лососины, осетрины и пр., которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть все кости, наръзать кусками, посолить, обсыпать простымъ перцомъ, завернуть туго въ чистое полотенце, дать полежать такъ часа съ два.

2806) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою. Поджарить 1 мелко изрубленную луковичку, съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. масла, положить 3 стакана выжатой кислой капусты, мелкаго простаго и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч., наръзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

Выдать: 3 стак., т. е. 1½ ф. капусты. | 1½—2 фунта рыбы.
 1/3 стакана постного масла. | 5 зеренъ англійскаго перца.
 5 зер. простата перца, 1 лук. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2807) Пирогъ съ кислотою капустою и грибами. Приготовить какъ сказ. выше № 2806, только вмѣсто рыбы употребить 1/4 фун. сушеныхъ грибовъ, которые сперва сварить, мелко изрубить, поджарить съ лукомъ, въ 1/4 стак. масла, смѣшать съ капустою начинить пирогъ.

2808) Пирогъ съ тѣльнымъ, визигою и рыбою. Взять на тѣльное, т. е. на рыбный фаршъ 2—3 фун. судака или щуки, сплать мясо съ костей, поджарить слегка въ 3—4 ложкахъ орѣховаго или макаоваго масла, мелко изрубить, прибавить 1—2 мелко изрубленныхъ луковицы, которыя можно сперва поджарить въ томъ же маслѣ, всыпать соли, простата перца, зеленого укропа и кто любитъ немного мучк. орѣха. 1/8 фун. визиги намочить с вечера въ холодную воду, на другой день сварить въ чистой водѣ съ морковью, луковицею, 2—3 зерна англ. перца, дать водѣ стечь, мелко изрубить, посолить, смѣшать съ рыбнымъ фаршемъ, прибавить масла, наложить этого фарша на раскатанное тѣсто, на фаршъ положить накую угодно рыбу которую предварительно вымыть, вычистить, посолить, осматъ простымъ перцомъ, завернуть потуже въ чистую салфетку, чтобы выжать сырость; сверху покрыть тѣмъ же фаршемъ, далѣе поступить, какъ сказ. въ № 2795.

Выдать на тѣльное: | 1—2 луковицы, соли, простата перцу,
 2—3 фунт. судака или щуки. | укропу.
 3—5 ложекъ орѣховаго или ма-
 коваго масла.

2809) Пирогъ съ тѣльнымъ, угремъ или сигомъ. Приготовить тѣльное, какъ сказ. въ № 2808. Тѣсто раскатать не слишкомъ тонко, разложить половину тѣла-паго, наверхъ рядъ въ куски парѣзаннаго и распластаннаго угря или сига, которые за часъ или два до употребленія вычистить, вымыть, посолить, посыпать слегка мелко-истолченными простыми перцомъ, завернуть туго въ салфетку. Сверху рыбы положить начинку, накрыть тѣстомъ, дать немного подняться, если тѣсто дрожжевое, смазать масломъ съ водою, вставить въ горячую печь, на 3/4 часа, остерегаться подать сырымъ.

2810) Пирогъ съ грибами. 1/2 фунта сушеныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, посолить, положить перцу.

Выдать: 1/2 фунта сушеныхъ грибовъ. | 1/3 стакана постнаго масла.
 1—2 луковицы, соли, перцу. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2811) Пирогъ съ грибами и визигою. 1/4 фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить. 1/2 стакана риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковцею, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками прованскаго масла; 1/3 фунта сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигою и рисомъ, вынуть изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 3 ложкахъ прованскаго масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, нафаршировать пирогъ или пирожки изъ приготовленнаго постнаго тѣста № 2795.

Выдать: 1/4 ф. визиги, 1 морковь. | 1/2 ст. риса, 3 гвоздики, 1 петрушку.
 1/2 петрушка, 1/2 сельдерей, 1/2 перся. | 2 луковицы, 1/3 ст. постнаго масла.
 5—6 зеренъ англійскаго перца. | 2 фунта муки.
 Соли, 1/4 ф. сушеныхъ грибовъ. | 3 ложки масла, соли, дрожжей.

2812) Пирогъ съ грибами и рисомъ. 1/2 фунта сушеныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 4 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, еще слегка поджарить, посолить, положить перцу, смѣшать съ развареннымъ рисомъ (1 стак.), который можно сварить на грибномъ бульонѣ, начинить пирогъ изъ тѣста № 2794, 2795 или 2798.

2813) Пирогъ съ гречневою кашею, съ грибами или рыбою. 1 фунтъ крупы истолочь слегка, сварить изъ нея крутую кашу, 2—3 мелко изрубленныхъ луковицы слегка поджарить въ 1/3 стак. масла, съ 1/4 фун. мелко изрубленныхъ, отварныхъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, смѣшать съ кашею, начинить пирогъ. Или вмѣсто грибовъ смѣшать съ кашею очень мелко изрубленную рыбу — щуку, судака, окуней (всего фунта 1½—2) посолить, посыпать перцомъ, поджарить все слегка съ мелко-изрубленною луковицею.

2814) Пирогъ со свѣжими грибами. Полную глубокую тарелку шляпокъ молодыхъ боровиковъ, положить въ кастрюлю, пересыпать солью, немного перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на плиту; когда грибы осядутъ, положить въ нихъ ложки двѣ масла и немного грибнаго бульона изъ 1 сушеного грибка, прокипятить хорошенъко, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить, начинить пирогъ.

2815) Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами см. № 1058.

Пирожки.

Примечаніе. Пирожки дѣлаются изъ того же тѣста, какъ и пироги, т. е. изъ тѣста № 2794, 2795, 2797, 2798, ихъ можно также и жарить въ маслѣ, какъ сказано въ № 2795. Начинки надо брать вдвое меньше, чѣмъ на пироги.

2816) Пирожки со свѣжюю капустою см. № 2804.

2817) Пирожки съ рисомъ см. № 2802.

2818) Пирожки съ рисомъ и визигою см. № 2801.

2819) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою см. № 2799.

2820) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ см. № 2810.

2821) Пирожки съ грибами и визигою см. № 2811.

2822) Пирожки съ грибами и рисомъ см. № 2812.

2823) Пирожки со свѣжими грибами см. № 2814.

2824) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами см. № 2813.

2826) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами см. № 1058.

2827) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками см. № 1056.

2828) Пирожки съ саго и семгою см. № 2803.

2829) Пирожки растеган со свѣжими сельдями. 2—3 мелко изрубленные луковицы поджарить въ 1/3 стак. прованскаго или скоромнаго масла, смѣшать съ очищенными свѣжими сельдями (шт. 12), разрубанными вдоль пополамъ; приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочками, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою.

2830) Пирожки растеган съ рыбнымъ фаршемъ и семгою. Приготовить начинку см. № 2808, 1 фунтъ семги парѣзать ломтиками. Приготовить тѣсто

на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фарша, потомъ ложикъ семги, сверху опять фаршъ, заворачивать такъ, чтобы середина осталась открытою и т. д. Подавая посыпать семгу простымъ перцомъ.

2831) Пирожки растегаи съ жаренымъ лукомъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочки, положить на каждый кружокъ тѣста лукъ мелко изрубленный и поджаренный въ маслѣ съ солью и немного перцомъ, (луковицъ 12—15, $\frac{1}{3}$ стакана масла) далѣе поступить, какъ сказано выше въ № 2830.

2832) Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ. Сварить 20 раковъ, очистить ихъ. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ прованскаго масла, развести 2 ложками рыбнаго бульона, вскипятить, процѣдить. — $\frac{1}{2}$ ложки муки смѣшать съ 2 ложками этого процѣженного масла, развести стаканомъ рыбнаго бульона вскипяченнаго съ оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятить нѣсколько разъ, сложить изрубленные раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленную или изжаренные боровики или шампиньоны, мушкатнаго орѣха, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ постныхъ продажныхъ булочекъ, срезать крышечки, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ, каждую булочку вымазать внутри раковымъ масломъ, пафаршировать приготовленнымъ фаршемъ, накрыть крышечкой, смазать раковымъ масломъ, посыпать истолченными сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 20 раковъ, $\frac{1}{2}$ ф. рыбы	$\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла.
3—4 боровика или шампиньона.	Зеленой петрушки.
$\frac{1}{2}$ ложки муки.	Булочекъ штукъ 12—15.

2833) Пирожки съ морковью. 5—6 шт. средней величины моркови, вычистить, сварить до-мягка въ водѣ, вынуть, изрубить мелко, посолить, смѣшать съ ложкою хорошаго масла, начинить пирожки.

2834) Кляръ. 1 стаканъ воды или лучше пива, столовую ложку прованскаго или орѣховаго масла, полчайной ложечки соли размѣшать такъ, чтобы вышло тѣсто, жидкое какъ на блинчики. Въ этотъ кляръ или тѣсто обжаривать пирожки и тотчасъ класть ихъ на ситечки, на раскаленное уже масло, поджарить съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить и подрумянить. Подавая можно посыпать зеленою высушеною въ маслѣ петрушкою, которую приготовить слѣд. образ.: 3 горсти листьевъ свѣжей петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, размѣшать съ ложкою горячаго макаго, орѣховаго или прованскаго масла, вставить въ духовую печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли и сдѣлались рассыпчатыми.

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постные соусы къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пудингамъ.

Примечаніе. Для постныхъ соусовъ употребляется масло орѣховое, подсолнечное, мяквое, прованское, миндальное.

Вѣтлый соусъ для заправки всякаго блюда. Влить въ кастрюлю 3—4 ложки орѣховаго или другаго постнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. крупн. муки, поджарить слегка мѣшал, развести по пемтогу, не переставая мѣшалъ $2\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго или грибаго бульона, или бульона изъ кореньевъ такъ, чтобы соус вышелъ не гуще жидкой сметаны, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Потомъ уже положить или сокъ изъ лимона, или ложикъ лимона безъ зеренъ, или яблочной сои, или пемтого шампиньонной сои, или 5—6 мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, смотря по тому на что соусъ назначается.

Желтый сахаръ для заправки краснаго соуса см. № 270.

2835) Соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ. Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарезать мелко, поджарить слезка въ 2 ложкахъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать 2 ложки муки, поджарить, размѣшать, развести $2\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, влить уксусъ или лимонный сокъ или сокъ изъ крыжовника или яблочной сои, положить 2—4 куска сахара такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кисло-сладкаго вкуса, прокипятить, процѣдить, облить имъ рыбу, часть подать въ соусникѣ.

2836) Соусъ красный къ рыбѣ. Полную ложку поджаренной муки № 271 смѣшать съ 2 ложками подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соуса было передъ отпускомъ до $2\frac{1}{2}$ стакановъ, прокипятить хорошенько, положить приготовленнаго жженого сахара № 270, вскипятить, процѣдить, положить лимоннаго сока, полную ложку каперцевъ или 1 полную ложку вдоль разрезанныхъ корнишеновъ, или полную ложку маринованныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ лимона нарезаннаго ломтиками безъ зеренъ, куска 2—4 сахара, разъ вскипятить и горячимъ облить жареные рыбы котлеты или жареную и даже вареную рыбу. Можно прибавить отъ полстакана столоваго вина; въ такомъ случаѣ взять менше рыбнаго бульона.

2837) Соусъ красный съ трюфелями. Ложку поджаренной муки № 271 вскипятить съ 2 ложками масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканамъ рыбнаго бульона, положить жженого сахара № 270, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона и 5—6 шт. мелко нарезанныхъ трюфелей, прокипятить, облить варенымъ судакомъ и про.

2838) Соусъ крѣпкій къ рыбѣ. См. № 272.

2839) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ. 3—6 соленыхъ огурцовъ нарезать продолговатыми небольшими кусочками; 1 ложку поджаренной муки № 271 вскипятить

тять съ 2—3 ложками подсолнечнаго, наковаго или др. какого масла, съ мелко изрубленною зеленою петрушкою, 2 стаканами бульона, $\frac{1}{2}$ стаканомъ огуречнаго раствора, прибавить, кто хочетъ, еще грибаго бульона и немого жженаго сахара № 270, прокипятить, —подавать съ разварною и жареною рыбою. Подавая всыпать укропа.

2840) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ. Въ 2-хъ ложкахъ масла поджарить ложку поджареной муки № 271, а также 6 вымытыхъ, очищенныхъ отъ костей и мелко изрубленныхъ сарделекъ, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами рыбаго бульона, прокипятить, положить 2—3 ломтика лимона, влить до $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина, подогрѣть, подавать къ картофельнымъ котлетамъ, къ разварному картофелю и проч.

2841) Соусъ изъ селедки. 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею; 2—3 ложки масла смѣшать съ 1 ложкою поджареной муки № 271 и съ селедкою съ лукомъ, поджарить, влить $2\frac{1}{2}$ стак. рыбаго бульона, немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить разварной картофель, картофельныя котлеты и проч.

2842) Соусъ кислосладикій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ. Двѣ ложки поджаренной муки прожарить въ 2—3 ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ или водою вскипяченною съ лукомъ, кореньями и специями, положить жженаго сахара, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, влить рюмку вина, положить 3—4 куска сахара, уксусъ или лимоннаго сока, $\frac{1}{2}$ стак. обваренаго кишмиша и кто любитъ $\frac{1}{4}$ стак. сладкаго очищеннаго миндаля, разъ вскипятить.

2843) Соусъ горчичный къ рыбамъ. 1 ложку горчицы, $\frac{1}{2}$ ложки муки, 1—2 ложки масла заварить 2 стаканами воды вскипяченною съ лукомъ, кореньями и специями, размѣшать до гладкости, вскипятить, процѣдить, влить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина, положить ломтики лимона, 2—3 куска сахара, можно прибавить ложки 2 кабардовъ, вскипятить, облить судака, лина, осетра, форель и проч.

2844) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ. Взять полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ, очищенныхъ и мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, соли, ложку масла, ложку сухой, истолченной просѣянной булки, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, смѣшать, развести чистою кипяченою водою, или вскипяченною съ лукомъ, кореньями и специями, размѣшать, облить вареную или печеную рыбу. Соусъ этотъ готовится передъ самымъ отпускомъ.

2845) Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи. $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ложки какого угодно, но лучше орѣховаго или прованскаго масла, развести стаканомъ воды, прокипятить, влить полбутылки бѣлаго вина, прибавить соль изъ поллимона, куска 2—4 сахара, вскипятить, процѣдить, облить цвѣтную капусту, спаржу и пр.

2846) Соусъ изъ луковиць съ тминомъ. 5—6 луковиць разрѣзать, обдать 2—3 стаканами кипятка, разварить, протереть сквозь сито. Ложку поджареной муки поджарить еще въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ протертымъ соусомъ, прибавить $1\frac{1}{2}$ ложки тмина и жженаго сахара, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ рыбнымъ котлетамъ.

2847) Кислосладикій соусъ изъ лука. Ложку поджареной муки № 206, еще поджарить слегка съ 2—3 ложками масла, развести 2 стак. воды, въ которой сварить сперва 3 большихъ, мелко нарѣзанныхъ луковиць, прибавить уксуса, соли, жженаго сахара № 270, вскипятить, протереть сквозь сито, всыпать зелени; соусъ этотъ долженъ быть кислосладикій; подавать его съ разварнымъ картофелемъ, рыбными котлетами и проч.

2848) Соусъ голландскій. $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2—3 ложки масла растереть, развести 3 стак. рыбаго бульона, прокипятить хорошенъко, безпростапно мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить; положить 2—3 ломтика лимона или двѣ ложки маринавалнаго крыжовника, $\frac{1}{4}$ мушкатнаго орѣха или $\frac{1}{4}$ ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, вскипятить, облить разварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

2849) Соусъ съ лимоновъ. $\frac{1}{2}$ стак. муки смѣшать съ 2—3 ложками масла, развести $2\frac{1}{2}$ стак. рыбаго бульона, положить лимонной цодры, прокипятить хорошенъко, процѣдить, влить лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона, рюмку хереса, 2—3 куска сахара, соли, подогрѣть, облить разварную щуку, судака, форель и т. д.

2850) Соусъ изъ хрѣна. $\frac{1}{4}$ ложки муки, ложку масла вскипятить съ 2 стак. воды или рыбаго бульона, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна, ломтикъ лимона безъ зеренъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, подавать къ разварной крупной рыбѣ.

2851) Соусъ грибною къ котлетамъ. Двѣ ложки поджареной муки № 271 вскипятить съ 2—3 ложками масла, развести $2\frac{1}{2}$ стак. грибаго бульона, сваренаго изъ 3—4 грибовъ и 2 цѣльныхъ луковиць, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованные грибы, соли, 1—2 куска сахара, лимоннаго сока, зелень; облить картофельныя, рисовыя или рыбныя котлеты.

2852) Соусъ изъ вишенъ къ жареной рыбѣ. $\frac{3}{4}$ стак. шуре изъ вишенъ поджарить въ $1\frac{1}{2}$ стак. соуса изъ подъ печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины; положить $\frac{1}{2}$ верхка корицы, 5—6 штукъ крупно истолченной гвоздики, если надо 2—3 куса сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1—2 рюмки хереса или мадеры, подавая облить ломтиками нарѣзанную вышепоменованную печеную рыбу.

2853) Соусъ изъ красной смородины къ жареной рыбѣ. $1\frac{1}{2}$ стак. очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. вина, стаканъ соуса изъ-подъ крупной печеной рыбы, немного корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, всыпать чайную ложечку картофельной муки размѣзанной съ ложкою холодной воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить печеную рыбу.

2854) Соусъ холодный изъ горчицы къ маюлезамъ, заливнымъ и винигретамъ, см. № 341.

2855) Соусъ провансаль къ рыбѣ въ родѣ мусса № 344.

2856) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ. Приготовить какъ сказано въ № 342, только безъ желтковъ.

2857) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налимю или угрю, см. № 327.

2858) Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ, см. № 301.

2859) Соусъ сборный къ рыбѣ холодной, см. № 343.

2860) Сарептская горчица, см. № 312.

2861) Соусъ къ рыбнымъ пантетамъ, см. № 345.

2862) Соусъ изъ краснаго вина къ пудингу, см. № 350.

2863) Соусъ изъ вишенъ къ пудингу, см. № 351.

2864) Соусъ изъ салва къ пудингу, см. № 352.

2865) Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу, см. № 353.

- 2866) Соусъ изъ сиропа къ пудингу, см. № 354.
2867) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю, см. № 360.
2868) Соусъ изъ клюквы къ пудингу, см. № 357.
2869) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ. 1 ложку прованскаго масла размѣшати со столовою ложкою муки, развести 2½ стак. воды, размѣшати, всыпать 1/8 фунта шоколада, 1/4 стак. сахара, прокипятить хорошенъко.
2870) Маковое молоко или конопяное, см. № 361.
2871) Соусъ съ ромомъ къ пудингу и рисовымъ котлетамъ, см. № 362.
2872) Соусъ изъ яблоковъ къ яблочному и рисовому пудингу, см. № 364.
2873) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ см. № 365.
2874) Сирокъ см. № 366.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

2875) Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ и соусомъ. Взять 6—9 рѣпъ, срезать отростки, обмыть и на срезывая кожи отварить въ водѣ; срезать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, растереть ее съ 2—3 ложками орѣховаго масла, положить ¾ стак. тертой булки, соли, куска 3—4 сахара, мушкатнаго орѣха, 1/3 стак. перебранной и обваренной коришки и 2/3 стак. вина или воды съ виномъ, размѣшати, пафаршировать рѣпу, покрыть срезанною верхушкою, смазать медомъ размѣшаннымъ съ водою, осыпать сухарями, вставить въ печь. Подавая облить соусомъ № 362.

2876) Рѣпа фаршированная съ кисло-сладкимъ соусомъ. Съ 6—9 рѣпъ или брюкъ срезать отростки, вымыть хорошенъко и на срезывая верхней кожицы, сварить въ водѣ. Когда поспѣетъ, срезать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, оставляя стѣнки, размять половину вынутой мякоти, прибавить къ ней сарачинскаго пшена, котораго съ 1/2 стакана перемять въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ и сварить въ водѣ отдѣльно; прибавить 2—3 ложки орѣховаго масла, соли и немного сахара, размѣшати, начинить рѣпу, накрыть крышечками, смазать каждую масломъ, положить на сотейникъ масломъ вымазаннымъ, поставить въ печь на 1/2 часа. Подавая облить кисло-сладкимъ соусомъ № 2842 или грибнымъ соусомъ № 2351.

2877) Цветная капуста съ сухарями или съ соусомъ. 3—6 головокъ цветной капусты очистить отъ зеленыхъ листочковъ, помочить въ воду часа на два, потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо и подавая облить или орѣховымъ масломъ поджареннымъ съ сухарями до-красна, или облить соусомъ № 2845.

2878) Спаржа съ сухарями или съ соусомъ. Приготовить спаржу, какъ сказано въ № 447, подавая облить орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или соусомъ № 2845, или соусомъ съ ромомъ № 362.

2879) Тушеная свѣжая капуста къ рыбѣ и рыбнымъ котлетамъ. 1—2 кочна свѣжей капусты нашпиговать, посолить, немного погодя выжать, поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго масла, влить 1/2 стак. рыбнаго бульона, положить полложки муки, соли, немного сахара и уксуса, по лучше яблочной сои, чтобы была пріятная кислота, тушить до готовности. Подавать съ жареною рыбою или съ рыбнымъ котлетами.

Капуста фаршированная рисомъ и грибами. Отдѣлить отъ кочня всѣ листья, положить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать постоять. Когда листья сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ осторожно на рѣшето, затѣмъ брать каждый листъ отдѣльно, накладывать на него фаршъ, свернуть, перевязать шпиркой, поджарить въ 1/4 стакана горчичнаго масла, осыпать 3—4 истолченными сухарями, подавать. Фаршъ же

приготовить слѣд.: стаканъ риса разварить въ водѣ, смѣшать съ $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ сваренныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, поджаренныхъ съ луковицею, посолить.

Въ скоромный день вмѣсто грибовъ положить мелко изрубленной говядины поджаренною съ лукомъ и грибами; нафаршированную капусту поджарить слегка на сковородѣ, облить затѣмъ сверху стаканомъ сметаны, запечь въ духовой печи.

2880) Тупоная кислая капуста. Фунта $1\frac{1}{2}$ —2 кислой шинкованной капусты сполоснуть холодною водою, выжать, положить въ кастрюльку, начинъ грибнымъ бульономъ свареннымъ изъ 3—6 сушеныхъ грибовъ, положить мелко нашинкованные грибы, 1—2 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простаго перца, посолить, сварить до готовности, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки поджаренной въ 2—3 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать, варить подъ крышкою до готовности.

2881) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ. 1—2 кочия капусты очистить, вскипятить два раза; откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и начинить ее слѣд. фаршемъ: изъ $\frac{1}{2}$ фунта гречневой крупы сварить кругую гречневую кашу, положить въ нее $\frac{1}{8}$ стак. орѣхового или макового масла, помпюго соли, и мелко нашинкованные грибы, нафаршировать этою кашею листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду намазанную масломъ, смазать капусту масломъ, осыпать сухарями и поджарить ее. Подавая облить слѣд. соусомъ: 6—8 блыхъ суповыхъ грибовъ сварить съ солью, луковицею и 2—3 зернами прост. перца. Поджарить 2 ложки масла съ мелко изрубленною луковицею и ложкою муки, развести $2\frac{1}{4}$ стак. грибнаго бульона, прокипятить хорошенъко, положить нашинкованные грибы, вскипятить и облить капусту.

2882) Солянка изъ кислой капусты. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 2—4 ложкахъ масла, положить $1\frac{1}{2}$ фунта кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенные кислые яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, переложить на сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ ислеченой рыбы щуки, сига, судака, осетрины или вареной лососины, посыпать помпюго перцомъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, даже трюфелями, облить соусомъ изъ поды печеной рыбы, заколеровать въ печи, подавать на той же самой сковородѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Выидать: $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст. | 2 огурца, 10 корнишоновъ.
 $1\frac{1}{2}$ —2 ф. рыбъ, 1—2 луковицы. | 10 оливокъ, 10 марин. грибовъ.
 1—2 яблока, $\frac{1}{2}$ ложка муки. | (1—2 трюфеля), $\frac{1}{8}$ стак. масла, 1—2 сухари.

2883) Картофель печеный.

2884) Картофель съ селедкой или съ сардельками. $\frac{3}{4}$ гарнца свареннаго и очищеннаго картофеля нарезать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки или 6 сарделекъ очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1—2 мелко изрубленныхъ луковицы въ 3—4 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою и картофелемъ, посыпая немного толченымъ аяг. и простымъ перцомъ, сверху посыпать тертою булкою, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

2885) Картофель фаршированный грибами. Очищенные и отваренные боровики свѣжиде или суповые $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубить. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $\frac{1}{2}$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, ложки 2—3 грибнаго бульона, размѣшать. Взять очищеннаго и вымытаго, крупнаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину, на-

полнить приготовленною массою, накрыть срезанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить грибнымъ бульономъ, сварить до мягкости.

2886) Картофель фаршированный кильками. Отобрать шт. 30 самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее слѣд. массою; взять половину вынутаго изъ средины картофеля, растереть его, положить 6—8 шт. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, и шт. 6—12 мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать масломъ, осыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы поджарились. Подавая облить соусомъ слѣд.: 1—2 ложки масла поджарить съ 1 луковицею, смѣшать съ ложкою муки, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить.

2887) Картофель жареный. $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля сварить, очистить, поджарить въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стаканѣ масла.

Или сварить, очистить, смазать масломъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ обжарить въ маслѣ.

Или очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ до половины готовности, вынуть друшлаковою ложкою, нарезать ломтиками, обмакнуть въ кларь № 2834, осыпать толченою булкою, поджарить въ маслѣ.

Или очистить, перемыть, нарезать ломтиками, осушить въ салфеткѣ. Вскипятить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. масла, вымыть картофель, изжарить до готовности.

Подавать къ жареной рыбѣ.

2888) Картофельныя крокеты. Очистить и сварить $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, горячей тотчасъ размять деревяннымъ пестикомъ, всыпать съ $\frac{1}{3}$ стак. муки, посолить, слѣлать крокеты, т. е. круглые продолговатые пирожки, обвалить ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ $\frac{1}{3}$ стак. масла или придать имъ форму котлетъ.

Подавая:

- 1) Облить грибнымъ соусомъ № 2851.
- 2) Или соусомъ изъ селедки № 2841, всыпавъ въ соусъ зеленого укропу.
- 3) Или кислосладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 2842.
- 4) Или кислосладкимъ соусомъ съ лукомъ № 2847.
- 5) Или вишневымъ соусомъ № 2852.
- 6) Или соусомъ изъ красной смородины № 2853.
- 7) Соусомъ изъ сарделекъ или аяг-соусомъ № 2840.
- 8) Или подать ихъ съ зеленымъ горошкомъ № 2893.

2889) Картофель съ лососиною. Сыраго картофеля шт. 30 и 1 фун. сырой лососины нарезать ломтиками, посолить, уложить рядами въ сотейникъ, поресыпая каждый рядъ истолченными постными сухарями облить 3—4 ложками горчичнаго масла, замечъ. Подать отдѣльно перецъ.

2890) Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки. Шт. 30 картофеля сварить, протереть сквозь рѣшето; изрубить мелко 1—2 селедки смѣшать съ картофелемъ, посолить, посыпать перцомъ, лукомъ, облить 2—4 ложками горчичнаго масла, размѣшать, переложить на сотейникъ, засыпать 3—4 истолченными сухарями, испечь.

2891) Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ и макаронами. Сварить $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, очистить его, подавая облить масломъ, до красна поджареннымъ съ лукомъ ($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. масла, 2—4 луковицы или зеленого лука), смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. отваренныхъ итальянскихъ макаронъ.

2892) Разварной картофель съ соусомъ. Перемыть 1 гарнецъ картофеля, залить холодною водою, посолить, сварить до готовности, очистить, подавая облить:

- а) Соусомъ краснымъ № 2836 или
- б) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2839.

- в) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусомъ № 2840.
- г) Соусомъ изъ селедки № 2841.
- д) Соусомъ кисло-сладкимъ съ виномъ № 2842.
- е) Горчичнымъ соусомъ № 2843.
- ж) Грибнымъ соусомъ № 2851.
- з) Подать отдѣльно соусъ холодный изъ горчицы № 341.
- и) Подать отдѣльно соусъ изъ сарделекъ № 342.
- й) Соусъ изъ икры № 301.
- к) Соусъ сборный № 343 или
- л) Кисло-сладкй соусъ изъ лука № 2847.

2893) Зеленый сушеный горошекъ. 1 стаканъ, т. е. $\frac{1}{3}$ фун. зеленого сушеного горошка перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, чтобы едва покрыло; когда закипитъ, посолить, положить цѣльную луковицу, 1 сушеный грибъ, 1—2 куса сахара, варить на легкомъ огнѣ до готовности, положить чайную ложечку муки, размѣланную съ $\frac{1}{2}$ ложкою прованскаго масла, вскипятить, подавать.

- а) Съ жаренымъ картофелемъ № 2887.
- б) Съ картофельными котлетами № 2888.
- в) Съ грибными котлетами № 2900.
- г) Съ рыбными котлетами № 2913.
- д) Или приготовить горошекъ изъ тройной пропорціи, т. е. изъ 1 фунта и подать отдѣльно съ гречками, поджаренными въ прованскомъ маслѣ.

2894) Тушонныя яблоки къ жареной рыбѣ. 6—10 несладкихъ яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, немного толченой корицы, тушить подъ крышкою до мягкости, прибавить ложки двѣ соуса изъ подъ рыбы, и, кто хочетъ, рюмку вина.

Можно употребить для этого и сушонныя яблоки.

2895) Соусъ изъ русскихъ бобовъ. 2 стакана бѣлой фасоли или бобовъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить немного горячою водою, положить соли, ложки двѣ масла, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда будетъ почти готово, положить ломтика два лимона безъ зеренъ или немного уксуса, 1—2 куса сахара, сварить до готовности, всыпать зелени, подавать къ рыбнымъ котлетамъ или просто къ салату.

2896) Течевница съ гречками. 2 стак., т. е. 1 фунтъ течевицы перемыть, налить водою, вскипятить, положить 2 очищенныя луковицы и одну морковь, посолить, сварить до готовности, откинуть на рѣшето; 1 мелко изрубленную луговинку поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ течевицею, всыпать соли, перцу, душистаго орѣху, ложку уксуса, подавать съ гречками.

2897) Фаршированныя артишоки. Очистить штукъ 12—15 артишокъ, сварить въ кипяткѣ съ немногою солью и приготовить для нихъ слѣдующій фаршъ: очистить и изрубить $\frac{1}{2}$ фунта шариотокъ и штукъ 10—12 свѣжихъ шампиньоновъ поджарить въ кастрюлѣ въ 3—4 ложкахъ макового масла, прибавить изрубленнаго укропу, соли, немного лимоннаго сока и столько толченой булки, чтобы масса была не очень густа; разгѣпать все хорошенько, пачинить этимъ фаршемъ артишоки, изъ которыхъ должна быть вынута внутренность; положить на листъ, намазаннй масломъ, скрошить масломъ, обсыпать толченой булкой и дать зарумяниться. Соусъ къ фаршированнымъ артишкамъ слѣдующій: положить на сковороду 3—4 чайн. ложечки сахара, смочить ихъ водою и, не переставая мѣшать, поджечь на огнѣ до-

красна, затѣмъ разбавить 3 ложками воды, прибавить напичкованные и въ маслѣ поджаренныя трюфели прокипятить, потомъ влить 1 стаканъ мадеры или бѣлаго вина; подавать въ соусникѣ.

2898) Червячки изъ сушеного бѣлаго гороха. Разварить фунта 2 простаго гороха т. е. стакана 4, слить воду до суха, протереть горохъ сквозь рѣшето прямо на блюдо, посолить, облить горчичнымъ соусомъ № 341 съ зеленымъ лукомъ и перцомъ.

2899) Жареные грузди. Взять моченые грузди (шт. 12—15), сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ ($\frac{1}{4}$ стак.), подавать къ жареной рыбѣ, къ жареному или вареному картофелю.

2900) Котлеты изъ грибовъ. Взять $\frac{1}{4}$ фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса сварить въ водѣ съ солью и петрушкою, откинуть на рѣшето, смѣшать съ грибами, всыпать душистаго орѣху, сдѣлать котлеты, осыпать ихъ слегка мукою или каждую котлетку окунуть въ кляръ № 2834, изжарить въ маслѣ (съ $\frac{1}{2}$ стак.), подавать съ зеленымъ горошкомъ № 2893.

2901) Грибы къ водкѣ или блинамъ. Бѣлые сушеные грибы вымыть, сварить въ водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью, простымъ перцомъ, пересыпать на маленькую тарелочку, огарпировать мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ.

2902) Жареные грибы. Полную тарелку бѣлыхъ, красныхъ и пр. грибовъ очистить, перемыть, разрѣзать пополамъ или на 4 части, обвалять въ мукѣ, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стак. масла съ мелко изрубленною луговинкою, посолить, посыпать простымъ перцомъ, зеленымъ укропомъ, подавать отдѣльно или съ картофельными котлетами № 2888.

2903) Жареные рыжички, см. № 487.

2904) Сушонныя бѣлые грибы къ закускѣ. 12—18 сухихъ грибовъ вымыть, сварить въ водѣ съ лавр. лист. и перцомъ, дать стечь водѣ, осушить полотенцемъ, обвалять цѣльные грибы въ клярѣ № 2834, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ масла.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Рыбы.

Примечаніе. См. примѣчаніе VII отдѣла.

2905) Щука вареная подь соусомъ съ картофелемъ. Приготовить, какъ сказано въ № 898, подавая облить:

- 1) Соусомъ голландскимъ № 2848.
- 2) Соусомъ съ лимономъ № 2849.
- 3) Кислосладкимъ № 2842.
- 4) Вѣликимъ № 2835.
- 5) Краснымъ № 2836.
- 6) Краснымъ съ трюфлями № 2837.
- 7) Соусомъ крѣпкимъ № 272.
- 8) Соусомъ изъ огурцовъ № 2839.
- 9) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2840.
- 10) Соусомъ изъ хрѣна № 2860.
- 11) Или подать отдѣльно хрѣнъ съ соусомъ.
- 12) Или разварной картофель и горчичный соусъ № 2843.

2906) Щука вареная подь соусомъ съ хрѣномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 900, но не класть только сметаны и вмѣсто скоромнаго взять постнаго масла.

2907) Щука вареная въ чешуѣ. Приготовить, какъ сказано въ № 901.

2908) Зразы изъ щуки. Приготовить, какъ сказано въ № 902, только безъ яицъ и вмѣсто скоромнаго, взять постнаго масла. Подать съ супоннымъ горчичкомъ № 2893.

2909) Щука подь желтымъ соусомъ съ шафраномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 903.

2910) Щука подь краснымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 904.

2911) Щука подь сѣрымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 906.

2912) Щука по жидовски. 3 — 4 фунта свѣжей щуки очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ. Эту рыбу можно нафаршировать. Въ такомъ случаѣ изъ каждаго куска срѣзать осторожно мясо съ костями, выбрать ихъ, а мясо изрубить съ 1 луковицею, посолить, положить англійск. и простаго перцу, можно прибавить $\frac{1}{2}$ франц. булки намоченной въ ухѣ и выжатой, размѣшать. Очистить и нарѣзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 5, лавроваго листа шт. 2 — 3, съ верхомъ корицы, 5 шт. гвоздики, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки шафрана, 3 зерна толченаго простаго перца, налить все это водою и варить.

Этимъ кипящимъ бульономъ залить фаршированную рыбу такъ, чтобы едва ее покрывало, поставить на сильный огонь, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снявъ накипь; потомъ опять подлить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды и поступить такъ каждыя 10 минутъ впродолженіе 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, въ кото-

рой въ некоторые прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ложки меда и $\frac{1}{2}$ стакана изюма, съ тѣмъ разъ вскипятить и тогда облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. щуки, 1 петрушку
2 луковицы, 1 сельдерей 1 порей.
5—10 зеренъ простаго перца.
2—3 шт. лавр. листа.
Вершокъ корицы, 5 шт. гвоздики.
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки шафрана.

3 зерна простаго перца.
 $\frac{1}{2}$ ложки меда, $\frac{1}{2}$ стак. пива.
На фаршъ:
1 луковицу.
2—3 зерна англійскаго перца.
2—3 зерна простаго перца. Соли.

2913) Котлеты изъ рыбы. Взять 2—3 фунта щуки, судака, или окуней очистить, вынуть все кости; мясо же мелко изрубить, истолочь въ деревянной ступкѣ, прибавивъ трехъ-копѣчную булку, намоченную въ водѣ и выжатую, ложки 2 горчичнаго масла, соли, 2—3 зерна англійскаго толченаго перца, мушкатнаго цвѣта, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ или мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла, какъ-то: макаваго, подсолнечнаго, прованскаго, орѣховаго или горчичнаго. Или, слезавъ сотеишки этимъ масломъ, положить котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленной зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, накрыть бумагою, смазанною масломъ, и за тѣмъ крышкою, вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15.

Выдать: 2—3 ф. рыбы.
1 франц. булку.
1—2 в. англ. и 2—8 в. пр. перца.

$\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушк. цвѣта.
 $\frac{1}{2}$ стак. масла.
(Зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ лимона.

Эти котлеты подаются съ тѣми же соусами, какъ и булка № 2914.

2914) Родъ жареной булки изъ рыбнаго фарша. Вмѣсто котлетъ, можно изъ того-же фарша дѣлать родъ продолговатой булки, а именно; приготовить фаршъ какъ сказ. въ № 2913, раскатать его положить на него свареную и мелко изрубленную визигу съ масломъ, солью и не много англ. перцомъ, свернуть фаршъ, сравнять въ видѣ продолговатой, довольно плоской булки, переложить на сковородку, смазанную масломъ, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, скрошить горчичн. масломъ, подлить масла, поставить въ печь, чтобы изжарилось, поливая чаще истекшимъ соусомъ, въ который можно подлить ложки двѣ-три ухи. Когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо, нарѣзать лопатками; это тѣльное, приготовленное въ видѣ булки, подается по большей части при трехъ кушаньяхъ, вмѣсто жаркаго.

Какъ рыбныя котлеты, такъ и жареная булка изъ рыбнаго фарша подаются съ слѣд. соусами и салатами:

- 1) Съ салатомъ или зелеными огурцами.
- 2) Съ жаренымъ картофелемъ и огурцами № 2887.
- 3) Съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 2893.
- 4) Съ компотомъ яблочнымъ, вишневымъ, изъ абрикосовъ и пр. см. часть II.
- 5) Или подавая облить грибовымъ соусомъ № 2851.
- 6) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2839.
- 7) Соусомъ изъ шипень № 2852.
- 8) Соусомъ изъ красной смородины № 2853.
- 9) Кислосладкимъ соусомъ № 2842.
- 10) Соусомъ изъ сарделекъ № 2840.
- 11) Соусомъ изъ саладки № 2841.
- 12) Соусомъ изъ лука съ тимьяномъ № 2846.
- 13) Соусомъ изъ лука № 2847.
- 14) Подать тушеную капусту № 2879.
- 15) Кислою капусту съ грибами № 2890.
- 16) Или жареные грузди 2898.
- 17) Съ эссенціей для кривыхъ соусовъ разбавляя ее ухю.
- 18) Съ красными подливками № 2886, 2887, 2888.

2915) Рыба жареная или печеная. Взять 3 фунта крупной рыбы, какъ-то: судака, щуки, сига, леща, язя, карпа, сырты, сѣлорыбцы, осетрины и пр., очи-

стиль, вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть кости, нарезать ровными кусками, посолить на 1 часть, вытереть досуха, обвалять в муке или сухарях. Раскалить сковороду, влить от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана макового, подсолнечного, прованского, горчичного или орехового масла и, когда оно закипит, положить рыбу, поджарить ее с обеих сторон, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кроме того, в толстых местах надо подрезывать еще по нескольку раз, чтобы хорошо поджарилась, тотчас подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду с самого начала, потому что если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и может пригореть. Сложив на блюдо, посыпать зеленою петрушкою.

Многие находят, что печеная рыба вкуснее жареной; в таком случае надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазав хорошенько жирною рыбою маслом, поставить ее на противень в духовую печь; когда сметка поджарится, посыпать побольше сухарями и поливать ее чадо стекшим с нея соусом, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую же, как-то: павагу, корюшку, ряпушку, карасей, сельдь, хариузы, окуной и пр., надо жарить жирною на плите, как сказано выше: подрезать только спинки в трех местах. Подавая, сложить в виде колодца, посыпать зеленою петрушкою.

К жареной или печеной рыбе подается жареный картофель и к нимъ:

- 1) Солёные огурцы.
- 2) Салат латука № 882.
- 3) Салат из свеклы № 887.
- 4) Маринованная свекла № 888.
- 5) Салат цикорий № 890.
- 6) Салат из свежих огурцов № 883.
- 7) Компот из яблок, вишен, слив, абрикосов. См. часть 1а.
- 8) С салатом из картофеля № 885.
- 9) С салатом из картофеля и свеклы № 886.
- 10) С шинкованною капустою № 880.
- 11) Или облить рыбу вишневым соусом № 2852.
- 12) Или соусом из красной смородины № 2853.
- 13) Соусом из грецких орехов № 2844.
- 14) Кривым соусом № 272.
- 15) Красным соусом № 2836.
- 16) Или кисло-сладким соусом № 2842.

2916) Шука вареная с паюсной икрой. Сварить 3—4 фун. шуку в рыбном котелке с кореньями, 2 луковицами, 2—3 шт. лавр. листа и 5—10 зернами простого перца; когда сварится, дать обсохнуть на блюде; покрыть ее заливкой хорошего паюсной икры ($\frac{1}{2}$ фун.) растертою с 2—3 ложками прованского масла, прибавив немного лимонного сока, немного толченого перца, тотчас подавать по большей части к завтраку.

2917) Шука тушеная с кореньями. Приготовить как сказано в № 911, подать отдельно вишневый соус, который развести соусом из под рыбы № 2852 или соусом из красной смородины № 2853.

2918) Карп вареный с белым столовым вином. Приготовить, как сказано в № 921.

2919) Карп вареный с красным вином. Приготовить, как сказано в № 922.

2920) Карп жареный или печеный. Очистить карпа от чешуи, разрезать вдоль, вымыть, разрезать на части, нарезать в нескольких местах хребет, посолить солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, обвалять каждый кусок в муке, поджарить в горячем масле с обеих сторон. Если жарится жирным, то поджарить его на сковороде с обеих сторон, вставить еще в печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 3 ф. карпа, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ стакана масла.

Подавать с салатами и соусами см. № 2915.

2921) Карп под соусом с шампиньонами. 2 натертые луковицы и 12—20 шт. очищенных и мелко искрошенных шампиньонов поджарить в 2—4 ложках орехового или горчичного масла, влить $1\frac{1}{2}$ стак. кипятка или рыбного бульона, 1 стакан красного вина, 2—3 зер. простого перца, полложки изрубленной зеленой петрушки и 3—4 фунта очищенного, вымытого, натертого полчайною ложкой соли и в куски нарезанного карпа, накрыть крышкой и варить на большом огне. Когда рыба будет готова, приправить полложкою муки с полложкою прованского масла, прокипятить, подавать.

2922) Личь под соусом с вином и шампиньонами. Поджарить в кастрюле с 2—3 ложками прованского или горчичного масла, 12—20 очищенных и мелко искрошенных шампиньонов и мелко искрошенную луковицу; потом положить 3—4 фун. очищенного и на куски нарезанного и посоленного леща, посыпать немного мускатным орехом, солью, простым перцем 2—3 зернами, лимонною цедрой, $\frac{1}{2}$ горстью изрубленной зеленой петрушки, налить $1\frac{1}{2}$ стакана вскипяченного белого вина и стакан рыбного бульона, тушить под крышкой до готовности; рыбу потом вынуть, а соус приправить $\frac{1}{2}$ стол. ложкой муки с полложкою прованского масла, прокипятить, облить рыбу.

2923) Личь вареный с красным вином. Приготавливается, как сказано в № 922.

2924) Личь под соусом с грибною соею. Приготовить, как сказано в № 974.

2925) Личь вареный с соусом. Приготовить, как сказано в № 974; подавая облить соусом:

- 1) Белым № 2835.
- 2) Или красным № 2836.
- 3) Соусом из соевых огурцов № 2839.
- 4) Кисло-сладким № 2842.
- 5) Или горчичным № 2848 и пр.

2926) Личь печеный с капарцами и лимоном. Приготавливается, как лещ № 982; выдать вместо скоронного — $\frac{1}{2}$ стак. горчичного масла и на соус № 277.

2927) Личь печеный с кисло-сладким соусом. Приготовить, как сказано в № 982, подавая облить:

- 1) Кисло-сладким соусом № 2842, или
- 2) Кривым соусом № 272.
- 3) Вишневым № 2852.
- 4) Из красной смородины № 2853.
- 5) Красным соусом № 2836.
- 6) Или подать жареный картофель и какойнибудь салат, как сказано в № 2915.

2928) Личь печеный с соусом из грецких орехов. Приготовить, как сказано в № 982, подавая облить соусом № 2844.

2929) Личь жареный с кислою капустою. Изжарить кусками, как сказано в № 2915, уложить кругом блюда, в середину положить горкой капусту № 2879.

2930) Лещ вареный с красным вином. Приготавливается, как сказано в № 922.

2931) Лещ печеный с салатом и различными соусами. Испечь, как сказано в № 982. Подать с соусами, как сказано в № 2915.

2932) Лещ печеный с греческою кашею. Приготавливается, как сказано в № 984; вместо скоронного взять $\frac{1}{2}$ стакана постного масла, и не брать яиц и сметаны.

2933) Лещ фаршированный кислою капустою. 2—3 стак. кислой капусты сподоспуть в воде, выжать. 2—3 ложки масла поджарить с мелко изрубленною луковицею, положить капусту, поджарить, всыпать в нее 1—2 зер. толченого

английского перца и простого 2—3 зерна, соли, можно прибавить 2—3 очищен-
ные мелко нарезанные яблока, размешать, нафаршировать вычищенную и солью
вытертую рыбу, зашить, положить на сковороду вымазанную маслом, осматривать рыбу
мукой, облить ее маслом, вставить в печь, поливая ее чаще старшим соусом.

Выдать: 3 фунта мяса. | 1 ложку муки, 1/2 стак. масла.
2—3 стак. кислой капусты. | 2—3 яблока. Зелени.
1 луковицу, 3—4 з. англ. и пр. перца.

2934) Лещ вареный с хреном и яблоками. Приготовить, как сказано 985.

2935) Лещ вареный с тертым хреном и уксусом.

2936) Форель со свѣжими грибами и раковым соусом. Сварить форель, как сказ. в № 925. В раковом наварѣ сварить тарелку очищенных свѣ-
жих бѣлых грибов, вымоченных сперва в уксусѣ. Обложить ими на блюде эту
форель, облить раковым соусом, а именно 1—2 ложки прованскаго или орѣ-
ховаго масла размешать с 1/2 стак. муки, поджарить слегка, развести раковым
или рыбным бульоном, прокипятить, вскипятить ит. 20 раковых очищенных
шейк, ложку капарцев, посолить, вскипятить, облить рыбу и грибы.

2937) Форель вареная на винѣ, см. № 926.

2938) Форель вареная № 925 с соусом:

- 1) Из капарцов см. № 327.
- 2) С соусом голландским № 2848.
- 3) С соусом бѣлым № 2835.
- 4) С соусом лимонным № 2849.
- 5) С соусом из хрена № 2850.

2939) Угорь вареный с кисло-сладким соусом. 3 фунта угря сварить,
как сказано см. суп № 92, облить соусом № 2842 или соусом с оливками и
капарцами № 327.

2940) Угорь вареный в красном винѣ. 3 фунта угря очистить см. № 922,
нарезать кусками, посолить, сложить в кастрюлю с 2 луковицами, 4—5 зернами
перца, 2—3 гвоздиками, маленьким кусочком имбиря, 3—4 ломтиками лимона
без зерен, пальто красного дешаваго вина около бутылки, чтобы покрыло рыбу,
дать вскипеть; ложку муки размешанную с ложкою прованскаго масла развести
немного соусом из под рыбы, влить к рыбѣ и варить ее до готовности. Можно
прибавить куса 2—3 сахара.

Выдать: 3 ф. угря, 2 луковицы. | 1 бутылку краснаго вина в 40 коп.
3—5 зер. англійскаго перца. | Ложку прованскаго масла.
2—3 гвоздики, кусочек имбиря. | (2—3 кусочка сахара).
3—4 ломтика лимона, ложку муки.

2941) Угорь печеный с соусом. Приготовить как сказано в № 928.

2942) Лососина в паншютах. Приготовить, как сказано в № 935.

2943) Лососина под соусом. Приготовить, как сказ. в № 936; подать к
ней уксус с хреном, или соус с капарцами № 327, или горчичный соус № 341.
Или подать к ней разварной картофель и облить соусом голландским № 2848.

2944) Судак разварной с голландским соусом. Приготовить, как
сказано в № 940, подавая облить соусом № 2848. Бульон рыбный можно
употребить на суп или уху.

2945) Судак с соусом из грецких орѣхов. Сварить судака, как
сказано в № 940, подавая облить соусом № 2844.

2946) Судак с соусом горчичным. Сварить, как сказано в № 940,
облить соусом № 2843.

2947) Судак с грецкими и картофелем. Приготовить, как сказано
в № 946, облить соусом голландским № 2848.

2948) Судак по-французски. Приготовить, как сказано в № 941, только
без яиц.

2949) Котлеты из судака, см. № 2913, с соусами.

2950) Жареная булка из судака, см. № 2914 с соусами.

2951) Судак с бѣлым соусом № 2835.

2952) Судак жареный под кисло-сладким соусом см. № 2842.

2953) Судачки жареные с салатом. Взять фунта 3 побольших судач-
ков, разрезать каждого пополам, распластать, вынуть хребтовую кость, посо-
лить, дать немного полежать, обереть до суха салфеткой или пропускной бумагой,
обмазать горчичным маслом, обвалять в муке или сухарях, положить на рас-
каленный сотейник с 1/2—1 стаканом того же масла, поджарить с обѣих сто-
рон; подавая обсыпать мелко изрубленной и в ложке масла поджаренной зеленой
петрушкой. Подать к ним какой нибудь салат, от № 2988 до 3002.

2954) Сиг вареный с холодным соусом. 3—4-х фунтоваго сига вычи-
стить, выпотрошить, опустить в холодную воду с кореньями, 2—3 шт. лавр. ли-
ста и 5—10 зер. простого перца, соли, сварить в рыбном котелке. Выложить на
блюдо, обложить отваренным холодным картофелем, облить соусом с ка-
парцами.

2955) Сиг печеный. Испечь как сказ. в № 2915 и подавать с теми же
соусами и салатами.

2956) Сижки жареные, см. № 2953. Подавать с салатом.

2957) Осетрина вареная с хреном и уксусом. Фунта 3—4 осетрины
очистить крѣпкой щеткой, перемыть в нѣскольких водах, сварить в соленой
водѣ, снимая накипь, выложить на блюдо, подать с хреном и уксусом, также с
горчицей.

2958) Осетрина под красным, вишневым и винным соусом. При-
готовить, как сказано в № 962; не класть только чухонскаго масла, а положить
одно из постных масел.

2959) Осетрина с кисло-сладким соусом. 3 фунта осетрины очистить
крѣпкой щеткой, перемыть в нѣскольких водах, опустить в кипяток соленой
воды с кореньями и пряностями, сварить снимая накипь, выложить на блюдо, об-
лить соусом № 2842.

2960) Фаршированная осетрина с бешмелем. Взять 3—4 фун. осе-
трини, 2 1/2 фун. нарезать ломтиками величиною с бифтексом. Из остаткаго сдѣ-
лать фарш, а именно: изрубить осетрину, положить немного размоченной в ухе
или кипятке булки, соли, перцу, муш. орѣху, зеленого лука — шарота, поджарить
все это слегка в масле горчичном, нафарш. ломти осетрины, свернуть, уложить
в серебр. кастрюльку, облить миндальным бешмелем, сверху положить вареные
раковые шейки, осматривать зеленью, вставить в печь. Когда готово — подавать. Ве-
шмелем приготовить слѣд.: 2 ложки орѣховаго или горчичнаго масла и 1/2 стака-
на муки размешать хорошенько, развести 1 1/2 стаканом миндальнаго молока, по-
ставить на плиту, вскипятить хорошенько нѣсколько раз, мѣшая, пока не погу-
стѣет, посолить, остудить, покрыть рыбу и т. д.

2961) Осетрина вареная с татарским соусом № 335.

2962) Осетрина жареная или печеная см. № 2915, съ соусами или салатомъ.

2963) Осетрина жареная съ горчицинымъ соусомъ, сварить, какъ сказ. въ № 2960, подать съ соусомъ № 2843.

2964) Треска съ картофелемъ и горчицинымъ соусомъ. Приготовленную треску № 969 подать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ № 2843.

2965) Треска запеченая. Приготовить треску, какъ сказано въ № 969, намазать прованскимъ или горчицинымъ масломъ жестяную кастрюльку, положить рядъ свареннаго и ломтиками нарезаннаго картофеля, осипать его зеленою рубленною петрушкою и укропомъ, ложкою мелко изрубленныхъ шарлотокъ, немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ (кто любитъ рубленымъ зеленымъ чеснокомъ), облить ложкою прованскаго масла, положить сверху нарезанную треску, покрыть ее сверху такимъ же картофелемъ и проч. облить масломъ или кларомъ № 2834, обсыпать тертою булкою, вставить въ печь, дать подрумяниться.

Выдать: 3 ф. трески, 1/2 гарца картоф.	Зеленой петрушки и укропа.
1/4—1/2 фунта шарлотокъ.	
5—10 зеренъ англійскаго перца.	
Мушкатнаго орѣху.	
	2—3 сухари.
	1/4—1/2 стак. горчицинаго или др. масла.
	(Чеснокъ). (На кларь.)

Треска подается еще:

- 1) Съ бѣлымъ столовымъ виномъ, готовится какъ карпъ см. № 921.
- 2) Съ соусомъ изъ помидоровъ, см. № 974. Не класть только ничего скоромнаго.
- 3) Съ соусомъ изъ вишенъ и краснаго вина, см. № 977.

2966) Жареная оселедка подъ соусомъ. Приготавливается см. № 1013.

2967) Котлеты изъ семедки. 4—5 простыхъ или голландскихъ селедокъ вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ 1—3 мелко изрубленными въ маслѣ поджаренными луковичками, 1 французскою булкою намоченною и выжатою или 12 штукъ свареннаго картофеля, сдѣлать котлетки, осипать ихъ мукою, поджарить въ 1/4 стакана масла. Подавать съ кисло-сладкимъ соусомъ № 2842 или № 2836.

2968) Стерлядь съ трюфелями см. № 1006.

2969) Стерлядь съ хрѣномъ см. № 1009.

2970) Вареная стерлядь съ гарниромъ см. № 1008.

2971) Стерлядь съ картофелемъ и виномъ см. № 1010.

2972) Стерлядь на шампанскомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1011.

2973) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ см. № 1012, не класть только масла.

