

М. Хмѣлевская.



ЭКОНОМНАЯ
КУХАРКА.



Издание 2-е исправленное и дополненное.



ПОЛТАВА.

Электрическая Типо-Литогр. Тор. Д. „Л. Фришбергъ“.

1903.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Дозволено цензурою. Кієвъ, 1903 г. Мая 1-го.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Предпринимая изданіе моей поварской книги, я вовсе не имѣю цѣлью развивать гастрономію, которая лично мнѣ несимпатична, да и несовременна, а только лишь помочь хозяйкамъ, которыя не могутъ удѣлить достаточно времени кухнѣ. Многія матери семействъ сознаютъ теперь, что обязанности ихъ не ограничиваются только кухней. Поняли наконецъ, что необходимо обращать больше вниманія самимъ на воспитаніе дѣтей, а не поручать это важное дѣло постороннимъ лицамъ; кромѣ того, многія женщины своимъ посильнымъ трудомъ внѣ дома должны приходиться на помощь своему семейству. Все это даетъ возможность такимъ хозяйкамъ заглядывать въ кухню только мимоходомъ. Упростить задачу такихъ хозяекъ я и намѣтила цѣлью, и для этого собирала въ продолженіе многихъ лѣтъ рецепты самыхъ незамысловатыхъ и дешевыхъ блюдъ, доступныхъ для хозяйствъ средней руки, изготовленіе которыхъ можно поручить любой кухаркѣ. Въ нашъ вѣкъ труда для человѣка трудящагося нужна, хотя и простая, безъ дорогихъ излишествъ, но здоровая, питательная и непремѣнно вкусно приготовленная пища. Конечно, я не имѣю въ виду такихъ лицъ, которыя могутъ тратить порядочныя деньги на столъ и держать повара тѣ имѣютъ различныя поварскія книги, которыя рекомендуютъ массу изысканныхъ блюдъ, къ сожалѣнію по своей цѣнѣ не всѣмъ доступныхъ. Теперь можно встрѣтить немало грамотныхъ кухарокъ, которыя, пожалуй, не прочь бы

были обогатить свои кулинарные знанія, заглянувъ въ хорошую поварскую книгу, но врядь-ли кто изъ нихъ можетъ истратить на это нѣсколько рублей. Я же издаю своей книги, сравнительно дешевой, желаю распространить свою методу не только между небогатыми хозяйками, но и между грамотными кухарками Въ виду этого я стараюсь писать мою книгу самымъ простымъ и удобопонятнымъ слогомъ, чтобы сдѣлать ее доступной, какъ по цѣнѣ, такъ и по содержанию, даже малограмотнымъ кухаркамъ.

Совѣты хозяйкамъ.

Хорошая хозяйка должна ежедневно, хотя на непродолжительное время, побывать въ кухнѣ во-первыхъ, для наблюдения за чистотой и опрятностью, какъ посуды, полотенецъ, фартуховъ, такъ и самаго помѣщенія кухни; во-вторыхъ, для осмотра купленной кухаркой провизи и провѣрки счетовъ Рекомендуется имѣть въ кухнѣ вѣсы, на которыхъ не мѣшаетъ провѣрять иногда покупки, во избѣжаніе злоупотребленій со стороны торговцевъ Также необходимо, хотя изрѣдка, бывать на базарѣ, чтобы познакомиться съ существующими цѣнами, во избѣжаніе всякихъ недоразумѣній. Далеко не всегда можно имѣть опытную, честную и трезвую кухарку Въ такомъ случаѣ первымъ качествомъ можно пожертвовать въ пользу остальныхъ, въ особенности, если это особа трудолюбивая, такъ какъ при нѣкоторой практикѣ кулинарныя познанія легко усваиваются. Необходимѣйшимъ и самымъ важнымъ условіемъ въ кулинарномъ дѣлѣ является соблюденіе во всемъ идеальной чистоты и опрятности Въ этомъ отношеніи хозяйка должна быть требовательна безъ всякаго снисхожденія. Для этого необходимо снабдить кухарку достаточнымъ количествомъ полотенецъ для посуды,

тряпокъ для болѣе грязнаго дѣла, мочалокъ для мытья столовъ и крылышекъ для стирания пыли съ полокъ. Если въ кухнѣ нѣтъ крана съ водой, нужно запастись дешевымъ, прибитымъ къ стѣнѣ умывальникомъ, для постоянного мытья рукъ.

Самая лучшая посуда—эмалированная, но съ нею надо обращаться осторожно если допустить, чтобы она подгорѣла, то эмаль отскакиваетъ, въ тѣхъ мѣстахъ скоро появляется ржавчина, затѣмъ продыравливание, и посуда пропадаетъ. Послѣ каждой варки необходимо налить водой посуду, чтобы она отмокла, потомъ хорошенько вымыть, иногда содой, вытереть полотенцемъ, а не ставить на плиту, чтобы высохла. Глиняная посуда тоже необходима, но мѣдная и жестяная должна быть изгнана совершенно изъ употребленія. Въ жестяной можно только печь тѣсто. Даже формы для крема, желе, если нѣтъ эмалированныхъ, лучше употреблять глиняныя жести придаетъ неприятный вкусъ кушанью. То-же надо замѣтить и о метелкѣ для сбиванія бѣлковъ; она должна быть деревянная. Машинки для выжиманія сока изъ лимоновъ хороши стекляныя. Макотры (глубокія миски) для тѣста употребляются поливыяныя, а для утиранія непременно черепяныя, безъ поливы. Для сбереженія времени недурно имѣть машинку для рубки мяса и рыбы, только надо держать ее въ большой чистотѣ. Очень удобна машинка для сѣченія миндаля, орѣховъ, если дома приготавливаются торты и мазурки къ Пасхѣ. Не могу не рекомендовать машинку для выдѣлки колбасъ; при большомъ хозяйствѣ стоимость ея (одинъ рубль) оплатится съ лихвой, такъ какъ домашнія колбасы всегда вкуснѣе, здоровѣе и дешевле покупныхъ. Съ меньшей заботой надо относиться къ чистотѣ погреба. Надо непременно обмывать кружки, которыми закрываются огурцы, капуста и прочія заготовле-

нія. Набирать изъ боченковъ надо ложкой, а не руками, потому что отъ рукъ, какъ бы онѣ чисты ни были, продукты эти портятся.

Хорошая хозяйка должна быть бережлива. Трудно себя представить, насколько важно это условие не только для большого и средняго, но и для маленькаго хозяйства. Надо придумывать меню обѣдовъ всегда по сезону и не увлекаться первинками. Все имѣетъ свою пору. Конечно, гастрономы любятъ побаловать себя новинками,—это дѣло взглядовъ и средствъ; я же предлагаю совѣты людямъ, которые uolens nolens должны быть бережливы.

Провизию совѣтую покупать самую лучшую. Говядину нужно брать перваго сорта, лучше меньше ея положить. Птицу слѣдуетъ покупать молодую и жирную; тотъ же совѣтъ относительно поросятъ. Худая птица требуетъ много масла и притомъ невкусна; тоже нужно сказать и о телятинѣ.

Масло надо покупать непременно хорошее, не елкое и не жидкое, бѣлое, потому что оно даетъ много осадка и его идетъ очень много; елкое же масло портитъ вкусъ кушанья и вредно для желудка. Сметану надо употреблять только хорошую, не елкую, иначе лучше обходиться безъ нея. Всякіе коренья играютъ важную роль въ кухнѣ. Какъ извѣстно, растительная пища необходима для пищеваренія; вкусовая приправа пріятно дѣйствуетъ на обоняніе и способствуетъ болѣе сильному выдѣленію соковъ въ пищеварительномъ аппаратѣ, а, какъ извѣстно, эти соки играютъ важную роль при пищевареніи. Не даромъ говорятъ, что у человѣка, который ощущаетъ пріятный запахъ кушанья, текутъ слюнки. Не имѣя большого количества говядины, можно, тѣмъ не менѣе, приготовить очень вкусный супъ, положивъ въ него побольше кореньевъ. Потому совѣтую осенью, когда

зелень и коренья дешевле, дѣлать большіе запасы. Заботливая кухарка, бывая каждый день на рынкѣ, должна вообще слѣдить за цѣнами, присматриваться, что и когда можно выгодно купить, и сообщать хозяйкѣ о своихъ наблюденіяхъ.

Иногда пріятно, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ даже необходимо, пригласить знакомыхъ и угостить ихъ обѣдомъ или ужиномъ. У людей богатыхъ, у которыхъ есть поваръ и много прислуги, это дѣлается легко и складно; единственная забота хозяйки составить меню. Для хозяйки средней руки такіе обѣды и ужины являются нѣкоторымъ затрудненіемъ. Обыкновенно берутъ повара, который требуетъ массу провизіи и не всегда оправдываетъ надежды. Мой совѣтъ—обойтись своей кухаркой. Просмотрѣвъ поварскую книгу, легко можно найти подходящія къ такому случаю блюда, которыя можно приготовить наканунѣ и которыя, при нѣкоторомъ стараніи, выйдутъ отличными и изящными. Закуски, которыя такъ дорого стоятъ, нѣкоторыя также можно приготовить дома.



Нѣкоторыя объясненія.

Въ Малороссіи и Польшѣ въ большомъ употребленіи свиное сало, почти незамѣнимое другимъ жиромъ для нѣкоторыхъ мѣстныхъ блюдъ. Оно безспорно менѣе вредно фритюра, перетопленнаго говяжьяго жира, такъ любимаго поварами, и дѣйствительно, все жарится на немъ превосходно, но такъ какъ фритюръ я считаю очень вреднымъ, то и нигдѣ его не рекомендую, а замѣняю этотъ продуктъ свинымъ саломъ. Смалець, который я такъ часто рекомендую есть внутреннее свиное сало, перетопленное и отлично замѣняетъ фритюръ. Во всякое дрожжевое тѣсто, исключая бабъ и болѣе нѣжныхъ папушниковъ, можно вмѣсто масла класть смалець, оно ничего не теряетъ и даже не такъ скоро черствѣетъ, а для пироговъ и пирожковъ смалець почти незамѣнимъ, такъ какъ придаетъ тѣсту больше крохкости. Для страдающихъ болѣзнями желудка и печени лучше всего кушать все на хорошемъ маслѣ.

Въ Петербургѣ и въ нѣкоторыхъ великорусскихъ губерніяхъ свиное сало называютъ шпикомъ. У насъ называютъ шпикомъ мозго-

вой жиръ; жиръ, который находится въ костяхъ.

Въ моихъ запискахъ я тоже избѣгаю острыхъ продуктовъ, считая ихъ несовсѣмъ полезными для здоровья но если кто—другого мнѣнія можетъ ко всякому соусу, куда кладутся или маринованные грибки, положить полъ ложечки кабуля, каіену, (красный перецъ), побольше горчицы и блюдо получится болѣе пикантное. Пряности также можно вездѣ удвоить.

При изготовленіи многихъ блюдъ, въ моихъ запискахъ сказано: „утирать въ макотрѣ“ макотра—это глубокая глиняная чашка.

Во многихъ мѣстахъ эта посуда незнакома, тогда нужно утирать ложкой въ мискѣ: нѣкоторые продукты толочъ въ ступкѣ, что не совсѣмъ удобно. Лучше всего утирать скалкой въ макотрѣ это и скорѣе и лучше.

Мѣру я старалась обозначить стаканами и ложками, такъ какъ это есть всегда подъ рукой, соображая такъ:

Гарнецъ муки—ровно 5 фунтовъ

Гарнецъ имѣетъ 4 кварты.

На каждую кварту считаю 4 стакана, хотя Малаховецъ считаетъ 3 стакана. Это, вѣрно, зависитъ отъ того, какъ набирать муку.

Сахарная пудра, по моей мѣрѣ, 1 ф.—2 стакана.

Масло трудно опредѣлить вѣрно на фунты. Оно употребляется топленнымъ и мѣра зависитъ, въ значительной степени, отъ качества его. Иногда изъ 1 ф. выходитъ 1 $\frac{1}{2}$ стакана а иногда и меньше, смотря по тому, даетъ ли оно больше или меньше осадку.

1 ложка масла нетопленаго равняется 4 лотамъ; 1 ложка муки—2 лотамъ; 1 ложка сахару—3 лотамъ.



І-й О Т Д Ъ Л Ъ.

СУПЫ.

Примѣчаніе. Обыкновенно считаютъ 1 ф. говядины на человѣка; но это слишкомъ много. Достаточно $\frac{1}{2}$ ф. Въ Варшавѣ, гдѣ говядина очень дорога, дѣлаютъ отличные супы еще экономнѣе.

Надо имѣть отдѣльную кастрюлю для супа, поливянную миску (чапку) для процѣживанія, ситко и кусочекъ полотна, всегда чисто вымытый и высушенный, а также кружку, величиной въ стаканъ, чтобы мѣрять воду. Говядину изъ супа лучше подавать отдѣльно: если останется, можно ее употреблять на вареники, блинчики и другія блюда.

1. Экономный супъ на 10 человѣкъ.

4 фунта филейнаго ребра или огузка сполоснуть въ холодной водѣ, не выжимая. Положить въ кастрюлю 2 печеныя луковицы, лавроваго листа штуки 4, нѣсколько зернышекъ перцу, говядину и налить холодной водой (22 кружки). Надо считать 2 стакана воды на тарелку супа и еще на каждыя 5 тарелокъ прибавлять по одному стакану. Поста-

вить все это, чтобы хорошенько прокипѣло съ часъ, снимая шумовкой накипь. Потомъ снимаютъ кастрюлю съ огня и выпимаютъ говядину въ миску. Въ бульонъ вливаютъ ложку холодной воды и даютъ ему устояться: говядину же моютъ теплой водой и раздѣляютъ на порции. Затѣмъ миску нужно вымыть и процѣдить въ нее черезъ ситко бульонъ. Кастрюлю также нужно вымыть и положить въ нее 3 штуки моркови, 2 корешка петрушки, полъ корешка сельдерею, 1 лукъ-перей и говядину, влить бульонъ, посолить по вкусу и поставить чтобы потихонько все кипѣло часа 2 или больше. Нарѣзать мелко разныхъ кореньевъ, кромѣ картофеля. 1 лукъ, положить кусочекъ масла и все это поджарить въ кастрюль до совершенно темнаго цвѣта. Поджаренные коренья положить въ сито и процѣживать черезъ него бульонъ въ ту же кастрюлю. Когда бульонъ готовъ, надо процѣдить его еще разъ черезъ полотно, положенное въ ситко, въ миску. Если супъ подается съ кореньями, то ихъ надо отварить отдѣльно. Морковь, картофель красиво порѣзать (для этого есть особые ножки) и бросить въ горячій бульонъ. Если бульонъ подается съ клецками, лапшей и т. п., то говядину надо вынуть и въ кипящій бульонъ бросить клецки, макароны, лапшу и т. п.

2. Борщъ малороссійскій на 10 человекъ

4 фунта филейнаго ребра или грудины варить 22-мя кружками холодной воды, положить 2 луковицы, лавроваго листа, перцу и поставить, чтобы сильно и скоро закипѣло. Процѣдить, говядину вымыть, подѣлить на порціи, сложить все въ кастрюлю, положить нашинкованныхъ кореньевъ, сваренной отдѣльно фасоли съ сокомъ, штуки 2, 3 баклажановъ, нашинкованнаго и поджареннаго въ маслѣ бурака сладкаго (большой одинъ или два поменьше); пускай покипитъ, потомъ прибавить по вкусу перевареннаго сыровцу или бураковаго квасу. Если есть подъ рукой, положить 1 сушеный грибокъ. Все варить немного, потомъ положить свѣжей капусты и картофеля. Передъ подачей на столъ заправить немного мукой, закислять, положить сметаны и бросить укропу.

3 Борщъ польскій.

Сварить обыкновенный бульонъ, процѣдить и положить много нашинкованнаго краснаго бурака, бураковаго квасу по вкусу, соли и поставить, чтобы потихоньку кипѣло. Когда борщъ готовъ, выжать изъ краснаго бурака сокъ и подкрасить борщъ.

4. Борщъ петербургскій.

Сварить обыкновенный бульонъ, процѣдить. Нашинкованный красный бурракъ поджарить

на сковородкѣ до темнаго цвѣта, налить буліономъ, добавить уксуса по вкусу. Сметана подается отдѣльно.

Всѣ эти борщи можно дѣлать постными, употребляя вмѣсто говяжьяго буліона, буліонъ изъ кореньевъ и грибовъ.

5. Борщъ съ карасями.

Разные коренья въ довольно большомъ количествѣ надо налить водой и сварить буліонъ. Процѣдить. Отдѣльно отварить грибы и фасоль. Караси обсыпать мукой и поджарить на постномъ маслѣ. Влить въ буліонъ сокъ изъ грибовъ черезъ ситко, бросить нашинкованные грибы, фасоль съ сокомъ, нашинкованнаго, поджареннаго сладкаго бурака довольно много, немного картофеля, перевареннаго сыровцу или бураковаго квасу, или уксуса, по вкусу соли и поставить варить. Потомъ засмажить мукой съ постнымъ масломъ, положить карасей, нѣсколько маслинъ, закипятить и всыпать укропу.

6. Борщъ съ ушками.

Варить такъ-же, какъ и борщъ съ карасями, только буліонъ можно варить изъ кореньевъ и мелкой рыбы; влить сокъ изъ грибовъ и фасоли, а фасоль и грибы оставить на ушки.

Грибы мелко изрубить, фасоль протереть черезъ сито, смѣшать съ грибами, положить

масла (постнаго или скоромнаго), пережареннаго съ лукомъ, перцу и соли. Дѣлать маленькіе варенички съ этой начинкой, соединяя кончики, и сварить ихъ въ борщѣ. Картофель въ этотъ борщъ не кладется. Развѣ только вмѣстѣ съ кореньями передъ тѣмъ, какъ цѣдить.

7. Борщъ съ потрохами.

Потрохами называютъ въ Малороссіи шею, крылышки, пупокъ, печенку и лапки какой-нибудь птицы. Лучшіе потроха изъ индѣйки и гуся. Сварить изъ нихъ буліонъ съ кореньями, положить баклажановъ; когда сварится процѣдить. Прибавить перевареннаго суровцу, если окажется недостаточно кислымъ отъ баклажановъ, нашинкованнаго и поджареннаго бурака, заправить мукой, сметаной и всыпать укропу.

8. Борщъ изъ щавеля.

Сварить буліонъ, процѣдить, всыпать щавель, не очень мелко изрубленный, и положить укропу. Если окажется недостаточно кислымъ отъ щавеля, влить немного уксуса или суровцу; закипятить хорошенько, заправить сметаной, растертой съ желткомъ.

Желтки употребляются изъ круто свареннаго яйца холодныя. Растертый желтокъ

придаетъ лучший цвѣтъ супу и сметаны нужно меньше.

Въ борщъ кладутъ обыкновенно крутыя яйца, разрѣзанныя пополамъ.

9. Борщъ изъ кислыхъ яблокъ.

Сварить обыкновенный бульонъ и прибавить къ нему нѣсколько очень кислыхъ яблокъ. Потомъ положить поджаренные бураки и капусту. Если борщъ окажется недостаточно кислымъ, спечь еще яблокъ и протереть ихъ черезъ сито. Можно заправить сметаной.

10. Супъ изъ баклажановъ.

Подтушить въ кастрюль съ кусочкомъ масла нѣсколько красныхъ баклажановъ, протереть ихъ черезъ сито въ бульонъ, заботясь о томъ, чтобы былъ въ мѣру кислый. Положить соли, немного сахару. Лучше дѣлать все это въ мискѣ, куда процѣживается бульонъ. Затѣмъ влить въ кастрюлю и дать кипѣть потихоньку. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положить рису, свареннаго отдѣльно и перелитаго холодной водой. Всыпать немного муки. Дать разъ закипѣть и влить въ кипящій супъ сметаны, растертой яичнымъ желткомъ, помѣшать ложкой и сейчасъ же снять съ огня. На 5 тарелокъ супу считается 1 желтокъ и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

11. Супъ раковый.

Чѣмъ больше раковъ, тѣмъ супъ вкуснѣе. Приблизительно считается отъ 5 до 10 раковъ на тарелку. Вымыть очень чисто раки, поставить варить съ солью и укропомъ. Приготовить обыкновенный бульонъ, употребляя меньше обыкновеннаго говядины, а больше кореньевъ. Шейки и лапки очистить, выбирая шейки, которыя побольше, отдѣльно. Скорлупу класть въ чистую посуду вмѣстѣ съ тѣмъ, что находится въ спинныхъ скорлупахъ, которыя очищаютъ для фаршированія. Всѣ остальные скорлупы истолочь въ стукѣ и положить въ кастрюлю съ кускомъ масла (на 60 раковъ положить ложку масла), тупить часъ или больше, подливая бульону. Все время снимать ложкой сверху желтое масло и класть въ отдѣльную кастрюлю. Взять ложку муки и свѣжаго масла (на 5 тарелокъ небольшую ложку) и поджарить, какъ на засмажку; въ эту засмажку вливать понемногу раковое масло и хорошенько мѣшать. Скорлупы выжать въ салфеткѣ и дать устояться этой жидкости. Спинныя скорлупы нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: сварить рисъ въ молокѣ, положить масла, рубленныя шейки, которыя поменьше, и лапки, укропу, соли, перцу, сырое яйцо, и все это хорошенько смѣшать. Нафаршировавъ этимъ спинки, поджарить ихъ слег-

ка на сковородкѣ скорлупой вверхъ. Жидкость изъ раковыхъ скорлупокъ слить осторожно въ суповую кастрюлю и разбавить бульономъ. Засмажку съ раковымъ масломъ тоже разбавить бульономъ и влить туда-же. Положить туда раковыя шейки, фаршированныя спинки, укропу и закипятить. Растереть сметану съ желткомъ и влить въ кипящій супъ, послѣ чего сейчасъ же отставить, чтобы не кипѣлъ.

12. Супъ изъ щавеля.

Изрубить мелко щавель и сварить. Протереть его черезъ сито и разбавить бульономъ. Растереть сметану съ желткомъ и заправить супъ. Къ этому супу подаютъ сваренныя въ крутую или фаршированныя яйца.

13. Супъ пюре изъ кореньевъ.

Нарѣзать штукъ шесть моркови, 2 корешка петрушки, одинъ сельдерей, 1 лукъ-порей, налить немного воды, положить кусокъ масла, 5 или 6 штукъ картофеля все это сварить и ложки три зеленаго горошка или фасоли сварить отдѣльно. Все это протереть черезъ сито и развести бульономъ. Можно положить сметаны. Къ этому подаются гренки изъ французской булки. Супъ пюре изъ cadaго изъ этихъ кореньевъ отдѣльно дѣлается такимъ же способомъ.

Въ супъ изъ гороха кладуть сосиски или ветчину.

14. Супъ съ рисомъ и лимономъ.

Сварить $\frac{1}{2}$ фунта рису съ кускомъ масла совѣмъ мягко. Разбить его хорошенько съ однимъ стаканомъ сметаны, однимъ желткомъ и сокомъ изъ одного большого лимона. Развести буліономъ и дать сильно нагрѣться, чтобы только начало кипѣть. Подавая, положить тонкіе ломтики лимона, вынувъ косточки. Можно всыпать укропу и заправить сметаной.

15. Супъ бѣлый съ грибами.

Сварить супъ изъ гусиныхъ или индючьихъ потроховъ съ кореньями и грибами ($\frac{1}{4}$ фунта грибовъ на 6—8 тарелокъ). Сварить отдѣльно кашу изъ стакана перловыхъ крупъ, положить ложку масла и растереть ложкой добѣла. Прибавить одинъ стаканъ сметаны, развести буліономъ, закипятить и подавать. Если желаютъ сдѣлать этотъ супъ постнымъ, то варятъ буліонъ изъ кореньевъ и грибовъ. Грибы нашинковать и бросить въ супъ.

16. Супъ изъ кислыхъ огурцовъ.

Очистить и нарѣзать тонкими ломтиками нѣсколько кислыхъ огурцовъ, посыпать мукой и поджарить на маслѣ. Полить ихъ буліономъ и варить почти часъ. Заправить сме-

таной; если супъ недостаточно кислый, прибавить соку изъ лимона. Можно засмажить мукой. Буліонъ ко всёмъ этимъ супамъ можно варить только изъ костей или изъ остатковъ говядины отъ жаркого, даже изъ однихъ кореньевъ.

17. Супъ изъ курицы.

Хорошо вымыть курицу холодной водой и варить ее недолго съ большимъ количествомъ кореньевъ такъ, чтобы она не разварилась (изъ одной курицы выходитъ 3—4 тарелки хорошаго буліона). Буліонъ процѣдить, курицу раздѣлить на порціи. Поставить супъ кипѣть потихоньку, не подливая воды. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положить кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла и укропу. Можно засыпать смоленской или манной крупой.

18. Супъ изъ курицы другимъ способомъ.

Сварить обыкновенный буліонъ изъ курицы, большого количества кореньевъ и костей изъ говядины такъ, чтобы курица не переварилась. Вынуть курицу и сдѣлать изъ нея соусъ, а въ супъ бросить клецки за № 31.

19. Супъ изъ гуся или утки.

Сварить обыкновенный буліонъ, положивъ побольше кореньевъ, процѣдить, влить гриб-

ного бульону, положить нашинкованных грибовъ, засыпать перловой крупой и забѣлить сметаной.

20. Супъ съ катушками.

Говядину, назначенную для бульона, обрѣзать отъ костей и оставить на катушки. Изъ костей сварить бульонъ, прибавивъ побольше кореньевъ, процѣдить его. Мясо изрубить, какъ на котлеты, положить въ него намоченной въ бульонѣ булки, пережареннаго съ лукомъ масла и желтокъ; все это вымѣсить хорошенько, сдѣлать катушки величиною съ грецкій орѣхъ, посыпать ихъ мукой и поджарить немного на горячемъ маслѣ. Въ чистый бульонъ положить нашинкованныхъ кореньевъ, подтушенныхъ въ маслѣ, свареннаго картофеля и дать немного закипѣть вмѣстѣ съ катушками.

21. Разсолъникъ.

Сварить бульонъ изъ потроховъ, процѣдить положить нарѣзанныхъ тоненькими ломтиками кислыхъ огурцовъ, немного нашинкованной моркови и варить около часу. Сварить отдѣльно перловую кашу, размѣшать съ масломъ и положить въ супъ. Если супъ окажется недостаточно кислымъ, прибавить соку изъ лимона. Потомъ положить сметаны и укропу.

22. Капустнякъ (Щи изъ кислой капусты).

Сварить буліонъ изъ свинины, процѣдить его, положить кислой капусты и варить, пока не будетъ мягкой. Засмажить мукой съ масломъ, посыпать перцемъ и подавать. Этотъ же супъ дѣлается постнымъ. Тогда буліонъ варится изъ кореньевъ и въ него кладется побольше луку и грибовъ.

23. Щи изъ свѣжей капусты.

Варится буліонъ. Капуста отпаривается, рѣжется на части и отваривается въ буліонѣ. Нѣкоторые кладутъ въ эти щи сметану.

24. Супъ изъ щуки.

Рыбу надо покупать очень осторожно; лучше всего живую. Если она заморожена, надо смотрѣть, чтобы жабры были ярко-краснаго цвѣта. 3 фунта щуки на 3—5 тарелокъ. Рыбу надо сейчасъ же очистить осторожно, чтобы не раздавить желчи, не то будетъ горькая. Вымыть ее хорошенько въ холодной водѣ, посолить и оставить лежать съ солью около часу. Снять кожицу, начиная съ головы, подрѣзывая ножикомъ. Отдѣлить мясо отъ костей; голову, хвостъ и кости употребить на буліонъ. Кореньевъ берется вдвое больше, чѣмъ на буліонъ изъ говядины: головки 2 луку, нѣсколько штукъ картофеля, лавроваго

листа, перцу; все это должно хорошенько кипѣть часъ или больше. Мясо изъ рыбы изрубить на машинкѣ, положить намоченную въ водѣ двухъ или трехкопѣечную французскую булку сырого потертаго на тертушкѣ луку, скоромнаго или постнаго масла, 2 желтка, довольно много перцу и соли, и все это вымѣсить, какъ тѣсто, на доскѣ. Снятую съ рыбы кожицу начинить свободно этимъ фаршемъ и зашить концы. Въ процѣженный черезъ сито и полотно буліонъ положить эту фаршированную рыбу и сварить. Передъ тѣмъ какъ подавать супъ, засмажить его мукой съ масломъ, а рыбу порѣзать и подать въ супѣ. Всыпать укропу, если кто любитъ, зеленой петрушки.

25. Уха.

Всякій рыбный супъ называется „уха“ и готовится слѣдующимъ образомъ. Варится сначала буліонъ изъ кореньевъ, а кто желаетъ, можетъ прибавить говядины или мелкой рыбы. Чѣмъ крѣпче буліонъ, тѣмъ уха вкуснѣе. Процѣдивъ его черезъ ситко и полотно, варятъ въ немъ цѣльную рыбу: осетрину, стерлядь, окуня или щуку. Засмаживаютъ уху мукой съ масломъ, кладутъ укропу и зеленой петрушки. Можно влить рюмку мадеры, хересу или шампанскаго. Кладутъ ломтиками лимонъ.

26. Постный супъ изъ сухихъ грибовъ.

На 6 тарелокъ считается $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Сварить грибы. Отдѣльно сварить буліонъ изъ разныхъ кореньевъ, процѣдить и влить грибной сокъ. Положить мелко нашинкованныхъ грибовъ и очищеннаго, мелко нарѣзаннаго картофеля. Закипятить и бросить клецки, сдѣланныя слѣдующимъ образомъ: замѣсить тѣсто, какъ на вареники (мука, вода и соль), раскатать приблизительно толщиной вдвое больше, чѣмъ на лапшу. Порѣзать тоже вдвое толще, чѣмъ лапшу, и посыпать мукой, чтобы не склеивались, сварить ихъ въ супѣ и подавать. Къ этому супу подается или свѣжее сливочное масло, или постное пережаренное.

27. Польскій хлудникъ (окрошка).

Хорошо вымытые раки (на 6 тарелокъ отъ 40 до 50 штукъ) сварить съ солью и укропомъ. Шейки почистить, а все остальное истолочь въ ступкѣ, налить буліономъ изъ раковъ и поставить варить. Сварить щавель, переварить сыревецъ, 8—10 яицъ сварить въ крутую. Нарубить укропу, нарѣзать очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ. Влить въ суповую чашку кувшинъ кислаго молока, разболтать деревянной ложкой, влить раковый наваръ изъ скорлупъ черезъ ситко и полотно. Протереть сквозь сит-

ко щавель, прибавить холоднаго сыровцу по вкусу и посолить. Все это помѣшать ложкой. Положить раковыя шейки, огурцы, укропъ (если кто любитъ, немного зеленаго лука), 4—5 крутыхъ яицъ, разрѣзанныхъ на 4 части, 4—5 желтковъ крутыхъ растереть въ мискѣ съ ложечкой столовой горчицы и 2-мя стаканами сметаны, влить въ супъ, помѣшать осторожно и вынести на ледъ на 2 часа. Раки можно сварить и почистить наканунѣ и держать ихъ на холодѣ.

28. Окрошка.

Переварить сыровецъ. Сварить чисто вымытые раки съ укропомъ и солью. Шейки почистить, все остальное столочь и хорошенько сварить въ буліонѣ изъ раковъ, выжать въ полотнѣ и, когда устоится, процѣдить черезъ сито и полотно. Развести этотъ раковый буліонъ сыровцомъ, протереть сквозь сито щавель, сваренный, положить мелко изрубленныхъ, сваренныхъ листьевъ молодого бурака. Развести 2—3 желтка съ ложкой горчицы, развести все раковымъ буліономъ и влить въ супъ. Положить мелко нарѣзанной телятины или какой-нибудь свѣжей или соленой рыбы, яйца, огурцы, укропъ, зеленаго луку, перцу, немного прованскаго масла, утертаго съ горчицей, раковыя шейки, маслины; вынести на холодъ.

29. Супъ изъ яблокъ и грушъ.

Вымыть, порѣзать и сварить яблоки. Груши сварить отдѣльно съ кусочкомъ корицы и нѣсколькими гвоздиками. Прощѣдить черезъ сито наваръ изъ грушъ и яблокъ, самые же фрукты протереть черезъ сито и разбавить наваромъ такъ, чтобы супъ былъ не очень густой. Положить по вкусу сахару, сметаны и вынести на холодъ. Сметану класть въ холодный супъ.

30. Супъ изъ вишенъ, малины или красной смородины.

Варятся ягоды съ сахаромъ, корицей, гвоздикой (малина съ ванилью), наваръ процѣживается черезъ сито, а ягоды протираются. Заправить потомъ немного картофельной мукой, заварить и вынести на холодъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положить сметаны.

31. Супъ Julienne.

На шесть тарелокъ взять 3 фунта мяса и поставить обыкновенный буlionъ. Нѣсколько кусочковъ мяса, прямо обрѣзки отъ говядины, предназначенные для жаркого, будь это телятина или другое мясо, нѣсколько кусочковъ потраховъ изъ какой нибудь птицы, положить въ маленькую кастрюльку съ кусочкомъ масла и поджаривать; когда подрумя-

нится, прибавить печеную луковицу, немного нашинкованной морковки, подбавить немного воды, и все это вмѣстѣ подрумянить хорошо и влить въ бульонъ, который долженъ еще кипѣть около часу. Нашинковать мелко разнаго коренья, сварить, отдѣлно отварить зеленаго горошку, лѣтомъ спаржи или цвѣтной капусты, и когда бульонъ уже готовъ, процѣженъ, положить въ него отваренныя коренья.

32. Супъ пюре (purée) изъ дичи.

На шесть душъ.

Переднія кости зайца и ножки положить въ кастрюлю, прибавить разнаго коренья, (кромѣ картофеля) нѣсколько грибовъ сухихъ, сварить очень мягко, отдѣлнить мясо отъ костей, протереть черезъ сито вмѣстѣ съ кореньями, прибавить стаканъ бѣлаго легкаго вина, немного уксусу, ложку масла и развести это все бульономъ.

33. Супъ изъ спаржи.

Порѣзать спаржу на кусочки, отварить въ соленой водѣ, протереть черезъ сито, положить ложку масла или стаканъ сливокъ, развести бульономъ.

Оставить лучшіе кусочки спаржи и положить ихъ въ супъ.

34. Супъ изъ цвѣтной капусты.

На шесть душъ.

Три головки цвѣтной капусты закипятить въ соленой водѣ, порѣзать на куски и доварить въ бульонѣ, протереть черезъ сито, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ и развести бульономъ.

35. Супъ для больныхъ.

Супъ этотъ можно готовить изъ трехъ сортовъ крупы: перловой, ячменной и овсяной. Два стакана крупы вымыть въ холодной водѣ, положить въ глиняный или каменный горшокъ, только не въ желѣзный и даже въ эмалированный нельзя, (каша будетъ черная), налить двумя стаканами мягкой воды и варить безъ соли, взмѣшивая ложкою и собирая накипь. Когда крупа хорошо разварится, протереть ее черезъ сито, разбавить горячимъ бульономъ или водой, посолить по вкусу, и, если можно, прибавить свѣжаго масла.

36. Миндальный супъ.

1 фунтъ сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго, очищеннаго и мелко изрубленнаго, утереть въ макотрѣ, подливая воды или молока, развести эту массу восемью стаканами переваренной воды, вымѣшать, процѣдить черезъ салфетку или сито. Гуцу еще потереть въ

макотрѣ, подлить миндальнаго супу и еще разъ процѣдить, положить по вкусу сахару.

Положить отдѣльно отвареннаго рису и, кто любитъ, изюму. Этотъ супъ гораздо вкуснѣе съ молокомъ, чѣмъ съ водой.

37. Супъ изъ сома.

Изъ головы сома отличный супъ, сваренный съ кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, процѣдить, положить въ него пульнеты изъ рыбы и какія нибудь клецки или отдѣльно отваренныя коренія. Въ суповую чашку положить укропу или петрушки. Можно этотъ супъ подать совершенно чистымъ къ пирогу.

38. Супъ изъ потроховъ отличный.

Взять какіе угодно птичьи потроха 4—5; снять съ шеекъ осторожно кожицу; печеки, пурики и кожицы съ шеекъ оставить сырыми, а изъ всего остальнаго сварить бульонъ съ кореньями. Изрубить мелко печенки и пурики; добавить булку трехкопеечную, намоченную въ молоко; немного луку, пережареннаго съ масломъ; 2 сырыхъ желтка. Наложить этимъ фаршемъ кожицы, снятыя съ шеекъ, и отварить ихъ въ бульонѣ.

Отдѣльно сваренную перловую кашу, изъ $\frac{1}{4}$ ф. крупы, разбить съ масломъ, положить въ суповую чашку, вбить одинъ сырой желтокъ,

нѣскольکو ложекъ кислой сметаны, разболтать и лить черезъ сито горячій бульонъ, а затѣмъ вымѣшать.

Шейки порѣзать кусочками и положить въ супъ.

39. Отличныя клецки къ супу.

(На 8 тарелокъ)

Четверть фунта свѣжаго масла растереть ложкой въ мискѣ добѣла, вбить 2 яйца и хорошенько утереть. Всыпать 2 ложки муки, немного соли и опять утирать. Если тѣсто очень жидкое, добавить муки; если оно твердое, добавить яйцо. Тѣсто должно быть мягкое, но не жидкое. Бросать клецки нужно ложкою въ кипящій бульонъ. Главное условіе, чтобы клецки были хороши,—хорошенько утирать ихъ. Онѣ должны быть пухкія и безъ закалаца. Это качество достигается послѣ нѣкоторой практики.

40. Солянка постная.

Сварить бульонъ изъ головы осетра или сома или, наконецъ, изъ какой-нибудь другой рыбы съ кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, солью; процѣдить; положить нашинкованной сырой моркови, картофеля, одну цѣлую луковицу, даже съ шелухой (послѣ ее нужно вынуть), нарѣзанную кусочками, отваренную въ водѣ съ уксусомъ, до половины

готовности, осетрину; нѣсколько протертыхъ красныхъ баклажановъ; нѣсколько очищенныхъ и порѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ. Если супъ окажется недостаточно кислымъ или нѣтъ баклажановъ, нужно прибавить уксусу или лимоннаго соку. Когда коренья сварятся—вынуть лукъ; положить нѣсколько маслицъ; подправить мукой, пережаренной съ масломъ постнымъ или скоромнымъ.

41. Солянка скоромная.

Дѣлается это такъ-же, какъ и постная, только бульонъ готовится куриный; не кладутъ маслицъ и употребляютъ скоромное масло.

42. Супъ изъ баранины.

Изъ нѣсколько фунтовъ баранины поставить бульонъ, положить по больше кореньевъ, лавроваго листа, перцу, луковицу, когда сварится процѣдить, порѣзать говядину на порціи, обмыть, бульонъ засыпать пшеномъ, положить картофеля порѣзаннаго кусочками, когда готовъ засмажить саломъ съ лукомъ. Этотъ супъ хорошъ для пикниковъ, сварить его можно въ котелкѣ на треножникѣ.

43. Манная катушки къ супу.

Стакана 3 молока влить въ кастрюлю и влить ложки 2 топленнаго масла. Когда все

это закипитъ, всыпать туда манной крупы и сварить густую кашу. Затѣмъ выложить ее въ миску и, когда она остынетъ, вбить 3—4 цѣлыхъ яйца и дѣлать катушечки величиной съ грецкій орѣхъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, вбросить катушечки въ горячій супъ.

44. Блѣцки изъ картофеля (на 8 тарелокъ).

Протереть черезъ сито 4 варенныхъ картофеля. Затѣмъ утереть ихъ ложкой съ ложкой масла и 2—3 яйцами. Посолить, добавить муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, но и не жидко. Бросать ложкой въ супъ, чтобы закипѣли.

45. Блѣцки скорыя.

Ложка масла, 2 ложки муки, 3 яйца и достаточное количество соли утираются ложкой минутъ 5 и сейчасъ же бросаются ложкой въ кипящій супъ.

46. Блѣцки изъ манныхъ крупъ.

Ложку растопленнаго масла утираютъ въ макотрѣ, потомъ вбиваютъ по одному 4 желтка, бѣлки взбиваютъ и вливаютъ туда же; все хорошенько размѣшиваютъ и лонемного всыпаютъ стаканъ манныхъ крупъ. Все хорошенько вымѣшиваютъ ложкой и ставятъ на нѣкоторое время, чтобы крупы разбухли. Потомъ кладутъ ложкой въ кипящій бульонъ,

при чемъ каждый разъ ложку обмакиваютъ въ холодную воду. Буліонъ съ клецками накрываютъ крышкой, чтобы клецки подросли, а кастрюлю ставятъ на небольшой огонь.

47. Клецки заварныя къ супу.

$\frac{1}{2}$ стакана масла и стаканъ воды закипятить и всыпать туда понемногу стаканъ муки; всыпать достаточное количество соли, все хорошенько мѣшать на плитѣ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли. Когда все остынетъ, вбить 3 или 4 яйца, хорошенько утереть и бросать ложкой въ горячій буліонъ.

Можно также изъ этого тѣста дѣлать маленькіе шарики, поджарить ихъ на горячемъ смальцѣ (свинномъ жирѣ) и подавать къ супу.

48. Пульцеты къ борщу или супу.

Изрубить мелко $\frac{1}{4}$ фунта говядины, $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жира и прибавить соли, перцу, печеную истертую луковичу, 1 желтокъ и булку, вымоченную въ водѣ; вымѣшать это все хорошенько, дѣлать шарики и бросать въ кипящій буліонъ или борщъ.

49. Пульцеты изъ мозговъ.

Телячій мозгъ отваривается въ водѣ съ уксусомъ и солью; когда онъ остынетъ, рубятъ его мелко, прибавляютъ ложку утертаго добѣла

масла, кладуть соли, перцу и растирають, вбивая по одному 4—5 яичекъ, прибавляють пѣну отъ 4-хъ бѣлковъ и опять хорошенько утирають. Когда все готово, бросаютъ ложкой въ горячее масло или говяжій жиръ и, когда они подрумянятся, кладуть въ буліонъ.

50. Пульпеты изъ рыбы.

2 фунта рыбы изрубить, посолить, положить ложку масла, тертый сырой лукъ, булку, намоченную въ молоко, два желтка и все вымѣшать хорошенько. На доскѣ, посыпанной мукой, выдѣлать толстыя качалочки и сварить въ водѣ. Потомъ порѣзать и бросить въ рыбій буліонъ.

51. Ушки къ борщу или супу.

Изрубить мелко полъ фунта вареной говядины и кусочекъ сала (шпику). Положить въ кастрюлю это мясо, прибавить ложку масла, печенаго луку, 2 варенныхъ грибка, мелко изрубленныхъ, подлить немного грибного буліону; положить 2 ложки тертой булки, 1 желтокъ, соли, перцу, вымѣшать все хорошенько и потушить. Сдѣлать изъ муки и воды обыкновенное тѣсто и подѣлать маленькіе варенички; 2 кончика въ каждомъ изъ нихъ слѣпить. Отваривъ ушки въ водѣ, класть въ буліонъ или борщъ.

52. Клецки къ молочному супу.

Взбить въ пѣну 5 бѣлковъ, всыпать понемногу въ нихъ 5 желтковъ и 1 ложку муки, вылить все въ кипящее молоко или буліонъ и накрыть крышкой. Тѣсто будетъ плавать сверху; перевернуть его на другую сторону и опять накрыть крышкой. Когда тѣсто готово, рѣзать его на части и опускать въ молочный супъ.

53. Блинчики съ говядиной къ супу.

Сдѣлать обыкновенные блинчики и начинить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: изрубить мелко варенную говядину (хороша въ этомъ случаѣ говядина жирная), положить пережареннаго масла съ лукомъ, перцу, соли, изрубленныхъ крутыхъ яицъ (если кто желаетъ) и весь фаршъ немного подогрѣть. Этимъ фаршемъ начиняютъ блинчики, сворачиваютъ ихъ трубочкой, смазываютъ яйцомъ, обсыпаютъ сухариками и поджариваютъ на сковородкѣ въ смальцѣ пополамъ съ масломъ или же на чистомъ маслѣ. Подавать горячими къ буліону.

54. Пирожки изъ мозговъ.

Отварить 2 мозга въ соленой водѣ съ уксусомъ; когда они остынутъ, порѣзать ихъ кусочками. Взять ложку масла и заварить съ ложкой муки, прибавить 1 печеный лукъ, протертый на тертушкѣ, перцу, соли, 2 ложки

сметаны, соку лимоннаго; смѣшать все это, прибавить 2 растертые желтка и накладывать этотъ фаршъ на круглые коржики изъ слое-наго тѣста или въ раковины; сверху положить масла, пережареннаго съ сухарями. Поставить на 15—20 минутъ въ духовую печьку.

55. Гренки со шпикомъ (мозговой жиръ).

Порѣзать булку на гренки въ палецъ тол-щины, въ серединѣ каждой вырѣзать четыре-угольное углубленіе; положить гренки въ го-рячее масло и немного поджарить. Шпикъ отварить въ водѣ съ солью; когда онъ осты-нетъ, порѣзать кусочками и наложить въ углубленія гренокъ. Передъ тѣмъ, какъ по-давать, поставить въ духовую печьку, чтобы онѣ обогрѣлись, сверху посыпать поджарен-ной петрушкой. Петрушка отлично поджари-вается на говяжьемъ жирѣ. Ее нужно бросать въ горячій жиръ.

56. Гренки съ сыромъ.

Французская булка, нарѣзанная тоненькими ломтиками, поджаривается на маслѣ съ одной и съ другой стороны, посыпается тертымъ голландскимъ сыромъ и подается горячей.

Можно такія гренки намазывать фаршемъ изъ говядины, ветчины, селедки.

57. Пирожки изъ шпинату (на 2 больш. блюда).

Шпинатъ отваривается, переливается холодной водою, протирается и заправляется ложкой масла съ $\frac{1}{2}$ ложки муки, солится и подтушивается. Изъ обыкновеннаго тѣста (мука и вода) дѣлаются маленькіе варенички, начиненные приготовленнымъ фаршемъ, и отвариваются въ соленой водѣ. Такіе варенички поливаются масломъ, чтобы не послыпались, кладутся въ раковины и ставятся въ печь наверхъ не болѣе, какъ на 5 минутъ, чтобы подрумянились сухарики, которыми пирожки посыпаются сверху. Необходимо эти пирожки дѣлать очень тонкими и какъ можно поменьше.

58. Дрожжевые пирожки.

1 чашку муки запарить чашкой молока, растеревъ хорошо, влить еще молока и положить дрожжей на 5 коп. Когда тѣсто поднимется, влить $\frac{1}{2}$ стакана молока, вбить 6 яицъ, положить ложечку соли и подсыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо и можно было дѣлать пироги. (Если тѣсто хорошо вымѣшано, то даже изъ мягкаго можно свободно выдѣлывать пирожки). Тѣсто мѣсить нужно хорошенько, пока оно не начнетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, дѣлають пироги съ мяснымъ или рыб-

нымъ фаршемъ и жарять въ смалецъ. Смалець долженъ шипѣть въ кастрюлѣ. Чтобы тѣсто не впитывало сильно жиру, можно въ смалець влить рюмку водки или спирту. Чтобы смалець очень не румянился, нужно почаще снимать его на минуту съ плиты, но бросать пирожки нужно въ кипящій смалець.

59. Другое тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

1 чашку муки запарить чашкой молока, растереть хорошо и поставить, чтобы остыло. Развести дрожжей на 10 коп. полъ-чашкой молока и положить въ тѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить еще чашку молока тепленькаго, но не горячаго, положить 8 желтковъ, утертыхъ съ $\frac{1}{2}$ -чашкой сахару, а если кто любитъ сладкое тѣсто, то съ цѣлой чашкой сахару, прибавить взбитые бѣлки, ложечку соли; можно для запаха положить вапили, лимонной корки или кардамону; потомъ подсыпать муки столько, чтобы тѣсто было мягкое и изъ него удобно было лѣпить пирожки. Мѣсить нужно до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ и отъ посуды. Затѣмъ влить чашку теплаго масла, размѣсить и поставить, чтобы подошло. Когда тѣсто достаточно подойдетъ и на немъ начнутъ показываться пузырьки, можно начать дѣлать пироги.

Если пироги должны быть готовы къ 12-ти часамъ, нужно расчинить тѣсто въ 4 часа утра.

60. Крохкое тѣсто для пирожковъ.

1 стаканъ густой и не очень кислой сметаны влить въ миску, посолить и всыпать 2 стакана муки. Все хорошенько утереть, выложить на доску и дѣлать маленькіе пирожки съ какимъ угодно фаршемъ. Пирожки жарить въ маслѣ или говяжьѣмъ жирѣ.

61. Слоеное тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

Смѣшать 1 фунтъ муки, 1 лоть почечнаго жиру прибавить воды столько, чтобы тѣсто сдѣлалось не очень твердымъ, вымѣсить все на доскѣ и оставить часа на 2. или больше. Взять $\frac{3}{4}$ ф. хорошаго масла и раздѣлить его на 4 части. Раскатать немного тѣсто, положить на него 1 часть масла, сложить вродѣ конверта и раскатывать потихоньку, пока толщина его не будетъ толще полупальца, и въ такомъ видѣ оставить его минутъ на 10; такимъ образомъ раскатывать его съ масломъ 4 раза. Раскатывать необходимо въ холодномъ помѣщеніи.

Печь для слоенаго тѣста должна быть такъ горяча, какъ и для дрожжевого. Можно печь и въ духовой печи, но нужно помнить, что слойка будетъ хороша только тогда, когда печь очень горяча.

Тѣсто должно сидѣть въ печи 15—20 минутъ.

62. Пирожки изъ слоенаго тѣста.

Сдѣлать слоеное тѣсто за № 50, стаканомъ вырѣзать кружковъ вдвое больше, чѣмъ нужно сдѣлать пирожковъ; на верхнихъ кружкахъ сдѣлать надрѣзы въ видѣ зубчиковъ, а на нижнихъ подѣлать углубленія для фарша, помазать нижніе бѣлками, а верхніе желтками и поставить въ горячую печь. Когда коржики готовы, наполнить ихъ фаршемъ, сложить, а передъ тѣмъ, какъ подавать, поставить на минуту въ печь.

ФАРШИ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ.

63. Фаршъ изъ мозговъ (на 20 пирожковъ).

Отварить 1 мозгъ въ соленой водѣ съ уксу-сомъ, растереть ложкой, посолить и посыпать перцемъ. Поджарить одну луковицу съ ложкой масла, всыпать полъ ложки муки, положить ложку буліону и все это заварить; смѣшать съ растертыми мозгами, прибавить 2 взбитыхъ желтка и лимоннаго соку; все это подогрѣть и накладывать на кружечки тѣста.

64. Фаршъ изъ говядины.

Иарубить мелко вареную говядину, положить масла разогрѣтаго, тертаго печенаго луку, перцу, соли, ложку буліону и немного тертой булки, все потушить, а когда остынетъ, вбить одинъ желтокъ и хорошенько размѣшать.

65. Фаршъ изъ рыбы.

Въ мелко изрубленную сырую рыбу положить поджареннаго съ лукомъ масла, рыбью печенку, булки, желтокъ, соли и перцу, все хорошенько размѣшать и подтушить.

66. Фаршъ изъ раковъ (на 20 пирожковъ).

Шейки и лапки 30-ти вареныхъ раковъ изрубить мелко и поджарить съ раковымъ масломъ и ложкой сметаны, прибавить укропу, перцу, соли, 2 желтка и все подогрѣть.

67. Фаршъ изъ грибовъ.

Грибы свѣжіе или сухіе отвариваются и рубятся, прибавляется въ нихъ поджаренное масло съ лукомъ, кладется ложки 2 сметаны, перцу, соли и тертой булки и все подтушивается.

68. Фаршъ изъ говядины.

Подтушить жареную говядину, а еще лучше свинину, положить кусочекъ отвареннаго сала и все изрубить вмѣстѣ; прибавить пережареннаго луку, перцу, соли; для вкуса можно прибавить нѣсколько шампиньоновъ. Все это поджаривается и, когда остынетъ, кладется въ пироги или пирожки.

69. Фаршъ изъ печенки.

Тельчью печенку мочать въ молоко. Въ кастрюлю кладутъ разныхъ кореньевъ: мор-

ковъ, петрушку, сельдерей, лукъ-порей, лукъ, 1 фунтъ сала, (которое хорошенько промыть въ водѣ, если оно солевое; лучше употреблять свѣжее, не соленое), прибавляютъ печенку, накрываютъ крышкой и тушатъ безъ соли. Потомъ коренья и сокъ протираютъ черезъ сито, печенку протираютъ на тертушкѣ и все смѣшиваютъ, добавляютъ рубленной телятины или свинины, вымѣшиваютъ хорошенько, солятъ; если фаршъ недостаточно жирный, прибавляютъ еще масла, посыпаютъ перцемъ и кладутъ въ пирожки.

70 Фаршъ изъ сладкой капусты.

Рубленную капусту подтушиваютъ немного съ масломъ, потомъ солятъ, посыпаютъ перцемъ; если фаршъ недостаточно жирный, прибавляютъ еще масла и все еще разъ подтушиваютъ. Кладутъ изрубленные крутые яички и начиняютъ пирожки.

71. Фаршъ изъ кислой капусты.

Въ глиняной посудѣ поставить въ духовую печь кислую капусту. Когда она сдѣлается мягкой, положить постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, въ такой мѣрѣ, чтобы капуста была довольно жирна и довольно много луку; прибавить вареныхъ, мелко изрубленныхъ, сухихъ грибовъ, перцу и соли.

72. Фаршъ изъ рису съ вязигой.

Осторожно, чтобы не переварить его, отварить рисъ и облить холодной водой. Отварить вязигу и мелко изрубить. Положить въ миску рисъ, изрубленные отваренные грибы, вязигу, пережаренное масло съ лукомъ (въ такой мѣрѣ, чтобы фаршъ былъ жирный), прибавить перцу и соли.

73. Крокеты для буліона.

Фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла сливочнаго и $\frac{1}{4}$ ф. голландскаго сыру, стертаго на теркѣ, замѣсить вмѣстѣ на доскѣ, раскатать въ палецъ толщины, разрѣзать длинными полосками, приблизительно въ палецъ величиной, брать на ножъ каждый кусочекъ и класть на листъ. Поставить въ духовую печку недолыпе, какъ на 20 минутъ, и смотрѣть, чтобы стали чуть-чуть румяными, скорѣе свѣтлыми. Сильно подрумянивать не слѣдуетъ.

74. Заварные пирожки.

Закипятить чашку топленнаго масла и 2 чашки воды; не снимая съ плиты, всыпать 2 чашки муки и взмѣшивать ложкой, пока тѣсто не станетъ густымъ. Остудить тѣсто, переложить въ макотру, утереть, вбивая по одному, 5 яицъ. Когда утрется отлично, вынести на холодъ. Выдѣлывать кругленькія, маленькія булочки,

помазать яичкомъ и печь въ духовкѣ. Когда готовы, подрѣзать сверху ножикомъ, наложить фаршу мясного или другого и поставить на минуту въ печь, чтобы фаршъ подрумянился.

75. Пирожки изъ грибовъ.

Сдѣлать обыкновенные блинчики. Отварить грибовъ свѣжихъ или сухихъ, мелко изрубить, прибавить луку, поджареннаго въ маслѣ, зеленаго укропу и петрушки, тоже поджаренныхъ въ маслѣ, перцу, соли, сырое яичко; вымѣшать хорошо, накладывать этимъ фаршемъ блинчики, свертывать продолговато, помазать яичкомъ, посыпать сухарикомъ и поджарить на маслѣ или на смальцѣ, а лучше пополамъ. Можно прибавить къ этому фаршу отвареннаго рису.

76. Пирожки съ рисомъ.

Отварить рисъ, перелить холодной водой, положить мелко изрубленныхъ яичекъ, масла, укропу, петрушки, поджаренной въ маслѣ, перцу, соли; можно прибавить и грибовъ; понакладывать въ блинчики и поджарить, какъ сказано въ № 75.

77. Яички къ буліону или борщу.

Поставить воды въ низкой кастрюлкѣ или сотейникѣ такъ, чтобы воды было не больше, какъ на 2 пальца; прибавить ложку уксусу

и, когда закипитъ, впускать осторожно яичко, держа его очень близко къ кастрюлькѣ. Когда бѣлокъ свернется, вынуть ложкою друшлаковою, прямо въ тарелку съ супомъ.

78. Фаршированные яички.

Сварить круто яички, положить въ холодную воду и холодныя разрѣзать пополамъ въ длину. Вынуть осторожно изъ скорлупы яичко, изрубить мелко, прибавить сливочнаго масла, перцу, соли, укропу, вымѣшать, накладывать этотъ фаршъ въ скорлупы, посыпать сухариками, класть фаршемъ внизъ на горячее масло. Когда подрумянятся, подавать къ боршу.

79. Бисквитныя клецки.

На шесть душъ.

Поль стакана топленнаго масла, утереть до бѣла, вбивать по одному 4 желтка и по немножку муки, не больше одной ложки. Когда тѣсто отлично утерто, вымѣшать съ пѣной изъ 4 бѣлковъ. Положить въ сотейникъ (мелкая кастрюлька) и печь въ легкой печкѣ. Порѣзать кусочками и положить въ супъ.

Главное—утереть хорошо.

80. Пульцеты изъ оставшагося жаркого.

Кусочекъ жаркого мелко изрубить, посолить, положить масла, ложки 2 сметаны, пару яичекъ, тертой булки настолько, чтобы масса была

довольно густая, подѣлать катушки, посыпать мукой, поджарить на маслѣ или прямо отварить въ буліонѣ.

81. Пульпеты изъ печенки.

Очистить печенку отъ имвы, изрубить мелко, положить луку, поджареннаго въ маслѣ, трехкопеечную булку, вымоченную въ молокѣ, 2 яичка, 2 ложки сметаны, перцу, соли. Утереть все это хорошо, выдѣлывать катушки и отварить въ буліонѣ.

82. Рисъ съ сыромъ къ буліону.

Отварить $\frac{1}{2}$ ф. рису. Положить въ кастрюльку полъ ложки масла, немного рису, посыпать голландскимъ сыромъ, опять положить рису и т. д.; сверху посыпать сыромъ, полить масломъ и запечь въ духовкѣ. Точно также можно дѣлать и макароны.

83. Брокеты изъ картофеля.

Утереть въ макотрѣ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, положить фунтъ варенаго картофеля, протертаго черезъ сито, 4 желтка, соли и немного перцу; утереть хорошо, вымѣшать съ пѣной изъ 4 бѣлковъ, положить на доску, раскатать толщиной въ палець, посыпать мелко изрубленной жирной ветчиной, свернуть валикомъ, посыпать сухариками и жарить на маслѣ или на смальцѣ; порѣзать наискось кусочками и

подать, употребивъ какъ гарниръ къ горошку, моркови, шпинату и т. д.

84. Кулебяка на скорую руку.

Фунтъ муки развести стаканомъ теплаго молока, размѣшать хорошо, влить 3 лота дрожжей, 4 желтка, утереть съ 2 ложками сахару, 2 ложки теплаго масла, что-нибудь для запаха, соли и пѣну изъ бѣлковъ. Полученное тѣсто вымѣсить хорошо и поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы поднялось. Это тѣсто должно очень скоро подняться, тогда выложить его на доску, подсыпать мукой, раскатать качалкою въ палецъ толщины, наложить какимъ-нибудь фаршемъ: мяснымъ, рыбнымъ и даже густымъ вареньемъ или павидломъ. Сложить конвертикомъ и оставить на часъ, чтобы подошло, помазать яйцомъ и печь въ духовкѣ.

