

ПОВАРЕННАЯ КНИЖКА.

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

Руководство къ приготовленію дешеваго и вкуснаго стола.

ДВѢСТИ ПЯТЬДЕСЯТЬ ВЛЮДЪ.

Съ прибавленіемъ различныхъ водъ, наливокъ, кислыхъ щей, квасовъ ягодныхъ, мороженаго и проч.

Составила *Марья Зеленцова.*

СЪ РИСУНКАМИ ВЪ ТЕКСТѢ.

МОСКВА.

Изданіе книгопродавца Е. А. Губанова.

1894.



561 141

ПОВАРЕННАЯ

КНИГА

250 БЛЮДЪ.

ПОДАРОКЪ ДЛ
НЕМОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

руководство къ приготовленію дешеваго и вкуснаго стола.



съ прибавленіемъ различныхъ водъ, соусовъ, кислыхъ щей, квасовъ ягодныхъ, мороженого и пр.

Составила *Марья Зеленцова.*

МОСКВА, 1894.

Издание книгопродавца Е. А. Губанова.

ОЦЕНОВАНО ДЛЯ

Дозволено цензурою. Москва, 20 сентября 1892 г.

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

Типографія И. И. Полякова, Покровка, д. Азатчевская.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

Супы.

1. Раковый супъ.

Взять фунта три хорошей говядины, промыть ее орошенько, положить въ горшокъ, налить водою и оставить вариться, затѣмъ взять три десятка раковъ, вычистить шейки, верхушки снять и начинить ихъ овсянымъ фаршемъ, все остальное отъ раковъ истощь въ ступкѣ и поставить вариться; когда супъ удегь готовъ, слѣдуетъ его процѣдить, а затѣмъ опустить въ бульонъ начиненные раки. За неизвѣннемъ овсянаго фарша можно раковъ начинивать бѣлымъ лѣбомъ или развареннымъ въ молокѣ рисомъ, въ корый слѣдуетъ прибавить сливочнаго масла. Начинку изъ бѣлаго хлѣба дѣлають такъ: взять нѣсколько ломтей хлѣба, размочить въ молокѣ, затѣмъ хорошо выжать и смѣшать съ сырыми яицами, недурно прибавить немного зелени.

2. Супъ со сморчками.

Слѣдуетъ взять двѣ курицы, отъ одной курицы взять грудинку, а другую поставить вариться, прибавить къ ней и все оставшееся отъ первой курицы. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить лонку масла, луку и коренья, перца и немалое количество орѣха. Отъ оставленной грудинки слѣдуетъ вынуть желтки и истолочь ихъ въ ступкѣ, когда они будутъ достаточно истолчены, то каждаго изъ нихъ фризидели, прибавь тертаго хлѣба, немного сливокъ и два яйца и все это хорошенько смѣшать. Приготовить нѣсколько сморчковъ, вынуть изъ нихъ кости и начинить приготовленнымъ фаршемъ, конечно слѣдуетъ класть въ каждый сморчокъ не болѣе двухъ чайную лонку или даже мѣньше. Когда все сморчки будутъ начинены, то слѣдуетъ опустить ихъ въ супъ. Такой супъ очень вкусенъ.

3. Супъ изъ рабчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ пять или шесть рабчиковъ, конечно смотря по числу обѣдающихъ персонъ. Три рабчика, промывъ хорошенько, положить въ кастрюлю, а отъ остальныхъ трехъ рабчиковъ отнять грудки, а остатни также положить въ ту же кастрюлю, куда ранѣе были положены первые три рабчика, подлить масла и хорошенько прожарить

Когда рабчики достаточно ужарятся, их следует вынуть, загнать варяток и несколько толченых ломтиков ветчины и телятины и положить в то масло, где жарались рабчики, прибавить луку, репчатого коренья, подлить ложки три бульона, подвешанного мукой, и поставить вариться. Сласти и помидоры от оставшихся рабчиков следует истолочь и также положить в кастрюлю. Грудки трех рабчиков также истолочь отдельно, смешать их с полуфунтом масла, прибавить три яйца целыми и два желтка и несколько толченых сухарей. Из этой смеси следует надавить шпатель; если же шпатель будет разваливаться, то следует прибавить яйца, загнать опускать шпатель серебряной ложечкой в суп.

4. Супъ телячій.

Взять телячью голову, промыть ее хорошенько и поставить вариться до тѣмъ поръ, пока получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ будетъ совершенно готовъ, голову вынуть, бульонъ процедить и все это оставить до другого дня. На слѣдующій день слѣдуетъ голову хорошенько разобрать, вынуть все кости, а мясные части варить маленькими кусочками, загнать все эти кусочки подварить в масле, прибавить луку, перцу и соли, после чего

это хорошо поджарится, слѣдуетъ все опустить въ бульонъ и снова дать вариться, затѣмъ процедить и уже въ чистый бульонъ прибавить стаканъ винограднаго вина и лимоннаго сока. Если бульонъ окажется жидокъ, то слѣдуетъ прибавить яичъ.

2. Соусы.

1. Говядина подъ соусомъ.

Хорошую фалайную часть говядины слѣдуетъ хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю, полить немногомъ масла, положить кореньевъ, накрыть крышкою и поставить въ печь; если говядина будетъ подгорать, то слѣдуетъ подлить немного воды. Говядину слѣдуетъ держать въ печи до тѣхъ поръ пока она совершенно сдѣлается мягкою. Къ таковой говядинѣ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять полфунта зеленаго горошку, разварить его въ водѣ, прибавить немного сахара, соли и уксусу и поставить все это въ печь. Передъ обѣдомъ положить говядину на блюдо и облить ее приготовленнымъ соусомъ.

2. Соусъ изъ фасоли.

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

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

3. Соусъ изъ свѣжаго гороха.

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

4. Цыплята подъ соусомъ.

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

5. Соусъ изъ мозговъ.

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

Жаркiя.

1. Г у с ь.

Чтобы приготовить хорошо гуся, слѣдуетъ поступить такъ: вымывъ и хорошо вычистивъ гуся, слѣдуетъ начинить его шинкованной капустой или яблоками, конечно, прежде хорошо ихъ очистить;

когда гусь будет начиненъ, смазать его водою и поставить въ печь, наблюдая, чтобы онъ не подгорѣлъ. Къ гусю подавать маринованныя ягоды.



2. Свиинна, начиненная капустой.

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

3. Б и т а я г о в я д и н а.

Взять хорошую, мягкую часть говядины, надрѣзать не особенно толстыми ломтиками и бить ее скалкою до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается совершенно мягкой, затѣмъ обвалить мукой и положить на сковороду, подлить достаточное количество масла, надрѣзать ломтиками лука и также вмѣстѣ поджаривать.

Когда говядина совершенно ужарится, положить ее въ кострею, подлить бульона и снова поставить въ печь до обѣда.

4. Б и ф ш т е к с ь .

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

5. К а л л у н ь п о д ь с о у с о м ь .

Хорошаго каллуна слѣдуетъ хорошенько вымыть и вычистить, затѣмъ обмазать масломъ положить въ кострею, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ каллуну можно приготовить слѣдующій соусъ: взять три или четыре луковицы, сварить ихъ въ водѣ, прибавить нѣсколько шампань оновъ, положить ложки двѣ чуховскаго масла, лож

ку муки, все это смѣшивать хорошенько, дать нѣсколько разъ прокипятить и затѣмъ обливать каждую передъ обѣдомъ.

Пирожныя.

1. Миндальный тортъ.

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

2. Кремъ изъ сливокъ.

Взять десять золотниковъ острого ягнъ, размочить его въ водѣ и затѣмъ разварить. Затѣмъ взять двѣ бутылки сливокъ, вылить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ, и бить сливки вѣничкомъ; когда сливки будутъ хорошо взбиты, прибавить чайную чашку сахару, помазку, лимонной цедры, все это смѣшать вмѣстѣ и потомъ под

ливать понемногу клея, затѣмъ выложить въ форму, которую также слѣдуетъ обложить льдомъ и выставить на погребъ. Когда потребуется вынимать изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ теплую воду, отчего кремъ гораздо лучше выложится. Такой кремъ можно убрать вареньемъ. Если къ такому крему прибавить четыре растертыхъ желтка, то кремъ получить совершенно желтоватый цвѣтъ.

3. Б л а н м а н ж е.

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

4. К и с е л ь к а р т о ф е л ь н ы й.

Взять двѣ бутылки молока, вскипятить его хорошенько, затѣмъ взять чашку картофельной муки,

развести ее немного холоднымъ молокомъ, прибавить чайку сахару, четверть фунта шеколаду, восьмушку толченаго миндаля, все это хорошенько смѣшать и тихонько вливать въ кипящее молоко, причемъ слѣдуетъ хорошенько бить лопаткою, чтобы не образовалось комковъ; давъ вскипеть раза два, слѣдуетъ выливать въ форму, а затѣмъ вынести на холодъ. Къ столу такой кисель подаютъ со сливками.

5 Тортъ изъ чернаго хлѣба.

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

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

С у п ы.

1. У х а н а з ъ с т е р л я д и с ъ ф а р ш е м ъ.

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

2. С у п ъ р а к о в ы й.

Взять десятка три крупныхъ раковъ, хорошо ихъ перемыть и поставить вариться; когда раки достаточно уварятся, бульонъ слить, а раковъ откинуть на рѣшето, очистить шейки, отнять верхніе черен-

ки. Взять чашку рису развареннаго, прибавить ложки двѣ масла и смѣшать это съ изрубленными раковыми шейками и этой смѣсью начинивать раковые скорлупки, складывая ихъ по двѣ вмѣстѣ. Затѣмъ бульонъ снова поставить въ печь, и когда онъ закипитъ, то опускать въ него начиненныя раковыя скорлупки.

3. Наварская лапша.

Взять два яйца и четыре желтка, смѣшать съ полуфунтомъ муки, прибавить немного дрожжей и три ложки хорошаго молока, все это хорошенько смѣшать и поставивъ въ теплое мѣсто, дать подойти. Затѣмъ посыпать на столъ муки, выложить приготовленное тѣсто смѣсью все хорошенько и вадѣлать шариковъ, которые оставить на часъ времени, чтобы они снова могли нѣсколько подняться. Потомъ взять чашки двѣ молока, прибавить масла, дать свипѣть раза два, потомъ опустить въ кипящее молоко шарики и дать немного повариться, затѣмъ, вынувъ ихъ, разложить на блюдо. Взять бутылку молока, прибавить немного муки, сахару, три желтка, поставить на легкой огонь и чаще бить вѣнчикомъ; когда вскипитъ раза два, то облить шарики и подавать къ столу

4. Французскій супъ.

Взять хорошую часть говядины и сварить изъ нее хороший бульонъ, когда говядина достаточно выварится, должно ее вынуть, а бульонъ процедить. Потомъ взять белый кочанъ капусты, репы, моркови, все это мелко шинковать, положить въ кастрюлю, прибавить ложки три масла и дать хорошенько уварить. Затѣмъ вылить въ кастрюлю бульонъ, прибавить немного перца, мушкетерскаго орѣха и снова дать несколько разъ вскипеть. Къ такому супу необходимо подавать обжаренный бѣлый хлѣбъ, который нарезаютъ небольшими кусочками и обжариваютъ въ масле.

5. Селедка.

Взять одну фунтъ хорошей говядины и одну фунтъ ветчины, нарезать все маленькими ломтиками, взять двѣ луковицы и пять огурцовъ, залить кипяткомъ капусту, свѣжарь вместе и поджарить въ масле. Потомъ взять селедку, выбрать изъ нея кости, нарезать и, все вместе свѣжарь, положить въ кастрюлю и залить бульономъ, въ часъ передъ обѣдомъ поджарить свѣжарь.

С о у с м.

1. Б у ж е н н а я.

Взять кусок хорошей свиной, зашиповать ее чесноком и поставить в печь, на обеду подавать с сабдушним соусом; взять три луковины, залить мелким лоптишкой и поджарить хорошенько в масле; когда лук достаточно поджарится, снять его на тарелку, а в оставшемся масле, где жарил лук, положить ломки три муш, прибавить немного бульона, два ломка тасуса, все это сварить хорошенько, потом смешать с луком и подать буженную.

2. Т е л ч и н а п о ж е л а.

Телчине кости сабдуют хорошо уварить, забрать из них кости, залить рабурь два яйца, обжарить на масле в масле, залить обжаренной мукой и обжарить. Из телчине кости можно сделать сабдушний соус; взять чеснок, сварить его и откинуть на сито, залить маслом и в кастрюле варить, подсыпать муку, залить немного бульона и положить туда чеснок и дать покипеть хорошенько, перед обедом подать в масле и подать в супу.

3. Соусъ изъ брюквы.

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

4. Макароны.

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

Жаренныя.

1. И н д і й к а.

Индійку слѣдуетъ хорошенько вычистить и обжарить, потомъ взять полфунта рису, сварить его въ молокѣ; когда рисъ достаточно остынетъ, прибавить въ него немного корианки и три сырыхъ яйца, размѣшать все это хорошенько и набить зобъ индійки, кожу слѣдуетъ зашить ниткою, затѣмъ поставить индійку въ печь и смотрѣть, чтобы она не подгорѣла; когда индійка будетъ давать изъ себя сокъ, то слѣдуетъ этимъ сокомъ ее чаще поливать.

2. П о р о с е н о к ъ.

Поросенка слѣдуетъ хорошо промыть, потроха вынуть и изрубить мелко, потомъ сварить вгустую пять яицъ и также изрубить, а затѣмъ смѣшать съ изрубленными потрохами, все это смѣшать съ пятью избитыми яйцами и масломъ и поставить обжариться, затѣмъ, начинивъ поросенка, слѣдуетъ подлить немного бульона. Начинку къ поросенку можно едѣвать и другимъ манеромъ: сварить говядины, мелко изрубить ее, прибавить немного манной каши, развести яйцами и также начинить поросенка.

нить въ печь. Передъ обѣдомъ на каждый пер-
сокъ можно положить понемногу варенья.

4. Рисовая каша.

Фунтъ хорошаго чистаго рису должно смолотъ
в порошокъ, прибавить полфунта толченаго минда-
лочки три розовой воды, смѣшать все это хоро-
шенько, положить въ кастрюлю и, наливъ водою,
поставить въ печь и дать провариться; когда
каша будетъ достаточно густа, вылить на глубокое
блюдо, постудить и къ столу подавать.

5. Блины.

