

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

НАСТАВЛЕНІЕ КЪ ПРИГОТОВЛЕНІЮ

БОЛѢЕ 800 БЛЮДЪ,

ХЛѢБОВЪ И НАПИТКОВЪ

ДЛЯ БЕЗУБОЙНАГО ПИТАНІЯ,

со вступительной статьей о значеніи вегетарианства и съ приложеніемъ
расписанія обѣдовъ трехъ разрядовъ на двѣ недѣли.

СОСТАВЛЕНО

по иностраннымъ и русскимъ источникамъ.



МОСКВА.

Типографія Высочайше утвержд. Товарищества П. Д. Сытина.

Валовая улица, свой домъ.

1894.

ОТЪ ИЗДАТЕЛЕЙ.

Въ настоящее время, съ расширеніемъ вегетаріанской литературы, число лицъ, переходящихъ къ наиболѣе человѣчному и естественному питанію, растетъ не по днямъ, а по часамъ. Соотвѣтственно увеличивается и потребность въ толковой безубойной поваренной книгѣ, что свидѣтельствуется многочисленныя требованія на такую книгу, получаемыя нами письменно и словесно.

Требованія эти вполнѣ законны. Мясо до сихъ поръ составляетъ преимущественную составную часть пищи людей средняго достатка, растительные же продукты — мучнистыя (не исключая и хлѣба), стручковые и маслянистыя зерна, корни, плоды и ягоды являются лишь прибавкою, приправою къ мясу.

При переходѣ отъ мясного питанія къ безубойному, многіе, не умѣя выбрать новую ѣду, вполнѣ замѣняющую прежнюю, часто считаютъ достаточнымъ только исключить мясо изъ состава своихъ кушаній, сохранивъ въ прежнемъ видѣ остальные ихъ части, которыя сами по себѣ и по количеству и по способу ихъ приготовленія мало питательны. И вотъ, нѣкоторые, отказавшись отъ мяса, немного спустя убѣждаются въ томъ, что новая пища недостаточна ни для ихъ насыщенія, ни для поддержанія ихъ силъ, и въ своемъ неудачномъ опытѣ винятъ вегетаріанство и отказываются отъ него, вмѣсто того, чтобы винить самихъ себя въ незнаніи разумнаго способа питанія.

Этой цѣли и должна удовлетворять наша книга.

Несмотря на большія старанія, положенныя на составленіе этой книги по лучшимъ иностраннымъ и русскимъ источникамъ, мы признаемъ въ ней нѣкоторые недостатки, а именно: во-первыхъ, кромѣ простѣйшихъ кушаній, указанныхъ въ этой книгѣ, многія изъ нихъ, по своей дороговизнѣ и сложности, недоступны большинству людей, живущихъ въ обыденныхъ и скромныхъ условіяхъ жизни; во-вторыхъ, приготовленіе многихъ изъ указанныхъ въ ней блюдъ рассчитано не только на то, чтобы сдѣлать ихъ пригодными и удобными для ѣды, но также и на то, чтобы изготовить особенно вкусныя и утонченныя блюда.

Мы не можемъ, сочувствовать этому, такъ какъ убѣждены въ томъ, что истинная и единственно-законная задача приготовленія пищи исчерпывается приведеніемъ ея въ состояніе, годное для здороваго насыщенія. Искусственное же придаваніе пищѣ пріятно-раздражающаго вкуса вредно и въ нравственномъ и въ гигиеническомъ отношеніи. Всѣ религіозные учителя и моралисты всѣхъ временъ и народовъ старались и стараются внушить людямъ умѣренность и воздержаніе. Всѣ опытные гигиенисты, отъ Гиппократата и до нашихъ дней, въ одинъ голосъ утверждаютъ, что самая здоровая для организма мѣра насыщенія заключается въ томъ, чтобы вставать изъ-за стола съ желудкомъ, способнымъ принять еще нѣкоторое количество пищи. Пища же, сладко, жирно и изящно приготовленная, обманываетъ инстинктивное чувство насыщенія и заставляетъ невольно переѣдать лишнее и неизбежно нарушаетъ душевное и тѣлесное здоровье человека.

При такой нашей точкѣ зрѣнія, казалось бы, всего цѣлесообразнѣе рекомендовать лишь нѣсколько простыхъ кушаній для выбора изъ нихъ наиболѣе соответствующихъ тѣмъ или другимъ условіямъ мѣстности, климата и времени года. Но дѣло въ томъ, что еще далеко не всѣ люди готовы до такой степени упростить свою пищу и вмѣстѣ съ тѣмъ многіе изъ нихъ уже поддались естественному влеченію исключить изъ своей пищи мясо и вообще убоину.

Имѣя въ виду такихъ людей, мы и рѣшаемся выпустить въ свѣтъ поваренную книгу, содержащую много указаній, которымъ, въ сущности, мы не сочувствуемъ.

Мы надѣемся въ скоромъ времени издать болѣе краткую и удовлетворяющую нашимъ требованіямъ книжку о томъ же предметѣ.

Въ настоящемъ же руководствѣ мы сочли нужнымъ *наиболѣе простыя, дешевыя и здоровыя кушанья* поставить въ начало *каждаго отдѣла* и названія ихъ и въ текстъ и въ оглавленіи обозначить жирнымъ шрифтомъ.

Такъ какъ существуютъ вегетаріанцы, не употребляющіе въ пищу животныхъ продуктовъ, т. е. яицъ и молока, то кушанья, которыя могутъ быть приготовлены безъ этихъ продуктовъ, мы также выдѣлили, поставивъ передъ ихъ названіями *звѣздочку (*)*.

Наконецъ, книга наша можетъ заключать въ себѣ и другіе техническіе недостатки. Мы будемъ искренно благодарны нашимъ читателямъ за указанія замѣченныхъ ими неточностей и недосмотровъ для исправленія ихъ въ слѣдующемъ изданіи.

Редакція изданій «Посредника».

Library

<http://knyharniularetz.w.pl/>

Раньше употребленія книги просимъ исправить
опечатки, помѣщенныя въ концѣ книги.

В В Е Д Е Н І Е.

Вегетарианское учение, или учение о безубойномъ питаніи, многимъ представляется не заслуживающимъ серьезнаго вниманія. Мало того: оно успѣло уже вызвать массу мнимо-научныхъ возраженій и глумленій, вплоть до газетныхъ карикатуръ. Но тотъ, кто изучалъ исторію человѣческой мысли, не долженъ смущаться этимъ: онъ знаетъ, что величайшія и важнѣйшія истины должны были неизбѣжно проходить черезъ испытанія, которымъ ихъ подвергали приверженцы господствующихъ обычаевъ и ходячихъ мнѣній. Безубойное питаніе есть одна изъ таковыхъ истинъ, и потому, разъ оно идетъ въ разрѣзъ съ современными, вѣками нажитыми, привычками и убѣжденіями, оно естественно должно было вызвать и дѣйствительно вызвало недоумѣніе и даже насмѣшки. Но подобно тому, какъ торжество истины не можетъ быть остановлено никакими препятствіями, такъ и распространеніе ученія о безубойномъ питаніи, разъ это учение есть истина, не можетъ быть задержано никакими возраженіями и опроверженіями.

Торжество вегетарианства тѣмъ несомнѣннѣе, что самыя вѣскія и распространенныя противъ него возраженія, при безпристрастномъ изслѣдованіи фактовъ, не только лишаются своей силы, но приводятъ къ противоположнымъ выводамъ, подкрѣпляющимъ наше учение. Мы поэтому намѣрены въ изложеніи его сообразоваться, насколько возможно, и съ тѣми возраженіями, которыя выставляются противъ вегетарианства.

Разумѣется, всестороннее обсужденіе этого предмета не можетъ быть съ достаточной полнотою осуществлено въ предѣлахъ настоящей статьи *). Мы считаемъ себя, однако, обязанными пред-

*) Желающихъ подробнѣе ознакомиться съ этимъ предметомъ мы отсылаемъ къ изданнымъ нами сочиненіямъ: „Этика пищи“ Х. Уильямса, „Научныя основанія

ставить, по возможности кратко и ясно, сущность этого учения и подтвердить его данными: 1) теоретическими — естественно-научными и этическими, и 2) практическими — опытно-историческими.

Принципъ вегетаріанства: согласіе его съ природой.

Соображенія, которыми руководятся вегетаріанцы, и причины, опредѣляющія ихъ отношеніе къ пищѣ, — различны, смотря по тому, какая сторона ученія представляется отдѣльнымъ послѣдователямъ его наиболѣе важной. Но всѣ они сходятся въ признаніи одного общаго принципа, состоящаго въ томъ, что безубойное питаніе согласуется съ естественной природой человѣка и необходимо въ видахъ установленія гармоніи — съ одной стороны во внутреннемъ, духовномъ мірѣ человѣка, и съ другой — между человѣкомъ и внѣшнимъ міромъ.

I. Теорія вегетаріанства.

A. Естественно-научныя основанія вегетаріанства. Значеніе вегетаріанства для физической природы человѣка.

1) Анатомическія данныя: человекъ принадлежитъ къ разряду не всеядныхъ или плотоядныхъ, но плодоядныхъ.

Анатомическія особенности человѣческаго организма обыкновенно считаются могущественнымъ доводомъ въ пользу питанія смѣшанной пищей. Суть этого довода составляютъ отличительные признаки строенія человѣческихъ *зубовъ* и *кишечника*. Чаще всего высказываемое мнимо-научное соображеніе въ пользу употребленія мясной пищи заключается въ слѣдующемъ: такъ какъ зубы человѣка по своему устройству представляютъ нѣчто среднее между зубами травоядныхъ съ одной стороны и плотоядныхъ съ другой, то, слѣдовательно, человѣку предназначено питаться и раститель-

вегетаріанства“ А. Кингсфордъ, „Питаніе человѣка въ его настоящемъ и будущемъ“ А. Бекетова, и къ сочиненію д-ра А. И. Бургера „Мясная пища съ точки зрѣнія вегетаріанца“. Кроме того, если позволятъ обстоятельства, мы дадимъ цѣлый рядъ статей по этому вопросу. *Примѣч. издат.*

ными продуктами и мясными. Такой выводъ слишкомъ поверхностенъ, да и основаніе его далеко не серьезно.

Несходство человѣческихъ зубовъ съ зубами какъ травоядныхъ, такъ и плотоядныхъ доказываетъ, по нашему мнѣнію, только то, что ему не свойственно питаться ни травой, ни мясомъ, и что человѣческая пища должна быть по своему виду и составу не смѣшанная, а средняя между травой и мясомъ, или, вѣрнѣе, совершенно особая; и такая пища есть: зерна, плоды, овощи, корни, орѣхи. То же относится и до устройства и назначенія кишечника, тѣмъ болѣе, что для опредѣленія относительной длины кишечника его сравниваютъ у человѣка съ его ростомъ, измѣряемымъ съ темени до пятъ, у животныхъ же только до конца позвоночника. Этимъ значительно уменьшается относительная длина человѣческаго кишечника: такъ въ первомъ случаѣ кишечникъ его въ 6—7 разъ длиннѣе тѣла, во-второмъ же—въ 12, что опять-таки ставитъ его между животными травоядными и плотоядными или, вѣрнѣе, на совсѣмъ особомъ положеніи.

Удивительное дѣло! люди такъ склонны обманывать себя, что какъ только дѣло касается изслѣдованія какого-нибудь вопроса, затрагивающаго ихъ аппетиты, они готовы подчинять разумъ своимъ вкусамъ и привычкамъ.

Безпристрастное изученіе человѣческой природы уличаетъ людей въ отступленіи отъ наиболѣе естественной и цѣлесообразной для нихъ пищи. Совершенно справедливо, что устройство внутренностей и зубовъ человѣка указываетъ на его среднее положеніе между животными травоядными и питающимися исключительно мясомъ. Но безпристрастное отношеніе къ вопросу приводитъ только къ признанію человѣка особымъ видомъ въ царствѣ животныхъ, видомъ, которому, по его физическому строенію, свойственна и особая пища. Извѣстно, что человѣкъ по своему физическому строенію стоитъ очень близко къ обезьянамъ; обезьяны же питаются исключительно плодами, кореньями и сѣменами; зубы ихъ одинаковаго устройства съ человѣческими и отличаются отъ послѣднихъ главнымъ образомъ только тѣмъ, что глазной зубъ или клыкъ обезьянъ вообще гораздо болѣе развитъ, чѣмъ у человѣка. Это, т. е. отсутствіе сильно развитого клыка, никакъ не можетъ, конечно, служить доказательствомъ въ пользу того, что человѣкъ—животное плотоядное; въ противномъ случаѣ порода мартышекъ, а также лошадь и верблюдъ должны бы были еще плотояднѣе его.

Этотъ доводъ нашихъ противниковъ слѣдуетъ считать лишь слѣдствіемъ ихъ невѣжества, и онъ никогда, поѣтому, не находилъ себѣ поддержки со стороны выдающихся натуралистовъ и физиологовъ, изучавшихъ этотъ вопросъ.

Линней, одинъ изъ извѣстнѣйшихъ натуралистовъ, говоритъ о плодахъ: „Этотъ родъ пищи наиболѣе соотвѣтствуетъ человѣку, что доказывается сравненіемъ его съ различными видами четвероногихъ, сходствомъ съ обезьянами, примѣрами питанія случайно одичавшихъ людей, устройствомъ человѣческаго рта, желудка и рукъ“.