85. Кулебяка.

Приготовить дрожжевое тѣсто за № 47, только сахару можно положить меньше, если кто не любитъ сладкаго тѣста для пироговъ. Пока тѣсто всходитъ надо приготовить фаршъ.

86. Фаршъ изъ смоленскихъ крупъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ и отварить.—1 фун. смоленскихъ крупъ растереть съ 2 яйцами и высушить; сварить

изъ нихъ разсыпчатую кашу въ грибномъ буlionѣ, въ который надо положить ложку масла или смальца и соли по вкусу. Перемѣшать кашу съ мелко изрубленными грибами, укропомъ и, если бы оказалось недостаточно жирнымъ, положить масла; 4 молодыхъ цыплятъ изжарить и раздѣлить на части. Положить на тѣсто, раскатанное въ палецъ толщины, половину каши, цыплята и опять кашу, закрыть тѣстомъ, дать ему хорошо подойти, помазать яйцомъ, посыпать сухариками, поставить въ довольно горячую духовку. Подать горячую.

Къ кулебякѣ подать свѣжее масло.

87. Фаршъ изъ риса и рыбы.

Отварить; не переваривая, 1 ф. рису и перелить холодной водой. Перемѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. отваренныхъ и изрубленныхъ сухихъ грибовъ, съ скоромнымъ или горчичнымъ масломъ, пережареннымъ съ лукомъ, такъ чтобы фаршъ былъ довольно жирный. Изжарить какую-нибудь рыбу или отварить осетрину или употребить семгу. Наложить на тѣсто рисъ, рыбу кусочками (можно въ перемежку осетрину съ семгой и даже вымоченнаго и изжареннаго судака малосольнаго) и опять рисъ. Накрывать тѣстомъ, дать подойти, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и испечь.

88. Фаршъ изъ раковъ.

Отварить съ солью штукъ 60 раковъ, почистить, шейки покрупнѣе оставить, изъ скорлупокъ сдѣлать раковое масло, а всѣ остальные части мелко порубить, перемѣшать съ отвареннымъ рисомъ, положить масла, соли, перцу, укропу, наложить этотъ фаршъ на тѣсто, раковыя шейки и опять фаршъ, прикрыть тѣстомъ, дать подойти, помазать яйцомъ и посыпать сухарями.

89. Фаршъ изъ мяса.

Изжарить 3—4 ф. жирной свинины, а если кто не любитъ, то говядины, мелко порубить, положить пережаренный лукъ съ масломъ, перцу, соли, нѣсколько изрубленныхъ яицъ и сдѣлать, какъ сказано раньше.

90. Фаршъ изъ печени.

Телячью печенку помочить въ молокѣ на нѣсколько часовъ и обмыть.—Положить въ кастрюлю 1 ф. свѣжаго несоленого свиного сала, разнаго коренья по одному небольшому корешку, кромѣ картофеля, одну луковичу, лавроваго листу, перцу зернистаго, печенку и все это тушить подъ крышкой. Когда печенка готова, вынуть ее, стереть на теркѣ въ ту же кастрюлю; потомъ все, что тушилось въ кастрюлѣ, перетереть вмѣстѣ съ печенкой че-

резъ сито и утереть въ макотрѣ. Изжарить нѣсколько штукъ какой-нибудь дичи или утку, напшигованную саломъ. Положить на тѣсто фаршъ изъ печенки, кусочки дичи и опять фаршъ и поступить, какъ сказано раньше.

91. Блинчики съ ветчиной.

Отварить $\frac{1}{2}$ ф. рису, перелить водой; изрубить мелко $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, прибавить кусочекъ сала, если есть, то лучше ветчиннаго, перемѣшать съ рисомъ, прибавить перцу, луку пережареннаго съ масломъ, накладывать на блинчики, свернуть круглыми катупками, смазать яйцомъ, посыпать сухариками и жарить на маслѣ или смальцѣ.

92. Блинчики изъ сладкой капусты.

Сварить головку капусты, выжать хорошо, мелко изрубить, подтушить съ масломъ, прибавить изрубленныхъ крутыхъ яицъ, соли и перцу, положить на блинчики, свернуть катупками, смазать яйцомъ, посыпать сухарями.

93. Постные пирожки.

4 стакана теплой воды, 2 ложки сахару, на 3 коп. дрожжей, разведенныхъ водой; муки столько, чтобы тѣсто было мягкое; помѣсить; влить чашку подсолнечнаго масла, вымѣсить хорошо и дать подойти Сдѣлать пирогъ съ

какимъ-нибудь постнымъ фаршемъ. Когда подойдетъ, смазать горчичнымъ масломъ и печь

94. Фаршъ изъ соленой рыбы.

Рыбу хорошенько моютъ и намачиваютъ въ водѣ по крайней мѣрѣ на сутки, при чемъ воду постоянно мѣняютъ. Когда она достаточно вымокнетъ, жарятъ ее на постномъ маслѣ, рубятъ и прибавляютъ варенаго картофеля, даже лучше вареной фасоли, протертой черезъ сито, или варенаго рису, вливаютъ постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, и посыпаютъ перцемъ. Если пироги дѣлаются съ малосольной осетриной, то прибавляется непременно рисъ. Хорошо класть въ этотъ фаршъ и грибы.

95. Фаршъ изъ маку.

Лучше покупать сѣрый макъ; при этомъ нужно обращать вниманіе, чтобы макъ былъ чистый, безъ песку и не горькій. Сначала макъ нужно пересѣять, потомъ спарить его горячей водой черезъ сито и налить теплой водой на нѣсколько часовъ, потомъ брать его понемногу въ глиняную макотру и растирать съ сахаромъ. Растирать нужно хорошенько. Положить по вкусу сахару, рубленнаго миндаля, кишмишу и ванили, толченой съ сахаромъ.



II-й ОТДѢЛЪ.

ЖАРКІЯ.

96. Разварная говядина.

Говядина варится вмѣстѣ съ бульономъ. Если желаютъ говядину подать отдѣльно, какъ самостоятельное блюдо, то нужно брать ея больше: на 10 душъ 8 фунтовъ. Изъ филейнаго ребра или огузка варить, какъ обыкновенно, бульонъ, только положить побольше кореньевъ и не очень разваривать говядину. Порѣзать говядину, какъ обыкновенно рѣжется жаркое, и залить соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ способомъ. Сырой картофель, нарѣзанный мелкими кусочками, наливается жирнымъ бульономъ и отваривается, при чемъ накипь сверху собирается, какъ можно чаще. Кусочекъ масла растирается съ $\frac{1}{2}$ ложки муки и вымѣшивается съ бульономъ, въ которомъ варился картофель, всыпается туда зеленая петрушка или укропъ, кипятится все, и этимъ соусомъ обливается говядина, разложенная на блюдѣ. Отварить въ бульонѣ капусту, картофель, морковь, фасоль, обложить ими говядину и полить масломъ съ сухариками. Можно такимъ образомъ пригото-

ную говядину облить соусомъ изъ хрѣну за № 265 или соусомъ изъ кислыхъ огурцовъ за № 253.

97. Жаркое кускомъ.

Фунтовъ 7—8 зраза или сѣка сполоснуть хорошенько въ холодной водѣ, побить хорошенько, придать приличную форму—продолговатую, напшиговать по желанію или саломъ, кореньями, или кислыми огурцами, или кислыми яблоками и связать шпагатомъ. На сковородкѣ распустить масло; когда оно закипитъ, положить въ него говядину и на открытой конфоркѣ подрумянить ее скоро со всѣхъ сторонъ, обливая постоянно масломъ, которое на сковородкѣ. Когда сверху говядина поджарится, полить ее, не снимая съ плиты, уксусомъ, посолить со всѣхъ сторонъ, полить ее еще разъ тѣмъ же уксусомъ и сейчасъ же снять съ плиты. Это все нужно дѣлать быстро на самомъ сильномъ огнѣ, чтобы говядина хорошенько подрумянилась, но не изжарилась. Въ кастрюлю положить 1 ложку масла, сельдерею, луку, моркови (все это нарѣзать кусочками) и положить туда жаркое, вылить изъ сковородки уксусъ и масло, накрыть крышкой и поставить въ духовую печь, чтобы оно тушилось часа 2 и больше. Отъ времени до времени вливать туда по ложкѣ холодной воды или холоднаго бульону. Когда жаркое

почти готово, вынуть его, обсыпать мукой, соусъ процѣдить черезъ сито и влить обратно въ кастрюлю, положить въ него жаркое и облить 2-мя ложками сметаны.

98. Жаркое съ грибами.

Обрумянить говядину, какъ сказано за № 97, отварить $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ грибовъ въ 2-хъ стаканахъ воды, изрубить ихъ мелко, положить въ кастрюльку, влить ложку поджареннаго съ лукомъ масла, положить перцу, соли, тертой булки ложки 2 и хорошенько подрумянить. Потомъ жаркое снять со сковородки, слѣлать въ немъ надрѣзы и наложить ихъ грибнымъ фаршемъ, обвязать шпагатомъ и положить въ кастрюлю съ масломъ и кореньями, поставить въ духовую печь и подливать по ложкѣ холодной воды или холоднаго грибнаго бульону. Соусъ процѣдить, жаркое обсыпать мукой, полить сметаной и поставить еще немного въ печь.

99. Жаркое съ хрѣномъ.

Подтушить тертый хрѣнъ съ масломъ, наложить его въ разрѣзы подрумяненнаго жаркого и тушить въ кастрюлѣ, какъ сказано въ № 97.

Можно вмѣсто фарша изъ хрѣна накладывать въ надрѣзы изрубленныя мелко кислыя яблоки, которыя придаютъ жаркому замѣчательный вкусъ и крохкость.

Еще фаршъ для жаркого.

Спечь нѣсколько луковиць, изрубить ихъ мелко, подтушить съ масломъ, положить перцу, соли, тертаго хлѣба или булки, 2 желтка, подогрѣть все вмѣстѣ и вымѣшать ложкой.

100. Рулеты.

Кусокъ зраза или сѣка разрѣзать въ длину, только не до конца, а такъ, чтобы можно было разложить, какъ коржъ. Побить мясо хорошенько, посыпать перцемъ и солью. Испечь нѣсколько луковиць, изрубить ихъ мелко, поджарить въ маслѣ, положить перцу, соли, тертой булки, ложку сметаны, подтушить все вмѣстѣ и помазать этимъ фаршемъ говядину; свернуть ее туго, обвязать шпагатомъ и подрумянить въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, посоливши предварительно, потомъ полить уксусомъ и тушить въ кастрюлѣ, какъ всякое другое жаркое. Соусъ, который образовался на сковородѣ, процѣдить; жаркое обсыпать мукой и полить сметаной. Если кто любитъ соусъ кисловатый, то прибавить уксусу. Въ кастрюлю нужно положить больше луку, чѣмъ другихъ кореньевъ.

Можно рулеты дѣлать съ грибнымъ фаршемъ; тогда въ кастрюлю нужно класть всякихъ кореньевъ поровну и подливать грибного бульону

101. Зразы съ кашей.

Порѣзать говядину на куски, побить ее, посыпать перцемъ, посолить и наложить фаршемъ изъ луку, масла, тертой булки, перцу и соли. Свернуть каждый кусочекъ, обвязать ниткой и поджарить на сковородѣ, а сверху полить уксусомъ. Въ кастрюлю положить масла, луку, сложить туда зразы и тушить въ духовой печи, подливая бульону. Соусу должно быть много и нужно его подрумянить съ сахаромъ. Къ зразамъ подается каша изъ разварныхъ крупъ, рассыпчатая, съ саломъ или съ масломъ.

102. Битки съ ржанымъ хлѣбомъ.

Лучше битки дѣлать изъ филея, но въ виду высокой цѣны филея можно битки дѣлать изъ зраза.

Нужно говядину порѣзать на куски, хорошенько побить ее, полить немного уксусомъ и оставить полежать съ часъ. Потомъ посолить, поджарить въ горячемъ маслѣ на сильномъ огнѣ немного, чтобы битки были полусырые, но румяные; потомъ положить въ кастрюлю кусочекъ масла и пожить туда же битки, посыпанные тертымъ сухимъ ржанымъ хлѣбомъ и мелко изрубленнымъ лукомъ, который нужно предварительно спарить горячей водой, накрыть крышкой и тушить, поли-

вая бульономъ или холодной водой. За полчаса передъ тѣмъ, какъ подавать, положить сырого картофеля, порѣзаннаго кусочками. Нѣкоторые кладутъ еще 2 ложки сметаны.

103. *Boeuf à la Stroganoff.*

Нарѣзать небольшими кусочками филей, полить прованскимъ масломъ и оставить на часъ или больше. Подтушить въ маслѣ баклажаны, протереть ихъ черезъ сито, нарѣзать маринованныхъ грибовъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, посыпать битки перцемъ, солью, обсыпать мукой и положить въ кастрюлю съ горячимъ масломъ, быстро ихъ подрумянить на обѣ стороны, полить уксусомъ, влить соусъ изъ баклажановъ, прибавить немного сахара, сметаны, положить грибы и скоро подтушить. Потомъ бросить поджареннаго картофеля и сейчасъ же подавать. Все это дѣлають быстро на сильномъ огнѣ, чтобы не пережарить.

104. Шнель клепсъ.

Нарѣзать кусками филей, побить его, полить прованскимъ масломъ и оставить на нѣкоторое время. Потомъ мясо посыпать перцемъ, посолить и наложить фаршемъ изъ булки, которая смѣшивается съ масломъ, пережареннымъ съ лукомъ, свернуть его, обсыпать мукой и въ горячемъ маслѣ поджарить

быстро, чтобы не пережарить. Подать къ этому жаренаго картофеля.

105. Котлеты.

Котлеты гораздо вкуснѣе, если ихъ дѣлать изъ говядины пополамъ со свиной. На 2 фунта говядины кладется одинъ желтокъ (съ бѣлкомъ котлеты не вкусны) и двухкопѣчная булка, вымоченная въ молокъ или бульонѣ и хорошенько выжатая. Говядина рубится мелко, кладутся въ нее желтки, булка, пережаренный съ масломъ лукъ, перецъ, соль; все это перемѣшивается и пропускается нѣсколько разъ черезъ машинку или мѣсится, какъ тѣсто, на доскѣ. Потомъ сдѣлать котлеты, обсыпать ихъ сухариками и жарить въ горячемъ маслѣ на сильномъ огнѣ. Котлеты подаются на столъ сейчасъ же. Изъ 1 фун. говядины выходитъ 3—4 котлеты.

106. Клепсы съ соусомъ.

3 фунта говядины, 1 фунтъ свинины изрубить мелко, положить въ нее 2 желтка и вымоченную въ бульонѣ или водѣ булку, растертый печеный лукъ, соли, перцу, все это вмѣстѣ вымѣшать и подѣлать круглые биточки, обсыпать ихъ мукой и поджарить немного въ горячемъ маслѣ, чтобы они только подрумянились. Потомъ сложить битки въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы онъ ихъ по-

крыль, положить ложку масла, соку изъ половины лимона, 2 кусочка сахару, ложку капорцевъ, 2 ложки тертой булки, все прикрыть крышкой и подтушить минутъ 10—15.

107. Битки въ сметанѣ.

Приготовить говядину, какъ на котлеты, подблатать круглые битки, поджарить немного ихъ на маслѣ, потомъ залить сметаной и минутъ 10 подтушить.

108. Нельсонъ.

Приготовить говядину, какъ на котлеты, сдѣлать изъ нея коржъ и наложить слѣдующимъ фаршемъ. Отваренные сухіе грибы, мелко изрубленные, кусочекъ отвареннаго свѣжаго сала, также изрубленнаго, поджаренный съ масломъ лукъ, тертая булка, соль—перемѣшиваются хорошенько. Наложить фаршъ на коржъ, который сворачивается въ трубку. Это жаркое поджаривается на маслѣ и обливается соусомъ, который дѣлается изъ грибного буліона, заправленнаго мукой, масломъ и сметаной.

109. Клепсъ.

3 фунта зраза или головки отъ филея пропустить черезъ машинку, положить въ него пятикопѣечную булку, намоченную въ молоко, ложку ветопленнаго масла, сырого луку, стер-

таго на тертушкѣ, 3 ложки сметаны, 2 яичка или 3 желтка, соли и перцу. Все вымѣшать и пропустить еще раза 2 черезъ машинку или вымѣсить, какъ тѣсто, на доскѣ. Изъ всего этого сдѣлать продолговатый клецъ, какъ хлѣбъ, и обсыпать мукой. На сковородѣ нужно разогрѣть кусокъ масла и жарить въ ней клецъ въ духовой печкѣ. Когда онъ уже почти готовъ, подлить сметаны и еще поджарить.

110. Филей.

Очистить филей отъ жира, плены и жилъ, обсыпать мукой, положить въ кастрюлю въ сильно разогрѣтое масло, накрыть крышкой и жарить на открытой конфоркѣ; когда онъ немного подрумянится, посолить, влить рюмку бѣлаго вина, поджарить еще одну минутку, полить сметаной и еще подтушить: Филей долженъ жариться не больше 20—25 мин.

Къ филею подаютъ гарниръ изъ разнѣй зелени, макароны и свѣжіе грибы. Очень вкусный, хотя не особенно изящный, гарниръ изъ домашней лапши, политой масломъ съ сухариками.

111 Филей другимъ способомъ.

Очистить филей отъ жиру, посолить и жарить на сковородѣ съ масломъ въ духовой печи; когда онъ немного поджарится, обсыпать его сухарями. При этомъ нужно его

чаще поливать тѣмъ масломъ, которое стекаетъ на сковороду. Такъ приготовленный филей очень вкусенъ холоднымъ и идетъ на бутерброды.

112. Бифштексъ.

Порѣзать филей на большіе куски, побить ихъ, придать имъ круглую форму (битокъ долженъ быть толщиной въ палецъ), полить прованскимъ масломъ и оставить на нѣсколько часовъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, нужно распуścić на сковородѣ довольно много масла и въ него положить битки, обсыпанные мукой; когда они немного подрумянятся, посолить ихъ и влить нѣсколько капель уксусу. Жарить нужно быстро и на сильномъ огнѣ. Нужно имѣть готовый настроганный хрѣнъ и поджаренный сырымъ коргофель въ маслѣ. Бифштексъ подается сейчасъ-же. Жарить нужно понемногу въ одинъ разъ. Если любятъ бифштексъ съ яйцомъ по-гамбургски, то надо въ то время, когда бифштексъ поджарился съ одной стороны и поджаривается съ другой, разбить яичко и выпустить его на бифштексъ; пока бифштексъ поджарится съ другой стороны, яичко будетъ готово.

113. Битки съ горчичнымъ соусомъ.

Поджарить битки изъ филей и залить слѣдующимъ соусомъ. Бульонъ заправить мукой

съ масломъ, положить столовой горчицы по вкусу, поджареннаго въ маслѣ луку, перцу и сметаны. Этимъ соусомъ заливаются битки и поддушиваются немного въ духовой печи.

114. Ростбифъ.

Взять фунтовъ 10 хорошаго жирнаго ростбифа и еще накануне полить его прованскимъ масломъ или говяжьимъ жиромъ и поставить на пѣсколько часовъ въ кухнѣ. Потомъ посолить, вставить въ горячую духовую печь и поливать сокомъ, который изъ него вытекаетъ. Можно очищенный картофель положить возлѣ жаркаго, — онъ отлично сжарится вмѣстѣ съ ростбифомъ.

115. Разбратель.

Взять кусокъ отъ ростбифа, побить его хорошенько (кусокъ брать нужно такой величины, чтобы побитымъ онъ былъ величиною съ тарелку). Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла на сковородѣ; когда оно подрумянится, положить битокъ, посолить и жарить на сильномъ огнѣ нѣсколько минутъ, потомъ перевернуть на другую сторону и тоже посолить. Взять нарѣзаннаго и отпареннаго луку, положить его возлѣ битка и вмѣстѣ дожарить.

116. Ребрышка съ картофелемъ.

Взять фунта 3 ребрышекъ бараньихъ, свиныхъ или телячьихъ, отварить съ корень-

ями и порѣзать на мелкіе кусочки. Очистить большіую картофель, подрѣзать верхушки, очистить серединку такъ, чтобы остались тонкія стѣнки, посолить, вытереть полотномъ, чтобы были сухія, и поджарить на маслѣ или смальцѣ. Пережарить ложку масла съ лукомъ, положить ложку муки, полъ стакана сметаны и все вмѣстѣ заварить, мѣшая ложкой; когда простынетъ, вбить туда нѣсколько желтковъ, паложить этой массы понемногу въ картофель, потомъ кусочки мяса сверху опять массой, посыпать сухариками или сыромъ голландскимъ, уложить въ сотейникъ и поставить въ печку на $\frac{1}{4}$ часа. Залить румянымъ соусомъ съ буліономъ съ капорцами или лимономъ.

117. Жаркое съ бешемелью.

Пять фунтовъ мягкаго мяса побить, обвязать шпагатомъ и отварить въ небольшомъ количествѣ воды съ разными кореньями. Когда готово, снять шпагатъ, порѣзать аккуратно и уложить въ эмалированное блюдо, залить слѣдующимъ соусомъ и на полчаса поставить въ печь. Ложку масла и ложку муки заварить, мѣшая ложкой, развести молокомъ или сливками, добавить голландскаго сыру и, постоянно мѣшая ложкой, заварить. Соусъ долженъ быть довольно густой.

118. Зразы по англійски.

Взять нѣсколько фунтовъ говядины, телятины или баранины, порѣзать какъ на битки и побить ихъ хорошенько. Положить въ кастрюлю тонко нарѣзаннаго свиного сала, лавроваго листа, перцу, потомъ рядъ битковъ, потомъ опять сала и т. д.; покрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости. Слить соусъ, который образовался, процѣдить, положить сметаны и отваренныхъ грибовъ, закипятить и облить имъ битки на блюдѣ.

119. Битки à la Nelson.

Порѣзать изъ филе битки, побить, посолить, посыпать перцемъ. Положить въ кастрюлю масла, мелко изрубленнаго луку и тертаго хлѣба, положить рядъ битковъ и опять масла, луку, хлѣба и т. д. Сверху посыпать хлѣбомъ, лукомъ и побольше масла. Прикрыть крышкой, тушить, встряхивая кастрюлю, чтобы битки не подгорѣли. Выложить на блюдо, обложить поджареннымъ картофелемъ.

120. Voeuf à la Stroganoff.

Нарѣзать филе очень тонкими длинными кусочками какъ лапшу, вемного толще, поджарить на горячемъ маслѣ, чтобы только зарумянилось. Въ ту-же сковородку или лучше въ сотейникъ влить немного бульону, уксусу, съ

горчицей, муки немного, мелко наръзаннаго и поджареннаго картофеля, маринованныхъ грибковъ, вымѣшать хорошо и подавать съ сотейникомъ.

121. Разварная говядина.

Кусокъ хорошаго мяса отъ 3 до 5 фунтовъ, лишь бы не зраза, побить хорошенько, нашпиговать свѣжимъ саломъ, посолить и пусть такъ полежитъ съ часъ. Положить въ кастрюлю ложку масла, говядину, потомъ мелко нашпигованныхъ кореньевъ, какъ-то: петрушки, моркови, сельдерею, очень немного луку; можно прибавить спаржи и цвѣтной капусты, штуки 2 картофеля, полъ ложки масла; прикрыть хорошо крышкой и вставить въ другую кастрюлю съ водой, пусть такъ варится на пару часовъ 5 съ закрытой крышкой; въ большую кастрюлю нужно подливать воды. Когда говядина готова, порѣзать, сверху обложить кореньями и полить соусомъ, который образовался.

122. Разварная говядина другимъ способомъ.

Когда говядина въ бульонѣ уже готова, порѣзать ее кусками, положить на эмалированное блюдо и залить хрѣномъ со сметаной и разбитыми желтками; поставить въ печку, чтобъ подрумянилась.

123. Штуфать.

Хорошій большой кусокъ сраза фунтовъ 5—6 побить хорошо, нашпиговать мелкоизрубленнымъ саломъ, перемѣшаннымъ съ перцемъ и толчеными сухими грибами и посолить; затѣмъ пусть онъ полежить нѣсколько часовъ и даже цѣлую ночь въ прохладномъ мѣстѣ. Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить жаркое и тушить на неочень большомъ огнѣ. Когда пустить изъ себя сокъ, положить 2 луковицы, морковь, бурачка, сельдерея и петрушки. Все мелко нашпигованное. И тушить дальше жаркое, подливая по ложкѣ холодной воды. Когда жаркое станетъ мягкимъ, вынуть и подрумянить, собравши жиръ съ соусу. Соусъ процѣдить, залить имъ опять жаркое, положить мелко порѣзаннаго картофеля, а потушить вмѣстѣ.

124. Штуфать холодное.

Большой кусокъ сраза, нашпиговать саломъ, залить горячимъ уксусомъ, перевареннымъ съ кореньями и разбавленнымъ водой, если очень крѣпкій, и оставить такъ отъ 6—8 дней. Потомъ тушить жаркое безъ всякаго жиру, только подложить подъ кастрюлю двѣ палочки, чтобы жаркое не подгорѣло и подливать понемногу уксусу, въ которомъ лежала говядина. Кастрюля должна быть герметически закрыта; жаркое должно тушиться отъ 5 до 6 часовъ.

125. Жаркое съ яблоками.

Нашпиговать мясо кислыми яблоками, положить въ кастрюлю масла или свѣжаго сала и тушить, какъ обыкновенно.

126. Гусарское жаркое.

Взять нѣсколько фунтовъ сразу, подрумянить на сковородѣ, подтушигъ въ кастрюлѣ и когда говядина на половину готова, вынуть ее, понадрѣзывать и наложить слѣдующимъ фаршемъ: утереть печеный лукъ, положить масла, перцу и тертаго хлѣба; обвязать жаркое шпагатомъ, залить соусомъ и тушить подъ крышкой, пока будетъ готово. Соусъ заправить ложкой сметаны.

127. Языкъ.

Очищенный языкъ отварить въ водѣ съ кореньями. Подрумянить полъ фунта меду, развести бульономъ, засмажить мукой съ масломъ, влить немного уксусу, процѣдить, положить изюму, очищеннаго миндалю и ломтиками лимону, закипятить и залить на блюдѣ нарѣзанный языкъ.

128. Маринованный языкъ.

Очистить, натереть солью, съ полу ложкой селитры, 6-ю гвоздиками и душистымъ перцемъ. Положить въ чашку, прикрыть крыш-

кой и вынести на 10 дней въ погребъ. Каждый день переворачивать. Выжать, полить холодной водой и сварить; снять кожицу, подать хрѣнь съ уксусомъ или пюре картофельное.

129. Французскія сказы.

Фунта 2 филе порѣзать тонко, немножко побить и уложить на блюдо; полить масломъ и такъ оставить часа два. Ложку масла пережарить съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ, порѣзать ломтиками 2 луковицы; положить туда битки, посыпанные солью и перцемъ; сверху положить шампиньоновъ маленькими кусочками, прикрыть крышкой и тушить часа 2 на небольшомъ огнѣ. Если нѣтъ шампиньоновъ, можно ихъ замѣнить сухеными грибами, намоченными на 3 часа въ молоко. На блюдо положить вареный картофель, сверху битки и полить соусомъ.

ТЕЛЯТИНА.

130. Жаркое.

Нужно всегда покупать молодую, жирную телятину; жиръ долженъ быть бѣлый. Нужно снять съ телятины плеву, отрѣзать кость, обмыть, посолить, положить на сковороду и вставить въ горячую духовую печь, а чтобы не пригорѣло жаркое, нужно постоянно поливать масломъ. Чтобы узнать, готово ли жар-

кое, нужно пробовать шпигальцемъ; если кровь не выступаетъ, значить жаркое готово. Когда телятина почти готова, нужно ее помазать яичкомъ, обсыпать сухариками и еще поджарить. Телятина требуетъ много масла, если сама не очень жирна, что у насъ въ Малороссіи рѣдко бываетъ.

131. **Frican beau** изъ телятины.

Разрѣзать телятину такъ, чтобы она была плоская, вынуть кости, нашпиговать ее саломъ (шпикомъ), наложить кусочки масла, посыпать перцемъ, полить лимоннымъ сокомъ, потомъ свернуть, обвязать шпагатомъ и изжарить въ духовой горячей печи, поливая масломъ. Когда жаркое будетъ на блюдѣ, полить сверху масломъ, подрумяненнымъ съ сухариками.

132. **Шницели** изъ телятины.

Нарѣзать мясо тонкими битками, придать имъ форму продолговатой котлетки, посолить, обмочить въ яичко, разболтанное съ водою и мукой, обсыпать сухариками и жарить скоро въ горячемъ маслѣ. Подавать сейчасъ-же.

133. **Отбивныя котлеты.**

Чтобы получить хорошія котлеты, нужно брать 2 косточки на 1 котлету. Если телятина молодая, то ее не нужно бить, а просто придать только приличную форму, потомъ посо-

лить, помазать яичкомъ, обсыпать сухариками и жарить въ горячемъ маслѣ; при этомъ нужно тщательно смотрѣть, чтобы не пережарить. Эти котлеты подаются съ горошкомъ или пюре изъ картофеля.

134. Рубленныя котлеты.

Изрубить молодую телятину, прибавить булки, вымоченной въ водѣ или молокѣ, хорошенько выжатой, желтковъ, соли (луку не надо), обсыпать сухариками и жарить въ горячемъ маслѣ.

135. Пудингъ изъ телятины.

$\frac{1}{2}$ фунта шпикъ (мозговой жиръ) и $\frac{3}{4}$ ф. масла утереть въ макотрѣ (глубокая черепа-ная миска), туда же положить 3 фун. мелко изрубленной телятины и утирать, вбивая по одному 8 яицъ, потомъ прибавить соли, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и булку, вымоченную въ молокѣ. Булки нужно прибавлять столько, чтобы масса не была очень густая. Все это положить въ форму и варить на пару. На пару варится такъ: форма съ пудингомъ ставится въ большую кастрюлю съ горячей водой; по мѣрѣ того, какъ вода выкипаетъ, ее нужно подливать горячей-же водой. Обыкновенно пудингъ варится отъ 2 до 3 часовъ.

136. Соусъ къ пудингу.

Стакана 2 или больше бульону заправить

мукой, пережаренной съ масломъ, положить мелко изрубленныхъ маринованныхъ грибовъ или капорцевъ, уксусу по вкусу, соли, сахару и, если кто хочетъ, сметаны. Для кислоты прибавить лимона.

137. Телячьи ребрышки.

Жирныя ребрышки намочить въ водѣ на 1 часъ, вымыть, посолить и положить подъ блопу (плева подъ ребрами) слѣдующій фаршъ: Булка пятикопѣчная размачивается въ молоко и выжимается, берется $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сала (шпику), рубится въ куски и пережаривается съ лукомъ (только не надо подрумянивать), прибавляется половина телячьей печени, отваренной и стертой на тертушкѣ, немного шампиньоновъ, если есть свѣжїе, также подтушенныхъ въ маслѣ, ложка масла и 2 яичка. Все это вмѣстѣ вымѣшивается и служитъ фаршемъ для ребрышекъ.

Фаршъ другимъ способомъ.

Булку, размоченную въ молоко и выжатую, растереть, положить ложку масла, 3 желтка, укропу или петрушки, соли и перцу; можно прибавить лимоннаго соку. Ребрышки фаршируются и ставятся въ горячую духовую печь, а сверху поливаются почаще масломъ; когда они уже почти готовы, ихъ мажутъ яичкомъ и обсыпаютъ сухариками.

Соусъ подаютъ кислосладкій, съ лимономъ.

138. Ребрышки съ рисою.

Вымыть ребрышки, налить ихъ водой и дать имъ разъ закипѣть; потомъ воду слить прочь, а ребрышки сварить съ кореньями, какъ обыкновенно варятъ бульонъ, только воды много наливать не нужно. Рисъ отпарить водой раза 2, налить чистымъ бульономъ изъ ребрышекъ и сварить сыпкую кашу. Ребрышки подѣлить на порціи, переложить въ кастрюлѣ рисовой кашей и поставить, чтобы все сильно обогрѣлось. Къ ребрышкамъ можно подать бѣлый соусъ изъ бульону, пережаренной муки съ масломъ и сметаной.

139. Телячьи ножки.

Нужно телячьи ножки очистить, вымыть хорошенько, вынуть осторожно толстыя кости и закипятить въ водѣ. Сливъ воду, вымыть ножки еще разъ, налить ихъ теплой водой, положить разныхъ кореньевъ, какъ на обыкновенный бульонъ, лавроваго листа, перцу (только не нужно солить, иначе ножки будутъ темнаго цвѣта) и варить часа два, пока онѣ не сдѣлаются совсѣмъ мягкія. Это можно сдѣлать наканунѣ; на ночь вынести на холодъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, разрѣзать каждую ножку пополамъ въ длину, посолить, помазать яичкомъ, обсыпать сухариками и изжарить на маслѣ.

Подають съ лимономъ или баклажаннымъ соусомъ.

140. Телячья печенка.

Снять плеву съ печенки, вымыть ее хорошенько, нашпиговать саломъ (шпикомъ), положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла и жарить въ духовой печи; полить сметаной и ложкой уксуса; когда все почти готово, посолить и обсыпать мукой, полить еще немного сметаной.

Печенку не слѣдуетъ солить, пока она не изжарится, потому что она отъ соли дѣлается твердой. Хорошо ее вымочить въ молокѣ, но можно обходиться и безъ этого.

141. Печенка по-вѣнски.

Нашпиговать печенку саломъ и порѣзать, какъ жаркое. Въ глубокую сковороду положить ложку масла, куски печенки переложить тоненькими кусочками печенаго лука съ перцемъ, сверху положить еще $\frac{1}{2}$ ложки масла и тушить на сильномъ огнѣ минутъ 20. Посолить передъ тѣмъ, какъ печенка готова.

142. Форшмакъ изъ телятины.

Остатки жареной телятины изрубить на машинѣ. На $1\frac{1}{2}$ фунта телятины взять 1 сеledку, вымоченную и очищенную отъ кожицы и костей, и изрубить ее мелко. 8 штукъ кар-

тофеля оттушить въ маслѣ. Утереть въ макотрѣ ложку масла, 2 ложки сметаны, телятину, селедку. Все это нужно класть не сразу, а постепенно, и утирать, потомъ посыпать перцемъ, прибавить печенаго истертаго луку, вбивать по одному 6 яицъ; если масса слишкомъ густа, влить 2 ложки бульону или воды. Когда все хорошо утрется, выкладываютъ въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и вставляютъ въ не очень горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда формакъ готовъ, его выкладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ, который дѣлается такъ: подрумяниваютъ ложку масла и вливаютъ 2 ложки сметаны.

143. Соусъ изъ телятины.

Нарѣзать кусочками оставшуюся жареную телятину, разогрѣть съ масломъ и залить слѣдующимъ соусомъ: закипятить муку съ масломъ, разбавить сливками, приблизительно стаканъ на $\frac{1}{4}$ ф. масла, закипятить, влить туда 3 желтка, разбитыхъ съ ложкой сливокъ и $\frac{1}{4}$ ф. сливокъ. Вымѣшать все это хорошо и поставить на минуту въ печь.

144. Телячьи котлеты съ мозговымъ жиромъ.

Фунта 3 телятины и $\frac{1}{4}$ ф. мозгового жиру изрубить очень мелко, положить немного

булки, вымоченной въ молокъ, утереть все въ мискѣ, дѣлать тоненькія маленькія котлетки, смазывать желткомъ, разбитымъ съ водой, посыпать сухариками и жарить на маслѣ. На блюдѣ подлить бульону и обложить лимономъ.

145. Шницель изъ телятины.

Нарѣзать тонкіе битки, побить, посолить, обсыпать мукой и жарить на горячемъ маслѣ нѣсколько минутъ на одну и другую сторону, лишь-бы не пережарить. Подать съ нарѣзаннымъ лимономъ.—Вѣнскіе шницели изъ телятины дѣлаются такъ-же, только обмакиваются въ яйцо и посыпаются сухариками.

146. Баранина.

Заднюю часть баранины (баранину надо брать не очень старую) вымыть хорошенько, снять плеву и жиръ, спарить горячимъ уксусомъ; когда уксусъ остынетъ, опять его закипятить и еще разъ спарить. Свѣжее сало изрубить очень мелко, перемѣшать съ перцемъ и солью, подѣлать шпигальцемъ или ножомъ глубокія дырки въ баранинѣ и понакладывать туда этого фарша, посолить все и жарить на листѣ въ очень горячей печи. Когда баранина немного подрумянится, полить ее уксусомъ, потомъ поливать все время сметаной. Дожаривать ее нужно въ легкой печи, иначе

она будетъ въ серединѣ сырая. Передъ тѣмъ, какъ подавать, обсыпать мукой и еще разъ облить сметаной. Соусъ, который образуется, процѣдить, заправить мукой, добавить ложки 2 сметаны, облить имъ жаркое и поставить въ печь. Нѣкоторые любятъ баранину, шпигованную чеснокомъ.

147. Маринованная баранина.

Заварить 4 стакана уксусу и 4 стакана пива, всыпать перцу простого и душистаго, положить лавроваго листа и горячимъ залить баранину, посыпанную горчицей и листочками размарина. Въ такомъ видѣ баранина можетъ лежать недѣлю и больше. Жарить, какъ сказано за № 146.

148. Отбивныя бараньи котлеты.

Бараньи котлеты хорошенько побить, посолить, обсыпать мукой и жарить въ горячемъ маслѣ на сильномъ огнѣ. Подавать къ нимъ соусъ изъ луку (à la soubise).

149. Бараньи ребрышки съ рисомъ.

Ребрышки налить водой и закипятить, потомъ воду отлить. Налить ребрышки снова теплой водой и варить съ кореньями и лукомъ до половины готовности. Взять рисъ, отпарить, перелить холодной водой, налить бульономъ изъ баранины, положить масла и немного

подтушить. Баранину переложить рисомъ, полить бульономъ изъ баранины и вмѣстѣ тушить. Все это облить на блюдѣ соусомъ изъ бараньяго бульона, заправленнаго поджареннымъ масломъ съ мукой.

150. Ребрышки съ баклажаннымъ соусомъ.

Отварить ребрышки, какъ сказапо за № 149, залить соусомъ изъ баклажановъ, полить бульономъ изъ баранины и подтушить до полной готовности.

151. Пилавъ изъ баранины.

Закипятить въ большой кастрюлѣ воду, всыпать самага лучшаго рису и мѣшать ложкой минутъ 10, а потомъ отлить на сито, чтобы вода хорошенько стекла. Жирное ребрышко порѣзать на куски, посолить и положить въ кастрюлю съ рисомъ, къ которому примѣшано масло или бараній почечный жиръ, положить туда маленькую головку луку, сверху опять положить слой рису,—такимъ образомъ класть ребрышки въ нѣсколько рядовъ, потомъ сверху накрыть крышкой и тушить часа 2, подливая по ложкѣ холодной воды.

152. Капуста, фаршированная бараниной.

Налить капусту соленымъ кипяткомъ, поставить на плиту, чтобы разъ закипѣла, и отлить

воду. Жирную баранину мелко изрубить, посолить, положить перцу, пережаренного или печенного луку и яичко; все хорошенько перемѣшать и накладывать между листьями отпаренной головки капусты, а потомъ обвязать ниткой.

Выложить кастрюлю ломтиками свѣжаго сала или положить кусокъ масла, въ кастрюлю положить фаршированную капусту, залить сыровцомъ, накрыть крышкой и поставить на плиту. Если сыровецъ выкипитъ, а капуста еще тверда, то подлить бульону. Соусу должно быть довольно много; его нужно заправить мукой съ масломъ, а если кто хочетъ, то можно прибавить ложки 2 сметаны.

153. Баранина съ брюквой.

Почистить брюкву, порѣзать кусочками, сполоснуть, полить водой, посолить, положить отваренную до половины баранину, прибавить кусочекъ масла и все варить до готовности. Воды сразу много наливать не нужно, лучше послѣ подлить бульону. Когда почти готово, заправить мукой и прибавить немного сахару.

СВИНИНА.

154. Жаркое кускомъ.

Превосходное жаркое дѣлается изъ филея, но въ Малороссіи можно филей свиной имѣть только по заказу. Филей или обыкновенный

кусокъ мякоти обрумянить на сковородѣ, полить уксусомъ и положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла или свиного сала и съ крупно нарѣзаннымъ лукомъ, котораго нужно положить въ большомъ количествѣ. Къ этому жаркому подаютъ обыкновенно тушеные бураки съ лукомъ и саломъ.

155. Отбивныя котлеты.

На каждую котлету считать 1 ребрышко. Ихъ нужно побить, посолить, обсыпать мукой и жарить на сильномъ огнѣ. Въ то время, когда котлеты жарятся, на каждую изъ нихъ полить нѣсколько капель уксуса.

Рубленныя котлеты изъ свинины.

Дѣлаются такъ-же, какъ и котлеты изъ говядины.

156. Свиныя котлеты пожарскія.

Взять свинину, пропустить ее на машинкѣ, прибавить къ ней двухкопѣчную булку, размоченную въ водѣ, и неполную ложку тертой булки, которая размѣшивается съ масломъ, 1 хорошо утертый желтокъ и всю эту массу мѣсить на доскѣ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ подѣлать котлеты, повкладывать косточки, обсыпать сухариками и быстро жарить въ горячемъ маслѣ. Подавать сейчасъ-же.

157. Бигось.

Поставить большой горшокъ хорошо утоптанной кислой капусты въ духовую печь. Когда она подтушится, положить довольно много свѣжаго сала, нарѣзаннаго ломтиками, и опять подтушить. Взять жирныя свинныя ребрышки и подтушить ихъ безъ всякаго жиру, только посоливши; поджарить довольно много луку въ смальцѣ (свиной жирѣ), поджарить малороссійскую колбасу и порѣзать ее длинными кусками. Положить въ капусту соли, перцу, луку и хорошенько вымѣшать; если жира мало, добавить еще. Потомъ положить ребрышки, колбасу и перемѣшать хорошенько. Держать бигось на холодѣ, а передъ тѣмъ, какъ подавать, нужно разогрѣть. Бигось на холодѣ можетъ сохраниться цѣлый мѣсяць.

158. Поросенокъ жареный.

Бѣлаго, жирнаго поросенка вымыть хорошо, посолить сверху и внутри и наложить слѣдующимъ фаршемъ.

Отварить нѣсколько печенокъ изъ поросенка (онѣ продаются отдѣльно), растереть ихъ на тертушкѣ, положить кусокъ свѣжаго сала (шпику), мелко изрубленнаго, и все хорошенько вымѣшать съ печенками. Потомъ вбить 4 желтка, 2 ложки тертой булки, положить перцу, соли и еще разъ хорошенько вымѣшать.

Если фаршъ слишкомъ густой, прибавить можно цѣлое яйцо и масла, такъ какъ фаршъ долженъ быть жирный. Такимъ фаршемъ поросенка фаршируютъ обыкновенно къ Пасхѣ.

Другой фаршъ. Отварить печенку, стереть и перемѣшать съ сыпкой жирной кашей изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, положить перцу простого и душистаго и соли.

Поросенокъ фаршируется и на листѣ ставится въ духовую печь. Нужно почаще вынимать его и смазывать кусочкомъ сала, а когда онъ подрумянится, полить его водкой и поджарить еще разъ, смазывая саломъ. Подавать на столъ сейчасъ-же.

159. Соусъ изъ поросенка.

Вымыть поросенка, порѣзать на куски, посолить, налить водой, положить луку и кореньевъ и отварить. Бульонъ процѣдить, заправить мукой съ масломъ, положить сметаны, мелко изрубленныхъ маринованныхъ грибовъ и залить этимъ соусомъ поросенка. Подогрѣть, подавая на столъ.

160. Поросенокъ съ хрѣномъ

Отварить поросенка въ небольшомъ количествѣ воды съ кореньями и лукомъ, уложить на блюдо и залить соусомъ изъ хрѣна со сметаной.

Этотъ соусъ дѣлается изъ тертаго хрѣна,

который сырымъ перемѣшивается со сметанной, сахаромъ и солью. Можно этотъ соусъ заварить. Это зависитъ отъ того, какъ подается поросенокъ: холоднымъ или горячимъ.

161. Заливной поросенокъ.

Вымыть, посолить, порѣзать поросенка, отварить въ небольшомъ количествѣ воды съ кореньями и лукомъ. Бульонъ процѣдить и очистить бѣлками; если онъ недостаточно крѣпокъ, то прибавить распущеннаго въ горячей водѣ желатину, листка три, и вылить въ форму, которую нужно выложить отваренными и красиво нарѣзанными кореньями, пикулями и ломтиками лимона. Куски поросенка лучше уложить на дно формы кожей внизъ. Форму вынести на холодъ, чтобы все застыло; при этомъ нужно слѣдить, чтобы не замерзло.

162. Руляда изъ поросенка.

Бѣлаго, непременно жирнаго поросенка вымыть, разрѣзать въ длину подъ брюшкомъ, разрѣзать кожу подъ горлышкомъ и на ножкахъ и снять ее съ саломъ, осторожно подрѣзывая ножомъ, чтобы не прорѣзать кожу; съ головки и ножекъ кожа снимается легко. Все мясо обрѣзывается отъ костей. Потомъ отваривается $\frac{1}{2}$ фунта ветчины, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго несоленнаго сала рѣжется тонкими ломтиками, отваривается штукъ 5 яичекъ, рѣ-

жуются тонкими ломтиками огурчики и морковь изъ пикулей. Когда фаршъ приготовлень, раскладывается кожа поросенка саломъ вверхъ, солится и накладывается аккуратно порѣзанное тонко мясо поросенка. Потомъ накладываются рядами: кусочекъ тонко нарѣзанной ветчины, огурчики, кусочекъ яичка, разрѣзаннаго на 6 частей въ длину, пикули, сало, ветчина, и такимъ образомъ накладывать кожу аккуратно. Когда фарша положено достаточно, свернуть кожу поросенка (лучше это дѣлать при помощи кого-нибудь, потому что одному неудобно), края привести въ порядокъ, чтобы фарша не было видно, завернуть въ салфетку и обвязать шпагатомъ, сверху еще посолить, положить въ длинную кастрюлю, налить водой и варить часъ. Попробовать осторожно вилкой и, если готово, вынуть, отвернуть салфетку и положить фаршированнаго поросенка на доску, сверху положить другую доску, а на нее сначала небольшой прессъ изъ кирпичей или камешковъ, но чтобы онъ надавливалъ вездѣ равномерно, а современемъ прессъ увеличить; держать поросенка подъ прессомъ нужно до тѣхъ поръ, пока все застынетъ и станетъ упругимъ. Держать подъ прессомъ можно цѣлую ночь. На холодѣ такъ приготовленный поросенокъ сохраняется долгое время. Рѣзать нужно острымъ ножомъ.

КУРЫ.

163. Жаркое изъ курицы.

Жирную молодую курицу вымочить съ $\frac{1}{2}$ часа въ холодной водѣ, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить цѣликомъ въ кипящій бульонъ, который варится къ обѣду, и дать ей одинъ разъ закипѣть. Потомъ вынуть, вытереть салфеткой, посолить сверху и внутри, обмазать масломъ, внутрь положить тоже маленькій кусочекъ масла и поставить въ духовую печь; нужно сверху почаще смазывать масломъ, а передъ тѣмъ, какъ почти готова курица, смазать яйцомъ и обсыпать сухарями. Курицу, какъ и всякое жаркое, нужно ставить въ сильно горячую печь, а потомъ дожаривать въ болѣе легкой.

Къ жаркому изъ курицы подаютъ маринованныя вишни, сливы и моченныя яблоки.

164. Соусъ изъ курицы.

Изъ 2-хъ курицъ можно приготовить на 8 душъ 2 кушанья. Нужно хорошо вымыть и вымочить 2 курицы и поставить варить бульонъ съ кореньями. Бульонъ процѣдить и подать съ клецками за № 39. Нужно слѣдить, чтобы куры не переварились. Ихъ вынимаютъ, обливаютъ бѣлымъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ бульона, заправленнаго мукой съ масломъ и сметаной, обкладываютъ на блюдѣ рисовой

кашей. Рисъ готовится такъ: отпаривается, переливается холодной водой и варится густо на молокѣ; должна получиться густая каша; тогда ее набираютъ ложкой и обкладываютъ такими кусочками блюдо. Курицу обливаютъ соусомъ, а рисъ масломъ. Лѣтомъ вмѣсто рисовой каши можно сдѣлать соусъ изъ молодого картофеля.

165. Отличныя пожарскія котлеты.

Снять съ курицы кожу, обрѣзать бѣлое мясо и пропустить на машинкѣ. На одну курицу взять двухкопѣечную булку, размоченную въ молокѣ, и неполную ложку тертой булки, растертой съ масломъ, 1 желтокъ, хорошо утертый, — все это смѣшать и мѣсить на доскѣ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ сдѣлать котлеты и въ каждую вложить косточку, обсыпать сухариками и быстро жарить въ горячемъ масле. Подавать сейчасъ же.

Остальныя части курицы сварить съ кореньями и изъ этого бульона сдѣлать соусъ къ этимъ котлетамъ.

Такъ же дѣлаютъ котлеты изъ телятины. Нужно на 3 фунта телятины взять 1 ф. жирной свинины, пятикопѣечную булку и полную ложку тертой булки съ масломъ.

166. Куриныя котлеты.

Снять съ курицы кожу и изъ грудины по-
вырѣзывать куски, придавая имъ форму ко-

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

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

тлетъ. Изрубить отдѣльно или пропустить черезъ машинку 2 раза молоденькую телятину. На 1 фунтъ телятины положить $\frac{1}{4}$ фунта мозгового жиру и 1 желтокъ, посолить и вымѣсить хорошенько на доскѣ. Разложить тонкій слой этого фарша на доскѣ, положить котлету изъ грудины, сверхъ нея положить слой фарша такъ, чтобы грудина была между двумя слоями фарша. Придать ей форму аккуратной котлетки, вдѣть куриную косточку изъ крыльевъ, обсыпать сухариками и жарить въ горячемъ маслѣ, только не на сильномъ огнѣ, потому что тогда куриный филей въ серединѣ не дожарится.

Къ этому кушанью подается острый соусъ съ лимономъ.

167. Фаршированная курица.

Снять осторожно кожицу съ курицы, подрѣзывая ножомъ. Мясо пропустить на машинкѣ, можно прибавить свинины или телятины, чтобы было больше фарша. На 1 курицу взять двухкопѣечную булку, намочить въ бульонѣ или молокѣ, прибавить пережареннаго съ масломъ луку, хотя можно обойтись и безъ него, 2 желтка, соли, душистаго перцу и перцу простого. Весь этотъ фаршъ вымѣсить хорошенько, начинить имъ курицу довольно свободно и потомъ зашить ее. Жарить въ духовой печи на сковородѣ, поливая

масломъ. Пупокъ и печенки сварить, порубить мелко и высыпать въ соусъ. Полить острымъ соусомъ. Такъ-же фаршируются и другія птицы.

168. Кржолеты изъ курицы.

Обрѣзать все мясо отъ курицы, а кости и всѣ остатки употребить на бульонъ, который нужно сварить съ кореньями съ небольшимъ количествомъ воды, чтобы онъ былъ покрѣпче. Куриное мясо изрубить мелко на машинкѣ, положить пятикопѣечную булку, размоченную въ молоко, ложку растопленного масла, 3 желтка, соли и 2 ложки тертаго голландскаго сыра. Все это замѣсить на доскѣ, какъ тѣсто, и подѣлать котлеты круглыя, продолговатыя, какъ качалочки, обсыпать сухариками и изжарить на горячемъ маслѣ. Къ тому времени, какъ будутъ готовы котлеты, нужно приготовить соусъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: куриный бульонъ процѣживается, заправляется мукой, пережаренной съ масломъ, подливается лимоннаго соку по вкусу, соли, сахару и все подкрашивается пережареннымъ сахаромъ. Когда котлеты готовы, сейчасъ же положить ихъ на блюдо, обложить ломтиками лимона безъ косточекъ и облить соусомъ.

169. Пудингъ изъ курицы.

$\frac{3}{4}$ фунта масла, 8 лотовъ шпика (мозговой жиръ) утереть въ макотрѣ, положить. 3 ф. мелко изрубленнаго куринаго мяса и утереть; вбивая по одному 8 яицъ, потомъ положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и булку, размоченную въ молоко, — столько, чтобы масса не была очень густая, прибавить соли. Все это хорошенько утирается, кладется въ форму и варится на пару.

Соусъ къ пудингу. Куриный бульонъ, сваренный изъ остатковъ курицы, заправить мукой и масломъ, положить сметаны, капорцевъ или мелко изрубленныхъ маринованныхъ грибовъ, или пикулей; все закипятить и полить пудингъ.

170. Курица съ шампиньонами.

Курица отваривается съ кореньями въ небольшомъ количествѣ воды, вырѣзывается грудина, т. е. филей, и снимается съ нея кожа, а оставляется только косточка отъ крылышка, которая обматывается бахромкой изъ бумаги. Каждый такой кусочекъ филея кладется на гренку и обливается соусомъ такъ, чтобы не замочить бумагу. Гренки нужно жарить. Такъ приготовленное блюдо можно украсить зеленымъ салатомъ, раковыми шейками, сырыми баклажанами и разноцвѣтнымъ желе изъ телячьихъ ножекъ.

171. Vol au vent. (Соусъ изъ курицы).

Ваять 2 жирныя курицы, намочить въ холодной водѣ на часъ, вытереть мукой, чтобы были бѣлыя, и варить на небольшомъ огнѣ, пока будетъ готово на половину. Супъ процѣдить, куръ вымыть, порѣзать такъ, чтобы филейчики были цѣлые при крылышкахъ: посолить, положить въ кастрюлю, посыпать кореньями, какъ-то: петрушкой, сельдереемъ, морковью, добавить нѣсколько грибовъ или шампиньоновъ, кусочекъ мускатнаго цвѣту, налить бульономъ, прикрыть кастрюлю бѣлой бумагой, чтобы курицы не потемнели и варить на закрытой камфоркѣ 2—3 часа, не доливая воды.

Отдѣльно сварить печенки и дупики, порѣзать мелко, стушить нѣсколько шампиньоновъ съ лимоннымъ сокомъ, $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, 2 ложки муки растереть ложкой, какъ сметану, развести сливками и бульономъ, закипятить, прибавить сокъ изъ одного лимона и полъ ложки сахару. Разбить 2 желтка съ холоднымъ бульономъ и заправить соусъ. Куръ положить на блюдо (на круглое лучше, съ рантомъ изъ французскаго тѣста), спинки и ножки внизъ, а крылышки съ филейчиками наверхъ, облить горячимъ соусомъ, въ которомъ должны быть приготовлены печенки, грибки и, если есть, раковые шейки. Рантъ изъ тѣста предварительно

разогрѣть вмѣстѣ съ блюдомъ, прикрывъ бумагой.

172. *Supreme de volaille* съ кореньями.

Отваренную молодую пулярку или жирную курицу очистить отъ кожицы, снять осторожно филейчики, разрѣзать пополамъ такъ, чтобы было только 4 куска, а остальные части оставить для другого употребленія.

Нарѣзать изъ французской булки длинныя гренки, величины филейчиковъ, поджарить на свѣжемъ маслѣ, положить ихъ на маленькое блюдо, а на нихъ филейчики и залить слѣдующимъ соусомъ: ложку свѣжаго масла, за-смажить съ ложкой муки, только не подрумянивать, развести бульономъ, процѣдить черезъ сито, положить тушенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, свѣжихъ или консервовъ, сокъ изъ четверти лимона, на кончикъ ножика сахара, закипятить.

173. *Maionезъ* изъ курицы, каплуновъ или пулярокъ.

Отварить 2 курицы, какъ сказано за № 172, разрѣзать на аккуратные куски, вынимая большія кости, уложить на блюдо филейчиками сверху. Кругомъ блюда положить красиво отваренный холодный картофель, морковь, цвѣтную капусту, фасоль, горошекъ, капорцы, корнишоны, маринованные грибы,

пикули. Если блюдо большое, круглое, можно положить на средину немного винегрету, кругомъ курицы и по краямъ опять винегреть и залить все соусомъ провансаль или слѣдующимъ: сварить 15 желтковъ круто, протереть черезъ сито; 2 желтка сырыхъ утереть съ ложечкой прованскаго, масла въ мискѣ, деревянной ложкой, потомъ прибавлять по ложкѣ вареныхъ желтковъ и по полъ ложечки прованскаго масла. Когда все утрется, влить крѣпкаго уксусу по вкусу, вымѣшать ложкой, но не утирать, прибавить соли, сахару и столовой горчицы. Винегреть полить уксусомъ съ сахаромъ солью и горчицей.

174. Маіонезъ „provensal“.

Взять 1 круглый хлѣбъ въ 6 фунтовъ и обрѣзать корку, а другой хлѣбъ поменьше и поджарить ихъ на большой сковородѣ въ горячей фритюрѣ (говяжій жиръ); когда простынутъ, облить ихъ фритюрой, растертой съ мукой, еще не застывшей, но и не горячей. Хлѣбы эти положить на круглое блюдо: большой внизъ, а меньшій сверху.

Отваренная курица съ кореньями рѣжется на аккуратные куски, кости вынимаются; каждый кусокъ обмакивается въ соусъ провансаль и укладывается на хлѣбъ, оставляя болѣе аккуратные куски наверхъ. Все это дѣлается какъ можно красивѣе, сверху еще

украшается ножками отъ большихъ раковъ, зелененькими пикулями и подкалывается шпигальцами или ножками раковъ. Соусъ „провансаль“ за № 268.

ЦЫПЛЯТА.

175. Тушеные цыплята.

Маленькихъ цыплятъ разрѣзываютъ пополамъ, солятъ и кладутъ въ кастрюлю на растопленное масло, потомъ накрываютъ крышкой и тушатъ минутъ 20.

Сверху цыплята посыпаются укропомъ, поливаются сметаной и въ такомъ видѣ подтуживаются еще разъ минутъ 10.

176. Жареные цыплята.

Нужно остерегаться пережарить цыпленка, потому что онъ тогда невкусенъ.

Передъ тѣмъ, какъ жарить цыпленка, нужно его хорошенько вымыть холодной водой и посолить сверху и внутри. Цыплята лучше жарятся фаршированными, потому что тогда они не такъ высыхаютъ. Фарши дѣлаютъ равные. Для очень маленькихъ цыплятъ фаршъ дѣлаютъ слѣдующій.

Сваренное круто яйцо мелко рубится, прибавляется мелко истертая булка, масло, пережаренное съ лукомъ, соль, укропъ, вбивается еще одно яйцо, но лучше, если одинъ только

желтокъ. Это все смѣшиваютъ и фаршируютъ.

Для большихъ цыплятъ фарши различныя:

1-й фаршъ. Отваривается рисъ на молокѣ не очень мягко и перемѣшивается съ масломъ и укропомъ.

2-й фаршъ. Смоленская сырая крупа разводится со сметаной, прибавляется соль и укропъ. Фаршъ не долженъ быть очень густымъ, его накладываютъ не слишкомъ много.