Взять пятокъ яицъ, отдѣлать бѣлки и бить ихъ
хорошенько, затѣмъ смѣшать съ желтками. При-
бавить чашку сахару и снова бить до пѣны. Потомъ
прибавить ложки четыре густыхъ сливокъ и
немного толченаго миндаля, двѣ ложки муки,
это хорошенько размѣшай и пеки на небольшомъ
сковородѣ. Къ обѣду подавай блинчики съ варень-
емъ.

ВТОРНИКЪ.

Супы.

1. Бураки изъ свеклы.

Взять фунта два хорошей говядины и фунта
свинины, положить въ горшокъ, налить водою

поставить вариться. Нашинковать свѣжей свеклы, одну луковицу, смѣшать вмѣстѣ, подлить масла и поджарить въ кастрюль, наблюдая, чтобы свекла не подгорѣла. Когда свекла достаточно обжарится, прибавить въ нее ложки четыре бульона, подмѣшать ложку муки и за часъ до обѣда опустить въ приготовленный бульонъ; для вкуса можно прибавить ложки двѣ уксуса.

2. Солянка съ огурцами.

Взять хорошей говядины фунта три, изрѣзать ее небольшими кусочками и поставить вариться, чаще снимать пѣну. Когда говядина достаточно уварится, то прибавить мелко накрошенныхъ огурцовъ и одну луковицу, подправить мукой и масломъ.

3. Щи изъ разсады.

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

4. Супъ изъ дичины.

Взять нѣсколько дичины, сварить ее въ водѣ, потомъ развать на части, затѣмъ нарѣзать ломтиками

огурцовъ солевыхъ и одинъ лимонъ, все это положить въ кастрюлю, дать раза три вскипѣть, приправить немного мукой.

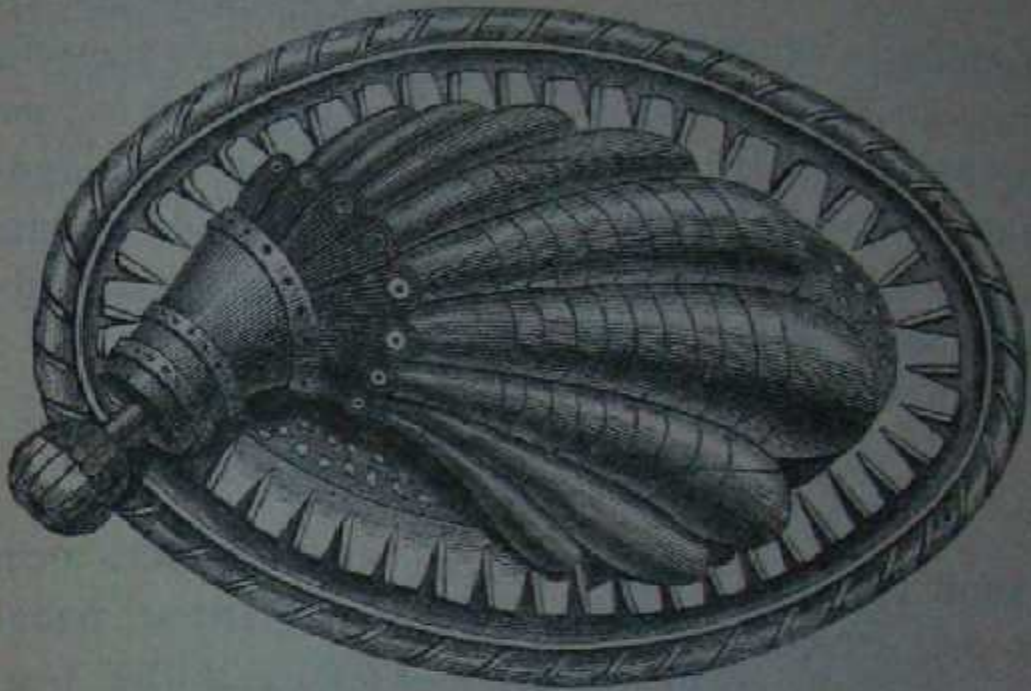
5. Солянка съ рыжиками.

Взять четыре фунта хорошей говядины, сварить изъ нея бульонъ, взять рыжиковъ, вымыть ихъ хорошо, изрѣзать ихъ мелко, или даже изрубить, прибавить одну большую луковицу, все это облить масломъ и немного обжарить на самомъ легкомъ огнѣ, затѣмъ положить въ бульонъ и дать кипѣть раза два или три; когда супъ достаточно уварится, заправить его мукою и масломъ. Передъ обѣдомъ посыпать зеленью.

Холодные блюда.

1. Ветчина.

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



2. С т у д е н ь .

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

Студень подаютъ со свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ.

3. О к р о ш к а .

Очень часто отъ стола остается много вареной говядины и жаренаго, а потому все это можно упо-

требать въ крупицы, называемое окрошкой; для этого нужно старые куски желто нарезать или изрубить, а также прибавить накрошеннаго зеленого лука, вареных яицъ, шеекъ отъ раковъ, все это хорошенько смѣшать, облить хорошимъ квасомъ или кислымъ пивомъ; затѣмъ положить ложки двѣ сметаны и поднести къ столу.

4. Винегретъ изъ мяса.

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

Пастеты.

1. Раковый пастетъ.

Сдѣлать хорошо фунта два слоенаго тѣста, раскатать толщиною въ палецъ и положить его въ форму. Затѣмъ нужно приготовить рыбный фаршъ, затѣмъ включить раковыхъ шеекъ; взять молодого зеленого

горошки и разварить его въ жолокъ; когда онъ достаточно уварится, то слѣдуетъ его остудить, а затѣмъ положить сабой на приготовленное тѣсто, затѣмъ положить слой раковыхъ шеекъ и, наконецъ, слой фарша и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока уложится вся начинка. Когда форма будетъ наполнена полная, то сверху покрыть тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ печь.



2. Пастета съ почками.

Чтобы сдѣлать хорошее тѣсто для пастета, нужно взять кипяченой воды ставана два, четверть фунта масла, немного соли и замѣсить въ этомъ крутое тѣсто. затѣмъ бить его скалкою и, подсыпая муки, переворачивать на обѣ стороны, продолжать это дѣлать до тѣхъ поръ, пока тѣсто получится самое крутое; тогда слѣдуетъ тѣсто раскатать не особенно тонко. Взять телячьи почки, поджарить ихъ и затѣмъ изрубивъ, прибавить немного рубленнаго луку, перца, мускатнаго орѣха. Если почекъ окажется мало, тогда

можно прибавить ливера, все это хорошенько смѣшати, положить немного масла и положить въ приготовленное тѣсто, сверху закрыть нетолстымъ слоемъ тѣста и поставить въ неособенно жаркую печь.

3. Пастетъ съ капустой.

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

4. Пастетъ изъ свѣжей лососины.

Взять хорошей лососины, сварить ее въ водѣ, а затѣмъ нарезать кусочками, кости должно все вынуть. Потомъ взять немного перцу, петрушки, лимоннаго сока, немного соли, ложки три прованскаго

масла, все это хорошенько смѣшать и облить куски лососины и дать полежать ей съ полчаса времени, чтобы она могла пропитаться. Затѣмъ взять французскій хлѣбъ, нарѣзать его ломтиками, отварить въ молокѣ такъ, чтобы образовалась густая каша, растереть хорошенько, чтобы не было комковъ, налить бульона, прибавить четыре яйца. Когда все это будетъ готово, приготовить тѣсто для пастета, положить его на блюдо, затѣмъ укладывать начинку рядами, то есть рядъ лососины и рядъ фаршу, накрой сверху тѣстомъ и поставь въ печь. Къ такому пастету можно сдѣлать соусъ: взять пять яицъ, сварить ихъ въ густую, затѣмъ вынуть желтки и хорошенько ихъ растереть, налить въ небольшую кастрюлю хорошаго бульона, высыпать туда растертые желтки, прибавить немного лимоннаго сока, дать раза два вскипятить и подавать къ столу вмѣстѣ съ пастетомъ.

П и р о ж н ы я.

1. Б и с к в и т ы.

Взять полтора желтка яицъ, отдѣлать желтки, бѣлки хорошенько взбить, затѣмъ взять чашку сахара, смѣшать его съ желтками и тереть до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются совершенно бѣлы. Затѣмъ взять чашку муки крупичатой и чашку карто-

СРЕДА.

Супы.

1. Супъ изъ курицы.

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

2. Телячій супъ.

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

3. Супъ съ фаршемъ.

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

4. Л а п ш а.

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

Соусы и холодныя.

1. С е л е д к а с ъ т е л я т и н о й .

Взять небольшой мягкій кусокъ жареной телятины, двѣ селедки, которыя прежде нужно хорошо вымочить, а потомъ снять съ нихъ кожу, выбрать всѣ кости и изрубить вмѣстѣ съ телятиной; потомъ сварить картофелю, штукъ десять не болѣе, протереть сквозь сито, прибавить ложки три сухарей и изруб-

лепную луковицу, все вмѣстѣ смѣшать и нарубить совершенно мелко, а когда будетъ готово, прибавить чашку молока, три яйца и ложки четыре масла, пштыль взить довольно глубокую сковороду, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и положить на нее приготовленное тѣсто, поставить въ печь и дать хорошенько запечься.



2. Галантирь.

Взять птичью голову, хорошенько вымыть, разнять на части и поставить вариться; когда бульонъ будетъ достаточно крѣпокъ, процедить его, положить моркови, петрушки, луку, лаврового листа, нѣсколько кусковъ лимона, гвоздики, корицы, ложки три уксуса и рюмку винограднаго вина и снова поставить вскипѣть раза два, потомъ дать бульону хорошенько остынуть и толкнуть въ него штукъ пять сырыхъ яицъ, которыя прежде должно хорошенько забить, и снова поставить на огонь и дать

кипятъ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ, процедить его нѣсколько разъ черезъ салфетку, потомъ налить галантиръ въ приготовленную форму и дать застынуть, затѣмъ уложить нѣсколькими кусками лимона, прибавить шаперцевъ и оливокъ, нарѣзать кружечками маркови, положить нѣсколько кружечковъ сваренныхъ въ густую ницъ, затѣмъ снова залить немного галантиромъ и снова дать застынуть, и потомъ уже укладывать дичь, какая случится, затѣмъ снова залить галантиромъ и поставить на погребъ. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо и подавать къ столу.

2. Соусъ изъ котлетъ.

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

очистить и сварить, затѣмъ хорошенько протереть сквозь рѣшето или на машинкѣ, прибавить въ горячій картофель ложки двѣ бульона, толкнуть два яйца и поставить на недолго въ печь. Передъ обѣдомъ, уложить котлеты на блюдо, облить соусомъ.

3. Соусъ изъ шинкованной капусты

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

4. Пилавъ изъ курицы.

Курицу, нужно прежде ее сварить; когда она достаточно уварится, вынуть ее, а бульонъ засыпать густо рисомъ, прибавить ложки три сливочнаго масла. Курицу слѣдуетъ разбить на части, облить лимонами и обсыпать сухарями и снова ее долго поставить въ печь, дать немного зарумяниться. Передъ обѣдомъ разваренный рисъ въ бульонѣ положить на блюдо, а сверху уложить курицей.

5. Пуддингъ.

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

6. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

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

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

Ж а р е н ы я.

1. Курица жареная.

Взять двѣ курицы, рознять ихъ на части, затѣмъ
взять нѣсколько луковицъ, нарѣзать ихъ кружеч-
ками, горошчатого перца, ложки три уксуса, вы-
жать сокъ изъ лимона, все это смѣшать вмѣстѣ и
облить курицъ, затѣмъ слѣдуетъ курицъ изжарить.
Потомъ взять петрушки, смочить ее въ маслѣ, на-
рѣзать и обсыпать курицъ.

2. Фаршированные цыплята.

Взять нѣсколько штукъ цыплятъ, выпотрошить и
хорошо промыть, положить въ воду и дать постоять
съ полчаса времени, затѣмъ рознять ихъ на части.
Потомъ взять кусокъ мягкой телятины, разварить

полфунта пшена въ молоко, толкнуть два или три яйца, телятину изрубить и все это хорошенько смѣшать; когда фаршъ будетъ готовъ, начини цыплятъ, положи ихъ въ кастрюлю, подлей немного бульона и подложи зелени, поставь въ печь и дай хорошо прожариться. Къ такимъ цыплятамъ можно сдѣлать какой угодно соусъ.

3. Фаршированная грудинка

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

4. Холодное жаркое.

Взять хорошей кусокъ отъ огузка, побить его скалкою, чтобы мясо сдѣлалось совершенно мягко, затѣмъ слѣдуетъ мясо хорошо нашпиговать. Потомъ взять двѣ телячьи ножки, лаврового листа, полъ-лимона, перца, луку, кореньевъ, все это смѣшать. Говядину положить въ кастрюлю, а затѣмъ все остальное, подлить немного воды или бульона и поставить въ печь. Когда говядина достаточно уха-

рытся, вынуть ее, а въ соусу подлить уксусу и
облить говядину.

Пирожныя.

1. Воздушный пирогъ.

Взять десятка два хорошихъ яблокъ, испечь ихъ,
затѣмъ выбрать сѣмички протереть сквозь сито,
прибавить чашку сахару и бить довольно долго ло-
паткою. Потомъ взять десятокъ яицъ, отдѣлать
бѣлки и поднять ихъ, затѣмъ смѣшать съ яблоками,
выложить въ каменное блюдо и поставить въ не-
жиркую печь. Когда пирогъ будетъ готовъ, вынуть
его и облить сверху вареньемъ.

2. Шпиниковый пирогъ.

Взять фунтъ миндаля, обварить его кипяткомъ,
затѣмъ вычистить и мелко испинковать, прибавить
чашку сахару, четыре взбитыхъ бѣлка и ложку ли-
моннаго сока, все это хорошенько смѣшать, потомъ
надѣлать лепешечки и вложить на бумагу, а затѣмъ
поставить въ нежиркую печь.

3. Яблочный кремъ.

Взять десятокъ яблокъ, очистить ихъ и сварить,
а потомъ протереть сквозь сито, прибавить чашку

двѣ сахару и пять бѣлковъ, выжать сокъ изъ лимона и сѣять цедру, все это смѣшать хорошенько, положить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ и бить все вѣнчикомъ; прибавить ложки двѣ развареннаго клея и поставить на погребъ.

4. Вареное тѣсто.

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

5. Картофельный кисель.