Кювье, глубокія познанія котораго въ сравнительной анатоміи стоятъ внѣ спора, высказывается такъ: „Плоды, корни и питательныя части растеній представляются естественной пищей человѣка: руки облегчаютъ ему собираніе ихъ, его короткія и относительно слабыя челюсти, короткіе клыки, не выступающіе надъ общей линіей прочихъ зубовъ, его бугорчатые зубы — все это не даетъ ему возможности питаться ни травой, ни мясомъ, безъ предварительнаго изготовленія ихъ кулинарными способами“.

Гассенди, послѣ подробнаго сравненія зубовъ человѣка и животныхъ, говоритъ: „Поѣтому я повторяю, что первобытная и неизвращенная наша природа предназначила зубы не для разрыванія мяса, но для пережевыванія плодовъ“... „Что касается мяса, то хотя и справедливо то, что человѣкъ можетъ поддерживать себя мясной пищей, но вѣдь какъ часто онъ поступаетъ вообще противъ своей природы! Истинная природа человѣка до такой степени извращена, что онъ представляется совершенно новымъ твореніемъ. Задача морали и философіи должна заключаться въ томъ, чтобы вернуть человѣчество на потерянный имъ его естественный путь“.

Монбодо говоритъ: „Хотя природа дала человѣку возможность жить и мясной пищей, и плодами, однако мнѣ кажется, что по естественному своему строенію онъ первоначально предназначенъ былъ питаться исключительно плодами, и что только впоследствии онъ пріучился къ мясной пищѣ“.

Можно было бы прибавить еще мнѣніе М. Добантона, а также Эв. Юма, Рея, Белли и другихъ ученыхъ, приходящихъ къ тому же заключенію.

Но, соглашаясь съ приведенными мнѣніями и признавая, что произведенія растительнаго царства могутъ служить пищей, со-

отвѣтствующей строенію тѣла человѣка, могутъ однако утверждать, что въ настоящее время, въ силу приобрѣтенной привычки, человѣку стало свойственно питаться мясомъ. Мы и не думаемъ отрицать огромнаго значенія, какое имѣло для поддержанія существованія человѣческаго рода при различныхъ внѣшнихъ условіяхъ способность человѣка приспособляться къ разнообразнымъ источникамъ питанія. Но вопросъ не въ томъ, можетъ ли человѣкъ питаться мясной пищей, а въ томъ, какую пищу должно считать для него естественной, согласно его физическому строенію. Несомнѣнно, что человѣкъ можетъ во внѣшнемъ складѣ своей жизни отступать отъ подчиненія законамъ своей природы, но, по нашему убѣжденію, всѣ такія отступленія дѣлають его жизнь бѣдственною для него же самого. Наибольшаго блага человѣкъ достигнетъ только тогда, когда наиболѣе полнымъ образомъ подчинится естественнымъ законамъ своего существованія.

Правда, что животный организмъ, а человѣческой въ особенности, можетъ приспособляться къ весьма разнообразнымъ условіямъ, — можетъ привыкать даже къ ядамъ; приспособленіе нерѣдко спасаетъ жизнь отдѣльной личности. Но всякое приспособленіе оставляетъ въ организмѣ свои слѣды въ видѣ болѣе или менѣе рѣзкихъ отклоненій отъ первоначальнаго типа. Подобныя приспособленія вполнѣ разумны только тогда, когда они вызываються необходимостью. Но переходъ отъ естественной, растительной пищи къ мясной вовсе не вызывается неизбѣжною необходимостью, и у насъ есть полная возможность предусмотрѣть и предотвратить его послѣдствія. Пока еще трудно въ точности опредѣлить эти послѣдствія; но уже ясно, что они не обѣщаютъ ничего хорошаго. Сравненіе непросвѣщеннаго человѣчества, довольно скудно питающагося *хлѣбомъ*, добываемымъ въ потѣ лица изъ земли въ теченіе тысячелѣтій, съ просвѣщенными поколѣніями, исправно потребляющими ту порцію мяса, которая предписывается современной гигиеной, — оказывается далеко не въ пользу послѣднихъ. Даже такіе ученые, которые не имѣють ничего общаго съ вегетаріанствомъ, обвиняють современное цивилизованное поколѣніе въ слишкомъ многихъ печальныхъ свойствахъ, мягко обозначаемыхъ общимъ именемъ „нервности“; они пугають его грознымъ призракомъ *вырожденія*. Стоитъ сравнить образованное и достаточное городское населеніе съ бѣдствующимъ и невѣжественнымъ деревенскимъ, для того, чтобы убѣдиться въ томъ, что первое, несмотря на свое матеріально лучше обставленное положеніе, фи-

зически слабѣе и дряхлѣе послѣдняго. И несомнѣнно, что такое существенное условіе, какъ родъ пищи, для достаточнаго населенія преимущественно мясной, играетъ здѣсь не послѣднюю роль.

2) *Данныя органической химіи: растительная пища содержитъ все необходимое для питанія.*

Принято считать, что растительные продукты, въ широкомъ смыслѣ слова, начиная отъ мучнистыхъ веществъ и кончая различными видами зелени, недостаточны для питанія человѣческаго тѣла. Правда ли это? Только въ послѣднія десятилѣтія добыты точныя свѣдѣнія о томъ, въ чемъ именно заключаются питательныя свойства пищи. Въ органической химіи, ведущей свое начало отъ изслѣдованій Либиха, пища изучается не только по составу, определяемому рядомъ химическихъ анализовъ, но и по тому значенію, которое имѣютъ отдѣльныя составныя ея части для человѣческаго организма.

Выяснено, *во-первыхъ*, что каждое дѣйствіе органовъ тѣла, каждое движеніе мысли сопровождается разрушеніемъ органическаго вещества, доставляемаго кровью, разнообразныя составныя части которой, въ свою очередь, получаютъ изъ переработанной и усвоенной пищи и, отчасти, сопровождаются разрушеніемъ живыхъ частицъ тѣла, образующихся также изъ крови. Поэтому въ высшей степени интересно знать составъ различныхъ пищевыхъ продуктовъ и значеніе ихъ въ процессѣ *образованія крови* въ организмѣ. *Во-вторыхъ*, въ составѣ пищи необходимъ элементъ, который, соединяясь съ кислородомъ воздуха, производитъ *животную теплоту* тѣла. Наконецъ, *въ-третьихъ*, немалое значеніе, при обращеніи элементовъ пищи въ живую ткань тѣла, играютъ еще *минеральныя частицы*.

Питательныя части, доставляемыя организму пищей, можно раздѣлить на „мясо—или ткане-образующія части“, ватѣмъ „тепло-образующія части“ и, наконецъ, минеральныя части, обыкновенно называемыя „волами“ или „солями“. Мы придерживаемся здѣсь наиболѣе распространенной теоріи образованія крови и теплоты въ тѣлѣ (хотя она менѣе благопріятна для нашей аргументаціи, чѣмъ другая, существующая по тому же предмету теорія).

Мы предлагаемъ обратить вниманіе на цифровыя данныя о составѣ различныхъ пищевыхъ продуктовъ, добытыя анализами знаменитыхъ химиковъ, главнымъ образомъ школы Либиха, также

д-ра Плейфера, Буссенго и друг. Эти данныя сведены въ три большія группы, согласно вышеизложенному дѣленію питательныхъ частей пищи. При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что кромѣ матеріаловъ, образующихъ животную теплоту, кровь и золы, пища содержитъ, по большей части, еще нѣкоторое количество непитательныхъ веществъ, которыя, по мнѣнію извѣстныхъ физиологовъ, также имѣютъ большое значеніе, такъ какъ объемъ пищи, какъ и питательность ея, существенно важенъ для правильнаго пищеваренія.

ПИЩЕВЫЯ ВЕЩЕСТВА:	КОЛИЧЕСТВО СОСТАВНЫХЪ ЧАСТЕЙ ВЪ %, Т. Е. НА 100 ЧАСТЕЙ.				
	Содержать:		Доставляютъ организму:		
	Твердыхъ частей.	Воды.	Тканеобразующ. ч. ст.	Теплообразующ. част.	Золь или солей.
Рѣпа.....	11,0	89,0	1,0	9,0	1,0
Красная свекла.....	11,0	89,0	1,0	8,0	1,0
Морковь.....	13,0	87,0	2,0	10,0	1,0
Картофель.....	28,0	72,0	2,0	25,0	1,0
Мясо (butcher's Meat).....	36,0	63,0	21,0	14,0	0,8
Хлѣбъ (черствый).....	76,0	24,0	10,0	64,0	1,0
Горохъ.....	84,0	16,0	29,0	51,0	3,0
Чечевица.....	84,0	16,0	33,0	48,0	3,0
Ячменная мука.....	84,0	15,0	14,0	68,0	2,0
Пшеничная мука.....	85,0	14,0	21,0	62,0	2,0
Бобы.....	86,0	14,0	31,0	51,0	3,0
Саго.....	88,0	12,0	3,0	84,0	0,6
Кукурузная мука.....	90,0	10,0	11,0	77,0	2,0
Овсяная мука.....	91,0	9,0	12,0	77,0	2,0
Рисъ.....	92,0	7,0	8,0	82,0	2,0

Составъ обыкновеннаго мяса въ приведенной таблицѣ означенъ по Либиху и въ такомъ видѣ даетъ болѣе выгодное представленіе о степени питательности мяса, чѣмъ оно того заслуживаетъ въ дѣйствительности. Мясо, взятое для анализа, предварительно было очищено отъ костей, сухожилий и хрящей, т. е. тѣхъ частей, которыя при покупкѣ мяса увеличиваютъ только вѣсъ его, не заключая въ себѣ никакой питательности. Несмотря на это, мы видимъ, насколько ошибочно ходячее убѣжденіе въ высокой питательности мяса и незначительномъ, будто бы, количествѣ бесполезныхъ частей, входящихъ въ его составъ. Хлѣбъ всегда былъ и навсегда останется „опорой жизни“, несмотря на ува-

женіе, которымъ пользуется мясо въ нашемъ обществѣ. Сравненіе составовъ различныхъ растительныхъ веществъ съ составомъ мяса приводитъ къ замѣчательнымъ результатамъ: въ то время, какъ горохъ, бобы, чечевица и овсяная мука содержатъ твердыхъ частей отъ 84 до 91⁰/₀ и только отъ 16 до 9⁰/₀ воды, — жирныя и не жирныя части мяса вмѣстѣ содержатъ 36,⁰/₆ твердыхъ веществъ и до 63,⁰/₄ воды. Что касается въ частности содержанія тѣхъ полезныхъ частей пищи, о которыхъ была рѣчь выше, то изъ той же таблицы видно, что мясо даетъ не больше 21,⁰/₅ ткане-образующихъ частей и 14,⁰/₃ тепло-образующихъ частей, между тѣмъ какъ горохъ, бобы и чечевица даютъ 29⁰/₀, 31⁰/₀ и 33⁰/₀ ткане-образующихъ частей и 51,⁰/₈, 51,⁰/₅ и 48⁰/₀ тепло-образующихъ частей.

Мы считаемъ приведенные выше факты, добытые химическими анализами, весьма важными для искорененія заблужденія, существующаго относительно питательности мяса. Замѣтимъ еще, что наиболѣе питательныя изъ растительныхъ веществъ, доставляя организму въ изобиліи тепло-образующія части, вмѣстѣ съ тѣмъ заключаютъ въ себѣ въ значительномъ количествѣ ткане-образующія части, весьма сходныя по своему химическому и физиологическому значенію съ таковыми же составными частями *молока*, а молоко признается всѣми физиологами и химиками за самый пригодный и лучший родъ пищи.

Но существуетъ весьма распространенное мнѣніе, что, хотя растительная пища вообще и достаточна для поддержанія здоровья и силъ человѣка, но все-таки по качеству она будто бы ниже мясной и отличается отъ нея своимъ составомъ. Отвѣтомъ на это могутъ служить слова Либиха, къ которымъ намъ остается прибавить очень немногое.

„Зерновой хлѣбъ и другія питательныя растительныя вещества, говоритъ онъ, не только даютъ намъ въ своемъ крахмалѣ, сахарѣ и клѣѣ — углеродъ, защищающій наше тѣло отъ дѣйствія кислорода и доставляющій необходимую для жизни теплоту, но они содержатъ еще фибринъ, альбуминъ и казеинъ — матеріалы, образующіе кровь, изъ которой развиваются прочія части нашего организма“.

„Эти важныя растительныя продукты особенно обильны въ сѣменахъ различныхъ сортовъ хлѣба, въ горохѣ, бобахъ, чечевицѣ, въ корняхъ и сокахъ овощей. Они существуютъ, впрочемъ, въ большемъ или меньшемъ количествѣ въ любомъ растеніи и въ каждой части его“.

„Химическій анализъ этихъ трехъ веществъ (фибрина, альбумина и казеина) приводитъ къ весьма интересному результату: они содержатъ одни и тѣ же органическіе элементы и въ одинаковыхъ по вѣсу пропорціяхъ и, что еще болѣе замѣчательно, они тождественны съ главнѣйшими образующими элементами крови—животнымъ фибриномъ и альбуминомъ“.

„По физическимъ свойствамъ животный фибринъ и альбуминъ ничѣмъ не отличаются отъ растительнаго фибрина и альбумина“.