2974) Стерлядь жареная или печеная см. № 2915. Подавать съ маринированнымъ салатомъ.

2975) Стерлядь жареная съ кисло-сладкимъ соусомъ. 3—4 фун. стерляди очистить, вынуть визигу, посолить, дать немного полежать, обтереть до суха, обмазать маковымъ, орѣховымъ или горчицинымъ масломъ, осипать сухарями, положить на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: сварить 1 стак. чернослива и стаканъ изюма, ложку муки и ложку маковаго или прованскаго масла поджарить почти до красна, развести 2 стак. лимонка или рыбнаго бульона, опустить черносливъ и изюмъ, прибавить лимоннаго сока изъ поллимона, положить 2—3 куса сахара или меда, или патоки, 1—2 шт. лавр. листа, 1—2 гвоздики, кипятить съ 1/4 часа, облить на блюдѣ рыбу. Въ соусъ можно прибавить немного жженого сахара.

2976) Окунь жареные. 3—4 фун. окуней очистить, вымыть, сдѣлать на спинкѣ два—три подрѣза, а крупные распластать, посолить, дать немного полежать, вытереть досуха, обмазать горчицинымъ масломъ, обвалить въ муку или въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло (съ 1/2 стак.) поджарить, подавать съ огурцами, съ шинкованною капустою, съ маринованною свеклою и пр.

2977) Окунь вареные съ хрѣномъ. 2—4 фун. окуней очистить, посолить, дать немного полежать, опустить въ кипятокъ съ 2—3 шт. лавр. листа, 4—5 зер. простаго перца, 1—2 луковичками, сварить, подать съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Рыбный бульонъ употребить на уху, положивъ въ нее разварнаго картофеля, кнель и зеленой петрушки или укропа.

2978) Окунь фаршированные. Взять оупой покрупнѣе, всего фунта 3, очистить, посолить, вырѣзать ножомъ осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣд. образомъ: 1 фунтъ щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 1—2 ложкахъ горчицинаго масла, посолить, всыпать 2—4 зерна простаго перца и 1—2 зерн. англійс., немного мушк. орѣха, горсть изруб. зеленаго укропа, мякоть полфранц. булки вымоченной въ водѣ и выжатой, полное блюдечко очищенныхъ, полусваренныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, все перемѣшать, нафаршировать оупой, зашить, сварить въ водѣ, въ которой вскипятить сперва корни: морковь, петрушку, сельдерей, 2 луковички, 1—2 шт. лавр. листа и 3—5 зер. простаго перца.

Пока рыба варится, приготовить слѣд. соусъ: 2 ложки муки поджарить въ 2 ложкахъ прованскаго или орѣховаго масла, развести 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить, положить соку изъ поллимона, 2—4 куса сахара 20—30 очищенныхъ раковинахъ шескъ, всыпать, облить на блюдѣ оупой осипавъ ихъ зеленою.

Рыбный же бульонъ употребить на уху или рыбный супъ.

2979) Караси жареные см. № 2915. Подать съ огурцами или салатомъ.

2980) Караси жареные съ краснымъ соусомъ. Изжарить карасей, какъ сказ. въ № 2915, облить соусомъ № 2836 или кисло-сладкимъ № 1842.

2981) Навага жареная. 3 фунта наваги очистить, вымыть, обвалить въ муку, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислотою шинкованною капустою.

2982) Навага жареная въ кларѣ. Очистить 3 фунта наваги, обтереть, обмакнуть каждую въ довольно густой кларь № 2834, осипать густо сухарями, изжарить въ 3/4 стаканахъ маковаго или горчицинаго масла.

2983) Налимъ вареные. 3—4 фунта налима очистить, выпотрошить, отрѣзать голову, которую на столъ не подавать, облить виннымъ уксусомъ, дать полежать съ часъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, въ которомъ сварить сперва 2 луковички, полпетрушки, полгорсти зеленой петрушки, 2—4 зерна простаго перца. Когда налимъ сварится, переложить его на блюдо, огарнировать зелеными листьями петрушки, ломтиками печенки или лимонной, вареными крупными раками. Въ соусникѣ подать бѣлый соусъ № 2835, соусъ № 327, или соусъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусъ изъ помидоровъ № 303.

Въ скоромные дни хорошо подать налима съ раковымъ соусомъ № 328.

2984) Печенка налима. Въ налима очень вкусная печенка, которую надо опускать въ рыбный бульонъ, когда рыба уже почти готова, потому что печенку долгу варить нельзя, она крѣпнетъ. Когда она сварится, ее нарезываютъ ломтиками и

огарнировываютъ его блюдо. Для увеличенія наливай печенки, гастрономы натираютъ живыхъ налимовъ солью и сбькутъ ихъ розгами.

2985) Бѣлужина вареная. 3 фун. бѣлужины очистить, посолить, опустить въ холодную воду съ 2—3 шт. лавр. листа, 5—10 зер. перца и $\frac{1}{4}$ стаканомъ уксуса, сварить; подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Соленую бѣлугу надо помочить с вечера; если очень солона, то на другой день вскипятить въ двухъ водахъ.

2986) Раки вареные. Отъ 30 до 60 живыхъ раковъ сполоснуть въ холодной водѣ, класть въ крутой соленый кипятокъ, въ который опустить душикъ до красна раскаленнаго желѣза, а также пучекъ укропа, накрыть крышкою, варить съ полчаса на мѣнѣ; выбрать друшлаковою ложкою на блюдо, подавать.

2987) Форишакъ. 2—3 луковицы поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. сваренаго риса, 12—18 шт. сваренаго и размятаго картофеля и 2 очищенными и мелко изрубленными селедками, сложить въ жестяную кастрюлю, смазать масломъ, посыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянилось, подавать.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

2988) Свѣжая шпикованная капуста см. № 880.

2989) Салатъ съ горчицинымъ соусомъ см. № 882.

2990) Свѣжис огурцы съ прованскимъ соусомъ см. № 883.

2991) Салатъ изъ картофеля см. № 885.

2992) Салатъ изъ картофеля и свеклы см. № 886.

2993) Свекла съ прованскимъ соусомъ см. № 887.

2994) Свекла маринованная см. № 888.

2995) Крессъ салатъ см. 889.

2996) Салатъ цикорій см. № 890.

2997) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ см. № 1538.

2998) Тунимыя яблоки см. № 509.

2999) Компотъ изъ абрикосовъ № 2514 (часть II).

3000) Компотъ изъ вишенъ № 2397 (часть II).

3001) Компотъ изъ сливъ № 2369 (часть II).

3002) Всѣ маринованные салаты см. № 897.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Паштеты, маіонезы, заливное, и прочія холодныя кушанья.

А) Паштеты.

3003) Тѣсто для паштетовъ. Взять $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1—2 ложки масла, 1—2 ложки рома, соли и 3 стакана муки, замѣсить тѣсто, раскатать довольно тонко.

Жестяную форму въ видѣ цвѣточнаго горшка или въ видѣ кастрюльки вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить сырымъ фаршомъ, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь. Вынуть изъ печи уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна раздѣляться на двѣ половинки; снять верхнюю корочку, влить темнаго соуса и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

3004) Рыбный фаршъ для паштетовъ. $1\frac{1}{2}$ фунта щуки, сига или судака очистить отъ костей, посолить, всыпать темнаго простаго и англійскаго перца, мушкетнаго орѣха, и $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы поджареной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, все мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить $\frac{1}{2}$ франц. булки памочепной въ водѣ или ухѣ и выжатой, влить $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, 1—2 ложки масла, размѣшать, протереть сквозь сито.

3005) Паштетъ изъ лососины. Взять 3—4 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую луковицу, положить на тотъ же сотейникъ 2 фунта очищенной, посоленной, кусочками наръзанной лососины и жарить подъ крышкою одна-коже, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю $\frac{1}{2}$ стак. франц. вина, ложки 2 уксуса и темнаго воды, всыпать соли, по 5 зеренъ англ. и простаго перца, 2 штуки лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Между тѣмъ приготовить фаршъ № 3004 и тѣсто № 3003, обложить имъ форму; положить рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша, и рыбы, облить стаканомъ процеженнаго соуса, въ которомъ выкинула рыба, покрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ, см. № 345, только вмѣсто чухонскаго положить прованскаго или другаго масла.

3006) Паштетъ изъ угря или налима. Паштетъ этотъ приготовить, какъ сказано въ № 1069, только вмѣсто чухонскаго взять калаго нибудь постнаго масла; приготовить фаршъ рыбный, какъ только что сказано въ № 3004 и тѣсто № 3003. Облить соусомъ № 345.

Если паштетъ изъ налима, то не забыть положить отваренную и кусками наръзанную печеньку изъ налима.

3007) Паштетъ изъ щуки. 2 фунта щуки очистить, расчлестать, вынуть хребтовую кость и по возможности выбрать маленькія кости, наръзать кусками, не много

посолить и обжарить в кастрюль съ 2—3 ложками масла, в котором поджарить сперва мелко нашинкованную луковицу и $\frac{1}{2}$ горсти рубленой зеленой петрушки, переложить на блюдо вместе съ соусомъ, дать остыть. Между тѣмъ приготовить изъ той же щуки рыбнаго фарша № 3004 и тѣсто № 3003, обложить имъ форму, положить рядъ фарша, нѣсколько шт. раковыхъ сваренныхъ шеекъ, рядъ рыбы съ соусомъ, опять рядъ фарша, раковыхъ шеекъ (всего шт. 30), рядъ рыбы съ соусомъ, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, облить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ, 1—2 ложекъ прованскаго масла и разведеннымъ 1 стак. рыбнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ № 345 или соусъ № 272, который развести рыбнымъ бульономъ свареннымъ изъ костей, головки и хвоста щуки съ кореньями и пряностями. (Щуки выйдетъ всего фунтовъ 5).

В) Маіонезы.

3008) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1089, но класть только яиць.

3009) Маіонезъ изъ рыбы другимъ манеромъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1090, подать съ соусомъ горчичнымъ № 341 или сборнымъ № 343, не класть только желтковъ.

3010) Маіонезъ изъ цѣльной щуки. Приготовить, какъ сказано въ № 1091.

3011) Маіонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы. Приготовить см. № 1092, только безъ яиць, вмѣсто молока взять рыбнаго бульона, вмѣсто чухонскаго взять прованскаго, или орѣховаго или горчичнаго масла и вмѣсто желатина—рыбнаго клея.

3012) Маіонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы. Приготовить, какъ сказано въ № 1088, только безъ яиць; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона и вмѣсто чухонскаго—какого-нибудь постнаго масла.

В) Заливное.

3013) Заливное изъ щуки, судака, лина, осетрины, форели, лососины, сига, бѣлорыбцы, большихъ окулей, лещей, карпа и проч. Приготовить, какъ сказано въ № 1105.

3014) Заливное изъ угря съ раками см. № 1106.

3015) Рулетъ изъ щуки. Приготовить какъ сказано въ № 1104; фаршъ же приготовить, какъ сказано въ № 3004.

3016) Цѣльная холодная рыба съ лансепкомъ. Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1105, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ. Снизу на блюдо налить свѣтлаго лансепка, остудить. Хребетъ рыбы облить также лансепкомъ; остудить, убрать ломтиками лимона на двое перерѣзанными, осыпать такимъ же свѣтлымъ лансепкомъ, мелко наръзаннымъ. Подать отдѣльно соусъ № 341 или № 343.

3017) Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и лансепкомъ. Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1105, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ, пришлобнуть рыбу, облить свѣтлымъ лансепкомъ, осыпать ее и подлѣ нее на блюдо насыпать перемѣшанную печеную свеклу, красную морковь, картофель, фасоль, которые должны быть наръзаны самыми мелкими ровными кубиками, что чрезвычайно красиво. Подать отдѣльно соусъ горчичный № 341.—Такъ приготовленная рыба подается по большей части къ завтраку, какъ и рыба № 3016.

3018) Заливное изъ жареной паваги. Штукъ 12—16 паваги очистить, винигретомъ, перемѣшать, посолить, осыпать немного томленнымъ перцомъ, обтереть салфеткою, наръзать на три части, обвалить въ мукѣ, поджарить въ 2—3 ложкахъ постнаго какого нибудь масла, остудить. Изъ 2 фунтовъ мелкой рыбы, и 2 золотниковъ рыбнаго клея сварить лансепкъ, очистить его широкую, которую истолочь и варить вмѣстѣ съ лансепкомъ, затѣмъ процедить сквозь салфетку, привязанную въ ножкахъ табуретки. Влить его немного въ форму, застудить, положить ломтики лимона, зелени, 15—20 сваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ, сверху куски паваги, залить лансепкомъ, остудить, выложить на блюдо.

3019) Маринованная стерлядь по-королевски. Сварить стерлядь въ слегка посоленномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, когда остынетъ, наръзать кусками. Между тѣмъ вскипятить уксусъ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, гвоздикомъ, корицею, столовою ложкою готовой горчицы, процедить въ другую кастрюлю, въ которую предварительно положить: нѣсколько вишневыхъ ягодъ, финиковъ, вяжма, нѣсколько ломтиковъ лимона и апельсина очищенныхъ отъ кожи и зернышекъ, сръзанную же педру нашинковать полосками и 2—3 крымскія яблочка, наръзанные каждая на 4 части, вскипятить все это два раза, остудить; сложить въ банку куски стерляди, перемешанная ихъ сваренными фруктами, залить почти остывшимъ уксусомъ, сверху влить ложку прованскаго масла, часа черезъ четыре завязать банку восковою и затѣмъ простую бумагою, держать въ холодномъ мѣстѣ.

3020) Рулетъ изъ рыбы. Взять 4 фунта сырой рыбы, 2 фунта бѣлорыбцы и 2 фунта осетрины, или 2 фунта бѣлужины и 2 фунта семги; по половинѣ маленькихъ баночекъ капарцевъ и оливковъ, 10 штукъ анчоусовъ и кто любитъ 10 головокъ не крупнаго лука. Оливки снявъ съ косточки, мелко нарубить, также капарцы и анчоусы, перемѣшать все рубленое вмѣстѣ: — если класть лукъ, то надо его нашинковать; рыбу наръзать очень тонкими пластинками, разложить эти пластинки, посыпать ихъ прежде солью и перцомъ, посыпать сверху изрубленную массу капарцевъ, оливковъ и анчоусовъ, а также кто любитъ и шинкованнаго лука. Сверху все это осторожно въ трубочку, завернуть хорошенько въ салфетку, обвязать пинуркомъ и варить вдвое долѣе противъ того, какъ обыкновенно варятъ большую рыбу; потомъ остудить рыбу по вынимая ее изъ салфетки и изъ воды. Когда остынетъ, то съ салфетки же положить подъ тяжелый прессъ на трое сутокъ, а послѣ этого времени, вынуть осторожно изъ салфетки, и когда нужно кушать, то наръзать ее пластинками, какъ колбасу. Подавать отдѣльно: уксусъ, прованское масло и горчицу.

Выдать: 4 фунта рыбы.	10 анчоусовъ.
$\frac{1}{2}$ банки капарцевъ.	10 мелкихъ луковиць.
$\frac{1}{2}$ банки оливковъ.	Солъ, перца.

3021) Наливъ холодный съ миндальнымъ молокомъ. Сварить уху, которую подать на первое блюдо, изъ рыбы же сдѣлать винигретъ; остудить ее, сложить на блюдо, убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, оливками, капарцами, облить холоднымъ соусомъ изъ миндальнаго молока № 232.

3022) Холодное изъ бѣлорыбцы. Нарѣзать кусками, обвалить въ прованскомъ маслѣ и постныхъ сухаряхъ, изжарить на рошморѣ, облить зеленымъ соусомъ приготов. изъ прованскаго масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мушкатнаго орѣха, лимон. педры, протертой и мелко изрубленной зелени петрушки, протертыхъ анчоусовъ. Облить этимъ соусомъ рыбу, убрать ее маринованными сливами.

3023) Постный рулетъ. Взять 4 ф.: бѣлорыбцы, семги и бѣлужины по 1 или по $1\frac{1}{2}$ фунта; посыпать $\frac{1}{2}$ баночкой капарцевъ и $\frac{1}{2}$ баночкой оливковъ, 10 наръзанными луковицами, перцомъ и анчоусами, посолить, свернуть въ трубку, завернуть въ салфетку, положить въ кастрюлю, налить водою съ кореньями, перцомъ, лавров.

листомъ и $\frac{1}{4}$ стаканомъ уксуса. Накрывъ крышкой, дать кипѣть хорошенько, потомъ вынуть, положить подъ гнетъ, сутокъ на трое. Подавая нарезать ломтиками въ нѣмъ хрѣнъ и уксусъ.

Постный окорокъ — рыбная закуска. Очистить рыбы: карпа, липа, угря и семгу, снять мясо съ костей, взять молоки отъ карпа, изрубить все хорошенько, истолочь съ солью, простымъ перцомъ, мушк. орѣхомъ и прованскимъ масломъ. Сдѣлать изъ этой массы родъ булки, потуже зашить въ салфетку, сварить въ красномъ винѣ пополамъ съ водою, положивъ гвоздики, лавр. листа и перца. Когда сварится, въ бульонѣ, остудить; подавая на столъ, украсить зеленью, нарезать ломтиками въ закуску.

- 3024) Бѣлужина маринованная см. № 1108.
- 3025) Угорь маринованный см. № 1109.
- 3026) Судакъ или щука маринованная см. № 1110.
- 3027) Лососина маринованная см. № 1111.
- 3028) Щука маринованная по монастырски см. № 1112.
- 3029) Маринованная рыба по английски см. № 1113.
- 3030) Сельва или корюшка маринованная см. № 1114.
- 3031) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ см. № 1116.
- 3032) Винигреть см. № 1118.
- 3033) Винигреть см. № 1119.
- 3034) Винигреть см. № 1120.
- 3035) Винигреть см. № 1122.

3036) Винигреть изъ бѣлыхъ грибовъ. Пачочить 12 — 18 шт. большихъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ, сварить въ солоной водѣ, дать водѣ отечь, обсушить помногу между полотенцемъ, обжарить въ клярѣ № 2834, обсыпать сухарями, обжарить въ $\frac{1}{4}$ стак. постнаго масла, остудить, положить на блюдо, украсить лимонами, сливами, капорцами, оливками и облить холоднымъ соусомъ № 341.

3037) Винигреть изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ. Пачочить с вечера 12 — 18 шт. бѣлыхъ грибовъ, сварить ихъ на другой день въ соленой водѣ, разрезать на двое, положить на середину блюда, кругомъ-же — попеременно грузди и рыжики, облить слѣд. соусомъ: растереть 2 — 3 ложки прованскаго масла съ немного солью и 2 ложками сахара, прибавить 1 чайную ложку приготовленной горчицы, очень мало перца, разбавить уксусомъ пополамъ съ холодной отварной водою и положить туда еще $\frac{1}{2}$ банки изрубленныхъ капорцовъ и 1 ложку изрубленного зеленого лука.

Винигреть изъ картофеля, семги и пр. Нарезать маленькими кубиками шт. 30 отварнаго картофеля; такимъ же манеромъ нарезать 1 фун. семги и 2 селедки, положить капорцовъ и оливокъ по столовой ложкѣ, всыпать простаго перцу, зеленого и рѣпчатого лука 2—3 шт., разбавить облить горчицнымъ соусомъ.

Лабардакъ. Шт. 30 варенаго картофеля очистить, остудить, изрубить мелко, слѣшать съ 2 изрубленными солонками или $\frac{1}{3}$ фун., рубленыхъ бѣлыхъ, сушеныхъ, отварныхъ грибовъ, всыпать зеленого и бѣлаго лука, развести слегка рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, размѣшать, придать форму продолговатой булки, облить горчицнымъ соусомъ съ шаулями, грибами, солеными мелко нарез. огурцами и непременно мелко изруб. лукомъ (всего 1 стаканъ).

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постные пудинги.

3038) Шарлотка изъ яблокъ съ грекками. Взять 1 или $1\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, стереть сверху корку, нарезать тонкими ломтиками, смочить ихъ виномъ съ сахаромъ, обсыпать кто любитъ корицею, высушить; обложить или дно и бока кастрюльки намазанной масломъ; или эти грекки намазать масломъ, и сверху поджарить ихъ слегка. 8—10 яблокъ очистить, пашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри грекками, каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, вливая по немногу вина съ сахаромъ, накрыть такими же грекочками и крышкой, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо, (облить, кто хочетъ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ $1\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара съ лимонною цедрою.

Выдать: $\frac{5}{8}$ ф. т. с. 1— $1\frac{1}{4}$ франц. булки. 8—10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. Корицы, 2 рюмки сотерна или хереса. (На сиропъ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. сахара и лимонной цедры.)

3039) Шарлотка изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣбомъ. 6 крупныхъ яблокъ очистить, нарезать ломтиками, вынуть зернышки, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ стакана корицы, съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, $\frac{1}{8}$ стак. горькаго толченого миндаля, апельсиновой корки № 2416, $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго вина. Слегка потушить, чтобы только яблоки не разварились. Между тѣмъ растереть стакана полтора накрошеннаго чернаго или кислосладкаго хлѣба съ 3—4 ложками прованскаго масла, положить шт. 10 горькаго толченого миндаля, лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, мелко истолченной корицы, 2—3 гвоздики или вапши; вымазать форму ложкою прованскаго масла, обсыпать просѣянными сухарями изъ чернаго хлѣба, положить половину массы изъ чернаго хлѣба, потомъ яблоки, сверху опять хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ, поворачивая форму, чтобы кругомъ подрумянилось.

Выдать: 6 яблокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара. $\frac{1}{4}$ стак. корицы, корицы. 2—3 гвоздики или вапши. $\frac{1}{4}$ стак. горькаго миндаля. $\frac{3}{4}$ ст. бѣлаго вина, $1\frac{1}{2}$ ст. хлѣба. 4—5 ложекъ прованскаго масла. Цедры лимонной. Апельсиновой корки № 2416.

3040) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками. $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести $1\frac{1}{2}$ стак. кипяченой воды, всыпать немного сахара; $\frac{1}{2}$ фунта франц. булки нарезать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюлькѣ вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарезанныхъ яблокъ, обсыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго шоре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая облить слѣд. соусомъ $\frac{1}{2}$ стак. сиропа, $\frac{1}{4}$ стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плитку, вскипятить.

Молокошницъ. Подарокъ мол. хоз. ч. II.

тять, положить чайную ложку картофельной муки размешанной с водою, подержать на плите минуты 2—3 шибко мешая, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 стак. сладкаго миндаля.	6 яблокъ, 1/2 стак. сиропа.
5—10 шт. горькаго.	1/2 стакана мадеры.
1 франц. бѣлый хлѣбъ.	1 чайную ложечку картофельной муки.
1 лож. прован. или минд. масла.	
1/2 ст. сахара, 1/2 ст. варенья.	Сахару, если сиропъ не сладокъ.

3041) Яблочный пирогъ а-ларень (à la reine). Взять 1/2 фута муки, рюмки рома полной ложки мелкаго сахара, ложки прованскаго масла такъ, чтобы жидкости было до 1/2 стакана. Вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ въ тупую сторону пожара; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленные слѣд. обр.

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарезать, влить ложки 2—3 столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ 1/4 стак. изюма, (1/2 стаканомъ сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько шт. горькаго), 1/2 стак. мелкаго сахара, ложку или 2 вишневаго варенья. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь часа на 1 1/2.

подавая, выложить на блюдо, украсить сверху вареньемъ.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ.	3/4 фунт., т. е. 2 стак. муки.
(1 ложку рома, 1/4 ст. изюма).	Очень полный стак. мелкаго сахара.
(1/2 ст. сл. и 10 шт. гор. минд.).	Рюмку рома, 2 ложки прованск. масла.
1 или 2 ложки вишневаго сока.	Апельсиновой корки № 2416.

3042) Пирогъ изъ яблочныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою. 10 яблокъ очистить, вырѣзать середину, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною массою слѣд.: 5 большихъ яблокъ испечь, горячи протереть сквозь сито, всыпать 1/2 стакана сахара, размѣшать до бѣла, покрыть, яблоки, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 15 довольно большихъ яблокъ.	Или 1 стаканъ варенья.
1/2 ст. миндаля и 1/2 ст. изюма.	1/4 стакана сахара.

3043) Рисъ съ сиропомъ. 2 стакана риса сварить въ водѣ, чтобы былъ рассыпчатый, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ него 10 шт. горькаго и 1/2 стакана сладкаго толченаго миндаля, отъ 1/2 до 1 стакана сахара, мелко нашинкованной апельсиновой корки, размѣшать, сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, подавая выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 1 фунтъ риса.	Апельсиновой корки № 2416.
1/2 стакана миндаля сладкаго и	1/2 до 1 стакана мелкаго сахара.
10 шт. горькаго.	Сиропъ или на соусъ № 362.

3044) Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 4-хъ ложкахъ масла, а все остальное положить въ кипятокъ, прокаптать, процѣдить. Остывшия 3 ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею и мелко изрубленными шейками, положить соли, немного мускатнаго орѣху. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, поджарить, развести

2 стаканами раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мешая, всыпать соли и мускатнаго орѣху и зелени.

Выдать: 2 стак. риса, 40 раковъ.	Мускатнаго орѣху, соли.
1/4 стак. прованскаго масла.	1 ложка муки, зелени.

3045) Яблоки съ рисомъ. Взять 10 яблокъ средней величины, очистить ихъ, разрѣзать, положить въ кастрюльку, налить на нихъ два стакана воды, положить чайку сахара, сварить; когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Когда сиропъ стечетъ, сварить въ немъ 1 стак. риса, по чтобы онъ былъ рассыпчатый, а не разварился, смѣшать рисъ съ растертыми яблоками, переложить на ситейникъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запекалось; подавать въ скоромный день со сливками, а въ постный день облить сиропомъ приготовленнымъ изъ стакана воды, 1/4 стакана сахара и рюмки хереса.

Выдать: 10 яблокъ, чашку сахара.	На сиропъ: 1 рюмку хереса и 1/4 стак. сахара.
1 стак. риса, 2—3 сухаря.	

3046) Рисъ съ земляничнымъ пюре. Сваривъ рисъ съ кусочками ванили, сложить его на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фута земляники, т. е. стакановъ 5 перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахара, размѣшать.

Выдать: 1 1/4 стакана риса.	2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
3/4 щепотки ванили.	3/4—1 стаканъ сахара.

3047) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ. 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Въ яблочной же водѣ, прибавивъ въ нее немного сахара, сварить 1 стаканъ риса, см. примѣч. о пудингахъ. Форму намазать ложкою прованскаго масла, осыпать 2 сухарями, положить половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь на полчаса. Подавая выложить на блюдо; облить соусомъ съ ромомъ № 362, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

3048) Пудингъ изъ риса съ черносливомъ. Рисъ разварить въ водѣ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; 1/2 стак. чернослива, 1/2 стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока вода не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: 1 1/4 ст. риса, кусокъ корицы.	(1/2 ст. варенья безъ сока и 1/4 ст. сахара).
Цедру съ 1/2 лим. и немного сока.	Или 1/2 ст. одного сахара (ванили).
1/2 ст. чернослива, 1/2 ст. изюма.	Сиропъ—облить пудингъ.

3049) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта. 1 1/2 стак. риса истолочь, смѣшать со стаканомъ смородинаго или малиноваго сиропа изъ подъ варенья, 2 1/2 стак. воды, 1/4—1/2 стак. сахара, сварить; выложить въ форму смоченную холодною водою, остудить; подавая выложить на блюдо, облить тѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 356.

3050) Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ. Сварить 1 1/2 стакана риса, чтобы былъ рассыпчатый, см. прим. о пудингахъ, всыпать 1/2 стак. сахара, съ запахомъ ванили, см. № 1894, 5 шт. горькаго и 15 шт. сладкаго толченаго миндаля или вѣсто ванили влить ложку розовой воды, или положить ложки 3 розоваго масла, облить слѣд. соусомъ: 1/8 или 1/4 фунт. шоколада распустить въ 2 стаканахъ кипя-

ченой воды съ 2—4 кусками сахара. Когда шоколадъ начнетъ закипать, положить чайную ложку картофельной, простой или мансвой муки размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшад.

Рисъ съ кофеиннымъ соусомъ. Сварить рисъ, какъ только что сказано, положить апельсиновой корки, подавая облить слѣд. соусомъ: 2 стакана крѣпкого лучшаго кофе безъ цикорія съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахара, вскипятить, положить чайную ложку картофельной или мансвой муки размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшад, процедить, подлить, кто хочетъ, съ $\frac{1}{2}$ стак. миндального молока.

3051) Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами. Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стаканамъ сахара и рюмкою ликера или мараскина; 3 яблока, 4 груши, 4 персика, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками, сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и $\frac{3}{4}$ стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минутъ на пять, а персики варить помногу долѣе. Небольшую форму въ видѣ кастрюльки сполоснуть водою, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, къ которымъ можно прибавить нежного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; остудить, подавая выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленыхъ и красныхъ виноградовъ, наверхъ положить сваренную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблока. 1 стаканъ сахара.
4 груши, 4 персика, 8 сливъ. 2 рюмки ликера или мараскина.
Ложку крыжовника изъ варенья. 1 Зеленого и синяго свѣжаго винограда.

3052) Рисъ холодный съ апельсинами. $1\frac{1}{2}$ стакана риса сварить, но чтобы онъ былъ рассыпчатый; $\frac{1}{2}$ стакана сахара распустить въ $\frac{2}{3}$ стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Снять цедру съ $1\frac{1}{2}$ апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, выпутъ зернышки, сложить на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, $\frac{2}{3}$ ст. сахара. | 2 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.

3053) Рисъ съ виномъ. Взять 1 фунтъ, т. е. 2 стакана риса, сварить въ водѣ, но чтобы былъ рассыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать $\frac{1}{2}$ или 1 стак. шинкованнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, кто хочетъ цемного толченой корицы, облить 1 стаканомъ или болѣе краснаго вина.

3054) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ. $1\frac{1}{2}$ стак. риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая облить миндальнымъ молокомъ № 360, сверху убрать варенье. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ и вѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана риса. | На миндальное молоко:
 $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корицы. | $\frac{3}{4}$ стак. сладк. и 5 шт. горькаго миндаля.
 $\frac{1}{2}$ или 1 ст. хорошаго изюма. | 3—4 куса сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишенъ.

3055) Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ. 2 стакана т. е. 1 фунтъ риса сварить завязаннымъ въ тряпочку, чтобы былъ рассыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченнаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето ($\frac{1}{2}$ фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

3056) Саго холодное съ краснымъ виномъ. $1\frac{1}{2}$ стак. саго сварить, какъ сказ. въ № 1183, до половины готовности, налить $1\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, и варить часто мѣшад, пока не погустѣетъ; тогда выпутъ корицу, переложить на блюдо, остудить, подавая, или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить, подавая выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить $\frac{3}{4}$ рюмки рома, или переложить саго на мелкія части раздѣленными апельсинами.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. саго, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта. | (Можно прибавить $\frac{3}{4}$ рюмки рома).
 $\frac{1}{2}$ бут. красн. вина, $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 2 апельсина.
Корицу, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. | (Сиропъ вишневый).

3057) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ. Сварить саго, какъ сказано въ № 1183, по вмѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить $\frac{3}{4}$ стак. краснаго вина и $\frac{3}{4}$ стак. вишневаго, барбариснаго или смородиннаго сиропа, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить. Подавая облить такимъ же сиропомъ.

3058) Пирожное изъ чернослива. 1 или $1\frac{1}{2}$ ф. чернослива сварить, протереть сквозь сито; 4—6 яблокъ, какъ можно менѣе кислыхъ сварить съ сахаромъ, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, смѣшать съ протертымъ черносливомъ, тереть ложкою съ полчаса.

Приготовить сиропъ изъ $\frac{3}{4}$ или 1 стак. сахара кусками и $\frac{3}{4}$ —1 стакана воды, влить въ пору, размѣшать; передъ отпускомъ поставить на плиту, чтобы было теплое, но не горячее. Подавая можно обложить гренками.

Выдать: 3 или $4\frac{1}{2}$ стак. чернослива. | $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара кусками.
4—6 яблокъ.

3059) Саго холодное или горячее съ шоколадомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго какъ сказ. въ № 1183; когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго шоколада, вскипяченными изъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ фун. шоколада, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, кусока ванили, сварить до готовности, выложить на блюдо, остудить. Подавая уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

3060) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго, какъ сказ. въ № 1183; когда холодная вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго кофе, приготовленнаго изъ $\frac{1}{2}$ стак. молотата кофе безъ цикорія, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сахара, кусока ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, остудить, уложить на блюди въ видѣ горки, подавая облить миндальнымъ молокомъ или сливками.

Печеная яблоки см. № 1193 съ миндальнымъ молокомъ № 360.

Яблоки фаршированные минд. массою съ минд. молокомъ. 12—18 яблокъ очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, нафаршировать миндальной массою съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндального молока, испечь; подавая облить миндальнымъ молокомъ, ($\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. сахара).

Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ см. № 1200.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Постные блины, оладьи, гренки, булочки, трубочки, облатки, хворостъ, наливашники, вареники, каши и проч.

3061) Русскіе блины гречневые. Очень рано утромъ или с вечера растворить тѣсто изъ 1 фунта пшеничной муки, 3 стакановъ теплой воды и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется выбить тѣсто хорошенько лопаточкою, посолить, всыпать 1 фунтъ гречневой муки, дать подняться; за полчаса до печенья блиновъ обдать ихъ 3 стаканами кипятка, дать снова подняться и печь, какъ сказано въ примѣч. о русскихъ блинахъ въ XI отдѣлѣ; смазывать сковородки прованскимъ, маковымъ, подсолнечнымъ, орѣховымъ масломъ и пр.

Во время печенья, т. е. наливъ тѣсто на сковороду, можно тотчасъ посыпать ихъ мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ или снѣтками. Подавать къ нимъ икру, грибы № 2901, семгу, масло или разогрѣтый медъ.

3062) Русскіе блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою. Растворить тѣсто за 6—8 часовъ изъ 1 фун. пшеничной муки на 2½—3 стак. теплой воды съ 2 чайными ложечками хорошихъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ помного водою, размѣшать хорошенько. Когда поднимется прибавить 1 фун. гречневой муки, ½ стол. ложки соли, выбить, дать подняться и за 1 или 1½ часа до печенья обварить 2—3 стак. кипятка, размѣшать, дать подняться и печь, какъ сказано въ примѣчаніи о русскихъ блинахъ въ XI отдѣлѣ.

3063) Оладьи. Растворить тѣсто изъ 3 стакановъ теплой воды, 4¼ стак. муки т. е. 1½ фунта и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, соли, прибавить ложку сахара и лимонной цедры, кто хочетъ ложку корицы; когда поднимется, на мѣшай тѣста ложкою, жарить оладьи въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ.

Подавать съ сахаромъ, разогрѣтымъ масломъ или вареньемъ.

3064) Оладьи на миндальномъ молокѣ. Приготавливаются какъ оладьи № 3063, вмѣсто воды берется только миндальное молоко, приготовленное изъ ¼ или ½ фунта сладкаго миндаля.

3065) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ см. № 1264 (часть I).

3066) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ см. № 1265 (часть I).

3067) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива см. № 1266 (часть I).

3068) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою. Приготовить какъ сказано въ № 1267 (часть I), не брать только масла, а просто подрумянить ихъ въ печи или смочивъ ихъ предварительно виномъ.

3069) Булочки съ вареньемъ и ромомъ. Взять 12—18 простыхъ грюшевыхъ булочекъ, сръзать крышечки, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, накрыть крышечкою, обмакнуть въ сиропъ, приготовленный изъ ¾ стак. воды, рюмки рома и ¼ стак. сахара, поставить на подолго въ печь, чтобы обошли (варошья ¾ стакана).

3070) Трубочки съ вареньемъ. Приготавлиются, какъ скоромные № 1378.

3071) Облатки. ¾ стак. муки, ¾ стак. вѣща, ½ стак. сахара размѣшать, печь какъ трубочки № 1378, вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, поддержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазавъ ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

3072) Наливашники. Стаканъ воды, столовая ложка орѣхового или прованскаго масла, ¼ чайной ложечки соли и 1 фунтъ муки, замѣсить хорошенько, раскатать тонко, разложить кучками варошь безъ сиропа, сложить пирожками, зашпатель, обрѣзать стаканомъ или рѣзцомъ и жарить въ довольно большомъ количествѣ масла, отъ ½ до 1 фунта; брать для этого кастрюльку, по поуже, чтобы наливашники погружались въ масло и вздувались; выпустить когда подрумянятся, складывая на рѣшето, на пропускную бумагу; горячіе осыпать сахаромъ, а кто хочетъ, и немного корицею.

3073) Хворостъ. ¾ стакана воды, 1 рюмку рома или крымской водки, 2 ложки мелкаго сахара и 1 фунтъ муки, замѣсить, раскатать тонко, рѣзать полосками въ 3 вершка длины и 1½ вершка ширины, дѣлать разрѣвъ по серединѣ каждой полоски, и выворачивать одинъ конецъ черезъ это отверстіе; или вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, надрѣзая край острымъ ножомъ въ 4—5 мѣстахъ, сложить по 3—4 вмѣстѣ, прижимая крѣпко середину, чтобы приняли видъ розанчиковъ, жарить въ небольшой кастрюлкѣ въ ½ или 1 фунтѣ раскаленнаго орѣхового или маковаго масла по 3—4 штуки заразъ, какъ только подрумянятся, вынимать и складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпая тотчасъ же сахаромъ.

3074) Цельмени съ грибами. Приготовить постное тѣсто изъ 1 фунта муки, соли, ¾ стакана кипятка и 1—2 ложекъ подсолнечнаго масла, раскатать какъ можно тоньше.

½ фунта сушопныхъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 2 ложками орѣхового, подсолнечнаго или горчичнаго масла и много изрубленную луковичею, посолить, всыпать толченнаго англійскаго перцу, остудить, далѣе поступить какъ сказано въ № 1281.

3075) Вареники съ вишнею. Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, для варениковъ, см. № 3074. Взять 1½ фунта свѣжихъ вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блюдечко, осыпать ½ стак. сахара, нафаршировать, сварить. Подавая облить стекнимъ вишневымъ сокомъ, въ который положить съ ¼ стак. сахара, нѣсколько растолченныхъ вишневыхъ косточекъ и немного воды, вскипятить.

3076) Вареники со сливами. Приготовить тѣсто, см. № 3074; 1½ фунта зрѣлыхъ сливъ обварить кипяткомъ, вынуть косточки, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю, всыпать туда же ¼—½ стак. мелкаго сахара, потушить на огнѣ безирестьяно потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, дать остынуть, нафаршировать вареники этими сливами безъ сиропа, сварить; подавая облить оставшимся къ кастрюлѣ сиропомъ, въ который влить до 1 стак. воды, прибавить еще ¼ стак. сахара, кусочекъ ванили, вскипятить.

3077) Вареники съ черносливомъ. 1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, охладить. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3074, наполнить вареники этимъ черносливомъ, сварить, подавая посыпать сахаромъ, облить, кто хочетъ, пенного виномъ.

Вареники съ черникою. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3074, положить пенного густаго варенья черники, сварить, подавая облить оставшимся черничнымъ сокомъ, который развести водою.

3078) Вареники съ капустою. 4 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на друшлякъ, охладить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить съ $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго масла, сложить туда же капусту, размѣшать, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе во всемъ, какъ сказано въ № 3074, подавая облить горячимъ прованскимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 ст. кислой капусты, т. е. 2 фун. | Мушкатнаго орѣху, 8 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перцу. | $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго или другаго масла.

3079) Мнихи или кушанье изъ сухихъ баранковъ. $\frac{1}{2}$ фун. сухихъ баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ кипятка изъ самовара, покрыть; когда разбухнутъ, по чтобы не превратились въ кашу, слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, но не прованскаго, луку, бѣлаго или зеленаго, соли и побольше простаго нетолченаго перцу, размѣшать, кушать горячимъ за завтракомъ или въ дорогѣ.

Мнихи съ краснымъ виномъ см. № 1407.

3080) Макароны итальянскіе съ лукомъ. 1 фунтъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить $\frac{1}{2}$ стакакомъ прованскаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ 2—3 луковицами или зеленымъ лукомъ.

3081) Макароны съ грибами. 6 сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ; 2—4 изрубленныхъ луковицы поджарить до красна въ $\frac{1}{2}$ стакана одного изъ постныхъ маселъ, всыпать грибы, смѣшать все съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

3082) Вермишель или домашняя лапша, или лазанки съ лукомъ. Приготавливается точно также, какъ итальянскіе макароны № 3080. (1 фун. вермишели купленной или 3 стакана муки и 1 ложку масла).

Лазанки приготавлиются такъ, какъ сказано въ № 1819.

3083) Вермишель или домашняя лапша съ грибами. Приготавливается точно также, какъ и макароны № 3081.

3084) Ламанцы съ макомъ и медомъ. Взять 1 ложку орѣховаго масла, соли, ложку сахара, 6 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, и 1 ложку рома или водки, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножомъ четырехугольные кусочки какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; выпутъ, разломать какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемять въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить,

потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разогрется все зёрна, положить $\frac{2}{3}$ стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндаля, влить стакашъ и даже болѣе кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушенные ламанцы, подавать.

Выдать: 1 ф. муки, 2 стак. мака. | 1 ложку орѣховаго масла, ложку рома или
Нѣсколько зер. горьк. миндаля. | водки. $\frac{2}{3}$ стак. меда или сахара.

3085) Каша изъ смоленскихъ крупъ. 2 бутылки т. е. 6 стакановъ воды вскипятить, всыпать 1 стак. крупъ, посолить, варить довольно долго, чтобы нѣсколько разъ вскипѣло, подать отдѣльно маковое, подсолнечное или орѣховое масло, поджаренное съ лукомъ.

3086) Каша размычатая на грибномъ бульонѣ. 5—10 сушеныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, выпутъ грибы, мелко изрубить; бульонъ процедить, взять этого бульона $2\frac{1}{2}$ стак., положить въ него съ $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, нѣмко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ или риса. | $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго или подсолнечнаго.
5—10 грибовъ сушеныхъ, соли. | 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки. $\frac{1}{2}$ сельдерея.
3—4 ложки чухон. масла или съ | 1 лукъ, $\frac{1}{2}$ порея, 5—6 шт. англ. перца.

Эту кашу можно приготавливать и скоромную, въ такомъ случаѣ смоленскія крупы надо протереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь друшлякъ.

3087) Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ съ миндальнымъ молокомъ. 2 стак. гречневыхъ крупъ сварить въ водѣ, посолить, охладить, протереть сквозь рѣшето на блюдо, подать къ ней сахаръ и миндальное молоко № 360 или маковое № 361.

3088) Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ. Приготавливается, какъ гречневая см. выше № 3087.

3089) Кашка пуховая изъ картофеля съ миндалемъ или маковымъ молокомъ. 1 гарнецъ картофеля очистить, сварить въ посоленной водѣ, слить воду, картофель тотчасъ размять, протереть сквозь рѣшето. Подать къ нему миндальное молоко № 360 или маковое № 361.

3090) Крутая гречневая каша. 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не осталось въ нихъ муки, можно поджарить ихъ на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1—2 ложки масла, соли, размѣшать, влить кипятку такъ, чтобы кашу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа.

Выдать: 2 ф., т. е. $\frac{4}{4}$ ст. гречн. крупъ. | 1—2 ложки масла, соли.

Подаются къ ней сахаръ и миндальное или маковое молоко № 360—361, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь друшлякъ; положить на блюдо въ водѣ горки, облить также молокомъ.

3091) Кашка смоленская на клюквенномъ морсѣ. Приготавливается какъ кашка манная, см. 3094.

3092) Кашка манная на миндальномъ молокѣ. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго, 5—10 шт. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая

по ложкѣ воды, процедить, опять протолочь, развести 4 стаканами горячей воды, размѣшать, вскипятить, всыпать 1 1/2 стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣет и будетъ готова, всыпать 1/2 стак. мелкаго сахара, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглазуровать желѣзною лопаткою. — Кашу варить непременно въ каменной кастрюлкѣ и не класть раньше сахара, иначе миндальное молоко испортится.

Выдать: 1 1/2 стак. манны, т. е. 1/2 фунта. | 5—10 штукъ горькаго миндаля.
1/2 стак. сахара. | Подать отдѣльно мелкій сахаръ.
1/4—1/2 ф., слад. миндаля.

3093) **Каша манная съ орѣхами и миндальнымъ молокомъ.** Расколоть фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ, 10—12 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая простой или розовой воды ложки 2, всыпать 1/3 стак. сахара.

Между тѣмъ вскипятить въ каменной кастрюлкѣ 6 стак. миндальнаго молока, всыпать 1/2 стакана манны, сварить, смѣшать съ орѣхами, тотчасъ подавать съ сахаромъ. (На миндальное молоко взять 1/2 фунта миндаля и отъ 1/4 до 1/2 стак. сахара, см. № 360).

3094) **Каша манная на клюквенномъ морсѣ.** Изъ 1 стак. клюквы приготовить 6 стакановъ сока, вскипятить, всыпать 1/2 стакана манны и по крайней мѣрѣ полъ стакана сахарнаго песку, сварить, остудить, подавать съ сахаромъ.

3095) **Каша изъ перловыхъ крупъ на миндальномъ молокѣ.** Перомыть 1/2 фун. перловыхъ крупъ, сварить въ водѣ до мягкости, безъ соли, слить лишнюю жидкость; приготовить изъ 1/4 или 1/2 фун. сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго миндальнаго молока стакана 3, вскипятить въ каменной кастрюлкѣ, положить перловую кашу, размѣшать, доварить ее, всыпать съ 1/2 стакана сахара, подавать.

3096) **Каша пшеница съ черносливомъ или миндальнымъ молокомъ.** 2 стак. пшеницы вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками воды, сварить до мягкости, посолить; подать отдѣльно орѣховое или др. масло. Кашу эту можно варить съ 1/4 фун. чернослива. Или налить только 1 1/2 бутылки воды и когда вода выварится влить 4 1/2 стак. миндальнаго молока, подавать съ сахаромъ.

3097) **Кутля изъ пшеницы съ макомъ или съ вареньемъ.** 1 фунтъ пшеницы перебрать, перемыть, всыпать въ кипятокъ, когда закипитъ, отлить на дуршлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюльку, налить водою, вскипятить, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печь на четыре часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стак. мака, обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить его, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не разотрется зерна, положить 1/2 стак. сахара или ложки двѣ меда, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но остывшей уже воды. Или вмѣсто мака, можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною вскипяченою водою.

3098) **Каша изъ крупчатой муки, на водѣ или на грибномъ бульонѣ.** Завѣсить не очень крутое тѣсто изъ 3 стакановъ крупчатой муки, и почти 1 стак. соленой воды, изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ или, лучше, расщипать его руками. вскипятить воду, всыпать эти мучныя крупы, вскипятить раза два-три, положить соли и 1—2 ложки масла.

Такая каша готовится и на грибномъ бульонѣ.

Или просто на водѣ, и подливается миндальнаго или маковаго молока № 360 или 361.

3099) **Кутля или каша рисовая съ миндальнымъ молокомъ или вареньемъ.** Сварить разсычатый рисъ изъ 1 фунта, смѣшать съ 1/2 стак. сахара и кто любитъ корицею, положить 1 стак. кипяща и съ нимъ разъ вскипятить, подавая облить миндальнымъ молокомъ, см. № 360.

Или сваривъ разсычатый рисъ, положить въ него стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною, вскипяченою водою или подлить миндальнаго молока.

3100) **Котлеты рисовыя жаренныя съ зеленымъ горошкомъ.** 1 1/2 стак. риса перемыть въ холодной водѣ, сварить, посолить, остудить, сдѣлать котлетки, обсыпать ихъ мукою, поджарить въ маслѣ.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ № 1893.

3101) **Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ.** Изжарить котлеты, какъ сказано въ № 3100, подавать съ грибнымъ соусомъ № 2851.

3102) **Рисъ съ грибами.** Сварить 4—5 сумонные гриба, вынуть ихъ, изрубить; въ процеженномъ грибномъ же бульонѣ сварить разсычатый рисъ, положить изрубленные грибы поджаренные съ лукомъ въ горчичномъ маслѣ, смѣшать.

3103) **Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ.** Сварить 1 1/2 стак. риса, всыпать 1/4 стак. сахара и лимонной цедры или апельсиновой корки № 2416, обсыпать мукою, сдѣлать котлеты, изжарить ихъ какъ сказано въ № 3100, подавая облить соусомъ съ ромомъ № 362.

3104) **Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить 1 1/2 стак. риса, прибавивъ 1 1/2 ложки розовой воды, 1/4 стак. сладкаго толченаго миндаля, сахару, сдѣлать котлетки, обсыпать ихъ мукою, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Подавая облить шоколаднымъ соусомъ, а именно: 1 ложку прованскаго или орѣховаго масла смѣшать съ 1 ложкою крупчатой муки, развести 2 стак. кипятка, всыпать 1/4 плитки шоколада и 1/4 стак. сахара, прокипятить хорошенько.

3105) **Ватрушки съ лукомъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2795 или сладное № 3084, см. леманьги. Нарѣзать его кусочками, раскатать тонкия лепешки, покрыть мелко нашинкованнымъ лукомъ, поджареннымъ въ орѣховомъ маслѣ съ солью и пемного перцемъ; загнуть кругомъ края, защипать; когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ печь. Подавая смазать опять прованскимъ или орѣховымъ масломъ. (24 луковицы, 1/2 стак. орѣховаго масла, 1 фунтъ муки).

ОТДѢЛЪ XI.

Постное мороженое, кремъ, бланманже, желе, муссы, компоты, кисели.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Эти постныя кушанья готовятся какъ и скоромныя, съ тою только разницею, что вмѣсто желатина употребляется рыбій клей, который надо растыпать, намочить въ 1 стаканѣ холодной воды на нѣсколько часовъ и потомъ варить въ той же самой водѣ, пока не уварится до половины стакана. Пропорція рыбьяго клея таже, что и желатина.

- 3106) Мороженое изъ земляники или клубники см. № 1431.
- 3107) Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины № 1432.
- 3108) Мороженое изъ ананаса № 1433.
- 3109) Мороженое изъ яблокъ или грушъ № 1434.
- 3110) Мороженое изъ дыни № 1435.
- 3111) Мороженое изъ барбариса № 1436.
- 3112) Мороженое изъ клюквы № 1437.
- 3113) Мороженое лимонное № 1438.
- 3114) Мороженое апельсинное № 1439.
- 3115) Мороженое tutti frutti № 1440.
- 3116) Пушищ имперьяль изъ земляники и др. фруктовъ № 1447.
- 3117) Пушищ имперьяль изъ абрикосовъ № 1448.
- 3118) Мороженое изъ чернаго хлѣба № 1443.
- 3119) Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ № 1444.

Б) КРЕМЫ.

- 3120) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ см. № 1454.
- 3121) Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ см. № 1457.
- 3122) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ см. № 1456.

В) ЖЕЛЕ.

- 3123) Желе изъ бѣлаго вина см. № 1485.
- 3124) Желе изъ краснаго вина ср. № 1486.
- 3125) Желе изъ яблочной кожицы см. № 1488.

3126) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиноваго сока, см. № 1491.

- 3127) Желе лимонное см. 1492.
- 3128) Желе апельсинное см. № 1496.
- 3129) Желе дешовое съ лимономъ и ромомъ см. № 1493.
- 3130) Желе изъ васильковъ см. № 1494.
- 3131) Желе изъ крыжовника см. № 1495.
- 3132) Желе ананасное см. № 1497.
- 3133) Желе изъ дыни см. № 1498.
- 3134) Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ см. № 1499.
- 3135) Желе изъ сливъ см. № 1500.
- 3136) Желе изъ клюквы см. № 1501.
- 3137) Желе изъ барбариса см. № 1501.
- 3138) Желе изъ розоваго цвѣта см. № 1502.
- 3139) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ см. 1503.
- 3140) Желе простое съ яблоками и черносливомъ см. № 1505.

Г) МУССЫ.

- 3141) Муссъ лимонный см. № 1506.
- 3142) Муссъ изъ земляники см. № 1507.
- 3143) Муссъ изъ васильковъ см. № 1508.
- 3144) Муссъ изъ вишенъ см. № 1509.
- 3145) Муссъ изъ клюквы см. № 1510.
- 3146) Муссъ изъ барбариса см. № 1510.
- 3147) Муссъ изъ смородины см. № 1511.
- 3148) Муссъ изъ розоваго цвѣта см. № 1512.
- 3149) Муссъ изъ ананаса см. № 1513.
- 3150) Муссъ изъ дыни см. № 1514.
- 3151) Муссъ изъ апельсиновъ см. № 1515.
- Муссъ изъ черныхъ сухарей см. № 1517.

Д) БЛАНМАНЖЕ.

- 3152) Бланманже миндальное см. № 1520.
- 3153) Бланманже зеленое изъ фисташекъ см. № 1521.

Е) КИСЕЛИ.

- 3154) Кисель яблочный см. № 1524.
- Кисель изъ сушеныхъ яблокъ см. № 1525.

Кисель изъ крыжовника см. № 1526.

- 3155) Кисель клюквенный см. № 1527.
- 3156) Кисель изъ малины см. № 1530.
- 3157) Кисель изъ красной смородины см. № 1530.
- 3158) Кисель изъ черной смородины см. № 1530.
- 3159) Кисель изъ вишенъ см. № 1530.
- 3160) Кисель изъ сливъ см. № 1530.
- 3161) Кисель миндальный см. № 1532.
- 3162) Кисель жидкй горячй см. № 1533.
- 3163) Кисель изъ кваса см. № 1534.

Ж) КОМПОТЫ.

- 3164) Компотъ изъ яблокъ см. № 1538.
 - 3165) Компотъ изъ грушъ см. № 1539.
 - 3166) Компотъ изъ апельсиновъ см. № 1540.
 - 3167) Компотъ изъ яблокъ и чернослива см. № 1541.
 - 3168) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива см. № 1542.
 - 3169) Компотъ изъ сливъ см. № 1543.
 - 3170) Компотъ изъ крыжовника см. № 1544.
 - 3171) Компотъ изъ дыни см. № 1545.
 - 3172) Компотъ изъ ягодъ см. № 1546.
 - 3173) Компотъ изъ ягодъ другимъ наперомъ см. № 1547.
 - 3174) Компотъ изъ разностей см. № 1548.
 - 3175) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ см. № 1550.
 - 3176) Компотъ изъ винограда см. № 1551.
 - 3177) Компотъ изъ вишенъ и грушъ см. № 1552.
- Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ см. № 1548.

ОТДѢЛЪ XII.

Постные сладкйе пироги и пирожное.

