

10  
291  
ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

# ТОЛКОВАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

КЪ СОКРАЩЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ

И

ПРИГОТОВЛЕНІЮ ВКУСНО, ЗДОРОВО И ДЕШЕВО

болѣе **600** всевозможныхъ блюдъ, скоромныхъ и постныхъ, простыхъ и изысканныхъ, печеній, хлѣбовъ, напитковъ, запасовъ въ прокъ и проч. и проч.

**БЕЗЪ ПОВАРА И КУХАРКИ.**

СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ

выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ, и практическими наставленіями, какъ закупать, наиболѣе выгодно распредѣлять провизію, узнавать ея добротность, сохранять ее, оправлять и подавать кушанья къ столу.

въ 26 отдѣлахъ, съ рисункомъ быка, поясняющимъ сорта говядины.

ИЗДАНІЕ ВТОРОЕ.

СОСТАВИЛА, НА ОСНОВАНІИ МНОГОЛѢТНЯГО ОПЫТА,

**П. А. АНДРЕЕВА.**

МОСКВА.

Изданіе книгопродавца А. Д. Ступина.

1892.

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

# ТОЛКОВАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

КЪ СОКРАЩЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ

и

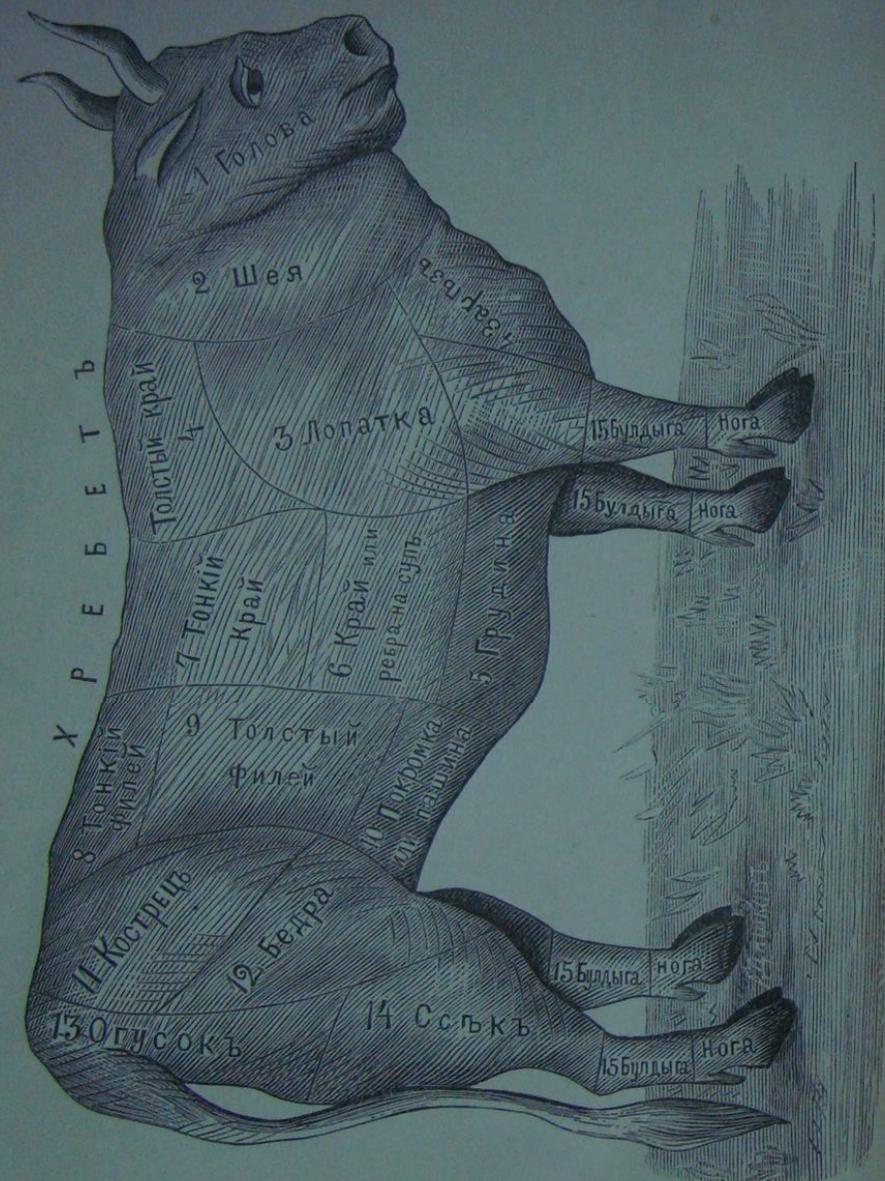
ПРИГОТОВЛЕНІЮ ВКУСНО, ЗДОРОВО И ДЕШЕВО

болѣе **600** всевозможныхъ блюдъ, скоромныхъ и постныхъ, простыхъ и изысканныхъ, печеній, хлѣбовъ, напитковъ, запасовъ въ прокъ и проч. и проч.

**БЕЗЪ ПОВАРА И КУХАРКИ.**

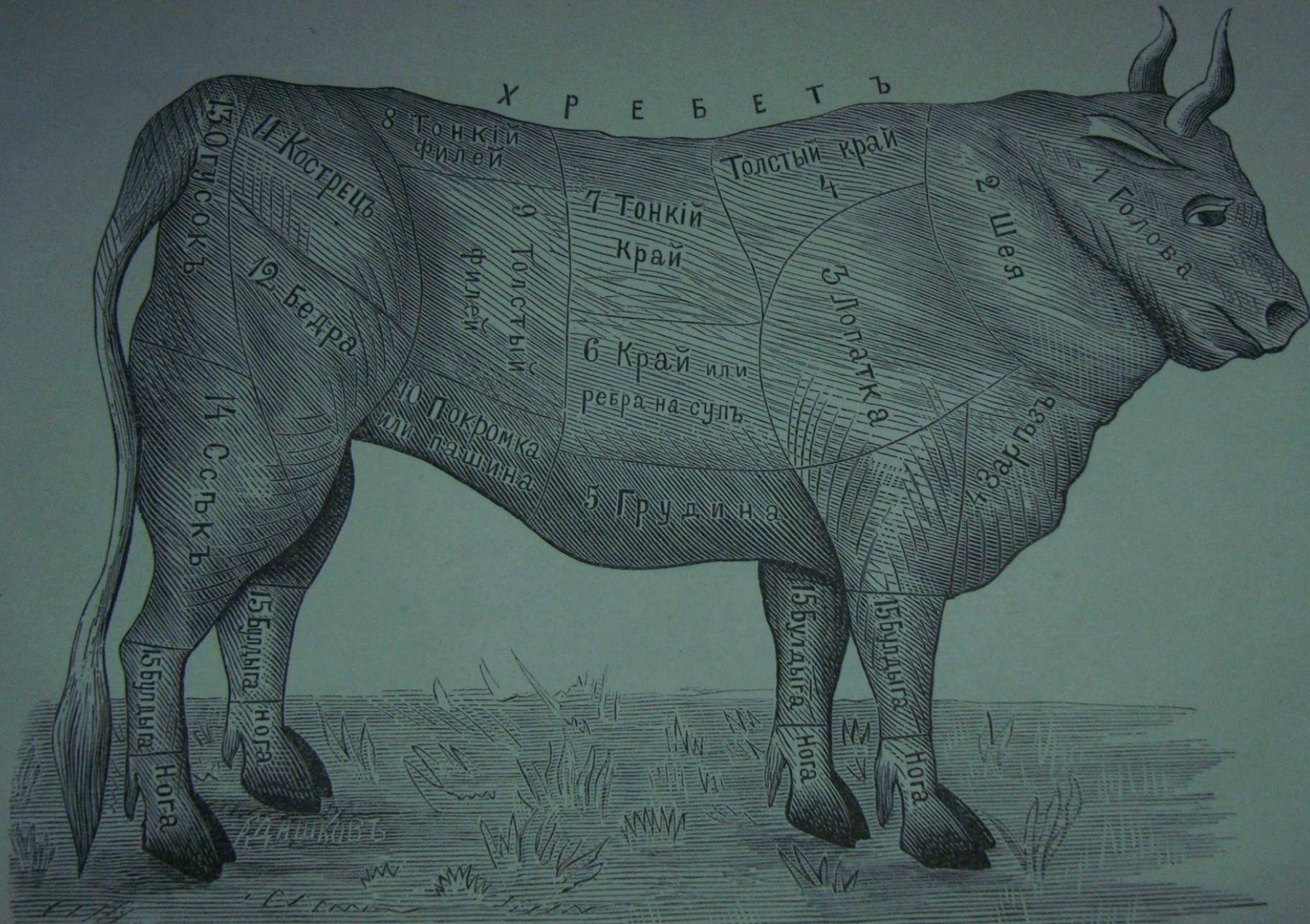
СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ

выдачи для нихъ провизіи мѣроу и вѣсомъ, и прантическими наставленіями, какъ закупать, наиболѣе выгодно распреждать провизію, узнавать ея доброначественность, сохранять ее, опрарлять и подавать кушанья къ столу.



193-196 *изд. 2-е*  
 Книга имеет: *Без обр.*

Печатных листов	Выпуск	В переплет. едн. соедин. % вып.	Таблиц	Карт	Иллюстр.	Служебн. №	Наклад и испека
16					1		25
2761-45							100



для того, чтобы имѣть при небольшихъ расходахъ, вкусный и эконо-  
 мичный столъ, образцовое хозяйство и возможность проявить при-  
 слугу. Предлагаемая книга приварована къ самымъ различнымъ  
 условиямъ жизни: для богатаго и бѣднаго, для людей, предпочита-  
 ющихъ простой столъ, и для любителей изысканныхъ яствъ, для  
 городскихъ и сельскихъ жителей, при приготовленіи кушанья на  
 печатѣ и въ русской печи, и главное, — для сокращенія расходовъ  
 въ хозяйствѣ. Поэтому, она должна удовлетворить самымъ взыска-  
 тельнымъ требованіямъ и, несмотря на свою малую цѣну, вполне  
 замѣнить самыя дорогія поваренныя книги.

Мы сочтемъ себя вполне удовлетворенными, если достигнемъ  
 этой цѣли.

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

Общая постановка.		Стр.	Стр.
а) Мясная провансаль . . . . .	1	14. Борщъ обыкновенный . . . . .	38
б) Рыба и раки . . . . .	5	15. Борщъ борщомъ, по-польски . . . . .	39
в) Молоко, масло, творогъ, сметана и проч. . . . .	6	16. Щи кислые, изъ домашней за- паски . . . . .	40
г) Мучная провансаль . . . . .	10	17. Борщомъ изъ свѣж. капусты и ма- наго . . . . .	41
д) Борщомъ, овощамъ и злакамъ . . . . .	11	18. Щи изъ молодой капусты . . . . .	41
е) Грибы . . . . .	12	19. Рассольникъ изъ помидоръ . . . . .	42
ж) Привараны . . . . .	—	20. Рассольникъ изъ картофеля . . . . .	42
з) Яйца . . . . .	—	21. Супъ изъ картофеля и ма- наго . . . . .	—
и) О распробованіи провансалей . . . . .	13	22. Рассольникъ изъ картофеля и ма- наго . . . . .	—
й) Развѣсъ или выдѣлка провансалей ма- рона и рисомъ . . . . .	14	23. Супъ изъ молодой свѣжкопченой рыбы . . . . .	—
к) Оправленіе провансалей для пригото- ванія ихъ для различныхъ кушаньевъ . . . . .	17	24. Супъ изъ рисомъ . . . . .	—
л) Бухочинныя приварочныя . . . . .	22	25. Супъ съ гороховыми кружками . . . . .	43
м) Оправленіе и жареніе кушаньевъ для подачи къ столу . . . . .	25	26. Супъ съ машиными кружками . . . . .	—
н) О полнотѣ провансалей и про- варочныя . . . . .	27	27. Супъ съ французскими кружками . . . . .	—
ОТДѢЛЪ I.		28. Супъ съ капустою . . . . .	44
Горячіе мясные супы		29. Супъ съ капустою . . . . .	—
Общая провансаль . . . . .	28	30. Супъ съ машинами . . . . .	45
1. Бульонъ мясной бѣлый . . . . .	30	31. Супъ съ вермишелью . . . . .	—
2. Бульонъ мясной красный . . . . .	31	32. Супъ съ ушками . . . . .	—
3. Бульонъ рыбный изъ борща . . . . .	32	33. Супъ в-де-ромъ . . . . .	—
4. Супъ весенній или провансаль . . . . .	33	34. Супъ изъ теленкиныхъ помидоръ . . . . .	46
5. Супъ в-де-Лангленъ . . . . .	—	35. Супъ изъ тухл. или утокъ съ гри- бами . . . . .	—
6. Супъ изъ курицы . . . . .	34	36. Сварочный соусъ . . . . .	47
7. Куринный супъ по-итальянски . . . . .	35	37. Супъ-шуръ (т. е. провансаль) изъ яичи . . . . .	48
8. Супъ изъ теленкиныхъ . . . . .	—	38. Супъ-шуръ изъ куринки . . . . .	49
9. Супъ изъ баранины . . . . .	36	39. Супъ на манеръ германскаго . . . . .	50
10. Супъ изъ поросенка . . . . .	—	ОТДѢЛЪ II.	
11. Яичный шуръ . . . . .	38	Горячіе супы безъ мяса	
12. Щи изъ сафолъ . . . . .	—	1. Уха изъ молодой рыбы . . . . .	52
13. Яичный шуръ, иначе пригото- ванный . . . . .	38	2. Уха изъ окорока . . . . .	—
		3. Рыбная оселедь . . . . .	53
		4. Супъ изъ голубца съ рисомъ . . . . .	55

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супамъ и гарниры къ различнымъ нушаньямъ.

5. Борщъ изъ карасей. . . . .	Стр. 55
6. Щи изъ головни . . . . .	—
7. Супъ изъ палима . . . . .	56
8. Зеленая щи на рыбномъ бульонѣ . . . . .	—
9. Супъ изъ судака, щуки или сига съ крупами . . . . .	—
10. Сѣвѣя или глинѣя щи на рыбномъ бульонѣ . . . . .	57
11. Щи постныя съ грибами . . . . .	—
12. Грибной супъ съ перловыми крупами . . . . .	58
13. Супъ-пюре (протертый) изъ картофеля . . . . .	—
14. Лапша на грибномъ бульонѣ . . . . .	59
15. Рассольникъ (масляный или постный) . . . . .	—
16. Борщъ постный на грибномъ бульонѣ . . . . .	60
17. Гороховый супъ . . . . .	—
18. Пюре изъ гороха или протертый горохъ . . . . .	61
19. Супъ изъ зеленого горошка . . . . .	—
20. Молочные супы . . . . .	62
21. Супъ изъ раковъ . . . . .	—
22. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ . . . . .	63
23. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ на грибномъ бульонѣ . . . . .	—
24. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ . . . . .	64
25. Супъ изъ рыбы съ рыбнымъ фаршемъ или фрикаделями . . . . .	—
26. Супъ изъ черники . . . . .	65
27. Супъ изъ яблокъ . . . . .	66
28. Супъ изъ вишенъ . . . . .	—
29. Супъ изъ вина съ саго . . . . .	67

ОТДѢЛЪ III.

Холодные супы, скоромные и постные.

1. Окрошка мясная . . . . .	67
2. Окрошка рыбная . . . . .	68
3. Окрошка мясная сборная . . . . .	—
4. Сборная рыбная окрошка . . . . .	—
5. Ботвинья . . . . .	69
6. Холодникъ польскій . . . . .	—
7. Простокваша . . . . .	70
8. Варенецъ . . . . .	—
9. Холодецъ изъ малины . . . . .	—
10. Холодецъ заварной изъ клубники . . . . .	71
11. Холодецъ изъ вишенъ съ виномъ . . . . .	—
12. Супъ миндальный постный . . . . .	—
13. Холодецъ шоколадный . . . . .	72
14. Холодецъ съ мерингою . . . . .	—

ОТДѢЛЪ V.

Пироги, пирожки, кулебяки, растегаи и пастеты.

I. Общія правила . . . . .	82
II. Приготовленіе разнаго рода тѣста . . . . .	83
III. Общія правила приготовленія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч. . . . .	86
IV. Правила печенія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч. . . . .	89
V. Начинки или фарши для пироговъ, пирожковъ, пастетовъ и пр. . . . .	90

Стр. 73

1. Разварной рисъ . . . . .	—
2. Разварная перловая крупа . . . . .	—
3. Разварное саго . . . . .	—
4. Жареная гречневая каша . . . . .	—
5. Гречневая каша, жареная ломтиками . . . . .	74
6. Точенныя корни . . . . .	—
7. Греночки изъ бѣлаго хлѣба . . . . .	—
8. Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сахаромъ (армеритеръ) . . . . .	—
9. Гренки съ сыромъ . . . . .	75
10. Гренки съ мяснымъ фаршемъ . . . . .	—
11. Обыкновенныя мучныя клецки . . . . .	—
12. Клецки изъ мелкихъ сухарей или бисквитныхъ . . . . .	76
13. Клецки картофельныя . . . . .	—
14. Клецки изъ рису . . . . .	—
15. Катяшки изъ рису . . . . .	77
16. Заварныя клецки . . . . .	—
17. Бисквитныя клецки . . . . .	—
18. Клецки изъ раковъ . . . . .	78
19. Лапша . . . . .	—
20. Лазанки . . . . .	—
21. Ушки съ мяснымъ фаршемъ . . . . .	—
22. Ушки съ грибнымъ фаршемъ . . . . .	79
23. Яйца . . . . .	—
24. Фаршированныя яйца . . . . .	—
25. Макароны и вермишель . . . . .	—
26. Фрикадели изъ говядины . . . . .	80
27. Мясной фаршъ . . . . .	—
28. Рыбный фаршъ . . . . .	81
29. Грибной фаршъ . . . . .	—
30. Фаршъ изъ икры постный . . . . .	—

Стр.

1. Начинка изъ говядины съ яйцами . . . . .	90
2. Начинка изъ телятины съ яйцами . . . . .	91
3. Начинка изъ сѣвѣей капусты и яицъ . . . . .	—
4. Начинка изъ рису съ яйцами . . . . .	—
5. Начинка изъ визиги съ яйцами . . . . .	92
6. Начинка изъ визиги и рису съ яйцами . . . . .	—
7. Начинка изъ кислой капусты и рыбы . . . . .	—
8. Начинка изъ гречневой каши . . . . .	93
9. Начинка изъ крутой гречневой каши съ сушеными грибами . . . . .	—
10. Начинка изъ сушеныхъ грибовъ . . . . .	94
11. Начинка изъ моркови съ яйцами . . . . .	—
13. Начинка изъ зеленого лука съ яйцами . . . . .	—
14. Начинка изъ рису, курицы и яицъ . . . . .	95
15. Начинка изъ шампиньоновъ (для пирожковъ) . . . . .	—
16. Начинка изъ телятины и селедки (для пирожковъ) . . . . .	—
17. Пастетъ изъ цыплятъ . . . . .	96
18. Пастетъ изъ цыплятъ съ цѣпной капустой . . . . .	97
19. Пастетъ изъ дичи . . . . .	—
20. Пастетъ сборный (изъ оставшагося жаркаго) . . . . .	98
21. Пастетъ изъ лососины . . . . .	99

ОТДѢЛЪ VI.

Мясныя жаркія или жареныя мяса.

Общія правила . . . . .	100
1. Ростбифъ . . . . .	—
2. Бифтексъ по-англійски . . . . .	101
3. Бифтексъ обыкновенный (по-нѣмецки) . . . . .	—
4. Жареная телятина (на 10 человекъ) . . . . .	102
5. Жареная баранина (на 6—8 человекъ) . . . . .	—
6. Жареная свинина (на 10 человекъ) . . . . .	103
7. Тушона говядина . . . . .	—
8. Рубленныя котлеты . . . . .	—
9. Отбивныя телячьи котлеты . . . . .	104
10. Барани котлеты . . . . .	—
11. Свиныя котлеты . . . . .	—
12. Телячьи печонка, жареная ломтиками . . . . .	105
13. Печонка, тушона цѣльною . . . . .	—

Стр.

14. Зразы по-польски . . . . .	106
15. Битки въ сухаряхъ . . . . .	107
16. Жареная телячья ножка . . . . .	—
17. Котлеты изъ мозговъ . . . . .	—
18. Жареное нѣмя . . . . .	108
19. Шнеэльдонсъ или говядина ломтиками съ лукомъ и сметаной на скорую руку . . . . .	—
20. Клоуфлейштъ, или ломтиками тушоная говядина . . . . .	109
21. Жареная курица . . . . .	—
22. Фаршированная жареная курица . . . . .	110
23. Жареные цыплята . . . . .	—
24. Жареная индѣйка (на 6—8 человекъ) . . . . .	—
25. Жареный гусь (на 6—8 человекъ) . . . . .	111
26. Жареные тетерева . . . . .	112
27. Жареный глухарь . . . . .	—
28. Жареный заяцъ . . . . .	113
29. Тушоныя зайцы . . . . .	—
30. Жареная утка . . . . .	—
31. Жареный поросенокъ . . . . .	114
32. Буженина . . . . .	—
33. Тушоная баранина . . . . .	115
34. Говядина жарко по-нѣмски (за-уербратенъ) . . . . .	—
35. Жареная телячья грудка . . . . .	116

ОТДѢЛЪ VII.

Жареная рыба.

Общія правила . . . . .	116
1. Жареная мелкая рыба . . . . .	117
2. Жареный судакъ или лещъ . . . . .	—
3. Жареная лососина заиросто . . . . .	118
4. Лещъ, начиненный кислою капустою . . . . .	—
5. Липъ подъ соусомъ . . . . .	119
6. Лососина въ папильютахъ . . . . .	—
7. Жареная осетрина . . . . .	120
8. Жареные караси въ сметанѣ . . . . .	—
9. Жареный угорь подъ соусомъ . . . . .	—
10. Жареная форель . . . . .	121
11. Тушоная щука . . . . .	—
12. Печеная фаршированная щука . . . . .	122
13. Тушоная треска . . . . .	—
14. Осетрина въ яйцахъ . . . . .	123
15. Жареная бѣлужина подъ соусомъ . . . . .	—
16. Жареная стерлядь подъ соусомъ . . . . .	124
17. Форель подъ соусомъ . . . . .	—
18. Фаршированный угорь . . . . .	125
19. Котлеты изъ рыбы . . . . .	—
20. Котлеты изъ осетрины . . . . .	126
21. Жареная селедка . . . . .	—

22. Фаршированная селедка (по-магдороссійски) . . . . .	Стр. 126
23. Ревельскій фаршмакъ . . . . .	127

ОТДѢЛЪ VIII.

Салаты.

1. Салатъ-латукъ . . . . .	127
2. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ . . . . .	128
3. Кочанный или французскій салатъ . . . . .	—
4. Салатъ изъ синей капусты . . . . .	—
5. Салатъ изъ бѣлой капусты . . . . .	129
6. Салатъ изъ квашенной капусты . . . . .	—
7. Картофельный салатъ . . . . .	—
8. Салатъ изъ маринованной свеклы . . . . .	130
9. Салатъ-пикорій . . . . .	—
10. Крессъ-салатъ . . . . .	—
11. Сборный салатъ . . . . .	131

ОТДѢЛЪ IX.

Варенныя мяса.

1. Разварная говядина . . . . .	131
2. Котлеты изъ вареной говядины . . . . .	132
3. Рагу изъ говядины или телятины . . . . .	—
4. Соусъ или разсолъникъ изъ почечекъ . . . . .	133
5. Разсолъникъ изъ потроховъ . . . . .	134
6. Баранья или телячья грудка съ разварнымъ рисомъ . . . . .	—
7. Пилавъ изъ баранины . . . . .	—
8. Соусъ изъ телячьяго ливера . . . . .	135
9. Фрикассе изъ курицы . . . . .	—
10. Разварной поросенокъ . . . . .	136
11. Свиная грудка съ капустою и яблоками . . . . .	—
12. Верещака . . . . .	137
13. Солонина . . . . .	138
14. Турецкій пилавъ . . . . .	—
15. Пылята съ цвѣтной капустою . . . . .	—
16. Утка съ капустою . . . . .	139
17. Вареная утка съ лапшою и грибами . . . . .	—
18. Рубцы подъ соусомъ . . . . .	—
19. Мясная селянка на сковородкѣ . . . . .	140
20. Соусъ изъ мозговъ . . . . .	141

ОТДѢЛЪ X.

Вареная рыба.

1. Разварной судакъ подъ яичнымъ соусомъ . . . . .	141
2. Разварная рыба . . . . .	142

3. Окуня подъ бешамелью . . . . .	Стр. 142
4. Ливъ подъ соусомъ . . . . .	142
5. Фаршированная щука (по-жидовски) . . . . .	143
6. Лососина подъ соусомъ . . . . .	144
7. Карпъ на красномъ винѣ . . . . .	—
8. Разварная осетрина подъ хрѣномъ . . . . .	145
9. Разварная осетрина подъ краснымъ соусомъ съ виномъ . . . . .	—
10. Форель подъ хрѣномъ . . . . .	—
11. Форель подъ соусомъ . . . . .	—
12. Угорь подъ соусомъ . . . . .	146
13. Стерлядь подъ хрѣномъ . . . . .	147
14. Стерлядь на винѣ . . . . .	—
15. Стерлядь на шампанскомъ . . . . .	—
16. Стерлядь подъ соусомъ съ трюфелями . . . . .	148
17. Треска съ картофелемъ подъ соусомъ . . . . .	—
18. Варенныя раки . . . . .	149
19. Раки подъ соусомъ . . . . .	—
20. Суфле изъ раковъ . . . . .	150

ОТДѢЛЪ XI.

Заливныя, винигреты, маіонезы и прочія холодныя блюда, мясныя и рыбныя.

а) Холодныя мясныя блюда.

1. Печеный окорокъ (на 10—12 человекъ) . . . . .	150
2. Солонина . . . . .	—
3. Студень . . . . .	—
4. Холодный разварной поросенокъ . . . . .	152
5. Заливное изъ телячьей головки . . . . .	—
6. Заливное изъ поросенка . . . . .	—
7. Заливное изъ телятины . . . . .	153
8. Заливное изъ дичи . . . . .	—
9. Винигретъ обыкновенный . . . . .	—
10. Винигретъ скоромный сборный . . . . .	154
11. Копченый языкъ . . . . .	155
12. Холодная вареная говядина . . . . .	—
13. Телятина подъ галантиромъ . . . . .	—
14. Обливная ветчина . . . . .	—
15. Буженина . . . . .	156
16. Маіонезъ изъ дичи . . . . .	—
17. Холодный пастетъ въ родѣ стразбургскаго . . . . .	157

б) Холодныя блюда изъ рыбы.

1. Селедка . . . . .	158
2. Маринованная корюшка . . . . .	—

3. Маринованная лососина . . . . .	Стр. 159
4. Маринованный угорь . . . . .	—
5. Винигретъ изъ рыбы, обыкновенный . . . . .	—
6. Сборный винигретъ изъ рыбы . . . . .	160
7. Заливное изъ лососины . . . . .	—
8. Осетрина подъ галантиромъ . . . . .	161
9. Заливная рыба . . . . .	—
10. Разварная стерлядь . . . . .	—
11. Тѣльное подъ галантиромъ . . . . .	162
12. Маіонезъ изъ рыбы . . . . .	—

ОТДѢЛЪ XII.

Кушанья изъ зелени и овощей.

1. Разварной картофель . . . . .	163
2. Жареный картофель . . . . .	—
3. Картофельное пюре или каша . . . . .	164
4. Картофельныя котлеты . . . . .	—
5. Картофель со сметаной . . . . .	165
6. Картофельный соусъ . . . . .	—
7. Соусъ изъ моркови . . . . .	—
8. Соусъ изъ брюквы . . . . .	166
9. Фаршированная печеная брюква . . . . .	—
10. Зеленый горошекъ . . . . .	167
11. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ . . . . .	—
12. Соусъ изъ шпината . . . . .	168
13. Сваржа . . . . .	—
14. Цвѣтная капуста . . . . .	—
15. Соусъ изъ цвѣтной капусты . . . . .	169
16. Тушонная кислая капуста . . . . .	—
17. Соусъ изъ свѣжей капусты . . . . .	—
18. Фаршированная капуста . . . . .	170
19. Соусъ изъ пастернака . . . . .	—
20. Артишоки . . . . .	—
21. Фаршированные артишоки . . . . .	171
22. Соусъ изъ красной капусты . . . . .	—
23. Соусъ изъ бруквола . . . . .	—
24. Соусъ изъ земляныхъ грушъ . . . . .	—
25. Жаренныя грибы . . . . .	—
26. Жаренныя сушенныя грибы . . . . .	173
27. Тушонныя грибы . . . . .	—
28. Соусъ изъ грибовъ . . . . .	—
29. Соусъ изъ сморчковъ . . . . .	173
30. Соусъ изъ бѣлой фасоли . . . . .	—
31. Соусъ изъ чечевицы . . . . .	—
32. Пюре изъ зеленого горошка . . . . .	174

ОТДѢЛЪ XIII.

Соусы или подливы.

1. Тертый хрѣвъ съ уксусомъ . . . . .	174
2. Горчица . . . . .	—
3. Соусъ изъ хрѣва . . . . .	175

4. Соусъ изъ рѣпчатого лука . . . . .	Стр. 175
5. Соусъ изъ шараговъ . . . . .	—
6. Бѣлый соусъ . . . . .	176
7. Соусъ бѣлый на сливкахъ . . . . .	—
8. Красный соусъ . . . . .	—
9. Красный соусъ съ виномъ . . . . .	—
10. Крѣпкій соусъ . . . . .	177
11. Грибной соусъ . . . . .	—
12. Соусъ изъ шампиньоновъ . . . . .	—
13. Соусъ изъ рыбы . . . . .	178
14. Соусъ изъ трюфелей . . . . .	—
15. Соусъ съ изюмомъ . . . . .	179
16. Соусъ изъ селедки . . . . .	—
17. Соусъ къ вареной рыби . . . . .	—
18. Горчичный соусъ . . . . .	180
19. Голландскій соусъ . . . . .	—
20. Соусъ изъ красного вина . . . . .	—
21. Сабаюнъ . . . . .	181
22. Вишневый соусъ . . . . .	—
23. Соусъ покладный . . . . .	—
24. Соусъ изъ сливокъ съ ванилью . . . . .	182
25. Соусъ горчичный холодный къ рыби . . . . .	—
26. Соусъ татарскій . . . . .	—
27. Соусъ изъ сарделекъ . . . . .	—

ОТДѢЛЪ XIV.

Вареники, колдуны, пельмени, ватрушки и проч. мучныя блюда.

1. Макароны запросто . . . . .	183
2. Макароны съ ветчиной и сыромъ . . . . .	—
3. Колдуны . . . . .	—
4. Вареники съ творогомъ . . . . .	184
5. Вареники съ капустою (постные) . . . . .	—
6. Лазанки съ масломъ и лукомъ . . . . .	185
7. Пельмени . . . . .	—
8. Лапша или макароны съ мяснымъ фаршемъ и яйцами . . . . .	—
9. Клецки . . . . .	186
10. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ . . . . .	—
11. Варенныя сырники . . . . .	187
12. Жаренныя сырники . . . . .	—
13. Ватрушки . . . . .	—

ОТДѢЛЪ XV.

Кушанья изъ яицъ.

1. Выпускныя яйца . . . . .	188
2. Яичница запросто . . . . .	—
3. Глазница . . . . .	—
4. Молочная яичница . . . . .	—
5. Яичница въ кастрюлкѣ . . . . .	189

6. Ливнида съ ветчиною . . . . .	Стр. 189
7. Омлетъ съ грифелями . . . . .	—
8. Омлетъ подъ соусомъ . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XVI.

## Н а ш и.

1. Крутая гречневая . . . . .	190
2. Пшениная каша . . . . .	—
3. Рисовая каша . . . . .	191
4. Манная каша . . . . .	—
5. Размазня изъ гречневыхъ крупъ . . . . .	—
6. Размазня изъ смоленскихъ крупъ . . . . .	—
7. Яшная каша . . . . .	—
8. Постная манная каша . . . . .	192
9. Разсычатая каша изъ смоленской крупы со сметаной . . . . .	—
10. Овсяника . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XVII.

## Блины, оладьи и грени.

1. Гречневые блины . . . . .	193
2. Тонкіе молочные блины . . . . .	—
3. Блины молочные на дрожжахъ . . . . .	194
4. Блины на скорую руку . . . . .	—
5. Каравай изъ бляновъ . . . . .	—
6. Оладьи на дрожжахъ . . . . .	195
7. Оладьи изъ рису . . . . .	—
8. Оладьи изъ маниныхъ крупъ . . . . .	196
9. Оладьи съ яблоками . . . . .	—
10. Постныя оладьи . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XVIII.

## Пуддинги, торты, сладкіе и воздушные пироги.

1. Пуддингъ изъ муки или каравай . . . . .	197
2. Пуддингъ изъ блага хлѣба, вареный въ салфеткѣ . . . . .	—
3. Каравай изъ блага хлѣба съ яблоками или вареньемъ . . . . .	198
4. Пуддингъ изъ рису . . . . .	—
5. Пуддингъ изъ манной крупы . . . . .	—
6. Постный пуддингъ съ яблоками . . . . .	—
7. Пуддингъ изъ саго . . . . .	199
8. Пуддингъ апельсиновый . . . . .	—
9. Плумпуддингъ . . . . .	200
10. Пуддингъ на винѣ . . . . .	—
11. Тортъ разсычатый съ вареньемъ . . . . .	201
12. Тортъ изъ чернаго хлѣба . . . . .	—

13. Вѣвскій тортъ . . . . .	Стр. 202
14. Миндальный тортъ . . . . .	203
15. Шоколадный тортъ . . . . .	—
16. Тортъ изъ вишенъ . . . . .	—
17. Сладкій пирогъ . . . . .	—
18. Пирогъ изъ яблокъ въ слосномъ тѣстѣ . . . . .	204
19. Пирогъ изъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою . . . . .	—
20. Пирогъ изъ саго . . . . .	—
21. Воздушный яблочный пирогъ . . . . .	205
22. Воздушный пирогъ изъ крыжовника . . . . .	—
23. Воздушный пирогъ изъ варенья . . . . .	—
24. Шоколадное суфле . . . . .	—
25. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ . . . . .	206

## ОТДѢЛЪ XIX.

## Мелкое пирожное.

1. Хворостъ . . . . .	206
2. Хворостъ литый . . . . .	207
3. Трубочки сливочныя . . . . .	—
4. Вафли обыкновенныя . . . . .	—
5. Шоколадныя вафли . . . . .	208
6. Вафли рисовыя . . . . .	—
7. Пышки . . . . .	—
8. Песочное или рассычатое пирожное . . . . .	209
9. Миндальное пирожное . . . . .	—
10. Сливочное пирожное . . . . .	210
11. Пирожное изъ сметаны . . . . .	—
12. Бисквитное пирожное . . . . .	—
13. Шоколадное пирожное . . . . .	—
14. Шоколадное пирожное съ миндалемъ . . . . .	211
15. Пирожное со сбитыми сливками . . . . .	—
16. Яблочное пирожное . . . . .	—
17. Мазурекъ . . . . .	—
18. Безе . . . . .	213
19. Шоколадное безе . . . . .	—
20. Безе съ кремъ-брюле . . . . .	—
21. Пирожное съ заварнымъ кремомъ . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XX.

## Кисели, компоты и прочія кушанья изъ плодовъ и ягодъ.

1. Клюквенный кисель . . . . .	213
2. Яблочный кисель . . . . .	214
3. Миндальный кисель (скоромный и постный) . . . . .	—
4. Шоколадный кисель . . . . .	—

5. Компотъ изъ яблокъ и черно-слива . . . . .	Стр. 214
6. Компотъ изъ апельсиновъ . . . . .	215
7. Компотъ изъ ягодъ . . . . .	—
8. Печенія яблоки . . . . .	—
9. Жаренія яблоки . . . . .	216

## ОТДѢЛЪ XXI.

## Желе, муссы и бланманже.

1. Желе изъ вина . . . . .	216
2. Желе изъ апельсиновъ . . . . .	217
3. Желе изъ дыни . . . . .	—
4. Желе изъ малины . . . . .	—
5. Муссъ изъ красной смородины . . . . .	—
6. Сливочное бланманже . . . . .	218
7. Миндальное бланманже (скоромное и постное) . . . . .	—
8. Фисташковое бланманже (зеленаго цвѣта) . . . . .	—
9. . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XXII.

## Кремы, зефиры, пломбирсы и мороженое.

1. Кремъ изъ сливокъ . . . . .	219
2. Шоколадный кремъ . . . . .	220
3. Кофейный кремъ . . . . .	—
4. Кремъ-брюле . . . . .	—
5. Кремъ изъ апельсиновъ . . . . .	—
6. Кремъ-сабаюнъ . . . . .	221
7. Миндальный заварной кремъ . . . . .	—
8. Молочный заварной кремъ . . . . .	—
9. Шоколадный заварной кремъ . . . . .	—
10. Кофейный заварной кремъ . . . . .	222
11. Зефиръ клубничный на сливкахъ . . . . .	—
12. Сливочный зефиръ . . . . .	—
13. Яблочный зефиръ . . . . .	—
14. Сливочный пломбиръ . . . . .	—
15. Шоколадный пломбиръ . . . . .	223
16. Сливочное мороженое . . . . .	—
17. Шоколадное мороженое . . . . .	—
18. Фисташковое мороженое . . . . .	—
19. Апельсиновое мороженое . . . . .	224
20. Вишневое мороженое . . . . .	—
21. Пуншъ-гласе . . . . .	—

## ОТДѢЛЪ XXIII.

## Варенье, желе, сиропы и фруктовые соки.

а) Варенье.	
1. Вишни . . . . .	225
2. Малина . . . . .	226

3. Красная смородина . . . . .	Стр. 226
4. Черная смородина . . . . .	—
5. Барбарисъ . . . . .	—
6. Яблоки . . . . .	—
7. Дыни . . . . .	227
8. Крыжовникъ . . . . .	—
9. Брусника . . . . .	—

## б) Желе.

1. Желе изъ малины . . . . .	—
2. Желе изъ апельсиновъ . . . . .	228
3. Желе изъ дыни . . . . .	—

## в) Сиропы.

1. Вишневый сиропъ . . . . .	—
2. Малиновый сиропъ . . . . .	229
3. Лимонный сиропъ . . . . .	—

## г) Соки изъ плодовъ.

1. Сокъ изъ крыжовника . . . . .	—
2. Сокъ изъ красной смородины . . . . .	230

## ОТДѢЛЪ XXIV.

## Хлѣба и разныя печенья.

1. Ржаной хлѣбъ . . . . .	230
2. Пеклеваный хлѣбъ . . . . .	231
3. Булки . . . . .	—
4. Куличъ . . . . .	—
5. Баба на дрожжахъ . . . . .	232
6. Баба польская заварная . . . . .	233

## ОТДѢЛЪ XXV.

## Напитки.

## а) Прохладительные напитки.

1. Квасъ . . . . .	233
2. Кисляя щи . . . . .	224
3. Яблочный квасъ . . . . .	—

## б) Горячіе напитки.

1. Шоколадъ . . . . .	235
2. Глинтвейнъ . . . . .	—
3. Пуншъ . . . . .	—
4. Пуншъ-рояль . . . . .	—
5. Жжонка . . . . .	—

## в) Спиртные напитки.

1. Наливки . . . . .	236
2. Шиповки . . . . .	—

Запасы въ прокъ.		Стр.	7. Маринованныя шарлотки	Стр.
1. Соленые огурцы		237	8. Пивули	236
2. Малосоленые огурцы		—	9. Турецкіе бобы	—
3. Квашенная капуста		238	10. Зеленый горохъ	—
4. Соленые грибы		—	11. Шпинатъ и шавель.	—
5. Маринованные грибы		239	12. Сушеные грибы	—
6. Маринованные огурчики или корнишоны.		—	13. Солонина	—
			14. Соленая рыба	241
			15. Творогъ	—
			16. Масло	—
			Пасха	242

### ОБЪЯСНЕНІЕ СОКРАЩЕНІЙ.

Стак.	читатъ	стаканъ.	Лист.	читатъ	Листикъ.
лож.	"	ложка.	зел.	"	зелень.
л.	"	ложка.	бут.	"	бутылка.
ф.	"	фунтъ.	1/2	"	половина.
фун.	"	фунтъ.	1/4	"	четверть.
стол.	"	столовая.	3/4	"	три четверти.
ст.	"	столовая.	1/3	"	одна треть.
чайн.	"	чайная.	1/8	"	одна осьмая.
шт.	"	штука.	кажд.	"	каждый или каждая.
мель.	"	мелкаго.	верш.	"	вершокъ.
	"	или мелкой	зол.	"	золотникъ.
коп.	"	копѣйки.	см.	"	смотри.
зер.	"	зеренъ	стр.	"	страницу.

### ОБЩІЯ НАСТАВЛЕНІЯ.

Каждый старается ѣсть вкусно, здорово, а человекъ съ небольшими средствами,—вмѣстѣ съ тѣмъ и дешево. Однако, это не такъ легко, какъ кажется. Семейные люди знаютъ по опыту, какъ трудно имѣть вкусный, здоровый столъ, тратя на него немного денегъ. Это возможно только при основательномъ знакомствѣ съ повареннымъ дѣломъ, основныя правила котораго заключаются: 1) въ знаніи провизіи и умѣнны отличать свѣжую и доброкачественную отъ несвѣжей и дурнокачественной; 2) въ умѣнны наиболѣе выгодно распредѣлять провизію, т. е. такъ, чтобы ничто не пропадало даромъ; 3) въ основательномъ пониманіи пригодности провизіи, т. е. что изъ чего можетъ быть приготовлено, какъ напр. изъ какого сорта говядины бифтексъ, изъ какого зразы, какіе сорта требуются для того или другого супа, и т. д. 4) въ точномъ опредѣленіи развѣса, т. е. выдачи провизіи мѣрою и вѣсомъ; 5) въ умѣнны опрaвлять провизію, т. е. какъ чистить дичь, рыбу, корни и пр.; 6) въ основательномъ знакомствѣ съ правилами приготовленія различныхъ кушаньевъ и съ количествомъ потребныхъ для каждаго изъ нихъ матеріаловъ; 7) въ знаніи, какъ подавать различныя кушанья на столъ, т. е. какъ разрѣзать дичь, вынимать заливныя, желе и т. п. изъ формъ, и пр., и какъ гарнировать, т. е. украшать ихъ, и т. д.; и наконецъ 8) въ соблюденіи необходимой чистоты въ хозяйствѣ и при приготовленіи кушаньевъ.

#### а) Мясная провизія.

1. Говядина въ продажѣ подраздѣляется на черкасскую и простую или русскую. Первая получается отъ крупной скотины, откарм-

влиять в супъ часть бульона, настоенную хлѣбомъ, дать вскипѣть, слить в миску, въ которую положить нарѣзанную ломтиками говядину изъ подъ бульона и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки. Если супъ имѣетъ некрасивый цвѣтъ, то его можно подкрасить подрумяненнымъ сахаромъ. Подается съ тѣмъ же, какъ предыдущій.

*Провизія:* На бульонъ: То же, что для бульона № 1. Кромѣ того:  $\frac{1}{2}$  ф. чернаго хлѣба. — Шт. 10 картофеля. — 1 морковь или штукъ 5 коротели. —  $\frac{1}{2}$  — 1 рѣпа. —  $\frac{1}{2}$  — 1 петрушки. — 1 столов. ложка чухонскаго масла. —  $\frac{1}{2}$  селлерея. — Штукъ 5 спаржи. — 1 кочанъ цвѣтной капусты. —  $\frac{1}{2}$  стакана лущенаго свѣжаго или сушенаго сахарнаго горошку. — 1 столов. ложка рубленной зелени петрушки.

#### № 6. Супъ изъ курицы.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ курицу, какъ сказано выше (см. стр. 17), сложить ее въ кастрюлю, налить 14 стаканами холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, петрушки, селлерея, порея и моркови (по  $\frac{1}{2}$  корешку), поставить на легкой огонь и варить, тщательно снимая накипь и не давая сильно кипѣть и сплывать. Черезъ 3 часа (если же она будетъ жестка, то поварить ее еще, до мягкости), вынуть курицу, сполоснуть тепловатою водой, сложить на тарелку, бульонъ же процѣдить сквозь частое сито или салфетку, слить опять въ кастрюлю, сполоснутую теплою водой, положить на шинкованныхъ или нарѣзанныхъ кружками или фигурками картофеля, моркови, петрушки, селлерею, кто желаетъ — рѣпы, а также по желанію, цвѣтной капусты и спаржи, и уварить до готовности: если же кромѣ того въ супъ желаютъ положить сахарные стручья, то нужно уварить коренья до полуготовности. Когда коренья и зелень будутъ совершенно готовы, то разнять куру на 4 или 6 частей (если она не подается подъ какимъ либо соусомъ на второе блюдо), положить въ миску, налить супъ и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки и, по желанію, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Если желаютъ подать въ этомъ супѣ листья молодого шпината, то ихъ нужно опустить передъ самой подачей на столъ и дать только разъ вскипѣть. Передъ подачей на столъ можно также опустить въ супъ  $\frac{1}{2}$  столов. ложки сливочнаго или столоваго масла.