„Растительный фибринъ и альбуминъ, такъ же, какъ и животный фибринъ и альбуминъ, едва ли отличаются другъ отъ друга и по роли своей: если въ пищѣ этихъ началъ нѣтъ, то пища становится непитательной, когда же они имѣются въ растительной пищѣ, то травоядные животныя принимаютъ въ своей пищѣ тѣ же самые элементы, какъ и тѣ, отъ которыхъ исключительно зависитъ питаніе и плотоядныхъ“.

„Растенія даютъ кровь всѣмъ животнымъ, такъ какъ плотоядные, питаясь кровью и мясомъ травоядныхъ животныхъ, строго говоря, употребляютъ растительные элементы, превратившіеся въ тѣло и кровь травоядныхъ“.

Ничего, конечно, не можетъ быть убѣдительнѣе приведенныхъ выдержекъ, представляющихъ безпристрастные выводы научнаго изслѣдованія. Они доказываютъ, что мясная пища не только не лучше той, которая доставляется растительными веществами, но что основные элементы всякой пищи получаютъ только изъ растительнаго царства и могутъ, слѣдовательно, безъ предварительнаго процесса выкармливанія животныхъ для мяса, добываться непосредственно изъ почвы и воздуха при помощи растеній.

3) Физиологическія данныя: растительная пища лучше усваивается, чѣмъ мясная.

Обращаемся теперь къ физиологіи. Съ незапамятныхъ временъ укоренилось убѣжденіе, что мясная пища болѣе удобоварима, чѣмъ растительная. По этому поводу мы имѣемъ возможность привести неоспоримые факты, взятые изъ самаго авторитетнаго и достовѣрнаго источника. Мы имѣемъ въ виду случай съ Алексѣемъ Сень-Мартеномъ. Когда онъ былъ еще здоровымъ молодымъ человѣкомъ, онъ былъ раненъ изъ ружья въ бокъ, при чемъ пуля пробила насквозь стѣнку желудка. Больной находился подъ тщательнымъ наблюденіемъ американскаго врача Бомона. Врачу уда-

лось вполнѣ вернуть Мартену здоровье, но отверстіе въ стѣнкѣ желудка никогда не заросло. Обстоятельство это дало возможность производить въ высшей степени интересныя и точныя наблюденія надъ процессомъ пищеваренія. Докторъ Бомонъ въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ подвергалъ молодого человѣка многочисленнымъ опытамъ съ цѣлью изслѣдованія степени усвояемости различныхъ пищевыхъ веществъ, употребляемыхъ въ пищу въ общезитіи. Черезъ отверстіе въ желудкѣ можно было наблюдать процессъ пищеваренія въ любой моментъ послѣ принятія пищи. Результаты этихъ изслѣдованій докторъ Бомонъ опубликовалъ въ своемъ сочиненіи „*О пищевареніи*“. Мы приводимъ оттуда нѣкоторыя цифры въ двухъ таблицахъ.

Среднее время, необходимое желудку для сваренія различныхъ родовъ мясной пищи.

	ч.	м.
Ножки и внутренности поросенка (соленыя) вареныя	1	0
Котлеты изъ дичи жареныя	1	35
Домашняя индѣйка жареная (2 ч. 30 м.), вареная (2 ч. 25 м.), <i>среднее</i>	2	27
Крошеное мясо грѣтое	2	30
Гусь жареный	2	30
Поросенокъ жареный	2	30
Ягненокъ жареный	2	30
Рыба (различныхъ видовъ) сырая, вареная и жареная, <i>среднее</i>	2	44
Цыплята взрослые, фрикассэ	2	45
Баранина тушеная (3 ч. 15 м.), жареная (3 ч. 0 м.), вареная (3 ч. 0 м.), <i>среднее</i>	3	5
Супы, съ цыплятами (3 ч. 0 м.) и устрицами (3 ч. 30 м.), вареныя, <i>среднее</i>	3	15
Сосиски свѣжія, жареныя	3	20
Говядина тушеная (3 ч. 0 м.), жареная (3 ч. 0 м.), вареная (2 ч. 45 м.) и жареная на противнѣ (4 ч. 0 м.), <i>среднее</i>	3	25
Супъ съ бараниной вареный	3	30
Куры, варен. (4 ч. 0 м.) и жареныя (4 ч. 0 м.), <i>среднее</i>	4	0
Супы, говядина, коренья и хлѣбъ (4 ч. 0 м.). Мозгъ изъ костей (4 ч. 15 м.) <i>среднее</i>	4	7

Телятина варен. (4 ч. 0 м.) и жарен. (4 ч. 30 м.), <i>среднее</i>	4 15
Утки жарен. домашнія (4 ч. 0 м.), дикія (4 ч. 30 м.)	4 15
Сало говяжье (5 ч. 3 м.), баранье (4 ч. 30 м.) ва- ренное, <i>среднее</i>	4 46

Среднее изъ 19 номеровъ—3 ч. 4 м. 41 с.

Среднее время, необходимое желудку для сваренія различныхъ родовъ не мясной пищи.

Рисъ вареный	1 0
Саго вареное	1 45
Ячменная мука и молоко—варенныя	2 0
Яблоки мягкія и сладкія (1 ч. 30 м.), твердыя и ки- -слыя (2 ч. 50 м.), мягкія и кислыя (2 ч. 0 м.), <i>сред.</i> ..	2 6
Молоко сырое	2 15
Супы: бобовый (3 ч. 0 м.), ячмен. (1 ч. 30 м.), <i>сред.</i>	2 15
Бобы въ шелухѣ варенныя	2 30
Пастернакъ вареный	2 30
Яйца вкрутую, всмятку и мичница, <i>среднее</i>	2 37
Custard (кушанье въ родѣ драчены) печеное	2 45
Пироги печеные	2 45
Пудингъ яблочный жареный	3 0
Капуста сырая (2 ч. 30 м.), съ уксусомъ (2 ч. 0 м.), жареная (4 ч. 30 м.), <i>среднее</i>	3 0
Морковь вареная	3 15
Хлѣбъ свѣжій пшенич. (3 ч. 30 м.), ржаной (3 ч. 15 м.), <i>среднее</i>	3 22
Рѣпа жареная	3 30
Масло топленое	3 30
Свекла вареная	3 45
Зеленныя овощи и бобы варенныя	3 45

Среднее изъ 19-ти номеровъ—2 ч. 42 м. 54 сек.

Разница въ пользу вегетар. діэты 21 м. 47 сек.

Мы видимъ такимъ образомъ изъ данныхъ д-ра Бомона, насколько ошибочно общераспространенное мнѣніе о лучшей усвояемости мясной пищи. Даже свѣжій хлѣбъ, несмотря на всѣ подозрѣнія, которыя на него возводятся, переваривается въ 3 ч. 15 м., т. е. онъ оказывается не менѣе удобоваримымъ, чѣмъ жареная баранина, которую нерѣдко рекомендуютъ страдающимъ диспепсій (несвареніемъ пищи); ячменный супъ переваривается въ 1 ч. 30 м., между тѣмъ какъ супъ изъ цыплятъ, даваемый труднымъ больнымъ, переваривается только въ 3 часа; нѣжное мясо цыпленка, рекомендуемое выздоравливающимъ, переваривается въ 3 ч. 15 м., а вареный рисъ—въ 1 часъ; наконецъ, ничего не можетъ быть убѣдительнѣе средняго вывода изъ цифръ, указывающихъ время, необходимое для перевариванія отдѣльныхъ пищевыхъ веществъ. Сравнивая среднія, полученные изъ 19 видовъ мясной пищи и такого же числа растительной, мы видимъ, что преимущество и здѣсь оказывается на сторонѣ послѣдней и выражается разницей въ пользу ея въ 21 м. 47 сек.

4) Гигіеническія и медицинскія данныя.

Только что изложенныя нами возрѣнія о природѣ человѣка и составѣ и удобоваримости пищи, сравнительно говоря, новы. Они совершенно расходятся со взглядами огромнаго большинства гигиенистовъ и врачей, руководящихся еще старыми ученіями и общественными предрасудками по этому предмету.

Тѣмъ не менѣе и въ прежнія времена, и теперь встрѣчаются выдающіеся врачи, высказывающіеся прямо въ пользу воздержанія отъ мясной пищи. Нѣкоторые изъ нихъ, какъ д-ръ Mattson въ Бостонѣ, прежде считали мясо, какъ и прочіе ихъ товарищи, питательнымъ элементомъ, существенно важнымъ для полнаго развитія организма; въ настоящее же время, въ виду массы накопившихся фактовъ, они находятъ достаточно основаній для измѣненія своихъ взглядовъ на этотъ предметъ, а потому и сами воздерживаются отъ мясной пищи и другимъ предписываютъ такую же діету—вездѣ, гдѣ тому не препятствуютъ общественные предрасудки. Мы видимъ, слѣдовательно, что общество должно было бы винить скорѣе свои собственные аппетиты, чѣмъ гигиенистовъ и врачей, которые часто только не рѣшаются итти наперекоръ общественному мнѣнію.

а) МЯСНОЕ ПИТАНИЕ ВОЗБУЖДАЕТ ОРГАНИЗМЪ И СОКРАЩАЕТЪ ЖИЗНЬ.
ВЕГЕТАРИАНСТВО СОХРАНЯЕТЪ И УДЛИНЯЕТЪ ЖИЗНЬ.

Трудность перехода къ вегетарианскому питанію заключается въ весьма замѣтной разницѣ ощущеній, получаемыхъ отъ принятія мясной и растительной пищи. Это происходитъ отъ возбуждающаго дѣйствія мяса на организмъ. Отъ чего бы ни зависѣло такое дѣйствіе, оно несомнѣнно существуетъ и служитъ причиной ложнаго убѣжденія, что вегетарианское питаніе ослабляетъ тѣло *).

Мясо можно разсматривать какъ горячительную пищу, сообщаящую организму извѣстное возбужденіе, подобно тому, какъ то дѣлаетъ алкоголь. Воспаленное состояніе стѣнокъ желудка во время перевариванія имъ мясной пищи было замѣчено д-ромъ Бонномъ у А. Мартена. Оно не можетъ считаться естественнымъ: не объясняется дѣйствіемъ тепло-образующихъ началъ, такъ какъ при усвоеніи мучнистой пищи (заключающей въ себѣ преимущественно тепло-образующія начала) стѣнки желудка остаются неоспаленными и сохраняютъ естественный цвѣтъ.

Послѣдствіями возбуждающаго дѣйствія мяса являются повышенный пульсъ и безпокойное душевное состояніе, что не можетъ не вліять на сохраненіе физическаго здоровья и душевныхъ силъ человѣка: организмъ быстрѣе приближается къ зрѣлости, а замѣмъ къ старости и дряхлости, чѣмъ это было бы въ томъ случаѣ, если бы онъ не подвергался дѣйствію возбуждающихъ свойствъ мяса.

„Не трудно понять, говоритъ д-ръ Кингсфордъ, что постоянное возбужденіе нервной системы сильно азотистою пищею (мясной) оказываетъ большое вліяніе и на половую сферу и вызываетъ въ ней неутолимые потребности“.

Совсѣмъ другое дѣйствіе имѣетъ питаніе безубойное. Возбужденія оно не вызываетъ, жизни не сокращаетъ, а, наоборотъ, крѣпляетъ, сохраняетъ и удлиняетъ ее, такъ что давно уже замѣчено, что въ большинствѣ случаевъ долѣе всѣхъ живутъ люди, питающіеся растительною пищею.

*) Защитникамъ этого убѣжденія не мѣшало бы пойти посмотрѣть, чѣмъ питается нашъ кормилецъ, русскій народъ, даже въ самую трудную, страдную пору года, и сравнить свое здоровье съ здоровьемъ богатыря-кормильца.

б) МЯСНОЕ ПИТАНИЕ — ИСТОЧНИКЪ БОЛѢЗНЕЙ. ВЕГЕТАРИАНСТВО — ИСТОЧНИКЪ ЗДОРОВЬЯ.

Только что изложенное нами сомнѣніе въ безвредности мясной пищи усиливается рядомъ фактовъ другого рода, болѣе внушительныхъ.

Дѣло въ томъ, что мы употребляемъ огромныя, постоянно возрастающія количества мяса отъ животныхъ больныхъ всевозможными болѣзнями — чахоткою, корью, водянкой, страданіями печени и еще болѣе опасными заразными болѣзнями, какъ оспа, сибирская язва и, наконецъ, чума. Фактъ этотъ нѣсколько разъ былъ установленъ офиціально.