Взять бутылки двѣ хорошаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ взять чашку картофельной муки, развести ее молокомъ и понемногу вливать въ кастрюлю; при этомъ слѣдуетъ бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ; дать раза два вскипеть, затѣмъ растереть четверть фунта шоволада, прибавить чашку сахару, немного ванили и положить въ

кисель, давъ снова вскипѣть. Когда кисель достаточно уварится, вылить въ форму и поставить на холодъ. Къ обѣду подавать со сливками.

б. Еще яблочный пирогъ.

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

ЧЕТВЕРГЪ.

С у п ы.

1. Гороховый супъ.

Сварить хорошій бульонъ мясной, потомъ взять фунтъ гороха, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито и положить въ бульонъ, прибавить небольшой кусокъ ветчины и поставить снова въ печь. Къ такому супу необходимо сдѣлать гренки, то есть

нарѣзать небольшими ломтиками бѣлый хлѣбъ, обжарь ихъ и подавай къ супу.

2. Е щ е г о р о х о в ы й с у п ъ .

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

3. М о л о ч н ы й с у п ъ .

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

4. О в с я н ы й с у п ъ .

Сварить хорошій мясной бульонъ, затѣмъ взять фунтъ овсяной крупы, разварить ее въ водѣ и, когда

она достаточно разварится, протереть ее сквозь решето, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла и хорошенько перемѣшать, прибавить полфунта черной сливы и все это опустить въ бульонъ и дать несколько разъ прокипеть.

5. Супъ говяжій съ лукомъ.

Взять фунта два хорошей говядины, нарезать небольшими ломтиками, затѣмъ нарезать небольшую луковицу также ломтиками и положить вмѣстѣ съ говядиной въ кастрюлю, накрыть плотно крышкой и поставить въ печь. Когда говядина достаточно упрѣетъ, вынуть ее и опустить въ бульонъ, который долженъ быть приготовленъ изъ хорошей и жирной говядины, прибавить кореньевъ и немного перцу.

2. Пирожки въ супу.

1. Спускные пирожки.

Взять стакана два молока, прибавить три яйца, хорошенько размѣшать и замѣсить тѣсто довольно крутое, необходимо нужно прибавить дрожжей, бить тѣсто не менѣе полчаса и затѣмъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Затѣмъ приготовить начинку изъ говяжьего фарша, надѣлать изъ тѣста небольшіе пирожки, положить начинки,

защипать хорошенько и опускать въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло.

2. Блинные пирожки.

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

3. Гречневые гренки.

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



Соусы и пуддингъ.

1. Пуддингъ.

Взять два французскіе хлѣба, размочить ихъ въ молокѣ, а затѣмъ хорошенъко выжать, чтобы хлѣбъ былъ совершенно сухой, положить нѣсколько яицъ, размѣшать и сложить въ салфетку, которую слѣдуетъ намазать масломъ, салфетку крѣпко завязать, опустить въ кипятокъ и дать вариться съ полчаса времени; если вода въ чугуиъ будетъ укипать, то можно по времени подливать. Соусъ можно приготовить такъ: взять яблоковъ, изюму, черносливу, все хорошенъко вымыть, положить въ кастрюлю и, наливъ водой, прибавить лишнего яблочнаго морса и ложку муки и поставить вариться; когда соусъ будетъ достаточно уваренъ, то облить имъ пуддингъ и подавать къ столу.

2. Соусъ молочный.

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

3. Соусъ изъ говядины.

Взять фунта два говядины, изрубить ее мелко, прибавить три яйца, перца, немного соли, надѣлать маленькія кругленькія лепешки, обвалять сузарики и обжарить; въ такой говядинѣ хорошо приготовить слѣдующій соусъ: взять ложки двѣ муки и поджарить ее въ масле, такъ чтобы мука сдѣлалась совершенно красная, потомъ прибавить стаканъ бульона и ложки двѣ уксуса, все это свѣшать и положить въ кастрюлю, прибавить не особенно много луку и поставить усариться.

4. Фрикасе мясное.

Взять хорошую мягкую часть телятины, нарубить ее хорошенько и поставить вариться; когда телятина будет готова, прибавить немного картофеля, сделать подправку и снова поставить в печь.

5. Пиланъ.

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

Жаркiя.

Чиненная рыба.

Взять большого леща, вычистить и выпотрошить его хорошенько, потомъ поджарить в масле, затѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить вымоченную

изрубить ее мелко и смѣшать вмѣстѣ съ вареньемъ, рисомъ, и этимъ фаршемъ начинить леща.

2. Картофельныя рулеты.

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

Цирожныя.

1. Сливочное мороженое.

Нужно приготовить хорошихъ сливокъ, взбить ихъ хорошенько, потомъ взять штукъ восемь яицъ, отдѣлить желтки и хорошенько растереть, прибавить сахару и бить хорошенько вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока будетъ пѣна, затѣмъ смѣшать со сливками, прибавить ванили, вылить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ.

2. Компотъ.

Взять нѣсколько штукъ грушъ сухихъ, яблокъ, шепталы и все вмѣстѣ сварить, затѣмъ прибавить достаточное количество сахару, полстакана вино-

винограднаго вина, ванили, и снова дать повариться, когда фрукты достаточно уварятся, вынуть их на блюдо, сиропъ процѣдить и облить фрукты, дать остынуть и подавать къ столу.

3. Желе изъ ягодъ.

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

4. Тортъ.

Взбить десятокъ желтковъ, чтобы они были совершенно бѣлы, затѣмъ прибавить къ нимъ растопленнаго масла, не менѣе фунта, и снова хорошико стереть, прибавить чашки двѣ сахару, рюмку виноградаго вина, цедры, всыпать муки, столько, чтобы образовалось не особенно крѣпкое тѣсто; когда тѣсто будетъ хорошо промѣшано, влить поднятыя бѣлки и хорошо перемѣшать. Приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и влить туда приготовленное тѣсто, поставить въ печь.

5. Бисквитный пирогъ.

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

ПЯТНИЦА.

Супы.

1. Черепаховый супъ.

Взять двѣ телячьи головки, хорошо промыть и поставить вариться; когда головки достаточно уварятся и бульонъ будетъ достаточно густъ, слѣдуетъ головки вынуть и разобрать, то есть вынуть изъ нихъ всѣ кости, затѣмъ нарѣзать небольшими кусочками. Взять четыре луковицы, нарѣзать ломтиками и поджарить въ маслѣ, прибавить немного перца, потомъ положить въ него кусочки телятины,

— 31 —

отобранные отъ головокъ и смѣшать вмѣстѣ, буа-
онъ пропадать и тогда уже опускать въ него куски
смѣшанные съ лукомъ. Если бульонъ будетъ
достаточно густъ, то можно приложить нѣсколько
желтковъ.

2. Каля изъ курицы.

Слѣдуетъ сварить бульонъ изъ хорошаго мяса, за-
тѣмъ взять курицу, хорошо ее вычистить, накро-
шить небольшими кусочками, обвалить сухарями и
поставить обжариться; когда курица достаточно
будетъ прожарена, положить куски въ бульонъ
прибавить небольшой кусокъ ветчины, петрушки и
другихъ кореньевъ. Въ такой супъ можно еще при-
бавить телячьяго фарша и нѣсколько кусковъ лим-
на, отъ чего супъ будетъ еще вкуснѣе.

3. Еще супъ.

Сварить бульонъ изъ трехъ фунтовъ хорошаго
мяса, затѣмъ взять черныхъ сухарей и немного бе-
лыхъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, чтобы сдѣлали
сухари настолько мелки, какъ мука, облить ихъ
масломъ и поставить жариться, потомъ прибавить
немного сахара, все это смѣшать и раскатать въ
тѣсто, толщиной въ палецъ, положить эту корж-
ку въ миску. Въ бульонъ прибавить рюмку вина, и

рицы, лимона, и дать прокипеть раза два, а потомъ вылить въ миску, гдѣ положена корка, и подавать къ столу.

4. Супъ изъ печенки.

Взять фунта три или два телячьей печенки, растереть ее въ порошокъ, прибавить стаканъ винограднаго вина и снова растереть, затѣмъ прибавить немного воды, такъ чтобы изъ печенки образовалась не особенно густая каша, прибавить сахару и корицы, поставить на огонь и дать повариться, потомъ положить въ бульонъ, заправить яйцами и мукой и подавать къ столу. Къ такому супу можно подавать обжаренные въ маслѣ гренки, надѣланные изъ бѣлаго хлѣба.

Сальникъ и баравай.

1. Сальникъ.

Взять ливеръ, сварить его и изрубить мелко, прибавить чашку ячной крупы, пять яицъ, ложки двѣ сметаны, немного соли, все это хорошо смѣшать, положить въ глубокую плошку и, наливъ молока, поставить въ печь. Сальникъ можно дѣлать и другимъ способомъ: сварить потроха, прибавить фунтъ баранины и все вмѣстѣ изрубить; затѣмъ взять

беранью перепонку, называемую „платком“, раз-
сать въ плоски и положить изрубленное
прибавить чашку гречневой крупы, толкнуть
три, вслить молокомъ, завернуть все „платкомъ“
поставить въ печь.

2. Каравай.

Взять фунтъ рису, хорошо промыть, помыть во
докомъ и поставить развариться; когда каша доста-
точно уварится, протереть сквозь рѣшето, приба-
вить пять желтковъ, изюму, сахару, масле, вс-
сѣднать, затѣмъ прибавить поднятые бѣлки, вс-
сколько домытъ молока, положить въ форму и по-
ставить въ печь. Когда будешь выкладывать въ фор-
му, то ее слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать
сахаромъ, чтобы корочка лучше вышла изъ формы.

3. Кислый каравай.

Взять хорошаго молока, толкнуть десятокъ яицъ,
четверть фунта масла, подсыпать муки, положить
дрожжей и замѣсить тѣсто не особенно густо, какъ
дѣлаютъ для блиновъ, бить съ часъ времени допы-
лку, а затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать
подойти; когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить
сахару, корицы, мелкаго изюму и снова бить до
пылку; затѣмъ приготовить форму, которую слѣ-

дусть смазати масломъ, вылить приготовленное
тесто и поставить въ печь.

Жарення.

1. Кишки бараньи.

Промыть хорошо бараньи кишки, затѣмъ сварить
не особенно густую кашу изъ гречневыхъ крупъ;
когда каша нѣсколько поварится, выложить на блю-
до; прибавить три яйца и ложки двѣ сметаны, не-
много соли, все хорошенъко размѣсить и начинить
приготовленными кишками, завязать ихъ виткою и об-
жарить въ бараньемъ салѣ. Такия жаренныя кишки
хорошо подавать вмѣстѣ со щами. Можно кишки
начинивать кашей, сваренной изъ преса.

2. Тыква жареная.

Хорошую спѣлую тыкву нарезать дощичками, по-
ложить на сковороду, подлить масла и дать хоро-
шо обжариться; затѣмъ взять штукъ шесть яицъ,
разболтать ихъ, прибавить чашку молока, немного
соли, облигъ жареную тыкву и снова поставить на
ярко на огонь; къ обѣду подавать горячую.

3. Рагу съ картофелемъ.

Взять мягкую часть телятины, изрубить ее мелко,
прибавить немного поджаренныхъ шампиньоновъ,

смѣшать вмѣстѣ, облить масломъ и поставить вариться; воды слѣдуетъ лить немного. Затѣмъ очистить десятокъ картофелю, истереть его мелко, прибавить яицъ, масла и ложку муки, промѣшать хорошенько, надѣлать небольшихъ лепешечки, обложить ихъ сухарями и обжарить. Когда телятина достаточно уварится, выложить на блюдо и обложить кругомъ картофельными лепешечками.

4. Телячій компотъ.

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

П и р о ж н ы я.

1. Вафли.

Взять фунтъ свѣжаго масла, растопить и растереть до бѣла. Отъ двухъ десятковъ яицъ отнять бѣлки и хорошенько поднять, желтки смѣшать съ масломъ и стереть, положить одинъ фунтъ муки, чашку хорошаго молока, смѣшать и влить подни-

тые бѣлки, подсыпать чашку сахару, наливать въ форму и печь. Къ столу подавать съ вареньемъ или со сливками.

2. Яблочный зефиръ.

Взять десятокъ яблокъ, испечь и протереть сквозь сито, прибавить полфунта сахару, пять бѣлковъ, положить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ и бить вѣнчикомъ пока сдѣлается густо. Сдѣлать маленькія коробочки изъ бумаги и наливать, затѣмъ поставить въ нежаркую печь. Къ обѣду подавать съ вареньемъ или со сливками.

3. Пирогъ изъ сливъ.

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

4. Тявуты и пироги.

Взять пять яицъ, двѣ рюмки винограднаго вина, ставя въ воду, чашку масла и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, бить его лопаткою съ часъ времени, потомъ изъ этого тѣста надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать ихъ скалкою, такимъ образомъ нужно накатать блинковъ двадцать или болѣе. Затѣмъ смазать блюдо масломъ и класть по одному блинку одинъ на другой, смазывая каждый масломъ, на верхній блинокъ положить варенья и снова прикрыть пластомъ, поставить въ печь.

5. Барбарисное желе.

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

СУББОТА.

Супы.

1. Малороссійскій борщъ.

Взять два фунта хорошей говядины, фунтъ ветчины, полсану утки, четверть гуся, все это поло-

жеть въ одинъ горшокъ и поставить вариться; съ-
дуетъ снимать чаще пѣну. Когда мясо достаточно
уварится, то прибавить шинкованной кислой ка-
пусты и свеклы, двѣ луковицы и поставить снова
въ печь, чтобы хорошо обварло. Такой борщъ обыкновенно
заправляютъ съѣдующей подправкой: взять
чашку проса, сѣять его со свинымъ саломъ и
потопочь въ ступкѣ, пока сдѣлается изъ этого тѣ-
сто; тогда развести его немного бульономъ и поло-
жить въ борщъ.

2. П о х л а б к а .

Взять два фунта хорошей говядины, прибавить
гусиныхъ потроховъ, налить водою и поставить ва-
риться; когда потроха уварятся, прибавить корень-
евъ, рису и снова дать прокипеть. Въ такую по-
хлебку хорошо положить говяжьего фарша.

3. С у п ъ с ѣ вериншелею .

Сварить хороший бульонъ и какъ можно чаще
съѣдуетъ снимать пѣну; когда бульонъ достаточно
уварится, положить разныхъ кореньевъ и снова
дать прокипеть; затѣмъ бульонъ процедить, дать
отстояться, снова слить въ кастрюлю и поставить
на огонь; когда бульонъ закипитъ, положить вер-
иншали, вскипятить разъ два и подавать къ столу.