- 3178) Слоеный сладкй русский пирогъ см. № 1586 (1 часть).
- 3179) Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ. Взять на 6 человекъ 1¹/₂ стакана теплой воды, 1¹/₂ золотн. сухихъ дрожжей, которые развести сперва немного теплой водой и 2 стак. крупчатой муки, растворить утромъ рано. Когда поднимется, всыпать чайную ложечку соли, выбить хорошенько лопаточкою, положить ложки двѣ макового, подсолнечнаго или прованскаго масла, растертаго съ ¹/₂ стакана сахаръ, прибавить зеренъ 10 кардамона, или лимонной цедры, или 2 — 3 капли розоваго, или лимоннаго масла, или ванильныхъ капель, или корицы, всыпать мучу, замѣсить. Когда поднимется, сдѣлать круглый пирогъ съ рантомъ, покрыть яблоками и проч., убрать сверху полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь; муки всего 1¹/₂ — 2 фунта.
- 3180) Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ жаренныхъ въ маслѣ. Приготовить такое же тѣсто № 3179, но только немного покже, такъ чтобы нельзя было раскатывать его на столѣ, а разрѣзавъ на куски скатать изъ него шарикъ, растягивать его тонко въ рукахъ, класть начинку, защипать и жарить на сстейникѣ въ горячемъ орѣховомъ маслѣ, чтобы подрумянились съ обѣихъ сторонъ, класть на рѣшето, на пропускную бумагу, горячие осыпать сахаромъ и кто любитъ корицею. Нафаршировать ихъ можно яблочнымъ пюре, пюре изъ сливъ или густымъ вареньемъ.
- 3181) Заварное тѣсто для сладкихъ пироговъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3204, положить съ ¹/₂ стакана сахара, кардамона, лимонной цедры и проч.
- 3182) Пирогъ сладкй или пирожки съ яблоками. Приготовить тѣсто № 3179 или 3204, покрыть слѣдующ. массою: 6—9 яблокъ очистить, мелко нарезать, поджарить слегка съ ¹/₂ стак. сахара и помпого корицы, влить рюмку или 2 вина хереса или рома, положить мелко нарубленной лимонной цедры или апельсиновой корки № 2416, обваренной корицы, тушить все, пока не погустѣетъ, охладить и т. д.
- 3183) Пирогъ или пирожки съ вареньемъ. Приготовить тѣсто № 3179 или 3204, испечь, покрыть вареньемъ малиновымъ, вишневымъ, смородиновымъ или абрикосовымъ, въ это послѣднее можно влить съ ¹/₄ рюмки рома.
- 3184) Пирогъ сладкй со свѣжими ягодами. Приготовить пирогъ изъ тѣста № 3179 или № 3204, покрыть 1 фунтомъ свѣжей малины или вишенъ, изъ которыхъ вынуть предварительно косточки, посыпать сахаромъ съ ¹/₂ стакана, убрать полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

3185) Пирогъ сладкій съ черносливомъ. Испечь пирогъ № 3179 или № 3204, покрывъ его слѣдующ. массою: $\frac{1}{2}$ фун. чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, выпнуть косточки, черносливъ мелко изрубить. Сварить густой сиропъ изъ 1 стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стак. вина, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. не слишкомъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, изрубленный черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все слегка подсохло, остудить. Съ такою же начинкою изжарить пирожки.

3186) Сладкій пирогъ съ рисомъ. Приготовить тѣсто № 3179 или № 3204; 1 стаканъ риса сварить, остудить, влить рюмку рома, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, чайную ложку корицы, мелко папшикованной апельсинной корки № 2416, ложки двѣ, размѣшать. Раскатать тѣсто очень тонко, испечь закрытый пирогъ наполнивъ его приготовленнымъ рисомъ.

3187) Тѣсто съ кремортарторомъ на скорую руку. $3\frac{3}{4}$ стакана круп. муки, 2 стакана воды, $\frac{1}{4}$ стак. миндальнаго или орѣховаго масла растертаго до бѣла съ $2\frac{1}{4}$ стак. просѣяннаго сахара, выбить какъ можно лучше, пока не начнутъ показываться пузырьки, потомъ всыпать 2 чайныя ложки кремортартора и 1 чайную ложку патруль бикарбонату, которые замѣняютъ дрожжи, перемѣшать, перелить тѣсто въ форму намазанную прованскимъ масломъ и посыпанную сухарями, наполнить ее $\frac{3}{4}$ только, вставить тотчасъ въ горячую печь. Положить въ тѣсто какія-нибудь спеціи, какъ скаж. въ № 3179.

Вѣсто воды можно взять столько же миндальнаго молока и 6—8 шт. мелко истолченныхъ горькихъ миндалинъ и мелко папшикованнаго апельсиннаго цуката.

3188) Сладкій пирогъ или пирожки съ яблочнымъ пюре. Испечь пирогъ изъ тѣста № 3179, покрывъ его испеченою яблочною массою, смѣшанною съ мелкимъ сахаромъ. (5—10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара). Изъ этого же тѣста и начинки можно сдѣлать пирожки.

3190) Ватручки съ вареньею или яблоками. Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ см. № 3179 или самое простое тѣсто какъ на лашу, положивъ въ тѣсто 1 ложку подсолнечнаго масла и ложку рома или водки, раскатать маленькія лепешечки, положить на нихъ варенье безъ сока или испеченія и протертыя яблоки съ сахаромъ, защипать кругомъ края и т. д. Или 8—10 яблокъ очистить, мелко парѣзать, тушить въ кастрюлькѣ съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, ложкою рома и 2—3 ложками воды.

3191) Миндальные вѣнички изъ шпикованнаго миндаля. $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, папшиковать каждый миндаль въ длину; истолочь $\frac{1}{2}$ фунта сахара, просѣять, положить сокъ изъ 1 лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнички, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, вставить въ легкую печь.

3192) Миндальные вѣнички другимъ манеромъ. Папшиковать мелко $\frac{2}{3}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $\frac{1}{6}$ фунта мелкаго сахара, 3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ и въ печь.

3193) Миндальные лепешечки. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зерель горькаго, обварить, очистить; вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая попомногу ложки 2 розовой воды, смѣшать потомъ съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-

круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить нанскою побольшумъ полоску померанцоваго апельсиннаго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи.

3194) Безе яблочное. 5 большихъ яблокъ испечь, протереть-сквозь сито, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюль, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $\frac{3}{4}$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь въ легкой жарѣ, чтобы совершенно высохли, тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпущка. Выйдетъ штукъ 35.

3195) Пирожное изъ поджаренаго миндаля. Очистить $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля, вытереть его до-суха, истолочь какъ можно мельче такъ, чтобы образовалось тѣсто, подливая попомногу розовой воды. Между тѣмъ всыпать въ кастрюлю 1 стак. мелкаго сахара, смочить 3 ложками воды, мѣшать на плитѣ, пока не поджарится до-красна, потомъ положить въ него миндаль, еще немного помѣшать на огнѣ, потомъ переложить въ маленькія длинненькія бумажныя формочки, см. яблочное безе № 3195, смазанныя прованскимъ масломъ, поставить на листъ, испечь не въ жаркой печи, дать остынуть, снять бумагу, подавать.

3196) Миндальные шаржики. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля очистить, вытереть до-суха, истолочь какъ можно мельче, подливая попомногу розовой воды, чтобы миндаль не замаслился, всыпать въ миндаль 1 стак. мелкаго сахара, лимонную цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать, разложить небольшими кучками на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, испечь въ лѣтней печи. Когда почти будутъ готовы, смочить мезинецъ водою, вдавить въ срединѣ ямку, въ которую вложить по помногу варенья, лучше всего малины безъ сиропа, дать еще подсохнуть слегка въ печи и подавать.

3197) Марципаны см. № 1715 (въ I части).

3198) Марципаны другимъ манеромъ см. № 1716 (I части).

3199) Марципаны твѣдымъ манеромъ см. № 1717 (I части)

ОТДѢЛЪ XIII.

Постное печенье къ чаю и кофе.

Примѣчаніе. Въ сладкія булки для вкуса въ тѣсто кладется на 5 фунтовъ муки ложка лимонной цедры или 10—15 капель лимоннаго масла; $\frac{1}{2}$ —1 палочка толченой ванили или $\frac{1}{2}$ —1 лотъ ванильныхъ капель; 10—15 капель розоваго масла, или $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля; ложечка толченой корицы или 10 кап. корицеваго масла; или 20—30 зер. кардамона. Кладется изюмъ и мелкими кусочками наръбанный цукатъ, или апельсиновая корка № 2416.

На 5 фунт. муки берется 4 золот. сухихъ дрожжей, которые можно вечера распушить въ $\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, всыпать ложечку муки, выбить, оставить такъ до утра, утромъ растворить тѣсто.

3201) Булки постныя. Взять 4 стак. теплой воды, $\frac{3}{4}$ стак. жидкихъ дрожжей или еще $\frac{3}{4}$ стак. теплой воды, съ размѣшанными въ ней 4 золот. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца т. е. $7\frac{1}{2}$ стак. муки, растворить поздно вечеромъ или рано утромъ. Когда поднимется тѣсто, выбить его какъ можно дольше ложечкой, всыпать столовую ложку соли; можно положить $\frac{1}{2}$ стак. маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться, затѣмъ уже дѣлать булки, которые, когда поднимутся на дрожжахъ листъ, намазаннымъ ложкою масла, вставить въ печь, смазать ихъ широкимъ, кипяточкомъ съ масломъ или медомъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынуть не менѣе $6\frac{1}{2}$ ф. муки 5 фуп. т. е. 1 гарнецъ. Булки эти можно посыпать сверху тминомъ съ сахаромъ. Если булки эти пекутся къ чаю, то положить въ тѣсто $\frac{3}{4}$ стак. сахара, который растереть предвременно съ масломъ до бѣла, можно прибавить со стаканъ персидскаго, вымытаго и до-суха вытертаго кишмиша и апельсиноваго цуката, или какихъ нибудь специй, какъ сказано въ примѣчаніи.

3202) Булки къ чаю на миндальномъ молокѣ. Испечь, какъ булки № 3201, съ тою только разницею, что вмѣсто воды взять $2\frac{1}{2}$ стак. миндальнаго молока, приготовленнаго изъ $\frac{1}{2}$ фуп. сладкаго съ примѣсью 10—20 зеренъ горькаго миндаля. Въ такомъ случаѣ можно положить отъ 2 до 3 ложекъ миндальнаго или самаго душистаго прованскаго масла и не менѣе $\frac{1}{2}$ стак. сахара. Муки выйдетъ всего 3 ф.

3203) Булки на маковомъ молокѣ. Испечь какъ булки № 3201, но вмѣсто воды взять $2\frac{1}{2}$ стак. маковаго молока приготовленнаго изъ 2 стак. сѣраго мака, какъ сказано въ 1 части № 361. Масло положить маковое, сверху посыпать также сѣрымъ макомъ пополамъ съ сахаромъ; смазавъ булки медомъ разбавленнымъ кипяточкомъ. Муки 3 фунта.

3204) Булки заварныя. Взять $1\frac{1}{2}$ фунта муки, растворить съ $1\frac{1}{2}$ стак. воды и 3 золот. сухихъ дрожжей, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать полъ ложки соли, заварить $1\frac{1}{4}$ стак. кипятка, выбить тѣсто хорошенько, можно положить 1—2 ложки какого нибудь масла, всыпать остальную муку, замѣсить и т. д., какъ сказано въ № 3201. Муки всего 3 фунта.

3205) Струцели заварныя на миндальномъ молокѣ. Изъ $\frac{1}{2}$ фуп. т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго и $\frac{1}{16}$ фуп. горькаго миндаля приготовить миндальнаго молока 5 стак. такъ, какъ муку т. е. 1 фуп. заварить 2 стак. кипятка, размѣсить до гладкости,

дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа, развести миндальнымъ молокомъ, положить 5 золот. сухихъ дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться. Когда тѣсто поднимется всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ фуп. т. е. $\frac{3}{4}$ стак. изюма и муки, мѣсить какъ можно дольше, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ. Когда поднимется сдѣлать узкія и длинныя булки верхкомъ въ 10, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимется намазать кипяточкомъ, широкимъ или медомъ разбавленнымъ водою, посыпать чернушкой, концы наръзать вдоль, вставить въ печь. Муки выйдетъ фунтовъ до 7, на небольшое семейство выдать половину.

3206) Струцели съ макомъ. $2\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и 3 стак. муки размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшать до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фуп. сахара и ложкою хорошаго меда (отъ котораго тѣсто дѣлается рассыпчатымъ), всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно на булки, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться. Между тѣмъ 2 стак. сѣраго мака обварить кипяточкомъ, накрыть, дать постоять цѣлый часъ, потомъ выжать его до-суха, растереть въ каменной чашкѣ, всыпать полную ложку сахара, ложку меда такъ, чтобы было сладко, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать. Когда тѣсто поднимется раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою, свернуть въ трубку, чтобы концы были ровные, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, смазать тѣсто медомъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Муки выдать до 3 ф.

3207) Струцели съ яблоками. Приготовить тѣсто, какъ только что сказано въ № 3206. Взять 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, наръзать тонкими пластинками, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, корицею, $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго кипяточкомъ изюма, апельсиновой корки № 2416; положить все это на раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3208) Струцели съ миндальною массою. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3206, раскатать; $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. обваренной коринки, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3209) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ. Растворить тѣсто изъ $2\frac{1}{4}$ стак. теплой воды, соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и $2\frac{1}{4}$ стак. муки, дать подняться, влить тогда $\frac{1}{2}$ стак. сахара до бѣла растертаго съ $1\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана настоеннаго въ рюмкѣ воды или водки, всыпать муку, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало; всыпать тогда $\frac{1}{2}$ фуп., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. вымытаго и вытертаго изюма, дать подняться тѣсту во 2-й разъ; дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. около $2\frac{1}{2}$ фунтовъ).

3210) Крепдели. Взять 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, воды солоной стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крепдели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или друшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ; класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону. Печь надобно вымести съ одной стороны, а всю чголья стрести въ другую сторону.

3211) Крендели еврейскіе. Взять $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли, довольно много, аниса и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенъко, накрыть, дать хорошенъко подняться; потомъ дѣлать крендели, обвалявъ ихъ въ чернушѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣскольکو кренделей въ кипятокъ солоной воды, кѣшая прутикомъ чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендели, которые всплывутъ паверхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенъко холодною водою и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь прямо на подь.

3212) Сухари постные и постные супники. Приготовить тѣсто № 3201 или № 3204; когда оно вторично поднимется выложить на столъ, разрѣзать на маленькія кусочки, свалить изъ нихъ булочки, клади ихъ на листъ намазанный масломъ, дать подняться, смазать теплою водою, испечь. Когда остынутъ, разрѣзать каждую острымъ ножомъ; класть на листъ и высушить. Каждую разрѣзанную половинку можно смазать бѣлымъ виномъ, посыпать сахаромъ съ корицею и мелко истолченнымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже высушить. Такіе же пекутъ сухари изъ тѣста на миндальномъ молокѣ № 3202 и ихъ можно смачивать миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ, сѣкшаннымъ съ толченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже сушить ихъ такъ, чтобы слегка подрумянились; лучше всего сажать ихъ въ горячую печь, смотрѣть, чтобы не зарумянились слишкомъ.

3213) Постные супники. Взять 4 фунта муки. Изъ половины муки и $2\frac{1}{2}$ стак. теплой воды и 2 ложекъ дрожжей растворить тѣсто. Когда поднимется посолить, влить $1\frac{1}{2}$ стак. молока приготовленнаго изъ $1\frac{1}{2}$ стак. сѣраго мака, размѣшать, всыпать остальную муку и съ $\frac{1}{2}$ стак. кипяткомъ обвареннаго мака, вымѣсить хорошенъко, дать подняться; сдѣлать небольшія булки, дать на листѣ подняться и въ печь.

3214) Постные малороссійскіе коржики. На каждый фунтъ муки положить чашку воды, полную ложку прованскаго или орѣховаго масла, 1 ложку съ верхомъ мелкаго просѣяннаго сахара (можно прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки кардамона) все это размѣшать хорошенъко, раскатать лепешки, положить ихъ на листъ, проткнуть почаше вилкой, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ.

3215) Дзадъ. Приготовить тѣсто № 3201 или № 3204, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1825, употребляя вмѣсто чухонскаго, одно изъ постныхъ маселъ.

3216) Обертухъ. Приготовить тѣсто № 3201 или 3204, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1816, употребляя миндальное или орѣховое масло.

3217) Пляцекъ покрытый миндальною массою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 3201 или 3204, половину пропорціи, положивъ 2—3 капли розоваго масла; когда будетъ готово раскатать его тонко, покрыть слѣд. массою: $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго, въ томъ числѣ нѣскольکو штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2 розовой воды, положить мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать. Миндальную массу скропить еще розовою водою, рашъ изъ тѣста смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

3218) Постный мяннинный крендель. Испечь какъ обыкновенное тѣсто на дрожжахъ, взявъ на 3 фунта муки чашку самаго лучшаго горчичнаго масла, чашку сахара, $\frac{1}{2}$ золотника шафрана, немного соли и изюму. Сажая въ печь смазать водою, посыпать миндалемъ, корицею, сахаромъ и истолченою, высушенною постною булкою.

КОНЕЦЪ ПОСТНАГО СТОЛА.

ОТДѢЛЪ XLIII.

УКАЗАТЕЛЬ,

Имя известныя припасы, какое можнос дѣлать изъ нихъ употребленіе.

Абрикосы. Пуншъ — мороженое № 1448. Кремъ № 1453. Зефиръ № 1469. Абрикосовая масса для перекладки тортовъ № 1585. Варенье № 1968. Консервы № 2071. Наливки № 2091. Сохранять свѣжими № 2512. Мариновать ихъ № 2513. Ликерные № 2514. Компотъ къ жаркому, консервы и варенье № 2515. Разные сладкіе пирожки № 3183.

Въ постъ: Гренки № 3068.

Апръ. Сухое варенье № 2522 и пр.

Айва. Варенье № 1992. Желе № 2013. Водича № 2120.

Анапасы. Мороженое № 1433. Пуншъ № 1448. Зефиръ № 1470. Желе № 1497. Муссъ № 1513. Варенье № 1980 и пр. Желе-варенье № 2006. Сиропъ № 2025—2026, 2057. Наливка № 2097. Въ сахарѣ отъ № 2443 и пр.

Анчоусы. Соусъ №№ 283 и 308. Къ жареной говяд. № 636. Къ утбамъ № 844. Анчоусное масло № 2286 и пр. Постный соусъ № 2840. Рулетъ изъ рыбы № 3020. Съ холодною бѣлорыбцею № 3022 и пр.

Апельсины. Пудингъ бисквитный № 1136. Воздушный пирогъ № 1205. Мороженое № 1433. Кремъ № 1451. Желе № 1496. Муссъ № 1515. Компотъ № 1540, 1542, 1549. Глазурь № 1566. Тортъ № 1627. Мазурель № 1655. Варенье отъ № 1971. Сиропъ отъ № 2025. Сидръ № 2033. Апельсинникъ № 2125. Напитокъ № 2133. Ратафия № 2152. Ликеръ № 2156. Пуншъ отъ № 2160. Питье 2178. Сохранять свѣжими; необходимый въ хозяйствѣ апельс. пудатъ, ораншада отъ № 2413—2417 и пр.

Въ постъ: Пудингъ изъ риса № 3052. Саго холодное № 3056 и 3057. Мороженое № 3114. Желе № 3128. Муссъ № 3151. Компотъ № 3166 и 3168.

Апельсинная корка или пудатъ. Его приготовленіе №№ 2415 2416. Кладется въ пудинги: заварной № 1131; изъ бакалій № 1159 изъ саго № 1183; въ пирогъ à la reine № 1195. Въ пломбиръ сливочный № 1480. Въ сбитня сливки съ рисомъ № 1477. Въ кремъ № 1451. Въ

аркасъ № 1562. Въ кремъ изъ творога № 1565. Въ мид. лешетки № 1694. Въ куличи № 1774. Въ струцели отъ № 1850. Въ обертухъ № 1815. Въ хлѣбъ королевскій № 1856. Въ Пасхи отъ № 1900. Въ пряники отъ № 1917. Въ сыръ изъ творога № 2303. Въ кислосладкій хлѣбъ № 2330. Въ яблочный сыръ № 2342. Въ фаршир. суп. сливы № 2378 и пр.

Въ постъ: Въ яблочный пирогъ № 3041. Рисъ съ сиропомъ № 3043. Рисъ съ коф. соусомъ № 3050. Рисъ холодный № 3052. Сладкіе пирожки № 3182. Сладкій пирогъ съ рисомъ № 3186. Миндальнѣе лешетки № 3193. Булки постныя № 3201 и пр.

Арбузъ. Компотъ № 1548. Желе въ арбузѣ № 1504. Варенье № 1984. Имбирное варенье № 1985. Сохранять свѣжими № 2420 и пр. Соленые съ огурцами № 1583 и пр.

Артишоки. Супъ-пюре № 71. Артишоки съ сабаіономъ; фаршированные; съ зел. горохомъ и грибами; въ малагѣ; съ масломъ и сухарями; съ голландск. соусомъ отъ № 498—503. Маседуанъ № 440. Жардильеръ № 443. Горячій винигретъ № 444.

Въ постъ: Фаршированные артишоки № 2897.

Бакалія. Сладкій пирогъ № 1151. Мазурекъ № 1658. Пляцекъ № 1825 и пр.

Баранина: а) *Изъ передней лопатки.* Супъ № 41. Рубленныя котлеты съ карт. № 737. Съ печенымъ лукомъ № 738. Въ слоеномъ тѣстѣ № 739. Съ крѣпкимъ соусомъ № 740 и пр.

б) *Изъ бараньей грудинки.* Супъ № 41. Пилавъ турецкій № 741. Баранья грудинка съ рѣпою № 744. Съ соусомъ и съ тминомъ № 746. Съ соусомъ изъ крыжовника и сметаной № 746. Съ соусомъ съ виномъ № 747. Баранина по турецки № 736. Жареная грудинка № 733 и пр.

в) *Изъ котлетной части:* Новороссійское жаркое № 735. Котлеты въ клръ съ пюре изъ луку № 936. Шашлыкъ № 742 и пр.

г) *Изъ задней четверти:* Жаркое отъ № 729 до 732. Шашлыкъ № 742. Жаркое подъ соусомъ со сморчками № 745. Рагу изъ оставшагося жаркаго № 743.

д) *Изъ голоски и носокъ:* Студель для людей.

е) Сбереженіе баранины, соленіе и копченіе № 2660.

Барбарисъ. Мороженое № 1936. Желе № 1501. Муссъ № 1510. Варенье № 1958. Желе-варенье № 2002. Сиропъ № 2024. Сокъ № 2042 и 2049. Консервы отъ № 2060 до 2063. Наливка № 2091. Питье № 2177. Московскій квасъ № 2201. Сохранять свѣжимъ, солить, мариновать отъ № 2500 до 2503 и пр.

Беласы. Супъ-пюре № 63. Жареные; жареные съ соусомъ; съ гречками отъ № 869 до 871. Сбереженіе ихъ № 2637 и 2638. Маринованіе № 2649 и пр.

Березовый сокъ. Наливка отъ № 2176—2128. Уксусъ № 2555. Березовая вода № 2121 и пр.

Брусника: Съ яблоками №№ 87, 88. Сиропъ № 2029. Наливка № 5096 и № 2099. Московскій квасъ № 2206. Варенье въ жаркому, салатъ и желе на меду отъ № 2462. Сохранять свѣжею. Постила на меду; постила сахарная; постила вареная; пюре со сливками отъ № 2459 до № 2468 и пр.

Брюква. Бульонъ № 1. Супъ изъ баранины № 41; мясной съ ячнев. круп. № 38; супъ масляный съ картоф. и ячнев. крупой № 111. Соусъ № 385. Фаршированная; печеная; пюре; съ бараньей грудинкой; съ мяснымъ фаршемъ; съ малагою; съ румянымъ масломъ съ сухарями см. отъ № 385 до № 393. Съ разварной говядиной №№ 538, 566. Съ жареною говядиной №№ 627, 628. Къ говяжьимъ котлетамъ № 659. Сохранять на зиму № 2630 и пр.

Брюссельская капуста: Съ масломъ и сухарями № 425; съ разварной говядиной № 578, съ ростбифомъ №№ 641, 642. Съ говядиной по португальски № 631 и пр.

Бычачій хвостъ: Супъ № 43 и пр.

Бѣлая фасоль, (бобы): Бульонъ № 1; супъ-пюре № 84; супъ масляный № 126. Соусъ № 406. Пюре № 407. Съ винигретами отъ № 1181 до № 1192. Къ майнезамъ. Съ разварной говядиной № 549 и № 569. Постный супъ съ поджаренымъ лукомъ; винигреты и пр.

Бѣлый хлѣбъ. Къ чаю и кофе. Въ супъ-пюре № 124. Греночки къ супу отъ № 176—178, 2785. Гренки къ соусамъ № 525—526. Гренки сладкія отъ № 1261—1268. Въ формавѣ № 725 и пр. Въ котлеты гов. рубл. № 657; изъ телятины № 690. Въ рулетъ изъ говядины № 661, 662. Пудинги изъ булки отъ № 1141—1446. Сушить на сухари къ чаю. Сушить и толочь для обсыпанія жаркаго, котлетъ, пудинговъ, тортовъ и пр.

Въ постъ: Греночки къ супу № 2785, шарлотка съ яблоками № 3038. Сладкія гренки съ миндалемъ, съ виномъ, съ мармеладомъ, съ абрикосами отъ № 3065 до № 3068 и пр.

Бѣлужина. Селянка № 90. Супъ № 102. Разварная подъ соусомъ № 987. Съ хрѣбомъ № 988. Рыбное вкусное блюдо 1012. Сбереженіе № 2637. Соленіе № 2640 и пр.

Въ постъ. Селянка № 2720 и 2735. Разварная № 2985. Маринованная № 3024. Маринов. по англ. № 3029 и пр. Рулетъ № 3015 3020.

Бѣлорыбца: Къ ботвиньѣ № 165. Къ окрошкѣ № 163. Съ хрѣбомъ и уксусомъ; съ соусомъ изъ шампиньоновъ; съ кислосладкимъ; краснымъ соусомъ см. отъ № 190. Заливное № 1105. Рулетъ № 1107. Сбереженіе № 2637. Соленіе № 2640 и пр.

Въ постъ: Селянка № 2735. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Жареная съ салатомъ. Заливное № 3013. Холодное №№ 3016, 3017, 3022. Рулетъ № 3015, 3020. Бвинигретъ 3037.

Бѣлозерскіе смятки. Супы № 100; съ кислую капустою № 101. Жареные № 1000; жареные въ клръ № 1100 и пр.

Въ постъ: Супы съ гречневой круп. № 2730 и съ кислой капустой № 2731. Щи № 2733 и пр.

булки. Воздушные пироги отъ № 1211 до 1218. Безе отъ № 1698—1703. Баба свѣжняя № 1772. Пудингъ, тортъ или баба изъ маисовой муки № 1123. Булки № 1783. Мазурекъ № 1824. Gedulds-kuchen отъ № 1880 до 1882. Котлеты № 567 и пр.

Ваниль: Сохранять въ сахарѣ № 1895. Владется въ холодецъ, въ лудинги, желе, кремы, мороженое, компоты, бабы, булки, куличи, пасхи, варенье и пр.

Васильки. Для подкрашиванія маіонезовъ см. отдѣлъ IX, прим. Владется въ желе № 1494, въ муссъ № 1508, въ яблоки моченныя № 2349.

Вепрь. Голова вареная съ хрѣномъ и укс. № 769. Жаркое № 768 и пр.

Вермишель или домашняя лапша. См. бульонъ № 1 и 2. Лапша грибная № 116. Пирожки № 262. Утка вареная № 841. Съ масломъ и сухарями; съ мяснымъ фаршемъ; памолокъ; съ ванилью; съ шампиньонами отъ № 1315—1318.

Въ постъ: Грибная лапша № 2744. Вермишель съ лукомъ отъ № 3082 и проч.

Ветчина. Супъ королевскій № 14. Селянка № 57. Пюре изъ картофеля № 81. Борщъ отъ № 31. Ши изъ шавеля, крапивы и кислой капусты отъ № 25—29. Супъ пюре изъ гороха № 82, изъ фасоли № 84. Сосиски № 535. Ветчина подается: съ зеленымъ горохомъ № 376; съ зел. суп. горошкомъ № 376; съ пюре изъ суп. гороха № 378; съ зел. фасолью № 403; съ соусомъ изъ шавеля № 415; въ капустѣ сафой № 423 и пр., съ капустою № 427. Московская селянка по сковородѣ № 439, Вареная и печеная отъ № 762—765. Съ картоф. отъ № 453; съ картофелемъ и молочнымъ соусомъ № 470; карт. со сметаною № 471. Пудингъ № 472. Карт. подъ бешамелемъ № 474. Клецки саксонскія № 1370. Макароны № 1308. Пельмени № 1288 и № 1286 и пр.

Визига. Владется въ начинку для пирожковъ №№ 235, 241, 242, 246; въ начинку для пироговъ отъ № 1039—1041. Въ постные пироги отъ № 2799—2801, 2808, 2811. Въ постные пирожки отъ № 2818 и пр.

Виноградъ См. желе № 1485 и 1503. Компотъ № 1551. Варенье № 1973. Консервы № 2086. Пиповка № 2104. Наливка № 2091. Сохранять свѣжими, смокны, маринованный къ жаркому отъ № 2406 до № 2412 и пр.

Вишни. См. Супъ мясной со смол. крупю № 18. Сладкій супъ изъ свѣжихъ супоныхъ вишенъ № 149. Холодецъ № 167. Соусъ къ жаренымъ вепрю, сернѣ, оленинѣ № 774. Соусъ къ пудингамъ № 351. Сиропъ къ пудингамъ № 266. Жаркое телятина № 632. Свиная грудинка съ соусомъ изъ вишенъ № 757. Филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 790. Компотъ къ жаркому № 2428. Соусъ къ жаренымъ или печенымъ рыбамъ № 300. Пудинги №№ 1162, 1163. Вареники № 1296. Мороженое № 1432. Желе № 1499. Муссъ № 1509. Кисель № 1530. Компотъ № 1552. Тортъ № 1621. Плици № 1830. Пряники № 1939. Варенье № 1953. Желе-варенье № 2009. Сиропъ № 2018, 2055. Соусъ № 2041, 2047. Консервы № 2084. Наливка № 2091. Вишникъ отъ

№ 2101 до 2103. Пиповка № 2104. Зельтерская вода № 2180. Моск. ввастъ № 2202. Сохранять свѣжими, десертъ изъ вишенъ, конфеты, суп. вишни, маринованныя, компотъ къ жаркому, салатъ изъ вишенъ, ликерныя, морсы, пюре отъ № 2389—2405. Для вкуса толкутся косточки изъ вишенъ, но только въ маломъ количествѣ.

Въ постъ: Супъ № 2772. Холодецъ № 2781. Соусъ къ рыбѣ № 2852, къ пудингамъ № 2863. Осстрина № 2958. Треска съ соусомъ № 2965. Салатъ изъ марин. вишенъ № 2396. Саго холодное № 3057. Вареники № 3075. Желе 3126. Желе съ краснымъ виномъ № 3134. Муссъ № 3144. Кисель № 3159. Компотъ № 3177. Пирогъ сладкій № 3184.

Вямя жареное № 518. Подается къ соусамъ изъ овощей и зелени, см. отдѣлъ IX. Вареное подъ бѣлымъ и краснымъ соусомъ.

Гвоздика кладется для вкуса въ бульонъ, въ компотъ изъ яблокъ № 1538, изъ дыни № 1545; пирожное-колетки № 1706; въ пряники см. отдѣлъ XIX; въ варенье изъ грушъ № 1974, изъ дыни № 1979; въ водку № 2149.

Глухарь. Супъ-пюре № 62. Жаркое № 846—847. Горячій паштеть № 1063. Сбереженіе № 2637, перевозка и сохраненіе № 2638. Соленіе № 2641.

Говядина: Сберегается см. стр. 67.—Изъ говядины готовится вообще: бульонъ, супы мясныя, супы-пюре. Селянка мясная № 57. Фрикадельки въ супѣ № 180. Фаршъ для ушковъ № 220. Фаршъ для пирожковъ № 223 и блиновъ № 255. Подливки для мясныхъ кушаньевъ, см. отд. III. Разварная говядина отъ № 538 до № 607. Тушонная говяд. отъ № 608 до 624. Жареная говяд. отъ № 625 до № 640. Ростбифъ № 641, 642. Бифтексъ отъ № 643 до № 647. Зразы отъ № 648 до № 656. Котлеты отъ № 657 до № 662. Вигосъ изъ оставшейся гов. № 664 и 665.—Фаршъ для пироговъ № 1045. Пудингъ № 1230. Блиники № 1247, 1248. Колдуны № 1283. Вермишель № 1315. Солопина № 2657 и копченая говядина № 2658. Сухой бульонъ № 2654. Говядина холодная и маринованная №№ 620 и 762.

Изъ сѣлка-горбушки, огузка и костреца № 6 готовится бульонъ на 2 дня и подается разварная говядина на 2 блюдо отъ № 538; готовится тушонная говядина отъ № 608 до № 624. Дѣлается фаршъ для колдуновъ № 1283. Паштеть № 1067.

Изъ тонкаго и толстаго края пригот. жареная гов. отъ № 625 до № 640 и зразы отъ № 648 до 656.

Изъ филейной части—ростбифъ № 641—642.

Изъ вырѣзки или внутренняго филея—бифтексъ отъ № 643 до № 647.

Изъ вырѣзки или наружнаго филея—зразы отъ № 648 до № 656.

Изъ сѣлка—середины, бедра, передней лопатки и костреца № 12 (см. рис. вода) готовятся рубленныя котлеты, фаршъ для пироговъ, парожковъ, караваевъ.

Изъ грудинки готовятся щи и отдаются людямъ.

Изъ завитка подъ лопаткой пригот. супъ и щи для прислуги.

Изъ филейнаго завитка супъ и щи для прислуги.

Из костреца № 12—супъ и котлеты.

Из подбедерка—бульонъ.

Из будышекъ—супъ и борщъ.

Из ног и головы воловьихъ—студень для прислуги.

Языкъ подается вареный горячимъ и холоднымъ № 669.

Почки употр. на супъ № 16, на соусъ № 670. *Почки тушонныя* № 67

Ливеръ и сердце для прислуги.

Голландскій сыръ. Подается къ закускѣ. Посыпаютъ имъ греники къ супу № 178 и 1785. Кладутъ въ фрикадельки № 181. Осыпаютъ пирожки—булочки № 259, пирожки изъ вермишеля № 262, фаршъ въ раковинахъ № 268. Клад. въ карт. со смет. 471, въ картоф. подъ бешм. № 474; въ разварную говядину съ бешмелемъ № 539; въ говядину жареную въ большой булкѣ № 625; къ говядину съ сардельками № 639; въ жаркое телятину съ бешмелемъ № 676; въ жаркое телятину съ макаронами; въ щуку №№ 913, 914; въ макароны итальянскіе № 1806; макароны со сметаною № 1307 и пр.

Голова воловьѣя. Употребляется на студень, барапля также.—*Головка телачья.* На супъ à la tortue № 44; прозрачій поангл. № 45; на заливное и маіонезъ см. отдѣлъ IX. Жареная, вареная подъ краснымъ и бѣлымъ соусомъ, съ соусомъ изъ чернослива; голова фаршир. отъ № 704 до № 707. *Голова вепря* на столъ въ Св. Христова Воскресенія № 766. *Голова дикаго вепря* № 769.

Голуби: Супъ № 83. Подъ соусомъ № 293. Жареные, фаршированные, подъ соусомъ отъ № 778 до № 780. Горячій паштетъ № 1063.

Горохъ зеленый. Супъ № 1. Супъ жюльенъ № 9. Супъ-пюре № 83. Франц. супъ изъ корней № 118; изъ зел. гор. съ черепахою № 115. Съ артишоками № 500. Маседуанъ № 440. Жардиньеръ №№ 441, 442, 443. Лейпц. винигретъ № 445. Свѣжій съ масломъ, съ морковью, со сливками, въ стручкахъ, съ раками, съ копченымъ угремъ отъ № 370 до № 375.—Съ печеною лососиною № 937. Сохранять свѣжимъ, солить, мариновать, сушить отъ № 2543 до № 2549.—Съ цыплятами № 820.

Въ постъ: Супъ изъ угря № 2729.

Горохъ бѣлый сушеный. Бульонъ № 1; супъ-пюре съ ветчиною № 82; масляный съ грениками № 123. Пюре къ разв. гов. № 378.

Въ постъ: Супъ № 2752. Гороховый кисель.

Горошекъ зеленый. Бульонъ № 1 и 2. Супъ изъ угря № 99. Соусъ № 376 къ ветчипѣ, мозгамъ, котлетамъ мяснымъ, изъ грибовъ и картофели № 376. Съ фаршированными раками № 377.

Въ постъ: № 2893. Съ котлетами изъ грибовъ № 2900, изъ картоф. № 2890, изъ рыбы № 2913; съ рулетомъ № 2914.

Горчица. Приготовление отъ № 2238 до № 2249. Сарептская горчица № 312. Подается къ разв. гов., рыбѣ, ветчинѣ, и пр., къ салатамъ и пр. Соусъ горячій къ рыбамъ, мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ и маіонезомъ № 319. Соусъ провансаль къ хол. рыбамъ № 326, къ холодному жаркому № 281; къ сосискамъ № 288. Соусъ холодный съ ка-

порнами къ заливнымъ, маіонезамъ, винигретамъ, рыбамъ № 325. Соусъ сборный къ хол. рыбамъ № 343.

Горчичное масло употр. для жаренія рыбъ, картоф. и пр. въ постные дни.

Грецкіе орѣхи. Употр. въ соусъ къ рыбѣ № 320; ими кормятъ и фаршируютъ индѣекъ № 785, каплуновъ и пулардокъ № 802. Приг. пудингъ № 1168; суфле № 1207; мороженое № 1420; тортъ № 1622; мазурекъ № 1657.—Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ № 2100. Варенье № 2087 для украшенія тортовъ.

Въ постъ: Соусъ № 2844, съ судакомъ № 2945, съ липомъ № 2928, съ карпомъ № 2920.—Сливочное масло съ грецкими орѣхами № 2288 и пр.

Гречневая крупа. Изъ нея приг.: жареные пирожки ко шамъ и борщу №№ 193 и 194; фаршъ для пирожковъ № 248 и широговъ №№ 1059; для ушкочъ № 2793. Подается къ жаркому барапицѣ №№ 729, 730, 731, къ поросенку № 749, гусю № 830; лещу № 984. Приг. изъ нее сальникъ № 748, № 1360 и 1361. Крутая гречн. каша съ масломъ, молокомъ, протертая, гурьева, съ пармезаномъ отъ № 1326 до № 1329. № 1356 и пр.

Въ постъ: Каша жареная къ борщу № 2788. Крутая № 2790. Пирогъ №№ 2813, 2824, 2826. Лещъ печеный фарш. № 2932. Каша пуховая съ мид. мол. № 3087. Крутая № 3090.

Грибы сушеные. Употреб. въ бульонъ №№ 1 и 2. Въ супы: изъ молодого свекольника № 17; съ лимономъ № 21; во щи изъ шавеля и кислой капусты №№ 26 и 29; въ борщъ отъ № 31 до № 35; въ супъ изъ утки № 51, изъ гуся № 52; въ лапшу грибную № 116; въ супъ съ перл. крупю № 117; въ борщъ и постные щи №№ 119, 120. Въ фрикадельки № 188. Въ фаршъ: для ушкочъ № 220, для пирожковъ №№ 226, 236, 246, 251, для пирожковъ въ раковинахъ № 267. Пригот. изъ нихъ соуса: № 298 къ говядинѣ, уткѣ, гусю; къ рыбамъ № 324. Котлеты изъ грибовъ № 491. Соусъ № 422. Подается къ развар. говяд. отъ № 545 до №№ 547, 584, 589; къ зразамъ №№ 652, 655; къ гусю № 831; къ уткѣ №№ 841, 842. Въ фаршъ для пироговъ № 1055, съ вязигою № 1057, со смол. крупю № 1058, для пельменей № 1286. Пельмеси съ ветчиной № 1287. Ватрушки съ грибами. Макароны № 1313. Каша рассычатая № 1324 и пр.

Въ постъ: Во всѣ щи и борщи отъ № 2732—2742. Лапша № 2744. Супъ съ рисомъ или борщи отъ № 2745, 2746. Съ ушками № 2747. Ушки жареные съ гриб. фарш. № 2792, съ грибами и кашею № 2793. Фаршъ изъ сущ. грибовъ № 2793. Пирогъ съ кислою капустою № 2807, съ вязигою № 2811, съ сущ. гр. № 2810, съ рисомъ № 2812, съ гречн. кашею № 2813. Пирожки съ грибами № 2820, съ вязигою № 2821, съ рисомъ № 2822, съ крутою гречн. кашею № 2824. Соусъ грибной № 2851. Сушеные грибы къ закускѣ № 2904. Грибы къ водкѣ или блинамъ № 2901. Рыбныя котлеты и рулетъ съ гриб. соусомъ №№ 2913 и 9114. Пельмеси № 3074. Макароны № 3081. Вермишель № 3083. Каша рассычатая № 3086. Котлеты картоф. и рисовыя № 3101.

Грибы съжиге. Супъ № 39. Супъ-пюре № 78. Супъ масляный № 112. Фаршъ для пирожковъ № 247. Грибы тушонные и жареные отъ № 486

до № 492. Фаршъ для пироговъ № 1051. Подаются съ развар. говяд., съ говяж. и телячьими котлетами, рулетомъ, съ жареными мозгами, съ рыбными котлетами, съ жареною говядиною, съ разварною курицею, съ уткою, гусемъ и пр. Пирогъ № 1051. Запасы изъ грибовъ отъ № 2552 до № 2582.

Въ постъ: Супъ № 2748. Пирогъ № 2814. Пирожки № 2823. Форель № 2936. Жаренце № 2902. Къ зразамъ изъ щуки № 2908. Къ котлетамъ № 2913. Къ рулету № 2914. Къ жареной рыбѣ № 2915.

Грибы маринованные. Едаются въ окрошку изъ разностей № 164. Въ красный соусъ № 278. Въ соусъ къ разварнымъ рыбамъ № 327, въ сборный № 343, голландскій № 294. Под. съ разв. говядиною № 545; къ жаркому №№ 617 и 618; къ говяж. по голландски № 638; къ дикой уткѣ № 855; въ винигреть отъ № 1118; къ туп. осетр. № 968. Маринованные грибы, какъ салатъ ко всѣмъ мяснымъ и рыбнымъ жаренымъ №№ 2567—2869.

Въ постъ: Въ соусъ красный № 2836. Въ голландскій соусъ № 2848. Соусъ грибной № 2851. Со щукою № 2910; къ варенымъ рыбамъ № 2857. Соусъ сборный № 2858. Селяпка на сковородѣ № 2882. Съ котлетами № 2913, рулетомъ № 2914. Вареный линъ съ грибною соею. Какъ салатъ ко всѣмъ постнымъ жаренымъ №№ 2567—2869. Въ винигреть отъ № 3032; къ маюнезамъ отъ № 3008—3013 и рыбамъ холоднымъ.

Дичи утки. Жаркое. Соусъ съ капустою, съ шампиньонами, съ кислою капустою отъ № 854 до 857. Сбереженіе № 2637.

Дрожжи бываютъ жидкія и сухія, употребляются въ тѣсто для бабъ, булокъ, пироговъ, пирожковъ, русскихъ блиновъ, пончиковъ, оладьевъ. ¼ стак. жидкихъ дрожжей равняются приблиз. 3 золот. сухихъ дрож. На пироги и булки берется на каждыя 2 фун. муки 3 золот., т. е. 1 лотъ сухихъ дрожжей.

На бабы же надо брать почти вдвое, поэтому вслѣдъ, гдѣ сказано у мня въ бабахъ, чтобы взять ¼ стак. жидкихъ дрожжей, надо брать ½ стакана молока и отъ 3 до 6 золот. сухихъ дрожжей. Гдѣ пива-чепо жидкихъ дрожжей 1 стак. — надо взять стаканъ молока и отъ 6 до 12 золот. сухихъ дрож. Гдѣ назначено 1¼ стак. — надо взять 1½ стак. молока и отъ 9 до 18 зол. сухихъ дрожжей. Лучше больше, чѣмъ меньше, потому что дрожжи не всегда бываютъ хорошия; если больше брать — скорѣе печь и тѣсто не перекипеть.

Дрозды. Супъ-пюре № 63. Жаркое № 877. Фаршированные № 878. Маюнезъ № 1085. Солить ихъ № 2641. Сохранять свѣжими № 2638.

Дни. Въ скоромные и постные дни. Мороженое № 1435. Желе № 1493. Муссъ № 1514. Компотъ № 1545. Варенье № 1978—1979. Желе-варенье № 2007. Сиропъ №№ 2027, 2056. Консервы отъ № 1060 до № 2063. Наливки № 2095. Маринованная, компотъ, сохранять свѣжею отъ № 2418 до № 2424.

Ерши. Супъ изъ шампиньоновъ и ершей № 77. Супъ изъ рыбы № 98. Уха отъ № 103 до 105. Супъ рыбный № 92. Соусы отъ № 319 до № 339. Рыбный маюнезъ отъ № 1088 до № 1092. Рыбное заливное см. отдѣлъ XI.

Въ постъ. Супъ изъ рыбы съ сол. огурц. № 2727. Уха съ пиро-ками, картофелемъ, епелью, пельменями отъ № 2712 до № 2715, 2717.

Консервы изъ ершей, а именно: свѣжіе ерши вымыть, посолить какъ для употребленія, положить полный горшокъ, замазать тѣстомъ, поста-вить въ горячую печь вмѣстѣ съ хлѣбами на 5 часовъ, выпнуть, про-гереть сквозь сито, наложить на листь въ видѣ топкихъ лепешекъ, высушить совершенно. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ, въ банкахъ или горшкахъ. Употреблять къ закускѣ, посыпая хлѣбъ съ масломъ, а также вмѣсто рыбы въ постные супы.

Жаворонки съ гречками № 872. Подъ соусомъ № 874. Паштетъ № 1063. Рагу № 876. Сохраненіе ихъ № 2637 и 2638.

Желтки сырые употребляются для леизона въ супъ (см. супъ-пюре примѣч.), въ нѣкоторые соусы, какъ напр. № 295, въ сабаіотъ № 358, въ горчицный холодный соусъ № 341; въ пудингъ, тортъ, пирожное, бабы, куличи, булки, сухари, въ пасху, въ мелкое печенье, въ тѣсто для блиновъ, лапши и колдуновъ, въ вафли, оладьи и пр.; ими смазываютъ также тѣсто, чтобы подрумянилось; обжачиваются блинчатые пирожки, гречки и пр.; кладутся въ форшмаль.

Желтки вареные, крутые. Подаются во щахъ изъ шавеля и шиппата, въ хлодникѣ, въ окрошкѣ; кладутся въ горчицный соусъ № 341; къ фаршъ для пироговъ и пирожковъ; подаются съ растопленнымъ ма-сломъ къ разварному картофелю; обсыпаютъ иногда соусъ изъ шавеля, шиппата, рѣдьковника и пр.; подаются съ масломъ къ разварнымъ ры-бамъ; кладутся въ заливное; въ горчицный соусъ для салата; въ пудингъ изъ оставшейся дичи № 1233; посыпаютъ русскіе блины; кладутъ въ фаршъ: каравая изъ блиновъ № 1247 и 1248, каравая изъ вермишели № 1315. Мазурекъ № 1650. Пирожное колечки съ корицею № 1706.

Яичъ. Супъ-пюре № 61. Жаркое, жаркое со сметаномъ, котлеты отъ № 775 до № 777. Заливное № 1095. Сыръ № 1077. Горячій паш-тетъ № 1063 и пр.

Зеленая фасоль. Супъ-пюре № 68. Супъ масляный № 113. Соусъ отъ № 403—405. Фасоль сушеная для соусовъ № 2627. Солная № 2626. Маринованная № 2628.

Зеленый сыръ. См. сыръ зеленый.

Земляника. Свѣжая со сливками. Супъ сладкій горячій № 153 и 154. Холодецъ № 168, 169, 170. Соусъ къ пудингамъ № 353, 354, 366. Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ ягодъ № 1213; изъ варенья № 1217. Ризъ съ землян. пюре № 1176. Гречки со свѣжею земл. № 1268. Мо-роженое № 1431. Кремъ № 1458. Зефиръ № 1473. Желе № 1491. Муссъ № 1507. Сладкій пирогъ № 1608. Варенье № 1954. Желе № 2011. Сиропъ № 2014—2017. Сокъ № 2039, 2046, 2050, 2054. Наливка № 2091. Ликеръ № 2158. Зельтцерская вода съ сиропомъ № 2180. За-пасы изъ земляники: морсы, консервы, сиропъ, сохранить свѣжею отъ № 2477—2483.

Въ постъ: Пуд. рисовый съ земл. пюре № 2046. Мороженое № 3106. Цувшт-имперьяль № 3116. Желе № 3139. Холодецъ № 2782. Сладкій супъ № 153 и 154.

Земляники гриши. Супъ-пюре № 75. Соусъ № 507; въ клярѣ № 508
Съ разварною говяд. № 602. Жардиньеръ № 441.

Мянохъ — иначе сушеный виноградъ. Кладется въ сладкій супъ
миндальный № 195; въ овсянку № 128. Въ кислосладкій соусъ № 287
къ разв. гов., языку, котлетамъ, жареной или вареной телячьей головкѣ
и ножкамъ, къ жаренымъ рыбамъ. Кладется въ нѣкоторые пудинги
изъ риса, манны, изъ булки, въ куличи, булки, въ паску; кладется по
2 изюмины въ бутылки, въ которыя разливается водица или квасъ.
Пригот. укусъ № 2225.

Въ *постъ*. Кислосладкій соусъ № 2842 къ рыбамъ и котлетамъ
рыбнымъ, картоф., изъ риса; въ пудинги, въ овсянку и пр.

Икра. Подается къ закускѣ. Приг. подливка № 301 къ разварной
говяд. № 590. Соусъ № 438. Къ жаркому телятинѣ № 679, 680. Къ
русскимъ блинамъ № 1250.

Въ *постъ*. Соусъ къ вареной рыбѣ № 2858. Съ вареною щукою
№ 2916. Къ постнымъ русскимъ блинамъ № 3061. Къ закускѣ. Рыбный
фаршъ № 2787 и пр.

Индѣйка. Супъ со сморчками и фрикадельками № 49. Супъ съ ри-
сомъ или перлов. крупною № 50. Жаркое фарш. печенкою, рисомъ, трю-
фелями, каштанами, грецкими орѣхами, съ бешемелемъ, съ пюре изъ
вишенъ, съ маринованными салатами отъ № 781 до 790. Котлеты изъ
индѣйки № 791. Индѣйка съ соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою,
подъ бѣлымъ соусомъ, раковымъ, съ шампиньонами, изъ каштановъ,
трюфелей, сморчковъ см. № 792. Горячіе паштеты № 1060—1061.
Маюнезъ изъ индѣйки, фаршированной ветчиной съ корнишонами и
проч., печенкою, грецкими орѣхами отъ № 1080 до 1083. Заливное
№ 1097. Рулетъ изъ фаршированной индѣйки № 1102. Сбереженіе
№ 2637. Замораживание № 2638. Маринованіе № 2645 и пр.

Камбала. Жареная № 1002. Сбереженіе № 2637. Сушеніе № 2639.
Копченіе № 2651.

Копченая же употребляется къ закускѣ, въ постный гороховый супъ
№ 2752; въ овсяный супъ № 2754, въ борщъ № 2738, 2739 и пр.

Сушеная употр. въ постныя щи отъ № 2732—2734.

Канлуиъ. Жаркое съ соусомъ изъ сарделекъ, можжевельныхъ ягодъ,
трюфелей; фаршированный: рисомъ, печенкою, трюфелями, сухарями,
каштанами, грецкими орѣхами отъ № 793—803. Горячій паштеть
№ 1061. Маюнезъ № 1079. Заливное № 1097. Рулетъ № 1102. Сбере-
женіе № 2637. Замораживание № 2638.

Капорцы. Употреб. въ соусы: красный № 278, горчичный холодный
№ 325, провансаль № 326, къ развар. рыбамъ № 327, сборный № 343.
Къ тушеной говяд. № 616. Рагу изъ телятины № 718. Кладутся въ
соусъ къ дикой уткѣ № 855; къ жаркому говядинѣ по португ. № 631,
къ гов. по англ. № 632, къ гов. по итальянски № 648. Съ вареною
телячьей головкою № 706. Съ поросенкомъ подъ соусомъ № 750, съ
котлетами изъ индѣйки или курицы № 791, къ гусю № 829, съ тушеною
осстрипою № 868 съ печенымъ лешомъ № 982. Гренки съ селедкою

№ 1015. Къ заливному № 1104. Винигретъ № 1171. Пудингъ изъ щуки
№ 1235. Приготовление капорцовъ № 2620, 2621.

Въ *постъ*. Въ соусы: красный № 2836, горчичный № 2843 и 2854,
къ варенымъ рыбамъ № 2857. Соусъ провансаль № 2855. Соусъ сбор-
ный № 2859. Съ печенымъ линомъ № 2926, съ форелью подъ соусомъ
№ 2938. Винигретъ изъ картоф. в семги № 3036 и 3037. Съ лосося-
ною № 2943. Рулетъ изъ рыбы № 3020 и 3023.

Капуста сырая. См. бульонъ № 1. Супъ бѣлый № 12. Лѣнныя
щи № 28. Кислая щи изъ свѣжей капусты № 30. Малор. борщъ № 31.
Супъ съ молокомъ № 114. Франц. супъ № 118. Начинка для пиро-
жковъ слоеныхъ № 229, слоенныхъ и дрожжевыхъ № 244. Начинка для
пирога № 1043. Вареная съ масломъ и сухарями, кислосладкая; фар-
ширована. и пр. отъ № 426—435. Жардиньеръ № 441, 442, 443. Съ
разв. говяд. № 538, 573, 583. Съ зразами № 649. Съ утками № 843.
Съ линомъ № 978. Салатъ № 880 и 881. Сохранитъ ее, шинковать,
квасить на зиму отъ № 2528—2541.

Въ *постъ*. Селянка рыбная № 2720. Франц. супъ № 2749. Пирогъ
№ 2804. Пирогъ съ рыбою № 2805. Тушопая № 2879. Фаршир. съ
грибнымъ соусомъ № 2881. Салатъ № 2988.

Капуста кислая. Кислая щи № 29. Селянка № 57 и 90. Супъ
со снятками № 101. Супъ изъ разныхъ рыбъ № 102. Начинка для пи-
рога № 1044. Капуста съ грибами и сметаною, тушопая по литовски,
селянка на сковородѣ отъ № 435—441. Съ разв. говяд. № 584. Бигосъ
№ 664. Съ гусемъ № 828, утками № 857, куропатками № 868, щукою
№ 910. Фаршируется лещъ № 983. Приготовление кислой капусты отъ
№ 2529—2541.

Въ *постъ*. Селянка жидкая № 2720. Супъ со снятками № 2731. Щи
со щукою и пр. рыбою № 2732. Щи со снятками № 2733. Щи съ ос-
стрипою № 2734. Пирогъ съ рыбою № 2806, съ грибами № 2807. Ту-
шопая № 2880. Селянка на сковородѣ № 2882. Съ жаренымъ липомъ
№ 2929. Лещъ фарш. № 2933. Салатъ № 2531. Винигретъ отъ № 3032.