Въ продажу поступаютъ огромныя партіи мяса больныхъ животныхъ, убитыхъ въ различныхъ фазисахъ болѣзни. Въ точности опредѣлить количество такого мяса, разумѣется, трудно. Профессоръ Кэмджи полагаетъ, что оно равняется $\frac{1}{3}$ всего находящагося въ продажѣ мяса. Если это указаніе и не вполне точно, оно тѣмъ не менѣе свидѣтельствуетъ, что въ продажѣ находится очень много мяса не только отъ больныхъ животныхъ, но даже, можетъ-быть, и отъ окончившихъ жизнь безъ помощи мясника. Вотъ что говоритъ между прочимъ профессоръ Кэмджи: „Въ Лондонѣ я видѣлъ, какъ мясники на частныхъ бойняхъ „обрабатываютъ“ туши совершенно больныхъ животныхъ. „Обработка“ заключается въ томъ, что вмѣстѣ съ худыми и больными животными убивается здоровый быкъ, жиромъ котораго натираются очищенные отъ кожи сухія туши больныхъ животныхъ; затѣмъ, чтобы жиръ не остывалъ и распространялся бы по всему тѣлу, туши обертываются горячимъ, вымоченнымъ въ кипяткѣ, холстомъ, и такимъ образомъ говядина на видъ не кажется вовсе лишенной жира. Въ Эдинбургѣ я видѣлъ, какъ туши хилыхъ ягнятъ, безъ всякихъ признаковъ жира, обрабатывались такимъ же путемъ при помощи жира отъ здоровыхъ овецъ. Я узналъ также, что въ Лондонѣ изъ частныхъ боенъ отсылаются въ колбасныя даже тѣ самыя части, которыя поражены болѣзною. Вмѣстѣ съ моимъ товарищемъ по корпораціи, я видѣлъ тушу, уже изготовленную и изрубленную на части для начинки колбасъ, хотя слѣды болѣзни выразились на ней въ такой степени, что изъ грудной полости въ большомъ количествѣ вытекала жидкость и на самыхъ легкихъ видны были огромныя нарывы“.

Послѣ доклада, сдѣланнаго профессоромъ Кэмджи Дублинскому Королевскому Обществу по поводу болѣзней и смертности богатаго скота, одинъ скотопромышленникъ м-ръ Гэнли (Ganley) сдѣлалъ слѣдующее любопытное заявленіе. Онъ, Гэнли, полагаетъ, что „пока не будутъ найдены средства къ вознагражденію фермеровъ за больной скотъ, невозможно запретить имъ продавать его, точно такъ же какъ нельзя запретить мясникамъ убивать такой скотъ и продавать его мясо. Если общество не будетъ вознаграждать за уничтоженіе больного скота, то послѣдній обязательно пойдетъ въ пищу. Онъ не думаетъ умалять значеніе факта; каждый скотопромышленникъ продавалъ больной скотъ. Фермеръ иначе не могъ бы платить ренту: болѣзни такъ распространены, что фермеръ, пожалуй, и существовать не могъ бы, если бы онъ не продавалъ свою больную скотину“.

Переходитъ ли болѣзнь на людей при употребленіи мяса отъ больныхъ животныхъ?

Вопросъ этотъ при общераспространенномъ употребленіи мяса очень важенъ. Въ большинствѣ случаевъ мясо отъ больныхъ животныхъ, повидимому, не приноситъ положительнаго вреда. Высокая температура при вареніи очищаетъ его и „сильно дезинфицирующее химическое дѣйствіе пищеваренія“, какъ выражается м-ръ Симонъ, въ значительной степени уменьшаетъ опасность. Тѣмъ не менѣе случаи передачи болѣзней людямъ отъ больныхъ животныхъ, при употребленіи ихъ мяса, стоятъ внѣ всякаго сомнѣнія. Профессоръ Единбургскаго университета, Маккланъ, говоритъ, что въ его врачебной практикѣ встрѣчались случаи одновременнаго заболѣванія многихъ людей послѣ употребленія въ пищу мяса, купленнаго въ одномъ мѣстѣ, хотя изслѣдованіе этого мяса не обнаружило въ немъ присутствія болѣзнетворнаго яда и оно не находилось въ той степени разложенія, которая можетъ сообщить животной ткани ядовитыя свойства. Точно такъ же м-ръ Альфредъ С. Тайлоръ въ одной замѣткѣ говоритъ: „Должно принять, какъ общее правило, что мясо отъ больныхъ животныхъ вредно и не годится въ пищу“. Онъ далѣе прибавляетъ: „Въ моей практикѣ мнѣ приходилось наблюдать много случаевъ отравленія ядомъ отъ больныхъ животныхъ. Я могу въ настоящее время припомнить только два случая: одинъ—отравленія мясомъ отъ больного барана, другой—колбасами изъ нѣмецкой колбасной. Часто присылали мнѣ мясные продукты съ тѣмъ, чтобы я изслѣдовалъ, есть ли въ нихъ яда. Лица, приславшія мнѣ эти продукты, были

убѣждены, что мясо дѣйствительно отравлено, такъ какъ употребленіе его вызывало рвоту и поносъ. Подозрѣніи ихъ, однако, не оправдались, и яду я въ нихъ не находилъ“. Слѣдовательно вѣрнѣе всего предположить, что мясо было просто отъ больныхъ животныхъ.

Извѣстный ученый д-ръ Летеби говорить: „Я видѣлъ много примѣровъ тому, какой вредъ можетъ быть причиненъ человѣку употребленіемъ мяса отъ больного скота. Одинъ изъ этихъ случаевъ достаточно интересенъ, чтобы остановиться на немъ. Въ ноябрѣ 1890 г. куплена была партія *больныхъ* коровъ на Ньюгетскомъ рынкѣ, куда она была доставлена съ одного изъ лондонскихъ скотныхъ дворовъ. Партія была куплена однимъ колбасникомъ, такъ какъ очень скверное мясо обыкновенно идетъ на колбасы. 66 человѣкъ отвѣдали этой колбасы и изъ нихъ 64 заболѣли очень сильно. Болѣзнь выразилась въ поносѣ, рвотѣ, головокруженіи; нѣкоторые изъ больныхъ часами лежали въ безсознательномъ состояніи, какъ это бываетъ при холерѣ. Одинъ умеръ, и судебный слѣдователь поручилъ мнѣ произвести разслѣдованіе. Я взялъ нѣсколько колбасъ для изслѣдованія, полагая, что въ нихъ заключается какой-нибудь минеральный ядъ, но не могъ открыть ничего подозрительнаго. Всѣ же обстоятельства дѣла убѣждали въ томъ, что причиной несчастія послужило мясо отъ больныхъ животныхъ“. Профессоръ Кэмджи замѣчаетъ: „Я зналъ нѣсколько случаевъ, гдѣ мясо, которымъ кормятъ студентовъ въ меблированныхъ комнатахъ, вызывало рвоту, поносъ и жестокія колики; по большей части это случалось, когда имъ давали мясо въ видѣ бифтекса. Трое изъ моихъ собственныхъ слушателей одновременно заболѣли въ одинъ день. Часа черезъ два послѣ обѣда у нихъ появились мучительныя колики, затѣмъ рвота, поносъ; эти симптомы продолжались нѣсколько часовъ. Кромѣ мяса они за обѣдомъ ничего не ѣли, кромѣ хлѣба и картофеля; пили только воду. Въ другой разъ заболѣло двое; они не приписали бы свою болѣзнь съѣденнымъ ими котлетамъ, если бы на другой день не заболѣлъ также и слуга, поѣвшій оставшагося мяса“. Но какъ бы то ни было, очень ли ядовито мясо отъ больныхъ животныхъ или нѣтъ, во всякомъ случаѣ едва ли можетъ быть сомнѣніе въ томъ, что питаться имъ не безвредно.

Кромѣ того, мясо, даже при всей своей безукоризненности въ санитарномъ отношеніи, по наблюденіямъ многихъ врачей, является или прямымъ источникомъ многихъ и очень часто тяжелыхъ и опасныхъ болѣзней, или косвенной ихъ причиной, поддерживая и усиливая ихъ. Алкоголизмъ, золотуха и чахотка очень

часто берутъ свое начало въ употребленіи мяса. Другія болѣзни, какъ, на примѣръ: подагра, эпилепсія, болѣзни печени, желудка, кишекъ, цынга, холера и многія другія поддерживаются и усиливаются мясояденіемъ. Поэтому самымъ радикальнымъ средствомъ противъ нихъ является вегетарианство. Въ подтвержденіе нашихъ словъ мы могли бы привести массу примѣровъ. Ограничимся двумя примѣрами. Реформаторъ XVIII вѣка Джонъ Веслей писалъ лондонскому епископу, что, слѣдуя совѣту д-ра Чайна, онъ отказался отъ мяса и вина и съ тѣхъ поръ, благодаря Бога, избавился отъ всѣхъ своихъ болѣзней. Знаменитый гигиенистъ Грэгэмъ говоритъ, что во время холеры 1832 г. въ Нью-Йоркѣ никто изъ тѣхъ, кто, слѣдуя его совѣту, придерживался вегетарианской діеты, не палъ жертвою эпидеміи, и только у немногихъ были легкіе припадки ея.

Однимъ словомъ, здоровому человѣку вегетарианскій образъ жизни даетъ еще больше здоровья и выносливости; больные же, которые ищутъ спасенія въ вегетарианствѣ отъ разныхъ болѣзней, очень часто поправляются и современемъ совершенно излѣчиваются отъ нихъ.

5) Экономическія данныя: растительная пища дешевле мясной.

Предшествующія разсужденія приводятъ насъ къ весьма важнымъ выводамъ экономическаго характера. Изъ того, что мы знаемъ о составѣ пищи вообще, въ особенности изъ того обстоятельства, что питательныя части мясной пищи въ сущности тѣ же продукты растительнаго міра, только полученные „изъ вторыхъ рукъ“. — легко видѣть, насколько ошибочно распространенное мнѣніе о необходимости прибавленія къ пицѣ мяса животныхъ для большей питательности ея. Если затѣмъ, опираясь на указанныя факты относительно состава пищи, мы захотѣли бы отвѣтить на вопросъ, представляющій большой интересъ для экономистовъ, — „во что обходится извѣстное количество крови, напр. 100 фунтовъ, при добываніи ея организмомъ изъ различныхъ пищевыхъ веществъ, то мы найдемъ, что отвѣтъ будетъ отнюдь не въ пользу мясной пищи.

Такъ какъ продуктъ, дважды переработанный, дороже продукта, разъ переработаннаго, то мясо, какъ пища, полученная „изъ вторыхъ рукъ“, всегда дороже пищи растительной, получаемой „изъ первыхъ рукъ“. По вычисленію д-ра Кингсфордъ, растительная пища, даже съ придачей сыра, масла и молока, втрое или

вчетверо дешевле, чѣмъ смѣшанная пища, составленная изъ мяса и растительныхъ веществъ.

Мы считаемъ излишнимъ распространяться объ этомъ аргументѣ, столь благопріятномъ для вегетаріанской системы; достаточно тѣхъ данныхъ, которыя доставляетъ статистика. Замѣтимъ только, что вопросъ о стоимости различныхъ пищевыхъ веществъ имѣетъ огромное экономическое значеніе, въ особенности въ настоящее время, когда вопросъ о продовольствіи народныхъ массъ выступилъ на первый планъ. Сэръ Ричардъ Филипсъ, въ своемъ сочиненіи „*Millions of facts*“, вычислилъ, что на территоріи Великобританіи, не считая негодныхъ для обработки 30 милліоновъ акровъ и при томъ состояніи земледѣлія, въ которомъ оно находилось въ это время, могло бы прокормиться 250 милліоновъ жителей, питаясь одной растительной пищей, и только 80 милліоновъ при условіи питанія смѣшанной пищей, т. е. мясомъ и растительными продуктами.

Д-ръ Кингсфордъ говоритъ: „Данная площадь земли, пущенная подъ пашни, огороды, фруктовые сады и выгоны, достаточные для нуждъ населенія, не потребляющаго мяса, можетъ дать количество продовольствія, способное прокормить въ шесть разъ большее число людей, чѣмъ при настоящихъ условіяхъ“. Можно было бы привести еще болѣе выгодныя для нашей системы вычисленія, и всѣ они приводятъ къ тому убѣжденію, что обиліе въ пищѣ возможно только при соблюденіи принциповъ вегетаріанства; противоположный способъ питанія естественно приводитъ къ недостатку и нуждѣ.

Б) Нравственныя основанія вегетаріанства. Значеніе вегетаріанства для духовной природы человѣка.

До сихъ поръ мы указывали на превосходство растительнаго питанія предъ мяснымъ, имѣя въ виду физическую природу человѣка. Теперь мы продолжимъ это указаніе, имѣя въ виду духовную природу человѣка. Выше мы видѣли, что безубойное питаніе, соотвѣтствуя физической природѣ человѣка, способствуетъ ея правильному развитію и усовершенствованію. Теперь мы покажемъ, что это самое питаніе еще болѣе согласуется съ духовной природой человѣка и тѣмъ болѣе необходимо для нормальнаго развитія послѣдней. И если безубойное питаніе такъ важно для возста-

овленія нарушенной мясояденіемъ гармоніи въ физической природѣ человѣка, то теперь мы увидимъ, что оно еще важнѣе и необходимѣе для установленія *духовной* гармоніи, съ одной стороны во внутреннемъ мірѣ cadaго человѣка и съ другой—во внѣшнемъ мірѣ отношеній человѣка къ другимъ людямъ и животнымъ.

1) Вегетарианство устанавливаетъ гармонію во внутреннемъ мірѣ человека.

Если наши доводы не лишены убѣдительности, то они приводятъ къ заключенію, что вегетарианское ученіе должно находить себѣ твердую опору въ самомъ **человѣкѣ**, какъ разумномъ существѣ. Наблюденія надъ инстинктивными влеченіями человѣка и нравственнымъ чувствомъ его вполне подтверждаютъ это. Этотъ выводъ въ свою очередь убѣждаетъ въ необходимости отказаться отъ питанія мясомъ и кровью животныхъ.