3-й фаршъ. Варится сыпкая смоленская каша на молокѣ и прибавляется масло, соль и укропъ.

Накладываютъ фаршъ въ середину цыпленка, сверху мажутъ масломъ, кладутъ на сковороду и поджариваютъ. Нужно чаще поджаривать и намазывать сверху масломъ, а подъ конецъ яичкомъ и обсыпать сухариками.

Печь должна быть довольно горячая, чтобы цыплята скоро жарились.

Масла должно быть много и нужно большое вниманіе, чтобы цыплятъ не пережарить.

Фаршъ для цыплятъ долженъ быть жирнымъ.

177. Соусъ изъ цыплятъ.

Цыплятъ положить въ кастрюлю съ разными кореньями, налить водой и сварить. Воды наливать немного и лучше въ нее положить немного масла. Когда цыплята сварятся; нужно ихъ вынуть, а бульонъ процѣдить и сдѣлать изъ него соусъ, заправить

мукой съ масломъ и сметаной и всыпать немного укропу. (Къ соусу можно подать рисовую кашу, сваренную на молокѣ съ масломъ; хороша также каша изъ смоленскихъ крупъ). Потомъ цыплятъ укладываютъ въ кастрюлю, заливаютъ соусомъ и ставятъ еще разъ закипѣть. Когда они готовы, укладываютъ ихъ на блюдо и заливаютъ соусомъ, а кругомъ кладутъ рисовую или другую какую нибудь кашу, прилитую масломъ.

Можно такой соусъ дѣлать съ раками такъ:

Отваривши раки, шейки очистить и бросить въ соусъ, а изъ скорлупъ сдѣлать раковое масло, какъ сказано за № 224, разбавить его бульономъ, влить сметаны и заправить мукой.

178. Соусъ изъ цыплятъ другимъ способомъ.

Разрѣзать каждого цыпленка на 4 части такъ, чтобы съ крылышкомъ былъ цѣлый филейчикъ, а ножки были отдѣльно,—посолить, положить въ глиняную кастрюлю ложку масла, посыпать отпаренными въ горячей водѣ и мелко порѣзанными кореньями, положить 2 или 3 свѣжихъ грибка или шампиньоновъ, также отпаренныхъ и мелко порѣзанныхъ; все накрыть глиняной крышкой и поставить на $\frac{1}{2}$ часа на плиту (только не на открытую конфорку); потомъ посыпать зеленой петрушкой или укропомъ, соусъ заправить мукой и

все еще разъ закипятить. Когда все готово, выложить цыплятъ на блюдо, коренья положить сверху и все облить соусомъ, который самъ образовался въ кастрюлѣ.

179. Соусъ изъ цыплятъ третьимъ способомъ.

Отварить цыплятъ съ кореньями и съ цвѣтной капустой, залить соусомъ. Заправить бульонъ изъ цыплятъ съ масломъ, положить зеленой петрушки или укропу и закипятить; потомъ положить цвѣтной капусты, спаржи, раковыхъ шеекъ и этимъ соусомъ облить цыплятъ. Все нужно еще разъ подогрѣть.

180. Соусъ изъ цыплятъ съ крыжовникомъ или баклажанами.

Цыплятъ, разрѣзанныхъ на 4 части, нужно положить въ кастрюлю, прибавить довольно много кореньевъ, на 4 цыпленка взять 2—3 ложки бульона и ложку масла; все прикрыть крышкой и тушить. Когда цыпята почти готовы, всыпать стаканъ крыжовника зеленого и еще потушить. Когда все готово, положить ложку сахару и заправить соусъ мукой. Цыплятъ уложить на блюдъ и залить соусомъ.

Можно цыплятъ заливать баклажаннымъ соусомъ за № 264.

181. Цыплята по вѣнски.

Молодые цыплята, приготовленные какъ для жаркого, разрѣзать по поламъ, посыпать сухариками, обмакнуть въ яичко и жарить на маслѣ, какъ котлеты.

182. Соусъ изъ цыплятъ.

Очищенные цыплята разрѣзать на 4 части и положить въ глиняную кастрюлю съ ложкой масла, посыпать сверху мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько штукъ нарѣзанныхъ грибовъ, посолить, прикрыть глиняной крышкой, поставить на плиту или только на закрытую конфорку. Въ полчаса цыплята пустятъ изъ себя столько бульону, что будутъ имъ покрыты. Встряхнуть кастрюлю, посыпать зеленой петрушкой и еще поставить на горячую плиту. Соусъ долженъ до половины выкидѣть; подправить его мукой, пережаренной съ масломъ, и закипятить.

183. Паштетъ изъ цыплятъ.

5 цыплятъ очищенныхъ и вымытыхъ разрѣзать cadaго на 4 части и положить въ кастрюлю; прибавить разныхъ кореньевъ, укропу и 2 ложки масла; налить немного воды (лишь бы вода поняла цыплятъ), поставить на легкомъ огнѣ приблизительно на 1 часъ, поглядывая, чтобы цыплята не разварились.

Сварить 60 раковъ; очистить шейки и лапки, изрубить ихъ мелко; прибавить булки, намоченной въ молоко; пару сырыхъ яицъ, ложку ракового масла, которое надо сдѣлать изъ оставшихся скорлупокъ. Вымѣшать эту массу, подѣлать круглыя катушки, величиной въ волошскій орѣхъ, и отварить въ соленой водѣ или въ бульонѣ.

Взять круглую кастрюлю, довольно широкую, выложить дно и бока ея слоенымъ или рассыпчатымъ тѣстомъ и поставить въ духовку, чтобы тѣсто спеклось; потомъ укладывать въ эту же кастрюлю рядъ цыплятъ и рядъ катушекъ раковыхъ и шампиньоновъ, тушенныхъ въ маслѣ, лимонъ, порѣзанный ломтиками, безъ косточекъ и корки, и опять цыплята и опять жарить и т. д. Сверху положить ложку сливочнаго масла, полить нѣсколькими ложками бульону, накрыть крышкой изъ сырого тѣста и поставить въ духовую печь на часъ. Соусъ къ этому блюду подается изъ шампиньоновъ или трюфелей. Тѣсто къ этому паштету за № 50.

184. Соусъ изъ цыплятъ для любителей лука.

Очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части цыплятъ обсыпать бѣлымъ лукомъ хорошаго сорта, положить въ кастрюлю масло, немного нашпи-

кованныхъ кореньевъ; положить цыплятъ съ лукомъ, посоленныхъ и обсыпанныхъ немного перцемъ; кусочекъ масла сверху, подлить бульону нѣсколько ложекъ или холодной воды, накрыть крышкой и тушить.

185. Индѣйка.

Всѣ домашнія птицы жарятся одинаково. Предварительно нужно индѣйку вымыть хорошенько въ холодной водѣ, потомъ посолить сверху и внутри, помазать масломъ и жарить въ духовой печи на сковордѣ. Печь должна быть горячая. Сначала нужно поставить индѣйку внизъ, а потомъ наверхъ; когда она подрумянится, опять поставить внизъ. Нужно чаще переворачивать ее и смазывать масломъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, смазать яйцомъ, посыпать сухариками, облить масломъ и дожарить. Если птица очень большая, нужно ее ставить въ менѣе горячую печь, чтобы дать ей возможность сжариться въ серединѣ; хотя лучше, чтобы ее сразу сильно обхватило жаромъ, а потомъ дожаривать потихоньку. Если индѣйка старая, то хорошо полить ее во время жаренія спиртомъ. Главный трудъ состоитъ въ умѣнїи разрѣзать индѣйку и уложить на блюдѣ.

Нужно крылышки подрѣзать и снять, отдѣлить аккуратно филей и бѣлое мясо отъ грудной кости, которую нужно оставить цѣлою,

такъ же, какъ и спинную кость, а отрубить только лапки, крылышки и верхнюю часть спинной кости. Тогда птица кладется внизъ спиною, а всѣ части сложить вмѣстѣ, чтобы птица имѣла видъ цѣлой; филейчикъ порѣзать ломтиками, какъ можно тоньше, и положить на грудную кость. Сверху все облить тѣмъ жиромъ, который образовался на сковордѣ, а если получится юшка,—доказательство того, что печка была недостаточно горяча и что жаркое не хорошо сжарилось,—тогда нужно подрумянить масло и полить.

186. Фаршъ къ индѣйкѣ на Пасху.

Оттушить въ маслѣ нѣсколько печенокъ индѣйки (онѣ продаются отдѣльно), стереть ихъ на тертушкѣ въ то же самое масло, въ которомъ онѣ тушились. Когда пекутся на Пасху куличи, всегда въ посудѣ остается немного тѣста; туда всыпаютъ немного муки, выбираютъ тѣсто, замѣшиваютъ твердо и пекутъ булочку (этотъ хлѣбъ называется „подскребачъ“); если кто любитъ, можно въ такое тѣсто прибавить шафрану. Такую булочку нужно стереть на тертушкѣ, вымѣшать съ печенкою, положить немного миндаля, очень мелко изрубленнаго, прибавить немного горькаго миндаля, кишмишу, по вкусу сахару, соли и вбить сырыхъ яичекъ; чтобы фаршъ

быль мягкій, прибавить топленаго масла; вымѣшать хорошенько. Этимъ фаршемъ пафаршировать индѣйку и зашить.

187. Фаршированный индюкъ.

Вымыть чисто индюка, снять съ него кожу, вырѣзать филей (грудь) и оставить, а все остальное мясо снять съ костей и изрубить. Потомъ прибавить телятины или 1 фунтъ свинины, булку въ 5 к., размоченную въ водѣ, 3 желтка, пережареннаго съ масломъ луку, соли и перцу; все хорошенько вымѣсить и пропустить черезъ машиику. Взять кожу индюка и посолить, положить сперва филей, хорошенько посоленный, потомъ и фаршъ. Фаршировать туго не нужно. Потомъ все зашить и жарить въ духовой печи, обливая масломъ. Когда все готово, смазать яичкомъ и посыпать сухариками.

188. Утки и гуси.

Утки и гуси жарятся такъ, какъ индѣйки, только ихъ не обливаютъ такъ часто масломъ, такъ какъ они обыкновенно жирнѣе, а подъ копецъ нужно помазать масломъ, яичкомъ и посыпать сухариками. Можно фаршировать ихъ кислыми яблоками съ сахаромъ, но сахару нужно класть немного. Можно печь цѣлыя яблоки на той же сковородѣ вмѣстѣ съ птицей.

Къ гусю подаютъ кромѣ яблокъ тушеную кислую капусту, политую жиромъ, который образуется изъ-подъ гуся.

Утокъ подаютъ съ красными бураками, которые пекутся, протираются на тертушкѣ и поливаются жиромъ отъ утки, если его много, а если его нѣтъ, то поливаются пережареннымъ мелко изрубленнымъ саломъ съ мукой и лукомъ,—потомъ солятъ, вливаютъ уксусу и сыпятъ сахару по вкусу.

Ни капустой, ни бураками птица не фаршируется.

189. Соусъ изъ утокъ или гуся.

Положить въ кастрюлю разныхъ кореньевъ, мелко порѣзанныхъ, нѣсколько сухихъ грибовъ, лавроваго листа, перцу, луку, налить немного воды и отварить. Бульонъ процѣдить, грибы мелко порѣзать или порубить, засыпать не густо перловой крупой и все сварить. Если соусъ жидкій, заправить его мукой и облить имъ птицу. Можно прибавить сметаны.

190. Паштетъ изъ утокъ.

Хорошо вымытыя утки раздѣлить на части, посыпать солью, перцемъ и прибавить немного имбирю. Въ кастрюлю положить масла, считая ложку на каждую утку, закипятить, положить разрѣзанныхъ утокъ. Когда онѣ не-

много оттушатся, влить крѣпкаго бульону и тушить до половины готовности, т. е., чтобы онѣ не были совсѣмъ мягкія. Телячью молодую печенку оттушить съ саломъ, стереть на тертушкѣ, сало протереть черезъ сито (1 ф. свѣжаго сала), прибавить 2 ложки тертой булки,—если фаршъ недостаточно жирный, прибавить масла,—4 желтка, соли, перцу и все хорошенько вымѣшать. Сдѣлать изъ французскаго тѣста рантъ вокругъ эмалированного блюда. (Хорошо имѣть круглую, не очень высокую эмалированную англійскую посуду. Тогда сдѣлать вмѣсто ранта кружокъ изъ французскаго тѣста, вродѣ крышки, убрать его сверху розочками изъ того же тѣста, спечь его въ этой же кастрюлѣ, зарумянивъ сверху, и готовый паштеть накрыть этимъ кружкомъ). Положить на дно кастрюли свѣжаго сала, порѣзаннаго карточками, положить туда куски утки, перекладывая ихъ фаршемъ, прикрыть сверху тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ печку на 1 часъ. Если крышка изъ тѣста отдѣльно не дѣлается, то паштеть нужно помазать яичкомъ. Отдѣльно дѣлается соусъ изъ крѣпкаго бульона или изъ навару, въ которомъ тушились утки.

Наваръ заправляется мукой съ масломъ, подкрашивается пережареннымъ сахаромъ и въ него бросаются капорцы или пикули. Соусъ долженъ быть кисловатымъ.

В связи с тем, что в оригинале нашей книги страница 103 отсутствует, мы размещаем на данной странице натюрморт А. ван Бейерена.



«Роскошный натюрморт».

ДИЧЬ

192. Глухарь.

Глухарь — птица солидная, весит 4–5 кг, но при готовке подход требует. Дело в том, что вкус глухаря очень сильно зависит от времени года, когда его добыли, а от этого, соответственно, зависит чем он питался. Осенью глухарь большой любитель брусники, и мясо тоже имеет приятный брусничный привкус — соусов не надо! Поэтому осеннего глухаря можно просто запечь в духовке (идеал — в русской печи), по рецептам приготовления домашнего гуся. Единственная разница — в отличии от домашней и водоплавающей птицы, боровая почти не имеет жира и поэтому мясо очень сухое — требуется обильная шинковка салом мелкими ломтиками. Готовится глухарь очень долго — 2–3 часа и больше (если целиком).

193. Заяцъ.

Налить сначала зайца водой на несколько часов, потом намочить в уксусе на целую ночь. Снять пленку, жилы, посолить, нашпиговать салом и поставить в духовку жарить, поливая понемногу сметаной. Когда заяц поджарится, обсыпать мукой, полить сметаной, предварительно порезать на куски, сложить в кастрюлю, соус заправить ложкой сметаны; если недостаточно кислый, долить немного уксуса, подогреть и укладывать на блюдо, как филей в длину блюда; обложить соусом из красного бурака.

194. Дрофа.

Залить уксусомъ на сутки или больше, вытереть и закопать въ землю на двое сутокъ, завернувъ въ чистую тряпку.

Вымыть, посолить, нашпиговать саломъ, полить уксусомъ и жарить въ духовкѣ, поливая сметаной. Соусъ заправить мукой. Порѣзать, как индѣйку за № 185, и облить соусомъ.

195. Дикія утки.

Уктокъ хорошо очищаютъ и въ середину ихъ кладутъ можжевеловыхъ ягодъ; въ такомъ видѣ ихъ оставляютъ на сутки, потомъ моютъ, выбрасываютъ можжевелъ, нашпиговываютъ саломъ и жарятъ. Можно такъ жарить домашнюю птицу, если хотятъ, чтобы она напоминала дичь.

196. Фазаны.

Отрѣзать хвостъ съ перьями, шею и крылья, остальное очистить, как курицу, вымыть, обложить саломъ и оставить такъ на цѣлыя сутки, нашпиговать густо саломъ, посолить и жарить, обильно поливая маслом. Подъ конецъ помазать яйцомъ и посыпать сухариками. Кусокъ ржаного хлѣба поджарить на фритюрѣ и положить на блюдо. Придѣлать къ нему хвостъ на проволоку, съ другой стороны шею съ головкой, крылья, а самую птицу порѣзать умѣло, положить на блюдо, чтобы имѣла видъ цѣлаго фазана.

197. Куропатки и рябчики.

Очистить, какъ всякую птицу, всѣ потроха вынуть, нашпиговать филейчики молодымъ саломъ и печь, поливая масломъ. Затѣмъ посыпать сухариками и полить масломъ, только не пережарить.

198. Тушенныя куропатки.

Очищенныхъ нашпигованныхъ куропатокъ обжарить до половины готовности, разрѣзать пополамъ. Положить въ кастрюлю масла и по одному зернышку можжевела на каждую птицу. Положить куропатокъ, влить соусъ, который изъ нихъ образовался, 2 ложки сметаны на 3 куропатки, сокъ изъ цѣлаго лимона, и тушить.

Передъ тѣмъ, какъ подавать, вынуть можжевель, а в соусъ бросить тертой булки.

199. Тетерева.

Тетерева свѣжіе не вкусны; нужно повѣсить на нѣделю, очистить и полить уксусомъ, перевареннымъ съ перцемъ и лавровымъ листомъ, потомъ вымыть, посолить, нашпиговать саломъ и жарить въ негорячей печкѣ, поливая масломъ.

200. Фаршированные голуби.

Штукъ 6 голубей намочить наканунѣ вечеромъ въ уксусѣ пополамъ съ водой. Сдѣ-

латъ изъ 3 яицъ болтанную яичницу не жидкую, но и не очень крутую; изрубить и прибавить: булки, вымоченной въ молоко съ солью, перцу, луку, поджареннаго съ масломъ, укропу. Перемѣшать все это вмѣстѣ.

Голубей вымыть, нашпиговать саломъ, наложить фаршемъ зобъ и внутренность ихъ; завязать ниткой. Жарить въ духовой печкѣ въ кастрюлькѣ съ крышкой, часто поливая ихъ масломъ. Подъ конецъ помазать яйцомъ, посыпать сухариками, подрумянить, облить масломъ, на которомъ жарились.

201. Соусъ изъ голубей.

Штукъ 10 голубей очищенныхъ и посоленныхъ положить въ кастрюлю, налить жиденькимъ бульономъ или водой съ кореньями; только, чтобы жидкости было немного. Когда закипятъ, положить ложку масла и еще подварить, потомъ соусъ процѣдить, заправить сметаной, мукой; положить нѣсколько кусковъ лимона, подогрѣть вмѣстѣ съ голубями.

202. Еще соусъ изъ голубей.

Штукъ 6 голубей, нашпигованныхъ саломъ, изжарить, разрѣзать на половинки и залить слѣдующимъ соусомъ.

Стакана 2 крѣпкаго бульону заправить мукой, пережаренной съ масломъ, положить лимоннаго соку, влить полъ рюмки мадеры,

если кто хочет, — мелко нарезанных шампиньоновъ, тушеныхъ въ маслѣ, или маринованныхъ грибовъ и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовку. Соусъ долженъ быть румяныи.

203. Бекасы.

У бекасовъ очищается только воло, а внутренности оставляютъ, иначе они будутъ невкусны. Обкладываются бекасовъ ломтиками сала, которое привязывается ниткой. Нужно наблюдать, чтобы дичь не пережарилась.

Остальныхъ маленькихъ птичекъ жарятъ такъ же, только вынимаютъ внутренности.

204. Паштетъ изъ дичи.

Нѣсколько штукъ дичи или зайца нашинговать саломъ, посолить, изжарить до половины готовности 1 телячью печенку, намоченную въ молоко, оттушить съ кореньями и 1 фунтомъ сала или масла. Телячью лопатку жареную порубить мелко, печенку протереть черезъ сито вмѣстѣ съ кореньями и саломъ, перемѣшать съ телятиной и съ булкой, вымоченой въ молоко, влить туда весь жиръ изъ подъ печенки, положить соли, перцу. Выложить кастрюлю тѣстомъ слоенымъ или за № 50 положить рядъ фаршу, капорцевъ, кусочки лимона, рядъ дичи кусочками и опять фаршъ, прикрыть тѣстомъ и печь. Подъ конецъ, поднять крышку и подлить соусу изъ

крѣпкаго бульона съ капорцами, лимономъ. Остальной соусъ подать отдѣльно.

Р Ы Б Ы.

Рыбы считаются очень здоровой и полезной пищей, но онѣ должны быть безусловно свѣжи. Самая вкусная рыба—живая. При покупкѣ рыбы надо обращать вниманіе на жабры: онѣ должны быть ярко краснаго цвѣта. Если рыба мерзлая, то нужно обращать вниманіе на глаза; если они впалые, то рыба не годится; глаза должны быть выпуклые. Живую рыбу нужно заколоть, мерзлую — положить въ холодную воду. Разрѣзать въ длину, вынуть внутренности; посолить, лучше всего поджаренной солью, потомъ вымыть и вытереть бумагой до суха. Если рыба варится, то не вынимать ее сразу изъ бульона, а оставить ее на полъ часа. Для сохраненія рыбы нѣкоторое время живой, всунуть ей въ ротъ кусокъ хлѣба съ водкой и положить ее въ снѣгъ. Лѣтомъ дать ей рюмку водки и обложить мохомъ.

205. Осетрина.

Вымыть осетрину холодной водой, посолить и оставить на часъ. Потомъ налить бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ, и поставить его, чтобы онъ потихоньку кипѣлъ. Въ бульонъ можно влить бѣлаго вина или уксусу. Рыба должна быть сварена впору, потому что пере-

варенная она невкусна, а недоваренная она очень вредна. Порѣзать кусочками печеный буракъ, вареный холодный картофель, кислые огурцы и прибавить фасоли. Этотъ винегретъ, котораго должно быть довольно много, перемѣшать съ уксусомъ, горчицей, прованскимъ масломъ, щепоткой соли и сахару. Винегретъ кладется на блюдо, а сверхъ него кладутъ аккуратно разрѣзанную рыбу (рыба рѣжется, когда она остынетъ).

Блюдо должно быть длинное. Винегретъ и рыба должны быть уложены красиво, а сверху все обливается или, лучше сказать, смазывается соусомъ провансаль.

Соусъ. Влить въ миску 1 сырой желтокъ, 2 ложечки прованскаго масла (хорошаго) и тереть ложкой на льду, потомъ взять еще 1 желтокъ и двѣ ложечки прованскаго масла. Такъ повторять до 4-хъ желтковъ. Когда все это будетъ хорошо втерто, положить туда 4 круто сваренныхъ желтка, протертыхъ черезъ сито, прибавить ложечку горчицы, уксусу по вкусу, только немного, чтобы соусъ не сдѣлался жидкимъ, и сахару. Все это хорошенько утереть и помазать рыбу. Вареные коренья красиво вырѣзать въ видѣ звѣздочекъ и убрать ими рыбу. Нарѣзанные огурцы, лимонъ и разноцвѣтное желе, приготовленное, какъ сказано за № 487, употребить для той-же цѣли. Осетрина, хорошо приготовленная, очень вкусна.

Точно такъ-же можно приготовить и карпа, который дешевле осетрины.

206. Фаршированная щука.

Вымыть щуку въ холодной водѣ, подрѣзать кожу во злѣ головы и осторожно ее снимать, подрѣзывая потихоньку ножикомъ такъ, чтобы не разорвать ея; хвостъ оставить. Мясо снять съ костей, пропустить черезъ машинку, положить булки, намоченной въ водѣ (на каждый фунтъ рыбы считать на 1 коп. булки), желтокъ 1 на 2 фунта рыбы, соли, перцу довольно много, сырого луку, стертаго на тертукѣ, масла, только не горячаго, и на 5 - 6 фунтовъ рыбы сардинокъ на 35 коп. (это не необходимо, но придаетъ хорошій вкусъ). Всю эту смѣсь хорошо вымѣсить и еще разъ пропустить черезъ машинку. Этимъ фаршемъ начинить кожу рыбы, но не плотно, такъ какъ фаршъ разбухаетъ; зашить рыбу. Положить въ кастрюлю голову, фаршированную рыбу, всѣ кости, коренья, соли, перцу, луку, все это налить холодной водой и поставить на сильный огонь, а потомъ доваривать на легкомъ огнѣ. Сваренную рыбу оставить накрытой, чтобы не остыла, а изъ бульона сдѣлать соусъ.

Соусъ. Заправить бульонъ мукой, положить ложечку горчицы, уксусу или лимона, доварить, а потомъ заправить сметаной и подо-

грѣть. Выложивъ на блюдо рыбу, облить ее соусомъ.

207. Котлеты изъ щуки.

Рыбныя котлеты можно дѣлать изъ щуки, судака, сома и даже селедки, которую для этого нужно положить въ воду на сутки. Рыбу надо вымыть, вычистить, вынуть кости; рыбное мясо изрубить на машинкѣ, положить въ него булки, вымоченной въ молокѣ или водѣ, но хорошенько выжатой, пережареннаго съ масломъ луку, желтковъ, перцу и по вкусу соли. Полученную массу вымѣсить хорошенько, какъ тѣсто, и сдѣлать изъ нея круглыя котлеты, помазать ихъ яичкомъ, посыпать сухариками и жарить на горячемъ маслѣ. Къ нимъ подается острый соусъ, сдѣланный изъ бульона, свареннаго изъ рыбныхъ костей и головы.

208. Тушеная щука съ кореньями.

Нашинковать 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 моркови, печеный лукъ. Положивъ все это въ кастрюлю, влить туда ложку масла, положить кусками рыбу, посыпать ее перцемъ, а сверху положить картофель и коренья. Затѣмъ вливается еще ложка масла, кладется опять слой кореньевъ, рыбы и т. д. Положивъ сверхъ всего кусочекъ масла, накрыть

кастрюлю и потихоньку тушить. Нужно смотреть, чтобы рыба не подгорѣла, и осторожно переворачивать ее на другую сторону.

209. Судакъ съ яйцами.

Сварить въ кастрюлѣ судака съ кореньями и перцемъ въ небольшомъ количествѣ воды. Отварить яйца и, изрубивъ ихъ мелко, высыпать въ горячее масло. Вынувъ осторожно рыбу, положить ее на блюдо и облить яйцами съ масломъ. Къ судаку обыкновенно подается тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

210. Лещъ съ кашей.

Сварить гречневую кашу на грибномъ бульонѣ, перемѣшать ее съ масломъ и мелко изрубленными грибами. Нафаршировавъ рыбу этой кашей, изжарить ее на маслѣ. Можно это блюдо дѣлать и на постномъ маслѣ. На 5 ф. рыбы достаточно $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ грибовъ.

211. Судакъ со сметаной.

Положить кусочекъ масла, куски порѣзаннаго судака, сырого картофеля, затѣмъ снова масла и такъ далѣе. Залить все сметаной и поставить тушить.

212. Щука или судакъ со свѣжими или маринованными шампиньонами.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, перцу, лаврового листа, картофеля и луку. Положить

цѣлую рыбу въ кастрюлю, налить негорячимъ, процѣженнымъ бульономъ и варить. Растереть ложку свѣжаго масла съ ложкой муки и немного сахара и влить туда стаканъ соуса, въ которомъ кипѣла рыба. Вынувъ рыбу, полить ее этимъ соусомъ и подавать сейчасъ же. Шампиньоны сварить отдѣльно и влить туда ложечку сока изъ лимона. Если рыба готова, а подавать еще рано, то поставить ее сбоку на плитѣ, чтобы не остыла.

Въ такой пропорціи соусъ дѣлается на 5—6 фунтовъ рыбы.

213. Судакъ съ раковымъ соусомъ.

Очищенный судакъ вытереть полотенцемъ, посолить и положить на часъ въ холодный, переваренный съ кореньями уксусъ. За часъ до обѣда вынуть рыбу изъ уксуса, распустить на сковородѣ масло, положить туда рыбу, полить ее масломъ, а затѣмъ поставить въ очень горячую духовую печь. Рыбу надо чаще поливать масломъ, которое съ нея стекаетъ. Черезъ $\frac{3}{4}$ часа она уже готова. Выложивъ рыбу на блюдо, ее обливаютъ раковымъ масломъ, посыпаютъ укропомъ и обливаютъ раковымъ соусомъ.

214. Жареный судакъ.

Очень вкусны маленькіе судаки, но они рѣдки и очень дороги. Чтобы сжарить су-

дака, нужно распластать его и вынуть кости, затѣмъ порѣзать на продолговатые куски, посолить ихъ, а передъ тѣмъ, какъ жарить, вытереть сахарной бумагой досуха. Взбивъ хорошенько яйца съ ложкой воды такъ, чтобы они цѣнились, обмокнуть въ нихъ куски рыбы, обсыпать тертой булкой такъ, чтобы сухари лежали довольно толстымъ слоемъ, и изжарить въ горячемъ маслѣ. На видъ рыба должна быть румяная. Сверху рыба посыпается поджаренной петрушкой.

Карпъ.

Жарится такъ-же, какъ судакъ.

215. Карпъ съ медомъ.

Порѣзанный кусками карпъ налить холоднымъ бульономъ изъ кореньевъ и сварить. Вынувъ рыбу, положить ее въ соусникъ, а бульонъ еще доварить, чтобы осталось $\frac{2}{3}$ прежняго, и поставить его остыть; вбить два яйца и поставить варить, пока онъ не сдѣлается прозрачнымъ, тогда его процѣдить черезъ салфетку. Поджарить медъ, чтобы онъ сдѣлался темнымъ, разбавить его бульономъ, влить по вкусу уксусу, всыпать кишмишу, очищеннаго цѣльнаго миндаля и заварить все вмѣстѣ. Въ соусникъ съ рыбой положить кусочки лимона, залить соусомъ и вынести

на холодъ. Если соусъ недостаточно красный, то подкрасить его жженымъ сахаромъ.

216. Заливной судакъ, щука или карпъ.

Очищенную посоленную рыбу налить холоднымъ бульономъ изъ кореньевъ и пряностей и поставить варить. Вынувъ готовую рыбу, доварить бульонъ такъ, чтобы изъ него вышло $\frac{2}{3}$ прежняго. Когда онъ остынетъ, вбить въ него 2 яйца и поставить варить до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается прозрачнымъ; тогда его процѣдить черезъ салфетку. Взять глиняную форму или соусникъ, положить на дно его кусочки лимона, пикули, капорцы, маринованные грибы, крутыя яйца, налить немного соуса и вынести на холодъ; когда застынетъ, уложивъ лучшія куски рыбы внизу, а худшія наверху, залить соусомъ и вынести опять на холодъ, только смотрѣть, чтобы не замерало. Если желаютъ сохранить рыбу недѣлю или больше, то при варкѣ соуса прибавляютъ крѣпкаго уксуса (1 стаканъ на 5 фунтовъ рыбы). Лучше это блюдо дѣлать изъ карпа.

217. Навага.

Навагу готовятъ, какъ судака и всякую другую рыбу, но слѣдятъ, чтобы не пережарить и чтобы масла было много. Къ навагѣ подаютъ порѣзанный кусочками лимонъ.

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

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

218. **Маринадъ изъ осетрины или карпа.**

Отваривъ съ кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ какую-нибудь мелкую рыбу, процѣдить бульонъ. Отдѣльно оттушить нѣсколько красныхъ баклажановъ (свѣжихъ или консервовъ изъ нихъ) и протереть ихъ черезъ сито въ рыбный бульонъ. Порѣзать красивыми звѣздочками морковь, сельдерей, отдѣльный сортъ маленькаго лука, немного чесноку, всыпать все это въ бульонъ, разбавить его уксусомъ и прибавить сахару. Слѣдуетъ попробовать, чтобы знать, достаточно ли въ немъ кислоты и вкусенъ ли онъ. Потомъ нужно варить его до тѣхъ поръ, пока коренья не будутъ мягки. Рыбу обсыпаютъ мукой и жарятъ на подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ; когда она готова, ее складываютъ холодной въ банку и заливаютъ холоднымъ же соусомъ. Черезъ нѣсколько дней нужно попробовать, достаточно ли въ рыбѣ уксусу и соли. Если уксусу мало, то долить еще перевареннаго уксусу; но если рыба слишкомъ кислая, то прибавить рыбнаго бульону. Маринадъ хорошо сохраняется цѣлый мѣсяцъ на холодѣ, лишь бы только не замерзъ. Если желаютъ, чтобы соусъ былъ какъ желе, то бульонъ нужно варить крѣпче, а рыбу складывать въ соусникъ горячей и заливать горячимъ соусомъ.

219. Тушеный судакъ или щука.

Порѣзать кусками судакъ, положить въ кастрюлю кусочекъ масла, рыбу, сырой нарѣзанный кусочками картофель и опять судакъ, картофель и т. д., въ томъ же порядкѣ, залить все это сметаной и поставить тушить.

220. Кружолеты изъ рыбы.

Очистивъ отъ костей судакъ или щуку, пропустить черезъ машинку. Изъ костей, головы и кореньевъ сварить крѣпкій бульонъ, въ который можно положить и косточку изъ мяса. На 3 фунта рыбы положить пятикопѣечную булку, размоченную въ молокѣ или бульонѣ, ложку пережареннаго съ лукомъ масла, перцу, соли и 2 ложки тертаго голландскаго сыра. Сдѣлать изъ этой массы продолговатыя котлеты, обсыпать ихъ сухариками и изжарить въ горячемъ маслѣ. Бульонъ процѣдить, растереть туда ложку горчицы, засмажить мукой и добавить сметаны; можно положить капорцевъ или пикулей. Какъ только котлеты готовы, залить ихъ соусомъ и сейчасъ же подавать.

221. Пудингъ изъ судака или щуки.

8 лотовъ мозгового шпикау разрѣзать мелко и утереть въ макотрѣ, туда же прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла, 3 ф. мелко изрубленной. на

машинкѣ рыбы, прибавляя по одному 8 яицъ, немного поджареннаго луку, перцу, соли и размоченной въ молокѣ, но хорошенько выжатой булки. Получившаяся масса не должна быть густа. Потомъ положить ее въ форму и варить надъ паромъ.

Изъ костей и головы сварить бульонъ съ кореньями, процѣдить его, заправить мукой, пережаренной съ масломъ, положить капорцевъ и лимонъ.

222. Карпъ въ сметанѣ.

Вынуть всѣ кости, вымыть и посолить, а затѣмъ оставить на часъ. Потомъ рыбу посыпать мукой и изжарить въ горячемъ масле; уложить на эмалированное блюдо и залить сметаной.

Можно сверху посыпать голландскимъ или зеленымъ сыромъ.

223. Пудингъ изъ раковъ.

Около 3 фунтовъ очищенныхъ шеекъ и лапокъ раковыхъ изрубить мелко. Положить въ макотру (чашка глиняная) $\frac{1}{8}$ ф. шпику (мозговой жиръ), $\frac{1}{2}$ фунта масла, утереть, потомъ положить раковыя шейки и утирая прибавлять: 8 желтковъ, вбивая по одному, полъ стакана сметаны, булку, вымоченную въ молокѣ, соли, перцу. Если масса окажется

слишкомъ густа, добавить сметаны, если жидкая, добавить булки. Масса должна быть какъ очень мягкое тѣсто. Передъ тѣмъ какъ класть въ форму вымѣшать съ пѣной изъ 8 бѣлковъ и варить на пару.

Изъ всего того, что осталось отъ раковъ, сдѣлать соусъ. Бульономъ развести раковое масло, положить сметаны, раковыхъ шеекъ, сильно подогрѣть и залить пудингъ на блюдѣ.

Раковое масло. Всѣ скорлупы столочь въ ступкѣ, положить въ кастрюльку съ ложкой масла (на 60 раковъ 1 ложка масла), тушить часъ или больше, подливая бульону, и все время собирать ложкой желтый жиръ въ отдѣльную кастрюлку. Взять ложку муки и ложку масла, сдѣлать засмажку, понемногу класть ее въ раковое масло, все растирая. Раковыя скорлупы налить еще бульономъ, выдавить черезъ салфетку и дать устояться, а потомъ влить въ раковое масло.

224. Котлеты изъ сома.

2 фунта сома очистить отъ костей, насолить, мелко порубить, положить ложку пережареннаго съ масломъ луку, только негорячаго, французскую булку, намоченную въ молоко, перцу, ложку масла, 3 желтка, вымѣсить отлично, надѣлать котлеты, помазать яичкомъ, посыпать тертой булкой и жарить

на горячемъ маслѣ. Подать къ нимъ соусъ изъ капорцевъ или корнишоновъ.

Точно такія котлеты можно дѣлать изъ селетки, которую раньше нужно намочить въ водѣ на цѣлыя сутки, перемѣняя воду нѣсколько разъ.

225. Щука или судакъ съ сельдереемъ.

Фунта 3-4 рыбы порѣзать на куски, вымыть, посолить, положить въ кастрюлю, перекладывая нашинкованымъ сельдереемъ въ довольно большомъ количествѣ, налить полъ стакана прованскаго или горчичнаго масла, полъ стакана бѣлаго вина и столько же уксуса, поставить тушить, посматривая, чтобы не подгорѣло.

226. Солянка изъ рыбы.

Малосольнаго судака вымыть и намочить накануне; порѣзать на куски и поджарить на постномъ или скоромномъ маслѣ. Изъ головы и хвоста сварить бульонъ съ кореньями. Небольшіе кусочки рыбы положить въ кастрюлю, залить бульономъ, можно прибавить бульону изъ сухихъ грибовъ. нарѣзать картофеля и другихъ кореньевъ и перекладывать ими рыбу. Когда коренья утушатся—рыба готова; подправить соусъ сметаной или мукой пережаренной съ масломъ, если блюдо постное.

227. Щука съ хрѣномъ

Три фунта щуки очистить, порѣзать на куски и посолить. Стереть 2 корешка хрѣну, спарить. За часъ до обѣда положить въ кастрюлю ложку масла, щуку, посыпать хрѣномъ, полить стаканомъ хорошей сметаны, поставить на небольшой огонь и тушить, потряхивая кастрюлю, чтобы не пригорѣла.

228. Печеная щука или судакъ.

Съ очищеннаго судака или щуки снять кожу, положить на листъ и посолить. Стаканъ бѣлаго вина, стаканъ сметаны, сокъ изъ лимона и ложку масла, разогрѣть все вмѣстѣ и этимъ поливать рыбу, поварачивая ее на листѣ. Когда рыба полопается и раздѣлится на ломтики, снять ее, соусъ еще подварить и полить имъ рыбу.

229. Судакъ au gratin.

Очищеннаго судака фунта 3 разрѣзать въ длину, вынуть кость, голову отрѣзать, посолить и изжарить на горячемъ маслѣ. Ложку сливочнаго масла поджарить съ ложкой муки, развести стаканомъ сливокъ и заваривать на не большемъ огнѣ, мѣшая ложкой пока не погустѣетъ; выстудить, заправить двумя желтками хорошо разбитыми, всыпать 2 лота тертаго пармезану (зеленый сыр) и хорошо

вымѣшать. Холодную рыбу порѣзать на куски, уложить на блюдо вымазанное масломъ, полить соусомъ, посыпать еще двумя лотами пармезану, полить масломъ поджареннымъ съ булкой и поставить въ духовку такъ, чтобы сверху было больше тепла: блюдо можно поставить на кирпичикъ, чтобы поджаривалось снизу. Когда подрумянится, подавать съ блюдомъ.

Можно положить еще нѣсколько маринованныхъ или тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ.

230. Щука по еврейски.

Очищенную, вымытую и посоленную щуку порѣзать на куски и переложить кружечками сырого луку и такъ оставить часа на два. Положить въ кастрюлю полную ложку масла и разныхъ кореньевъ, порѣзанныхъ кружечками: петрушки, моркови, сельдерея, зерна 2 перцу, немного лавроваго листа; потомъ положить щуку, вмѣстѣ съ лукомъ; потомъ опять коренья, ложку масла; прикрыть крышкой и тушить около часу.

231 Фрикадельки изъ щуки, сома или судака.

Фунта 3 рыбы, очищенной отъ кожицы и костей, изрубить мелко, переложить въ макотру или глубокую миску. (Если въ макотрѣ—то

утирать качалкой, а если въ мискѣ — то ложкой). Положить одну пятикопѣчную французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую; утереть съ рыбой; вбивать по одному 4 желтка, все утирая; сыпать соли, перцу душистаго, простого и мускатнаго орѣха.

Когда хорошо утрется, вымѣшать съ пѣной изъ 4 бѣлковъ. Помазать кусочекъ полотна масломъ, вырѣзать дырку, наложить фаршемъ, выпускать на сковороду, на которой должно быть довольно много кипящаго масла (можно пополамъ со смальцемъ), дѣлая фигуру похожую на букву S. Сжаренныя — вынимать постепенно, на обогрѣтое блюдо. Когда все сжарится, обложить ломтиками лимона и посыпать поджаренной зеленой петрушкой. Можно подать къ нимъ румяный соусъ изъ рыбнаго бульона.

232, Судакъ по французски.

Для этого болѣе изысканнаго блюда нужно сдѣлать рантъ изъ слоенаго тѣста, который дѣлается такъ. Выложить бока и дно кастрюли кускомъ слоенаго тѣста, спечь; осторожно вынуть и положить на блюдо. Въ крышкѣ этой самой кастрюли спечь кружечекъ, помазать яйцемъ, даже украсить кружечками изъ тѣста.

Судака фунта въ 4—5 порѣзать на аккуратные куски, посолить, затѣмъ вытирать до

суха и сжарить на маслѣ, поливая сокомъ изъ лимона. Голову и всѣ кости сварить съ кореньями. Слить то масло, на которомъ рыба жарилась; заправить мукой; развести рыбнымъ бульономъ; влить: рюмочку бѣлаго вина, сокъ изъ лимона, 3 или 4 желтка, разбитыхъ съ ложкою бульона; вымѣшать хорошо и сильно подогрѣть. Немного шампиньоновъ потушить съ масломъ и лимономъ, положить ихъ въ соусъ, прибавить очищенныхъ раковыхъ шеекъ и пульперовъ изъ рыбы.

Рантъ выложить на эмалированное блюдо, положить рыбу и облить соусомъ. Сверху положить кружокъ тѣста.

233. Пульпеты изъ рыбы.

2 фунта какой нибудь рыбы очистить отъ кожицы; мелко изрубить; положить: ложку масла, лукъ порейный и изрубленный, булку, намоченную въ молоко, 2 желтка; все это хорошо перемѣшать и на доскѣ, посыпанной мукой, подѣлать длинные валики; сварить, потомъ порѣзать косо на кусочки.

234. Заливное изъ щуки, карася, судака и леща.

Какую нибудь изъ этихъ рыбъ посолить часа на 2; вымыть, вытереть; порѣзать на куски; налить холоднымъ бульономъ изъ кореньевъ и сварить. Вынуть рыбу, а бульонъ

еще доварить. Очистить его бѣлками и скорлупками отъ яицъ и процѣдить черезъ салфетку. Взять крупную форму, положить на дно нѣсколько кусковъ вареныхъ яицъ, пикули, маринованные грибки, капорцы—кто что имѣетъ подъ рукой. Налить немного бульону и застудить. Потомъ положить рыбу; залить остальнымъ бульономъ и вынести на холодъ. Потомъ выложить на блюдо вверхъ дномъ.

235. Коропъ и сигъ копченые.

Рыбу, не больше 3-хъ ф. вѣсомъ, вычистить, посолить и вынести на 12 часовъ на холодъ. Затѣмъ вытереть, продѣть палочку отъ хвоста до головы. Наложить въ печку коры и разныхъ сырыхъ дровъ второго сорта, которые бы не горѣли, а тлѣли и дымили. Край печки хорошо вытереть, положить съ краю 2 кирпичины и на нихъ—рыбу; закрыть печь посмагивая время отъ времени, чтобы дрова не очень горѣли и не потухали. Рыбу перевернуть на другую сторону, т. е. такъ, чтобы обѣ стороны были попеременно ближе къ огню. Когда рыба готова, что бываетъ послѣ 2-хъ или 3-хъ часовъ, вынуть ее изъ печки и смазать скоромнымъ или постнымъ масломъ, лучше всего прованскимъ. Такая рыба очень вкусная и сохраняется долго.

Если привыкнуть, можно такъ отлично коптить рыбу и такимъ же способомъ—селедки, предварительно вымоченныя.

236. Налимы.

Это очень пѣжкая и вкусная рыба, особенно ея печенки, которыя нужно вынимать очень осторожно, чтобы не раздавить желчь. Съ налимовъ нужно снять кожицу, подрѣзавъ ее возлѣ головы, и снять до хвоста. Головы налимовъ считаются вредными и для навару ихъ не употребляютъ.

237. Уха изъ налимовъ.

Налимы считаются рыбой настолько вкусной, что даже въ уху не кладутъ кореньевъ, а только посоленную рыбу; наливаютъ холодной водой съ перцемъ и лавровымъ листомъ. Но можно варить уху и съ кореньями, въ особенности если рыбы не очень много. Печенки, отваренныя вмѣстѣ, рѣжутся длинными кусочками, какъ грибы. Уха засмаживается масломъ съ мукой.

238. Жареные налимы.

Жарятся какъ навага, т. е. обмазываются яйцомъ, посыпаются сухариками и жарятся на маслѣ. Печенки жарятся отдѣльно.

239. Соусъ изъ налимовыхъ печенокъ.

Налить печенки небольшимъ количествомъ воды, съ рюмкой вина. Когда сварятся—посолить. Поджарить муку съ масломъ, запра-

вить соусъ; положить: лимону, пикулей или маринованныхъ грибовъ.

240. Маринованные налимы.

Налимы сжарить, только обсыпывать не сухариками, а мукой. Печенки употребить на соусъ. Когда рыба остынетъ, налить перевареннымъ уксусомъ (если крѣпкій—прибавить воды) съ кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ. Рыбу надо жарить на постномъ маслѣ, лучше на горчичномъ.

241. Маринадъ изъ сома.

Большіе, хорошіе куски сома, предварительно посоленные, обвалять мукой, жарить на постномъ маслѣ и залить слѣдующимъ составомъ: переварить уксусъ (если очень крѣпкій—съ водой) съ разными кореньями нарѣзанными звѣздочками, перцемъ душистымъ и простымъ. Отдѣльно оттушить съ масломъ штуки 3—4 красныхъ баклажанъ (помидоры, томаты) и протереть ихъ черезъ сито. Уксусъ процѣдить; вынуть коренья, которые не разварились. Рыбу положить въ стекляную банку; положить коренья; залить уксусомъ и соусомъ изъ баклажанъ. Завязать банку и вынести на холодъ. На другой или третій день надо попробовать рыбу и если она окажется недостаточно кислой или соленой, то добавить перевареннаго уксусу или

баклажанъ; если же окажется уже слишкомъ кислой, то добавить переваренной воды. Если заливають горячую рыбу горячимъ составомъ, то нужно желе переварить, поправляя его вкусъ, и опять залить горячимъ.

Примѣчаніе: Если кто желаетъ, чтобы рыба была какъ студень, то составъ долженъ быть горячій и наливать его на горячую рыбу. Если составъ холодный и рыба холодная, то желе не образуется.

242. Сразы изъ щуки.

Взять щуку фунта 4—5; снять съ нея кожу, порѣзать на куски; слегка побить, посолить и вынуть всѣ кости. Съ нѣсколькихъ штукъ мелкой щуки снять кожицу, вынуть кости, изрубить, положить булки, намоченной въ водѣ или рыбномъ бульонѣ; положить масла постнаго или скоромнаго, пережареннаго съ лукомъ; соли, перцу, если рыба скоромная— 2 яйца, если постная 2 тертые, вареные картофеля. Наложить этимъ фаршемъ каждый кусокъ рыбы; свернуть какъ сразы; связать ниткой, жарить на маслѣ. Изъ головъ и костей сварить бульонъ съ кореньями, процѣдить, заправить поджаренной мукой, положить лимона или пикулей и облить сразы.

СОУСЫ.

Все, что нужно для заправки соусовъ, нужно

приготовить заранее, чтобы имѣть подѣ рукой. Мука, пережаренная съ масломъ, можетъ въ холодномъ мѣстѣ сохраняться мѣсяцъ. Это дѣлается такъ: 1 ф. масла растапливается и безъ осадка сливается въ кастрюлю; въ кипящее масло понемногу всыпаютъ 2 стакана муки, не переставая мѣшать лопаткой, потомъ закипятить 2 раза, слить въ поливяный горшочекъ и употреблять, когда нужно.

Хорошо имѣть такую засмажку изъ пережаренной муки для румяныхъ соусовъ. Она дѣлается такъ: всыпать въ кастрюльку муки, поставить на плиту и мѣшать постоянно, пока не зарумянится; тогда снять съ огня и продолжать мѣшать, пока не остынетъ; пережарить съ масломъ и спрятать.

243. Бешмель.

Ложку свѣжаго масла заварить съ ложкой муки, развести стаканомъ густыхъ сливокъ и закипятить, постоянно мѣшая ложкой. Разбить 2 желтка съ остывшимъ соусомъ, котораго должно быть не больше 2-хъ ложекъ, влить въ соусъ, добавить немного горчицы или тертаго голландскаго сыру, или зеленого. Облить блюдо и закипятить.

244. Голландскій соусъ.

Утереть $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, прибавляя по одному 4 желтка, полную ложку муки,

ложку сахару, сокъ изъ лимона, стаканчикъ вина бѣлаго, поставить на закрытую камфорку, мѣшать ложкой, а когда начнетъ подниматься, сейчасъ снять—смотрѣть, чтобы не закипѣлъ. Соусъ этотъ подается къ рыбамъ, къ телятинѣ.

245. Соусъ изъ рису и раковъ.

Отварить $\frac{1}{2}$ фун. рису; перемыть холодной водой; положить въ миску; полить ложкой теплаго масла; посыпать солью и перцемъ; положить раковыя шейки, мелко изрубленныя раковыя лапки; полить раковымъ масломъ. Можно прибавить ложку сметаны. Вымѣшать; положить въ сотейникъ; поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовую печь.

246. Солянка.

Оттушить съ постнымъ масломъ, лучше съ горчичнымъ, немного кислой капусты. Кусочекъ осетрины, отъ одного фунта до 2-хъ, отварить съ кореньями въ небольшомъ количествѣ воды; вынуть рыбу и очистить отъ кожицы и костей. Кожу и кости положить опять въ бульонъ; прибавить нѣсколько сухихъ грибовъ и пусть варится, пока грибы не будутъ готовы. Тогда бульонъ процѣдить; влить въ капусту; грибки мелко нарѣзать и положить туда-же. Порѣзать кусочками осетрину, нѣсколько маслинъ, приготовленную капусту,— все это сложить въ сотейникъ. Если блюдо не-

постное—положить ложку сметаны, а если постное, то немножко полить постнымъ масломъ и поставить въ духовку на 20 минутъ.

Точно такую солянку можно дѣлать изъ вымоченнаго накануне малосольнаго судака.

247. Пережаренный сахаръ.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта сахару въ кускахъ, помочить въ водѣ и поставить на плиту на сковородѣ, пока онъ не станетъ темнокаштановаго цвѣта; тогда влить стаканъ воды и еще заварить; когда готово, слить въ стеклянную посуду и спрятать.

248. Соусъ изъ мадеры.

Растопить 1 фунтъ свѣжаго сливочнаго масла, всыпать понемногу ложку полную съ верхомъ поджаренной муки, постоянно мѣшая. влить 2 стакана крѣпкаго бульона, $\frac{1}{2}$ бутылки мадеры, накрыть крышкой и варить, пока соусъ не будетъ должной густоты; тогда процѣдить черезъ сито въ кастрюльку и поставить ее въ теплую воду. Въ этотъ соусъ можно положить маринованныхъ трюфтелей, шампиньоновъ или просто маслинъ.

Соусъ этотъ подается къ паштету, филею и къ телячьимъ котлетамъ.

249. Соусъ изъ капорцевъ.

1 ложку поджаренной съ масломъ муки развести съ стаканомъ крѣпкаго бульона, по-

ложить ложку капорцевъ, соку изъ лимона, 1 рюмку бѣлаго вина (лучше мадеры), 2 ку-
сочка сахару и все закипятить.

Подается этотъ соусъ къ котлетамъ.

250. Соусъ изъ шампиньоновъ.

Снять верхнюю кожицу съ шампиньоновъ, вымыть ихъ хорошенько, нарѣзать кусочками и отварить въ небольшомъ количествѣ воды; выжать сокъ изъ 1/2 лимона, прибавить ложку поджаренной съ масломъ муки, развести все бульономъ, влить отваренные шампиньоны и заправить сметаной. Если соусъ недостаточно кислый, прибавить еще соку изъ лимона и немного сахару.

251. Соусъ изъ грибовъ.

Ложку муки, пережаренной съ масломъ, развести грибнымъ бульономъ, прибавить 2 ложки сметаны и заварить. Растереть желтокъ, влить въ горячій соусъ, мѣшая ложкой, положить мелко изрубленные грибы.

252. Соусъ къ котлетамъ.

Взять ложку засмажки съ подрумяненной мукой, стаканъ бульона, закрасить пережареннымъ сахаромъ, процѣдить черезъ сито, положить лимонъ, нарѣзанный ломтиками, сахару и еще разъ все заварить.

253. Соусъ изъ огурцовъ.

Нарѣзать очищенныхъ кислыхъ огурцовъ, налить ихъ бульономъ и сварить; потомъ подправить засмажкой, а если не кислый, прибавить огуречнаго разсола, если же онъ слишкомъ соленый, то соку изъ лимона или уксусу, потомъ заварить.

254. Соусъ изъ сардели.

2—3 штуки сардели вымыть, вынуть изъ нихъ кости, изрубить мелко и поджарить въ ложкѣ несоленаго масла, потомъ развести стаканомъ бульона, положить туда нѣсколько кусочковъ лимона, разбить 3 желтка со стаканомъ бѣлаго вина и ложкой муки, влить все въ соусъ и подогрѣть.

Этотъ соусъ подается къ телятинѣ.

255. Соусъ изъ селедки.

Вымыть селедку, вынуть кости, мелко изрубить ее и поджарить съ луковицей и кусочкомъ масла, прибавить ложку засмажки, вымѣшать хорошенько и поджарить еще разъ, потомъ разбавить стаканомъ бульона, прибавить ложку лимоннаго сока и заварить.

256. Соусъ изъ трюфтелей.

Нѣсколько свѣжихъ или вымоченныхъ сушеныхъ трюфтелей сварить въ 1¹/₂ стакана

бѣлаго вина, 1 ложку засмажки развести стаканомъ бульона, положить нѣсколько кружочковъ лимона, заварить, а потомъ положить порѣзанные трюфтели и еще разъ заварить.

257. Соусъ изъ горчицы.

1 ложку засмажки, стаканъ бульона, 2 ложки горчицы въ порошокъ, уксусъ и сахаръ крѣпко заварить.

258. Соусъ изъ горчицы для рыбы.

$\frac{1}{2}$ стакана бульона рыбнаго, $\frac{1}{2}$ стакана вина и ложку масла заварить; вбросить нѣсколько кружковъ лимона и опять заварить. Потомъ смѣшать 4 желтка съ ложкой горчичной муки и ложкой воды и влить въ соусъ; подогрѣть и облить рыбу.

259. Соусъ изъ луку.

Стаканъ бульона или воды развести съ ложкой засмажки и 2 или 3 нарѣзанными луковицами, прибавить пережареннаго сахару и все вмѣстѣ варить, потомъ прибавить по вкусу уксусу и сахару, все заварить и протереть черезъ сито.

Соусъ долженъ быть кислосладкій и румяный.

260. Соусъ изъ луку.

Поджарить въ маслѣ мелко нарѣзанный лукъ, всыпать ложку муки, подрумянить, раз-

вести все бульономъ, заварить, влить соусъ изъ-подъ жаркого, потомъ подогрѣть и облить жаркое.

261. Соусъ голландскій.

Кусочекъ свѣжаго масла растереть съ ложкой сметаны, вбить туда 4 желтка, всыпать ложку муки, прибавить уксусу и сахару, хорошенько растереть и вливать понемногу стаканъ говьяжяго или рыбнаго бульона, все время растирая хорошенько. Соусъ долженъ быть густымъ. Положить нѣсколько кусочковъ лимона и поставить на плиту, чтобы соусъ поднялся, но не закипѣлъ. Облить имъ рыбу.

262. Соусъ изъ крыжовника.

Ложку бѣлой засмажки развести бульономъ, всыпать неспѣлаго крыжовника и заварить. Можно прибавить сметаны.

263. Соусъ изъ баклажановъ.

Нѣсколько красныхъ баклажановъ оттушить съ кусочкомъ масла, протереть черезъ сито, влить немного бульона, положить сахару и заварить. Потомъ прибавить побольше сметаны и подогрѣть.

264. Соусъ изъ масла (для зелени).

Заварить ложку масла съ ложкой муки, прибавить бульономъ, подогрѣть и облить зелень.

265. Соусъ изъ хрѣна.

Натереть хрѣна, поджарить его съ масломъ, влить немного бульона, прибавить сметаны и подтушить. Потомъ вбить нѣсколько желтковъ и подогрѣть.

266. Соусъ сладкій.

Ложку румяной засмажки развести стаканомъ бульона и заварить, а потомъ подрумянить пережженнымъ сахаромъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу, по вкусу уксусу, сахару и заварить раза два. Передъ тѣмъ какъ подавать, положить нѣсколько кусочковъ лимона.

267. Маіонезъ. Соусъ Provensal.

Вбить въ миску 1 сырой желтокъ, положить 2 ложечки прованскаго масла и утирать все хорошенько (непремѣнно на льду). Утирая, прибавлять по одному желтку и по 2 ложечки прованскаго масла и такъ утирать до 4-хъ желтковъ и 8 ложечекъ прованскаго масла. Потомъ положить 4 желтка, сваренныхъ вкрутую и протертыхъ черезъ сито, и еще 2 ложечки прованскаго масла (масло вливается понемногу въ то время, когда все утирается), ложечку горчицы, соли и сахару. Когда соусъ хорошо растертъ, прибавить уксусу и, больше не растирая, подавать сейчасъ-же.

268. Настоящій „провансаль.“

Вбить въ миску 2 желтка, прибавить соли и бѣлаго перцу и утирать на льду, прибавляя по $\frac{1}{2}$ ложечки прованскаго масла, пока не будетъ влить цѣлый фунтъ. Когда соусъ сдѣлается густымъ, влить сока изъ лимона или уксусу, положить ложечку сахару все вымѣшать и сейчасъ-же употреблять.

269. Соусъ для холоднаго жаркаго.

Растереть нѣсколько крутыхъ желтковъ и, протеревъ ихъ черезъ сито, влить уксусу пополамъ съ водой, положить соли, сахару и прованскаго масла.

270. Соусъ другимъ способомъ.

Растереть нѣсколько сырыхъ желтковъ, прибавивъ на каждый желтокъ по ложечкѣ масла прованскаго; когда все утрется добѣла, положить ложечку горчицы, сахару, соли, еще разъ растереть и прибавить уксусу.

271. Соусъ татарскій.

10 круто сваренныхъ желтковъ протираются черезъ сито и разводятся 4-мя ложками прованскаго масла, кладется ложка горчицы, бѣлый перецъ, соль, уксусъ и мелко порѣзанные пикули.

272. Маіонезъ постный.

Отварить нѣсколько штукъ картофеля и протереть его черезъ сито. Утирать нужно съ прованскимъ масломъ, которое вливается понемпогу, потомъ положить соли, горчицы, сахару и уксусу.

273. Маіонезъ экономный.

3 желтка растереть съ прованскимъ масломъ, которое прибавляется по $\frac{1}{2}$ ложечки; прибавить немного крѣпкаго куриного или рыбнаго бульона и распущеннаго желатина. Когда все утрется, положить соли, сахару, а подъ конецъ лимоннаго сока или уксусу.

274. Соусъ сладкій сливочный.