О о у с ы.

1. Г о л у б ы.

Взять фунта три хорошей мягкой говядины, прибавить свиного сала и все вместе мелко изрубить, такъ какъ рубить мясо для котлетъ; когда мясо будетъ готово, раздѣлить его небольшими комочками, потомъ приготовить кочанъ бѣлой свѣжей капусты, снять съ него листья и въ каждый листочекъ класть приготовленную фаршу, затѣмъ хорошенько завернуть, положить въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть мясо, дать хорошенько обжариться. Когда голубы будутъ готовы, положить ихъ въ бульонъ и дать хорошенько прокипеть, затѣмъ подправить лукою и сливочнымъ масломъ.

2. К у р н и к ъ.

Взять хорошую курицу, сварить ее и разнять на части, затѣмъ взять штукъ шесть яицъ, сварить ихъ круто, потомъ приготовить едкое тѣсто, раскатать его потолонше, насыпать рубленыхъ яицъ, сверху положить кусокъ курицы и снова засыпать яйцами и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложится вся курица, сверху закрыть тѣстомъ и поставить въ печь. Когда курникъ хорошо упеchet-

ся, вынуть изъ печи, приподнять верхнюю крышку, подложить слявочнаго масла съ пошфута и подавать въ столу. Къ такому курицкуну подается бульонъ, посыпанный зеленью.

3. Начиненная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, очистить ее и сварить, но не давать ей перевариваться, вынуть изъ воды и дать ей хорошо обсохнуть, затѣмъ разрезать рѣпу на двѣ ровныя части, вынуть средину. Потомъ приготовить фаршъ изъ рубленой говядины, смѣшать ее съ рублеными липами, прибавить масла и этимъ начинить рѣпу, затѣмъ сложить двѣ половинки вмѣстѣ, чтобы рѣпа имѣла видъ пѣлой, затѣмъ приготовить слоеное тѣсто, раскатать его какъ можно товше, нарезать кружками величиною въ небольшой блинъ, завернуть каждую рѣпу въ такой блинъ и обжарить въ масле.

4. Мясной пуддингъ.

Взять кусокъ жареной или вареной говядины и кусокъ телатины, изрубить все мелко, потомъ поджарить луку и смѣшать съ рубленнымъ мясомъ. Сдѣлать слоеное тѣсто, якое обыкновенно дѣлается для пастета, надѣлать изъ него сочной и въ немъ

ней выложить приготовленного фарши, лентимъ приготовить салфетку, навязать ее масломъ и укладывать на нее сочни одинъ на другой, затѣмъ связать салфетку врѣзку и положить въ кипящій котелъ, затѣмъ вынуть, положить на сковороду, обсыпать липами, обсыпать сухарями и поставить обжариться.

5. Картофельный пуддингъ.

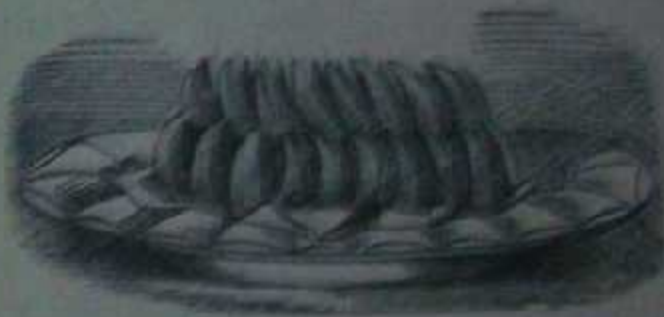
Взять штукъ двадцать хорошаго картофеля, очистить его и сварить въ молокѣ; когда картофель достаточно разварится, протереть его сивозъ сито, прибавить чашку сливокъ, чашку сахара, потомъ взять пятокъ яицъ, желтки растереть и положить въ картофель, а бѣлки хорошенько поджарить, а затѣмъ сбѣшать все вмѣстѣ и, выложивъ въ приготовленную форму, поставить въ печь.

Пирожныя.

6. Шарлотъ наъ яблокъ.

Слѣдуетъ взять два французскіе хлѣба, снять съ нихъ корку, мякишъ наръзать ломтиками, этими ломтиками уложить дно и бока ластрюли, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Потомъ очистить штукъ 20 яблокъ, наръзать мел-

ними кусочками, присыпать чашку сахару, поставить на недолго въ печь, чтобы аблоны сдѣлались мягки, затѣмъ вынуть ихъ печи и дать имъ остынуть, потомъ положить въ форму или въ кастрюлю, которая уложена хлѣбомъ, сверху также сдѣдуетъ закрыть хлѣбомъ и поставить въ печь. Когда шарлотъ зарумянется, выложить его на блюдо и облить сиропомъ яблочнымъ или хмелемъ другимъ. Можно еще сдѣлать иначе, а именно, когда положатся аблоны въ форму, то сдѣдуетъ ихъ облить взбитыми яичами, отъ чего шарлотъ будетъ гораздо рыжѣе.



3. Англійскіе бискуиты.

Взять пять хорошихъ апельсиновъ, сварить ихъ въ водѣ, варить сдѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки, воду сдѣдуетъ слить и вылить апельсины свѣжею водою и такъ дѣлать раза три или четыре. Это сдѣдуетъ дѣлать для того, чтобы очистить кожу апельсиновъ отъ горечи, затѣмъ апельсины сдѣдуетъ пополамъ разрѣзать, вынуть средину, взять фунта два сахару и стереть

ОТДѢЛЕНІЕ II.

Приготовление различныхъ суповъ.

1. Супъ изъ куропатки или изъ рябчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ семь рябчиковъ и обмыть ихъ хорошенько въ чистой холодной водѣ, затѣмъ взять четырехъ рябчиковъ, отнять отъ нихъ грудынки и положить въ кастрюлю, облить ихъ растопленнымъ масломъ, остальные положить цѣлыми и все это хорошенько прожарить въ масле. Потомъ взять полтора фунта ветчины и одинъ фунтъ телятины и все изрезать тонкими ломтиками. Затѣмъ слѣдуетъ вынуть изъ кастрюли обжаренныя рябчики, а въ оставшемся масле въ кастрюлѣ положить жаренныя ломтики, прибавить немного муки, петрушки, сельдерея, положить ложки четыре бульона, небольшую горсть муки, все это хорошо размѣшать и поставить вариться, — огонь долженъ быть не особенно сильный, — продолжать варить до тѣхъ поръ, пока все это хорошо жарится. Затѣмъ сдвинуть и вынуть отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ

кастрюлю, потомъ влить бульона столько, сколько требуется тарелокъ къ обѣду, поставить снова на огонь и дать хорошенько вскипеть раза два. Къ такому супу можно еще сдѣлать ялецки тоже изъ рабчиковъ, которые дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять отъ трехъ рабчиковъ грудянки, выбрать изъ нихъ жили и затѣмъ хорошенько истолочь, потомъ прибавить ложки двѣ масла, взбить четыре яйца и три желтка и все это хорошенько смѣшать, потомъ прибавить тертаго бѣлаго хлѣба и полстакана сливокъ, мушкетнаго орѣха, соли, перца, и когда супъ будетъ совершенно готовъ, то опускать съ серебряной ложечки въ кипящій бульонъ, отъ чего и получаютъ весьма вкусныя ялецки. Если ялецки окажутся тверды, то слѣдуетъ прибавить еще масла, отъ чего они получаютъ рыхлость.

2. Супъ съ сибирскими пельменями.

Слѣдуетъ взять хорошей говядины фунта два или три, — смотря по количеству людей, которые будутъ обѣдать, — изрубить хорошенько, прибавить двѣ луковицы и немного перцу, затѣмъ взять три яйца, чашку воды, смѣшать ее съ яйцами и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое — конечно, слѣдуетъ прибавить немного соли. Когда тѣсто будетъ хоро-

не вышло, раскатать в о смятом доводе
тесто, изъ вообще раскатываютъ для лепки, въ
тѣхъ частяхъ стѣны и наръзати изъ изъ раскатан-
наго тѣста кружочки, въ каждый кружочекъ выко-
пать ложкой изъ приготовленной говядины, выко-
пать хорошенько. Для такихъ пельменей нужно при-
готовить бульонъ изъ хорошей говядины, и когда
бульонъ будетъ достаточно уваренъ, то следуетъ
опустить въ него пельмени и дать раза два выки-
петь. Пельмени должно опускать сейчасъ же
обладать, чтобы не переварить. Подобный супъ
можно приготовить, какъ говорится, на скорую
руку; тогда, вместо мясного бульона, пельмени
можно опустить прямо въ простую кипящую воду.

3. Супъ изъ почекъ.

Взять хорошей говядины фунта два и сварить
изъ нихъ бульонъ, затемъ взять пару почекъ, наръ-
зать на небольшие куски, изръзать пять соевыхъ
огурцовъ небольшими кружками, одну луковицу,
пачку петру и все это опустить въ бульонъ и
снова дать немножко кипѣть. Когда почки доста-
точно уварятся, следуетъ сънять небольшую пор-
цию и вскипятить минутъ до обѣда.

Насколько хороши отговариваются тѣмъ, что, въ

кипя подъ рукой плиты, они не могут вкусно
приготовить обѣды, — будто бы въ простой печи
нельзя сдѣлать хорошо и вкусно, но все это сущій
задоръ: въ простой печи и въ чистомъ горшкѣ мож-
но такъ же хорошо приготовить, какъ и въ кострюль-
Главное, слѣдуетъ всегда наблюдать за тѣмъ, что
бы изъ горшка не выпаривало, когда кипитъ, а
также слѣдуетъ чаще снимать пѣну, отъ чего супъ
будетъ чище, а потому никогда не слѣдуетъ ста-
вить горшокъ слишкомъ близко къ жару.

4. Супъ съ китайскими пельменями.

Слѣдуетъ взять фунта полтора свинины и одинъ
фунтъ баранины, пять морковей, и все это хоро-
шенько изрубить, затѣмъ взять три яйца и половин-
ки или чашку холодной воды, свѣшать съ яйцами
и замѣсить на этомъ тѣсто довольно крутое, какъ
для лапши, раскатать тонко, нарезать кружками, —
какъ было сказано выше, — и въ каждый кружокъ
положить начинку; замешать хорошенько, чтобы
пельмени не могли разсыпаться, то краешки можно
немного смочить водою, отъ чего они гораздо лучше
и крѣпче зашипляются. Когда пельмени будутъ все
сдѣланы, уложить ихъ рядами на кружное сито и
поставить это сито на кипящій котелъ съ водою,

и такимъ образомъ пельмени сварятся паромъ, отъ чего они будутъ очень вкусны. Такіе пельмени подаютъ въ бульонѣ.

б. Д ѣ н и в ы я щ и.

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

б. З е л е н ы я щ и.

Зеленая щи есть очень вкусное горячее. Слѣдуетъ взять щавеля или даже простой крапивы, перемыть хорошенько и сварить въ простой водѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето, и когда вода стечетъ,

то изрубить зелень мелко, прибавить одну небольшую луковицу, ложки три масла, хорошенько смѣшать и поджарить на сковородѣ на небольшомъ огнѣ. Когда достаточно ужарится, слѣдуетъ опустить въ бульонъ, который долженъ быть ранѣе приготовленъ изъ хорошаго мяса. Когда щи будутъ совершенно готовы, слѣдуетъ прибавить немного сметаны. Такія щи подаютъ съ вареными вгустую янцами, которыя варѣзываются ломтиками и опускаются въ миску уже тогда, когда щи подаютъ на столъ.

7. Супъ изъ рубцовъ.

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

8. Супъ изъ потроховъ.

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

9. Кислая щи.

Взять фунта три хорошей солонины, вымыть ее хорошенько, положить въ горшокъ, налить воды и поставить вариться; когда бульонъ хорошо уварится, взять кислой капусты и положить ее въ бульонъ столько, чтобы щи не были очень густы, прибавить одну луковицу и снова поставить въ печь вариться. За часъ до обѣда сдѣлать небольшую подправку, прибавить ложки двѣ сметаны и опу-

тлить въ горшокъ. Къ такимъ щамъ хорошо подавать обжаренные гренки, которые приготавливаются слѣдующимъ образомъ: наръзать чернаго хлѣба небольшими ломтиками, обжарить ихъ въ маслѣ и подавать къ столу.

10. Супъ съ влецками.

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

11. Супъ съ фаршемъ.

Сваривъ хорошій бульонъ, слѣдуетъ вынуть говядину, процѣдить бульонъ, опустить корешекъ и снова поставить вариться. Взять хорошей телятним мягкой части, изрубить ее мелко, прибавить ломти

два бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко, хорошій, прежде чѣмъ положить въ мясо, сѣдучко хорошенько выжать, прибавить три яйца, небольшій кусокъ сливочнаго масла, смѣшать все это хорошенько съ изрубленнымъ мясомъ и накатать шариковъ, которые и опускать въ супъ передъ обѣдомъ. Можно шарики, прежде чѣмъ класть въ супъ, обжарить въ маслѣ, прежде переваливъ ихъ хорошенько въ толчевыхъ сухаряхъ, — такимъ образомъ будетъ еще вкуснѣе.

12. Красный супъ.

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

Какъ готовится бульонъ.

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

Чтобы приготовить хорошій бульонъ, слѣдуетъ

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

С у х о й б у л ь о н ъ .

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

нечь засолить; затѣмъ этого бульона сейчасъ
сдѣлать и понемногу прибавить къ супу.

Бульонъ въ бутылкахъ.

Взять фунтовъ шесть говядины, — выбрать са-
дучь такую часть, гдѣ больше костей, нарезать
незлыми кусками и поставить вариться, прибавивъ
жоржони, петрушки, перца, гвоздики, можного еще
и дать снова хорошеенько увариться, потомъ при-
дать бульонъ своей салфетку нѣсколько разъ, что-
бы бульонъ былъ совершенно чистъ, затѣмъ ре-
зать въ бутылки, крѣпко закупорить и поставить
въ теплое мѣсто. Если бульонъ слишкомъ застынетъ
и нельзя его будетъ налить, когда понадобится, в
бутылку сдѣдуетъ опустить въ теплую воду, отъ
чего бульонъ сейчасъ же разойдется.

Бѣлый бульонъ.

Взять фунтовъ пять телятины, телячьи кости,
хорошую курицу и, положивъ въ воду, дать хоро-
шо увариться. Мясо должно варить до тѣхъ поръ,
пока оно совершенно разварится, прибавить разны-
хъ кореньевъ и снова прокипятить, затѣмъ це-

слить снова салфетку несколько раз и вынести на холодъ.