Нѣкоторые, соглашаясь, что **человѣку** предназначена растительная пища, утверждаютъ однако, что **человѣческій организмъ** настолько измѣнился, что въ настоящее время онъ одинаково приспособленъ какъ къ мясной, такъ и къ растительной пищѣ. Мы обращали уже вниманіе читателей на важную ошибку, заключающуюся въ смѣшеніи произвольной приспособляемости **человѣка** съ закономъ приспособленія, въ силу котораго неизбѣжныя внѣшнія условія отражаются на **человѣкѣ**, какъ и на прочихъ существахъ, безъ ихъ произвольнаго участія. Мы признаемъ силу привычки, которая, по народному опредѣленію, является „второй натурой“. Но она именно является „*второй* натурой“, что указываетъ только на трудность ея измѣненія, а не на невозможность этого. Поэтому **человѣкъ** можетъ также, измѣняя свои вредныя привычки, вернуться къ болѣе достойному и естественному образу жизни, который всегда обезпечиваетъ ему наибольшее благо, такъ какъ согласуется съ великими законами, управляющими природой.

При изслѣдованіи инстинктовъ **человѣка** по отношенію къ едѣ и питью намъ приходится преодолевать затрудненія, которыя вовсе не возникаютъ при изученіи инстинктовъ животныхъ, стоящихъ по развитію ниже его. Несмотря, однако, на отклоненіе **человѣка** въ продолженіе многихъ вѣковъ отъ естественнаго образа жизни, его истинная природа проглядываетъ тѣмъ не менѣе сквозь извращенныя привычки и является уликой господствующему обы-

чаю въ его неразумномъ нарушеніи естественныхъ законовъ. Это можно замѣтить, тщательно наблюдая впечатлѣнія, производимыя мясной пищей на наши органы зрѣнія, осязанія и слуха, менѣе извращенныя, чѣмъ органы вкуса.

Видъ быка, напрымѣръ, или овцы не возбудитъ ни въ комъ (исключая ненормальныхъ субъектовъ) представленія о пищѣ; никто не подумаетъ въ этотъ моментъ, что можетъ существовать связь между живыми животными, которыхъ онъ видитъ, и его желудкомъ, или что они предназначаются ему въ пищу. Совершенно иначе дѣйствуетъ на человѣка видъ какихъ-нибудь плодовъ. Мясо сырое и даже приготовленное къ столу одинаково противно какъ для глаза, такъ и для чувства осязанія: непривычные люди не могутъ безъ чувства инстинктивнаго отвращенія дотронуться руками до мяса, предоставляя крайне противныя для нихъ занятія мяснику и повару. Врядъ ли, затѣмъ, кто-нибудь выберетъ себѣ мѣстомъ прогулки мясные и рыбные рынки, а еще менѣе того бойни, въ то время какъ сады и выставки плодоводства и садоводства посѣщаются публикой съ большимъ удовольствіемъ. Эти наблюденія ясно доказываютъ, куда направлены наши инстинктивныя симпатіи и антипатіи.

Еще менѣе, чѣмъ у взрослыхъ, выражается указанный характеръ инстинктовъ у дѣтей. Несмотря на силу и вліяніе обычая, переходящаго отъ одного поколѣнія къ другому, однако вполне очевидно, что дѣти предпочитаютъ плоды и мучнистыя блюда. Тамъ, гдѣ дѣти, какъ въ Шотландіи и въ некоторыхъ странахъ, до 8-лѣтняго или 10-ти лѣтняго возраста не прикасаются къ мясной пищѣ, они всегда приступаютъ къ ней съ большимъ отвращеніемъ. Если же имъ предлагается мясо отъ животныхъ, которыхъ они знали живыми, всѣ знаютъ, какъ трудно преодолѣть ихъ естественное отвращеніе къ такому мясу; впрочемъ и взрослые часто не могутъ рѣшиться отвѣдать мяса отъ тѣхъ животныхъ, къ которымъ они привыкли, какъ къ своимъ помощникамъ въ хозяйствѣ, или которыя выросли на ихъ глазахъ.

Было бы во всякомъ случаѣ непростительно ссылаться на тотъ фактъ, что инстинктивныя влеченія человѣка въ значительной степени подавлены обычаемъ: наша вѣра въ добрыя начала, заложенные въ человѣческую натуру, побуждаетъ насъ горячо отстаивать положеніе, что убиваніе животныхъ противно нравственному чувству человѣка и что употребленіе мяса въ пищу держится только благодаря недостаточно полному убѣжденію вопроса и той путаницѣ

понятій, за которой дѣйствительные факты остаются безъ надлежащаго освѣщенія. Допустить, что мясо и кровь могутъ продолжать служить пищей, не развращая общества, при томъ условіи, если будетъ скрыта обстановка, при которой совершается возмутительный процессъ убиванія животныхъ, было бы оскорбленіемъ самой высшей стороны нашей природы, и нельзя поэтому умалять значенія того факта, что лучшія наши чувства возмущаются при знакомствѣ съ безобразіями этого дѣла.

Талантливый авторъ прекрасной статьи о прогрессѣ человечества (въ Westminster Review) рѣшительно заявляетъ: „питаться мясомъ животныхъ значитъ хоронить ихъ тѣла въ нашихъ собственныхъ и потому такое питаніе есть нѣчто само по себѣ нечистое“. „Чтобы избавить себя отъ смертельной операціи убиванія, мы пользуемся мясниками — илотами нашего времени, самое названіе которыхъ считается браннымъ словомъ. Выражаясь кратко, это не по-христіански. Мы не имѣемъ права унижать человѣческія существа и смотрѣть свысока на тѣхъ, кто prepares материалы, которые затѣмъ становятся частью нашего собственнаго организма. Есть что-то унизительное въ тѣхъ деликатныхъ особахъ, которыя падаютъ въ обморокъ при видѣ крови или отворачиваются съ отвращеніемъ отъ мясной лавки или бойни и затѣмъ усаживаются за столъ съ аппетитомъ кушать мясо животныхъ, которыхъ тамъ зарѣзали“.

„Мы полагаемъ, однако, что привычка къ мясной пищѣ—это наслѣдство дикой жизни, осужденное на исчезновеніе по мѣрѣ распространенія свѣта разума“.

Утверждаютъ, что страсть къ разрушенію, проявляющаяся у нѣкоторыхъ людей, напр., въ охотѣ и кровопролитіяхъ всякаго рода, доказываетъ, что человѣческой натурѣ присуща жестокость. Это мнѣніе противорѣчитъ всему, что намъ извѣстно о природѣ человѣка вообще, разумной и любящей. Отдѣльные случаи не могутъ считаться типичными для характеристики человѣка вообще; они являются только слѣдствіемъ развращающаго вліянія неправильнаго образа жизни: каждый изъ насъ можетъ припомнить время, когда мученіе животнаго отзывалось болью въ его неочерствѣвшемъ еще сердцѣ.

Мы поэтому глубоко убѣждены, что та система, за которую мы поднимаемъ свой голосъ, вполне согласна съ инстинктами и нравственной природой человѣка; мы надѣемся на полное торжество ея въ благоустроенномъ обществѣ, когда будутъ приняты во вниманіе всѣ относящіеся сюда факты и, въ особенности, требованія нравственности и разума человѣческаго...

Прослѣдите только этотъ длинный путь страданій и мучительствъ, который проходитъ несчастный быкъ или овца съ того момента, когда ихъ отрываютъ отъ мирнаго пастбища и, послѣ долгихъ мученій и истязаній на дорогахъ и рынкахъ, приводятъ на бойни, гдѣ совершается возмутительное дѣло превращенія живого существа въ мертвую тушу. Попробуйте дальше присутствовать при томъ, какъ трупъ животного разсѣкается на части, какъ мясо его поступаетъ на кухню и послѣ многочисленныхъ манипуляцій съ нимъ подается вамъ къ столу, и мы убѣждены, что вы также почувствуете отвращеніе къ нему и спросите: „неужели это необходимо?“ — непременно спросите, если вы уже раньше не пришли къ убѣжденію, что единственно чистая и прекрасная пища, на признаніи которой сходятся и разумъ, и нравственное чувство, и инстинктивныя влеченія человѣка, — это пища растительная. Противорѣчіе, существующее между нашими привычками съ одной стороны и нашей природой съ другой, можно объяснить только тѣмъ, что мы вовсе не думаемъ о нашемъ питаніи.

Даже мясники, принужденные удовлетворять извращеннымъ вкусамъ общества, сознаютъ всю обидность этихъ явленій. „Я желалъ бы, чтобы запретили убивать ягнятъ“, говоритъ одинъ изъ нихъ; другой, возмущаясь убиваніемъ прекраснаго животного, символа невинности и кротости, восклицаетъ: „ягненокъ, сударь, умираетъ труднѣе другихъ животныхъ. Когда его ударяютъ ножомъ, онъ начинаетъ всхлипывать какъ ребенокъ, и эти всхлипыванія продолжаются до тѣхъ поръ, пока въ немъ остается малѣйшій признакъ жизни“.

Вотъ почему мы настаиваемъ на томъ, что наша система обусловливается организаціей человѣка и существенно необходима въ цѣляхъ установленія гармоніи въ немъ самомъ, въ его внутреннемъ мірѣ.

2) Вегетарианство устанавливаетъ гармонію между человекомъ и внешнимъ міромъ.

Если еще находятся люди, которые оспариваютъ указанное нами значеніе вегетарианства для физической и духовной природы человѣка, то казалось бы, что не можетъ быть уже сомнѣнія въ томъ, что безубойное питаніе вноситъ миръ и гармонію во внѣшнія отношенія человѣка. Однако и съ этой стороны находятся скептики, возражающіе противъ вегетарианства, хотя подчасъ и довольно наивно.

Предполагаютъ, напримѣръ, что ученіе о воздержаніи отъ

мясной пищи является какъ бы обиднымъ вмѣшательствомъ въ сложившіяся уже обычаи общества, что оно будто бы заставляетъ презирать употребляющихъ мясную пищу. Эти возраженія, однако, совершенно неосновательны, такъ какъ защитники вегетаріанства, хотя исходятъ изъ того положенія, что наилучшая и естественная пища человѣка получается изъ растительнаго царства и не требуетъ убиванія животныхъ, признають тѣмъ не менѣе полную свободу за каждымъ человѣкомъ соглашаться или не соглашаться съ ихъ доводами. Вегетаріанское ученіе по самому духу своему чуждо всякой нетерпимости: оно стремится воздѣйствовать на сознаніе человѣка путемъ обращенія къ его нравственному чувству. Но оно не бросаетъ упрека ни сознательнымъ приверженцамъ смѣшанной пищи, которымъ основанія его кажутся не достаточно рациональными, — ни тѣмъ, которые предпочитаютъ безъ дальнѣйшихъ разсужденій придерживаться установившагося въ обществѣ и привычнаго образа жизни. Что же касается нашего несогласія со всѣмъ, что имѣетъ отношеніе къ мясной пищѣ, то такое несогласіе не проявляется у насъ болѣе рѣзко, чѣмъ это всегда бываетъ при столкновеніи новыхъ, болѣе справедливыхъ мнѣній со старыми предразсудками. Если вегетаріанство заключаетъ въ себѣ истину, то его, конечно, нельзя осуждать за его временное несогласіе съ установившимися суевѣрїями.

Но если бы вегетаріанское питаніе, осуждая установившіяся воззрѣнія и привычки, дѣйствительно вносило нѣкоторую дисгармонію въ отношенія людей между собою, какъ всякое осужденіе тѣхъ или другихъ недостатковъ, то зато это безубойное питаніе вноситъ такую гармонію въ отношенія людей другъ къ другу и къ животнымъ, которая дѣлаетъ незамѣтной указанную дисгармонію.

Скажемъ сначала нѣсколько словъ о вносимой вегетаріанствомъ гармоніи между людьми, потомъ — о гармоніи между людьми и животными.

Плотоядные вкусы общества создали ремесло скотопромышленника и мясника; мы въ особенности сожалѣемъ о существованіи послѣдняго ремесла, заставляющаго разумное созданіе проводить жизнь въ занятіи, понижающемъ его нравственный уровень и почти всегда оскорбительномъ для человѣческаго достоинства. Мы далеки отъ того, чтобы питать враждебныя чувства къ классу людей, осужденныхъ на такое неблагодарное занятіе, мы не желали бы только поддерживать далѣе своимъ образомъ жизни существованіе подобнаго ремесла, мы не желали бы развращать лю-

дей и глядѣть затѣмъ на нихъ свысока, какъ на низшія существа; мы желали бы, напротивъ, обратить ихъ къ занятію, болѣе согласному съ нравственными требованіями природы человѣка *).

Далѣе, внося, какъ выше мы видѣли, экономію въ землѣ, вегетаріанство облегчаетъ рѣшеніе соціальнаго вопроса, который въ настоящее время такъ занимаетъ людей. Съ распространеніемъ вегетаріанства и сокращеніемъ площади скотоводства, ощущаемый теперь недостатокъ въ землѣ и обусловливаемая имъ бѣдность и нищета людей значительно поубавятся, а при совмѣстномъ воздѣйствіи другихъ условій, можно надѣяться, и совершенно исчезнуть.