Стаканъ сливокъ закипятить съ ложкой сахару, разбить 2 желтка съ ложкой холодныхъ сливокъ, влить все это въ заваренныя сливки (только не горячія), поставить на плиту и мѣшать ложкой, пока соусъ не сдѣлается густымъ, но не давать ему закипѣть.

275. Сабаіонъ.

Стаканъ сахару утереть съ 6 желтками, влить стаканъ бѣлаго вина, поставить на негорячую плиту и все убивать метелкой, пока не сдѣлается густымъ. Не нужно давать закипѣть.

276. Соусъ изъ вина.

Закипятить стакачь б'лаго вина, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахару, влить рюмку рома, сока изъ половины лимона, 4 желтка разбить съ ложкой воды, влить въ горячее вино и м'шать на плитѣ, пока не сдѣлается густымъ.

277. Соусъ изъ сиропа.

Взять стакачь сиропа или морса, $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина. сахару немного, ложку картофельной муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стакана воды, все закипятить на легкомъ огнѣ, не переставая м'шать.

ЗЕЛЕНЬ.

При варкѣ песочной зелени нужно класть въ воду немного соды; это не портитъ вкуса, а между тѣмъ зелень варится скорѣе. Солятъ зелень тогда, когда она уже доварится.

278. Зеленый горошекъ.

Закипятить зеленый горошекъ въ соленой водѣ, слить эту воду и перелить свѣжей водой. Растопить ложку масла, всыпать ложку муки, положить приваренный горошекъ, посолить, прибавить немного сахару, укропу, подлить бульону и потушить все, пока горошекъ будетъ готовъ. Горошекъ сушенный или соленый нужно намочить на 1 часъ въ водѣ и варить, какъ свѣжій.

279. Горошекъ по-французски.

Взять 4 стакана зеленого хорошаго горошка, положить въ кастрюлю и перемѣшать съ ложкой нетопленнаго масла, положить зеленой изрубленной петрушки и маленькую головку салата и варить это все на легкомъ огнѣ, размѣшивая ложкой, чтобы масло распустилось. Салатъ долженъ выпустить изъ себя достаточно сока, но если его окажется мало, то подлить немного бульону. Когда горошекъ готовъ, нужно его отставить, а передъ тѣмъ, какъ подавать, положить въ него кусочекъ масла и слегка подогрѣть, но только не дать ему закипѣть.

280. Морковь.

Очищенную и наръзанную морковь положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла, налить бульономъ или водой такъ, чтобы покрыть морковь, и сварить. Когда она будетъ наполовину сварена, посолить, посыпать мукой, сахаромъ и потушить.

281. Морковь съ горошкомъ.

Морковь до половины готовности отварить съ масломъ и водой, а горошекъ отварить отдѣльно въ соленой водѣ, слить воду, смѣшать горошекъ съ морковью, положить масла, муки, укропу, сахару и потушить.

282. Морковь для гарнира.

Тоненько порѣзать морковь, налить горячей водой и отцѣдить. Положить ее въ кастрюлю съ кускомъ масла и тушить. Когда она почти готова, посолить, прибавить сахару и тушить. Очень хорошо подавать такую морковь, какъ отдѣльное блюдо, съ гренками, подрумяненными въ маслѣ. Только тогда не нужно класть много масла для гренокъ.

283. Брюква.

Очищенную брюкву порѣзать, налить холодной водой и закипятить, прибавивъ немного соды; воду отлить. Потомъ опять налить горячей водой или бульономъ и варить, пока она не сдѣлается мягкой; тогда положить ложку масла или мелко изрубленнаго сала, немного муки, соли, сахару и заварить.

284. Фаршированная брюква.

Очищенную цѣлую брюкву отварить, разрѣзать пополамъ и вынуть середину, оставивъ края, толщиной въ палецъ. Вырѣзанную середину растереть, положить пережареннаго масла съ мукой, сметаны, сахару, соли; все это хорошенько вымѣшать и этой массой начинить брюкву, положить ее въ кастрюлю и и поджарить на маслѣ. Распустить масло съ мукой, положить сметаны и немного воды,

въ которой варилась брюква, и закипятить. Этимъ соусомъ залить брюкву на блюдь. Брюква должна быть совсѣмъ молодая.

285. Фаршированная желтая рѣпа.

Маленькую, круглую желтую рѣпу обмыть, испечь наполовину, очистить отъ кожицы, срѣзать верхушку, вынуть середину и эту середину, пока она еще горячая, перемѣшать съ манной крупой (на 10 штукъ рѣпы положить стаканъ манной крупы) и поставить въ кастрюлькѣ, чтобы все разопрѣло; тогда положить ложки 2 сметаны, немного сахару, соли и нафаршировать рѣпу, прикрыть сверху срѣзанной верхушкой, уложить въ кастрюлю, предварительно положивъ туда масла, и тушить. $\frac{1}{2}$ часа.

286. Зеленая фасоль со сметаной.

Молодую зеленую фасоль очистить отъ волоконъ, сварить въ соленой водѣ и отцѣдить. Въ засмаженное съ мукой масло положить порѣзанную фасоль, посолить, влить сливокъ или сметаны, прибавить сахару и все подтушить.

287. Бѣлая фасоль (спаржевая).

Это отдѣльный сортъ фасоли. Стручки у ней бѣлые, сочные, а зерна черныя. Очи-

стить стручки отъ волоконъ, отварить ихъ въ соленой водѣ, отцѣдить и налить горячимъ масломъ съ сухариками.

288. Шпинатъ.

Вымыть листья шпината, бросить въ соленый кипятокъ и нѣсколько разъ закипятить. Когда шпинатъ будетъ готовъ, выжать его и мелко изрубить. Въ растопленную ложку масла, смѣшавшую съ ложкой сметаны, подлить молока или сливокъ, бросить туда шпинатъ, посолить и хорошенько подогрѣть, но не давать кипѣть.

289. Вареники со шпинатомъ.

Отварить листья шпината въ водѣ, отцѣдить и черезъ сито протереть; положить масла, засмаженнаго съ мукой, прибавить немного сливокъ или молока, соли, немного сахара. Полученная масса должна быть довольно густая. Сдѣлать маленькіе, тоненькіе вареники изъ обыкновеннаго тѣста изъ муки и воды безъ яицекъ, отварить въ соленой водѣ, облить масломъ съ сухариками.

290. Пудингъ изъ шпината.

Отваривать шпината столько, чтобы протертаго получилось стакана 2. Протереть его и смѣшать съ массой, которая состоитъ изъ 2

ложекъ масла утертаго съ 6 желтками и смѣшаннаго съ 2 трехкопѣчными булками, размоченными въ молоко. Все это хорошенько утереть вмѣстѣ, вымѣшать съ пѣной изъ 6 бѣлковъ, положить въ форму, вымазанную масломъ, и варить на пару. Когда готово, выложить на блюдо и облить масломъ. Этотъ пудингъ можно подавать съ сабаіономъ не очень сладкимъ; только пудингъ поливать сабаіономъ не слѣдуетъ.

291. Щавель.

Отварить щавель въ водѣ, отцѣдить, протереть черезъ сито, положить въ него масла, сметаны, разбавленной съ мукой, прибавить сахару и все заварить.

Подаютъ этотъ соусъ съ котлетами, гренками и отваренными яичками.

292. Спаржа и цвѣтная капуста.

Спаржу и цвѣтную капусту варятъ въ большомъ количествѣ воды (въ воду прибавляютъ соды) и кладутъ ихъ въ кипящую воду. Потомъ воду сливаютъ и вторично обдаютъ кипяткомъ. Это дѣлаютъ для того, чтобы все горькое отходило. Когда спаржа или капуста готова, кладутъ соли и немного сахару. На блюдѣ обливаютъ масломъ съ сухариками.

293. Длинные кабачки.

Кабачки очистить, порѣзать въ длину, отварить въ водѣ до половины готовности, потомъ воду слить, кабачки опять налить горячей водой, положить соли и сахару. Когда кабачки готовы, ихъ выкладываютъ на блюдо и обливаютъ масломъ съ сухариками.

294. Фаршированные кабачки.

Очищенные и разрѣзанные пополамъ въ длину кабачки нужно отварить съ солью и сахаромъ и наложить слѣдующимъ фаршемъ. Изрубить мелко вареную говядину, положить въ нее масла, пережареннаго съ тертой булкой, прибавить соли, укропу и сырой желтокъ.

Другой фаршъ. Рисовую кашу сварить на грибномъ бульонѣ и смѣшать съ изрубленными грибами, прибавить масла и соли.

Третій фаршъ. Отваренный кабачекъ протираютъ черезъ сито, кладутъ въ него немного манной каши, отваренной на молокѣ, масла, соли и сахару.

Нафаршированные кабачки нужно поджарить на маслѣ и облить соусомъ, который дѣлается такъ.

Ложка масла, поджареннаго съ ложкой муки, разбавляется водой, въ которой варились кабачки, и прибавляется сметана. Все кипятятъ и обливаютъ этимъ соусомъ кабачки.

295. Пюре изъ картофеля.

Сварить штукъ 15 хорошаго картофеля. Поставить кастрюлю въ горячую воду, положить въ кастрюлю ложку масла и протереть туда горячій картофель, прибавить въ него ложку тертаго хрѣна, перелить все $\frac{1}{2}$ стакана горячихъ сливокъ, посолить, все хорошенько вымѣшать и подавать сейчасъ-же.

296. Крокеты изъ картофеля.

Отваренный и протертый картофель развести со сливками и сырыми желтками и дѣлать катушечки или качалочки. Ихъ обмакиваютъ въ яичко съ сухариками и жарятъ на маслѣ или смальцѣ.

Можно къ протертому картофелю добавить немного отваренной моркови.

297. Печеный картофель.

Очистить картофель, обсыпать хорошенько ржаной мукой, посолить, положить на листь и поставить въ горячую печь на 1 часъ. Этотъ картофель вкусенъ со свѣжимъ масломъ.

298. Молодой картофель.

Картофель нужно налить холодной водой и варить на не очень горячей плитѣ, чистить его нужно не ножемъ, а металлической ложкой. Когда картофель сварится, воду нужно

слить, посыпать солью и хорошенько встряхивать, чтобы соль прошла на весь картофель.

Молодой картофель варится съ связанными пучками зеленой петрушки и укропу, потомъ кладется соль, кусокъ свѣжаго масла, немного изрубленнаго укропу, потомъ все хорошенько встряхивается и подается сейчасъ-же.

Можно картофель залить соусомъ, который дѣлается изъ воды, въ которой варился картофель, съ примѣсью масла и сметаны; этотъ соусъ нужно хорошенько закипятить или сильно согрѣть и залить имъ сваренный и посоленный картофель.

Подавать сейчасъ-же.

299. **Жаренный картофель.** (къ жаркому или бифштексу).

Очищенный картофель порѣзать, посолить и положить въ кастрюлю въ подрумяненное масло или сало.

Можно сырой картофель порѣзать кружечками и бросить въ горячій фритюръ.

300. **Картофель со сметаной.**

Варить картофель до половины готовности, порѣзать его, пока онъ горячій, положить въ кастрюлю съ ложкой масла, влить сметаны, положить укропу, прикрыть все крышкой и потушить съ $\frac{1}{4}$ часа.

301. Фаршированный картофель.

Отварить $\frac{1}{4}$ фунта грибовъ, изрубить ихъ мелко, прибавить пережареннаго луку съ масломъ, темнаго тертой булки, 2 желтка, соли и перцу, все смѣшать и накладывать въ середину сырого картофеля, который очищенъ, вымыть и изъ котораго вырѣзали середину. Фаршированный картофель жарится на масле, а потомъ обливается соусомъ изъ грибнаго бульона.

302. Картофельныя котлеты.

Отварить картофель, протереть его черезъ сито, положить яицъ, соли и выдѣлывать котлеты, обмакивая постоянно руки въ муку. Жарить картофельныя котлеты нужно на масле пополамъ со смальцемъ.

Подаютъ къ этимъ котлетамъ грибной соусъ.

303. Картофельная бабка съ грибами.

Отваренный картофель протереть черезъ сито, вбить 2—3 яичка, прибавить теплаго масла, сметаны и все ложкой растереть. Въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, положить картофель, перекладывая фаршемъ, сдѣланнымъ изъ грибовъ и тертой булки, которая пережарилась съ масломъ и лукомъ (въ фаршъ можно прибавить перецъ); потомъ все запечь въ духовой печи.

Подавать съ грибнымъ соусомъ.

Можно такую бабку перекладывать фаршемъ изъ вареной говядины и подать къ ней соусъ изъ бульона.

304. Пирожки изъ картофеля.

Отваренный и протертый картофель вымѣшать съ яичками и солью, сдѣлать изъ него плоскіе пирожки съ грибнымъ фаршемъ или съ фаршемъ изъ вареной или жареной говядины. Поджарить на маслѣ или на смальцѣ. Къ пирожкамъ подать соусъ съ пикулями.

305. Разная зелень.

Отварить кольрабію, морковь, отдѣльно въ соленой водѣ зеленый горошекъ, молодую фасоль въ стручкахъ; отварить въ молокѣ или водѣ капусту; все это вмѣстѣ перемѣшать, положить въ кастрюлю съ ложкой масла, прибавить немного сахару и все подтушить. Подавать съ гренками.

306. Капуста „брюссельская.“

Головки брюссельской капусты отпарить кипяткомъ, налить теплымъ молокомъ, посолить и отварить; потомъ молоко слить, а капусту полить масломъ съ сухариками.

307. Кислая капуста.

Напинковать свѣжую капусту, спарить ее кипяткомъ и варить минутъ 10; потомъ капусту

выжать, положить въ кастрюлю и влить бульону, считая на одну головку капусты 2 стакана, прибавить рюмку крѣпкаго уксуса, $\frac{1}{4}$ ф. смальца (свинной жиръ), сала или масла, перцу, соли, печенаго луку и тушить часа 2. Когда капуста сдѣлается мягкой, положить немного сахару и заправить мукой съ масломъ или смальцемъ.

308. Капуста съ кислыми яблоками.

Отпарить капусту, варить ее минутъ 10, потомъ воду слить, капусту выжать, положить въ нее нашинкованныхъ кислыхъ яблокъ, масла, сахару, соли и все потушить.

309. Кислая капуста (постная).

Выжавши хорошенько кислую капусту, влить въ нее немного грибного бульону, прибавить мелко изрубленныхъ грибовъ и все потушить въ духовой печи. Потомъ прибавить постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, перцу, соли и еще разъ потушить.

310. Кислая капуста (другимъ способомъ).

Выжавши кислую капусту, положить ее въ глиняный горшокъ и поставить въ духовую печь. Когда она сдѣлается мягкой, выложить въ чашку, положить отваренныхъ и изрубленныхъ грибовъ, постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, перцу, соли и все хорошенько вымѣшать.

Передъ тѣмъ, какъ подавать, разогрѣть. Такъ приготовленная капуста употребляется какъ фаршъ для пироговъ.

311. Фаршированные баклажаны (постные).

6 штукъ красныхъ баклажановъ бросить на одну минуту въ кипятокъ, потомъ ихъ вынуть, срѣзать верхушки, вынуть осторожно середину, которая можетъ пойти на соусъ, и наложить баклажаны слѣдующимъ фаршемъ.

Фаршъ. Мелко изрубленные шампиньоны или свѣжіе грибы (штукъ 10) положить въ кастрюльку съ ложкой мала и ложкой муки и подтушить, подливая воды, чтобы вода выкипѣла на половину, тогда еще штукъ 10 грибовъ или шампиньоновъ порзаѣть маленькими кусочками, сполоснуть въ водѣ, выжать и бросить туда же; кромѣ того всыпать ложечку мелко изрубленной зеленой петрушки, прибавить соли, перцу и все еще подтушить.

Этимъ фаршемъ наложить баклажаны и поджарить ихъ въ прованскомъ или горчичномъ маслѣ, а сверху посыпать сухариками. Серединки отъ баклажановъ отварить, протереть, заправить пережареннымъ постнымъ масломъ съ мукой, положить немного сахара, соли и залить баклажаны.

312. Фаршированные баклажаны (скромные).

Сдѣлать фаршъ изъ вареной или поджаренной говядины съ масломъ, лукомъ, солью и перцемъ, перемѣшать его хорошенько съ рисовой кашей, сваренной до половины готовности. Этимъ фаршемъ нафаршировать баклажаны и поджарить ихъ на маслѣ. Середину, вынутую изъ баклажановъ, протереть, засмажить мукой съ масломъ, разбавить сметаной, прибавить немного сахару и соли. Этимъ соусомъ залить баклажаны и поставить въ духовую печь, чтобы подтушить немного.

Такимъ соусомъ хорошо заливать фаршированные кабачки.

313. Земляная груша.

Земляную грушу очистить, спарить кипяткомъ съ уксусомъ, кипятить минутъ 10, воду слить и снова налить кипятку и посолить. Когда земляная груша сдѣлается достаточно мягкой, вынуть ее изъ воды и облить масломъ съ сухариками.

314. Качаны изъ капусты.

Когда шинкуютъ капусту, дѣлая запасы на зиму, остается много качановъ. Ихъ отпариваютъ, а потомъ отвариваютъ съ солью и сахаромъ и обливаютъ масломъ съ сухариками.

315. Стебли ревеня.

Ревень у насъ мало употребляется. Между тѣмъ это прекрасное растеніе Стебли его имѣють пріятный кисловатый вкусъ, и изъ нихъ дѣлають прекрасное павидло, прекраснаго зеленаго цвѣта мармеладъ, а лѣтомъ оны идетъ какъ приправа къ сладкимъ пирогамъ.

Приготовляють его такъ: если ревенъ старъ, очистить стебель отъ волоконъ (молодого очищать не нужно), порѣзать, налить холодной водой и слегка отварить, потомъ протереть черезъ сито, положить по вкусу сахару и варить, какъ всякій мармеладъ.

316. Тыква.

Нужно взять небольшую, хорошаго сорта тыкву, снять съ нея верхнюю кожицу и вычистить всю середину. Затѣмъ сварить манную кашу въ молокѣ и смѣшать съ кускомъ другой вареной тыквы; все вымѣшать, положить туда масла, сахару, немного мелко изрубленнаго сладкаго миндаля и зернышка 2 горькаго; все это вымѣшать, нафаршировать тыкву, накрыть крышкой, сръзанной съ тыквы, и поставить въ духовую печь. Можно тыкву раньше сварить кипяткомъ.

317. Лукъ порей.

Очистить лукъ порей со стеблями, порѣзать на длинные кусочки, отварить съ солью,

отцѣдить, положить въ сотейникъ или въ эмалированное блюдо, залить хорошею сметаной, подсыпать немного муки и тушить такъ, чтобы соусу и сметаны было довольно.

318. Бураки.

Въ кастрюльѣ распускается масло или мелко изрубленное сало, въ него кладется лукъ и печеные нашинкованные бураки, все немного подтушивается; потомъ вливаютъ по вкусу уксусу, кладутъ сахару и снова подтушиваютъ до полной готовности. Бураки подаютъ къ зайцу, къ уткамъ и жаркому изъ свинины.

КУШАНЯ КЪ ЗАВТРАКУ.

391. Литовскіе колдуны.

На 5 фунтовъ филея взять 2¹/₂ фунта печнаго жира, пропустить все черезъ машинку, положить мелко изрубленнаго печнаго луку, перцу, соли и майрану (послѣдняго можно и не класть), все это вымѣшать и дѣлать шарики, величиною съ волошскій орѣхъ. Потомъ мѣсится тѣсто, какъ на обыкновенные вареники, изъ воды, муки и соли, и изъ него дѣлаются варенички съ этими шариками внутри. Варятся они передъ тѣмъ, какъ подавать, въ соленой водѣ и сейчасъ же подаются съ водой на столъ, чтобы не остыли.

Если же кухня близко и нечего бояться, что они остынутъ. то вынуть колдуны на блюдо и облить масломъ съ сухариками.

Кастрюля, въ которой варятся колдуны, должна быть большая, чтобы они свободно варились; тѣсто должно быть не очень мягкое и безъ яичка; лѣпить ихъ нужно хорошо, чтобы они не разварились и дѣлать такой величины, чтобы въ ротъ класть цѣлыми.

320. Горячій окорокъ.

Небольшой окорокъ намочить въ холодной водѣ, которую иногда приходится перемѣнять, если окорокъ очень соленый, вымыть хорошо, налить холодной водой съ разными кореньями, чѣмъ больше, тѣмъ лучше; кто любитъ -- головку чесноку, лароваго листа, перцу простого и душистаго и варить 3 -5 часовъ, посматривая, чтобы не переварился. Порѣзать на куски и подать съ зеленымъ горошкомъ. Гастрономы льютъ еще на часъ передъ тѣмъ, какъ подавать, бутылку малаги, что придаетъ отличный вкусъ.

Лучше всего рѣзать такъ: отнять осторожно отъ кости, порѣзать аккуратно и положить на эту самую кость, чтобы окорокъ имѣлъ видъ цѣлаго. Варить съ кожицею, которая снимается послѣ.

Если окорокъ отваривается не для горячаго блюда, то необходимо не вынимать изъ бульона, пока не остынетъ, иначе не будетъ сочный.

321. Колбасы съ соусомъ.

Налить свѣжую колбасу холодной водой такъ, чтобы вода покрыла колбасу, варить на закрытой комфоркѣ минутъ 20. Кусочекъ масла подрумянить, влить воды и уксусу по вкусу, тертаго чернаго хлѣба, подрумянить пережженнымъ сахаромъ, закипятить, можно прибавить пикулей, и залить порѣзанную горячую колбасу.

322. Поджаренная кишка.

Цѣлую кишку положить въ кипятокъ на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы обогрѣлась; вынуть, порѣзать на куски и поджарить на обѣ стороны, на горячемъ смальцѣ или маслѣ.

323. Свиное ребрышко со сливами.

Порѣзать, посолить свиное ребрышко, отварить въ водѣ до половины готовности; вынуть, обмыть, положить въ кастрюлю (если жирное, то безъ масла), перекладывая вяленными сливами, подлить немного бульону и тушить, пока будетъ совершенно готово. Образовавшийся соусъ можно засмажить немного мукой и сахаромъ.

324. Соусъ изъ жаркого телятины.

Оставшееся жаркое изъ телятины порѣзать аккуратно кусочками, положить въ сотейникъ на горячее масло, подлить немного бульону и разогрѣть. Залить бешемелью, заварить и подавать горячимъ.

325. Фаршированная утка или гусь.

Изъ цѣлой утки вынуть осторожно большіе кости, оставляя только крылья и ножки цѣлыми, потомъ вымыть птицу и посолить. Отваренные въ соленой водѣ макароны (на утку 1 ф. на гуся 2 ф.) перемѣшать съ мелко изрубленными вареными сухими грибами отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф.; положить масла отъ 1 до 2 ложекъ, яичекъ отъ 3—6-ти, вымѣшать, попробовать достаточно ли соленый и жирный фаршъ, наложить въ птицу, зашить и положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла, подлить грибного бульону и поставить въ духовку; когда немного подтушится, подлить опять грибного бульону, нѣсколько ложекъ сметаны и, такъ посматривая и подливая бульону и сметаны, тушить до мягкости. Если соусъ жидкій подправить мукой. Порѣзать на куски, сложить, придавая форму цѣлой птицы, облить соусомъ и подавать горячею.

Это блюдо вкусное и увеличиваетъ объемъ блюда. Утка можетъ удовлетворить 6—8 душъ, гусь отъ 12—14.

326. Малороссійскіе постные голубцы.

1 ф. пшена вымыть въ теплой водѣ, перемѣшать съ поджареннымъ на постномъ маслѣ лукомъ и $\frac{1}{4}$ ф. отваренныхъ и изрубленныхъ грибовъ. Накладывать понемного на листья кислой или свѣжей капусты и завязывать нитками. Налить въ кастрюлю постнаго масла, положить рядъ голубцовъ, полить масломъ и онять голубцы и т. д., сверху покрыть листьями, залить грибнымъ бульономъ, если его недостаточно, то прибавить бульону изъ кореньевъ. Закипятить, а потомъ тушить часа 2.—Подать къ нимъ лукъ пережаренный съ масломъ.

327. Маіонезъ.

Порѣзать небольшими ломтиками жареную телятину, копченый языкъ и отваренную ветчину; приготовить разныя пикули, какъ то: корнишоны, маринованные грибки, нѣсколько крутыхъ яицъ, разрѣзанныхъ на 4 части. Форму съ отверстиемъ по срединѣ вымазать прованскимъ масломъ; уложить въ нее приготовленную говядину, пикули и яйца и залить желе изъ трехъ телячихъ ножекъ, хорошо очищенныхъ; поставить на холодъ, чтобы застыло.

Утереть на льду 5 сырыхъ желтковъ, прибавляя по ложечкѣ полъ стакана прованскаго

масла. Когда утрется, прибавить по вкусу сахару, соли, уксусу и ложку соку, выжатого изъ шпината. Маіонезъ выложить на блюдо, въ отверстіе влить соусъ, а остальной подать отдѣльно. Маіонезъ украсить кругомъ зеленою петрушкой.

328. Капуста тушеная съ яблоками.

Нашинковать свѣжую капусту, залить кипяткомъ на 10 минутъ, выжать, залить ее полутора стаканами горячаго бульона, добавить кислыхъ яблокъ, масла, перцу, соли, сахару; накрыть крышкой и тушить до мягкости.

329. Паштетъ изъ зайца.

2 зайцевъ обчистить, вымочить въ водѣ и уксусѣ, снять съ нихъ кожицу, вынуть жилы, спинки оставить для жаркого, а всѣ остальные части, переднія и заднія положить въ кастрюлю; прибавить разнаго коренья по одному средней величины корешку, 1 луковицу, лавроваго листу, нѣсколько зеренъ перцу простаго и душистаго, 1 ф. свѣжаго сала, порѣзаннаго на куски, 1 ф. свѣжаго масла; все это вмѣстѣ тушить, пока мясо не сдѣлается совсѣмъ мягкимъ; протереть все черезъ сито и утереть въ макотрѣ, какъ можно лучше. Положить въ формы, хотя-бы и въ поливные рыаки и вынести на холодъ.

Этот паштетъ гораздо дольше сохраняет-ся, чѣмъ паштетъ изъ печени.

330. Печенки подь соусомъ.

Штукъ 15 разныхъ печенокъ: гусиныхъ, куриныхъ, утиныхъ помочить на нѣсколько часовъ въ молокъ, вымыть, положить въ кастрюлю; порѣзать туда $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, луковицу, кореньевъ понемногу, накрыть крышкой и подтушить, подлить ложку холоднаго бульону; когда печенки мягки, вынуть, соусъ процѣдить; если его мало, то подлить еще бульону, немного вина, поджаренной съ масломъ муки, ложку сметаны, подогрѣть вмѣстѣ съ печенками.

331. Сальники изъ бараньихъ почекъ и печени.

Бараньи почки и печенку отварить съ кореньями, изрубить, положить тертой булки, 2 крутыхъ изрубленныхъ яйца, соли, перцу, масла или сала, 2—3 сырыхъ яйца, все это хорошо вымѣшать, завернуть въ баранью сѣтку, каждый величиной съ яблоко, и поджарить.

332. Сальникъ.

Взять баранью печенку и легкія, отварить безъ соли, мелко изрубить и перемѣшать со стаканомъ разварныхъ гречневыхъ крупъ; влить 5 ложекъ молока, 6 яицъ, смальцу полъ

стакана; всыпать перцу, соли; вымѣшать хорошо все это; положить въ баранью сѣтку; залить и поставить въ печь на часъ.

333. Тушеное мясо.

3 ф. зраза или сека порѣзать на кусочки величиною съ волошскій орѣхъ. Положить ложку масла на сковороду, когда закипитъ, положить рѣзаную говядину, поставить на открытую конфорку; чтобы говядина подрумянилась на всѣ стороны, нужно мѣшать ложкой. Тутъ же на сковородѣ полить уксусомъ, потомъ переложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ, образовавшимся отъ уксуса и масла, порѣзать туда-же 2 луковицы не очень мелко, $\frac{1}{4}$ ф. сала, тоже не очень мелкими кусками, посолить, посыпать перцемъ, подсыпать муки, вымѣшать и поставить, чтобы тушилось. Когда лукъ и сало готовы выложить на блюдо и горячее подавать.

334. Битки.

Фунта 3—4 зраза порѣзать на битки; побить; придать приличную форму. Битки должны быть не очень тонкіе. Сбрызнуть каплей уксуса, полить немного прованскимъ масломъ, сложить въ какуюнибудь посуду и вынести въ прохладное мѣсто на сутки или больше. Распустить полную ложку масла; битки посолить; обсыпать мукой и поджарить на силь-

номъ огнѣ, лишь-бы только не пережарить, лучше даже не дожарить. Подать съ отвареннымъ картофелемъ.

335. Гречневые вареники.

4 стакана гречневой муки запарить 2-мя стаканами молока кипящаго, размѣшать ложкой до гладкости, посолить; фунта 2—3 творогу протереть черезъ сито и утереть съ 2-мя яйцами и щепоткой соли. Дѣлать вареники, не раскатывая тѣста, а просто руками дѣлая довольно тонкія лепешки. Отварить въ горячей соленой водѣ, отцѣдить, полить горячимъ масломъ и сейчасъ же подавать. Къ этому блюду подается сметана, только не очень холодная. Можно эти вареники полить горячимъ саломъ, тогда сметаны не надо.

336. Лемѣшанныя клецки.

Гречневую муку запарить точно такъ-же, какъ и въ 335, и, сдѣлавъ тѣсто, бросать ложкой маленькія, продолговатыя галушки въ соленый кипятокъ. Когда сварятся, отцѣдить; полить масломъ или саломъ, перемѣшаннымъ съ протертымъ сыромъ, немного подогрѣтымъ; полить сверху поджареннымъ мелко изрубленнымъ саломъ.

337. Польская затеречка.

Замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки съ водой и солью, не очень мягко; перетереть

руками такъ, чтобы образовались очень мелкіе катушки, величиною въ горошину; бросать въ соленый кипятокъ. Иногда можно не угадать и засыпать слишкомъ густо, тогда долить кипятку. Бросить мелко нарѣзаннаго укропу и вылить въ суповую чашку. Къ этому подается свѣжее масло.

338. Рубцы.

Рубцы покупаются накануне. Они продаются очищенными, совершенно готовыми. Рубцы нужно хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, посолить, положить побольше разныхъ кореньевъ, лавроваго листа, нѣсколько зернышекъ перцу и варить, но осторожно, чтобы не переварить. На другой день рубцы опять вымыть теплой водой, порѣзать длинными кусочками, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить нашинкованныхъ кореньевъ, больше всего моркови (но не особенно много) и тушить въ духовой печкѣ, присматривая, чтобы не переварить и чтобы рубцы были достаточно мягкими. Потомъ положить немного мелко нарѣзаннаго картофеля, душистаго толченаго перцу, а также и простого и, наконецъ, кусочекъ масла. Необходимо слѣдить, чтобы соуса было достаточно; если же его мало, долить бульону и передъ тѣмъ, какъ подавать, засмажить мукой и положить ложку сметаны, что-

бы его забѣлнить; сверху нужно посыпать сухариками, поставить еще на минуту въ печь и подавать въ кастрюлѣ.

339. Мозги.

Снявши съ телячьихъ мозговъ плену, отварить ихъ въ соленой водѣ съ уксусомъ, потомъ помазать яичкомъ, посыпать сухариками и жарить въ горячемъ маслѣ.

340. Пудингъ изъ мозговъ.

Отваривши 2 телячихъ мозга съ уксусомъ и солью, растереть ихъ въ массу, подобную сметанѣ, и, прибавивъ въ нихъ 5 ложекъ сметаны, 4 желтка, соли и перцу, булки, вымоченной въ молокѣ, утирать, а потомъ смѣшать съ 4-мя взбитыми въ пѣну бѣлками и варить надъ паромъ.

Къ пудингу изъ мозговъ подается острый соусъ. Булки положить столько, чтобы масса была какъ очень мягкое тѣсто.

341. Языкъ.

Языкъ (лучше покупать молодой) отваривается въ соленой водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ и перцемъ. Воды нужно лить не много, чтобы бульонъ получился крѣпкій, и необходимо слѣдить, чтобы языкъ не переварился. Когда языкъ готовъ, его выклады-

ваютъ на блюдо и обливаютъ бульономъ, въ которомъ онъ варился.

Къ языку можно подать отваренный картофель, облитый масломъ. Можно подать соусъ съ хрѣвомъ или же сладкій соусъ съ хрѣвомъ или же сладкій соусъ съ медомъ.

342. Катушки изъ свинины.

Пропустивши свинину черезъ машинку, положить въ нее булки, желтковъ, пережареннаго луку и перцу, все хорошенько перемѣшать и подѣлать катушки величиной съ волошскій орѣхъ, обсыпать мукой и поджарить въ маслѣ. Эти катушки бросаются въ соусъ, который дѣлается такъ: въ бульонъ, подкрашенный пережареннымъ лукомъ, вливаютъ уксусу, нарѣзаннаго крупно сала, довольно много луку и тертаго чернаго хлѣба; все это кипятится и потомъ въ него бросаются катушки. Закипятивши все еще разъ, немедленно подавать.

343. Соусъ изъ оставшагося жаркого.

Сдѣлавши соусъ изъ бульона, подкрасить его пережареннымъ сахаромъ, заправить мукой съ масломъ и бросить въ него мелко порѣзанное жаркое, прибавить порѣзаннахъ кислыхъ яблокъ, уксусу и по вкусу сахару, потомъ все это заварить.

344. Соусъ изъ почекъ.

Отваривши почки съ кореньями, солью и перцемъ въ небольшомъ количествѣ воды, порѣзать ихъ и положить въ бульонъ, который предварительно процѣживается и заправляется мукой съ масломъ и сметаной. Въ бульонъ кладется сырой картофель, порѣзанный кусками.

345. Вареники съ говядиной.

Вареная говядина рубится, въ нее прибавляется пережаренный лукъ съ масломъ, перецъ, соль; все это хорошенько вымѣшивается и этимъ фаршемъ начиняются вареники изъ обыкновеннаго тѣста (вода, мука, соль). Отваривши, облить ихъ масломъ или саломъ.

346. Лапша съ ветчиной.

Отваривши домашнюю лапшу, смѣшиваютъ ее съ мелко изрубленной жирной ветчиной. При этомъ нужно выбирать ветчину не слишкомъ соленую и класть ея столько, чтобы смѣсь получилась не очень соленая. На 10—12 душъ довольно 1 ф. ветчины.

347. Лапша съ говядиной.

Вареная и жаренная мелко изрубленная говядина поджаривается съ масломъ и лукомъ, смѣшивается съ лапшей, кладется на глубо-

кую сковороду, поливается немного не очень кислой сметаной и поджаривается.

348. Рисъ съ ветчиной.

Отваренный и перелитый холодной водой рисъ перемѣшивается съ мелко изрубленной ветчиной и поджаривается въ кастрюлкѣ.

349. Рисъ съ грибами.

Рисъ, который отпарили водой или, еще лучше, закипятили, варится въ грибномъ бульонѣ. Когда онъ готовъ, въ него кладутся мелко изрубленные грибы, кусочекъ шпика (мозгового жиру) и, если рисъ недостаточно жирный, кусочекъ масла; все хорошенько вымѣшивается и ставится подтушить. Къ такому рису можно подать грибной соусъ.

350. Вареники съ творогомъ.

Сдѣлавши обыкновенное тѣсто изъ муки, воды и соли, только безъ яичка, начинять творогомъ, который предварительно протирается черезъ сито. вымѣшивается съ яйцомъ (на фунтъ творогу 1 яйцо) и солится. Эти вареники варятся въ соленой водѣ; къ нимъ подаютъ свѣжую сметану.

351. Голубцы.

Большая головка капусты разрѣзывается на 4 части, отпаривается кипяткомъ и варит-

ся въ соленой водѣ. Когда капуста сдѣлается мягкой, самые большіе листья накладываются слѣдующимъ фаршемъ. Рубленая жирная свинина или баранина смѣшивается съ вымоченной въ водѣ булкой и посыпается перцемъ и солью; этимъ фаршемъ накладываютъ листья, хорошенько ихъ сворачиваютъ, кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ бульономъ, который заправляется мукой и подкрашивается пережареннымъ сахаромъ.

Можно также голубцы дѣлать съ вареной говядиной; тогда ихъ сверху мажутъ яичкомъ, обсыпаютъ сухариками и жарятъ въ маслѣ или на смальцѣ.

352. Голубцы изъ пшенихъ крупъ.

Въ отпаренные листья капусты завернуть фаршъ изъ отваренной на молокѣ сыпкой пшениной каши. Эти голубцы положить въ кастрюлю, залить кислымъ молокомъ и тушить. Готовые голубцы облить горячимъ саломъ, которое очищается отъ корки, мелко рѣжется и пережаривается.

353. Пращуха.

Это кушанье дѣлается изъ поджаренной на сковородѣ гречневой или пшениной муки. Поджаривая муку, ее постоянно мѣшаютъ; когда она остынетъ, необходимо ее просѣять че-

резь сито. На 4 порціи взять 4 стакана кипятка, посолить его и сыпать въ него, постоянно мѣшая, понемногу 2 стакана муки. Когда тѣсто будетъ достаточно густо, его нужно снять съ плиты и вымѣшать такъ, чтобы отставало отъ кастрюли. Когда тѣсто готово, оно выкладывается на блюдо серебрянной, обмоченной въ маслѣ ложкой, поливается горячимъ масломъ или саломъ и посыпается протертымъ черезъ сито творогомъ; все это ставится на минуту въ печку, чтобы сильно обогрѣлось.

354. Лемѣшанные пирожки.

Сдѣлать лемѣшку такъ, какъ на пражуху, только не изъ подрумяненной муки; тѣсто вымѣшать хорошенько и сдѣлать изъ него плоскіе пирожки съ творогомъ, приготовленнымъ, какъ на вареники, съ яйцомъ и солью; поджарить эти пирожки на обѣ стороны въ маслѣ и подавать. Къ нимъ необходимо подать сметану.

355. Польскія клецки съ творогомъ.

Тѣсто, приготовленное, какъ на вареники, раскатать въ коржъ вдвое толще, чѣмъ на лапшу, порѣзать, какъ нашинкованные буряки къ борщу, пересыпать эти клецки мукой и отварить въ соленой водѣ. Отцѣдивши ихъ,

перемѣшать со свѣжимъ творогомъ, протертымъ черезъ сито, и полить поджареннымъ саломъ. Не нужно пережаривать сала, а только, снявши корку, поджарить немного.

356. Сырники.

2 фунта творога протираются черезъ сито, смѣшиваются съ 2 ложками муки, 2 или тремя яичками и утираются въ макотрѣ. Изъ полученной массы выдѣлываются съ мукой крулые коржики, поджариваются на маслѣ и подаются со сметаной.

Можно дѣлать такіе же сырники иначе. Изъ такой же массы рѣжутся косые четырехугольнички, отвариваются въ водѣ и подаются облитые масломъ съ сухариками.

357. Яичница со сметаной.

Завариваютъ уксусъ съ кусочкомъ масла и солью, потомъ прибавляютъ сметаны; если соусъ получится очень кислымъ, прибавляютъ немного воды или сметаны и вбиваютъ въ него, когда онъ кипитъ, осторожно яйца; когда бѣлокъ сварится, посыпаютъ яичницу перцемъ и сейчасъ же подаютъ.

358. Яичница обыкновенная.

Разболтавши нѣсколько яицъ съ солью (не нужно только ихъ взбалтывать), вливаютъ въ

кастрюлю на растопленное масло и вымѣшиваютъ осторожно ложкой все въ одномъ и томъ же направленіи со дна къ себѣ. Яичница жарится на небольшомъ огнѣ; но дожаривать ее не нужно, потому что она сама дойдетъ еще въ кастрюлѣ, когда ее снимутъ. Въ яичницу можно положить кусочекъ масла.

359. Яичница со сливками.

Разболтавши въ продолженіи минуты 4 яичка съ солью и двумя ложками сливокъ, вливаютъ ихъ въ кастрюльку съ ложкой растопленного масла и жарятъ на легкомъ огнѣ, вымѣшивая постоянно къ себѣ. Можно въ разболтанныя яички положить ложку швейцарскаго или голландскаго сыру,—это придаетъ яичницѣ пріятный, острый вкусъ.

360. Французскій омлетъ.

Для омлета нужно имѣть эмалированную или еще лучше никелевую сковородку, величиной съ тарелку. На разогрѣтую съ масломъ выливаютъ 4 яичка, предварительно разболтанныя съ солью, и жарятъ, наблюдая, чтобы все поджаривалось равномѣрно. На середину омлета кладется укропъ, зеленая петрушка, мелколистный зеленый лукъ и, пока еще омлетъ не готовъ, ножомъ поднимаютъ его края и складываютъ въ видѣ конверта. Когда омлетъ готовъ, его опрокидываютъ на блюдо и подаютъ.

Такъ точно омлетъ можно дѣлать съ ветчиной, какой нибудь соленой рыбой, швейцарскимъ сыромъ и съ икрой.

361. Омлетъ со шпинатомъ.

Сдѣлавши омлетъ, какъ сказано выше, наложить его шпинатомъ, завернуть и поставить въ духовую печь на верхнюю часть, чтобы онъ обогрѣлся, потомъ полить масломъ и подавать сейчасъ же. Шпинатъ приготовить, какъ сказано въ № 288.

МУЧНЫЯ БЛЮДА.

362. Макароны съ сыромъ.

(1-го фунта макаронъ достаточно для 8-ми душъ). Отваривши въ соленой водѣ и отцѣдивши, макароны кладутъ на блюдо, прибавляютъ въ нихъ свѣжаго масла, а для того чтобы оно равномерно разошлось, макароны нѣсколько разъ встряхиваютъ, посыпаютъ голландскимъ или швейцарскимъ сыромъ.

Можно въ макароны положить нѣсколько ложекъ сметаны, посыпать сыромъ и поставить въ духовую печь, чтобы онѣ подрумянились.

363. Макароны съ бульономъ или баклажаннымъ соусомъ.

Отваренные макароны поливаются соусомъ, который дѣлается изъ крѣпкаго бульона, за-

вареннаго съ ложкой масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки, и посыпаются сыромъ. Можно отваренные макароны вымѣшать съ масломъ и полить соусомъ изъ баклажановъ.

Соусъ изъ баклажановъ. Оттушенные баклажаны протираются, поливаются сметаной и сильно подогрѣваются.

364. Лапша съ раковымъ соусомъ.

Отваренная лапша или макароны перемѣшиваются съ масломъ и раковыми шейками и заливаются соусомъ, приготовленнымъ изъ раковаго масла и сметаны.

365. Постные макароны.

Отвариваются 6 сухихъ грибовъ и мелко рубятся. На грибномъ бульонѣ отваривается 1 ф. макаронъ такъ, чтобы жидкости было не много. Макароны оставляются въ этомъ соусѣ и къ нимъ прибавляется лукъ, пережаренный съ постнымъ масломъ, и грибки; потомъ все хорошенько вымѣшивается и поджаривается.

366. Лозанки и лапша.

Лозанки и лапша дѣлаются одинаково. Для тѣхъ и другихъ тѣсто мѣсятъ на однихъ яйцахъ безъ воды, а еще лучше на однихъ желткахъ съ солью. Изъ тѣста дѣлаютъ очень

тонкіе коржи, которые оставляють на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы они немного подсохли, а потомъ очень мелко рѣжутъ лапшу или лозанки, которыя рѣжутся карточками наискось. Лапшу и лозанки можно дѣлать заранѣе и сохранять ихъ въ стекляныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

367. Лозанки съ творогомъ.

Отваренныя въ соленой водѣ лозанки вымѣшиваютъ съ кусочкомъ масла и творогомъ, смѣшаннымъ съ яйцомъ, со сметаной и протертымъ черезъ сито; лозанки эти выкладываются въ кастрюлю, вымазанную масломъ и выложенную внутри коржемъ изъ такого-же самага тѣста, какъ и лозанки, и запекаются въ духовой печи.

Лозанки эти можно дѣлать съ яблоками. Тогда сырыя кислыя яблоки чистятъ, рѣжутъ кусочками, посыпаютъ сахаромъ, и, если кто любитъ, корицей и смѣшиваютъ съ лозанками, которыя перемѣшаны съ масломъ.

Такъ же дѣлается и лапша съ павидломъ.

368. Блинчики (16—20 блинчиковъ).

Разбивши 4 желтка съ $\frac{1}{2}$ ложки топленнаго масла, всыпать стаканъ муки, соли и разбавить молокомъ пополамъ съ водой такъ, чтобы тѣсто было жидкое. Передъ тѣмъ, какъ жарить, прибавить пѣны изъ 4 бѣлковъ и жарить на сковородѣ, смазывая ее масломъ.

Сверху каждый блинчикъ смазывается густымъ вареньемъ, яблочнымъ мармеладомъ, растертымъ съ яйцомъ и сахаромъ творогомъ, сворачивается конвертикомъ и поджаривается на маслѣ.

369. Блинчики съ лимономъ.

Вымазавши кастрюлю масломъ и высыпавши сухариками, укладываютъ въ нее блинчики, смазывая каждый масломъ, посыпая сахаромъ, лимонной цедрой и поливая сокомъ изъ лимона. Потомъ блинчики ставятся въ печку, чтобы они немного запеклись.

370. Блинчики съ кремомъ.

Вымазавши кастрюлю масломъ и обсыпавши сухариками, укладываютъ въ нее блинчики, смазывая ихъ кремомъ.

Кремъ. 4 желтка, утертые со стаканомъ сахару, смѣшиваются со стаканомъ не кислой сметаны; къ нимъ прибавляется немного ванили или лимонной цедры и все это взбивается хорошенько. Этимъ кремомъ смазываютъ блинчики и ставятъ ихъ въ печь на 20 минутъ. Печь должна быть горячая.

371. Блинчики со смоленской крупой.

Разводятъ смоленскую крупу со сметаной, солятъ ее, прибавляютъ мелко изрубленнаго

укропу или же немного сахару и, смѣшавши все хорошенько, намазываютъ этимъ фаршемъ блинчики, потомъ складываютъ ихъ и укладываютъ въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухариками кастрюлю, на дно которой положенъ цѣлый блинчикъ, сверху все заливаютъ сметаной и ставятъ въ печь на $1/2$ часа или больше.

372. Блинчики съ павидломъ.

Намазавши блинчики павидломъ, укладываютъ ихъ въ кастрюлю и заливаютъ сметаной.

Также дѣлаются блинчики со свѣжими вишнями или сливами.

373. Блинчики по-англійски.

Взять по стакану: муки, желтковъ, сливокъ, масла, сахару, цедру изъ 2 лимоновъ и вымѣшать хорошенько; передъ тѣмъ какъ жарить, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Помазать сковороду масломъ. Когда блинчики готовы, сложить ихъ на блюдъ, обмазавши каждый слѣдующимъ соусомъ.

Смѣшивается сокъ изъ двухъ лимоновъ съ $1/2$ стакана бѣлаго вина и 2 ложками сахару. Этимъ соусомъ перышкомъ смазывается каждый блинчикъ и укладывается вмѣстѣ, сверху смазываются пѣной бѣлковъ, взбитой съ сахаромъ, и вставляютъ въ печку, чтобы немного

подрумянились. Когда все готово, сверху блинчики убираются вареньемъ.

374. Блинички бисквитные съ вареньемъ,

Утеревъ 10 желтковъ со стаканомъ сахару а если кто не любитъ очень сладкаго, то положить сахару меньше,—влиять стаканъ сливокъ, лимонной цедры, 2 стакана муки и утереть хорошенько; потомъ смѣшать съ пѣной оставшихся бѣлковъ и поставить макотру съ этой массой въ холодную воду. Жарить надо на сковородѣ, вымазанной хорошенько масломъ, такъ, чтобы блинички были довольно толстые; а чтобы они были хорошо поджарены, ихъ нужно переворачивать съ одной стороны на другую. Какъ только блиничекъ готовъ, его смазываютъ павидломъ и укладываютъ сейчасъ же въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухариками. Когда всѣ блинички уложены, кастрюлю ставятъ на 10 минутъ въ печь, послѣ чего все выкладываютъ на блюдо, какъ бабку, и обсыпаютъ сахаромъ.

К А Ш И.

375. Гречневая каша съ блиничками къ борщу.

3 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ протираютъ съ 2-мя яичками и подсушиваютъ.

Закипятивши 2 стакана воды съ $\frac{1}{2}$ ложки масла и солью, всыпаютъ въ нее крупу и ставятъ въ горячую печку подвариться, потомъ хорошенько вымѣшиваютъ и довариваютъ совершенно. Когда каша готова, въ нее кладутъ масла и вымѣшиваютъ. Затѣмъ вареную говядину, изрубивши мелко, перемѣшиваютъ съ лукомъ, пережареннымъ съ масломъ, посыпаютъ перцемъ, солью и кладутъ въ нее нѣсколько мелко изрубленныхъ яицекъ. Кастрюлю, вымазанную масломъ, выкладываютъ блинчиками, перекладывая каждый блинчикъ кашей. Затѣмъ все это ставится въ духовую печь и запекается.

376. Пшенная каша съ блинчиками къ борщу.

Кастрюлю смазываютъ масломъ или выкладываютъ ломтиками свѣжаго сала и выкладываютъ блинчиками, потомъ въ кастрюлю кладутъ отваренную на молокѣ сыпкую пшенную кашу, перемѣшанную съ масломъ, сверху прикрываютъ блинчиками и запекаютъ.

377. Пшенная каша со сливками.

Отпаривши пшенную крупу, наливаютъ ее горячими сливками, кладутъ кусочекъ свѣжаго масла, соли и сахару и ставятъ въ не очень горячую печь.

378. Каша изъ смоленскихъ крупъ.

Закипятивши молоко съ сахаромъ и масломъ, засыпать его смоленской крупой; когда каша достаточно проварится, вымѣшать ее, положить въ нее масла, кишмишу, миндаю, густыхъ сливокъ, соли и сахару; все это слить въ кастрюлю и запечь.

379. Каша съ грибами.

Протертую съ яичкомъ мелкую гречневую крупу сварить на грибномъ бульонѣ съ масломъ, потомъ прибавить мелко изрубленныхъ грибковъ и соли и доварить.

380. Саговая каша на молокѣ.

1 фунтъ саго, отвареннаго минутъ 10 въ водѣ, отцѣдить и положить въ кипящее молоко (4 стакана) доварить и посыпать сахаромъ съ корицей.

381. Блины (на 12 душъ).

Фунтъ манныхъ крупъ, смѣшанныхъ съ фунтомъ пшеничной муки, пересѣиваются вмѣстѣ, кладутся въ макотру и запариваются кипячимъ молокомъ такъ, чтобы получилась очень густая масса. Когда она остынетъ, въ нее вливаютъ $\frac{1}{8}$ фунта разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стакана молока дрожжей, вымѣшиваютъ хорошенько и ставятъ, чтобы опара подня-

ласть; потомъ вливають 3 стакана теплаго, но не горячаго молока и даютъ взойти. Когда тѣсто взойдетъ достаточно, въ него вбиваютъ 5 желтковъ, кладутъ фунта 3 муки и доливають молокомъ такъ, чтобы получилась масса, въ родѣ сметаны. Когда опара подойдетъ, влить еще 2 стакана теплаго молока и поставить на $\frac{1}{4}$ часа или больше. Передъ тѣмъ, какъ жарить, влить въ тѣсто пѣну изъ 5 бѣлковъ.

382. Гречневые блины.

Развести 2 стакава гречневой муки съ 4 стаканами пшеничной муки теплымъ молокомъ, чтобы получилась масса, похожая на сметану, посолить, положить $\frac{1}{16}$ фунта (на 5 коп.) дрожжей и поставить, чтобы все подошло. Потомъ положить въ тѣсто 4 растертыхъ желтка и дать еще подняться, а передъ тѣмъ, какъ печь, вымѣшать съ пѣной изъ 5 бѣлковъ.

Чтобы спечь хорошіе блины, нужно 5 часовъ времени.

383. Пончики (отъ 40 до 50 штукъ).

Запаривши чашку муки молокомъ такъ, чтобы получилась густая лемѣшка, хорошенько все растереть, а когда остынетъ, положить на 10 к. дрожжей и дать подняться. Тогда прибавить еще чашку молока и поставить еще всходить, а когда взойдетъ, влить

туда 12 желтковъ, растертыхъ съ 1 чашкой сахару, и пѣну изъ 12 бѣлковъ, всыпать ложечку соли, положить ванили на 20 к. и столько муки, чтобы тѣсто было совсѣмъ мягкое. Чтобы тѣсто было хорошевымѣшано, т. е. отставало отъ рукъ, его нужно мѣсить въ продолженіи часа; потомъ влить 1 чашку теплаго масла и мѣсить до тѣхъ поръ, пока руки не сдѣлаются сухими. Когда тѣсто хорошо подойдетъ, выдѣлываютъ маленькіе шарики, величиной не больше яблока, въ каждый изъ нихъ вкладываютъ густого безъ сиропа варенья или же павидла и оставляютъ на доскѣ на $\frac{1}{4}$ часа; потомъ бросаютъ въ кипящій смалець, въ который влита рюмка рому или рюмки двѣ водки, и жарятъ на небольшомъ огнѣ. Пончики выкладываются на блюдо и обсыпаются сахарной пудрой, только не нужно накладывать ихъ горячими одинъ на другой, такъ какъ они могутъ опастъ. Чтобы пончики не остыли, ихъ нужно поставить сбоку плиты, хотя они хороши и холодными.

Чтобы приготовить пончики, нужно отъ 6 до 7 часовъ времени.

384. Дрожжевая бабка.

$\frac{1}{2}$ стакана муки, запареннаго $\frac{1}{2}$ стакана молока, хорошенько растереть, влить еще $\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока и вымѣшать, а когда все остынетъ, положить на 5 коп. ($\frac{1}{16}$ фунта)

дрожжей и поставить, чтобы поднялось. Когда тѣсто поднимется, влить въ него 5 растертыхъ съ сахаромъ желтковъ и взбитыхъ бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ ложечки соли, лимонной цедры и муки столько, чтобы тѣсто было мягкое; со всѣмъ этимъ тѣсто хорошенько вымѣсить, прибавить 2 ложечки теплаго масла и еще разъ вымѣсить. Когда тѣсто подойдетъ, выдѣлывать изъ него маленькіе шарики съ вареньемъ въ серединѣ, обмакивая руки постоянно въ масло. Эти шарики облить масломъ и сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухариками. Шарики эти накладываютъ до половины кастрюли, а потомъ ставятъ на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы они подошли. Пекутъ въ умѣренной печкѣ и подаютъ со сметаною и сахаромъ.

385. Оладьи.

6 стакановъ муки расчиняютъ двумя стаканами молока, прибавляютъ ложечку соли, 3 яйца, двѣ ложечки густыхъ дрожжей и хорошенько вымѣшиваютъ. Когда тѣсто подойдетъ, брать его ложкой и бросать въ кипящій смалецъ.

386. Дрожжевая бабка (на 8 душъ).

$\frac{1}{4}$ фунта масла утирать добѣла, вбивая по одному 8 желтковъ, положить 3 ложки сахара, цедры съ одного лимона, стаканъ муки,

2 ложки дрожжей; утеревъ все это деревянной ложкой, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ и выложить все въ глиняную, облитую масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю; а когда тѣсто взойдетъ, вставить его въ легкую печь.

387. Бабка изъ манныхъ крупъ (на 6 душъ)

Закипятивши 5 стакановъ молока, всыпать въ нихъ немного меньше $\frac{1}{2}$ стакана манныхъ крупъ, заварить и отставить чтобы каша остывала. Когда каша остынетъ, смѣшать ее съ четвертью фунта топленого, утертаго добѣла масла, вбить по одному 4 желтка, положить 3 ложки сахару и нѣсколько зернышекъ горькаго миндаля. Когда все утрется, прибавить пѣну изъ 4 бѣлковъ и вставить въ легкую печь на часъ.

388. Бабка саговая (на 6 душъ).

$\frac{1}{2}$ фунта саго отваривается, предварительно сполоснувши, въ 5-ти стаканахъ молока съ кусочкомъ масла. Когда оно остынетъ, въ него вбиваютъ 4 желтка и пѣну изъ 4 бѣлковъ, вымѣшиваютъ и выливаютъ въ форму, а потомъ запекаютъ.

Такъ же дѣлается и рисовая бабка, только въ нее прибавляютъ лимонной цедры.

389. Бабка изъ тыквы.

Очищенная тыква рѣжется на куски, оттушивается съ кусочкомъ масла и протираетъ

ся черезъ сито. Въ эту массу всыпають смоленской крупы такъ, чтобы на 3 стакана тыквы пришлось $\frac{1}{2}$ стакана крупы, прибавляютъ 2 желтка, кусочекъ масла, соли, сахару, вливають пѣну изъ 2 бѣлковъ и утеревъ запекають.

390. Бабка изъ моркови (на 10 душъ).

Растирають ложку масла, вбивають по одному 8 яичекъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фунта моркови, протертой на тертушкѣ, ложку сахару, 10 зернышекъ сладкаго миндаля и 2 ложки тертой булки. Все это выкладывается въ форму и запекается.

391. Бабка изъ гороха (на 8 душъ).

Растереть до бѣла ложку масла, прибавить по одному, хорошенько растирая, 8 яичекъ, 3 ложки сахару, цедру изъ лимона, соли и $\frac{1}{2}$ фунта протертаго черезъ сито отвареннаго гороха. Все это хорошенько смѣшать и запечь.

392. Замороженная гурьевская каша.

Отварить рисъ на молокѣ, перемѣшать съ толчеными въ ступкѣ съ сахаромъ грецкими и калеными орѣхами, горькимъ миндалемъ для запаха, сахаромъ, мелко нарѣзанными цукатами, укладывать въ форму рядами кашу и пѣнку изъ сливокъ, поставить въ ду-

ховку, чтобы немного подтушилась. Вынести на ледь. На блюдѣ посыпать сахаромъ съ корицей.

393. Бобы въ соусѣ.

Вымыть $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ бобовъ, залить 2 стаканами воды съ цѣльной луковицей, сварить до мягкости. Вынуть лукъ, посолить, заправить $\frac{1}{2}$ ложкой муки, растертой съ ложкой масла и ложкой холодной воды и разведенной частью навара отъ бобовъ, влить въ кипящіе бобы, помѣшивая пока соусъ не сгустѣетъ. На блюдѣ посыпать зеленой петрушкой или укропомъ.

394. Ватрушки съ лукомъ.

2 стакана муки, на 2 кофѣйки дрожжей развести водой, такъ чтобы тѣсто было густое, вымѣсить и дать подойти; положить 2 ложки горчичнаго или прованскаго масла, соли и опять вымѣсить; когда подойдетъ, подѣлать кружки, на середину каждаго класть поджаренный на маслѣ лукъ, загнуть края вверхъ и наколоть вилкой. Спечь и горячія помазать масломъ и подавать.

395. Драчена изъ манныхъ крупъ.

Сварить $\frac{1}{4}$ ф. манныхъ крупъ на молокѣ, остудить, утереть съ 8 желтками, посолить, вымѣшать съ пѣной изъ бѣлковъ и жарить

на горячемъ маслѣ. Подать къ столу сахаръ, съ корицей или лимонной цедрой.

396. Драчена изъ зелени.