*Провизія:* 1 жирная молодая курица. — 1 луковица въ перьяхъ. — Петрушки, селлерея, по корешку. —  $\frac{1}{2}$  порея. —  $1\frac{1}{2}$  моркови. — Штукъ 10 картофеля. — 1 кочанъ цвѣтной капусты. — (Штукъ 5 спаржи). — (15 стручьевъ сахара. горошка). — (Листиковъ 15 шпината). —  $\frac{1}{2}$  стол. ложки сливочн. или столов. масла —  $1\frac{1}{2}$  — 2 чайн. ложки соли. — 1 стол. ложку зелени петрушки.

Этотъ супъ подается съ пирожками, гренками, рисомъ, отвареннымъ въ самомъ супѣ или отдѣльно, или съ высушенными яйцами.

#### № 7. Куриный супъ по нѣмцамъ.

Сварить бульонъ изъ куры и кореньевъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, процѣдить, слить опять въ кастрюлю и поставить на плиту. Между тѣмъ распустить въ отдѣльной кастрюлѣ  $\frac{1}{2}$  столов. ложки чухонскаго или столоваго масла, дать закипѣть, всыпать 2 столов. ложки крупчатой муки, размѣшать, дать вскипѣть раза 3 или 4, помѣшивая каждый разъ; затѣмъ влить понемногу, мѣшая, 2 стакана куринаго бульона, дать раза 2 вскипѣть, вылить эту подправку въ супъ, положить коренья, спаржу и пр. и уварить ихъ, какъ сказано въ предыдущемъ № (однако, лучше отварить ихъ отдѣльно въ соленой водѣ, положить въ миску и облить готовымъ супомъ). Затѣмъ влить въ супъ 2 стакана сливокъ или 1 стаканъ сметаны, дать вскипѣть, отставить кастрюлю съ огня, отлить съ  $\frac{1}{3}$  стакана супа въ отдѣльную кастрюлю, остудить немного, вбить 3 желтка, шибко мѣшая, подлить, мало-по-малу и мѣшая, еще стаканъ супа, вылить въ миску, подлить, мѣшая остальной супъ, посыпать рубленною зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

*Провизія:* То же, что для предыдущаго супа, и кромѣ того: 2 стакана сливокъ или 1 стаканъ сметаны. —  $1\frac{1}{2}$  столов. ложки столоваго масла. — 2 стол. ложки крупчатой муки. — 3 яйца. —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣшка.

#### № 8. Супъ изъ телятины.

Взять отъ 4 до 5 фунт. телятины, перемять въ тепловатой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить 1 луковицу въ перьяхъ, петрушки, селлерея, моркови, порея (по полукорешку),  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли, и по желанію, 3 зерна англійскаго перца; налить 15 стакановъ хо-

лодной воды и варить на легкомъ огнѣ  $3\frac{1}{2}$  часа, тщательно снямая накипь и не давая ссылываться. Затѣмъ процѣдить черезъ сито или салфетку, телятину сполоснуть теплой водой, процѣженный же бульонъ слить опять въ кастрюлю, положить картофель, морковь, петрушку, сельдерей, рѣпу (по  $\frac{1}{2}$  корешку), нашинкованные или нарѣзанные кусочками или фигурками (см. стр. 20), уварить ихъ до готовности (отъ 15 до 25 минутъ), положить въ миску снятую съ костей и нарѣзанную ломтиками или кусочками телятину, налить супъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и, кто желаетъ, натертымъ мускатнымъ орѣшкомъ и подавать. Передъ отпускомъ на столъ можно положить  $\frac{1}{2}$ —1 стол. ложку сливочнаго или столоваго масла.

*Провизія:* 4—5 ф. телятины. — 1 луковица въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, сельдерея, по 1 корешку. — Порей и рѣпы, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. —  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. — (3 зерна англ. перца). — 1 стол. ложку зелени петрушки. — 1 лож. сливочнаго или столоваго масла.

Этотъ супъ подается съ пирожками, отдѣльно отвареннымъ рисомъ или перловой крупой, или съ гречками.

#### № 9. Супъ изъ баранины.

Приготавливается какъ предыдущій, только въ него нужно положить вдвое больше рѣпы, или по  $\frac{1}{2}$  корня средн. величины рѣпы и брюквы. Подается съ тѣмъ же, какъ предыдущій.

#### № 10. Супъ изъ поросенка.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ поросенка, какъ сказано выше (см. стр. 18), положить его въ длинную рыбную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, на верхнее дно, вмѣстѣ съ 1 луковицею въ перьяхъ, кореньями (морковь, петрушка, сельдерей, порей, по  $\frac{1}{2}$  штукъ), 3 зернами англійскаго и 2 или 3 зернами русскаго перца и 1 штучкой лавроваго листа, налить 14—15 стакановъ холодной воды, накрыть крышкой, поставить на легкій огонь и варить 3 часа, тщательно снимая накипь и наблюдая, чтобы бульонъ не кипѣлъ шибко и не сплывалъ. Затѣмъ вынуть поросенка (для чего приподнять верхнее дно), сполоснуть теплой водой, обтереть полотенцемъ, положить на длинное

блюдо и накрыть крышкой; бульонъ же процѣдить черезъ частое сито или салфетку.

Этотъ супъ подается или чистымъ, или съ фрикаделями изъ печонки поросенка, или же съ выбитыми до бѣла перловыми крупами.

Въ первомъ случаѣ въ немъ отвариваются мелко нарѣзанные, нашинкованные или точенные картофель, морковь, рѣпа, сельдерей и петрушка (по  $\frac{1}{2}$  корню), какъ сказано въ № 8.

Во второмъ, выпувъ изъ поросенка печонку, вырѣзать изъ нея желчь, вымыть ее, мелко изрубить, смѣшать съ 1 франц. булкой (въ 3 коп.), намоченной въ водѣ и отжатой, вбить 2 яйца, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли, 1 стол. л. чухонскаго масла,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго перца и  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха, 1 стол. ложку рубленой зелени петрушки или укропа, хорошенько смѣшать, изрубить и, если можно, истолочь въ ступѣ; надѣлать катышковъ величиною съ крупный лѣсной орѣхъ, опустить въ кипящую соленую воду; когда всплывутъ на верхъ, выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить бульономъ изъ подъ поросенка, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Въ третьемъ случаѣ, нужно взять  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы-голландки, перемыть ее въ 2 или 3 водахъ, сложить въ кастрюлю, налить 2 стаканами холодной воды; когда закипитъ, положить 1 столовую ложку столов. масла и варить до мягкости. Затѣмъ выбить до бѣла веселкой, опустить въ процѣженный бульонъ, прибавить 1 стак. сметаны, дать вскипѣть, посыпать рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Въ этомъ супѣ можно также отварить фрикадели изъ печонки поросенка.

*Провизія:* 1 поросенокъ фунт. въ 3—4. — 1 луковица въ перьяхъ. — 3 зерна англійск. и 2—3 зерна русск. перца. — Моркови, петрушки, порей и сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  корешку. — 2 чайн. ложки соли. — 1 шт. лавроваго листа. — Кромѣ того: а) на чистый супъ съ кореньями: Штукъ 10 картофелю. — Моркови, рѣпы или брюквы, петрушки и сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  кореш. — Зелени петрушки. б) Съ фрикаделями: 1 франц. булка (въ 3 коп.) — 2 яйца. —  $\frac{1}{2}$  столов. ложки чухонскаго масла. —  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли, —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перца. —  $\frac{1}{4}$  чайн. л. натертаго мускатн. орѣха. в) Съ перловыми крупами:  $\frac{1}{2}$  стак. перловой крупы-голландки, соли и 1 столов. ложку столоваго масла. — 1 стак. сметаны.

Къ этому супу подаются пирожки.

## № 11. Лѣнвивя щи.

Сварить бульонъ № 1. Процѣдивъ и сливъ его въ кастрюлю, положить 1 небольшой кочанъ бѣлой капусты, разрѣзанный на куски, или на 4, 6, 8 частей, мелко нарѣзанные или нашинкованные картофель, морковь, брюкву, рѣпу и, кто желаетъ, спаржу и сахарные стручья (послѣдніе нужно класть минутъ за 10 до подачи на столъ), уварить ихъ до готовности, затѣмъ слить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Къ лѣнвивымъ щамъ можно подать сметану.

*Провизія:* То же, что для бульона № 1 и кромѣ того: 1 небольшой кочанъ капусты. — Моркови, рѣпы, брюквы, петрушки и сельерея, по  $\frac{1}{2}$  корню. — Штукъ 10 картофелю. — (Штукъ 5 спаржи). — (Штукъ 15 сахарныхъ стручьевъ). — 1 стол. ложка рубленой зелени петрушки. —  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны.

## № 12. Щи изъ сафоя.

Приготавливаются какъ предыдущія, только сафой нужно всегда разрѣзать на 4 части, не больше, такъ какъ онъ легко разваривается.

## № 13. Лѣнвивя щи, иначе приготовленныя.

Приготавливаются, какъ № 11, за исключеніемъ слѣдующаго: опустивъ въ бульонъ капусту и коренья, распустить въ отдѣльной кастрюлѣ  $\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонскаго или столоваго масла, дать закипеть, положить 2 стол. ложки муки, вскипятить раза 2 или 3, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, влить въ супъ. Передъ подачей на столъ прибавить 1 или 2 ложки уксуса и  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны, прокипятить, вылить въ миску и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

*Провизія:* То же, что для супа № 11 и кромѣ того:  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонскаго масла. — 2 столов. л. крупчатой муки. —  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны. — 1—2 стол. ложки уксуса.

## № 14. Борщъ обыкновенный.

Приготовить бульонъ № 1. Пока онъ варится, очистить 5 или 6 штукъ красной свеклы средней величины и, оставивъ самую алую изъ нихъ на подкраску борща, остальные ишинковать или довольно мел-

ко изрубить. Процѣдивъ бульонъ и сливъ его въ кастрюлю, положить въ него ишинкованную или изрубленную свеклу, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа и уварить свеклу до готовности. Между тѣмъ сдѣлать въ отдѣльной кастрюлкѣ подправку, т. е. вскипятить муку въ маслѣ (см. предыдущій №), развести бульонъ, вылить въ борщъ, прибавить 1—2 столов. ложки уксуса (по вкусу). Передъ самой подачей на столъ натереть на теркѣ остальную свеклу, выжать изъ нея чрезъ тряпочку сокъ прямо въ миску или въ борщъ въ кастрюлѣ, слить его въ миску и подавать, посыпавъ (по желанію) рубленой зеленью петрушки. Къ борщу подается сметана. Этотъ борщъ подается также съ фрикаделами изъ говядины.

*Провизія:* То же, что на бульонъ № 1, и кромѣ того: 5 или 6 шт. свеклы. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонск. масла. — 2 стол. лож. крупчат. муки. — 3 зерна англійск. перца. — 1 шт. лавров. листа. —  $1\frac{3}{4}$  стак. сметаны.

## № 15. Борщъ сборный, по польски.

Взять  $1\frac{1}{2}$  фунта жирной говядины, 1 ф. свинины и 1 фун. ветчины или солонины, вымыть, положить въ кастрюлю, налить 16 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, моркови, петрушки, сельерея и порея (по  $\frac{1}{2}$  корешку), 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листу, поставить на легкій огонь и варить 4 часа, тщательно снимая накипь и не давая сплывать бульону (ветчину лучше класть 2 часами позже, чтобы она не разварилась). Затѣмъ говядину, свинину и ветчину или солонину вынуть и сполоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить, слить опять въ кастрюлю, ополоснутую теплою водой, положить 4 или 5 штукъ свеклы, мелко нашинкованныхъ или изрубленныхъ, и варить до готовности (по желанію, можно положить и нарѣзанную кружечками или звѣздочками морковь). Между тѣмъ приготовить подправку изъ муки (см. № 13) и влить въ борщъ. Когда свекла почти уварится, нарѣзать ломтиками или кусочками часть говядины и свинины и всю ветчину или солонину, положить въ миску, а также жаренныя сосиски, нарѣзанныя кусочками въ палецъ или полтора величиною (если же сосиски желаютъ подать вареными, то отварить ихъ въ бульонѣ вмѣстѣ съ говядиной и пр., проколовъ ихъ вилкой и опустивъ ихъ за 15 или 20 минутъ до процѣживанія); влить въ борщъ сокъ изъ одной натертой и выжатой

через тряпочку свеклы (см. предыдущ. №) и 2 или 3 стол. ложки уксусу, вылить в миску и подавать, посыпав рубленной зеленью петрушки. Отдельно подать сметану.

*Провизия:* 2 фунта жирной говядины отъ огузка, сѣбка или грудины. — 1 ф. свинины. — 1 ф. ветчины или солонины. — Моркови, петрушки, сельдерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  корешку. — 1 луковица въ перьяхъ. — 5—6 шт. свеклы. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонскаго или русскаго масла. — 2 стол. ложки муки. — 3 зерна англійск. перца. — 1 шт. лавроваго листа. —  $\frac{1}{2}$  ф. сосисекъ. —  $\frac{1}{2}$ —1 столов. л. русскаго масла (для жаренья ихъ). — 1 стол. ложка рубленной зелени петрушки.

#### № 16. Щи кисляя, изъ квашенной капусты.

Приготовивъ бульонъ № 1, или сварить такимъ же образомъ бульонъ изъ  $2\frac{1}{2}$  фунт. жирнаго огузка, грудины, свинины или солонины, процѣдить, слить въ кастрюлю и положить  $1\frac{1}{2}$ —2 фунта кислой рубленной или шинкованной капусты, предварительно хорошенько отжавъ ее (если же она слишкомъ солоня или кисла, то промыть ее въ холодной водѣ), 3 зерна англійск. перцу и 1 шт. лавров. листу, приготовить и влить подправку изъ муки (см. № 13) и варить до готовности капусты. Когда она поспѣетъ, вылить въ миску и подавать. Къ щамъ подаются сметана и кружки изъ крутой гречневой каши (см. принадлежности къ супамъ).

*Провизия:* То же, что для бульона № 1 или  $2\frac{1}{2}$  ф. жирной говядины, свинины или солонины. — Моркови, петрушки, сельдерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  кор. — 1 луковица въ перьяхъ. — 3 зерна англійск. перца. — 1 шт. лавроваго листу. — 2 стол. ложки муки. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки русскаго масла. —  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны. —  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. кислой капусты.

#### № 17. Зеленяя щи изъ щавеля и шпината.

Приготовить бульонъ № 1. Очистить, перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. шпината и  $\frac{3}{4}$  ф. щавеля, мелко изрубить (если зелень молодая, то ее рубятъ сырою, въ противномъ же случаѣ — отваренною), положить въ процѣженный бульонъ, приготовить и влить подправку изъ 2 стол. ложекъ муки и  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, варить до готовности зелени, перелить въ миску и подавать. Къ этимъ

щамъ подаются яйца (по половинѣ или по цѣлому на человѣка), въ мѣшечекъ или въ крутую, и сметана.

*Провизия:* То же, что на бульонъ № 1, и кромѣ того: 1 ф. шпината. —  $\frac{3}{4}$  ф. щавеля. — 2 ложки муки. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки русск. или чухонскаго масла. —  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны. — 2—4 яйца.

#### № 18. Щи изъ молодой крапивы.

Приготавливаются, какъ предыдущія, только вмѣсто шпината и щавеля взять  $1\frac{1}{2}$  фунта молодой крапивы.

#### № 19. Разсолъ изъ почекъ.

Взять 2 бычьи или штукъ десять телячьихъ почекъ (въ послѣднемъ случаѣ нужно кромѣ того взять 1 или  $1\frac{1}{2}$  ф. говядины съ мозговою косточкою), перемыть въ теплой и холодной водѣ, разрѣзать каждую почку вдоль чрезъ оба края на 2 равныя половины, опять перемыть, положить въ кастрюлю съ кореньями (моркови, петрушки, сельдерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  корешку), 1 луковицей въ перьяхъ, 2 чайными ложками соли и, кто желаетъ, съ 3 зернами англійск. перца, налить 14 стакановъ холодной воды и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая цѣну и не давая шибко кипѣть и сплывать бульону. Затѣмъ процѣдить чрезъ сито или салфетку, почки вынуть и сполоснуть теплой водой, бульонъ же слить опять въ кастрюлю, ополоснутую теплой водой, положить мелконарѣзанные или нашинкованные картофель и коренья (петрушки, сельдерея, моркови и рѣпы, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ) и поставить на легкой огонь. Приготовить подправку изъ 2 ложекъ муки и 2 ложекъ масла (см. № 13) и влить въ бульонъ. Когда коренья будутъ почти готовы, положить въ супъ нарѣзанные маленькими кусочками почки, 3—4 соленые огурца, нарѣзанные кружочками или полукружочками (огурцы лучше очистить отъ верхней кожицы),  $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны, 2—3 столов. ложки уксусу и  $\frac{1}{2}$  стак. огуречнаго разсолу, дать вскипѣть, слить въ миску, посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа и подавать.

*Провизия:* 2 бычьихъ почки или штукъ 10 телячьихъ и 1— $1\frac{1}{2}$  ф. говядины. — 1 луковица въ перьяхъ. — Порея и рѣпы, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ. — Моркови, сельдерея и петрушки, по корешку. — 2—3 стол. ложки уксусу. — (3 зерна англійск. перца). — Штукъ десять карто-

олю.—2 стол. ложки чухонскаго или русскаго масла.—2 стол. ложки крупицатой муки.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны.— $\frac{1}{2}$  стак. огуречи. разсола.—1 стол. лож. рубленной зелени петрушки или укропа.

#### № 20. Разсолникъ изъ потроховъ.

Взять 1 гусиный потрохъ, т.-е. ножки, крылышки, шею, пупокъ или желудокъ и печень, и кто желаетъ, 1—1 $\frac{1}{2}$  ф. говядины съ мозговою косточкою, очистить, опалить, вымыть (пупокъ нужно разрѣзать и стянуть съ него внутреннюю кожу), сложить въ кастрюлю, налить 14 стак. холодн. воды, положить коренья и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ.

*Провизія:* Тоже, что для предыдущаго супа, только вмѣсто почечъ взять 1 гусиный потрохъ.

#### № 21. Супъ изъ потроховъ индѣйки.

Приготавливается и подается какъ супъ изъ курицы № 6.

#### № 22. Разсолникъ изъ потроховъ индѣйки.

Приготавливается какъ № 20.

#### № 23. Супъ изъ молодаго свекольника.

Сварить бульонъ № 1. Между тѣмъ перебрать 1 ф. молодаго свекольника, очистить (маленькихъ корешковъ не отрывать, а только оскрести съ нихъ ножемъ верхнюю кожицу), перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, мелко изрубить, положить въ процѣженный бульонъ, и далѣе поступать, какъ сказано въ № 17.

*Провизія:* Тоже, что для № 17, только вмѣсто щавелю и шината взять 1 ф. молодаго свекольника.

#### № 24. Супъ съ рисомъ.

Сварить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить мелко нашинкованные или нарѣзанные фигурками (см. стр. 20) картофель, морковь, рѣпу, петрушку, сельсерей (по  $\frac{1}{2}$  штукъ) и  $\frac{3}{4}$  стак. риса, предварительно перемытаго въ нѣсколькихъ

водахъ, и уварить до готовности. Подавая, посыпать рубленной зеленью петрушки и, кто желаетъ, натертымъ мускатн. орѣхомъ.

*Провизія:* Тоже, что для бульона № 1, и кромѣ того: моркови, рѣпы, порей и сельсерей, по  $\frac{1}{2}$  штукъ.— $\frac{3}{4}$  стак. рису.—1 столовая ложка рубленн. зелени петрушки.—( $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣшка).

#### № 25. Супъ съ перловыми крупами.

Приготовить бульонъ № 1. Въ то же время взять  $\frac{3}{4}$  стакана перловой крупы-голландки, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кастрюлю, налить 3 стак. холодной воды, поставить на легкій огонь и варить, помѣшивая по временамъ, до готовности мяснаго бульона. Процѣдивъ послѣдній, положить въ перловую крупу 1 стол. ложку сливочнаго или столоваго масла, выбить веселкой до бѣла, положить въ процѣженный бульонъ, прокипятить, посыпать рубленной зеленью петрушки и чатертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Если желаютъ подать въ этомъ супѣ картофель и коренья, то положить ихъ въ бульонъ и уварить до готовности.

*Провизія:* Тоже, что для бульона № 1, и кромѣ того:  $\frac{3}{4}$  стакана перлов. крупы-голландки.—1 стол. ложка сливочнаго или столоваго масла.—Зелени петрушки и  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.— По желанію: штукъ 10 картофеля.—Рѣпы, моркови, петрушки и сельсерей, по  $\frac{1}{2}$  штукъ.

#### № 26. Супъ съ манными крупами.

Приготавливается какъ № 24, съ тою только разницею, что манная крупа не перебивается въ водѣ и кладется въ супъ послѣ картофеля и кореньевъ, минутъ за 10 до подачи на столъ. Засыпать крупу нужно въ кипящій бульонъ, помѣшивая его, такъ какъ иначе она можетъ дать комки. Манной крупы взять  $\frac{1}{2}$  стакана.

#### № 27. Супъ съ фриаделями.

Приготовить бульонъ № 1 и 2. Пока онъ варится, взять 1 ф. мякотной, жирной говядины отъ сѣка, огузка или филея, вырѣзать жилки, мелко изрубить ножомъ на доскѣ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго пер-

цу,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки натертого мускатн. орѣха (кто не любитъ приправостей, можетъ не класть ихъ), смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  намоченной въ молоко и отжатой бѣлой булки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить въ однородную массу и надѣлать катышковъ въ лѣсной орѣхъ величиною. Процѣдивъ бульонъ, положить въ него нашинкованные корни и, кто желаетъ, картофель, а когда они уварятся почти до готовности, опустить въ кипящій супъ орикадели. Когда послѣднія всплывутъ наверхъ, перелить супъ въ миску, посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать. Орикадели можно также отварить отдѣльно въ соленой водѣ (въ такомъ случаѣ супъ будетъ чище), выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску и облить супомъ.

*Примѣч.:* Тоже, что на бульонъ № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и сельерея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — 1 ф. мякотной говядины. —  $\frac{1}{2}$  бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.). — 2 яйца. —  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки натертого мускатн. орѣха. — Зелени петрушки 1 стол. ложка. — (Штукъ 10 картофелю).

#### № 28. Супъ съ клецками.

Сварить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить нашинкованные корни; приготовить клецки мучныя изъ сухарей, моркови или картофелю (см. принадлежности къ супамъ). Вскипятить въ отдѣльной кастрюлѣ соленую воду (1 чайн. ложку соли на 4 стак. воды), брать чайной ложкой тѣсто для клецокъ, обжигая ее каждый разъ въ холодную воду, и опускать въ кипящую воду; когда всплывутъ наверхъ, выбрать ихъ дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить супомъ (когда уварятся корни), посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать.

*Примѣч.:* Тоже, что для бульона № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и сельерея по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — Для клецокъ особо (см. принадлежности къ супамъ).

#### № 29. Супъ съ лапшою.

Приготавливается какъ предыдущій. Относительно приготовления лапши см. Отд. IV: принадлежности къ супамъ и гарниры къ различнымъ кушаньямъ.

#### № 30. Супъ съ макаронами.

Сварить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить нашинкованные или наръбанные фигурками корни и, по желанію, картофель, уварить ихъ до полуготовности, опустить въ кипящій супъ макароны (тонкія или полуготовыя), наломанныя кусочками въ  $\frac{1}{2}$  вершка длиною, отварить до готовности, слить въ миску и подавать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки. Макароны можно также отварить отдѣльно (см. № 28).

*Примѣч.:* Тоже, что для бульона № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и сельерея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ, и, по желанію, штукъ 10 картофелю. —  $\frac{1}{2}$  ф. макаронъ. — Рубленой зелени петрушки 1 стол. ложка.

#### № 31. Супъ съ вермишелью.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою только разницею, что вермишель разламывается еще мельче и опускается въ кипящій супъ минутъ за 5—8 до подачи на столъ.

#### № 32. Супъ съ ушками.

Приготовивъ ушки съ мяснымъ фаршемъ (см. Отд. IV: Принадлежности къ супамъ и пр.), отварить ихъ въ соленой водѣ, какъ клецки (см. № 28), выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить бульономъ № 1 или № 2, въ которомъ отварить корни (по полштуркѣ) и, кто желаетъ, картофель, и посыпать рубленной зеленью петрушки.

#### № 33. Супъ а-ля-рень.

Взять 1 ф. мякотной, жирной говядины,  $\frac{1}{2}$  ф. телятины,  $\frac{1}{2}$  курицы и  $\frac{1}{2}$  ф. сырой ветчины, очистить, перемыть, мелко изрубить (вмѣстѣ съ костями) съ 1 морковью,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  сельерея и 1 очищенной луковицей, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, и поджарить до красна въ кастрюлѣ въ  $\frac{1}{2}$  ф. столоваго или чухонскаго масла, поварачивая смѣсь со стороны на сторону и потряхивая кастрюлю; затѣмъ порубить еще, пото-

— 46 —  
лочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, подливая понемногу бульона № 1 (всего 10 стакановъ), слить въ кастрюлю, подогрѣть, не давая кипѣть, и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

*Провизія:* Тоже, что для бульона № 1, и кромѣ того:  $\frac{1}{2}$  фунта мякотной говядины отъ филея, сѣбка или огузка. —  $\frac{1}{2}$  ф. телятины. —  $\frac{1}{2}$  курицы. —  $\frac{1}{2}$  ф. ветчины. —  $\frac{1}{2}$  бѣлаго хлѣба (въ 3 к.). —  $\frac{1}{4}$  ф. чухонскаго масла. — Моркови, петрушки, сельсерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  шт. — 1 луковца. —  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха. — 1 столов. ложка рубленой зелени петрушки.

Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ 1 стаканъ сметаны или сливокъ.

Этотъ супъ подается съ разными пирожками или гренками.

#### № 34. Супъ изъ телячьихъ ножекъ.

Взять 4 телячьи ножки, очистить, перемыть, положить въ кастрюлю, налить 14 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ по  $\frac{1}{2}$  штукъ, 2 чайныхъ ложки соли, и по желаню, 3 зерна англ. перца, и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая накипь. Затѣмъ процѣдить, ножки вынуть, сполоснуть теплой водой, положить въ холодную воду (употребить на другое блюдо), процѣженный же бульонъ слить въ кастрюлю. Вскипятить отдѣльно въ особой кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  столовые ложки чухонскаго масла, поджарить въ немъ 2 столовые ложки муки, развести 2 стакана бульона, влить въ супъ, положить 1— $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, ломтики  $\frac{1}{2}$  лимона безъ зеренъ, прокипятить; сложить въ миску отдѣльно отваренные въ соленой водѣ картофель и коренья, налить супъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

*Провизія:* 4 телячьихъ ножки. — луковца въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, сельсерея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — 2 столовые ложки муки. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонскаго масла. — Штукъ 10 картофелю. — Моркови, рѣпы, петрушки и сельсерея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — 1— $1\frac{1}{2}$  стак. сметаны. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — Зелени петрушки.

Совершенно такъ же готовится супъ изъ телячьей головки

#### № 35. Супъ изъ гуся или утки съ грибами.

Взять 1 домашнюю утку или  $\frac{1}{2}$  гуся и 1 ф. говядины съ мозговою косточкою, очистить, оправить, вымыть, положить въ кастрюлю

съ 1 луковницей въ перьяхъ, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукъ), 2 зернами англійскаго перца (кто желаетъ), 4—5 сушеными бѣлыми грибами, 2 чайн. ложками соли, налить 14 стакановъ холодной воды и варить 3 часа, снимая накипь. Затѣмъ процѣдить бульонъ, утку сполоснуть теплой водой, снять мясо съ костей, разрѣзать на небольшіе кусочки и сложить въ миску, бульонъ же процѣдить, слить въ кастрюлю, положить въ него точеные картофель и коренья, и мелко нашинкованные грибы, подправку изъ 2 стол. ложекъ муки, вскипяченныхъ нѣсколько разъ въ  $1\frac{1}{2}$  стол. ложкахъ русскаго или чухонскаго масла, и 1 стаканъ сметаны; уварить коренья до готовности, слить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать. Передъ подачей на столъ можно опустить въ супъ нѣсколько полумомтиковъ лимона.

*Провизія:* 1 домашняя утка или  $\frac{1}{2}$  гуся. — 1 ф. говядины. — 1 луковца въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, сельсерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — (3 зерна англійскаго перца). — 4—5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. — Штукъ 10 картофеля. — Моркови, рѣпы, петрушки и сельсерея, по  $\frac{1}{2}$  шт. — 2 столовые ложки муки. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки чухонскаго масла. — 1 стаканъ сметаны. — Зелени петрушки или укропа.

#### № 36. Скоромная селянка.

Взять 1— $1\frac{1}{2}$  ф. говядины и  $\frac{1}{2}$ —1 ф. ветчины или солонины, разрѣзать на ломтики, обжарить въ 2—3 столовыхъ ложкахъ масла съ 1 фунтомъ отжатой шинкованной капусты, 2 искрошенными луковцами и  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перца, развести 8 стакан. бульона № 1-й, положить 3 зерна англійскаго перцу, и 1 шт. лавроваго листа и поставить на легкой огонь. Сдѣлать въ отдѣльной кастрюлѣ подправку изъ 2 стол. ложекъ муки на  $1\frac{1}{2}$  стол. ложк. масла, развести 1 стаканомъ бульона, прибавить къ селянкѣ, положить въ нее точеные морковь и петрушку, а когда онѣ будутъ почти готовы, — изжаренныя на сковородѣ въ  $\frac{1}{2}$  стол. масла и разрѣзанныя на кусочки соиски, разрѣзанные на ломтики соленые огурцы, 1 разрѣзанную и очищенную отъ костей селедку, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 столов. ложки уксусу, 1 стак. квасу, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки или укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ селянку кусочками нарѣзанныя телятину, домашнюю птицу, дичь (оставшееся жаркое) и маринованные грибки.

*Провизія:* 1—1½ ф. говядины.—¼—1 ф. ветчины или солонины.—  
2 луковицы.—4—5 стол. ложки масла.—2 стол. ложки муки.—  
1 фун. шинкованной капусты.—¼ чайн. лож. мелкаго простаго  
перцу.—3 зерна англійскаго перца.—1 шт. лавроваго листа.—  
3 соленыхъ огурца. ½ лимона.—½ ф. сосисекъ.— Каперсовъ  
и оливковъ, по 1 стол. ложкѣ.— Зелени петрушки или укропа.

№ 37. Супъ-пюре (т. е. протертый) изъ дичи.

Взять 1 тетерева, или куропатку, или 2 рябчиковъ, очистить, выпотрошить, перемыть, посолить (1 чайн. ложка соли), дать полежать ½ часа, снять мясо съ костей, положить ихъ въ бульонъ, который приготовить, какъ сказано въ 1-мъ или во 2-мъ № этого отдѣла. Мясо же съ дичи мелко изрубить и обжарить въ кастрюлѣ въ ¼ фунта чухонскаго масла. Затѣмъ хорошенько смѣшать съ мякишемъ 1 французскаго бѣлаго хлѣба, ¼ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и ¼ чайной ложки мелкаго простаго перца, изрубить и истолочь въ однородную массу и раздѣлить на 2 равныя половины. Одну изъ нихъ развести процеженнымъ бульономъ и протереть чрезъ сито, а въ другую вбить 2 яйца и сбить въ однородное тѣсто для кнели. Слить бульонъ въ кастрюлю, положить въ него подправку (см. № 34), дать вскипѣть, брать чайною ложкою, обмакивая ее каждыиъ разъ въ холодную воду, тѣсто для кнели, сравнивать ножомъ и опускать въ супъ. Когда кнель всплыветъ наверхъ, положить въ миску ¼ ф. отвареннаго въ бульонѣ же и наръзаннаго кусочками сладкаго мяса и штукъ 6—10 отдѣльно отваренныхъ шампиньоновъ и, по желанію, 5 штукъ разръзанныхъ на двое пѣтушьихъ гребешковъ (отваренныхъ въ бульонѣ же), точеныхъ кореньевъ и разломанной на маленькіе кочешки цвѣтной капусты (отваренныхъ отдѣльно въ соленой водѣ), палить супъ съ кнелюю, влить ¾ стак. малаги или ½ стакана хереса или мадеры, посыпать рубленною зеленью петрушки и подавать.

*Провизія:* Тоже, что на бульонъ № 1 или 2, и кромѣ того: 1 тетеревъ, 1 куропатка или 2 рябчика.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 к.).—¼ ф. столоваго или чухонскаго масла.—1 чайн. ложка соли.—¼ чайной ложки мелкаго простаго перцу.—¼ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха.—2 яйца.—6—10 шампиньоновъ.—¼ ф. сладкаго мяса.—(5 пѣтушьихъ гребешковъ).—¾ стак. малаги, или ½ стакана хереса или мадеры.—(Моркови, петрушки, селле-

рея, рѣпы, по ½ штукѣ, —1 кочешокъ цвѣтной капусты.—Зелени петрушки.

Къ этому супу подаются пирожки или гренки. Такимъ же образомъ готовится супъ-пюре изъ зайца и другою дичи.

№ 38. Супъ-пюре изъ курицы.

Очистить, оправить курицу, положить въ кастрюлю съ 1 ф. говядины (съ мозговою косточкою), кореньями (по ½ штукѣ), 1 луковицей въ перьяхъ, 2 чайными ложками соли и, кто любитъ, 2 зернами англійскаго перца, налить 14 стакановъ холодной воды и варить 3 часа, тщательно снимая пѣну. Когда послѣдняя перестанетъ накипать, слить 3 стакана бульона, процѣдить въ отдѣльную кастрюлю и положить ¾ стакана перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ, хорошаго риса. Когда начнетъ закипать, прибавить ¼ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха и 1 или 2 столовыя ложки масла и варить, пока рисъ совершенно разварится, помѣшивая его время отъ времени. Когда курица уварится до мягкости, вынуть ее, сполоснуть теплой водой, бульонъ процѣдить чрезъ частое сито или салфетку, у курицы же снять мясо съ костей, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ разварившимся рисомъ, разбавляя процеженнымъ бульономъ слить въ кастрюлю, подогрѣть, не давая кипѣть. Смѣшать отдѣльно, непрерывно мѣшая, 2 желтка нѣскольکو остуженнымъ бульономъ, развести, мѣшая, остальнымъ супомъ, слить въ миску (по желанію, можно положить отдѣльно отваренные въ соленой водѣ точеные или мелко нашинкованные коренья), посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ 1 стаканъ сметаны или 1½ стакана густыхъ сливокъ и отваренное въ бульонѣ сладкое мясо.

*Провизія:* 1 жирная молодая курица.—1 ф. говядины съ мозговой косточкой.—1 луковица въ перьяхъ.— Моркови, петрушки, селлерея, порей и пастернака, по ½ штукѣ.—¼ стакана лучшаго рису.—¼ мускатнаго орѣшка.—1—2 стол. ложки сливочнаго или столоваго масла.—2 желтка.—(Моркови, петрушки, селлерея, рѣпы, по ½ штукѣ).—(1 стаканъ сметаны или 1½ стакана густыхъ сливокъ).—Зелени петрушки.

Къ этому супу подаются: пирожки или гренки съ пармезаномъ. Совершенно такъ же готовится супъ-пюре изъ индѣйки и цыплятъ.

## № 39. Супъ на манеръ черепахового.

(à la tortue).

Взять мякотной кусокъ говядины фунта въ 2, вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукъ) и 1 стол. ложкой масла и хорошенько обжарить со всѣхъ сторонъ; затѣмъ налить 14 стакановъ холодной воды, положить 1 ф. телятины, 2 телячьи ножки или  $\frac{1}{2}$  телячьей головки,  $\frac{1}{2}$  курицы, 2 чайныя ложки соли, 3 зерна англійскаго перца и 2 гвоздики, слить сверху жиръ и варить 4 часа, тщательно снимая накипь и не давая бульону сплывать. Когда перестанетъ накипать пѣна, слить стакана 3 бульона въ отдѣльную кастрюлю, положить штукъ 10 шампиньоновъ,  $\frac{1}{2}$  фунта сладкаго мяса, штукъ 6 пѣтушихъ гребешковъ и штукъ 5 трюфелей, отварить все это до готовности. Затѣмъ оба бульона процѣдить чрезъ салфетку, слить вмѣстѣ, распустить сухой бульонъ изъ дичи, влить сокъ изъ 1 лимона и  $\frac{1}{2}$  стакана хереса, дать разъ вскипѣть. Нарѣзать сладкое мясо кусочками, пѣтушии гребешки на двое, испинировать шампиньоны и трюфели, сложить все это въ миску, облить супомъ, посыпать рубленной зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ и подавать.

*Провизія:* Мякотной жирный кусокъ говядины фунта въ 2.—1 ф. телятины.—2 телячьи ножки или  $\frac{1}{2}$  телячьей головки.— $\frac{1}{2}$  курицы.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельдерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ.—3 зерна англійскаго перца.—2 гвоздики.—1 столов. ложка столоваго или чухонскаго масла.— $\frac{1}{2}$  ф. сладкаго мяса.—10 шампиньоновъ.—6 пѣтушихъ гребешковъ.—3 лота сухаго бульона изъ дичи.—1 лимонъ.— $\frac{1}{2}$  стакана хереса или мадеры.— $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—2 чайн. ложки соли.—1 столовая ложка рубленной зелени петрушки.

Въ этому супу подаются пирожки или грени.

## ОТДѢЛЬ II.

## ГОРЯЧІЕ СУПЫ БЕЗЪ МЯСА.

Сюда относятся: горячіе супы на рыбномъ или грибномъ бульонѣ, на молокѣ, или просто на водѣ и масляной подправкѣ. Они бываютъ скоромные и постные и приготавливаются вообще по тѣмъ же правиламъ, какъ горячіе, за исключеніемъ слѣдующаго.

1. Для суповъ изъ рыбы берется на каждого человѣка отъ 1 до  $1\frac{1}{2}$  фунт. рыбы, и притомъ лучше всего брать ершей, окуней, щукъ, налимовъ, стерлядей, ливей, судаковъ и пикарей. Рыбу нужно очистить, выпотрошить, вымыть, посолить (по 1 чайн. ложки соли на каждые 2 фунта рыбы) и дать полежать минутъ 20 или 30. Если желаютъ, чтобы рыба не разварилась, то нужно прибавить  $\frac{1}{2}$  стак. холодной воды въ то время, какъ супъ будетъ кипѣть ключомъ.

2. Для грибныхъ суповъ преимущественно употребляются бѣлые грибы и шампиньоны; свѣжихъ грибовъ берется отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 фунта на человѣка, сушеныхъ же отъ  $\frac{1}{8}$  до  $\frac{1}{4}$  фунта.

3. Нѣкоторые супы приготавливаются безъ рыбы, грибовъ, просто на водѣ, на масляной подболкѣ или подправкѣ. Скоромные супы приготавливаются на приправкѣ изъ коровьяго масла и со скоромными приправами, какъ-то: сметаной, яйцами и т. д., постные же на подправкѣ изъ постнаго масла. Изъ постныхъ маслъ преимущественно употребляются: горчичное, прованское, миндальное и подсолнечное. Подправка дѣлается слѣдующимъ образомъ: вскипятить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  или 2 столов. ложки коровьяго или 3—4 столов. ложки постнаго масла, всыпать, мѣшая, 2 столов. ложки крупчатой муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть, каждый разъ перемѣшивая, развести 2 или 3 стак. бульона (рыбнаго, грибнаго) или просто кипятку, поставленнаго на супъ, хорошенько размѣшать, дать раза 2 вскипѣть и вылить въ супъ.

4. Для всѣхъ суповъ безъ мяса (за исключеніемъ суповъ изъ гороха, чечевицы и бѣлой фасоли, для которыхъ берется  $3\frac{1}{2}$  стак. на человѣка) берется 3 стак. воды на человѣка.

5. Супъ надо ставить на холодной водѣ.

6. Провизія, какъ-то: рыба, грибы, корни и проч., оправляется по общимъ правиламъ (см. стр. 17).

7. Супы безъ мяса нужно варить до готовности варимой въ нихъ провизіи.

Въ остальномъ, т. е. въ отношеніи сниманія накипи, кипяченія на легкомъ огнѣ и т. д., соблюдаются тѣже правила, какъ при варкѣ мясныхъ суповъ.

Пропорція назначена для 4 человѣкъ (см. стр. 27).

### № 1. Уха изъ мелкой рыбы.

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ 3—4 фунта мелкой рыбы, а именно: ершей, окуней, маленькихъ шукъ, судаковъ, пискарей и пр., налить въ кастрюлю или горшокъ 12 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зерна англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и 2 чайн. ложки соли, дать вскипѣть, положить рыбу и варить ее, снимая накипь, пока она не начнетъ развариваться. Тогда процѣдить чрезъ сито или салфетку, слить обратно въ кастрюлю, сполоснутую теплой водой, положить мелко нарезанные или нашинкованные картофель и коренья и варить ихъ до готовности; рыбу же сполоснуть теплой водой и положить на тарелку. Когда коренья будутъ почти готовы, положить 1 или 2 очищенныхъ и нашинкованныхъ луковицы, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, и, если уха скоромная, 1 столов. ложку столоваго масла, дать вскипѣть и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 3—4 ф. мелкой рыбы.—2—3 луковицы.—Моркови, петрушки, сельерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавроваго листа.—10—12 шт. картофеля.—Моркови, рѣпы, сельерея и корня петрушки, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— $\frac{1}{2}$  лимона.—Зелени петрушки.—(1 стол. лож. столов. масла).

### № 2. Уха изъ стерляди.

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ въ нѣсколькихъ водахъ штукъ 15 ершей, 1 налима, 1 щуку (по 1 фунту вѣсомъ), и стерлядь фунта въ 2, посолить внутри и снаружи налима, щуку и стерлядь (всего  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли) и дать полежать минутъ 15. Налить въ кастрюлю 13 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ

перьяхъ, кореньевъ по полустукѣ, чайн. ложку соли и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздику, поставить на довольно сильный огонь и дать кипѣть часъ, снимая накипь. Затѣмъ положить рыбу (въ кипящую ключомъ воду), дать ей разъ вскипѣть, влить полстакана холодной воды, когда закипитъ, снять, отставить на менѣе горячее мѣсто и дать кипѣть ровно и тихо до готовности стерляди (отъ 25 до 30 минутъ) снимая накипь, не давая шибко кипѣть и сплывать ухѣ и наблюдая, чтобы рыба не переварилась. Когда рыба будетъ готова (что можно узнать по тому, что она всплыветъ наверхъ и у ней бѣлѣютъ, лопаются и высекаиваютъ глаза), снять кастрюлю съ огня, вынуть осторожно рыбу дырчатой ложкой или шумовкой, наблюдая, чтобы рыба не разломилась, опустить въ холодную воду, уху же процѣдить чрезъ салфетку, слить опять въ кастрюлю, сполоснутую теплой водой (если нужно осветлить икрой или бѣлками), положить 2 очищенныхъ и нашинкованныхъ луковицы и 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, дать раза 2 вскипѣть, положить въ миску нарезанные кусками стерлядь, налима и щуку, облить ухой, посыпать рубленною зеленью петрушки и подавать. По желанію, можно влить въ уху минуты за 3 до подачи на столъ  $\frac{1}{2}$  бутылки шампанскаго (въ такомъ случаѣ поставить уху только на 11 стак. воды), или  $\frac{1}{3}$  стакана хереса или мадеры.

*Провизія:* 1 стерлядь фунта въ 3.—1 налима, 1 щука, по 1 ф.—Штукъ 15 ершей.—3 луковицы.—Моркови, петрушки, порея, сельерея, по  $\frac{1}{2}$  корешку.— $2\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.—(3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздика).— $\frac{1}{2}$  лимона.—1 стол. ложка рубленной зелени петрушки или укропа.—( $\frac{1}{2}$  бут. шампанскаго или  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры).

При мѣчаніе. Совершенно такимъ же образомъ готовится уха изъ другой крупной рыбы: лососины, форели, карповъ, судаковъ, ливей и проч.

### № 3. Рыбная селянка.

Очистивъ, оправивъ и вымывъ  $\frac{3}{4}$  фунта осетрины (свѣжей или малосолевой),  $\frac{3}{4}$  фун. бѣлорыбицы,  $\frac{3}{4}$  фун. лососины или семги и  $\frac{3}{4}$  фунт. мягкости сига или судака, нарезать ломтиками или кусочками, выбрать кости, обжарить на сковородѣ въ  $1\frac{1}{2}$  стол. ложк. коровьяго или 3 стол. ложкахъ постнаго масла, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ. Промыть въ холодной водѣ капусту, отжать ее, распустить

въ кастрюль 1½ стол. ложки коровьяго или 3 стол. ложки постнаго масла, сложить капусту, вмѣстѣ съ 2 нашинкованными или искрошенными луковичами, и зарумянить ихъ, помѣшивая, со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ налить 10 стак. рыбнаго бульона, приготовленнаго, какъ сказано въ № 1 этого отдѣла; сдѣлать въ отдѣльной кастрюль подправку (см. стр. 51), дать вскипѣть, положить обжаренную рыбу и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца и шт. лавроваго листа, уварить рыбу до готовности (10 минутъ), положить каперсовъ, оливковъ, надвое разрѣзанныхъ корнишоновъ, ломтиками или полулломтиками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ и 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, подлить 1 или 2 стол. ложки уксусу по вкусу (можно подрумянить сахаромъ; см. стр. 30), дать вскипѣть, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подать въ судгѣ или мискѣ.