Наконецъ, тѣмъ изъ нашихъ противниковъ, которые ссылаются на потребности общества въ техническихъ продуктахъ, получаемыхъ отъ животныхъ, мясо которыхъ идетъ въ пищу, какъ кожа, мѣхъ и пр., мы отвѣтимъ, что это — вопросъ спроса и предложенія, и что потребности несомнѣнно будутъ удовлетворены. Уже и теперь, при ограниченномъ спросѣ, существуетъ выборъ веществъ, могущихъ замѣнить кожи животныхъ, какъ, на примѣръ, различныя растительныя волокна, гуттаперча и каучукъ; нѣтъ сомнѣнія, что и тогда, когда спросъ на такіе продукты усилится, онъ найдетъ себѣ полное удовлетвореніе. Это предположеніе можетъ быть иллюстрировано такимъ яркимъ примѣромъ, какъ замѣна гусиныхъ перьевъ стальными. Съ тѣхъ поръ, какъ введена была новая почтовая система, и милліоны людей получили возможность вести корреспонденцію, гусиныхъ перьевъ оказалось недостаточно, и потребность въ болѣе усовершенствованномъ орудіи письма привела къ производству милліоновъ металлическихъ перьевъ.

Призывая къ естественному образу жизни, мы, конечно, имѣемъ въ виду благо человѣка, но вмѣстѣ съ тѣмъ нельзя не замѣтить, что такой образъ жизни будетъ имѣть важныя послѣдствія для водворенія мира во всей вселенной. Ошибочно было бы, думается намъ, считать человѣчество единственнымъ существомъ, по отношенію къ которому слѣдуетъ примѣнять принципы любви и мира, такъ какъ жестокости, совершаемыя надъ животными, не могутъ остаться безъ вліянія на самого человѣка: характеръ отношеній человѣка къ окружающему его міру имѣетъ поэтому огромное значеніе.

Но, неволью соглашаясь съ нами въ этомъ, иные спраши-

*) Извѣстно отношеніе англійскаго общества и законодательства къ ремеслу мясниковъ: они не могутъ быть избираемы въ присяжные засѣдатели.

заютъ насъ: „Что же дѣлать съ животными, если не убивать ихъ? Зачѣмъ созданы животныя, если не для того, чтобы ихъ ѣсть?“

На первый изъ этихъ двухъ обыденныхъ вопросовъ вегетарианцы отвѣчаютъ, что такъ какъ мясо только постепенно будетъ выходить изъ употребленія, то указанное затрудненіе постепенно будетъ устраняться: уменьшающійся спросъ вызоветъ и уменьшающееся предложеніе; такимъ образомъ число скота будетъ приведено къ желательной нормѣ, какъ это было съ тѣми животными, которыя не употребляются въ пищу.

На второй вопросъ: „Зачѣмъ созданы животныя, если не для того, чтобы ихъ ѣсть?“ мы отвѣтимъ цитатой изъ одного талантливаго сочиненія Питмана: „Плоды и мучнистыя вещества, какъ естественная пища человѣка“, въ которомъ подробно разсматриваются всѣ доводы за и противъ различныхъ способовъ питанія.

„Зачѣмъ были созданы овцы, быки и др., если не для пользы человѣка? Я могъ бы кратко отвѣтить, что они призваны къ жизни той же силой и для той же цѣли, какъ и прочія животныя, изъ которыхъ однихъ человѣкъ никогда не зналъ и, вѣроятно, никогда не узнаетъ, а другія приносили ему только вредъ и гибель. Нигдѣ еще, быть-можетъ, человѣческое тщеславіе и легкомысліе не выражаются съ большей очевидностью, чѣмъ въ томъ случаѣ, когда онъ воображаетъ себѣ, что всѣ предметы, одушевленные и неодушевленные, созданы исключительно для его удовольствія. Существуютъ милліоны солнць съ обращающимися вокругъ нихъ планетами, которыхъ человѣческой глазъ никогда не видѣлъ. На этихъ громадныхъ шарахъ, можетъ-быть, живутъ мириады животныхъ, радующихся своему бытію, котораго и не подозреваетъ человѣкъ. Какимъ же образомъ эти животныя могли быть созданы для него?“

Приведемъ еще относящіяся къ упомянутому вопросу слова поэта *):

Всѣ—части Цѣлаго; всѣ—связаны одной,
 Весь міръ объемлющей, всеобщей Душой,
 И человѣкъ и звѣрь,—тварь малая, большая,—
 Все держится, живетъ, другъ другу помогая,
 Служа, чтобы никто здѣсь не былъ одинокъ
 И властвовать *одинъ* надъ *всѣми*—никто не могъ.

.....
 Какъ смѣлъ подумать ты, безумецъ и гордецъ,

*) Изъ поэмы Шюна „О челоѣкъ“.

Что о тебѣ одномъ заботился Творецъ,
И предназначилъ все тебѣ для наслажденья,
Для пищи, для удобствъ, нарядовъ, развлеченья?

Знай, всѣмъ природы дѣтямъ равный данъ удѣлъ.
Мѣхъ, грѣющій царя, сперва медвѣдя грѣлъ.
— „Вотъ“, люди хвастаютъ, „всѣ тварь — намъ на служенье!“
(При чемъ откармливаютъ гуся на съѣденье).
А гусь откормленный отвѣтитъ имъ:— „Ага!
Я птица важная, мнѣ — человѣкъ — слуга!“
Смѣшонъ и жалокъ гусь въ хвастливомъ самомнѣннѣи;
Но люди, думая, что „всѣ — для одного“,
А не „одинъ для всѣхъ“ — похожи на него.

II. Практика вегетаріанства.

Въ дополненіе къ изложеннымъ нами доводамъ въ пользу вегетаріанства мы приведемъ еще указанія опыта и жалѣемъ, что размѣры статьи не позволяютъ намъ дать болѣе обширное изложеніе этого довода. Такъ часто высказываемое сомнѣніе въ возможности существованія безъ употребленія мяса давно бы слѣдовало отбросить уже въ виду того факта, что организмъ самыхъ крупныхъ травоядныхъ животныхъ, хотя создается изъ самой простой растительной пищи, однако сильнѣе и выносливѣе, чѣмъ организмъ соотвѣствующихъ плотоядныхъ.

Но еще убѣдительнѣе примѣръ людей.

1) *Примѣры изъ исторіи.*

Подтвержденіе осуществимости вегетаріанскаго питанія мы находимъ прежде всего въ исторіи народовъ древности. Ихъ простые обычаи тождественны съ предлагаемымъ нами образомъ жизни.

Греки и римляне, въ раннюю и наиболѣе цвѣтущую эпоху ихъ исторіи, также и персы времени Кира были обязаны своей физической силой и выносливостью, главнымъ образомъ, простой и воздержной жизни; спартанскіе герои и атлеты древней Греціи воспитывались въ такихъ же условіяхъ. Существуютъ указанія, что атлеты теряли свои атлетическія свойства, когда начинали ѣсть мясо: они дѣлались лѣнивыми и не выносливыми.

Для нашего времени мы можем воспользоваться примѣромъ Ирландіи, Шотландіи и Франціи, гдѣ главная масса населенія не употребляетъ мяса. М. Дропепъ сообщаетъ намъ, что $\frac{2}{3}$ французскаго народа обходятся безъ мяса.

Существуютъ народы, которые поголовно или въ большей своей части изъ поколѣнія въ поколѣніе не употребляютъ мясной пищи. Таковы высшія касты индусовъ, бирманцы, китайцы, японцы, жители Остъ - Индскаго архипелага, Гималайскихъ горъ, древняго и новаго Египта — во всѣхъ этихъ странахъ преобладающей пищей для огромнаго большинства населенія служатъ растительные продукты, и только въ послѣднихъ изъ нихъ употребляется также и рыба, въ видѣ приправы къ растительной пищѣ, которая остается, однако, основой ихъ питанія.

Крестьяне и чернорабочіе почти во всѣхъ европейскихъ государствахъ: въ Норвегіи, Швеціи, Россіи, Даніи, Польшѣ, Германіи, Турціи, Греціи, Швейцаріи, Испаніи и Португаліи, по большей части обходятся безъ мясной пищи. Очевидно, кости и мышцы жителей этихъ странъ строятся непосредственно изъ растительныхъ продуктовъ земли.

Вообще, защищаемый нами вегетаріанскій принципъ согласенъ съ обычаемъ и образомъ жизни большинства земного народонаселенія. Большинство, отъ $\frac{2}{3}$ до $\frac{3}{4}$ человѣческаго рода, во всѣ времена питалось растительной пищей.

2) *Примѣры отдѣльныхъ лицъ.*

Какъ на примѣры отдѣльныхъ лицъ, придерживавшихся вегетаріанскаго питанія, древняя и новая исторія указываютъ на Пифагора, Плутарха, Зенона, Діогена, Платона, Эпикура, Прокла, Эмпедокла, Соціона, Квинта, Секста, Аполлонія Тиней, Порфирія и новѣйшихъ — Ритсона, Галлера, д-ровъ Чайна и Лэмба, Ньютона, Шелли, Гуфеланда, Говарда, Сведенборга, Веслея и другихъ. Мы могли бы указать подобные примѣры среди нашихъ современниковъ, перечисливъ тѣхъ лицъ, имена которыхъ связаны съ новѣйшимъ вегетаріанскимъ движеніемъ въ Англіи и Америкѣ.

Міровой опытъ даетъ намъ много матеріала въ подтвержденіе того, что цѣлыя классы людей, не употребляющихъ мяса, пользуются прекраснымъ здоровьемъ, долголѣтностью и физической крѣпостью. Индійскіе почтальоны-скороходы, которыхъ описываетъ сэръ Дж. Синклеръ, пробѣгали невѣроятно большія пространства,

питаюсь только умѣренными порціями риса. Носильщики въ Марокко, Смирнѣ, Испаніи, кули въ Кантонѣ и Тифлисѣ, которымъ приходится подымать и таскать огромныя тяжести, — всѣ они точно также довольствуются самой простой пищей.

Приводимъ нѣсколько выписокъ въ подтвержденіе сказаннаго и въ опроверженіе общераспространеннаго ошибочнаго мнѣнія, что питающіеся мясомъ и пьющіе портеръ работники Великобританіи — самый сильный народъ въ мірѣ. Въ дѣйствительности ихъ способность подымать и носить тяжести даже при крайнемъ напряженіи, какъ оказывается, никоимъ образомъ не можетъ сравниться съ обыкновенной работой тѣхъ людей, о которыхъ мы говорили выше, хотя пища послѣднихъ состоитъ изъ хлѣба, фигъ, финиковъ, винограда и другихъ плодовъ, а единственнымъ напиткомъ служить простая вода.

Вудруфъ (Woodruff), бывший агентъ Нью-Йоркскаго комитета вспоможенія грекамъ, говоритъ, что греки, получающіе заработокъ отъ своего ремесла лодочниковъ въ гаваняхъ, замѣчательно воздержны. „Ихъ постоянная пища — небольшое количество хлѣба изъ непросѣянной ржаной или пшеничной муки, чаще ржаной, съ прибавкою кисти винограда, а не то изюма или нѣсколькихъ фигъ. При всемъ этомъ они поражаютъ своимъ богатырскимъ сложеніемъ и силой и производятъ впечатлѣніе самыхъ проворныхъ, легкихъ, живыхъ и веселыхъ людей“.

„Въ Смирнѣ, говоритъ Грэгэмъ (Graham), гдѣ нѣтъ ни повозокъ, ни телѣгъ, всѣ тяжести переносятся на плечахъ носильщиковъ, которые толпами стоятъ на пристаняхъ, докахъ и прибрежныхъ улицахъ, здѣсь ихъ нанимаютъ для нагрузки и выгрузки кораблей. Эти сильные и крѣпкіе люди въ состояніи таскать на своихъ плечахъ отъ 10 до 20 пудовъ.“

Вотъ что рассказываетъ Сэръ Франсисъ Гидъ о южноамериканскихъ рудокопахъ. „Для рудокоповъ, говоритъ онъ, работающихъ въ мѣдныхъ рудникахъ центральнаго Чили, представляется обычнымъ дѣломъ втаскивать по 12 разъ въ день на высоту 80 ярдовъ куски руды вѣсомъ въ 5 пудовъ каждый. Когда они, обливаясь потомъ, появляются изъ отверстія шахты и ставятъ свои ящики на землю, они имѣютъ крайне измученный видъ, но послѣ краткаго отдыха они снова спускаются внизъ. Пища ихъ исключительно вегетаріанская: завтракъ состоитъ изъ 16-ти фигъ и двухъ маленькихъ булокъ; обѣдъ — вареные бобы; ужинъ — варенныя зерна пшеницы. Они врядъ ли когда-либо пробуютъ мясо, и

однако при такой простой пищѣ они умѣютъ справляться съ работою, которая свела бы другихъ въ могилу“.

Правда, въ доказательство непрактичности вегетаріанской системы приводятъ иногда то соображеніе, что эскимосы и нѣкоторые другія племена не имѣютъ возможности слѣдовать ей. Но мы не имѣемъ никакого основанія заключать по условіямъ дикой и извращенной жизни о потребностяхъ духовной природы человѣка. Указанный примѣръ говоритъ, напротивъ, въ нашу пользу, такъ какъ эти племена дошли до такого несчастнаго положенія только потому, что отклонились отъ первоначальнаго образа жизни; не будь этихъ уклоненій, не было бы и примѣровъ деградаціи (вырожденія): пользуясь для своего питанія добрыми источниками, согласно природѣ своей, человѣкъ сохранялъ бы ее въ неприкосновенности всегда и повсюду.