Красный бульонъ.

Взять штукъ пять морсвой, нарѣзать ломтиками, прибавить петрушки, рѣпы, перцу и положить въ кастрюлю, затѣмъ нарѣзать въ мелкіе куски фунтѣкъ пять говядины и положить ихъ поверхъ морсвой; залить все это хорошимъ виномъ и дать несколько разъ прокипятить. Снимать чаще пѣну, затѣмъ прибавить костей изъ телятины и пару порковъ телячьихъ и снова поставить вариться; когда мясо достаточно проварится, слить бульонъ, процедить его снова салфетку и вынести на холодъ.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

Приготовление пироговъ.

1. Пирогъ изъ кислаго тѣста.

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

Слоеный пирогъ.

На стаканъ холодной воды положить три или четыре яйца, которыя слѣдуетъ прежде хорошенько взбить, подлить рюмку хорошей водки; на всей этой смѣси замѣсить крутое тѣсто, прибавить немного соли; замѣшанное тѣсто слѣдуетъ бить скалкою, чтобы оно не приставало, то для этого нужно подсыпать муки, затѣмъ раскатать его скалкою довольно тонко и наложить сливочнаго масла, сложить тѣсто вдвое и снова бить, потомъ опять раскатать, положить масла, согнуть и снова бить, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается много слоевъ, тогда уже можно класть въ него приготовленную начинку. Можно сдѣлать слоеный пирогъ и другимъ манеромъ: когда тѣсто будетъ хорошо прослоено, то нарѣзать его небольшими кусками и раскатывать каждый кусокъ отдѣльно, отъ чего и получится много пластовъ; затѣмъ, взявъ кострюлю, слѣдуетъ ее хорошо смазать масломъ, а потомъ обсыпать сухарями, на дно кострюли положить пластъ тѣста, наложить на него говяжьяго фарша, прикрыть опять пластомъ тѣста и снова пакладывать фаршъ и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, затѣмъ поставить въ печь.

затѣмъ опять раскатать, положить масла и мѣсить. На такое количество слѣдуетъ употребить для слойки не менѣе фунта масла. Когда слои будутъ достаточно тонки, можно влечь начинку, какую хочешь, на примѣръ: говяжій фаршъ или разварную вегиу, смѣшанную съ яйцами.

Приготовление фарша.

Весьма вкусный фаршъ, приготовленный изъ рыбы. Взять хорошаго свѣжаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и толочь его до тѣхъ поръ, пока сдѣлается совершенно мягокъ, прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и ложки три сливочнаго масла, смѣшать хорошенько съ рыбою и поджарить на легкомъ огнѣ.

Мясной фаршъ.

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

ной. Можно лукъ замѣнить мелко изрубленными
яицами.

Блины и оладьи.

1. Блины съ творогомъ.

Взять стакана три хорошаго молока, пять яицъ,
смѣшать хорошенько, подсыпать муки, чтобы тѣсто
не было густо, затѣмъ, приготививъ сковороду, сма-
зать ее масломъ и наливать тѣста, поставить на
угли. Когда блины будутъ всѣ перепечены, въ каж-
дый блинъ положить тертаго творогу, въ который
слѣдуетъ прибавить свѣжей сметаны и два яйца,
можно положить немного сахару, затѣмъ свернуть
блинчики трубочкой.

2. Блины съ рисомъ.

Сдѣлавъ обыкновенное тѣсто для блиновъ, пере-
печь, затѣмъ разварить рису въ молокѣ; когда рисъ
достаточно уварится, выложить въ миску, прибавить
сахару, коришки, мелкаго изюму, немного масла и
все это хорошо перемѣшать. Приготовить кастрюлю,
смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, положить
на дно и на края блиновъ, затѣмъ наложить на
толсто рису, прикрыть блиномъ и опять положить

рису; такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложатся всѣ блины. Поставить въ печь и дать постоять съ часъ времени, а затѣмъ подавать къ столу.

3. Кисля оладьи.

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

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

4. Оладьи изъ манной каши.

Сварить довольно густую манную кашу, затѣмъ остудить, прибавить немного сахара, ложки три масла и пятокъ яицъ, все это хорошо промѣшать и выложить на столъ, подсыпавъ муки, затѣмъ раздѣ-

лить кашу на нѣсколько грудокъ и надѣлать кру-
тыхъ оладей, изжарить въ глубокой сковородѣ.

5. Оладьи съ яблоками.

Взять два стакана молока, всыпать чашку сахара,
взять штукъ шесть яицъ, отдѣлать желтки, стери-
лизовать ихъ съ масломъ, пока они сдѣлаются бѣлы, стерили-
зовать на этомъ негустое тѣсто, потомъ положить
поднятые бѣлки. Нарѣзать хорошихъ яблокъ ломти-
ками, выбрать сѣмечки, и когда будутъ печен-
ны оладьи, то класть внутрь по ломтику яблоковъ. На
столу подавать со сливками или вареньемъ.

6. Оладьи изъ картофеля.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, сварить
его и затѣмъ протереть сквозь сито. Сдѣлать неболь-
шую опару, и когда она подойдетъ, замѣсить в
особенно густо тертымъ картофелемъ, выложить на
столъ, куда слѣдуетъ подсыпать муки и надѣлать
оладьи, затѣмъ печь въ маслѣ. Къ такимъ оладьямъ
можно приготовить слѣдующій соусъ: взять одинъ
фунтъ изюму, одинъ фунтъ черносливу или пше-
нныя, сварить въ водѣ, прибавить ложки двѣ муки,
сахару, коринки и передъ обѣдомъ облить оладьи.

К а ш и и л и ч н и ц ы .

1. Ю р а ж н а я к а ш а .

Взять гречневой крупы, облить ее юрагой, то-
есть пахтаньемъ, которое остается отъ сбитаго и
перетопленнаго масла, дать крупѣ хорошенько раз-
мокнуть въ юрагѣ и затѣмъ налить молокомъ, по-
ставить въ печь и дать хорошо упрѣть. Такую ка-
шу слѣдуетъ ставить въ самую жаркую печь.

2. Т ы к в е н н а я к а ш а .

Взять хорошую спѣлую тыкву, очистить, выбрать
изъ нея сѣмена и, наръзавъ ломтиками, поставить
вариться. Когда тыква достаточно уварится, отки-
нуть ее на рѣшето и дать хорошо обсохнуть, за-
тѣмъ положить въ горшокъ, налить молокомъ и по-
ставить прокипѣть; когда молоко хорошо проки-
питъ, прибавить немного пшена, три или четыре
яйца и поставить хорошенько упрѣть. Такую кашу
необходимо подавать къ столу со сливочнымъ мас-
ломъ.

3. Я ч н а я к а ш а .

Ячную крупу слѣдуетъ хорошо промыть, поло-
жить въ горшокъ и налить молокомъ; когда крупа

достаточно уварится, слѣдуетъ остудить, затѣмъ прибавить чашку свѣжей сметаны, пять яицъ, ложку три масла, все это хорошо размѣшать и положить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь. Къ столу подавать со сметаной.

4. Яичница съ ветчиной.

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

5. Молочная яичница.

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

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

Рыбный столъ.

1. Супъ съ фаршемъ.

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

2. Супъ изъ потроховъ.

Взять рыбные потроха, облить ихъ кипяткомъ, затѣмъ положить въ кастрюлю, залить водою; когда достаточно прокипитъ, прибавить различныхъ кореньевъ и снова варить. Слѣдуетъ приготовить

къ такому супу рыбный фаршъ, какъ было сказано выше, и передъ обѣдомъ опустить въ супъ.

3. Щи рыбныя.

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

4. Уха изъ стерляди.

Взять десятка два ершей, сварить изъ нихъ бульонъ, затѣмъ процѣдить и прибавить различныхъ кореньевъ, нѣсколько кружковъ лимона. Стерлядь нарезать кусками и, опустивъ въ бульонъ, поставить на огонь, чаще снимать цѣну. Когда стерлядь хорошо уварится, слѣдуетъ прибавить рюмки двѣ винограднаго вина.

5. Рыбный борщъ.

Взять хорошей бѣлой кочанъ капусты, изшинковать ее мелко, затѣмъ шинковать свеклы, мор-

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

6. Пельмени изъ рыбы.

Взять фунтъ муки и замѣсить тѣсто довольно крутое, какъ обыкновенно дѣлаютъ для лапши, затѣмъ тонко расчухить, варѣзать стаганомъ кружечки. Взять хорошей свѣжей рыбы, на примѣръ хорошаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и избить хорошенько, затѣмъ прибавить немного соли, перца, прибавить также масла, смѣшать все хорошенько и класть въ приготовленные пирожки; пирожки крѣпко загнуть и опускать въ кипятокъ; прокипятивъ хорошенько откинуть на сито и, давъ обсохнуть, подавать къ столу.

7. Уха съ фаршемъ.

Взять десятка два ершей, налить холодной воды и поставить вариться, затѣмъ прибавить луку, лаврового листа, гвоздики, нѣсколько кусковъ лимона, снова варить. Взять штуки три хорошихъ яблокъ, изшиковать ихъ и также положить въ бульонъ. Потомъ взять стерлядь или другую какую хорошую рыбу, наръзать ее звеньями, перемыть, вытереть салфеткой и опустить въ бульонъ. Взять небольшую часть какой нибудь свѣжей рыбы, избить ее и потомъ, размочить хлѣбъ въ молоко, отжать и, смѣшавъ вмѣстѣ съ рыбой, надѣлать шариковъ, которые за часъ передъ обѣдомъ слѣдуетъ опускать въ уху.

8. Раковый супъ.

Взять десятка три раковъ, вымыть ихъ хорошеенько и, положивъ въ кастрюлю, поставить вариться. Когда раки сварятся, вынуть ихъ, а бульонъ снова поставить на огонь. Раковъ слѣдуетъ очистить, отнять верхніе черепки, шейки слѣдуетъ изрубить, затѣмъ взять чашки двѣ проса, отварить его въ водѣ, и когда оно достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить масла, потомъ прибавить въ него изрубленные шейки, немного муки, укропа и, смѣ-

шавъ все это, начинить раковъ, складывая объ скорлупки вмѣстѣ, а потомъ начиненные раки опустить въ раковый бульонъ и дать снова вариться.

9. Рыбная соланка.

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

Холодные блюда.

1. Соленая рыба.

Взять хорошую часть соленой рыбы, сварить ее, затѣмъ взять шпината или какой другой зелени, хотя свекольнаго листа, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, потомъ мелко изрубить, развести квасомъ или кислыми щами, прибавить мелко нарезанныхъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, рыбу нарезать кусочками, положить въ приготовленную окрошку и подавать на столъ; можно также прибавить немного мелко крошенныхъ лимонныхъ корокъ.



2. Т в л ь н о е.

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

3. Х о л о д н а я с т е р л я д ь.

Взять хорошую большую стерлядь, вымыть и вычистить хорошенько, нарезать лука, огурцов, лимона, прибавить гвоздики, перца, лаврового листа, подлить уксуса, прибавить немного воды и все это

смѣшать хорошенько и, обливъ рыбу, поставить повариться. Когда рыба достаточно уварится, влить рюмки двѣ винограднаго вина, затѣмъ стерлядь положить на блюдо, подлить бульона, въ которомъ она варилась, затѣмъ обложить каперцами, оливками, огурцами.

4. Б о т в и н ь я.

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

5. Г а л а н т и р ь.

Взять хорошаго судака, стерлядь или другую какую рыбу, сварить ее въ бульонѣ, прибавить перца, мушкатнаго орѣха, лавроваго листа, рюмку винограднаго вина, ложки три уксуса, поставить вариться; затѣмъ разварить осетроваго клея золотиковъ десять, вылить клей въ бульонъ, прибавить полфунта икры свѣжей, лимонъ, наръзанный ломтиками, пережечь сахару и подцвѣтить бульонъ, поставить на огонь и дать хорошо прокипеть, что

бы бульонъ сдѣлался чистъ, затѣмъ снять съ огня и дать хорошо отстояться, затѣмъ процѣдить на сколько разъ сквозь салфетку; процѣживать надо до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ. Приготовить форму, налить в нее немного бульона и дать застынуть; затѣмъ уложить нарѣзаннымъ лимономъ, каперсами, оливками и снова залить бульономъ: когда бульонъ застынетъ, класть рыбу, нарѣзанную кусочками, и облить бульономъ такъ, чтобы форма была полная; вынести на холодъ и держать до самаго обѣда. Когда будешь вынимать изъ формы, то форму следуетъ опустить въ холодную воду, отъ чего галантиръ выложится.

6. Холодная визига.

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

7. Рыба подъ соусомъ.

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

8. Винегретъ.

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

Головизна на холодное.

Взять голову осетривую, сварить ее и, когда будет достаточно уварена, выложить на блюдо, выбравъ всё кости, и рознять голову на куски. Потомъ взять качанъ свѣжей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипяткомъ, затѣмъ отвинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь; когда капуста достаточно обсохнетъ, положить въ кастрюлю, подлить масломъ и хорошенько обжарить и потомъ этой капустой обложить головизну и подавать къ столу.

10. Фаршированная щука.

Большую щуку вычистить, выбрать изъ нея кости, надрѣзать спину для того, чтобы туда удобно было подложить фаршъ. Потомъ приготовить слѣдующій фаршъ: выбрать изъ свѣжаго судака всё кости, изрубить его и поджарить въ масле, потомъ прибавить мелко изрубленныхъ шарлотъ. прибавить укропа и все это смѣшать съ изрубленной рыбой, затѣмъ этимъ фаршемъ начинить рыбу, завязать ее вѣрвко салфеткою и положить вариться, въ воду слѣдуетъ положить побольше лавроваго листа, перца, мушкатнаго орѣха. Когда щука достаточно уварится, вынуть ее изъ воды, а въ бульонъ, въ кото-

ромъ варила съ щука, подлить рюмки двѣ винограднаго вина, прибавить каперцевъ, оливокъ, прибавить лимоннаго сока и этимъ соусомъ облить щуку.

11. Паровая щука.

Взять нѣсколько картофелю, разныхъ кореньевъ, моркови, луку, все это мелко исшинковать, смазать кастрюлю масломъ и все положить въ кастрюлю, покрыть ее крышкою, замазать и поставить въ печь, черезъ часъ времени вынуть и положить туда же щуку, прибавить перца, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха и снова поставить въ печь, гдѣ и оставить до самого обѣда; передъ обѣдомъ рыбу выложить на блюдо и подавать на столъ.