*Провизія:* Свѣжей или малосоленной осетрины, бѣлорыбицы, лососины или семги, мякоти судака или сига, каждого  $\frac{3}{4}$  фунта.— 3 стол. ложки коровьяго или 6 стол. лож. постнаго масла.— 1 фунтъ квашенной или шинкованной капусты.— 2 луковичи.— (3 зерна англ. перца и 1 шт. лавроваго листа).— 2 стол. ложки муки.— 1 стол. ложка сливокъ.— 1 стол. ложка каперсовъ.— 3 соленыхъ огурца.—  $\frac{1}{2}$  лимона.— 1—2 стол. ложки уксусу.— Зелени петрушки или укропа.— Для рыбнаго бульона: тоже, что для ухи № 1.

#### № 4. Супъ изъ головизны съ рисою.

Положить малосоленную осетровую голову съ вечера или на нѣсколько часовъ въ холодную воду (свѣжую только переменить въ нѣсколькихъ водахъ), переменить ее, очистить, сложить въ кастрюлю съ 1 луковичей въ перьяхъ, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зернами англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и, если головизна свѣжая, съ 2 чайн. ложками соли, налить 12 стакановъ холодной воды и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, часъ или 1½, пока головизна не начнетъ развариваться (т. е. мясо отставать отъ костей). Затѣмъ процѣдить, положить мелко нарѣзанные или нашинкованные картофель и коренья и  $\frac{3}{4}$  стак. перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ риса, варить до готовности, положить 1 стол. ложку коровьяго или 2 стол. ложки постнаго масла, дать вскипѣть, перелить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и натертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Головизну можно подать холодною съ хрѣномъ.

*Провизія:* 3—4 ф. осетровой головизны.— 1 луковича въ перьяхъ.— Моркови, петрушки, и селлера по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— 3 зерна англійскаго перца.— 1 шт. лавроваго листа.— 1 стол. лож. коровьяго или 2 стол. лож. постнаго масла.— (2 чайн. ложки соли).—  $\frac{3}{4}$  стак. рису.— Штука 10 картофелю.— Моркови, рѣпы, петрушки, селлера, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— Зелени укропа или петрушки.— ( $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха).

#### № 5. Борщъ изъ карасей.

Сварить уху № 1, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить 4 очищенные и мелко нашинкованныя свеклы и  $\frac{1}{2}$  кочна бѣлой капусты, 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа, 2—3 разрѣзанныхъ на куски сушеныхъ бѣлыхъ гриба; сдѣлать приправку на коровьемъ маслѣ, влить въ супъ, прибавить 1—2 стол. ложки уксуса и варить до готовности свеклы и капусты. Между тѣмъ взять 1—1½ фун. карасей, очистить, выпотрошить, дать полежать минутъ 10, обвалить въ мукѣ, изжарить на сковородѣ въ 1—1½ стол. лож. коровьяго или 2—3 стол. лож. постнаго масла, сложить въ миску. Когда свекла и капуста уварятся, влить въ борщъ сокъ изъ 1 свеклы (см. стр. 39), дать вскипѣть, вылить въ миску, посыпать зеленью петрушки или укропа. Если этотъ борщъ готовится скоромнымъ, то къ нему подается сметана.

*Провизія:* Тоже, что для ухи № 1, и кромѣ того: 5 шт. свеклы.—  $\frac{1}{2}$  кочна бѣлой капусты.— 3 зерна англійскаго перца.— 1 шт. лавроваго листа.— 3—4 сушеныхъ бѣлыхъ гриба.— 2 стол. лож. муки.— 1½ стол. лож. коровьяго или 3 ложки постн. масла.— 1—2 стол. лож. уксуса.— 1—1½ фун. карасей.— 1—1½ стол. лож. коровьяго или 2—3 ложки постнаго масла.— Муки на повалку рыбы.— Зелени петрушки или укропа.— (Сметаны).

#### № 6. Щи изъ головизны.

Приготовляются какъ № 4, только вмѣсто рису берется 1½ фун. рубленой или шинкованной капусты, которую нужно хорошенько отжать и уварить до готовности. Кто любитъ, можетъ положить 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа. Къ скоромнымъ щамъ подается сметана.

## № 7. Супъ изъ налима.

Взять штукъ 10—15 ершей и 1 или 2 налимовъ (фунта въ 2), очистить, выпотрошить, а послѣднихъ обдать кипяткомъ и снять кожу и посолить. Вскипятить въ кастрюлѣ 12 стакановъ холодной воды съ 1 луковицей въ перьяхъ, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 1 чайн. ложкой соли и, кто желаетъ, 3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа. Опустить ершей и налимовъ, отварить до готовности послѣднихъ (20 минутъ), вынуть налимовъ, опустить въ холодн. воду; уху же процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить точеныхъ или шинкованныхъ кореньевъ и картофелю. Когда уварятся до готовности, положить въ мислу разрѣзанныхъ на куски налимовъ, отдѣльно развареннаго въ соленой водѣ съ масломъ и мускатн. орѣхомъ саго, налить супъ, посыпать рубленой зелени петрушки и подавать. Можно положить въ супъ (минуты за 3 до подачи на столъ) 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ.

*Провизія:* Шт. 10—15 ершей.—1—2 налима.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, порея и селлерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавроваго листа.—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—Шт. 10 картофелю.—Моркови, рѣпы, петрушки и селлерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— $\frac{3}{4}$  стак. саготатиока.—1 стол. ложка коровьяго или 2 стол. ложки постнаго масла.—Зелени петрушки или укропа.—( $\frac{1}{2}$  лимона).

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же можно приготовить этотъ супъ изъ всякой другой рыбы, равно какъ съ рисомъ или перловыми крупами.

## № 8. Зеленяя щи на рыбномъ бульонѣ.

Приготавливаются на рыбномъ бульонѣ № 1 совершенно такъ же, какъ мясныя зеленяя щи № 17, 18 и 23.

## № 9. Супъ изъ судака, щуки или сига съ крупами.

Очистивъ и мелко изрубивъ 1 или 2 луковицы, поджарить ихъ съ  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки въ  $1\frac{1}{2}$  стол. ложк. коровьяго или 3—4 стол. ложк. постнаго масла, развести 12 стак. горячей воды, посолить (если рыба не соленая), дать вскипеть, положить оправленную рыбу, отварить ее до готовности, вынуть, сполоснуть теплой водой;

въ супъ же положить нарѣзанные или точеные картофель и коренья и  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы, перемытой въ нѣсколькихъ водахъ, отварить до готовности и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

*Провизія:* Щука, судакъ или сигъ, фунта въ 3—4.—1—2 луков. вицы.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла.—Шт. 10 картофелю.—Моркови, рѣпы, петрушки и селлерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— $\frac{3}{4}$  стак. перловой крупы.—Зелени петрушки.

## № 10. Свѣжія или лѣнныя щи на рыбномъ бульонѣ.

Приготовить уху № 1, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить мелко нарѣзанные картофель и коренья, разрѣзанный на 4—6 частей или мелече, небольшой кочанъ бѣлой капусты и приправку, и варить до готовности капусты и кореньевъ. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* Тоже, что для ухи № 1, и кромѣ того: 1 небольшой кочанъ бѣл. капусты.—Моркови, брюквы, петрушки и селлерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—Шт. 10 картофелю.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла.—Зелени петрушки или укропа.—( $\frac{1}{2}$  стак. сметаны).

## № 11. Щи постныя съ грибами.

Перемыть  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ въ нѣсколькихъ водахъ, сложить ихъ въ кастрюлю (лучше нарѣзать ихъ кусочками) съ кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зернами англ. перца и 1 чайн. ложкой соли, налить 12 стакан. холодной воды и варить часъ, снимая накипь. Черезъ часъ поджарить  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки въ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложк. коровьяго или 3—4 стол. ложк. постнаго масла, развести грибнымъ бульономъ; поджарить отдѣльно въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. отжатой квашенной капусты въ  $1\frac{1}{2}$ —2 ст. л. коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла; опустить все это въ процѣженный супъ, положить грибы и варить до готовности капусты.

*Провизія:*  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ грибовъ.—Моркови, петрушки, порея и селлерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—3 зерна англійск. перца.—2 чайн. ложки соли.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.— $\frac{1}{2}$ —1 ф. квашенной капусты.—3—4 стол. ложки коровьяго или 6—8 стол. лож. постнаго масла.—Зелени петрушки.

## № 12. Грибной супъ съ перловыми крупами.

Сварить грибной бульонъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, процѣдить, положить приправку и  $\frac{3}{4}$  стак. перемытой въ нѣсколькихъ водахъ перловой крупы, влить 1 стак. сметаны (если скоромный) или свекольнаго рассола (въ постный), варить, пока крупа не разварится, и подать, положивъ въ миску нашинкованные вареные грибы и посыпавъ рубленной зеленью петрушки и, по желанію, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

*Провизія:*  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—3 зерна англ. перца.—Моркови, петрушки, порея и сельсерея, по полштукѣ.— $\frac{3}{4}$  стак. перловой крупы.— $1\frac{1}{2}$ —3 стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. коровьяго или 3 стол. лож. постнаго масла.—Зелени петрушки.—( $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха).

*Примѣчаніе.* Такъ же готовится грибной супъ съ мясомъ. Къ этому супу можно подать ушки съ грибами.

## № 13. Супъ пюре (протертый) изъ картофеля.

Взять 2 луковицы въ перьяхъ, моркови, петрушки и сельсерея (по 1 штукѣ),  $\frac{1}{2}$  порея, и кто желаетъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа, налить 12 стакан. холодн. воды и варить отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 часа. Между тѣмъ отварить въ отдѣльной кастрюлѣ, въ соленой водѣ, отъ 15 до 20 штукъ очищеннаго картофеля, размять его, протереть сквозь рѣшето, развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ кореньевъ, положить приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ (см. стр. 51) и 2 искрошенныя и поджаренныя въ 1—2 стол. лож. масла луковицы, размѣшать, вскипятить, положить соли по вкусу, вылить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки. Совершенно такъ же готовится этотъ супъ на грибномъ бульонѣ (грибы нашинковываются и кладутся въ супъ).

*Провизія:* Штукъ 15—20 картофелю.— $2\frac{1}{2}$  стол. лож. коровьяго или 4—5 стол. лож. постнаго масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—2 луковицы.—Зелени петрушки.—Для грибнаго бульона:  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—Моркови, петрушки, сельсерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  шт.—Для бульона изъ кореньевъ: Моркови, петрушки, сельсерея, по 1 штукѣ.— $\frac{1}{2}$  порея.—(3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа).

*Примѣчаніе.* Если желаютъ приготовить картофельное пюре на мясномъ бульонѣ № 1 (см. стр. 30), то разводить имъ картофельное пюре и дѣлать поступаютъ, какъ сказано выше.

## № 14. Лапша на грибномъ бульонѣ.

Приготовить грибной бульонъ, какъ сказано въ № 11 этого отдѣла, процѣдить, нашинковать грибы, положить въ грибной бульонъ дать ему вскипѣть, положить приправку (см. стр. 51), размѣшать, дать еще разъ вскипѣть, опустить лапшу (см. Отд. IV: принадлежности къ супамъ и пр.), отварить до готовности, что узнается по тому, что она всплываетъ на верхъ), слить въ миску и подать, посыпавъ рубленной зеленью петрушки. Въ этотъ супъ можно и не класть приправки; въ такомъ случаѣ лапшу можно отварить отдѣльно въ соленой водѣ, положить въ миску и облить супомъ. Если желаютъ подать въ супѣ картофель и коренья, то лапшу нужно опустить для варки въ бульонъ или кипятить уже тогда, когда они уварятся до готовности. Кто желаетъ, можетъ положить минуты за 3 до подачи на столъ 1—2 нашинкованныя луковицы.

*Провизія:*  $\frac{1}{8}$  до  $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельсерея, порея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—(3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа).—Зелени петрушки.— $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 2—4 стол. ложки постнаго масла.—2 стол. ложки муки.—(Шт. 10 картофелю; моркови, петрушки, сельсерея, брюквы, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ).—На лапшу особо.

Совершенно также готовится этотъ супъ съ вермишелью.

## № 15. Разсольникъ (масляный или постный).

Онъ готовится на рыбномъ бульонѣ (см. № 1, стр. 52), на грибномъ (см. № 11), или на бульонѣ изъ кореньевъ (см. № 13). Взять 11 стак. одного изъ этихъ бульоновъ (процѣженнаго), слить въ кастрюлю, положить мелко нарезанные картофель и коренья, приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ и варить до готовности кореньевъ. Когда они будутъ почти готовы (минуть черезъ 15—20), положить въ супъ 3—4 нарезанные ломтиками очищенные соленые огурцы,  $\frac{1}{2}$  стак. огуречнаго рассола и 1—2 стол. ложки укусу или

5—6 ломтиков лимона, дать вскипеть, посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать. Если рассольникъ готовится на рыбномъ бульонѣ, то въ него кромѣ того кладутъ рыбный фаршъ (см. Отд. IV), если же на грибномъ, то нашинкованные грибы. Къ свомному рассольнику можно подать сметану.

*Провизія:* Шт. 10 картофеля.—Моркови, петрушки, брюквы, сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—2 стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложк. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла.—3—4 солонныя огурца.— $\frac{1}{2}$  стак. огуречн. разсола.—1—2 стол. лож. уксуса или 5—6 ломтиков лимона.—Зелени петрушки.—Для бульона: Тоже что для № 1, 11 или 13.—На рыбный фаршъ особо.—( $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стак. сметаны).

#### № 16. Борщъ постный на грибномъ бульонѣ.

Сварить бульонъ изъ грибовъ, какъ сказано въ № 11, процѣдить, положить приправку (см. стр. 51), 4 нашинкованныя сырыя свеклы и ишинкованные грибы и варить до готовности свеклы. Когда будутъ готовы, влить сокъ изъ 1 натертой и выжатой чрезъ тряпочку свеклы и 1—2 стол. ложки уксуса, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленной селенью петрушки и, кто любитъ, мелкимъ перцемъ.

*Провизія:*  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, порея и сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—(3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа)—2 стол. ложки муки.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.—5 шт. свеклы.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла.—1—2 стол. ложки уксуса.—Зелени петрушки.

Такъ же готовится борщъ на рыбномъ бульонѣ № 1.

#### № 17. Гороховый супъ.

Взять 1 ф. желтаго сушенаго гороха, перемыть его съ вечера въ холодной водѣ, положить въ каменную посуду, налить 14 стак. холодной воды и мочить всю ночь. Утромъ слить воду вмѣстѣ съ горохомъ въ кастрюлю, поставить на легкой огонь и варить, снимая накипь, пока горохъ не станетъ развариваться (черезъ 3—4 часа). Тогда положить приправку (см. стр. 51), 2 мелко искрошенные очищенные луковицы, которыя лучше поджарить въ 1—2 стол. лож.

масла, и  $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли, дать вскипеть и подавать. Кто желаетъ, можетъ посыпать рубленной зеленью петрушки.

*Провизія:* 1 фунтъ желтаго сушенаго гороха.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—(Зелени петрушки).

*Примѣчаніе.* Совершенно такимъ же образомъ готовится горохъ на мясномъ бульонѣ № 1 и грибномъ (№ 11).

#### № 18. Пюре изъ гороха или протертый горохъ.

Вымочивъ 1 фунтъ гороха, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ, разварить его съ 1 цѣльной луковицей до совершенной мягкости (часа 4), откинуть на рѣшето, выбрать луковицу, горохъ же протереть чрезъ сито, развести отваромъ изъ подъ гороха, положить приправку (см. стр. 51), 2 искрошенные и поджаренныя въ 1—2 стол. лож. масла луковицы и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №. Подается съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

*Провизія:* 1 фунтъ сушенаго гороха.—3 луковицы.— $\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.— $2\frac{1}{2}$ —3 стол. ложки коровьяго или 4—5 стол. лож. постнаго масла.

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же готовится этотъ супъ на мясномъ бульонѣ № 1 или грибномъ бульонѣ № 11, равно какъ супъ-пюре изъ бѣлой фасоли и чечевицы.

#### № 19. Супъ изъ зеленаго горошка.

Приготовить 14 стак. рыбнаго № 1 или грибнаго бульона (см. № 11), процѣдить, слить въ кастрюлю, положить 3 стак. свѣжаго лучшенаго зеленаго горошка или 2 стак. сушенаго сахарнаго горошка, перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ, и варить, пока не разварится. Тогда протереть чрезъ сито, развести бульономъ, положить приправку, наръзанные кружечками и обжаренныя въ 1—2 стол. лож. масла 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  петрушки и  $\frac{1}{2}$  сельдерея, сахару по вкусу, дать раза 2 вскипеть и подавать. Подается съ гренками или съ пирожками съ рыбнымъ фаршемъ. Въ этотъ супъ можно опустить штукъ 25—30 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней, или 1 небольшую черепаху. Последнюю нужно вынуть изъ скорлупы, отрѣзать голову и ноги, отварить въ рыбномъ бульонѣ, разрѣзать на куски и

положить въ супъ. Въ скоромный можно положить сливокъ или сметаны.

*Провизія:* Тоже, что для ухи № 1, и кромѣ того: 3 стак. свѣжаго зеленого или 2 стак. сушеного зеленого горошка. —  $\frac{1}{2}$  — 2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постн. масла. —  $\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. — 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  петрушки и  $\frac{1}{2}$  сельдерея. —  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  стакана мелк. сахару. — 25—30 раковъ, — (небольшая черепаха). — ( $\frac{3}{4}$  — 1 стак. сливокъ или сметаны).

#### № 20. Молочные супы.

Всѣ молочные супы приготовляются слѣдующимъ образомъ: взять 3 бутылки цѣльнаго или снятаго молока, вскипятить, опустить крупы (рисъ, саго, или манную крупу), или клецки, лапшу, макароны или вермишель, отварить до готовности и подавать. Крупу берется отъ  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  стакана, макаронъ же и вермишели  $\frac{1}{4}$  фунта. Передъ отпускомъ на столъ посолить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли). По желанію, можно опустить въ супъ передъ подачей на столъ 1— $\frac{1}{2}$  столов. ложки сливочнаго или столоваго масла.

#### № 21. Супъ изъ раковъ.

Приготовить рыбный бульонъ № 1, отваривъ въ немъ, вмѣстѣ съ рыбой, 40—50 крупныхъ раковъ. Очистить шейки, спинки же съ клешнями (снять скорлупки) истолочь въ ступѣ, развести бульономъ, протереть сквозь сито. Скорлупки высушить и истолочь, вскипятить въ кастрюлѣ или на сковородѣ 1—2 стол. ложки коровьяго или 3—4 ложки постнаго масла, положить истолченныя скорлупки и жарить ихъ, мѣшая, на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло не получитъ краснаго цвѣта; тогда процедить чрезъ частое сито. Подогрѣть въ кастрюлѣ протертое пюре изъ раковъ, положить приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ (см. стр. 51),  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, раковое масло, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, подгрѣть, положить въ миску очищенныя раковыя шейки, налить супъ, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подавать. Къ этому супу подаются: пирожки съ рыбнымъ фаршемъ, отдѣльно отваренный рисъ, катышки изъ рису, или гренки. Въ скоромный раковый супъ можно положить 1 стак. сливокъ или сметаны.

*Провизія:* Тоже, что для рыбнаго бульона № 1, и кромѣ того: 40—50 крупныхъ раковъ —  $2\frac{1}{2}$ —3 стол. лож. коровьяго или 5—6 стол. лож. постнаго масла. —  $\frac{1}{2}$  стол. ложки муки. —  $\frac{1}{2}$  мускатнаго орѣха. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — Зелени петрушки и укропа. — (1 стаканъ густыхъ сливокъ или сметаны).

#### № 22. Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Сполоснувъ 15—20 ершей и очистивъ штукъ 10—15 шампиньоновъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить 12 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ) и  $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли, поставить на легкой огонь и варить, пока ерши не разварятся (1 часъ). Выбрать луковицу и коренья, кости изъ ершей, бульонъ процедить, ершей же и шампиньоны протереть; вмѣстѣ съ  $\frac{1}{4}$  ф. отдѣльно развареннаго риса, сквозь довольно частое сито, разводя процеженнымъ бульономъ; слить въ кастрюлю, положить приправку (см. стр.) 51), хорошенько размѣшать, опустить нѣсколько ломтиковъ лимона и подавать, положивъ въ миску отдѣльно отваренныя и очищенныя раковыя шейки и клешни, или филеи, молоки и наръзанныя кусочками печенки отъ 2 налимовъ, и посыпавъ рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Кто желаетъ, можетъ минуты за 3 до подачи на столъ влить въ супъ  $\frac{1}{2}$  стакана хереса или мадеры. Если же этотъ супъ готовится скоромнымъ, то сбить 1—2 яичныхъ желтка съ 1 стак. густыхъ сливокъ и въ мискѣ развести, мѣшая, супомъ. Къ этому супу подаются: отдѣльно отваренный рисъ, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ или гренки.

*Провизія:* 15—20 крупныхъ ершей. — 1 луковица въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, порея и сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ. — 10—15 шампиньоновъ. —  $\frac{1}{2}$  стол. ложки коровьяго или 3 ст. л. постн. масла. —  $\frac{1}{2}$  стол. л. муки. —  $\frac{1}{4}$  фунта рису. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — 25 крупныхъ раковъ или 2 налимовъ (фунта въ  $1\frac{1}{2}$  каждый). —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. — Зелени петрушки. — ( $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры или 1—2 яйца и 1 ст. сливокъ).

Примѣчаніе. Такъ же готовится этотъ супъ на мясномъ бульонѣ (№ 1).

#### № 23. Супъ пюре изъ шампиньоновъ на грибномъ бульонѣ.

Оправивъ шампиньоны, какъ сказано на стр. 22, положить въ небольшую кастрюлю, налить холодной воды, такъ чтобы покрыла шампиньоны, и сокъ изъ 1 лимона, накрыть крышкой, отварить до

мягкости, откинуть на дуршлагъ или рѣшето, половину мелко изрубить, протереть сквозь сито, обжарить въ кастрюлѣ въ 2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла, развести 12 стак. грибнаго отвара, приготовленнаго какъ сказано въ № 11, положить  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли и приправку (см. стр. 51), размѣшать, вскипятить положить  $\frac{1}{4}$  натертаго мускати. орѣха и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ № (въ миску положить остальные шампиньоны, разрѣзанные начетверо или нашинкованные).

*Провизія:* Штукъ 20—25 шампиньоновъ — 1 лимонъ. —  $\frac{1}{4}$  фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. — 1 луковица въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, сельерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. —  $1\frac{1}{2}$  столов. ложки муки. — 2 столов. лож. коровьяго или 3—4 столов. лож. постнаго масла. —  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха. — Зелени петрушки. — (25 раковъ,  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры).

#### № 24. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Очистить (см. стр. 22) 1 глубокую тарелку свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть, разрѣзать ихъ, положить въ кастрюлю, налить 12 става. горячей воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, коренья (по  $\frac{1}{2}$  штукъ),  $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, часъ. Затѣмъ процѣдить, вынуть грибы, опустить ихъ въ холодную воду, процѣженный бульонъ же слить въ кастрюлю, положить приправку (см. стр. 51), размѣшать, положить грибы, нѣсколько ломтиковъ или сокъ изъ 1 лимона, дать вскипѣть и посыпать рубленною зеленью укропа и, кто желаетъ, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

*Провизія:* 1 глубокая тарелка очищенныхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ. — 1 луковица. — Моркови, петрушки, сельерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. —  $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ. —  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. — ( $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха). — Зелени укропа или петрушки.

*Примѣчаніе.* Если этотъ супъ подается скоромнымъ, то положить въ него 1 стаканъ сметаны.

#### № 25. Супъ изъ рыбы съ рыбнымъ фаршемъ или фрикаделями.

Очистивъ и выпотрошивъ 1 судака фунта въ  $2\frac{1}{2}$  или 3, какую-либо другую крупную, мясистую, неостлявую рыбу, сполоснуть водой, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,

по  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу и натертаго мускати. орѣшка, мякишь 1 бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.), намоченный въ водѣ и отжатый, 2 яйца, если супъ готовится скоромный, или 3 столов. ложки (вровень) муки, если онъ постный; хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь, скатать въ видѣ колбасы въ большой палецъ толщиною, или катышки въ дѣсной орѣхъ, вскипятить соленую воду, опустить фаршъ, отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что онъ всплываетъ наверхъ. Налить въ кастрюлю 12 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, коренья (по  $\frac{1}{2}$  штукъ), 2 чайн. ложки соли, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа, вскипятить, опустить 3 фунта очищенной, выпотрошенной и перемытой мелкой рыбы, а также кости и кожу съ рыбы, съ которой мясо употреблено на фрикадели, варить полчаса, тщательно снимая накипь. Затѣмъ процѣдить, положить въ миску фрикадели, облить супомъ и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки или укропа. Если желаютъ подать въ супѣ картофель и коренья, то предварительно отварить ихъ въ процѣженномъ бульонѣ.

*Провизія:* 1 судакъ или другой крупной неостлявой рыбы фунта 3. — 3 ф. мелкой рыбы. —  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. —  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — 2 чайн. ложки соли. — 1 яйцо или 3 стол. ложки муки. — 1 луковица въ перьяхъ. — Моркови, порея, петрушки и сельерея, по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — Зелени петрушки или укропа. — Штукъ 10 картофелю. — Моркови, петрушки и рѣпы, по  $\frac{1}{2}$  штукъ).

#### № 26. Супъ изъ черники.

Взять 2 ф. свѣжей или 1 ф. сушеной черники, перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (особенно сушеную), сложить въ кастрюлю, налить 12 стак. холодной воды, положить 1 верш. корицы, 2—3 гвоздики, нарѣзанную корку съ  $\frac{1}{2}$  лимона и сахару по вкусу ( $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ), варить, мѣшая и снимая накипь, пока не полопается черника (отъ 20 до 30 минутъ свѣжая, и до 45 минутъ сушеная). Сложить въ миску отдѣльно отваренныя въ соленой водѣ мучныя клецки (см. Отд. IV), сухари, или гренки изъ бѣлаго хлѣба (см. тамъ же), облить черничнымъ супомъ и подавать.

*Провизія:* 1 ф. сушеной или 2 ф. свѣжей черники. — 1 верш. корицы. — 2—3 гвоздики. —  $\frac{1}{2}$  лимона. —  $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелк. сахару. — На клецки или гренки особо.

## № 27. Супъ изъ яблокъ.

Вскипятить 12 стак. воды съ 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики,  $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару и нарѣзанной коркой съ  $\frac{1}{2}$  лимона, положить 10 цѣльныхъ сушеныхъ или разрѣзанныхъ надвое или начетверо, очищенныхъ отъ зернышекъ и сердцевинъ, свѣжихъ яблокъ (тѣ и другія нужно предварительно перемыть въ холодной водѣ) и варить на легкомъ огнѣ, не давая шибко кипѣть, пока яблоки не помянутся, не давая имъ развариваться; положить въ миску отдѣльно отваренныя мучныя клецки (см. Отд. IV), гренки изъ бѣлаго хлѣба (см. тамъ же) или сухарики, облить супомъ и подавать. вмѣстѣ съ яблоками можно отварить и штукъ 5 свѣжихъ грушъ. Кто желаетъ, можетъ влить, минуты за 3 до подачи на столъ, 1 рюмку хереса или мадеры.

*Провизія:* Штукъ 10 свѣжихъ или сушеныхъ яблокъ средн. величины.—1 вершокъ корицы.—2—3 гвоздики.—Корку съ  $\frac{1}{2}$  лимона.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару.—На клецки или гренки особо.

## № 28. Супъ изъ вишень.

Очистить, перебрать и хорошенько вымыть 2 ф. свѣжихъ или сухихъ вишень (если берутся сушенныя, то перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ и затѣмъ размочить въ 12 стак. холодной воды), одну половину истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ косточками, налить 12 стак. холодной воды (если супъ готовится изъ сушеныхъ вишень, то той водой, въ которой онѣ мокли), положить  $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару, 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики и корку съ  $\frac{1}{2}$  лимона, и варить, пока вишни совершенно разварятся. Тогда процѣдить, протереть остатокъ сквозь сито, слить опять въ кастрюлю, положить остальную половину вишень (безъ косточекъ), сокъ изъ  $\frac{1}{2}$ —1 лимона, варить до готовности вишень, влить 1 стаканъ краснаго вина или  $\frac{1}{2}$  стак. малаги и подавать, посыпавъ мелко истолченной корицей съ гренками, бисквитами или клецками.

*Провизія:* 2 ф. свѣжихъ или сушеныхъ вишень.—1 стак. мелкаго сахару.—1 вершокъ корицы.—2—3 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.—1 чайн. ложка мелкой корицы.

## № 29. Супъ изъ вина съ саго.

Взять  $\frac{3}{4}$  стак. саго-тапиока (лучше краснаго), опустить въ кипящую воду, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Налить въ кастрюлю 6 стак. холодной воды и 2 бутылки столоваго вина (вмѣсто 1 стак. воды можно взять 1 стак. сока изъ вишень или красной смородины), положить 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики, щепотку ( $\frac{1}{4}$  чайн. ложки) толченаго мускатн. цвѣта (по желанію), штукъ 5 истолченнаго кардамона, мелко нарѣзанную лимонную корку и  $1\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару, вскипятить, выжать сокъ изъ 1 лимона, положить саго, варить пока оно не сдѣлается прозрачнымъ, и подавать съ гренками или бисквитами.

*Провизія:* 2 бутылки столоваго краснаго вина.— $\frac{3}{4}$  стак. саго-тапиока.—1 вершокъ корицы.—(1 ф. вишень или красной смородины).—2—3 гвоздики.—1 лимонъ.— $1\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару.—( $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мускатнаго цвѣта и 5 шт. кардамона).

## ОТДѢЛЪ III.

## ХОЛОДНЫЕ СУПЫ, СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

## № 1. Окрошка мясная.

Взять  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. вареной или жареной говядины или телятины, нарѣзать маленькими кусочками, нарѣзать такъ же 4 крутыхъ яйца, 4—5 огурцовъ, 6—8 перышекъ зеленаго лука, сложить все это въ суповую чашку. Развести стаканъ сметаны 1 бутылкой квасу, вылить туда же, положить  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, и кто желаетъ, 1 стол. ложку дѣланной горчицы, развести 2 бутылками кислыхъ щей (которыя предварительно остудить на льду), опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, посыпать рубленною зеленью укропа и подать. Кто желаетъ, можетъ положить въ окрошку сахару по вкусу.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. холодной вареной или жареной говядины.—4 яйца.—4—5 свѣжихъ огурцовъ.—6—8 перышекъ зеленаго лука.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.—

$\frac{1}{2}$  лимона. — 1 стаканъ сметаны. — 2 бутылки кислыхъ шей и 1 бутылка квасу. — 2 столовыя ложки рубленной зелени укропа. — ( $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ мелкаго сахару).

### № 2. Окрошка рыбная.

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины взять 2—2 $\frac{1}{2}$  ф. холодной вареной или жареной рыбы (лососины, осетрины, бѣлуги, судака и проч.), и если окрошка постная, то вмѣсто яицъ и сметаны, положить 1 стаканъ разрѣзанныхъ на небольшіе куски вареныхъ свѣжихъ или соленыхъ грибовъ и по столовой ложкѣ каперсовъ и оливокъ.

### № 3. Окрошка мясная сборная.

Мелко нарѣзать  $\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной говядины, столько же телятины,  $\frac{1}{2}$  ф. вареной ветчины или солонины, мясо, снятое съ жареныхъ  $\frac{1}{2}$  курицы,  $\frac{1}{4}$  индѣйки (если есть) и  $\frac{1}{2}$  тетерева,  $\frac{1}{2}$  куропатки или 1 рябчика, 4 яйца, 4 свѣжихъ огурца (очищенные отъ верхней кожицы); сложить все это въ миску, положить 1 стаканъ мелко нарѣзаннаго зеленого лука, 1 $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, 1 стол. ложку каперсовъ и столько же оливокъ безъ косточекъ; развести 1 стак. сметаны, 1 бут. квасу, положить рубленной зелени укропа и эстрагона, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, 1 стол. ложку дѣланной горчицы (разведенной предварительно квасомъ) и мелкаго сахару по вкусу, влить 2 бут. остуженныхъ на льду кислыхъ шей и подавать.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной говядины. —  $\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной телятины. —  $\frac{1}{2}$  вареной или жареной курицы. — ( $\frac{1}{4}$  индѣйки). —  $\frac{1}{2}$  жаренаго тетерева,  $\frac{1}{2}$  куропатки или 1 рябчикъ. — 4 яйца. — 4 свѣжихъ огурца. — 1 стак. мелко нарѣзан. зелен. лук. — 1 стаканъ сметаны. — 1 $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. —  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу. — Каперсовъ и оливокъ, по столов. ложкѣ. — 2 столов. ложки съ верхомъ зелени укропа и 1 стол. л. эстрагона. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — 1 бут. квасу и 2 бут. кислыхъ шей. — (1 стак. мелкаго сахару).

### № 4. Сборная рыбная окрошка.

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины, курицы и проч., берется отъ 2 до 2 $\frac{1}{2}$  ф. снятаго съ костей мяса разной

вареной рыбы, свѣжей и соленой: лососины, семги, осетрины, бѣлуги, судака или сига, селедки и проч., и штукъ 25—30 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней. Если окрошка готовится постная, то она дѣлается безъ яицъ и сметаны. Можно также положить въ эту окрошку  $\frac{1}{2}$  стакана мелко нарѣзанныхъ вареныхъ или маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

### № 5. Ботвинья.

Отварить въ соленой водѣ 1 ф. молодого, перебраннаго, очищеннаго и перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ шпината или свекольника, мелко изрубить, и если ботвинья готовится изъ шпината, то протереть его сѣвезъ сито. Сложить въ миску, положить туда же 4—5 нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками огурцовъ,  $\frac{1}{2}$  стакана мелко изрѣзаннаго зеленого лука и 2 стол. ложки съ верхомъ мелко изрубленной зелени укропа. Развести 1—2 стол. ложки дѣланной горчицы и  $\frac{3}{4}$  до 1 стак. мелкаго сахару 1 бутылкой кислыхъ шей, вылить въ миску, положить туда же кусками нарѣзанную вареную и снятую съ костей крупную рыбу, какъ то: осетрину, бѣлугу, лососину или сига и проч. очищенные шейки и клешни отъ 30—40 вареныхъ раковъ, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, влить еще 2 бутылки остуженныхъ на льду кислыхъ шей, размѣшать и подавать.

*Провизія:* 1 ф. молодого шпината или свекольника. — 2 $\frac{1}{2}$  ф. лососины, осетрины или другой крупной рыбы. — Штукъ 30—40 крупныхъ раковъ. —  $\frac{1}{2}$  стак. мелко нарѣзаннаго зеленого лука. — 2 стол. ложки съ верхомъ рубленнаго зеленого укропа. —  $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахару. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — ( $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу).

*Примѣчаніе.* Вмѣсто крупной рыбы, можно также подать ботвинью съ 3—4 селедками, очищенными отъ костей и нарѣзанными небольшими кусочками.

### № 6. Хлодникъ польскій.

Растереть  $\frac{3}{4}$  стак. мелко нарѣзаннаго зеленого лука и мелко изрубленнаго укропа съ 1 $\frac{1}{2}$  чайн. ложк. соли; отварить въ водѣ 1 ф. молодого шпината и  $\frac{3}{4}$  ф. молодого свекольника (каждый отдѣльно), откинуть на рѣшето, мелко изрубить, и шпинатъ протереть сѣвезъ сито. Сложить все это въ миску, положить туда же 4—5 мелко на-

рѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, очищенныхъ отъ верхней кожицы,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, 4 крупно изрубленные крутыя яйца, нѣсколько ломтиковъ лимона, шейки и клешни отъ 50 вареныхъ раковъ, 2—3 стакана сметаны и, кто желаетъ, каперсовъ и оливокъ, развести все это остуженнымъ на льду квасомъ и подавать.

*Провизія:*  $\frac{3}{4}$  стак. мелкопѣзаннаго лука.—2—3 стол. ложки мелко изрубленн. молод. укропа.— $\frac{3}{4}$  фунт. молодого свекольника и  $\frac{3}{4}$  фун. молодого шпината.—4 яйца.—1  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.—4—5 свѣжихъ огурца.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложи мелкаго простаго перцу.—2—3 стак. сметаны.— $\frac{1}{2}$  лимона.—50 крупныхъ раковъ.—(Каперсовъ и оливокъ, по стол. ложкѣ).—3 бут. квасу.

#### № 7. Простокваша.

Налить въ горшокъ 3 бутылки цѣльнаго молока, или, кто желаетъ, 2 бут. цѣльнаго молока и 1 бут. сливокъ, поставить въ теплое мѣсто, когда же загустѣтъ, то вынести на ледъ. Подается съ сахаромъ и корицей.

#### № 8. Варенецъ.

Продержавъ 3 бут. цѣльнаго молока часа 3 на льду, перемѣшать, поставить въ дов. жаркую печь на 2 часа; по мѣрѣ образованія пѣнокъ погружать ихъ въ молоко. Когда молоко сдѣлается желтоватымъ, вынести его на погребъ, остудить до теплоты парнаго молока, положить 3 стак. сметаны, утромъ перелить въ чашки и поставить на ледъ.

#### № 9. Холодецъ изъ малины.

Сполоснуть въ холодной водѣ, перебрать, очистить 2 фунта малины, раздѣлить на 2 половины, одну изъ нихъ размять или истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, подливая понемногу сливокъ, сметаны или молока, положить 1 стаканъ мелкаго сахару, развести остальными сливками, молокомъ или сметаной (всего 6 стакановъ), положить остальную половину малины, размѣшать, посыпать (кто желаетъ) мелкой корицей, застудить на льду и подавать съ пирожнымъ или бисквитами.

*Провизія:* 2 фунта малины.—1 стаканъ сахару.—6 стак. сливокъ, молока или сметаны.—(1 чайн. ложка мелкой корицы).

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же готовится холодецъ изъ земляники и клубники.

#### № 10. Холодецъ заварной изъ клубники.

Очистивъ 2 фунта клубники, раздѣлить на 2 половины, одну размять, протереть сквозь сито. Сбить до бѣла 4 желтка съ 1 стакан. мелкаго сахару, развести 6 стак. густыхъ сливокъ, поставить на плиту и мѣшать, пока не погустѣтъ, остудить, смѣшать съ протертыми ягодами, размѣшать, положить остальную половину ягодъ, остудить на льду и подавать съ мороженымъ, пирожными или бисквитами. Кто желаетъ, можетъ положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки толченой ванили или 1 чайн. ложку мелкой корицы.

*Провизія:* 2 фунта клубники.—1 стак. мелкаго сахару.—6 стак. густыхъ сливокъ.—4 желтка.—( $\frac{1}{2}$  чайн. ложки толченой ванили или 1 чайн. лож. корицы).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ готовится заварной холодецъ изъ земляники и малины.

#### № 11. Холодецъ изъ вишенъ съ виномъ.

Очистить, перебрать и вымыть 3 фунта спѣлыхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки, двѣ трети ихъ размять или истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой корицы, 2—3 истолченными гвоздиками и цедрой съ  $\frac{1}{2}$  лимона, дать постоять съ часъ, затѣмъ развести 3 стаканами отварной воды или краснаго вина, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, положить 1  $\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару, размѣшать, влить 1 бутылку краснаго вина, сокъ изъ 1 лимона, положить остальныя вишни, застудить на льду и подавать съ пирожными или бисквитами. Вмѣсто вина и воды, можно взять густыхъ сливокъ или сметаны и сливокъ.

*Провизія:* 3 фунта спѣлыхъ черныхъ вишенъ.—1  $\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой корицы.—2—3 гвоздики.—1 лимонъ.—1 или 2 бутылки краснаго вина, или 2 бутылки сливокъ, или же 1 бут. сливокъ и 2 стак. сметаны.

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же готовится холодецъ на вишѣ изъ другихъ ягодъ.

#### № 12. Супъ миндальный постный.

Очистить  $\frac{1}{2}$  фунта сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля (для чего обварить его кипяткомъ, дать полежать минутъ пять и затѣмъ

снять верхнюю кожицу), истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу холодной воды, затѣмъ развести  $5\frac{1}{2}$  стак. холодной воды, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, положить  $1-1\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару, остудить на льду. Положивъ въ миску отдѣльно отвареннаго рису (кто желаетъ: съ изюмомъ и корицей), облить миндальнымъ молокомъ и подавать.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  фунта очищеннаго сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля.— $1-1\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару.—1 стак. рису.—( $\frac{1}{2}$  стак. вишмишу и  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой корицы).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ подается холодный рисъ со сливками или коровьимъ молокомъ.

### № 13. Холодецъ шоколадный.

Растереть до бѣла 4 яичныхъ желтка съ 1 стак. мелкаго сахару, всыпать 1 плитку истертаго на теркѣ шоколада, развести, мѣшая, 6 стак. густыхъ сливокъ, поставить на плиту и держать, мѣшая, пока не загустѣетъ. Тогда положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелко истолченной ванили или 20 капель настойки ея, размѣшать, остудить на льду и подавать съ бисквитами или мороженымъ, которое можно или подать отдѣльно, или опустить въ него ложкой передъ подачей къ столу.

*Провизія:* 4 желтка.—1 стак. мелкаго сахару.—1 плитка ( $\frac{1}{4}$  ф.) шоколада.—6 стак. сливокъ.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки толченой ванили или 20 капель настойки ванили.

### № 14. Холодецъ съ мерингою.

Размѣшать до бѣла 4 яичныхъ желтка съ 1 стак. мелкаго сахару, развести 6 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, поставить на плиту и держать, мѣшая, пока не загустѣетъ; затѣмъ положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой ванили или корицы, размѣшать, остудить на льду. Сбить густую пѣну изъ 4 яичныхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу  $\frac{1}{2}$  стак. мелкаго сахару и  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкой корицы, положить столов. ложкой на бумагу, поставить въ печь. Когда засушатся, вынуть, снять съ бумаги, остудить, налить въ миску холодецъ, опустить мерингу и подавать.

*Провизія:* 4 яйца.— $1\frac{1}{2}$  стак. сахару.—6 стак. сливокъ или цѣльнаго молока.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой ванили или корицы.

## ОТДѢЛЪ IV.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПАМЪ И ГАРНИРЫ КЪ РАЗЛИЧНЫМЪ КУШАНЫЯМЪ.

#### № 1. Разварной рисъ.

Перемуть  $\frac{3}{4}$  стакана рису въ 2 или 3 водахъ, сложить въ небольшую кастрюлю, налить 3 стак. холодной воды и варить на легкомъ огнѣ, помѣшивая по временамъ. Когда рисъ начнетъ развариваться, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли, 1 столов. ложку коровьяго (или постнаго) масла, и кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, и варить, помѣшивая, до готовности. Когда будетъ готовъ, лишнюю воду слить (для чего откинуть на дуршлакъ или рѣшето), потомъ сложить въ формочки или чашки, которыя предварительно сполоснуть холодной водой и на дно положить немного рубленной зелени петрушки, остудить, вынуть и подать къ супу, или прямо опустить въ послѣдній. Такимъ образомъ приготавливается, однако, разварной рисъ, подаваемый къ мяснымъ супамъ, вареной и жареной говядинѣ; для молочныхъ же суповъ и прочихъ блюдъ онъ просто разваривается въ соленой водѣ.

*Провизія:*  $\frac{3}{4}$  стак. рису.—1 стол. ложка коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—Зелени петрушки.

#### № 2. Разварная перловая крупа.

Разварить  $\frac{3}{4}$  стак. перлов. крупы-голландки въ соленой водѣ, положить 1 стол. ложку масла, и кто желаетъ, натертаго мускатнаго орѣха, выбить до бѣла и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

#### № 3. Разварное саго.

Отварить въ соленой водѣ  $\frac{3}{4}$ —1 стак. саго-тапиока, откинуть на дуршлакъ или рѣшето, перелить холодною водою.

#### № 4. Жареная гречневая каша.

Взять 2—3 стакана крутой гречневой каши (см. каши), распустить на сковородѣ 3 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго

масла, поджарить въ немъ 2 мелко искрошенные луковицы и затѣмъ нашу. Подается ко шамъ.

№ 5. Гречневая наша, жареная ломтинами.

Сварить размазною изъ 1/2 фунт. мелкихъ или среднихъ гречневыхъ крупъ (см. каши), вылить въ неглубокую четырехугольную форму или просто на глубокую тарелку, сполоснутая холодною водою, дать застыть, нарезать ломтиками въ палецъ толщиною, обвалить въ яйцѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ (постную кашу не обваливать, или же обвалить въ муцѣ), распустить на сковородѣ 1—2 стол. ложки масла и обжарить ломтики съ обѣихъ сторонъ. Подается ко шамъ.