3) Опытъ вегетаріанскихъ обществъ.

Наконецъ, здѣсь умѣстно сослаться на практику вегетаріанскихъ обществъ, такъ какъ она подкрѣпляетъ доводы, изложенные выше. „Вопросъ о безубойномъ питаніи,—говоритъ одинъ писатель въ англійскомъ „Медико-Хирургическомъ Обозрѣніи“, — возникъ не въ послѣднее только время: онъ часто обращалъ на себя вниманіе выдающихся мыслителей каждаго періода всемірной исторіи, хотя только благодаря рвенію и настойчивости современныхъ его представителей вегетаріанство нашего времени приобрѣло въ извѣстныхъ классахъ общества такое серьезное значеніе, какого оно прежде никогда не имѣло“. Но особенно дѣло вегетаріанства сильно двинулось впередъ со времени образованія вегетаріанскихъ обществъ (въ 40-хъ годахъ).

И понятно почему. Польза предлагаемой нами реформы можетъ, однако, вполне быть постигнута (какъ это всегда бываетъ) не одной только силой разумѣнія, но и практическимъ исполненіемъ ея. Вегетаріанство, по какой бы причинѣ ни стали придерживаться его, дѣлаетъ человѣка болѣе чуткимъ къ высшимъ требованіямъ своей природы и вызываетъ желаніе дальнѣйшаго его продолженія. Этимъ, можетъ-быть, объясняется тотъ фактъ, что люди, временно соблюдавшіе вегетаріанскую діету, въ силу ли случайныхъ обстоятельствъ или по убѣжденію въ ея полезности, обыкновенно возвращаются къ ней съ видимымъ удовольствіемъ. Оно и естественно, такъ какъ сама система основана на правдѣ;

стремленіе же къ нравственному усовершенствованію и болѣе чистой жизни всегда оставляетъ пріятное чувство удовлетворенія. Кажущіяся затрудненія на практикѣ устраняются одно за другимъ, и отъ приверженности къ системѣ изъ-за болѣе или менѣе низкихъ мотивовъ человѣкъ возвышается до признанія глубокой важности вопроса во всемъ его объемѣ.

Наша система, наши убѣжденія не являются результатомъ какой-нибудь ново-выдуманной теоріи. Они коренятся въ человеческой природѣ и находятъ себѣ примѣненіе съ тѣхъ поръ, какъ помнитъ себя человѣкъ. Протестуя противъ убиванія животныхъ и питанія ихъ мясомъ и отвергая господствующій въ обществѣ способъ питанія, вегетаріанство возвращаетъ человечество къ тому благому образу жизни, который ему предназначенъ отъ начала и вводитъ его въ гармонію со всѣмъ міромъ.

Не слѣдуетъ приходить въ уныніе, если дѣйствительность далека отъ желаемого идеала: такое уныніе ослабляетъ нашу дѣятельность, направленную на улучшеніе существующаго. И въ данномъ случаѣ, хотя мы имѣемъ предъ собою цѣлый порядокъ, построенный на ошибкахъ и заблужденіяхъ, мы все-таки твердо надѣемся, что принципы наши восторжествуютъ и будутъ содѣйствовать улучшенію нравовъ во всѣхъ слояхъ общества и водворенію на землѣ всеобщаго мира и благоволенія.

Задача наша исполнена.

Допуская возможность пробѣловъ въ нашемъ изложеніи вегетаріанскаго ученія, мы рекомендуемъ читателямъ испытать его на практикѣ.

Закончимъ нашу замѣтку краткими, но энергичными словами Говарда, одного изъ величайшихъ филантроповъ, какихъ когда-либо видѣлъ свѣтъ. За нѣсколько лѣтъ до конца своей дѣятельности и многоцелезной жизни, онъ слѣдующимъ образомъ формулировалъ результатъ своего опыта по отношенію къ вегетаріанству:

„Я твердо убѣжденъ, что растительная пища во всѣхъ отношеніяхъ здоровѣе для насъ мясвой. Если бы пища человѣка съ древнихъ временъ оставалась растительною до сихъ поръ, онъ не нажилъ бы себѣ такой массы болѣзней въ тѣлѣ и пороковъ въ душѣ. Вкусъ большей части сортовъ мяса непріятенъ для того, кто въ продолженіе нѣкотораго времени воздерживался отъ него. Никто затѣмъ не можетъ быть компетентнымъ судьей моего мнѣнія, не испытавъ прежде вегетаріанскаго питанія на практикѣ“.

О Т Д Ъ Л Ъ I.

Основные отвары изъ овощей и приготовленіе борщей, суповъ, похлебокъ и щей.

Общія замѣчанія о приготовленіи отваровъ и суповъ.

Время, нужное для изготовленія суповъ, зависитъ преимущественно отъ количества и качества воды, потребной на нихъ. Мягкая (рѣчная) вода закипаетъ скорѣе ключевой или колодезной.

Хозяйкамъ, желающимъ соблюдать экономію въ топливѣ, совѣтуемъ варить супы съ горохомъ, фасолью, чечевицей или перловою крупю накануне, пользуясь огнемъ во время изготовленія дневного обѣда; въ тотъ же день, когда таковой супъ нуженъ, лишь разогревать и подправлять его приправами.

Всѣ нижеслѣдующіе рецепты рассчитаны на порцію отъ 4 до 6 персонъ. Можно увеличивать или уменьшать порцію по мѣрѣ надобности. Супъ это—первое блюдо во всякомъ обѣдѣ, какъ въ Россіи, такъ и во Франціи, Германіи и въ Австріи; въ Англии и Америкѣ супы подаютъ рѣже, и это потому, что ихъ способъ приготовленія весьма затруднителенъ. У насъ готовятъ на плитѣ, тогда какъ тамъ стряпаютъ у огня, то есть у нихъ почти всюду въ кухняхъ каминны, съ каменноугольнымъ отопленіемъ, и котелъ или кастрюля съ супомъ ихъ сильно стѣсняетъ.

Супы готовятъ: изъ молока, пшеницы, перловой и ячневой крупы, риса, гороха, фасоли, бобовъ, чечевицы, арорута, саго, овсяной и манной крупы, макаронъ, вермишели, картофеля, моркови, рѣпы, брюквы, земляной груши, кабачковъ, тыквы, помидоръ, лука, шарлотокъ, поррею, спаржи, капусты, цвѣтной капусты, салата, сельдерея, петрушки, шпината, шавеля и разной зелени, и приправляются: масломъ, яйцами, мукою, сыромъ, сливками, сметаною, шампиньонами, грибами, солью, сахаромъ, перцемъ и другими спеціями.

Навары или бульоны это—основы всякаго супа. Мы даемъ нѣсколь-ко рецептовъ подобныхъ отваровъ, приспособленныхъ для различныхъ потребностей, и эти отвары будутъ входить въ составъ всѣхъ остальныхъ суповъ.

Главная суть въ отварахъ состоитъ въ томъ, чтобы наваръ былъ крѣпокъ, вкусенъ и питателенъ, и вкусъ ни одной изъ его составныхъ частей не преобладалъ надъ другой; для этого надо составлять его пропорціонально.

Посуда, т. е. котелъ или кастрюля, въ которой варится бульонъ, должна содержаться въ строгой чистотѣ. Крышка должна накрываться плотно, чтобы можно было варить супъ какъ на плитѣ, такъ и въ печи. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы мѣдная посуда была постоянно хорошо вылужена.

Всѣ навары изъ овощей весьма быстро подвергаются броженію, а потому не слѣдуетъ ихъ заготовлять болѣе, чѣмъ на 2 дня.

Тѣ крупы и овощи для основныхъ бульоновъ и овощныхъ наваровъ, которыя требуютъ много времени для разварки, какъ, напр.: перловая крупа, горохъ, чечевица, фасоль и др., слѣдуетъ готовить съ вечера: ихъ непременно надо мочить въ холодной водѣ, по крайней мѣрѣ, 12 часовъ, и уже на другой день приступать къ изготовленію съ остальными овощами. Всѣ долго варящіяся овощи лучше раскипаются, если ихъ ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ, послѣ того какъ сольютъ съ нихъ ту воду, въ которой онѣ стояли ночь.

Картофель, рѣпу, земляную грушу и сельдерей надо мыть, чистить (обрѣзать кожицу) и потомъ уже рѣзать или шинковать на мелкіе кусочки; брюкву, морковь, петрушку—мыть, скоблить и потомъ шинковать; бѣлые корни слѣдуетъ сейчасъ же класть въ холодную воду, дабы они не потемнѣли; лукъ и чеснокъ чистить и рѣзать лишь тогда, когда они нужны. Мелко изрѣзанный лукъ, посыпанный немного мукою, солью, сахаромъ и поджаренный докрасна въ маслѣ на сковородѣ, протертый сквозь сито, хорошо подкрашиваетъ темные супы и подливки. Рѣпчатый лукъ, вычищенный отъ наружной кожицы и медленно испеченный въ не жаркой печи до темно-коричневаго цвѣта и сплюснутый чѣмъ-нибудь тяжелымъ до совершенной плоскости, можно заготовить заранее на долгое время. Это хорошее средство для подкрашиванія. Масло теряетъ свой вкусъ при кипяченіи, а потому его надо прибавлять въ супъ уже тогда, когда онъ почти готовъ, за исключеніемъ тѣхъ случаевъ, когда овощи тушатся съ масломъ безъ воды.

Какъ сливки, такъ и яйца прибавляются въ горячее кушанье лишь тогда, когда оно почти готово, и когда вливаютъ сливки или яйца, то

должно постоянно мѣшать супъ въ одну сторону, отнюдь не давая ему закипать. Для сгущенія суповъ, кромѣ перловой крупы, хорошо дѣлать подболтку изъ картофельной муки, арорута, тапиока, саго, риса и рисовой муки (порція приблизительно 1 ложка на 1 штофъ воды или супа, т. е. жидкости); разведя предварительно подболтку въ холодной водѣ, вливать постепенно въ кипящій супъ.

Бульоны и навары лучше варить въ эмалированныхъ котлахъ, нежели въ луженыхъ мѣдныхъ кастрюляхъ. Приготовленные корни и овощи положить въ котелъ съ холодной водою, накрыть плотно крышкою и поставить въ не очень горячую печь или поставить на плиту, но не на самое горячее мѣсто; когда пѣна поднимается на поверхность, надо ее постоянно снимать. Такимъ образомъ достигается, что аромать содержится долѣе, тогда какъ при сильномъ кипяченіи выдыхающіяся части слишкомъ быстро испаряются. Какъ только пѣна снята, дать кипѣть медленно подъ крышкою, пока все дойдетъ до мягкости.

Если наваръ нуженъ для пюре, то надо все протереть сквозь частое рѣшето, пока не остыло; если же нуженъ чистый бульонъ, слѣдуетъ отставить котелъ на край плиты на 10 минутъ и потомъ осторожно слить въ другую кастрюлю, въ которой уже будетъ приготовляться супъ.

Если пѣна не была снята во-время или вообще отваръ окажется не совѣмъ прозрачнымъ или мутнымъ, то можно его оттянуть двумя или тремя взбитыми бѣлками отъ яицъ, положивъ ихъ въ круто кипящій бульонъ и давъ ему прокипѣть хорошенько. Если требуется 2 супа въ одномъ обѣдѣ, то можно этотъ же отваръ раздѣлить пополамъ, сливъ предварительно бульонъ для прозрачнаго супа, и дать оставшему пюре покипѣть подольше, а потомъ протереть.

Коренья, употребляемые для приправы кушаньевъ, слѣдующіе: петрушка, сельдерей, морковь, лукъ рѣчатый, поррей, шарлотъ и молодая рѣпа. Приготовляютъ ихъ различнымъ образомъ: шинкуютъ полосками, вырѣзываютъ жестяною трубкою или парѣзываютъ звѣздочками. Очистить коренья, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать тонкими полосками, въ вершокъ длиною, или вырѣзать жестяною трубкою и обдѣлать на подобіе маленькихъ морковокъ, рѣпокъ и другихъ кореньевъ; также вырѣзываютъ жестяною трубкою звѣздочки. За наимѣнѣе трубочекъ, вычистивъ средней величины коренья, парѣзываютъ вдоль корня полосками, а потомъ кружечками; звѣздочками крошатъ морковь; а петрушка и пастернакъ, парѣзанные звѣздочками, часто развариваются, а потому ихъ шинкуютъ полосками. Изъ сельдерея и рѣпы можно вырѣзывать разныя фигурныя штучки: треугольники, звѣздочки, маленькіе корешки и рѣпки. Приготовивъ коренья, положить въ кастрюлю, налить горячую водою,

вскипятить одинъ разъ, т. е. стварить до половины спѣлости (обланшировать), затѣмъ откинуть на рѣшето и, когда остынуть, положить въ холодную воду. Коренья не всегда обланшировываютъ, а, приготовивъ и вымывъ, опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Лукъ рѣпчатый (смотря для какого употребленія) рѣжутъ кружечками, шинкуютъ или крошатъ мелко. Поррей шинкуютъ полосками и рѣжутъ штучками въ вершокъ длиною. Шарлотъ, очистивъ, кладутъ цѣлыми луковками; иногда коренья кладутъ при вареніи наваря, и когда наваръ процѣживаютъ, то коренья вынимаютъ вонъ; въ этомъ случаѣ коренья крошатся крупно.