12. Соусъ изъ тельного.

Съ хорошаго большаго судака или съ щуки снять кожу, выбрать все кости и бить мясо деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается мягко, какъ тѣсто, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокъ хлѣба, который слѣдуетъ выжать досуха, а затѣмъ хорошо смѣшать съ рыбой, прибавить ложки двѣ масла и выдѣлать котлеты которыя слѣдуетъ обсыпать сухарями, а потомъ обжарить въ маслѣ. Подъ

котлеты можно приготовить слѣдующій соусъ: взять зеленаго горошка, отварить его въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь, потомъ положить въ кастрюлю прибавить ложки двѣ сливочнаго масла; если же это постомъ, то положить орѣховаго масла, прибавить рыбнаго бульона, поставить въ печь и дать хорошо прокипеть, а потомъ этимъ соусомъ обложить котлеты.

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

13. Е щ е с о у с ъ .

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

14. Маринованная рыба.

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

15. Рыба, сваренная по польски.

Взять какую хочешь рыбу, вычистить и хорошо вымыть, потомъ разнять на части и положить въ кастрюлю, прибавить стаканъ пива, рюмки двѣ вина, покрошить луку, прибавить гвоздики, лаврового листа, мускатнаго орѣха, можно также положить капорцевъ и оливокъ, столовую ложку масла, ложки двѣ муки, все это положить въ кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, пока соусъ будетъ достаточно густъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

16. Соусъ изъ осетрины.

Взять часть хорошей осетрины, нашинковать ее мелкимъ шпекотомъ, положить въ кастрюлю, подложить

дуку, нарезать ломтиками морковь, прибавить перца мушкатнаго орѣха, затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина и поставить вариться; когда достаточно рыба уверится, вынуть ее и положить на блюдо. Къ такой рыбѣ можно сдѣлать слѣдующій соусъ: взять стаканъ два бульона, въ которомъ варилась рыба, прибавить рюмку вина и дать раза два вскипеть, выжать сокъ изъ одного лимона и также прибавить въ бульонъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

17. Селедка съ картофелемъ.

Взять хорошую селедку, вымочить ее въ квасу, развязать ее на двѣ части и выбрать хорошенько кости, затѣмъ нарезать небольшими кусочками и положить ихъ въ кастрюлю, куда слѣдуетъ подлить масла, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, затѣмъ вынуть и положить на блюдо и обложить слѣдующимъ соусомъ: взять десятокъ картофеля, сварить его, половину нарезать кусочками, а другую половину мелко истереть, смѣшать съ масломъ прибавить растертый желтокъ, прованскаго масла. ложки двѣ уксуса, все смѣшать и подавать къ столу.

18. Треска.

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

19. Сельди подъ соусомъ.

Взять три или четыре селедки, выпотрошить ихъ хорошенько и поджарить въ маслѣ. Селедку слѣдуетъ вымачивать въ квасу. Накрошить моркови, немного луку и поджарить въ маслѣ, подлить немного бульона и варить до тѣхъ поръ, пока все хорошо уварится, затѣмъ протереть сквозь сито, прибавить бульона и облить селедку.

20. Е щ е т р е с к а .

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

21. К а л ь я .

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

22. М а т л о т ь .

Взять небольшую щуку, карпа и еще какойнибудь рыбы и сдѣлать изъ нея матлотъ. Нарѣзать мелко рѣпчатого луку, поджарить его въ масле, вмѣстѣ съ рублеными шампиньонами. Рыбу положить въ кастрюлю, нарѣзать небольшими кусоч-

нами, подлить масла и поставить жариться. Затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина, перца, мушкатнаго орѣха, петрушки и другихъ кореньевъ. Когда рыба достаточно уварится, сдѣлать небольшую подираву и, давъ два раза вскипѣть, выложить на блюдо и подавать къ столу.

23. Стерлядь съ шампиньонами.

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

24. Соусъ съ огурцами.

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

25. Рыба подъ цвѣтной капустой.

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

26. Жареные окуни.

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

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

27. Стерлядь съ трюфелями.

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

Жаренныя.

1. Чиненная рыба.

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

2. Рыба, залитая яйцами.

Взять леща, или другую какую рыбу, вымыть, вытереть салфеткой и обвазать мукой, поставить жариться, чтобы она зарумянилась. Взять десятокъ

яицъ, разбить и разболтать хорошенько, прибавить два стакана молока и облить рыбу, поставить въ печь и дать постоять на огнѣ съ полчаса времени.

3. Т в л ь н о е.

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

4. Ж а р е н ы е п и с к а р и.

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

П о с т н ы я п и р о ж н ы я.

1. Т я н у т ы й п и р о г ъ.

Взять стакана два воды, прибавить рюмку винограднаго вина, три ложки сахару и замѣсить въ

этомъ густое тѣсто, положить въ чашку и бить до-
даточно до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отстаивать
отъ чашки. Когда тѣсто будетъ хорошо разбито,
выложить на столъ, надѣлать небольшихъ було-
чекъ, раскатать скалкою, а потомъ растягивать на
рукахъ, пока тѣсто сдѣлается совершенно тонко,
затѣмъ приготовить глубокое блюдо, смазать его
масломъ и обсыпать сухарями, положить пласто-
чекъ тѣста, снова смазать и положить другой, такъ
продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, тог-
да поставить въ печь и дать испечься.



2. Наливашники.

На стаканъ воды прибавить двѣ ложки орѣхова-
го масла, смѣшать, и на этомъ замѣсить тѣсто до-
вольно крутое, положить въ чашку и бить до тѣхъ
поръ, пока оно сдѣлается совершенно мягко и бу-
детъ отстаивать отъ чашки, затѣмъ выложить на
столъ, подсыпать муки, замѣсить повруче, надѣ-

дать небольших колобочковъ, и каждый раскатывать отдѣльно, затѣмъ въ каждый положить варенья, завернуть уголкою, крѣпко защипать и опустить въ кипящее масло, дать хорошо прокипеть, чтобы они зарумянились и вздулись.

3. Толченый миндаль.

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

4. Еще миндальное пирожное.

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

5. К и с е л ь.

Взять два фунта малины, выварить ее и сок процедить сквозь салфетку, прибавивъ фунтъ сахара и поставить вариться; когда сиропъ достаточно уварится, то приготовить чашку картофельной муки, разведенной немного сиропомъ, которую и слѣдуетъ понемногу вливать въ кипящій сиропъ, причемъ слѣдуетъ не переставая бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ. Малину можно замѣнить клюквой, только тогда слѣдуетъ уже больше класть сахару.

6 Б л и н ч и к и.

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

7. О в с я н ы й к и с е л ь.

Взять два фунта овсяной муки, налить холодной водою, такъ, чтобы образовалось довольно густое

тѣсто; прибавить ложекъ пять красной гущи и поставить на всю ночь въ теплое мѣсто. Утромъ процедить сквозь сито, и за тѣмъ поставить на огонь и варить. Солить не слѣдуетъ, иначе кисель не свернется. Затѣмъ приготовить формы, разлить и вынести на холодъ. Такой кисель хорошо подавать съ медовою сытою.

в. Миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, облить кипяткомъ, а потомъ очистить, мелко истолочь, прибавить полфунта сахару, ванили и все хорошенько смѣшать. Затѣмъ взять ставана два какихънибудь ягодъ и сварить ихъ въ водѣ; когда ягоды хорошо выварятся, процедить сокъ и, прибавивъ сахару, поставить варить ее; когда получится достаточно густой сиропъ, прибавить въ него лимоннаго сока, клеи. Затѣмъ положить въ сиропъ приготовленный миндаль, все смѣшать и выливать въ формочки, поставить на долго въ печь.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

П О С Т Н Ы Й С Т О Л Ъ .

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

1. Супъ грибной съ сухарями.

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

2. Картофельный супъ.

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

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

3. Гороховый супъ.

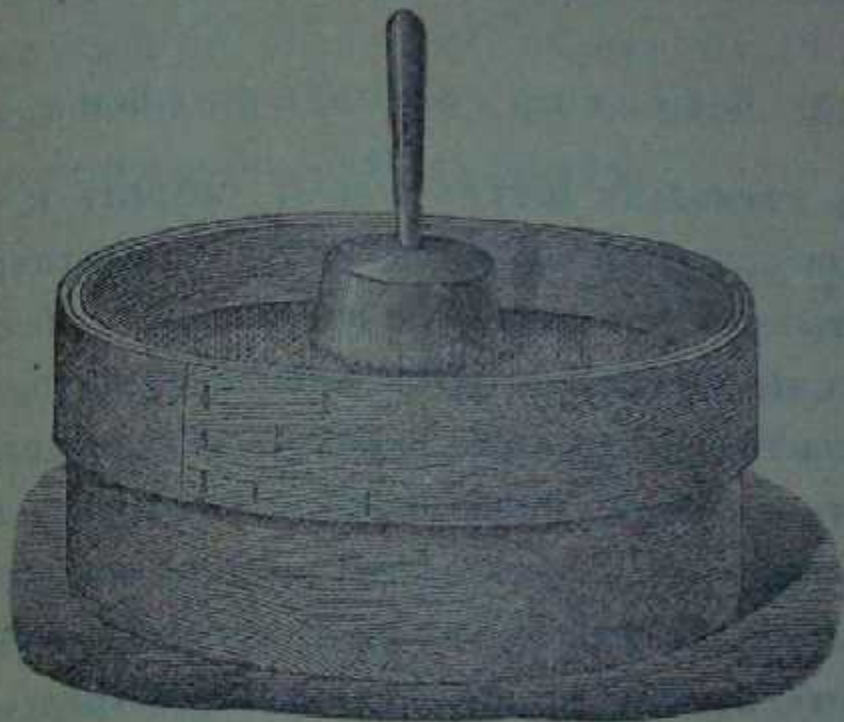
Взять одинъ фунтъ гороха, налить его водою и поставить вариться; когда горохъ совершенно разварится, протереть его сквозь рѣшето. Взять двѣ луковицы, мелко искрошить, поджарить, смѣшать съ тертымъ горохомъ и налить кипяченой водою, такъ чтобы супъ не былъ очень жидокъ. Къ такому супу необходимо сдѣлать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

Холодные блюда.

1. Духовые грибы.

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

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



2. Картофельныя котлеты.

Взять хорошаго разсыпчатаго картофеля, сварить его, а затѣмъ протереть сквозь рѣшето, подсыпать муки, немного соли, все хорошенько смѣшать и надѣлать котлетъ, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать грибной соусъ или капустовой, также дѣлають соусъ ягодный. Надо взять полфунта чернослива, полфунта изюму, полфунта сметаны, все это сварить вмѣстѣ, затѣмъ

прибавить ложку картофельной муки и полчайной ложки клюквенного морса, смешать съ ягодами и снова два раза два вскипятить, а потомъ облить котлеты.

3. Фаршированная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, сварить и, чтобы она была совершенно мягкая, когда достаточно уварится, вынуть изъ воды, дать немного обсохнуть, затемъ очистить и прогнать сквозь рѣшето, затемъ прибавить полфунта изюму, который также слѣдуетъ разварить въ водѣ, развареннаго рису, все это хорошо смешать. Потомъ взять нѣсколько сырыхъ рѣпъ, разрѣзать ихъ пополамъ, средину вычистить и накласть въ нее приготовленный фаршъ. Рѣпу связать ниткою и положить въ горшокъ, поставивъ въ жаркую печь, чтобы рѣпа могла хорошо увариться. Если рѣпа не уварится въ одинъ день, то можно оставить ее до другого дня. Къ столу подавать съ сахаромъ.

Жаренныя

1. Жаренныя бураки.

Взять крупной хорошей свеклы, нашинковать ее довольно мелко, прибавить нарезаннаго кружками

лука, разваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, все это смѣшавъ, хорошо намаслить и поставить обжариться. Когда свекла достаточно прожарится, сдѣлать изъ муки небольшую подправку, облить жареное дать постоять немного на огнѣ и подавать къ столу. Сверху можно обсыпать сухарями.

2. Картофель съ огурцами.

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

Пирожныя.

1. Вафли.

Сдѣлать опару, какую обыкновенно дѣлаютъ для оладей; когда опара хорошо подойдетъ, то слѣдуетъ на каждую чашку опары положить ложку горчичнаго масла, подбавить муки, но не должно дѣлать, чтобы тѣсто было густо, затѣмъ сахару, дать немного подняться и заливать въ вафельную форму

а затѣмъ печь. Такія вафли къ столу подавать съ вареньемъ.

2. ИГОДНЫЙ КИСЕЛЬ.

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

ПОНЕДЕЛЬНИКЪ.

Супы.

1. Щи изъ свѣжей капусты.

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

2. С о л я н к а.

Нашинковать мелко хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, нарезать кружками луку, накрошить десятокъ соленыхъ огурцовъ и, подливъ масла, поставить обжариться, затѣмъ налить грибнымъ бульономъ, поставить вариться; когда солянка хорошо прокипитъ, прибавить ложку муки, растертую съ масломъ, и дать еще раза два прокипеть.

3. С у п ъ и з ъ р ы ж и к о в ъ.

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

Холодные блюда.

1. Ф а с о л ь.

Взять фунтъ фасоли, налить водою и поставить вариться, не давая ей совершенно развариваться, затѣмъ вынуть, снять съ нея кожу и положить на блюдо. Сдѣлать слѣдующую подливу: взять чашку

уксуса, прибавить ложки двѣ орѣхового масла, немного горчицы, ложки двѣ сахару, все хорошенько смѣшать и облить фасоль, а потомъ подавать къ столу.

2. Б у р а к и.

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

3. Г р и б н а я и к р а.

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

4. К а п у с т н ы й с о у с ъ.

Сварить хорошій бѣлый кочанъ капусты въ водѣ, откинуть на сито и дать хорошо обсохнуть, затѣмъ сварить гречневую кашу, протереть ее сквозь рѣ-

шето, прибавить ложки три масла и начинить ею
кочанъ, то есть власть вашу между каждымъ листомъ;
когда кочанъ будетъ начиненъ, положить его въ
кострюлю, облить масломъ и дать обжариться.
Къ такой капустѣ можно сдѣлать слѣдующую под-
ливку: влить прованскаго масла, стереть его съ
мукой, развести грибнымъ бульономъ и облить
капусту.

Жаренныя.

1. Пуддингъ.