Провизія: 1/2 фунт. мелкихъ или среднихъ гречневыхъ крупъ. — 1/4 чайн. ложки соли, — 1—2 яйца и шт. 5 сухарей, или 3—4 стол. ложки муки. — 1—2 стол. лож. масла.

№ 6. Точеные коренья.

Нарезать звѣздочками, треугольниками или другими фигурками морковь, рѣпу или брюкву (по штукѣ), 1/2 сельдерея, 1/2 петрушки, 1 кочанъ цвѣтной капусты и штукъ 5 спаржи и отварить въ соленой водѣ или бульонѣ. Такъ же вырѣзается и картофель.

№ 7. Греночки изъ бѣлаго хлѣба.

Взять 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.), разрѣзать его сперва на ломтики въ палецъ толщиною, а потомъ каждый ломтикъ на маленькіе четырехугольные кусочки, растопить на сковородѣ 1/2—1 стол. ложку масла, положить греночки, поставить въ печь (на 10—15 минутъ) и, помѣшивая, зарумянить со всѣхъ сторонъ.

№ 8. Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сахаромъ (армериттеръ).

Разрѣзать 1—1 1/2 бѣлыхъ хлѣба (въ 3 коп.) на ломтики въ палецъ толщиною, распустить въ 1 стак. молока 1 стол. ложку (вровень) мелкаго сахару, налить на блюдо, положить ломтики хлѣба; когда намочнутъ съ одной стороны, перевернуть на другую, обвалить каждый въ яйцѣ, распустить на сковородѣ 1—1 1/2 стол. лож. коровьяго масла, дать закипеть, положить гренки, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Постные гренки вымачиваются въ водѣ съ сахаромъ и жарятся въ пост-

номъ маслѣ. Эти гренки подаются или отдѣльнымъ блюдомъ съ вареньемъ, сахаромъ и корицею, или къ соусу изъ турецкихъ бобовъ, шпината и зеленого горошка.

Провизія: 2—2 1/2 бѣлыхъ хлѣба (въ 3 коп.). — 1 стак. молока. — 1 стол. ложка (вровень) мелкаго сахару. — 2 яйца. — 1—1 1/2 стол. ложки коровьяго или 2—3 стол. л. постнаго масла.

№ 9. Гренки съ сыромъ.

Разрѣзать 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.) на ломтики въ 3/4—1 палецъ толщиною, намазать каждый столовымъ или чухонскимъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, мешерскимъ или голландскимъ сыромъ, распустить на сковородѣ или листѣ 1/2 стол. ложки масла, положить гренки (ихъ можно также разрѣзать надвое или начетверо), сыромъ вверхъ, и поставить минутъ на 5—10 въ печь. Подаются къ разнымъ супамъ.

Провизія: 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — 2 стол. ложки чухонскаго масл. — 1/8 фунта сыра пармезана, галландск. или мешерскаго.

№ 10. Гренки съ мяснымъ фаршемъ.

Мелко изрубить 1/2 фунта вареной или жареной говядины или телятины съ 1 луковицею (кто желаетъ), посолить, поджарить въ 1 стол. ложкѣ масла, положить 2—3 мелкоистолченныхъ сухаря, 1 яйцо, 2 стол. ложки сметаны, чайн. ложку зелени петрушки или укропа, и кто желаетъ, 1/4 чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и столько же мелкаго простаго перцу, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ ломтики 1 бѣлаго хлѣба, положить на намазанный масломъ (1/2 столовой ложки) листъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія: 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — 1/2 ф. вареной или жареной говядины или телятины. — 1/2 чайной ложки соли. — (1 луковица). — 2—3 простыхъ сухаря. — 1 1/2 столовыя ложки чухонскаго масла. — 2 стол. ложки сметаны. — 1 яйцо. — 1/4 чайной ложки мелкаго простаго перцу.

№ 11. Обыкновенныя мучныя клецки.

Размѣшать до бѣла или растопить 3 столовыя ложки масла (въ послѣднемъ случаѣ мѣшать, пока не остынетъ), вбить 3 желтка, по-

ложить 1 чайн. ложку (вровень) соли, хорошенько размѣшать, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, хорошенько выбить ложкой, развести  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, размѣшать, всыпать еще 1 стаканъ муки, выбить ложкой, чтобы не было комковъ, подлить еще  $\frac{1}{2}$  стакана воды, размѣшать, подсыпать остальную муку, выбить ложкой, чтобы не было комковъ, положить пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, битъ минуты 3, брать чайной ложкой тѣсто (смачивая ее каждый разъ холодной водою), опускать въ кипящую воду или бульонъ, отварить клецки до готовности (что узнается по тому, что онѣ всплываютъ на верхъ) и выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на рѣшето или дуршлякъ. Клецки подаются въ разныхъ супахъ, а также какъ отдельное блюдо съ поджареннымъ масломъ и, кто любитъ, съ лукомъ.

*Провизія:* 1 фунтъ муки. — 3 стол. ложки масла. — 1 чайн. ложка соли. — 3 яйца.

*Примѣчаніе.* Можно приготовить эти клецки постными. Въ такомъ случаѣ въ нихъ не слѣдуетъ класть яицъ, а замѣсить такимъ же образомъ тѣсто на постномъ маслѣ покруче.

#### № 12. Клецки изъ мелкихъ сухарей или бисквитныхъ.

Приготавливаются, какъ предыдущія, только берется  $1\frac{1}{2}$  стак. мелко истолченныхъ сухарей и  $1\frac{1}{2}$  стакана муки.

#### № 13. Клецки картофельныя.

Приготавливаются какъ № 11, съ тою только разницею, что берется 2 стакана муки и 1 стаканъ протертаго картофельнаго пюре (см. ниже), которое нужно положить подъ самый конецъ, послѣ муки. Въ эти клецки можно положить отъ 4 до 5 столовыхъ ложекъ масла и 4 яйца.

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же приготавливаются клецки изъ моркови, рѣпы и брѣквы.

#### № 14. Клецки изъ рису.

Отварить  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ст. рису, какъ сказано въ № 1 (съ мускатнымъ орѣхомъ и масломъ) сдѣлать жидкое тѣсто для клецокъ изъ 2 стакановъ муки, какъ сказано въ № 11, размѣшать, положить пѣну изъ 3 яицъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 11.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ приготавливаются клецки изъ манной, смоленской и перловой крупы.

#### № 15. Натышки изъ рису.

Разварить 1 стаканъ рису въ соленой водѣ или бульонѣ, откинуть на рѣшето или дуршлякъ, перелить холодною водою, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  на-тертаго мускатнаго орѣха,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу, 1 мелко-вскрошенной луковицей, поджаренной въ  $\frac{1}{2}$  стол. ложк. масла,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{4}$  рѣпы,  $\frac{1}{4}$  петрушки и  $\frac{1}{4}$  сельсерея, отваренныхъ и мелко-искрошенныхъ, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, сдѣлать катышки, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ 1 стол. ложк. масла, обсыпать рубленною зеленою петрушкой и подать къ супу.

*Провизія:* 1 стаканъ рису. —  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха. — 1 луковица. —  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки масла. —  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{4}$  рѣпы,  $\frac{1}{4}$  петрушки,  $\frac{1}{4}$  сельсерея. — 3 яйца. — 3—4 сухаря; зелени петрушки.

#### № 16. Заварныя клецки.

Вскипятить  $1\frac{1}{2}$  стакана воды, положить 3—4 столовыя ложки масла,  $\frac{3}{4}$  чайной ложки соли, дать вскипеть, всыпать, мѣшая,  $2\frac{1}{2}$ —3 стакана муки, битъ веселкой, не снимая съ огня, минуты 3, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кастрюли; затѣмъ остудить, вбить 2 яйца, всыпать зелени петрушки, размѣшать, брать чайной ложкой, опускать въ кипящую воду и далѣе поступать, какъ сказано въ № 11.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 стакана муки. —  $\frac{3}{4}$  чайной ложки соли. — 3—4 стол. ложки масла. — стол. ложка рубленной зелени петрушки.

#### № 17. Бисквитныя клецки.

Растереть до бѣла или растопить 2 столовыя ложки столоваго или чухонскаго масла, вбить 5 желтковъ, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  стакана пшеничной и  $\frac{1}{2}$  стакана картофельной муки, размѣшать, вбить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ четырехугольную форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкоистолченными сухарями, и поставить на 15—20 минутъ въ печь. Когда испечется, вынуть изъ печи, дать немного остыть, выложить изъ формы, разрѣзать на небольшіе четырехугольные кусочки и опустить въ супъ.

*Провизія:* 2 стол. ложки столоваго или чухонскаго масла. —  $\frac{1}{2}$  стак. пшеничной и  $\frac{1}{2}$  стакана картофельной муки. —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. — 5 яицъ. —  $\frac{1}{3}$  стол. ложки чухонскаго масла. — 2 сухаря.

## № 18. Клецки из раковъ.

Взять 3—4 столовые ложки ракового масла, приготовленного, какъ сказано выше (см. стр. 62: супъ изъ раковъ), растереть съ 3 жемчужными камнями, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокъ и отжатого,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго перцу, 1 столовую ложку рубленной зелени петрушки, очищенные и крупно изрубленные шейки и клешни отъ 25 вареныхъ раковъ. хорошенько размѣшать, вбить пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько размѣшать и отварить въ соленой водѣ или супѣ, какъ сказано въ № 11.

*Провизія:* 4—5 стол. ложекъ масла — 25 раковъ. — 3 яйца. —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.) —  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго перцу. —  $\frac{1}{4}$  чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха. — 1 столовая ложка рубленной зелени укропа.

## № 19. Лапша.

Разбить 1 яйцо съ  $\frac{1}{4}$  стакана воды, положить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, всыпать мало-по-малу  $1\frac{1}{2}$  стак. пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто, выложить на столъ, подсыпавъ муки, повалить, чтобы тѣсто сдѣлалось сильно крутымъ, раскатать пластомъ въ спинку столоваго ножа толщиной и нашпиговать накосъ маленькими, тоненькими ниточками. Пересыпать немного мукою, дать полежать съ  $1\frac{1}{2}$ —часъ, опустить въ кипящую воду, отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что лапша всплываетъ наверхъ, откинуть на рѣшето или дуршлакъ, перелить холодною водою и затѣмъ употребить по назначенію.

*Провизія:* 1 яйцо. —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. — 2 стакана пшеничной муки.

## № 20. Лазанни.

Приготавливаются какъ лапша, съ тою только разницею, что они наръзаются косыми четырехугольными кусочками.

## № 21. Ушки съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовивъ и тонко раскатавъ лапшаное тѣсто (см. № 19), наръзать его маленькими четырехугольными кусочками, положить на ка-

дый  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мяснаго фарша, приготовленнаго, какъ сказано въ № 27 этого отдѣла, зашипать каждый въ видѣ треугольника и отварить въ соленой водѣ (см. № 11) или бульонѣ.

## № 22. Ушки съ грибнымъ фаршемъ.

Приготавливаются какъ предыдущіе. Приготовленіе грибнаго фарша см. № 29 этого отдѣла.

## № 23. Яйца.

Яйца варятся въ смятку, въ мѣшечекъ или въ крутую. Въ первомъ случаѣ ихъ нужно опустить въ крутой кипятокъ на 5 минутъ, во второмъ—на 7—8, и въ послѣднемъ—на 10—12 минутъ. Вынувъ яйца, нужно опустить ихъ въ холодную воду. Крутыя и въ мѣшечекъ подаются очищенными.

## № 24. Фаршированная яйца.

Сварить въ крутую 4 яйца, разрѣзать острымъ ножомъ вдоль на двѣ половины такъ, чтобы не повредить скорлупы, выбрать середину, изрубить, смѣшать съ  $\frac{3}{4}$  чайн. ложки соли, 1 стол. ложкою растопленнаго масла, мелкимъ перцемъ, рубленною зеленью петрушки и 1 сырымъ яйцомъ, хорошенько размѣшать, начинить этимъ фаршемъ скорлупки, сравнять ножомъ, сложить вмѣстѣ по двѣ половинки, смазать сырымъ яйцомъ, обсыпать мелко истолченными сухарями и вставить минутъ на 5 въ печь.

*Провизія:* 5 яицъ. —  $\frac{3}{4}$  чайн. л. соли. — 1 стол. л. сливочнаго или столоваго масла. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перцу. — 1 чайн. лож. рубленной зелени петрушки или укропа. — 3—4 сухаря.

## № 25. Макароны и вермишель.

Взять  $\frac{1}{4}$  ф. макаронъ или вермишели, наломать и отварить въ соленой водѣ или супѣ. Первыя варить 10, а послѣднюю—5—6 минутъ.

## № 26. Фринадели изъ говядины.

Вымыть 1 фунтъ жирной говядины или телятины, мелко изрубить, выбрать жилы, положить соли, мелкаго перцу, мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатого, натертаго мускатнаго орѣха и, что

желаеть,  $\frac{1}{2}$ —1 мелко искрошенную и поджаренную въ 1 стол. ложкѣ лукавицу, вбить 1—2 яйца, хорошенько размѣшать, надѣлать катышки въ лѣсной орѣхъ величиною, опустить въ бульонъ или кипящую соленую воду и отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что фрикадели всплываютъ наверхъ.

*Провизія:* 1 фунтъ мякотной говядины или телятины.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—1—2 яйца.— $\frac{3}{4}$  чайной ложки соли.—( $\frac{1}{2}$ —1 лукавица и 1 стол. ложка масла).

#### № 27. Мясной фаршъ.

Вымыть и мелко изрубить 1 ф. мякотной говядины или телятины, выбрать жилки, смѣшать съ 1 мелко изрубленною лукавицею (кто желаеть), поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ масла, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, 1 чайную ложку соли,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго простаго перцу, рубленной зелени петрушки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать и истолочь въ ступкѣ. Этотъ фаршъ употребляется для пирожковъ и ушковъ или подается въ супѣ вмѣсто фрикаделекъ. Въ послѣднемъ случаѣ нужно скатать его въ видѣ одной или нѣсколькихъ колбасокъ въ палецъ толщиною, отварить въ соленой водѣ, нарѣзать на кусъ маленькими кружечками и опустить въ супъ.

*Провизія:* 1 ф. мякотной говядины или телятины.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—1 лукавица.—1 чайн. лож. соли.—1 стол. ложка масла.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—2 яйца.—(Зелени петрушки).

#### № 28. Рыбный фаршъ.

Выпотрошивъ, вычистивъ и вымывъ судака, щуку или другую крупную рыбу, снять ее съ костей, мелко изрубить съ 1 лукавицей, положить  $\frac{3}{4}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, 1 стол. ложку столоваго или чухонскаго масла, мякишъ 1 бѣлаго хлѣба (намоченнаго въ водѣ и отжатаго) и, кто желаеть,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха; какъ можно мельче изрубить, вбить яйца, хорошенько размѣшать, скатать въ видѣ колбасы или фрикаделей и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

*Провизія:* Судака, щука или другая крупная рыба, фунта въ  $2\frac{1}{2}$ .—1 лукавица.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{3}{4}$  чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу.—1 стол. лож. столоваго или чухонскаго масла.—2 яйца.— $\frac{1}{4}$  мускат. орѣха.

Примѣчаніе. Этотъ фаршъ употребляется также (неваренымъ) для пирожковъ.

#### № 29. Грибной фаршъ.

Взять  $\frac{1}{4}$  фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть, положить часа на 2 въ молоко, отварить въ соленой водѣ съ 1 лукавицей и кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), откинуть на рѣшето, мелко изрубить, слегка поджарить, съ  $\frac{1}{2}$ —1 мелко искрошенной лукавицей, въ 1 стол. ложкѣ масла; смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу и, кто желаеть,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускат. орѣха,  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны, 1 чайн. ложку рубленной зелени петрушки или укропа; вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, скатать въ колбасу и далѣе поступать, какъ сказано въ № 27. Этотъ фаршъ употребляется также для пирожковъ и ушковъ.

*Провизія:*  $\frac{1}{4}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—2 лукавицы.—Моркови, петрушки, сельерея и порея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—1 стол. лож. масла.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣшка.—1 чайн. ложка рубленной зелени петрушки.  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.—1 бут. молока.

#### № 30. Фаршъ изъ икры постный.

Взять судака, щуку, окуней или какой либо другой рыбы съ икрою, очистить, выпотрошить, перемыть, снять мясо съ костей, вынуть икру, посолить (1 чайн. ложку соли), мелко изрубить, положить  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перцу, 1 мелко нарѣзанную и поджаренную въ 2 стол. лож. масла лукавицу, мякишъ 1 бѣлаго хлѣба (намоченный въ водѣ и отжатый), 1 чайн. лож. рубленной зелени укропа, 1 стол. лож. муки и, кто желаеть,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха, хорошенько размѣшать, истолочь, протереть чрезъ сито, скатать въ видѣ колбасы и далѣе поступать, какъ сказано въ № 27.

*Провизія:* Судака или другой рыбы съ икрою фунта  $2\frac{1}{2}$ —1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—1 лукавица.—2 стол. лож. постнаго

но держать въ печи отъ  $\frac{3}{4}$  до 2 часовъ, смотря по величинѣ и свойствамъ начинки. Когда пирогъ, кулебяка или проч. будутъ готовы (готовность узнается какъ по легкости пирога на ружь, такъ и по тому, что если воткнуть въ тѣсто ножъ или соломенку, оно оно не пристаеетъ къ нимъ), вынуть ихъ изъ печи, покрыть сложеннымъ четверо полотенцемъ или салфеткой, дать полежать минутъ 5 и затѣмъ подавать. Пастеты, которые готовятся на блюде, подаются на томъ же блюде на столъ, приготовляемые же въ вастрюлѣ или формахъ, нужно осторожно выложить на блюдо. Во время печенія пастетовъ, въ крышкѣ дѣлается разрѣзъ и чрезъ него вливаютъ подливу (см. ниже).

**V. Начинки или фарши для пироговъ, пирожковъ, пастетовъ и проч.**

*Общая правила.* Пропорція назначена для большихъ пироговъ и кулебякъ, за исключеніемъ тѣхъ №№, при которыхъ упомянуто, что данная начинка назначена для пирожковъ или пастетовъ. На пирожки нужно брать вдвое меньше провизіи, чѣмъ назначено на начинку для пироговъ и кулебякъ.

2. Всякаго рода начинки кладутся на тѣсто остывшими.

3. Часто начинка посыпается сверху крупно изрубленными крутыми яйцами (для большого пирога—отъ 4 до 10 штукъ, для пирожковъ—отъ 3 до 6) и на нее кладутся цѣльная или разрѣзанная на ломти рыба, ломтики вареной или жареной говядины, телятины, свинины, мясо домашнихъ птицъ, дичи и проч. Рыба и мясо всегда кладутся отваренными или же изжаренными почти до готовности. Иногда въ одинъ и тотъ же пирогъ кладутъ различнаго рода начинку, напр. говядину, рисъ, вязигу, яйца. Въ такомъ случаѣ онѣ прокладываются рядами, т. е. рядъ вязиги, рядъ яицъ, рядъ рису, или же между отдѣльными рядами начинки прокладывается слой яичницы.

**№ 1. Начинка изъ говядины съ яйцами.**

Мелко изрубить фунта 2 вареной или жареной говядины, телятины, дичи и проч. (или всего понемногу, отъ оставшагося жаркого) съ 1—3 луковицами (кто любитъ), обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла, положить  $\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложку соли,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мел-

каго перцу (одного простаго или простаго пополамъ съ англійскимъ)  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха и 1—2 чайн. ложки рубленной зелени петрушки или укропа, хорошенько размѣшать, положить крупно изрубленныя крутыя яйца (ихъ можно и не класть, а положивъ на тѣсто рядъ начинки, посыпать яйцами и прикрыть тонкимъ слоемъ начинки) и размѣшать.

*Провизія:* Фунта 2 (одного мяса безъ костей) вареной или жареной говядины, телятины, дичи и пр.—1—3 луковицы.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $\frac{3}{4}$ —1 чайн. л. соли.— $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха.—4—10 яицъ.—2—3 стол. ложки масла.—1—2 чайн. ложки рубленной зелени петрушки или укропа.

**№ 2. Начинка изъ телятины съ яйцами.**

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины, телятины и пр., нужно взять 1—2 ливера, т. е. легкія и сердца (смотря по величинѣ ихъ), отварить съ луковицей и кореньями (отваръ употребить на супъ), вырѣзать горло и хрящи, мелко изрубить мясо, легко обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

**№ 3. Начинка изъ свѣжей напусты и яицъ.**

Мелко нашинковать 1— $1\frac{1}{2}$  кочна бѣлой капусты, посолить, дать полежать минутъ 10, отжать, поджарить до мягкости на сковородѣ въ 2—3 стол. ложк. масла, вмѣстѣ съ 1—3 мелко изрубленными луковицами (кто желаетъ), не давая зарумяниваться, затѣмъ остудить, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, положить крупно изрубленныя крутыя яйца, размѣшать. Можно положить рубленную зелень петрушки или зеленого лука.

*Провизія:* 1— $1\frac{1}{2}$  кочна бѣлой капусты.—1—3 луковицы.—1— $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.—2—3 стол. ложки масла.—6—10 яицъ.—(Зелени петрушки или зеленого лука).

**№ 4. Начинка изъ рису съ яйцами.**

Перемывъ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ф. рису въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ соленой водѣ съ 1 стол. ложк. коровьяго масла, откинувъ на рѣшето, перелить холодн. водою, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  натертаго мускати.

орѣха, 2—3 стол. л. коровьяго (растопленнаго) масла, рублен. зелени петрушки, 4—6 крупно изрубленные крутыя яйца и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу; хорошенько размѣшать.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ф. рису.—1 чайн. л. соли.—2—3 стол. ложки масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  мускатн. орѣха.—4—10 яицъ.— $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу.—Зелени петрушки 1 стол. ложка.

*Примѣчаніе.* Постная начинка готовится совершенно такъ же, только на постномъ маслѣ и безъ яицъ, вмѣсто которыхъ можно положить отваренныхъ и крупно изрубленныхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ ( $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  фунта).

#### № 5. Начинка изъ вязиги съ яйцами.

Помочить съ вечера  $\frac{1}{4}$  ф. вязиги въ холодной водѣ, утромъ же отварить ее до мягкости въ соленой водѣ съ 1 очищенной луковичей, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ) и, кто желаетъ, 3 зернами англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, откинуть на дуршлякъ или рѣшето, перелить холодною водою, мелко изрубить, смѣшать съ 2 медно изрубленными и поджареными въ 2 ложк. масла луковичами, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, 4—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ и рубленную зелень петрушки или укропа, хорошенько размѣшать. Въ эту начинку кладутъ обыкновенно нарѣзанную ломтями или кусочками вареную или жареную крупную рыбу.

*Провизія:*  $\frac{1}{4}$  ф. вязиги.—1 луковича.—Моркови, петрушки, сельдерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.—1 чайн. ложка соли.—(3 зерна англ. перца и 1 шт. лавроваго листа).—2 луковичы.—2 стол. ложки масла.—4—10 яицъ.—( $\frac{1}{2}$  ф. сига, судака или лососины).— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  ч. ложки мелкаго простаго перцу.—1 стол. л. рубленной зелени петрушки или укропа.

*Примѣчаніе.* Если эта начинка готовится для постнаго пирога, то взять постное масло и не класть яицъ.

#### № 6. Начинка изъ вязиги и рису съ яйцами.

Взять  $\frac{1}{4}$  ф. рису и  $\frac{1}{8}$  ф. вязиги, приготовить ихъ, какъ сказано въ № 4 и 5, и смѣшать. Яицъ взять всего отъ 4—10; приностей вполонину.

#### № 7. Начинка изъ кислой капусты и рыбы.

Взять  $2\frac{1}{2}$ —3 ф. кислой шинкованной капусты, отжать ее, положить въ кастрюлю съ  $\frac{1}{4}$  ф. коровьяго или постнаго масла и 2—3 мел-

ко искрошенными луковичами, накрыть крышкой и истушить до мягкости (15—20 минутъ), поворачивая капусту и подливая понемногу жирнаго мяснаго или рыбнаго бульона. Когда будетъ готова, остудить, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго простаго перца или пополамъ съ англійскимъ перцу, снятое съ костей и нарѣзанное небольшими кусочками мясо какой либо вареной рыбы, а въ скоромную кромѣ того 4—6 крупно изрубленныхъ яицъ, и кто желаетъ, рубленной зелени петрушки или укропа; размѣшать.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 ф. шинкованной капусты.— $\frac{1}{4}$  ф. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стак. жирнаго бульона.—4—6 яицъ.— $\frac{1}{2}$  ф. сига, судака или другой крупной рыбы (зелени петрушки или укропа).

#### № 8. Начинка изъ гречневой каши.

Взять 3 стак. крутой гречневой каши (см. каши) и поджарить до красна съ 2—3 мелко изрубленными луковичами въ  $\frac{1}{4}$  ф. коровьяго или постнаго масла. Въ скоромную можно положить 4—10 крупно изрубленныхъ крупныхъ яицъ.

#### № 9. Начинка изъ крутой гречневой каши съ сушеными грибами.

Отварить  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, крупно изрубить, смѣшать съ 2 стак. крутой гречневой каши, приготовленной какъ сказано въ предыдущемъ №.

#### № 10. Начинка изъ сушеныхъ грибовъ.

Перемывъ  $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ соленой водѣ съ 1 луковичей и кореньями (по полштукѣ), откинуть на рѣшето, перелить ихъ холодною водою, мелко изрубить, слегка обжарить въ 2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла и, кто желаетъ, съ 1—2 мелко изрубленными луковичами, слегка остудить, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложк. мелкаго простаго перцу и 1 стол. л. рубленной зелени петрушки или укропа, хорошенько размѣшать.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.—1—2 луковичы.—1 стол. л. зелени петрушки или укропа.

Въ скоромную можно положить крупно изрубленные крутыя яйца.

№ 11. Начинка из свѣжихъ грибовъ.

Взять глубокую тарелку съ верхомъ очищенныхъ и наръзанныхъ (см. стр. 22) бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ соленой водѣ, кто желаетъ, съ 1 луковицей и кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукъ), откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, оставить такъ или крупно изрубить, распустить на сковородѣ 2—3 стол. ложки коровьяго масла, положить грибы (кто желаетъ, съ 1—2 мелко изрубленн. луковичама), слегка обжарить ихъ, положить 1—2 стол. ложки сметаны, дать раза 2 вскипеть, снять, съ огня, переложить въ кастрюлю, дать немного остыть, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перца и рубленной зелени петрушки или укропа, хорошенько размѣшать.

*Провизія:* Полная глубокая тарелка очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ.— 1 чайн. ложка соли.— (1 луковича,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  сельерея).— 1—2 луковицы.— 2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла.—  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перца. Зелени петрушки или укропа.

Въ скоромную начинку можно положить 4—6 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ.

№ 12. Начинка изъ моркови съ яйцами.

Очистить 6—10 штукъ моркови, отварить ихъ въ соленой водѣ, мелко изрубить распустить на сковородѣ 2—3 стол. ложки коровьяго или постнаго масла, положить морковь, поддержать на огнѣ, мѣшая, минуты 2—3, затѣмъ снять, немного остудить, влить 1—2 стол. ложки густыхъ сливокъ, наложить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  натертаго мускатн. орѣшка, рубленной зелени петрушки или укропа, 5—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ и, кто желаетъ мелкаго перцу.

*Провизія:* 6—10 штукъ моркови.— 1 чайн. ложка соли.— 2—3 стол. ложк. коровьяго или постнаго масла.— 1—2 стол. л. густыхъ сливокъ.—  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  мускатн. орѣшка.— 5—10 яицъ.— 1 стол. ложка рубленн. зелени петрушки или укропа.

№ 13. Начинка изъ зеленого лука съ яйцами.

Перемывъ зеленый лукъ въ холодной водѣ, мелко изрѣзать, положить 2—3 стол. ложки растопленнаго и остуженаго коровьяго или

постнаго масла,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу и 4—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ; размѣшать.

№ 14. Начинка изъ рису, курицы и яицъ.

Отварить въ соленой водѣ 2 стак. перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ рису, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; снять мясо съ костей съ 1 вареной курицы, наръзать маленькими кусочками, слегка обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла, смѣшать съ рисомъ, положить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  натертаго мускатнаго орѣшка, 1 стол. ложку рубленн. зелени петрушки и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, влить 2—3 стол. ложки жирнаго куринаго бульона, положить 5—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ, размѣшать.

*Провизія:* 1 жирная молодая курица.— 2 стак. рису.— 2—3 стол. ложки масла.—  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  мускатн. орѣшка.— 5—10 яицъ.— 2—3 стол. ложки куринаго бульона.— 1 стол. ложка рубленн. зелени петрушки.—  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.

№ 15. Начинка изъ шампиньоновъ (для пирожковъ).

Взять 10—15 шампиньоновъ, очистить, разрѣзать, положить въ кастрюлю, съ 1 чайн. ложкой соли, налить водою, такъ чтобы покрыло, выдавить туда же сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, отварить почти до готовности, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Между тѣмъ очистить 1 телячьи или  $\frac{1}{2}$  бычьихъ мозговъ (снять плевы и вынуть жилки), распустить въ кастрюлѣ 1—2 стол. ложки сливочнаго или столоваго масла, положить мозги, слегка обжарить, мѣшая, смѣшать съ изрубленными шампиньонами, положить  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго простаго перцу, рубленной зелени петрушки или укропа, 1—2 стол. ложки густыхъ сливокъ или самой сладкой сметаны,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  чайн. ложки соли и  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха; размѣшать.

*Провизія:* 10—15 шампиньоновъ.—  $\frac{1}{2}$  лимона.— 1 чайн. л. соли.— 1 телячьи или  $\frac{1}{2}$  бычьихъ мозговъ.— 1—2 стол. л. сливочнаго или столов. масла.—  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха.— 2—3 стол. л. густыхъ сливокъ или сладкой сметаны.— 1 стол. л. рубленн. зелени петрушки или укропа.—  $\frac{1}{4}$  чайн. л. мелкаго перцу.

№ 16. Начинка изъ телятины и селедки (для пирожковъ).

Вымочить 1—2 голландск. или шотландск. селедки въ молокѣ или водѣ, очистить, вынуть кости, мелко изрубить съ 1 фунт. жареной телятины,

положить 1 мелко изрубленную и поджареную в 1 стол. лож. масла луковицу,  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкого перцу и  $\frac{1}{4}$  натертого мускати. орѣха, хорошенько размѣшать, слегка обжарить в 2 стол. лож. масла, остудить, положить 1—2 стол. л. мелких сухарей и рубленн. зелени петрушки; размѣшать.

*Провизія:* 1 ф. жареной телятины. — 1—2 шотландск. или голландскія селедки. — 3 стол. л. масла. —  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкого перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха. — 1 луковица. —  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны. — 1—2 стол. л. мелких сухарей. — 2 чайн. л. рубленной зелени петрушки.

#### № 17. Пастеть изъ цыплятъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 2 цыплятъ, посолить, дать полежать 15 минутъ, распустить в кастрюль 2 стол. ложки коровьяго масла или выложить дно ея тонкими ломтиками шпикю, положить цыплятъ, накрыть крышкой, зарумянить ихъ со всѣхъ сторонъ; когда зарумянятся, положить 1 нашинкованную 2—3 гвоздиками луковицу,  $\frac{1}{4}$  натертого мускати. орѣха, небольшой пучокъ зелени петрушки и укропа, ломтика 2—3 лимона безъ зеренъ и тушить минутъ 10, накрывъ крышкой и подливая понемногу куринаго бульона (до  $\frac{1}{2}$  стак.). Затѣмъ вынуть цыплятъ, немного остудить и разрубить каждый на четверо, соусъ же процѣдить. Отваривъ 50 раковъ в соленой водѣ съ зеленью петрушки и укропа, очистить, скорлупки истолочь и приготовить изъ нихъ ложки 3 раковаго масла (см. стр. 62, № 20), половину же очищенныхъ шеекъ и клешней мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ в водѣ или молокѣ и отжатымъ, и 3—4 ложк. раковаго масла; положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой соли,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки натертого мускати. орѣха, 1 чайн. лож. рубленн. зелени петрушки или укропа и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкого перцу, вбить 2 яйца, размѣшать, изрубить, истолочь в ступкѣ. Приготовивъ слоеное, рассычатое или выводное тѣсто, какъ описано выше, раскатать его в  $\frac{1}{2}$  пальца толщиной, вырѣзать изъ него полоску в  $\frac{1}{2}$  пальца шириною и кружокъ величиною в блюдо, на которомъ долженъ печься пастеть, убрать середину кружка кокардой изъ полосокъ тѣста и надрѣзать края его (для чего, перегнувъ вдвое, посыпать мукою и надрѣзать края, потомъ опять перегнуть и надрѣзать края, и т. д.). Уложить на блюдо разрѣзанныя цыплятъ в видѣ горки, перекладывая ихъ фаршемъ и цѣльными

раковыми шейками и клешнями, обложить рантомъ изъ тѣста (см. стр. 85), облить  $\frac{1}{2}$  стак. соуса отъ цыплятъ, накрыть крышкой, прикрѣпить кокарду, смазать яйцомъ и поставить на  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  часа в печь. Этотъ пастеть можно также приготовить в кастрюль или формѣ (см. стр. 87).

Подлива къ этому пастету готовится слѣдующимъ образомъ: распустить в кастрюль 1 стол. ложку столоваго или чухонск. масла, всыпать 1 стол. л. муки, поджарить ее, мѣшая, развести соусомъ отъ цыплятъ, положить 3—4 мелко нарѣзанные трюфеля или шампиньона, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, развести, если нужно, бульономъ, отварить грибы до готовности, посыпать рубленной зеленью петрушки.

*Провизія:* 2 цыпленка. — 2 стол. л. масла или 1 стол. л. масла и  $\frac{1}{8}$  фун. шпикю. — 1 луковица. 2—3 гвоздики. —  $\frac{1}{2}$  мускатнаго орѣха. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкого перцу. — Зелени петрушки и укропа, по пучечку. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — 50 раковъ. — 1 бѣлый хлѣбъ. — 2—2  $\frac{1}{2}$  чайн. л. соли. —  $\frac{1}{4}$  фун. чухонск. масла. — Зелени петрушки 3—4 трюфеля или шампиньона. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — На тѣсто особо.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовятся пастеты изъ курицы, индѣйки и телятины.

#### № 18. Пастеты изъ цыплятъ съ цвѣтной капустой.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою только разницею, что этотъ пастеть готовится преимущественно в формѣ или кастрюль и фаршъ и цыплята прокладываются вареной цвѣтной капустой, расщипанной на небольшіе кочешки. вмѣсто подливы подается бѣлый соусъ на сливкахъ (см. соусы)

#### № 19. Пастеть изъ дичи.

Этотъ пастеть можно готовить изъ различной дичи: тетеревей, куропатокъ, рябчиковъ, зайца и проч. Очистивъ и выпотрошивъ данную дичь, нашинковать, посолить, дать полежать 20—30 минутъ, распустить в кастрюль 2 стол. ложки масла, положить дичь, изжарить ее до полуготовности, вынуть, разрубить, смотря по величинѣ, на 4—6 частей, у зайца же и глухаря снять мясо съ костей. Очистивъ 1 фунтъ телячьей печенки, посолить ее, дать полежать минутъ 15, изжарить на сковородѣ в 2 стол. ложк. масла, мелко изрубить съ 1 фунт. мелко изрублен. жареной телятины и 1 мелко изрублен. и под-

жареной луковицей, положить мякишъ намоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха, 2 стол. ложки сметаны, хорошенько размѣшать, порубить еще вбить 2 яйца, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить 2—3 чайн. ложки рублен. зелени петрушки и 4—5 мелко нарѣзан. трюфелей или шампинеоновъ, размѣшать. Уложивъ на блюдо вымазанное масломъ, рядъ фарша, рядъ дичи, опять рядъ фарша и т. д., обложить рантомъ изъ тѣста, накрыть крышкой и далѣе поступать, какъ сказано въ № 15. Къ этому пастету подается или таже подаива, какъ въ № 15, или крѣпкій соусъ (см. соусы).

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  глухаря,  $\frac{3}{4}$  зайца, 1 тетеревъ, 2 куропатки или 2 рябчика. — 1 фунтъ телячьей печенки. — 1 фунтъ жареной телятины. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — 2  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. — 1 луковица. —  $\frac{1}{4}$  ф. чухонск. масла. —  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелкаго перцу —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. — 2 яйца. 2 стол. лож. сметаны. — 1—2 чайн. ложки рублен. зелени петрушки. — 4—5 трюфелей или шампинеоновъ.

#### № 20. Пастеть сборный (изъ оставшагося жаркаго).

Если имѣются остатки разнаго жаркаго, вареной говядины, телятины, курицы и проч., то можно приготовить слѣдующій пастеть. Взять вареной или жареной говядины или телятины (всего фунта 1  $\frac{1}{2}$ ), мелко изрубить, смѣшать съ 1—2 мелко изрубленными и поджаренными въ 1 стол. ложкѣ масла луковицами, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, положить  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  чайн. ложки соли,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу (простаго пополамъ съ англійскимъ), 3—4 стол. ложки бульона, вбить 2 яйца, хорошенько изрубить, размѣшать. Выложивъ бока и дно кастрюли слоенымъ или рассыпчатымъ тѣстомъ, какъ сказано на стр. 88, положить на дно рядъ фарша, на него рядъ снятаго съ костей и нарѣзаннаго тонкими ломтиками мяса отъ жареной дичи, телятины, курицы, ветчины, кто желаетъ, нѣсколько каперсовъ и оливокъ и разрѣзанныхъ на небольшіе кусочки жареныхъ сосисекъ, положить опять рядъ фарша, затѣмъ еще рядъ разныхъ разностей и рядъ фарша, накрыть крышкой и поставить минутъ на 20 въ печь. Минутъ за 5 до отпуса на столъ, прорѣзать крышку и влить съ 1 стак. крѣпкаго соуса. Къ этому пастету подается крѣпкій соусъ

*Провизія:* Остатковъ жареной дичи, курицы, щиплять и пр. — 1  $\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной говядины или телятины. —  $\frac{1}{4}$  ф. ветчины. —  $\frac{1}{2}$  ф. сосисекъ. —  $\frac{1}{4}$  ф. чухонск. масла. — 1—2 луковицы. —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. —  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу. — 2 яйца. — Каперсовъ и оливокъ (безъ косточекъ), по стол. ложкѣ. — 2—3 стол. ложки бульона. — На тѣсто особо.

*Примѣчаніе.* Если этотъ пастеть готовится не изъ остатковъ, то сдѣлать изъ сырой говядины фрикадели (см. стр. 79, № 26), сложить ихъ въ перемежку съ нарѣзанными небольшими кусочками дичью, ветчиной, телятиной, сосисками и пр. въ середину пастета, положить каперсовъ и оливокъ, влить 1—2 стак. крѣпкаго соуса, накрыть крышкой изъ тѣста и далѣе поступать, какъ сказано выше.

#### № 21. Пастеть изъ лососины.

Очистивъ фунта 2 лососины, посолить, дать полежать минутъ 15, обжарить въ кастрюлѣ до полуготовности, съ 1 мелко изрубленною луковицею (лососину можно нарѣзать ломтиками), въ 2 стол. ложкахъ масла; затѣмъ влить  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столов. вина, 1 стол. ложку уксуса и  $\frac{1}{2}$  стак. воды, положить 2 зерна англійскаго перцу и 1 гвоздику, накрыть кастрюлю крышкой, дать вскипеть, вынуть рыбу, а соусъ процѣдить. Очистивъ и выпотрошивъ судака или щуку, снять мясо съ костей, выбрать послѣднія, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить 1 чайн. ложку соли, 2 стол. ложки столоваго или чухонскаго масла, 1 мелко изрубленную и поджареную въ 1 стол. ложкѣ масла луковицу,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, рубленной зелени петрушки или укропа и, кто желаетъ, разбивную яичницу изъ 2—3 яицъ; вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вымазавъ блюдо масломъ, или выложивъ форму или кастрюлю тѣстомъ, какъ сказано выше (см. стр. 87 и 96), класть рядами формъ и разрѣзанную на ломтики лососину, накрыть крышкой изъ тѣста и поставить на  $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. За 5 минутъ до отпуса на столъ прорѣзать крышку и влить 1 стак. соуса изъ подъ лососины. Къ этому пастету подается соусъ изъ трюфелей или съ каперсами и оливками.

*Провизія:* Фунта 2 свѣжей лососины. 2 луковицы. — Судака или щука фунта въ 2. —  $\frac{1}{4}$  фунта чухонскаго масла. —  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столоваго вина. — 1 стол. ложка уксуса. — 2 зерна англійскаго перца и 1 гвоздика. — 1 бѣлый хлѣбъ. — 2 чайныя ложки

## № 14. Зразы по польски.

Взять мякотной кусокъ сѣбка или огузка, вымыть, разрѣзать на 4—6 продолговатыхъ ломтиковъ длиною вершка въ 2—2½, шириною въ 3 пальца и толщиною въ ½ пальца, выбить скалкой, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ и дать полежать минутъ 15. Поджарить 1 стаканъ крутой гречневой каши съ 1 мелкоизрубленною луковицею въ 1—2 стол. лож. масла, остудить, вбить 1 желтокъ, положить, кто желаетъ, ¼ чайн. л. мелкаго перцу, размѣшать, положить на каждый ломтикъ говядины 1—1½ столов. ложки (съ верхомъ) этой начинки, свернуть его въ трубочку, перевязать ниткой. вмѣсто каши можно начинить зразы фаршемъ изъ говядины, бѣлаго или чернаго хлѣба. Въ первомъ случаѣ нужно мелко изрубить ½ ф. сырой или вареной говядины вмѣстѣ съ 1 луковицею, слегка обжа-рить въ 1—1½ стол. ложки масла, положить ¼—½ чайн. лож. мелкаго перцу, ½—¾ чайн. ложки соли, мякишъ ½ бѣлаго хлѣба, размоченный въ 1 яйцѣ, ¼ натертаго мускатн. орѣха и 1 чайн. лож. рубленной зелени петрушки и хорошенько размѣшать. Во второмъ—натереть на теркѣ ½ ф. черстватаго чернаго или 1 бѣлый хлѣбъ, смѣшать съ 1 мелко изрубленною и поджареною въ 1 стол. ложкѣ луковицею, положить ¼—½ чайн. лож. мелкаго перцу, ¼ натертаго мускатн. орѣха и 1 чайн. лож. рубленной зелени петрушки и размѣшать. Приготовивъ зразы, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, положить туда зразы и тушить ихъ до готовности (20—30 минутъ), поварачивая ихъ и потряхивая кастрюлю. Когда зразы обжарятся, начать подливать (по ⅛ стак. кажд. 5 минутъ) тепловатой воды. Подавая, снять нитки, облить процеженнымъ соусомъ и посыпать рубленною зеленью петрушки. Кто желаетъ, можетъ тушить зразы съ 3 зернами англійскаго перца и 1 штукой лавроваго листа.

*Провизія:* 1½ фунта мякотной говядины отъ сѣбка или огузка.—1½ чайн. ложки соли.—¼—½ чайн. ложки мелкаго перцу.—2 стол. ложки масла.— На фаршъ: 1 стак. крутой гречневой каши, или ½ ф. сырой или вареной говядины, или ½ ф. ржанатаго хлѣба, или 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—1 луковица.—1 стол. ложка масла.—¼ чайн. лож. мелкаго перцу.—1—2 яйца.—¼ мускатн. орѣха.—Зелени петрушки.

Подаются съ жаренымъ или варенымъ картофелемъ.

## № 15. Битки въ сухаряхъ.

Взять 1—1½ ф. вырѣзки филея или тонкаго края, перемыть, разрѣзать поперекъ на 4—6 ломтей, хорошенько разрубить, ножомъ, выбить скалкой, посолить и дать полежать ¼ часа. Затѣмъ обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, раскалить сковороду, распустить 1—1½ стол. ложки масла, положить битки, изжарить ихъ до готовности (10—12 минутъ). Снять на блюдо, на сковороду же прибавить масла, размѣшать, дать вскипеть, облить битки.

*Провизія* 1—1½ ф. вырѣзки филея или края.—1½ чайн. ложки соли.—2 яйца и 4—5 сухарей.—1—1½ стол. ложки масла. Подаются съ тѣмъ же, какъ котлеты. Совершенно такъ же можно готовить битки изъ телятины и баранины.

## № 16. Жаренныя телячьи ножки.

Очистивъ 4 телячьи ножки (см. стр. 19), отварить ихъ съ кореньями, 1 луковицею и солью (отваръ употребить на супъ; см. стр. 46, № 36). Когда ножки отварятся до мягкости, такъ что мясо начнетъ отставать отъ костей, вынуть ихъ, перелить холодной водою, снять съ костей (за исключеніемъ послѣдняго суставца, который можно оставить), разрѣзать каждую вдоль на двѣ половины, обвалять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, раскалить до красна сковороду, распустить 1½ стол. ложки масла, положить ножки, обжарить ихъ со всѣхъ сторонъ (минутъ 5—6), сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

*Провизія:* 4 телячьи ножки.—1 луковица, коренья и соли для бульона.—2 яйца и 5—6 сухарей.—1½ стол. ложки чухонскаго масла.