4 французскія булки облить стаканомъ кипящаго молока и накрыть; оттушить на маслѣ мелко изрубленный лукъ съ петрушкой, положить въ остывшую булку, утереть съ 8 желтками, посолить, вымѣшать съ пѣной изъ бѣлковъ, изжарить на сковородѣ на горячемъ маслѣ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подать къ столу растопленное масло.

397. Булочки, начиненныя вареньемъ.

Обыкновенныя булочки разрѣзать пополамъ, вынуть середину и замѣнить какимъ нибудь густымъ вареньемъ или мармеладомъ; сложивъ половинки, опять цѣлыя булочки обмазать густыми сливками, положить на сковороду съ горячимъ сливочнымъ или перетопленнымъ масломъ, поставить въ духовую печь и жарить переворачивая часто, пока не обсохнутъ, и отпустить къ столу.

398. Гурьевская каша.

Смоленскую крупу вымыть, протереть съ яйцомъ, подсушить въ легкой духовке, отварить изъ нихъ кашу на молокѣ съ кусочкомъ масла, разсыпчатую. Смазать кастрюлю масломъ, перемѣшать кашу съ мелко изрублен-

ными грецкими и калеными орѣхами, положить нѣсколько штукъ очень мелко изрубленнаго горькаго миндаля, сахару по вкусу, ванили и изюму. Все перемѣшать и положить въ кастрюлю: рядъ каши, затѣмъ пѣнку изъ сливокъ, опять кашу и т. д. Сверху полить масломъ и запечь. Можно прибавить цукатовъ.

399. Заварные пончики.

Стаканъ масла, $1\frac{1}{2}$ стакана воды закипятить; сыпать по немногу муки (не снимая кастрюли съ плиты) столько, чтобы тѣсто было какъ лемѣшка, вымѣшивать ложкой. Когда заварится, переложить тѣсто въ макотру; когда остынетъ, вбивать по одному приблизительно 12 яицъ, пока тѣсто не получится мягкое. Когда тѣсто хорошо утрется, брать пончики ложкой и бросать въ горячій смалець, кастрюлю накрыть крышкой, чтобы пончики подросли и подрумянились. Смалець долженъ непремѣнно кипѣть, но жарить не на открытой конфоркѣ. Когда изжарятся, вынуть, посыпать сахаромъ; въ этотъ же смалець класть сейчасъ же другіе.

400. Заварныя кольца.

Сдѣлать такое же тѣсто, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Кусочекъ чистаго полотна смазать масломъ, прорѣзать по сре-

динѣ дырочку, положить тѣсто, взять всѣ 4 конца въ руку и выдавливать черезъ прорѣзанную дырочку кольца прямо на листь; смазать яйцомъ и посыпать сахаромъ съ миндалемъ.

401. Бабка изъ домашней лапши.

Обыкновенную домашнюю лапшу отварить въ посоленной водѣ, отцѣдить, вымѣшать со сметаной, масломъ, сахаромъ и лимонной коркой, положить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и запечь.

402. Рисовая бабка.

Спарить $\frac{1}{2}$ ф. рису, сварить на молокѣ съ ложкой масла и остудить. Вбить по одному 8 желтковъ, вымѣшивая ложкой, 1 стаканъ сахара, лимонной цедры или корицы, $\frac{1}{4}$ ф. изюму, нѣсколько зеренъ горькаго миндаля вымѣшать съ пѣной изъ 8 бѣлковъ, положить въ кастрюлю вымазанную масломъ и посыпанную сухарями и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

403. Бабка съ шафраномъ.

Закипятить 2 стакана молока, положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ ф. рису, отвареннаго въ водѣ до половины готовности, варить пока рисъ не будетъ мягкій, положить еще $\frac{1}{4}$ ф. масла, выложить въ миску, когда остынетъ раздѣ-

лить на 2 части, въ одну часть положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару и влить рюмку шафрану помоченнаго въ молоко, въ другую половину рису положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару, нѣсколько зернышекъ толченаго горькаго миндаля; вымазать кастрюлю масломъ, положить половину пропорціи рису съ шафраномъ, половину пропорціи рису съ миндалемъ и т. д., поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь, выложить на блюдо и посыпать сахаромъ съ корицей.

404. Бабка изъ смоленскихъ крупъ.

Стаканъ хорошаго сорта бѣлыхъ смоленскихъ крупъ, вымѣсить съ 2 стаканами хорошей не очень густой сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и маленькой рюмочкой рому, вымѣшать и поставить па часъ или больше, чтобы круца разбухла. Вымазать кастрюлю масломъ, посыпать сухариками, положить кашу и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ довольно горячую печь, выложить на блюдо и полить малиновымъ сиропомъ.

405. Бабка изъ тыквы (кабакъ).

Порѣзать тыкву на продолговатые кусочки толщиной въ палецъ, обвалить мукой и поджарить на маслѣ, положить въ кастрюлю, обмазанную масломъ и посыпанную сухариками; посыпать каждый слой сахаромъ и немножко посолить; залить сметаной и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовку.

406. Вкусныя бабки.

12 цѣлыхъ яицъ и $\frac{3}{4}$ стакана сахару утереть до бѣла и спечь изъ этой массы блинчики. Вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухариками, класть въ нее блинчики, поливая каждый масломъ и намазывая вареньемъ. Поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

407. Пирожки съ цѣльными яблоками.

1 стаканъ масла, 1 стаканъ сметаны, 1 стаканъ сахару, 1 яйцо и муки столько, чтобы тѣсто было мягкое, замѣсить; раскатать коржи, толщиной въ палецъ; вырѣзывать небольшіе коржи, класть на нихъ цѣльные яблоки, заворачивать ихъ въ тѣсто, смазать яйцомъ и печь.

408. Тѣсто на тянутый пирогъ.

Замѣсить тѣсто изъ стакана муки, одного яйца, не больше какъ $\frac{1}{2}$ ложки масла, соли и небольшого количества теплой воды. Замѣсивши хорошенько, такъ чтобы на тѣстѣ начали показываться пузырьки, вынести его на 2 часа на холодъ. Потомъ раскатать его, какъ можно тоньше, и, положивши на салфетку, вытягивать, какъ можно тоньше. Когда коржъ сдѣлается тонкимъ, какъ папирозная бумага, его смазываютъ масломъ, посыпаютъ какимъ-нибудь фаршемъ, сворачиваютъ въ трубочку и, свернувши эту трубочку, какъ улит-

ку, кладуть въ кастрюлю, хорошенько вымазанную масломъ, и ставятъ въ духовую печь.

Фарши для тянутаго пирога слѣдующіе.

Порѣзанныя кислыя яблоки посыпаютъ сахаромъ и корицей; къ яблокамъ можно прибавить кишмишу.

Зеленый крыжовникъ, отпаренный кипяткомъ, а если онъ очень твердый, то можно его темного подварить, потомъ посыпать сахаромъ и оттушить.

Сладкая капуста отпаривается и оттушивается съ масломъ, посыпается перцемъ, солью и смѣшивается съ рубленнымъ яичкомъ.

Фаршъ изъ говядины.

409. Пирогъ.

Замѣсить $\frac{3}{4}$ фунта муки съ 6 ложками воды и съ половиной фунта масла и выцести на холодъ. Потомъ нужно тѣсто перекачивать раза 3 черезъ каждые $\frac{1}{4}$ часа, сдѣлать изъ тѣста коржъ съ кантомъ по краямъ и наложить павидла или тушеныхъ съ сахаромъ яблокъ, сверху положить рѣшетку изъ этого же самаго тѣста и печь въ духовой печкѣ.

410. Пирогъ другимъ способомъ.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 чашки сметаны, чашки сахару, $\frac{1}{2}$ ложечки соды и муки въ такомъ количествѣ, чтобы тѣсто было мягкое.

Изъ этого тѣста сдѣлать пирогъ, наложить павидломъ или яблоками и поставить въ печь.

411. Пирогъ третьимъ способомъ.

Замѣшивается тѣсто изъ стакана сметаны, полной ложечки масла нетопленаго, одного яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, ложечки соды и 1 фунта муки. Изъ этого тѣста дѣлается пирогъ съ вареньемъ или яблоками. Прекрасные пироги выходятъ со свѣжими, очищенными и пересыпанными сахаромъ вишнями. Эти вишни немного выжимають, накладываютъ въ пирогъ и ставятъ его въ печку, а когда онъ немного подпечется, его поливають сметаной и посыпають сахаромъ.

412. Пирожки постные.

Дѣлають тѣсто такой густоты, какъ на вареники, изъ двухъ ложекъ подсолнечнаго масла и достаточнаго количества муки, потомъ тѣсто раскатываютъ, какъ на лапшу, и дѣлають пирожки съ капустой и съ кусочками рыбы. Жарятъ пирожки на сковородѣ въ подсолнечномъ маслѣ.

ПУДИНГИ.

Пудинги готовятся надъ паромъ. Это дѣлается такъ: въ большую кастрюлю съ горячей водой вставляютъ форму съ пудингомъ и держатъ такъ нѣкоторое время, подливая

въ кастрюлю воду по мѣрѣ того, какъ она выкипаетъ.

413. Плюмъ-пудингъ настоящій англійскій (на 15 душъ).

Вымѣшать хорошенько 1 фунтъ тертой черствой булки, 1 ф. почечнаго жиру, мелко изрубленнаго, 1 фунтъ сахара, 1 фунтъ спаренной коринки, 1 фунтъ кишмишу, ъемного мускатнаго орѣха, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. цукатовъ изъ апельсинныхъ корокъ, $\frac{1}{2}$ фунта миндаля, 20 зернышекъ горькаго миндаля, мелко изрубленнаго, стаканъ коньяку или рому; смѣшавши это хорошенько, положить въ форму и варить надъ паромъ отъ 6 до 7 часовъ. На блюдо обливають сабаіономъ.

414. Пудингъ другимъ способомъ (на 12 душъ).

$\frac{1}{2}$ фунта булки, размоченной въ молоко, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунта масла, растертаго добѣла, вбить по одному, растирая хорошенько, 8 желковъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мозгового шпика, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, лимонной цедры, нѣсколько зернышекъ горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго, $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу, немного корицы и соли. Все это утереть хорошенько и, смѣшавши съ пѣной изъ 8 бѣлковъ, сложить въ форму и сварить надъ паромъ.

Если передъ тѣмъ, какъ класть въ форму, масса окажется слишкомъ жидкой, то нужно прибавить булки, а если окажется слишкомъ густой, то подлить молока.

415. Пудингъ изъ яблокъ (на 10 душъ).

Утереть 8 желтковъ съ 4 ложками сахару и стаканомъ растопленнаго масла добѣла, всыпать 2 стакана просѣянныхъ сухарей, вливая понемногу 3 стакана молока, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана кишмишу и положить нѣсколько зернышекъ горькаго миндаля. Вымѣшавши все это хорошенько, оставить на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы дать размокнуть сухарикамъ. Когда масса готова, смѣшать ее съ 2 стаканами кислыхъ протертыхъ на тертущкѣ яблокъ, прибавить пѣну изъ 8 бѣлковъ и варить надъ паромъ.

Пудингъ этотъ обливается сокомъ или посыпается сахаромъ.

416. Пудингъ изъ булки.

Сдобная булка (на 8 коп.) размачивается въ молокѣ, немного выдавливается, протирается черезъ сито и смѣшивается съ четвертью фунта растертаго сладкаго и нѣсколькими зернышками, тоже растертыми, горькаго миндаля. Все это утирается, а потомъ прибавляютъ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 яйца, сметаны $\frac{1}{2}$ стакана, $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу и пѣну изъ 10 бѣлковъ. Смѣшавши, все выкладываютъ въ форму и запекаютъ.

Обливаютъ пудингъ сабаіономъ изъ 10 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и 2 стакановъ бѣлаго вина.

417. Пудингъ изъ риса.

Стаканъ риса отваривается въ молокѣ до половины готовности, смѣшивается съ ложкой сливочнаго масла и оставляется остынуть. Когда онъ остынетъ, въ него кладутъ 4 ложки сахару, немного цукатовъ или кишмишу, вбиваютъ 6 желтковъ, пѣну изъ 6-ти бѣлковъ и, вымѣшавши, накладываютъ въ форму и варятъ надъ паромъ.

Къ этому пудингу подаются сливки или соусъ за № 274.

418. Пудингъ изъ павидла.

Растереть въ макотрѣ 2 стакана павидла со стаканомъ тертой булки, вбивая понемногу 8 желтковъ, и положить по вкусу сахару и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Если масса очень густая, прибавить сметаны, если очень жидкая, прибавить булки; потомъ, прибавивши пѣну изъ 8 бѣлковъ, вымѣшать и варить надъ паромъ.

Къ этому пудингу подаютъ сливки.

419. Пудингъ изъ творога.

2 фунта творога, протертаго черезъ сито, утирается въ макотрѣ съ 3 желтками, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{4}$ фунта слад-

каго миндаля, нѣсколькими зернышками горькаго, $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу; когда все утрется, прибавляют пѣну изъ 3 бѣлковъ и варягъ надъ ларомъ или запекаютъ въ печкѣ.

Къ этому пудингу подаютъ сабаюнъ или сливки, подогрѣтыя съ сахаромъ и желткомъ.

СУФЛЕ (воздушный пирогъ).

Воздушный пирогъ никогда не ставится въ очень горячую печь. При этомъ нужно помнить, что въ печь пирогъ ставится сейчасъ-же, когда къ нему прибавили бѣлки, а оставлять его съ бѣлками сырой нельзя.

Пирогъ печется отъ 10 до 20 минутъ.

420. Суфле изъ волошскихъ орѣховъ.

$\frac{1}{2}$ стакана очищенныхъ волошскихъ орѣховъ (1 фунтъ) столочъ въ ступѣ съ двумя ложками сахару и прибавить 3 желтка, утертыхъ съ 2 ложками сахару и $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ. Вымѣшавши все, поставить на плиту, чтобы сгустилось, но не запеклось. Потомъ вымѣшать ложкой и, когда остынетъ, положить пѣну изъ 3 бѣлковъ. Всю эту смѣсь выложить на эмалированное блюдо и вставить въ печь на 10 минутъ.

421. Суфле изъ волошскихъ орѣховъ.

$\frac{1}{2}$ стакана (1 фунтъ) очищенныхъ волошскихъ орѣховъ, истолченныхъ въ ступѣ съ 2 ложками сахару, 3 желтка, растертые съ

двумя ложками сахару и $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, все это смѣшать и поставить на плиту, чтобы сгустило, но только не закипѣло; при этомъ нужно постоянно все мѣшать ложечкой. Когда все остынетъ, прибавить пѣну изъ 3 бѣлковъ и, выложивши все на эмалированное блюдо, поставить въ печь на 20 минутъ.

422. Суфле изъ павидла.

Три ложечки павидла растираются съ тремя ложками сметаны, съ сахаромъ по вкусу и $\frac{1}{2}$ ложечки картофельной муки. Все это утирается, прибавляя понемногу пѣну изъ 6 бѣлковъ, и запекается въ печкѣ.

423. Суфле изъ ягодъ.

Клубника, земляника или малина протирается черезъ сито и смѣшивается съ 1 фунтомъ сахару и 4 бѣлками, туда же примѣшивать 8 бѣлковъ, хорошенько взбитыхъ, потомъ все вымѣшиваютъ и, выложивши на блюдо, посыпаютъ сахарнымъ пескомъ и запекаютъ.

424. Суфле изъ яблокъ.

Протеревши черезъ сито печеные яблоки, положить туда по вкусу сахару и 2 хорошенько взбитыхъ бѣлка. Все это вымѣшать хорошенько и смѣшать съ пѣной изъ 6 бѣлковъ, а потомъ посыпать сахаромъ и запечь.

425. Суфле изъ апельсиновъ.

1 маленькій апельсинъ съ коркой стирается на тертушкѣ, а другой очищается и протирается черезъ сито. Все это укладывается въ макотру и утирается съ $\frac{1}{2}$ часа съ 8 желтками и сахаромъ, пока не получится густая масса. Тогда прибавляютъ пѣну изъ 8 бѣлковъ и ставятъ въ духовую печь на 20 минутъ.

426. Жаренныя яблоки.

Порѣзавши кислыя яблоки кружочками, помазать ихъ яичкомъ, обсыпать сухариками и жарить на маслѣ пополамъ со смальцемъ.

427. Яблоки, жаренныя въ тѣстѣ.

На 3 яблока средней величины взять 4 желтка, разбить ихъ съ ложкой сметаны, прибавить пѣну изъ 4 бѣлковъ, прибавляя понемногу ложку муки, все это хорошенько растереть и въ полученную жидкость обмакивать яблоки, порѣзанныя кружками и обсыпанныя сахаромъ, жарить въ кастрюлѣ съ большимъ количествомъ смальца. Когда яблоки подрумянятся, ихъ обсыпаютъ сахаромъ.

428. Пирожки съ яблоками.

Сдѣлать тѣсто изъ 2-хъ стакановъ муки, ложки масла, 2 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и соли, вымѣсить его хорошенько и, раска-

тавши тонко, порѣзать на маленькіе коржики. На каждый такой коржикъ кладется половина яблока, которая предварительно была въ кипяткѣ въ теченіе двухъ минутъ, сверху прикрывается другимъ коржиномъ, затѣмъ края хорошенько вокругъ яблока обрѣзываются, Сверху пирожки мажутся яичкомъ, обсыпаются сахаромъ и миндалемъ и пекутся въ духовой печкѣ на листѣ.

429. Шарлотка. (на 6 душъ)

$\frac{1}{2}$ фунта муки запаривается двумя ложками кипятка, прибавляется $\frac{1}{4}$ фунта масла, ложка сахару и все мѣсится въ холодномъ мѣстѣ. Это тѣсто раскатывается въ тонкій коржъ, которымъ выкладывается внутри кастрюля, предварительно смазанная масломъ и обсыпанная сухариками. Затѣмъ тѣсто опять смазать масломъ, обсыпать сухариками и наложить мелко нарѣзанными и подтушенными съ сахаромъ яблоками и кишмишемъ, при чемъ нужно яблоки класть совершенно холодныя. Сверху все прикрыть тѣстомъ, на которое кладется кусочекъ свѣжаго масла. Сверху коржъ перекалывается вилкой, а затѣмъ все ставится въ духовую печь.

430. Шарлотка съ сухариками.

Вымазавши кастрюлю масломъ и обсыпавши ее сухариками, обложить обыкновенными су-

хариками, обмоченными въ сливки, а всѣ пустыя мѣста засыпать тертымъ ржанымъ хлѣбомъ, перемѣшаннымъ съ масломъ и сахаромъ. Потомъ положить шаръ яблокъ, нарѣзанныхъ кусочками и обсыпанныхъ сахаромъ съ корицей или ванилью, еще шаръ сухариковъ, пустыя мѣста между которыми засыпаются сухариками съ масломъ. Такимъ образомъ поступать, пока кастрюля не заполнится. При этомъ нужно имѣть 3—4 желтка, разболтанныхъ съ сахаромъ и перемѣшанныхъ съ пѣной изъ бѣлковъ, чтобы этой жидкостью поливать каждый шаръ. Когда все готово, шарлотку ставятъ въ духовую печь.

431. Яблоки въ дрожжевомъ тѣстѣ.

Утеревъ ложку масла съ тремя желтками, смѣшать его съ небольшимъ количествомъ дрожжей, распущенныхъ въ молоко (2 ложки молока), и досыпать муки, чтобы получилось жидкое тѣсто, потомъ прибавить пѣну изъ трехъ бѣлковъ и все поставить подойти. Въ это жидкое тѣсто обмакиваютъ яблоки, разрѣзанныя пополамъ, если они большія, а если маленькія, то обмакиваются цѣлыми, вычистивши, конечно, раньше середину, а потомъ жарятъ ихъ въ смальцѣ, какъ пончики.

432. Яблоки цѣлыя.

Вычистивши 10 яблокъ и вынувши изъ

нихъ середину, подтушиваютъ ихъ въ кастрюль съ ложкой сахару и двумя ложками воды, а потомъ наполняютъ каждое яблоко вареньемъ, укладываютъ ихъ на блюдо, вымазанное масломъ, и обливаютъ соусомъ, который дѣлается такъ: 6 желтковъ вбиваютъ съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сахару и $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, которую можно замѣнить двумя ложками тертой булки, потомъ по немногу прибавляютъ пѣну изъ 6 бѣлковъ и вымѣшиваютъ все хорошенько. Яблоки, облитыя этимъ соусомъ, нужно поставить въ печь на 15 мин.

433. Сладкое блюдо изъ свѣжихъ ягодъ.

На желѣзное блюдо ставится блюдечко вверхъ дномъ (это дѣлается для того, чтобы задерживать сокъ изъ ягодъ) а на него кладутъ по $\frac{1}{2}$ фунта смѣшанныхъ сливъ, малины и абрикосовъ, порѣзанныхъ кусочками и смѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару. Сверху все накрывается тѣстомъ, сдѣланнымъ изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и 1 желтка, и ставится въ горячую печь.

В А Ф Л И.

Вафли лучше всего печь не на пламени, а на угляхъ и не складывать ихъ на блюдо, а ставить возлѣ сита, тогда онѣ будутъ крохкими. Форму мазать масломъ слѣдуетъ только тогда, когда вафли начинаютъ приставать, а

послѣ окончанія печенія не слѣдуетъ ее мыть, а лишь вытереть бумагой или ватой.

434. Вафли обыкновенныя.

Утереть $\frac{1}{2}$ фунта масла, вбивая по одному в желтковъ, влить стаканъ молока, прибавить лимонной цедры и $\frac{1}{2}$ стакана муки и взбить все хорошенько, а передъ тѣмъ, какъ печь, вымѣшать съ пѣной изъ 6 бѣлковъ.

435. Вафли миндальныя.

Утереть $\frac{1}{4}$ фунта топленого масла съ 6 желтками и 3 ложками сахару, наложить $\frac{1}{4}$ ф. очень мелко изрубленнаго миндаля, прибавить нѣсколько зернышекъ горькаго и всыпать $\frac{1}{4}$ фунта муки. Все это развести сливками, а передъ тѣмъ, какъ жарить, вымѣшать съ пѣной изъ 6 бѣлковъ.

436. Рисовыя вафли.

Отпаривши $\frac{1}{4}$ фунта риса и отваривши его въ молокѣ, утереть съ $\frac{1}{2}$ фунта муки, всыпать корицы или лимонной цедры, вбить по одному 5 яичекъ, прибавить 2 ложки дрожжей, немного теплаго молока, соли и $\frac{1}{4}$ фунта топленого масла; все это смѣшать и поставить, чтобы подошло. Когда все подойдетъ, нужно печь.

437. Вафли дрожжевыя.

$\frac{1}{4}$ фунта топленого масла утирается добѣла, вбивая по одному 4 яйца, потомъ всыпается $\frac{1}{2}$ фунта муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ложки дрожжей, немного цедры или горькаго миндаля и 2 ложки сахару; все это хорошенько утирается и ставится, чтобы немного подошло.

438. Вафли изъ сметаны.

Берется нѣсколько яицъ, столько же по числу ложекъ сметаны и столько же ложекъ муки; на каждыя 4 яйца прибавляется по ложкѣ сахару. Когда желтки разболтаны хорошенько съ сахаромъ и со сметаной, къ нимъ прибавляютъ муку и вымѣшиваютъ хорошенько, а передъ тѣмъ, какъ печь, прибавить пѣну изъ бѣлковъ и сейчасъ же печь.

439. Вафли изъ сметаны другимъ способомъ.

3 стакана сметаны, хорошенько взбитой метелкой, вымѣшиваютъ съ 6 желтками, 1 ложкой сахару и $\frac{1}{2}$ фунта муки, потомъ прибавляютъ пѣну изъ 6 бѣлковъ и сейчасъ же пекутъ.

440. Вафли сливочныя.

Въ холодномъ мѣстѣ утираютъ стаканъ топленого холоднаго масла съ 7 желтками,

ложкой сахару, $1\frac{1}{2}$ стаканами муки и $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ. Взбивши все это хорошенъко, прибавить пѣну изъ 7 бѣлковъ и печь сейчасъ же.

441. Вафли прозрачныя.

Утеревъ стаканъ топленого масла съ 4 или не больше 6 желтками, прибавить 2 стакана муки и $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды. Все это хорошенъко выбить и смѣшать съ пѣной изъ бѣлковъ. Это тѣсто все время передъ тѣмъ, какъ печь, нужно держать въ холодной водѣ.

442. Трубочки съ кремомъ.

Нужно имѣть отдѣльную желѣзную формочку для андрутовъ, которые пекутся, какъ вафли. Берется по одинаковому числу яицъ, муки, топленого масла и сахара; т. е., если берутъ 6 яицъ, то прибавляютъ 6 ложекъ муки, 6 ложекъ топленого масла и 6 ложекъ сахара, потомъ прибавляютъ немного горькаго миндаля и выбиваютъ хорошенъко. Когда тѣсто готово, его наливаютъ въ формочку, пекутъ, какъ вафли, и теплыми сворачиваютъ въ трубочки. Эти трубочки накладываютъ сливками, взбитыми съ сахаромъ и вареньемъ.

443. Хворость.

6 желтковъ утираютъ со стаканомъ сахару добѣла, потомъ вливаютъ стаканъ сливокъ и,

постоянно утирая, сыпать понемногу муки въ такомъ количествѣ, чтобы тѣсто было густое. Это тѣсто раскатываютъ на доскѣ, какъ на лапшу, рѣжутъ полосками, заплетаютъ и жарятъ на смальцѣ или на маслѣ въ кастрюлѣ. Когда хворость готовъ, его посыпаютъ сахаромъ.

444. Хворость миндальный.

Въ чашкѣ хорошенько утирается 2 яйца, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахару и $\frac{1}{2}$ стакана толченаго въ ступкѣ миндаля. Когда все это хорошенько растерто, всыпаютъ муки и на доскѣ замѣшиваютъ, потомъ раскатываютъ, какъ на лапшу, рѣжутъ полосками, придаютъ какую угодно форму и жарятъ въ кастрюлѣ съ масломъ или смальцемъ.

445. Сливочный кисель.

Закипятить 2 стакана сливокъ со стаканомъ сахару, половиной палочки ванили и нѣсколькими зернышками горькаго миндаля. Когда все закипитъ, класть понемногу $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стакана холодныхъ сливокъ, и вымѣшивать все на плитѣ, пока не отстанетъ отъ кастрюли; тогда вылить въ форму и вынести на холодъ.

446. Миндальный кисель.

1 фунтъ миндаля сладкаго и нѣсколько

зернышекъ горькаго истолочь и залить 4 стаканами кипятка. Все это нужно вымѣшать и, процѣдивши черезъ салфетку, выжать; эту миндальную массу налить стаканомъ кипятка, вымѣшать и выжать ее. Въ получившееся миндальное молоко прибавить фунтъ сахару. Потомъ отливаютъ стаканъ этого молока отдѣльно, а остальное молоко кипятятъ. Въ оставленный стаканъ холоднаго молока прибавляютъ стаканъ картофельной муки, быстро все это вымѣшиваютъ на плитѣ, пока кисель не отстанетъ отъ кастрюли. Тогда кисель выливаютъ въ одну большую форму или 2 маленькихъ и выносятъ на холодъ.

447. Шарлотка изъ яблокъ.

6 яблокъ очищенныхъ, налить $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{4}$ стакана сахару и рюмку рому, сварить до половины готовности. Растереть 3 желтка съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, положить лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ ф. тертыхъ ржаныхъ сухарей, утереть все отлично, вымазать кастрюлю масломъ и положить на низъ массу и поставить въ духовку на $\frac{1}{4}$ часа.

448. Сладкое постное блюдо.

Порѣзать на куски черствую французскую булку, обмакнуть каждый кусокъ въ миндальное молоко, положить на блюдо, украсить вареньемъ и вынести на ледъ.

449. Другое сладкое постное блюдо.

Порѣзать кусочками французскую булку, намазать каждый кусокъ хорошо утертымъ макомъ съ сахаромъ, положить въ глубокое блюдо въ родѣ бабки, полить миндальнымъ молокомъ и вынести на ледъ часа на 2.

450. Тортъ, какъ сладкое блюдо.

1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 яйцо замѣсить и сдѣлать 4 кружка величиной въ тарелку, положить на промасленную бумагу и испечь въ духовкѣ.—8 крутыхъ желтковъ протереть черезъ, 2 сырые желтка, 1 стаканъ теплаго масла, сахару по вкусу, приблизительно ложку, $\frac{1}{2}$ ф. тертаго шоколаду хорошо утереть и перекладывать этимъ готовое тѣсто.

451. Пудингъ шоколадный.

$\frac{1}{4}$ ф. шоколаду кускомъ залить 6-ю стаканами горячаго молока, цѣльнаго; всыпать стаканъ сахару, вбить 5 яицъ цѣлыхъ и 5 желтковъ. А лучше эти яйца развести на тарелкѣ молокомъ и тогда вбить, потомъ, перелить все это въ форму черезъ сито, протирая гущу; запечь въ печкѣ или варить на пару.

452. Вафельный пирогъ.

Спечь вафли, заварить стакана 2 сливокъ бо стаканомъ сахару, кусочекъ ванили, 3

желтка развести 3 ложками сливокъ, влить въ горячія сливки, мѣшая ложкой, пока не погустѣетъ, какъ сметана, смотрѣть только чтобы не закипѣло. Вынести на холодъ, что бы хорошо остыло. Взять какую нибудь подходящую посуду, влить часть этой массы, положить рядъ вафлей, помазать ихъ вареньемъ, опять вафли, потомъ сливки и т. д. Сверху облить массой и вынести на холодъ часа на 2. Выложить осторожно на блюдо, украсить вареньемъ или цукатами.

453. Гречневая бабка (сколько яицъ столько порцій).

Сколько ложекъ муки, столько ложекъ сахара, и столько яицъ; на 10 яицъ 1 ложка корицы. Утереть, подбавляя все, въ перемѣшку, только пѣну изъ бѣлковъ вбить подъ конецъ. Запечь въ довольно горячей печкѣ. Подать къ ней сливки.

454. Драчена на 10 душъ.

Разбить до бѣла 10 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки, подливать, понемногу, стаканъ сливокъ; выбить хорошо, растопить на сковородѣ масло; влить тѣсто и испечь.

455. Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.

Нарѣзать очищенныхъ яблокъ; пересыпать сахаромъ и корицей; положить на блюдо,

вымазанное масломъ, прикрыть сверху тѣстомъ, помазать яичкомъ; посыпать сахаромъ; поставить въ горячую печку.

Тѣсто: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стаканъ сахара, $3\frac{1}{4}$ ф. муки, 6 ложекъ воды, вымѣсить, и вынести на холодъ, хотя бы на сутки или болѣе, потомъ перекатывать; чѣмъ больше—тѣмъ лучше и каждый разъ выносить на холодъ на 10 минутъ и больше.

456. Бисквитные блинчики съ вареньемъ на 10 душъ.

10 желтковъ утереть со стаканомъ сахару, влить стаканъ сливокъ, лимонной цедры, 2 стакана муки; все утереть, вымѣшать съ пѣной изъ 10 бѣлковъ; печь толстые блинчики; положить блинчикъ въ кастрюльку, намазать вареньемъ и опять блинчикъ и т. д. пока все тѣсто не войдетъ; вставить на 10 минутъ въ печку; посыпать сахаромъ.

Можно дѣлать иначе: класть это самое тѣсто ложкой на сковороду, положить на тѣсто немного варенья; когда блинчикъ спечется, свернуть трубочкой и укладывать въ кастрюльку. Кастрюльку и сковороду можно смазать масломъ, пополамъ со сливками.

457. Вареники съ вишнями.

Сдѣлать тѣсто изъ муки на водѣ, безъ яичка, не очень твердое, раскатать довольно

тонкій коржъ. Вишни почистить отъ косточекъ, посыпать сахаромъ, сокъ который стечетъ съ вишень переварить. Дѣлать не очень маленькіе вареники и отварить въ горячей водѣ, отцѣдить на дуршлякъ и полить на блюдѣ сокомъ. Подавать холодными, кушать со сметаной и сахаромъ.

Точно также вареники дѣлають изъ черныхъ ягодъ (черника), изъ сливъ свѣжихъ, изъ крыжовнику зеленаго, только нужно его подтушить съ сахаромъ, зимой изъ сушеныхъ сливъ, изъ павидла. Если блюдо постное, то вмѣсто сметаны подаютъ миндальное или маковое молоко.

458. Отличное тѣсто для пироговъ, пирожковъ, коржиковъ, рантовъ.

Фунтъ сливочнаго масла, стаканъ сахара (если нужно тѣсто сладкое) полтора фунта муки и 12 ложекъ холодной воды, если не сладкое тѣсто, то немного соли, вымѣсить хорошо на доскѣ и вывести на холодъ. Если нужно, то взять его черезъ нѣсколько часовъ, а то можно оставить на холодѣ нѣсколько дней.

Перекатать на доскѣ довольно тонко, сложить и опять перекатать, такъ раза три и вывести хоть на 10 минутъ или больше, чтобы остыло и такимъ образомъ перекатывать 3--4 раза. Дѣлать коржики, пирожки, что

угодно, помазать яичкомъ и печь въ довольно горячей печкѣ. Когда кто привыкнетъ къ этому тѣсту, примѣняетъ его ко всему. Пироги съ яблоками отличные можно дѣлать со сливами венгерками, съ вареньемъ.

Если пирогъ дѣлается съ рѣшеткой, то фрукты нужно лучше подтушить съ сахаромъ; если же безъ рѣшетки, то можно спечь пирогъ раньше и обложить его рантникомъ, а варенье или павидло положить послѣ и еще вставить на минутку въ легкую печку.

459. Кисель изъ разныхъ ягодъ или соковъ.

Свѣжія ягоды давятся и наливаются водой такъ, чтобы на фунтъ ягодъ пришлось стакана 4 воды. Потомъ въ получившуюся жидкость прибавляютъ по вкусу сахару и картофельной муки, которая предварительно разводится со стаканомъ холодной жидкости. Картофельной муки нужно класть въ такой мѣрѣ, чтобы на фунтъ свѣжихъ ягодъ пришлось $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки. Получившуюся смѣсь нужно варить, какъ обыкновенно варятъ кисель.

К Р Е М Ы.

460. Сливочный кремъ (не заварной) на 8—10 душъ.

Взбить густыя сливки со стаканомъ сахарной пудры, перемѣшать съ мелко изрублен-

ными орѣхами и выложить въ кастрюлю или форму съ гладкими краями, дно которой выложено бумагой и украшено цукатами. (Цукаты можно укладывать въ видѣ звѣзды или въ видѣ какого-либо другого узора). Потомъ нужно форму прикрыть крышкой, обложить льдомъ и солью и поставить на ледъ на 6 или 7 часовъ; получится кремъ, напоминающій пломбиръ.

461. Кремъ изъ различнаго павидла или свѣжихъ ягодъ.

Въ мискѣ растираютъ ложкой и въ одномъ и томъ же направленіи 2 бѣлка и 4 ложки густого варенья (павидла) до тѣхъ поръ, пока не получится свѣтлый кремъ; потомъ распустить въ горячей водѣ (взять меньше $\frac{1}{4}$ стакана) $\frac{1}{2}$ листочка желатина и, когда онъ остынетъ, влить его въ кремъ, не переставая мѣшать. Когда все хорошенько вымѣшано, эту массу вливаютъ въ форму и выносятъ на ледъ или просто въ холодное мѣсто на часъ или два. Кремъ этотъ очень вкусенъ, но необходимо, чтобы павидло было хорошее. Для этого идетъ павидло изъ протертыхъ абрикосовъ, изъ очищенныхъ сливъ и изъ зеленого крыжовника. Лѣтомъ павидло можно замѣнить свѣжими ягодами. Для этого ягоды (малину, клубнику, землянику, абрикосы, сливы ренглоты и другихъ сортовъ) протираютъ черезъ

сито, прибавляютъ къ нимъ по вкусу сахару и кладутъ эту массу въ кремъ, считая 2 ложки этой массы на каждый бѣлокъ и 2 листочка желатина. Можно дѣлать кремъ изъ печеныхъ хорошенько протертыхъ яблокъ, но тогда нужно въ кремъ положить непременно для запаха корицы или ванили. Можно кремъ дѣлать изъ апельсиновъ, изъ которыхъ раньше варится мармеладъ.

Изъ одного бѣлка получается кремъ на 3—4 души.

462. Постный кремъ изъ манныхъ крупъ.

Взять стаканъ какого-нибудь сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ, а если онъ достаточно густой, то и меньше, и развести водой, чтобы смѣси получилось 5 стакановъ; прибавить по вкусу сахару, а для запаха ванили (ваниль потомъ нужно вынуть), всего этого положить въ такой мѣрѣ, чтобы жидкость получилась вкусная, и все закипятить. Когда жидкость закипитъ, ее засыпаютъ $\frac{1}{2}$ стакана или немного меньше манныхъ крупъ и варятъ. Когда каша готова, ее перекладываютъ въ миску и утираютъ, какъ кремъ. Потомъ все это ложкой выкладывается на блюдо и ставится не больше какъ на часъ на холодъ. Передъ тѣмъ, какъ кремъ подается, его слѣдуетъ украсить ягодами изъ варенья.

Такимъ способомъ хорошо выходитъ кремъ изъ апельсиновъ. Изъ 4 апельсиновъ получается стаканъ сока, который разводится водой; въ него кладутъ апельсиновой цедры и сахару, а если въ жидкости мало слышно кислоты, то прибавляютъ лимоннаго сока. Жидкость эту кипятятъ и процѣживаютъ, чтобы удалить цедру. Этотъ кремъ украшается ломтиками апельсиновъ.

Можно такой кремъ дѣлать изъ клюквеннаго сока.

463. Кремъ изъ сливокъ и сиропа (на 6—8 душъ).

Взбить два стакана густыхъ сливокъ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сиропа, ванили для запаха и 6 листочковъ желатина, распущеннаго въ четверти стакана горячей воды. Вымѣшавши все это хорошенько, вылить въ форму и вынести на ледъ. Этотъ кремъ бываетъ вкусенъ изъ сока свѣжихъ ягодъ, только тогда нужно больше класть сахару; а главное условіе, чтобы кремъ получился хорошій, чтобы были хорошія, густыя сливки.

464. Кремъ безъ сливокъ (на 8 душъ).

Утеревъ 8 желтковъ съ 2-мя стаканами сахару, влить въ нихъ рюмку рому, сокъ изъ 4 лимоновъ, немного мелко изрѣзанной це-

дры, 14 листиковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, и вымѣшать все хорошенько, потомъ прибавить пѣну изъ 8 бѣлковъ и, выложивши все въ форму, вынести въ холодъ.

465. Кремъ орѣховый.

Стаканъ какихъ-нибудь очищенныхъ орѣховъ толкутъ въ ступкѣ съ $\frac{1}{4}$ стакана сахара, потомъ выкладываютъ въ кастрюлю и смѣшиваютъ съ 3 желтками, утертыми съ $\frac{1}{4}$ стакана сахара, прибавивши $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, все вымѣшиваютъ и ставятъ на плиту. На плитѣ продолжаютъ вымѣшивать, пока масса не сдѣлается густой. Когда вся масса остынетъ, ее вымѣшиваютъ со стаканомъ взбитыхъ густыхъ сливокъ, вливаютъ 5 листковъ распущеннаго желатина, вымѣшиваютъ еще разъ и ставятъ на ледъ.

Нужно помнить, что желатинъ вливается тогда, когда онъ простынетъ; а если кто любитъ очень сладкій кремъ, то нужно, взбивая сливки, прибавить еще $\frac{1}{4}$ стакана сахара.

466. Кремъ шоколадный.

Взбить $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ со стаканомъ пудры сахарной, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта стертаго на тертушкѣ шоколада и, вымѣшавши все, поставить въ кадущку со льдомъ и солью на 6 или 7 час.

Если нужно сдѣлать кремъ скорѣе, то

можно прибавить 5 листковъ распушеннаго желатина, хотя лучше сдѣлать безъ него.

467. Кремъ брюле.

5 кусковъ сахара, обмоченнаго въ водѣ, подрумяниваютъ на сковородѣ, потомъ подливаютъ воды и поджариваютъ, чтобы получилась жидкость густая, какъ черный кофе. Потомъ берутъ 5 желтковъ, утертыхъ со стаканомъ сахара и разбавленныхъ двумя стаканами густыхъ сливокъ. Вся эта смѣсь ставится на плиту и мѣшается ложкой, пока не сгустится, тогда ее смѣшиваютъ съ пережареннымъ сахаромъ, процѣживаютъ черезъ сито и убиваютъ на льду. Въ эту массу прибавляютъ 6 листковъ желатина, предварительно процѣженнаго, чтобы не было кусочковъ, потомъ вливаютъ 2 стакана взбитыхъ сливокъ и все хорошо вымѣшиваютъ.

468. Кремъ со свѣжими фруктами.

Закипятивши стаканъ густого молока съ кусочкомъ ванили или съ нѣсколькими зернышками горькаго миндаля, всыпать въ него $\frac{1}{2}$ фунта сахару и влить смѣсь изъ двухъ ложекъ холоднаго молока и ложки картофельной муки. Вливши эту смѣсь въ горячее молоко, еще разъ закипятить и сейчасъ же влить 5 желтковъ, хорошо утертыхъ съ ложкой сахару, и все мѣшать, пока не застынетъ. Для этого крема нужно имѣть отваренные фрукты: сливы, реңлоты, абрикосы, очищен-

ные и порѣзанные на кусочки и обсыпанные сахаромъ; малина и клубника кладется въ кремь сырой, только раньше обсыпается сахаромъ. Когда кремь начнетъ густѣть, въ него всыпають фрукты и хорошенько вымѣшиваютъ, чтобы они не осѣли, потомъ все выливають въ форму и выносятъ на ледь.

469. Кремь съ фруктами (незаварной).

4 стакана сметаны или сливокъ взбить со стаканомъ сахару, вымѣшать со свѣжими фруктами и поставить на ледь. Можно, чтобы кремь скорѣе застылъ, прибавить листиковъ 6 желатина.

470. Кремь кофейный (заварной).

Стаканъ крѣпкаго кофе подогрѣть съ тремя стаканами сливокъ, пока начнетъ подниматься парь. Тогда вливать понемногу, не переставая вымѣшивать ложкой, 6 желтковъ, утертыхъ съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сахара. Кремь нужно все время держать на легкомъ огнѣ, чтобы онъ не скипѣлся, а когда онъ погустѣетъ, влить въ него 8 листочковъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, вымѣшать все и убивать на льду.

471. Blanc-manger (Кремь миндальный).

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля и 12 штукъ горькаго утереть, подливая понемногу молока, чтобы не замаслянилось, потомъ влить 4 стакана горячихъ сливокъ и оставить все на

часъ. Затѣмъ нужно миндадь процѣдить черезъ салфетку, выжать его, и, еще разъ рас-теревъ, налить этими же сливками, а потомъ выжать опять. Въ миндальное молоко всыпать стаканъ сахару и 10 листиковъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, вымѣшать все и, хорошенько убивши, влить въ форму и поставить на печь.

472. Кремъ миндальный (постный).

$\frac{3}{4}$ сладкаго и 12 зернышекъ горькаго миндаля толкутъ въ ступкѣ или утираютъ, взбрызгивая водой, а потомъ отпариваютъ тремя стаканами воды и оставляютъ на часъ. Затѣмъ это молоко процѣживается, миндадь выжимается и вторично спаривается той же жидкостью, которая должна быть подогрѣта. Потомъ вся масса вторично утирается, процѣживается и миндадь выжимается, а въ молоко кладутъ сахару по вкусу, приблизительно стакана $1\frac{1}{2}$, и 10 листковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{2}$ стакана кипятка. Когда все готово, жидкость вымѣшиваютъ, убиваютъ, выливаютъ въ форму и выносятъ на ледъ.

473. Кремъ съ ромомъ.

Утереть 8 желтковъ съ двумя стаканами сахару, влить черезъ ситко сокъ изъ 4 лимоновъ и, выложивши всю эту массу въ каменную или поливянную посуду, поставить на

плиту, вымѣшивая постоянно ложкой, чтобы все сплыло обогрѣлось, но не закипѣло. Тогда этой жидкости даютъ остыть, а потомъ прибавляютъ 10 листиковъ желатина, распущеннаго въ горячей водѣ, и рюмку рому, все вымѣшиваютъ, убиваютъ, а когда масса станетъ густѣть, вливаютъ пѣну изъ 8-ми бѣлковъ; вымѣшавши еще разъ, кладутъ въ форму и выносятъ на ледь.

474. Кремъ изъ апельсиновъ.

Утереть 5 желтковъ со стаканомъ сахару, прибавляя истертой на тертушкѣ цедры изъ одного апельсина, затѣмъ влить сокъ изъ 4-хъ апельсиновъ и одного лимона и обогрѣть все на плитѣ, но только слѣдить, чтобы жидкость не закипѣла. Потомъ влить 6 листиковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана горячей воды, хорошенько вымѣшать и убивать, пока не начнетъ густѣть; тогда прибавить пѣну изъ 5 бѣлковъ и поставить на ледь.

Сверху кремъ украшаютъ кружками апельсина и полосками цукатовъ изъ апельсиновой корки.

475. Яблочный кремъ.

Взять 10 печеныхъ кислыхъ яблокъ, протертыхъ черезъ сито, и смѣшать со стаканомъ или немного больше сахару, прибавить 2 бѣлка, для запаха ванили или корицы и ути-

рать ложкой въ чашкѣ; потомъ прибавить 8 листиковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана горячей воды, растереть хорошенько и вымѣшать съ пѣной изъ 8 бѣлковъ. Когда все готово, массу нужно выложить въ форму и вынести на ледъ.

476. Кремъ изъ малины, клубники или земляники.

4 стакана ягодъ, протертыхъ черезъ сито, 4 бѣлка и стаканъ сахару утирають, пока не получится густая и свѣтлая масса; тогда вливаютъ 8 листиковъ распущеннаго желатина и хорошенько утирають; потомъ прибавляютъ 2 стакана густыхъ сливокъ и, все хорошенько взбивши, выливаютъ въ форму и выносятъ на ледъ.

477. Кремъ изъ сметаны.

Поставить на ледъ поливянную рынку и обложить ее кругомъ льдомъ, влить туда нѣсколько стакановъ сметаны, сахару по вкусу, лимонной корки или ванили и выбивать метелкой, пока не погустѣетъ. Переложить эту сметану въ квадратный кусокъ кисейки величиной съ салфетку, связать концы и повѣсить въ погребѣ или въ ледникѣ. На другой день вывернуть изъ кисеи на блюдо и украсить вареньемъ.

478. Кремъ изъ малины или клубники.

2 стакана свѣжихъ ягодъ протереть черезъ

густое сито, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влить 3 лота желатина и сбивать на льду пока не погустѣетъ, тогда вымѣшать съ 2 стаканами взбитыхъ густыхъ сливокъ, положить въ форму и вынести на холодъ.

479. Молочко (заварной кремъ).

Утереть $\frac{1}{4}$ ф. очпщеннаго миндаля и нѣсколько штукъ горькаго съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару; разбить это 6-ю стаканами молока; вбить туда 5 желтковъ и 5 яицъ; процѣдить черезъ сито; влить въ фарфоровую чашку и, поставить въ печь, пока не сдѣлается густымъ, тогда вынести на холодъ. Если образуется немного сыворотки, осторожно слить и посыпать сахаромъ.

480. Молочко изъ кофе.

Сварить крѣпкаго кофе 1 стаканъ, развести 5-ю стаканами густого молока или сливокъ; влить 5 желтковъ и 5 яицъ разболтанныхъ, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сахару, процѣдить черезъ сито и запечь въ легкой печкѣ.

Точно также дѣлается и шоколадное, только вмѣсто кофе кладуть $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду.

481. Блинчики.

Сдѣлать обыкновенные блинчики; порѣзать шириной въ два пальца и бросать въ шипящій смалецъ или масло, вынимать на сахар-

ную бумагу, которая впитывает жаръ; посыпать сахаромъ. На пропорцію изъ 8 яицъ нужно распустить два фунта смальцу.

Останется много жиру, который можно употребить къ жаркому для прислуги.

482. Яблочный кремъ со сливками.

6 большихъ печеныхъ яблокъ протереть черезъ сито и смѣшать со стаканомъ сахару хорошенько утертаго съ 3-мя бѣлками, потомъ влить 6 листиковъ желатина, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стакана воды; все это влить въ форму, куда прибавляется еще стаканъ вѣбитыхъ сливокъ. Все это вымѣшать и вынести на ледь.

483. Желе малиновое.

2 лота краснаго желатина намочить холодной водой на 3—4 часа. Затѣмъ смѣшать 2 стакана малиноваго сиропа, сокъ изъ 5 лимоновъ, процѣженный черезъ кисею, по вкусу сахаръ и все это закипятить. Когда все готово, положить желатинъ, который сейчасъ же распустится, процѣдить все въ форму и вынести на холодъ. Чтобы удобно было вынимать желе изъ формы, ее нужно сначала обмокнуть въ горячую воду, а потомъ перевернуть на блюдо.

484. Желе ананасное.

Намачиваютъ 2 лота желатина на 3—4

часа въ холодной водѣ. Потомъ дѣлають сиропъ изъ 3-хъ стакановъ воды и 1-го фунта сахару (этотъ сиропъ долженъ быть горячимъ), кладутъ въ него 3 лимона, порѣзанныхъ кружечками,—конечно безъ зернышекъ,—и ставятъ разъ закипѣть, послѣ чего кладутъ желатинъ, лимоны вынимають, жидкость процѣживаютъ черезъ кисейку ивливають стаканъ ананаснаго сиропа и рюмку бѣлаго рома. Все это вымѣшиваютъ, выливають въ форму и выносятъ на ледъ.

Если есть свѣжій ананасъ или ананасное варенье, то можно сдѣлать желе немного иначе. Тогда половина жидкости застуживается, выкладывается на блюдо и укладывается кусочками ананаса; остальная жидкость вливается послѣ и выносится на ледъ.

485. Желе лимонное.

1 фунтъ сахару налить двумя стаканами воды и сокомъ изъ 4-хъ лимоновъ, прибавить лимонной цедры и сварить все. Потомъ все нужно процѣдить, снова разогрѣть и смѣшать съ 2-мя лотами желатина, размоченнаго въ холодной водѣ. Когда желатинъ распустится, вымѣшать все, вылить въ форму и вынести на ледъ.

486. Желе апельсиное.

Сварить сиропъ изъ 1 фунта сахару, 2 ста-

кановъ воды и 6-ти большихъ апельсиновъ, прибавивши сокъ изъ 4-хъ лимоновъ. Получившуюся жидкость раздѣлить на 2 части. Въ одну влить распущеннаго краснаго желатина, вылить все въ форму и дать застыть, а въ другую часть влить бѣлаго желатина и эту другую часть вылить въ ту-же форму, куда вылили и красное желе, но только тогда, когда оно уже застыло.

487. Желе изъ вина.

1 фунтъ сахару налить 3-мя стаканами вина, положить туда 2 лота желатина, вымоченнаго въ холодной водѣ, можно прибавить рюмку рому, и, выливши все въ форму, вынести на ледъ.

Можно желе дѣлать разноцвѣтное. Тогда на дно формы наливаютъ blanc-manger (миндальный кремъ); когда онъ застынетъ, вливаютъ малиновое желе, потомъ лимонное и такъ далѣе.

488. Сливочное мороженое отличное.

Разболтать 5 стакановъ сырыхъ сливокъ, 3 желтка, 2 цѣлыхъ яичка (ни бѣлковъ, ни желтковъ утирать не надо), 1¹/₄ фунта сахару и палочку ванили. Потомъ поставить на плиту и, постоянно вымѣшивая, дать ему сгуститься, — но не нужно допускать закипѣть; тогда все вылить въ форму и закрутить мороженое. Такъ дѣлается мороженое всякихъ сортовъ.

Можно на жидкость прибавить шоколаду, истертаго на тертушкѣ.

Можно прибавить сока изъ свѣжихъ ягодъ; также прибавляютъ протертую клубнику или землянику.

Прибавляютъ какого-нибудь сиропа.

Прибавляютъ крѣпкаго кофе.

Вообще можно прибавлять для вкуса какіе угодно фруКТовые соки, потому что жидкость для мороженаго сырая и ей не даютъ кипѣть. Нужно только, чтобы жидкость была довольно густая.

489. Мороженое фруКТовое безъ сливокъ.

Самое лучшее мороженое то, которое дѣлается изъ сырого сока ягодъ или фруКТовъ. Берутъ 1 фунтъ сахара, 4 стакана воды и сокъ изъ 1 лимона, все это кипятятъ и даютъ остыть. Тогда вливаютъ въ эту жидкость сока стакана 2, а лучше по вкусу.

Если вмѣсто ягоднаго сока кладутъ просто сиропъ фруКТовый, то тогда и сахару кладутъ меньше.

490. Мороженое изъ дыни.

Дыню хорошаго сорта нужно очистить острымъ ножемъ отъ верхней кожицы, срѣзать верхушку, выбрать изъ середины зернышки и наложить мороженымъ изъ дыни, которое дѣлается такъ:

Протирають черезъ сито спѣлую дыню. На 1 фунтъ этой массы дѣлають сиропъ изъ 1 фунта сахару, 4-хъ стакановъ воды и сока изъ 2-хъ лимоновъ. Все это вымѣшивается съ протертой дыней, протирается черезъ сито и закручивается на льду. Дыню, въ которую кладутъ мороженое, выносятъ на холодъ, а передъ тѣмъ, какъ подавать, наполняютъ мороженымъ и подаютъ.

491. Орѣховый пломбиръ.

1½ фунта орѣховъ каленыхъ чистятся и поджариваются. Потомъ съ нихъ счищаютъ кожицу, толкутъ ихъ въ ступкѣ, утирають въ макотрѣ съ ½ фунта сахару и разводятъ стаканомъ молока, а потомъ протирають черезъ сито. Когда это готово, утирають 5 желтковъ съ сахаромъ, разводятъ стаканомъ молока и подогрѣваютъ на плитѣ, пока оно не сдѣлается густымъ; при этомъ постоянно мѣшаютъ ложкой и смотрять, чтобы эта масса не закипѣла. Тогда смѣшиваютъ эту массу съ орѣхами, утирають все, пока не остынетъ, высыпають въ мороженицу и ставятъ ее на ледъ, обсыпавши солью. Затѣмъ взбивають 4½ стакана густыхъ сливокъ и собирають самую густую пѣну съ нихъ. Эту пѣну вливають туда же, въ мороженицу, вымѣшиваютъ лопаткой и оставляють на льду на нѣсколько часовъ, прибавляя по временамъ льду или соли. Пломбиръ можно сдѣлать съ вечера.

ЗАКУСКИ.

492. Паштетъ изъ печенки.

Молодая телячья печенка очищается отъ верхней плевы, моется (солить печенку не нужно) и кладется въ кастрюлю; туда же кладутъ 2 корешка очищенной моркови, 1 небольшой корешокъ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 лукъ-порей, 1 обыкновенный лукъ, 1 ф. свѣжаго несоленого сала (шпику) и 1 фун. свѣжаго масла. Все это накрываютъ крышкой и ставятъ въ духовую печь подтушить. Потомъ печенку вынимаютъ и, протеревъ ее на тертушкѣ, кладутъ обратно въ кастрюлю и затѣмъ все вмѣстѣ съ кореньями протираютъ черезъ сито. Сало, если оно хорошо уварено, отлично протирается черезъ сито. Получившуюся массу солятъ по вкусу и утираютъ ложкой, какъ кремъ, послѣ чего кладутъ въ форму и выносятъ на ледъ. Чтобы паштетъ удобно было вынуть изъ формы, нужно ее поставить на минуту въ горячую воду. Такъ же дѣлаютъ паштетъ изъ зайца; тогда вмѣсто печенки кладутъ заячье мясо.

493. С ы р ъ.

6 фунтовъ некислаго, хорошаго творога, протертаго черезъ сито, кладутъ въ кастрюлю и ставятъ на не очень горячую плиту, постоянно мѣшая, пока не получится одна масса

(если получится сыворотка, ее нужно отлить). Потомъ въ получившуюся массу кладутъ 1 ф. свѣжаго сливочнаго масла и вымѣшиваютъ опять, послѣ чего кладутъ по вкусу соли, тмину и, постоянно вымѣшивая, вливаютъ 3 стакана сметаны. Держать эту массу на плитѣ, постоянно мѣшая, пока не получится густоватая масса; но закипать ей не даютъ. Вся эта горячая масса выкладывается въ фаянсовую или глиняную форму (кастрюлку или полоскательную чашку), которая предварительно смачивается внутри молокомъ или сывороткой. Эта форма ставится на холодъ, а потомъ сыръ вынимаютъ и заворачиваютъ въ спермацетовую бумагу.

494. Сыръ съ тминомъ.

3 фунта хорошаго творога протираютъ черезъ сито и утираютъ въ макотрѣ съ $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла; затѣмъ прибавляютъ по вкусу соли и тмину, выкладываютъ на тарелку и выносятъ остыть на нѣсколько часовъ. Этотъ сыръ нужно держать въ холодномъ мѣстѣ.

495. Сыръ съ тминомъ (другимъ способомъ).

3 фунта творога, протертаго черезъ сито, размѣшиваютъ съ густой сметаной, потомъ солятъ, смѣшиваютъ съ тминомъ, выкладываютъ въ ворочекъ и накладываютъ легкимъ прессомъ.

496. **Форшмакъ.**

Королевскую или какого-нибудь другого сорта селедку, только не керченскую, вымоченную хорошенько и изрубленную, стаканъ протертаго варенаго картофеля, стаканъ сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. голландскаго сыра, стертаго на тертушкѣ, 3 сырыхъ желтка, перцу,—утереть все вмѣстѣ въ макотрѣ, вымѣшать съ пѣной изъ 3 бѣлковъ и сейчасъ же жарить на маслѣ въ духовой печи.

497. **Форшмакъ изъ селедки.**

Хорошая селедка хорошенько вымачивается, рубится мелко и смѣшивается съ 3 яичками, которыя варятся вкрутую и рубятся, при чемъ 2 яичка рубятся очень мелко, а 3-е покрупнѣе; потомъ прибавляютъ луку, ложку свѣжаго масла и, вымѣшавъ все хорошенько, этой массѣ придаютъ форму селедки и прикладываютъ голову и хвостъ.

498. **Форшмакъ изъ селедки.**

Отваривши нѣсколько штукъ картофеля, протереть его черезъ сито и смѣшать съ мелко изрубленной селедкой, потомъ по вкусу прибавить луку, перцу и постнаго масла.

499. **Масло изъ селедки.**

Хорошая голландская или королевская се-

ледка мелко рубится и протирается черезъ сито, а потомъ въ макотрѣ утирается со свѣжимъ масломъ. Масла кладется по вкусу, но не болѣе $\frac{1}{4}$ фунта на селедку.

500. Жареная селедка.

Большая селедка моется нѣсколько разъ въ теплой водѣ, а потомъ намачивается на нѣкоторое время, при чемъ воду нужно почаще мѣнять. Когда селедка достаточно вымокнетъ, ее вытирають бумагой и накладывають въ середину протертаго картофеля, перемѣшаннаго съ постнымъ масломъ, перцемъ и лукомъ. Сверху селедку обсыпають мукой и жарятъ на постномъ маслѣ.

501. Струковатый перецъ.