Капуста цветная. Кладется въ бульонъ № 1, въ супъ валахскій
бѣлый № 13, въ супъ-пюре изъ курицы съ раковыми шейками № 60.
Супъ-пюре изъ спаржи № 79. Разварная съ масломъ и сухарями, съ
сабаономъ и проч. отъ № 417—422. Маседуанъ № 440. Жардиньеръ
№ 441, 442, 443. Лейц. винигретъ № 445. Горячій винигретъ № 444.
Съ разв. телячьей грудинкою или лопаткою № 708. Съ разв. дыля-
тами № 823, 824. Съ фрикасе № 827. Съ судакомъ или сигомъ № 943,
957. Къ маюнезамъ № 1089. Сохранять, солить, мариновать № 2525—2527.

Въ *постъ*. Съ соусомъ № 2877 и 2879.

Капуста итальянская или сафой. Подъ соусомъ № 423. Съ уткою
№ 424 и 845; горячій винигретъ № 444.

Капуста брюссельская. См. брюссельская капуста.

Караси. Борщъ № 91 и 2736. Жареные со сметаною № 996. Ва-
реные подъ соусомъ изъ сметаны съ янелю, вареные въ сливкахъ № 898,
899.

Въ *постъ*: Борщъ № 2735. Жареные съ гречневою кашею, съ капустою, съ грибами, съ соусомъ съ краснымъ виномъ № 2979.

Кардамонъ кладется для запаха въ булки, куличи, бабы, въ торты.

Каршъ. Вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ, съ краснымъ виномъ, по жидовски № 921—924. Жареный или печеный со сметаною, картофелемъ и огурцами, съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ, съ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ, съ краснымъ кисло-сладкимъ № 923. Маюнезъ отъ № 1088 до № 1092. Заливное № 1105.

Въ *постъ*: Разварной съ бѣлымъ стол. виномъ № 2918. Разварной съ краснымъ виномъ № 2919. Жареный или печеный № 2920. Съ шампиньонами № 2921. Маюнезъ № 3008 до № 3012. Заливное № 3013. Окорокъ № 3023.

Картофель. Кладется въ бульонъ № 1. Въ супы: разсолыникъ № 16, съ брюквою и ячшевою крупною № 38, супъ-пюре № 81, супъ изъ рыбы со сметаною № 94, супъ изъ сига № 97, супъ изъ рыбы съ соевыми огурцами № 98. Въ уху № 104. Въ супъ масляный съ брюквою и ячшевою крупною № 111. Въ кашу грибную № 116. Въ супъ грибной съ перловою крупною № 117. Франц. супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118. Въ супъ пюре № 124.

Клецки картофельныя № 211. Картофель въ мундирѣ, печеный, разварной съ масломъ и зеленою петрушкою; съ масломъ и рублеными яйцами; съ разными соусами отъ № 453 до № 467. Жареный, запеченый, подъ бшемелемъ, фаршированный, котлеты изъ картофеля, прокаты и пр. отъ № 468 до № 485. Подается къ развар. говядинѣ отъ № 538—596, къ жаркому-говядинѣ, зразямъ, котлетамъ, къ телятинѣ, баранинѣ, свининѣ; къ жаренымъ и разварнымъ рыбамъ, птицамъ домашнимъ и дикимъ; къ маюнезамъ. Салатъ изъ картофеля № 885 и № 886. Паштетъ № 1067. Винигретъ отъ № 1118. Пудингъ съ ветчиною № 472. Котлеты № 478.

Въ *постъ*: Печеный, вареный, жареный отъ № 2883—2892. Въ уху и разные супы. Къ рыбамъ. Салатъ № 2991 и 2992. Камка пуховая на манд. молокъ № 3089 и пр.

Картофельная мука кладется въ кисели отъ № 1524 до № 1535. Въ сладкіе соуса № 350—365.

Каштаны. Супъ-пюре № 76. Соусъ съ краснымъ виномъ № 513. Пюре № 514. Съ разварною говядиною № 604. Съ жареною говядиною № 627 и 628. Фаршируются ими: индѣйки № 784, каплуны № 801, курицы № 811. Подаются съ разварною индѣйкою и курицею № 792. Съ тетеркой № 851. Пудингъ № 1223, 1224. Каша изъ кашт. со сбитыми сливками № 1330 и пр.

Клубника. Холодецъ отъ № 168—170. Соусъ изъ сиропа № 354. Сиропъ № 366. Сливочное мороженое № 1428. Мороженое № 1431. Кремъ № 1458. Желе № 1491. Компотъ № 1546. Варенье № 1952. Желе № 1996. Сиропъ № 2020. Консервы № 2083. Паливка № 2091. Желе-варенье; сохранять свѣжею № 2484, 2485. Съ сахаромъ и сливками.

Въ *постъ*: Мороженое № 3106. Желе № 3139. Компотъ № 3172. Съ сахаромъ.

Клюква. Подливка № 357 къ пудингамъ. Кисель №№ 1527, 1533. Желе, Муссъ № 1510. Варенье № 1989. Желе № 2002. Соусъ № 2040. Питье № 2175. Сохранять свѣжею, постила, конфетты № 2469—2471.

Въ *постъ*: Соусъ къ пудингу № 2868. Рисъ съ клюкв. морсомъ № 3055. Мороженое № 3112. Желе № 3136. Муссъ № 3145. Кисель № 3155.

Кольраби или рвнная капуста. Жардиньеръ № 441, 442, 443. Ма-ссдуашъ № 440. Горлчій винигретъ № 444. Лейпц. винигретъ № 445. Тушоная № 394. Фаршир. № 395. Съ масломъ и сухарями № 396. Со сливочнымъ соусомъ № 397.

Конопляное масло. Употр. въ *постъ*. Исправлять и очищать №№ 2257, 2258.

Конопляное молоко № 2870.

Конченная нижняя челюсть вепря. № 529 съ соусомъ изъ зелени и корсепевъ.

Конченный угоръ см. угоръ копченый.

Корюшка. Жареная № 1000. Маринованная № 1114. Сберегать, сушить, солить, коптить отъ № 2637 до 2651.

Въ *постъ*: Жареная № 2970. Жареная подъ соусомъ № 2971. Маринованная № 1114.

Корнишоны. Употр. въ соусъ красный № 278, французскій № 311. Съ разв. говяд. № 558. Съ телячьей грудичкой № 701. Съ дикими утками № 855. Съ маюнезомъ № 1089. Ихъ приготовленіе № 2589, 2590.

Въ *постъ*: Соусъ красный № 2836. Селянка на сковородѣ № 2882.

Корюшка. Соусъ изъ хрѣна къ разв. говяд. № 297. Индѣйки фарш. № 782. Паштетъ простой изъ телятины № 1065. Пудингъ изъ телячьей печени № 1235. Блинички съ творогомъ № 1237. Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1322. Мазурки № 1668. Пирожное изъ сметаны № 1271. Сальникъ № 748.

Корюшка. Употр. въ жаркое телятина съ вишнею № 682. Филей индѣйки № 790. Тортъ хлѣбный № 1605, 1606. Кисель клюкв. № 1527. Компотъ яблочный № 1538 и 1541. Колечки № 1706. Коричневая лепешечка № 1712. Саго холодное № 3056 и 3057. Компотъ изъ суш. фруктовъ № 1550. Подается толченый и просѣянный къ творогу, простоквашѣ, къ манной молочной кашѣ, къ сырникамъ, вареникамъ и пр.

Кофе. Холодецъ № 173. Мороженое № 1418, 1419. Кремъ № 1462. Пломбиръ № 1375. Бланманже № 1522. Молочный заварной кремъ № 1554. Глазурь № 1568. Тортъ № 1626. Варить кофе № 2172.

Крессъ-салатъ № 889. Статустти изъ крессъ-салата. Салатъ № 889.

Кренива. Ща зеленая № 25. Соусъ № 410. и пр.

Крыжовникъ. Въ соусъ № 277; соусъ бѣлый № 294, къ курицѣ, индѣйкѣ и даже рыбамъ. Къ грудичкѣ телячьей № 746, къ цыплятамъ.

№ 821. Воздушная пирог № 1211; желе № 1495; кисель № 1544. Торт № 1618. Варенье отъ № 1940—1946. Желе № 1993—1994. Консервы № 2064. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Уксус № 2228. Мармеладъ, морсь, маринованный—въ бутылкахъ, сокъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго № 2045; сушоный; пастала; сохранять свѣжимъ отъ № 2428 до № 2435 и пр.

Куманика или мамура. Варенье № 1962. Сиропъ № 2014. Ликеръ № 2159. Наливка № 2091 и пр.

Кулики. Съ гречками № 872. Подъ соусомъ съ виномъ № 875. Рагу № 876. Горячій паштеть № 1063. Сбереженіе № 2637, 2638. Соленіе № 2641. Маринованіе № 2649 и пр.

Курица. Бульоны № 1; крѣпкій съ виномъ № 7; красный валахскій № 8. Супы: франц. бѣлый № 10, изъ курицы № 47, изъ курицы съ фаршир. сморчками № 48. Супъ-пюре съ раковыми шейками и цвѣтною капустою № 60, изъ помидоровъ № 80. Уха изъ стерляди № 106. Фаршъ изъ курицы № 186. Пирожки съ фаршемъ № 260. Котлеты изъ курицы № 791. Разварная курица подъ соусомъ, съ лимоннымъ сокомъ и мадерою; съ бѣлымъ соусомъ, съ раковымъ, изъ шампиньоновъ, каштановъ, трюфелей или сморчковъ № 792. Запеканья куръ № 806. Жаркое съ салатомъ. Жареная фаршированная сардинками; съ черносливомъ на вольвантѣ; тушеная фаршированная грецкими орѣхами, каштанами, печенкою, трюфелями, сухарями или рисомъ отъ № 808, 811. Пилавъ турецкій № 812. Разварная курица: съ соусомъ изъ сельдерея или петрушки; съ тушеными или жареными грибами; съ цвѣтною капустою, съ соусомъ изъ помидоръ или изъ вишенъ и пр. № 825. Курица съ рисомъ № 826. Фрикасе № 827. Старинный курникъ № 1052. Паштеть № 1060. Маіонезъ изъ курицы № 1082 или 1084 и изъ фаршированной курицы № 1079. Пудингъ № 2231—2232. Сбереженіе № 2637. Перевозка и замораживаніе № 2638 и пр.

Куропатки. Жаренныя № 865. Фаршир. № 866. Съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867. Съ кислую капустою № 868. Заливное № 1066. Горячій паштеть № 1063. Домашній стразбургскій паштеть № 1078. Супъ изъ дичи № 46. Супъ-пюре № 63 и пр.

Лебеда. Щи № 25. Соусъ № 412 и пр.

Лещъ. Печеный, фаршированный кислую капустою или гречневою кашею; вареный съ хрѣномъ или съ краснымъ виномъ отъ № 982 до 986. Заливное № 1105 и пр.

Въ постъ: Вареный съ красн. виномъ № 2930, печеный съ салатомъ и различными соусами № 2931, печеный съ гречн. кашею № 2932, фаршированный кислую капустою № 2933, вареный съ хрѣномъ и яблоками, вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ. Заливное № 3013. Пирогъ № 2799 и пр.

Ливеръ телатій. Соусъ. Пирогъ № 1046 и пр.

Линколь. Употр. въ супъ съ перловою или рисовою крупкою № 21. Въ супъ масляный № 110. Въ уху изъ стерляди № 106. Въ разныя подливки осд. III. Въ заливное и маіонезы. Блинчики съ лимономъ № 1240.

Мороженос № 1438. Пуншъ glacé № 1446. Желе № 1485, 1492, 1493. Муссъ № 1506. Глазурь № 1566. Варенье № 1969 — 1970. Желе № 2008. Шербетъ № 2034. Сокъ № 2043, 2044. Квасъ № 2106. Волица № 2111. Ратафія № 2152. Ликеръ № 2156. Пуншъ № 2160—2168. Лимонадъ № 2173. Лимонадъ газсзъ № 2181. Квасъ № 2195. Сохранять свѣжими; лимоны соленые; пересыпанные сахаромъ; цедра лимонная отъ № 2436 до 2442 и пр.

Линь. Супъ № 92. Уха № 103, 104, 105. Жареный съ красною или бѣлою капустою № 978. Подъ соусомъ: № 979, съ краснымъ виномъ № 980; тушоный съ виномъ и шампиньонами; печеный; фаршированный кислую капустою или гречневою кашею; вареный съ хрѣномъ и яблоками; съ краснымъ виномъ отъ № 982 до 986. Маіонезъ отъ № 1088 до 1092. Холодная рыба № 1093. Заливное № 1105 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Супъ № 2721. Подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами № 2922; вареный съ краснымъ виномъ № 2923; съ грибною соею № 2924; съ кислослад. соусомъ № 2925; съ капорцами и лимонномъ № 2926; съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2928. Жареный съ кислую капустою и проч. Маіонезъ отъ № 3008 до 3013. Холодная рыба и заливное отъ № 3013. Окорокъ № 3023 и пр.

Лососина. Селянка № 90. Уха № 108. Окорокъ № 163. Ботвинья № 165. Жареная; въ папильотахъ; подъ соусомъ; копченая и пр. отъ № 934 до 939. Пирогъ № 1042, 1043, 1044, 1050. Паштеть № 1071. Холодная и маіонезъ № 1089 до 1093. Маринованная № 2642. Заливное № 1105. Винигретъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Окорокъ № 2760. Ботвинья № 2762. Пирогъ № 2805, 2806. Съ картофелемъ № 2889. Лососина въ папильотахъ № 2942. Подъ соусомъ № 2943. Паштеть № 3005. Маринованная № 1111, 3027. Маіонезъ и холодная отъ № 3008—3012. Заливное № 3013. Винигретъ № 3037. Пирогъ: съ вязигою и рисомъ № 2799, 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ кислую капустою № 2806.

Лукъ. Кладется въ бульонъ, супы, уху, въ котлеты и во всѣ почти постные супы, картофельныя, мучныя и пр. несладкія кушанья. Заготовка на зиму № 2550 и пр.

Маисовая мука. Употребл. въ пудинги № 1123—1125. Бланманже № 1523. Кисель № 1537 и пр.

Макъ. Пудингъ № 1157. Ламанцы № 1321. Струцели № 1804. Пирожное съ макомъ № 1672 и пр.

Въ постъ: Маковое молоко № 361 къ киселямъ и кашамъ. Булки на маковомъ молокѣ № 3203. Струцели № 3206. Постныя сушки № 3213.

Макаронны. Употр. въ бульонъ № 1 и 2, въ супъ виндзоръ № 11, въ супъ итальяскій № 20. Даша № 116. Съ разварною говядиною № 555. Съ жареною говядиною № 627—628. Съ жареною телятиною № 78. Съ жареною тетеркою № 851. Пудингъ № 1221. Макароны съ масломъ, со сметаною, ветчиною, пармезаномъ, ябчниками, раками или грибами отъ № 1306 до 1313 и пр.

Въ постъ: Лапша грибная № 2744. Съ грибами, съ лукомъ № 3080—3083 и пр.

Маковое молоко. Къ киселямъ, къ кашамъ, забѣлить постный супъ № 361. Булки на маковомъ молокѣ № 3203 и пр.

Малина свѣжая. Со сливками или молокомъ. Супъ сладкій горячій № 152, 153, 154. Холодецъ со сливками или сметаной № 168. Холодецъ съ виномъ № 169. Холодецъ заварной № 170. Подливка къ пудингамъ № 353. Соусъ изъ сиропа № 354. Воздушный пирогъ № 1213. Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217. Мороженое № 1428. Кремъ № 1458. Зефиръ № 1473. Желе № 1491. Муссъ № 1507. Кисель № 1530. Компотъ № 1546. Тортъ № 1600. Варенье отъ № 1947—1951. Желе № 1997. Сиропъ № 2021, 2022. Шербетъ № 2035. Соусъ № 2038, 2046, 2050. Консервы № 2060, 2063, 2069. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Ратафія № 2145, 2146. Ликеръ № 2157. Питье № 2175. Соусъ малиновый для питья № 2179. Зельтцерская вода съ сиропомъ № 2180. Московскій квасъ № 2199. Медъ № 2215. Уксусъ № 2230. Пюре или мармеладъ; сумовая; пастила; малиновыя лепешки; соусъ для мороженого; сохранять свѣжею отъ № 2445 до 2450. Сухое варенье № 2519. Киевскіе конфеты № 2520 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2775. Холодецъ № 2782. Соусъ къ пудингу № 2865. Соусъ изъ сиропа № 2866. Мороженое № 3107. Желе № 3126. Кисель № 3156. Компотъ № 3172 и 3173. Сладкій пирогъ № 3184 и пр.

Малина сумовая. Супъ № 155. Пряники № 1929 и 1939 и проч. Варенье изъ сушеной малины № 1950. Смоленскіе отлученцы № 2456. Супъ № 2776 и пр.

Майоранъ. Кладется въ колдуны литовскіе № 1237. Въ жаркое гусь по литовски № 828 и пр.

Манна. Кладется въ бульонъ № 1. Въ супъ разсолниль № 16. Въ супъ изъ курицы № 47. Въ супъ изъ индѣйки № 50. Пригот.: пудингъ изъ сырой маппы № 1165. Пудингъ № 1166, 1167. Каравай изъ блиновъ № 1247. Каша на миндальномъ молокѣ № 1332. Каша молочная № 1334. Кармельная каша № 1351. Гурьевская № 1552—1554. Жареная каша № 1357. Оладьи № 1400. Клецки № 1368. Манные блины № 1257 и пр.

Масло изъ сарделекъ или сардинокъ. Его приготовленіе № 274, 1117. Употребляется къ жареной говядинѣ № 629, 639. Къ бифстеку № 644 и пр.

Медъ. Кладется въ щучу по жидовски № 912, въ постные лапанцы № 1321, вертуту № 1411; струцели № 1804. Въ постное гѣсто № 3179. Въ кутью изъ пшеницы № 3097. Въ праники отъ № 1917 до 1939. Въ малор. вишневу № 2102. Приготавливается изъ него медъ-питье № 2218. Кладется въ уксусъ № 2219 и пр.; въ домашнюю горчицу № 2248; въ сыръ яблочный № 2342; въ пюре яблочн. № 2343; въ пастилу № 2359; въ сыръ изъ сливъ № 2375; въ пюре изъ сливъ № 2376; въ сливы фарш. № 2378; въ груши № 2381; въ вишни № 2403; въ брусничное варенье для жаркаго № 2459; въ желе брусничное 2462; бруснич. па-

стилу №№ 2465, 2467; въ клюкв. пастилу № 2470 и пр. Смоленскіе отлученцы № 2456. Конфеты изъ орѣховъ № 2455. Орѣхи въ медѣ № 2454. Клюквенная пастила № 2470 и пр.

Миндаль. Употребляется: въ молочный супъ № 133; въ класки № 210; въ кислосладкую подливку № 287; въ сметанникъ № 1133; на греники № 1263; въ гурьевскую манную кашу № 1353. Пригот. минд. масса для тортовъ № 1580. Тортъ минд. №№ 1587, 1590, 1591, 1592. Маурри №№ 1646—1647, 1660. Мелкое пирожное № 1666; вѣнчики и лепешки отъ № 1692—1694. Безе № 1701. Куличъ № 1774 и пр. Крендель № 1812. Пряники № 1921. Орнады № 2174. Водка № 2138. Фаршированная сливы № 2378. Сливочное масло № 2288. Миндаль въ сахарѣ № 2454 и 2455 и пр.

Мозги. Употр. въ слоеные пирожки № 222; въ дрожжевыя № 233; въ слобные № 237; въ блинчатые № 256; въ пирожки жареные въ кларѣ № 261; въ пирожки въ раковинахъ № 264. Жареные къ овощамъ и зелени № 515. Жареные подъ соусомъ № 663. Съ телячьими котлетами № 686. Сосиски № 709. Пудингъ № 710. Съ рубцами № 715. Тартини № 726. Пудингъ № 1229. Горячій винигретъ № 711 и пр. Каравай изъ блинчиковъ № 1149 и пр.

Молоко. Изъ него пригот.: Молочные супы отъ № 131. Соуса №№ 295, 314, 315, 317, 356; бешемель № 305. Пудинги см. отдѣлъ X. Каша, блинчики, вафли, см. отдѣлъ XI, XII, XIII. Бабы, булки, куличи, см. отд. XVII. Простокваша № 1561. Варенцы № 1560. Молочные заварные кремъ отъ № 1553. Творогъ отъ № 2296 и пр. Береженіе и пр. отъ № 2308 и пр.

Морошка. Варенье № 1949. Наливка № 2091 и пр.

Морковь. Употр. въ каждый почти бульонъ отъ № 1. Супъ-пюре № 73. Соусъ изъ моркови со сливками; сметаной; масломъ и сухарями; пюре отъ № 379 до № 384. Съ развар. говяд. №№ 538, 560, 564, 565. Съ жареною говяд. №№ 627, 628. Съ котлетами говяж. № 657 и пр., телячьими № 690 и пр. Пирожки слоеные № 229, дрожжевыя и слобные № 239. Пирожки-булочки № 259. Пирогъ № 1053. Пудингъ №№ 1225, 1226. Сохранять на зиму, варенье для украшенія тортовъ №№ 2630, 2631. Супонные коренья для супа № 2632 и пр.

Мята. Кладется въ квасъ. Ратафія мятная № 2150.

Навага. Жареная и вареная № 1003—1005 и пр.

Въ постъ: Жареная № 2981; въ кларѣ № 2982. Заливное изъ жареной наваги № 3018. Маринованная № 1114 и пр.

Наливъ. Супъ № 95. Уха №№ 103, 104, 105. Слоеные пирожки № 225. Паштетъ № 1069. Маринованіе паяльней печенки № 2644 и пр.

Постный столъ. Уха № 2716, супъ № 2724. Разварной № 2983. Печенка налимья № 2984. Паштетъ № 3006. Налимъ холод. съ миндальнымъ молокомъ № 3021. Съ шампиньонами, раками и помидорами № 2983. Сбереженіе № 2637 и пр.

Овсяная крупа. Кладется въ бульонъ № 1; въ супъ-пюре гамбургск.

№ 89; въ овсянку съ черносливомъ, яблоками, съ ромомъ и минд. отъ № 128 до 130. Каша № 1337 и пр.

Въ постъ: Супъ овсяный № 2783; съ копченою рыбою № 2754, съ черносливомъ и изюмомъ № 2755, съ яблоками № 2756, съ ромомъ № 2757. Овсяная каша. Кисель № 2265 и пр.

Огурцы съясие. Супъ-пюре № 69. Селянка № 90. Хлодникъ, окрошка, ботвинья и пр. отъ № 164. Соусъ сборный № 343. Тушонъ къ жаркому № 495. Съ разв. гов. № 541. Салатъ № 883 и 884. Вода огуречная № 2602. Варенье № 2088. Соление отъ № 1583 и пр.

Огурцы соленые. Разсолъникъ № 16. Селянка № 90. Супъ изъ рыбы № 98. Соусъ № 282. Салатъ отъ № 2583 и пр.

Въ постъ: Соусъ № 2839. Селянка № 2882. Винигретъ отъ № 3032.

Окуни. Уха №№ 103, 104, 105. Вареные и жареные №№ 994, 995. Слоенные пирожки № 224. Большие окуни для маюнезовъ отъ № 1088 до № 1092. Заливное № 1105. Ботлеты и рулетъ № 992 и 993 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Рыбный фаршъ № 2786 для пельменей, пирожковъ, паштетовъ. Пельмени № 2791. Котлеты № 2913. Рулетъ № 2914. Жаренные № 2976. Вареные съ хрѣномъ № 2977. Фаршированные № 2978. Маюнезь отъ № 3003 до 3013. Заливное 3013. Сбережение № 2637. Пирогъ съ гречневою кашею № 2813. Пирожки № 2827 и пр.

Олепна. Жаркое отъ № 770 до № 774 и пр.

Оливки. Фаршированные № 190. Въ супѣ à la tortue № 44. Въ супѣ королевск. № 14. Кладутся въ соусъ холодный горчиный № 325, срыбной № 343. Московская селянка на сковородѣ № 439. Къ тушеной говядинѣ № 616. Къ гусю съ итальянск. макар. № 829. Къ жареной уткѣ № 838. Къ разварной осетринѣ № 962, къ тушеной № 968. Къ стерляди № 1008. Къ маюнезамъ № 1089. Родъ заливнаго изъ рябчиковъ № 1104. Въ рулетѣ изъ рыбы №№ 3020, 3023 и пр.

Въ постъ: Соусъ горчиный № 2854. Соусъ къ разв. рыбамъ № 2857. Соусъ сборный № 2859. Селянка на сковородѣ № 2882, Рулетъ изъ рыбы №№ 3020, 3023. Винигретъ № 3036 и пр.

Орѣхи. Сохранять свѣжими № 2451—2456. Орѣхи въ медѣ № 2453. Конфеты № 2455. Смоленскіе отлученцы № 2456. Въ фарш. суп. сливы № 2378. Мороженое № 1421. Кремъ № 1461 и пр.

Осетрина. Селянка № 90. Супъ № 92, 102. Уха №№ 103, 104, 105. Вареная подъ соусами: краснымъ; вишневымъ; виннымъ; кислосладкимъ; татарскимъ; изъ шампиноновъ; съ хрѣномъ; съ масломъ, сухарями и петрушкою №№ 962, 963. Жареная, тушопал, печеная, подъ бешемелемъ отъ № 964—968. Пирогъ № 1043, 1044. Заливное № 1105. Рулетъ № 1107. Винигретъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Супъ № 2723. Супъ съ солеными огурцами № 2727. Щи № 2734. Селянка № 2735. Пирогъ со свѣжешо капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806. Вареная съ татарск. соусомъ № 2961, съ горчинымъ соусомъ № 2964. Печеная и жареная № 2962. Заливное № 3013. Рулетъ № 3015 и 3020. Винигретъ № 3037. Пирогъ съ визигою и рисомъ №№ 2799 и 2800, со свѣ-

жею капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806. Сбереженіе № 2637. Соление № 2640 и пр.

Осетровая голова. Супъ № 96 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2725. Щи № 2734 и пр.

Пармезанъ. Употр. въ супъ-видзоръ № 11; въ итальянск. съ макаронами № 20. Осыпаются греночки № 177, цвѣтная капуста № 422. Картофель фарш. № 433. Къ гов. съ соусомъ изъ соленыхъ рижиковъ № 609. Къ жаркому-телятинѣ № 676. Тартисъ изъ телятины № 728. Перепелки № 873. Котлеты изъ судака по милански 1024. Въ макароны № 1311. Въ разв. гречн. кашу № 1329. Рисовая каша № 1350. Пармезанное масло № 2285 и пр.

Пастернакъ. Употр. въ бульонъ № 1. Въ супъ изъ курицы № 47. Разварной съ сабаюномъ, съ масломъ и сухарями, со сливоч. соусомъ, со сметаною, съ бульон. соусомъ отъ № 398—402. Съ разв. говяд. № 552, 568. Маседуанъ № 440. Сушеные корни № 2632 и пр.

Патока. Кладется въ пряники см. отд. XIX. Въ постные сладкіе супы; компоты и пр. Въ шуку по жидовски № 912 и пр.

Перепелки. Подъ соусомъ, съ рисомъ и пармезаномъ № 873. Паштетъ № 1063. Паштетъ-заливное 1066. Сохраненіе № 2638 и пр.

Персики. Варенье №№ 1966, 1967. Консервы 2065. Сохранять свѣжими; маринованные къ жаркому; ликерные; компотъ къ жаркому; перевозка ихъ отъ № 2508—2511 и пр.

Печенка воловья. Слоенные пирожки № 228. Соусъ № 672. Жареная. Соусъ № 672. Индѣйка фарш. № 781. Каплувъ или пуларка фарш. № 798. Паштеты см. отд. VIII. Пудингъ № 1235 и пр.

Телятина. Тушопал подъ соусомъ № 714. Сальникъ № 713. Жареная № 712. Паштетъ изъ дичи № 1063, изъ телятины № 1065. Холодный дорож. паштетъ № 1072, 1076. Страсбургск. пашт. 1078. Маюнезы: № 1081, 1086, 1087. Заливное № 1101, 1104. Пудингъ № 1235. Блины № 1244. Сальникъ № 1360 и пр.

Гусиная. Паштетъ № 1063, 1075, 1076 и пр.

Налимья. Маринованіе № 2644. Паштетъ № 1069. Постная вареная № 2984. Постный паштетъ № 3006 и пр.

Петрушка. Употр. въ бульонъ отъ № 1. Соусъ № 309 къ разв. говядинѣ, курицѣ, цыплятамъ. Съ вареными цыплятами, курицею, индѣйкою № 825. Масло съ петрушкою № 2290. Сушопал № 2632 и пр.

Пикуди. Приготовление и употребленіе отъ № 2622. Къ осетринѣ № 962. Въ винигретъ изъ разварной говядины № 1121 и пр.

Плсбари. Супъ изъ рыбы съ солными осурцами № 98 и пр.

Пиво. Супъ № 159—160. Кларъ № 369. Приготовление пива отъ № 2208—2212 и пр.

Помидоры. Супъ-пюре №№ 80, 127. Фаршированные № 191 и № 494. Соусъ № 303. Съ разв. говяд. № 597. Стуфать по итальянски №

610. Съ разв. щукою № 898. Съ трескою № 974. Пюре изъ помидоровъ соленые, марипованные отъ № 2516. Сухой бульонъ № 2656 и пр.

Въ постъ: Супъ-пюре № 2758. Съ вареными налимами № 2983. Съ треской запеченой № 2965 и пр.

Порей. Употр. въ бульонъ и супы отъ № 1. Сушеніе его № 2632 и пр.

Поросенокъ. Супъ № 42. Жареный; вареный съ хрѣномъ и сметаною; съ кисломолоч. соусомъ отъ № 749. Маюпезъ № 1086. Заливное № 1099. Рулетъ отъ 1100. Рулетъ изъ фарш. поросенка № 1104 и пр.

Почки. *Воловки.* Употреб. для вкуса въ бульонъ № 1. Разсолыишь № 16. Варенныя № 670. Тушонныя съ картоф. № 671 и пр.

Телячьи. Супъ № 19, тартены № 727 и пр.

Прованское масло. Употр. къ селедкѣ № 1116. Въ горчичный соусъ къ винигрсту, маюнезамъ и заливнымъ № 341. Въ горчицу и пр.

Пулярка. Жаркое, жаркое съ соусомъ изъ сарделекъ, можевелов. игодъ, трюфелей; фаршир. рисомъ, печенкою, печенью съ трюфелями, сухарями, каштанами, грецкими орѣхами отъ № 793 до № 802. Вареная фарш. рисомъ, съ эстрагономъ, съ шампионами отъ № 803 до № 805. Маюпезъ № 1079. Заливное № 1097. Паптетъ № 1061. Сбереженіе и замороз. №№ 2637, 2638 и пр.

Пшено. Кладется въ молочный супъ № 138. Пудингъ № 1167, 1174. Каша съ масломъ или молокомъ № 1339. Ватрушки № 1304 и пр.

Въ постъ. Каша съ масломъ, съ черносливомъ или минд. молокомъ № 3096. Супъ изъ миндального молока со пшеномъ № 2764 и пр.

Раки Супъ раковый № 56. Супъ пюре № 60. Супъ рыбный. Супъ масляный съ рисомъ № 125. Хлодникъ польскій № 161. Ботвинья № 165. Фаршъ раковый № 185. Клецки № 215. Слоенныя пирожки № 227. Блинчатые пирожки № 257. Пирожки-булочки № 258. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 264. Подливки №№ 304, 349. Подаются разварными къ зеленому гороху № 375. Фаршир. капуста № 432. Лейпцигск. винигретъ № 445. Сосиски № 536. Съ разв. говяд. № 551. Съ телячьей грудкой № 703. Съ разв. индѣйкой или курицей № 792. Циплята подъ соусомъ № 823. Фрикасе изъ циплятъ № 827. Маршаль изъ рябчиковъ № 863. Съ разварной щукой № 898. Къ форели № 927. Къ судаку по франц. № 941. Къ разв. судаку № 943. Съ треской № 976. Со смоленскою крупю № 1020. Соусъ № 1021. Суфле № 1022. Маринов. раковыя сейки № 1023. Раковое масло № 1024. Раки № 1024. Къ котлетамъ изъ судака № 1024. Паптетъ изъ циплятъ или индѣйки № 1060. Паптетъ-саливное № 1066. Паптетъ изъ раковъ № 1070. Родъ заливнаго изъ угри и раковъ № 1106. Къ холодной форели, лососишъ № 1093. Котлеты изъ судака по милански № 1024. Пудингъ изъ риса № 1228. Пуд. изъ мозговъ № 1229. Макароны № 1312 и пр.

Въ постъ. Супъ-пюре № 2743. Раки вареные № 2986. Пудингъ № 3044. Заливное изъ угри № 3014. Налимы вареные № 2983. Пирожки булочки № 2832. Огуни фаршир. № 2978 и пр.

Разсада. Щи зеленыя № 25. Соусъ № 411. Съ разв. говяд. № 573.

Рисъ. Употр. въ бульонъ № 1 и 2. Въ супы: съ лимономъ № 21, изъ индѣйки № 50, раковый № 56; въ супъ-пюре № 86; масляный съ лимонномъ № 110; грибной № 117. Во щи съ грибами № 120. Въ молочный супъ № 134. Фрикасе изъ телячьей грудки № 700. Пилавъ изъ баранины №№ 741, 742. Тушонная индѣйка № 786. Тушонный фарш. капуста № 797. Фарш. пулярки или капустъ № 803. Пилавъ изъ курицы № 812. Разсыпчатый съ говажьими котлетами № 659. Пудинги отъ № 1172 до № 1182. Яблоки съ рисомъ № 1198. Пудингъ раковый № 1228. Каша № 1335. Каша запеченая въ тыквѣ № 1347. Разсыпчатый рисъ съ сыромъ № 1348. Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1340. Каша съ пармезаномъ № 1350. Котлеты № 1358. Котлеты съ шокол. соусомъ № 1359. Вафли № 1374. Рисъ со сбитыми сливками № 1477. Пломбиръ № 1479 и пр.

Въ постъ. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ № 2743, грибной № 2745, миндальный № 2763. Пирогъ съ визигою и рыбою № 2799. Съ визигою № 2801, съ поджареннымъ лукомъ № 2802, съ грибами № 2812. Пирожки №№ 2817, 2818, 2819, 2822. Рисъ съ сиропомъ № 3043. Пуд. изъ риса съ раками № 3044. Яблоки съ рисомъ № 3045. Съ земляничнымъ пюре № 3046. Пуд. съ яблоками и вареньемъ № 3047, съ черносливомъ № 3048, розоваго цвѣта № 3049, съ шоколаднымъ соусомъ, съ кофейнымъ № 3050, со свѣжими фруктами № 3051, холодный съ апельсинами № 3052, съ виномъ № 3058, съ минд. молокомъ № 3054, съ клюкв. морсомъ № 3055. Кутья съ минд. молокомъ или вареньемъ № 3099. Котлеты съ зел. горошкомъ № 3100, съ грибнымъ соусомъ № 3101. Рисъ съ грибами № 3102. Котлеты со сладкимъ соусомъ № 3103, съ шокол. соусомъ № 3104. Сладкій пирогъ съ рисомъ № 2186 и пр.

Ржаная мука. Изъ нея пригот. форма для паптетовъ № 1083. Пряники №№ 1917, 1939. Квасъ отъ № 2184. Арханг. колобки № 1887. Коржики № 1888. Сухари № 2329. Хлѣбъ отъ № 2326. Яблоки моченныя №№ 2348, 2350. Финляндск. пальтень № 2701 и пр.

Ржаной хлѣбъ. Кладется въ супъ жюльенъ № 9, въ зразы отъ № 652, въ гусарскую печень № 613. Пригот. пудингъ №№ 1138, 1139, 1140. Мороженое № 1443. Муссъ № 1517. Квасъ суточный № 2189. Изъ высушеннаго, истолченаго и просѣянаго пригот. тортъ №№ 1605, 1606; бабы №№ 1762, 1863. Сбитыя сливки постный муссъ изъ ржаныхъ сухарей № 3151 и пр.

Ромъ. Кладется въ бульонъ № 5; въ супъ прозрачный изъ головы телячьей № 45. Въ слоенныя пирожки съ печенью № 228. Подливка съ ромомъ № 362. Цупшъ-гласэ изъ абрикосовъ № 1448. Кремъ изъ сливокъ № 1451. Кремъ изъ сметаны № 1452. Желе № 1493. Желе изъ клюквы или барб. № 1501. Муссъ лимонный № 1506, изъ клюквы № 1510. Компотъ изъ апельсиновъ № 1540, изъ апельс. и чернослива № 1542. Глазурь № 1574. Тортъ № 1645. Баба № 1723. Пушши отъ № 2160. Ливерныя вишни № 2401 и пр.

Въ постъ. Кладется въ овсянку № 2757. Франц. супъ изъ пива № 2784. Въ сладкую подливку къ пуд. № 2871. Въ яблоч. пирогъ à la reine № 3041. Въ мороженое лимонное № 3113. Королевскій пуншъ № 1449. Желе дешевое съ лимонномъ № 1493. Муссъ лимонный № 1506.

Бомпоть изъ апельсиновъ № 1540, апельс. и чернослива № 1542. Пирогъ сладкій съ яблоками № 3182. Пирогъ съ вареньемъ № 3183 и пр.

Розовая вода. Кладется въ глазурь № 1570. Въ желтый крендель или куличъ № 1812; въ марципаны отъ № 1715. Въ пряники № 1920. Въ варенье № 1959 и пр.

Розовый цвѣтъ. Варенье № 1959. Желе № 1502. Уксусъ № 2231. Каша изъ розов. крупъ № 1345. Желе-варенье № 1995. Сиропъ №№ 2030, 2031. Постила № 2474. Крупа № 2475. Конфскты изъ живыхъ розъ № 2476. Ликеръ № 2754 и пр.

Рубцы *волости*. Супъ № 15. Подъ соусомъ № 666—668 и пр.

Рубцы *телячьи*. Подъ соусомъ № 715; подъ соусомъ съ мозгами 716 и пр.

Рыба. Употр. въ супъ-пюре № 74. Печеная № 387. Пюре № 388. Съ бараньей грудинкой № 389. Мяснымъ фаршемъ № 390. Со сладкимъ фаршемъ № 391. Соусъ съ малагою № 392. Съ румянымъ масломъ № 393. Съ разв. говяд. № 538. Съ бараньей грудинкой № 744. Пудингъ № 1227.

Въ постъ: Со сладк. фаршемъ № 2875. Фаршир. съ кислосладкимъ соусомъ № 2876 и пр.

Рѣдьковникъ. Щи зеленые № 25. Соусъ № 414 и пр.

Рѣпная капуста. Съ масломъ и сухарями; фаршированная, подъ соусомъ № 394—397 и пр.

Рябчики. Супъ изъ дичи прозрачный № 46. Супъ пюре № 63 и 64. Жареные, фарширов. подъ соусомъ; по аматерски; котлеты; морешаль; суфле отъ № 860. Масло № 1074. Паштетъ горячій № 1063. Паштетъ заливное № 1066. Паштетъ холодный № 1073. Домашн. страб. холод. паштетъ № 1078. Маюнезъ № 2637. Отсвѣжать испортившіеся № 2638. Маринованіе № 2547. Сосиски № 2710, 2709 и пр.

Рябина. Желе-варенье № 2002. Наливка. № 2091. Московск. квасъ № 2207. Въ сахарѣ, на меду, смолвы отъ № 2504 и пр.

Саго. Кладется въ бульонъ № 1 и 2. Въ сладкій горячій супъ съ виномъ № 147. Въ молочный супъ № 139. Въ пирошки № 243. Въ пирогъ № 1041. Пудингъ № 1183. Сладкій пирогъ № 1184. Пуд. съ яблоками № 1185 и пр.

Въ постъ. Супъ изъ минд. молока № 2763. Пирогъ съ семгою № 2803. Пирожки № 2828. Саго холодное или горячее съ шоколадомъ № 3059, съ кофеемъ и минд. молокомъ № 3060, съ краснымъ виномъ № 3056 съ вишневымъ сиропомъ № 3057 и пр.

Сало свиное. Соленіе № 2679. Приготовленіе фритюра № 2293. Кладется въ борщъ. Въ пирошки—шпекъ-кухенъ № 249, 250. Тушоная капуста по литовски № 437. Говяд. тушоная №№ 618, 619, 621, 622, 623, 624, 631, 633, 634, 637, 650. Жаркое телятина шпик. № 675. Заяцъ шпиков. № 775, 776. Жаркое серна или оленина № 770 и пр. Глухарь № 847. Дикія утки № 854, 855. Тетерки № 850. Жаренные рябчики № 859. Куропатки, дрозды, бекасы 868, 869, № 877. Щука печеная № 916 и пр.

Сал. *луква*. Жареная № 1000. Въ постномъ пирогѣ съ гречневою кашею № 2813 или съ кислую капустою № 2806. Маринованная № 1115.

Сафой капуста. См. капуста-сафой.

Сардельки или сардинки. Подаются въ закуску. Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ № 226. Эссенція для крѣпкихъ соусовъ № 272. Соусъ № 283, 333. Соусъ холод. къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ № 342. Запеченный картоф. № 469. Развар. говяд. №№ 272, 283, 333, 342. Фаршир. лукъ № 505. Жареная говяд. № 628, № 284. Телячьи котлеты № 684 и 687. Жареный кашунъ, пулярка или курица № 794. Жареная утка № 839. Куропатка № 867. Щука печеная № 905. Щука по итальян. № 914. Жареная дососина № 934. Треска съ гречками № 972. Паштетъ изъ кашлуна или индѣйки № 1061. Паштетъ изъ гус. печ. 1068. Сардинки съ гречками къ супу пюре изъ рябчиковъ или фазановъ № 64. Приготавливается изъ пихъ масло № 274 и 1117. Пирогъ 1056. Пудингъ изъ щуки № 1235 и пр.

Въ постъ. Соусъ № 2840. Соусъ холодный № 2856. Эссенція для крѣпкихъ соусовъ № 2838. Пирожки № 2827. Картофель № 2884, 2292 и пр.

Сарделевое масло. См. масло изъ сарделекъ.

Сарептская горчица. См. горчица сарептская.

Свекла. Борщи мясные № 34—35. Борщи масляные № 119. Соусъ № 415 къ разв. гов., къ котлетамъ, зайцу, глухарю, тетерки. Салатъ № 886. Мариновать № 888. Мочить, сохранять свѣжее № 2603—2607. и пр.

Въ постъ: Борщъ № 2737—2741. Салатъ № 2992—2994. Винигретъ № 3032—3035. Къ холодной рыбѣ № 3017. Къ заливнымъ отъ № 3014. Къ селедкѣ съ пров. масломъ № 3031. Въ винигреты отъ № 3032 и пр.

Свекольный разсолъ. Пригот. его № 2603, 2607. Употребляется въ борщъ изъ свеклы, изъ сельдерея, изъ варасей № 91, какъ маленькое въ скоромный, такъ и постный и пр.

Свекольникъ. Заготовка на зиму № 2605. Супъ мясной № 17. Хлодникъ польскій № 161. Ботвинья № 165. Соусъ № 416. Съ разв. гов. № 577 и пр.

Въ постъ: Ботвинья № 2762. Свекольникъ холодный см. кушанья для служителей, стр. 65.

Свинина. *Грудинка*. Употребляется: въ супъ изъ свекольника № 17, въ борщъ № 35, во щи изъ кислой капусты № 29, въ супъ-пюре изъ шавеля № 67. Свинина фаршированная капустою и яблоками № 757, съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишнею № 758. Верещака № 761 и пр.

Передняя лопатка. Солятъ № 2671. Приготавлиютъ полбасы и сосиски отъ № 2689 до 2698 и пр.

Задняя четверть. Буженина № 753. Жаркое съ соусомъ изъ чернослива № 754; шпикованная № 755; жаркое маринованное № 756 и пр. Солене № 2671 и пр.

Котлетная часть. Котлеты № 760 съ соусомъ изъ хрѣна или корнишоповъ; съ крѣпкимъ соусомъ съ виномъ; съ лукомъ-шарлотомъ; съ зел. сущ. гор.; съ картоф. пюре; съ карт. соусомъ; съ вишневымъ соусомъ и пр. № 760.

Голова. Головизна изъ пижней челюсти кабана № 2686. Головизна изъ верхней челюсти кабана № 2687. Зильцъ № 2688. Студень № 2685. и пр. **Свинину** сохранять свѣжею № 2684. Солить и коптить отъ № 2662 до 2683 и пр.

Свиистели. Съ гренами № 872. Горячій паштеть № 1063. Сохраненіе № 2638 и пр.

Селява. Жареная № 1000. Маринов. № 3030, 1114 и пр.

Сельди. Фаршъ изъ сельдей къ супу № 189. Пирожки-растеган со свѣжими сельдями № 253. Фаршъ въ раковинахъ № 268. Соусъ къ гов. № 284. Печеный карт. съ соусомъ изъ селедки № 467. Жареная № 1013. Котлеты № 1014. Гренки № 1015. Форшмакъ № 1016—1019. Селедка къ закускѣ № 1116. Масло изъ селедки № 1117. Винагреть отъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Кладется въ борщъ № 2741; въ соусъ № 2841; въ разв. картофель № 2884; въ горячій винагреть № 2890. Холодный винагреть отъ № 3032. Картофель съ соусомъ № 2892. Жаренія № 2966. Котлеты № 2967. Форшмакъ № 2987. Съ пров. масломъ № 3031. Разсолъ селедочный; селедки сохранять свѣжими, мариновать, коптить, отсвѣжать № 2650 и пр.

Селлерей. Супъ № 22. Борщъ № 36. Соусъ № 309. Пюре изъ селлерей № 510. Цыплита, курица или индѣйка съ соусомъ изъ селлерей № 825. Суфле изъ рябчиковъ № 864 и пр.

Сушоныя корни № 2656. Заготовиа для борща № 2617. Сушоная зелсъ № 2618 и пр.

Семга. Селянка жидкая № 90. Окрошка № 163. Вотвинья № 165. Селянка на сковородѣ № 439. Пирожки № 252. Пирогъ № 1040, 1041, 1050 и 1056. Рулетъ № 1107. Винагреть № 1118 и пр.

Въ постъ: Рулетъ № 3023, 3020. Окорокъ № 3023. Винагреть № 3037. Паштеть № 3005. Пирожки-растеган № 2830. Окрошка № 2760. Вотвинья № 2762. Пирожки съ саго № 2828. Пирогъ съ саго № 2803, съ кислую капустою № 2806, съ вязигою и рисомъ № 2799 2800 и пр.

Сиги. Селянка № 90. Супъ съ перл. крупною № 97. Супъ съ кислую капустою № 102. Уха № 103, 104, 105. Окрошка № 163. Вотвинья № 165. Дрожжесыя пирожки № 235. Пирожки съ вязигою и манною № 242. Селянка на сковородѣ № 439. Жареные или печеные № 951. Съ бешмелемъ № 952. Со сморчками № 953. Съ хрѣномъ и сметаною № 954. Съ раковымъ соусомъ № 955. Съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 956. Съ цвѣтною капустою № 957. Съ бешмелемъ № 959. Пирогъ № 1039, 1040, 1041, 1044. Маюнезъ отъ № 1088 до 1093. Заливное № 1105. Конченіе домашнее № 2651 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Супъ съ перл. крупною № 2726. Щи изъ кислой капусты № 2732. Окрошка № 2760. Вотвинья № 2762. Пирогъ съ вязигою № 2799, съ рисомъ № 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ кислую капустою № 2806, съ тѣльнымъ № 2808 2809. Пирожки № 2819, 2827, 2830. Сигъ разварной съ холоднымъ соусомъ № 2954. Печеный № 2955. Жареный № 2956. Маюнезъ отъ № 3008 до 3012. Заливное № 3013 и пр.

Сладкое мясо. Подъ соусомъ; жареное; съ бешмелемъ отъ № 720 до № 722 и пр.

Сливки. Употр. для лейзопа въ супъ итальянскій съ макаронами № 20; въ супъ нѣмецкій № 23; супъ изъ курицы съ фаршир. сморчками № 48. Въ супъ изъ индѣйки со сморчками № 49 и во всѣ супы-пюре. Въ масляные супы: изъ свѣжихъ грибовъ № 112; изъ зелен. бобовъ № 113; изъ свѣжей капусты № 114; въ горячій сладкій № 153. Въ холодцы отъ № 171 до 173. Въ бешмель № 305 и пр. Въ соусъ къ свѣжей зелени № 314, 315. Въ густой соусъ въ разв. рыбамъ № 332. Въ соусъ изъ зеленого гороха № 372, изъ моркови № 380, изъ пастернака № 400, изъ шавеля, шпината, крапивы, разсады, лебеды, салата, рѣбковника, цвѣтной капусты, бѣлой капусты отъ № 408 до № 434. Въ карт. котлеты и крокеты №№ 477, 478. Съ телятиной № 676 и пр.

Подливаются въ подливки къ жаркому говидинѣ, котлетамъ, поросенку, жаренымъ домашнимъ и дикимъ птицамъ.—См. треска съ соусомъ изъ сливокъ № 976. Карасы вареные въ сливкахъ № 999. Рисъ холодный со сливками № 1177. Мороженое сливочное отъ № 1417. Бланманже отъ № 1513. Подаются къ чаю, кофе, къ пудингамъ, кашамъ, киселямъ. Сбереженіе и исправленіе сливокъ отъ № 2308 до № 2311. Крендельки № 1872. Булки и сухари № 1786. Сухари. № 1844 и пр.

Сливки обивныя. Масло по англ. № 1568. Родъ крема № 1564. Кремы отъ № 1450. Зефиры отъ № 1468. Пломбиръ № 1474 до 1484. Сбитыя сливки къ трубочкамъ, вафлямъ и блинамъ, съ рисомъ, итальянск. макаронами отъ № 1476 до № 1478. Петипу № 1697. Безе № 1072. Тортъ № 1616. Пирожное №№ 1664, 1667, 1719. Брусничное пюре № 2468 и пр.

Сливы. Горячій сладкій супъ № 148. Подливка для пудинговъ № 352. Со свѣжею свиною грудинкою № 758. Салатъ № 896. Пудингъ № 1161. Вареники № 1295. Желе № 1500. Кисель № 1530. Пляцекъ № 1830, 1831. Компотъ № 1543. Варенье № 1963. Желе № 2005. Сиропъ № 2028, 2058. Консервы отъ № 2075 до № 2082. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Сохранять свѣжими; перевозить; либерныя сливы; компотъ къ жаркимъ; маринованная; сумонныя; сыръ изъ сливъ къ водкѣ, пюре для начинки пироговъ; сушоныя фаршир ованныя отъ № 2364 до № 2378. и пр.

Сломки. Супъ изъ дичи № 46 и пр.

Сметана. Кладется въ разсолнякъ № 16. Въ супъ изъ молодого свекольника № 17, съ лимономъ или перл. крупною № 21, съ селлереемъ № 22; зеленныя щи изъ крапивы, разсады, шавеля. Въ щи изъ кислой капусты и свѣжей капусты, въ борщъ, борщъ изъ селлерей. Въ супъ съ брѣвкою и ячмевую крупною, со свѣжими грибами отъ № 21 до 39. Въ супъ изъ поросенка № 42; въ супъ изъ утки № 51, изъ раковъ № 56. Въ селянку масляную № 57; въ супъ-пюре изъ яйца № 61, изъ шавеля или шпината № 67; изъ картофеля № 81; въ селянку рыбную № 90; въ супъ изъ рыбы № 94; изъ рыбы съ солеными огурцами № 98; изъ рыбы съ кислую капустою № 102. Въ супы масляные: съ лимономъ № 110; изъ свѣжихъ грибовъ № 112; супъ грибной съ перловою крупною № 117; изъ борщъ № 119; въ щи съ грибами № 120; въ щи изъ шавеля помятымъ со шпинатомъ № 121; въ супъ пюре изъ картофеля № 124; изъ

раковъ съ рисою № 125. Въ сладкій супъ изъ сливъ № 148; изъ свѣжихъ ягодъ № 152; изъ сушеной малины № 155; изъ свѣжей черники № 156; изъ пива № 159.

Въ клодниехъ польскій № 161; въ масляную окрошку № 162; въ холодецъ изъ вишенъ № 167, малины, земляники, клубники или смородины № 168.

Въ пирожки № 225, 226, 227, 230; изъ мозговъ въ раковинахъ № 264. Въ рыбный и грибной фаршъ; изъ телятины въ раковинахъ № 268.

Въ подливку бѣлую № 276 и 294; въ соусъ съ хрѣномъ № 296; въ грибной соусъ № 298; изъ раковъ № 304; въ бешемель № 307; въ соусъ со сметаною къ рыбѣ № 321; въ соусъ изъ сметаны для окупей и шуки № 334; къ вареной лососинѣ № 336. Въ соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 345.

Въ соусъ: изъ пастернака № 402; изъ шавеля № 408; изъ свеклы № 415; въ свеколникъ № 416.

Въ фарш. капусту по французски № 432; въ кислую капусту съ грибами № 436; въ фаршмакъ изъ картофеля № 446; картофель съ сметаной № 471; въ карт. фарш. № 485. Въ грибы тушеные № 486, въ жареные № 488, въ соусъ изъ сморчковъ № 492, въ соусъ изъ сушеныхъ грибовъ № 492. Въ соусъ изъ огурцовъ № 495; въ соусъ изъ соленыхъ рижиковъ къ жаркому говядинѣ № 609; въ клопсъ № 651; въ зразы № 655, 856; въ соусъ изъ рубцовъ № 668; въ почки тушенныя съ картофелемъ № 671; въ соусъ изъ печени № 672.

Въ жаркое телятину № 677. Въ телячьи котлеты № 686, 687, 689.

Въ телячью печеньку № 712; въ сальникъ № 713; въ телячий рубецъ № 715. Утка подъ соусомъ № 842; гусь подъ соусомъ № 831; въ разные салаты отъ № 881. Къ шукѣ разварной № 893, 899, 900; къ фаршир. шукѣ песочной № 905; къ шукѣ съ картоф. № 907; къ фаршир. № 909; съ кислую капустою № 910; съ сыромъ и кнелю № 913; съ бешемелемъ изъ сметаны № 918. Употр. къ карню жареному или печеному № 923; къ угрю фарш. № 930. Къ лососинѣ № 936; къ разварному судаку № 940, 943, 947, 949.

Къ сига № 947, 949, 955. Къ осетрину № 963. Къ жаренымъ карасямъ № 996, 997. Къ стерляди съ хрѣномъ № 1009. Въ фаршмакъ № 1017. Въ котлеты изъ судака № 1024. Еладется въ рассыпчатое тесто для пироговъ и паштетовъ № 1031. Въ пудингъ изъ творога № 1127, 1128; въ пудингъ заварной № 1132; въ сметанникъ № 1133; изъ ржаного хлѣба № 1138, 1140; изъ ячневыхъ крупъ № 1163; краковскій № 1169, изъ риса № 1177; изъ яблокъ № 1189; суфле № 1204, 520.