Взять одинъ фунтъ риса, разварить его густо,
прибавить полфунта изюму, мелкаго сахару, смѣ-
шать все и, выливъ въ форму, поставить въ печь;
форму, конечно, слѣдуетъ смазать масломъ и обсы-
пать сухарями. Соусъ къ такому пуддингу можно
сдѣлать такъ: взять стаканъ выпеченой воды, поло-
жить полчашки сахару, влить рюмку вина, ложку
картофельной муки, вскипятить хорошенько и облить
пуддингъ. Также хорошо сдѣлать и другой соусъ:
взять малины одинъ фунтъ, разварить ее, такъ чтобы
весь сокъ выварился, загѣмъ сиропъ процедить
сквозь салфетку, прибавить сахару, ложки двѣ кар-
тофельной муки и, давъ раза два вскипеть, облить
пуддингъ.

б. Кисель миндальный.

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

В Т О Р Н И К Ъ.

С у п ы.

1. Лапша гороховая.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложечку три орховаго масла и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, раскатать тонко и крошить, затѣмъ разложить по столу и дать лапшѣ просохнуть, потомъ сварить гороху; когда онъ совершенно разопрѣетъ, протереть сквозь сито и развести жидко кипяткомъ, поставить въ печь и дать закипѣть; когда супъ вски-

ить два раза, слѣдуетъ засыпать лапшой и дать снова вскипеть не болѣе двухъ разъ и подавать къ столу.

2. Грибной супъ.

Взять фунтъ хорошихъ черныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы будутъ совершенно мягки, процѣдить бульонъ, слить его въ кастрюлю, а грибы мелко изрубить, прибавивъ къ нимъ рубленнаго лука, влить ложки три масла и хорошенько смѣшать. Потомъ сдѣлать крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, рассучить тонко, нарѣзать стаканомъ кружечковъ, въ каждый кружечекъ положить начинки, загнуть пирожки, а кончики завернуть наверхъ, положить въ кастрюлю, облить масломъ и хорошенько пожарить. Передъ обѣдомъ въ вазу налить грибнаго бульона, положить ушки и подавать къ столу.

Холодные блюда.

1. Рисовыя котлеты.

Взять фунтъ рису, сварить изъ него довольно крутую кашу, затѣмъ выложить на блюда и остудить. Когда каша будетъ не особенно горяча, про-

тереть ее сквозь сито, обсыпать мукою и сделать котлеты, а затѣмъ обжарить въ масле; къ такимъ котлетамъ можно сдѣлать соусъ на ягодно-сметанномъ соусѣ, прибавивъ въ него немного сахара, ложки картофельной муки, поставить немного повариться и затѣмъ облить котлеты.

2. Грибныя котлеты.

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

Пирожныя.

1. Оладьи миндальныя.

Сдѣлать стакана два миндального молока, прибавить муки, дрожжей и сдѣлать опару, биты му-

шенько лопатною, затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько подойти. Когда опара будетъ совершенно готова, подсыпать муки такъ, чтобы тѣсто не было густо, прибавить сахару, коришки и печь оладьи на го́ичичномъ или орѣховомъ маслѣ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

2. Яблочный кисель.

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

СРЕДА.

Супы.

1. Кислящяи.

Взять кислой капусты, наръзать мелко луку, влить масла и поставить жариться; когда капуста хорошо ужарится, выложить ее въ кастрюлю, налить водою, сдѣлать небольшую подправку и по-

сгавить ва́ряться. Въ такія щи хорошо прибавить мелко нашинкованныхъ грибовъ бѣлыхъ.

2. Зеленыя щи.

Взять молодого щавеля или крапивы, отварить въ водѣ, а потомъ откинуть на рѣшето, и когда зелень достаточно обсохнетъ, изрубить ее мелко, положить въ кастрюлю, прибавить мелко изрубленнаго и поджареннаго лука, налить водою и дать хорошо прокипеть, затѣмъ сдѣлать подправу, прибавить ложки двѣ масла и положить во щи. Въ такія щи хорошо также положить обжареннаго картофеля.

С о у с ы.

1. Чечевичный соусъ.

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

2. Соусъ изъ черники.

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

Пирожныя.

1. Розочки.

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

2. Ж е л е.

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

ЧЕТВЕРГЪ.

1. Б о р щ ъ.

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

2. Рисовый супъ.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, затѣмъ мелко нашинковать ихъ, поджарить въ маслѣ, прибавивъ кореньевъ, затѣмъ положить обжаренные грибы въ кастрюлю и налить ихъ грибнымъ бульономъ. Взять полфунта риса, разварить его хорошенько, затѣмъ положить въ супъ и дать раза два прокипеть.

Холодные.

1. Винегретъ.

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

2. Чиненная рѣпа.

Очистить штукъ десять рѣпъ, разрѣзать пополамъ и вынуть изъ каждой половины сердцевину, чтобы образовалась чашечка, но также не должно

дѣлать, чтобы чашечка была слишкомъ тонка. Сварить полфунта рису, прибавить въ него рубленнаго поджареннаго лука, хорошенько смѣшать, прибавить масла и взчинить рѣпу, затѣмъ обѣ половинки связать вмѣстѣ и поставить въ печь упариться. Воды въ рѣпу подливать не должно.

Пирожныя.

1. Наливашники.

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

2. Еще миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, обварить кипяткомъ, а потомъ очистить и мелко истолочь, прибавить чашку сахара, цедры, лимоннаго соку, три ложки

розовой воды, все вмѣстѣ смѣшивать. Если тѣсто это будетъ слишкомъ густо, то слѣдуетъ прилить еще воды. Надѣлать небольшія коробочки и въ каждую класть приготовленнаго миндальнаго тѣста, положить въ печь и дать засохнуть. Когда вынешь изъ печи, то слѣдуетъ на каждую коробочку положить варенья и подавать къ столу.

3. Рисовая каша.

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

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

П Я Т Н И Ц А .

С у п ы .

1. Я ч ы й с у п ь .

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

2. П е р л о в ы й с у п ь .

Взять одинъ фунтъ перловой крупы, налить водою и поставить вариться, поджарить мелко наврошеннаго луку и также опустить въ супъ. Потомъ, варубивъ мелко отваренныхъ въ водѣ бѣлыхъ грибовъ, прибавить къ нимъ также поджареннаго лука, перца, мушкатнаго орѣха, ложки три масла, все это хорошо смѣшать и надѣлать шариковъ; чтобы они не разваливались, то слѣдуетъ хорошенько обвалять мукою. Передъ обѣдомъ шарики опустить въ супъ и подавать къ столу.

Холодные блюда.

1. Картофельныя рулеты.

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

2. Рисовыя рулеты.

Взять фунтъ риса, отварить въ водѣ, потомъ протереть корошенько или истолочь въ ступѣ, чтобы образовалось тѣсто. Отварить въ водѣ полфунта бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить, прибавить поджареннаго, мелко изрубленнаго лука и смѣшать также вмѣстѣ съ рисомъ, подлить масла немного сала, перца, мушкатнаго орѣха и все хорошо растереть, затѣмъ взять капустныхъ листовъ, положить въ каждый листъ начинки, крѣпко завернуть, положить въ кастрюлю, облить масломъ, и подавать къ столу холодныя.

фальной муки, полфунта толченого миндаля, мѣшать чаще вѣничками и дать хорошенько прокипеть. Когда кисель достаточно уварится, вылить въ форму и вынести на холодъ. Такой кисель хорошо подавать съ миндальнымъ молокомъ.

СУББОТА.

Супы.

1. Грибная солянка.

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

2. Ушникъ.

Взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, положить въ кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать бѣлыхъ грибовъ, лука, пореньевъ, все это поджарить и опустить въ бульонъ, когда хорошо прокипитъ, положить чашку риса и затѣмъ подавать къ столу.

С о у с ы.

1. Капустный соусъ.

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

2. Соусъ изъ бобовъ.

Взять фунта два бобовъ, сварить ихъ въ водѣ; когда бобы достаточно уварятся, откинуть ихъ на рѣшето. Затѣмъ взять чашку орѣховаго масла, прибавить четверть фунта муки, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы мука не пригорѣла, затѣмъ подлить чашку

бульона и опустить варенные бобы. Передъ обѣдомъ бобы положить на блюдо и облить соусомъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять шинкованныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы достаточно уварятся, прибавить ложки двѣ муки, дать снова вскипеть, и соусъ готовъ.

Пирожныя.

1. Клюковная каша.

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

2. Еще пуддингъ.

Взять фунта два свѣжаго крыжовника, положить въ кастрюлю или въ горшокъ, крѣпко закрыть и доставить въ печь. Когда крыжовникъ хорошо

упрѣсть, протереть его сквозь рѣшето, прибавить
толченаго миндаля, лука, сова отъ двухъ апельсина-
зовъ, чашку сахару, все хорошенько смѣшать,
подлить миндальнаго молока такъ, чтобы не было
очень жидко, и поставить вариться; когда хорошо
прокипитъ, разливать въ небольшія формы и поста-
вить на холодъ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Малороссійскія кушанья.

1. Зразы.

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

2. Пампушки.

Взять фунтъ свѣжаго творога, протереть его сивомъ рѣшето, прибавить муки, толкнуть пять яицъ,

прибавить для вкуса соли, ложки три сахара, все это хорошенько смѣшать, потомъ завязать въ салфетку крѣпко и опустить въ котелъ съ водою, дать хорошенько повариться, затѣмъ откинуть на рѣшето, облить сметаной и подавать къ столу.

3. К о л д у н ы.

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

4. Голубцы малороссійскіе.

Взять фунта два мягкой говядины, прибавить сала, соли и мелко изрубить; когда говядина будетъ совершенна готова, взять капустныхъ листовъ, и въ каждый листъ положить приготовленнаго фарша, капусту вѣрѣтко завернуть, положить въ кастрюлю, облить саломъ и поставить обжариться, капустные листья сверху можно посыпать сухарями. Къ столу слѣдуетъ голубцы подавать непременно горячіе, — иначе они не будутъ вкусны, потому что сало на нихъ можетъ застыть.

5. Малороссійскій шмурь.

Взять часть мягкой говядины, размочить ее въ слѣдующемъ рассолѣ: взять чашку вѣрѣзкаго уксуса и чашку воды, смѣшать вмѣстѣ, прибавить лаврового листа, мушкатнаго орѣха, перца, немного соли, положить говядину и дать ей мокнуть дней пять или болѣе. Въ тотъ день, когда нужно приготовить шмурь, говядину вынуть, обмыть водою и нашпиговать, затѣмъ положить въ кастрюлю и дать обжариться. Въ кастрюлю слѣдуетъ подлить масла. Когда говядина достаточно зарумянится, вынуть ее, положить на блюдо и подавать къ столу. Къ такой говядинѣ хорошо подавать салатъ зеленый.

или изъ свѣжей капусты, который готовится
слѣдующимъ образомъ: взять кочанъ капусты, мал-
ко шинковать его, затѣмъ развести чашку уксуса
прибавить прованскаго масла, немного сахара, гор-
чицы, все это смѣшать хорошенько и облить шин-
кованную капусту. Къ такому салату хорошо при-
бавить шинкованныхъ яблокъ.

прибавить ложки три хорошихъ дрожжей и немного мяты; когда квасъ начнетъ бродить, чаще мѣшать его ложаткою, а затѣмъ, когда онъ уже совершенно будетъ заквашенъ, развести водою, дать отстояться и сливать въ бутылки.

Красный квасъ.

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

Дешевый квасъ.

Налить въ кадку ведра два кипятку, всыпать десять фунтовъ ячянаго солода и столько же ржаного, пять фунтовъ ржаной муки. Все это смѣсить, какъ тѣсто и посадить въ жаркую печь, дать солоду слѣ-

ять часовъ десять, потомъ выпнуть и надѣлать изъ
него хлѣбовъ. Приготовить кадку, положить въ нее
хлѣбъ, налить кипяткомъ, на дно кадки положить
изъ лучинокъ крестъ, потомъ рѣшотку, на эту рѣ-
шотку положить соломы, прижать ее крестомъ, а
потомъ положить хлѣбъ и налить водою. Хлѣбъ ко-
гда выптаетъ наломать небольшими кусочками;
когда кипяткомъ остынетъ и куски хорошо размяк-
нутъ, прибавить еще холодной воды и дать закис-
нуть, а затѣмъ уже разливать въ бутылки.

К и с л ы а щ и.

Взять муки крупчатой десять фунтовъ, столько
же гречневой, тисничнаго солоду десять фунтовъ,
изъ вѣсколькихъ ломтей хлѣбнаго мякиша, безъ ко-
ровъ фунтовъ двѣнадцать. Мякишъ слѣдуетъ прежде
высушить и истолочь, все это хорошо смѣшать и
заварить десятию ведрами кипятка, а потомъ разба-
вить холодною водою. Дать хорошо отстояться,
слить въ другую кадку, положить фунтъ изюма и
вѣсколькихъ маты и заквасить гущей. Когда хорошо
скиснетъ, разлить въ бутылки, каждую бутылку
слѣдуетъ хорошо закупорить и пробку обвязать
проволокою.

Петровскія кисляи щи.

Взять хорошаго ячнаго солода, столько же пше-
ничной муки, фунтовъ пять гречневой и полпуда
ситной муки, все это хорошенько смѣшать и полуду
горячей водой, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не бу-
детъ комьевъ. Затѣмъ налить холодною водою и все
это переложить въ бочку или кадку и поставить на
холодъ; когда гуща опадетъ на дно, сусло слить
въ другую кадку, прибавить хорошихъ дрожжей и
сухой маты. Когда закиснетъ, разливать въ бутылки
и поставить на погребъ. Пробки слѣдуетъ завязать.

Бѣлыя кисляи щи.

Вылить ведро горячей воды въ кадку, засыпать
ячнаго и пшеничнаго солода, каждаго по полчетве-
рику, затѣмъ прибавить два гарнца ржаного, десять
фунтовъ крупчатой муки и два фунта гречневыхъ
крупъ. Все это слѣдуетъ хорошо мѣшать, а потомъ
подсыпать пшеничныхъ отрубей, кадку закрыть и
дать постоять нѣсколько часовъ, потомъ влить въ
кадку полтора ведра кипящей воды. Затѣмъ за-
крыть кадку и дать опять постоять часа три вре-
мени, потомъ слить въ котель, прибавить закваски,
подбить гречевою мукою и поставить въ теплое

мѣсто; когда будетъ подниматься, прибавить сусла, затѣмъ слить въ боченокъ, положить туда же закваску, а когда закиснетъ, разлить въ бутылки. Такая пропорція дѣлается на сто бутылокъ. Когда кислыя щи будутъ разлиты въ бутылки, слѣдуетъ ихъ поставить въ холодное мѣсто, конечно, вѣрнѣе закупорить и завязавъ пробки.