Нѣсколько штукъ струковатаго зеленого перца разрѣзываютъ пополамъ въ длину, вынимають зернышки, кладутъ на листъ кожицей вверхъ и пекутъ. Этотъ печеный перецъ фаршируется различными кореньями, которыя оттушиваются передъ этимъ съ прованскимъ масломъ, и смѣшивается со столовой горчицей, уксусомъ, перцемъ и солью, при чемъ сначала печеный перецъ нужно очистить отъ кожицы. Нафаршированный перецъ нужно поджарить на постномъ маслѣ, сложить въ банку и залить соусомъ изъ баклажановъ.

502. Синіе баклажаны.

Испеченные синіе баклажаны рѣжутся пополамъ въ длину, очищаются отъ зернышекъ и фаршируются разными кореньями, которыя оттушиваются въ горчичномъ или подсолнечномъ маслѣ. Потомъ обѣ половинки складываются вмѣстѣ, связываются ниткой. Всѣ баклажаны въ такомъ видѣ складываются, обливаются баклажаннымъ соусомъ и подтушиваются, пока не сдѣлаются мягкими. Потомъ баклажаны складываются въ банку и заливаются горячимъ масломъ.

503. Икра изъ синихъ баклажановъ.

Печеные синіе баклажаны очищаются отъ верхней кожицы и мелко рубятся; потомъ къ нимъ прибавляютъ уксусу, прованскаго масла, соли, перцу и мелко изрубленнаго луку.

504. Горчичное масло.

Столовую горчицу растираютъ со сливочнымъ масломъ.

505. Закуска изъ картофеля.

Отваривши нѣсколько штукъ картофеля въ кожицѣ, очистить его и порѣзать вдоль и поперекъ такъ, чтобы получились квадратики. Затѣмъ взять чашку сметаны, немного горчицы и, растеревъ хорошенько, влить туда

немного уксусу; потомъ прибавить мелко изрѣзаннаго луку и порѣзанный квадратиками картофель, который необходимо раньше посолить; все это хорошенько размѣшать. Нужно брать соуса столько, чтобы закуска не вышла жидкой.

506. Закуска изъ яицъ.

Нѣсколько сваренныхъ вкрутую яицъ очистить и разрѣзать пополамъ въ ширину. Желтки нужно протереть черезъ сито и къ нимъ прибавить свѣжаго, протертаго черезъ сито масла въ такой мѣрѣ, чтобы его было вдвое меньше, чѣмъ желтковъ (лучше всего масло класть по вкусу); затѣмъ все это нужно растереть ложкой, посолить, присыпать душистымъ перцемъ и накладывать въ бѣлки. Въ каждое яичко можно воткнуть по листочку петрушки. Оставшимся фаршемъ можно намазать нѣсколько поджаренныхъ греноекъ.

507. Штамъ или желе изъ телячьихъ ножекъ.

На штамъ можно брать ножки и изъ старшихъ телятъ. Очистить ихъ, вынуть толстыя кости, вложить въ горячую воду, разъ закипятить и эту воду слить. Потомъ вымыть ихъ еще разъ, налить холодной водой такъ, чтобы вода ихъ покрыла, положить кореньевъ и варить въ каменномъ или поливяномъ горшкѣ

часа три; когда ножки станут мягкими, посолить по вкусу, процѣдить черезъ густое сито, влить немного крѣпкаго уксусу, подкрасить пережженнымъ сахаромъ и закипятить.

На бульонъ изъ 4 ножекъ взять 2 или 3 бѣлка, сбить крѣпкую пѣну, влить рюмку холодной воды, не переставая медленно сбивать бѣлки, влить въ нихъ бульонъ и поставить на плиту. Можно прибавить чистыя скорлупы изъ яицъ,—онѣ тоже очищаютъ. Собираетъ ложкой накипь, а когда закипитъ раза два, слить бульонъ на салфетку, слѣдующимъ образомъ: табуретку перевернуть вверхъ ножками и къ нимъ привязать углы салфетки, черезъ которую бульонъ проходитъ совершенно чистымъ. Можно получить желе трехцвѣтное. Для этого бульонъ раздѣляется на 3 части. Одну часть не подкрашиваютъ—получается желе безцвѣтное; другую подкрашиваютъ жженнымъ сахаромъ,—получается желе золотистаго цвѣта, а третью часть подкрашиваютъ краснымъ желатиномъ. Подкрашенный такимъ образомъ бульонъ выливаютъ на плоскія тарелки и, когда застынетъ, рѣжутъ на кусочки, служащіе для украшенія холодной птицы или рыбы.

508. Селедка съ яйцами.

Вымоченную селедку очистить, разрѣзать пополамъ въ длину, вынуть кости, вытереть до суха промокательной бумагой, обмокнуть

въ яичко, разбитое съ водой, обсыпать булкой и жарить на горячемъ маслѣ; перевернуть на другую сторону и тогда выпустить на эту самую сковородку 2 или 3 яичка. Когда бѣлокъ сядетъ, сейчасъ подавать.

Яичка положить раньше въ теплую воду на 5 минутъ—холодные долго жарятся. Подавать со сковородкой.

509. Фаршированные селедки.

Вымыть отлично селедку, разрѣзать пополамъ въ длину, вынуть кости, (только не снимать кожицы) намочить въ водѣ или молокѣ на 36 часовъ, обтереть бумагой, наложить слѣдующимъ фаршемъ: порубить мелко молоко изъ селедки съ лукомъ, положить ложку масла, тертой булки, перцу, яичко сырое, вымѣшать, нафаршировать селедки, обмочить въ яичко съ водой, обсыпать булкой и жарить на не очень горячемъ маслѣ, потому что раскрошатся.

510. Винегретъ въ прованскомъ маслѣ.

Нашинковать мелко красную капусту, облить кипяткомъ, посолить и полить уксусомъ. Положить въ салатникъ отваренные бобы, нарѣзанный кружками картофель и буракъ, очищенные и нарѣзанные ломтиками огурцы, рыжики, маринованные грибы, маслины. Все

это кладутся по срединѣ салатника, а края его окаймляются красной капустой. Чайную ложечку горчицы растереть съ солью, прибавлять по каплѣ прованскаго масла и все утирать, пока не образуется достаточное количество. Влить уксусу по вкусу, прибавить сахару, соли, рубленной зелени и залить ви-негретъ въ салатникѣ, не обливая капусты.

511. Бутерброды или тартинки.

Взять длинный бѣлый хлѣбъ, который продается исключительно для тартинокъ, нарѣзать довольно тонко, намазать масломъ, которое должно быть утертое и не очень холодное и на нихъ класть: двѣ узкія полоски икры, по срединѣ полоску семги; двѣ полоски семги, по срединѣ немного соусу провансаль; двѣ узкія полоски ветчины, по срединѣ соусъ провансаль; швейцарскій сыръ съ ветчиной; крутыя яйца, нарѣзанныя въ полоску, посыпанныя немного перцемъ, съ соусомъ провансаль. Однимъ словомъ, можно разнообразить по вкусу и желанію.

Всѣ эти тартинки можно приготовить на нѣсколько часовъ раньше, только соусъ провансаль долженъ быть въ холодномъ мѣстѣ и класть его нужно передъ тѣмъ, какъ подавать. Тартинки прикрыть влажной салфеткой чтобы не засохли.

512. Г р е н к и.

Тотъ-же длинный бѣлый хлѣбъ рѣжется тонко, поджаривается съ масломъ, лишь-бы только не пережарить, посыпается тертымъ пармезаномъ, швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ, мелко изрубленной ветчиной; накладывается: кусочками сырыхъ помидоровъ, посыпанныхъ сверху сыромъ; кусочками селедки, вымоченной въ молоко, тушенными свѣжими шампиньонами или жареными рыжиками. Всѣ эти гренки подаются горячими.

513. Красные баклажаны (помидоры).

Нѣсколько баклажанъ вымыть, порѣзать кружечками, положить въ эмалированную сковородку, или сотейникъ на горячее масло, посолить, посыпать сахаромъ, залить сметаной и потушить въ духовкѣ минутъ 20.

514. Баклажаны подъ соусомъ.

Вымытые и вытертые красные баклажаны порѣзать кружечками, если старые, то вынуть зернышки и залить слѣдующимъ соусомъ: 1 желтокъ вымѣшать съ ложечкой горчицы, двумя ложками хорошаго прованскаго масла или горчичнаго, прибавить ложку сахара и ложку уксуса.

515. Гренки съ баклажанами.

На поджаренныя на маслѣ гренки положить

ломтиками баклажаны, посыпать швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ; запечь въ духовкѣ и подавать горячими. Или вмѣсто сыра положить по капелькѣ хорошей густой сметаны.

516. Вареники съ ветчиной.

Сдѣлать тѣсто изъ муки и воды безъ яичка, раскатать тонко и дѣлать маленькіе вареники съ слѣдующимъ фаршемъ. Отваренные сухіе грибы изрубить мелко, подтушить съ масломъ, съ лукомъ, посыпать перцемъ, прибавить столько же сколько грибовъ, мелко изрубленной жирной ветчины. Отварить вареники въ горячей водѣ, отцѣдить, полить масломъ съ лукомъ или сухариками.

517. Разсыпчатая каша на грибномъ бульонѣ.

Перемыть 4 стакана смоленскихъ крупъ, всыпать въ горшокъ или кастрюльку съ крышкой, залить стаканомъ горячаго масла или смальцу, посолить немного, положить мелко изрубленныхъ, отваренныхъ сухихъ грибовъ, залить грибнымъ бульономъ такъ, чтобы надъ крупами было на три пальца жидкости, закрыть плотно крышкой и поставить въ духовку на полтора часа. Если бы каша оказалась не достаточно жирной, вымѣшать съ кусочкомъ масла.

518. Разсыпчатая каша изъ разварныхъ крупъ.

4 стакана крупы просѣять, вымыть, запарить стаканомъ смальца или масла, посолить и хорошенько вымѣшать ложкой, налить горячей водой такъ, чтобы на палецъ было кипятку надъ крупой, закрыть крышкой, облѣпить тѣстомъ и поставить въ печку на часа 3—4.

Выложить на блюдо, полить горячимъ саломъ мелко изрубленнымъ и чуть подрумяненнымъ.

519. Холодная каша.

Разварную крупу перемыть; на 4 стакана положить ложку масла, соли, вымѣшать хорошенько ложкой пока масло не растаетъ, налить кипяткомъ, закрыть крышкой и вставить въ печку на 3—4 часа.

Подать холодной, кушать съ холодными сливками или молокомъ.

520. Вареники изъ телячьей печенки и легкаго.

Отварить въ водѣ безъ соли печенку и легкое, изрубить очень мелко, добавить отваренный вмѣстѣ съ печенкой кусокъ свѣжаго сала, очень мелко изрубленнаго луку, пережареннаго съ масломъ, соли, перцу, вымѣшать

все, дѣлать вареники изъ обыкновеннаго тѣста (изъ муки съ водой), отварить, полить масломъ съ сухариками или поджареннымъ саломъ.

521. Гренки изъ булки.

Порѣзать гренки изъ французской булки, намазать густымъ вареньемъ, прикрыть другой гренкой, обмакнуть въ яичко разболтанное съ молокомъ, поджарить на маслѣ.

522. Оладьи на сметанѣ.

Растереть 5 желтковъ съ солью, положить 4 стакана муки, пѣну изъ 5-ти бѣлковъ и сметаны столько, чтобы тѣсто было очень мягкое, класть ложкой на горячее масло на сковородку. На блюдѣ посыпать сахаромъ.

523. Оладьи изъ манныхъ крупъ,

Сварить кашу изъ манныхъ крупъ на молокѣ мягкую, но не жидкую, когда остынетъ, вбить нѣсколько яичекъ, масла кусочекъ, сахару по вкусу, растереть хорошо; жарить оладьи на маслѣ.

524. Оладьи изъ рису постныя.

Отварить рисъ на грибномъ бульонѣ, отцѣдить, прибавить къ рису горчичнаго или подсолнечнаго масла, на 1 ф. риса 1 стертую и выжатую сырую картошку, подѣлать круглыя

оладьи, жарить на горячем постномъ маслѣ. Грибки мелко изрубить, положить въ соусъ сдѣланный изъ грибного бульона.

525. Оладьи изъ гороха постныя.

Намочить желтый хорошій горохъ, отварить въ соленой водѣ, протереть черезъ сито прибавить поджареннаго луку съ постнымъ масломъ, перцу, утереть отлично, бросать ложкой на горячее масло, жарить пока не подрумянится. Подать къ борщу.

526. Заварные пончики отличные.

Закипятить 2 стакана воды со стаканомъ масла, всыпать 2 стакана муки, мѣшая все ложкой пока мука не сварится, какъ лемѣшка, тогда выложить въ макотру, и когда остынетъ, вбивать по одному, яичекъ все утирая, отъ 7 до 10, то есть столько, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое. Когда отлично утрется бросать ложкой на горячій смалець, прикрыть крышкой и жарить пока не подрумянятся, вынимать на бумагу, обсыпать сахаромъ. Подаютъ къ нимъ варенье. Когда первый пончикъ сжарится, нужно посмотрѣть: если онъ въ серединѣ имѣетъ дырку и тѣсто безъ за-кальца, дальше жарить, а если онъ твердый, не вырость, нужно подбавить яицъ.

527. О л а д ь и.

6 стакановъ муки разбавить двумя стаканами теплаго молока, вбить 3 яичка, 2 ложки густыхъ, дрожжей (на 5 коп.), вымѣсить хорошо и когда подойдетъ, жарить на горячемъ маслѣ или смальцѣ.

528. Блинчики съ творогомъ.

Хорошій свѣжій творогъ не кислый протереть черезъ сито, утереть съ яичками, на 1 ф. 2 яичка, посолить немного, намазывать блинчики и заворачивать въ длину. Кастрюльку вымазать масломъ, выложить блинчиками, укладывать блинчики съ творогомъ, каждый шаръ полить немножко масломъ, залить хорошей сметаной, поставить въ печку пока не подрумянится.

529. Лапша домашняя со сметаной къ завтраку.

Сварить лапшу, перемѣшать съ масломъ, положить въ кастрюльку, залить хорошей сметаной, поставить на четверть часа въ печку.

530. Яблоки въ блинчикахъ.

Сдѣлать тѣсто, какъ на блинчики, только немного гуще. Очищенные яблоки порѣзать кружечками обмакивать въ тѣсто, жарить на горячемъ маслѣ, посыпать сахаромъ и горячими подавать.

531. Блинчики со свѣжими фруктами.

Сдѣлать тѣсто немного гуще, какъ на блинчики. Малину, или чернику, или вишни очищенные, посыпать сахаромъ и пусть постоятъ съ часъ. Распустить масло на сковородкѣ, налить тѣста и на половину сковородки положить немного ягодъ, съ которыхъ нужно слить сокъ, поджарить немного, прикрыть другой половиной ягоды, сдѣлать въ родѣ вареника большого, подлить капельку масла; перевернуть на другую сторону, поджарить, выкладывать на блюдо и посыпать сахаромъ. Укладывать на блюдо такъ: два блинчика въ длину, а 2 поперекъ, на крестъ, выйдетъ какъ бабка. Сокъ переварить и облить блинчики.

532. Форшмакъ.

Большую селедку или 2 поменьше очистить, снять кожицу, ³/₄ ф. сырого мяса порубить мелко, прибавить масла ложекъ 2, ложку сметаны, 1 яйцо, вымѣшать съ варенымъ, протертымъ черезъ сито картофелемъ (отъ 3—4 стакановъ), положить на сковородку и испечь въ духовкѣ.

533. Винегретъ изъ раковъ.

Очищенные раковыя шейки, жаркое изъ телятины, огурцы, помидоры, крутыя яйца —

все порѣзанное кусочками, прибавить зеленого горошку; утереть одинъ сырой желтокъ съ нѣсколькими ложками прованскаго масла, прибавить 2—3 крутыхъ желтка, ложечку горчицы, сахару по вкусу, уксусу, соли, укропу и вымѣшать со сметаной (все это должно быть отлично утерто), перемѣшать съ винегретомъ, который можно украсить раками въ скорлупкахъ.

534. Синіе баклажаны маринованные.

Отварить 10 синихъ баклажанъ или зеленого стручковатаго сладкаго перцу, а лучше то и другое вмѣстѣ; разрѣзать пополамъ баклажаны, вынуть часть мякоти, изрубить ее мелко и прибавить къ ней отваренные въ соленой водѣ и мелко изрубленные слѣдующіе коренья: морковь, сельдерей, лукъ порей, постернакъ, зеленую петрушку, укропъ, прибавить горчичнаго или подсолнечнаго масла (только не слишкомъ много), понакладывать въ баклажаны, сложить обѣ половинки вмѣстѣ, завязать ниточкой, сложить въ банку, полить перевареннымъ уксусомъ съ перцемъ и съ лавровымъ листомъ, немножко сахару, уксусъ разбавить бульономъ изъ кореньевъ.

ПАПУШНИКИ, БУЛКИ, КУЛИЧИ, МАЗУРКИ и т. д.

Примѣчаніе: Удача каждаго печенья зависитъ отъ слѣдующихъ условій:

1) Температура играет очень важную роль при печеніи тѣста.—Когда тѣсто поднимается первый разъ, должно быть въ кухнѣ неменьше 25-ти градусовъ Реомюра. Ничего не поможетъ ставить тѣсто возлѣ печки, если въ кухнѣ холодно. Не совѣтую даже начинать печь тѣсто, если нельзя обогрѣть кухни, какъ слѣдуетъ. Печь должна быть затоплена раньше, лучше ее выступить послѣ, чѣмъ тѣсто дожидало-бы, пока не вытопится печь.

2) Теплота печи играетъ тоже не послѣднюю роль въ удачѣ.—Итакъ: дрожжевое тѣсто требуетъ самой горячей печки, а въ особенности бабы и папушники. Заварное тѣсто—тѣмъ болѣе. Печь должна быть, какъ на ржаной хлѣбъ. Слоеное тѣсто требуетъ тоже очень высокой температуры и лучше его печь въ духовкѣ, въ которой снизу и сверху температура высокая. Затѣмъ: всѣ рассыпчатые тѣста требуютъ менѣе горячей печки, а миндальные и орѣховые—еще менѣе горячей.

3) Пропорція дрожжей для тѣста: на заварное тѣсто и болѣе сдобное—на гарнецъ муки (12 стакановъ) отъ 12 до 14 лотовъ дрожжей. На булки, куличи, растегаи на гарнецъ муки—8 лотовъ.

Если тѣсто не подходитъ, это доказательство, что дрожжи слабыя, тогда можно всыпать немного соды въ опару. Кто желаетъ заняться печеніемъ папушниковъ, булокъ, тортовъ—долженъ раньше все приготовить.

4) Мука должна быть куплена на 2—3 недѣли раньше, просушена, просѣяна наканунѣ и обогрѣта.

Если употребляется мука крупчатка, нужно увеличить пропорцію молока и дрожжей, въ слѣдующемъ отношеніи:

Если для муки мелкаго размола требуется кварта молока, то для крупчатки полторы кварталы, дрожжей вмѣсто 8 лотовъ—10.

Тѣсто должно быть мягче и поднимается труднѣе, но за то результаты бываютъ прекрасныя.

Мука эта превосходна для всякаго тѣста, только не для бабъ.

Если кто желаетъ печь торты или мазурки, то миндаль долженъ быть очищенъ и изрубленъ и даже стол-

чень накануне. Очень рано чистить миндаль нельзя, такъ какъ онъ можетъ испортиться, развѣ его просушить, что не всегда годится для тѣста. Если кто употребляетъ машинку для рубки миндаля, то миндаль долженъ быть всегда влажный. Изюмъ нужно мыть въ горячей водѣ, переменяя воду нѣсколько разъ, пока она не будетъ чистой, потомъ перебрагъ, очистить отъ корешковъ, обмыть въ холодной водѣ, выжать, положить на блюдо, чтобы немного просохъ. Это можно сдѣлать за нѣсколько дней до употребленія.

Всѣ пряности должны быть столчены и просѣяны раньше.

Дукаты изъ апельсиновыхъ корокъ, которые такъ хороши для тѣста, можно сварить на нѣсколько недѣль впередъ; держать ихъ въ сиропѣ и только за нѣсколько дней до употребленія вынуть изъ сиропа и подсушить.

Хорошая хозяйка за нѣсколько недѣль до праздниковъ беретъ поваренную книгу, разсматриваетъ и соображаетъ, что будетъ готовить; высчитываетъ, сколько это будетъ стоить и заготавливаетъ провизию заблаговременно.

Дрова должны быть сухія. Женщина при работѣ должна быть чистая и здоровая. Вообще совѣтую такъ распредѣлить время, чтобы не слишкомъ утомлять себя и прислугу.

Торты и мазурки, кромѣ дрожжевыхъ, можно приготовить за недѣлю до Пасхи, онѣ сохраняются отлично цѣлый мѣсяцъ Пасхи для прислуги можно печь во вторникъ на страстной недѣлѣ, а папушники и бабы въ среду, четвергъ; въ пятницу дрожжевые мазурки.

535. Папушникъ.

Пропорція на 3 небольшіе папушника.

4 стакана муки запарить 8 стаканами молока, растереть хорошо, чтобы не было комковъ. Когда остынетъ, влить стаканъ дрожжей (дрожжи сухія развести въ холодномъ,

но кипяченомъ молокѣ— до густоты густыхъ сливокъ), вымѣшать и поставить, чтобы пошло. Сейчасъ же отдѣлить отъ бѣлковъ 60 желтковъ, протереть черезъ сито и утереть въ макотрѣ съ 4-мя стаканами сахару (только не пудры). Когда тѣсто поднимется, влить желтки, всыпать ложечку соли, а также чего-нибудь для запаха (кто что любитъ: можно палочку ванили, столченную и просѣянную съ сахаромъ, или шафрану на 40 коп., вымоченнаго накануне въ рюмкѣ рому), досыпать муки, приблизительно 9 стакановъ, но сыпать не сразу—нужно смотрѣть: иногда мука бываетъ очень сухая, тогда нужно ея меньше; вообще тѣсто должно быть мягкое, но не жидкое. Мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, тогда влить стаканъ теплаго, но не горячаго масла и мѣсить еще. Тѣсто вообще утраивается въ объемѣ,—не нужно, чтобы слишкомъ долго всходило. Затопить печь, а тѣсто положить въ формы такъ, чтобы оно занимало третью часть ея; когда тѣсто подойдетъ до высоты $\frac{3}{4}$ всей формы, вставить въ печь на 1 часъ 10 минутъ или болѣе, смотря по печкѣ.

536. Папушникъ (другимъ способомъ).

Пропорція на 5 папушниковъ.

3 стакана муки запарить 5-ю стаканами молока, растереть и, когда остынетъ, влить

$\frac{3}{4}$ фунта дрожжей, разведенныхъ молокомъ густымъ, какъ сметана; 125 желтковъ утереть съ $\frac{9}{10}$ -ю стаканами сахару. Когда это тѣсто подойдетъ, влить желтки, прибавить что-нибудь для запаха и 2 ложечки соли, досыпать муки столько, чтобы тѣсто было, какъ на булки, то есть не очень уже твердое, но и не слишкомъ мягкое, помѣсить хорошенько, влить 3 стакана теплаго масла и стаканчикъ рому. Мѣсить часа два, потомъ накладывать въ формы до $\frac{1}{4}$ части ея и дать тѣсту под-няться такъ, чтобы форма была почти полная. Вставить въ печь на полтора часа.

537. Отличный папушникъ, долго сохра-няющійся.

8 стакановъ муки запарить 2-мя стаканами молока (если мука очень густая, то прибавить еще стаканъ молока), растереть; когда осты-нетъ, влить полтора стакана дрожжей, густыхъ, какъ сливки, вымѣшать и поставить, чтобы тѣсто подошло. 30 желтковъ, хорошо утер-тыхъ, влить въ опару, положить 15 яицъ цѣльныхъ взбитыхъ, 8 стакановъ муки и мѣ-сить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ; потомъ всыпать 3 стакана сахару, 3 стакана теплаго масла, ложечку соли, что-нибудь для запаха—и еще мѣсить; потомъ положить $1\frac{1}{2}$ фунта миндаля, тонко нарѣзан-наго, 8 лотовъ горькаго, мелко изрубленнаго, одинъ фунтъ кишмишу, пукатовъ изъ апель-

синовъ, мелко нарѣзанныхъ, двѣ чашки, тѣсто вымѣшать и поставить, чтобы подошло. Наложить третью часть формы и, когда поднимется до трехъ четвертей всей формы, вставить въ печь на $1\frac{1}{4}$ часа или больше, смотря по печкѣ.

538. Шафранный папушникъ.

5 стакановъ муки запарить 3-мя стаканами молока, хорошенько растереть, влить стаканъ дрожжей, густыхъ, какъ очень густыя сливки, 60 желтковъ, протертыхъ черезъ сито и утертыхъ, пѣну изъ шести бѣлковъ; вымѣшать это все и поставить, чтобы поднялось. Всыпать 4 стакана сахару и шафрану на 40 коп., намоченнаго накануне въ рюмкѣ рому, досыпать столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое, вымѣсить, добавить стаканъ масла теплаго, еще помѣсить; когда поднимется, положить въ форму до $\frac{1}{3}$ ея и оставить, чтобы тѣсто поднялось до $\frac{3}{4}$ формы, поставить въ печь на $1\frac{1}{4}$ часа.

539. Пасхи и булки.

4 стакана муки запарить 9-ю стаканами молока; когда остынетъ, влить 70 желтковъ, утертыхъ съ 3-мя стаканами сахару, дрожжей на 15 копѣекъ, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стакана молока, вымѣшать и досыпать столько муки, чтобы тѣсто было густое, какъ на булки, убить

хорошо и поставить, чтобы подошло; когда взойдетъ, положить 3 стакана сахару, что-нибудь для запаха, положить соли, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было мягкое, вымѣсить, положить кусокъ масла фунта въ полтора, все еще разъ вымѣсить, положить въ форму до $\frac{1}{4}$ части ея; когда поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь на часъ съ четвертью. Изъ этого тѣста выходятъ отличные пироги и куличи.

540. Булки.

4 стакана муки запарить густо молокомъ; растереть, влить дрожжей на 15 коп.; когда подойдетъ, подлить молока стакана три, размѣсить и поставить, чтобы еще разъ поднялось. Утереть 20 желтковъ съ тремя стаканами сахару, бѣлки поднять, все это влить въ опару, всыпать ложечку соли, что-нибудь для запаха и досыпать столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое, вымѣсить, влить теплаго масла стакана 2 или 3, помѣсить еще. Когда это тѣсто хорошо подойдетъ, выдѣлывать булки.

Можно также изъ этого тѣста дѣлать пасхи для прислуги: тогда мѣсить мячи и накладывать въ формы. Лицъ можно положить меньше, сахару и масла тоже.

541. Тюлевая баба или сакраментка.

120 желтковъ протереть черезъ сито, влить въ макотру, 6 стакановъ муки класть постепенно и тереть $\frac{1}{2}$ часа, 2 стакана сахару — еще тереть $\frac{1}{2}$ часа, влить дрожжей 2 стакана, разбавленныхъ молокомъ, густыхъ какъ сливки и тереть еще $\frac{1}{2}$ часа. Положить тѣсто сейчасъ въ форму ($\frac{1}{3}$ формы), когда подойдетъ до $\frac{3}{4}$ поставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынимать изъ формы очень осторожно.

542. Обыкновенный папушникъ.

$2\frac{1}{2}$ ф. муки разбавить съ $2\frac{1}{2}$ стаканами чуть теплаго молока, влить 6 лотовъ дрожжей разведенныхъ въ стаканъ молока, вымѣшать хорошо рукой и влить 30 утертыхъ желтковъ, вымѣшать, посыпать мукой и поставить, чтобы подошло. Когда подойдетъ выбить хорошо, влить $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго масла, 1 ф. сахару, немного ванили или нѣсколько зеренъ толченаго горькаго миндаля. Взбивать все это, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Влить въ форму $\frac{1}{3}$, когда подыметя до $\frac{1}{2}$ формы ставить въ печь. Изъ этой пропорціи сдѣлать 3 папушника, вѣсомъ въ 2 ф.

543. Петенетовая баба

60 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. дрожжей, разведенныхъ

въ нѣсколькихъ ложкахъ молока, полный стаканъ сахара, 2 стакана очень хорошей муки и стаканъ топленого масла и что нибудь для запаха, напр. вацили или лимонной цедры, все это влить въ маслобойку, поставить ее въ ведро съ горячей водой и бить какъ масло часъ или больше, все подливая горячей воды въ ведро, влить въ форму до половины и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Изъ этой пропорціи будутъ 2 небольшія бабы. Поставить кастрюлю въ довольно горячую печь, на $\frac{3}{4}$ часа приблизительно. Изъ формы вынимать, когда совсѣмъ уже остынетъ.

544. Папушникъ съ изюмомъ.

1 $\frac{1}{2}$ стакана муки запарить 1 $\frac{1}{2}$ стаканомъ молока, вымѣшать хорошо; когда остынетъ, влить одинъ стаканъ густыхъ дрожжей и сейчасъ же влить 45 желтковъ, хорошо утертыхъ съ 1 ф. сахара, хорошо размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; когда подыметъ такъ, что пѣна будетъ сверху, всыпать ложечку соли, лимонной цедры или нѣсколько мелко изрубленныхъ зернышекъ горькаго миндаля, подсыпать муки столько, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое и хорошо вымѣсить; влить 2 стакана теплаго масла, помѣсить еще и всыпать $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго, вымытаго въ горячей водѣ и хорошо вытертаго изюму. Когда тѣсто вымѣшано такъ, чтобы отставало

отъ рукъ, поставить, чтобы опять поднялось. потомъ обить вымѣсить, влить въ форму ($\frac{1}{3}$), дать подняться и вставить осторожно въ горячую печь на часъ съ четвертью.

545. Баба варшавская.

4 стакана муки запарить 4 стаканами молока, хорошо растереть, когда остынетъ влить $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ какъ сливки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло, всыпать ложечку соли, 2 стакана сахара, мускатнаго цвѣту, лимонной корки, горькаго миндаля и 8 хорошо выбитыхъ желтковъ, подсыпать муки столько, чтобы тѣсто было мягкое, вымѣсить, влить 2 стакана теплаго масла, дать подняться, налить $\frac{1}{3}$ формы, когда поднимется вставить въ довольно горячую печь.

546. Баба миндальная.

20 желтковъ, 1 фун. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. картофельной муки, тереть въ макотрѣ $\frac{1}{2}$ часа, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, всыпать 2 лота сладкаго миндаля, конечно очищеннаго и истолоченнаго въ ступкѣ и тереть еще $\frac{1}{2}$ часа. Перемѣшать съ пѣной изъ 20 бѣлковъ и сейчасъ же влить въ форму, выложенную промасленной бумагой и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ очень горячую печь.

547. Баба изъ чернаго хлѣба.

28 желтковъ утереть отлично съ 1 ф. сахару въ макотрѣ, вбить 2 цѣлыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля рубленаго тереть не переставая съ $\frac{1}{2}$ ф. просѣянныхъ сухарей изъ ржаного хлѣба и немного толченой гвоздики на кончикъ ножа. Когда все это отлично утрется, перемѣшать съ пѣной изъ 28 бѣлковъ и сейчасъ же влить въ 2 небольшія кастрюли, выложенныя промасленной бумагой. Поставить въ не очень горячую печь приблизительно на 1 часъ.

548. Лимонная баба.

3 лимона отварить до мягкости, вынуть косточки, протереть черезъ сито, переложить въ макотру и тереть, прибавляя по немногу 2 чашки муки обыкновенной, 1 чашку картофельный, 4 чашки сахару, 24 желтка по одному. Когда все хорошо утрется, вымѣшать съ пѣной изъ 24 яицъ и поставить въ печь на 1 часъ.

549. Пасхальные куличи.

12 стакаповъ муки запарить молокомъ какъ лемѣшку, хорошо растереть; когда остынетъ влить $\frac{1}{2}$ ф. дрожжей, разведенныхъ въ молоко до густоты сметаны, поставить, чтобы подошло. Утереть 180 желтковъ съ 3 ф. сахару, влить въ тѣсто, подсыпать столько муки, чтобы

тѣсто вышло круче, чѣмъ на папушники, вымѣшать отлично, влить 2 стакана масла довольно теплаго, ложку корицы, $\frac{1}{2}$ ложечки кардамона и продолжать мѣшать, пока тѣсто не отстанетъ отъ рукъ, поставить, чтобы еще подошло, наливать въ формы вымазанныя смальцемъ ($\frac{1}{3}$). Когда подойдутъ до $\frac{3}{4}$ поставить въ горячую печь на часъ съ четвертью.

550. Булки.

Стаканъ муки запарить стаканомъ молока; когда остынетъ, влить $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей (чашечку густыхъ), поставить, чтобы подошло; влить 2 стакана желтковъ и 1 стаканъ яицъ съ бѣлками, 2 стакана чуть теплаго молока, муки столько, чтобы тѣсто было не очень твердое, вымѣсить, всыпать отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 стакановъ сахару, лимонной цедры и стаканъ теплаго масла; хорошо вымѣсить, положить въ холодную воду часа на 3; когда тѣсто поднимется въ водѣ вверхъ, дѣлать булки, когда подойдутъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

551. Булки, которыя не скоро черствѣютъ.

6 стакановъ муки развести 4 стаканами теплаго молока и поставить въ теплое мѣстѣ, чтобы подошло; прибавить 6 стакановъ теплаго молока, стаканъ дрожжей, густыхъ какъ сметана, 2 стакана сахару, подсыпать

немного муки, размѣшать и поставить, чтобы тѣсто подошло. Опять подсыпать муки, помѣсить; влить три стакана теплаго масла, вымѣсить хорошо, и опять дать подойти. Выдѣлывать булки, когда немного подойдетъ, помазать яйцомъ и поставить въ горячую печь.

552. Пасхальный куличъ.

36 стакановъ муки развести 9-ю стаканами чуть теплаго молока; влить полтора стакана дрожжей, ложечку соли; все это хорошо выбить и поставить, чтобы подошло. 60 желтковъ утереть съ 3 стаканами сахару, влить въ тѣсто, помѣсить полъ часа, влить 6 стакановъ масла теплаго, вымѣсить хорошо и поставить, чтобы подошло. Влить въ формы, дать немного подойти и поставить въ горячую печь на часъ или больше.

553. Отличныя булки.

3 стакана теплаго молока, 13 стакановъ муки, 3 ложки густыхъ дрожжей (приблизительно $\frac{1}{4}$ ф.) вымѣшать хорошо и поставить, чтобы подошло. 5 яицъ и 10 желтковъ утереть съ ложечкой соли, вылить въ тѣсто, всыпать шесть стакановъ муки, стаканъ сахару, $\frac{3}{4}$ ф. теплаго масла, что-нибудь для запаха, когда тѣсто подойдетъ, дѣлать булки.

554. Булки обыкновенныя.

3 стакана теплаго молока, соли, $\frac{1}{2}$ стакана

дрожжей (четверть ф.) и муки столько, чтобы опара не была слишком густая как сметана; когда подойдет, влить 5—6 желтков утертых съ полстаканомъ сахара, пѣну изъ бѣлковъ, что-нибудь для запаха, лимонной цедры или горькаго миндаля и муки столько, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножемъ; вымѣсить, влить стаканъ масла или смальцу теплаго, вымѣсить еще, и, когда тѣсто подойдет, выдѣлывать булки, класть на листъ, вымазанный смальцемъ и посыпанный мукой, когда подрастутъ, помазать яичкомъ, поставить въ печьку на 1 часъ.

555. Булочки на сливкахъ.

Муки отъ 12—16 стакановъ, смотря по сухости ея, 6 яичекъ, стаканъ масла, ($\frac{1}{4}$ фун. дрожжей) стаканъ дрожжей, сливокъ отъ 3—4 стакановъ, сдѣлать тѣсто какъ обыкновенно на булки, вымѣсить сразу; поставить, чтобы подошло, дѣлать маленькія булочки, когда подойдутъ, помазать яичкомъ, посыпать сахаромъ съ миндалемъ или крушанкой за № 578.

556. Струцли постные.

Изъ 1 ф. сладкаго миндаля, нѣсколькихъ зернышекъ горькаго и пяти стакановъ воды сдѣлать молоко. 8 стакановъ муки запарить 4 стаканами воды, вымѣшать и поставить на четверть часа, чтобы тѣсто остыло, потомъ

вливать миндальное молоко чуть теплое, стаканъ дрожжей ($\frac{1}{4}$ ф) вымѣсить, посыпать мукой и оставить чтобы подошло. Всыпать ложечку соли, муки какъ на булки, мѣсить полъ часа, прибавить 2 стакана сахара, полъ фунта изюма, вымѣсить отлично, когда тѣсто подойдетъ, дѣлать продолговатыя булки, помазать водой съ медомъ, посыпать чернушкой или макомъ, (все это когда подойдетъ) и поставить въ печь на листахъ па 1 часъ.

Печь не должна быть очень горяча.

557. Струцли постныя съ макомъ.

12 стакановъ муки развести теплой водой приблизительно стаканами 8-ю, соли, полтора стакана дрожжей, считая на стаканъ $\frac{1}{4}$ ф. разведенныхъ въ водѣ, растереть, посыпать мукой и дать подойти. Прибавить муки, влить стаканъ подсолнечнаго масла, утертаго хорошо съ 2-мя стаканами сахара, что-нибудь для запаха, мѣсить пока отъ рукъ не будетъ отставать, (тѣсто должно быть такой густоты, чтобы можно было ножомъ рѣзать) посыпать мукой и поставить, чтобы подошло. 2 ф. маку спарить кипяткомъ, отцѣдить и утереть въ макотрѣ съ сахаромъ. миндалемъ горькимъ, лимонной цедрой. Когда тѣсто подойдетъ, взять кусокъ тѣста на доску, раскатать продолговатый коржъ меньше чѣмъ въ палецъ, намазать макомъ довольно толсто, свернуть,

придать приличную форму, положить на листъ; когда подойдутъ, помазать водой, посыпать макомъ съ сахаромъ и вставить въ печь меньше чѣмъ на часъ.

558. Петенетовая баба отличная, но довольно трудная.

60 желтковъ протереть черезъ сито и утирать въ макотрѣ 1 часъ, сыпать понемногу муки полтора стакана и опять утирать часъ, полтора стакана сахара и опять утирать 1 часъ, стаканъ растопленнаго масла чуть теплаго утирать полъ часа, дрожжей густыхъ какъ сливки 2 ложки, что-нибудь для запаха, вымѣшать, влить въ форму; когда подойдетъ, вставить въ печь на 2 часа. Превосходная, если удастся; но я лично 2 раза ее дѣлала: первый разъ не выпла, а второй разъ была чудесная; больше я ее не дѣлала, потому что вообще не люблю затрачивать трудовъ моихъ прислугъ, если у меня есть сомнѣніе въ удачѣ. Одна прислуга не въ силахъ тереть 3 часа съ половиной, нужно кого нибудь на смѣну.

559. Булки хорошія.

4 стакана муки запарить 4 стаканами молока; растереть хорошо, потомъ влить еще 4 стакана молока чуть теплаго, вымѣшивать, пока не остынетъ, влить дрожжей стаканъ (меньше чѣмъ полфунта, больше четверти), когда по-

дойдетъ, досыпать столько муки, чтобы можно было выдѣлывать булки, что-нибудь для запаха, соли; когда вторично подойдутъ, выдѣлывать булки небольшія и опять дать подойти, помазать яичкомъ и спечь.

Эти булки хороши въ деревнѣ, гдѣ хлѣба нельзя купить. И когда къ нимъ привыкнуть, удаются превосходно.

560. Шафранныя булки, очень нѣжныя.

На 6 булокъ взять 2 стакана дрожжей густыхъ, какъ сливки, стаканъ воды, полтора фунта кишмышу, полтора фунта сахару, полтора шафрану. намоченнаго наканунѣ въ стаканѣ холодной воды, муки отъ десяти до двѣнадцати фунтовъ, желтковъ 180, десять стакановъ масла. Изъ этой пропорціи выходитъ 6 большихъ булокъ.

Изъ желтки влить стаканъ воды, сбить, влить 2 стакана дрожжей, всыпать пять фунтовъ муки, взбить хорошенько и поставить, чтобы подошло. Потомъ всыпать соли ложку, немного муки, сахару, масла, изюму, шафрану, досыпать муки, отлично вымѣсить; когда второй разъ подойдетъ, выдѣлывать булки, или же наложить тѣсто въ формы, оставить, чтобы подошло еще разъ и садить въ печь. Сверху помазать желткомъ.

561. Сдобная булка.

Съ вечера взять 3 стакана теплаго молока вмѣстѣ съ дрожжами, всыпать муки, размѣшать, поставить на теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, влить 1 ф. растопленнаго масла, $1\frac{1}{2}$ фунта сахару, соли, 8 яицъ, муки; вымѣсить хорошенько, подъ конецъ положить $\frac{1}{2}$ фунта изюма, ванили и оставить на всю ночь. Утромъ выдѣлать булку, положить на сковородку, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, дать подняться. Ставить въ довольно горячую печь на полтора часа.

Т О Р Т Ы.

562. Тортъ шоколадный.

$1\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля и 2 лота горькаго изрубить мелко и перетолочь въ ступкѣ съ $1\frac{1}{4}$ ф. сахару; переложить въ макотру, всыпать полъ палочки толченой ванили, цедру съ двухъ лимоновъ и утирать въ продолженіе часа, вбивая 16 желтковъ по одному; подъ конецъ положить $\frac{1}{4}$ фунта шоколаду, протертаго на терткѣ, все потереть еще немного, влить пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать ложкой и сейчасъ же вложить въ жестяную форму и вставить въ печку средней температуры.

563. Тортъ миндальный.

1 фун. сладкаго миндаля, 4 лота горькаго

очистить, изрубить, перетолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, переложить въ макотру и утирать въ продолженіе часа, вбивая по одному 8 яицъ. 20 желтковъ утереть отдѣльно съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, влить въ макотру, положить туда корки съ двухъ лимоновъ и утирать все это еще 1 часъ. Переложить тѣсто въ жестяную форму и вставить въ печку средней температуры. Можно печь также и въ духовой.

564. Тортъ „ducksse“.

1 фунтъ миндаля очистить, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ однимъ фунтомъ сахару (если у кого есть машинка для сѣченія миндаля, не нужно толочь). Переложить все въ макотру и утирать, вбивая 12 желтковъ по одному, всыпать небольшую чашку просѣянныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, утирать все одинъ часъ; потомъ вымѣшать ложкой съ пѣной изъ 12 бѣлковъ и сейчасъ же положить въ 2 равныя жестяныя формы и печь въ духовкѣ.

Дальше взять 1 фунтъ неочищенного миндаля, вытереть въ салфеткѣ, мелко изрубить или истолочь въ ступкѣ съ однимъ фунтомъ сахару, положить въ макотру и сразу вбить 12 яицъ, утирать въ продолженіе часа, вбивая по одному 12 желтковъ, всыпать небольшую чашку сухарей изъ ржаного хлѣба, просѣян-

ныхъ, вымѣшать ложкой пѣну изъ 12 бѣлковъ и сейчасъ же спечь въ 2 жестяныхъ формахъ въ духовой печкѣ. Такимъ образомъ получатся 4 довольно высокихъ круга. Два изъ нихъ намазываются варенье изъ розы или клубники. Если варенье не очень сухое, то еще лучше: сиропъ проходить въ тѣсто. Другихъ два круга можно намазать апельсиновой массой.

Послѣ этого одинъ кругъ накладывается на другой такъ, что получается огромный и очень вкусный тортъ.

Верхніе круги можно намазывать также апельсиновой массой или абрикосовымъ мармеладомъ, убрать цукатами и ягодными вареньями.

565. Тортъ орѣховый.

1 фунтъ очищенныхъ орѣховъ волошскихъ или греческихъ столочъ въ ступкѣ, подливая понемногу полъ стакана сливокъ. Переложить въ макотру, всыпать одинъ фунтъ сахару и утирать, вбивая по одному 12 желтковъ; всыпать небольшую чашку сухарей изъ ржаного хлѣба, просѣянныхъ черезъ сито, потереть еще, вымѣшать съ пѣной изъ 12 бѣлковъ и сейчасъ же наложить 2 формы и печь въ духовкѣ. Полученные такимъ образомъ круги кладутся одинъ на другой; между ними можно класть орѣховую массу или кремъ.

Кремъ. Беруть 1 стаканъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ фунта столченныхъ и просѣянныхъ орѣховъ каленыхъ; все это вмѣстѣ взбивается, какъ взбивается обыкновенно кремъ. Долго сохраняться не можетъ.

Масса. $\frac{1}{4}$ фунта миндаля и полъ фунта орѣховъ истолочь съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, положить въ кастрюльку, вбить 4 желтка и одинъ бѣлокъ, поставить на плиту, не очень горячую, мѣшать ложкой, пока не сдѣлается густой; снять съ плиты и мѣшать, пока не остынетъ, тогда перекладывать ея тортъ.

566. Тортъ изъ хлѣба.

16 желтковъ утереть съ 1 фунтомъ сахару, всыпать 2 лота мелко изрубленнаго горькаго миндаля; взбить пѣну изъ 16 бѣлковъ, просѣять черезъ густое сито сухари изъ ржаного хлѣба—одну чашку. Утирать тортъ въ холодномъ мѣстѣ, прибавляя къ желткамъ по одной ложкѣ пѣны и по ложкѣ сухарей. Когда все утрется, сейчасъ же положить въ 2 формы и печь. Намазать вареньемъ съ сиропомъ, а верхній кругъ покрыть шоколадной массой.

Шоколадная масса. $\frac{1}{2}$ фунта шоколаду стертъ на терткѣ, всыпать въ кастрюльку, влить 4 ложки сливокъ, поставить на плиту. Когда шоколадъ растаетъ, всыпать сахару по вкусу, ложечку сливочнаго масла; все это мѣшать на плитѣ, пока не сдѣлается густымъ. Теплой

массой обмазать тортъ, украсить очищеннымъ миндалемъ и цукатами.

567. Тортъ маковый.

$\frac{3}{4}$ фунта маку спарить и утереть въ макотрѣ съ однимъ фунтомъ сахару; положить $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленнаго миндаля, нѣсколько зернышекъ горькаго, корицы, гвоздики, утереть все вмѣстѣ, вбивая по одному 16 яицъ. Миндаль лучше истолочь.

568. Тортъ песочный, очень долго сохраняющійся.

2 стакана топленаго масла утереть въ макотрѣ добѣла; послѣ вбивать туда по одному 12 желтковъ и за каждымъ желткомъ сыпать по ложкѣ сахару, всего 1 фунтъ. Полъ фунта рисоваго крахмалу и $\frac{1}{2}$ фун. картофельной муки пересѣять вмѣстѣ; взбить пѣну изъ 12 бѣлковъ и, когда желтки хорошо утерты, докладывать по ложкѣ пѣны и по ложкѣ муки, вымѣшивая ложкой, положить палочку ванили и влить рюмку рому, сейчасъ-же положить въ форму и вставить въ горячую печь, какъ на папушники, на одинъ часъ.

569. Апельсиновая масса.

Очистить 4 апельсина, корки отварить въ водѣ, сливая нѣсколько разъ воду, чтобы не были горькими; можно наливать горячей во-

дой. Когда корки станут совершенно мягкими, отцѣдить на сито и, пока онѣ горячія, утереть въ макотрѣ. Апельсины же протереть черезъ сито, положить тоже въ макотру и утирать вмѣстѣ съ корками; прибавить по вкусу сахару, приблизительно съ фунтъ, ложку сливочнаго масла. Когда все хорошо утрется, положить въ кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ около часа, вымѣшивая ложкой, чтобы не подгорѣло. Эту массу можно приготовить за нѣсколько дней раньше, складывая ее въ стеклянную банку,—она превосходна для перекладывавія тортовъ.

570. Масса орѣховая или шоколадная.

1 фунтъ орѣховъ греческихъ или турецкихъ очищенныхъ подсушить, столочь и просѣять (или полъ фунта шоколаду). $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла утереть добѣла въ холодномъ мѣстѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. просѣянной сахарной пудры, орѣховъ или тертаго шоколаду, 2 ложки густыхъ сливокъ,—хорошенько вымѣшать и вынести на ледъ на нѣсколько часовъ. Эта масса очень вкусна, но только долго не сохраняется.

571. Миндальная масса.

1 фунтъ миндаля и одинъ фунтъ сахару истолочь въ ступкѣ; послѣ утирать еще въ макотрѣ, подлить немного рому или розовой воды.

572. Миндальная масса.

1 ф. миндаля истолочь въ ступкѣ, переложить въ макотру, положить 1 ф. сахару и 5 яицъ, все это хорошо утереть и тотчасъ переложить этимъ торть.

Если у кого нечѣмъ переложить торть и нужно сберечь время, можно стлично употребить для этой цѣли фруктовый мармеладъ, который можно достать въ лавкахъ. Выбрать мармеладъ по вкусу, растереть въ макотрѣ и перекладывать торть.

573. Шоколадный глазирь.

Взять полъ фунта шоколаду кусочками (иногда продается ломанный шоколадъ). влить 4. ложки сливокъ и поставить на плиту, чтобы шоколадъ распустился; всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахару, ложечку сливочнаго масла, заварить, мѣшая ложкой, пока не сдѣлается густымъ; горячимъ полить торть.

574. Глазирь прозрачный.

2 ф. сахару смочить водой, закипятить, влить ложку уксусу и варить. пока не будетъ тянуться нитками; вылить въ фарфоровую посуду. Когда остынетъ, утирать въ макотрѣ, пока не получится бѣлая масса,—это называется консервами. Когда нужно, взять этой массы, развести ромомъ, розовой водой

или же лимоннымъ сокомъ и помазать кисточкой тортъ, мазурекъ или что-нибудь другое.

МАЗУРКИ.

575. Мазурки дрожжевые.

Муки 12 стакаповъ, теплаго молока 2 стакана, теплаго масла 2 стакана, 20 желтковъ, 1 чашку дрожжей (густыхъ, какъ сливки) замѣсить съ вечера на доскѣ и вынести на холодъ или свободно завязать въ салфетку и положить въ холодную воду. На другой день внести въ кухню, чтобы тѣсто обогрѣлось, вмѣсить 2 стакана сахарной пудры, ванили, раскатывать топкіе коржики,—немного толще какъ на лапшу,—выдѣлывать коржики продолговатыми или круглыми, помазать яичкомъ, посыпать сахаромъ съ мелко-изрубленнымъ миндалемъ, понатыкать изюму и печь въ духовой печкѣ. Можно намазывать апельсиновой массой.

576. Мазурки на бѣлкахъ.

Пропорція большая.

Расчинить тѣсто довольно густо на 60-ти бѣлкахъ, влить густыхъ дрожжей (какъ густыя сливки) стаканъ и поставить, чтобы подошло. Выложить тѣсто на доску, подсыпать мукой, вмѣсить 2 ф. масла кускомъ, $\frac{1}{4}$ ф. миндаля

горькаго, мелко изрубленнаго, соли, сахару стакана два или больше, муки столько, чтобы тѣсто было мягкое. Когда тѣсто хорошо вымѣсится, растянуть на листѣ, выложенномъ промасленной бумагой, толщиной на палецъ; а когда тѣсто поднимется, помазать яичкомъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, изюмомъ или крушанками за № 578.

577. Пляцекъ краковскій отличный.

Взять тѣста, какъ на папулники, растянуть на листѣ очень тонко, наложить сплошь пу-катами изъ апельсиновъ, тонко нарѣзанными, миндалемъ; нарѣзаннымъ тонко въ длину,—можно прибавить финиковъ и изюму,—прикрыть тоненькимъ слоемъ тѣста, помазать яичкомъ и посыпать крушанками съ сахарной пудрой, вставить въ печку не очень горячую.

578. Крушанка.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, 12 лотовъ сахару, 12 лотовъ теплаго масла замѣсить, а потомъ раскрошпть. Это очень вкуская и красивая при-сыпка къ пляцкамъ и мазуркамъ.

579. Пляцекъ со свѣжими сливками.

4 стакана муки, стаканъ теплаго масла, 2 лота дрожжей расчинить и поставить, чтобы поднялось. Потомъ положить ложку нетопленаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 3 желтка; все

вымѣсить. Когда подойдетъ, растянуть на листѣ, вымазанномъ масломъ, сверху положить зрѣлыя сливы венгерки, разрѣзанныя пополамъ, кожицей къ тѣсту, одну около другой. Дать тѣсту еще подняться; тогда присыпать хорошенько сахарной пудрой и испечь въ духовкѣ.

Точно такой же пляцекъ можно дѣлать съ вишнями. Очистить вишни, присыпать сахаромъ. Когда постоятъ съ часъ, слить сокъ и наложить вишень на тѣсто. Когда оно поднимется, вставить въ печку; потомъ, пока пляцекъ горячій, присыпать сахаромъ.

580. Мазурекъ съ тертой массой.

Взять тѣста, какъ для папушниковъ, тонко растянуть на листѣ и покрыть слѣдующей массой: 1 ф. сладкаго миндаля и 2 лота горькаго утереть въ макотрѣ съ 1 ф. сливочнаго масла и съ 1 фун. сахару,—помазать сверху и печь.

581. Мазурекъ съ творогомъ.

Взять тѣста отъ папушниковъ, тонко растянуть на листѣ и покрыть слѣдующей массой: протереть черезъ сито 4 стакана некислаго, хорошо отдавленнаго творога, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго масла, все это утереть въ макотрѣ, вбивая по одному 4 желтка и 4 яйца, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ ф. мелко-изрублен-

наго миндаля, полъ ложечки ванили или шафрану, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ. Когда подойдетъ, спечь.

582. Мазурекъ Викторія.

Растянуть на листѣ тонкій слой тѣста отъ панушниковъ, уложить сверху нарѣзанныхъ цукатовъ, миндаля, кишмышу, кусочками масла, утертаго съ сахаромъ и ванилью, покрыть это все пѣной, взбитой изъ бѣлковъ и сахару, вставить въ печь,

583. Пряникъ.

2 ф. сахару всыпать въ чашку, вбить туда 5 яицъ, 2 стакана хорошей сметаны, 4 стакана муки, помѣшать это все ложкой, всыпать гвоздики, корицы и корки съ одного лимона. Ложки 4 сахару пережечь, развести водой такъ, чтобы было полъ стакана жидкости, цвѣта чернаго кофе, отлить немного на блюдечко, всыпать ложечку безъ верха соды. Влить въ тѣсто пережженный сахаръ, потомъ соду, сейчасъ же вылить все на глубокий листъ, выложенный промасленной бумагой, или въ форму для тортовъ.

Не слѣдуетъ, чтобы тѣсто стояло послѣ того, какъ будетъ положена сода.

584. Лимонный мазурекъ.

Для этихъ мазурковъ пужно приготовить

маленькія формочки изъ бумаги, какъ ящички, вымазать ихъ масломъ, накладывать тѣста не очень много, сверху мазать яичкомъ. посыпать миндалемъ и сахаромъ, класть на листы и печь въ духовой печкѣ. 1 фунтъ масла растереть въ макотрѣ добѣла, 1 фун. сахару сыпать понемногу, вбивать по одному 10 желтковъ, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, сокъ изъ 1 лимона, палочку ванили или корки лимона. Когда все хорошо утрется, накладывать въ формочки.

585. Мазурекъ изъ финиковъ.

Утереть 1 фунтъ сахарной пудры съ 6-ью бѣлками, немного ванили, влить сокъ изъ 1 лимона, всыпать 1 ф. миндаля, тонко нарѣзаннаго въ длину, и 1 ф. мелко нарѣзанпыхъ финиковъ, вымѣшать это все, накладывать на облатки и вставить въ легкую печь.

586. Мазурекъ изъ крутыхъ желтковъ.

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля, мелко изрубленнаго, $\frac{1}{2}$ ф. круто сваренныхъ желтковъ (10—12 штукъ), $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили. Протертые черезъ сито желтки утереть въ макотрѣ, потомъ добавить сахару, ванили, миндаля, когда утрется, наложить на облатки, посыпать сахаромъ и вставить въ пегорячую печь.

587. Мазурекъ Цыганскій.

10 желтковъ и 2 яйца цѣльныя утереть съ

1 ф. сахарной пудры, положить $\frac{1}{2}$ муки и лимонной цедры. Когда все будет хорошо утерто, вмѣшать 1 ф. кишмышу, $\frac{1}{2}$ фун. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, наложить на облатки и вставить въ печь на полчаса.

588. Мазурекъ шоколадный отличный.

1 ф. шоколаду протереть на терткѣ, положить 1 ф. сахарной пудры, 1 ф. мелко изрубленнаго миндаля, 2 цѣльныхъ яйца, размѣшать все хорошо руками, прибавить одну ложку муки,—вымѣсить, вымѣшать съ пѣной изъ шести бѣлковъ, все размазать на 2-хъ большихъ облаткахъ, положить на листъ и вставить въ духовую печьку средней температуры.

589. Мазурекъ съ творогомъ превосходный.

$2\frac{1}{2}$ фунта творогу не совсѣмъ свѣжа о и хорошо отдавленнаго, но не сухого (сухой въ крупинкахъ не утирается, а слишкомъ влажный дѣлаетъ закалъ), протереть черезъ сито и утереть въ чашкѣ качалкой, прибавляя по одному отъ 40 до 50 желтковъ; влить $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго сливочнаго масла, всыпать $2\frac{1}{2}$ фунта просѣянной сахарной пудры. полъ палочки просѣянной ванили и рюмочку шафрану намоченнаго въ ромѣ Тереть все вмѣстѣ $\frac{1}{2}$ час , а затѣмъ протереть черезъ негустое

сито. Сдѣлать тѣсто изъ одного фунта муки, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 2 желтка и маленькой рюмки рому. — Большой, довольно толстый листъ, выслать промасленной бумагой, растянуть на ней тѣсто такъ, чтобы края тѣста выходили за листъ, наложить массу изъ творога, пригладить ножемъ и вставить въ духовку почти на часъ. Сдвинуть на доску и сейчасъ-же посыпать сахаромъ съ ванилью.

590. Мазурекъ съ цукатами.

Растянуть на листъ очень тонкое тѣсто, приготовленное на папушники; когда подойдет, спечь въ духовкѣ и горячее посыпать мелко нарѣзанными цукатами, финиками, винными ягодами, миндалямъ и обложить кусочками сливочнаго масла, утертаго съ сахаромъ и ванилью (на стаканъ масла $\frac{1}{4}$ ф. сахару) и сейчасъ же прикрыть пѣной изъ 5 бѣлковъ и $\frac{1}{2}$ ф. сахару, поставить въ духовку на верхнее отдѣленіе, чтобы подрумянилось.

591. Мазурекъ дрожжевой съ миндальной массой.

Растянуть на листъ тонкій слой тѣста, приготовляемаго для папушниковъ, намазать массой изъ 1 ф. миндаля, 1 ф. сливочнаго масла и 1 ф. сахару, предварительно отлично стертой въ мискѣ, и поставить въ довольно горячую печь.

592. Мазурекъ съ апельсинами.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 яиць, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и рюмки рому, тонко раскатать и спечь не въ очень горячей духовкѣ. Одинъ лимонъ и 5 апельсиновъ стереть на теркѣ въ чашку вмѣстѣ съ кожицей и сокомъ, выбрасывая при этомъ косточки. Положить 2 ф. сахару и утереть качалкой и, если кислое, добавить еще сахару. Переложить въ кастрюльку, варить, вымѣшивая постоянно ложкой, пока масса не сдѣлается густой.