Въ блинчики съ творогомъ № 1237. Къ русскимъ блинамъ № 1250 и пр. Въ омлетъ № 1275. Къ вареникамъ съ вишнями № 1296, съ творогомъ № 1298. Къ пирожкамъ съ творогомъ № 1294. Къ рѣзникамъ № 1282. Къ ватрушкамъ съ черничнымъ вареньемъ № 1303. Къ макаронамъ № 1307; съ раками № 1312. Къ вермишели съ шампиньонами № 1318. Въ лазанки № 1320. Въ рассыпч. кашу изъ смол. крупъ № 1323, изъ ячневыхъ крупъ № 1331, 1343. Въ сырники отъ № 1362 до № 1365. Въ вафли № 1372, 1377. Въ драпелу № 1406. Въ пирожное № 1414. Въ кремъ № 1452. Въ аркасъ № 1562; масло по англ. № 1563; кремъ изъ творога № 1565. Въ тортъ рассыпчатый № 1620, кофейный № 1626; китайскій № 1628. Въ мазури № 1668, 1669; въ пирож. напо-

леоновск. № 1671; трубочки № 1678; печенье въ формочкахъ № 1721. Сухари на яростоквашѣ № 1840; пирожное № 1861; шепешки № 1886; архап. колобки № 1887. Въ пасхи № 1900 и проч.

Изъ сметаны дѣлается масло № 2272 и пр. Сыръ отъ № 2296. Сохранить боровики свѣжими № 2566.

Слоденская крупа. Употр. въ пирожки съ грибами № 251. Раки со смол. крупю 1020. Пудинги: съ яблоками и варенымъ № 1168, краковскій № 1169, съ мармеладомъ № 1171. Каши: рассыпчатая № 1322, рассыпчатая со сметаной № 1323, на грибномъ бульонѣ № 1324, съ рябчигами № 1325, пуховая № 1326, обикновенная № 1333. Оладьи № 1401, 1402. Жареная каша ко шамъ № 192 и пр.

Въ постъ: Пирогъ № 2815. Пирожки № 2826. Каши № 3085, на грибномъ бульонѣ № 3086, на миндальномъ молокѣ № 3087, на клюквенномъ морсѣ № 3091 и пр.

Смородина красная. Соусъ къ ветрю, серпѣ, говядинѣ № 300. Соусъ сладкій изъ сиропа № 354, 2866. Кисель 1530. Компотъ № 1546. Мороженое 1432. Желе № 1491. Муссъ 1511. Пряники № 1939. Варенье № 1957. Желе 2002. Сиропъ № 2023. Сокъ № 2046, 2050. Консервы № 2060, 2074. Водича или шиповка 2110. Московскій квасъ № 2205. Сохранять свѣжою, маринованную, въ сорочкѣ, конфеты, сиропъ отъ № 2494 и пр.

Смородина черная. Сохранять свѣжою, маринованную на салатъ, ипоре для начинки пироговъ, морсъ, желе отъ № 2486. Желе варенье № 2002 и 1957. Кисель № 1530. Сиропъ № 2051. Палывка № 2091. Шиповка № 2114, 2115, 2116. Питье № 2175 и пр.

Смородинныя почки. Мороженое № 1444.

Смородинныя листья. Водича № 2117, 2118.

Сморчки. Супъ изъ курицы съ фаршир. сморчками № 48. Супъ изъ мол. индѣекъ № 49. Соусъ раковый № 349. Лейпц. винигретъ № 445. Соусъ изъ сморчковъ № 492. Съ разв. говядиной № 547. Съ жареной говяд. № 627 и 628. Къ говяжьимъ котлетамъ № 659. Къ мозгамъ № 663. Къ телятинѣ № 681. Къ телячьимъ котлетамъ № 690. Къ разв. баранинѣ № 745, курицѣ или индѣекѣ № 792, къ сигамаъ № 853, къ судаку по франц. № 941, 948, 960, къ трескѣ № 976 и пр. Съ жареными сигамаи № 955. Съ трескою № 976. Суфле изъ раковъ № 1022 и пр.

Сиятки. Супъ № 100 и 101. Жаренныя въ клярѣ № 1001 и пр.

Въ постъ: Супъ съ греч. крупю № 2730. Щи № 2731 и 2733. Маринованные № 2642 и пр.

Солонина № 673 съ хрѣномъ, съ соусомъ изъ пастернака, зеленого горошка, картофеля, съ зеленою фасолью, съ рѣпною капустою, съ земляными грушами, съ ипоре изъ сельсерея, луку, гороха и фасоли. Съ разв. картоф., съ масломъ и зеленою петрушкою и пр.

Заливное № 1096. Тертая холодная вареная къ закускѣ. Соленье № 2657. Солонина изъ телятины № 723 и пр.

Сосиска. Съ фаршемъ изъ телячьей печени № 534. Съ фаршемъ

изъ куриць, ветчины, вина и пр. № 535. Изъ раковъ № 536. Жаренные № 537. Сосиски изъ свинины № 2690. Копченые № 2691. Изъ гусиныхъ печенокъ, изъ моговъ, рыбчиковъ, зайца, рыбы отъ № 2708—2711. Подаютъ къ закусѣ и къ разнымъ овощамъ и зелени и пр.

Спаржа. Супъ Julienne № 9. Бульонъ красный валахскій № 8. Супъ со спаржею № 37. Супъ-пюре изъ дичи № 63. Супъ-пюре свѣтло-зеленый № 65. Супъ-пюре изъ спаржи № 72. Супъ изъ налима № 95. Лейпц. винигретъ № 445. Съ сабаономъ, съ мол. соусомъ, со сливочнымъ соусомъ, съ масломъ и сухарями отъ № 447—452. Соленье 2619. Горячій винигретъ № 711. Фрикасе изъ цыплятъ или курицы № 827 и пр. Съ цыплятами № 823 и пр.

Въ постъ: Съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ.

Стерлядь. Уха № 106 и 107. Селянка № 90. Селянка на сковородѣ № 439. Разварная съ трюфелями, съ шампиньонами, съ гарниромъ, съ хрѣномъ, съ картоф. и виномъ, на шампанскомъ, съ бѣлымъ столовымъ виномъ отъ № 1006—1012. Холодная № 1093. Маюнезъ отъ № 1088 до № 1093 и пр.

Въ постъ: Уха № 2719. Селянка № 2720. Стерлядь съ трюфелями, съ хрѣномъ, съ гарниромъ, съ картофелемъ, на шампанскомъ, съ бѣлымъ столовымъ виномъ, жареная или печеная, съ кисломолочнымъ соусомъ отъ № 2968 до 2975. Селянка № 2882. Маринованная по королевски № 3019. Маюнезъ № 3008 до 3013. Холодная № 3016 и № 3017 и пр.

Судакъ. Супы: изъ рыбы со сметаною № 94; съ солеными огурцами № 98; съ кислою капустою № 102; съ раковымъ масломъ и перловою крупю или рисомъ со сметаною. Уха съ кваслю № 105. Разварной отъ № 940 до 946. Жареный № 947. Котлеты № 948. Рулетъ № 949. Маленькіе судачки № 950. Разв. съ гречками и карт. № 958. Съ масломъ и яйцами Печеный: съ бешемелемъ № 959; со сморчками № 960. Съ хрѣномъ и сметаною № 961. Маюнезъ отъ № 1088 до 1092. Холодный № 1093. Заливное № 1105. Маринованный № 1110 и 1113. Рыбный фаршъ въ раковинахъ № 265. Съ густымъ соусомъ № 332 и пр.

Въ постъ: Селянка № 2720, а рыбу разварную съ голландск. соусомъ, изъ грецкихъ орѣховъ, съ соусомъ горчичнымъ, съ гречками и картофелемъ, по франц. котлеты, рулетъ, съ кисломол. соусомъ отъ № 2944 до 2952. Судачки жареные съ салатомъ № 2953. Заливное № 3013. Рыба холодная № 3016 и 3017. Маюнезъ отъ № 3008 до № 3013. Рыбный фаршъ № 2786. Пельмени № 2791. Пирогъ съ визигою и рисомъ № 2799, 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ тѣльнымъ № 2808, съ гречн. капустою и гриб. № 2813. Пирожки № 2827.

Сушеные грибы. См. грибы сушеные и пр.

Сыръ голландскій. См. гол. сыръ.

Сыръ пармезанъ. См. пармезанъ.

Сыръ зеленый. Сыплется на хлѣбъ съ масломъ. Приготавливается изъ него масло, а именно сливочное масло, зеленый сыръ и готовая сарептская горчица смѣшиваются, намазываются на хлѣбъ. Приготовленіе зеленого сыра № 2307 и пр.

Творогъ. Пудинги № 1126, 1127, 1128. Блинчики № 1237. Каравай № 1246. Пирожки малорос. № 1293, 1294. Вареники № 1298. Ватрушки № 1304. Лазанки 1320. Каша ячневая № 1343. Сырники варенные № 1362. Жареные № 1364. Творогъ со сливками. Струтели № 1806. Пасхи отъ № 1900 до № 1915. Сыръ изъ творогу отъ № 2296 до № 2307 и пр.

Теленокъ. *Задняя четверть.* Изъ нея пригот. жаркое № 674. Это же жаркое на второй день поджарить, на третій день подать съ рисомъ или бешемелемъ, или тартини № 7 8; изъ костей сдѣлать рагу изъ телятины № 717, или супъ-рагу или супъ картоф. № 81 или бигосъ № 719. Жаркое шпикованное, съ бешемелемъ, по аматерски, съ макаропами, съ соусомъ изъ икры, съ вишнями и пр отъ № 675 до № 682. Гастрономическія котлеты № 683. Крокеты № 696. Посолить № 723. Прокоптить № 724. Паштеть № 1065 и пр.

Передняя лопатка. Супъ № 40 и 85. Телятина съ темнымъ соусомъ № 681. Крокеты № 696. Фрикасе № 700. Съ соусомъ изъ сметаны № 702. Съ цвѣтною капустою и равами № 703. Пилавъ № 716. Форшмакъ № 725 и пр.

Котлеты рубленныя: Въ слоеномъ тѣстѣ № 688, съ бешемелемъ № 689, съ краснымъ соусомъ, съ трюфелями, суп. горошкомъ и пр. № 691, съ рисомъ № 692; рубленные битки № 693, 694; съ лазанками № 695 и пр.

Котлетная часть. Отбивныя котлеты см. отъ № 684 до № 689.

Грудинка. Фаршированная № 697; жареная подъ краснымъ соусомъ № 698; вареная съ изюмомъ № 699. Фрикасе 700. Вареная съ соси и корниш. № 701. Съ соусомъ изъ сметаны № 702. Съ цвѣтною капустою и раками № 703 и пр.

Головка и ножки. Жареная подъ красн. соусомъ № 704; жареная въ тѣстѣ № 705. Вареная на вальвантѣ № 706 и пр.

Головка фаршированная № 707; съ соусомъ изъ чернослива № 708 и пр.

Мозги, см. мозги.

Сладкое мясо, см. сладкое мясо.

Печенка, см. печенка.

Рубецъ, см. рубецъ.

Ливеръ. Пирогъ № 1046. Соусъ.

Тлинь. Соусъ изъ луковиць съ тминомъ къ баран. и котл. № 290. Съ развар. гов. № 553. Съ барашей грудинкой № 746. Булочки—Käsmolkuchen № 1808, 1863. Водка № 2139. Ратафія № 2148. Кладется въ сыръ изъ творога № 2297; въ хлѣбъ ржаные отъ № 2326 и пр.

Тоніокъ. Супъ-пюре № 66 и пр.

Треска. Съ картоф., масломъ и яйцами; запеченая; съ гречками; съ бѣлымъ стол. виномъ; съ соусомъ: изъ помидоровъ, сливокъ, сметаны, раковъ, сморчковъ, вишенъ и красного вина отъ № 969 до № 978. и пр.

Трюфели. Соусъ красный № 279. Соусъ къ разв. говяд., куриць, уткѣ № 285. Крѣпкій соусъ къ ростбифу и пашт. № 302 и пр. Соусъ франц. № 311. Говядина рулетъ № 624, шпиков. трюф. № 636. Индѣйка фарш. № 783. Каплуцъ или пулярра № 796, 799. Паштеть изъ капустуна или индѣйки № 1061, изъ куронатока № 1063, угри, налима, щуки № 1069, холод-

ный изъ рыбчиковъ № 1073. Паштетъ-заливное 1066. Масло изъ рыбчиковъ № 1074. Сыръ изъ зайца № 1077. Страсб. пирогъ № 1078. Приготовление ихъ и маринование № 2580 и пр.

Въ *постъ*: Соусъ красный № 2857, въ рыбнымъ паштетамъ № 1861. Селенка на сковородѣ № 2882. Со стерлядью № 2968 и пр.

Тыква. Жареная № 511; вареная подь соусомъ № 512. Пудингъ № 1222. Каша № 1346. Съ разв. гов. № 605 и пр.

Угорь. Супъ № 92 и 99. Уха № 109. Угорь печеный, фаршированный, вареный въ красномъ винѣ; конченый съ зел. горохомъ отъ № 928 до № 933. Пирогъ № 2809. Паштетъ № 1069. Маринованный № 1109. Заливное № 1105 и 1106. Маринование № 2642. Копчение № 2651 и пр.

Въ *постъ*: Заливное № 3014. Окорокъ № 3023. Паштетъ № 3006. Уха 2718. Супъ № 2728. Супъ съ зеленымъ горохомъ № 2720. Пирогъ № 2809 и пр.

Уксусъ. Его приготовленіе отъ № 2219 до № 2232. Уксусъ для маринаванія салатовъ, ягодъ и фруктовъ, овощей и зелени, рыбъ и мяса отъ № 2233—2237. Кладется въ холодную подливку № 281; въ сарептск. горчицу № 312; въ соусъ горчичный къ рыбамъ № 319; въ соусъ съ вапорцами № 325; соусъ провансаль № 326; соусъ татарскій № 335; съ хрѣномъ и пр.

Укропъ кладется въ бульонъ, супъ, узу; осыпается развар. картофель Сушить № 2611 и пр.

Утки домашнія. Супъ валахскій № 13. Супъ съ перл. крупю и грибами № 51; супъ изъ рѣны № 59. Жаркое утки, фаршированной вермишелью, съ грибами, яблоками, капустою, макаронами, телятиною, груздями; разварная подь бѣлымъ соусомъ, со свѣжею капустою, съ соусомъ изъ ячюусовъ, съ капустою сафой и пр. отъ № 835—845. Горячій паштетъ № 1062. Маринованіе № 2646. Сохраненіе свѣжихъ № 2638; замораживаніе № 2639 и пр.

Утки дикія. Жаренія № 854. Съ соусомъ и вапорцами № 855; съ лампиньонами № 856; съ кислую капустою № 857 и пр.

Узаль. уцъ-пюре № 64. Жаркое № 853 и пр.

Фисташки. Сливочное мороженое № 1425. Кремъ № 1461. Бламанже № 1521. Глазурь № 1571. Фисташковая масса № 1582. Тортъ № 1635. Пятъе № 2176. Пасха № 1914. Сливочное масло съ фисташками № 2288 и пр.

Флеръ д'оранжъ — вода. сливочное мороженое № 1429. Желе № 1489. Глазурь № 1578. Придать сахару залахъ флеръ д'оранжъ № 1898 и пр.

Форель. На винѣ, тушоная съ мадерою и раковымъ масломъ; разварная съ горчич. соусомъ; съ уксусомъ и пров. масл.; съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ; изъ раковъ № 925—927. Маюнезъ отъ № 1088 до № 1092. Холодная рыба № 1093. Заливное № 1105 и пр.

Въ *постъ*: Маюнезъ отъ № 3008 до № 3012. Заливное № 3013. Холодная № 3016 и № 3017 и пр.

Фритюръ употребляется для жаренья; его приготовленіе № 2292. № 2293.

Хрѣнъ. Сушоный № 2615. Струганный подается къ бифстексу, рост-бифу. Тертый съ уксусомъ къ разв. говядинѣ, солонинѣ, ветчинѣ, къ разварнымъ рыбамъ. Въ свекольный марин. салатъ № 888. Въ соусъ со сметаною № 296; съ кориною къ разв. говядинѣ № 297. Съ татарскимъ соусомъ № 334. Съ тушоною говядиною № 615. Съ сразами № 653. Со щукою № 899, 900. Съ судакомъ или сегомъ 949. Съ жареными сигаами № 955. Съ лещемъ № 985. Со стерлядью № 1009 и пр.

Черемуха. Наливка № 2094.

Черника свѣжая. Супъ горячій сладкій № 156. Сладкій пирогъ № 1608. Вареники № 1300. Ватрушки съ черничнымъ вареньемъ № 1303 и пр.

Въ *постъ*: Супъ изъ черники съ виномъ № 2777 и пр.

Черника сушоная. Супъ № 158. Вареники № 1300. Гренки и пр. Въ *постъ*: Супъ № 2778. Вареники № 3078. Кисель. Ватрушки и пр.

Черноселивъ. Компотъ № 1541 и 1542. Овсянка № 128. Съ телячьей головкой № 708. Цилавъ изъ баранины № 741. Жаркое свищика съ соусомъ изъ черноселива № 754. Цилавъ изъ курицы № 812. Тушоная на вольвантѣ № 809. Гусиная потроха подь соусомъ № 833. Воздушный пирогъ № 1215 и 1218. Тортъ № 1620 и пр.

Въ *постъ*: Супъ № 2774. Овсянка № 2755. Пудингъ № 3048. Пирожное № 3058. Гренки № 3067. Вареники № 3077. Кама пшеничная № 3096. Сладкій пирогъ № 3185. Компотъ № 3167, 3168 и пр.

Чочовица. Супъ-пюре № 70. Супъ масляный № 122. Соусъ и пюре № 496, 497. Съ разв. гов. № 599, 600. Съ жареною гов. № 627, 628.

Въ *постъ*: Супъ. Съ гренками № 2896 и пр.

Цвѣтная капуста. См. капуста цвѣтная.

Цыплята. Жаренье № 813; для огарнир. овощей и зелени № 814; на манеръ рыбчиковъ № 815; фаршир. № 816; съ бешемелемъ № 818; тушоные № 819. Разварные съ зел. горохомъ; подь соусомъ изъ крабовника; съ лимонномъ и мадерою; съ цвѣтною кап. и раками; съ рисомъ, лампиньонами, сморчками, грибами, помидорами, каштанами, трюфелями, раками, петрушкою № 825. Фрикасе № 827. Пирогъ № 1054. Горячій паштетъ № 1060. Маюнезъ № 1084 и пр.

Щавель. Щи мясные № 26, 27. Супъ-пюре № 67. Щи масляные № 121. Хлодникъ № 161. Вотвицля № 165. Соусъ № 289 и 408. Съ разв. говяд. 544, 570. съ гов. котлетами № 659, мозгами № 408, съ телячьими котлетами № 690, съ ветчиной № 763, 764 и пр. Соленіе, маринование, сушеніе № 1608—1610.

Шампиньоны. Супъ-пюре № 77 и 78. Соусъ № 286. Съ разв. гов. № 545, 592; съ жареною гов. № 627, 628. Котлеты № 659. Мозги № 663. Воловій рубецъ № 666. Телячья грудинка № 702. Горячій винигреть № 711. Поросенокъ съ соусомъ № 752. Цилавъ изъ телятины №

716. Сладкое мясо № 720. Разв. индѣйка или курица № 792. Котлеты изъ индѣйки или курицы № 791. Тушонный канлунъ или пулярка № 796. Развар. пулярка № 805. Суфле изъ рябчиковъ № 864. Вареные цыплята подъ соусомъ № 825; съ рисомъ № 826. Фрикасе № 827. Стерлядь № 1007. Щука по итальянски № 914. Лососина № 936. Осетрина № 963. Лососина № 964. Бѣлорыбца № 990. Пудингъ изъ мозговъ № 1229, изъ куръ № 1231, 1232. Вермишель № 1318. Сыръ изъ шампиньоновъ № 2304. Паштеть изъ утокъ № 1062, изъ куропатокъ, рябчиковъ и пр. № 1063, изъ гусиныхъ печенокъ № 1068.

Въ постъ: Карпъ подъ соусомъ № 2921, линъ № 2922; окупи фарш. № 2978; съ вареными палочками № 2983; маюнезъ изъ рыбы № 1089 и пр.

Шафранъ. Щука по жидовски № 903, 912; котлеты изъ сулава № 1024. Пудингъ № 1173. Ризъ по итальянски № 1340. Глазурь № 1573. Бабы № 1737, 1751, булки, куличи или крендели отъ № 1775—1789. Желтый крендель или куличъ № 1812. Крендель нѣмецкій № 1862 и пр.

Въ постъ: Щука подъ шафр. соусомъ № 3909. Щука по жидовски № 2912. Вулочки съ изюмомъ № 3209. Крендель № 3218 и пр.

Шпиновникъ. Варенье № 1990.

Шоколадъ. Приготовление шоколада № 2171. Варка его № 2169, 2170. Пряники № 1935, 1919. Сухари № 1832. Geduldskuchen № 1880. Бабы № 1748, 1770. Куличъ № 1798. Пирожокъ № 1695. Везе № 1703. Миндальныя шок. колечки № 1709. Бисквиты № 1685. Торть № 1642, 1601. Глазурь № 1577. Молочный завар. кремъ № 1556. Кисель № 1531. Бланманже № 1519. Муссъ № 1516. Пломбиръ № 1474. Кремъ № 1465. Сливочное мороз. № 1422. Вафли № 1376. Рисовыя котлеты № 1359. Пудингъ № 1152, 1153, 1175. Пудингъ изъ саго № 1183. Суфле № 1206. Подливка № 359. Супъ на манеръ шоколаднаго № 144. Холодецъ № 174 и пр.

Шпинать. Кладется въ бульонъ № 1 и 2. Въ супъ со спаржею № 37; супъ-жюльенъ № 9; супъ-пюре № 65 и 67. Ботвинья № 165. Соусъ № 409. Съ разв. гов. № 571. Съ рубл. гов. котлетами № 659. Съ мозгами № 663. Съ телячьими котлетами № 690 и пр. Съ ветчиной № 763, 764. Въ пудингъ № 1142.

Щука. Супъ № 92, 93, 98; со сметаною № 94; супъ № 102. Уха № 103, 104, 105. Селянка № 90. Окрошка рыбная № 164. Ботвинья № 165. Рыбный фаршъ № 183. Слоеные пирожки № 224, дрожжевые № 235, растеганъ № 252. Фаршъ въ раковинахъ № 265. Селянка на сковородѣ № 439. Разварная съ хрѣномъ и смет.; въ чешуѣ; съ шафраномъ; съ краснымъ соусомъ. Зразы. Фарш. печеная; съ кислую капустою отъ № 398 до 918. Котлеты № 919; рулетъ № 920. Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ № 1056. Паштеть № 1069. Маюнезъ отъ № 1083—1092. Холодная № 1093. Заливпос № 1105. Рулетъ № 1107. Маринов. № 1110—1112. Винигретъ № 1118. Пудингъ № 1234. Сбереженіе и перевозка № 2637. Сушеніе, соление № 2639, 2640. Икра изъ щуки № 2658. Сосиски № 2711 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2722. Щи съ кислую капустою № 2733. Рыбный фаршъ № 2736. Уха съ пельменями № 2715. Пельмени № 2791. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Пирогъ № 2799—2809. Пирожки

№ 2819, 2827, 2830. Разварная отъ № 2905 до 2915. Котлеты № 2913. Жареный рулетъ № 2914. Жаркое № 2915. Вареная съ икрою № 2916. Тушонная № 2917. Паштеть № 3004, 3007. Маюнезъ, холодная и заливное отъ № 3008 до 3013. Марин. рулетъ № 3015. Винигретъ № 3037 и проч.

Яблоки. Кислая щи изъ свѣжей капусты № 30. Супъ сладкій горячій № 150. Холодецъ слад. № 166. Соусъ 364 и 365. Туш. капуста по литовски № 437. Селянка на сковор. № 439. Тушонная къ жаркому № 509. Рагу № 665, изъ телятины № 717. Форшмакъ № 1016—1019. Свиная грудинка фарш. № 756, 757, 758. Гусь фарш. № 828. Пудинги отъ № 1145 до 1190. Блинчики № 1238. Кремъ № 1454, 1457. Зефиръ № 1471, 1472. Кисель № 1524, 1525. Компотъ № 1541, 1538. Масса яблочная для перек. тортовъ № 1583. Везе яблочное № 1699. Варенье № 1960, 1961, 1975, 1976, 1977. Желе-пареше № 2003, 2004. Консервы изъ ятарн. яблокъ № 2068. Московск. квасъ № 2203. Квасъ изъ сущ. яблокъ № 2193, 2194. Яблочный сокъ № 2197. Уксусъ № 2227. Горчица № 2241. Запасы изъ яблокъ, какъ-то: сохранять свѣжими, перевозить; сыръ, пюре, смоквы, соя. мариновать, сушить и пр. отъ № 2335 до 2363. Капуста шинков. № 2538 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2773. Супъ изъ сущ. яблокъ № 2774. Холодецъ № 2780. Соусъ № 2872. Соусъ изъ яблочной кожицы № 2873. Тушонная яблоки-салатъ № 2998. Шарлотка съ гренками № 3038. Шарлотка съ чернымъ хлѣбомъ № 3039. Пудингъ на парѣ № 3040. Пирогъ à la reine. Пирогъ съ яблочною массою № 3042. Яблоки съ рисомъ № 3045. Пудингъ изъ риса и варенья № 3047. Мороженое № 3019. Кремъ № 3120, 3121, 3122. Желе изъ яблочной кожицы № 3125. Кисель № 3154. Компоты: яблочный № 3164, съ черпосливомъ № 3167, изъ сушеныхъ фруктовъ № 3175. Сладкій пирогъ съ яблоками № 3182, 3188. Варушки № 3190. Везе № 3194. Струцели № 3207 и пр.

Яйца свѣжія. Изъ нихъ пригот.: яйца въ смятку, яичницы, омлетъ, крутыя яйца отъ № 1269—1274. Кладутся въ пудинги, блины, вафли, пончики, оладьи, въ бабы, булки, куличи и вообще во всякое скоромное, печенье и тѣсто; также въ котлеты. Сохраняются № 2312—2315 и пр.

Зелень. Гаршировать кушанья изъ зелени № 517. Вареный холодный къ завтраку съ горчицей; горячій съ соусомъ изъ зеленого горошка, фасоли, шпината, щавеля, пастерпака, крапивы, земл. грушъ, кислосладкимъ, краснымъ и пр. № 669. Солить № 669, 2657. Коптить № 2658, 2661 и пр.

Жичевая крупа. Кладется во щи изъ щавеля № 26. Въ супъ мясной съ брюквою № 38; въ супъ масляный изъ брюквы и карт. № 111. Въ супъ молочный № 137. Каша № 1342. Каша съ творогомъ № 1343. Каша тошленка и пр.

ОГЛАВЛЕНІЕ

1-й части.

Предисловіе (отъ стран. 1 до стран. 4).

Ресстръ обѣдовъ I разряда (отъ стран. 5 до стран. 10).

» » II и III » (отъ стран. 11 до стран. 34).

» » IV » (отъ стран. 35 до стран. 49).

Закуска холодная, (стран. 52).

Кушанья подаваемая къ завтраку, (отъ стран. 52 до стран. 54).

» прохладительныя стран. 55.

Завтракъ для дѣтей, (отъ стран. 55 до стран. 56).

Вечерній чай, (отъ стран. 56 до стран. 59).

Кушанья для служителей, (отъ стран. 59 до стран. 65).

ОТДѢЛЪ I.

Супы.

Примечаніе (отъ стр. 66 до стр. 72).
Рисунокъ вода стр. 68.

А) Супы горячіе мясные.

(отъ стр. 72 до стр. 89).

- 1) Бульонъ чистый.
- 2) Бульонъ красный.
- 3) Бульонъ изъ сухаго бульона.
- 4) Бульонъ для больныхъ.
- 5) Бульонъ съ ромомъ для слабыхъ дѣтой и взрослыхъ.
- 6) Бульонъ къ завтраку больного.
- 7) Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ.
- 8) Бульонъ красный валахскій съ кореньями.

- 9) Супъ французскій — жюльенъ.
- 10) » франц. бѣлый прозрачный.
- 11) » вилдзоръ изъ телячьихъ почекъ.
- 12) » бѣлый.
- 13) » валахскій бѣлый.
- 14) » королевскій.
- 15) » изъ рубцовъ.
- 16) » изъ соленыхъ огурцовъ съ почками, иначе разсолышникъ.
- 17) » изъ молодого свекольника.
- 18) » изъ вишенъ со смоленскою крупною.
- 19) » изъ телячьихъ почекъ.
- 20) » итальянскій съ макаронами.
- 21) » съ лимонномъ, рисомъ или перловой крупною со сметаномъ.

- 22) Супъ съ сельдереемъ.
- 23) » немецкій со сливками и желтками.
- 24) » рыбный на мясномъ бульонѣ.
- 25) Щи зеленые изъ крапивы или разсады.
- 26) » изъ шавеля.
- 27) » другимъ манеромъ.
- 28) » лѣтними.
- 29) » изъ кислой капусты.
- 30) » кислые щи изъ свѣжей капусты.
- 31) Борщъ малороссійскій.
- 32) » другимъ манеромъ.
- 33) » польскій.
- 34) » другимъ манеромъ.
- 35) » изъ печеной свеклы съ виномъ.
- 36) » изъ сельдерея.
- 37) Супъ со спаржею и листьями шпината.
- 38) » съ брюквою и ячмеевою крупною.
- 39) » со свѣжими грибами.
- 40) » изъ телятины.
- 41) » изъ баранины.
- 42) » изъ поросенка.
- 43) » изъ бычачьихъ хвостовъ.
- 44) » à la tortue.
- 45) » прозрачный изъ головы телячьей по англійски.
- 46) » изъ дичи прозрачный.
- 47) » изъ курицы.
- 48) » изъ курицы съ фарш. сморчками.
- 49) » изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками.
- 50) » изъ индѣйки съ рисомъ или перловою крупною.
- 51) » изъ утки съ перловою крупною и грибами.
- 52) » изъ гуся съ перловою крупною и грибами.
- 53) » изъ гусиныхъ потроховъ.
- 54) » кровяной изъ гуся.
- 55) » кровяной изъ свинины.
- 56) » изъ раковъ.
- 57) Селянка мясная.

В) Супы — пюре мясные.

(отъ стр. 89 до стр. 95).

Примечаніе.

- 58) Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ.

- 59) Супъ изъ рѣки съ уткою.
- 60) » пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою.
- 61) » изъ зайца.
- 62) » пюре изъ тетерева.
- 63) » пюре изъ дичи.
- 64) » изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.
- 65) » пюре свѣтло-зеленый, со спаржею и князю (Barratіонъ).
- 66) » пюре изъ топика.
- 67) » пюре изъ шавеля или шпината.
- 68) » изъ зеленыхъ бобовъ.
- 69) » пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
- 70) » пюре изъ чеченицы.
- 71) » изъ артишоковъ.
- 72) » изъ спаржи.
- 73) » изъ моркови.
- 74) » изъ брюквы или рѣпы.
- 75) » изъ земляныхъ грушъ.
- 76) » изъ каштановъ.
- 77) » изъ шампиньоновъ и гришей.
- 78) » изъ свѣжихъ грибовъ.
- 79) » изъ цвѣтной капусты.
- 80) » изъ помидоровъ.
- 81) » изъ картофеля.
- 82) » изъ сушенога желтаго гороха.
- 83) » изъ зеленого горошка и голубей.
- 84) » изъ бѣлой фасоли.
- 85) » изъ лука съ саго.
- 86) » изъ риса.
- 87) » изъ перловыхъ крупъ.
- 88) » пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ.
- 89) » пюре гамбургскій съ овсяною крупною.

В) Супы рыбные.

(отъ стр. 98 до стр. 103).

Примечаніе.

- 90) Селянка рыбная.
- 91) Борщъ изъ карасей.
- 92) Супъ изъ рыбы: угря, ливна, щуки, или осетра съ перловою крупною.
- 93) » изъ рыбы: ливна, щуки, осетра, рыбнымъ фаршемъ.
- 94) » изъ рыбы со сметаномъ.
- 95) » изъ налима.
- 96) » изъ осетровой головы.
- 97) » изъ сига съ перловою крупною.

- 98) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.
 99) » изъ угря и зеленого горошка.
 100) » изъ бѣлозерскихъ снятковъ.
 101) » со снятками и кислую капустою.
 102) » изъ щуки, бѣлужины, осетрины или сига съ кислую капустою.
 103) Уха.
 104) » съ картофелемъ
 105) » съ кнелю т. е. фрикадельками.
 106) » изъ стерляди.
 107) » изъ стерляди съ фаршемъ.
 108) » изъ лососины и осетрины.
 109) » изъ угря.

Г) Супы масляные (безъ мяса).

(отъ стр. 103 до стр. 108).

Примѣчаніе.

- 110) Супъ съ лимпономъ.
 111) » изъ брюквы съ картоф. и ячмевую крупую.
 112) » изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками.
 113) » изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками.
 114) » изъ свѣжей капусты съ молокомъ.
 115) » изъ зеленого гороха съ черпахой или безъ нея.
 116) Лапша грибная.
 117) Супъ изъ грибовъ съ перловою крупюю.
 118) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
 119) Варщъ съ ушками.
 » со сметаною.
 120) Щи съ грибами.
 121) » изъ щаволя.
 122) Супъ пюре изъ чечевицы съ запшеною.
 123) » изъ сушеного гороха.
 124) » изъ картофеля.
 125) » изъ раковъ съ рисомъ.
 126) » изъ бѣлой фасоли.
 127) » изъ помидоровъ.
 128) Овсянка съ черпослявомъ или изюмомъ.
 129) » съ яблоками.
 130) » съ ромомъ и миндамомъ.

Д) Супы молочные горячіе.

(отъ стр. 108 до стр. 109).

- 131) Супъ молочный съ клецками.
 132) Молочная лапша.
 133) Молочный супъ съ миндальною запшеною.
 134) » съ рисомъ.
 135) » съ перловою крупюю.
 136) » съ манною.
 137) » съ ячмевую крупую.
 138) » со пшевомъ.
 139) » съ саго.
 140) » супъ съ рубленымъ тѣстомъ.
 141) » съ тыквою.

Е) Супы горячіе сладкіе изъ молока, пива, вина и ягодъ.

(отъ стр. 109 до стр. 112).

- 142) Супъ съ мерингою.
 143) » съ взбитыми бѣлками.
 144) » на манеръ шоколаднаго.
 145) » супъ миндальный.
 146) » сабажомъ.
 147) » изъ саго съ виномъ.
 148) » изъ сливокъ съ виномъ или сметаною.
 149) » изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ.
 150) » изъ свѣжихъ яблокъ.
 151) » изъ сушеныхъ фруктовъ.
 152) » изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.
 153) » изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.
 154) Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
 155) Супъ изъ сушеной малины.
 156) » изъ свѣжей черники.
 157) » изъ свѣжей черники съ клецками.
 158) » изъ сушеной черники.
 159) » изъ пива со сметаною.
 160) » изъ пива другимъ манеромъ.

Ж) Супы холодныя.

(отъ стр. 112 до стр. 115).

- 161) Хлодникъ польскій со сметаною.
 162) Окрошка мясная.
 163) » изъ рыбы.

- 164) Окрошка постная изъ разпостей.
 165) Ветчина.
 166) Холодецъ изъ яблокъ.
 167) » изъ вишенъ.
 168) » изъ малины, земляники, клубники или смородины.
 169) » изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.

- 170) Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.
 171) » изъ сливокъ съ ванильюю.
 172) » шоколадный.
 173) » изъ кофе.
 174) » на манеръ шоколаднаго.
 175) » миндальный.

ОТДѢЛЪ II.

А) Принадлежности къ супу.

(отъ стр. 116 до стр. 136).

Примѣчаніе.

- 176) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
 177) Греночки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.
 178) Греночки посыпанная голландскимъ сыромъ.
 179) Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.
 180) Фрикадельки изъ говядины или телятины къ борщу.
 181) Фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыра.
 182) Мясной фаршъ или пшель къ бульону.
 183) Рыбный фаршъ.
 184) Рыбный фаршъ изъ екры.
 185) Фаршъ изъ раковъ.
 186) Фаршъ изъ курицы.
 187) Фаршъ изъ дичи.
 188) Фаршъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
 189) Фаршъ изъ сельдей.
 190) Оливки фаршированныя.
 191) Фаршированныя помидоры.
 192) Каша изъ смоленскихъ крупъ.
 193) Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
 194) Жареная гречневая каша.
 195) Рисъ.
 196) Перловая крупа.
 197) Саго.
 198) Манная крупа.
 199) Вермишель.
 200) Лапша миндальная.
 201) Лазанки.
 202) Картофельная крупа.

- 203) Точеные коренья.
 204) Точеные коренья съ капустою.
 205) Точеные коренья съ картофелемъ.
 206) Брюссельская капуста и фрикадельки.
 207) Цвѣтная капуста.
 208) Брюква, коренья и зеленый сушеный горошекъ.
 209) Клецка заварная.
 210) Клецки бисквитныя и миндальные.
 211) Клецки картофельныя.
 212) Клецки манныя.
 213) Клецки мучныя.
 214) Клецки рисовыя.
 215) Клецки изъ раковъ.
 216) Клецки изъ сырыхъ манныхъ крупъ или сухарей.
 217) Клецки изъ сметаны.
 218) Крутыя яйца.
 219) Фаршированныя яйца.
 220) Ушки съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ или пельмени.

Б) Пирожки.

- 221) Слоеное тѣсто для пирожковъ.
 222) Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мазгами.
 223) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.
 224) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуна.
 225) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.
 226) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.

- 227) Слоеные пирожки с раковым фаршем.
- 228) Слоеные пирожки с фаршем из печенки, с ромом и мадерой.
- 229) Слоеные пирожки с капустою или с морковью.
- 230) Пирожки разсыпчатые с телячьим ливером.
- 231) Пончики с мясным фаршем.
- 232) Родь мясных пышек к бульону или жаркому—говядицѣ.
- 233) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ с мозгами.
- 234) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ с мясным фаршем.
- 235) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ с рыбою, рисомъ и вязигою.
- 236) Пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ с грибными фаршем.
- 237) Пирожки сдобные или на дрожжахъ с мозгами.
- 238) Пирожки сдобные или на дрожжахъ с фаршемъ изъ говядины или телятины.
- 239) Пирожки с фаршемъ изъ моркови.
- 240) Пирожки с рисомъ и яйцами.
- 241) Пирожки с рисомъ, вязигою и яйцами.
- 242) Пирожки с вязигою, мапшою крупною и сиромъ.
- 243) Пирожки с сало и яйцами.
- 244) Пирожки со свѣжою капустою.
- 245) Пирожки с телячьимъ ливеромъ.
- 246) Пирожки с сушеными грибами и вязигою.
- 247) Пирожки со свѣжими грибами.
- 248) Пирожки с греческою кашею и яйцами.
- 249) Шпекъ—кухель.
- 250) Шпекъ—кухель др. ман.
- 251) Пирожки со смоленскою крупною и грибами.
- 252) Пирожки растеган с рыбнымъ фаршемъ и семгою.
- 253) Пирожки растеган со свѣжими сельдями.
- 254) Пирожки въ коржѣ с мясным фаршемъ.
- 255) Пирожки изъ блиновъ с фаршемъ изъ говядины.
- 256) Пирожки изъ блиновъ с мозгами.
- 257) Пирожки изъ блиновъ с раковым фаршемъ.
- 258) Пирожки—булочки с раков. фаршемъ.
- 259) Пирожки—булочки фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ с морковью.
- 260) Булочки с фаршемъ изъ курицы.
- 261) Пирожки изъ мозговъ жареные въ кларѣ.
- 262) Пирожки изъ вермишели.
- 263) Пирожки изъ оставшагося жаркаго.
- 264) Пирожки изъ мозговъ подаваемыхъ въ раковинахъ.
- 265) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.
- 266) Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ.
- 267) Фаршъ грибной въ раковинахъ.
- 268) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.

ОТДѢЛЪ III.

Соусы или подливки.

(отъ стр. 186 до стр. 152).

Примчаніе.

- 269) Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ.
- 270) Заготовка жемчуга сахара для темныхъ соусовъ.
- 271) Заготовка поджаренной муки для соусовъ.
- 272) Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.
- 273) Румяное масло съ сахаромъ.
- A) Соусы къ мяснымъ кушаньямъ.
- 274) Масло изъ сарделекъ.
- 275) Соусъ обыкновенный.
- 276) Соусъ бѣлый, густой, на сметанѣ къ котлетамъ, биткамъ, жаренымъ и всякой жареной дичи.

- 277) Соусъ къ жареной и разварной говядицѣ, къ котлетамъ, блинчатому пудингу.
- 278) Соусъ красный къ жаренымъ: уткѣ, поросенку, индѣйкѣ, каплуку, говядицѣ, угрю.
- 279) Соусъ красный съ трюфелями.
- 280) Соусъ красный къ котлетамъ с бѣлымъ стол. виномъ.
- 281) Соусъ къ холодному жаркому.
- 282) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- 283) Соусъ изъ сарделекъ или анчаусовъ къ жаркому—телятинѣ.
- 284) Соусъ изъ селедки къ говядицѣ.
- 285) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.
- 286) Соусъ изъ шампиньоновъ.
- 287) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ языку, мозгамъ, телячьимъ ножкамъ, карлу, лоду и пр.
- 288) Соусъ изъ горчицы къ соекамъ.
- 289) Соусъ изъ шавеля къ вареной говядицѣ или котлетамъ.
- 290) Соусъ изъ лукавицъ съ тинномъ къ баранинѣ и котлетамъ.
- 291) Соусъ изъ лукавицъ или шарлотокъ къ баранинѣ и телятинѣ.
- 292) Кислосладкій соусъ изъ лука.
- 293) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерой къ варенымъ цыплятамъ, индѣйкѣ, голубьямъ, телятинѣ, шукѣ, судаку.
- 294) Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ, индѣйкѣ даже рыбахъ.
- 295) Соусъ молочный или на сливкахъ къ вареной телятинѣ, курицѣ и цыплятамъ съ рисомъ.
- 296) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ вареной говядицѣ.
- 297) Соусъ изъ хрѣна съ корицею къ вареной говядицѣ.
- 298) Соусъ грибной къ разварной говядицѣ, уткѣ, гуся.
- 299) Соусъ изъ вишенъ къ жареному вепрю, сериѣ и пр.
- 300) Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сериѣ и пр.
- 301) Соусъ изъ пивы.
- 302) Крѣпкій соусъ.
- 303) Соусъ изъ помидоровъ.
- 304) Соусъ изъ раковъ.
- 305) Вешемель изъ сливокъ.
- 306) Вешемель изъ сливокъ др. ман.
- 307) Вешемель изъ сметаны.
- 308) Соусъ изъ анчаусовъ.
- 309) Соусъ изъ селедерея или петрушки къ вареной курицѣ, шашытамъ или говядицѣ.
- 310) Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядицѣ.
- 311) Соусъ франц. изъ трюфелей къ жаркому.
- 312) Сарептская горчица.
- 313) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуку.
- B) Соусы къ овощамъ.
- 314) Соусъ желтый къ спариѣ, брюквѣ, рѣпѣ.
- 315) Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или двѣтпой капустѣ.
- 316) Подрумяненное масло съ сухарями.
- 317) Соусъ къ цветной капустѣ, фарш. рѣпѣ, фарш. брюквѣ, къ нѣм. булочкамъ и къ пудингамъ.
- Еще соусъ изъ молока къ цветной капустѣ, рѣпѣ, брюквѣ, землян. грушамъ.
- 318) Сабайонъ.
- C) Соусы къ рыбахъ.
- 319) Горячій соусъ горчиный къ судаку, лоду, осетру, форели.
- 320) Соусъ изъ гречскихъ орѣховъ къ карлу.
- 321) Холодный соусъ со сметаною къ судаку, сугу и пр.
- 322) Соусъ голландскій къ шукѣ, судаку и др. большимъ рыбахъ.
- 323) Соусъ бѣлый къ шукѣ, судаку, лососиѣ.
- 324) Соусъ грибной къ шукѣ, судаку.
- 325) Соусъ холодный съ капорцами и горчицей къ рыбахъ, заливному, маонезу, винигрету.
- 326) Соусъ холодный провансаль къ рыбахъ въ видѣ мусса.
- 327) Соусъ къ вареной лососиѣ, семгѣ, палому, угрю съ оливками, капорцами и пр.

- 328) Соусъ изъ раковъ къ шукѣ, судаку, снгу, налиму.
- 329) Вешемель изъ сметаны къ рыбному жаркому.
- 330) Сарептская горчица.
- 331) Масло съ яйцами къ разварному снгу, окунямъ, шукѣ, трескѣ.
- 332) Густой соусъ изъ сливокъ къ варенымъ окунямъ, шукѣ, судаку.
- 333) Соусъ изъ сарделекъ.
- 334) Соусъ изъ сметаны къ варенымъ окунямъ и шукѣ.
- 335) Соусъ татарскій.
- 336) Соусъ со сметаной къ вареной лососнѣ.
- 337) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ карпу, лещу, къ рыбнымъ котлетамъ и пр.
- 338) Соусъ красный къ угрю.
- 339) Соусъ къ рыбѣ горячій.
- 340) Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.

Г) Соусъ къ холоднымъ рыбамъ, къ мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ, майонезамъ и паштетамъ.

- 341) Соусъ холодный горчичный.
- 342) Соусъ изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.
- 343) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
- 344) Соусъ провансаль къ холодной рыбѣ и майонезу.
- 345) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
- 346) Соусъ къ паштету изъ угря.
- 347) Крѣпкій соусъ.

- 348) Соусъ франц. изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.
- 349) Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.

В) Соусы къ пудингамъ, къ киселю, къ кашамъ.

- 350) Соусъ изъ красного вина.
- 351) Соусъ изъ вишенъ.
- 352) Соусъ изъ сливъ.
- 353) Соусъ изъ свѣжей малпши или земляники.
- 354) Соусъ изъ сиропа.
- 355) Соусъ миндальный.
- 356) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью.
- 357) Соусъ изъ клочковъ.
- 358) Сабайонъ.
- 359) Соусъ шоколадный къ пуд. и рисовымъ котлетамъ.
- 360) Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.
- 361) Маковое или конопляное молоко (чистное).
- 362) Соусъ съ ромомъ къ пудингамъ.
- 363) Соусъ изъ лимона.
- 364) Соусъ изъ яблоковъ.
- 365) Соусъ изъ яблочной кожицы и серцевины.
- 266) Сиропъ малиновый, земляничнй, красной смородины, вишневымъ, барбарисный и пр.
- 367) Сливки или цѣльное молоко.

Ж) Кляръ.

- 368) Кляръ изъ сливокъ.
- 369) Кляръ изъ пива.

ОТДѢЛЪ IV.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

А) Овощи и зелень.

(отъ стр. 153 до стр. 179).

Примѣчаніе.

а) Горохъ.

- 370) Зеленый свѣжій горохъ.
- 371) Горохъ съ морковью.
- 372) Горохъ зеленый со сливками.

- 373) Горохъ зеленый съ масломъ.
- 374) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненнымъ масломъ.
- 375) Зеленый горохъ съ раками.
» съ колечнымъ угремъ.
- 376) Горошекъ зеленый, сушеный.
» съ котлетами изъ грибовъ.

- 377) Зеленый сушеный горошекъ съ фаршированными раками.
- 378) Пюре изъ простаго сушеного гороха.

б) Морковь.

- 379) Соусъ изъ моркови.
- 380) Морковь со сливочнымъ соусомъ.
- 381) Морковь со сметаной запеченая.
- 382) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.

- 383) Пюре изъ моркови.
- 384) Морковь съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.

в) Брюква и репа.

- 385) Соусъ изъ брюквы.
- 386) Брюква фаршированная.
- 387) Печеная брюква или репа.
- 388) Пюре изъ брюквы или репы.
- 389) Рѣпа съ бараньей грудкой.
- 390) Рѣпа или брюква съ мяснымъ фаршемъ.

- 391) Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ.

- 392) Соусъ изъ репы или брюквы съ малюю.

- 393) Брюква или репа съ румянымъ масломъ и сухарями.

г) Рѣпная капуста.

- 394) Рѣпная капуста.
- 395) Фаршированная рѣпная капуста.
- 396) Рѣпная капуста съ масломъ и сухарями.

- 397) Рѣпная капуста со сливочнымъ соусомъ.

д) Пастернакъ.

- 398) Пастернакъ съ сабаіономъ.
- 399) Пастернакъ съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
- 400) Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ.
- 401) Пастернакъ на бульонѣ.
- 402) Пастернакъ со сметаной.

е) Зеленая и бѣлая фасоль.

- 403) Зеленая фасоль.
- 404) Др. манеромъ.
- 405) Третьимъ манеръ.
- 406) Бѣлая фасоль или бобы.
- 407) Пюре изъ бѣлой фасоли.

ж) Щавель, шпинатъ, салатъ, лебеда, рѣдьковникъ.

- 408) Соусъ изъ щавеля.
- 409) Соусъ изъ шпината.

- 410) Соусъ изъ молодой крапивы.
- 411) Соусъ изъ разсады.
- 412) Соусъ изъ лебеды.
- 413) Соусъ изъ салата.
- 414) Соусъ изъ рѣдьковника.

з) Свекла и свекольникъ.

- 415) Соусъ изъ свеклы.
- 416) Свекольникъ.

п) Цветная капуста, итальянская, брюссельская.

- 417) Цветная капуста съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.

- 418) Цветная капуста съ сабаіономъ.

- 419) » съ бѣлымъ соусомъ.

- 420) » съ соусомъ изъ сливокъ.

- 421) » съ соусомъ съ ромомъ.

- 422) » съ соусомъ и пармезаномъ.

- 423) Капуста итальянская или сафой.

- 424) » др. ман.

- 425) Капуста брюссельская.

к) Простая, свѣжая и кислая капуста.

- 426) Свѣжая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями.

- 427) Свѣжая бѣлая капуста съ бульоннымъ соусомъ.

- 428) Свѣжая бѣлая капуста съ соусомъ изъ сливокъ.

- 429) Свѣжая бѣлая капуста кислосладкая.

- 430) Пудингъ изъ фаршир. капусты.

- 431) Фаршированная капуста по-литовски.

- 432) Фаршированная капуста по-французски.

- 433) Фаршированная капуста по-русски.

- 434) Молочный соусъ изъ капусты.

- 435) Капуста красная.

- 436) Кислая капуста съ грибами и сметаной.

- 437) Тушеная капуста по-литовски.

- 438) Соусъ изъ капусты съ икрой.

- 439) Московская селянка на сковородѣ.
- 440) Маседуаль или винигретъ изъ овощей.
- 441) Жардиньеръ.
- 442) » др. ман.
- 443) » третьимъ манеръ

- 444) Горячий винегретъ изъ зелени и кореньевъ.
- 445) Лейпцигскій горячій винегретъ изъ разныхъ разностей.
- 446) Форшмакъ изъ картофеля.
 - л) *Спаржа*.
- 447) Спаржа съ сабаіономъ.
- 448) » съ масломъ и сухарями.
- 449) » съ желтымъ соусомъ.
- 450) » со сливочнымъ соусомъ.
- 451) » съ соусомъ сладкимъ.
- 452) » съ молочнымъ соусомъ.
 - м) *Картофель*.
- 453) Молодой картофель.
- 454) Картофель разварной въ вудпирѣ.
- 455) Картофель разварной печеный.
- 456) Картофель разварной очищенный.
- 457) » съ масломъ и зеленою петрушкою.
- 458) Картофель съ масломъ и рублеными яйцами.
- 459) Картофель съ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.
- 460) Картофель съ соусомъ молочнымъ.
- 461) » съ грибнымъ соусомъ.
- 462) » съ соусомъ изъ иерш.
- 463) » съ кисло-сладкимъ соусомъ.
- 464) Картофель съ масломъ изъ сарделекъ.
- 465) Картофель съ соусомъ изъ шампньоновъ.
- 466) Картофель съ бульоннымъ соусомъ къ разварной говядинѣ.
- 467) Печеный картофель съ соусомъ изъ селедки.
- 468) Жаренный картофель à la lyonnaise.
- 469) Запеченый картофель съ селедкой или сардельками.
- 470) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
- 471) Картофель со сметаною.
- 472) Пудингъ картоф. съ ветчиною.
- 473) Картофель разварной къ жареной говядинѣ.
- 474) Картофель подъ бешамелью.
- 475) Запеканка или картоф. драчена.
- 476) Картофельное пюре.
- 477) Картофельныя крокеты.
- 478) Картофельныя котлеты.
- 479) Картофель фаршированный съ грибами.

- 480) Фаршированный картофель.
- 481) Фаршированный картофель друг. манеромъ.
- 482) Картофель фаршированный киль-ками.
- 483) Картофель фаршированный пармезаномъ.
- 484) Картофель фаршированный мяснымъ фаршемъ.
- 485) Картофель фаршированный картоф. массой.
 - н) *Грибы*.
- 486) Грибы тушоныя.
- 487) Жареные рыжики.
- 488) Грибы жареные.
- 489) » » др. ман.
- 490) Жареные грузди.
- 491) Котлеты изъ грибовъ.
- 492) Соусъ изъ сморчковъ.
 - Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.
 - о) *Жареные коренья*.
- 493) Жареные коренья къ жареной или разварной говядинѣ.
 - п) *Помидоры*.
- 494) Помидоры фаршированные или баклажаны.
 - р) *Огурцы*.
- 495) Огурцы тушоныя къ жареному, баранинѣ или говядинѣ.
 - с) *Чечевича*.
- 496) Соусъ изъ чечевицы.
- 497) Пюре изъ чечевицы.
 - т) *Артишоки*.
- 498) Артишоки съ сабаіономъ.
- 499) Артишоки фаршированные.
- 500) Артишоки съ вел. горькомъ и грибами.
- 501) Артишоки въ малагѣ.
- 502) Артишоки съ масломъ и сухарями.
- 503) Артишоки съ голландскимъ соусомъ.
 - у) *Лукъ*.
- 504) Фаршир. лукъ въ тѣстѣ.
- 505) » » др. ман.
- 506) Пюре изъ лука.
 - ф) *Земляныя груши*.
- 507) Земляныя груши.
- 508) Земляныя груши въ клярѣ.
 - х) *Яблоки*.
- 509) Тушоныя яблоки къ жареному.

- ц) *Селлерей*.
- 510) Пюре изъ селлерей.
- ч) *Тыква*.
- 511) Тыква жареная.
- 512) Соусъ изъ тыквы.
 - ш) *Каштаны*.
- 513) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.
- 514) Пюре изъ каштановъ.
- Б) *Разные гарниры для кушаньевъ изъ зелени и кореньевъ.* (отъ стр. 179 до стр. 182).
- 515) Мозги.
- 516) Кюлеты изъ мозговъ.
- 517) Языкъ бычачій свѣжій. соленый или копченый.
- 518) Вкмя жареное.
- 519) Телячьи рубцы.
- 520) Аморетки.

- 521) Омлетъ.
- 522) Яйца выпущенныя.
- 523) Яйца рубленныя.
- 524) Крутыя яйца.
- 525) Грешки.
- 526) » др. манеромъ.
- 527) Почки.
- 528) Бетчина.
- 529) Копченая нижняя челюсть гепры.
- 530) Рисовыя котлеты и пирожки.
- 531) Рисовыя крокеты.
- 532) Родъ пирожного для огариванія зелени.
- 533) Жаренныя селедки.
- 534) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печени.
- 535) Сосиски съ фаршемъ изъ курницы ветчины, вина и пр.
- 536) Сосиски изъ раковъ.
- 537) Жаренная сосиска.