Подаются съ салатомъ, зеленымъ горошкомъ, картофельнымъ пюре, соусомъ изъ бѣлой фасоли и пр. (см. кушанья изъ зелени и овощей).

## № 17. Котлеты изъ мозговъ.

Взять пару телячьихъ или 1 бычьи мозги, обмыть, снять осторожно плевы и выбрать жилки, вскипятить въ кастрюлѣ стакановъ 5 воды съ ¼ стак. уксуса и 1½ чайн. ложк. соли (кто желаетъ,

нымъ сокомъ. Жарить минутъ 10—15. Ихъ можно также изжарить, цѣльными или разрѣзанными на куски, на сковородѣ на плитѣ.

*Провизія:* 1 судакъ или лещъ фунта  $2\frac{1}{2}$ —3.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли.—2 яйца и 5—6 сухарей.— $1\frac{1}{2}$ —4 стол. л. масла.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ жарятся сига, карпа и другая рыба средней величины.

### № 3. Жареная лососина запросто.

Взять 2 фунта лососины, вымыть, разрѣзать на ломтики въ па-лецъ толщиною, выбрать кости, посыпать мелкой солью и, кто жа-летъ, мелкимъ перцемъ, дать полежать 20—30 минутъ, обвалить въ мукѣ (постную) или въ яйцѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ, раскалить сковороду, вскипятить  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, поло-жить лососину, обжарить съ одной стороны, повернуть на другую и жарить до готовности, поворачивая, по мѣрѣ надобности, со сто-роны на сторону. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жаря-лась, и посыпать рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 2 ф. лососины. —  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли. — ( $1\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелк. перцу). — 2 яйца и 5—6 сухарей. —  $1\frac{1}{2}$ —2 столов. ложки масла. — Зелени петрушки или укропа.

### № 4. Лещъ, начиненный кислою капустою.

Очистивъ и выпотрошивъ леща, посолить его (внутри—слегка) и дать полежать минутъ 20—30. Между тѣмъ взять  $2\frac{1}{2}$ —3 стакана кислой капусты, отжать ее, слегка обжарить съ 1—2 мелко изру-бленн. луковичами въ 2 стол. ложк. коровьяго или 3—4 столов. лож. постнаго масла, положить  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перцу и, кто желаетъ, 3—4 отваренные и мелко изрубленные сушеные бѣлые гриба; хорошенько размѣшать, начинить леща, по ложить на противень, на которомъ распустить 2—3 стол. ложки масла (постнаго вдвое) и жарить, поворачивая и поливая масломъ, пока не зарумянится со всѣхъ сторонъ. Тогда облить 1 стак. сметаны (если лещъ готовится скоромнымъ), а когда изжарится до готовности, обсыпать рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 лещъ фунта въ 3.— $2\frac{1}{2}$ —3 стак. кислой капусты. — 1 чайн. ложка соли.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу.—3—4 суше-

ныхъ бѣлыхъ гриба. —  $\frac{1}{4}$  фунта масла — (1 стак. сметаны). — Зелени петрушки или укропа.

*Примѣчаніе.* Можно также обвалить леща въ мукѣ или въ яйцѣ и суха-ряхъ и затѣмъ уже жарить.—Такъ же готовится судакъ.

### № 5. Линь подъ соусомъ.

Опустивъ линя минуты на 2 въ крутой кипятокъ, очистить съ него чешую, не разрывая кожи, выпотрошить, вымыть, отрубить плавники, сдѣлать вдоль спины разрѣзъ, выбрать осторожно кости, посолить, дать полежать минутъ 20, раскалить сковороду, распустить  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, дать закипѣть, положить линя, обжарить съ обѣ-ихъ сторонъ, переложить въ кастрюлю, слить туда же масло, влить  $\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона и  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны или бѣлаго столов. вина, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, штукъ 5 отваренныхъ или маринован. шампиньоновъ и ломтика 3 лимона безъ зеренъ, вскипятить и подать, выложивъ на блюдо. Можно также изжарить линя до готовности и соусъ приготовить отдѣльно въ кастрюлѣ.

*Провизія:* 1 линь фунта въ 3.— $1\frac{1}{2}$ —2 столов. ложки масла (пост-наго вдвое). —  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина. —  $\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелкаго перца. — 3 ломтика лимона. — Штукъ 5 шампиньоновъ.

### № 6. Лососина въ папильотахъ.

Очистить и нарѣзать лососину ломтиками, какъ сказано въ № 3, посолить, посыпать мелко изрублен. рѣпчатымъ лукомъ и мелкимъ перцемъ, окропить прованск. или горчичнымъ масломъ и дать поле-жать часа 2. Затѣмъ завернуть каждый ломтикъ лососины въ чет-вертушку бумаги, вымазанную масломъ, положить на противень, сма-занный масломъ, и вставить на 20—25 минутъ въ довольно жаркую печь, наблюдая, чтобы бумага не сгорѣла. Когда будетъ готова, вы-нуть изъ печи и подать, не снимая бумаги.

*Провизія:* 2 фунта лососины. — 1—2 луковичы. —  $1\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу.—2—3 ложки горчичнаго или прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$  ф. коровьяго, прованскаго или горчичнаго масла.

## № 7. Жареная осетрина.

Очистивъ  $1\frac{1}{2}$ —2 фунта осетрины, разрѣзать ее на ломтики въ палецъ толщиною, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ и мелко изрублен. рѣпчатымъ лукомъ, окропить прованскимъ или горчичнымъ масломъ и дать полежать минутъ 20. Раскалить сковороду, распу- стить 2 стол. ложки масла; когда закипитъ, положить осетрину и изжарить ее, поворачивая со стороны на сторону.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$  ф. осетрины.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.—1—2 луковичи.—( $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли).—2—3 стол. ложки прованскаго или горчичнаго масла.—2 столов. ложки коровьяго, горчичнаго или прованскаго масла.

## № 8. Жареные караси въ сметанѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ, вымывъ и посоливъ  $2\frac{1}{2}$ —3 фунта карасей, дать имъ полежать минутъ 10, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ, распустить на сковородѣ или противнѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. коров. масла, положить карасей, изжарить ихъ, поворачивая; когда будутъ почти готовы, облить  $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны и вставить минутъ на 5 въ печь. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ соусъ 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ или сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 фунта карасей.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—2 столов. лож. коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла.—2—3 яйца и 6—8 простыхъ сухарей.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны и зелени петрушки ( $\frac{1}{2}$  лимона).

*Примѣчаніе.* Такъ же приготавливаются окуни, пискари и другая мелкая рыба.

## № 9. Жареный угорь подь соусомъ.

Угорь жарится въ кожѣ или безъ нея. Въ послѣднемъ случаѣ нужно надрѣзать кожу у головы, продѣть иглой веревочку черезъ глаза и повѣсить его за нее. Затѣмъ, отогнувъ у надрѣза кожу, стануть ее со всего угря, сполоснуть его, обсушить, посолить, дать полежать полчаса, обтереть до суха полотенцемъ, распустить на сковородѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, положить угря и изжарить его, поворачивая, до готовности. Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  столов. ложки

масла, поджарить  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки и 1 мелко изрубленн. луковичицу, дать раза 2 вскипеть, развести 2 стак. рыбнаго бульона, положить по  $\frac{1}{4}$  чайн. л. мелкаго простаго и англійскаго перцу, ломтика 3 лимона безъ зеренъ, и, кто желаетъ,  $\frac{2}{3}$  стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина, вскипятить, опустить туда же угря, вскипятить еще разъ и подать, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 угорь, фунта въ  $2\frac{1}{2}$ .— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—3—4 стол. ложки коровьяго или 6 столов. лож. постн. масла.—1 луковича.  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.—3 ломтика лимона.—Зелени петрушки или укропа.—( $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина).

*Примѣчаніе.* Угря можно также жарить разрѣзаннымъ на куски, или обвалить въ мукѣ или въ яйцѣ и сухаряхъ (въ тѣломъ случаѣ онъ не опускается въ соусъ, а обливается имъ на блюдѣ).

## № 10. Жареная форель.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, посолить ее, окропить прованск. масломъ и дать полежать полчаса, обвалить въ яйцахъ, мелкиихъ сухаряхъ (можно жарить и не обваливая), распустить на противнѣ 2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла, положить форель и изжарить, поворачивая и поливая масломъ. Жарить 20—25 минутъ. Подается съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ или подь соусомъ съ маринованными грибами, шампиньонами, каперсами и оливками, или трюфелями.

*Провизія:* 1 форель, фунта въ 3.—3 чайн. ложки соли.—2 яйца и 5—6 сухарей.—Зелени петрушки или укропа.—2 столов. лож. коровьяго или 4 стол. ложки постнаго масла.—1—2 стол. ложки прованск. масла (для окропленія).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ жарятся цѣльные карпи, большіе лещи и другая крупная рыба.

## № 11. Тушоная щука.

Очистивъ и выпотрошивъ щуку, посолить ее и дать полежать  $\frac{1}{2}$  часа. Распустить въ кастрюлѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла (коровьяго или постнаго), положить  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 3 зерна англійск. перца, 1 гвоздику, 1 шт. лавроваго листа и цѣльную или разрѣзанную на куски щуку, накрыть крышкой и тушить, поворачивая ее.

пока не зарумянятся. Тогда начать подливать по  $\frac{1}{4}$  стак. холодной воды или рыбного бульона (всего до  $1\frac{1}{2}$  стак.) и тушить до готовности щуки, поворачивая ее и потряхивая кастрюлю. Когда она будет готова, влить  $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго вина и положить 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ.

*Провизія:* 1 щука фунта въ 3.—2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$  ф. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 1 луковица.—3 зерна англійск. перца.—1 гвоздика.—1 шт. лавроваго листа.—3—4 ломтика лимона.— $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ сметаны или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столов. вина.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится всякая другая тушованная рыба, какъ-то судаки, карпи и пр.

### № 12. Печеная фаршированная щука.

Оправивъ щуку фунта въ 3, разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо, не повреждая кожи и оставивъ хвостъ и голову, выбрать изъ мяса кости, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить 1—2 мелко изрубленные и поджаренныя въ 1 стол. ложкѣ масла луковицы,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, 1 чайн. ложку соли,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, 2 стол. ложки масла, 2 чайн. ложки изрубленной зелени укропа или петрушки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Начинивъ щуку, обложить ее березовыми лучинками, обвязать ниткой, распустить на противнѣ  $\frac{1}{4}$  фунта масла, положить щуку и жарить, поворачивая ее и поливая масломъ (25—30 минутъ). Минутъ за 5 до отпуска на столъ облить ее 1 стак. сметаны. Подавая, облить соусомъ и посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 щука, фунта въ 3.—1 бѣлый хлѣбъ.—1—2 луковицы.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха.—2 чайн. лож. соли.—2 яйца.— $\frac{1}{2}$  ф. чухонскаго масла.—1 стак. сметаны.—Зелени петрушки или укропа.

### № 13. Тушенная треска.

Намочить съ вечера  $2\frac{1}{2}$ —3 ф. трески въ холодной водѣ, утромъ вскипятить въ водѣ съ 1 луковицей и кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукъ), распустить въ кастрюль  $\frac{1}{4}$  фунта масла, положить треску, 2 мелко

изрубленные луковицы, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, покрыть крышкой и тушить, потряхивая кастрюлю минутъ 20. Когда упрѣетъ, влить сокъ изъ 1 лимона, сложить на блюдо, облить масломъ съ лукомъ, въ которомъ жирилась треска и посыпать рубленной зеленью петрушки.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 фунта трески.— $\frac{1}{4}$  ф. масла.—3 зерна англійскаго перца.—1 шт. лавроваго листа.—2 луковицы.—Зелени петрушки.—1 лимонъ.

### № 14. Осетрина въ яйцахъ.

Очистивъ  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. свѣжей или свѣжепросольной осетрины (свѣжую посолить и дать полежать минутъ 20), разрѣзать на ломти въ палецъ толщиной, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ, или въ мукѣ, изжарить на сковородѣ въ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. коровьяго или 3 столов. лож. постнаго масла, залить (на сковородѣ же) 4 яйцами, размѣшанными съ 2 стак. цѣльнаго молока, посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа, запечь въ печи и подать на сковородѣ.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 фун. свѣжей или свѣжепросольной осетрины.—( $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли).— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. коровьяго или 3 столовой ложки постнаго масла.—4 яйца.—2 стакана молока.—Зелени петрушки.

### № 15. Жареная бѣлужина подъ соусомъ.

Разрѣзать очищенную бѣлужину на ломтики (можно обвалить ее въ яйцахъ и сухаряхъ), изжарить на сковородѣ. Распустить въ кастрюль 1—2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки и 1 мелкоизрубленную луковицу, развести 1 стаканъ рыбнаго бульона, дать вскипѣть, положить  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго перцу,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны или бѣлаго столоваго вина, штукъ 5 разрѣзанныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, ломтика 2—3 лимона, рубленной зелени петрушки и, кто желаетъ, каперсовъ и оливокъ. Подавая, облить этимъ соусомъ бѣлужину и посыпать рубленной зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. бѣлуги.—( $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли).—(2 яйца и 5—6 сухарей).  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки коровьяго или 3 стол. ложки постнаго масла.—*На соусъ:* 1—2 стол. ложки масла.—1 столов. ложку муки.—1 стак. рыбнаго бульона.—1 луковица.— $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелкаго простаго перцу.— $\frac{1}{2}$  стак. сметаны или бѣлаго

вина.— 5 маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ.— Каперсовъ и оливокъ по столовой ложкѣ.— Зелени петрушки или укропа.

### № 16. Жареная стерлядь подь соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ стерлядь фунта въ 3, какъ сказано выше, посолить и дать полежать полчаса (можно смазать или окропить прованскимъ масломъ); распустить на противнѣ 2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла, положить стерлядь и изжарить ее, поворачивая и поливая сперва масломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ. Жарить  $\frac{1}{2}$  часа. Между тѣмъ поджарить въ кастрюлѣ 1 столов. ложку муки въ 1—2 стол. лож. масла, развести 1 стак. рыбнаго бульона, положить 2—3 очищенные отъ костей анчоуса, 3—4 нашинкованные трюфеля или шампиньона,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. поджареннаго сахара и соевъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, влить 1 рюмку хереса, вскипятить, облить на блюдѣ рыбу и посыпать рубленной зеленью укропа или петрушки. Въмѣсто анчоусовъ и трюфелей, можно положить каперсовъ и оливокъ или бѣлыхъ грибовъ.

*Провизія:* 1 стерлядь, фунта въ 3.— 2 чайн. ложки соли.— 2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла.— 2 стол. лож. масла.— 1 столов. ложка муки.— 1 стак. рыбнаго бульона.—  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго сахару.— 2—3 анчоуса.— 3—4 трюфеля, или шампиньона, или каперсовъ и оливокъ.—  $\frac{1}{2}$  лимона.— Зелени укропа или петрушки.— (1 рюмка хереса).

*Примѣчаніе.* Стерлядь можно также жарить въ яйцахъ и сухаряхъ.

### № 17. Форель подь соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, изжарить ее, какъ сказано въ № 10. Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ 1—2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки, развести 1 стак. рыбнаго бульона, положить каперсовъ и оливокъ,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, или 1 рюмку хереса или мадеры, соевъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона или 1 стол. лож. уксуса,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. поджареннаго мелкаго сахару, вскипятить и облить рыбу.

*Провизія:* 1 или нѣсколько форелей, фунта 3.— 2 яйца и 5—6 сухарей или  $\frac{1}{4}$  ф. муки.—  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла.— 1 стол. лож. муки.— 1 стак. рыбнаго бульона.— Каперсовъ и оливокъ по стол. лож.—  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны или 1 рюмка хереса или мадеры.—  $\frac{1}{2}$  лимона или 1 стол. лож. уксуса.

### № 18. Фаршированный угорь.

Снять съ угря кожу, какъ сказано въ № 9, снять съ хребта мясо, мелко изрубить съ 3—4 шампиньонами или трюфелями, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить съ 1 чайную ложку мелкой соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелк. перцу, 1 мелкоизрубленную и поджаренную въ 1 стол. ложкѣ масла луковичу, 3—4 стол. ложки сметаны, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Начинить этимъ фаршемъ кожу угря (которую нужно предварительно посолить и дать ей полежать минутъ 20), или обложить вокругъ хребтовой кости (съ головою), обвалить въ яйцѣ (постную необваливать и въ фаршъ не класть яицъ) и мелкихъ сухаряхъ, давъ ему форму угря, распустить на противнѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить угря и изжарить (25—30 минутъ) поливая его обильно масломъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарился, или какимъ нибудь соусомъ, и посыпать рубленной зеленью укропа или петрушки.

*Провизія:* 1 угорь, фунта въ 3.— Соли 2 чайныя ложки.— 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу (рускаго и англійскаго).— 3—4 шампиньона, трюфеля или бѣлыхъ гриба.— 1 луковича и 1 стол. ложка масла.— 3—4 стол. лож. сметаны.—  $\frac{1}{4}$  фунта масла.—  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.— (2—4 яйца и 5 сухарей).— Зелени укропа или петрушки.

### № 19. Котлеты изъ рыбы.

Котлеты можно готовить изъ всякой крупнои или средней рыбы. Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, снять мясо съ костей, выбрать послѣднія, мелко изрубить и смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, 1—2 стол. ложк. масла,  $\frac{1}{4}$  чайной ложк. мелкаго перцу и  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, положить въ скоромныя— 2 яйца, а въ постныя—  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки, 1 чайн. ложку соли, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, надѣлать котлетъ (см. стр. 103), обвалить скоромныя въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, вскипятить на сковородѣ масло, опустить котлеты, и изжарить ихъ (10 минутъ), поворачивая со стороны на сторону.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 фунта судака, щуки или другой рыбы.— 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— 1 чайн. ложка соли.— 2—4 яйца или  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.—  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—  $\frac{1}{4}$  чайной

ложки мелкаго перцу.— $3\frac{1}{2}$ —4 стол. ложки масла.—5—6 про-  
стыхъ сухарей.—Зелени петрушки.

### № 20. Котлеты изъ осетрины.

Нарѣзать очищенную и вымытую осетрину ломтиками, выбрать кости, посолить (если осетрина не соленая), посыпать мелкимъ перцемъ и окропить прованскимъ масломъ, завернуть каждый ломтикъ въ масляную бумагу, положить на противень и поставить на 20—25 минутъ въ печь. Когда бумага зарумянится, вынуть изъ печи. Подается въ бумагѣ.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 ф. осетрины.—(1 чайная ложка соли).— $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу.—2 стол. ложки прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$  ф. масла.

### № 21. Жареная сеledна.

Намочивъ съ вечера 2 выпотрошенныя простыя (астраханскія) сеledки въ водѣ или молокѣ (воду или молоко нужно утромъ перемѣнить), снять съ нихъ кожу, (за часъ до отпуска на столъ) обвалять въ мукѣ, распустить на сковородѣ масло, когда закипитъ оно, положить сеledки, обжарить ихъ, поворачивая, съ обѣихъ сторонъ до готовности (минуть 6—8) и подать, обливъ масломъ, въ которомъ жарились.

### № 22. Фаршированная сеledна (по малороссійски).

Вымочивъ съ вечера 2 сеledки, какъ сказано въ предыдущемъ №, снять кожу, выбрать кости, мелко изрубить съ молоками, или за неимѣниемъ ихъ, съ  $\frac{1}{8}$  ф. сыраго мяса, смѣшать съ 1 мелкоизрубленною и поджареною въ 1—2 стол. ложкахъ масла луковицею, мякишемъ  $\frac{1}{2}$  бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу, хорошенько размѣшать, въ скоромную положить 2—3 стол. ложки сметаны и 1 яйцо, размѣшать, изрубить, истолочь, сдѣлать котлеты въ формѣ сеledки, приставить головы и изжарить на сковородѣ въ кипящемъ маслѣ.

*Провизія:* 2 астраханскія сеledки.— $\frac{1}{2}$  бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.).—1 луковица.—1—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу. ( $\frac{1}{8}$  ф. сырой говядины).—(1 яйцо и 2—3 стол. ложки сметаны).

*Примѣчаніе.* Подается съ тушеною капустой, картофельнымъ пюре или жаренымъ картофелемъ.

### № 23. Ревельскій форшманъ.

Вымочивъ съ вечера 3 сеledки, какъ сказано въ № 21, мелко изрубить ихъ съ  $1\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной говядины, телятины или дичи, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ или водѣ и отжатымъ,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, 1 мелкоизрубленною и поджареною въ 2 стол. ложкахъ масла луковицей,  $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, сложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями (или нѣсколько формочекъ), и поставить на  $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо и облить растопленнымъ масломъ или какимъ-либо соусомъ и посыпать рубленною зеленью петрушки.

*Провизія:* 3 шотландскихъ или голландскихъ сеledки.— $1\frac{1}{2}$  фунта вареной или жареной говядины, телятины и проч.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—(1 стак. молока).— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу.— $\frac{1}{2}$  мускатнаго орѣха.—1 луковица.—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.—2 яйца.— $\frac{1}{2}$  ф. масла.—3—4 сухаря.—Зелени петрушки.

## ОТДѢЛЪ VIII.

### САЛАТЫ.

#### № 1. Салатъ - латукъ.

Взять 4—6 коченковъ ( $\frac{1}{2}$  фунта) салата-латука, оборвать поблеклыя листики, отрѣзать кочерыжки, отжать, изрѣзать или просто на части, или полосками въ палецъ шириною, сложить въ салатникъ, облить или просто прованскимъ масломъ и уксусомъ съ солью, или горчичнымъ соусомъ, или сметаной. Въ первомъ случаѣ нужно облить салатъ 2 стол. ложк. прованскаго масла, перемѣшать, дать полежать минутъ 10 и затѣмъ облить  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса съ  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, размѣшать и минутъ чрезъ 5 подать на столъ. Во второмъ нужно взять одно крутое яйцо, растереть желтокъ, съ 1 столов. ложкой прованскаго масла, 1 чайной ложкой мелкаго сахара,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкой соли, 1 стол. ложк. дѣланной горчицы и, кто желаетъ,

Примѣчаніе. Кто желаетъ, можетъ положить въ подливу 1 крутой желтокъ (растереть съ прованск. масломъ) и 1 стол. лож. дѣланной горчицы, нарѣзаннымъ бѣлкомъ же убрать салатъ сверху.

### № 8. Салатъ изъ маринованной свеклы.

Отварить свеклу въ соленой водѣ, очистить ее отъ верхней кожицы, нарѣзать кружечками, сложить въ банку, пересыпая тминомъ или анисомъ и перекладывая, кто желаетъ, наструганнымъ хрѣномъ и облить уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійск. перцемъ, гвоздикой и лавровымъ листомъ (предварительно остудивъ его), дать постоять сутки или по крайней мѣрѣ часовъ 5 или 6, сложить въ салатникъ, облить уксусомъ изъ подъ свеклы, убрать наструганнымъ хрѣномъ и подавать.

*Провизія:* 5—6 шт. свеклы.—1 стол. лож. тмину.—(1 корешокъ хрѣну).— $\frac{1}{2}$  бут. уксусу.—3 зерна англійск. перцу.—1 гвоздика.—1 штука лаврового листа.

### № 9. Салатъ-цикорій.

Взять 1 ф. салата-цикорія, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отжать, перебрать, отварить желтые листики, сложить въ салатникъ и облить одною изъ подливъ, употребляемыхъ для салата-латуки (см. № 1).

### № 10. Крессъ-салатъ.

Очистить отъ корней и желтыхъ листьевъ  $1\frac{1}{2}$  ф. крессъ-салата, положить въ холодную воду, выбрать сѣмена, вынуть крессъ, отжать, сложить въ салатникъ, посолить, облить прованскимъ масломъ, облить съ уксусомъ, или слѣдующ. подливой: растереть 1 крутой желтокъ съ 2 стол. ложк. прованскаго масла, развести  $\frac{1}{4}$  стак. уксуса, положить 1 чайн. лож. мелкаго сахару и 1 стол. лож. дѣланной горчицы, хорошенько размѣшать. Облить подливой, салатъ размѣшать и убрать мелко нарѣзаннымъ крутымъ бѣлкомъ.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$  ф. крессъ-салата.— $\frac{3}{4}$  чайн. лож. мелкой соли.—Подливу: 2 стол. лож. прованскаго масла и  $\frac{1}{4}$  стакана уксуса или: 1 крутое яйцо.—2 стол. лож. прованскаго масла.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{4}$  стак. уксуса.—1 стол. лож. дѣланной горчицы.

### № 11. Сборный салатъ.

Взять нарѣзаннаго салату латука, нашинкованной, посоленной и обваренной синей капусты, салату-цикорю, крессъ-салату, маринованной свеклы, нарѣзанныхъ ломтиками свѣжихъ огурцовъ, положить все это, каждое отдѣльно, въ видѣ вѣнчика по краямъ салатника, оставивъ пустою середину; въ середину же положить 1 нарѣзанную небольшими кусочками миногу, нѣсколько маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шейкъ, оливковъ безъ косточекъ и, кто желаетъ, 2 очищенные и разрѣзанные на куски анчоуса и маринованные пикули. Все это облить слѣдующ. подливой: растереть 1 крутой желтокъ съ 2—3 стол. лож. прованск. масла и 1 стол. лож. дѣланной горчицы, развести  $\frac{1}{2}$  стак. уксуса, положить 1 чайн. лож. мелкаго сахару, мелкаго простаго перцу,  $\frac{3}{4}$  чайн. лож. соли, каперы и корншоны. Облить салатъ, убрать его сверху раковыми шейками, мелко нарѣзаннымъ крутымъ бѣлкомъ, пикулями и посыпать рубленной зеленью укропа.

*Провизія:* Салату-латука, нашинкованной синей капусты, салата-цикоря и крессъ-салата, каждого по  $\frac{1}{2}$  стак. или по  $\frac{1}{8}$  ф.—2—3 свѣжихъ огурца.—1 минога.—Шейки и влешни отъ 20 вареныхъ раковъ.—3—4 маринованныхъ бѣлыхъ грибка.— $\frac{3}{4}$  чайн. лож. мелкой соли.—Штукъ 10 оливокъ.—2 стол. ложки пикулей.—1 крутое яйцо.—2—3 стол. лож. прованскаго масла.—1 стол. лож. дѣланной горчицы.— $\frac{1}{2}$  стак. уксуса.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу.—Зеленаго укропа.

## ОТДѢЛЬ IX.

### ВАРЕННЫЯ МЯСА.

#### № 1. Разварная говядина.

Если желаютъ имѣть вкусную разварную говядину, то нужно пожертвовать супомъ. Въ такомъ случаѣ надо вскипятить стакановъ 10 воды съ 2 чайн. ложк. соли, 1 луковицей и кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), опустить въ нее перемытый мякотной кусокъ говядины фунта въ  $2\frac{1}{2}$ , отъ сѣбка или огузка, уварить до готовности (1— $1\frac{1}{2}$  часа), вынуть,

сполоснуть теплой водой и подать, разрезав на ломти (бульонъ можно употребить на супъ, отваривъ въ немъ, согласно правилъ приготовления суповъ, еще фунта  $1\frac{1}{2}$  говядины съ мозговою косточкою). Но обыкновенно для разварной говядины употребляютъ отвареную, по общимъ правиламъ, для супа. Подавая, можно посыпать разварную говядину рубленною зеленью петрушки.

*Примѣчаніе.* Разварная говядина подается съ разварнымъ картофелемъ, картофельнымъ пюре, жаренымъ картофелемъ, соусомъ изъ бѣлой фасоли, соусомъ изъ чечевицы, соусомъ изъ картофеля, моркови, репы, брюквы, съ соусомъ изъ турецкихъ бобовъ, съ соусомъ изъ различныхъ овощей, съ макаронами, подъ различными соусами или подливами, съ дѣланной горчицей, съ хреномъ, уксусомъ и сметаной и т. д.

#### № 2. Котлеты изъ вареной говядины.

Мелко изрубить  $1\frac{1}{2}$ —2 фунта мякотной, вареной, жирной говядины или телятины съ 1 луковицею (кто желаетъ), смѣшать съ мякишемъ  $1\frac{1}{2}$  бѣлыхъ хлѣбовъ, положить соли, мелкаго перцу, натертаго мускатн. орѣха, 1 стол. лож. чухонск. масла, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, надѣлать котлеты (см. стр. 103, № 8). Изрубленную съ луковицею говядину можно поджарить въ  $1$ — $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла. Приготовивъ котлеты, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать мелкими сухарями, положить на сковороду въ кипящее масло, ( $1\frac{1}{2}$  стол. лож.) и изжарить (минуть 5), поварачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились, и посыпать рубленною зеленью петрушки.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 фунта вареной или жареной говядины или телятины.—1 луковица.— $1\frac{1}{2}$  бѣлыхъ хлѣба (по 3 к.)— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—3 яйца.—5 сухарей.— $\frac{1}{4}$  фунта масла.

*Примѣчаніе.* Подаются съ тѣмъ же, какъ разварная говядина.

#### № 3. Рагу изъ говядины или телятины.

Взять фунта  $1\frac{1}{2}$ —2 жареной (остатки отъ жаркаго) или вареной говядины или телятины, нарезать маленькими четырехугольными кусочками. Распустить въ кастрюль  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, поджарить въ немъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. говяжьяго бульона, положить говядину, 1 мелко изрубленную луковицу (которую можно также

поджарить вмѣстѣ съ мукою въ маслѣ) и, кто желаетъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа, вскипятить вторично, прибавить  $1$ — $2$  стол. лож. уксуса, 1 чайн. лож. поджаренаго мелкаго сахара, очищенные и нарезанные кружками или полукружками соленые огурцы, вскипятить еще разъ и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$ —2 фунта жареной или вареной говядины или телятины.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.— $2\frac{1}{2}$  стак. бульона.—(3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа).— $1$ — $2$  стол. лож. уксусу.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.—4 соленые огурца.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ можно приготовить рагу изъ вареной или жареной баранины, домашней птицы и дичи (остатковъ отъ жаркаго).

#### № 4. Соусъ или рассольникъ изъ почекъ.

Взять 2 бычьи или штукъ 10—12 телячьихъ почекъ, вымыть, разрезать каждую вдоль на 2 равныя половины, сполоснуть водой, распустить въ кастрюль  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, поджарить въ немъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки и 2 крупно изрубленные луковицы, развести 5 стак. кипятку, положить 1 чайн. ложку соли, моркови, петрушки, порея, сельдерея (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ) и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, и почки, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до готовности ( $2$ — $2\frac{1}{2}$  часа). Затѣмъ процѣдить чрезъ сито, слить опять въ кастрюлю, почки же сполоснуть теплой водой, разрезать на небольшія кусочки въ  $\frac{1}{2}$  вершка величиною, положить въ соусъ, прибавить 1 чайн. лож. подрумяненаго сахару,  $1$ — $2$  стол. лож. уксусу, 3—4 очищенные и нарезанные кружками или полукружками соленые огурца и  $\frac{1}{2}$  стак. огуречнаго рассола, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленною зеленью петрушки. Подправу можно также класть въ процѣженный уже бульонъ. Этотъ рассольникъ можно также готовить и слѣдующимъ образомъ: сваривъ изъ почекъ, по общимъ правиламъ бульонъ, (см. стр. 41), вынуть почки, сполоснуть теплой водой, разрезать на куски, сдѣлать подправу изъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$ — $2$  стол. лож. масла, развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ почекъ, положить послѣднія и далѣе поступать, какъ сказано выше. Кто желаетъ, можетъ положить въ рассольникъ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.

*Провизія:* 2 бычки или 10—12 телячьих почекъ.—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—Моркови, петрушки, порей, сельдерея по  $\frac{1}{2}$  корешку.—(3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа).—1—2 столов. лож. уксуса.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.—3—4 соленые огурца.— $\frac{1}{2}$  стак. огуречнаго разсола.—Зелени петрушки.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.

#### № 5. Разсольникъ изъ потроховъ.

Взять 2 потроха отъ гуся или индѣйки, очистить, вымыть и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №. Кто желаетъ, можетъ положить въ него (за 5 минутъ до отпуска на столъ) каперсы, оливки, корнишоны и маринованные бѣлые грибки (по 1 стол. лож. съ верхомъ) и 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ.

#### № 6. Баранья или телячья грудинка съ разварнымъ рисомъ.

Сварить супъ изъ 1 или 2 бараньихъ или телячьихъ грудинокъ съ кореньями и, кто любитъ, приностями (см. стр. 35, № 8). Когда грудинка уварится до готовности, сполоснуть ее теплой водой, разрѣзать на части по ребрамъ, сложить на блюдо, обложить разварнымъ рисомъ (см. стр. 73), облить соусомъ изъ лимона или каперсовъ и оливокъ (см. соусы или подливы).

#### № 7. Пилавъ изъ баранины.

Взять 2— $2\frac{1}{2}$  ф. жареной или вареной баранины, разрѣзать на небольшіе куски, уложить на блюдо, обложить разварнымъ рисомъ (см. стр. 73), облить соусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано ниже, посыпать (кто желаетъ) тертымъ сыромъ и вставить минутъ на 5—10 въ печь, чтобы зарумянилось. Соусъ готовится слѣдующ. образомъ: поджарить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки и 2 мелко нарѣзанныя луковицы или головку чеснока въ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, развести 2 стак. бульона изъ подъ баранины, вскипятить, положить сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ или 1 стол. лож. уксуса, 1 чайн. лож. подрумяненнаго сахару,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу, рубленной зелени петрушки и, кто желаетъ,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны и дать вскипѣть.

*Провизія:* 2— $2\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной баранины.— $1\frac{1}{2}$  стол. л. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—2 стак. бульона.—2 луковицы или

1 головку чеснока.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{2}$  чайной лож. мелкаго перцу.— $\frac{1}{2}$  лимона или 1 стол. лож. уксуса.—Зелени петрушки.—( $\frac{1}{2}$  стак. сметаны).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ готовится пилавъ изъ телятины.

#### № 8. Соусъ изъ телячьяго ливера.

Взять 1 или 2 телячьихъ ливера (легкихъ съ сердцемъ), вымыть, отжать, разрѣзать на нѣсколько частей, сварить изъ нихъ супъ съ кореньями и, кто любитъ, приностями. Когда будутъ готовы, вынуть, промыть въ теплой водѣ, вырѣзать горло, мясо довольно мелко изрубить (кто желаетъ, съ 1—2 луковицами); распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, всыпать  $1\frac{1}{2}$  столов. лож. муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть, (можно вмѣстѣ съ мукой поджарить 1—2 мелко изрубленн. луковицы), развести 4—6 стак. бульона изъ подъ легкаго, положить изрубленный ливеръ,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу, 1—2 стол. лож. уксуса, дать вскипѣть, прибавить  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны, дать раза 2 вскипѣть и подавать, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки. Въ этому соусу подается разварной картофель.

*Провизія:* 1—2 телячьихъ ливера (смотря по величинѣ).—1 луковица и кореньевъ по  $\frac{1}{2}$  шт. (для бульона).—1—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.— $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу.— $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.—1—2 стол. лож. уксуса.—Зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ можно приготовить бараній ливеръ.

#### № 9. Фрикассе изъ курицы.

Сваривъ изъ курицы бульонъ съ солью и кореньями (см. стр. 34), вынуть ее, обмыть въ теплой водѣ, разнять на части. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонскаго масла, слегка поджарить въ немъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести 3 стак. процеженнаго куринаго бульона, положить 1 мелко нарѣзанную морковь, сокъ изъ 1 лимона, 1 стак. сметаны,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, 1 стол. лож. каперсовъ и оливокъ, 1 чайн. лож. мелкаго сахару, рубленной зелени петрушки и, кто желаетъ, нѣсколько очищенныхъ и нарезанныхъ шампиньоновъ или трюфелей, варить на легкомъ огнѣ до готовности послѣднихъ, затѣмъ опустить курицу, вскипятить. Растереть

отдѣльно въ кастрюлѣ, поставивъ ее на горячее мѣсто, 2 желтка, подливая по немногу вышесказанный соусъ, вылить, непрерывно мѣшая, въ фрикассе и подать.

*Провизія:* 1 жирная молодая курица.—1 луковица и кореньевъ для бульона.  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонскаго масла.— $1\frac{1}{2}$  столов. ложки муки.—1 морковь.—1 лимонъ.—1 стак. сметаны.— $\frac{1}{4}$  мускат. орѣха.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. ложкѣ.—1 чайная ложка мелкаго сахару.—2 желтка.—Зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ приготавливаются фрикассе изъ пупарды, индѣйки, цыплятъ и телятины.

#### № 10. Разварной поросенокъ.

Очистивъ хорошенько молочнаго поросенка, какъ сказано выше (см. стр. 19), положить въ длинную рыбную кастрюлю, на нижнее дно—1 луковицу въ перьяхъ, морковь, петрушку, порея, сельсерея (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа и, кто желаетъ, 1 гвоздику, а на верхнее—поросенка, котораго лучше завязать въ чистую салфетку; налить холодной водой, такъ чтобы покрыла поросенка, посолить (2 чайн. лож. соли), накрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, до готовности поросенка (2— $2\frac{1}{2}$  часа). Когда будетъ готовъ, вынуть, обмыть въ теплой водѣ, положить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: вскипятить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, всыпать 2 стол. лож. муки, размѣшать, дать вскипѣть нѣсколько разъ, развести 1 стак. бульона изъ подъ поросенка, влить  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, положить 2 стол. ложки каперсовъ,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго сахару и рубленной зелени петрушки или укропа и дать прокипѣть.

*Провизія:* 1 поросенокъ, фунта въ 3—4.—2 чайн. лож. соли.—1 луковица; моркови, петрушки, порея и соллерея, по  $\frac{1}{2}$  кореш.—3 зерна англійск. перцу и 1 шт. лавроваго листа.—(1 гвоздика).—*На соусъ.*  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.—2 стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$  стакана сметаны.— $\frac{1}{2}$  лимона.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго сахару.—2 стол. лож. каперсовъ.—Зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Разварной поросенокъ подается также подъ другими соусами (см. *соусы или подливы*), или просто съ тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ и сметаной.

#### № 11. Свиная грудинка съ капустою и яблоками.

Вымывъ 1 свиную грудинку, перерубить кости, слегка посолить (1 чайн. лож. соли) и дать полежать 1 часъ. Затѣмъ надѣлать доволь-

но глубокіе разрѣзы между костями и мясомъ и начинить кислой капустою, смѣшанной съ мелко нарѣзанными яблоками и 2—3 стол. ложки растопленнаго чухонск. масла, зашить разрѣзы, положить въ кастрюлю, налить 4—5 стак. воды, положить 3 зерна англійскаго перцу, 1 шт. лавроваго листа, моркови, петрушки (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ) и 1 очищенную луковицу, накрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ до полуготовности. Тогда вынуть ее, сплоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, поджарить въ немъ 2 мелко изрѣзанныя луковицы и  $1\frac{1}{2}$  столовой ложки муки, развести процѣженнымъ отваромъ изъ подъ грудины, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу,  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны, 1 стол. лож. уксусу и рубленной зелени петрушки, положить грудинку и отварить до готовности.

*Провизія:* 1 свиная грудинка, фунта въ 3.—1 чайн. ложки соли.—2 стак. кислой капусты.—2—3 кислыхъ яблока.—2—3 столов. лож. растопленнаго масла.—3 зерна англійск. перцу и 1 шт. лавроваго листа.—1 луковица; моркови, петрушки и сельсерея, по  $\frac{1}{2}$  штукѣ.— $1\frac{1}{2}$  стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.—2 луковицы.—1 стол. лож. уксуса.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу.— $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.—Рубленной зелени петрушки.

#### № 12. Верещана.

Разрубить на куски свиную грудинку, натереть солью, дать полежать часъ, затѣмъ обжарить грудинку съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ въ  $\frac{1}{8}$  ф. шпика или 2 столовой ложк. масла, вынуть ее, въ масло же или шпикъ положить 2 мелко изрубленн. луковицы и  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, вскипятить, развести 3—4 стак. кипятку, положить грудинку, 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа и 1 стак. свекольнаго разсола и, накрывъ крышкою, уварить грудинку до готовности. Минуть за 5 до отпуски на столъ, положить 2—3 стол. лож. тертаго ржаного хлѣба, размѣшать, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки.

*Провизія:* Свиная грудинка, фунта въ 3 — 2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{8}$  ф. шпика или 1 стол. лож. масла.—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$  столов. лож. муки.—3 зерна англійскаго перцу.—1 шт. лавров. листу.—1 стак. свекольнаго разсола.—2—3 стол. лож. тертаго ржаного хлѣба.—Зелени петрушки.

## № 13. Солонина.

Взять мякотной кусок солонины отъ огузка, сѣка или филейной части и отварить въ водѣ съ 1 луковицей, кореньями, 3 зернами англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа (отваръ употребить на щи или борщъ). Когда будетъ готова, вынуть, обмыть въ теплой водѣ и подать съ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной, или овощами, или варенымъ картофелемъ, или подъ какимъ нибудь соусомъ.

## № 14. Турецкій пилавъ.

Взять мякотной кусокъ вареной, жирной баранины, нарѣзать ее ломтиками, вымазать масломъ блюдо (лучше жестяное или изъ бѣлаго желѣза) и обложить рантомъ изъ выводнаго тѣста (см. стр. 85). Разваривъ въ бараньемъ бульонѣ  $1\frac{1}{2}$  стак. рису, остудить, вбить 2 желтка, положить  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, 1 столов. ложку масла и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки мелкаго перцу, хорошенько размѣшать, уложить на блюдо рисъ и баранину, облить жирнымъ бараньимъ бульономъ и поставить на 10 минутъ въ печь, чтобы зарумянилось.

*Провизія:* 2 фунта вареной жирной баранины. —  $1\frac{1}{2}$  стак. рису. — 2 желтка. —  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха. — 2 стол. ложки масла. —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу. — Жирнаго бараньяго бульона. — Зелени петрушки.

## № 15. Цыплята съ цвѣтною капустою.

Отваривъ 2 цыплятъ въ соленой водѣ съ кореньями, сполоснуть теплой водой, разрѣзать пополамъ, уложить на блюдо, обложить отвареною въ соленой водѣ цвѣтною капустою и очищенными раковинами шейками, посыпать рубленною зеленью петрушки и подавать. Соусъ готовится слѣдующимъ образомъ: вскипятить  $1\frac{1}{2}$  столов. лож. муки въ  $\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона изъ подъ цыплятъ, дать вскипѣть, положить  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатнаго орѣха, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона и рубленной зелени петрушки. Въ соусъ можно влить  $\frac{1}{4}$  стак. сливокъ. Растереть отдѣльно въ кастрюлѣ 2 желтка, подливая повемногу этого соуса, разогрѣть, не давая кипѣть, и мѣшать, пока не погустѣетъ.

*Провизія:* 2 цыплятъ. — 4 кочна цвѣтной капусты. — 30 — 40 раковъ. —  $1\frac{1}{2}$  столов. лож. масла. —  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — Зелени петрушки. — ( $\frac{3}{4}$  стак. густыхъ сливокъ).

## № 16. Утка съ капустою.

Отварить очищенную утку съ кореньями и, кто жадаеть, съ приностями (отваръ употребить на супъ). Когда утка будетъ почти готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водой, разрѣзать на части, положить на сковороду, вымазанную масломъ, обложить нашинкованной свѣжей или отжатой кислой капустою, облить соусомъ и поставить въ печь. Когда капуста упрѣетъ до готовности, посыпать рубленн. зеленью петрушки и подать на столъ. Соусъ готовится слѣдующ. образомъ: вскипятить 1 стол. лож. муки въ 2 стол. лож. масла, размѣшать, развести  $1\frac{1}{2}$  стакана бульона изъ подъ утки, прибавить  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны,  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу, штукъ 5 мелко нарѣзанныхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, варить до готовности послѣднихъ, положить рубленн. зелени петрушки, вскипятить.

*Провизія:* 1 утка. — Кореньевъ и приностей для бульона. —  $2\frac{1}{2}$  стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  фунта кислой или 1 кочанъ средней величины бѣлой капусты. —  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны. —  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу. — 5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. — Зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Это блюдо можно такимъ же образомъ приготовить изъ жаренаго гуся, утки, индѣйки (оставшагося жарнаго).

## № 17. Вареная утка съ лапшою и грибами.

Очистивъ и выпотрошивъ утку, отварить ее, съ солью, кореньями и приностями (отваръ употребить на супъ), сполоснуть теплой водой, разрѣзать на части. Приготовивъ домашнюю лапшу, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, уложить на блюдо, вымазанное масломъ, въ середину утку, а вокругъ лапшу, которую смѣшать съ отвареными и мелко нарѣзанными сушеными грибами, облить соусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, и поставить минутъ на 5 въ печь. Подавая, посыпать рубленной зеленью петрушки или тертымъ сыромъ.

*Провизія:* 1 утка. — Кореньевъ и приностей для бульона. —  $2\frac{1}{2}$  стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. —  $\frac{1}{4}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. —  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны. —  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу. — Зелени петрушки или  $\frac{1}{8}$  ф. сыра.