Покрывать горячій мазурекъ этой горячей массой, обрывать ножемъ и отдѣлать апельсиновыми цукатами. Въ печь ставить не надо.

593. Марцепаны (мазурекъ).

1 ф. муки, 2 желтка, 2 ложки масла, ложку сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 рюмочку рому замѣсить, тонко раскатать, испечь въ духовкѣ. Когда остынетъ, помазать павидломъ, покрыть миндальной массой, утертой изъ 1 ф. миндаля, 1 ф. сахару, 6 желтковъ и рюмочки розовой воды, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

594. Мазурекъ варшавскій.

Сдѣлать сиропъ, какъ на варенье, изъ 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. мелко изрубленнаго миндаля заварить на 5 минутъ въ этомъ сиропѣ, по-

томъ всыпать $\frac{1}{2}$ ф. шеколаду тертаго, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и 2 ложки какого угодно варенья, только безъ сиропу. Варить все вмѣстѣ минутъ 20 на легкомъ огнѣ, мѣшая постоянно ложкой, чтобы масса не подгорѣла. Наложить на облатки, сравнять гладко ножемъ, обмакивая его въ холодную воду, а когда остынетъ, покрыть прозрачнымъ глазировомъ.

595. Лимонный мазурекъ.

Очистить 4 лимона, тонко порѣзать, выбрасывая косточки, посыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару и поставить такъ на 2 часа.

Сдѣлать тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 желтка и немного рому, раскатать тонко и спечь въ духовкѣ. 1 фунтъ миндаля истолочь въ ступкѣ съ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, переложить въ кастрюлю, влить сокъ изъ приготовленныхъ лимоновъ и 3 ложки воды, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая постоянно, пока не сдѣлается сплошная масса. На приготовленный мазурекъ накладываютъ лимоны, намазываютъ сверху миндальной массой и слегка прикрываютъ сбитыми бѣлками съ сахаромъ и ставятъ въ печь, подложивъ подъ листъ кирпичъ, чтобы только сверху подрумянилось.

596. Мазурекъ изъ финиковъ.

Утереть глазирь изъ 1 ф. сахару и 6 бѣлковъ, пока совсѣмъ не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, прибавить соку изъ 1 лимона, вымѣшать съ 1 ф. мелко нарѣзанныхъ финиковъ и $\frac{1}{2}$ ф. тонко нарѣзаннаго миндаля и немного ванили, помазать на облатки и поставить въ легкую печь, чтобы только подсохли.

597. Мазурекъ изъ крутыхъ яицъ.

Сварить въ крутую отъ 10 до 12 яицъ, желтки протереть черезъ сито и свѣситъ, чтобы было $\frac{1}{2}$ ф., положить въ чашку и утереть качалкою, подкладывая постепенно $\frac{1}{2}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили просѣянной, $\frac{1}{2}$ ф. мелко изрубленнаго миндаля. Когда все утрется, вымѣшать съ пѣной изъ 6 бѣлковъ, накладывать на облатки, посыпать сахаромъ и печь въ легкой печи.

598. Мазурекъ изъ крутыхъ желтковъ съ вареньемъ.

Сварить въ крутую 15 яицъ, желтки протереть черезъ сито, переложить въ чашку, положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, утереть, подбавляя понемногу $\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. сахару въ перемежку по ложкѣ и тереть такъ $\frac{1}{2}$ часа, потомъ добавить мелко изрубленныхъ апельсиновыхъ корокъ (цукатовъ) и еще потереть.

Половину этой массы растянуть на листъ, выложенный промасленной бумагой. (Листъ долженъ быть безъ борта, чтобы удобнѣй было снимать). Наложить вареньемъ безъ сиропа, сверху вторую половину массы, приглаживая мокрымъ ножемъ, и поставить въ очень легкую печь.

599. Мазурекъ крохкій.

$\frac{3}{4}$ ф. масла утереть какъ сметану, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 4 желтка, пѣну изъ 2 бѣлковъ, 1 ф. муки и для запаха ванили или лимонной корки. Утирать въ макотрѣ, прибавляя понемногу всю эту провизию въ томъ порядкѣ, какъ написано. Когда отлично утрется, вынести на холодъ. Листъ выложить промасленной бумагой, растянуть на ней тѣсто какъ можно тоньше, помазать яйцомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ, поставить въ горячую печь. Когда подрумянится, выложить на подушку покрытую салфеткой и снимать бумагу, пока тѣсто горячее. Изъ этой пропорціи выходитъ 6 мазурковъ.

600. Тортъ изъ чернаго хлѣба.

16 желтковъ утереть съ 1 ф. сахару, 16 бѣлковъ поднять на пѣну, утереть въ холодномъ мѣстѣ, прибавляя въ желтки по одной ложкѣ пѣны и по одной ложкѣ просѣянныхъ на густое сито сухарей, которыхъ должно

быть 1 стаканъ. Въ утертые желтки положить нѣсколько зеренъ мелко изрубленнаго горькаго миндаля, влить въ 2 формы и печь въ легкой печи.

Переложить тортъ густымъ вареньемъ или миндальной массой.

601. Апельсинный тортъ.

4 апельсина надрѣзать и вынуть ложкой всю середину съ сокомъ (вынуть косточки). Корки отварить, перемѣняя постоянно воду, пока не будутъ совсѣмъ мягкія и горячія утереть въ макотрѣ съ 1 ф. сахару и 1 ложкой сливочнаго масла. Когда хорошо утрется переложить въ кастрюлю, влить сокъ и варить, мѣшая ложкой, пока не сдѣлается густымъ. Сдѣлать тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 1 яйца, спечь въ формѣ до половины готовности. Вынуть изъ формы, подложить бумагой такъ, чтобы края выступали, наложить апельсиновой массой и поставить еще въ печь. Въ форму накладывать тѣста такъ, чтобы образовалась чашка (надо края формы обложить тѣстомъ). Вмѣсто масла можно употребить почечный жиръ—тѣсто будетъ еще крохче.

602. Прозрачный глазирь.

Взять кусокъ сахару въ 2 ф., обмакнуть его въ воду, влить ложку уксусу, сдѣлать

сиропъ довольно густой, вылить въ фарфоровую чашку, когда остынетъ, перелить въ макотру и тереть, пока не побѣлѣетъ. Это называется консерва. Когда нужно, берется немного этой консервы, разбавляется или розовой водой, или ромомъ, или малиновымъ сиропомъ, или лимоннымъ сокомъ и кисточкой помазываются торты и мазурки.

603. Шоколадный глазирь.

$\frac{1}{2}$ ф. шоколада, 4 ложки сливокъ поставить на плиту, чтобы шоколадъ распустился. Затѣмъ положить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, ложку сливочнаго масла, поставить на плиту, мѣшая постоянно ложкой, пока не сдѣлается какъ густая сметана, и теплымъ облить тортъ или мазурекъ.

604. Медовые пряники.

Pfefer Kuchen.

3 ф. муки пшеничной и $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, очень мелко изрубленнаго, положить въ макотру. 3 ф. меду пережарить, влить масла отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ ф. теплаго и разныхъ спецій, какъ то: корицы, немного гвоздики, и даже, кто любитъ, душистаго перцу. Все закипятить съ медомъ и влить въ ту же макотру. $3\frac{1}{2}$ лота поташу, разбавленнаго $\frac{1}{2}$ стаканомъ теплой воды, вымѣшать наскоро ложкой и сейчасъ же запарить этимъ муку, выбивая ложкой пока не остынетъ и не сдѣлается густымъ, вынести на холодъ на сутки или больше.

Внести тѣсто въ теплое помѣщеніе и, когда совсѣмъ обогрѣется, вбить въ него 5 яицъ, хорошо вымѣсить и выпести опять на холодъ. Совсѣмъ холодное раскатать въ тонкій коржъ, почти какъ на лапшу, класть на совершенно сухой, чистый, ничѣмъ не помазанный листъ и поставить въ легкую печь, посматривая, чтобы не перепеклись. Снимать съ листа мягкими и потому нужно разломать коржики и посмотрѣть не сырой ли въ срединѣ. Можно украсить сырые коржики миндалемъ, положивъ по срединѣ кусочекъ.

605. Пряникъ съ орѣхами.

10 желтковъ утереть съ 1 ф. сахару, влить туда пережженного сахару изъ 2 ложекъ песку (конечно холоднаго), сбитые бѣлки изъ 10 яицъ, лимонной цедры, корицы и гвоздики, 1 ф. муки, вымѣшать хорошо ложкой, положить каленыхъ орѣховъ, вымѣшать хорошо и положить на листъ, который предварительно выстелить бумагой, смазанной масломъ. Когда готовъ, порѣзать на куски.

606. Мазурки Украинскіе.

3 стакана желтковъ, 3 стакана сливокъ, стаканъ густыхъ дрожжей, 1½ стакана сахару, 4 лота толченаго горькаго миндаля, столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое, вымѣсить, влить стаканъ масла, вы-

мѣсить еще и когда подойдетъ, растянуть на листѣ, помазать яйцомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ и изюмомъ и понакалывать вилкой. Печь можно въ духовкѣ.

607. Мазурекъ Волинскій.

Взять какого нибудь дрожжевого тѣста, растянуть очень тонко на листѣ и испечь. Вынуть изъ печи и сейчасъ-же покрыть слѣдующимъ составомъ: подтушить въ винѣ съ сахаромъ изюмъ, французскій черносливъ безъ косточекъ, все чтобъ было густо, какъ павидло, и поставить въ легкую печь на $\frac{1}{4}$ часа.

608. Пляцекъ воевода.

Взять тѣста приготовленнаго на папушники, растянуть тонко на листѣ, довольно глубокой, вымазанный масломъ или смальцемъ и посыпанный сухариками, покрыть миндальной массой, сверху которой положить на нѣкоторомъ разстояніи варенье изъ розы или малины безъ сиропа, опять положить очень тонкій слой тѣста, посыпать мелко изрубленными цукатами, опять тонкій слой тѣста покрыть миндальной массой, затѣмъ опять тѣсто, покрыть винными ягодами и финниками и еще слой тѣста; поставить, чтобы тѣсто хорошо поднялось, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ и поставить въ печь на часъ съ $\frac{1}{4}$, не меньше. Вынимать изъ фор-

мы, когда остынетъ. Если этотъ пляцекъ дѣлается вмѣстѣ съ папушиками, его надо сдѣлать раньше, такъ какъ онъ по своей тяжести медленнѣе подымается.

Миндальная масса дѣлается такъ: 1 фун. миндаля и 1 фун. сахару, столочь наканунѣ въ ступкѣ, переложить въ макотру и утирать, прибавляя понемногу розовой воды. Масса должна быть не очень влажная.

Варенье вынуть изъ спропу, за нѣсколько дней, чтобы обсохло. Цукаты изъ апельсинъ очень идутъ къ этому пляцеку. Если нѣтъ глубокаго листа, можно печь въ широкой формѣ для папушиковъ.

609. Пляцекъ съ макомъ.

Растянуть на листъ тѣсто дрожжевое, намазать слѣдующей массой: макъ, наканунѣ обварить кипяткомъ утереть въ макотрѣ съ сахаромъ, подливая: немного густыхъ сливокъ, горькаго миндаля для запаха, или ванили, 1 или 2 яйца и немного дрожжей. Масса эта не должна быть очень влажная, но мягкая. Прикрыть ее слоємъ тонкаго тѣста, дать подняться; помазать яйцемъ, посыпать крушечкой или миндалемъ съ сахаромъ.

610. Пляцекъ изъ апельсинъ.

Растянуть тонкій слой тѣста, наложить цукатами изъ апельсинъ (смотрите варенье

изъ апельсинъ, вынуть только мягкія части и оставить корки, прикрыть тѣстомъ, дать подойти, помазать яйцомъ и посыпать крушенкой.

611 Орѣховые мазурки.

10 желтковъ утереть съ 1 ф. сахару; прибавлять понемногу 1 фун. муки, все утирая, сокъ изъ одного лимона; когда масса утерта вымѣшать съ пѣной изъ 10 бѣлковъ; положить 1 ф. каленыхъ орѣховъ (или миндаля нечищеннаго) и 1 ф. пукатовъ; намазать на промасленную бумагу; обровнять ножомъ и поставить въ легкую печь.

612. Пирогъ съ творогомъ

Хорошаго свѣжаго творогу фунта два протереть черезъ сито, утирать въ макотрѣ, прибавляя по одному 8 желтковъ, 2 яичка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, сахару по вкусу, стакана 2 приблизительно, миндалю сладкаго мелко изрубленнаго четверть фунта, рюмочку рому или шафрану намоченнаго въ ромѣ и дрожжей, маленькій кусочекъ величиной въ орѣхъ турецкій разведенныхъ въ ложкѣ молока. Наложить на листъ тоненькій слой тѣста отъ папушниковъ или какого угодно дрожжеваго сдобнаго, дать подойти, посыпать слегка мукой и наложить толстый слой творога, дать немного подняться, наложить маленькими кусочками свѣжаго масла и вставить въ духовку. :

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

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

613. Ватрушки.

Полтора ф. муки, полъ фунта масла, полъ фунта сахара, 2 яйца, 2 ложки сметаны—замѣсить на доскѣ, раскатать тонко, вырѣзать круглые коржики, наложить творогомъ, края поднять, помазать яичкомъ и спечь.

Сыръ приготовить такъ: протереть черезъ сито полтора фун. творога, утереть съ 2-мя яичками съ сахаромъ по вкусу. Если сыръ твердый, то яичекъ положить больше.

614. Коржики съ вареньемъ.

Сдѣлать тѣсто за № 613, вырѣзать стаканомъ кружки, обложить ихъ кругомъ валикомъ изъ тѣста, такъ чтобы образовалось углубленіе, помазать яичкомъ и спечь. Малину, клубнику, крыжовникъ, сливы, очищенные отъ кожицы и косточекъ, подварить немного съ сахаромъ настолько, чтобы не потеряли своей свѣжести, отцѣдить и въ готовые коржики накладывать въ углубленіе. Очень вкусны и, если сдѣлать акуратно, очень изящны.

615. Тортъ со свѣжими фруктами.

Сдѣлать тѣсто за № 613, раскатать круглый коржъ, положить на сковороду, сдѣлать кругомъ равтъ изъ валика и клѣтку тоже довольно толстыми валиками, помазать яичкомъ и спечь.

Отварить въ сахарѣ какіе угодно фрукты, можно разныя, и красиво понакладывать въ каждую клѣтку. Если будетъ малина, зеленыя сливы, бѣлыя яблоки, желтыя абрикосы, можно очень красиво разнообразить.

Валики надо дѣлать довольно толстыя въ палець, потомъ рантъ помазать яичкомъ и посыпать очень мелко изрубленнымъ миндалемъ съ сахаромъ.

По срединѣ торта можно сдѣлать больше клѣтку, для большаго размѣра фруктовъ, груши или яблока; кругомъ сливы, потомъ малину. Всѣ фрукты не доваривать, какъ варенье, только яблоки и груши должны быть мягкими.

616. Мазурки шоколадныя.

1¹/₂ стакана масла сливочнаго утереть въ макотрѣ, всыпать 2 стакана сахарной пудры,—растереть, потомъ 2 стакана муки,—все постепенно утирать; положить ¹/₂ фунта шоколаду стертаго, полъ палочки ванили и 10 яицъ по одному. Когда все отлично утрется, выложить листъ облатками, размазать и печь въ духовкѣ.

617. Лимонныя мазурки.

Взять 1 ф. мелко изрубленнаго миндаля, корку съ 1 лимона, обтертую на терткѣ, сокъ изъ двухъ лимоновъ, 1 ф. сахару, 2 или 3

яйца цѣльныя,—все утереть въ макотрѣ, размазать на облаткахъ и спечь въ духовкѣ.

СЫРНЫЯ ПАСХИ.

618. Сырная пасха.

10 желтковъ круто сваренныхъ протереть черезъ сито, прибавить 1 ф. масла и утирать вмѣстѣ $\frac{1}{2}$ ч.; положить 1 ф. протертаго черезъ сито творога,—еще утирать, потомъ прибавить полъ стакана густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, ванили,—утереть все вмѣстѣ, положить въ какую-нибудь посуду и вынести на три дня на холодъ.

619. Сырная пасха.

2 фунта творога и 15 яицъ перемѣшать и протереть вмѣстѣ чрезъ сито, положить въ макотру, всыпать одинъ стаканъ сахару, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля, не очень мелко изрубленнаго, полъ стакана топленнаго масла, $\frac{1}{2}$ палочки ванили,—хорошо утереть, положить въ форму, вымазанную масломъ, и запечь въ легкой печкѣ.

620. Сырная пасха.

$1\frac{1}{2}$ кварты молока вскипятить, поставить на столъ и влить 1 кварту цѣльнаго кислаго молока, хорошенько вымѣшать и дать постоять въ тепломъ мѣстѣ полъ часа; потомъ вылить въ салфетку, повѣсить, чтобы стекло, но не

выдавливать. Положить въ макотру сыръ, $\frac{1}{2}$ фун. масла, полъ палочки ванили и все это тереть полъ часа. положить въ форму и поставить подъ легкѣй прессъ; сахару по вкусу.

621. Г а л е т ы.

$\frac{1}{2}$ ф. масла растереть ложкой, чтобы оно было какъ сметана, влить одинъ стаканъ холоднаго молока, одинъ стаканъ сахару, два стакана картофельной муки, 3 стакана пшеничной муки, полъ ложечки кремортартара, 1 ложечку соды, на 20 к. ванили просѣянной,—вымѣшать ложкой, потомъ переложить на доску, хорошенько замѣсить, раскатать тонкіе коржи, какъ на лапшу, и вырѣзывать жестяными формочками галеты. Листъ долженъ быть чистый и ничѣмъ не помазанный. Эти галеты совѣтую попробовать каждому: ихъ дѣлать очень легко и онѣ очень дешевы. Изъ этой пропорціи выходитъ почти 3 фунта. Стоимость одного фунта 23 коп.

622. К о р ж и к и.

Взять 2 чашки воды, одну чашку топленнаго масла, одинъ бѣлокъ и по вкусу соли. Замѣсить густо тѣсто съ макомъ; умѣсивши хорошо, дѣлать тонкіе коржи и садить въ печь.

623 К о р ж и ъ и.

Пять желтковъ вареныхъ протереть сквозь

сито, 3 желтка сырыхъ, стаканъ сметаны, стаканъ сахару, рюмку бѣлаго вина, 1 фун. масла нетопленнаго коровьяго утереть хорошенько, прибавить муки $2\frac{1}{2}$ ф., толченаго миндаля $1\frac{1}{4}$ ф. и еще утирать; потомъ раскатать коржъ, толщиною въ полъ-пальца, выдавливать стакапомъ, смазывать желткомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ, поколотъ вилкой и садить въ печь.

624. К о р ж и к и.

Взять муки, 1 стаканъ сметаны, 1 стаканъ смальца растопить, влить рюмку водки и дать прокипѣть; затѣмъ немного остудить, влить въ муку, положить ложечку соды и столько же соли (а кто желаетъ получить сладкіе коржики, то можетъ положить сахару), $\frac{1}{2}$ стакана воды на 1 стаканъ смальца, замѣсить не круто, вынести на холодное мѣсто, пока остынетъ, тогда выдѣлывать и садить въ печь.

625. П и р о ж к и.

$\frac{3}{4}$ фунта хорошей муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла свѣжаго, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, 1 цѣльное яйцо и 6 желтковъ замѣсить все вмѣстѣ, раскатать, положить на листъ и ставить въ печь. Когда хорошо упечется, вынуть изъ печи, намазать быстро вареньемъ безъ сока или павидлами, покрыть сверху пѣной, сбитой изъ 6-ти бѣл-

ковъ съ 6-ю ложками сахару, и опять поставитъ въ печь; когда зарумянится, вынуть и, когда остынетъ, порѣзать.

626. Скорое пирожное.

Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахару и 2 яйца, замѣсить, сдѣлать 2 коржа, переложить ихъ вареньемъ, посыпать сверху мелко стертымъ миндалемъ и посадить въ печь.

627. Яичные коржики.

10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару хорошо утереть. $1\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. горчичнаго масла, лимонной цедры или ванили хорошо вымѣсить. Тонко раскатать и вырѣзывать стаканчикомъ. Помазать яйцомъ и присыпать миндалемъ.

628 Коржики съ макомъ (постные).

3 ф. муки, 1 ф. горчичнаго или подсолнечнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. маку, соли и 2 ложки сахару хорошо замѣсить, раскатать коржъ, вырѣзывать стаканчикомъ, помазать масломъ и садить въ печь. Такіе же коржики можно дѣлать на растопленномъ смальцѣ или маслѣ, тогда помазывать яйцомъ.

629. Б и с к в и т ь.

6 желтковъ утереть съ 3-мя ложками сахару и 5-ью зернышками горькаго миндаля; всыпать 2 ложки манной крупы; вымѣшать

все это съ пѣной изъ 6-ти бѣлковъ; выложить на листѣ, помазать яйцомъ, и осыпать сахаромъ и поставить въ легкій духъ.

630. Сухарики на сливкахъ.

Муки 10 стакановъ, 3 стакана теплыхъ сливокъ, дрожжей густыхъ $\frac{1}{2}$ стакана (на 10 коп.), яицъ одинъ стаканъ, сахару 1 стаканъ, вымѣсить хорошо; когда тѣсто подойдетъ, подѣлать маленькія булочки, величиной въ волошскій орѣхъ; пусть подойдутъ. Помазать яичкомъ и испечь.

Разрѣзать пополамъ (лучше, когда остынутъ) намазывать сливками, посыпать сахаромъ и корицей, поставить въ легкій духъ, чтобы подсохли.

631. Сухарики французскіе.

24 стакана муки и 6 стакановъ теплаго молока, 1 стаканъ дрожжей, вымѣсить хорошо, посыпать сверху мукой и поставить, чтобы подошло. 16 яицъ разболтать хорошо, влить въ опару. вымѣсить, влить потомъ 3 стакана теплаго масла и опять хорошо вымѣсить; когда тѣсто подойдетъ, выложить на доску, посыпанную мукой, вымѣсить еще, и дѣлать маленькія булочки; когда подойдутъ, помазать яйцомъ и испечь.

Разрѣзать, посыпать сахаромъ съ ванилью и испечь.

632. Бублики греческіе.

12 стакановъ муки расчинить теплой соленой водой, влить дрожжей $\frac{1}{8}$ ф.; когда пойдутъ, вымѣсить хорошо и опять пусть всходить; дѣлать бублики, бросать въ кипятокъ; вынимать палочкой тѣ, которые выплывутъ наверхъ, класть на доску и поставить въ печь; когда подрумянятся на одну сторону,—перевернуть на другую. Можно помазать яйцемъ. Въ печкѣ жаръ долженъ быть съ одной стороны.

633. Вѣнскіе брендельки.

$\frac{1}{4}$ ф. масла утереть хорошо; 4 яйца взбитыхъ, стаканъ теплаго молока, 2 ложки дрожжей (на 5 коп.), немного соли, и 1 ф. муки, приблизительно, вымѣсить хорошо и, когда тѣсто подойдетъ, дѣлать крендельки, полумѣсяцемъ; положить въ середину немного густого варенья или миндальной массы, дать немного подойти, помазать яйцомъ и печь.

634. Рогалики варшавскіе.

Стаканъ яицъ разболтать хорошо, влить стаканъ сливокъ, всыпать стаканъ муки, размѣсить хорошо. Полъ стакана дрожжей поставить, чтобы подошли. Влить ихъ въ тѣсто, прибавить муки, чтобы тѣсто можно было раскатать; положить 2 стакана масла нетоц-

ленаго, сахару, отъ стакана до полутора; вымѣсить хорошо на доскѣ, хотя тѣсто не должно быть крутое.

Выдѣлывать рогалики — подковкой. Когда немного подойдутъ, помазать яйцомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ и печь не въ очень горячей печкѣ.

635. Тѣсто полуслоеное для тортовъ и пирожковъ.

6 стакановъ муки, ложечку соли, 6 желтковъ, хорошо утертыхъ съ полъ стаканомъ сахару, 2 яйца, корку съ одного лимона, 2 ложки дрожжей ($\frac{1}{16}$ ф.) вымѣсить хорошо и поставить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы подошло. Выложить на доску, раскатать; положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, сложить конвертикомъ и раскатать 3 раза, каждый разъ складывая конвертикомъ.

Вынести на $\frac{1}{4}$ часа на холодъ и опять такъ же раскатывать, употребляя каждый разъ по $\frac{1}{4}$ ф. масла, пока не выйдетъ цѣлый фунтъ. Сдѣлать или большой пирогъ съ фаршемъ, или маленькіе пирожки, или пирогъ съ вареньемъ, дать немного подняться въ прохладномъ мѣстѣ и печь въ горячей духовкѣ.

636. Апельсинная сырная пасха.

20 стакановъ свѣжаго молока вскипятить, влить въ это молоко сокъ, изъ 4 апельсинъ

и одного лимона и продолжать кипятить, пока молоко не створожится (сядетъ). Взять кусокъ сахару, обтереть имъ корку съ одного апельсина и положить въ молоко. Выжать сыворотку, творогъ протереть черезъ сито, прибавить ванили, тертаго миндаля, 3 ложки хорошей сметаны, ложку свѣжаго сливочнаго масла и 4 желтка, хорошо утертыхъ съ чашкой сахару. Перемѣшать все это отлично, положить въ салфетку и вмѣстѣ съ ней положить въ деревянную форму, придавить чѣмъ нибудь легкимъ и вынести на ледь.

637. К о р ж и к и.

3 ф. муки, 1 ф. масла, 1 ф. сахару, 5 яицъ, 4 ложки сметаны, вымѣсить хорошо; раскатать коржъ, толщиной въ палецъ; вырѣзывать маленькимъ стаканомъ коржики; помазать яйцомъ и печь. Если кто любитъ коржики соленые, то сыпать не сахару, а ложечку соли.

638. Коржики съ макомъ.

7 стакановъ муки перетереть руками съ однимъ фунтомъ масла; 2 желтка; дрожжей $2\frac{1}{2}$ лота; замѣсить это на молокѣ, чтобы тѣсто было не очень мягко, положить соли и маку; когда подойдутъ, перекачивать какъ слоеное тѣсто. Дѣлать стаканомъ коржики; помазать яйцомъ и посадить въ печь.

639. Коржики любимовскіе.

2 стакана сметаны, 2 стакана масла, 4 яйца, соли (если кто хочет сахару), муки столько, чтобы тѣсто было довольно мягкое. Раскатать коржъ въ палецъ толщиной, вырѣзывать стаканчикомъ, помазать яйцомъ и печь.

640. К о р ж и к и.

1 ф. смальцу, 1 ф. масла, 2 стакана сметаны, 1 стаканъ молока, 5 желтковъ, соли, пѣну изъ 5 бѣлковъ, полъ ложки соды; все разболтать, замѣсить съ мукой, довольно круто; раскатать тѣсто на доскѣ въ коржъ, въ палецъ толщиной, вырѣзывать стаканчикомъ, помазать яйцомъ и печь.

641. Коржики сладкіе.

1 ф. масла или смальцу, 1 стаканъ сахару утереть отлично, вбивая, по одному, отъ 3-хъ до 4-хъ яицъ; когда утрется, положить $\frac{1}{4}$ ложечки соды; замѣсить съ мукой и раскатать на доскѣ; стаканчикомъ дѣлать коржики, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ съ сахаромъ и печь.

642. К р е н д е л и.

10 желтковъ утереть со стаканомъ сахару, вливать понемпогу, все утирая, подсолнечнаго масла или горчичнаго 1 стаканъ. Положить

пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать. всыпать столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, но не жидкое; влить большую рюмку водки и выбивать тѣсто рукой; выложить тѣсто на доску; рѣзать по кусочку, и выдѣлывать крендельки; смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и печь въ очень горячей духовкѣ.

643. Сырная пасха (отличная).

Большой кувшинъ цѣльнаго молока, приблизительно, въ 10 стакановъ, подогрѣть; вбить туда 12 яицъ, разбитыхъ съ 3-мя стаканами сметаны; мѣшать на плитѣ ложкой пока не створожится, тогда вылить въ мѣшечекъ; дать стечь сывороткѣ и положить подъ прессъ. Затѣмъ, протереть на сито, положить въ макотру, положить сливочнаго топленнаго масла 1 чашку, утереть, вбивая, по одному, 6 желтковъ, всыпать сахарной пудры, по вкусу, полъ палочки ванили, просѣянной. Все отлично утереть, выложить въ форму для желе или крему, выложить ее кисткой такъ, чтобы концы видны были. Вынести на холодъ. Вынуть осторожно съ кисткой, потомъ снять ее.

644. С ы р ъ.

8 стакановъ свѣжей хорошей сметаны посолить, смѣшать съ тминомъ, положить въ мѣшокъ изъ толстаго крѣпкаго полотна и

зарыть въ землю на 2 часа, въ саду или въ погребѣ. Осторожно вынимать изъ мѣшечка, чтобы не распался. Вмѣсто тмину можно положить бѣлой корицы въ порошокъ.

645. Молозиво.

Это молоко, которое получается въ первые 3 дня послѣ рожденія телянка. 6 стакановъ этого молока, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 5 желтковъ и 5 разболтанныхъ яицъ, — $\frac{1}{4}$ ф. изюму, смѣшать все это, влить въ чашку и запечь. Если образуется сыворотка, слить осторожно, вынести на холодъ, потомъ посыпать сахаромъ съ корицей.

646. Русскій варенецъ.

8 стакановъ молока и 1 стаканъ сливокъ, поставить на закрытую камфорку и пусть варится около часу, причемъ образовавшуюся пѣнку все погружать. Когда простынетъ, положить 2 ложки сметаны; вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы молоко сѣло, тогда вынести на холодъ. Замѣняетъ прекрасно простоквашу и даже можно подавать вмѣсто сметаны къ вареникамъ съ вишнями.

647. Пирогъ на содѣ.

Стаканъ сметаны, стаканъ сахару и ложечку соды замѣсить мукой, выдѣлывать и садить въ печь.

648. **Наливка изъ сливъ.**

Сливы венгерки очень хороши на наливку, но есть еще сливы, похожія на венгерки, но больше и свѣтлѣе ихъ,—тѣ для наливки отличны. Налить хорошей водкой такъ, чтобы на четверть водка покрыла сливы, завязать бутылъ полотномъ или даже закупорить пробкой и оставить такъ мѣсяца на два или на три.

Слить наливку въ большую бутылъ и дать устояться, а потомъ осторожно сливать въ бутылки. Если кто любитъ сладкую наливку, то часть ея налить въ тазъ для варенія, всыпать сахару и закипятить, а потомъ разбавить ея остальную наливку по вкусу.

Изъ сливъ, на которыхъ была сдѣлана наливка, можно приготовить отличные цукаты и павидла,—прочнѣе и вкуснѣе павидлъ, какъ изъ фруктовъ, на которыхъ была налита водка, не бываетъ. Цукаты готовятся слѣдующимъ способомъ: сливы, которыя покрѣпче, отварить въ густомъ сиропѣ, вынуть на рѣшето, чтобы сиропъ сцѣдился, выложить на тарелки и поставить въ очень легкую комнатную печь.—Когда они обсохнутъ съ одной стороны, переложить ихъ на другія чистыя тарелки и опять поставить въ печь. Надо только смотрѣть, чтобы не пересушить. Сложить въ стекляныя банки; когда подавать, обсыпать сахаромъ.

Для павидль выбираютъ мягкія сливы, очищаютъ отъ кожицы, вынимаютъ изъ нихъ косточки, кладутъ въ тазъ, посыпаютъ сахаромъ по вкусу и варятъ павидла.

649. Наливка изъ малины.

Спѣлую малину налить водкой и тоже оставить мѣсяца на два—три или больше, сцѣдить и дать устояться. Оставшуюся малину посыпать сахаромъ такъ, чтобы по крайней мѣрѣ на четверть выше малины былъ сахаръ, и оставить до тѣхъ поръ, пока весь сахаръ не растаетъ; тогда вылить все на сито и, когда стечетъ, выжать остальную ягоду черезъ полотно. Сдѣлать фильтръ изъ фильтровой бумаги, которую можно достать въ фотографическихъ магазинахъ. Фильтръ можно сдѣлать такъ: берутъ бумагу и складываютъ въ треугольникъ, потомъ опять въ треугольникъ и такъ до тѣхъ поръ, пока складывается;—эту бумагу вставляютъ въ стеклянную воронку. Перемѣняя часто бумагу, профильтровать въ бутылки всю наливку;—получится превосходный ликеръ.

650. Наливка абрикосовая.

Абрикосы на наливку должны быть спѣлые и хорошаго сорта, иначе наливка не вкусна и фрукты никуда не годны. Изъ хорошихъ абрикосовъ наливка похожа на вино. Налить, какъ обыкновенно всѣ наливки, только не

держатъ дольше мѣсяца, потому что тогда наливка слишкомъ напитывается косточками. Водка не должна быть крѣпкая. Нужно непременно процѣдить черезъ густое сито, потомъ вторично черезъ полотно, подсладить по вкусу и, когда устоится, профильтровать. Хорошо удавшаяся наливка имѣетъ вкусъ и запахъ хорошаго вина. Изъ абрикосовъ, на которыхъ настоялась наливка, можно приготовить отличныя павидла для тортовъ и сладкихъ пирожковъ. Для этого абрикосы протираютъ черезъ рѣдкое сито или даже друшлякъ, кладутъ по вкусу сахару и варятъ павидла.

651. Наливка изъ вишенъ и разныхъ другихъ ягодъ и фруктовъ.

Дѣлается тѣмъ же самымъ способомъ, что и предыдущія, наливается или не наливается водкой,—только нужно наблюдать, чтобы фрукты были спѣлые и хорошаго сорта. Наливка готовится изъ черной, бѣлой и красной смородины, изъ терна, изъ крыжовника, изъ райскихъ яблочекъ, изъ тернослива.

652. Наливка изъ вишенъ безъ водки.

Спѣлыя вишни или малину насыпать въ бутылъ, завязать марлей и поставить на солнце. Когда начнется ферментация, сливать постепенно въ другую бутылъ, потому что

будетъ выбѣгать; потомъ выжать фрукты, наливку процѣдить, подсластить и профильтровать. Въ бутылки сливать только тогда, когда окончится ферментация. Если ее долго выдѣлывать, бываетъ очень крѣпкая.

653. П а в и д л а.

Самое практическое и необходимое въ хозяйствѣ есть густое варенье, называемое павидлами или мармеладомъ. Первое мѣсто между павидлами занимаютъ павидла изъ абрикосовъ.

Абрикосы должны быть безусловно хорошаго сорта и спѣлые. Можно покупать бремъ, — такъ называются хороше абрикосы, которые начинаютъ портиться; очистить ихъ отъ порчи и косточекъ, положить въ тазъ, насыпать сахару и варить. Когда начнетъ пориться, попробовать, — если мало сахару, прибавить, и постоянно мѣшая ложкой, варить. Когда будетъ довольно свареннымъ, слить въ чашку. На другой дець, если павидла застынуть и будутъ какъ покупной мармеладъ, значить готовы, если же окажутся жидкими, то нужно еще доварить. Складываются эти павидла обыкновенно въ каменную банку и обвязываются хорошей восковой бумагой, а сверху полотномъ или простой бумагой.

Если павидла хорошо сварены, можно вылить ихъ на блюдо или мелкую тарелку;

когда застынутъ, получится превосходный мармеладъ; сохраняется онъ слѣдующимъ образомъ: съ обѣихъ сторонъ прикрывается спермацетовой или восковой бумагой, свертывается въ трубки и сохраняется въ стеклянныхъ банкахъ или фаянсовыхъ чашкахъ. Употребляется для десерта.

654. Пavidла изъ зеленого крыжовника.

Отварить крыжовникъ въ водѣ вмѣстѣ со шпинатомъ, отцѣдить на друшлакѣ, отбросить листья, крыжовникъ положить въ тазъ, посыпать сахаромъ и варить, мѣшая постоянно, чтобы не подгорѣлъ, и, когда совсѣмъ разварится, попробовать: если мало сахара, добавить до извѣстной густоты,—вылить въ чашку. Если на другой день окажется жидкимъ, доварить еще. Получаются пavidла очень вкусныя и красиваго зеленого цвѣта.

655. Пavidла изъ спѣлаго крыжовника.

Варить прямо безъ воды съ сахаромъ, прибавить апельсиновой или лимонной корки; протирать черезъ сито не нужно.

656. Пavidла изъ сливъ.

Венгерки—сливы самыя лучшія для пavidлъ, но можно готовить ихъ также изъ угорокъ. Наложить сливъ въ горшокъ, накрыть крышкой и поставить въ печь. Когда сливы

спеклись, слить сокъ, переварить съ сахаромъ и слить въ бутылки. Можно дѣлать отличный кисель. Самыя сливы протереть черезъ друшлакъ или рѣшето, положить сахару и долго варить,—только смотрѣть, чтобы не подгорѣло. На другой день сложить въ каменную или поливянную банку и вставить въ легкую печь на цѣлую ночь (можно въ духовку); послѣ этого банку обвязать и поставить въ сухое мѣсто.

657. Павидла другимъ способомъ.

Попарить сливы, вынуть косточки, снять кожицу, посыпать сахаромъ и варить, пока не будетъ густымъ.

658. Павидла изъ ревеня.

Стебли ревеня порѣзать на куски и отгущить безъ воды, потомъ протереть черезъ сито, положить сахару и варить; получаются отличныя павидла для крема, пироговъ и тортовъ.

659. Павидла изъ яблокъ.

Очистить кислыя яблоки, посыпать сахаромъ, положить немного корицы, если кто любитъ, и варить; когда будетъ готово и остынетъ, сложить въ каменную или поливянную банку и вставить въ легкую печь, послѣ завязать.

660. В а р е н ь е.

Общія правила при варкѣ варенья слѣдующія: ягоды должны быть свѣжія, не перезрѣлыя, лучшихъ сортовъ. Сахаръ можно употреблять песокъ хорошаго сорта. Когда получится сиропъ, снять пѣнку и процѣдить. Когда будетъ не очень горячій, бросать ягоды. Воды лить на 1 фунтъ сахару небольшой стаканъ; если же ягоды сочны, достаточно и полъ стакана.

Не слѣдуетъ варить много варенья разомъ, — самое большее три фунта. Накипь собирать два раза: первый разъ, когда сахаръ варится съ водой, и второй разъ, когда варятся ягоды или фрукты. Накипь слѣдуетъ снимать осторожно, чтобы не придавить ягодъ. Сначала слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ, а потомъ доваривать на легкомъ. Чтобы сиропъ въ банкахъ не опалъ внизъ, слѣдуетъ за пять минутъ до того, какъ варенье будетъ готово, накрыть его крышкой и такъ доваривать. На одинъ фунтъ ягодъ для очень хорошаго варенья берутъ 2 фунта сахару, но можно брать и полтора фунта. Вода не должна быть очень мягкая. Чтобы узнать готово ли уже варенье, нужно положить его немного на блюдечко (тазь съ вареньемъ снять съ огня): если ягоды будутъ немного сморщены послѣ того, какъ варенье остынетъ, значить

оно сварено достаточно. Сиропъ долженъ держаться капельками на блюдечкѣ. Самое лучшее варить варенье съ отдыхомъ: поварить немного и отставить минутъ на десять. Получается хорошее варенье, если его доваривать на слѣдующій день.

Когда уже варенье сварено, слить его въ чашку и оставить до слѣдующаго дня. Если сиропъ окажется жидковатымъ, переварить еще разъ. Въ банки слѣдуетъ складывать холодное варенье.

661. А н а н а с ь.

Очистить верхнюю кожицу, порѣзать кружками, уложить въ широкую банку и пересыпать сахаромъ,—на одинъ фунтъ ананаса два фунта сахару; обвязать банку пузыремъ, опустить въ холодную воду въ кастрюлѣ, и поставить на огонь, пусть такъ покипитъ въ продолженіе десяти минутъ. На другой день вынуть банку и поворачивать вверхъ дномъ такъ, чтобы сиропъ хорошо перемѣшался, потомъ опять поставить въ холодную воду и отваривать въ продолженіе десяти минутъ и опять, когда остынетъ, поворачивать вверхъ дномъ. На третій день поварить въ продолженіе пяти минутъ и опять, когда остынетъ, поворачивать вверхъ дномъ, и если внизу сахару не будетъ, то это значитъ, что варенье готово. Это варенье имѣетъ чудный аромать.

662. А р б у з ь.

Порѣзать арбузъ на аккуратные длинные куски, очистить верхнюю кожицу острымъ ножомъ, серединку выбрать такъ, чтобы осталась только зеленая часть; налить холодной водой и варить, пока не будетъ совсѣмъ мягкимъ, тогда снова налить холодной водой и поставить на ледъ. Сварить сиропъ (на 1 ф. арбуза два фунта сахару) не очень густой и горячимъ налить отваренный арбузъ. На другой день слить сиропъ, переварить съ сокомъ изъ лимона и ванили и опять горячимъ налить арбузъ. На третій день доваривать вмѣстѣ. Когда уже будетъ прозрачнымъ, прибавить лимонной кислоты,—на одинъ фунтъ арбуза полъ ложечки кислоты. Варенье получается прекраснаго зеленого цвѣта. Если кто желаетъ имѣть цукаты изъ арбуза для отдѣлки тортовъ, пусть вынетъ арбузъ изъ сиропа за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и обсушить его на тарелкѣ въ комнатной печкѣ или едва теплой духовкѣ, потомъ порѣзать на кусочки.

663. Р о з а.

Для варенья употребляется специальный сортъ розы,—это такъ называемая сахарная

роза. Обрывать по нѣсколько лепестковъ и обрѣзывать ножницами бѣленькія частички; такъ очищенную розу свѣситъ. Полъ фунта розы обмыть въ холодной водѣ, выложить на сито, чтобы вода стекла, переложить въ чашку и полить сокомъ изъ трехъ лимоновъ. Взять шесть фунтовъ сахару, пять стакановъ воды, сварить сиропъ, процѣдить черезъ сито и опять закипятить, всыпать розу и варить, пока сиропъ не будетъ довольно густой, то есть, чтобы капли задерживались на блюдечкѣ. Вылить въ чашку и, когда немного остынетъ, вливать понемногу лимонной кислоты, вымѣшивать ложкой, набирать понемногу варенья на блюдечко и смотрѣть на цвѣтъ: когда получится красивый розовый цвѣтъ, кислоты достаточно; оставить, чтобы совсѣмъ остыло, и сложить въ банки. Если кому нужно имѣть густое варенье для тортовъ, взять на полъ фунта розы три фунта сахару, сварить точно такъ-же съ лимоннымъ сокомъ и подкрасить лимонной кислотой,—безъ кислоты засахаривается.

664. Крыжовникъ безъ спирта.

Три фунта очищеннаго зеленаго крыжовника налить водой такъ, чтобы вода покрыла ягоды, всыпать полъ ложечки квасцовъ и поставить, чтобы сильно обогрѣлось; держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ по-

казываться пузырьки, тотчас же слить въ друшлякъ или рѣшето. перелить, водой со льдомъ, переложить въ чашку, налить холодной водой и вынести на ледъ на цѣлыя сутки; можно переложить вишневыми листьями. Сдѣлать сиропъ изъ пяти стакановъ сахару и двухъ съ половиной стакановъ воды, налить холоднымъ сиропомъ крыжовникъ и вынести опять на цѣлыя сутки на ледъ. Потомъ слить сиропъ, добавить два стакана сахару и полъ стакана воды, переварить и чуть теплымъ залить ягоды и вынести опять на ледъ на сутки. Потомъ прибавить къ сиропу два стакана сахару, закипятить, процѣдить, положить палочку ванили и варить, пока сиропъ не будетъ совершенно густымъ.

Если кто желаетъ, чтобы варенье было очень зеленое, пусть прибавить къ первому сиропу травянистой краски, которую можно достать въ кондитерскихъ,—она совсѣмъ безвредна и чуднаго цвѣта.

665. Варенье изъ апельсиновъ.

Сварить апельсины цѣлыми такимъ образомъ: налить апельсины кипяткомъ, закипятить разъ или два, слить эту воду прочь, налить опять кипяткомъ и такимъ образомъ варить, все перемѣняя воду, пока апельсины не будутъ совершенно мягкими; тогда вынуть, накрыть салфеткой, а сверху чѣмъ нибудь

мягкимъ: легкой подушкой или теплымъ платкомъ, и такъ пусть остынуть. Холодные апельсины разрѣзать на четыре части, вынуть осторожно зернышки, сложить въ чашку и налить чуть теплымъ сиропомъ; на другой день сиропъ переварить и опять налить, и такъ повторять дня четыре или пять. Переваривается еще разъ и получается отличный апельсиновый сиропъ для сельтерской воды или для другого употребленія.

Сдѣлать свѣжій сиропъ, процѣдить и налить апельсины горячимъ и такъ повторять еще нѣсколько дней, пока апельсины не будутъ упитаны хорошо сиропомъ. Можно добавить немного сахару и воды, если сиропъ вываривается. Такимъ образомъ получаютъ мягкіе апельсины, а если нужно получить цукаты, ихъ вынимаютъ изъ сиропа, кладутъ на сито, чтобы сиропъ стекъ, и оставляютъ часа на два на тарелкѣ, затѣмъ рѣжутъ и получаютъ отличные мягкіе цукаты.

666. Варенье изъ яблокъ.

Яблоки самыя лучшія для варенья—продолговатыя крымскія. Очистить, порѣзать, какъ кто желаетъ (очень красиво, если рѣзать на такія части, какъ обыкновенно раздѣляется лимонъ или апельсинъ), бросить въ холодную воду, чтобы не почернѣли, потомъ отварить въ водѣ такъ, чтобы были прозрачныя, но не

разварились, вынуть на сито, чтобы вода стекла. Сдѣлать сиропъ изъ 1½ фунта сахару на одинъ фунтъ яблокъ, влить лимоннаго соку, немного лимонной цедры, все заварить, процѣдить сиропъ, положить яблоки и варить, пока сиропъ не станетъ достаточно густымъ, а яблоки совсѣмъ прозрачными. Если яблоки уварятся раньше сиропа, то ихъ постепенно надо вынимать.

667. А й в а.

Очистить айву, порѣзать кусками и сварить въ водѣ до мягкости. Сокъ, въ которомъ айва варилась, процѣдить и употреблять вмѣсто воды для сиропа. Достаточно взять на одинъ фунтъ айвы полтора фунта сахару, сварить сиропъ, положить ванили и варить айву, пока не станетъ прозрачной, а сиропъ довольно густымъ.

668. Варенье изъ моркови

для отдѣлки тортовъ.

Хорошую красивую морковь очистить, порѣзать, сварить въ сиропѣ, какъ всякое другое варенье, за нѣсколько дней передъ тѣмъ, какъ понадобится отдѣлывать торты.

Сиропъ спрятать: когда морковь варится къ обѣду, можно понемногу добавлять его.

669. Ревень для отдѣльванія тортовъ.

Въ июнѣ взять стебель ревеня, отварить сначала въ водѣ, отцѣдить, а потомъ сварить въ сиропѣ и такъ сохранять. Для того, чтобы онъ былъ зеленымъ, прибавить травянистой краски. Когда нужно отдѣлывать тортъ, вынуть за нѣсколько дней изъ сиропа, обсушить на тарелкѣ и вырѣзывать листья.

670. Варенье изъ малины.

Для варенья нужно брать непременно хорошій сортъ малины. Есть малина, которая—какъ бы хорошо ни варить—разваривается и получаетъ рыжеватый цвѣтъ. Для варенія поступаютъ такъ: свѣжую малину разложить на блюдѣ, посыпать сахаромъ и вынести на нѣсколько часовъ или на ночь на ледъ. Сварить сиропъ, беря на 1 фунтъ малины два фунта сахару, всыпать осторожно малину и варить на очень сильномъ огнѣ, снимая нѣсколько разъ тазикъ съ огня, чтобы очень сильно не накипѣло. Нужно смотрѣть, чтобы не переварилось (какъ и вообще варя всѣ варенья), ибо тогда цвѣтъ получается рыжеватый и вкусъ совсѣмъ не тотъ.

671. Крыжовникъ.

Большой, зеленый, продолговатый неспѣлый крыжовникъ разрѣзать въ длину и вычистить

шпилькой зернышки; положить въ горшокъ, перекладывая вышневыми листьями, залить водкой, покрыть крышкой, облѣпить тѣстомъ и поставить въ духовку, когда уже не топится подъ плитой, на 12 часовъ, перемыть холодной водой нѣсколько разъ, переложить листьями шпината, налить водой, сильно подогрѣть и вынести опять на 12 часовъ.

Взять $1\frac{1}{2}$ ф. сахару на каждый фун. крыжовнику и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, взятой изъ горшка, въ которомъ былъ намоченъ крыжовникъ со шпинатомъ, сварить сиропъ, снять пѣну и теплымъ налить крыжовникъ. На другой день сиропъ переварить и опять залить крыжовникъ и такъ 3 раза. На 4 день сиропъ подогрѣть, процѣдить черезъ сито, положить крыжовникъ и ванили и закипятить 1 разъ. Вылить въ фарфоровую чашку или миску; холодный сложить въ банку.

672. А н а н а с ь .

Очищенный ананасъ порѣзать кружечками, потомъ на 4 части. Сдѣлать сиропъ изъ $2\frac{1}{2}$ фун. сахару на каждый фунтъ ананаса, воды $\frac{1}{2}$ стакана на 1 ф. сахару и холоднымъ залить фруктъ. На другой день переварить сиропъ и залить ананасъ теплымъ, на 3 день еще болѣе теплымъ, а на 4-й день закипятить сиропъ, положить ананасъ и ровно 5 минутъ варить на легкомъ огнѣ. Сиропу будетъ очень

много; часть слить отдѣльно въ бутылку и употреблять для желе. Кожицу изъ ананаса перемыть, отварить въ легкомъ сиропѣ и слить въ бутылку тоже для желе. Варенье сложить въ сухую банку.

673. Брусника.

5 фун. перебранной и перемытой брусники положить въ горячій сиропъ, сдѣланный изъ 7½ ф. сахару и 7 стакановъ воды, закипятить нѣсколько разъ, положить нѣсколько очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части яблокъ. Когда яблоки сдѣлаются прозрачными, варенье готово.

674. Клубника.

Большую не переспѣлую клубнику обмакнуть каждую ягоду въ ромъ и сварить въ сиропѣ изъ 2 ф. сахару и 2 стакановъ воды на 1 ф. ягодъ. Можно варить клубнику безъ рома и брать 1½ ф. сахару на 1 ф. ягодъ.

675. Вишни и черешни.

Очистить отъ косточекъ, залить сиропомъ теплымъ на ночь, на другой день сварить. На 1 ф. ягодъ 1½ ф. сахару и 1½ стакана воды.

676. Земляника.

Сдѣлать довольно густой сиропъ изъ 1½ ф.

сахару на 1 ф. ягодъ, положить землянику, закипятить нѣсколько разъ. Каждый разъ, что закипитъ варенье, снимать тазъ на 5 минутъ.

677. Красная смородина.

На 1 ф. ягодъ 2 ф. сахару. Очистить ягоды отъ зернышекъ перышкомъ, перемыть холодной водой, посыпать сахаромъ и поставить на ночь въ погребъ. На другой день варить сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ на меньшемъ.

678. Красная смородина другимъ способомъ.

2 ф. очищенныхъ ягодъ перемыть водой, посыпать 2 ф. сахару и вынести на ночь въ погребъ. Сдѣлать сиропъ изъ 2 ф. сахару и 2 стакановъ воды, положить ягоды и варить.

679. Барбарисъ.

1 ф. очищеннаго отъ косточекъ барбариса залить горячимъ сиропомъ изъ 2 ф. сахару и 2 стакановъ воды, вынести на холодъ на 24 часа, потомъ доварить.

680. К и з и л ь.

1 ф. очищеннаго кизила перемыть въ холодной водѣ, положить въ сиропъ изъ 2 ф. сахару и 1¹/₂ стакана воды и сварить.

681. Сливы ренклоды.

На 1 ф. сливъ 1¹/₂ ф. сахару и 1¹/₂ стакана воды. Сливы должны быть не совсѣмъ спѣлыя (надо наколоть иголкой). Подогрѣть воду, положить сливы, подержать на огнѣ, пока не покажутся на водѣ пузырьки, но не допустить до кипѣнья. Накрыть ситомъ и поставить, чтобы остыло и такъ повторить нѣсколько разъ, пока сливы не будутъ мягки; потомъ сдѣлать сиропъ, положить сливы, немного поварить, но не допускать до кипѣнья, перелить въ миску и оставить до слѣдующаго дня.

Вынуть сливы, сиропъ заварить, опять положить сливы, немного поварить и такъ дѣлать въ теченіи 3 дней, на 4-й доварить.

682. Сливы венгерки.

На 1 фун. сливъ 1 ф. сахару и 1 стаканъ воды. Спѣлыя, но твердыя сливы обтереть полотномъ, вынуть косточки, потомъ свѣсить, налить теплымъ сиропомъ и вынести на холодъ; на другой день слить сиропъ, прибавить вторую половину сахару, переварить и въ горячій сиропъ положить сливы, пусть разъ закипятъ, на 3-й день доварить сиропъ, положить сливы и варить, часто снимая съ конфорки. На слѣдующій день еще поварить 5 минутъ. Можно сливы варить съ кожицей и безъ кожицы, тогда ихъ нужно попарить и почистить.

683. А б р и к о с ы .

Почти спѣлые абрикосы наколоть деревянной шпилькой, бросить въ холодную воду, поставить на легкій огонь и держать пока не будутъ мягкіе. На 1 ф. абрикосовъ сдѣлать сиропъ изъ 2 ф. сахара и столько воды, чтобы только подняла сахаръ; положить абрикосы и поставить на сильный огонь.

Когда покроются пѣной, снять пока не остынутъ, потомъ еще разъ такъ сдѣлать, а затѣмъ варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными. На другой день еще немного поварить.

684. П е р с и к и .

Персики, не совсѣмъ спѣлые, наколоть деревянной шпилькой, полить холодной водой и поставить на конфорку, чтобы вода сильно обогрѣлась, но не закипѣла; слить эту воду, налить холодной и вынести на ледъ. На другой день налить легкимъ сиропомъ и вынести опять на сутки. Сиропъ этотъ слить, сдѣлать новый изъ 2 фун. сахара и стакана воды на каждый фунтъ персиковъ, положить персики въ кипячій сиропъ, поварить 10 минутъ въ большомъ огнѣ, а потомъ доварить на легкомъ. Когда остынетъ, слить въ бавки и завязать. Послѣ 6 дней опять варить минутъ 10 на легкомъ огнѣ.

685. Я б л о к и.

Лучше всего брать яблоки крымскія продолговатыя, почистить ихъ, порѣзать въ длину на 8 частей, отбросить зернышки и положить въ холодную воду. Каждый кусочекъ натереть со всѣхъ сторонъ лимономъ. Сдѣлать сиропъ не очень густой изъ 2 ф. сахару и 1 стакана воды на каждый фунтъ яблокъ. Половину сиропа отлить, а въ другую половину класть столько кусковъ яблокъ, сколько ихъ тамъ свободно помѣстится, варить на легкомъ огнѣ, снимая тазикъ съ конфорки; когда варенье сильно кипитъ, вынимать яблоки на блюдо по мѣрѣ того, какъ дѣлаются прозрачными; когда всѣ сварятся, положить опять куски яблокъ, подлить оставшагся сиропу, вынимая постепенно прозрачные кусочки и прибавляя каждый разъ холоднаго сиропу и 2 ложки воды. Когда все уже сварится, яблоки сложить въ банку, перекладывая тонкою апельсинною коркою и залить сиропомъ.

686. Цѣлый арбузъ, или арбузъ для сырной пасхи.

Есть отдѣльные сорта арбузовъ, сохраняющіеся всю зиму, такъ что можно ихъ варить передъ Пасхой. Очистить арбузъ острымъ ножомъ отъ верхней зеленой корки, срѣзать верхушку, вычистить всю середину, налить

водой—2 стакана обыкновенной и стаканъ известковой—и оставить такъ на цѣлыя сутки; потомъ слить воду, перемыть нѣсколько разъ холодной водой, положить въ довольно высокую, но не очень широкую посуду, налить холодной водой и отварить до мягкости. Сварить достаточное количество сиропу— $1\frac{1}{2}$ ф. сахару на стаканъ воды, положить арбузъ въ подходящую по его величинѣ посуду, залить горячимъ сиропомъ и вынести на холодъ; такъ дѣлать каждый день, пока арбузъ не сдѣлается прозрачнымъ. Сиропу надо подбавлять, а если онъ окажется слишкомъ густымъ и перевареннымъ, а арбузъ не будетъ еще готовъ, то сиропъ слить въ банку: онъ пригодится къ приваркѣ навидла къ какому нибудь кухонному блюду. Сдѣлать свѣжій сиропъ и заливать до полной готовности. Арбузъ сохранять въ сиропѣ и вынуть только на нѣсколько дней передъ употребленьемъ, чтобы обсохъ. Сдѣлать сырную пасху, наложить полный арбузъ, прикрыть крышкой, которую удобно сварить отдѣльно. Вынести на холодъ. Такая сырная пасха производитъ фуроръ.

687. М и р а б е л и.

Это желтенькія сливы; нужно ихъ варить не спѣлыми и съ косточками. Обмыть; положить въ сиропъ; на каждый фунтъ—полтора фунта сахару и стаканъ воды; заварить нѣ-

сколько разъ и отставить. Вынести на холодъ до слѣдующаго дня. На другой день доварить.

688. Черная смородина.

Нужно хорошо перебрать, чтобы ягоды были полныя, свѣжія и спѣлыя. На каждый фунтъ—взять $1\frac{1}{2}$ ф. сахару и стаканъ воды; сдѣлать сиропъ не густой; перемыть ягоды и варить сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ.

689. Е ж е в и к а.

Это родъ малины черной, лѣсной. Варится какъ малина.

690. Горькія черешни.

Почистить отъ косточекъ, перемыть; взять на каждый фунтъ— $1\frac{1}{2}$ фун. сахару и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Ягоды перемыть, положить въ легкій сиропъ, варить до полной готовности, подъ конецъ пустить лимоннаго соку.

691. Райскія яблочки.

Надо ихъ наколоть, перемыть, положить въ холодную воду; варить на легкомъ огнѣ, чтобы не полопались. Когда будутъ мягкія, слить воду, переложить въ какую нибудь посуду и полить холодной водой. Сдѣлать сиропъ: на каждый фунтъ яблочекъ—фунтъ сахару и стаканъ воды. Налить холоднымъ

сиропомъ яблочки. На другой день слить сиропъ, добавить по $\frac{1}{4}$ фунта сахару на каждый ф. яблочекъ; заварить и теплымъ—налить. На 3-й день опять добавить по $\frac{1}{4}$ ф. сахару; закипятить сиропъ, положить яблочки и одинъ разъ заварить. Слить въ чашку.

Если черезъ нѣсколько дней сиропъ окажется недостаточно густымъ—слить и заварить его еще разъ.

692. Дыня.