ОТДѢЛЪ V.

Говядина, телятина, баранина, свинина.

- А) *Говядина.* (отъ стр. 183 до стр. 206).
 - Примчаніе.
 - а) *Разварная говядина.*
- 538) Разварная говядина съ гарниромъ изъ корешевъ.
- 539) Говядина разварная съ сыромъ.
- 540) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.
- 541) Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- 542) Говядина разварная съ соусомъ изъ селлерей или петрушки.
- 543) Говядина разварная съ соусомъ изъ помидоровъ.
- 544) Говядина разварная съ соусомъ изъ шавеля.
- 545) Говядина разварная съ соусомъ изъ марьяновскихъ шампньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.
- 546) Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ.
- 547) Говядина разварная съ тушоными

- или жареными бѣлыми грибами, рыжиками, груздями, сморчками.
- 548) Говядина разварная съ соусомъ изъ гриба.
- 549) Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли.
- 550) Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки.
- 551) Говядина разварная съ соусомъ изъ раковъ.
- 552) Говядина разварная съ соусомъ изъ пастернака.
- 553) Говядина разварная съ соусомъ изъ лука съ тиньомъ.
- 554) Говядина разварная съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ лука.
- 555) Говядина разварная съ итальянскими макаронами.
- 556) Говядина разварная съ лимоннымъ соусомъ.
- 557) Говядина разварная съ густымъ соусомъ.
- 558) Говядина разварная съ краснымъ соусомъ.

- 559) Говядина разварная съ бѣлымъ соусомъ.
- 560) Говядина разварная съ обжаренными корешками.
- 561) Говядина разварная съ зеленымъ горохомъ и морковью.
- 562) Говядина разварная съ зеленымъ горохомъ со сливками.
- 563) Говядина разварная съ пюре изъ простаго сушеного гороха.
- 564) Говядина разварная съ соусомъ изъ моркови.
- 565) Говядина разварная съ пюре изъ моркови.
- 566) Говядина разварная съ соусомъ или пюре изъ брюквы.
- 567) Говядина разварная съ рѣпшою капустою.
- 568) Говядина разварная съ пастернакомъ.
- 569) Говядина разварная съ зеленою или бѣлою фасолью.
- 570) Говядина съ соусомъ изъ шавеля.
- 571) » съ соусомъ изъ шпината.
- 572) » съ молодою крапивою.
- 573) » съ соусомъ изъ разсады.
- 574) » съ соусомъ изъ лебеды.
- 575) » съ соусомъ изъ салата.
- 576) » съ соусомъ изъ рѣдьковника.
- 577) Говядина разварная съ соусомъ изъ свекольника.
- 578) Говядина разварная съ брюссельскою капустою.
- 579) Говядина разварная со свѣжею, простою капустою съ масломъ и сухарями.
- 580) Говядина разварная съ капустою, съ бульоннымъ соусомъ.
- 581) Говядина разварная съ капустою, съ соусомъ изъ сливокъ.
- 582) Говядина разварная съ кисло-сладкою капустою.
- 583) Говядина разварная съ капустою съ молочнымъ соусомъ.
- 584) Говядина разварная съ кислую капустою, съ грибами и сметаною.
- 585) Говядина разварная съ молодою картофелемъ.
- 586) Говядина разварная съ разв. кар-

- тофелемъ, съ масломъ и зеленою петрушкою.
- 587) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
- 588) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ, съ молочнымъ соусомъ.
- 589) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и грибами соусомъ.
- 590) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и съ соусомъ изъ икры.
- 591) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и кисло-сладкимъ соусомъ.
- 592) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ шампиньоновъ.
- 593) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и бульоннымъ соусомъ.
- 594) Говядина разварная съ жаренымъ картофелемъ.
- 595) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и молочнымъ соусомъ.
- 596) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ сметаны.
- 597) Говядина разварная съ помидорами.
- 598) » съ тушеными огурцами.
- 599) » съ соусомъ изъ чечевицы.
- 600) » съ пюре изъ чечевицы.
- 601) » съ пюре изъ лука.
- 602) » съ землянымъ грушамъ.
- 603) » съ пюре изъ сельсерея.
- 604) » съ пюре изъ каштановъ.
- 605) » съ жареною тыквою.
- 606) Котлеты изъ разварной говядины.
- 607) Говядина вареная поджаренная.
- б) Тушеная говядина.
- 608) Дорожная говядина или boeuf à la mode.
- 609) Говядина съ соусомъ изъ солонихъ рыжиковъ.
- 610) Стуфать по-итальянски.
- 611) Говядина на парѣ.
- 612) Говядина на парѣ съ виномъ.
- 613) Говядина подъ названіемъ гусарская печень.
- 614) Гусарская печень др. ман.

- 615) Говядина тушеная съ фаршемъ изъ хрѣна.
- 616) Говядина тушеная съ крѣпкимъ соусомъ.
- 617) Жаркое говядина съ грибами соусомъ.
- 618) Говядина тушеная въ горшкѣ.
- 619) Говядина тушеная др. ман.
- 620) Холодное жаркое.
- 621) Говядина тушеная съ краснымъ виномъ.
- 622) Говядина тушеная съ картофельными крокетами.
- 623) Говядина-филей тушеная съ виномъ.
- 624) Говядина-жаркое рулетъ.
- в) Жареная говядина.
- 625) Говядина жареная въ большой булкѣ.
- 626) Нѣмецкое кислое жаркое.
- 627) Говядина-жаркое обыкновенное.
- 628) Великолѣвное жаркое др. ман.
- 629) Говядина-филей жареная по-французски.
- 630) Говядина жареная съ яичницей, (употр. на охотѣ).
- 631) Говядина по-португальски.
- 632) Говядина по-англійски.
- 633) Жаркое отъ котлетной части.
- 634) Говядина-филей по-вѣнски.
- 635) Говядина по-строгановски съ горчицею.
- 636) Говядина - филей, шпикованный трюфелями или анчоусами.
- 637) Говядина-филей жареная въ булкѣ.
- 638) Говядина по-голландски съ марнованными грибами.
- 639) Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.
- 640) Жаркое-говядина.
- 641) Ростбифъ.
- 642) Ростбифъ иначе.
- 643) Бифтексъ.
- 644) » др. ман.
- 645) » трет. ман.
- 646) » по гамбургски къ завтраку.
- 647) Бифтексъ на рашпорѣ.
- 648) Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски.
- 649) Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями.

- 650) Говядина въ родѣ фаршир. зразовъ.
- 651) Клопсъ.
- 652) Зразы à la Nelson.
- 653) Зразы рубленныя съ хрѣномъ.
- 654) Зразы рубленныя.
- 655) Зразы литовскія фаршированныя.
- 656) Зразы безъ фарша съ картофелемъ, кашею и пр.
- 657) Котлеты на сбитыхъ бѣлкахъ.
- 658) Котлеты битыя изъ говядины.
- 659) Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ.
- 660) Рубленая говядина въ родѣ булки.
- 661) Рубленая говядина съ картофельною массою.
- 662) Булка изъ трехъ сортовъ мяса.
- 663) Жареные мозги подъ соусомъ.
- 664) Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины или телятины.
- 665) Бигосъ изъ оставшейся жареной говядины съ кислую капустою.
- 666) Воловій рубецъ.
- 667) Воловій рубецъ подъ соусомъ.
- 668) Соусъ изъ рубцовъ.
- 669) Языкъ бычачій свѣжій или свѣже-просоленный.
- 670) Почка вареная подъ соусомъ.
- 671) Почка тушеная съ картофелемъ и сметаною.
- 672) Соусъ изъ печени.
- 673) Солонина.
- б) Телятина.
- (Отъ стр. 206 до стр. 220).
- Примѣчаніе.
- 674) Телятина жаркое обыкновенное.
- 675) Жаркое телятина шпикованная.
- 676) Жаркое телятина съ бешамелемъ.
- 677) Жаркое телятина по аматерски.
- 678) Жаркое телятина съ макаронами.
- 679) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.
- 680) Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.
- 681) Телятина съ темнымъ соусомъ.
- 682) Жаркое телятина съ вишнями.
- 683) Гастрономическія котлеты изъ телятины.
- 684) Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ.
- 685) Котлеты битыя изъ телятины.

- 686) Котлеты битые съ мозгами.
 687) Котлеты битыя со сметаною и сардельками.
 688) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
 689) Котлеты съ бешамелемъ изъ сметаны или молока.
 690) Котлеты рубленныя съ соусомъ.
 691) Котлеты другимъ манеромъ.
 692) Котлеты рубленныя съ рисомъ.
 693) Жареные битки изъ телятины.
 694) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.
 695) Битки изъ телятины съ лазансами.
 696) Крокеты изъ телятины.
 697) Фаршированная жареная грудка.
 698) Грудка жареная подь краснымъ соусомъ.
 699) Грудка вареная съ изюмомъ.
 700) Фрикасе изъ грудки или телячьей лопатки съ рисомъ.
 701) Грудка вареная съ соей и корншономъ.
 702) Грудка или телятина, вареная, подь соусомъ изъ сметаны.
 703) Грудка вареная или телятина съ раками или цвѣтною капустою.
 704) Жареная телячья головка и ножки подь краснымъ соусомъ.
 705) Телячья ножки жареные въ тѣстѣ.
 706) Вареная телячья головка и ножки подь бѣлымъ соусомъ.
 707) Телячья головка фаршированная.
 708) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.
 709) Сосиски изъ мозговъ.
 710) Пудингъ изъ мозговъ.
 711) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.
 712) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.
 713) Сальникъ изъ печенки телячьей.
 714) Телячья печенка тушоная подь соусомъ.
 715) Телячій рубецъ подь соусомъ.
 Телячій рубецъ подь соусомъ съ мозгами.
 716) Плавъ изъ вареной или жареной телятины.
 717) Рагу изъ телятины.
 718) Рагу изъ телятины, друг. манер.
 719) Вигосъ изъ жареной телятины.

- 720) Сладкое мясо подь соусомъ (Kalbsmilch).
 721) Сладкое мясо жареное (Kalbsmilch).
 722) Сладкое мясо съ бешамелемъ.
 723) Солонина изъ телятины.
 724) Телятина копченая.
 725) Форшмакъ изъ телятины и селедки.
 726) Тартинны съ телячьими мозгами.
 727) Тартинны изъ почекъ.
 728) Тартинны изъ телятины съ пармезаномъ.

В) Баранина.

Примѣчаніе.

(Отъ стр. 220 до стр. 224).

- 729) Баранина жаркое обыкновенное.
 730) Баранина жаркое съ соусомъ изъ сметаны.
 731) Баранина жаркое съ мелкими луковичами или лукомъ-шарлотомъ.
 732) Баранина на подобіе серпы.
 733) Жаркое баранья грудка.
 734) Баранина по турецки.
 735) Новороссійское жаркое изъ баранины.
 736) Бараньи котлеты, жарены въ клиръ и огарнированные шпоре изъ лука.
 737) Котлеты баранья рубленныя съ картофельною кашею.
 738) Котлеты съ печенымъ лукомъ.
 739) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
 740) Бараньи котлеты съ крѣпкимъ соусомъ изъ эссенціи.
 741) Настоящій турецкій плавъ изъ баранины.
 Шпакъ др. ман.
 742) Шашлыкъ.
 743) Рагу изъ оставшагося жаркаго баранины.
 744) Баранья грудка съ рѣпою.
 745) Баранина подь соусомъ съ картофелемъ и со сморчками.
 746) Грудка баранья съ соусомъ изъ тмина.
 Грудка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны.
 747) Баранина подь соусомъ съ виномъ.
 748) Сальникъ изъ лавера и почки бараньей.

Г) Поросенокъ.

Примѣчаніе.

(Отъ стр. 224 до стр. 225).

- 749) Жареный фаршированный поросенокъ.
 750) Поросенокъ вареный подь бѣлымъ соусомъ.
 751) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.
 752) Поросенокъ вареный подь кисло-сладкимъ соусомъ.

Д) Свиинина.

(Отъ стр. 226 до стр. 230).

- 753) Буженина.
 Настоящая буженина съ шпоре.
 Жаркое свиинина маринованная.
 754) Жаркое свиинина съ соусомъ изъ чернослива.
 755) Жаркое свиинина шпикованная.
 756) Свѣжая свиная грудка, фаршированная капустою и яблоками.
 757) Свѣжая свиная грудка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ.
 758) Свѣжая свиная грудка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ.
 759) Свиинныя и воловьи почки.
 760) Котлеты изъ свиинины.

- 761) Верещака.
 762) Вареная свѣжпросольная ветчина.
 763) Вареная копченая ветчина.
 764) Печеная копченая ветчина.
 765) Печеная копченая ветчина иначе.
 766) Голова стараго вепря и проч. жареная, подаваемая холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.
 767) Жаркое говядина маринованная.
 768) Жаркое дикій поросенокъ.
 769) Голова дикаго вепря.

Ж) Серна, оленина, лось.

(Отъ стр. 230 до стр. 231).

- 770) Жаркое серна или оленина.
 771) Жаркое лось или серна.
 772) Жаркое филей серны, лося или кабана.
 773) Жаркое-серна другимъ манеромъ.
 774) Жаркое-серна третьимъ манеромъ.

З) Заяць.

(Стр. 231).

- 775) Жаркое заяць.
 776) Жаркое заяць со сметаною.
 777) Котлеты изъ зайца.
 Сыръ изъ зайца см. № 1077.

ОТДѢЛЬ VI.

Домашнія птицы, дичь и разные салаты съ жаркому.

А) Домашнія птицы.

(Отъ стр. 232 до стр. 246).

Примѣчаніе.

- 778) Голуби жареные.
 779) Фаршированные голуби.
 780) Голуби подь соусомъ.
 781) Жаркое индѣйка фаршированная геленкою.
 782) Тушоная индѣйка фаршированная рисомъ.
 783) Тушоная индѣйка фаршированная трюфелями.

- 784) Тушоная индѣйка фаршированная каштанами.
 785) Тушоная индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.
 786) Тушоная индѣйка съ рисомъ по французски.
 787) Тушоная индѣйка фаршированная сухарями.
 788) Жареная индѣйка.
 789) Жареная индѣйка съ бешамелемъ.
 790) Филей индѣйки съ шпоре изъ вишенъ.
 791) Котлеты изъ индѣйки или курицы.

- 792) Вареная индѣйка или курица подь соусомъ.
- 793) Жаркое каплуны или пулярка. Каплунъ или пулярка жареные на вертолѣ другимъ маперомъ.
- 794) Жареные: каплуны, пулярка или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.
- 795) Жареный каплуны или пулярка съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.
- 796) Тушоный каплуны или пулярка съ соусомъ изъ трюфелей.
- 797) Тушоный каплуны или пулярка фаршированная рисомъ.
- 798) Тушоный каплуны или пулярка фаршированная печенкою.
- 799) Тушоный каплуны или пулярка фаршированная печенкою съ трюфелями.
- 800) Тушоный каплуны или пулярка фаршированные сухарями.
- 801) Тушоный каплуны или пулярка фаршированные каштанами.
- 802) Тушоный каплуны или пулярка фаршированные грецкими орѣхами.
- 803) Вареный каплуны или пулярка фаршированные рисомъ.
- 804) Пулярка разварная съ эстрагономъ.
- 805) Пулярка разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
- 806) Запеканые куры и поросята къ закускѣ.
- 807) Жаркое курица.
- 808) Жаркое курица шпаче.
- 809) Тушоная курица съ черносливомъ на вольвайтѣ.
- 810) Тушоная курица.
- 811) Тушоная курица фаршированная.
- 812) Пиларъ изъ курицы.
- 813) Цыплята жареные на раинорѣ.
- 814) Цыплята для огаривованія кушанья въ изъ овощей и зелени.
- 815) Цыплята на манеръ рябчиковъ.
- 816) Жаркое цыплята фаршированные.
- 817) Жаркое цыплята фарш. другимъ маперомъ.
- 818) Цыплята жареные съ бешемеломъ.
- 819) Цыплята тушоные въ горошкѣ.
- 820) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.
- 821) Цыплята подь соусомъ съ крыжовникомъ.

- 822) Цыплята или курица подь соусомъ съ лимонномъ и мадерою.
- 823) Цыплята подь соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.
- 824) Цыплята съ цвѣтною капустою.
- 825) Вареная курица или цыплята или индѣйка подь соусомъ.
- 826) Цыплята или курица съ рисомъ подь соусомъ.
- 827) Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.
- 828) Жаркое гуся по-литовски съ яблоками.
- 829) Жаркое гуся съ итальянскими макаронами.
- 830) Жаркое гуся фаршированный кашею.
- 831) Гуся съ грибнымъ соусомъ.
- 832) Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.
- 833) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.
- 834) Гагу изъ оставшагося жаренаго гуся.
- 835) Жаркое утки.
- 836) Тушоные утки фаршированные.
- 837) Утки фаршированные груздями.
- 838) Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.
- 839) Утки жареныя съ соусомъ изъ вина.
- 840) Утки съ фаршемъ изъ телятины.
- 841) Утки вареныя съ вермишелью и грибами.
- 842) Утка подь бѣлымъ соусомъ.
- 843) Утка со свѣжею капустою.
- 844) Утка съ соусомъ изъ алычусовъ.
- 845) Утка съ капустою сафой.

В) Дикія птицы.

(отъ стр. 249 до стр. 257).

- 846) Жаркое тетерка.
- 847) Жаркое глухаръ.
- 848) Холодное изъ глухаря или тетерки.
- 849) Витки изъ филея въ глухаря или тетерки.
- 850) Тетерки съ краснымъ виномъ.
- 851) Тетерки съ макаронами.
- 852) Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.
- 853) Фазанъ.
- 854) Жаркое дикія утки.

- 855) Дикія утки съ соусомъ и капарами.
- 856) Дикія утки съ шампиньонами.
- 857) Утки съ соусомъ изъ кислой капусты.
- 858) Рябчики жареные фаршированные.
- 859) Жареные рябчики.
- 860) Рябчики подь соусомъ.
- 861) Рябчики по-аматерски.
- 862) Котлеты изъ рябчиковъ.
- 863) Маршаль изъ рябчиковъ.
- 864) Суфле изъ рябчиковъ. Масло изъ рябчиковъ см. № 1074.
- 865) Куропатки жареныя.
- 866) Куропатки фаршированные.
- 867) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.
- 868) Куропатки съ кислою капустою.
- 869) Бекасы жареные.
- 870) Бекасы жареные съ соусомъ.
- 871) Бекасы съ гренаками.
- 872) Свистели или вальдшнепы съ гренаками.
- 873) Перепелки подь соусомъ.
- 874) Жаворонки подь соусомъ.
- 875) Кулики подь соусомъ съ виномъ.
- 876) Гагу изъ куликовъ.
- 877) Жареные дрозды.
- 878) Жареные фаршированные дрозды.
- 879) Печенки куръ, гусей, утокъ, зайца,

и проч. подь соусомъ съ мадерою.

В) Салаты къ жаркому рыбному или мясному.

(Отъ стр. 257 до стр. 263).

- 880) Свѣжая шинкованная капуста.
- 881) Салатъ со сметаномъ.
- 882) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
- 883) Свѣжые огурцы съ прованскимъ соусомъ.
- 884) Свѣжые огурцы со сметаномъ.
- 885) Салатъ изъ картофеля.
- 886) Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.
- 887) Свекла съ прованскимъ соусомъ.
- 888) Свекла маринованная.
- 889) Крессъ-салатъ.
- 890) Салатъ-цикорій.
- 891) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ № 1203.
- 892) Тушоные яблоки № 348.
- 893) Компотъ изъ абрикосовъ № 2542 (часть II).
- 894) Компотъ изъ вишенъ № 2428 (часть II).
- 895) Компотъ изъ дыни № 2454 (часть II).
- 896) Компотъ изъ сливъ № 2400 (часть II).
- 897) Салаты маринованныя, см. отдѣленіе XXXVIII.

ОТДѢЛЪ VII.

Рыбы и раки.

(Отъ стр. 259 до стр. 284).

Примѣаніе.

- 898) Щука вареная подь соусомъ.
- 899) Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаномъ.
- 900) Щука вареная подь соусомъ и хрѣномъ.
- 901) Щука вареная къ чешуѣ.
- 902) Зразы изъ щуки.
- 903) Щука подь желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
- 904) Щука подь краснымъ соусомъ.

- 905) Фаршированная щука почная.
- 906) Щука подь свѣрымъ соусомъ.
- 907) Щука съ картофелемъ по-пѣмски.
- 908) Щука тушоная.
- 909) Щука фаршированная вареная подь соусомъ изъ сметаны.
- 910) Щука съ кислою капустою.
- 911) Щука тушоная съ овощами.
- 912) Щука по-жидовски съ шафраномъ.
- 913) Щука подь соусомъ съ сыромъ и кнелюю.

- 914) Щука по-итальянски.
 915) Щука по-польски.
 916) Щука печеная со свиным саломъ.
 917) Щука тушоная въ печи.
 918) Щука жареная или печеная.
 919) Котлеты изъ рыбы: щуки, судака или окуней.
 920) Щука, судакъ или окуни въ видѣ булки.
 921) Карпъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 922) Вареный карпъ съ краснымъ виномъ.
 923) Карпъ жареный или печеный.
 924) Карпъ вареный по-жидовски.
 925) Форель.
 926) Форель вареная на винѣ.
 927) Форель тушоная съ мадерою и раковымъ масломъ.
 928) Угорь жареный подъ соусомъ или печеный.
 929) Угорь печеный.
 930) Угорь фаршированный.
 931) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
 932) Угорь вареный.
 933) Угорь копченый съ зеленымъ горохомъ.
 934) Лососина жареная.
 935) Лососина въ панпютахъ.
 936) Лососина подъ соусомъ.
 937) Лососина копченая съ зеленымъ горошкомъ.
 938) Лососина вареная.
 939) Лососина тушоная.
 940) Судакъ разварной съ соусомъ.
 941) Судакъ по-французски.
 942) Судакъ фаршированный рисомъ.
 943) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
 944) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 945) Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ.
 946) Судакъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 947) Судакъ жареный.
 948) Котлеты изъ судака.
 949) Родъ булки изъ судака.
 950) Мелкіе судачки.
 951) Сиги жареные или печеные.

- 952) Сиги печеные съ бешемелемъ изъ сметаны.
 853) Сиги печеные со сморчками, см. №.
 954) Сиги тушоны съ хрѣномъ и сметаною.
 955) Сиги съ раковымъ соусомъ.
 956) Сиги съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 957) Сиги съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
 958) Судакъ съ гречками и картофелемъ.
 959) Судакъ или сигъ печеный съ бешемелемъ изъ сметаны.
 960) Судакъ или сигъ печеный со сморчками.
 961) Судакъ или сигъ тушоны съ хрѣномъ и сметаною.
 962) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и вишневымъ соусомъ.
 963) Осетрина подъ разными соусами.
 964) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.
 965) Осетрина или лососина жареная или печеная.
 966) Осетрина съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 967) Осетрина подъ бешемелемъ.
 968) Осетрина тушоная.
 969) Треска.
 970) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 971) Треска запеченая съ молокомъ и картофелемъ.
 972) Треска съ гречками.
 973) Треска съ бѣлымъ столов. виномъ.
 974) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
 975) Треска съ соусомъ изъ сливокъ.
 Треска съ соусомъ изъ сметаны.
 976) Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчковъ.
 977) Треска съ соусомъ изъ вишне и красного вина.
 978) Линь съ красною или бѣлою капустою.
 979) Линь подъ соусомъ.
 980) Линь съ краснымъ виномъ.
 981) Линь тушоны съ виномъ и шампюнами.
 982) Лесть печеный съ соусомъ.
 983) Лесть печеный фаршированный капустою.

- 984) Лесть печеный фаршированный гречневою кашею.
 985) Лесть вареный съ хрѣномъ и яблоками.
 986) Лесть съ краснымъ виномъ.
 987) Вѣлужина съ вишневымъ соусомъ.
 988) Вѣлужина съ хрѣномъ.
 990) Вѣлорыбца.
 991) Окунь вареный.
 992) Котлеты изъ окуней.
 993) Родъ булки изъ окуней.
 994) Окунь вареный съ соусомъ изъ сметаны.
 995) Окунь вареный съ яйцами и масломъ.
 996) Караси жареные со сметаною.
 997) Караси жареные.
 898) Караси вареные съ соусомъ изъ сметаны и съ кпелю.
 999) Караси вареные въ сливахъ.
 1000) Селява, спятки, корюшка.
 1001) Святки жареные въ клярѣ.
 1002) Жареная камбала.
 1003) Навага жареная.
 1004) Навага жареная въ клярѣ.
 1005) Навага вареная.
 1006) Стерлядь съ трюфелями.
- 1007) Печеная стерлядь подъ соусомъ съ шампюнами.
 1008) Вареная стерлядь съ гарниромъ.
 1009) Стерлядь съ хрѣномъ.
 1010) Стерлядь съ картофелемъ и виномъ.
 1011) Стерлядь на шампанскомъ.
 1012) Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 1013) Жареная селедка подъ соусомъ.
 1014) Котлеты изъ селедки.
 1015) Гречки съ селедкою къ завтраку.
 1016) Форшмакъ изъ селедки и картофеля.
 1017) Форшмакъ изъ мяса.
 1018) Форшмакъ третьимъ манеромъ.
 1019) Форшмакъ съ селедкою.
 1020) Раки со смоленскою крупною подъ соусомъ.
 1021) Соусъ изъ раковъ вчале.
 1022) Суфле изъ раковъ.
 1023) Раковые шейки маринованныя.
 1024) Раковое масло.
 Вкусные раки.
 Котлеты изъ судака съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ.

ОТДѢЛЪ VIII.

Пирогѣи и паштетѣи.

(Отъ стр. 285 до стр. 304.)

А) Тѣсто для пироговъ, пирожковъ и паштетовъ.

Примечаніе.

- 1025) Слоеное тѣсто.
 1026) Тѣсто сладкое.
 1027) Тѣсто заварное безъ дрожжей.
 1028) Тѣсто рассычатое.
 1029) Прекрасное рассычатое тѣсто другимъ манеромъ.
 1030) Рассычатое тѣсто третьимъ манеромъ.
 1031) Рассычатое тѣсто четвертымъ манеромъ.
 1032) Дрожжевое тѣсто подходящее въ холодной водѣ.
 1033) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.

- 1034) Еще тѣсто на дрожжахъ.
 1035) Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.
 1036) Заварное тѣсто на дрожжахъ.
 1037) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ.
 1038) Тѣсто ржаное и пшеничное для паштетовъ.

Б) Пирогѣи.

Примечаніе.

- 1039) Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою.
 1040) Пирогъ съ визигою, рыбою и маляною крупною.
 1041) Пирогъ съ визигою, рыбою и саго.
 1042) Пирогъ съ сагою и саго.
 1043) Пирогъ со свѣтлою капустою.

- 1044) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
- 1045) Пирогъ съ мясомъ и яйцами.
- 1046) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.
- 1047) Пшеничный пирогъ.
- 1048) Пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.
- 1049) Картофельный пирогъ.
- 1050) Русская кулебяка съ рыбою.
- 1051) Пирогъ со съезжими грибами.
- 1052) Старинный куриный.
- 1053) Пирогъ съ морковью.
- 1054) Пирогъ съ курицею и съ рисомъ.
- 1055) Пирогъ съ грибами.
- 1056) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.
- 1057) Пирогъ съ грибами и визигою.
- 1058) Пирогъ съ кашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.
- 1059) Пирогъ съ крутою гречневою кашею.

В) Паштеты горячіе и холодныя.

Примѣчаніе.

- 1060) Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.
- 1061) Паштетъ изъ кашлуна или кормленой индѣйки.

- 1062) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.
- 1063) Паштетъ изъ куропатокъ, голубей, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ.
- 1064) Паштетъ турецкій изъ баранины.
- 1065) Простой паштетъ изъ телятины.
- 1066) Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.
- 1067) Картофельный паштетъ съ мясомъ.
- 1068) Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.
- 1069) Паштетъ изъ угря, палима или щуки.
- 1070) Паштетъ изъ раковъ.
- 1071) Паштетъ изъ лососины.
- 1072) Холодный паштетъ дорожный.
- 1073) Паштетъ холодный изъ рябчиковъ.
- 1074) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.
- 1075) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.
- 1076) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.
- 1077) Сыръ изъ зайца къ завтраку.
- 1078) Паштетъ на манеръ стразбургскаго.
Прекрасный стразб. паштетъ др. манеромъ.

ОТДѢЛЬ XI.

Майонезы, заливныя и прочія холодныя кушанья къ обѣду и къ завтраку.

(Отъ стр. 304 до стр. 321).

А) Майонезы мясные и рыбныя.

Примѣчаніе.

- 1079) Майонезъ изъ фаршированной курицы или кашлуна.
- 1080) Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.
- 1081) Майонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.
- 1082) Майонезъ изъ индѣйки.
- 1083) Майонезъ изъ индѣйки фаршированной грюкками орѣхами.
- 1084) Майонезъ изъ цыплятъ.

- 1085) Майонезъ изъ дичи.
- 1086) Майонезъ изъ фаршированного поросенка съ заливнымъ.
- 1087) Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ.
- 1088) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.
- 1089) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
- 1090) Майонезъ изъ рыбы.
- 1091) Майонезъ изъ цѣльной щуки, судака, форели и пр.

- 1092) Майонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы.
- 1093) Цѣльная рыба холодная: форель, лососина, стерлядь, судакъ и пр.
- 1094) Цѣльная рыба холодная къ завтраку.

Б) Заливное, рулетъ, винигретъ и пр. маринаты.

Примѣчаніе.

- 1095) Заливное изъ зайца.
- 1096) Заливное изъ солонницы.
- 1097) Заливное изъ индѣйки или кашлуна.
- 1098) Заливное изъ головы телѣчьей. Студень изъ головы и ножекъ телѣчьихъ.
- 1099) Заливное изъ поросенка.
- 1100) Рулетъ изъ поросенка.
- 1101) Заливное изъ фаршированного поросенка.
- 1102) Рулетъ изъ фаршированной индѣйки.
- 1103. Рулетъ изъ поросенка.
- 1104) Родъ заливнаго изъ фаршированныхъ рябчиковъ.

- 1105) Заливное изъ рыбы.
- 1106) Родъ заливнаго изъ угря и раковъ.
- 1107) Рулетъ изъ щуки.
- 1108) Вѣдужина маринованная.
- 1109) Угорь маринованный.
- 1110) Судакъ или щука маринованная.
- 1111) Лососина маринованная.
- 1112) Щука маринованная по монастырски.
- 1113) Маринованная рыба по англійски.
- 1114) Селява или корюшка маринованная.
- 1115) Ряпушка маринованная.
- 1116) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.
- 1117) Масло изъ следки, сарделекъ или анчоусовъ.
- 1118) Винигретъ.
- 1119) Винигретъ другимъ манеромъ.
- 1120) Еще винигретъ.
- 1121) Винигретъ изъ разварной говядины.
- 1122) Винигретъ изъ картофеля и грибовъ.

ОТДѢЛЬ X.

Пудинги.

(Отъ стр. 321 до стр. 348).

Примѣчаніе.

- 1123) Пирогъ изъ мансвой муки.
- 1124) Пудингъ изъ лимона и мансвой муки.
- 1125) Пирогъ изъ мансвой муки.
- 1126) Пудингъ изъ творогу.
- 1127) Пудингъ изъ творогу съ разсыпчатымъ тѣстомъ.
- 1128) Пудингъ изъ творогу.
- 1129) Пудингъ сладкій съ вареньемъ.
- 1130) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.
- 1131) Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.
- 1132) Пудингъ заварной изъ сметаны.
- 1133) Сметаниникъ.
- 1134) Пудингъ бисквитный.
- 1135) Бисквитный пудингъ съ вареньемъ и соусомъ.

- 1136) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.
- 1137) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.
- 1138) Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.
- 1139) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
- 1140) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаномъ.
- 1141) Пудингъ изъ блага хлѣба.
- 1142) Пудингъ изъ шината.
- 1143) Пудингъ изъ булки.
- 1144) Каравай изъ блага хлѣба.
- 1145) Пудингъ изъ булки съ яблоками.
- 1146) Сливочный пудингъ изъ булки.
- 1147) Плюмъ-пудингъ.
- 1148) Пудингъ по англійски съ мозгами изъ костей.
- 1149) Пудингъ изъ мунъ.
- 1150) Другимъ манеромъ.

- 1151) Пудингъ кофейный.
 1152) Пудингъ шоколадный.
 1153) Пудингъ шоколадный иначе.
 1154) Пирогъ изъ вафель.
 1155) Пирогъ изъ блиновъ.
 1156) Пудингъ изъ блиновъ.
 1157) Пудингъ изъ мака.
 1158) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
 1159) Пирогъ изъ бакалій.
 1160) Пудингъ изъ грушъ.
 1161) Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.
 1162) Пудингъ изъ вишенъ.
 Еще пудингъ изъ вишенъ, черной смородины или черники.
 1163) Пудингъ изъ ячневыхъ крупъ со сметаною и творогомъ.
 1164) Пудингъ изъ разныхъ крупъ.
 1165) Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, риса или сухарей.
 1166) Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ.
 1167) Пудингъ изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или пшена.
 1168) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.
 1169) Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ.
 1170) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.
 1171) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.
 1172) Пудингъ изъ риса.
 1173) Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.
 1174) Пудингъ изъ риса или пшена.
 1175) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.
 1176) Рисъ съ земляничнымъ пюре.
 1177) Рисъ холодный со сливками или сметаною.
 1178) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
 1179) Пудингъ изъ риса.
 1180) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою.
 1181) Рисъ съ яблоками.
 1182) Пудингъ изъ риса съ яблоками.
 1183) Пудингъ изъ саго.
 1184) Пирогъ изъ саго.
 1185) Пудингъ изъ саго съ яблоками.
 1186) Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.
 1187) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ

- мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.
 1188) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.
 1189) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.
 1190) Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.
 1191) Яблоки съ сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.
 1192) Пудингъ изъ яблокъ.
 1193) Печенныя яблоки.
 1194) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.
 1195) Яблочный пирогъ, à la reine.
 1196) Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.
 1197) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
 1198) Яблоки съ рисомъ.
 1199) Пудингъ изъ яблокъ съ гренками изъ сухарей.
 1200) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.
 1201) Пудингъ изъ яблокъ.
 1202) Омлетъ съ вареньемъ.
 1203) Суфле съ ванильюю.
 1204) Суфле изъ сметаны.
 1205) Суфле лимонное.
 1206) Суфле шоколадное изъ сметаны.
 1207) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
 1208) Суфле изъ бешемеля.
 1209) Пирогъ изъ меринги.
 1210) Меринга др. манеромъ.
 1211) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.
 1212) Воздушный пирогъ изъ яблокъ.
 1213) Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.
 1214) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго или ягоднаго пюре.
 1215) Очень вкусный воздушный пирогъ изъ чернослива.
 1216) Воздушный пирогъ изъ сушеныхъ яблокъ.
 1217) Превосходный воздушный пирогъ изъ домашнего варенья.
 1218) Такой же изъ чернослива и пр.
 1219) Пудингъ на дрожжахъ.
 1220) Пудингъ изъ вина.
 1221) Пудингъ изъ макароновъ.
 1222) Пудингъ изъ тыквы.
 1223) Пудингъ изъ каштановъ.

- 1224) Пудингъ изъ капитановъ другимъ манеромъ.
 1225) Пудингъ изъ моркови.
 1226) Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ.
 1227) Пудингъ изъ рѣбы.
 1228) Пудингъ изъ риса съ раками.
 1229) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
 1230) Пудингъ изъ развареной говядины.
 1231) Пудингъ изъ куръ.
 1232) Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ.
 1233) Пудингъ изъ оставшейся дичи.
 1234) Пудингъ изъ щуки.
 1235) Пудингъ изъ телячьей печени.

ОТДѢЛЪ XI.

Елинички, русскіе блины, гренки, яичницы, омлетъ.

(Отъ стр. 349 до стр. 359).

А) Блинички

- 1236) Блины обыкновенные.
 1237) Блины съ творогомъ.
 1238) Блины съ яблоками.
 1239) Блины съ вареньемъ или мармеладомъ и бешемелемъ.
 1240) Блины съ лимономъ.
 1241) Блины съ кремомъ.
 1242) Блины съ сабаіономъ.
 1243) Блины по англійски.
 1244) Блины съ печенкою.
 1245) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
 1246) Блины голландскіе.
 1247) Каравай изъ блиновъ подаваемый ко шамъ.
 1248) Каравай изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.
 1249) Каравай съ рисомъ и мозгами.

Б) Русскіе блины.

Примчаніе.

- 1250) Блины чисто гречневые.
 Др. манеромъ.
 1251) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
 Др. манеръ.
 1252) Блины самые лучшіе.
 1253) Блины пшеничные.
 1254) Блины пшеничные со сбитыми сливками.
 1255) Блины съ янцами, лукомъ или съятками.

- 1256) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
 1257) Манные блины.
 1258) Скоросиѣлые гурьевскіе блины.
 1259) Троицкіе блины на содѣ.
 1260) Царскіе блины.

В) Гренки.

- 1261) Гренки изъ бѣлаго хлѣба жаренныя въ маслѣ.
 1262) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.
 1263) Гренки съ миндальною массою.
 1264) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндальемъ и вареньемъ.
 1265) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.
 1266) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ чернослива.
 1267) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ надерою.
 1268) Гренки со свѣжею земляничкою.

Г) Купалья изъ яицъ.

- 1269) Яичница на сковородѣ.
 1270) Янца на сковородѣ съ селедскою или сардельками.
 1271) Янца вышуканная вареныя.
 1272) Янца въ смятку.
 1273) Янца крутыя.
 1274) Омлетъ съ ветчиною или трюфелью.

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1275) Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны. | 1278) Яица къ завтраку. |
| 1276) Омлетъ съ вареньемъ и съ бешамелемъ изъ сливокъ. | 1279) Гусиная яица почешья. |
| 1277) Яичница. | 1280) Французская яичница. |

ОТДѢЛЪ XII.

Колдуны, пельмени, макароны, вареники, каши и пр.

(Отъ стр. 360 до стр. 378).

А) Колдуны, пельмени, вареники, ватрушки, пезы.

- 1281) Тѣсто на колдуны и пельмени.
 1282) Тѣсто на лапшу, лазанки и ламаньцы.
 1283) Колдуны литовскіе.
 1284) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкой.
 1285) Равіоли.
 1286) Пельмени съ грибами.
 1287) Пельмени съ грибами и ветчиною.
 1288) Пельмени сибирскіе.
 1289) Настоящіе сибирскіе пельмени.
 1290) Пельмени украинскіе.
 1291) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.
 1292) Рѣзники (смоленское блюдо).
 1293) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.
 1294) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.
 1295) Вареники съ пюре изъ сливъ.
 1296) Вареники съ вишнями.
 1297) Вареники изъ картофельной муки.
 1298) Вареники съ творогомъ.
 1299) Вареники съ черносливомъ.
 1300) Вареники съ черникою.
 1301) Вареники съ капустою.
 1302) Вареники съ лукомъ.
 1303) Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками.
 Ватрушки съ черничнымъ вареньемъ и сметаною.
 1304) Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ.
 1305) Пезы.

Б) Итальянскіе макароны, лапша, лазанки, ламаньцы.

- 1306) Макароны итальянскіе съ масломъ.
 1307) Макароны со сметаною.
 1308) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.
 1309) Итальянскіе макароны съ помидорами.
 1310) Макароны съ рябчиками.
 1311) Макароны съ пармезаномъ.
 1312) Макароны съ рыбами.
 1313) Макароны съ грибами.
 1314) Вермишель.
 1315) Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яицами.
 1316) Вермишель на молокѣ.
 1317) Вермишель на молокѣ съ ванилью.
 1318) Вермишель съ шампиньонами.
 1319) Лазанки съ масломъ и лукомъ.
 1320) Лазанки съ сыромъ и сметаною.
 1321) Ламаньцы съ макомъ и медомъ.

В) Каши, салники и котлеты.

- 1322) Каши разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.
 1323) Каши разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.
 1324) Каши разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.
 1325) Каши разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.
 1326) Каши пуховая.
 1327) Каши пуховая иначе.
 1328) Крутая гречневая каша.
 1329) Каши разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.
 1330) Каши изъ каштановъ со сбитыми сливками.

- 1331) Каши изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.
 1332) Каши манная на миндальномъ молокѣ.
 1333) Каши обиховенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая дѣтямъ къ завтраку.
 1334) Каши обыкновенная изъ манныхъ крупъ.
 1335) Каши рисовая.
 1336) Каши маисовая.
 1337) Каши овсяная.
 1338) Каши изъ перловыхъ крупъ.
 1339) Каши пшенная.
 1340) Каши изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
 1341) Ломошка или каша изъ гречневой муки.
 1342) Каши ячневая.
 1343) Ячневая каша съ творогомъ.
 1344) Каши изъ зеленой ржи или пшеницы.
 1345) Каши изъ розовыхъ крупъ.
 1346) Каши изъ тыквы.
 1347) Каши изъ тыквы и риса запеченая въ тыквѣ.
 1348) Разсыпчатый рисъ съ сыромъ.
 1349) Рисъ съ шафраномъ по-итальянски.
 1350) Рисовая каша съ пармезаномъ (итальянск. ризетъ).
 1351) Кармелльная каша изъ манны.
 1352) Каши русская подъ названіемъ Гурьевская.
 1353) Каши Гурьева, сладкая, манная.
 1354) Русская сливочная манная каша.
 1355) Каши изъ рябчиковъ со смол. крупою.
 1356) Каши Гурьева изъ гречневыхъ крупъ.
 1357) Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ.
 1358) Котлеты рисовыя жареныя.
 1359) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
 1360) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.
 1361) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яицами.
Г) Сырники, клецки.
 1362) Сырники вареные.
 1363) Сырники вареные др. манеромъ.
 1364) Сырники жареные.
 1365) Сырники жареные др. манеромъ.
 1366) Клецки заварныя.
 1367) Клецки картофельныя.
 1368) Клецки маншныя.
 1369) Клецки гречневыя.
 1370) Клецки саксонскія.
 1371) Клецки миндальныя.

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи, драчена и разнородныя сладкія кушанья.

(Отъ стр. 379 до стр. 389).

А) Вафли, трубочки и облатки.

Примѣчаніе.

- 1372) Вафли обыкновенныя.
 1373) Вафли превосходныя.
 1374) Вафли рисовыя.
 1375) Вафли на дрожжахъ.
 1376) Вафли шоколадныя.
 1377) Вафли на взбитой сметанѣ.
 1378) Трубочки съ виномъ.
 1379) Трубочки жарныя.
 1380) Трубочки съ корицею.
 1381) Облатки сливочныя.
 1382) Облатки.

Б) Пышки, хворостъ, оладьи, драчена.

- 1383) Пышки или пончики.
 1384) » др. манеромъ.
 1385) » тр. манеромъ.
 1386) » четв. манеромъ.
 1387) Пончики заварныя.
 1388) Пончики заварныя безъ дрожжей.
 1389) Пончики съ яблоками безъ дрожжей.
 1390) Хворостъ обиховенный.
 1391) Еще хворостъ или наливашники.
 1392) Еще хворостъ.

- 1393) Хворостъ жареный съ мармеладомъ.
- 1394) Хворостъ другимъ манеромъ.
- 1395) Хворостъ литый.
- 1396) Хворостъ литый др. манеромъ.
- 1397) > > тр. манеромъ.
- 1398) Оладьи на дрожжахъ.
- 1399) Оладьи на миндальномъ половѣ.
- 1400) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.
- 1401) Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.
- 1402) Оладьи изъ моркови.
- 1403) Драчена.
- 1404) Родъ драчены.
- 1405) Еще родъ драчены.

1406) Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.

В) Разнородныя сладкія кушанья.

- 1407) Мвихи.
- 1408) Червячки.
- 1409) Яблоки жареныя въ тѣстѣ или въ кларѣ.
- 1410) Яблоки жареныя въ маслѣ.
- 1411) Вертута (греческое пирожное).
- 1412) Пирожное туринское.
- 1413) Пирожное треугольное съ вареньемъ.
- 1414) Шотландскія свадебныя лепешки.
- 1415) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
- 1416) Нѣмецкія булочки.

ОТДѢЛЪ XIV.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочныя заварныя кремы.

(Отъ стр. 380 до стр. 417).

А) Мороженое.

- 1417) Мороженое сливочное.
- 1418) Мороженое сливочное съ кофе.
- 1419) Мороженое сливочное кофейное.
- 1420) Мороженое сливочное изъ грецкихъ орѣховъ.
- 1421) Сливочное мороженое изъ каленныхъ орѣховъ.
- 1422) Сливочное мороженое шоколадное.
- 1423) Сливочное мороженое «сгѣше glacé».
- 1424) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, розовымъ или жасминовымъ цвѣтомъ.
- 1425) Сливочное мороженое изъ фиштакшъ.
- 1426) Сливочное мороженое съ чаемъ.
- 1427) Сливочное мороженое съ мараскиномъ.
- 1428) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.
- 1429) Сливочное мороженое изъ флёръ д'оранжъ.
- 1430) Кремъ ройаль.
- 1431) Мороженое изъ земляники или клубники.

- 1432) Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины.
- 1433) Мороженое изъ ананасовъ.
- 1434) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
- 1435) Мороженое изъ дыни.
- 1436) Мороженое изъ барбариса.
- 1437) Мороженое изъ клюквы.
- 1438) Мороженое лимонное.
- 1439) Мороженое изъ апельсинъ.
- 1440) Мороженое «tutti frutti».
- 1441) Мороженое обжареное.
- 1442) Мороженое въ бисквитахъ.
- 1443) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
- 1444) Мороженое изъ смородиныхъ почекъ.
- 1445) Пуншъ «glacé».
- 1446) Пуншъ «glacé» изъ фруктового сока.
- 1447) Пуншъ имперяль мороженый изъ асмляники и пр. фруктовъ.
- 1448) Пуншъ изъ абрикосовъ.
- 1449) Королевскій пуншъ «glacé».

Б) Кремы.

- 1450) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.
- 1451) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ромомъ.

- 1452) Кремъ изъ сметаны.
- 1453) Кремъ изъ абрикосовъ.
- 1454) Кремъ яблочный.
- 1455) Кремъ яблочный со сливками.
- 1456) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.
- 1457) Очень вкусный кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
- 1458) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.
- 1459) Кремъ изъ сабафона.
- 1460) Кремъ изъ шампанскаго и шатолафита.
- 1461) Кремъ орѣховый съ фиштакшъ.
- 1462) Кремъ изъ мокскаго кофе.
- 1463) Кремъ съ померанцовымъ или розовымъ цвѣтомъ.
- 1464) Кремъ бриоле.
- 1465) Кремъ кофейный.
- Кремъ шоколадный.
- 1466) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.
- 1467) Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью.

В) Зефиръ или кремъ безъ клея и ваниль.

- 1468) Зефиръ сливочный.
- 1469) Зефиръ абрикосный.
- 1470) Зефиръ сливочный ананасный.
- 1471) Зефиръ яблочный.
- 1472) Зефиръ яблочный со сливками.
- 1473) Зефиръ земляничный со сливками.
- 1474) Пломбиръ шоколадный.
- 1475) Пломбиръ кофейный.
- 1476) Сбитая сливки въ трубочкахъ или вафляхъ.
- 1477) Сбитыя сливки съ рисомъ.
- 1478) Сбитыя сливки съ желкими итальянскими макаронами.
- 1479) Пломбиръ рисовый.
- 1480) Пломбиръ сливочный.
- 1481) Пломбиръ яблочный.
- 1482) Пломбиръ чайный.
- 1483) Пломбиръ миндальный.
- 1484) Пломбиръ изъ бешелея со сбитыми сливками.

Г) Желе.

- 1485) Желе изъ вина.
- 1486) Красное желе изъ вина другимъ манеромъ.
- 1487) Желе изъ несколькихъ цвѣтовъ.

- 1488) Желе изъ яблочной кожицы.
- 1489) Желе изъ флёръ-д'оранжъ.
- 1490) Желе мозаикъ.
- 1491) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиноваго сока.
- 1492) Желе лимонное.
- 1493) Желе дешовое съ лимономъ и ромомъ.
- 1494) Желе изъ васильковъ.
- 1495) Желе изъ крыжовника.
- 1496) Желе апельсиновое.
- 1497) Желе ананасное.
- 1498) Желе изъ дыни.
- 1499) Желе изъ свежихъ вишенъ съ краснымъ виномъ.
- 1500) Желе изъ сливъ.
- 1501) Желе изъ клюквы или барбариса.
- 1502) Желе изъ розоваго цвѣта.
- 1503) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
- 1504) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
- 1505) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.

Д) Муссъ.

- 1506) Муссъ лимонный.
- 1507) Муссъ изъ земляники.
- 1508) Муссъ изъ васильковъ.
- 1509) Муссъ изъ вишенъ.
- 1510) Муссъ изъ клюквы или барбариса.
- 1511) Муссъ изъ смородины.
- 1512) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
- 1513) Муссъ изъ ананаса.
- 1514) Муссъ изъ дыни.
- 1515) Муссъ изъ апельсиновъ.
- 1516) Муссъ шоколадный.
- 1517) Муссъ изъ черныхъ суларей.

В) Бланманже.

- 1518) Бланманже сливочное.
- 1519) Бланманже шоколадное.
- 1520) Бланманже миндальное.
- 1521) Бланманже зеленое изъ фиштакшъ.
- 1522) Бланманже кофейное.
- 1523) Бланманже изъ мансвой муки.

Ж) Кисели.

- 1524) Кисель яблочный.
- 1525) Кисель изъ сушеныхъ яблокъ.
- 1526) Кисель изъ крыжовника.

- 1627) Кисель клюквенный.
 1528) Кисель молочный.
 1529) Другим манеромъ.
 1530) Кисель изъ малины, красной или черной смородины, вишенъ или сливъ.
 1531) Кисель шоколадный.
 1532) Кисель миндальный.
 1533) Кисель жидкий горячий.
 1534) Кисель изъ кваса.
 1535) Красный кисель со обитыми сливками въ родѣ торта.
 1536) Фруктовый кисель изъ мансовой муки.
 1537) Кисель изъ мансовой муки.

3) Компоты.

- 1538) Компотъ изъ яблокъ.
 1539) Компотъ изъ грушъ.
 1540) Компотъ изъ апельсиновъ.
 1541) Компотъ изъ яблокъ и черпослива.
 1542) Компотъ изъ апельсиновъ и черпослива.
 1543) Компотъ изъ сливъ.
 1544) Компотъ изъ крыжовника.
 1545) Компотъ изъ дыни.
 1546) Компотъ изъ ягодъ.

- 1547) Компотъ другимъ манеромъ.
 1548) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
 1549) Компотъ изъ равностей.
 1550) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.
 1551) Компотъ изъ винограда.
 1552) Компотъ изъ вишенъ и грушъ.

В) Молочные заварные кремы.

- 1553) Молочный заварной кремъ миндальный.
 1554) Молочный заварной кремъ кофейный.
 1555) Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.
 1556) Молочный заварной кремъ шоколадный.
 1557) Молочный заварной кремъ облитый соусомъ.
 1558) Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ.
 1559) Варенецъ съ серебряною заливкою.
 1560) Варенецъ или греческое молоко.
 1561) Простокваша.
 1562) Аркасъ.
 1563) Масло по английски.
 1564) Родъ крема изъ сливокъ.
 1565) Родъ крема изъ творога.

ОТДѢЛЪ XV.

Торты.

(Отъ стр. 418 до стр. 435).

- 1566) Глазурь апельсиновая и лимонная.
 1567) Глазурь померанцовая.
 1568) Глазурь кофейная.
 1569) Глазурь изъ мараскина.
 1570) Глазурь изъ розовой воды.
 1571) Глазурь изъ фисташекъ.
 1572) Глазурь изъ бѣлаго вина.
 1573) Глазурь шафраннаго цвѣта.
 1574) Глазурь съ ромомъ.
 1575) Глазурь бѣлая.
 1576) Глазурь розовая.
 1577) Глазурь шоколадная.
 1578) Глазурь прозрачная съ померанцовою водою.
 1579) Глазурь для узоровъ.
 1580) Разныя массы для перекладки тортовъ.
 1581) Масса изъ мака.
 1582) Шоколадная масса.
 1583) Фисташковая масса.
 1583) Масса яблочная.
 1584) Померанцовая масса.
 1585) Абрикосная масса.
 1586) Слоенный сладкий русский пирогъ.
 1587) Тортъ миндальный.
 1588) Тортъ вѣнскій миндальный.
 1589) Тортъ вѣнскій.
 1590) Тортъ миндальный сѣрый.
 1591) Тортъ миндальный вѣнскій.
 1592) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.
 1593) Тортъ рассыпчатый.
 1594) Тортъ песочный (Sand-Torte).

- 1595) Тортъ песочный изъ другой порціи.
 1596) Тортъ англійскій.
 1597) Тортъ сливочный.
 1598) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.
 1599) Англійскій свадебный пирогъ.
 1600) Тортъ итальянскій бисквитный.
 1601) Тортъ шоколадный.
 1602) Тортъ шоколадный иначе.
 1603) Тортъ шоколадный еще иначе.
 1604) Тортъ вѣнскій.
 1605) Тортъ изъ ржаного хлѣба.
 1606) Тортъ изъ ржаного хлѣба иначе.
 1607) Тортъ лимонный.
 1608) Пирогъ сладкий съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.
 1609) Тоже другимъ манеромъ.
 1610) Тортъ Евгения.
 1611) Тортъ тирольскій.
 1612) Тортъ ульмскій.
 1613) Тортъ дрезденскій пирамидальный.
 1614) Тортъ изъ мака.
 1615) Тортъ со спеціями.
 1616) Тортъ изъ рассыпчатого тѣста со обитыми сливками.
 1617) Тортъ сухой.
 1618) Тортъ изъ рассыпчатого тѣста со свѣжими ягодами.

- 1619) Тортъ изъ рассыпчатого тѣста съ яблоками.
 1620) Тортъ изъ рассыпчатого тѣста съ черносливомъ.
 1621) Тортъ изъ вишенъ.
 1622) Тортъ изъ греческихъ орѣховъ.
 1623) Тортъ миндальный.
 1624) Тортъ миндальный бисквитный.
 1625) Тортъ наполненный сладкимъ бешемелемъ.
 1626) Тортъ кофейный.
 1627) Тортъ съ апельсиновымъ кремомъ.
 1628) Тортъ китайскій.
 1629) Тортъ вѣнскій.
 1630) Тортъ рассыпчатый.
 1631) Тортъ англійскій.
 1632) Тортъ англійскій съ миндаломъ.
 1633) Тортъ сливочный.
 1634) Тортъ бисквитный розовый.
 1635) Тортъ фисташковый.
 1636) Тортъ рисовый.
 1637) Тортъ бѣлый миндальный.
 1638) Тортъ вѣнскій.
 1639) Тортъ изъ рисовой муки.
 1640) Тортъ королевскій.
 1641) Тортъ бисквитный.
 1642) Тортъ шоколадный.
 1643) Тортъ песочный.
 1644) Тортъ сливочный.
 1645) Тортъ съ ромомъ.

ОТДѢЛЪ XVI.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

(Отъ стр. 436 до стр. 484).

А) Мазурки.