Московскія кислыя щи.

Взять ржаной муки, которую слѣдуетъ просѣять и, чтобы се просѣянной вышло фунтовъ десять, полчетверика ячянаго солода, пять фунтовъ крупичатой муки и столько-же фунтовъ гречневой и все это перемѣшать, затѣмъ приготовить кадку и въ эту кадку насыпать половину, а остальное оставить. Въ кадку налить кипятку и замѣсить густое тѣсто, затѣмъ подсыпать половину того количества, что осталось, кадку закрыть и дать остынуть; а потомъ поставить на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто. Часа черезъ три слѣдуетъ вынуть и влить столько кипятку, чтобы образовалась ве особенно жидкая каша, а затѣмъ прибавить и остальную муку. Черезъ часъ времени прибавить еще десять ведеръ воды, которая должна кипѣть, и все хорошенько размѣшать. Когда хорошо остынетъ, прибавить два фунта сахару,

четыре стакана дрожжей, мяты и поставить в теплое место. Когда щи будут делать брожение, сливать в бутылки, но только не через втулку, а через край. В бутылки следует положить по два или по три изюмины, крышко закупорить и поставить в холодное место.

Еще кисляк щц.

Взять фунтовъ пять печенаго ржаваго хлѣба, высушить его въ сухари, а затѣмъ истолочь мелко; на эти сухари влить двадцать пять бутылокъ воды, конечно, кипятку, и дать настояться сутки, затѣмъ когда вода устоится, слить черезъ сито или сѣфегку прозрачную въ приготовленную посуду. Потомъ положить въ небольшой горшокъ маленькій пучокъ мяты, и дать вскипеть, а когда остыветъ, влить въ посудину, въ которой слита вода, прибавить стакана два сахара, ложки четыре или пять сухихъ дрожжей, которые, конечно, слѣдуетъ распустить въ водѣ. Дать произвести брожение, а затѣмъ разливать въ бутылки и закупорить, вывести на холодъ.

Л годный квасъ.

Приготовить небольшую кадку, на боку просверлить дырочку, дно уложить соломой, солому

должно настилать повыше дырочки. Ягоды должны быть совершенно зрѣлы, ихъ слѣдуетъ положить въ небольшую кадку, залить водою и хорошо ягоды размять, затѣмъ прибавить дрожжей и дать закиснуть, а затѣмъ вылить въ приготовленную кадку, закрыть дырочку и дать квасу стечь, а затѣмъ разлить въ бутылки.

Яблочный квасъ.

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

Квасъ изъ морошки.

Наложить бутылъ или боченокъ полный морошки, залить кипящею водою; когда она достаточно простыветъ, боченокъ поставить на ледъ и дать ему стоять до тѣхъ поръ, пока вода получитъ совершенно вкусъ морошки, тогда слѣдуетъ лить въ

бутылки, прибавляя для вкуса сахару. На морошку снова можно налить воды и дать настаиваться; когда первый квасъ выйдетъ, то можно брать второй.

Грушевый квасъ.

Взять нѣсколько грушъ, положить въ боченокъ и налить водою, поставить въ холодное мѣсто и дать настаиваться не менѣе мѣсяцу. Затѣмъ воду слить и разлить въ бутылки. На грушу можно налить снова воды и поставить настаиваться. Въ таковой квасъ можно прибавлять немного сахару.

Лимонный квасъ.

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

ОТДѢЛЕНІЕ X.

Кремы, желе, мороженныя.

Апельсинное желе.

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

Желе изъ вина.

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

Земляничное мороженое.

Взять два фунта хорошей сивлой земляники, протереть ее сивозь сито, чтобы сивячко осталось на ситѣ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, влить стаканъ воды и два стакана сахарнаго сиропа, сока отъ двухъ лимоновъ, немного вапили и поставить на плиту, дать хорошо нагрѣться. Если мороженое будетъ слишкомъ тянуться, то это значить, что переложено сахара, тогда слѣдуетъ подлить полстакана воды и все хорошенько смѣшавъ, вылить въ форму, которая должна быть поставлена въ кадку со льдомъ. Не слѣдуетъ за разъ выливать все, потому что мороженое можетъ сдѣлаться кусками, а поступать такъ: налить третью или четвертую часть формы, вертѣть, мѣшая лопаткою, когда хорошо свернется еще прилить немного и продолжать далѣе. Оставить въ формѣ до употребленія.

Б л а в м а н ж е.

Взять хорошихъ густыхъ сливокъ, вскипятить ихъ не болѣе одного раза. Затѣмъ очистить нѣсколько ядеръ, никакъ не болѣе десяти, горькаго миндаля и сдѣлать изъ него чашку молока, смѣшать со сливками, когда оно совершенно остынетъ,

ОГЛАВЛЕНІЕ

ОТДѢЛЕНІЕ I.

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| Раковый супъ. | Кисель картофельный. |
| Супъ со сморчками. | Тортъ изъ чернаго хлѣба. |
| Супъ изъ рябчиковъ. | Уха изъ стерляди съ фаршемъ. |
| Супъ телачій. | Супъ раковый. |
| Говядина подъ соусомъ. | Баварская лапша. |
| Супъ изъ фасоли. | Французскій супъ. |
| Соусъ изъ свѣжаго гороха. | Солянка. |
| Цыплята подъ соусомъ. | Буженина. |
| Соусъ изъ мозговъ. | Соусъ изъ брюквы. |
| Гусь жареный | Макарони. |
| Свинина начиненная капустой. | Индѣйка. |
| Битая говядина. | Поросенокъ. |
| Бифштексъ. | Дичина. |
| Канлуцъ подъ соусомъ. | Пирогъ сладкій. |
| Миндальный тортъ. | Шоколадный кремъ. |
| Кремъ изъ сливокъ. | Сливочный прожектъ. |
| Вламанже. | Рисовая каша. |

Блины.
Бураки изъ свеклы.
Солянка съ огурцами.
Щи изъ расады.
Супъ изъ дичины.
Солянка съ рыжиками.
Ретчина.
Студень.
Оброшка.
Винегретъ изъ мяса.
Рабовый пастетъ.
Пастетъ съ почками.
Пастетъ съ капустой.
Пастетъ изъ свѣжей досо-
сны.
Бисбвнты.
Розочен.
Кольца.
Наливашки.
Вѣтеръ.
Супъ изъ курицы.
Телячій супъ.
Супъ съ фаршемъ.
Лапша.
Селедка съ телятиной.
Галантеръ.
Соусъ изъ котлетъ.
Соусъ изъ шницованной
капусты.
Плавъ изъ курицы.
Пуддингъ.
Пастетъ съ почками.
Пастетъ съ капустой.

Соусъ изъ свѣтлой капусты.
Курица жареная.
Фаршированные пирожки.
Фаршированная грудина.
Холодное жаркое.
Раздушный пирогъ.
Шницованный пирогъ.
Яблочный кремъ.
Вареное тѣсто.
Картофельный пирогъ.
Еще яблочный пирогъ.
Супъ гороховой.
Еще гороховой супъ.
Молочный супъ.
Овсяный супъ.
Супъ говяжій съ лукомъ.
Сливки пирожки.
Блинные пирожки.
Гречневые гречки.
Пуддингъ.
Соусъ молочный.
Соусъ изъ говядины.
Фрикасе мясное.
Шплавъ.
Чиненая рыба.
Картофельные рулеты.
Сливочное мороженое.
Компотъ.
Желе изъ ягодъ.
Винегретъ изъ мяса.
Рабовый пастетъ.
Супъ съ вермишелью.
Голубцы.

- Пастеть изъ свѣжей лосо-
сны.
Бисквиты.
Кольца.
Паливашики.
Фтеръ.
Тортъ.
Бисквитный пирогъ.
Черепашовый супъ.
Калыа изъ курицы.
Еще супъ.
Супъ изъ печени.
Сальникъ.
Каравай.
Кислый каравай.
Кишми бараны.
Тыква жареная.
Рагу съ картофелемъ
Телячій бонмотъ.
Вафли.
Яблочный зефиръ.
Пирогъ изъ сливъ.
Тинутый пирогъ.
Барбаршеное желе.
Малороссійскій борщъ.
Похлебка.
- Курички.
Начисинная рѣпа.
Мясной пуддингъ.
Картофельный пуддингъ.
Шарлотъ изъ яблокъ.
Англійскіе бисквиты.
Лимонное желе.
Лимонные хлѣбцы.
Шоколадное пирожное.
Кисель.
Перечипки.
Сахарники.
Лимонный пуддингъ.
Еще пуддингъ.
Желе.
Шоколадное пирожное.
Красное желе.
Лимонное желе.
Еще пирожное.
Кремъ.
Ломбиръ.
Тортъ.
Миндальное.
Бисквиты.
Бисквитный пуддингъ.
Англійскіе хлѣбцы.

ОТДѢЛЕНИЕ II.

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Супъ изъ куропатки или
рябчиковъ. | Кислая щи. |
| Супъ съ сибирскими шль-
менями. | Супъ съ влецками. |
| Супъ изъ почекъ. | Супъ съ фаршемъ. |
| Супъ съ китайскими шль-
менями. | Красный супъ. |
| Личья щи. | Какъ готовится буль-
онъ. |
| Зеленая щи. | Сухой бульонъ. |
| Супъ изъ рубцовъ. | Бульонъ въ бутылкахъ. |
| Супъ изъ потроховъ. | Бѣлый бульонъ. |
| | Красный бульонъ. |

ОТДѢЛЕНИЕ III.

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| Пирогъ изъ велаго теста. | Кислая оладья. |
| Слоеный пирогъ. | Оладьи изъ маевой каши. |
| Тщущинный пирогъ. | Оладьи съ яблоками. |
| Еще слоеный пирогъ. | Оладьи изъ картофеля. |
| Приготовление фарша. | Юрская каша. |
| Мясной фаршъ. | Тыквенная каша. |
| Блины и оладья. | Ячная каша. |
| Блины съ творогомъ. | Яичница съ ветчиной. |
| Блины съ рисомъ. | Молочная яичница. |

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Супъ съ фаршемъ. | Селедка съ вартофелемъ. |
| Супъ изъ петроховъ. | Треска. |
| Щи рыбныя. | Сельди подъ соусомъ. |
| Уха изъ стерляди. | Еще треска. |
| Рыбный борщъ. | Калья. |
| Пильмены изъ рыбы. | Матлотъ. |
| Уха съ фаршемъ. | Стерлядь съ шампиньонами. |
| Раковый супъ. | Соусъ съ огурцами. |
| Рыбная солонка. | Рыба подъ цвѣтной капустой. |
| Соленая рыба. | Жареные окуни. |
| Тѣльное. | Стерлядь съ трюфелями. |
| Холодная стерлядь. | Чисная рыба. |
| Вотвишья. | Тѣльное |
| Галантирь. | Жареные псевари. |
| Холодная визига. | Тлиутый пирогъ. |
| Рыба подъ соусомъ. | Наливашки |
| Кшипгреть. | Толченый миндаль. |
| Головизна на холодное. | Еще миндальное с врожное. |
| Фаршированая щука. | Кисель |
| Наровая щука | Блишки. |
| Соусъ изъ тѣльного. | Овсенный кисель. |
| Еще соусъ | Миндальное. |
| Рыба свареная по польску. | |
| Соусъ изъ острини. | |

ОТДѢЛЕНІЕ V.

Постный столъ.

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| Супъ грибной съ сухарями. | Лапша гороховая. |
| Картофельный супъ. | Грибной супъ. |
| Гороховый супъ. | Рисовыя котлеты. |
| Духовые грибы. | Грибныя котлеты. |
| Картофельныя котлеты. | Оладьи миндальныя. |
| Фаршированная постная
рѣпа. | Яблочный кисель. |
| Жареные бураки. | Киселья щп. |
| Картофель съ огурцами. | Зеленыя щп. |
| Вафли. | Чечевичный соусъ. |
| Ягодный кисель. | Соусъ изъ черицы. |
| Щи изъ свѣжей капусты. | Розочка. |
| Солянка. | Желе. |
| Супъ изъ рыжиковъ. | Борщъ. |
| Фасоль. | Рисовый супъ. |
| Бураки | Вишнгреть. |
| Грибная пера. | Чиненная постная рѣпа. |
| Капустный соусъ. | Постныя палывашники. |
| Пуддингъ. | Еще миндальное. |
| Сладкій прогъ. | Рисовая каша. |
| Трубочки. | Личный супъ. |
| Висквиты. | Перловый супъ. |
| Миндальное. | Картофельныя рулеты. |
| Кисель миндальный. | Рисовыя рулеты. |
| | Картофельный пуддингъ. |

Яблочный пудингъ.
Оладьи.
Еще кисель.
Грибная соленика.
Ушиишь.

Капустный соусъ.
Соусъ изъ бобовъ
Кляквенная каша
Еще пудингъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Зразы.
Помнишки.
Колдуны.

Голубцы.
Малороссійскій шмуръ.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

М а р и н о в ы е .

Маринованная смородина.
Шкудли.

Яблоки маринованныя
Маринованные огурчики

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

Варенья и сиропы.

Малиновое варенье.

Ягодные сиропы.

Крыжовниковое варенье.

Лимонъ въ сахарѣ.

Сливочное варенье.

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

Воды, квасъ и кисляя щи.

Малиновая вода.

Бѣлый квасъ.

Яблочная вода.

Красный квасъ.

Сморолщная вода.

Дешевый квасъ.

Грушевая вода.

Кисляя щи.

Брусничная вода.

Петровскія кисляя щи.

Рябиновая вода.

Бѣлые кисляя щи.

Ибирная вода.

Московскія кисляя щи.

Еще яблочная вода.

Еще кисляя щи.

Изюмная вода.

Ягодный квасъ.

Еще либурная вода.

Яблочный квасъ.

Померанцовая вода.

Квасъ изъ морошки.

Ягодный наливки.

Грушевый квасъ.

Подслащенные наливки.

Лимонный квасъ.

ОТДѢЛЕНИЕ X

Кремы, желе, мороженя.

Апельсинное желе.

Желе изъ вина.

Кремъ кофейный.

Сливочный кремъ.

Сливочное мороженое.

Мороженое съ ванилью.

Апельсинное мороженое.

Барбарисное мороженое.

Кремъ брусничный.

Земляничное мороженое.

Ваннанаже.

Лимонное желе.