Хорошаго сорта, несовѣмъ спѣлую, дыню очистить отъ зеленой кожицы, порѣзать на кусочки; положить въ холодную воду и держать на огнѣ 15 минутъ. Вылить на друшлякъ; перемыть очень холодной водой, поставить, чтобы вода хорошо стекла, полить ромомъ; положить въ горячій сиропъ: на каждый фунтъ дыни— $1\frac{1}{2}$ фун. сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды и варить сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ.

693. Блюква.

Выбрать большія ягоды, перемыть, понакалывать булавкой, налить холодной водой и оставить такъ на 3 сутокъ, переменяя только воду. На 4-й день свѣсить ягоды и на каждый фунтъ—взять 2 фун. сахару и стаканъ воды. Сварить довольно густой сиропъ, снять пѣнку, положить клюкву, раза 2 сильно за-

кипятить, только каждый разъ снимать съ огня, потомъ доваривать на легкомъ огнѣ минутъ 5.

Первую воду переварить съ сахаромъ—будеть отличный морсъ къ чаю.

694. К о м п о т ы,

Для компотовъ надо имѣть подходящія банки—узкія, съ широкимъ горлышкомъ. Варить компоты надо слѣдующимъ образомъ: въ большую кастрюлю или котель положить на дно дощечку съ просверленными дырками, на ней ставить банки, перекладывая сѣномъ или соломой, чтобы одна къ другой не прикасалась. Налить холодной водой и варить сначала на легкомъ огнѣ, потомъ на болѣе сильномъ, а съ момента закипѣнія—столько времени, сколько указано въ запискахъ, для cadaго сорта отдѣльно. Фрукты должны быть свѣжіе и спѣлые; банки сухія. Вынимать изъ воды, когда банки остынутъ. Держать въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ, только не въ погребѣ.

Время отъ времени надо осмотрѣть банки съ компотомъ и даже осторожно поворачивать ихъ дномъ вверхъ. Если плесневѣютъ, то только, при употребленіи, снять осторожно плесень, а компотъ ничего не теряетъ. Если-же окажется окись, т. е. какъ бы маленькіе пузырьки, то, не развязывая, поставить банку

въ тепловатую воду и когда закипитъ, варить минутъ 10.

Наливать банки неполныя на 3 пальца; завязывать мокрымъ пузыремъ.

695. Крыжовникъ.

Можно дѣлать въ бутылкахъ. Насыпать въ бутылку очищеннаго отъ корешковъ крыжовника не совсѣмъ полною и залить сиропомъ не очень густымъ изъ 1 ф. сахару и 1 стакана воды; закупорить пробкой, поставить въ холодную воду и, съ момента, когда вода закипитъ, варить 20 минутъ.

696. Абрикосы и персики.

Хорошіе, безъ пятенъ, персики положить въ холодную воду, поставить на легкой огонь и сильно подогрѣть, только не допустить до кипѣнія; потомъ положить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день налить персики легкимъ сиропомъ и оставить на сутки. Слить этотъ сиропъ и оставить для другого употребленія. Персики уложить въ сухія банки, залить вновь сдѣланнымъ сиропомъ довольно густымъ (1 ф. сахару—1 стаканъ воды), завязать пузыремъ и варить, съ момента закипѣнія 15 минутъ.

697. Г р у ш и.

Подходящіе сорта грушъ, какъ-то: берга-

моты, сахарныя, бонкреты. Очистить кожу, разрѣзать пополамъ и класть въ холодную воду съ известковой (на 4 стакана простой воды—2 ложки известковой). Когда всѣ будутъ очищены, перемыть, налить холодной водой и сварить осторожно, чтобы были мягкія, но не разваримы. Выложить на сито, перелить холодной водой. Сдѣлать густой сиропъ (на 1 фун. сахару—1 стаканъ воды); въ чистый и готовый влить рюмку бѣлаго вина (на сиропъ изъ 5 фун. сахару). Груши положить въ банку; залить сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить 15 минутъ.

698. Яблоки съ ананасомъ.

Яблоки штетины, ренеты или крымскія очистить, порѣзать косячками, ананасъ порѣзать; складывать вмѣстѣ въ банку и пересыпать сахарной пудрой, брать 1 ф. пудры на 1 ф. фруктовъ; обвязать пузыремъ и варить 20 минутъ.

699. Райскія яблочки (китайскія).

Накалывать, класть въ тазикъ съ холодной водой и сейчасъ же варить, пока не будутъ мягкія, только не на сильномъ огнѣ, чтобы не полопались. Слить воду, залить легкимъ сиропомъ и оставить на сутки. Залить густымъ свѣжимъ сиропомъ и варить 20 мин.

700. Сливы ренклоды.

Свѣжія, не переспѣлыя сливы наколоть; отварить въ холодной водѣ, только не дать сильно кипѣть; положить въ холодную воду со льдомъ на 3 часа; налить легкимъ тепловатымъ сиропомъ. На другой день положить сливы въ банки, залить свѣжимъ сиропомъ и варить 20 минутъ.

701. Сливы венгерки.

Попарить сливы, только не всѣ сразу, чтобы не потемнѣли, а по нѣсколько; снимать кожу, косточки оставить, наложить довольно туго въ банки, залить холоднымъ густымъ сиропомъ и варить 20 минутъ.

702. М а л и н а.

На каждый фунтъ малины считать 1 фун. сахару и 1 стаканъ воды.

Малину свѣжую насыпать въ бутылки съ широкимъ горлышкомъ, осторожно и слегка налить холоднымъ сиропомъ; варить 10 мин.

Лучше всякаго варенья, отличная для киселя и желе.

703. Черная смородина.

Свѣжія, спѣлыя ягоды наколоть, насыпать въ бутылки, полить сиропомъ, варить 20 мин.

704. Брусника.

Насыпать въ бутылки, налить сиропомъ, варить 15 минутъ.

705. Вишни и бѣлая черешни.

Насыпать въ бутылки, залить холоднымъ сиропомъ и варить 20 минутъ.

Сахаръ считать фунтъ на фунтъ всякихъ ягодъ.

Какъ употреблять компоты.

Вылить осторожно изъ банки или бутылки, слить немного сверху, а остальной сиропъ переварить и остудить. Фрукты уложить въ компотьерку и налить сиропомъ.

706. Пavidла изъ дыни.

Взять хорошаго сорта желтую дыню, тѣ части, которыя употребляются для ѣды, свѣсить, порѣзать на куски, положить въ кастрюлю, прикрыть крышкой и тушить, мѣшая время отъ времени, пока не сгустѣетъ. На каждые 1¹/₂ ф. сырой дыни взять 1 ф. сахара и варить съ часъ. Если есть абрикосы, то можно добавить, добавляя и сахару. Можно положить немного имбиря. Варить часа 2, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло.

707. Отличныя павидла.

Изъ отличныхъ сливъ венгерокъ.

Спарить спѣлыя сливы, вынуть косточки, свѣсить. Взять 1 ф. сахару на 4 ф. сливъ и варить безъ воды. Когда будетъ отставать отъ тарелки—то готово.

708. Желе изъ красной смородины.

12 стакановъ красной смородины и 4 стакана малины налить 2-мя стаканами воды, сварить сокъ, отцѣдить; ягоды выложить на густое сито. Когда весь сокъ уже отцѣдится, лить въ тазикъ, на каждые 4 стакана соку взять 2 ф. сахару и варить, все пробуя. Каждый разъ снять тазикъ и выстудить на льду. Если не готово, то закипятить еще разъ или два и опять попробовать. Если желе переварится, то оно тянется, но совсѣмъ не вкусно, а потому надо варить очень внимательно.

709. Желе изъ клюквы.

10 ф. клюквы перемыть, положить въ тазикъ, пересыпать 10-ю фунтами сахару и варить, пока всѣ ягоды не разварятся, снимая пѣнку и пробуя въ ложкѣ на льду. Потомъ процѣдить черезъ сито, лить въ банку теплое.

**710. Желе изъ зеленаго крыжовника
и розы.**

$\frac{1}{2}$ ф. розы перебрать только листочки, не

надо даже чистить; спарить горячей водой и пусть такъ постоитъ. 5 ф. зеленого крыжовника хорошо перемыть, очистить отъ корешковъ; положить въ горячую воду, такъ, чтобы вода только покрыла крыжовникъ. Когда закипитъ нѣсколько разъ, процѣдить, взять 3 стакана соку крыжовника, 1 стаканъ соку розы, на это 3 стакана сахару, сварить все, пробуя на льду. Еслибы цвѣтъ не былъ очень красивъ, то влить немного кислоты для розы, которую продаютъ въ аптекѣ; процѣдить желе черезъ сито и лить въ банки теплымъ. Изъ крыжовника и розы сдѣлать павидла. Положить все вмѣстѣ въ тазикъ, 5 или 6 фунт. сахару и варить, посматривая, чтобы не подгорѣло.

711. Сиропы и морсы.

Дѣлаются какъ всякое варенье. Сначала дѣлается сиропъ, на каждый фунтъ сахару— стаканъ воды; потомъ кладутся ягоды, на $1\frac{1}{2}$ ф. сахару 1 ф. ягодъ, варятся до полной готовности, потомъ процѣживаются черезъ ситко или кисею и когда сиропъ остынетъ вливаютъ въ бутылки. Ягоды изъ подъ сиропа перевариваются еще немного и употребляются какъ павидла.

712. Яблочная пастила.

Очистить кожу съ кислыхъ яблокъ и вынуть серединки, положить въ горшокъ и за-

сунуть въ печь; когда станутъ мягкія, протереть черезъ сито. На каждые 3 стакана яблокъ положить 1 ф. сахару, отваренной и очищенной апельсинной корки, 2—3 гвоздики и варить, все мѣшая ложкой, чтобы не подгорѣло. Когда будетъ уже отставать отъ кастрюли, взять кусокъ полотна, помазать миндальнымъ масломъ, выложить пастилу, положить подъ прессъ и пусть лежитъ дней 6. Потомъ вынуть и немного подсушить въ духовкѣ, когда уже подъ плитой совсѣмъ не горитъ.

713. Сухое варенье или цукаты.

Варится какъ обыкновенное варенье, только сиропъ долженъ быть густой. Вынуть изъ сиропа, дать стечь; пусть такъ постоитъ сутки и тогда обмакивать въ слѣдующій сиропъ. Куски сахару положить въ воду и варить сиропъ до такой густоты, что если вилку опустить въ сиропъ и поднять, то должны тянуться нитки, тогда положить варенье, заварить 3 минуты; вынуть и положить на желѣзные сѣтки. Лучше всего дѣлать это передъ употребленіемъ, послѣ 10 дней они дѣлаются уже слишкомъ сухіе.

СИРОПЫ или МОРСЫ для ЖЕЛЕ и МОРОЖЕНАГО.

714. Сиропъ изъ клубники или земляники.

Нѣсколько стакановъ ягодъ очищенныхъ и

и перемытыхъ холодной водой, класть въ стеклянную банку, пересыпывать сахаромъ, котораго нужно брать стаканъ на стаканъ ягодъ и поставить на 12 часовъ, только на ночь лучше, потомъ на сито положить кисейку и вылить туда пока весь сокъ не стечетъ, слить въ бутылки, если у кого хорошій сухой погребъ, то прямо закупорить хорошо, залить смолой и вынести, а если нѣтъ холодного сухого помѣщенія, то не закупоренныя бутылки поставить въ котель съ холодной водой, переложить сѣномъ и варить отъ момента закипѣнія минутъ 20.

715. Сиропъ изъ малины.

Взять на стаканъ малины очень спѣлой стаканъ сахара, пересыпать въ банку и оставить на сутки, потомъ процѣдить черезъ сито и кисейку, слить въ бутылки и варить не закупоренными минутъ 20. Слить пѣнку, закупорить облить смолой и вынести въ погребъ.

716. Сиропъ изъ розы.

Перечистить лепестки розы не обрѣзывая даже желтенькихъ частичекъ, какъ для варенья, спарить горячей водой и сейчасъ положить въ горячій сиропъ. На 1 фун. розы взять не менѣе 6-ти фунтовъ сахара, переварить хорошо, влить въ чашку и въ горячій

прибавить кислоты для розы (покупается въ аптекъ), лить по немногу, мѣшать ложкой, пока цвѣтъ не будетъ хорошій и пробовать, чтобы не была кислая слишкомъ, хотя когда остынетъ, кислоты менѣ слышно. Перелить теплый на сито, чтобы стекло, сокъ влить въ бутылки, а розу сложить въ банку, будетъ отличное варенье, для перекладыванія тортовъ или перемѣшать съ павидлами. Вообще, если кто варить нѣсколько сортовъ сироповъ, то ягоды всѣ вмѣстѣ перемѣшать, переварить и будетъ отличное густое варенье для пироговъ, блинчиковъ и т. д.

717. Морсъ изъ розы и зеленого крыжовника.

Фунтовъ 10 зеленого крыжовнику можно самага мелкого, наложить въ горшокъ, налить водою, чтобы только покрыла вода, сварить, процѣдить на сито и горячимъ налить лепестки розы и такъ оставить на сутки, процѣдить. На стаканъ этого соку взять полъ стакана сахара и поставить варить, если окажется не достаточно сладкимъ, то еще прибавить сахара, снять накипь; когда простынетъ, влить въ бутылки.

Къ крыжовнику и резѣ прибавить сахару по вкусу, переварить вмѣстѣ, будетъ отличное густое варенье. Къ морсу можно положить кислоты для розы.

718. Морсь изъ клюквы.

Зимой когда клюква перемерзнетъ, наложить клюквы полный горшокъ, налить водой горячей и поставить, чтобы разварилась, отлить на сито. На стаканъ соку взять стаканъ сахара и сварить на легкомъ огнѣ. Раза два три закипитъ и готово. Превосходный морсь для киселя.

719. Вишневый морсь.

Наложить полный горшокъ вишень, налить горячей водой, нѣсколько разъ закипятить, слить на сито. Влить сокъ въ тазикъ, положить на стаканъ соку стаканъ сахара, или по вкусу, сварить, лишь бы только не переварить, сейчасъ дѣлается рыжий и не вкусный; когда остынетъ слить въ бутылки, закупорить и облить смолой. Если вишни съ косточками, то морсь вкуснѣе, вишни можно налить вторично водой только въ большемъ количествѣ; положить сахару по вкусу, корицы, гвоздики переварить и будетъ компотъ для скорого употребленія.

720. Марсь изъ сливъ венгерокъ для киселя.

Начистить спѣлыхъ сливъ, наложить полный горшокъ, залить горячей водой, поставить нѣсколько разъ закипѣть, процѣдить на

сито сокъ. Положить сахару на стаканъ соку полъ стакана, переварить, когда остынетъ, слить въ бутылки. Сливы пересыпать сахаромъ по вкусу и сварить повидла.

Сиропы, компоты, повидла лучше не выносить въ погребъ, а держать въ холодномъ помѣщеніи. Смотрѣть чтобы не замерзали.

721. Бузина съ орѣхами.

Цвѣтъ бузины оборвать, оставивъ только бѣлые лепестки, спарить горячей водой и бросить въ кипящій медъ, прибавивъ лимонной цедры и турецкихъ орѣховъ; постоянно вымѣшивать, чтобы не подгорѣло. Варенье должно быть густое.

722. Жареная акація.

Очень вкусное пирожное можно дѣлать изъ цвѣта акаціи. Утереть желтки съ сахаромъ, всыпать муки, положить сметаны, все вмѣстѣ утереть просто ложкой въ мискѣ, обмакивать въ это тѣсто вѣтки акаціи и бросать на кипящій смалець; когда подрумянится, обсыпать сахарной пудрой.

Пропорція слѣдующая: на одинъ желтокъ ложечка сахару, одна ложка сметаны и одна ложка муки.

723. К в а с ъ.

1 фунтъ сушенанаго ржаного хлѣба, 1 фун.

изюму (перемытого теплой водой), цедру съ двухъ лимоновъ и сокъ изъ трехъ налить кипяткомъ (25 бутылокъ воды) и поставить такъ на сутки. Лучше это сдѣлать утромъ. На другой день процѣдить черезъ сито, всыпать три фунта сахару, --а если кто не любить сладкаго кваса, достаточно двухъ. Сахаръ всыпать въ тазикъ для варенья, налить нѣсколькими стаканами кваса и поставить на плиту, чтобы сахаръ распустился; потомъ процѣдить черезъ сито, положить на пять копѣекъ дрожжей. Когда только начнется броженіе, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить ихъ, завязать веревочкой и вынести на ледъ.

724. Хлѣбный квасъ.

4 фунта сухарей изъ ржаного хлѣба налить 4 ведрами кипятка и оставить на сутки. Процѣдить черезъ сито, сахаръ распустить съ нѣсколькими стаканами того же кваса, положить лимонной цедры съ трехъ лимоновъ и сокъ изъ пяти лимоновъ, все это процѣдить черезъ сито, положить на пять копѣекъ дрожжей и, какъ только начнетъ бродить, процѣдить черезъ сито. Въ бутылки класть по 2 изюмины, наливать въ бутылки квасъ, закупорить, завязать веревочкой и вынести на ледъ.

725. Французская колбаса.

10 фунтовъ мяса изрубить мелко (на машинкѣ), 5 фунтовъ сала мелко нарѣзать, булку на пять копѣекъ вымочить въ молокѣ, пять яицъ, гвоздики, корицы, душистаго и простого перцу,—положить все это въ чашку, развести теплой водой, хорошенько вымѣсить и накладывать въ колбасы, сейчасъ-же варить, какъ сосиски, потомъ вынести на холодъ. Когда нужно, поджаривать на маслѣ.

726. Малороссійская колбаса.

10 фунтовъ говядины порѣзать на очень тонкіе кусочки, 2 фунта сала порѣзать тоже на мелкіе кусочки, а 2 фунта изрубить на машинкѣ, положить перцу душистаго и простого съ солью, четверть ложечки селитры, вымѣшать это все и поставить на сутки; тогда положить чесноку мелко-изрубленнаго, или сырого луку, стертаго на терткѣ, развести теплой водой, начинять колбасы и поджаривать на маслѣ.

727. Соленые огурцы.

Зеленые не очень большіе огородные огурцы (есть баштанные, большіе—тѣ не такъ хороши. Баштанные—гладкіе огурцы, а огородные—прыщеватые) лучше если только-что собранные, а во всякомъ случаѣ не вялые,

вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ. Боченки должны быть заранее приготовлены, набиты обручами и выпарены. Зелень тоже изрублена и перемыта: листья вишневые, дубовые, черной смородины, хрѣнные, хрѣнь корнемъ, астрогонь, зеленый перецъ стручьями, лукъ цѣльный и очищенный чеснокъ. Положить на дно боченка: 1 луковицу, головки 2 чесноку, 2 стручка перцу и изрубленныхъ листьевъ, потомъ слой огурцевъ переложить перцемъ, чеснокомъ и листьями, только луку не надо и оиять слой огурцевъ и т. д. Листья должны прикрывать огурцы, вообще, зелени должно быть много. Сверху прикрыть листьями. Сейчасъ же забить боченки, въ оставленное отверстие налить рассолу, который долженъ быть заготовленъ раньше: на 1 ведро кипяченой воды 1¹/₄ ф. соли. Закупорить и сейчасъ же вынести на ледъ или если нѣтъ ледника, то въ очень холодный погребъ, но тогда надо солить самые поздніе огурцы. Главное условіе для огурцовъ—хорошее холодное помѣщеніе. Лучше солить въ маленькихъ боченкахъ.

728. Кислая капуста.

Твердые бѣлыя головки капусты пошинковать, какъ можно мельче, протереть съ солью и съ тминомъ и, если кто любитъ, съ чернушкой. Многіе кладутъ морковь. Укладывать,

убивая деревяшкой, въ заранѣе приготовленную деревянную посуду, пока не покажется сокъ изъ капусты. Когда кадка полная, оставить ее въ кухнѣ, протыкая часто палкой, чтобы выходила горечь. Черезъ недѣлю попробовать, если—не горькая, закрыть чистой тряпкой, прикрыть кружечкомъ, вынести въ погребъ и положить камень.

729. Французская горчица.

2 луковицы, 4 лавровые листа, стертые въ порошокъ, 1 головку чесноку налить стаканомъ крѣпкаго уксусу; варить соль часъ подъ крышкой, запарить этимъ 4 лота сѣрой горчицы и 4 лота желтой; утирать ложкой, не снимая съ огня, пока не будетъ густая.

730. П и к у л и.

Отварить въ соленой водѣ слегка, т. е. чтобы не переварить, маленькіе качавчики пшенички, маленькіи лукъ, морковку, цвѣтную капусту, кусочками кабачки, зеленыя сѣмена настурціи, помадоры, фасоль. Все это должно быть совершенно молоденькое, совсѣмъ маленькое. Маленькіе огурчики сырые, хорошо перемытые. Сложить все это въ банку, залить уксусомъ перевареннымъ съ водой, лавровымъ листомъ и перцемъ. Только уксусъ надо процѣдить. Завязать банку и вынести въ прохладное мѣсто. Черезъ 2 недѣли

уксусъ надо слить и налить свѣжимъ перевареннымъ.

731. Маринованные грибки.

Вымыть хорошо молоденькіе грибки, отварить въ соленой водѣ; вылить на сито. Когда обсохнутъ, залить холоднымъ уксусомъ, перевареннымъ съ небольшимъ количествомъ лаврового листа и перцу.

732. Маринованные шампиньоны.

Съ молоденькихъ шампиньоновъ снять кожу, обрѣзать корешки, отварить въ соленой водѣ, налить холоднымъ уксусомъ, перевареннымъ съ лавровымъ листомъ, перцемъ и солью. Сложить въ банку, завязать.

733. Рыжики.

Свѣжіе, хорошіе рыжики, вытереть хорошо до суха; положить въ кастрюлю, на гарнецъ рыжиковъ—4 стакана свѣжаго хорошаго масла и тушить на легкомъ огнѣ, встряхивая кастрюлю, чтобы не подгорѣли. Когда масло сдѣлается прозрачнымъ, положить въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюлю съ холодной водой, переложить сѣномъ и варить минутъ 20. Оставить въ водѣ, чтобы остыли. Когда надо употребить ихъ зимою, поставить банку въ теплую воду, потомъ постепенно, прибавлять горячей, пока масло

не растопится. Тогда отвязать, вынуть рыжики ложкой, а лучше вылить на друшлякъ. Рыжики переложить въ кастрюлю, облить свѣжимъ горячимъ масломъ, а масло съ рыжиковъ употребить для жаркого. Маринованные рыжики дѣлаются совершенно какъ грибы. Соленые укладываются сырые, только обтертые, въ каменную банку и пересыпаются солью. На нихъ накладывается гнетъ.

734. Маринованные окорокн.

Пропорція соли, приблизительно, на 15 фунтовъ: 1 ф. соли и 1 лоть селитры, на 1 фун. соли $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ коляндры, и $\frac{1}{8}$ размарину. Соль подсушить; селитру столочь. Все вмѣстѣ перемѣшать. Окороки съ кожицей могутъ лежать 2—3 дня, потомъ ихъ натереть приготовленнымъ составомъ, втирая хорошо; положить въ чистую сухую деревянную посуду, посыпать оставшеюся спеціе, лавровымъ листомъ и перцемъ, накрыть кружкомъ, положить гнетомъ, поставить сначала не въ очень холодное помѣщеніе. Каждый день нужно ихъ переворачивать и смотрѣть пустили-ли они достаточно соку. Если нѣтъ, то гнетъ увеличить, а въ крайнемъ случаѣ, подлить немного рассолу; потомъ вынести въ болѣе холодное мѣсто и, все таки, каждый день переворачивать. Въ 3 недѣли должны быть готовы. Отдать въ коптильню.

Конченые готовые окороки повѣспить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

735. Газовый лимонадъ.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. смородиннаго листу (черной), 8 лимоновъ (порѣзать кружечками и выбросить зернышки), $\frac{1}{2}$ ф. кремортартару и 8 ф. сахарнаго песку. Все это положить въ большой горшокъ и залить кипяткомъ въ количествѣ 25 бутылокъ, замѣшать хорошенько, чтобы сахаръ и кремортаръ растаяли. Потомъ накрыть салфеткой и оставить такъ до вечера. Какъ будетъ чуть теплый влить 3 ложки дрожжей и оставить такъ на ночь. Утромъ вынести на ледъ, а черезъ 3 часа разлить въ бутылки, закупорить, завязать веревкой и поставить на ледъ. Черезъ 3 дня можно употреблять.

Лимонадъ этотъ отлично сохраняется.

736. Хлѣбный квасъ.

4 ф. сухарей изъ ржаного хлѣба залить 3 ведрами горячей воды и поставить на 8 час. Развести дрожжей на 8 коп. (приблизительно $\frac{1}{3}$ ф.) съ ложкой муки и $\frac{1}{2}$ стаканомъ настоя изъ сухарей и дать подойти. Настой процѣдить черезъ густое сито, всыпать 5 ф. сахару, влить дрожжей, вымѣшать хорошо, чтобы сахаръ растаялъ и поставить на 12 часовъ; процѣдить, влить въ бутылки съ ма-

ленькимъ кусочкомъ лимона, закупорить и оставить часа на 2 въ кухнѣ, а потомъ вынести на ледь.

737. Асхабадскій квасъ.

2 ф. сушенныхъ вишень, 2 ф. кишмишу и 1 ф. сахару залить ведромъ горячей воды и пусть такъ постоятъ въ тепломъ мѣстѣ, пока не всплыветъ кишъ-мишъ, а еслибы изюмъ скоро не всплылъ, то положить немного дрожжей, процѣдить, влить въ бутылки, закупорить и поставить на нѣсколько часовъ въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ вынести на ледь.

738. Шоколадный пряникъ.

Сдѣлать сиропъ изъ ф. сахару, 2 стакановъ воды, влить 3 стакана меду, положить апельсиновой корки толченой, корицы, гвоздики, все это прокипятить, добавить 3 лота поташу, сыпать понемногу, убивая 18 стакановъ муки; когда тѣсто хорошо вымѣшано, растянуть на листъ и поставить въ горячую печь. Порѣзать кусочками и смазать сиропомъ изъ 2 ф. сахару, 2 стакановъ воды и $\frac{1}{4}$ фунта шоколаду.

739. Сырная пасха.

3 ф. творогу изъ подъ прессы протереть сквозь сито и утереть до пѣны. прибавить 2 стакана сахару, опять утереть до пѣны, по-

томъ влить стаканъ свѣжаго растопленнаго (но не горячаго) масла и опять утереть, затѣмъ прибавить по одному 8 желтковъ, не переставая тереть, влить 2 стакана густыхъ сливокъ, положить ванили и тереть, пока не будетъ пузырей. Тогда влить въ салфетку и въ форму и постоянно увеличивать тяжесть пресса.

740. Маринованные сливы.

4 ф. спѣлыхъ сливъ венгерокъ обтереть, наколоть и уложить въ банку. 2 стакана уксуса переварить съ корицей и гвоздикой; холоднымъ налить сливы. На другой день переварить уксусъ и налить горячимъ сливы, черезъ нѣсколько дней опять переварить и залить холоднымъ, обвязать банку и вынести въ холодное мѣсто.

Черезъ 2 недѣли опять переварить уксусъ и налить холоднымъ.

741. Варенье изъ малины.

2 ф. перебранной малины засыпать 4 ф. сахару въ какойнибудь фаянсовой посудѣ и вынести на холодъ на сутки. Влить въ тазикъ $\frac{1}{2}$ стакана очень холодной воды, всыпать осторожно малину и поставить на легкомъ огнѣ, чтобы варилаь, встряхивать тазикъ, не дотрогиваясь ложкой. Когда сильно закипитъ, вспрыскивать холодной водой. но

такъ чтобы воды не пошло больше $\frac{3}{4}$ стакана. Когда ягода прозрачна и сиропъ готовъ, перелить осторожно въ чашку и, когда немного остынетъ, встряхивать; собравшуюся по срединѣ отъ встряхиванія пѣнку собирать осторожно ложкой и вливать въ чашку обвязанную кисейкой; процѣженный сиропъ влить обратно въ чашку съ вареньемъ.

742. Мармеладъ изъ яблокъ.

Очищенныя антоновки стереть на теркѣ. На 2 стакана яблокъ 1 стаканъ сахару; варить безъ воды, пока не будетъ густой; пробовать на блюдечкѣ, чтобы застывалъ какъ желе.



О Г Л А В Л Е Н І Е.

	Стр		Стр.
Предисловіе	3	21 Разсолъникъ	21
Совѣты хозяйкамъ	4	22 Капустнякъ (щи изъ кислой капусты)	22
Нѣкоторыя объясненія	8	23 Щи изъ свѣжей капусты	—
І О Т Д Ъ Л Ъ.			
С у п ы.			
1 Экономный супъ на 10 человѣкъ	11	24 Супъ изъ щуки	—
2 Борщъ малороссійскій на 10 человѣкъ	13	25 Уха	23
3 Борщъ польскій	—	26 Постный супъ изъ сухихъ грибовъ	24
4 Борщъ Петербургскій	—	27 Польскій хлодникъ (окрошка)	—
5 Борщъ съ карасями	14	28 Окрошка	25
6 Борщъ съ ушками	—	29 Супъ изъ яблокъ и грушъ	26
7 Борщъ съ потрохами	15	30 Супъ изъ вишенъ, малины или красной смородины	—
8 Борщъ изъ щавеля	—	31 Супъ Julienne	—
9 Борщъ изъ кислыхъ яблокъ	16	32 Супъ пюре (purée) изъ дичи	27
10 Супъ изъ баклажановъ	—	33 Супъ изъ спаржи	—
11 Супъ раковый	17	34 Супъ изъ цвѣтной капусты	28
12 Супъ изъ щавеля	18	35 Супъ для больныхъ	—
13 Супъ пюре изъ кореньевъ	—	36 Миндальный супъ	—
14 Супъ съ рисомъ и лимономъ	19	37 Супъ изъ сома	29
15 Супъ бѣлый съ грибами	—	38 Супъ изъ потроховъ отличный	—
16 Супъ изъ кислыхъ огурцовъ	—	39 Огличныя клецки къ супу	30
17 Супъ изъ курицы	20	40 Солянка постная	—
18 Супъ изъ курицы другимъ способомъ	—	41 Солянка скоромная	31
19 Супъ изъ гуся или утки	—	42 Супъ изъ баранины	—
20 Супъ съ катушками	21	43 Манная катушки къ супу	—
		44 Клецки изъ картофеля (на 8 тарелокъ)	32
		45 Клецки скорья	—
		46 Клецки изъ манн. крупъ	—

	Стр		Стр.	
47	Клецки заварныя къ супу	33	75 Пирожки изъ грибовъ	44
48	Пульпеты къ борщу или супу	—	76 Пирожки съ рисомъ	—
49	Пульпеты изъ мозговъ	—	77 Яички къ булону или борщу	—
50	Пульпеты изъ рыбы	34	78 Фаршированные яички	45
51	Ушки къ борщу или супу	—	79 Бисквитныя клецки	—
52	Клецки къ молочному супу	35	80 Пульпеты изъ оставшагося жаркого	—
53	Блинчики съ говядиной къ супу	—	81 Пульпеты изъ печени	46
54	Пирожки изъ мозговъ	—	82 Рисъ съ сыромъ къ булону	—
55	Гренки со шпикомъ	36	83 Крокеты изъ картофеля	—
56	Гренки съ сыромъ	—	84 Кулебяка на скорую руку	47
57	Пирожки изъ шпинату	37	85 Кулебяка	—
58	Дрожжевые пирожки	—	86 Фаршъ изъ смоленск. крупъ	—
59	Другое тѣсто для пироговъ и пирожковъ	38	87 Фаршъ изъ риса и рыбы	48
60	Крохкое тѣсто для пирожковъ	39	88 Фаршъ изъ раковъ	49
61	Слоеное тѣсто для пироговъ и пирожковъ	—	89 Фаршъ изъ мяса	—
62	Пирожки изъ слоеннаго тѣста	40	90 Фаршъ изъ печени	—
Фарши для пирожковъ.				
63	Фаршъ изъ мозговъ	—	91 Блинчики съ ветчиной	50
64	Фаршъ изъ говядины	—	92 Блинчики изъ сладкой капусты	—
65	Фаршъ изъ рыбы	41	93 Постные пирожки	—
66	Фаршъ изъ раковъ	—	94 Фаршъ изъ соленой рыбы	51
67	Фаршъ изъ грибовъ	—	95 Фаршъ изъ маку	—
68	Фаршъ изъ говядины	—	И О Т Д Ъ Л Ъ .	
69	Фаршъ изъ печени	—	Жаркiя.	
70	Фаршъ изъ сладкой капусты	42	96 Разварная говядина	53
71	Фаршъ изъ кислой капусты	—	97 Жаркое кускомъ	52
72	Фаршъ изъ рису съ вязигой	43	98 Жаркое съ грибами	54
73	Крокеты для булона	—	99 Жаркое съ хрѣномъ	—
74	Заварные пирожки	—	— Еще фаршъ для жаркого	55
			100 Рулеты	—
			101 Зразы съ кашей	56

	Стр.		Стр.
102	Битки съ ржанымъ хлѣ- бомъ	56	134 Рубленныя котлеты . 70
103	Boeuf á la Stroganoff .	57	135 Пудингъ изъ телятины —
104	Шнель клепсъ	—	136 Соусъ къ пудингу . —
105	Котлеты	58	137 Телячы ребришки . 71
106	Клепсы съ соусомъ	—	— Фаршъ другъ способомъ —
107	Битки въ сметанѣ .	59	138 Ребрышки съ рисомъ . 72
108	Нельсонъ	—	139 Телячы ножки —
109	Клепсъ	—	140 Телячыя печенка . . . 73
110	Филей	60	141 Печенка по-вѣнски . —
111	Филей другимъ спосо- бомъ	—	142 Форшмакъ изъ теля- тины —
112	Биштексъ	61	143 Соусъ изъ телятины . 74
113	Битки съ горчичнымъ соусомъ	—	144 Телячы котлеты съ мозговымъ жиромъ . —
114	Ростбифъ	62	145 Шницель изъ телятины 75
115	Разбратель	—	146 Баранина —
116	Ребрышка съ картофе- лемъ	—	147 Маринованная баранина 76
117	Жаркое съ бешемелью	63	148 Отбивныя бараньи ког- леты —
118	Зразы по английски	64	149 Бараньи ребрышки съ рисомъ —
119	Битки á la Nelson	—	150 Ребрышки съ бакла- жаннымъ соусомъ . . 77
120	Boeuf á la Stroganoff .	—	151 Пилавъ изъ баранины —
121	Разварная говядина .	65	152 Капуста, фарширован- ная бараниной —
122	Разварная говядина другимъ способомъ .	—	153 Баранина съ брюквой 78
123	Штуфать	66	
124	Штуфать холодное .	—	
125	Жаркое съ яблоками .	67	
126	Гусарское жаркое . .	—	
127	Языкъ	—	
128	Маринованный языкъ .	—	
129	Французскія сразы .	68	
Телятина.			
130	Жаркое	—	
131	Frisan beau изъ теля- тины	69	
132	Шницели изъ телятины	—	
133	Отбивныя котлеты . .	—	
			Свинина.
			154 Жаркое кускомъ . . —
			155 Отбивныя котлеты . . 79
			— Рубленныя котлеты изъ свинины —
			156 Свиныя котлеты по жарскія —
			157 Бигосень 80
			158 Поросенокъ жареный . —
			159 Соусъ изъ поросенка . 81
			160 Поросенокъ съ хрѣномъ —
			161 Заливной поросенокъ . 82
			162 Руляда изъ поросенка —

Стр

Стр.

К у р ы .

163	Жаркое изъ курицы .	84
164	Соусъ изъ курицы .	—
165	Отличныя пожарскія котлеты	85
166	Куриныя котлеты .	—
167	Фаршированная курица	86
168	Кружолеты изъ курицы	87
169	Пудингъ изъ курицы .	88
170	Курица съ шампиньонами	—
171	Vol au vent (Соусъ изъ курицы)	89
172	Supreme de volaille съ кореньями	90
173	Маюнезъ изъ курицы, каплуновъ или пулярокъ	—
174	Маюнезъ „provensal“	91

Ц ы п л я т а .

175	Тушеные цыплята	92
176	Жареные цыплята	—
177	Соусъ изъ цыплятъ .	93
178	Соусъ изъ цыплятъ другимъ способомъ .	94
179	Соусъ изъ цыплятъ третьимъ способомъ .	95
180	Соусъ изъ цыплятъ съ крыжовникомъ или баклажанами	—
181	Цыпляга по-вѣнски .	96
182	Соусъ изъ цыплятъ	—
183	Паштетъ изъ цыплятъ	—
184	Соусъ изъ цыплятъ для любителей лука .	97
185	Индѣйка	98
186	Фаршъ къ индѣйкѣ на Пасху	99
187	Фаршированный индюкъ	100

188	Утки и гуси	100
189	Соусъ изъ утокъ или гуся	101
190	Паштетъ изъ утокъ .	—
191	Паштетъ изъ печени	103

Д и ч ь .

192	Глухари	104
193	Заяць	—
194	Дрофа	105
195	Дикія утки	—
196	Фазаны	—
197	Куропатки и рябчики	106
198	Тушенныя куропажки .	—
199	Тетерева	—
200	Фаршированные голуби	—
201	Соусъ изъ голубей .	107
202	Еще соусъ изъ голубей	—
203	Бекасы	108
204	Паштетъ изъ дичи	—

Р ы б ы .

205	Осетрина	109
206	Фаршированная щука	111
207	Коглеги изъ щуки .	112
208	Тушеная щука съ кореньями	—
209	Судакъ съ яйцами .	113
210	Лещъ съ кашей	—
211	Судакъ со смеганой .	—
212	Щука или судакъ со свѣжими или маринованными шампиньонами	—
213	Судакъ съ раковымъ соусомъ	114
214	Жареный судакъ	—
—	Карпъ	115
215	Карпъ съ медомъ	—

	Стр.		Стр.
216		Заливной судакъ, щука или карпъ	116
217		Навага	—
218		Маринадъ изъ осетрины или карпа	117
219		Тушеный судакъ или карпъ	118
220		Кружалеты изъ рыбы	—
221		Пудингъ изъ судака или шуки	—
222		Карпъ въ сметанѣ	119
223		Пудингъ изъ раковъ	—
224		Коглеты изъ сома	120
225		Шука или судакъ съ сельдереемъ	121
226		Солянка изъ рыбы	—
227		Шука съ хрѣномъ	122
228		Печеная шука или судакъ	—
229		Судакъ au gratin	—
230		Шука по-еврейски	123
231		Фрикадельки изъ шуки, сома или судака	—
232		Судакъ по-французски	124
233		Пульпеты изъ рыбы	125
234		Заливное изъ шуки, карася, судака и леща	—
235		Король и сигъ копченые	126
236		Налимы	127
237		Уха изъ налимовъ	—
238		Жареные налимы	—
239		Соусъ изъ налимовыхъ печенокъ	—
240		Маринованные налимы	128
241		Маринадъ изъ сома	—
242		Сразы изъ шуки	129
Соусы.			
243		Бешемель	130
244		Голландскій соусъ	130
245		Соусъ изъ рису и раковъ	131
246		Солянка	—
247		Пережаренный сахаръ	132
248		Соусъ изъ мадеры	—
249		Соусъ изъ капорцевъ	—
250		Соусъ изъ шампиньоновъ	133
251		Соусъ изъ грибовъ	—
252		Соусъ къ котлетамъ	—
253		Соусъ изъ огурцовъ	134
254		Соусъ изъ сардели	—
255		Соусъ изъ селедки	—
256		Соусъ изъ трюфелей	—
257		Соусъ изъ горчицы	135
258		Соусъ изъ горчицы для рыбы	—
259		Соуть изъ луку	—
260		Соусъ изъ луку	—
261		Соусъ голландскій	136
262		Соусъ изъ крыжовника	—
263		Соусъ изъ баклажановъ	—
264		Соусъ изъ масла	—
265		Соусъ изъ хрѣна	137
266		Соусъ сладкй	—
267		Маюнезъ Соусъ Provensal	—
268		Настоящий „провансаль“	138
269		Соусъ для холоднаго жаркаго	—
270		Соусъ др способомъ	—
271		Соусъ тагарскй	—
272		Маюнезъ постный	139
273		Маюнезъ экономный	—
274		Соусъ сладкй сливочный	—
275		Сабаюнъ	139
276		Соусъ изъ вина	140
277		Соусъ изъ спирта	—

	Стр		Стр.
З е л е н ь .			
278 Зеленый горошекъ	140	307 Кислая капуста	150
279 Горошокъ по-французски	141	308 Капуста съ кислыми яблоками	151
280 Морковь	—	309 Кислая капуста	—
281 Морковь съ горошкомъ	—	310 Кислая капуста	—
282 Морковь для гарнира	142	311 Фаршированные баклажаны	152
283 Брюква	—	312 Фаршированные баклажаны (скоромные)	153
284 Фарширован. брюква	—	313 Земляная груша	—
285 Фаршированная желтая рѣпа	143	314 Качаны изъ капусты	—
286 Зеленая фасоль со смеганой	—	315 Стебли ревеня	154
287 Бѣлая фасоль	—	316 Тыква	—
288 Шпинатъ	144	317 Лукъ порей	—
289 Вареники со шпинатомъ	—	318 Бураки	155
290 Пудингъ изъ шпината	—	Кушанья къ завтраку.	
291 Щавель	145	319 Литовскіе колдуны	—
292 Спаржа и цвѣтная капуста	—	320 Горячій окорокъ	156
293 Длинные кабачки	146	321 Колбасы съ соусомъ	157
294 Фаршированные кабачки	—	322 Поджаренная кишка	—
295 Пюре изъ картофеля	147	323 Свиное ребрышко со сливами	—
296 Крокеты изъ картофеля	—	324 Соусъ изъ жаркого телятины	158
297 Печеный картофель	—	325 Фаршированная утка или гусь	—
298 Молодой картофель	—	326 Малороссійскіе постные голубцы	159
299 Жаренный картофель	148	327 Маіонезъ	—
300 Картофель со сметаной	—	328 Капуста тушеная съ яблоками	160
301 Фаршированный картофель	149	329 Паштетъ изъ зайца	—
302 Картофельныя котлеты	—	330 Печенки подъ соусомъ	161
303 Картофельная бабка съ грибами	—	331 Сальники изъ бараньихъ почекъ и печенки	—
304 Пирожки изъ картофеля	150	332 Сальникъ	—
305 Разная зелень	—	333 Тушеное мясо	162
306 Капуста „брюссельская“	—	334 Битки	—
		335 Гречневые вареники	163

	Стр.		Стр.
336 Лемѣшанная клецки .	163	368 Блинчики	175
337 Польская затеречка .	—	369 Блинчики съ лимономъ	176
338 Рубцы	164	370 Блинчики съ кремомъ	—
339 Мозги	165	371 Блинчики со смолен-	
340 Пудингъ изъ мозговъ	—	ской крупой	—
341 Языкъ	—	372 Блинчики съ павидломъ	177
342 Катушки изъ свинины	166	373 Блинчики по-англійски	—
343 Соусъ изъ оставша-		374 Блинчики бисквитные	
гося жаркого	—	съ вареньемъ	178
344 Соусъ изъ почекъ .	167		
345 Вареники съ говядиной	—	К а ш и .	
346 Лапша съ ветчиной .	—	375 Гречневая каша съ	
347 Лапша съ говядиной .	—	блинчиками къ борщу	—
348 Рисъ съ ветчиной .	168	376 Пшеничная каша съ блин-	
349 Рисъ съ грибами . . .	—	чиками къ борщу . . .	179
350 Вареники съ творогомъ	—	377 Пшеничная каша со	
351 Голубцы	—	сливками	—
352 Голубцы изъ пшен-		378 Каша изъ смоленскихъ	
ныхъ крупъ	169	крупъ	180
353 Пращуха	—	379 Каша съ грибами . . .	—
354 Лемѣшанные пирожки	170	380 Саговая каша на мо-	
355 Польскія клецки съ		локѣ	—
творогомъ	—	381 Блины	—
356 Сырники	171	382 Гречневые блины . . .	181
357 Яичница со сметаной	—	383 Пончики	—
358 Яичница обыкновенн.	—	384 Дрожжевая бабка . . .	182
359 Яичница со сливками	172	385 Оладьи	183
360 Французскій омлетъ .	—	386 Дрожжевая бабка . . .	—
361 Омлетъ со шпинатомъ	173	387 Бабка изъ манныхъ	
		крупъ	184
		388 Бабка саговая	—
Мучныя блюда.		389 Бабка изъ тыквы . . .	—
362 Макароны съ сыромъ	—	390 Бабка изъ моркови . . .	185
363 Макароны съ бульо-		391 Бабка изъ гороха . . .	—
номъ или баклажан-		392 Замороженная гурьев-	
нымъ соусомъ	—	ская каша	—
364 Лапша съ раковымъ		393 Бобы въ соусѣ	186
соусомъ	174	394 Ватрушки съ лукомъ .	—
365 Постныя макароны . . .	—	395 Драчена изъ манныхъ	
366 Лозанки и лапша . . .	—	крупъ	—
367 Лозанки съ творогомъ	175		

	Стр.		Стр.
396 Драчена изъ зелени	187	421 Суфле изъ волошскихъ орѣховъ	197
397 Булочки, начиненныя вареньемъ	—	422 Суфле изъ павидла	198
398 Гурьевская каша	—	423 Суфле изъ ягодъ	—
399 Заварные пончики	188	424 Суфле изъ яблокъ	—
400 Заварная кольца	—	425 Суфле изъ апельсина	199
401 Бабка изъ домашней лапши	189	426 Жареныя яблоки	—
402 Рисовая бабка	—	427 Яблоки, жаренныя въ тѣстѣ	—
403 Бабка съ шафраномъ	—	428 Пирожки съ яблоками	—
404 Бабка съ смоленскихъ крупъ	190	429 Шарлотка	200
405 Бабка изъ тыквы (кабакъ)	—	430 Шарлотка съ сухариками	—
406 Вкусныя бабки	191	431 Яблоки въ дрожжевомъ тѣстѣ	201
407 Пирожки съ цѣльными яблоками	—	432 Яблоки цѣлыя	—
408 Тѣсто на тянутый пирогъ	—	433 Сладкое блюдо изъ свѣжихъ ягодъ	202
409 Пирогъ	192	В а ф л и .	
410 Пирогъ другимъ способомъ	—	434 Вафли обыкновенныя	203
411 Пирогъ третьимъ способомъ	193	435 Вафли миндальныя	—
412 Пирожки постныя	—	436 Рисовыя вафли	—
П у д и н г и .		437 Вафли дрожжевыя	204
413 Плюмъ—пудингъ настоящій англійскій	194	438 Вафли изъ сметаны	—
414 Пудингъ другимъ способомъ	—	439 Вафли изъ сметаны другимъ способомъ	—
415 Пудингъ изъ яблокъ	195	440 Вафли сливочныя	—
416 Пудингъ изъ булки	—	441 Вафли прозрачныя	205
417 Пудингъ изъ риса	196	442 Трубочки съ кремомъ	—
418 Пудингъ изъ павидла	—	443 Хворостъ	—
419 Пудингъ изъ творога	—	444 Хворостъ миндальный	206
Суфле (воздушный пирогъ).		445 Сливочный кисель	—
420 Суфле изъ волошскихъ орѣховъ	197	446 Миндальный кисель	—
		447 Шарлотка изъ яблокъ	207
		448 Сладкое постное блюдо	—
		449 Другое сладкое постное	208
		450 Тортъ, какъ сладкое блюдо	—

Стр.

Стр.

451 Пудингъ шоколадный	208	479 Молочко	222
452 Вафельный пирогъ .	209	480 Молочко изъ кофе . .	—
453 Гречневая бабка . . .	—	481 Блинчики	—
454 Драчена на 10 душъ .	—	482 Яблочный кремъ со	
455 Яблоки въ слоеномъ		сливками	223
тѣстѣ	—	483 Желе малиновое . . .	—
456 Бисквитные блинчики		484 Желе ананасное . . .	—
съ вареньемъ на 10 д.	210	485 Желе лимонное . . .	224
457 Вареники съ вишнями	—	486 Желе апельсиное . . .	—
458 Отличное тѣсто для		487 Желе изъ вина . . .	225
пироговъ, пирожковъ,		488 Сливочное мороженое	
коржиковъ, рантовъ	211	отличное	—
459 Кисель изъ разныхъ		489 Мороженое фруктовое	
ягодъ или соковъ . .	212	безъ сливокъ	226
		490 Мороженое изъ дыни	—
		491 Орѣховый пломбиръ .	227

К р е м ы .

460 Сливочный кремъ . . .	—
461 Кремъ изъ различнаго	
павидла или свѣжихъ	
ягодъ	213
462 Постный кремъ изъ	
манныхъ крупъ	214
463 Кремъ изъ сливокъ и	
сиропа	215
464 Кремъ безъ сливокъ .	—
465 Кремъ орѣховый . . .	216
466 Кремъ шоколадный .	—
467 Кремъ брюле	217
468 Кремъ со свѣжими	
фруктами	—
469 Кремъ съ фруктами .	218
470 Кремъ кофейный . . .	—
471 Blanc-manger	—
472 Кремъ миндальный .	219
473 Кремъ съ ромомъ . . .	—
474 Кремъ изъ апельси-	
новъ	220
475 Яблочный кремъ	—
476 Кремъ изъ малины.	
клубники или земляники	221

З а к у с к и .

492 Паштетъ изъ печени	228
493 Сыръ	—
494 Сыръ съ тминомъ . . .	229
495 Сыръ съ тминомъ . . .	—
496 Форшмакъ	230
497 Форшмакъ изъ селедки	—
498 Форшмакъ изъ селедки	—
499 Масло изъ селедки . .	—
500 Жареная селедка . . .	231
501 Струковатый перецъ .	—
502 Синие баклажаны . . .	232
503 Икра изъ синихъ бак-	
лажановъ	232
504 Горчичное масло	—
505 Закуска изъ картофеля	—
506 Закуска изъ яицъ . . .	233
507 Штамъ или желе изъ	
телячьихъ ножекъ	—
508 Селедка съ яйцами . . .	234
509 Фаршированные се-	
ледки	235
510 Винегретъ въ прован-	
скомъ маслѣ	—

Стр.

Стр.

511	Бутерброды или тар-тинки	236	Папушники, булки, куличи, мазурки и т. д.	
512	Гренки	237		
513	Красные баклажаны .	—	535	Папушникъ 246
514	Баклажаны подь усомь	—	536	Папушникъ 247
515	Гренки съ баклажа-нами	—	537	Отличный папушникъ долго сохраняющійся 248
516	Вареники съ ветчиной	238	538	Шафранный папуш-никъ 249
517	Разсыпчатая каша на грибномъ бульонѣ .	—	539	Пасхи и булки —
518	Разсыпчатая каша изъ разварныхъ крупъ .	239	540	Булки 250
519	Холодная каша . . .	—	541	Тюлевая баба или са-краментка 251
520	Вареники изъ телячьей печенки и легкаго .	—	542	Обыкновенный папуш-никъ —
521	Гренки изъ булки . .	240	543	Петенетовая баба . . . —
522	Оладьи на сметанѣ .	—	544	Папушникъ съ изю-момъ 252
523	Оладьи изъ манныхъ крупъ	—	545	Баба варшавская . . . 253
524	Оладьи изъ рису постныя	—	546	Баба миндальная . . . —
525	Оладьи изъ гороха постныя	241	547	Баба изъ чернаго хлѣба 254
526	Заварные пончики отличные	—	548	Лимонная баба —
527	Оладьи	242	549	Пасхальные куличи . . —
528	Блинчики съ творогомъ	—	550	Булки 255
529	Лапша домашняя со сметаной къ завтраку	—	551	Булки, которыя не скоро черствѣють . . . —
530	Яблоки въ блинчикахъ	—	552	Пасхальный куличъ . 256
531	Блинчики со свѣжими фруктами	243	553	Отличныя булки —
532	Форшмакъ	—	554	Булки обыкновенныя . . —
533	Винегретъ изъ раковъ	—	555	Булочки на сливкахъ. 257
534	Синие баклажаны ма-ринованные	244	556	Струцли постныя —
			557	Струцли постныя съ макомъ 258
			558	Петенетовая баба отличная, но довольно трудная 259
			559	Булки хорошія —
			560	Шафранныя булки, очень нѣжныя 260
			561	Сдобная булка 261

Стр.

Стр.

Т о р т ы .

562	Тортъ шоколадный .	261
563	Тортъ миндальный .	—
564	Тортъ «duchesse» .	262
565	Тортъ орѣховый .	263
566	Тортъ изъ хлѣба .	264
567	Тортъ маковый .	265
568	Тортъ песочный очень долго сохраняющійся .	—
569	Апельсиновая масса .	265
570	Масса орѣховая или шоколадная	266
571	Миндальная масса .	—
572	Миндальная масса .	267
573	Шоколадный глазирь .	—
574	Глазирь прозрачный .	—

М а з у р к и .

575	Мазурки дрожжевые .	268
576	Мазурки на бѣлкахъ .	—
577	Пляцекъ краковскій отличный	269
578	Крушанка	—
579	Пляцекъ со свѣжими сливками	—
580	Мазурекъ съ тертой массой	270
581	Мазурекъ съ творо- гомъ	—
582	Мазурекъ Викторія .	271
583	Пряникъ	—
584	Лимонный мазурекъ .	—
585	Мазурекъ изъ фини- ковъ	272
586	Мазурекъ изъ крутыхъ желтковъ	—
587	Мазурекъ цыганскій .	—
588	Мазурекъ шоколадный отличный	273

589	Мазурекъ съ творо- гомъ превосходный .	273
590	Мазурекъ съ цукатами .	274
591	Мазурекъ дрожжевой съ миндальной массой .	—
592	Мазурекъ съ апельси- нами	275
593	Марцепаны (мазурекъ) .	—
594	Мазурекъ варшавскій .	—
595	Лимонный мазурекъ .	276
596	Мазурекъ изъ фини- ковъ	277
597	Мазурекъ изъ крутыхъ яиць	—
598	Мазурекъ изъ крутыхъ желтковъ съ вареньемъ .	—
599	Мазурекъ крохкій .	278
600	Тортъ изъ чернаго хлѣба	—
601	Апельсинный тортъ .	279
602	Прозрачный глазирь .	—
603	Шоколадный глазирь .	280
604	Медовые пряники . . .	—
605	Пряникъ съ орѣхами .	281
606	Мазурки Украинскіе .	—
607	Мазурекъ Волынскій .	282
608	Пляцекъ воевода . . .	—
609	Пляцекъ съ макомъ .	283
610	Пляцекъ изъ апель- синъ	—
611	Орѣховые мазурки .	284
612	Пирогъ съ творогомъ .	—
613	Ватрушки	285
614	Коржики съ вареньемъ .	—
615	Тортъ со свѣжими фруктами	—
616	Мазурки шоколадные .	286
617	Лимонные мазурки .	—
Сырныя пасхи.		
618	Сырная пасха	287

	Стр.		Стр.
619 Сырная пасха . . .	287	654 Пavidла изъ зеленого	
620 Сырная пасха	—	крыжовника . . .	302
621 Галеты . . .	288	655 Пavidла изъ спѣлаго	
622 Коржики . . .	—	крыжовника . . .	—
623 Коржики . . .	—	656 Пavidла изъ сливъ .	—
624 Коржики . . .	289	657 Пavidла другимъ спо-	
625 Пирожки . . .	—	собамъ	303
626 Скорое пирожное . .	290	658 Пavidла изъ ревеня	—
627 Яичные коржики	—	659 Пavidла изъ яблокъ	—
628 Коржики съ макомъ	—	660 Варенье	304
629 Бисквитъ	—	661 Ананась	305
630 Сухарики на сливкахъ	291	662 Арбузъ	306
631 Сухарики французскіе	—	663 Роза	—
632 Бублики греческіе .	292	664 Крыжовникъ безъ	
633 Вѣнскіе крендельки .	—	спирта	307
634 Рогалики варшавскіе	—	665 Варенье изъ апельсинъ	308
635 Тѣсто полуслоенное		666 Варенье изъ яблокъ	309
для тортовъ и пи-		667 Айва	310
рожковъ	293	668 Варенье изъ моркови	—
636 Апельсинная сырная		669 Ревень для отдѣлы-	
пасха	—	ванія тортовъ	311
637 Коржики	294	670 Варенье изъ малины	—
638 Коржики съ макомъ	—	671 Крыжовникъ	—
639 Коржики любимовскіе	295	672 Ананась	312
640 Коржики	—	673 Брусника	313
641 Коржики сладкіе . .	—	674 Клубника	313
642 Крендели	—	675 Вишни и черешни .	—
643 Сырная пасха . . .	296	676 Земляника	—
644 Сыръ	—	677 Красная смородина .	314
645 Молозиво	297	678 Красная смородина	
646 Русский варенецъ . .	—	другимъ способомъ .	—
647 Пирогъ на содѣ . . .	—	679 Барбарисъ	—
648 Наливка изъ сливъ	298	680 Кизиль	—
649 Наливка изъ малины	299	681 Сливы ренклоды . . .	315
650 Наливка абрикосовая	—	682 Сливы венгерки . . .	—
651 Наливка изъ вишенъ		683 Абрикосы	316
и разныхъ другихъ		684 Персики	—
ягодъ и фруктовъ . .	300	685 Яблоки	317
652 Наливка изъ вишенъ		686 Цѣлый арбузъ, или ар-	
безъ водки	—	бузъ для сырной пасхи	—
653 Пavidла	301	687 Мирабелы	318

	Стр.		Стр.
688	Черная смородина	319	Сиропы или морсы для желе и мороженного.
689	Ежевика	—	
690	Горкія черешни	—	
691	Райскія яблочки	—	
692	Дыня	320	714 Сиропъ изъ клубники или земляники 328
693	Клюква	—	715 Сиропъ изъ малины 329
694	Компоты	321	716 Сиропъ изъ розы —
695	Крыжовникъ	322	717 Морсъ изъ розы и зеленого крыжовника 330
696	Абрикосы и персики	—	718 Морсъ изъ клюквы 331
697	Груши	—	719 Вишневый морсъ —
698	Яблоки съ анасасомъ	323	720 Морсъ изъ сливъ венгерокъ для киселя —
699	Райскія яблочки	—	721 Бузина съ орѣхами 332
700	Сливы ренклоды	324	722 Жареная акація —
701	Сливы венгерки	—	723 Квасъ —
702	Малина	—	724 Хлѣбный квасъ 333
703	Черная смородина	—	725 Французская колбаса 334
704	Брусника	325	726 Малороссійская колбаса —
705	Вишни и бѣлыя черешни	—	727 Соленые огурцы —
Какъ употреблять компоты			728 Кислая капуста 335
706	Павидла изъ дыни	—	729 Французская горчица 336
707	Отличныя павидла	326	730 Пикули —
708	Желе изъ красной смородины	—	731 Маринованные грибки 337
709	Желе изъ клюквы	—	732 Маринованные шампиньоны —
710	Желе изъ зеленого крыжовника и розы	—	733 Рыжики —
711	Сиропы и морсы	327	734 Маринованные окороки 338
712	Яблочная пастила	—	735 Газовый лимонадъ 339
713	Сухое варенье или цукаты	328	736 Хлѣбный квасъ —
			737 Асхабадскій квасъ 340
			738 Шоколадный пряникъ —
			739 Сырная пасха —
			740 Маринованная слива 341
			741 Варенье изъ малины —
			742 Мармеладъ изъ яблокъ 342