- 1646) Мазурекъ миндальный.
 1647) Мазурекъ изъ марципана.
 1648) Мазурекъ миндальный.
 1649) Мазурекъ миндальный иначе.
 1650) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.
 1651) Мазурекъ королевскій.
 1652) Мазурекъ швейцарскій.
 1653) Мазурекъ съ виномъ.
 1654) Мазурекъ лимонный украинскій.
 1655) Мазурекъ изъ апельсиновъ.
 1656) Мазурекъ очень вкусный.
 1657) Мазурекъ изъ греческихъ орѣховъ.
 1658) Мазурекъ изъ бакалій.

- 1659) Мазурекъ рассыпчатый.
 1660) Мазурекъ миндальный.

Б) Мелкое пирожное.

- 1661) Пирожное англійское.
 1662) Пирожное англійское иначе.
 1663) Пирожное съ вареньемъ.
 1664) Пирожное сливочное.
 1665) Пирожное миндальное съ фисташками.
 1666) Пирожное миндальное.
 1667) Пирожное сливочное.
 1668) Пирожное изъ сметаны.
 1669) Пирожное изъ сметаны иначе.
 1670) Пирожное сливочное.

- | | |
|---|---|
| 1671) Пирожное наполеоновское. | 1698) Безе. |
| 1672) Пирожное съ макомъ. | 1699) Безе яблочное. |
| 1673) Пирожное столѣтнее иначе. | 1700) Безе заварное. |
| 1674) Пирожное столѣтнее. | 1701) Безе миндальное. |
| 1675) Пирожное съ ромомъ. | 1702) Безе со сбитыми сливками. |
| 1676) Пирожное песочное. | 1703) Безе шоколадное. |
| 1677) Пирожное рассыпчатое. | 1704) Пирожное съ заварнымъ кремомъ. |
| 1678) Пирожное трубочки. | 1705) Кремъ заварной. |
| 1679) Трубочки съ анисомъ. | 1706) Колечки съ корицею. |
| 1680) Миндальныя стружки. | 1707) Англійское пирожное. |
| 1681) Миндальныя стружки иначе. | 1708) Миндальныя лепешечки. |
| 1682) Стружки третьимъ манеромъ. | 1709) Миндальныя шоколадныя колечки. |
| 1683) Сыръ англійскій. | 1710) Миндальное пирожное. |
| 1684) Висквиты. | 1711) Берлинское пирожное къ кофе. |
| 1685) Висквиты шоколадныя. | 1712) Коричневныя лепешечки. |
| 1686) Миланское пирожное. | 1713) Висквиты съ ванилью. |
| 1687) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ. | 1714) Пирожное изъ рассыпчатого тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ. |
| 1688) Слоенныя пирожки съ вареньемъ или съ сабаономъ. | 1715) Марципаны. |
| 1689) Пирожное съ мерингою. | 1716) Марципаны другимъ манеромъ. |
| 1690) Пышки или пончики вѣдскія шоколадныя. | 1717) Марципаны 3-мъ манеромъ. |
| 1691) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ. | 1718) Берлинское пирожное. |
| 1692) Миндальныя вѣнчики. | 1719) Пирожное со взбитыми бѣлками. |
| 1693) Миндальныя вѣнчики иначе. | 1720) Заварныя пышки по гамбургски. |
| 1694) Миндальныя лепешечки. | 1721) Пирожное изъ сметаны испеченное въ формочкахъ. |
| 1695) Шоколадное пирожное. Шоколадное пирожное иначе. | 1722) Другимъ манеромъ. |
| 1696) Петитшу заварное. | |
| 1697) Петитшу наполовное сбитыми сливками или бешемелемъ. | |

ОГЛАВЛЕНИЕ II ЧАСТИ.

ПЕЧЕНЬЕ И ЗАПАСЫ, ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

II

РЕЕСТРЪ ПОСТНЫХЪ ОБЪЕДОВЪ.

ОТДѢЛЪ XVII.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки, куличи, струцели, мазурки, пляцки, сухари, брендели и прочее мелкое печенье: къ чаю, кофе, шоколаду.

(Отъ стр. 3 до стр. 36 часть II).

A) Бабы на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

- | | |
|---|--|
| 1723) Баба съ ромомъ. | 1733) Баба сакраментна. |
| 1724) Баба на желткахъ. | 1734) Баба прозрачная. |
| 1725) Баба на желткахъ. | 1735) Баба кружовная. |
| 1726) Баба на желткахъ. | 1736) Баба заварная обыкновенная. |
| 1727) Баба на желткахъ. | 1737) Баба шафранная заварная. |
| 1728) Баба заварная. | 1738) Баба тяжелая, которая по скоро черствеетъ. |
| 1729) Баба украинская. | 1739) Баба варшавская. |
| 1730) Баба украинская заварная. | 1740) Баба для пріятелей. |
| 1731) Баба украинская заварная на сливкахъ. | 1741) Баба мѣровая. |
| 1732) Баба польская заварная. | 1742) Баба обыкновенная. |
| | 1743) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку. |
| | 1744) Баба. |

- 1745) Баба на сметанѣ.
- 1746) Баба бѣлая.
- 1747) Баба на миндальномъ молокѣ.
- 1748) Баба шоколадная.
- 1749) Баба толевая.
- 1750) Баба капризная.
- 1751) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.
- 1752) Баба прозрачная.
- 1753) Баба на желткахъ.
- 1754) Баба очень вкусная.
- 1755) Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками.
- 1756) Баба заварная.
- 1757) Баба очень высокая и легкая.
- 1758) Баба на дрожжахъ.

Б) Бабы на сбитыхъ бѣлкахъ.

Примѣчаніе.

- 1759) Баба миндальная съ мукою.
- 1760) Баба миндальная безъ муки.
- 1761) Баба изъ лимона.
- 1762) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
- 1763) Другая пропорція также очень хорошая.
- 1764) Баба миндальная.
- 1765) Баба изъ смоленскихъ крупъ.
- 1766) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
- 1767) Баба изъ кисло-сладкаго хлѣба.
- 1768) Баба изъ мака.
- 1769) Баба изъ лимона.
- 1770) Баба шоколадная.
- 1771) Баба бисквитная.
- 1772) Баба свѣжая.
- 1773) Baumkuchen.

В) Булки и куличи.

Примѣчаніе.

- 1774) Булки заварныя или куличи.
- 1775) Большая булка или куличъ съ шафраномъ.
- 1776) Большая булка или куличъ.
- 1777) Булки легкія.
- 1778) Булки, которыя долго не черствѣютъ.
- 1779) Булки, подходящія въ холодную водѣ.

- 1780) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.
- 1781) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.
- 1782) Булки превосходныя.
- 1783) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.
- 1784) Булки ежедневныя.
- 1785) Булки обыкновенныя безъ яицъ.
- 1786) Булки или сухари на сливкахъ.
- 1787) Булки превосходныя.
- 1788) Булки превосходныя.
- 1789) Булки съ шафраномъ.
- 1790) Булки заварныя.
- 1791) Булочки карлсбадскія.
- 1792) Булки въ бумажныхъ формахъ.
- 1793) Булки иначе.
- 1794) Булки (постныя).
- 1795) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ.
- 1796) Булка.
- 1797) Булка къ чаю.
- 1798) Булечь или шоколадная булка.
- 1799) Куличъ.
- 1800) Куличъ.
- 1801) Англійскій куличъ.
- 1802) Польскій куличъ.
- 1803) Крендели, плетенки.
- 1804) Струцели съ макомъ.
- 1805) Струцели съ яблоками.
- 1806) Струцели съ творогомъ.
- 1807) Струцели съ миндальною мас-сою.
- 1808) Булочки съ тминомъ или Kam-melkuchen.
- 1809) Попатачи.
- 1810) Эссы, сухари и маленькіе крендельки.
- 1811) Плетенки или булочки съ шафраномъ и изюмомъ (постныя).
- 1812) Крендель миндальный.
- 1813) Превосходный желтый крендель.
- 1814) Пирогъ съ вареньемъ.
- 1815) Англійскій бриошь.
- 1816) Обертухъ.
- 1817) Способъ отвѣждать черствыя бабы и булки.

Г) Мазурки на дрожжахъ.

- 1818) Мазурекъ на дрожжахъ.
- 1819) Мазурекъ королевскій.

- 1920) Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.
- 1821) Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.
- 1822) Мазурекъ рассычатый.
- 1823) Мазурекъ украинскій.
- 1824) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.
- 1825) Дзядь или пляцекъ къ чаю или кофе.

Д) Пляцки.

Примѣчаніе.

- 1826) Пляцекъ на дрожжахъ.
- 1827) Пляцекъ варшавскій.
- 1828) Пляцекъ покрытый миндальною массою.
- 1829) Пляцекъ восвода.
- 1830) Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.
- 1831) Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.

Е) Сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

- 1832) Сухари.
- 1833) Сухари на желткахъ.
- 1834) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
- 1835) Сухари заварныя.
- 1836) Сухари.
- 1837) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
- 1838) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ дру-гимъ маперомъ.
- 1839) Сухари безъ яицъ.
- 1840) Сухари на простоквашѣ.
- 1841) Сухари вѣнскіе.
- 1842) Сухари, которыя не скоро черствѣютъ.
- 1843) Сухари по-французски.
- 1844) Сухари на сливкахъ.
- 1845) Подковки къ чаю.
- 1846) Плетенки къ чаю.
- 1847) Булочки прѣсныя къ чаю.
- 1848) Крендели.
- 1849) Крендельки съ чернушкой.
- 1850) Крендельки еврейскіе.
- 1851) Крендельки рассычатые къ чаю.
- 1852) Оглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю.
- 1853) Пирожное въ видѣ спосаго.

- 1854) Булочки изъ ржаной муки.
- 1855) Пирожное на скорую руку.
- 1856) Хлѣбъ королевскій.
- 1857) Англійскій хлѣбъ.
- 1858) Пирожное съ анисомъ.
- 1859) Маленькія плоскія булочки.
- 1860) Пирожное къ кофе.
- 1861) Другое пирожное.
- 1862) Крендель съ шафраномъ пѣмек-кій.
- 1863) Булочки съ тминомъ.
- 1864) Заварныя крендельки.
- 1865) Крендельки рассычатые къ чаю, безъ дрожжей.
- 1866) Печенье къ чаю или къ кофе.
- 1867) Крендельки къ чаю.
- 1868) Рассычатое пирожное къ чаю.
- 1869) Крендельки рассычатые.
- 1870) Египетскіе квадратики къ чаю и кофе.
- 1871) Крендельки рассычатые.
- 1872) Крендельки на сливкахъ.
- 1873) Крендель.
- 1874) Пирожное на скорую руку.
- 1875) Булочки къ кофе.
- 1876) Булочки венгерскія.
- 1877) Сухари или грешки карлсбад-скіе.
- 1878) Висквиты къ супу-сабаючу.
- 1879) Сахарное пирожное (Gedulds-kuchen).
- 1880) Шоколадное пирожное (Gedulds-kuchen).
- 1881) Миндальное пирожное (Gedulds-kuchen).
- 1882) Gedulds-Kuchen съ ванилью.
- 1883) Коржники.
- 1884) Ковряжки.
- 1885) Минутныя лепешки.
- 1886) Шепожки.
- 1887) Архангельскіе колобки.
- 1888) Коржники изъ ржаной муки со пшепомъ.
- 1889) Отличныя крендели изъ картоф. муки.
- 1890) Бублики къ кофе скороспѣлые.
- 1891) Богемскіе калачики.
- 1892) Настоящія виборгскіе крендели.
- 1893) Пирожное къ чаю и кофе изъ ма-ныхъ крупъ или сухарей. Пирожное къ чаю и кофе.

- | | |
|--|---|
| 1894) Средство придать сахару запах ванили, розового масла, апельсиновой цедры, флерь-д'оранжъ и пр. | 1896) Средство придать сахару запах розового масла. |
| 1895) Сахаръ съ ванилью другимъ манеромъ. | 1897) Средство придать сахару вкусъ апельсиновой цедры. |
| | 1898) Средство придать сахару запахъ флерь-д'оранжъ. |
| | 1899) Сахаръ съ запахомъ кофе. |

ОТДѢЛЪ XVIII.

Пасхи и крашенныя яйца.

(Отъ стр. 37 до стр. 40).

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <i>Примѣчаніе.</i> | 1908) Пасха красная. |
| 1900) Пасха обыкновенная. | 1909) Пасха сладкая. |
| 1901) Пасха проварная. | 1910) Пасха вареная. |
| 1902) Пасха сливочная. | 1911) Пасха царская. |
| 1903) Пасха сливочная другимъ манеромъ. | 1912) Пасха сладкая другимъ манеромъ. |
| 1904) Красная пасха. | 1913) Пасха другимъ манеромъ. |
| 1905) Миндальная пасха. | 1914) Пасха съ фиштанками. |
| 1906) Пасха обыкновенная. | 1915) Розовая пасха. |
| 1907) Пасха другимъ манеромъ. | 1916) Яйца крашенныя. |

ОТДѢЛЪ XIX.

Пряники.

(Отъ стр. 41 до стр. 45).

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <i>Пряники.</i> | 1929) Малиновые пряники. |
| 1917) Пряники. | 1930) Пряники. |
| 1918) Пряники изъ крупчатой муки. | 1931) Пряники. |
| 1919) Пряники шоколадные. | 1932) Пряники. |
| 1920) Пряники на розовой водѣ. | 1933) Орѣхи изъ пряничнаго тѣста. |
| 1921) Пряники миндальные. | 1934) Красные пряники. |
| 1922) Пряники торунскіе. | 1935) Шоколадные пряники. |
| 1923) Пряники иначе. | 1936) Сахарные пряники. |
| 1924) Пряники сахарные. | 1937) Медовые пряники. |
| 1925) Пряники на меду со специями. | 1938) Отличные сахарные пряники. |
| 1926) Пряники безъ специй. | 1939) Ржаные пряники съ ягодами. |
| 1927) Пряники въ патоку. | Пряники изъ всякихъ ягодъ см. № 2059. |
| 1928) Пряники. | |

ОТДѢЛЪ XX.

Варенье, желе, сиропы.

(Отъ стр. 46 до стр. 62).

А. Варенье.

Примѣчаніе.

- 1940) Крыжовникъ.
- 1941) Крыжовникъ очень золотый.
- 1942) Крыжовникъ.
- 1943) Крыжовникъ.
- 1944) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.
- 1945) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шипекъ хѣмъ.
- 1946) Крыжовникъ зрѣлый.
- 1947) Малина на манеръ кіевского варенья безъ воды.
- 1948) Малина другимъ манеромъ.
- 1949) Малина лѣтняя.
- 1950) Варенье изъ сушеной малины.
- 1951) Американская малина.
- 1952) Клубника.
- 1953) Вишни и черешни.
- 1954) Земляника.
- 1955) Другимъ манеромъ.
- 1956) Смородина зеленая.
- 1957) Смородина красная.
- 1958) Барбарисъ.
- 1959) Розовый цвѣтъ.
- 1960) Яблоки.
- 1961) Варенье изъ сладкихъ яблокъ друг. манер.
- 1962) Куманика.
- 1963) Сливы бѣлыя и желтыя.
- 1964) Сливы венгерскія зеленыя.
- 1965) Мелкія черныя сливы.
- 1966) Персики.
- 1967) Персики варенье друг. манер.
- 1968) Абрикосы.
- 1969) Варенье изъ лимоновъ.
- 1970) Лимоны друг. манеромъ.
- 1971) Апельсины.
- 1972) Апельсины цѣльныя.
- 1973) Виноградъ бѣлый или синій.
- 1974) Груши.
- 1975) Яблоки-коробовки.
- 1976) Яблоки.

- 1977) Сибирскія маленькія яблочки янтарныя.
- 1978) Дыня.
- 1979) Дыня друг. манеромъ.
- 1980) Апельсины.
- 1981) Апельсины друг. манер.
- 1982) Варенье апельсины цѣльныя.
- 1983) Варенье апельсины друг. манер.
- 1984) Арбузъ.
- 1985) Искусственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ.
- 1986) Варенье изъ салата съ имбиремъ.
- 1987) Брусника съ яблоками.
- 1988) Брусника.
- 1989) Варенье изъ клюквы.
- 1990) Шиповникъ.
- 1991) Варенье изъ шипов. друг. манер.
- 1992) Айва.

Б) Желе.

Примѣчаніе.

- 1993) Желе бѣлое изъ крыжовника.
- 1994) Желе изъ крыжовника.
- 1995) Желе изъ розоваго цвѣта.
- 1996) Желе изъ клубники.
- 1997) Желе малиновое.
- 1998) Желе малиновое др. манеромъ.
- 1999) Желе малин. третьимъ манер.
- 2000) Желе малин. четвер. манеромъ.
- 2001) Желе изъ бѣлой смородины.
- 2002) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.
- 2003) Желе яблочное желтаго цвѣта.
- 2004) Желе яблочное бѣлаго цвѣта.
- 2005) Желе изъ сливъ.
- 2006) Желе изъ ананасовъ.
- 2007) Желе изъ дыни.
- 2008) Желе лимонное.
- 2009) Желе изъ вишенъ.
- 2010) Тоже иначе.
- 2011) Желе земляничное.
- 2012) Желе земляничное друг. манер.
- 2013) Желе земляничное трет. манер.

В) Сиропы сахарные.

Примѣчаніе.

- 2014) Сиропъ земляничный.
- 2015) Сиропъ землян. парижскимъ маперомъ.
- 2016) Сиропъ землян. для скорого употребленія.
- 2017) Сиропъ землян. друг. маперомъ.
- 2018) Сиропъ вишневый и вишеть шоре изъ вишенъ.
- 2019) Сиропъ вишневый друг. мапер.
- 2020) Сиропъ изъ клубники.
- 2021) Сиропъ малиновый.
- 2022) Сиропъ малиновый иначе.
- 2023) Сиропъ изъ красной смородины.
- 2024) Сиропъ изъ барбариса.
- 2025) Сиропъ ананасный.

- 2026) Сиропъ изъ запасовъ другихъ маперомъ для питья и для мороженого.
- 2027) Сиропъ изъ дыни для мороженого.
- 2028) Сиропъ изъ сливъ.
- 2029) Сиропъ изъ брусники.
- 2030) Сиропъ розовый.
- 2031) Сиропъ изъ розъ другимъ маперомъ.
- 2032) Сидръ лимонный къ чаю.
- 2033) Сидръ изъ апельсиповъ къ чаю.
- 2034) Шербетъ лимонный.
- 2035) Шербетъ малиновый.
- 2036) Миндальный шербетъ.
- 2037) Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ.

ОТДѢЛЪ XXI.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженого, консервы.

(Отъ стр. 63 до стр. 71).

А) Сокъ безъ сахара.

- 2038) Сокъ безъ сахара изъ малины.
- 2039) Сокъ изъ земляники.
- 2040) Сокъ клюквенный.
- 2041) Сокъ изъ смородины и вишопъ, употребляемый зимою для мороженого.
- 2042) Сокъ изъ барбариса и костяники, употребляемый зимою для мороженого.
- 2043) Сокъ лимонный безъ сахара.
- 2044) Сокъ лимонный съ сахаромъ.
- 2045) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго.
- 2046) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины, употребляемый зимою для мороженого.
- 2047) Сокъ вишневый.
- 2048) Сокъ масдунъ безъ сахара.

В) Приготовленіе соковъ на зиму для мороженого.

- 2049) Сокъ изъ смородины, вишень барбариса и костяники, употребляемый для мороженого.

- 2050) Сокъ или морезъ изъ малины, земляники, красной смородины, употребляемый зимою для мороженого.
- 2051) Сиропъ изъ черной смородины.
- 2053) Сиропъ изъ полевой земляники.
- 2053) Сиропъ изъ земляники друг. маперомъ.
- 2054) Сиропъ изъ красной смородины.
- 2055) Сиропъ изъ вишень.
- 2056) Сиропъ изъ дыни.
- 2057) Сиропъ изъ ананасовъ.
- 2058) Сиропъ изъ сливъ.
- 2059) Црапички изъ всякихъ ягодъ.

В) Консервы изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ на зиму, для компотовъ, мороженого и десерта.

- 2060) 1-й способъ приготовленія.
- 2061) 2-й способъ приготовленія.
- 2062) 3-й способъ приготовленія.
- 2063) 4-й способъ сохранять ягоды и фрукты для зимнихъ компотовъ.
- 2064) Консервы изъ крыжовника.
- 2065) Консервы изъ персиповъ.
- 2068) Консервы изъ грушъ.

- 2067) Консервы изъ черники для компотовъ и суповъ для больныхъ.
- 2068) Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ или, такъ называемыхъ, райскихъ.
- 2069) Консервы изъ малины.
- 2070) Другой способъ.
- 2071) Консервы изъ абрикосовъ.
- 2072) Другимъ маперомъ.
- 2073) Консервы изъ орѣховъ.
- 2074) Консервы изъ смородины.
- 2075) Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерскихъ.
- 2076) Консервы изъ ренклодовъ другимъ маперомъ.
- 2077) Консервы изъ ренклодовъ третьимъ маперомъ.

- 2078) Консервы изъ сливъ четвертымъ маперомъ.
- 2079) Консервы изъ сливъ венгерскихъ.
- 2080) Первый способъ.
- 2081) Второй способъ.
- 2082) Третій способъ.
- 2083) Консервы изъ клубники.
- 2084) Консервы изъ вишень.
- 2085) Сбереженіе вишенъ для компотовъ.
- 2086) Консервы изъ винограда.

Г) Варенье для украшенія тортовъ и компотовъ.

- 2087) Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.
- 2088) Варенье изъ огурцовъ.
- 2089) Прозрачное варенье изъ моркови.
- 2090) Другимъ маперомъ.

ОТДѢЛЪ XXII.

Паливки, вишнякъ, шиповка, водица.

(Отъ стр. 72 до стр. 82).

А) Паливки.

- 2091) Паливки.
- 2092) Паливка скороспѣлая.
- 2093) Паливка скороспѣлая другимъ маперомъ.
- 2094) Паливка изъ черенухи.
- 2095) Паливка изъ дыш.
- 2096) Паливка изъ брусники.
- 2097) Паливка изъ ананасовъ.
- 2098) Паливка изъ листьевъ розъ.
- 2099) Паливка брусничная другимъ маперомъ.
- 2100) Паливка рыбная. Паливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ.

Б) Вишняк.

- 2101) Вишнякъ.
- 2102) Малороссійская вишняк.
- 2103) Малороссійская вишняк другимъ маперомъ.

В) Шиповки и водицы.

- 2104) Шиповки.
- 2105) Шапманское питье.

- 2106) Водица или квасъ лимонный, очень вкусный.
- 2107) Вода изюменная.
- 2108) Вода имбирная.
- 2109) Скороспѣлое питье.
- 2110) Вода изъ красной смородины.
- 2111) Лимонная водица.
- 2112) Водица лимонная.
- 2113) Лимонадъ годовой.
- 2114) Водина изъ черной смородины.
- 2115) Водина изъ черной смородины другимъ маперомъ.
- 2116) Водица изъ черной смородины третьимъ маперомъ.
- 2117) Водина изъ листьевъ черной смородины.
- 2118) Водица изъ листьевъ черн. смор. друг. маперомъ.
- 2119) Водина померанцовая.
- 2120) Водина изъ айвы.
- 2121) Березовая водица.
- 2122) Яблочная водица.
- 2123) Яблочный напитокъ очень вкусный.
- 2124) Яблочникъ.

- 2125) Апельсинникъ.
- 2126) Березовикъ.
- 2127) Березовикъ другимъ манеромъ.
- 2128) Березовикъ третьимъ манеромъ.
- 2129) Сладкое вино изъ ягодъ.
- 2130) Шиповка маседуанъ.
- 2131) Морсъ или бисхофъ изъ помрапцевъ съ малагою.

- 2132) Бисхофъ скороспѣлый изъ помранца съ виномъ каторомъ.
- 2133) Очень вкусный напитокъ изъ апельсиновъ.
- 2134) Лимполо, (финляндскій напитокъ).
- 2135) Лимполо др. манеромъ.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

(Отъ стр. 83 до стр. 90).

А) Водка безъ сахара.

- 2136) Водка бѣлая московская старинная.
- 2137) Водка старинная Брофенчъ.
- 2138) Водка съ миндальнымъ запахомъ.
- 2139) Водка тишная скороспѣлая.
- 2140) Водка запеканка.
- 2141) Подкрашивать водки въ разные цвѣта.
- 2142) Очищать спиртъ отъ всякаго запаха.
- 2143) Отличный пѣвникъ выпаншый изъ рябины.

Б) Сладкая водка или ратафія.

- 2144) Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ.
- 2145) Ратафія изъ трехъ сортовъ фруктовъ.
- 2146) Малиновая.
- 2147) Водка съ кардамономъ.
- 2148) Тишная.
- 2149) Водка съ гвоздикомъ.
- 2150) Мятная.
- 2151) Анисовая.
- 2152) Лимонная или апельсиновая.
- 2153) Водка съ английскимъ перцемъ.

В) Водки очень сладкія въ родѣ ликеровъ.

- 2154) Ликеръ розовый.
- 2155) Ликеръ съ ванилью.
- 2156) Ликеръ лимонный и апельсиновый.
- 2157) Ликеръ малиновый.

- 2158) Ликеръ земляничныи.

- 2159) Ликеръ мараскинъ.
- Ликеръ изъ мамыры.

Г) Разные пунши.

- 2160) Ликеръ изъ пунша.
- 2161) Пуншъ холодный.
- 2162) Пуншъ дамскій (на 6 стак.).
- 2163) Пуншъ фрейлинскій (на 6 стак.).
- 2164) Пуншъ дамскій друг. ман. (6 ст.).
- 2165) Пуншъ сабаіонъ (на 6 стак.).
- 2166) Пуншъ сабаіонъ друг. манеромъ.
- 2167) Глицъ-вейпъ.
- 2168) Другая пропорція.

Д) Разное питье.

- 2169) Шоколадъ.
- 2170) Вторымъ манеромъ.
- 2171) Третьимъ манеромъ.
- 2172) Способъ приготовленія самаго шоколада.
- 2173) Лимонадъ.
- 2174) Оршадъ.
- 2175) Питье изъ клюквы, малины или черной смородины.
- 2176) Фисташковое питье.
- 2177) Питье изъ барбариса.
- 2178) Питье апельсиновое.
- 2179) Сокъ малиновый для питья.
- 2180) Зельтерская вода съ сиропомъ.
- 2181) Лимонадъ газезъ домашн. приг.
- 2182) Очень вкусный напитокъ изъ зельтерской воды.
- 2183) Прохладительный напитокъ изъ соды

ОТДѢЛЪ XXIV.

Квасъ, пиво, медъ.

(Отъ стр. 91 до стр. 99).

А) Квасъ.

- 2184) Квасъ хлѣбный бѣлый.
- 2185) Квасъ хлѣбный красный.
- 2186) Квасъ отличный.
- 2187) Квасъ другимъ манеромъ.
- 2188) Квасъ отличный.
- 2189) Квасъ суточный.
- 2190) Друг. манеромъ.
- 2191) Киселья шм.
- 2192) Превосходный квасъ или киселья шм.
- 2193) Квасъ яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ.
- 2194) Квасъ яблочный другимъ манеромъ.
- 2195) Квасъ лимонный очень вкусный.
- 2196) Квасъ легкій ибирный.
- 2197) Яблочный сокъ или сидръ.
- 2198) Грушевой сокъ или сидръ.

Б) Заготовка московскихъ квасовъ.

- 2199) Московскій квасъ изъ малины и клубники.
- 2200) Московскій квасъ изъ морочки.

- 2201) Московскій квасъ изъ барбариса.
- 2202) Московскій квасъ изъ вишенъ.
- 2203) Московскій квасъ яблочный.
- 2204) Московскій квасъ изъ грушъ.
- 2205) Московскій квасъ изъ красной смородины.
- 2206) Московскій квасъ брусничныи.
- 2207) Московскій квасъ рябиновый.

В) Пиво.

- 2208) Пиво домашнее.
- 2209) Пиво скороспѣлое.
- 2210) Домашнее пиво.
- 2211) Пиво на англійскій манеръ.
- 2212) Средство исправлять пиво.

Г) Заготовка меда.

- 2213) Медъ сахарный.
- 2214) Медъ отличный.
- 2215) Медъ сахарный малиновый.
- 2216) Медъ сахарный изъ черной смородины.
- 2217) Медъ сахарный изъ апельсиновъ.
- 2218) Приготовление меда для пѣтя.

ОТДѢЛЪ XXV.

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла; разныхъ крупъ и крахмалъ.

(Отъ стр. 100 до стр. 109).

А) Уксусъ.

- 2219) Уксусъ обмылованный для маринования салатомъ.
- 2220) Уксусъ эстрагонный.
- 2221) Хлѣбный уксусъ.
- 2222) Уксусъ изъ березоваго сока.
- 2223) Винный уксусъ.
- 2224) Хлѣбный уксусъ.
- 2225) Изюмный уксусъ.
- 2226) Красный пивной уксусъ.

- 2227) Уксусъ изъ яблокъ.
- 2228) Ягодный уксусъ.
- 2229) Скороспѣлый уксусъ.
- 2230) Малиновый уксусъ.
- 2231) Розовый уксусъ.
- 2232) Средство, чтобы не спортплся уксусъ.
- 2233) Уксусъ для мар. слад. салатомъ.
- 2234) Уксусъ для маринования ягодъ и фруктовъ.

- 2235) Уксусъ для маринованія овощей и зелени.
- 2236) Уксусъ для маринов. рыбъ и мяса.
- 2237) Еще уксусъ для маринованія мяса.

Б) Заготовка горчицы.

- 2238) Горчица очень прочная.
- 2239) Горчица на манеръ французской.
- 2240) Кислая горчица.
- 2241) Яблочная отличная горчица.
- 2242) Грушевая горчица.
- 2243) Горчица простыми способами.
- 2244) Горчица сырая.
- 2245) Горчица сырая на манеръ французской.
- 2246) Горчица английская.
- 2247) Горчица другими манеромъ.
- 2248) Горчица домашняя.
- 2249) Горчица другими манеромъ.

В) Запасы изъ постнаго масла.

- 2250) Прованское масло.
- 2251) Средство сохранять прованское масло болѣе года свѣжими.
- 2252) Макое масло.
- 2253) Горчичное масло.

- 2254) Горчичное масло друг. манеромъ.
- 2255) Орѣховое масло.
- 2256) Подсолнечное масло.
- 2257) Какъ исправлять конопляное масло.
- 2258) Какъ очищать конопляное масло отъ гущи.

Г) Заготовка разныхъ крупъ.

- 2259) Разсыпчатая гречневая крупа.
- 2260) Пшеничная крупа.
- 2261) Картофельная крупа бѣлая.
- 2262) Картофельная крупа желтая.
- 2263) Зеленая крупа.
- 2264) Розовая крупа.
- 2265) Крупа для овсянаго киселя.
- 2266) Овсяная крупа для Раберъ-супа.
- 2267) Толокло.
- 2268) Картофельная мука.

Д) Заготовка крахмала.

- 2269) Крахмалъ пшеничный.
- 2270) Крахмалъ изъ каштановъ.
- 2271) Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблоковъ и грушъ.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Сливочное и прочее масло, сыръ, сливки, яйца.

(Отъ стр. 110 до стр. 119).

А) Масло.

- Примѣчаніе.*
- 2272) Сливочное масло.
 - 2273) Способъ сохранять несоленое масло въ продолженіе трехъ недѣль.
 - 2274) Способъ исправлять испортившееся чухонское или сливочное масло.
 - 2275) Второй способъ.
 - 2276) Третій способъ.
 - 2277) Четвертый способъ.
 - 2278) Пятый способъ.
 - 2279) Способъ сбереженія масла.
 - 2280) Второй способъ сбереженія масла.
 - 2281) Третій способъ сбереженія въ растворѣ салициловой кислоты.

- 2282) Приготовление масла американскимъ способомъ.
- 2283) Искусственное масло.
- 2284) Парижское масло.
- 2285) Пармезанное масло.
- 2286) Алычусное масло.
- 2287) Лимонное масло къ чаю.
- 2288) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фиестапками.
- 2289) Дешевое масло съ хлѣбомъ.
- 2290) Масло съ петрушкою.
- 2291) Русское масло.
- 2292) Фритюръ.
- 2293) Фритюръ для жаренья почковъ.
- 2294) Говяжій жиръ и свиное сало.

- 2295) Средство исправлять прогорклый жиръ.

Б) Сыры.

- 2296) Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною.
- 2297) Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ.
- 2298) Сыръ повидимому сухой, но въ сѣдинѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій.
- 2299) Сыръ швейцарскій.
- 2300) Сыръ прѣсный жиртый.
- 2301) Сыръ сладкій земляничной, вишневый и малиновый.
- 2302) Сыръ изъ сметаны къ завтраку.
- 2303) Сыръ обыкновенный изъ творога съ померанцовою коркою.
- 2304) Сыръ изъ шампиньоновъ.

- 2305) Потъ-казъ (Pot case) домашній.
- 2306) Сыръ стильтонъ.
- 2307) Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку.
Настоящій зеленый сыръ.

В) Молоко и сливки.

- 2308) Сбереженіе молока.
- 2309) Средство узнавать качество молока.
- 2310) Сбереженіе сливокъ на долгое время.
- 2311) Средство исправлять сливки.

Г) Сбереженіе яицъ.

- 2312) Первый способъ.
- 2313) Второй способъ.
- 2314) Третій способъ.
- 2315) Четвертый способъ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Дрожжи, хлѣбъ.

(Отъ стр. 120 до стр. 125).

А) Дрожжи.

- 2316) Самыя лучшія сухія дрожжи.
- 2317) Другимъ манеромъ.
- 2318) Домашнія дрожжи.
- 2319) Дрожжи картофельныя.
- 2320) Очень хорошія дрожжи третьимъ манеромъ.
- 2321) Какъ узнать хороши ли дрожжи.
- 2322) Домашнія дрожжи очень хорошія.
- 2323) Обыкновенныя дрожжи.
- 2324) Картофельныя дрожжи.
- 2325) Дрожжи.

Б) Хлѣбъ.

- 2326) Хлѣбы ржаные, ситные и рѣшотные.
- 2327) Хлѣбы ситные съ картофелемъ.
- 2328) Хлѣбы ситные заварные.
- 2329) Ржаные постные сухари.
- 2330) Кислосладкій хлѣбъ.
- 2331) Кислосладкій хлѣбъ другимъ манеромъ.
- 2332) Кислосладкій хлѣбъ скороспѣлый.
- 2333) Отличный кислосладкій хлѣбъ къ чаю.
- 2334) Кислосладкій ржаной хлѣбъ.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Разные запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

(Отъ стр. 126 до стр. 159).

А) Запасы изъ яблоковъ.

- 2335) Сохранять яблоки свѣжими.
- 2336) Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ.
- 2337) Сбереженіе яблоковъ трет. манер.

- 2338) Еще сбереженіе яблоковъ.
- 2339) Сбереженіе яблоковъ.
- 2340) Сохраненіе зимовыхъ яблоковъ.
- 2341) Перевозка яблоковъ во время морозовъ.

- 2342) Сыръ яблочный.
 - 2343) Яблочное пюре съ сахаромъ, съ медомъ или патокою.
 - 2344) Сушенныя яблоки.
 - 2345) Смоквы или сухое варенье изъ яблоковъ.
 - 2346) Маринованныя яблоки.
 - 2347) Яблоки моченныя.
 - 2348) Яблоки моченныя другимъ способомъ.
 - 2349) Третьимъ способомъ.
 - 2350) Четвертымъ способомъ.
 - 2351) Яблоки сушенныя на заграпичный манеръ.
 - 2352) Яблоки, груши и бергамоты моченныя.
 - 2353) Яблоки, груши маринованныя.
 - 2354) Яблоки, груши и бергамоты маринованныя третьимъ манеромъ.
 - 2355) Яблоки моченныя.
 - 2356) Яблочная соя.
 - 2357) Яблочная соя друг. манеромъ.
 - 2358) Яблочная соя третьимъ манеромъ.
 - 2359) Постила яблочная.
 - 2360) Яблочная постила съ сахаромъ.
 - 2361) Яблочная постила вареная.
 - 2362) Яблочная постила изъ варенныхъ яблоковъ.
 - 2363) Компотъ изъ яблоковъ къ жаркому.
- Б) Запасы изъ сливъ.**
- 2364) Сохранять свѣжими.
 - 2365) Сохранять свѣжими.
 - 2366) Сохранять свѣжими.
 - 2367) Перевозка сливъ.
 - 2368) Ликерныя сливы.
 - 2369) Компотъ изъ сливъ, подаваемый къ жаркому.
 - 2370) Сливы синія маринованныя.
 - 2371) Бѣлыя сливы маринованныя.
 - 2372) Сливы маринованныя.
 - 2373) Сливы сушенныя.
 - 2374) Какъ сохранять сливы венгерскія свѣжими на зиму до Р. X.
 - 2375) Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.
 - 2376) Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ.
 - 2377) Пюре изъ сливъ др. манеромъ.
 - 2378) Сливы сушенныя фаршированныя.

- В) Запасы изъ грушъ.**
- 2379) Сохранять груши свѣжими.
 - 2380) Перевозка грушъ.
 - 2381) Груши въ медѣ.
 - 2382) Груши сушенныя.
 - 2383) Груши маринованныя.
 - 2384) Груши и бергамоты моченныя.
 - 2385) Другимъ манеромъ.
 - 2386) Третьимъ манеромъ.
 - 2387) Четвертымъ манеромъ.
 - 2388) Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.
- Г) Запасы изъ вишенъ.**
- 2389) Сохранять вишни свѣжими.
 - 2390) Второй способъ.
 - 2391) Третій способъ.
 - 2392) Четвертый способъ.
 - 2393) Десертъ изъ вишенъ.
 - 2394) Конфеты изъ вишенъ.
 - 2395) Вишни сушенныя.
 - 2396) Салатъ изъ маринованныхъ вишенъ.
 - 2397) Компотъ изъ вишенъ къ жаркому.
 - 2398) Отличный салатъ изъ вишенъ.
 - 2399) Вишни маринованныя.
 - 2400) Сухія вишни маринованныя на скорую руку.
 - 2401) Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ.
 - 2402) Вишни для мороженого.
 - 2403) Вишни отличнаго вкуса прохладительныя.
 - 2404) Вишневый морсъ.
 - 2405) Пюре изъ вишенъ.
- Д) Запасы изъ винограда.**
- 2406) Сохранять виноградъ свѣжимъ.
 - 2407) Другой способъ.
 - 2408) Третій способъ.
 - 2409) Четвертый способъ.
 - 2410) Пятый способъ.
 - 2411) Смоквы изъ винограда.
 - 2412) Маринованный виноградъ къ жаркому.
- Е) Запасы изъ апельсиповъ.**
- 2413) Сохранять апельсины свѣжими.
 - 2414) Другой способъ.
 - 2415) Цукать изъ апельсиновой корки.

- 2416) Апельсинныя корки въ сахарѣ другимъ манеромъ.
 - 2417) Оранжевада.
- Ж) Запасы изъ дыни и арбуза.**
- 2418) Маринованная дыня.
 - 2419) Другимъ манеромъ.
 - 2420) Дыни и арбузы сохранять свѣжими.
 - 2421) Другой способъ.
 - 2422) Третій способъ.
 - 2423) Арбузы сохранять свѣжими.
 - 2424) Компотъ изъ дыни.
- З) Запасы изъ тыквы.**
- 2425) Тыква маринованная.
 - 2426) Другимъ манеромъ.
 - 2427) Третьимъ манеромъ.
- И) Запасы изъ крыжовника.**
- 2428) Мармеладъ изъ крыжовника.
 - 2429) Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ.
 - 2430) Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ.
 - 2431) Маринованный крыжовникъ.
 - 2432) Сокъ изъ крыжовника.
 - 2433) Сушеный крыжовникъ.
 - 2434) Постила изъ крыжовника.
 - 2435) Сохранять крыжовникъ свѣжимъ.
- И) Запасы изъ лимоновъ.**
- 2436) Сохранять лимоны свѣжими.
 - 2437) Второй способъ.
 - 2438) Третій способъ.
 - 2439) Четвертый способъ.
 - 2440) Лимоны пересыпанные сахаромъ.
 - 2441) Цедра лимонная.
 - 2442) Солить лимоны.
- К) Запасы изъ ананасовъ.**
- 2443) Ананасы въ сухомъ видѣ.
 - 2444) Свѣжій ананасъ въ сахарѣ.
- Л) Запасы изъ малины.**
- 2445) Пюре или мармеладъ изъ малины.
 - 2446) Малина сушеная.
 - 2447) Малиновая постила.
 - 2448) Малиновыя лепешки.
 - 2449) Сокъ малиновый для мороженого.
 - 2450) Сохранять малину свѣжею.

- М) Запасы изъ орѣховъ и миндаля.**
- 2451) Сохранять орѣхи свѣжими.
 - 2452) Другой способъ.
 - 2453) Орѣхи въ медѣ.
 - 2454) Сохранять орѣхи свѣжими.
 - 2455) Конфеты изъ орѣховъ.
 - 2456) Смоленскіе отлущенцы.
 - 2457) Миндаль въ сахарѣ.
 - 2458) Миндаль въ сахарѣ др. манеръ.
- Н) Запасы изъ брусники.**
- 2459) Брусничное варенье къ жаркому.
 - 2460) Салатъ изъ брусники.
 - 2461) Салатъ изъ брусники др. манеръ.
 - 2462) Желе изъ брусники на меду.
 - 2463) Свѣжая брусника до половины земы.
 - 2464) Свѣжая брусника др. манеромъ.
 - 2465) Брусничная постила на меду.
 - 2466) Брусничная постила сахарная.
 - 2467) Брусничная вареная постила.
 - 2468) Брусничное пюре со сливками.
- О) Запасы изъ клюквы.**
- 2469) Какъ сохранять клюкву.
 - 2470) Клюквенная постила.
 - 2471) Конфеты изъ клюквы.
- П) Запасы изъ шиповника.**
- 2472) Сухое варенье изъ шиповника.
 - 2473) Маринованный шиповникъ.
- Р) Запасы изъ розоваго цвѣта.**
- 2474) Розовая постила.
 - 2475) Крупа изъ розоваго цвѣта.
 - 2476) Превосходные конфеты изъ живыхъ розъ.
- С) Запасы изъ земляники.**
- 2477) Земляника для сливочнаго мороженого, крема и воздушныхъ пироговъ.
 - 2478) Морсъ изъ земляники для крема и проч.
 - 2479) Консервы изъ свѣжей земляники.
 - 2480) Сохранять земляничку свѣжею.
 - 2481) Другой способъ.
 - 2482) Сиропъ изъ полевой земляники.
 - 2483) Другимъ манеромъ.
- Т) Запасы изъ клубники.**
- 2484) Желе варенье безъ огня.
 - 2485) Сохранять клубничку свѣжею.

У) Запасы изъ черной смородины.

- 2486) Сохранять смородину почемъ какъ бы свѣжую.
- 2487) Второй способъ.
- 2488) Черная смородина маринованная на салатъ.
- 2489) Пюре изъ черной смородины.
- 2490) Морсы изъ черной смородины.
- 2491) Желе варенье изъ черной смородины безъ огня.
- 2492) Сохранять свѣжую.
- 2493) Черная смородина для мороженяго.

Ф) Запасы изъ красной смородины.

- 2494) Сохранять свѣжую.
- 2495) Красная смородина маринованная.
- 2496) Другимъ манеромъ.
- 2497) Красная смородина въ сорочкѣ.
- 2498) Конфекты изъ смородины.
- 2499) Сиропъ изъ смородины.

Х) Запасы изъ барбариса.

- 2500) Сохранять барбарисъ свѣжимъ.
- 2501) Другимъ манеромъ.
- 2502) Барбарисъ соленый.
- 2503) Барбарисъ маринованный.

Ц) Запасы изъ рябины.

- 2504) Рябина въ сахарѣ.
- 2505) Рябина на меду.
- 2506) Смоквы или сухое варенье изъ рябины.
- 2507) Смоквы другимъ манеромъ.

Ч) Запасы изъ персиковъ.

- 2508) Сохранять свѣжими.
- 2509) Персики маринованные къ жаркому.
- 2510) Перевозка свѣжихъ персиковъ.
- 2511) Ликерные фрукты и компотъ изъ персиковъ.

Ш) Запасы изъ абрикосовъ.

- 2512) Сохранять свѣжими.
- 2513) Маринованные абрикосы къ жаркому.
- 2514) Ликерные абрикосы и компотъ къ жаркому.
- 2515) Компотъ изъ абрикосовъ.

Щ) Запасы изъ помидоровъ.

- 2516) Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса.
- 2517) Соленые помидоры для фарширования.
- 2518) Маринованные помидоры или баклажаны.

Ч) Смоквы или сухое варенье.

- 2519) Смоквы изъ разныхъ фруктовъ.
- 2520) Засахаренные калитаны.
- 2521) Киевскія конфекты или смоквы.
- 2522) Сухое варенье изъ айры.
- 2523) Способъ дѣлать известковую воду для приготовления фруктовъ.
- 2524) Домашнія трагантины конфекты.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Запасы изъ овощей и зелени.

(Отъ стр. 160 до стр. 178).

А) Запасы изъ цвѣтной капусты.

- 2525) Какъ сохранять цвѣтную капусту.
- 2526) Цвѣтная капуста соленая.
- 2527) Цвѣтная капуста маринованная.

Б) Запасы изъ капусты обыкновенной.

- 2528) Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту.

- 2529) Шинкованная капуста.
- 2530) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.
- 2531) Шинкованная капуста съ сахаромъ.
- 2532) Капуста рубленая съраз и бѣлая.
- 2533) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.

- 2534) Синяя капуста маринованная въ уксусѣ.

- 2535) Заготовка капусты со свеклою.
- 2536) Капуста пареная.
- 2537) Капуста шинкованная съ виномъ.
- 2538) Капуста шинкованная съ яблоками.
- 2539) Капуста шинкованная сладкая.
- 2540) Капуста шинкованная розовая.
- 2541) Капуста маринованная.
- 2542) Способъ имѣть зимою свѣжий цукорный салатъ.

В) Запасы изъ зеленого гороха.

- 2543) Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.
- 2544) Другимъ манеромъ.
- 2545) Третьимъ манеромъ.
- 2546) Горохъ въ стручкахъ соленый.
- 2547) Горохъ въ стручкахъ маринованный.
- 2548) Горохъ сушеный въ стручкахъ.
- 2549) Приготовление сушеного зеленого горошка.

Г) Запасы изъ луку.

- 2550) Лукъ сохранять на зиму.
- 2551) Лукъ-шарлотъ маринованный.

Д) Запасы изъ грибовъ.

- 2552) Рыжики жареные.
- 2553) Масло изъ рыжиковъ.
- 2554) Рыжики соленые.
- 2555) Рыжики маринованные.
- 2556) Рыжики маринованные другимъ манеромъ.
- 2557) Третьимъ манеромъ.
- 2558) Порошокъ изъ рыжиковъ.
- 2559) Рыжики маринованные въ бутылкахъ.
- 2560) Рыжики съ эстрагономъ.
- 2561) Рыжики третьимъ манеромъ съ эстрагономъ.
- 2562) Рыжики или боровики соленые.
- 2563) Сушеные боровики.
- 2564) Другимъ манеромъ.
- 2565) Какъ сохранять свѣжие грибы въ маслѣ.
- 2566) Какъ сохранять боровики свѣжими въ сметанѣ.
- 2567) Бѣлые грибы или боровики маринованные.

- 2568) Другимъ манеромъ.
- 2569) Третьимъ манеромъ.
- 2570) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
- 2571) Бѣлые грибы соленые.
- 2572) Бѣлые грибы соленые другимъ манеромъ.
- 2573) Соя изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
- 2574) Шампиньоны соленые.
- 2575) Соя изъ шампиньоновъ.
- 2676) Грузди.
- 2577) Грузди другимъ манеромъ.
- 2578) Порошокъ изъ шампиньоновъ.
- 2579) Шампиньоны маринованные.
- 2580) Трюфели.
- 2581) Маринованные трюфели.
- 2582) Разведение шампиньоновъ.

Е) Запасы изъ огурцовъ.

- 2583) Огурцы соленые.
- 2584) Другой способъ.
- 2585) Третий способъ.
- 2586) Соленые огурцы очень зеленые.
- 2587) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.
- 2588) Огурцы маринованные съ горчицею, хреномъ и проч.
- 2589) Коринтоны.
- 2590) Коринтоны другимъ манеромъ.
- 2591) Огурцы соленые очень прочные.
- 2592) Другой способъ.
- 2593) Третий способъ.
- 2594) Четвертый способъ.
- 2595) Нѣжинскіе огурцы.
- 2596) Другимъ манеромъ.
- 2597) Маленькіе огурчики въ уксусѣ.
- 2598) Огурцы соленые въ тыквѣ.
- 2599) Свѣжіе огурцы зимою.
- 2600) Огурцы шинные горчицею.
- 2601) Предостереженіе относительно огурцовъ.
- 2602) Огуречная вода для лица.

Ж) Запасы изъ свеклы.

- 2603) Свекла моченая.
- 2604) Какъ сохранять свѣжую свеклу.
- 2605) Какъ заготавливать свекольники на зиму.
- 2606) Другимъ манеромъ.
- 2607) Третьимъ манеромъ.

З) Запасы изъ щавеля.

- 2608) Щавель соленый.
- 2609) Щавель маринованный.
- 2610) Щавель сушеный.

И) Запасы изъ укропа, эстрагона, майорана и хрѣна.

- 2611) Укропъ сушеный.
- 2612) Эстрагонъ соленый.
- 2613) Эстрагонъ сушеный.
- 2614) Майоранъ сушеный.
- 2615) Хрѣнъ сушеный.
- 2616) Хрѣнъ другимъ манеромъ.

Д) Селлерей и спаржа.

- 2617) Селлерей для борща.
- 2618) Селлерей сушеный.
- 2619) Спаржа соленая.

К) Капарцы.

- 2620) Капарцы домашніе.
- 2621) Капарцы домашніе другимъ манеромъ.

Л) Никули.

- 2622) Приготовление никулей.
- 2623) Вторымъ манеромъ.

2624) Третьимъ манеромъ.

2625) Никули, которыми гарнируютъ разварную говядину.

М) Запасы изъ фасоли.

- 2626) Фасоль соленая.
- 2627) Фасоль соленая другимъ манеромъ.
- 2628) Фасоль маринованная.

Н) Шпикать.

2629) Шпикать сушеный.

О) Запасы изъ моркови.

- 2630) Морковь сохранять на зиму.
- 2631) Варенье прозрачное, служащее для украшенія тортовъ и бабъ.

2632) Великолѣпная сушеная зелень и коренья для супа, ухи и соусовъ.

- 2633) Средство исправлять испортившійся картофель.
- 2634) Средство исправлять муку.
- 2635) Кошениль.
- 2636) Другимъ способомъ.

ОТДѢЛЬ XXX:

Сбереженіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

(Отъ стр. 179 до стр. 185).

- 2637) Сбереженіе свѣжей рыбы и исправленіе испортившейся. Какъ сберегать на ледникѣ рыбы, а также домашнихъ и дикихъ птицъ. Перевозка живой рыбы лѣтомъ. Перевозка живой рыбы зимою.
- 2638) Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половины зимы. Перевозка птицъ. Замораживанье домашнихъ и дикихъ птицъ. Отсвѣжить испортившіеся рябчики. Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ. Сохраненіе перепелокъ, смелушаръ и дроздовъ.

- 2639) Сушеная щука. Сушеная плотва. Сушеная рыба вообще.
- 2640) Соленіе всевозможныхъ рыбъ. Солить бѣлужину и осетрину. Солить судаковъ и щукъ.
- 2641) Дѣлать изъ самой солсой рыбы свѣжепросольную. Соленіе семги. Соленіе дикихъ птицъ.
- 2642) Маринованіе рыбы вообще. Маринованіе угрей. Маринованіе угрей др. ман. Маринованіе слѣтковъ. Маринованіе лососанъ. Маринованіе миногъ.

- 2643) Маринованіе раковыхъ шестъ.
- 2644) Маринованіе наливайей печени.
- 2645) Маринованіе индѣйки.
- 2646) Маринованіе гуся и утки.
- 2547) Маринованіе рябчиковъ.
- 2548) Маринованіе рулета изъ гуся.
- 2649) Маринованіе бекасовъ.
- 2650) Селедки сохранять свѣжими. Простыя селедки дѣлать вкусными на подобіе шотландскихъ. Селедки мариновать на лѣтнее время. Другимъ манеромъ. Селедки копченныя. Отсвѣжать селедки.

- Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ.
- 2651) Домашнее копченіе сига и пр. рыбы. Другимъ манеромъ. Угорь копченый.
- 2652) Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ. Другимъ манеромъ. Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ.
- 2653) Домашнее приготовленіе икры изъ щуки.

ОТДѢЛЬ XXXI:

Запасы мясные.

(Отъ стр. 186 до стр. 197).

- А) Запасы изъ говядины, телятины и баранины.**
- Прим.* Сбереженіе мяса и исправленіе испортившагося.
- 2654) Сухой бульонъ мясной.
- 2655) Сухой бульонъ (постный).
- 2656) Сухой бульонъ изъ помидоровъ.
- 2657) Солонина.
- 2658) Говядина копченая.
- 2659) Соленіе и копченіе телятины.
- 2660) Соленіе и копченіе баранины.
- 2661) Новый придуманный способъ копченія ветчины безъ дыма.
- Б) Запасы изъ свинины.**
- Примѣчаніе,* разборъ венря.
- 2662) Употребленіе свиной головы.
- 2663) » лзыка.
- 2664) » затылка.
- 2665) » крови.
- 2666) » ногъ.
- 2667) » баухшника.
- 2668) » внутренностей.
- 2669) » филеявъ.
- 2670) » грудки.
- 2671) » передней и задней лопатки.

- 2672) Употребленіе ребръ.
- 2673) » полотковъ сала.
- 2674) » большихъ филеявъ.
- 2675) » хребтовой кости.
- 2676) Соленіе ветчины въ боченкахъ.
- 2677) Соленіе ветчины, назначенной для копченія.
- 2678) Копченіе вестфальской ветчины.
- 2679) Соленіе полотковъ шпика.
- 2680) Приготовленіе малороссійскаго сала, друг. манеромъ.
- 2681) Соленіе языковъ и филеявъ.
- 2682) Какъ сохранять внутреннее свиное сало для разныхъ мазей и помадъ.
- 2683) Какъ сохранять просольную не копченую ветчину.
- 2684) Какъ сохранять копченую ветчину.
- 2685) Студень.
- 2686) Головизна изъ нижней челюсти кабана.
- 2687) Головизна другимъ манеромъ изъ верхней части челюсти кабана.
- 2688) Зильцъ изъ свинины.

В) Колбасы и сосиски.

- 2689) Колбасы превосходныя.
- 2690) Сосиски свѣжія.

- 2691) Сосиски копченныя.
- 2692) Колбасы литовскія копченныя.
- 2693) Колбасы итальянскія копченныя.
- 2694) Колбасы вѣнскія.
- 2695) Колбасы для скорого употребленія.
- 2696) Кровяныя колбасы.
- 2697) Колбасы черныя кровяныя.
- 2698) Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
- 2699) Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ.
- 2700) Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы.