## № 18. Рубцы подъ соусомъ.

Обваривъ кипяткомъ телячьи или бычьи рубцы, начисто выскоблить ихъ ножомъ, положить часовъ на 10 (съ вечера) въ холодную воду,

опять вычистить, вторично обдать кипяткомъ, дать постоять полчаса, перемыть въ холодной водѣ, опустить въ крутой кипятокъ, положить соли, 3 зерна англ. перцу, 1 шт. лавров. листа, 1 гвоздику, 1—2 луковицы и кореньевъ (по 1/2 шт.), отварить до готовности (часа 3), откинуть на рѣшето, перелить холодн. водою, разрѣзать на небольшіе куски. Вскипятить на сковородѣ 1 стол. лож. масла, положить рубцы и слегка обжарить ихъ съ 1 мелко изрублен. луковицей. Вскипятить отдѣльно въ кастрюлѣ 1 1/2 стол. лож. муки въ 1 1/2 стол. лож. масла, развести 1 стак. бульона изъ подъ рубцовъ, вскипятить, положить 1/4—1/2 чайн. лож. мелк. перцу, 1 стак. сметаны, штукъ 5 мелко нарѣзанны. сушеныхъ грибовъ кто желаетъ, 1/4 натертаго муск. орѣха и 1 расчищенную головку чеснока, варить до готовности грибовъ, облить на сковородѣ рубцы, поставить въ печь, чтобы сверху зарумянилось. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

*Провизія:* 1 телячій рубецъ или фунта 2 бычьихъ рубцовъ.—2 чайн. лож. соли.—Моркови, петрушки, порея и сельерея по 1/2 корешку.—1—2 луковицы.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавров. листа.—1 гвоздика.—2 1/2—3 стол. ложки масла.—1 луковица.—1 1/2 стол. лож. муки.—1/4—1/2 чайн. ложки мелк. перцу.—5 шт. сушен. бѣл. грибовъ.—1/4 мускати. орѣха.—1 стак. сметаны.—1/2 головки чеснока.—Зелени петрушки.

**№ 19. Мясная селянка на сковородкѣ.**

Взять жареной говядины, телятины, домашн. птицы, дичи (остатковъ жаркого), ветчины или солонины, снять мясо съ костей, нарѣзать маленькими кусочками. Распустить въ кастрюлѣ 2 или 3 стол. ложки чухонск. масла, вскипятить въ немъ 1 стол. ложку муки, положить 3 стак. кислой шинкован. капусты, 1 нашинкован. луковицу и 1/4—1/2 чайн. лож. мелкаго перцу или 3 зерна англійск. и 1 шт. лавров. листа, накрыть крышкой и тушить, мѣшая, пока капуста не покрасиѣеть. Затѣмъ распустить на сковородѣ 1 стол. лож. чухонскаго масла, положить половину капусты, уложить на нее ломтиками нарѣзанныя говядину, телятину, дичь, ветчину, кружками нарѣзанны. соленые огурцы и, кто желаетъ, нѣсколько отваренныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ сушеныхъ или маринован. бѣлыхъ грибовъ, каперсовъ и оливокъ, прикрыть остальною капустой, положить сверху въ разныхъ мѣстахъ по маленькому кусочку масла и поставить на

нѣсколько минутъ въ печь. Когда капуста сверху зарумянится, убрать гарниронами, маринованными бѣлыми грибами, каперсами, оливками, маринованными вишнями, кружками очищен. соленыхъ огурцовъ и 3—4 полудомтиками лимона, посыпать рублен. зеленью петрушки и поставить минуты на 3 въ печь.

*Провизія:* Жареной говядины, телятины, домашн. птицы, дичи, по 1/4 фунта.—1/4 ф. ветчины.—3 стак. кислой капусты.—1/4 ф. чухонск. масла.—1/4—1/2 чайн. ложки мелк. перцу или 3 зерна англ. перцу и 1 шт. лавров. листа.—Штукъ 5 маринован. или сушен. бѣлыхъ грибовъ.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. ложкѣ.—1 стол. ложка маринов. вишень—2 солен. огурца.—1 стол. ложка гарнионовъ.—Зелени петрушки.

**№ 20. Соусъ изъ мозговъ.**

Очистивъ 1 бычей или 2 теляч. мозга отъ пленокъ и жилокъ, опустить на 5 минутъ въ крутой кипятокъ съ солью и уксусомъ (см. стр. 107, № 17), затѣмъ распустить въ кастрюлѣ 1 1/2 стол. ложки масла, слегка поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки и 1 мелко изрублен. луковицу, развести 1 стак. мяснаго бульона, положить кусочками нарѣзанные мозги, 1/4 чайн. ложки мелкаго перцу, 1 стак. сметаны, сокъ изъ 1/2 лимона, рублен. зелени петрушки и, кто желаетъ, натертаго мускати. орѣха, дать раза 2—3 вскипѣть и подавать.

*Провизія:* 1 бычій или 2 телячьихъ мозга.—1/4 стак. уксуса.—1 чайн. ложка соли.—1 1/2 стол. лож. масла.—1 стол. л. муки.—1 стак. говяжьяго бульона.—1/4 чайн. лож. мелк. перцу.—1 стак. сметаны.—1/2 лимона.—Зелени петрушки.—1/4 мускати. орѣха.

**ОТДѢЛЬ Х.**

**ВАРЕНАЯ РЫБА.**

**№ 1. Разварной судакъ подъ яичнымъ соусомъ.**

Очистивъ и выпотрошивъ судака или щуку, отварить до готовности въ соленой водѣ съ кореньями (отваръ употребить на уху; см. стр. 52). Когда рыба будетъ готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водой, уложить на блюдо, обложить разварнымъ картофелемъ и облить слѣдующ. соусомъ: поджарить въ кастрюлѣ 1 стол. лож. муки

въ  $1\frac{1}{2}$  стол. ложк. масла, развести рыбнымъ бульономъ, растереть отдѣльно 1 стол. лож. дѣланной горчицы съ нѣсколькими ложками этого соуса, влить въ соусъ, дать вскипѣть, положить 3—4 крупно изрублен. крутыя яйца и рублен. зелени петрушки или укропа. Вместо этого соуса, можно подать къ рыбѣ растопленное или поджаренное чухонск. масло съ крупно изрублен. крутыми яйцами.

*Провизія:* 1 судакъ или щука, фунта въ 3. — Кореньевъ и пряностей для ухи. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла. — 1 стол. лож. муки. — 1 стол. лож. дѣланной горчицы. — 3—4 яйца. — Зелени петрушки или укропа. — Или:  $\frac{1}{4}$  ф. масла и 3—4 яйца.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ можно подавать всякую другую крупную рыбу.

## № 2. Разварная рыба.

Отварить какую угодно рыбу съ кореньями, 1 луковицей, солью и кто желаетъ, пряностями, и сполоснуть теплой водой. Подается: съ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной; подъ соусомъ съ крутыми яйцами (см. предыдущ. №); подъ голандск. соусомъ; подъ краснымъ и желтымъ соусомъ; съ соусомъ изъ сметаны; подъ сѣрымъ соусомъ; подъ горчичнымъ соусомъ; съ татарскимъ соусомъ; подъ бешамелью и пр. На 4 человекъ брать 3 фунта рыбы.

## № 3. Окунь подъ бешамелью.

Взять ф. 3 окуней средней величины, очистить, выпотрошить, посолить, дать полежать минутъ 15, отварить въ малосолевой водѣ съ кореньями и пряностями, сполоснуть теплой водой, положить въ одну или нѣсколько формочекъ, залить бешамелью (см. соусы), посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа и поставить минутъ на 5 въ печь, чтобы запеклось сверху.

Вмѣсто вареной, можно подавать такимъ же образомъ и жареную рыбу.

*Примѣчаніе.* Такъ же готовится корюшка, ряпушка и другая мелкая рыба.

## № 4. Линь подъ соусомъ.

Обдавъ линя кипяткомъ, снять съ него кожу, посолить, дать полежать  $\frac{1}{2}$  часа, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить холодн. воды, такъ чтобы только покрыла рыбу, положить моркови.

петрушки, сельерея, порея, 1 луковицу,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли, 3 зерна англ. перцу, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздику и варить до готовности. Распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ до красна  $\frac{1}{2}$  петрушки и 1 мелко изрубленн. луковицу и 1 стол. лож. муки, размѣшать, развести 2 стак. бульона изъ подъ линя, дать вскипѣть, процѣдить, прибавить  $\frac{1}{2}$  стак. столоваго вина или сметаны и облить линя, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 линь, фунта въ  $2\frac{1}{2}$ —3. — 1 морковь, 1 петрушка,  $\frac{1}{2}$  сельерея и  $\frac{1}{2}$  порея. — 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздика. — 2 чайн. лож. соли. — 2 стол. лож. масла. — 1 стол. лож. муки. —  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столов. вина или сметаны. — Зелени петрушки или укропа.

## № 5. Фаршированная щука (по жидовски).

Очистивъ и выпотрошивъ щуку, осторожно вырѣзать мясо (для чего сдѣлать разрѣзъ вдоль хребтовой кости), выбрать кости, мелко изрубить мясо съ 2—3 очищенными луковицами (луковицы можно поджарить въ 1 стол. лож. масла), положить 1 чайн. лож. соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкаго перцу (простаго пополамъ съ англійскимъ), натертаго мускатн. орѣха, 2—3 стол. лож. растопленнаго масла, мякишь  $1\frac{1}{2}$  бѣлыхъ хлѣбовъ, намоченн. въ водѣ и отжатый, или мелко истолченные сухари, 2—3 яйца и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$  стак. сметаны, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь. Начинить этимъ фаршемъ щуку (для большаго удобства, можно разрѣзать щуку на куски, затѣмъ вырѣзать мясо, сдѣлать изъ него фаршъ, какъ сказано выше и потомъ фаршировать отдѣльные куски) и дать ей натуральную форму. Вскипятить воду съ солью, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зернами англ. перца и 1 шт. лавров. листа, опустить фаршированн. щуку, отварить ее до готовности (варить 40—45 минутъ). Подавая, сполоснуть теплой водой и облить какимъ либо соусомъ (см. № 2 этого отдѣла), или подать съ тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ и сметаной.

*Провизія:* 1 щука, фунта въ 3. — 2 чайн. лож. соли. — 2—3 луковицы. —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. — 2—3 стол. лож. растопленнаго масла. —  $1\frac{1}{2}$  бѣл. хлѣба или 6 сухарей. — 2—3 яйца. —  $\frac{1}{4}$  стак. сметаны. — Зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Такъ же можно приготовить другую крупную рыбу.

## № 6. Лососина подь соусомъ.

Очистивъ  $2\frac{1}{2}$  ф. лососины, посолить ее, дать полежать полчаса, положить въ кастрюлю, налить водою, такъ, чтобы она только покрыла рыбу, положить 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа, 2 луковицы,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  сельерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки и, кто желаетъ, 1 гвоздику, накрыть крышкой и уварить до готовности на легкомъ огнѣ. Когда будетъ почти готова, вынуть, сполоснуть теплой водою. Между тѣмъ вскипятить отдѣльно въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. л. масла, поджарить въ немъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести 1 стак. бульона изъ подь лососины, вскипятить, мѣшая; положить  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны (или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столоваго вина),  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха, маринованн. бѣлые грибы, или шампиньоны, или трюфели, и рубленн. зелени укропа, вскипятить и облить рыбу.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$  ф. лососины.— $1\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.—3 зерна англ. перца, 1 шт. лавр. листа, (1 гвоздика).—2 луковицы,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельерея,  $\frac{1}{2}$  порея.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$  стак. сметаны или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столоваго вина.— $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.—Штукъ 5 маринованн. бѣлыхъ грибовъ, шампиньоновъ, или трюфелей.

## № 7. Карпъ на красномъ винѣ.

Выпотрошивъ и обмывъ карпа (не снимая чешую), посолить его, дать полежать полчаса, сложить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы только покрыла рыбу, положить  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки  $\frac{1}{2}$  сельерея,  $\frac{1}{2}$  порея и 1—2 зерна англ. перца и варить, снимая накипь, до полуготовности; вынуть, сполоснуть теплой водою, бульонъ же процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, поджарить въ немъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести 2 стак. процѣженн. бульона изъ подь карпа, вскипятить, прибавить 1 стак. краснаго столоваго вина, 1 истолченную гвоздику,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки мелкой корицы, 1 чайн. лож. подрумяненнаго мелкаго сахару и  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха, положить карпа, уварить его до готовности, опустить ломтика 3—4 лимона безъ зеренъ, рубленн. зелени укропа или петрушки, вскипятить и подавать.

*Провизія:* 1 карпъ, фунта въ 3.—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельерея и  $\frac{1}{2}$  порея.—1—2 зерна англ. перцу.—

$\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—1 стак. краснаго столоваго вина.—1 гвоздика.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.— $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелкой корицы.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.—3—4 ломтика лимона.

## № 8. Разварная осетрина подь хрѣномъ.

Очистивъ и вымывъ  $2\frac{1}{2}$  ф. свѣжей или свѣжепросольной осетрины, отварить ее въ соленой (свѣжую) водѣ съ 1 луковицей, кореньями и, кто желаетъ, пряностями, сполоснуть теплой водою и подать съ тертымъ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной, или прованскимъ масломъ (см. *соусы*), или съ соусомъ изъ хрѣна (см. тамъ же).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ готовится и подается бѣлорыбца и пр.

## № 9. Разварная осетрина подь краснымъ соусомъ съ виномъ.

Отваривъ  $2\frac{1}{2}$  ф. осетрины, какъ сказано въ предыдущ. №, поджарить  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$  ст. л. масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона изъ подь осетрины, вскипятить, прибавить 1 стак. краснаго вина, 1 чайн. лож. подожденного мелкаго сахару, 1 рюмку мадеры или хереса,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкой корицы,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускатн. орѣха, 1—2 истолченныя гвоздики, 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ,  $\frac{1}{2}$  стак. вишневаго сиропа, вскипятить и облить осетрину.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$  ф. свѣжепросольн. или свѣжей осетрины.— $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельерея,  $\frac{1}{2}$  порея.—(2 чайн. л. соли).—(3 зерна англ. перца и 1 шт. лавр. листа).—1 стак. краснаго столов. вина.— $\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—1 чайн. л. мелк. сахару.—1 рюмка мадеры или хереса.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. корицы.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—1—2 гвоздики.—3—4 ломтика лимона.—( $\frac{1}{2}$  стак. вишнев. сиропа).

## № 10. Форель подь хрѣномъ.

Приготавливается какъ осетрина подь хрѣномъ (см. № 8).

## № 11. Форель подь соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, посолить ее, дать полежать полчаса, затѣмъ отварить въ водѣ съ солью ( $\frac{1}{2}$  чайн. л.), кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть, сполоснуть теплой водою и

подать, обливъ слѣдующ. соусомъ: Отваривъ штукъ 20—30 раковъ, очистить шейки и клешни, скорлупки же высушить и истолочь. Распустить въ кастрюлѣ 2—3 стол. л. масла, вскипятить, всыпать 2—3 стол. лож. истолченныхъ раковыхъ скорлупокъ и держать на огнѣ, мѣшая, пока масло не покраснѣетъ. Тогда снять съ огня, процѣдить сквозь сито, слить опять въ кастрюлю, вскипятить въ немъ раза два  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, размѣшать, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона изъ подъ форели, прибавить  $\frac{3}{4}$  стак. густыхъ сливокъ, сметаны или бѣлаго столов. вина, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$ —1 лимона, каперсовъ, оливокъ, очищенн. раковыя шейки и клешни, рубленн. зелени укропа и, кто желаетъ, натертаго мускатн. орѣха, и подавать.

*Провизія:* 1 форель, фунта въ 3.—Кореньевъ и припностей для бульона.—2—3 стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$  стак. сметаны, сливокъ или столов. бѣлаго вина.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.—1 стол. лож. каперсовъ.—Шт. 10 оливокъ.—20—30 раковъ.—Рубленн. зелени укропа.—( $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха).—Соли.

*Примѣчаніе.* Въсто вышеописаннаго соуса, форель подается и подъ другими соусами (см. № 2).

#### № 12. Угорь подъ соусомъ.

Снявъ кожу съ угря, посолить, дать полежать  $\frac{1}{2}$  часа, положить въ кастрюлю, налить воды, такъ чтобы только покрыла угря, положить разныхъ кореньевъ (по  $\frac{1}{2}$  корешку), 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа, 1—2 стол. лож. уксуса и, кто желаетъ, 1 гвоздику, отварить до полуготовности. Поджарить отдѣльно въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонск. масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона изъ подъ угря, размѣшать, вскипятить, прибавить 1 стак. сметаны или столов. бѣлаго вина,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу, 1 чайн. лож. подожденного мелкаго сахару, натертаго мускатн. орѣха, штукъ 10 маринованн. шарлотокъ или 1 крупно искрошенн. луковичу, положить угря, отварить до готовности и подать, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 угорь, фунта въ 3.— $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 1 луковича.—3 зерна англ. перцу и 1 шт. лавров. листу.—(1 гвоздика).—1—2 стол. л. уксуса.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.—1 стак. сметаны или бѣлаго столов. вина.—1 чайн. лож. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—10 маринованн. шарлотокъ или 1 луковича.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.

#### № 13. Стерлядь подъ хрѣномъ.

Очистивъ стерлядь, какъ сказано выше (см. стр. 19), вымыть, посолить, дать полежать полчаса, затѣмъ положить на верхнее дно рыбной кастрюли (съ двойнымъ дномъ), съ 1 луковичей,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея, и кто желаетъ, 3 зернами англ. перца и 1 шт. лавр. листа, налить водой пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ (можно налить и чистой водой), накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до готовности (20 минутъ). Когда стерлядь будетъ готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водой и подать съ тертымъ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной (см. соусы).

#### № 14. Стерлядь на винѣ.

Очистивъ и вымывъ стерлядь, посолить ее, дать полежать  $\frac{1}{2}$  часа, положить въ длинную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, налить 1 бутылку бѣлаго столоваго вина и столько воды, чтобы она только покрыла рыбу, положить 1 вершокъ корицы, 3 зерна англ. перцу, 2 гвоздики, 1 шт. лавр. листа и 5—6 ломтиковъ лимона безъ зеренъ и варить, снимая пѣну, на легкомъ огнѣ до готовности стерляди (20—30 минутъ). Когда она будетъ готова, вынуть, сполоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить. Слегка поджарить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. масла, развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ рыбы, вскипятить, облить рыбу, посыпать рубленн. зеленью укропа и подавать.

*Провизія:* 1 стерлядь, фунта въ 3.—2 чайн. лож. соли.—1 бут. бѣлаго столов. вина.—1 вершокъ корицы.—3 зерна англ. перцу.—2 гвоздики.—1 шт. лавроваго листа.— $\frac{1}{2}$  лимона.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  столовой ложки муки.—Зелени укропа.

#### № 15. Стерлядь на шампанскомъ.

Очистивъ стерлядь, посолить, дать полежать  $\frac{1}{2}$  часа, вытереть салфеткой, положить (цѣльною или разрезанною на куски) въ рыбный котелъ или на сотейникъ, съ  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея и  $\frac{1}{2}$  порея, налить водой, такъ чтобы только покрыла рыбу, отварить, снимая пѣну, почти до готовности. Затѣмъ вынуть рыбу, перемыть въ теплой водѣ, положить опять въ рыбный котелъ или на со-

тейникъ, налить 1 бутылкой шампанскаго, положить 2—3 стол. лож. сливочнаго масла, накрыть крышкой и уварить до готовности. Подавать, посыпая рублен. зеленью укропа или петрушки.

*Провизія:* 1 стерлядь, фунта въ 3. — 2 чайн. лож. соли. — Кореньевъ. — 2—3 стол. лож. сливочнаго масла. — 1 бут. шампанскаго. — Зелени укропа или петрушки.

#### № 16. Стерлядь подь соусомъ съ трюфелями.

Очистивъ стерлядь, посолить ее, дать полежать полчаса, положить въ рыбный котелъ (если она варится цѣльною), или въ кастрюлю, налить холоду. водою, такъ чтобы только покрыла рыбу, положить  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея, и кто желаетъ, 2 зерна англійск. перцу и 1 гвоздику, влить  $\frac{1}{2}$  бут. бѣлаго пѣну, вина, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до полуготовности. Затѣмъ обмыть стерлядь въ теплой водѣ, отварить же процедить. Распустить въ кастрюлѣ 2—3 стол. л. самаго лучшаго сливочнаго или столоваго масла (или же горчичнаго), всыпать  $1\frac{1}{2}$  столов. лож. муки, размѣшать, дать нѣсколько разъ вскипеть, развести бульонъ изъ подь стерляди, влить 1 стаканъ бѣлаго столов. вина или  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры, положить 3—4 нашинковани. трюфеля, 4—5 мелко изрѣзани. шампиньоновъ, каперсовъ, оливокъ, сокъ изъ 1 лимона и стерлядь, и уварить послѣднюю до готовности. Когда она будетъ почти готова, положить рублен. зелени петрушки или укропа, вскипятить и подавать.

*Провизія:* 1 или 2 стерляди, фунта въ 3. — 2 чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея. — 2 зерна англ. перцу. — (1 гвоздика). —  $\frac{1}{2}$  бут. бѣлаго столов. вина. — 2—3 ст. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. — 1 стак. бѣлаго столов. вина, или  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры. — 3—4 трюфеля. — 4—5 шампиньоновъ. — 1 лимонъ, зелени укропа или петрушки. — Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. лож.

#### № 17. Треска съ картофелемъ подь соусомъ.

Взять 3 ф. трески. Если она сушеная и соленая, то помочить ее съ вечера въ холодной водѣ, если же уже вымоченная, то только обмыть въ послѣдней. Затѣмъ (въ первомъ случаѣ на слѣдующій день) сложить треску въ кастрюлю, налить холодной водою, столько,

чтобы она покрыла рыбу, положить соли (если треска не соленая),  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея, 2 луковицы, 5 зеренъ англ. перцу и 1—2 шт. лавров. листу и уварить треску до готовности. Когда будетъ готова, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, сложить на блюдо, обложить развареннымъ картофелемъ и облить или соусомъ съ яйцами, или слѣдующимъ: поджарить въ кастрюлѣ 2 мелко искрошен. луковицы,  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ 2 стол. лож. масла, размѣшать, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона, вскипятить, положить 1 стол. лож. дѣланной горчицы и  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу, рублен. зелени петрушки и вскипятить.

*Провизія:* Фунта 3 трески. — Кореньевъ по  $\frac{1}{2}$  штукъ. — 4 луковицы. — 5 зеренъ англ. перцу. — 2 шт. лавров. листу. — 2 стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{4}$  стол. лож. муки. —  $1\frac{1}{2}$  стакана рыбнаго бульона. — Штукъ 12 картофеляю. — 1 стол. лож. дѣлан. горчицы. —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу. — Зелени петрушки.

#### № 18. Вареные раки.

Взять штукъ 50 живыхъ раковъ, опустить въ кипящую ключевъ соленую воду (2 чайн. лож. соли на 12 стак. воды) и варить, пока не сдѣлаются ярко-красными и не всплывутъ наверхъ (варить 30—40 минутъ). Кто желаетъ, можетъ положить, емѣстѣ съ раками, въ кипятокъ пучечекъ зелени петрушки, укропа и нѣсколько листиковъ эстрагона или кадуфера.

#### № 19. Раки подь соусомъ.

Отваривъ штукъ 50 довольно крупныхъ раковъ, какъ сказано въ въ предыдущ. №, отнять шейки и клешни, очистить ихъ, половину скорлупокъ высушить, истолочь и приготовить изъ нихъ 2 стол. лож. раковаго масла (см. № 11 этого отдѣла), остальную же, выравъ середину, начинять слѣдующ. фаршемъ: мелко изрубить 20 шеекъ и клешней, смѣшать съ мелко истолченными сухарями или клешнею бѣлаго хлѣба, намоченн. въ молоко и отжатымъ, положить 2 стол. лож. раковаго масла, 3 стол. лож. густыхъ сливокъ или сметаны,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. простаго перцу и натертаго мускатн. орѣха, вбить 1 яйцо. Распустивъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, вскипятить въ немъ 1 стол. лож. муки, размѣшать, развести 1 бутылкой вскипячен. сливокъ или цѣль-

наго молока, положить цедру съ  $\frac{1}{4}$  лимона,  $\frac{1}{4}$  натертаго мускати орѣха, 1 стол. лож. раковаго масла, нафаршированныя раковыя спинки и отварить до готовности фарша. Когда онъ будетъ, готовъ, сложить остальные раковыя клешни и рубленн. зелени укропа или петрушки, вскипятить и подавать.

*Провизія:* Штугъ 50 крупныхъ раковъ. —  $2\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли. — Укропу и петрушки по  $\frac{1}{2}$  горсти; калуферу или эстрагона листиковъ 5. —  $\frac{1}{4}$  ф. масла. — 3 стол. лож. густыхъ сливокъ или сметаны. — 8 сухарей или 1 бѣлый хлѣбъ. —  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха. — 1 яйцо. — 1 бут. густыхъ сливокъ или цѣльн. молока. —  $\frac{1}{4}$  лимона. — Зелени укропа или петрушки.

#### № 20. Суфле изъ раковъ.

Очистивъ и выпотрошивъ судака, сига или щуку фунта въ  $2\frac{1}{2}$ , снять мясо съ костей, выбрать мелкія кости, мелко изрубить съ очищенными шейками и клешнями отъ 25—30 вареныхъ раковъ, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба, вымоченный въ молокъ или водѣ и отжатый, натертый мускати. орѣхъ, мелкій перецъ, 2—3 стол. лож. раковаго масла (см. № 11 этого отдѣла), 1 чайн. лож. мелкой соли, 1 стак. густыхъ сливокъ, хорошенько размѣшать, вбить 5 яицъ (бѣлки можно сбить въ пѣну), размѣшать, изрубить, истолочь. Вымазать трубчатую форму масломъ, выложить бока ея отвареными въ соленой водѣ сморчками, очищенн. раковыми шейками и клешнями, сложить въ нее приготовленное суфле, поставить форму въ кастрюлю съ кипящею водою и варить  $\frac{3}{4}$ —1 часъ на парѣ, подливая, если нужно, кипятку. Когда суфле уварится до готовности (что узнается ножомъ или соломенкой, какъ при печеніяхъ), вынуть его изъ формы, положить въ середину отвареныхъ точеныхъ кореньевъ, каперсовъ и оливковъ, облить растопленнымъ масломъ или голландскимъ соусомъ и посыпать рубленн. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* Судака, сига или щука фунта въ  $2\frac{1}{2}$ . — 40—50 раковъ. —  $\frac{1}{4}$  фунта масла. — 1 бѣлый хлѣбъ. —  $\frac{1}{2}$  мускати. орѣха. —  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу. — 1 чайн. ложка мелкой соли. — 1 стак. густыхъ сливокъ. — 5 яицъ. —  $\frac{1}{2}$  фунта сморчковъ. — Каперсовъ и оливковъ по 1 стол. лож. — Точеныхъ кореньевъ. — Зелени укропа или петрушки. — На соусъ особо.

## ОТДѢЛЪ XI.

### ЗАЛИВНЫЯ, ВИНІГРЕТЫ, МАІОНЕЗЫ И ПРОЧІЯ ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА, МЯСНЫЯ И РЫБНЫЯ

#### а) Холодная мясная блюда.

#### № 1. Печеный окорокъ (на 10—12 чел.).

Взять хорошо прокопченный окорокъ, вымыть его въ нѣсколькихъ водахъ, оскоблить ножомъ, обсушить полотенцемъ, положить на противень, вымазать его со всѣхъ сторонъ ржанымъ тѣстомъ (слоемъ въ полпальца или палець толщиною), наблюдая, чтобы окорокъ вездѣ былъ равномерно замазанъ, поставить въ печь и печь его, поворачивая противень. Когда тѣсто подсохнетъ, то начать поливать окорокъ (каждые 5 или 10 минутъ) холодною водою. Печь всего отъ  $1\frac{1}{2}$  до 2 часовъ (смотря по величинѣ окорока). Окорокъ можно также варить, но это менѣе удобно.

Ветчина подается горячая или холодная. Первая подается преимущественно съ зеленымъ горошкомъ, картофельнымъ пюре, соусомъ изъ бѣлой и зеленой фасоли, чечевицы, пастернака, кислой и свѣжей капусты, съ картофельнымъ, морковнымъ и сборнымъ соусомъ и пр.; холодная же—съ горчицей или тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ. Подавая холодную ветчину, нужно нарѣзать ее ломтиками, посыпать рубленною зеленью петрушки и убрать галантиромъ.

#### № 2. Солонина.

Опустить въ кипятокъ или въ холодную воду (если отваръ желаютъ употребить на щи или борщъ)  $2\frac{1}{2}$  фун. солонины, съ кореньями и пряностями, и отварить до готовности. Затѣмъ обмыть въ теплой водѣ и подать горячею или холодною. Подается такъ же и съ тѣмъ же, какъ ветчина.

#### № 3. Студень.

Взять 2 воловьи ноги и 1 губу, перемыть ихъ въ теплой и холодной водахъ, оскоблить ножомъ, перемыть еще разъ въ водѣ, сложить въ кастрюлю или горшокъ, налить 15 стак. холодн. воды, положить 2 луковицы въ перьяхъ,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 3 зер-

на англ. перцу, 2 шт. лавров. листа и, кто желаетъ, 1 гвоздику. и варить на легкомъ огнѣ (или въ печи) часа 4, тщательно снимая отъ костей, вынуть, обмыть, такъ что мясо отстанетъ отъ костей, вынуть, обмыть, снять мясо съ костей; бульонъ же процедить чрезъ частое сито или салотку, если нужно, отсвѣтлить бѣлками и влить 1—2 стол. лож. уксуса. Мясо разрѣзать на маленькіе кусочки или крупно изрубить, положить на дно и бока формы нѣсколько ломтиковъ крутыхъ яицъ и лимона и посыпать рубленною зеленью петрушки, налить немного отвара изъ подъ ногу, поставить на ледъ, застудить, затѣмъ положить мясо, залить остальнымъ бульономъ изъ подъ ногу, застудить. Подавая, выложить изъ формы. Бѣ студню подается тертый хрѣнъ или горчица.

*Провизія:* 2 бычьи ноги и 1 губа. — 1 чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея и  $\frac{1}{2}$  порея. — 2 луковичи. — 2 зерна англ. перцу. — 2 шт. лавров. листа. — (1 гвоздика). — 1—2 столов. лож. уксуса. — 1 лимонъ. — 2 крутыхъ яйца. — Зелени петрушки.

#### № 4. Холодный разварной поросенокъ.

Приготавливается, какъ сказано выше (см. стр. въ № 10). Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной.

#### № 5. Заливное изъ телячьей головки.

Взять 1 телячью головку и приготовить ее, какъ сказано въ № 3.

#### № 6. Заливное изъ поросенка.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ поросенка, положить его въ длинную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, съ 1 луковичей, кореньями (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зерн. англ. перца, 1 шт. лавров. листа и 2 чайн. лож. соли, налить холодн. воды, такъ чтобы покрыла поросенка, и варить его до готовности (часа 2—2 $\frac{1}{2}$ ), тщательно снимая накипь. Между тѣмъ приготовить ланспигъ, для чего положить въ отдельную кастрюлю 3—4 очищен. и перемытыя телячьи ножки, 1 луковичу въ перьяхъ, коренья (по  $\frac{1}{2}$  штукѣ), 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 чайн. ложку соли, налить 8 стак. холодн. воды и варить до тѣхъ поръ, пока не разварятся ножки. Тогда процедить чрезъ салотку, отсвѣтлить бѣлкомъ (см. стр. 30), процедить

исторично, прибавить 1—2 стол. лож. уксуса или сокъ изъ  $\frac{1}{2}$ —1 лимона. Когда поросенокъ уварится до готовности, вынуть его, обмыть въ теплой водѣ (бульонъ процедить и употребить на супъ), разрубить вдоль на двѣ половины и поперебъ на нѣсколько частей. Выложить дно формы ломтиками лимона и крутыхъ яицъ, положить, каперсами и оливками, залить ланспигомъ (слоемъ въ палець), застудить, уложить куски поросенка, залить остальнымъ ланспигомъ, застудить. Подавая выложить изъ формы. Заливныя подаются или съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, или подъ различными соусами (см. соусы).

*Провизія:* 1 поросенокъ, фунта въ 2 $\frac{1}{2}$ . — 3—4 телячьи ножки. — 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерея, 1 порей. — 2 луковичи. — 6 зер. англійск. перцу. — Соли 2 $\frac{1}{2}$  чайн. ложки. — 1—2 стол. лож. уксуса или сокъ изъ  $\frac{1}{2}$ —1 лимона (2—3 бѣлка). — 2 крутыхъ яйца. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. ложкѣ. — Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Вмѣсто телячьихъ ножекъ, можно взять для ланспига желатинъ (т. е. телячій клей). Въ такомъ случаѣ взять отъ 3 до 4 лотовъ желатина, распилить его на маленькіе куски, налить 2 стак. холодной воды, поставить на легкий огонь и варить, снимая накипь, до тѣхъ поръ пока онъ не сѣдется совершенно чистымъ и свѣтлымъ и не уварится до половины. Тогда процедить чрезъ салотку, прибавить 4—5 стак. бульона отъ поросенка, если нужно отсвѣтлить бѣлками (см. стр. 30), влить 1 стол. лож. уксуса или лимоннаго соку и далѣе поступать, какъ сказано выше.

#### № 7. Заливное изъ телятины.

Приготовить ланспигъ, какъ сказано въ предыдущемъ №. Убрать дно формы ломтиками лимона, крутыхъ яицъ, каперсами и оливками, посыпать рубленн. зеленью петрушки, налить немного ланспига, застудить, уложить ломтиками наръзанную жареную или вареную телятину, застудить и т. д.

#### № 8. Заливное изъ дичи.

Приготавливается, какъ № 6 и 7. Жареная дичь кладется или разрубленною на части съ костями, или снятою съ костей.

#### № 9. Винигретъ обыкновенный.

Нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками вареную или жареную говядину или телятину, очищенный вареный картофель, свѣ-

жие или соленые огурцы, крутые яйца, вареная свекла и морковь, сложить на блюдо, посыпать рубленн. зеленью петрушки или укропа и, кто желает, мелко накрошеннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ, посыпать, размѣшать, облить подливой, размѣшать и подавать. Подлива готовится слѣдующ. образомъ: растереть 1 крутой желтокъ съ 2—3 стол. лож. прованск. или горчичнаго масла и 1 стол. лож. дѣланной горчицы, развести  $\frac{1}{2}$  стак. уксуса, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли и  $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелкаго сахару и хорошенько размѣшать.

*Провизія:*  $1\frac{1}{2}$  ф. вареной или жареной говядины.—Штукъ 6—8 варенаго картофелю.—2—3 свеклы.—3—4 свѣжихъ или соленыхъ огурца.—2 моркови.—1 чайная ложка мелкой соли.—1 столов. ложку рубленной зелени укропа или петрушки.—1 крутое яйцо.—2—3 стол. лож. прованск. или горчичнаго масла.— $\frac{1}{2}$  стак. уксуса.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. сахару.

*Примѣчаніе.* По желанію, можно положить въ этотъ винигретъ 1 очищенную отъ костей и кожи и мелко нарезанную селедку.

#### № 10. Винигретъ скоромный сборный.

Взять говядины, телятины, снятаго съ костей мяса курицы или другой домашней птицы и дичи, ветчины или солонины, очищенную отъ кожи и костей голландск. или шотландск. селедку, очищенный вареный картофель, вареную свеклу, крутые яйца, соленые или свѣжіе огурцы, вареную морковь, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, сложить на блюдо красивой горкой, убрать сверху маринованными бѣлыми грибами, маринованн. вишнями, каперсами, оливками безъ косточекъ, корнишонами, мелко нашинкованнымъ салатомъ, галантиромъ и облить подливой, описанной въ предыдущ. №, помешивъ въ нее 1 стол. лож. рубленн. зелени укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ этотъ винигретъ и мелко нарезанную вареную или жареную рыбу.

*Провизія:* Вареной или жареной говядины, телятины, мяса отъ домашней птицы и дичи, каждого по  $\frac{1}{4}$  фунта.—1 голландск. или шотландск. селедку.—Штукъ 5 картофелю.—3 соленыхъ или свѣжихъ огурца.—2 свеклы и 2 моркови.—2—3 яйца.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.—Маринованн. бѣлыхъ грибовъ, вишень, оливокъ, каперсовъ и корнишоновъ, по 1 стол. лож. съ верхомъ.—1 кочешокъ салата-латука; укропа.

#### № 11. Копченый языкъ.

Отварить соленый копченый языкъ въ водѣ съ кореньями и приностями (отваръ употребить на супъ) до готовности, сполоснуть въ теплой водѣ, нарезать на кусъ тонкими ломтиками. Подается холоднымъ и горячимъ съ тѣмъ же и такимъ же образомъ, какъ ветчина и солонина.

#### № 12. Холодная вареная говядина.

Отварить до готовности (не разваривая) фунта  $2\frac{1}{2}$  мякотной говядины отъ сѣбк, бедра или огузка въ соленой водѣ (опускать ее прямо въ кипятокъ), кто желаетъ, съ кореньями и приностями, обмыть въ теплой водѣ, остудить, нарезать ломтиками и подать, посыпавъ рубленн. зеленью петрушки, съ тертымъ хрѣномъ или горчицей.

#### № 13. Телятина подъ галантиромъ.

Взять фунта  $2\frac{1}{2}$  жареной телятины, нарезать ее тонкими ломтиками, положить на блюдо, посыпать рубленною зеленью петрушки и убрать покрасивѣе галантиромъ. Галантиръ готовится слѣдующ. образомъ: приготовить ланспикъ, какъ сказано въ № 6, налить его въ плоскую четырехугольную форму или просто на тарелку слоемъ въ  $\frac{1}{2}$  пальца толщиной, застудить. Когда окрѣпнетъ, нарезать его тоненькими полосками, кружочками, звѣздочками, треугольниками и друг. фигурками. По желанію, можно подкрашивать галантиръ въ желтый и коричневый цвѣтъ (см. стр. 30). Къ телятинѣ подъ галантиромъ подаются: тертый хрѣнъ со сметаной, голландскій, татарскій и друг. холодные соусы (см. *соусы*).

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  ф. жареной телятины.—Зелени петрушки.—Для галантира: 2 телячьи ножки.—1 луковица,  $\frac{1}{4}$  моркови,  $\frac{1}{4}$  петрушки и  $\frac{1}{4}$  сельдерея.—1—2 зерна англ. перцу и 1 лавров. листикъ.—(1 бѣлокъ, мелкаго сахару).

#### № 14. Обливная ветчина.

Приготовивъ ланспикъ, какъ сказано въ № 6, нарезать 2 ф. вареной или печеной ветчины, уложить покрасивѣе на блюдо, убрать вокругъ каперсами, оливками и рубленн. зеленью петрушки, залить

ланспикомъ (толщиною въ палець) и застудить. Подается съ тѣмъ же, какъ телятина подъ галантиромъ.

*Провизія:* 2 ф. ветчины.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. лож. кѣ.—Зелени петрушки.—Для галантира особо (см. предыдущ. №).

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ можно приготовить вареную и жареную говядину, телятину, домашнюю птицу, дичь и солонину.

### № 15. Буженина.

Очистивъ и вымывъ мякотной кусокъ свѣжей свинины отъ молодой скотины, нашиковать ее расчипанномъ чеснокомъ и положить на сутки въ квасъ, въ который, по желанію, можно положить 3—4 зерна англ. перца, 1 шт. лавр. листа и 1 гвоздику. На слѣдующій день обтереть свинину полотенцемъ, посолить, дать полежать отъ  $\frac{1}{2}$ —1 часа. Вскипятить достаточное количество воды съ кореньями и пряностями, опустить свинину, отварить до готовности (2—3 часа), вынуть, обмыть въ теплой водѣ, остудить и подать съ тертымъ хрѣномъ и сметаной.

*Провизія:* Мякотной кусокъ свинины, фунта въ  $2\frac{1}{2}$ —3.—1—2 головки чеснока.—(3—4 зерна англ. перцу, 1—2 шт. лавров. листа и 1 гвоздика),—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  сельдерея и  $\frac{1}{2}$  петрушки.—1 луковица.—(2 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа).

### № 16. Маіонезъ изъ дичи.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ 1 тетерева, 1 куропатку, 2 рябчиковъ или другую дичь, посолить ее, дать полежать полчаса, обложить шпикомъ, поджарить до готовности, снять шпикъ, остудить разнять на части.—Сваривъ ланспикъ, какъ сказано въ № 6, остудить его и сбить половину его вѣничкомъ на льду, подливая понемногу прованск. масла, въ густую пѣну; другую же половину застудить въ галантирь (см. № 13). Уложивъ на средину блюда дичь, обложить вареными и нарѣзанными маленькими четырехугольными кусочками морковью, картофелемъ, свеклой и брюквой, отвареной и расчипаной на кочешки цвѣтной капустой, каперсами, корнишонами или мелко нарѣзанными свѣжими огурцами, маринованными бѣлыми грибами и нарѣзаннымъ узенькими полосками салатомъ-латукомъ, облить пѣной изъ ланс-

пика (муссомъ), убрать сверху мелко нарѣзаннымъ галантиромъ, салатомъ, каперсами, оливками, рубленн. зеленью петрушки и пр. и подать съ горчичнымъ, татарскимъ или голландскимъ соусомъ.

*Провизія:* 1 тетеревъ, 1 куропатка или 2 рябчика.— $1\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$  ф. шпикю.—2 телячьихъ ножки.—3—4 стол. лож. прованск. масла.—Штуки 3 картофелю,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  свеклы,  $\frac{1}{2}$  брюквы, 1 небольшой кочешокъ цвѣтн. капусты, 1 маленький кочешокъ салата-латука.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. л.—Штукъ 5 бѣлыхъ маринованн. грибовъ.—Зелени петрушки.—2 свѣжихъ огурца или 1 стол. л. корнишоновъ.—На соусъ и ланспикъ особо.

*Примѣчаніе.* Совершенно такъ же готовится маіонезъ изъ всякой домашней птицы, телятины, жареной говядины и баранины.

### № 17. Холодный пастетъ въ родѣ стразбургскаго.

Снявъ пленки съ  $1\frac{1}{2}$  ф. телячьей печонки и вырѣзавъ изъ нея жилы, наскоблить ее ножомъ, распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить наскобленную печонку и 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить первую до бѣла, отжать въ салфеткѣ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 ф. очищенной отъ жилъ и пленокъ и мелко изрубленн. сырой телятины, мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, порубить еще, положить мелкій перецъ, натертый мускатный орѣхъ, соли,  $\frac{1}{8}$  фунта наскобленн. ножомъ шпикю, 2 стол. л. столоваго или сливочн. масла, 4 яйца, хорошенько истолочь въ ступкѣ, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. распушеннаго въ горячей водѣ (какъ можно меньше) сухаго бульона изъ дичи, размѣшать, истолочь, положить 3—4 мелко изрѣзанные трюфеля, размѣшать. Вымазавъ кастрюлю или гладкую форму масломъ, обложить дно и бока ея ломтиками шпикю, сложить туда этотъ фаршъ, покрыть масляной бумагой и поставить на 30—40 минутъ въ печь. Когда фаршъ испечется до готовности, остудить его, нарѣзать ломтиками. Нарѣзавъ мясо жареной домашней птицы и дичи ломтиками, уложить въ форму рядами ломтики дичи, домашн. птицы и фарша, положить сверху гнетъ и дать постоять часовъ 12 въ прохладномъ мѣстѣ. Подавая, выложить пастетъ, посыпать рубленн. зеленью петрушки и мелко нарѣзанн. галантиромъ. Къ этому пастету подается соусъ изъ сарделекъ, голландскій или татарскій.

*Провизія:* 1  $\frac{1}{8}$  ф. телячьей печени. — 1 ф. телятины — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). —  $\frac{1}{4}$  фун. чухонск. масла. —  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки мелк. перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха. — 1 чайн. лож. мелк. соли. —  $\frac{1}{8}$  ф. шипу. — 2 стол. лож. столового или сливочнаго масла. — 3—4 трюфеля. — 4 яйца. — Какой либо дичи и домашн. птицы, зелени петрушки, галантиру.

*Примѣчаніе.* Можно подать и одинъ фаршъ, испеченный и варѣнный лоптиками (*настѣтъ обыкновенный*).

#### б) Холодные блюда изъ рыбы.

##### № 1. Селедка.

Положить 1—2 голландск. или шотландскія селедки на нѣсколько часовъ въ молоко или холодную воду, затѣмъ снять кожи, разрѣзать вдоль хребта, вынуть хребтовую и прочія кости, разрѣзать каждую половину на узенькіе кусочки, сложить вмѣстѣ, дать накосъ селедки, приставить голову и хвостъ, въ ротъ вложить пучокъ форжу петрушки, обложить мелко нарѣзаннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ и, кто желаетъ, мелко нарѣзанными крутыми яйцами (1—2 яйца). Можно также, нарѣзавъ крутыя яйца полуломтиками, прокладывать ими стоймя кусочки селедки, или огарнировать ее отваренымъ и нарѣзаннымъ маленькими четырехугольными кусочками картофелемъ, морковью, свеклой и свѣжими или солеными огурцами, каперсами, оливками безъ косточекъ и мелко нарѣзанными крутыми яйцами. Приготовивъ такимъ образомъ селедку, облить ее прованскимъ масломъ, а минутъ чрезъ 10 уксусомъ или слѣдующ. подливой: стереть 1 крутой желтокъ, 1—2 стол. лож. прованск. масла и 1 чайн. л. дѣлан. горчицы, развести 2—3 стол. лож. уксусу, прибавить  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу, размѣшать.

##### № 2. Маринованная корюшка.

Обвалявъ 15—20 шт. корюшки въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ или мукѣ, изжарить въ коровьемъ или постномъ маслѣ, остудить. Вскипятить 1 бут. хорошаго уксуса съ 1 чайн. лож. соли, 3—5 зернами англ. перца, 1—2 шт. лавроваго листа, 1 очищенн. луковицей и 1—2 гвоздиками, остудить. Сложить корюшку въ банку, залить этимъ уксусомъ, дать постоять день или два.

*Примѣчаніе.* Такъ маринуется всякая мелкая рыба: ряпушка, салакушка, окуни и проч.

##### № 3. Маринованная лососина.

Очистивъ и оправивъ 2  $\frac{1}{2}$  ф. лососины, посолить ( $\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли), дать полежать минутъ 20, отварить до готовности въ водѣ съ кореньями, 1 луковицей и пряностями (отваръ употребить на уху), остудить и залить уксусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ предыдущемъ №.

*Примѣчаніе.* Такъ маринуется всякая крупная рыба.

##### № 4. Маринованный угорь.

Отваривъ угря, какъ сказано въ предыдущемъ № или изжаривъ его (см. стр. 120, № 9), залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ 1 луковицей и пряностями (см. № 2 этого отдѣла).

##### № 5. Винигретъ изъ рыбы обыкновенной.

Вымочить 2 шотландск. или голландск. селедки впродолженіе нѣсколькихъ часовъ въ холодн. водѣ, выбрать кости, разрѣзать на небольшіе кусочки, перемѣшать съ отвареными и нарѣзанными маленькими четырехугольн. кусочками картофелемъ, морковью, свеклой, такимъ же образомъ нарѣзанными свѣжими или солеными огурцами, мелко нарѣзаннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ, укропомъ и, кто желаетъ, маринованн. бѣлыми грибами, корнишонами, каперсами, оливками безъ косточекъ и крупно изрѣзанными крутыми яйцами, уложить на блюдѣ покрасивѣе въ видѣ горки и облить слѣдующей подливой: растереть 1 стол. лож. дѣланн. горчицы съ 2—3 стол. л. прованск. масла, развести  $\frac{1}{2}$  стак. уксуса, положить  $\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложку мелк. сахару,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу и рубленн. зелени укропа, размѣшать.

*Провизія:* 2 шотландск. или голландск. селедки. — Штугъ 5—6 картофелю. — 2 свеклы. — 1 морковь. — 3—4 соленыхъ или свѣжихъ огурца. — 2—3 стол. лож. нарѣзанны. зеленаго лука или 2—3 луковицы. — Зелени укропа. — (Шт. 10 оливокъ и шт. 5 маринованн. бѣлыхъ грибовъ; каперсовъ и корнишоновъ, по 1 стол. лож.). — (2—3 крутыхъ яйца). — 1 стол. лож. дѣланн. горчицы. — 2—3 стол. лож. прованск. масла. —  $\frac{1}{2}$  стак. уксуса. —  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. перцу. —  $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелк. сахару.

## № 6. Сборный винигреть изъ рыбы.

Очистивъ, оправивъ и нарѣзавъ 1 вымоченную селедку, нарѣзавъ маленькими кусочками разную вареную или жареную, свѣжую или малосольную и копченую рыбу, какъ то: осетрину, бѣлорыбицу, семгу, лососину, судака и пр., смѣшать съ мелко нарѣзанными свѣжими или солеными огурцами, каперсами, оливками, маринованными свѣлыми грибами, пикулями, корншономъ, отварными и очищенными раковыми шейками и клешнями, вареными точеными картофелемъ, морковью, свеклой и, кто желаетъ, крупно или полудомтиками нарѣзанными крутыми яйцами (если винигреть не постный), и мелко нарѣзаннымъ зеленымъ лукомъ, осторожно размѣшать, уложить на блюдо покрасивѣе въ видѣ горки, облить подливой, какъ сказано въ предыдущ. №, убрать сверху мелко нарѣзаннымъ галантиромъ, скоромнымъ (см. стр. 155, № 13) или постнымъ (см. № 7), каперсами, оливками, раков. шейками, мелко нарѣзаннымъ салатомъ, пикулями, укропомъ и пр.

*Провизія:* 1 шотландск. или голландск. селедка.—Разной рыбы: лососины, осетрины, семги и пр., по  $\frac{1}{4}$  фунта.—Штуки 3—4 картофелю.—1 свекла,  $\frac{1}{2}$  моркови.—3 свѣжихъ или соленыхъ огурца.—Корншономъ, каперсовъ и оливокъ, по полной стол. ложкѣ—2 стол. лож. пикулей.—5—6 маринованн. бѣлыхъ грибовъ.—Штукъ 25 раковъ.—1 кочешокъ салата-латуку—(2 крутыхъ яйца).—2 стол. лож. мелко нарѣзаннымъ зелен. лука.—1 стол. лож. рубленн. зелени, укропа.—Для галантира и подливы особо (см. № 5).

## № 7. Заливное изъ лососины.

Очистивъ и выпотрошивъ 2 ф. лососины, отварить ее въ соленой водѣ съ 1 луковицей, кореньями и пряностями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, выбрать кости, разрѣзать на большіе куски или ломти. Распустить 8—12 золотник. рыбьяго клея въ 5 стак. процеженн. бульона изъ подъ лососины, положить  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли, 2 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа, уварить, снимая накипь, до 4 стак., процѣдить, осветлить, если нужно, икрой или льдомъ, процѣдить чрезъ салфетку, прибавить сокъ изъ 1 лимона. Выложивъ дно и бока формы полудомтиками лимона безъ зеренъ, каперсами и оливками безъ косточекъ, посыпать рубленн. зеленью укропа, залить слоемъ рыбьяго ланспика въ  $\frac{1}{2}$  пальца толщиною, застудить. Когда

застынетъ, положить лососину, залить остальнымъ ланспикомъ (остуженнымъ) и остудить. Если заливное скоромное, то можно приготовить ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ или желатина. Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, горчичнымъ, голландскимъ и татарскимъ соусомъ.

*Провизія:* 2 фунта лососины.—1 луковица,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельерея,  $\frac{1}{2}$  порея.—3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа.—8—12 зол. рыбьяго клея, или 2 телячьихъ ножки, или 3—4 лота желатина.—2 зерна англ. перца и 1 шт. лавр. листа.—2 чайн. ложки соли.—1 стол. ложка каперсовъ.—1 стол. лож. оливокъ.— $1\frac{1}{2}$  лимона.—Рублен. зелени укропа.—На подливу особо.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ готовится заливное изъ всякой другой рыбы.

## № 8. Осетрина подъ галантиромъ.

Очистивъ и вымывъ 2 ф. свѣжей или малосольной осетрины, отварить ее до готовности въ соленой водѣ съ кореньями (по  $\frac{1}{2}$  шт.), 1 луковицей и пряностями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, разрѣзать на ломтики, сложить на блюдо, убрать нарѣзаннымъ фигурками и полосками галантиромъ, приготовленнымъ изъ рыбьяго ланспика, приготовленного какъ сказано въ предыдущемъ №. Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, горчичнымъ или татарскимъ соусомъ (см. *соусы*).

*Примѣчаніе.* Такъ же подается разварная бѣлорыбца и лососина.

## № 9. Заливная рыба.

Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, отварить ее или изжарить по общимъ правиламъ и положить, мелкую—цѣльною, а крупную—разрѣзавъ, на блюдо, дно котораго убрать полудомтиками лимона, каперсами, оливками безъ косточекъ и рублен. зеленью укропа; налить рыбьяго ланспика (см. № 7), застудить, затѣмъ залить остальнымъ, остуженнымъ ланспикомъ, такъ чтобы покрылъ рыбу, и застудить. Подается, какъ предыдущій.

## № 10. Разварная стерлядь.

Очистивъ и выпотрошивъ стерлядь (см. стр. 19), отварить ее въ длинной кастрюлѣ съ двойнымъ дномъ, съ кореньями, 1 луковицей,

солью и приностями (кто желает). Когда уварится до готовности, сполоснуть теплой водой, положить на блюдо, обложить точеными кореньями и облить голландскимъ или татарскимъ соусомъ (см. *соус*).

#### № 11. Тѣльное подъ галантиромъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 1 или нѣсколько судаговъ, снять мясо съ костей, выбрать мелкія кости, мелко изрубить (кто желаетъ, съ 1 луковицею), смѣшать съ отвареною въ соленой водѣ и мелко изрубленною вязигою и 2 яйцами (если тѣльное готовится скоромнымъ) или 3 стол. лож. муки или мелкихъ сухарей (если оно постное), рубленною зеленью укропа,  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу, мускатн. орѣха, соли и сырой икрой отъ судака или щуки, хорошо размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, раздѣлить на 2 половины. Одну половину скатать въ маленькіе шарики (фрикадели) и обжарить въ коровьемъ или постномъ маслѣ, другую же раскатать въ видѣ лепешки въ  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  пальца толщиною, положить шарики, зашипать, скатать въ видѣ колбасы или рулета, завязать въ салфетку, опустить въ соленый кипятокъ и отварить до готовности ( $\frac{1}{2}$  часа). Затѣмъ вынуть изъ салфетки, обсыпать мелкими сухарями, положить на противень съ 2—3 стол. лож. масла и зарумянить въ печи. Остудить, нарѣзать на кусъ ломтиками или кружечками, обложить вареными точеными кореньями, убрать галантиромъ (см. стр. 160, № 7) и подать съ горчинымъ или татарскимъ соусомъ.

*Провизія:* Фунтовъ 5 судава или щуки.—(1 луковица).— $\frac{1}{2}$  фунта вязиги.—2 яйца или 3 стол. лож. муки или мелкихъ сухарей.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—Зелени укропа.— $\frac{1}{4}$  ф. масла.—На точеные коренья и галантиръ особо.

*Примѣчаніе.* Тѣльное можно также нарѣзать ломтиками и залить на блюдѣ ланспикомъ (см. № 9).

#### № 12. Маіонезъ изъ рыбы.

Очистивъ и отваривъ, по общимъ правиламъ, какую нибудь крупную рыбу, отварить ее въ соленой водѣ съ 1 луковицею, кореньями и приностями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, разрѣзать на ломти, уложить на блюдо, обложить отвареными точеными или мелко нарѣзанными картофелемъ, морковью, свеклой, мелко нарѣзан. свѣ-

жими огурцами, каперсами, оливками безъ косточекъ и пр. (см. стр. 156). Сбить въичкомъ на льду въ густую пѣну рыбный ланспикъ, подливая прованск. масло, какъ объяснено на стр. 156 въ густую пѣну, облить на блюди рыбу и коренья, убрать галантиромъ (см. № 7), каперсами, оливками, корнишонами, мелко нарѣзаннымъ салатомъ и пр., посыпать рублен. зеленью укропа и подать съ горчинымъ или татарскимъ соусомъ.

*Провизія:*  $2\frac{1}{2}$ —3 ф. рыбы.—1 луковица,  $\frac{1}{4}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельсерея,  $\frac{1}{2}$  порея.—3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа.—Точеныхъ кореньевъ, каперсовъ, оливокъ, корнишонов. по стол. лож. 2 свѣжихъ огурца, 1 кочешокъ салата-латува.—5—6 зол. рыбаго клея.—3—4 стол. лож. прованск. масла.—Зелени укропа.—Для ланспига особо.

## ОТДѢЛЪ XII.

### КУШАНЯ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ И ОВОЩЕЙ.

#### № 1. Разварной картофель.

Взять штукъ 15—20 картофелю, срѣзать поровнѣ шелуху, налить холодной водой, посолить (2 чайн. ложки), отварить до мягкости (что узнается вилкой), слить воду, положить  $\frac{1}{2}$ —1 стол. лож. масла, закрыть, потрясти, выложить на блюдо, посыпать рубленною зеленью петрушки и подавать.

#### № 2. Жареный картофель.

Картофель жарится или нарѣзаннымъ ломтиками, или цѣльнымъ, или на половину и начетверо разрѣзаннымъ, на сковородѣ или въ кастрюлѣ на плитѣ, или на противнѣ въ печи. Если жарятъ картофель цѣльнымъ, то нужно очистить его какъ можно круглѣе, распустить на сковородѣ, въ кастрюлѣ (неввысокой, которую во время жаренья надо накрыть крышкой), или на противнѣ 2—3 стол. лож. масла, положить картофель, посолить мелкою солью (1— $1\frac{1}{2}$  чайн. л. на 15—20 шт. картофелю) и жарить до готовности. Когда картофель зарумянится съ одной стороны, то повернуть на другую; жаря въ кастрюлѣ, нужно потряхивать послѣднюю. Если же картофель

жарится ложечками, то, очистивъ, нарезать его тонкими ломтиками, посолить, дать полежать минутъ 20, распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить картофель и изжарить, поворачивая, до мягкости. Если желаютъ подать картофель въ сухарикахъ, то, изжарить его, обсыпать мелко истолченными сухарями и рублен. зеленою петрушкой и подавать.

### № 3. Картофельное пюре или каша.

Взять штукъ 15—20 картофеля, очистить, варить въ соленой водѣ, пока онъ не начнетъ развариваться, откинуть на рѣшето, размять, протереть чрезъ частое рѣшето или сито. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла муки, положить  $1\frac{1}{2}$  стол. лож., дать нѣсколько разъ вскипеть, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. вскипяченнаго молока, мясного бульона, или грибнаго отвара (если пюре постное), положить соли, хорошенько размѣшать, дать раза 2 вскипеть и подать, посыпавъ рублен. зеленою петрушкой и обливъ поджареннымъ масломъ съ мелко искрошеннымъ, поджареннымъ въ немъ рѣпчатымъ лукомъ, или грибнымъ соусомъ.

*Провизія:* 15—20 шт. картофеля. —  $2\frac{1}{8}$  стак. молока, мясного или грибнаго бульона. — 1 чайн. лож. соли. —  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. — Зелени петрушки. —  $\frac{1}{4}$  ф. чухонск. масла и 2 луковичи.

### № 4. Картофельная котлета.

Приготовить 2 стак. картофельнаго пюре, какъ сказано въ предыдущемъ №, охладить его, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  стак. муки, положить 1 яйцо (если котлеты скоромныя), 1—2 стол. лож. растопленнаго и остужен. масла,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкой соли и натертаго муската, орѣха, хорошенько размѣшать, побить нѣсколько минутъ веселкой или деревян. ложкой, обвалить въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ или обсыпать послѣдними, распустить на сковородѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постн. масла; когда закипитъ, положить котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, посыпать рублен. зеленою петрушкой и облить грибнымъ соусомъ.

*Провизія:* Тоже что для картофеля. пюре и кромѣ того:  $\frac{1}{2}$  стак. муки. —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{4}$  муската, орѣха. — (2—3 яйца). — 5—6 мелк. сухарей. —  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 ст. лож. постн. масла. — Петрушки. — На грибной соусъ отдѣльно.

### № 5. Картофель со сметаной.

Очистивъ 15—20 шт. картофеля, нарезать тонкими ломтиками, посолить, дать полежать минутъ 15. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 мелко искрошенн. луковичу и 1 стол. лож. муки, развести  $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны, размѣшать, положить картофель, 3—4 мелко испинкованн. сушен. бѣлые гриба,  $\frac{1}{4}$  натерт. муската, орѣха, если нужно соли (по вкусу) и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. перцу, накрыть крышкой и выпятить на легкомъ огнѣ, мѣшая и потряхивая кастрюлю, до готовности картофеля. Если бы соусъ слишкомъ выкипѣлъ или загустѣлъ, то можно подлить, сколько потребуется, сметаны, мясного или грибнаго бульона. Подавая, посыпать рублен. зеленою петрушкой.

*Провизія:* Шт. 15—20 картофеля. — 1 чайн. лож. соли. —  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла. — 1 луковича. — 1 стол. лож. муки. —  $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны. — 3—4 сушеныхъ бѣлыхъ гриба. —  $\frac{1}{4}$  муската, орѣха. —  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. перцу. — Зелени петрушки.

### № 6. Картофельный соусъ.

Очистить 12—15 шт. картофеля, нарезать на ломтики или на четверо, посолить, дать полежать минутъ 15. Распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла, вскипятить въ немъ нѣсколько разъ, мѣшая,  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. вскипяченнаго цѣльнаго молока или сливокъ, положить сахару по вкусу, натерт. муската, орѣха и, если нужно соли, накрыть крышкой и варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, до готовности картофеля. Если это блюдо готовится постнымъ, то взять 3—4 стол. лож. постнаго масла и развести вмѣсто молока, грибнымъ бульономъ (изъ  $\frac{1}{2}$  ф. бѣл. грибовъ). Подавая, посыпать рублен. петрушкой.

*Провизія:* Шт. 12—15 картофеля. —  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго масла. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. —  $\frac{1}{2}$ —2 чайн. л. мелк. сахару. —  $2\frac{1}{2}$  стак. цѣльн. молока или сливокъ. —  $\frac{1}{4}$  муската, орѣха. — Соли, зелени петрушка.

### № 7. Соусъ изъ моркови.

Очистить 6—8 штукъ моркови, нашинковать ее или нарезать кружками, вымыть и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №. Вмѣсто молока можно взять мясного или грибнаго бульона.

*Провизія:* 1 дов. большой кочанъ бѣлой капусты.— $\frac{1}{4}$  ф. масла.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.—1—2 стол. лож. уксуса.— $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайной лож. мелк. перцу.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки—1—2 чайн. лож. мелк. сахару.— $1\frac{1}{2}$  стак. бульона или  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны и  $\frac{3}{4}$  стак. бульона.

**№ 18. Фаршированная капуста.**

Очистить небольшой кочанъ бѣлой капусты, срѣзать кочарыжку и верхушку, выбрать середину, посолить внутри и снаружи, дать полежать минутъ 15, начинить мяснымъ фаршемъ (приготовление его см. № 9: *фаршированная брюква*), накрыть верхушкой, перевязать нитками, распустить въ кастрюлѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить капусту, накрыть крышкой и истушить до мягкости капусты, поворачивая последнюю и поливая масломъ. Тушить 1 часъ. Подается подъ тѣмъ же соусомъ, какъ фаршированная брюква № 9.

*Провизія:* 1 небольш. кочанъ бѣлой капусты.— $1\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли— $\frac{1}{4}$  ф. масла.—На фаршъ и соусъ особо (см. № 9).

**№ 19. Соусъ изъ пастернака.**

Очистить 1 ф. пастернака (сладк. кореньевъ) отъ верхней кожицы, разрѣзать на кусочки въ вершокъ величиною, вымыть и отварить въ бульонѣ или соленой водѣ до полуготовности. Распустить въ особой кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонск. масла, вскипятить въ немъ, мѣшая,  $1\frac{1}{2}$  лож. муки, развести  $2\frac{1}{2}$  стакана вскипяченыхъ сливокъ или бульона, положить натерт. мускатн. орѣха, мелкаго сахару, и если нужно, соли, и варить до готовности пастернака. Когда уварится до мягкости, всыпать рубленн. зелени петрушки и подавать.

*Провизія:* 1 ф. пастернака.— $1\frac{1}{2}$  столов. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.— $2\frac{1}{2}$  стак. сливокъ или бульона.— $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха.—2 чайн. лож. мелк. сахару.—Соли, зелени петрушки

**№ 20. Артишоки.**

Очистивъ 8—10 артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ и вымывъ ихъ, отварить въ соленой водѣ и подать съ поджареннымъ масломъ съ сухарями, или съ сабаіономъ.

**№ 21. Фаршированные артишоки.**

Отваривъ 8 артишоковъ въ соленой водѣ, какъ сказано въ предыдущ. №, выбрать середину, начинить фаршемъ (приготовление его см. фаршированная брюква, № 9), опустить въ соусъ, приготовленный какъ сказано въ № 18, дать покипеть минутъ 6—8 и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки.

**№ 22. Соусъ изъ красной капусты.**

Нашинковавъ 1 кочанъ красной капусты, распустить въ кастрюлѣ  $\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 мелко искрошен. луковичу и  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, размѣшать, развести 3 стак. мясн. или грибног. бульона, положить капусту, мелкаго сахару, мелкаго перцу, уксусу и, кто желаетъ, толченой гвоздики и натертаго мускати. орѣха, накрыть крышкой и варить до готовности капусты.

*Провизія:* 1 кочанъ красн. капусты.— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$  лож. муки.—1 луковица.—2 чайн. лож. мелк. сахару.—1—2 столов. лож. мелк. перцу.—(1 гвоздика,  $\frac{1}{2}$  мускатн. орѣха).

**№ 23. Соусъ изъ брунноля.**

Приготавливается, какъ предыдущій, только брунколь не шинкуется, а разрѣзается на куски.

**№ 24. Соусъ изъ земляныхъ грушъ.**

Очистивъ 1 фунтъ земляныхъ грушъ или артишоковъ, разрѣзать на части и приготовить ихъ, какъ сказано въ № 21.

**№ 25. Жареные грибы.**

Очистивъ полную глубокую тарелку бѣлыхъ или красныхъ грибовъ, разрѣзать ихъ, вымыть, распустить въ кастрюлѣ или на сковородѣ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, положить грибы (можно положить и 1 мелко искрошен. луковичу и мелк. перцу) и жарить, помѣшивая, на легкомъ огнѣ. Когда грибы обжарятся, то посолить ихъ, а когда изжарятся до мягкости, то, можно влить  $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны, дать вскипеть и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 1 глубокая тарелка очищен. бѣлыхъ или красныхъ грибовъ. —  $\frac{1}{4}$  ф. масла. —  $\frac{3}{4}$  — 1 чайн. ложка соли. — ( $\frac{3}{4}$  — 1 стак. сметаны,  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу).

**№ 26. Жареные сушеные грибы.**

Отварить  $\frac{1}{2}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, откинуть на рѣшето, перемыть холодн. водою, крупно нарѣзать и далѣ поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

**№ 27. Тушоные грибы.**

Очистивъ и изрѣзавъ грибы, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, положить грибы, посыпать мелкимъ перцемъ, обжарить, помѣшивая, затѣмъ посолить, перемѣшать, дать вскипѣть, влить  $1\frac{1}{2}$  стак. сметаны и, накрывъ крышкой, тушить до готовности грибовъ; подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки. Если это блюдо готовится постнымъ, то сдѣлать сперва подправу изъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $\frac{1}{4}$  ф. масла, размѣшать, положить грибы, обжарить, посолить и тушить подъ крышкой, подливая понемногу грибнаго бульона (всего  $1\frac{1}{2}$  стак.).

*Провизія:* 1 глубокая тарелка очищен. бѣлыхъ или красныхъ грибовъ. — 2 столов. ложки коровьяго или  $\frac{1}{4}$  ф. постнаго масла. —  $1\frac{1}{2}$  стак. сметаны или  $1\frac{1}{2}$  стак. грибн. бульона (изъ  $\frac{1}{3}$  фунта сушен. грибовъ) и  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. — Соли.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ готовится это блюдо изъ сушеныхъ грибовъ.

**№ 28. Соусъ изъ грибовъ.**

Взять полную глубокую тарелку очищен. бѣлыхъ, красныхъ грибовъ или сыроѣжекъ, вымыть, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, слегка поджарить въ немъ  $\frac{1}{2}$  столов. лож. муки, положить грибы, посолить ихъ, накрыть крышкой и тушить, помѣшивая и потряхивая кастрюлю. Когда они дадутъ сокъ, то положить 1 стак. сметаны и  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго перцу и тушить до мягкости грибовъ. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа. Если же это блюдо готовится постнымъ, то подливать понемногу грибнаго бульона или горячей воды, и то только въ такомъ случаѣ, еслибы грибы дали слишкомъ мало сока.

*Провизія:* 1 глубокая тарелка очищен. бѣлыхъ грибовъ. — 2 ст. лож. коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла. — 1 чайн. л. соли. —  $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. перцу. — 1 ст. сметаны или гриба. бульона.

**№ 29. Соусъ изъ сморчковъ.**

Перемыть въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. сморчковъ, мелко испинковать, дать вскипѣть въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодн. водою, слегка обжарить въ 2 стол. лож. масла. Распустить въ другой кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, слегка поджарить въ немъ  $1\frac{1}{3}$  стол. лож. муки, развести  $2\frac{1}{2}$  стак. мяснаго, грибнаго бульона, или горячей воды, дать вскипѣть, положить сморчки, соли по вкусу, мелк. перцу, натерт. мускатн. орѣха, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 стак. сметаны и варить до готовности сморчковъ. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

*Провизія:* 1 ф. сморчковъ. —  $3\frac{1}{2}$  стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  ст. лож. муки. —  $1\frac{1}{2}$  стак. мяснаго или грибнаго бульона. — (1 стак. сметаны). —  $\frac{1}{2}$  — 1 чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. перцу. —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. —  $\frac{1}{2}$  лимона, зелени петрушки.

*Примѣчаніе.* Постный соусъ готовится совершенно такъ же, только въ него не кладется сметана.

**№ 30. Соусъ изъ бѣлой фасоли.**

Помочивъ съ вечера  $\frac{1}{2}$  ф. бѣлой фасоли въ холодн. водѣ, на другой день распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. лож. муки, развести 2 стак. бульона изъ мяса или кореньевъ (постнаго), положить размоченую фасоль, накрыть крышкой и варить до мягкости, мѣшая время отъ времени. Когда фасоль будетъ почти мягка, положить натертаго мускатн. орѣха, соли и мелк. сахару по вкусу и варить, пока не начнетъ развариваться.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  ф. бѣлой фасоли. — 2 стол. лож. масла. — 1 стол. л. муки. — 1 чайн. лож. мелк. сахару. —  $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха. — Соли.

**№ 31. Соусъ изъ чечевицы.**

Приготавливается какъ предыдущій

№ 6. Белый соус.

Распустить въ кастрюлѣ 1½ стол. лож. масла, всыпать 1½ стол. лож. муки, размѣшать, дать вскипеть нѣсколько разъ, развести 1 стак. бульона, положить сокъ изъ ½ лимона, ½—¾ стак. сметаны и, кто желаетъ, натертаго мускати. орѣха и мелкаго сахару по вкусу, дать хорошенъко прокипятить и подавать.

*Провизія:* 1½ стол. лож. муки.—1½ стол. лож. масла.—1 стак. бульона.—½—¾ стак. сметаны.—Петрушки.—½ лимона.—(¼ куска орѣха и мелк. сахару).

*Примѣчаніе.* Въ этомъ соусѣ можно отварить и подать 3—4 мелко изрублен. шампиньона.

№ 7. Соусъ бѣлый на сливкахъ.

Сдѣлавъ заправку (см. предыдущ. №), развести 1½—2 стак. вскипяченыхъ сливокъ, прокипятить, положить ½ чайн. лож. соли, мелкій сахаръ, лимонный сокъ и цедру съ ¼ лимона или натертый мускати орѣхъ и зелень петрушки, размѣшать, дать вскипеть. Этотъ соусъ подается преимущественно къ варенымъ цыплятамъ, курицамъ, кашамъ и спагеттѣ.

*Провизія:* Масла и муки по 1½ стол. л.—1½—2 стак. сливокъ.—½ чайн. л. соли.—½ лимона или ½ мускати. орѣха.—1 чайн. лож. мелк. сахару.—Зелени петрушки.

№ 8. Красный соусъ.

Поджарить въ кастрюлѣ 1½ стол. лож. муки въ 1½ стол. лож. масла, развести 1½ стол. лож. бульона, положить 1 чайн. лож. поджареннаго мелкаго сахару, укусу или лимонн. соку по вкусу, дать вскипеть и подавать.

*Провизія:* Муки и масла по 1½ стол. лож.—1½ стак. бульона.—½ лимона или 1 стол. лож. укуса.—2 чайн. лож. мелк. сахару.

*Примѣчаніе.* Въ этомъ соусѣ можно отварить и подать (воронъ или мистръ) корипони, шарлотки, шампиньоны, каверсы, оливки и бѣлые грибы.

№ 9. Красный соусъ съ виномъ.

Сдѣлавъ подправку, какъ сказано въ предыд. №, развести 1 стак. бульона, распустить въ немъ 1—2 лота сухаго бульона изъ дичи,

положить 2 стол. лож. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 чайн. лож. мелк. сахару, натертаго мускати. орѣха, 1 чайн. лож. подрумяненнаго сахару и ½—¾ стак. красн. стол. вина, размѣшать, прокипятить и подавать.

*Провизія:* Тоже, что для предыдущ. №, и кромя того: 1—2 лота сухаго бульона изъ дичи, 2 стол. лож. терт. бѣлаго хлѣба и ¼ стак. красн. вина.

№ 10. Крѣпкій соусъ.

Оправивъ и вымывъ ½—1 ф. сырой говядины, разрѣзать на маленькіе кусочки, поджарить до красна въ кастрюлѣ съ мелко изрубленнымъ шпикомъ или масломъ и кореньями (½ моркови, ¼ петрушки, ½ сельдерея и 1 луковицу), налить 4 стак. тепловатой воды и кипятить на медленномъ огнѣ часа 2. Поджарить въ другой кастрюлѣ 1 стол. лож. масла, развести прожѣженнымъ бульономъ, приготовленнымъ, какъ сказано выше, распустить 2 лота сухаго бульона изъ дичи, дать вскипеть, потомъ дать устояться, снять жиръ, прибавить лимон. соку, соли по вкусу, и кто желаетъ, ¼ стак. хереса или мадеры и штукъ 5 трюфелей, вскипятить и подавать.

*Провизія:* 1 ф. мякотной говядины.—¼ ф. шпика или 1½ стол. л. масла.—¼ моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковица.—Муки и масла по 1 стол. лож.—2 лота сух. бульона изъ дичи.—¼ чайн. лож. соли.—1 лимонъ.—(¼ стак. хереса или мадеры и 5 трюфелей).

№ 11. Грибной соусъ.

Поджаривъ въ кастрюлѣ 1 стол. лож. муки въ 1½ стол. л. масла, развести 2 стак. грибнаго бульона, размѣшать, вскипятить, положить мелко изрублен. грибы, и кто желаетъ, мелкаго перцу, всыпать рубленн. зелени петрушки, дать вскипеть и подавать. Въ этотъ соусъ, если онъ скоромный, кладутъ сметану.

*Провизія:* ½ ф. сушен. бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица (для грибнаго бульона).—¾ чайн. лож. соли.—Рубленн. зелени петрушки.—(½—¼ стак. сметаны).—¼ чайн. лож. мелк. перцу.

№ 12. Супъ изъ шампиньоновъ.

Очистивъ и вымывъ шампиньоны, распустить въ кастрюлѣ 1 стол. лож. масла, налить 1 стак. мяснаго бульона, положить мелко изруб-

зани шампиньоны, влить сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона и отварить ихъ до готовности. Слегка поджарить въ отдельной кастрюлѣ 1 стол. л. муки въ 1 стол. лож. масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона, дать вскипеть, положить шампиньоны, натертаго мускати. орѣха, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона и, кто желаетъ,  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столоваго вина или хереса, дать раза 2 вскипеть и подавать.

*Провизія:* 6 — 10 шампиньоновъ. — 1 лимонъ. — 1 стол. муки. — 1 стол. ложк. масла. —  $\frac{1}{2}$  стак. мясн. бульона,  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха. — ( $\frac{3}{4}$  стак. сметаны или  $\frac{1}{2}$  стак. бѣлаго столов. вина или хереса).

### № 13. Соусъ изъ рыбы.

Поджаривъ 1 ф. очищенной и мелко изрубленн. рыбы въ 2 стол. лож. масла, налить 1 стак. сметаны, размѣшать, дать вскипеть, развести  $\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкой и тушить минутъ 30—40; прибавить 1 лотъ мелко изрѣзан. сухаго рыбнаго бульона, 1 стол. лож. сои изъ раковъ, 2 стол. лож. сои изъ зелени или  $\frac{1}{4}$  натерт. мускати. орѣха и  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу, вскипятить, процѣдить. Поджаривъ въ особой кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ 2 стол. лож. чухонск. масла, развести этимъ процеженнымъ бульономъ, дать вскипеть, положить 4—5 мелко нашинкован. трюфелей и сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, варить до готовности трюфелей, всыпать рубленн. зелени петрушки и подавать.

*Провизія:* 1 ф. мякоти отъ судака или щуки. — 2 стол. л. чухонск. масла. —  $\frac{1}{2}$  стакан. рыбнаго бульона. — 1 лотъ сухаго рыбнаго бульона. — 1 стол. лож. сои изъ раковъ и 2 стол. лож. изъ зелени или  $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха и  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу. — 1 стак. сметаны. — 1 стол. лож. муки. —  $\frac{1}{2}$  лимона. — 4—5 трюфелей. — Зелени петрушки.

### № 14. Соусъ изъ трюфелей.

Мелко изрубивъ 1 ф. мякотной жирной говядины отъ сѣбка или огузка съ 1 луковицей,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, положить мелкаго перцу, поджарить въ кастрюлѣ въ 2 стол. л. масла, налить 2 стак. воды, накрыть крышкой и варить часъ. Затѣмъ процѣдить, поджарить въ особой кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, развести процеженн. бульономъ, процѣдить, положить нашинкованные трюфели,  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры и, кто

желаетъ, натертаго мускати. орѣха, и варить до готовности шампиньоновъ.

*Провизія:* 1 ф. жирной, мякоти. говядины. — 1 луковица.  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея. —  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. перцу. —  $3\frac{1}{2}$  стол. лож. чухонск. масла. —  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки. — 5—6 трюфелей. —  $\frac{3}{4}$  чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{2}$  стак. хереса или мадеры. — ( $\frac{1}{4}$  мускати. орѣха).

### № 15. Соусъ съ изюмомъ.

Поджаривъ 1 стол. лож. муки въ кастрюлѣ въ  $1\frac{1}{2}$  стол. л. масла, развести 2 стак. мяснаго бульона, размѣшать, положить  $\frac{1}{4}$  ф. перемѣтаннаго и перемытаго кишмиша, 1 чайн. лож. подоженного сахару, 1 стол. лож. уксуса или сокъ изъ 1 лимона и, кто желаетъ, мелкаго перцу и 1 мелко искрошенную луковицу, размѣшать и варить до готовности кишмиша. Подается преимущественно къ телячьимъ ножкамъ, телячьей головкѣ, вареной говядинѣ и телятинѣ.

*Провизія:* 1 стол. лож. муки. — 1 стол. лож. масла. — 3 стак. мяснаго бульона. —  $\frac{1}{4}$  ф. кишмиша. — 3 чайн. лож. мелк. сахару. — 1 стол. лож. уксуса или 1 лимонъ. — ( $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу и 1 луковица).

### № 16. Соусъ изъ селедки.

Вымочить въ водѣ (часа 4) и очистить отъ костей и кожи 1 голландск. или шотландск. селедку, мелко изрубить ее съ 1 луковицей, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. л. масла (постнаго 3), положить 1 стол. лож. муки и селедку съ луковицей, поджарить, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона (мяснаго, рыбнаго или грибнаго), влить 1 стол. лож. уксуса или лимон. сока, положить мелкаго перцу, вскипятить, всыпать рублен. зелени петрушки и подавать.

*Провизія:* 1 шотландск. или голландск. селедка. — 1 луковица. — 2—3 стол. лож. масла. —  $1\frac{1}{2}$  стак. бульона. — 1 стол. лож. уксуса или лимон. соку. — Петрушки. —  $\frac{1}{4}$  чайн. л. мелк. перцу.

### № 17. Соусъ къ вареной рыбѣ.

Поджаривъ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. муки въ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. рыбнаго бульона, положить каперсовъ, оливокъ, маринован. грибовъ, 1 чайн. лож. подоженного сахару, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, натертаго мускати. орѣха,

— 182 —  
сколько остуженного цѣльнаго молока или сливокъ, поставить на горячее мѣсто и держать, сбивая вѣнчикомъ и не давая кипѣть, пока не загустѣетъ.

*Провизія:* 3 желтка. —  $\frac{1}{4}$  стак. мелк. сахару. —  $\frac{1}{4}$  ф. шоколаду. —  $1\frac{1}{2}$  стак. цѣльнаго молока или сливокъ.

#### № 24. Соусъ изъ сливокъ съ ванилью.

Вскипятить 2 стак. сливокъ съ  $\frac{1}{2}$  стак. мелк. сахару, положить  $\frac{1}{4}$  вершка толченой ванили, размѣшать, немного остудить, подлить мѣшая, въ 3 растертыя желтка, поставить на плиту и мѣшать, не давая кипѣть, пока не загустѣетъ.

#### № 25. Соусъ горчичный холодный къ рыбѣ.

Стереть 2 крутыхъ желтка, 2—3 стол. лож. прованскаго или горчичнаго масла и 1— $1\frac{1}{2}$  стол. лож. дѣланной горчицы,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкаго сахару и  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли, подливая понемногу  $\frac{1}{2}$  стак. укуса, всыпать 1 чайн. лож. рубленной зелени укропа и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелкаго перцу. Подается къ холоднымъ пастетамъ, холодной рыбѣ и заливнымъ.

#### № 26. Соусъ татарскій.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою разницею, что въ него кладутся каперсы, оливки, корнишоны (по 1 стол. лож.) и нѣсколько разрѣзанныхъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ. Подается какъ предыдущій.

#### № 27. Соусъ изъ сарделекъ.

Приготавливается какъ соусъ № 24. Истолочь въ ступкѣ 3—4 очищенн. отъ костей сарделекъ и развести соусомъ. Въ этотъ соусъ можно положить каперсы и оливки (по 1 стол. лож.).

*Примѣчаніе.* Кромѣ того холодными можно употреблять всѣ соусы изъ ягодъ.

## ОТДѢЛЪ XIV.

### ВАРЕНИКИ, КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАТРУШКИ И ПРОЧІЯ МУЧНЫЯ БЛЮДА.

#### № 1. Макароны запросто.

Взять  $\frac{1}{2}$  фун. итальянскихъ или простыхъ макаронъ, наломать кусочками въ вершокъ величиною, опустить въ соленый кипятокъ (2 чайн. лож. на 9 стак. воды), который долженъ кипѣть ключомъ, отварить ихъ до готовности (что узнается по тому, что макароны разбухнутъ и всплывутъ наверхъ), выбрать дуршлаковою ложкою на дуршлякъ, перелить холодн. водою, сложить въ кастрюлю, положить 1 столов. лож. чухонскаго масла, закрыть, поставить минуты на 2 на плиту; затѣмъ подать, обливъ растопленнымъ чухонскимъ масломъ (2—3 стол. лож.) и посыпавъ тертымъ пармезаномъ или мещерскимъ сыромъ.

#### № 2. Макароны съ ветчиной и сыромъ.

Отваривъ  $\frac{1}{2}$  ф. макаронъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, намазать блюдо масломъ, посыпать натертымъ пармезаномъ или простымъ сыромъ, положить рядъ макаронъ, на нихъ нѣсколько кусочковъ масла и рядъ тонкихъ ломтиковъ ветчины, посыпать тертымъ сыромъ, положить еще рядъ фарша и т. д., сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить минутъ на 10 въ печь.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  фун. макаронъ. —  $\frac{1}{4}$  фун. чухонскаго масла. — 2 чайн. лож. соли. —  $\frac{1}{4}$  фун. пармезана или простаго сыра. —  $\frac{1}{2}$  фун. ветчины.

#### № 3. Колдуны.

Приготовить лапшаное тѣсто (см. стр. 78, № 19). Мелко изрубить  $\frac{3}{4}$  ф. мякотной говядины отъ сеѣка, огузка или филея съ  $\frac{1}{2}$  ф. почечнаго сала (или 1 ф. жирной говядины) и 1 луковицей (ее можно изрубить особо и поджарить въ масле), положить 1 чайн. лож. соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу, натертаго муската. орѣха и, кто желаетъ,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелко истолченной травы маіорана, хорошенько размѣшать, изрубить, прибавить 1—2 стол. лож. жирнаго бульона и

размѣшать. Раскатавъ тѣсто въ пластъ толщиной въ спинку кухоннаго ножа, надѣлать полудунныхъ пирожковъ (см. стр. 88), вскипятить соленую воду (1 чайн. лож. на 9 стак.), опустить колдуны, отварить ихъ до готовности (причемъ они всплываютъ наверхъ), вынуть дуршлаковою ложкою и подать, обливъ растопленнымъ масломъ и сметаной. Можно посыпать рублен. зеленью петрушки.

*Провизія:*  $\frac{3}{4}$  ф. мякотной говядины и  $1\frac{1}{2}$  ф. почечнаго сала, или 1 ф. жирной говядины.—1 луковица.— $\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, или 1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.— $\frac{1}{4}$  мускати орѣха.—1—2 стол. лож. жирн. бульона.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. ложки толченой травы маіорана). На тѣсто особо (см. стр. 78, № 19).— $\frac{1}{4}$  ф. чухонскаго масла и  $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.

*Примѣчаніе.* Въ тѣсто описанной начинки, можно приготовить слѣдующій фаршъ: мелко изрубить  $\frac{1}{2}$  вымоченной и очищенной отъ костей шотландской селедки съ  $\frac{1}{2}$  ф. вареной телятины,  $\frac{1}{4}$  ф. почечнаго сала и 1 крутымъ яйцомъ, положить 1 мелко изрублен. и поджареную въ маслѣ луковицу, мелкаго перцу, натертаго мускатнаго орѣха и, кто желаетъ, истолченной травы маіорана, хорошенько размѣшать.

#### № 4. Вареники съ творогомъ.

Положить подъ гнетъ часовъ на пять 1 ф. свѣжаго творогу; когда вода стечетъ, протереть его чрезъ рѣшето, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  стак. сметаны и 1 стол. лож. чухонск. масла, положить, 2 стол. лож. мелкаго сахару и  $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. соли, вбить 1 яйцо, хорошенько размѣшать. Раскатавъ тонкимъ пластомъ лапшаное тѣсто, далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

*Провизія:* 1 ф. творогу.— $\frac{1}{4}$  стак. сметаны.—1 стол. лож. чухонскаго масла.—2 стол. лож. мелк. сахару.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкой соли.—1 яйцо. На тѣсто особо (см. стр. 78, № 19).

Подаются съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ (2—3 стол. лож.) и сметаной ( $\frac{1}{2}$  стакана).

#### № 5. Вареники съ капустой (постные).

Промывъ 2 стак. кислой капусты, отварить ее до мягкости въ водѣ или обжарить на сковородѣ въ 2—3 стол. лож. постнаго масла, смѣшать съ 1 мелко изрублен. и поджарен. въ 2 стол. лож. постн. масла луковицей, мелкимъ перцемъ и натертымъ мускати орѣхомъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 3 и 4. Подаются облитыми

прованск. или горчичн. масломъ, поджареннымъ съ 1 мелко изрублен. луковицей.

*Провизія:* 3 стак. кислой капусты.—2 луковицы.— $\frac{1}{4}$  ф. постнаго масла.— $\frac{1}{4}$  мускати орѣха.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.— На тѣсто (безъ яйца) особо (см. стр. 78, № 19).

#### № 6. Лазанки съ масломъ и луномъ.

Раскатавъ лапшаное тѣсто (приготовленіе его см. стр. 78, № 19) пластами толщиной въ спинку кухонн. ножа, нарѣзать его сперва полосками въ палецъ шириною, а потомъ на кусъ четырёхугольными кусочками, отварить въ соленой водѣ, какъ лапшу (см. стр. 78, № 19), откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Вымазать форму или кастрюлю масломъ, положить въ нее рядами лазанки, поливая каждый рядъ постнымъ или коровьимъ масломъ, въ которомъ поджарены мелко изрубленн. рѣпчатый лукъ, поставить въ печь (минутъ на 10) и дать подсохнуть съ краевъ и сверху, затѣмъ выложить на блюдо и подавать. Къ скоромнымъ можно подать сметану.

*Провизія:* На тѣсто см. стр. 78, № 19.—3—4 луковицы.— $\frac{1}{4}$  ф. постнаго или коровьяго масла.

#### № 7. Пельмени.

Приготавливаются какъ колдуны, съ тою только разницею, что лапшаное тѣсто (см. стр. 78, № 19) дѣлается на гречневой мукѣ или пополамъ съ нею. Начинка готовится слѣдующ. образомъ: перемявъ  $\frac{1}{4}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, отварить до мягкости въ соленой водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленн. и поджареною въ 1 стол. лож. масла луковицею и  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу. Кто желаетъ, можетъ положить въ эту начинку  $\frac{1}{4}$  ф. мелко изрубленн. ветчины.

*Провизія:* На тѣсто (см. стр. 78, № 19).— $\frac{1}{4}$  ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица.—1 стол. лож. масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. перцу.—( $\frac{1}{4}$  ф. ветчины).