- 2701) Филляндскій палтотъ изъ ржаной муки.
- 2702) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
- 2703) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
- 2704) Колбасы бѣлыя изъ риса.
- 2705) Колбасы по французски.
- 2706) Колбасы по нѣмецки.
- 2707) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.
- 2708) Сосиски изъ мозговъ.
- 2709) Сосиски изъ рябчиковъ.
- 2710) Сосиски изъ зайца.
- 2711) Сосиски изъ рыбы.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ,

КУШАНЯ ПОДАВАЕМЫЯ БЪ ЗАВТРАКУ.

и РЕЕСТРЪ ПОСТНЫХЪ ОБЪЕДОВЪ.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные супы.

(Отъ стр. 205 до стр. 212).

А) Постные супы горячіе.

- 2712) Уха изъ ершей.
- 2713) Уха изъ ершей съ картофелемъ.
- 2714) Уха изъ ершей съ кнелью.
- 2715) Уха изъ ершей съ пельменями.
- 2716) Уха изъ налима.
- 2717) Уха изъ окуней, щуки, сига, линя, осетра, лососины и пр.
- 2718) Уха изъ угря.
- 2719) Уха изъ стерляди.
- 2720) Селянка рыбная.
- 2721) Супъ изъ линя.
- 2722) Супъ изъ щуки.
- 2723) Супъ изъ осетра.
- 2724) Супъ изъ налима.

- 2725) Супъ изъ осетровой головы.
- 2726) Супъ изъ сига съ перловой крупой.
- 2727) Супъ изъ рыбы съ соловьями огурцами.
- 2728) Супъ изъ угря.
- 2729) Супъ изъ угря и зеленого гороха.
- 2730) Супъ изъ бѣлорусскихъ свѣтловъ и гречневой крупы.
- 2731) Супъ со свѣтками и кислою капустою.
- 2732) Щи изъ кислой капусты со щукою или другою рыбою.
- 2733) Щи изъ кислой капусты со свѣтками.
- 2734) Щи изъ кислой капусты съ осе-

- тревую головою или просто осетриною.
- 2735) Борщъ изъ карасей.
- 2736) Борщъ съ гречневою кашею.
- 2737) Борщъ съ жареною гречневою кашею.
- 2738) Малороссійскій борщъ.
- 2739) Борщъ изъ жареной свеклы.
- 2740) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.
- 2741) Борщъ съ жареною селедкою.
- 2742) Щи съ грибами.
- 2743) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
- 2744) Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.
- 2745) Супъ грибной съ рисомъ.
- 2746) Супъ грибной съ перловой крупой.
- 2747) Супъ грибной съ ушками.
- 2748) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
- 2749) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
- 2750) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ.
- 2751) Супъ пюре изъ картофеля.
- 2752) Супъ пюре изъ желтаго гороха.
- 2753) Супъ овсяный.
- 2754) Супъ овсяный съ копченою рыбою.
- 2755) Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.
- 2756) Супъ овсяный съ яблоками.
- 2757) Овсянка съ ромомъ и миндалемъ. (Супъ гамбургскій).
- 2758) Супъ пюре изъ помидоровъ.
- 2759) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

- 2760) Окрошка изъ рыбы.
- 2761) Окрошка постная изъ разпостей.
- 2762) Вотвишня.
- 2763) Супъ изъ миндальнаго молока.
- 2764) Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ пшекомъ.
- 2765) Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшою.
- 2766) Супъ миндальный съ рубленымъ тѣстомъ.
- 2767) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ.
- 2768) Супъ миндальный съ тынвою.
- 2769) Супъ миндальный по манеру шоколаднаго.
- 2770) Супъ изъ саго съ виномъ.
- 2771) Супъ изъ слявъ съ виномъ.
- 2772) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ.
- 2773) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.
- 2774) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенгаль.
- 2775) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
- 2776) Супъ изъ сушеной малины.
- 2777) Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ.
- 2778) Супъ изъ сушеной черники.
- 2779) Супъ изъ пива.
- 2780) Холодецъ изъ яблокъ.
- 2781) Холодецъ изъ вишенъ.
- 2782) Холодецъ изъ калины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
- 2783) Холодецъ миндальный.
- 2784) Французскій супъ изъ пива.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постныя принадлежности къ супу.

(Отъ стр. 213 до стр. 218).

- А) Разныя принадлежности къ супу.
- 2785) Гречочки изъ бѣлаго хлѣба.
- 2786) Рыбный фаршъ.
- 2787) Рыбный фаршъ изъ икры.
- 2788) Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ.
- 2789) Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ.

- 2790) Крутая гречневая каша.
- 2791) Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.
- 2792) Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ.
- 2793) Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и жареною кашею. Фаршъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Б) Постные пироги и пирожки.

- 2794) Сдобное тѣсто.
- 2795) Постное тѣсто на дрожжахъ.
- 2796) Постное тѣсто на дрожжахъ жареное въ маслѣ.
- 2797) Тѣсто на скорую руку.
- 2798) Тѣсто на дрожжахъ заварное.
- 2799) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою.
- 2800) Пирогъ съ визигою и рыбою.
- 2801) Пирогъ съ визигою и рисомъ.
- 2802) Пирогъ съ рисомъ и поджареннымъ лукомъ.
- 2803) Пирогъ съ саго и семгою.
- 2804) Пирогъ со свѣжю капустою.
- 2805) Пирогъ со свѣжю капустою и рыбою.
- 2806) Пирогъ съ кислую капустою и рыбою.
- 2807) Пирогъ съ кислую капустою и грибами.
- 2808) Пирогъ съ тѣльнымъ, визигою и рыбою.
- 2809) Пирогъ съ тѣльнымъ, угремъ или сегомъ.
- 2810) Пирогъ съ сушеными грибами.
- 2811) Пирогъ съ грибами и визигою.
- 2812) Пирогъ съ грибами и рисомъ.
- 2813) Пирогъ съ гречневою крутою кашею и грибами.

- 2814) Пирогъ со свѣжими грибами.
- 2815) Пирогъ съ смоленскою кашею и грибами.
- 2816) Пирогъ со свѣжю капустою.
- 2817) Пирожки съ рисомъ.
- 2818) Пирожки съ рисомъ и визигою.
- 2819) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою.
- 2820) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
- 2821) Пирожки съ грибами и визигою.
- 2822) Пирожки съ грибами и рисомъ.
- 2823) Пирожки со свѣжими грибами.
- 2824) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами.
- 2826) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею и грибами.
- 2827) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою.
- 2828) Пирожки съ саго и семгою.
- 2829) Пирожки растегаи со свѣжими сельдями.
- 2830) Пирожки растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.
- 2831) Пирожки растегаи съ жаренымъ лукомъ.
- 2832) Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ.
- 2833) Пирожки съ морковью.
- 2834) Кляръ.

ОТДѢЛЬ XXXIV.

Постные соусы къ рыбамъ, къ котлетамъ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ, къ пудингамъ.

(Отъ стр. 219 до стр. 222).

- 2835) Соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.
- 2836) Соусъ красный къ рыбѣ.
- 2837) Соусъ красный съ трюфелями.
- 2838) Соусъ крѣпкий см. № 272.
- 2839) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- 2840) Соусъ изъ сарделекъ или апчусовъ.
- 2841) Соусъ изъ селедки.
- 2842) Соусъ кисло-сладкий съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.

- 2843) Соусъ горчичный къ рыбѣ.
- 2844) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.
- 2845) Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.
- 2846) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ.
- 2847) Кисло-сладкий соусъ изъ лука.
- 2848) Соусъ голландскій.
- 2849) Соусъ съ лимономъ.
- 2850) Соусъ изъ хрѣна.

- 2851) Соусъ грибной къ картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.
- 2852) Соусъ изъ вишенъ къ жареной крупной рыбѣ.
- 2853) Соусъ изъ красной смородины къ жареной крупной рыбѣ.
- 2854) Соусъ холодный изъ горчицы къ маюнезамъ.
- 2855) Соусъ холодный къ рыбѣ въ родѣ мусса.
- 2856) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.
- 2857) Соусъ къ вареной лососняѣ, семгѣ, налему или угрю.
- 2858) Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ.
- 2859) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
- 2860) Сарептская горчица.

- 2861) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
- 2862) Соусъ изъ красного вина къ пудингу.
- 2863) Соусъ изъ вишенъ къ пудингу.
- 2864) Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
- 2865) Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу.
- 2866) Соусъ изъ сиропа къ пудингу.
- 2867) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю.
- 2868) Соусъ изъ клюквы къ пудингу.
- 2869) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.
- 2870) Маковое молоко или конопляное.
- 2871) Соусъ съ ромомъ къ пудингу.
- 2872) Соусъ изъ яблоковъ.
- 2873) Соусъ изъ яблочной кожицы.
- 2874) Сиропъ.

ОТДѢЛЬ XXXV.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

(Отъ стр. 223 до стр. 227).

- 2875) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ и соусомъ № 362.
- 2876) Рѣпа фаршированная съ кисло-сладкимъ соусомъ.
- 2877) Цвѣтная капуста съ соусомъ.
- 2878) Спаржа съ сухарями или соусомъ.
- 2879) Тушоная свѣжая капуста къ рыбѣ или рыбнымъ котлетамъ.
- 2880) Тушоная кислая капуста.
- 2881) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.
- 2882) Селянка изъ кислой капусты.
- 2883) Картофель печеный.
- 2884) Картофель съ селедкою.
- 2885) Картофель фаршированный грибами.
- 2886) Картофель фаршированный килькиемъ.
- 2887) Картофель жареный.
- 2888) Картофельныя крокеты съ грибнымъ соусомъ.

- 2889) Картофельныя крокеты съ кисло-сладкимъ соусомъ.
- 2890) Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ.
- 2891) Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ.
- 2892) Разварной картофель съ соусомъ.
- 2893) Зеленый супонный горошекъ.
- 2894) Тушоные яблоки къ жареной рыбѣ.
- 2895) Соусъ изъ русскихъ бобовъ.
- 2896) Чечевица съ грекками.
- 2897) Фаршированные артишоки.
- 2898) Жареные грузди.
- 2899) Жареные грибы.
- 2900) Котлеты изъ грибовъ.
- 2901) Грибы къ водкѣ или блинамъ.
- 2902) Жареные грибы.
- 2903) Жареные рыжички.
- 2904) Супоные бѣлые грибы къ закускѣ.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постные рыбы и салаты.

(Отъ стр. 228 до стр. 236).

- | | |
|---|--|
| 2905) Щука подь соусомъ съ картофе-
лемъ. | 2932) Лещь печеный съ гречневою ка-
шею. |
| 2906) Щука вареная подь соусомъ съ
хрѣномъ. | 2933) Лещь фаршированный кислою ка-
пустою. |
| 2907) Щука вареная въ чешуѣ. | 2934) Лещь вареный съ хрѣномъ и ябло-
ками. |
| 2908) Зразы изъ щуки. | 2935) Лещь вареный съ тертымъ хрѣ-
номъ и уксуемъ. |
| 2909) Щука подь желтымъ соусомъ съ
шафраномъ. | 2936) Форель со свѣжими грибами и ра-
ковыми соусомъ. |
| 2910) Щука подь краснымъ соусомъ. | 2937) Форель вареная на винѣ. |
| 2911) Щука подь сѣрымъ соусомъ. | 2938) Форель съ соусомъ изъ какаричекъ. |
| 2912) Щука по жидовски. | 2939) Угорь вареный съ кислосладкимъ
соусомъ. |
| 2913) Котлеты изъ щуки, судака и пр. | 2940) Угорь вареный въ красномъ винѣ. |
| 2914) Родъ жареной булки изъ рыбнаго
фарша. | 2941) Угорь жареный или печеный съ
соусомъ. |
| 2915) Рыба жареная или печеная. | 2942) Лососина въ напильботахъ. |
| 2916) Щука вареная съ чайною пкрою. | 2943) Лососина подь соусомъ. |
| 2917) Щука тушеная съ кореньями. | 2944) Судакъ разварной съ голланд-
скимъ соусомъ. |
| 2918) Карпъ вареный съ бѣлымъ столо-
вымъ виномъ. | 2945) Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ
орѣховъ. |
| 2919) Карпъ вареный съ краснымъ ви-
номъ. | 2946) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ. |
| 2920) Карпъ жареный или печеный. | 2947) Судакъ съ грецкими и картофе-
лемъ. |
| 2921) Карпъ съ шампиньонами. | 2948) Судакъ по французски. |
| 2922) Ливъ подь соусомъ съ виномъ и
шампиньонами. | 2949) Котлеты изъ судака. |
| 2923) Ливъ вареный съ краснымъ ви-
номъ. | 2950) Жареная булка изъ судака. |
| 2924) Ливъ вареный подь соусомъ съ
грибовою соею. | 2951) Судакъ съ бѣлымъ соусомъ. |
| 2925) Ливъ вареный съ кислосладкимъ
соусомъ. | 2952) Судакъ жареный подь кислослад-
кимъ соусомъ. |
| 2926) Ливъ печеный съ какаридами и
лимономъ. | 2953) Судачки жареные съ салатомъ. |
| 2927) Ливъ печеный съ кислосладкимъ
соусомъ. | 2954) Сигъ вареный съ холоднымъ соу-
сомъ. |
| 2928) Ливъ съ соусомъ изъ грецкихъ
орѣховъ. | 2955) Сигъ печеный. |
| 2929) Ливъ жареный съ кислою капу-
стою. | 2956) Сижки жареные. |
| 2930) Лещь вареный съ краснымъ ви-
номъ. | 2957) Осетрина вареная съ хрѣномъ и
уксусомъ. |
| 2931) Лещь печеный съ салатомъ и раз-
личными соусами. | 2958) Осетрина подь краснымъ вишне-
вымъ и виннымъ соусомъ. |
| | 2959) Осетрина съ кислосладкимъ соу-
сомъ. |

- | | |
|--|--|
| 2960) Фаршированная осетрина съ бе-
шемелемъ. | 2979) Караси жареные. |
| 2961) Осетрина вареная съ татарскимъ
соусомъ. | 2980) Караси жареные съ краснымъ
соусомъ. |
| 2962) Осетрина жареная или печеная. | 2981) Навага жареная. |
| 2963) Осетрина вареная съ горчичнымъ
соусомъ. | 2982) Навага жареная въ клирѣ. |
| 2964) Треска съ картофелемъ и горчи-
чнымъ соусомъ. | 2983) Налимы вареные. |
| 2965) Треска запеченая. | 2984) Печенка налима. |
| Треска съ бѣлымъ столовымъ ви-
номъ. | 2985) Вѣлужина вареная. |
| Треска съ соусомъ изъ помидо-
ровъ. | 2986) Рыки вареные. |
| Треска съ соусомъ изъ вишенъ и
краснаго вина. | 2987) Форшмакъ изъ риса, картофеля и
селедки съ постнымъ масломъ и
лукомъ. |
| 2966) Жареная селедка подь соусомъ. | |
| 2967) Котлеты изъ селедки. | |
| 2968) Стерлядь съ трюфелями. | |
| 2969) Стерлядь съ хрѣномъ. | |
| 2970) Вареная стерлядь съ гарниромъ. | |
| 2971) Стерлядь съ картофелемъ. | |
| 2972) Стерлядь на шампанскомъ. | |
| 2973) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ
виномъ. | |
| 2974) Стерлядь жареная или печеная. | |
| 2975) Стерлядь жареная съ кислослад-
кимъ соусомъ. | |
| 2976) Окунь жареные. | |
| 2977) Окунь вареные съ хрѣномъ. | |
| 2978) Окунь фаршированные. | |

Салаты къ рыбнымъ жаренымъ.

- | |
|--|
| 2988) Свѣжая шинкованная капуста. |
| 2989) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ. |
| 2990) Свѣжые огурцы съ прованскимъ
соусомъ. |
| 2991) Салатъ изъ картофеля. |
| 2992) Салатъ изъ картофеля и свеклы. |
| 2993) Свекла съ прованскимъ соусомъ. |
| 2994) Свекла маринованная. |
| 2995) Крессъ-салатъ. |
| 2996) Салатъ-цикорій. |
| 2997) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ. |
| 2998) Тушеные яблоки. |
| 2999) Компотъ изъ абрикосовъ. |
| 3000) Компотъ изъ вишенъ. |
| 3001) Компотъ изъ сливъ. |
| 3002) Всѣ маринованные салаты. |

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Постные паштеты, майонезы, заливные и проч. холодныя кушанья.

(Отъ стр. 237 до стр. 241).

А) Паштеты.

- | |
|------------------------------------|
| 3003) Тѣсто для паштетовъ. |
| 3004) Рыбный фаршъ для паштетовъ. |
| 3005) Паштетъ изъ лососины. |
| 3006) Паштетъ изъ угря или налима. |
| 3007) Паштетъ изъ щуки. |

Б) Майонезы.

- | |
|--|
| 3008) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и
зеленымъ соусомъ. |
|--|

В) Заливное.

- | |
|---|
| 3009) Майонезъ изъ рыбы друг. манер. |
| 3010) Майонезъ изъ цѣльной щуки. |
| 3011) Майонезъ изъ цѣльной фарширо-
ванной жареной рыбы. |
| 3012) Майонезъ изъ цѣльной вареной,
фаршированной рыбы. |
| 3013) Заливное изъ щуки, судака и пр. |
| 3014) Заливное изъ угря съ раками. |
| 3015) Рулетъ изъ щуки. |

- 3016) Цѣльная холодная рыба съ раз-
нымъ гарниромъ.
- 3017) Цѣльная холодная рыба съ вини-
гретомъ и лансиномъ.
- 3018) Заливное изъ жареной наваги.
- 3019) Маринованная стерлядь по коро-
левски.
- 3020) Рулетъ изъ рыбы.
- 3021) Палимъ холодный съ миндальнымъ
молокомъ.
- 3022) Холодное изъ бѣлорыбцы.
- 3023) Постный рулетъ.

Г) Разныя холодныя кушанья.

- 3024) Бѣлужина маринованная.
- 3025) Угорь маринованный.

- 3026) Судакъ или щука маринованные.
- 3027) Лососина маринованная.
- 3028) Щука маринованная по мона-
стырски.
- 3029) Маринованная рыба по английски.
- 3030) Селява или корюшка маринован-
ная.
- 3031) Селедка съ прованскимъ масломъ
и уксусомъ.
- 3032) Винигреть.
- 3033) Винигреть.
- 3034) Винигреть.
- 3035) Винигреть.
- 3036) Винигреть изъ бѣлыхъ грибовъ.
- 3037) Винигреть изъ соленыхъ груз-
дей, рылецъ и бѣлыхъ грибовъ.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постные пудинги.

(Отъ стр. 242 до стр. 246).

Пудинги.

- 3038) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
- 3039) Шарлотка изъ яблоковъ съ чер-
нымъ хлѣбомъ.
- 3040) Пудингъ постный на парѣ съ
яблоками.
- 3041) Яблочный пирогъ а-ларень.
- 3042) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, съ
яблочною массою.
- 3043) Ризъ съ сиропомъ.
- 3044) Пудингъ изъ риса съ раками.
- 3045) Яблоки съ рисомъ.
- 3046) Ризъ съ землянич. шоре.
- 3047) Пудингъ изъ риса съ яблоками и
вареньемъ.
- 3048) Пудингъ изъ риса съ черносли-
вомъ.
- 3049) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта.
- 3050) Ризъ съ шоколаднымъ соусомъ.
- 3051) Пудингъ изъ риса со свѣжими
фруктами.
- 3052) Ризъ холодный съ апельсинами.
- 3053) Ризъ съ виномъ.
- 3054) Ризъ холодный съ миндальнымъ
молокомъ.
- 3055) Ризъ съ клюквеннымъ шорсомъ.
- 3056) Саго холодное съ краснымъ ви-
номъ.
- 3057) Саго холодное съ вишневымъ си-
ропомъ.
- 3058) Пирожное изъ чернослива.
- 3059) Саго съ шоколадомъ.
- 3060) Саго холодное съ кофею и ми-
ндалнымъ молокомъ.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Постные блины, гренки, трубочки, пельмени, вареники, ламаньцы и каши.

(Отъ стр. 247 до стр. 251).

- 3061) Русскіе блины гречневые.
- 3062) Блины гречневые поладямъ съ
пшеничною мукою.
- 3063) Оладьи.
- 3064) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
- 3065) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ ми-
ндалемъ и вареньемъ.
- 3066) Гренки съ виномъ.

- 3067) Гренки съ мармеладомъ изъ чер-
нослива.
- 3068) Гренки съ мармеладомъ изъ абри-
косовъ съ мадерою.
- 3069) Булочки съ вареньемъ и рокомъ.
- 3070) Трубочки съ виномъ.
- 3071) Облатки.
- 3072) Наливашки.
- 3073) Хворостъ.
- 3074) Пельмени съ грибами.
- 3075) Вареники съ вишнями.
- 3076) Вареники съ пюре изъ сливъ.
- 3077) Вареники съ черносливомъ.
- 3078) Вареники съ черникою.
- 3079) Вареники съ капустою.
- 3080) Макароны итальянскіе.
- 3081) Макароны съ грибами.
- 3082) Вермишель съ лукомъ.
- 3083) Вермишель съ грибами.
- 3084) Ламаньцы съ макомъ.
Лазанки съ лукомъ см. № 1319.
- 3085) Каши на водѣ изъ смоленскихъ
крупъ.
- 3086) Каши рассыпчатая на грибокѣ
бульонѣ.
- 3087) Каши пуховая изъ гречневыхъ
крупъ, на миндальномъ молокѣ.
- 3088) Каши пуховая изъ смоленскихъ
крупъ на миндальномъ молокѣ.

- 3089) Каши пуховая изъ картофеля
на миндальномъ молокѣ.
- 3090) Крутая гречневая каша.
- 3091) Каши смоленская на клюквен-
номъ морсѣ.
- 3092) Каши манная на миндальномъ
молокѣ.
- 3093) Каши манная съ орѣхами.
- 3094) Каши манная на клюквенномъ
морсѣ.
- 3095) Каши перловая съ миндальнымъ
молокомъ.
- 3096) Каши пшеничная съ черносли-
вомъ.
- 3097) Кутья изъ пшеницы съ макомъ.
- 3098) Каши изъ крупчатой муки.
- 3099) Котлеты рисовыя съ миндальнымъ
молокомъ.
- 3100) Котлеты рисовыя съ зеленымъ го-
рошкомъ.
- 3101) Котлеты рисовыя съ грибнымъ со-
усомъ.
- 3102) Другимъ способомъ.
- 3103) Котлеты рисовыя со сладкимъ со-
усомъ.
- 3104) Котлеты рисовыя съ шоколад-
нымъ соусомъ.
- 3105) Ватрушки съ лукомъ.

ОТДѢЛЪ XL.

Постное мороженое, кремъ, желе, муссъ, бламанже, кисели и компоты.

(Отъ стр. 252 до стр. 254).

А) Мороженое.

- 3106) Мороженое изъ земляники или
клубники.
- 3107) Мороженое изъ малины, вишней
или красной смородины.
- 3108) Мороженое изъ ананасовъ.
- 3109) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
- 3110) Мороженое изъ дыни.
- 3111) Мороженое изъ барбариса.
- 3112) Мороженое изъ клюквы.
- 3113) Мороженое лимонное.
- 3114) Мороженое ванильное.
- 3115) Мороженое tutti-frutti.
- 3116) Пушкъ имперьяль изъ земляники
и пр. фруктовъ.
- 3117) Пушкъ имперьяль изъ абрикос-
совъ.
- 3118) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
- 3119) Мороженое изъ смородиныхъ по-
чекъ.
- Б) Кремъ.
- 3120) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ.
- 3121) Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
- 3122) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ.

В) Желе.

- 3123) Желе изъ бѣлаго вина.
- 3124) Желе изъ краснаго вина.
- 3125) Желе изъ яблочной кожицы.
- 3126) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиноваго сока.
- 3127) Желе лимонное.
- 3128) Желе апельсиновое.
- 3129) Желе дешовое съ лимономъ и ромомъ.
- 3130) Желе изъ васильковъ.
- 3131) Желе изъ крыжовника.
- 3132) Желе апаласное.
- 3133) Желе изъ дыни.
- 3134) Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ.
- 3135) Желе изъ сливъ.
- 3136) Желе изъ клюквы.
- 3137) Желе изъ барбариса.
- 3138) Желе изъ розоваго цвѣта.
- 3139) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
- 3140) Желе простое съ яблоками черносливомъ.

Г) Муссы.

- 3141) Муссъ лимонный.
- 3142) Муссъ изъ земляники.
- 3143) Муссъ изъ васильковъ.
- 3144) Муссъ изъ вишенъ.
- 3145) Муссъ изъ клюквы.
- 3146) Муссъ изъ барбариса.
- 3147) Муссъ изъ смородины.
- 3148) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
- 3149) Муссъ изъ ананаса.
- 3150) Муссъ изъ дыни.
- 3151) Муссъ изъ апельсиновъ.
- Муссъ изъ черныхъ сухарей.

Д) Блинчики.

- 3152) Блинчики миндальные.
- 3153) Блинчики зеленые изъ фишешекъ.

Е) Кисели.

- 3154) Кисель яблочный.
- Кисель изъ сушеныхъ яблоковъ
- 3155) Кисель клюквенный.
- 3156) Кисель изъ малины.
- 3157) Кисель изъ красной смородины.
- 3158) Кисель изъ черной смородины.
- 3159) Кисель изъ вишенъ.
- 3160) Кисель изъ сливъ.
- 3161) Кисель миндальный.
- 3162) Кисель жидкий горячий.
- 3163) Кисель изъ кваса.
- Кисель изъ крыжовника.

Ж) Компоты.

- 3164) Компотъ изъ яблокъ.
- 3165) Компотъ изъ грушъ.
- 3166) Компотъ изъ апельсиновъ.
- 3167) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
- 3168) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.
- 3169) Компотъ изъ сливъ.
- 3170) Компотъ изъ крыжовника.
- 3171) Компотъ изъ дыни.
- 3172) Компотъ изъ ягодъ.
- 3173) Компотъ изъ ягодъ друг. манеромъ.
- 3174) Компотъ изъ разностей.
- 3175) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.
- 3176) Компотъ изъ винограда.
- 3177) Компотъ изъ вишенъ и грушъ.
- Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

ОТДѢЛЪ ХLI.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

(Отъ стр. 255 до стр. 257).

- 3178) Слоеный русскій пирогъ.
- 3179) Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.
- 3180) Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.
- 3181) Заварное тѣсто.
- 3182) Пирогъ съ яблоками.
- 3183) Пирогъ съ вареньемъ.
- 3184) Пирогъ со свѣжими ягодами.
- 3185) Пирогъ съ черносливомъ.

- 3186) Сладкій пирогъ съ рисомъ.
- 3187) Тѣсто съ кремтарторомъ.
- 3188) Сладкій пирогъ съ яблоками.
- 3189) Ватрушки съ лукомъ.
- 3190) Ватрушки съ вареньемъ или яблоками.
- 3191) Миндальные вѣнчики.
- 3192) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.

- 3193) Миндальные лепешечки.
- 3194) Безе яблочное.
- 3195) Широжное изъ поджаренаго миндаля.
- 3196) Миндальные шарки.
- 3197) Марципаны.
- 3198) Марципаны другимъ манеромъ.
- 3199) Марципаны третьимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ ХLII.

Постное печенье къ чаю и кофе.

(Отъ стр. 258 до стр. 262).

- 3201) Булки постныя.
- 3202) Булки на миндальномъ молокѣ.
- 3203) Булки на масовомъ молокѣ.
- 3204) Заварныя булки.
- 3205) Струцели заварныя на миндальномъ молокѣ.
- 3206) Струцели съ макомъ.
- 3207) Струцели съ яблоками.
- 3208) Струцели съ миндальной массой.
- 3209) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.

- 3210) Крендели.
- 3211) Крендели еврейскіе.
- 3212) Сухари постные и сушки.
- 3213) Постныя сушки.
- 3214) Коржики малороссійскіе постныя.
- 3215) Дядь.
- 3216) Обертухъ.
- 3217) Плятекъ покрытый миндальной массой.
- 3218) Постный амантинный крендель.

ОТДѢЛЪ ХLIII.

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстные припасы какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

(Отъ стр. 261 до стр. 293).

Общее Отглавленіе кушаньевъ по блюдамъ и номера отъ стр. I до сеп. LVI.

Отглавленіе кушаньевъ по алфавиту стр. LVII.

Опечатки.

ОГЛАВЛЕНІЕ ПО АЛФАВИТУ.

	№№	№№
Абрикосы	2512	" тушоная 608
Анапасы	2443	" жареная 625
Апельсины	2413	Голуби 778
Арбузы	2420	Горохъ кущ. 370 и зап. 2513
Аркасъ	1562	Горчица подливка 341 и зап. 2238
Артишоки	498	Гренки къ супу 176 и 2785
Бабы	1723	" сладкія 1261
Баранина	729	Грибы кущ. 486 и зап. 2552
Барбарисъ	2500	Груши—запасы 2379
Безе	1698	Гусь 828
Бекасы	869	Дзядь 1825
Бисквиты	1684	Дикія птицы 846
Бифтексъ	643	Дикій поросенокъ 768
Влапмажс	1518	Домашнія птицы 778
Влинички	1236	Драчена 1403
Влины русскіе	1250	Дрозды 877
Бобы	406	Дрожжи 2316
Брюшъ	1814	Дыня запасы 2418
Брусника	2459	Желе-кушанье 1485
Брюква	385	Желе-варенье 1993
Булки скор	1774	Заварныя пышки по гамб. 1720
" постныя	3201	Завтракъ см. стр. 52
Буженина	753	Закуска холодная см. стр. 52
Бѣлужина	987	Заливное 1095
Бѣлорыбца	990	Запасы мясные 2654
Варенье	1940	" фруктовые 2335
Варенье-желе	1993	" изъ зелени и овощей 2525
Варенье для украш. тортовъ 2087		Заяць 775
Вареники	1295	Зелень-куш. 370 и зап. 2525
Варенець	1560	Земляныя груши 507
Ватрушки	1303	Земляника 2477
Вафли	1372	Зефиръ 1468
Вермишель	1314	Зразы 652
Вертуга	1411	Индѣйки 781
Ветчина	761	Колбасы 2689
Верещака	761	Камбала 1002
Винигретъ	1118	Каплувъ 793
Виноградъ	2406	Капуста кущ. 417 и зап. 2525
Вишневка	2101	Карасы 996
Вишни-запасы	2389	Карпъ 921
Водки	3136	Каша вареная и поджареная 1322
Водица	2104	Каштаны 513
Воздушныя пироги	1211	Классы 2184
Вшня	518	Кисели 1524
Глазурь	1566	Клсцки къ супу 209
Глухарь	847	" кушанья 1366
Говядина разварная	538	Клопсъ 651

	№№	№№
Кляръ	368	Мивдаль 2453
Клюква—запасы	2469	Мшихи 1407
Клубника—запасы	2494	Мозги воловьи 663
Коврижки	1884	" теллячи 709
Кодлуцъ	1281	Молоко 1553
Колечки съ корицею	1706	Молочныя зап. кремы 1417
Колобки	1887	Мороженое 2630
Компоты	1538	Морковь 379 и 1506
Консервы	2060	Муссъ 1003
Коржики	1888	Навага 2091
Корюшка	1000	Наливки 1815
Ботлеты изъ говядины	657	Обертухъ—печенье 1881
" " теллятины	683	Облатки 2525
" " баранины	736	Овощи кущ. 370 и зап. 2583
" " свинины	760	Огурцы кущ. 495 и зап. 991
" " зайца	777	Окуни 1398
" " курицы или индѣйки	791	Оладьи 770
" " рыба	919	Оленина 1274
Кофе	2172	Омлетъ 2174
Крахмалъ	2269	Оршадъ 2451
Кремъ	1450	Орѣхи—запасы 962
" заварной	1553	Осетрица 398
Крсдельки	1848	Пастернакъ 1900
Крупы запасы	2259	Пасхи 1075
Крыжовникъ	2428	Паштеты холодныя 1060
Кулики	875	" горячіе 1305
Куличи 1774	1798	Пезы 1236
Курицы	806	Пельмени 2508
Курочатки	865	Персики 873
Кушанья къ зав. (см. стр. 52)		Перешелки 1696
" проклад. (см. стр. 55)		Петигу 2632
" для служ. (см. стр. 59)		Петрушка соусъ 309 и зап. 1832
Лазанки	1319	Печенье къ чаю и кофе 672
Ламатцы	1321	Печенка воловьи 712
Лещь	982	" теллячьи 2208
Ликеръ	2154	Пиво 221
Линъ	978	Пирожки 1039
Лимонадъ	2173	Пирожки мясные, рыбныя и пр. 1186
Лимоны—запасы	2436	Пироги сладкіе 1661
Лось	771	Пирожное къ обѣду 2175
Лососина	934	Питье 1479
Маюнезы	1079	Пломбиръ 1826
Мазурки	1646	Пляцки 1845
Макаронны	1310	Подковки—печенье къ чаю 2516
Малина—запасы	2445	Помидоры кущ. 494 и зап. 2250
Марципанъ	1715	Постное масло 1383
Масло по англ.	1563	Пончики 749
" запасы	2272	Поросенокъ 2712
" изъ рябчиковъ	1074	Постный столъ вообще 670
Мариннованныя рыбы	1113	Почки воловьи 727
Медъ	1407	" теллячьи 176
		Принадлежности къ супу

№№	№№	№№
Принадлежности къ куш. изъ зелени	515	Судакъ 940
Простокваша	1561	Супы мясные 1
Цыпники 2059 и	1917	„ ире мясные 58
Птицы домашнія	778	„ рыбные 90
„ дикія	846	„ масляные 110
Пудинги	1123	„ молочные 131
Пуншъ-glassé	1445	„ сладкіе горячіе 142
„ питье	2160	„ холодные 161
Равіоли	1285	Суфле сладкое 1203
Раки	1023	„ изъ рябчиковъ 864
Ратафія	2144	Сухари 1832
Розовый цвѣтъ	2474	Сырники 1362
Ростбифъ	641	Сыры 2296
Рубцы воловьи	666	„ изъ зайца 1077
„ телячьи	715	Телятина 674
Рулетъ	1100	Тетерка 846
Рыба холодная	1093	Торты 1566
„ маринованная	1108	Толокно 2267
„ горячая	898	Треска 969
Рыжики куш. 487 и зап.	2552	Трубочки 1378
Рябина	2504	Тѣсто для пироговъ 1025
Рябчики	858	Тыква куш. 511 и зап. 2425
Рѣзники	1292	Уксусъ 2219
Рѣпа	389	Утки домашнія 835
Сабаюнъ	358	„ дикія 855
Салаты	880	Утки 220
Сальники	1360	Фазанъ 853
Сахаръ съ напилью я пр.	1894	Фасоль зел. куш. 403 и зап. 2626
Сбитня сливки	1476	Форшмакъ 1016
Свекла куш. 415 и зап.	2602	Фритюръ 2292
Свиципа куш. 753 и зап.	2662	Фрикадельки къ супу 179
Селедка	1116	Фрукты—запасы 2335
Селлерей куш. 510 и зап.	2632	Хворостъ 1390
Ссыла	1000	Хлодникъ 161
Серна	772	Хлѣбъ 2326
Сигн	951	Форель 925
Сиропъ	2014	Червякъ 1408
Святки	1001	Чечвица 496
Сливы—запасы	2364	Цыплята 813
Сливки	2308	Шарлотки 1195
Смородина черн. и красная	2486	Шиповки 2104
Сокъ	2038	Шиповникъ 2472
Соленіе рыбы	2640	Шпинатъ куш. 409 и зап. 2620
„ дичи	2641	Шоколатъ 2169
„ мяса	2657	Щавель куш. 408 и зап. 2608
„ свиинны	2676	Щука 898
Сосиски гарниръ для зелени	534	Яблоки тушонныя 509
„ изъ свицпы	2690	„ жарены въ тѣстѣ 1409
Соусы или подливки	269	„ запасы 2335
Спаржа куш. 447 и зап.	2617	Яйца—кушанья 1269
Стерлядь	1006	„ крашепыя 1916
Струцели—печенье	1504	„ запасы 2312

ОПЕЧАТКИ

I ЧАСТЬ.

Страница.	Строчка.	св. см.	Напечатано.	Слѣдуетъ читать.
85	13	св.	1/4 ф. макаронъ	1/2 ф. макаронъ
„	12	„	или на мясной фаршъ	или выдать на мясной фаршъ
121	2	св.	кнасиво	красиво
123	13	„	1/2 франй	1/2 французскаго
124	10	„	1/2 ст. раст.	1/2 ст. растопленнаго
126	9	„	т. е. 2/3 фун.	12/3 фун.
128	11	св.	изъ	ихъ
156	17	св.	см. №	см. № 1024.
157	3	„	блюдо	блюда.
„	20	св.	съ поджареннымъ	съ поджаренными
174	14	св.	на было	не было.
178	12	„	бавтъ	влиять.
183	15	„	тонкая край	тонкого края
185	10	„	закореловать	заколоровать.
190	4	св.	зж. луку	зелен. луку
191	24	св.	рулеты	рулеты
192	6	св.	орыха	орѣха:
204	13	„	—	вычеркнуть совѣтъ.
209	3	св. 2)	цетру	цедру
„	23	„	vin de grave	vin de grave
224	1	„ 1)	3-4 1/2 телятины	3-4 1/2 ф. телятины
233	7	св.	2—2 яйца	2—3 яйца
235	22	св.	2 раза	въ 3 раза
„	23	„	—12 разъ	въ 4 раза
239	21	„	истолочь какъ тѣсто	истолочь, чтобы сдѣлалось
239	11	св.	полярку	пулярку
264	5	св.	мед	меду
270	3	„	пасломъ	масломъ.
273	2	„	масла	масла
280	15	св.	простаго перца	англійскаго перца
305	2	св.	мисовецъ	маісовецъ
318	22	св.	хлѣбъ	хлѣба.
330	19	„	1/3 сахара	3/4 ст. сахара
346	22	св.	т. е. 1/3 ф.	т. е. 1/8 ф.
352	9	„	крытыя яйца	крутыя яйца.
370	14	„	5—19 грибовъ	5-10 грибовъ.
„	16	св.	смоленскихъ	смоленскихъ
371	4	св.	крупы	крупу
373	2	„	3/	3/4 фун.
381	—	„	281 стр.	281 стр.
389	18	„	остудить	остудить.
398	14	„	или	или
410	15	„	т. е. 3/4	т. е. 3/4 стакана.
423	6	„	мас и	масли
434	6	„	илъ	илъ
„	2	св.	3/4 ф.	3/8 ф.
445	14 и 16	„	намѣзанный	намазанный.

ЧАСТЬ II.

Страница.	Строка. св. св.	Напечатано.	Слѣдуетъ читать.
6	3 св.	4 или 4 1/2 ф. муки	6 или 6 1/2 ст. муки
8	1 св.	въ форму подняться	въ форму, дать подняться
31	6 "	нашижкованныхъ	нашижкованнымъ
32	7 св.	съ лѣтнюю	въ лѣтнюю.
33	11 "	лится	лится.
"	16 "	куки	муки.
"	28 "	мелкому	мелкими.
"	1 св.	долга	долго.
63	11 св.	продавать	употреблять.
72	17 св.	провѣдить	процѣдить.
87	20 св.	рому	рома
"	21 "	полагать	алить
93	21 "	яичнаго	яиченнаго
115	13 "	2-3 дня	2-3 дня
155	12 "	Водона	водна
195	8 св.	Финляндскіе	финляндскій.
215	25 "	стѣпать	смѣшать.
239	16 св.	важды	каждос.
256	18 "	бикарбоникумъ	бикарбоникумъ
259	21 "	концы	конца.
VII	13 "	символы	символъ.

ГОТОВИТСЯ КЪ ПЕЧАТИ:

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ (Часть III)

или домашнее, городское и сельское хозяйство, гигиѣна и медицина.

Эта третья часть заключаетъ въ себѣ:

1) Устройство и планы домовъ (три плана съ описаніями).

2) Указанія производствъ, какія можно-бы развить въ сельскомъ хозяйствѣ, какъ то: маслобояное, скниидарное и мног. друг.

3) 1000 указаній, полезныхъ въ домашнемъ хозяйствѣ: стирка простаго бѣлья, голландскихъ воротничковъ, тонкаго бѣлья, скопныхъ занавѣсъ и батистовыхъ платковъ; чистка шелковыхъ и шерстяныхъ матерій, шалей, лентъ, бархата, кисейныхъ, ситцевыхъ и барсезевыхъ платьевъ, шляпъ, перьевъ, перчатокъ, шерстяныхъ салфетокъ, ковровъ, разнаго рода кружевъ, крена, тюлевыхъ платковъ, выводъ пятенъ изъ столоваго бѣлья, цвѣтныхъ, шелковыхъ, шерстяныхъ, льняныхъ матерій и приготовленіе составовъ для вывода пятенъ, чистка драгоценныхъ камней, металловъ, стекла, посуды, обоевъ, слоновой кости, зеркалъ, мрамора, гипсовыхъ фигуръ, вещей лакомъ крытыхъ, швейныхъ машинъ, конского волоса, перьевъ и пуха, домашнее дуженіе мѣдиой и желѣзной посуды, чистка и крашеніе половъ и мебели; средства для истребленія крысъ, мышей, клоповъ, таракановъ, прусаковъ, блохъ, мухъ, червей и садовыхъ насѣкомыхъ; замѣтки о цвѣтахъ, растеніяхъ и вообще относит. огорода, приготовленіе чернилъ обыкновенныхъ, цвѣтныхъ, и для мѣтки бѣлья, ваксы; оде-волона, лавандскихъ и другихъ душистыхъ водъ и куреній; средства сохраняющія и укрѣпляющія волосы, смягчающія кожу, приготовленіе туалетнаго мыла, пудры и проч.; средства для сохраненія и укрѣпленія зубовъ, приготовленіе зубныхъ порошковъ и элексировъ; средства для склеиванія разныхъ сломанныхъ вещей и другія разнородныя и полезныя замѣтки въ домашнемъ хозяйствѣ.

4) Болѣе 200 домашнихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей и до

5) 500 указаній на уходъ, откармливаніе и болѣзни домашнихъ птицъ и животныхъ. Всего до 4000 номеровъ.

Изданіе 3-е, исправленное и значительно дополненное (почти вдвое). Составила Е. Молоховець.

Выписывающіе отъ автора за пересылау не платятъ.

Адресъ: Еленѣ Ивановнѣ Молоховець. СПб. Греческій пр., д. № 31.



ПРОДАЮТСЯ СОЧИНЕНИЯ Е. МОЛОХОВЕЦЪ.

Молодымъ хозяйкамъ. Собрание гигиеническихъ и полезнѣйшихъ простыхъ аллопатическихъ и гомеопатическихъ врачующихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей. Изд. 2-ое Сост. Е. Молоховецъ. 339 стр. 8°. Спб. 1880. Цѣна 1 р. 25 к.

Русскому народу. Собрание гигиеническихъ и полезнѣйшихъ, простыхъ домашнихъ, простонародныхъ врачующихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей. Сост. Е. Молоховецъ. 236 стр. 8°. Спб. 1880. Цѣна 1 р.

Помощь врачамъ и врачуемымъ. Вопросы и отвѣты необходимые въ особенности для заочной консультаціи и заочнаго пользованія разными способами леченія. Сост. по новѣйшимъ и лучшимъ лечебникамъ Е. Молоховецъ. 44 стр. 16°. Спб. 1883. Цѣна 40 к. почт. марк.

Храмъ медицины. Сочиненіе Е. Молоховецъ; брошюрка цѣною 25 к. почтовыми марками.

Раздумье. Полька-мазурка Соч. Е. Молоховецъ Ц. 50 к. п. марк.

Нѣмецкій переводъ поварской книги „Подарокъ молодымъ хозяйкамъ“:

Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Wirthschaftsausgaben. Uebersetzt aus dem russischen „Podarok molodym chozajkam“ der Verfasserin Helene von Molochowetz. 700 Seiten, 8°. Leipzig 1877. Preis 2 Rbl. 40 Kop.—broschirt, 3 Rbl.—elegant gebunden, за пересылку 50 к.



Сочиненія ЭРНЕСТА РЕНАНА.

Историческіе и религиозные этюды.

Подъ редакціею В. В. ЧУЙКО. Второе второе дополненное изданіе. Спб. 1886 г. Ц. 1 р. 50 к.

Оглавленіе. Эрнестъ Ренанъ.—Состояніе міра около половини перваго вѣка.—Пожаръ въ Римѣ.—Варейская война.—Смерть Перона—Воцареніе Флавіевъ.—Разгромъ Иерусалима.—Послѣдствія погребенія Иерусалима.—Траянъ и великіе императоры.—Конѣцъ царствованія Траяна и возстаніе евреевъ.—Жанъ Кальвинъ.—Магометъ и происхожденіе ислама.

Сочиненіе ШОПЕНГАУЕРА.

Подъ редакціею В. ЧУЙКО. 2-е изданіе 86 г. Ц. 85 к.

Истинность и художественная наклонность.—Жизнь рода.—Наслѣдственность качествъ.—Метафизика любви.—Познаніе идей.—О ганіи.—О бозуміи.—Объ архитектурѣ.—О скульптурѣ и живописи.—О поэзии. О музыкѣ и пр.

Поступило въ продажу 2-е изданіе чрезвычайно интересной, иллюстрированной книги:

ВЪ ОБЛАСТИ ВѢЧНАГО ЛЬДА,

„ИСТОРИЯ ПУТЕШЕСТВІЙ“

къ сѣверному полюсу. Съ древнѣйшихъ временъ до настоящаго. Соч. Фр. Гельвальда, съ 152 великолѣпными рисунками и 2 картами. Роскошно выданный большой томъ, 900 страницъ. Ц. 5 р. сер.

КУЛЬ ХЛѢБА И ЕГО ПОХОЖДЕНІЕ

разсказанія С. Мансимовичъ. Съ 120 отдѣльными картинками въ текстѣ, 3-е пересмотрѣнное и дополненное изданіе. Цѣна 2 руб.

Поступить въ продажу соч. извѣстной писательницы Бичеръ-Стоу, подъ названіемъ:

„ХИЖИНА ДЯДИ ТОМА“.

Переводъ подъ редакціею Ф. В. Добровольскаго, съ многочисленными рисунками.—Большой томъ крупной печати. Ц. 2 р.

Жизнь и приключеніе «Робинзона Крузо». Сопираваніе Даниеля Дюфо. Обработала Чистякова. Спб. 450 стр. ц. 1 р. 50 к. въ нанжѣ.

Донъ-Нихотъ Ламанскій. Издано подъ редакціею М. В. Чистякова. 2-е изданіе. Съ 64 рисунками 854 стр. ц. 1 руб. 25 к.

Гроза оленей. (Дилейръ) Соч. Купера. Романъ въ 3-хъ частяхъ. Переводъ П. Введенскаго. Спб. 86 г. ц. 2 р. 50 к.

Сочиненія МАЙНЪ-РИДА.

Только что отпечатаны и поступили въ продажу 4 чрезвычайно интересные книги изъ жизни охотниковъ Африки, Америки и Австрали.

Тайны великой Индіи. Разсказы изъ путешествій по Индіи. Приключеніе охотниковъ за тропическими рабствами и описаніе охоты на дикихъ звѣрей. Съ рисунками. Спб. 86 годъ. Цѣна 1 руб. 60 к.

Уединенное жилище. Жизнь и приключеніе одного семейства въ великой пустынѣ Сѣверной Америки. Съ рисунк. Соч. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 50 к.

Изгнанники въ лѣсу. Разсказы изъ путешествій по Южной Америкѣ. Съ картинками. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 50 коп.

Охота на звѣрей. Прогулка молодыхъ охотниковъ по Южной Африкѣ. Съ картинками. Спб. 86 г. ц. 1 р. 50 к.

Сочиненія А. МИХАЙЛОВА.

И МОЛОТОМЪ И ЗОЛОТОМЪ. Романъ. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 коп.

РАЗРУБЛЕННЫЙ УЗЕЛЪ. Романъ. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 25 к.

МИЛЫЕ БЕЗДѢЛЬНИКИ. Рядъ сатирическихъ разсказовъ изъ современной жизни Петербурга. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 к.

ВЪ ОМУТЬ. Повѣсти, разсказы и очерки изъ современной жизни. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 35 к.

«ПРОРОКЪ». Ром. изъ жизни современныхъ раскольниковъ. Ц. 1 р. 25 к.

ЧУЖІЕ ГРѢХИ. Романъ. Спб. 2-е изданіе 1887 г. Ц. 1 р. 50 к.

ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ. Романъ. 3-е изд. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 к.

НА РАЗНЫХЪ БЕРЕГАХЪ. Романъ. Спб. 87 г. Ц. 1 руб. 50 коп.

БЕЗДОМНИКИ. Романъ. 2 тома. Спб. 87 г. Ц. 2 руб.

НАСѢДНА. Мужъ и жена. Романъ. 2-е изданіе 1887 г. Ц. 1 р. 25 к.

Среди нашихъ беллетристовъ одно изъ почтеннѣйшихъ ибствъ, безспорно, занимаетъ г. Михайловъ, не только благодаря особенностямъ своего таланта, но также и благодаря той области, которую г. Михайловъ отмежевалъ для своего художественнаго творчества. При умѣннѣ наблюдать, при вѣстной теплотѣ тона, при живомъ и талантливомъ разсказѣ, въ сочиненіяхъ его получается довольно широкая картина, точна и близкомъ выхваченная изъ жизни времени и освѣщенная жизненностію и правдою дѣствующихъ лицъ.

СОБРАНИЕ АНЕКДОТОВЪ

ИЗЪ ЖИЗНИ государей, князей, министровъ, полководцевъ, генераловъ, ученыхъ философовъ, писателей, художниковъ, композиторовъ, артистовъ и другихъ замѣчательныхъ лицъ.

Сост. Михайловъ-Винторовъ. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 50 к.

Краткое содержание: императоровъ: Петра Великаго, Павла Петровича, Александра I, Николая Павловича, Александра Николаевича; императрицъ: Елизаветы Петровны и Екатерины II; великихъ князей: Константина Павловича и Михаила Павловича; королей: Людовика XIV и XV, Наполеоновъ I и III, Фридриха Великаго и пр.; историч. деятелей: гр. Арапчаева, кн. Безбородко, Беранже, Булачина, Герцена, Геча, кн. Горлакова, Грибоѣдова, В. Гюго, Державина, А. Дюма, А. П. Ершова, Жуковскаго, Загоскина, гр. Канкринна, Каратыжныхъ, П. А. Крылова, Мясоеда, Ломоносова, Мамсинова, Мартынова, кн. Меншикова, гр. Милорадовича, гр. Мордвилова, гр. Маркова, Моцарта, Н. Н. Муравьева, А. А. и А. Л. Нарышкинскихъ, гр. Пашина, Писемскаго, кн. Потемкина, А. С. Пушкина, В. В. Самойлова, М. Д. Скобелева, кн. А. В. Суворова, И. С. Тургенева, Флаарета, митрополитовъ московскаго и новосибирскаго, кн. Шаховскаго, Щеглина, Якушкина и пр. и пр.

Царевичъ Алексѣй Петровичъ. Историческій романъ начала XVIII вѣка. П. В. Полежаева. Со многими картинками. Спб. 85 г. цѣна 2 руб.

Фаворъ и опала. Историческій романъ времени Петра втораго. Соч. П. Полежаева. Спб. 84 г., ц. 1 р. 25 к.

150 лѣтъ назадъ (Биронъ и Вольинскій). Историческій романъ-хроника въ время Импер. Анны Иоанновны. Соч. П. Полежаева. Спб. 83 г. 1 р. 50 к.

Допукинское дѣло. Историческая повесть времени Елизаветы Петровны. Соч. П. Полежаева. Спб. 83 г., ц. 1 р. 50 к.

Романы П. В. Полежаева давно получили почетную извѣстность. Русская старина освѣтается въ кистяхъ художника. Его герои и лица соответствуютъ во всей точности историч. истинѣ.

Вруненики моря. Романъ. Виктора Гюго Спб. 87. ц. 1 р. 50 к.

Въяснено третій годъ. Истор. ром., Виктора Гюго, ц. 1 р. 50 к.

Иль Исландецъ, романъ, Виктора Гюго Спб. 85. ц. 2 р.

Исторія Марии Стюартъ. Сочиненіе М. Менъе. Спб. Въ 2-хъ частяхъ. 320 стр. ц. 2 р.

Знаменитый авторъ просто и интересно разсказалъ о жизни полной приваженій и романа, симпатичной прекрасной королевы Шотландіи.

Повѣсти и разсказы М. Альбова. Спб. ц. 2 р.

Собрание сочиненій Алексѣя Потѣхина: 7 томовъ, ц. 12 руб. сер.

Сказка изреченъ, Ром. въ крестьянской жизни. А. Солодова. Спб. 87 г. ц. 1 р.

Новоизданіе въ шахматной игрѣ. У. Цукерторга и Теофрана. Спб. 1884 г. Изд. 2-е. Цѣна 1 руб. 50 к.

Фотографія и химическія дѣйствія свѣта, на нихъ приложеніи къ искусству, наукѣ и промышленности. Проф. Германа Фогеля. Съ 94-мя картинками. и 5-ю фотографическими снимками. Переводъ съ нѣмецкаго подъ редакціей: Н. К. Гуговскаго. Ц. 2 руб.

Современная русская поэзія въ ея представителяхъ. Сочиненіе В. В. Чуйко. Спб. 85 г., цѣна 1 руб. 50 к.

Вулканъ и открытія въ ней древности. Съ очарковъ Везувія и Геркуланума Соч. В. Класовскаго. Съ 3-мя план. и 33 рис. 4-е изд. Спб. 1883 г., цѣна 3 руб.

ОЧЕРКЪ ИСТОРИИ РУССКОЙ ЖЕНЩИНЫ.

Послѣдовательномъ развитіи ея литература, типовъ А. Н. Чудинова, 2-е изд. Спб. 1878 года Ц. 1 руб.

Оглавленіе: Древне-русская женщина-язычица.—Періодъ до-Петровскій. Эпоха Петра Великаго.—Вѣкъ Екатерины II-й. Женскіе типы времени Карамзина и Пушкина.—Женскіе типы новаго времени.—Значеніе женскихъ типовъ Тургенева, Писемскаго, Толстаго и Островскаго.

Только что опечатана и поступила въ продажу настоящая книга для всѣхъ,

ПОЛНЫЙ РУССКІЙ ПИСЬМОВНИКЪ.

СБОРНИКЪ образцовыхъ писемъ, дѣловыхъ бумагъ и коммерческой переписки.

Въ четырехъ частяхъ. Сост. Сазоновъ и Пяльскій.

ВЪЗРАЗЦЫ И ФОРМЫ прошеній, заявленій, оговоровъ и объявленій въ окружные суды, мировыя учрежденія, а также въ учрежденія полиціи, духовныхъ завѣщаній, купчихъ крѣпостей и записей, договоровъ, обязательствъ, контрактовъ и условій, довѣренностей, аттестатовъ, векселей, заемныхъ писемъ, росписокъ, торгово-коммерческихъ переписокъ и циркуляровъ. Съ приложеніемъ 100 писемъ замѣчательныхъ русскихъ людей: государей, государственныхъ деятелей, писателей и ученыхъ и пр. и пр. Спб. 87 г. ц. 2 р.

Съ требованіемъ обращаться въ Книжный складъ В. И. ГУВИНСКАГО, у министерства Внутреннихъ дѣлъ.