#### № 8. Лапша или макаронны съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

Приготовивъ лапшу (см. стр. 78, № 19) или взявъ  $\frac{1}{4}$  ф. тонкихъ макаронъ или вермишели, отварить въ соленой водѣ (см. стр. 83, № 1), откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Мелко изрубить 1 ф. ва-

ревой говядины или телятины съ 2—3 луковицами, слегка обжарить въ 2—3 стол. лож. масла и смѣшать съ мелк. перцемъ, солью и, кто жадасть, натертымъ мускатн. орѣхомъ. Вымазавъ кастрюлю или форму масломъ, обмазать мелк. сухарями, положить рядъ ланши или макаронъ или вермишели, посыпать крупно изрубленн. крутыми яйцами, положить нѣсколько кусочковъ масла, рядъ мяснаго фарша, затѣмъ опять рядъ ланши или макаронъ, и т. д. (сверху положить ланши или макаронъ), залить сметаной, сбитой съ 2 яйцами, посыпать сверху мелкими сухарями и поставить на 20—30 минутъ въ печь. Подавая, выложить изъ формы и облить растопленнымъ масломъ.

*Провизія:* Домашней ланши (см. стр. 178),  $\frac{1}{2}$  ф. вермишели или макаронъ.—1 ф. вареной говядины или телятины.—2—3 луковицы.—6 яицъ.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.—( $\frac{1}{4}$  мускатн. орѣха)— $\frac{1}{4}$  ф. масла.—3—4 сухаря.—( $\frac{1}{2}$  стак. сметаны).

№ 9. Клецки.

Клецки мучная, изъ сухарей, бисквитная, морковная и пр., приготовленіе которыхъ описано въ IV отд. (см. стр. 75—77), можно подавать отдѣльнымъ блюдомъ, обливъ ихъ поджареннымъ масломъ, сбрызгивая лукомъ или безъ него, или мелко наръзаннымъ рубчатнымъ лукомъ (2—3 луковицы), поджареннымъ въ наръзанномъ маленькими кусочками свиномъ салѣ. Можно посыпать рубленн. зеленью петрушки.

№ 10. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ.

Хорошенько вымыть и вычистивъ бараній или жирный телячій сальникъ или сѣтку, посолить его (1 чайн. лож. соли) и дать ему полежать  $\frac{1}{2}$  часа. Между тѣмъ очистить 1 ф. телячій печени отъ жилъ и пленокъ, мелко изрубить, посолить, слегка обжарить на сковородѣ въ 2 стол. лож. масла, смѣшать съ крутою гречневою кашей, 1 мелко изрубленн. и поджаренн. въ 1 стол. лож. масла луковицей,  $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. перцу, 1—2 стол. лож. масла, смотря по жирности сальника, 2 яйцами и, кто жадасть, 4—5 мелко изрубленн. отваренными бѣлыми грибами, положить все это въ сѣтку въ кастрюлѣ, покрыть ею сверху и поставить на  $\frac{3}{4}$  часа въ печь. Подавая, выложить на блюдо и облить рубчатымъ соусомъ.

*Провизія:* 1 бараній или телячій сальникъ.—1 ф. телячій печени.—2 стак. крутой гречневой каши.—1 луковица.— $\frac{1}{2}$  ф. масла.— $1\frac{1}{2}$  чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.—2 яйца.—(4—5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ).

№ 11. Вареные сырники.

Положить часовъ на 5 подъ гнетъ 2 ф. свѣжата творогу, протереть чрезъ частое рѣшето, положить  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны, мелк. сахару,  $\frac{1}{4}$  стак. муки, 4 яйца, 1 чайн. лож. соли, хорошенько размѣшать, надѣлать маленькихъ плоскихъ лепешекъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, отварить до готовности (10—15 минутъ), выбрать дуршлаковой ложкой, положить въ плоскую кастрюлю или форму, облить 2 стол. лож. масла и  $\frac{1}{2}$  стак. сметаны, посыпать мелк. сахаромъ и корицей и поставить минутъ на 5 въ печь. Подать въ кастрюлѣ.

*Провизія:* 2 ф. творогу.— $\frac{1}{2}$  стак. сметаны.—1 стак. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$  стак. муки.—2 чайн. лож. соли.—2 стол. лож. мелк. сахару.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелкой корицы.

№ 12. Жареные сырники.

Приготавлиются какъ предыдущіе, съ тою только разницею, что, сдѣлавъ лепешечки, смазать яйцомъ, распушить на сковородѣ 2—3 стол. лож. масла, когда закипитъ, положить сырники, жарить ихъ до готовности, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подаются съ мелкимъ сахаромъ и корицей.

№ 13. Ватрушки.

Приготовивъ тѣсто на дрожжахъ, слоеное, расщипчатое или заварное (приготовленіе ихъ см. стр. 83—85), раскатать его для маленькихъ ватрушекъ—въ  $\frac{1}{2}$  палеца, а для большой—въ  $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною. Если приготавливается одна большая ватрушка, то нужно раскатать тѣсто въ одну круглую лепешку; если же нѣсколько маленькихъ, то разрѣзать тѣсто на нѣсколько равныхъ частей и раскатать каждую въ отдѣльную лепешку величиною съ блюдечко; положить на каждую творогу, приготовленную какъ для варениковъ (см. стр. 184, № 4), слоемъ въ  $\frac{1}{2}$  палеца (на маленькихъ ватрушкахъ) или въ палецъ (на большой), оставивъ непокрытыми на 1—2 палеца

края, загнуть послѣдніе на творогъ, зашпатель, смазать все яйцомъ, посыпать творогъ сверху мелкой корицей и поставить на листъ, вымазанномъ масломъ, въ печь. Держать въ печи маленькія ватрушки отъ 10 до 20, а большую—отъ 25 до 30 минутъ. Въ творогъ можно класть кишмишъ или коринку.

*Провизія:* На тѣсто  $\frac{2}{3}$  пропорціи, назначенной для пироговъ.— $\frac{1}{4}$ —2 ф. творогу.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стак. сметаны.—1 стол. лож. масла.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{3}$  стак. мелк. сахару.—3 яйца.—1 чайн. лож. мелк. корицы.—( $\frac{1}{4}$  ф. кишмиша или коринки).

## ОТДѢЛЪ XV.

### КУШАНЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

#### № 1. Выпускныя яйца.

Вскипятить 6—8 стак. воды съ уксуомъ, посолить, осторожно вбить туда 4 яйца, опустить въ кипятокъ (онъ долженъ кипѣть бѣлымъ ключомъ), накрыть крышкой и варить минутъ 5. Затѣмъ вынуть дуршлаковой ложкой, сполоснуть въ теплой водѣ и подавать. Подаются или, какъ отдѣльное блюдо, съ масломъ, или къ соусу изъ шината, зеленого горошка и пр.

#### № 2. Яичница за-просто.

Раскаливъ сковороду и распустивъ на ней  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, выпустить на нее 5 яицъ, посолить, поставить на огонь и жарить, пока бѣлокъ не побѣлѣетъ. Подавая, посыпать зеленью петрушки.

#### № 3. Глазница.

Приготавливается, какъ предыдущая, только разбивая яйца, нужно стараться не разбить желтка.

#### № 4. Молочная яичница.

Разбить 5 яицъ съ  $1\frac{1}{2}$  стак. сливокъ или цѣльнаго молока, положить  $\frac{3}{4}$  чайн. лож. мелк. соли; кто желаетъ, можетъ положить

рублен. зелени петрушки. Распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, налить яичницу, поставить на плиту или въ печь и держать, пока не загустѣетъ (15—20 минутъ). Въместо петрушки, можно положить мелко наръзаннаго зеленого лука. Можно развести и большимъ количествомъ молока, но въ такомъ случаѣ нужно положить на каждый стаканъ молока по  $\frac{1}{2}$  стол. лож. муки.

#### № 5. Яичница въ кастрюлѣ.

Вымазавъ кастрюлю масломъ и обсыпавъ мелкими сухарями, выпустить по одному 5—6 яицъ, пересыпая каждое солью, мелкимъ перцемъ и мелко наръзаннымъ зелен. лукомъ. Кромя того положить на каждое яйцо по маленькому кусочку чухонск. масла. Поставить на 10 минутъ въ печь. Когда загустѣетъ, подать въ той же кастрюлѣ, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

*Провизія:* 5—6 яицъ.—2—3 стол. лож. чухонск. масла.—1 чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. перцу.—Зеленого лука.—3—4 сухаря.

#### № 6. Яичница съ ветчиною.

Разбивъ 5—6 яицъ, смѣшать съ мелко наръзан. вареной ветчиною, мелкимъ перцемъ и рубленной зеленью петрушки, раскалить сковороду, распустить на ней  $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла, вылить яичницу, когда обжарится съ одной стороны, перевернуть на другую. Подать на сковородѣ, или снявъ съ нея и свернувъ яичницу въ трубку.

*Провизія:* 5—6 яицъ.— $\frac{1}{4}$  ф. вареной ветчины.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. масла.—Зелени петрушки.

#### № 7. Омлетъ съ трюфелями.

Готовится, какъ предыдущій, только вмѣсто ветчины положить 3—4 нашинкован. свѣжіе или маринованные трюфеля.

#### № 8. Омлетъ подь соусомъ.

Приготовивъ омлетъ, какъ сказано въ № 6, свернуть его въ трубку положить на блюдо и облить слѣдующ. соусомъ: распустить въ кастрюлѣ  $1\frac{1}{2}$  стол. лож. масла, вскипятить въ немъ нѣсколько разъ  $\frac{1}{2}$  стол. лож. муки, развести 1 стак. сметаны, дать вскипѣть, раз-

*Провизія:* 3—4 апельсина.—10 яицъ.—1 стак. мелк. сахару.—1 стак. картофельн. муки.—1 рюмка хереса или мадеры.—1 ст. л. масла.—3 сухаря.

Подается съ сабаіономъ.

### № 9. Плумпуддингъ.

Растретъ до бѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахару, влить  $\frac{1}{2}$  ф. очищен. отъ жилокъ и растопленого почечнаго сала, растереть, положить  $\frac{1}{2}$  ф. очищен. отъ жилокъ растретаго костнаго мюга или масла, 2 натертыхъ на тергѣ черствыхъ бѣлыхъ хлѣба,  $\frac{1}{2}$  стак. муки, соли, перебран. и перемыт. кишмиша и коринки, толчен. мускатн. цвѣта или натерт. мускатн. орѣха, лимон. цедрю, мелко нарѣзан. цукатъ, влить рома и малаги, пѣну изъ 6 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, выложить въ салфетку, вымазанную масломъ, завязать и далѣе поступать, какъ сказано въ № 2. Подавая выложить на блюдо, облить ромомъ, зажечь и подать отдѣльно сабаіонъ, или же подать ромъ вмѣстѣ съ сабаіономъ отдѣльно.

*Провизія:* Почечн. сала и костн. жиру, по  $\frac{1}{2}$  фунту.—6 яицъ.—2 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.)—Кишмиша и коринки, по  $\frac{1}{4}$  фун.—1 фун. цуката.—1 чайн. лож. соли.—1 стак. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$  чайн. лож. мелк. мускатн. цвѣта или орѣха.—1 рюмка рома.— $\frac{1}{2}$  стак. малаги.—1 ст. л. масла.

### № 10. Пуддингъ на винѣ.

Растретъ до бѣла 5 желтковъ съ  $\frac{3}{4}$  стак. мелк. сахару, смѣшать съ 2 стол. л. растерт. до бѣла или растопленого чухонск. масла, натертыми и поджаренными въ стол. л. масла черствыми булками, налить одинъ стак. вскипяченаго бѣлаго столоваго вина, положить мелкой корицы, толченаго кардамону, лимон. цедрю и пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, выложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями, и поставить на  $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Подается съ сабаіономъ.

*Провизія:* 3 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.)—5 яицъ.—4 ст. л. масла.— $\frac{3}{4}$  ст. мелкаго сахару.—1 стак. бѣлаго столоваго вина.—Зерень 10 кардамона.— $\frac{1}{2}$  лимона.— $\frac{1}{2}$  чайн. лож. мелк. корицы.—3—4 сухаря.

### № 11. Тортъ разсыпчатый съ вареньемъ.

Растретъ до бѣла 3 желтка съ  $\frac{3}{4}$  ст. мелк. сахару и въ особой посудѣ, 1 ф. чухонск. масла, влить рюмку рома, смѣшать, положить  $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли (если масло не соленое, толченаго кардамону (кто желаетъ), пѣну изъ 3 бѣлковъ, размѣшать и подсыпать, мѣшая столько муки, чтобы образовалось крутое тѣсто, хорошенько вымѣсить его, раскатать въ палецъ толщиною, вырѣзать 4 равныхъ кружка, положить на листь, намазанный масломъ, и испечь. Когда испекутся почти до готовности (15—20 минутъ), т.-е. сдѣлаются желтаго цвѣта, вынуть, дать остыть, положить кружокъ на кружокъ, смазывая каждый (кромѣ верхняго) вареньемъ или мармеладомъ \*), покрыть сверху глазурю \*\*), убрать вареньемъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

*Провизія:* 1 ф. чухонск. масла.—3 яйца.— $\frac{1}{2}$  ф. пшеничн. муки.—1 рюмка рома.— $\frac{3}{4}$  стак. мелк. сахару.—(Зерень 10 кардамона).— $\frac{1}{2}$  чайн. л. соли.—1 ф. варенья или мармелада.—*На глазурь:* 2 бѣлка и 2 стол. лож. сахару.

*Примѣчаніе.* Этотъ тортъ можно приготовить и слѣдующ. образомъ: приготовить тѣсто какъ сказано выше, сложить его въ форму, вымазанную масломъ, положить сверху зрѣлой малины, клубники или незрѣлаго крыжовника, посыпать мелк. сахаромъ ( $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стак.) и вставить на  $\frac{1}{2}$  часа въ печь. Подавая, выложить изъ формы.

### № 12. Тортъ изъ чернаго хлѣба.

Растретъ до бѣла 10 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахару, растереть отдѣльно до бѣла же 2 ст. л. масла положить лимонн. цедрю, толченую гвоздику, толченаго кардамона, мелко нарѣзанн. цуката, мелкой корицы и пѣну изъ 10 бѣлковъ хорошенько размѣшать, подсыпать, мѣшая, 2 стак. высушеннаго и мелко истолченаго ржанаго хлѣба, хорошенько размѣшать, прибавить, если нужно,  $\frac{1}{2}$  чайн. л.

\*) Мармеладъ готовится изъ яблокъ, сливъ или абрикосовъ, которыя развариваются съ небольшимъ количествомъ воды и сахаромъ въ густую кашу и затѣмъ протираются чрезъ сито.

\*\*) Для глазури нужно сбить въ густую пѣну 2—3 бѣлка съ 2—3 ст. л. мелк. сахару, прибавить 1—2 ст. л. розовой или померанцевой воды, размѣшать, покрыть тортъ и поставить на 5 минутъ въ печь.

мелкой соли, размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную мелко истолченными бѣлыми или ржаными сухарями и поставить на  $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Когда будетъ готовъ, оглазировать (см. предыдущ. №) и вставить минутъ на 5 въ печь. Можно также раздѣлить приготовленное тѣсто на 2 половины, испечь каждое отдѣльно, намазать одну половину вареньемъ или мармеладомъ, накрыть другою, оглазировать, убрать сверху вареньемъ и вставить минутъ на 5 въ печь (безъ формы).

*Провизія:* 10 яицъ.—3 стол. лож. чухонск. масла.—2 стак. мелко-истолч. ржанныхъ сухарей.—1 стак. мелк. сахару.—2 гвоздики.— $\frac{1}{4}$  чайн. л. мелк. корицы.—1—2 лота цуката—( $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелкой соли).—(3—4 сухаря).—На глазурь особо.

### № 13. Вѣнскій тортъ.

Растопить  $\frac{1}{2}$  ф. чухонск. масла, дать ему немного остыть, растереть его до бѣла, смѣшать съ 8 желтками, растертыми до бѣла же съ 1 стак. сахару, положить  $\frac{1}{4}$  ф. очищен. и мелко истолченнаго съ 2 ст. л сливокъ сладкаго и штукъ 5 горькаго миндаля, 1 чайн. л. мелк. соли, мелкой корицы, толчен. кардамону, лимонн. цедрю и пѣну изъ 8 бѣлковъ, подсыпать, мѣшая, 1 стак. картофельной и столовое же крупчатой муки, чтобы образовалось довольно густое тѣсто которое можно бы было раскатать. Раздѣлить тѣсто на 4 или 6 равныхъ частей, раскатать каждую въ круглую лепешку въ палець толщиною, обровнять по вырѣзанымъ изъ бумаги равнымъ кружкамъ, намазать послѣдніе масломъ, положить на листь, а на нихъ лепешки изъ тѣста и поставить минутъ на 10—15 въ нежаркую печь. Когда онѣ испекутся, снять съ бумаги, намазать каждую (исключая верхней) вареньемъ или мармеладомъ, положить одну на другую, сложить на блюдо, сверху оглазировать, убрать вареньемъ и цукатомъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

*Провизія:*  $\frac{1}{2}$  ф. чухонск. масла.—8 яицъ.—1 стак. мелк. сахару.—1 стак. картофельной и 2 стак. пшеничн. муки.— $\frac{1}{4}$  ф. сладкаго и шт. 5 горькаго миндаля.—1 чайн. л. соли.— $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. корицы.—Зеренъ 10 кардамона.—1 лимонъ 2 ст. л. сливокъ—2 ст. лож. масла.—1 ф. варенья или мармелада.

### № 14. Миндальный тортъ.

Растереть до бѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахару, смѣшать  $\frac{1}{4}$  ф. растертаго до бѣла же чухонск. масла, положить 2 стак. очищ., мелко изрублен. сладкаго и штукъ 10 горьк. миндаля,  $\frac{1}{2}$  стак. муки, лимон. цедрю и сокъ, мелкой корицы, пѣну изъ 8 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, переложить въ вымазанную масломъ форму и поставить на  $\frac{1}{2}$  часа въ печь. Можно покрыть сверху глазурью.

*Провизія:* 6 яицъ.— $\frac{1}{4}$  ф. чухонск. масла.—1 стак. мелк. сахару.—2 ст. мелко изрубленнаго сладкаго и штукъ 10 горьк. миндаля.— $\frac{1}{2}$  стак. крупич. муки.— $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. корицы.— $\frac{1}{2}$  лимона.

### № 15. Шоколадный тортъ.

Растереть до бѣла 10 желтковъ съ  $\frac{3}{4}$  стак. мелкаго сахару, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  фун. натертаго шоколада, 3 стол. лож. мелко истолченыхъ ржанныхъ сухарей,  $\frac{1}{4}$  ф. очищен. и мелко истолченнаго сладк. и штукъ 5 горькаго миндаля и пѣну изъ 10 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, сложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить на  $\frac{1}{2}$  часа въ довольно жаркую печь.

*Провизія:* 10 яицъ.— $\frac{1}{4}$  ф. шоколада.— $\frac{3}{4}$  ф. сладкаго и штукъ 10 горькаго миндаля.—3 стол. лож. мелко истолченыхъ ржанныхъ сухарей.— $\frac{3}{4}$  стак. мелк. сахару.—1 стол. лож. масла.

### № 16. Тортъ изъ вишенъ.

Растереть до бѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахару, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  ф. растертаго до бѣла же чухонск. масла, положить  $\frac{1}{2}$  стак. мелко изрублен. сладкаго и штукъ 5 горьк. миндаля, 2 натертые на теркѣ черствыя бѣлые хлѣба, цедрю и сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 рюмку хереса или мадеры, мелкой корицы, 1 стак. перебранныхъ, перемытыхъ и истолченыхъ вишенъ безъ косточекъ или вишневаго варенья безъ сока и пѣну изъ 6 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить на  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  часа въ печь.

*Провизія:* 6 яицъ.— $\frac{1}{4}$  ф. чухонск. масла.—1 стак. мелк. сахару.— $\frac{1}{2}$  стак. мелко изрубленнаго сладкаго и штукъ 5 горькаго миндаля.— $\frac{1}{2}$  лимона.—1 рюмка хереса или мадеры.—2 черств. бѣ-

## № 2. Соки из красной смородины.

Очистивъ и перемывъ ягоды, сложить въ мѣшокъ изъ холста, дать стечь соку и далѣ поступать, какъ сказано въ общихъ правилахъ.

Такимъ же образомъ готовится сокъ изъ прочихъ ягодъ.

*Примѣчаніе.* По желанію, можно готовить плодовые соки съ сахаромъ. Въ такомъ случаѣ размять ягоды, положить мелкій сахаръ, мѣшать, пока не разойдется сахаръ, дать постоять сутки въ холодн. мѣстѣ, затѣмъ процедить и разлить въ бутылки.

## ОТДѢЛЪ XXIV.

## ХЛѢБА И РАЗНЫЯ ПЕЧЕНЬЯ.

*Общія правила.* При приготовленіи хлѣбовъ и различныхъ печеней, нужно вообще соблюдать тѣже правила, которыя изложены въ описаніи приготовленія пироговъ (см. стр. 82).

## № 1. Ржаной хлѣбъ.

Процѣдивъ съ вечера 10 ф. ржаной муки, положить въ квашню немного закваски, т. е. кислаго тѣста, подсыпать половину муки, подлить тепловатой воды столько, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо (какъ для блиновъ) и стекало съ веселки, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Часа въ 3 подбавить остальную половину муки, хорошенько выбить веселкой и опять поставить въ теплое мѣсто. Часовъ черезъ 5, когда тѣсто хорошо поднимется, положить 4 чайн. л. соли, вымѣсить его веселкой или руками, пока оно не будетъ отставать отъ нихъ, и дать еще немного подняться. Истопивъ печь, свалить хлѣба, положить ихъ въ деревянныя чашки, смазать сверху квасомъ, помазать масломъ, дать подняться, затѣмъ посадить на лопатѣ въ печь и испечь до готовности. Хлѣбъ въ печи нужно держать часъ, но вообще трудно опредѣлить время, которое различно, смотря по величинѣ хлѣбовъ. Готовность ихъ узнается по легкости. Тѣсто лучше мѣсить покруче и хлѣба дѣлать небольшіе.

## № 2. Пеклеванный хлѣбъ.

Замѣсить тѣсто изъ просѣянной муки, какъ сказано въ предыдущ. №, дать хорошо подняться, резвести 1 ф. сахара. патоки (на 10 ф. муки), 1 стак. теплой воды, вылить въ тѣсто, положить въ него мелко истинкованн. померанцев., лимонной и апельсин. корки (по  $\frac{1}{8}$  ф.),  $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелкой корицы, 1 зол. мускатн. цвѣта и кардамона и, кто желаетъ, перемытаго и перебраннаго кишмиша ( $\frac{1}{2}$  ф.). Положивъ все это тѣсто, вымѣсить его, посолить, опять вымѣсить, дать подняться, свалить 2 круглыхъ хлѣба, дать нѣсколько расплыться, смазать квасомъ, посыпать тминомъ и далѣ поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

## № 3. Булки.

Поставить съ вечера тѣсто на опарѣ изъ 3 стак. теплаго молока или воды, 5 стак. пшеничной муки и 1 стол. л. дрожжей, хорошенько выбить веселкой, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Утромъ, когда поднимется, выбить веселкой, положить  $\frac{1}{4}$  ф. растопленнаго масла, 2 чайн. ложки соли, 3 яйца (бѣлки можно сбить въ пѣну) и еще 4 стак. муки, хорошенько вымѣсить веселкой или рукой, пока тѣсто не будетъ отставать отъ нихъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вывалить на столъ, подсыпавъ муки, свалить 1, 2 или нѣсколько булокъ, положить на листъ, смазанный масломъ, смазать сверху яйцами и поставить въ печь. Держать въ ней отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 часа, смотря по величинѣ булокъ. Тѣсто должно быть такъ густо, чтобы рѣзалось ножомъ.

*Примѣчаніе.* Изъ этого же тѣста можно приготовить сдобныя булки. Въ такомъ случаѣ нужно положить, вмѣстѣ съ яйцами и пр., 1 стак. мелк. сахару  $\frac{1}{2}$  ф. перебранн. и перемытаго кишмиша и кто желаетъ, столько же корицы, духовъ (толченаго кардамона, горькаго миндаля, розоваго или лимоннаго масла) и, смазавъ сверху яйцомъ, посыпать мелко истинкованн. сладкимъ миндалемъ. Если желаютъ приготовить шафранныя булки, то положить или шафранной настойки, или 1—2 золоти. шафрана, настоеннаго на 1 рюмкѣ воды или рома.

## № 4. Куличъ.

Поставить съ вечера тѣсто на опарѣ изъ  $2\frac{1}{2}$  фун. муки, 6 стак. теплаго молока и 1 стол. л. дрожжей (см. стр. 83), хорошенько выбить веселкой и дать подняться. Утромъ, когда тѣсто хорош

поднимется, выбить его веселкой, растопить 1 ф. коровьяго масла, дать немного остыть, растереть до бѣла, положить въ него 3 желтка, растертыхъ до бѣла съ  $\frac{1}{2}$  ф. мелк. сахару, размѣшать, положить все это въ тѣсто, а также  $2\frac{1}{2}$  чайн. л. соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. корицы, зеренъ 10 толченаго кардамона,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. мускати. цвѣта,  $\frac{1}{2}$  ф. перебрани кишмиша,  $\frac{1}{2}$  ф. коринки и пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько выбить веселкой и вымѣсить руками, поставить часа на 2 въ теплое мѣсто, дать еще разъ подняться, опять выбить веселкой, выложить на столъ, подсыпавъ муки. Раздѣлить тѣсто на 3 части, одна меньше другой. Скатать изъ каждой круглую булку, самую меньшую надрѣзать въ видѣ креста, положить одну на другую, а именно: внизъ самую большую, на нее — поменьше, а на самый верхъ — булочку въ видѣ креста. Скатавъ изъ тѣста веревочку, сдѣлать изъ нея разныя украшенія въ видѣ фестонъ и проч. сверху кулича, убрать его нашинкованнымъ сладкимъ миндалемъ и кишмишемъ и смазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ и поставить на  $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Готовность кулича узнается по легкости и по тому, что къ воткнутой палочкѣ или ножу не пристаеетъ тѣсто. Кромѣ вышеприведенныхъ приностей, можно положить въ куличъ толченый горькій миндаль (штукъ 10), шафранъ (см. стр. 231 № 3) и лимонн. цедры или 5—10 капель лимонн. или розоваго масла.

#### № 5. Баба на дрожжахъ.

Замѣсить тѣсто на 6 стак. муки, 5 стак. тепловатаго молока или сливокъ и  $1\frac{1}{4}$  стак. дрожжей и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить  $\frac{3}{4}$  стак. растопленнаго масла, хорошенько выбить веселкой, положить 10 желтковъ, растертыхъ съ 1 стак. мелк. сахару, цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона или 5 кап. лимоннаго масла, зеренъ 10 толченаго кардамона, 1 чайн. л. мелк. соли, штукъ 6 истолченаго горькаго миндаля и пѣну изъ 10 бѣлковъ, хорошенько вымѣсить сверху внизъ веселкой, влить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму для бабъ (или въ кастрюлю), такъ чтобы тѣсто заняло третью часть ея, дать подняться и поставить на  $1\frac{1}{2}$  часа въ печь. Когда она будетъ готова (что узнается соломенной или палочкой), осторожно вынуть ее, положить бокомъ на подушку, накрыть, дать немного остыть, потомъ вынуть изъ формы, положить

на бумагу опять на подушку и дать остыть. Эта баба, при удачѣ, поднимается почти втрое. Ее можно готовить и съ шафраномъ.

#### № 6. Баба польская заварная.

Заваривъ 2 стак. муки, 2 стак. горячаго молока, размѣшать до гладкости, положить  $\frac{1}{2}$  стак. дрожжей или опару изъ нихъ (см. стр. 83), посыпать мукой, поставить часа на 3—4 въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить веселкой, положить  $\frac{1}{2}$  фунта растопленнаго и растертаго до бѣла масла, 15 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1 стак. мелкаго сахару, истолченный горькій миндаль (штукъ 10), цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона или капель 5 лимон. масла,  $1\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли, зеренъ 15 толчен. кардамона и пѣну изъ 15 бѣлковъ, хорошенько размѣшать и вымѣсить, пока тѣсто не станетъ пузыриться и не будетъ отставать отъ рукъ, вылить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №

## ОТДѢЛЪ XXV.

### НАПИТКИ.

#### а) Прохладительныя напитки.

#### № 1. Квасъ.

Положить въ кадку 3 ф. солоду, смочить теплой водой, а затѣмъ развести жидко кипяткомъ, подсыпать 1 фун. ржаной и по  $\frac{1}{2}$  фун. пшеничной и гречневой муки, такъ чтобы вышло густое тѣсто, вымѣшать веселкой, дать постоять часъ, затѣмъ подлить столько кипятку, чтобы свободно вымѣшивалось веселкой, положить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли и хорошо вымѣшать. Истопивъ печь, положить это тѣсто въ корчаги и оставить въ печи до утра. Утромъ налить въ нихъ кипятку, размѣшать, выложить тѣсто въ кадку ведра въ 4, развести холодн. водой (1—2 ведрами, смотря по тому, желаютъ ли приготовить квасъ погуще или пожиже) и дать постоять 24 часа, вымѣшивая время отъ времени веселкой. Затѣмъ слить квасъ чрезъ сито въ боченки. Разбивъ пшеничной мукой 1 стак. этого молодого квасу, положить въ него 1 стол. лож. дрожжей, дать подняться въ тепломъ

нека не согрѣется жидкость въ кастрюлѣ; тогда влить еще  $\frac{1}{2}$  бутылки шампанскаго и подавать.

в) *Спиртные напитки.*

№ 1. *Наливки.*

Наливки приготовляются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ на хлѣбномъ винѣ, пополамъ съ винограднымъ виномъ. Хлѣбное вино нужно брать самое очищенное, безъ всякаго сивушнаго запаха. Вино нужно очищать щавелемъ: крупно нарѣзать дов. стараго щавеля (съ отвердѣвшими уже листьями и стволами), насыпать въ бутылъ или боченокъ до половины, налить виномъ и держать на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли. Очистивъ ягоды отъ вѣточекъ и зелени, перемыть, дать стечь водѣ, положить въ бутылъ, такъ чтобы онѣ заняли половину ея, налить виномъ и поставить въ сухой погребъ или кладовую. Мѣсяца черезъ 2 или 3 процѣдить чрезъ холстъ, положить сиропу (по 1 стак. на каждые  $\frac{1}{2}$  штофа наливки), приготовленнаго изъ 2 частей сахару и 1 части воды. При приготовленіи вишневки нужно выбрать косточки, истолочь ихъ и затѣмъ положить вмѣстѣ съ вишнями въ бутылъ.

№ 2. *Шиповки.*

Для шиповокъ можно также употреблять всякаго рода плоды и ягоды. Распустить  $3\frac{1}{2}$  стак. толченаго и просѣяннаго сахару въ 7 бут. холодн. воды, прибавить 1 бут. французской очищенной водки или рома, разлить въ большія бутылки, положить  $3\frac{1}{2}$  фун. ягодъ или мелко нарѣзанныхъ плодовъ (такъ чтобы въ каждой бутылкѣ было всего поровну), завязать горлышко (не закупоривая) тряпочкой и поставить на 12 сутокъ въ теплое мѣсто, или еще лучше, на солнце, каждое утро по нѣсколько разъ встряхивая бутылки и осторожно перемѣшивая ягоды при помощи палочки. На 12-й день, когда шиповка начнетъ бродить, т. е. ягоды будутъ подниматься и опускаться въ бутыляхъ, процѣдить шиповку чрезъ четверо сложенную холстиную или салфетку въ чистую бутылъ и поставить на 3 сутокъ на ледъ. Затѣмъ слить чистую, свѣтлую жидкость съ отстоя, разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго, плотно закупорить размочеными въ кипяткѣ пробками, привязать проволокой или бичевкой, засмолить и

сохранять въ холодн. мѣстѣ (не на льду), воткнувъ горячими въ песокъ. Черезъ  $1\frac{1}{2}$ —2 мѣсяца шиповка готова для употребленія. Всего вкуснѣе шиповка изъ малины, вишенъ, арблага крыжовника, черной и красной смородины.

Примѣчаніе. Говорить здѣсь о приготовленіи водокъ или ликеровъ мы считаемъ излишнимъ, такъ какъ приготовленіе первыхъ общеизвестно, вторыхъ же самымъ хлопотливо.

## ОТДѢЛЪ XXVI.

### ЗАПАСЫ ВЪ ПРОКЪ.

№ 1. *Соленые огурцы.*

Солить нужно въ половинѣ августа; соль надо брать самую лучшую. Перемыть огурцы, сложить ихъ на рѣшето, дать стечь водѣ, усыпать дно размоченой, вымытой и высушенной кадки (если старая, то выпарить съ можжевельникомъ), уложить на дно укропу, смородиннаго листу и, кто желаетъ, эстрагона и чаберу, уложить огурцы, пересыпая ихъ тѣми же травами, пока кадка не будетъ полна, налить рассоломъ, засыпать сверху травами, наложить деревяни кружокъ и поставить кадку на ледъ. Рассоль готовится слѣдующимъ образомъ: распустить въ 1 ведрѣ кипятку 1 фунтъ соли, остудить и процѣдить. Достаточная крѣпость рассола узнается при помощи куринаго яйца, которое потонетъ, если рассоль недостаточно солонъ. можно налить огурцы и горячимъ рассоломъ. Чрезъ нѣсколько дней нужно положить на кружокъ камень. Если огурцы солятся въ бочкахъ, то, уложивъ огурцы, вставить дно, налить рассоломъ и закупорить втулку. По желанію, можно класть въ огурцы хрѣвъ и чеснокъ.

№ 2. *Малосольные огурцы.*

Приготавливаются какъ предыдущіе, только берется вдвое меньше соли. Свѣжепросольные огурцы заготавливаются въ продолженіе дѣтя, для повсѣдневаго употребленія, годны въ употребленіе уже на 3 день и могутъ сохраняться не долѣе 2 недѣль.

### № 3. Квашенная капуста.

Капуста квасится рубленною, шинкованною или пластинною.

*Рубленая капуста.* Очистивъ и отрубивъ у хорошей бѣлой капусты зеленые листья и кочарыги, перебрать ихъ, осмотрѣть нѣтъ ли червей и гнили, мелко изрубить, пересыпать солью (на ведро рубленн. капусты 1 ф. соли), анисомъ и тминомъ ( $\frac{1}{4}$  ф. на ведро), положить на дно чистой кадки ломоть ржаного хлѣба и 1 нарѣзанную тонкими ломтиками свеклу, уложить рубленн. капусту, уминая ее деревянн. пестикомъ. Когда кадка уложится до верху, положить на нее кругъ, а сверху камень, продержать дня 3 въ тепломъ мѣстѣ, когда же капуста закиснетъ, поставить ее на погребъ.

*Шинкованная капуста.* Очистивъ по правиламъ капусту, какъ сказано выше, шинковать ее (ножемъ или шинковалкой), посолить (1 ф. соли на ведро капусты). Когда капуста начнетъ давать сокъ, положить на дно чистой кадки ломоть чернаго хлѣба, прикрыть его капустными листьями, положить капусту, прокладывая ее нарѣзанными кружечками морковью, яблоками и грушами и пересыпая анисомъ, тминомъ и, кто желаетъ, горошчатымъ перцемъ ( $\frac{1}{4}$  ф. на 100 кочней), гвоздикой и лавровымъ листомъ (по 6 золотн.) и уминая ее. Уложивъ капусту до верху, положить кругъ и камень и далѣе поступать, какъ сказано выше.

*Пластинная капуста.* Очистивъ капусту, какъ сказано выше, большіе кочны разрѣзать надвое, маленькіе же оставить цѣльными, положить на дно кадки ломоть черн. хлѣба, уложить туда капусту, пересыпая солью ( $\frac{1}{2}$  ф. на 25 кочней), анисомъ и тминомъ и засыпая рубленной или шинкованной капустой, или наливъ процеженнымъ отваромъ изъ очищенныхъ кочарыгъ, соли ( $\frac{1}{2}$  ф. на ведро воды) и свеклы. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

### № 4. Соленые грибы.

Отрѣзавъ корешки, перемыть грибы, перетереть полотенцемъ, уложить въ кадочку, пересыпая солью (2 ф. на ведро очищенн. грибовъ) и, по желанію, укропомъ, смородиннымъ листомъ и эстрагономъ. Когда кадка будетъ полна, положить сверху кружокъ, а на него камень и, продержавъ 3 сутокъ въ теплѣ, затѣмъ вынести на

погребъ. Нѣкоторые грибы, какъ напр. бѣляки и волнушки, нужно предварительно вымачивать втеченіе сутокъ въ холодн. водѣ.

### № 5. Маринованные грибы.

Очистивъ и вымывъ бѣлые или красные грибы, откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь водѣ, положить въ вскипяченую съ солью (1 ст. л. на бутылку), укропомъ и эстрагономъ воду, покипятить съ 10 минутъ, откинуть на рѣшето, перелить холодн. водою, дать стечь водѣ. Прокипятить 1 или нѣсколько бутылокъ уксуса съ англійск. и русскимъ перцемъ (шт. 5 на бутылку), гвоздикой (шт. 2—3), лавров. листомъ (шт. 3—4) и, кто желаетъ, имбиремъ ( $\frac{1}{2}$  зол.), остудить, положить грибы въ банки, налить процежен. уксусомъ, залить сверху на  $\frac{1}{2}$  пальца прованск. масломъ, завязать пузыремъ или бумагой и сохранять въ прохлади. мѣстѣ.

### № 6. Маринованные огурцы или корнишоны.

Обрѣзать у маленькихъ огурчиковъ оба конца, положить ихъ на ночь въ холодн. воду. Утромъ откинуть на рѣшето, дать обсохнуть. Затѣмъ посыпать мелкою солью ( $\frac{1}{2}$  ф. на 10 стак. огурчиковъ) и дать имъ лежать, пока она не начнетъ распускаться отъ выступающаго изъ нихъ сока. Тогда сложить въ банки, пересыпая укропомъ и эстрагономъ или базиликой, залить остуженнымъ уксусомъ, приготовленнымъ какъ сказано выше, и т. д.

### № 7. Маринованныя шарики.

Очистивъ шарики, перемыть ихъ, обсушить, посыпать мелк. солью (см. предыдущ. №), дать полежать сутки, сложить въ банки и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

Примѣчаніе. Такъ же маринуются обыкновенный лукъ.

### № 8. Пикнулы.

Очистивъ и пережавъ недозрѣлую дыню, нѣсколько небольшихъ яблокъ и грушъ, цвѣтной капусты, турецк. бобовъ, сахарн. горошка и корнишоновъ, нарѣзать небольшими кусочками, дать имъ раза 3 вскипеть въ водѣ съ солью (огурчики только обдать горячимъ рассоломъ, стручки же вскипятить только 1 разъ), откинуть на рѣшето, дать

стечь, рассолу. Затѣмъ смѣшать все это съ различными ягодами (которыя должны быть крѣпки), сливами и кусочками арбуза, сложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, и залить остуженнымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англ., русск. и стручков. перцемъ ( $\frac{1}{2}$  стручка на бутылку), гвоздикой (2—3 на 1 бут.) и, кто желаетъ, горчицей (1 чайн. л. на бутылку) и далѣе поступать, какъ сказано въ № 6.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ маринуются отдѣльные плоды и овощи, какъ то: вишни, сливы, цвѣт. капуста и пр.

### № 9. Турецкіе бобы.

Очистивъ молодые турецкіе бобы отъ жилокъ, нашинковать ихъ на-кось, дать раза 2 вскипеть въ водѣ съ солью ( $\frac{1}{2}$  стол. ложки на 4 бут. воды) и селитрой (1 чайн. л.), откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и высушить въ вольномъ духу въ печи на рѣшетахъ.

### № 10. Зеленый горохъ.

Вылущивъ молодой сахарный горошекъ, приготовить его, какъ сказано въ предыдущ. №.

*Примѣчаніе.* Бобы и горохъ можно также сохранять въ соли. Очистивъ и перемивъ бобы и стручья, сушить (последніе вылущить), сложить въ кадочку или горшокъ, пересыпая солью, и положить сверху кружокъ и гнетъ. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Такъ же можно сохранять шпинать и щавель.

### № 11. Шпинать и щавель.

Нужно брать молодой шпинать и щавель. Перебравъ ихъ и вымывъ, дать обсохнуть и затѣмъ или засыпать солью (см. предыдущ. №), или высушить на вольн. воздухѣ и сохранять въ банкахъ, или, выжавъ воду, положить въ кастрюлю и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ. Тогда сложить въ банки или бутылки, залить жиромъ и закупорить.

### № 12. Сушеные грибы.

Для сушки употребляются преимущественно бѣлые или красные грибы; но можно употреблять и подберезовики. Грибы должны быть молодые и крѣпкіе. Обрѣзавъ корешки, оскрести ихъ хорошенько ножомъ, нализать на нитки, поставить на ночь въ печь и затѣмъ досушить на воздухѣ.

### № 13. Солонина.

Для соленья нужно брать лучшіе сорта говядины, какъ то: филей, бедра, огузокъ, себѣкъ, тонкій и толстый край, отъ взрослой и молодой скотины. На каждый пудъ говядины берется 2 ф. соли,  $\frac{1}{8}$  ф. сахару и  $\frac{1}{8}$  ф. селитры. Разрубивъ тушу, отобрать лучшія части, усыпать дно чистой, сухой кадки солью, положить рядами говядину, укладывая вплоть одинъ кусокъ къ другому и пересыпая каждый солью съ сахаромъ и селитрой, и кто желаетъ, каждый рядъ лавров. листомъ и можжев. ягодами. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, накрыть сверху кружкомъ, положить на него камень и сохранить въ прохладномъ мѣстѣ. Если говядина дастъ мало соку, то сварить легкій рассолъ и вылить на говядину.

### № 14. Соленая рыба.

Взять живой или мерзлой рыбы (последней дать оттаять въ холодной водѣ), выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножомъ, но чешуи не счищать, крупную разрѣзать на куски, уложить въ кадку, рядами, натирая солью (безъ селитры и сахару) и засыпая ею, и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №. Осетрину, бѣлугу и севрюгу нужно оскрести ножомъ, вымыть, дать стечь водѣ, обсушить, разрѣзать на звенья, уложить рядами въ кадку, насыпать на дно соли, натирая каждое звено ею и пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ. Когда кадка будетъ полна, засыпать хмѣлемъ, наложить кругъ, и т. д.

### № 15. Творогъ.

Приготовивъ простоквашу, какъ сказано выше (см. стр. 70, № 7), поставить въ жарко истопленную печь и держать, пока она не сдѣлается творогомъ. Тогда, давъ стечь сывороткѣ, сложить творогъ въ холетинный мѣшокъ, положить надъ посудой или на покатою доскѣ подъ гнетъ и дать стечь сывороткѣ.

### № 16. Масло.

Масло готовится изъ сливокъ и сметаны. Въ первомъ случаѣ нужно налить густыхъ сливокъ въ бутылъ и трясти ее до тѣхъ поръ, пока онѣ не обратятся въ масло; изъ сметаны же масло сбивается въ маслбойкѣ. Изъ ведра хорошей сметаны получается около 15 ф.

масла. Сбивъ масло, перемять его нѣсколько разъ въ лѣтней водѣ (сливочное сперва въ мологѣ, а потомъ въ водѣ) и носолить (мелкой солью). Соли нужно брать въ расчетѣ  $4\frac{1}{2}$  ф. на пудъ (мелкой) приготовления же масла на зиму, — 5 ф. на пудъ масла. Приготовляемое масло нужно уложить въ каменн. чашки какъ можно плотнѣе, налить соленой воды, накрыть тряпочкой, концы которой не должны свѣшиваться, и сохранять въ прохлада. мѣстѣ.

Русское или топленое масло готовится слѣдующ. образомъ: налить въ хорошо высушенную кастрюлю или горшокъ до половины воды, положить масло и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло не распустится. Затѣмъ снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, проткнуть въ немъ отверстие до дна, налить свѣжей воды и опять растопить. Повторять такимъ образомъ растапливаніе нѣсколько разъ, пока вода не сдѣлается совершенно чистою. Тогда слить осторожно масло съ воды въ кадку или чашки, налить соленой водой и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

## П Р И Б А В Л Е Н І Е .

### П а с х а .

Положить на 24 часа подъ гнетъ 6 ф. самаго свѣжаго творогу, протереть его чрезъ частое рѣшето, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сливочнаго или столоваго, растертаго до бѣла масла, 6 растертыхъ до бѣла съ  $\frac{1}{2}$  ф. мелк. сахару желтковъ, штукъ 6 очищенн. и мелкоистолченаго горькаго миндаля, 1— $1\frac{1}{2}$  чайн. л. мелк. соли,  $1\frac{1}{2}$  стак. самой свѣжей сметаны,  $\frac{1}{2}$  ф. перемятой коринки, зеренъ 10—12 толченаго кардамона и  $\frac{1}{2}$  вершка толченой или капель 30 настойки ванили, или цедру съ 1 лимона, или, наконецъ 5—10 кап. розоваго или лимоннаго масла, и пѣну изъ 6 бѣлковъ; хорошенько размѣшать. Выложивъ пасхальницу чистой салометкой, сложить туда приготовленный творогъ, положить сверху дощечку, а на нее гнетъ и поставить на сутки въ прохладное мѣсто. Подавая на столъ, выложить изъ пасхальницы на блюдо и натывать въ края и сверху кишмишу и нашпигованн. сладнаго миндаля.

К О Н Е Ц Ъ .