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: петрушка, сельдерей и укропъ. Употребляютъ также: чаберъ, розмаринъ, кервель и майоранъ. О приготовленіи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ.

Травы иногда кладутъ въ наваръ не рублеными, а связавъ ихъ въ пучки; для составленія пучка берутъ петрушку, чаберъ, укропъ и сельдерей.

О прочихъ овощахъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаній. Пряныя приправы, какъ-то: мускатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишнецъ, лавровый листъ, англійскій перецъ, имбирь, мушкатный цвѣтъ, перецъ горошчатый и шафранъ употребляются въ весьма небольшомъ, едва замѣтномъ количествѣ.

Ячменная и перловая крупа требуютъ много времени для того, чтобы онѣ разварились; онѣ очень питательны и полезны для того, чтобы сгущать супы, и рѣдко бываютъ лишними въ какомъ бы то ни было пюре.

Ячменная мука хорошо замѣняетъ эти крупы и скорѣе разваривается. Рисъ, саго, тапиока, макароны и вермишель необходимо тщательно мыть въ свѣжей водѣ, ранѣе чѣмъ варить въ супахъ или наваряхъ; изъ овощей саго и тапиока непременно надо варить въ водѣ (на каждую ложку 1 стаканъ воды) около получасу, а потомъ уже процѣживать ихъ въ супъ. Эти вещества составляютъ тоже хорошее средство для сгущенія суповъ (по одной столовой ложкѣ на 2 стакана супа). Крупу, заранѣе сваренную, не слѣдуетъ класть въ супъ раньше, какъ за $\frac{1}{4}$ часа до того, какъ подавать.

Горохъ, чечевица и фасоль необходимо съ вечера мочить въ водѣ и затѣмъ на другой уже день варить ихъ въ крутомъ кипяткѣ.

Пять основных отваровъ изъ овощей.

Отваръ изъ овощей А (постный).

2 рѣпы или $\frac{1}{2}$ большой брюквы, 4 моркови, 2 корня сельдерея, 4 луковицы, 2 петрушки, 1 поррей, 1 кусокъ подсушеннаго бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Вычистивъ всѣ коренья, изрѣзавъ мелко, положить ихъ и хлѣбъ въ котелъ или кастрюлю, облить холодной водой, дать кипѣть медленно, пока всѣ коренья станутъ мягкими. Если нужно пюре, то ко всему этому съ самаго начала прибавляется еще 1 стаканъ перловой крупы, вымоченной съ вечера въ холодной водѣ, и когда все готово, протирается сквозь рѣшето; если же нуженъ одинъ наваръ, то бульонъ сливается, а коренья годятся въ рагу или соусъ.

Отваръ изъ овощей Б.

Для суповъ пюре.

1 рѣпа, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ложки масла, 1 ф. гороха, 1 петрушка, 1 поррей, корку бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Поступить какъ съ отваромъ А, съ тою разницею, что сюда прибавляется масло; оно кладется уже послѣ того, какъ коренья протрутся; если же коренья не будутъ протираться, то масло кладется, когда коренья уже станутъ почти мягки. Соли по вкусу.

Отваръ изъ овощей В.

Для похлебокъ.

10 штукъ картофеля, 6 луковиць, 6 морковей, 4 рѣпы, 2 петрушки, 3 корня сельдерея, 3 ложки масла, 2 поррея, $\frac{1}{2}$ ф. подсушеннаго и подрумяненнаго бѣлаго хлѣба.

Вычистивъ, мелко изрѣзать всѣ коренья, положить въ котелъ вмѣстѣ съ хлѣбомъ и масломъ, посолить и тушить до мягкости, мѣшая повре-

менамъ, чтобы не пригорѣло. Когда все готово, облить крутымъ кипяткомъ, дать прокипѣть и затѣмъ подавать.

Отваръ изъ овощей Г.

Для суповъ пюре.

1 стаганъ перловой крупы, 4 ложки крупчатой муки, 2 рѣпы, 2 моркови, 2 ложки масла, 1 корку бѣлаго сушеннаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Перловую крупу съ вечера, перемывъ, поставить въ холодную воду. Утромъ слить воду, поставить варить, вмѣшавъ тщательно крупчатую муку; кипятить медленно 2 часа; положить мелко изрѣзанные коренья; когда сварится до мягкости, посыпать зеленью, посолить. Можно подавать какъ супъ.

Отваръ изъ овощей Д (постный).

Изрѣзавъ мелко 2 луковицы, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку горчичнаго масла, поджарить до цвѣта. Потомъ влить кипятка столько, сколько нужно имѣть отвара; положить туда цѣльные, предварительно очищенные, корни: петрушку, сельдерей, поррей, морковь, рѣпу, $\frac{1}{2}$ кача бѣлой капусты, $\frac{1}{2}$ стакана желтаго гороха, $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 2 или 3 штуки сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 2 штуки картофеля, и все это варить на медленномъ огнѣ, пока коренья не будутъ совершенно мягки; если вода выкипитъ, прибавить кипятка.

Передъ тѣмъ какъ процѣдить, отставить кастрюлю съ плиты, дать устояться отвару и слить осторожно или процѣдить сквозь салфетку, — если нуженъ чистый отваръ. Но можно все это протереть и подавать какъ пюре. Этотъ отваръ можно подавать съ вермишелью, макаронами, звѣздочками, грибными ушками, клецками и проч.

Борщи, супы, пюре, похлебки и щи.

1. **БОРЩЪ СО СМЕТАНОЮ И СУШЕНЫМИ БѢЛЫМИ ГРИБАМИ.** Сварить овощной отваръ А или Д. Выдать $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 15 небольшихъ штукъ свеклы, 2 ложки масла, 1 ложку муки, 1 стаканъ сметаны, 2 ложки рубленой зелени петрушки и укропа и 2 луковицы.

Приготовляя овощной отваръ А, прибавить туда 5 штукъ свеклы, остальную свеклу испечь въ печкѣ, вычистить, ишинковать, выложить въ кастрюлю, пемного потушить въ маслѣ, посыпавъ ложкою муки и щепоточкою тмина и петрушкою, посолить, ошпарить 5-ю бутылками процѣженнаго овощнаго отвара. Грибы сварить отдѣльно, слить на друшлякѣ, отваръ влить въ супъ, грибы ишинковать продолговатыми кусочками, положить туда же, дать кипѣть $\frac{1}{2}$ часа; передъ отпускомъ посыпать укропомъ и влить сметану. Сметану можно подать и отдѣльно. Къ этому борщу подавать крупную гречневую кашу, поджаренную на сковородѣ. Если борщъ недостаточно красенъ, подкрасить его сырою, истертою на теркѣ, свеклою. Подавать маленькія ватрушки № 465 или гренки изъ гречневой каши.

Постное или скоромное.

Примѣчаніе. Почти всѣ овощные супы можно готовить постными, замѣняя скоромное масло горчичнымъ или другимъ постнымъ масломъ, сливки же или сметану — подболткою изъ муки, тапіоки, арорута или картофельной муки.

* **2. БОРЩЪ ПОЛЬСКІЙ.** 8 небольшихъ бураковъ обмыть, налить холодной водой и варить 2—3 часа, не накрывая; затѣмъ вынуть, очистить и порѣзать на длинные кусочки. Очистить предварительно 6 свекловицъ (красныхъ бураковъ), порѣзать, положить въ горшокъ съ лукомъ, влить 2 кружки холодной воды, прикрыть и выварить сокъ въ теченіе одного часа, прибавивъ послѣ получасовой варки 6 очищенныхъ картофелинъ, чтобы разварились. Послѣ этого сокъ отъ свеклы слить, подправить $\frac{1}{2}$ кружкой сметаны и заварить; затѣмъ положить туда порѣзанные бураки, перемѣшать, заварить еще нѣсколько разъ (недолго во всякомъ случаѣ, а то борщъ теряетъ свою красноту и вкусъ) и подать.

* **3. БОРЩЪ ЕЩЕ.** Выдать: 20 штукъ средней величины круглой свеклы, 1 морковь, 1 рѣпу, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 кочанъ сафой капусты, 2 ложки масла, 1 луковицу и 1 стаканъ сметаны.

Очистивъ свеклу, оставить двѣ штуки для подкраски, остальные ишинковать мелко; также поступить и съ остальными кореньями и капустою; положить все въ кастрюлю и тушить въ маслѣ безъ воды до мягкости, прибавляя кипятка по ложкѣ, чтобы не пригорѣло. Когда готово, влить кипятка, сколько надо, посолить и прибавить пряностей по вкусу; по желанію можно прибавить туда же 2 или 3 помидора, разрѣзанные на-четверо, и сдѣлать подболтку изъ муки. Передъ отпускомъ истереть на теркѣ сырую свеклу, положить въ сито и налить жидкаго

супа сверхъ свеклы для цвѣта; посыпать укропомъ. Сметана вливается въ борщъ или подается отдѣльно.

Къ борщу подаютъ маленькія ватрушки съ творогомъ, гренки изъ каши, крутую гречневую кашу, сваренныя вкрутую яйца или выпускныя. Постное или скоромное.

* 4. **БОРЩЪ ГРИБНОЙ** (постный). Бульонъ варятъ изъ сухихъ грибовъ пополамъ со свеклой и свѣжей капустой, прибавляютъ кореньевъ и пряностей, подправляютъ мукой, поджаренной съ лукомъ въ маслѣ, и посыпаютъ толченымъ перцемъ.

Къ нему подаются гренки изъ чернаго хлѣба.

* 5. **БОРЩЪ ИЗЪ ЛУКУ**. 20 луковицъ рубятъ и поджариваютъ въ $\frac{1}{2}$ ф. постнаго масла, наливаютъ водой, кладутъ 4 моркови, наръзанныя ломтиками, $\frac{1}{4}$ кочна кислой капусты, пряностей, все хорошо увариваютъ, подправляютъ мукой, квасомъ или уксусомъ, по вкусу сахаромъ, посыпаютъ зеленью.

Къ нему отдѣльно подаютъ или черныя гренки изъ русскаго сладкаго хлѣба или гречневую кашу.

* 6. **БОРЩЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ** (постный). Испечь 4 шт. свеклы и нашинковать, а также нашинковать 4 моркови, по 1 шт. петрушки, сельдерей и луку, все хорошо поджарить въ $\frac{1}{2}$ ф. постнаго масла, налить квасомъ пополамъ съ водой, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности. Отдѣльно подаютъ котлеты изъ гречневой каши размазни или все то же, что въ № 4 и 5.

7. **ЛАПША** (постная). Приготавливается крутое постное тѣсто безъ яицъ, тонко раскатывается и наръзается въ видѣ шинкованой капусты. Отдѣльно приготавливается грибной бульонъ, и этотъ бульонъ засыпаютъ за 10 мин. до подачи приготовленной заранее лапшой. Лапшѣ сначала даютъ постоять, чтобы она сверху слегка обсохла, и потомъ уже засыпаютъ въ бульонъ.

* 8. **ПОХЛЕБКА ИЗЪ РУБЛЕННОЙ РЪПЫ**. Выдать: 1 ф. рѣпы, 1 ф. картофеля, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 1 луковицу.

Вычистивъ рѣпу, изрубить мелко, какъ и луковицу; поставить варить въ 6 бутылкахъ воды; посолить, дать кипѣть 1 часъ, положить картофель и дать кипѣть еще $\frac{3}{4}$ часа. Развести муку въ холодной водѣ, влить въ супъ и положить туда же масло и дать кипѣть еще $\frac{1}{4}$ часа.

Держать все время под крышкой. Передъ отпускомъ приправить пряностями по вкусу.

Скоромное или постное.

* **9. ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ.** Варится такъ же, какъ и гороховый супъ, надо только подправить поджаренной на маслѣ мукой, затѣмъ варить.

* **10. СВЕКОЛЬНИКЪ.** $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ отвариваютъ по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ 1 ф. рубленой и отваренной свеклы, $\frac{1}{4}$ ф. отварнаго и рубленаго картофеля, 5 рубленыхъ соленыхъ огурцовъ, 1 горсть рубленаго зеленого лука и столько же укропу, заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хреномъ, сахаромъ и наливаютъ 2 б. квасу. Подавая, кладутъ ледъ.

* **11. СУПЪ ИЗЪ БРЮКВЫ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ И ЯЧНЕВОЮ КРУПОЮ.** Двѣ брюквы вымыть, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, нарезать ровными кусочками, залить свѣжею уже горячею водою; когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана ячневыхъ перемытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ, очищенныхъ и ломтиками нарезанныхъ, влить 3 или 6 стакановъ цѣльнаго молока, доварить и подавать.

* **12. СУПЪ ГРИБНОЙ.** Супъ грибной дѣлаютъ кислый или сладкій. Взять 8 большихъ сушеныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, тщательно перемыть и налить ключевой водой; когда немножко закипитъ, прибавить разныхъ корешковъ, 2 луковицы и варить, пока грибы станутъ мягкіе. Тогда процѣдить чрезъ сито, грибы вынуть, мелко нарезать и снова всыпать въ отваръ, посолить, прибавить кислоты (щавеля, лимона или чего-нибудь другого), приправить масломъ съ мукою, поставить на плиту и тогда положить мелко нарезанныхъ клѣцокъ. Можно кислоты не прибавлять, и тогда супъ будетъ сладкій; такъ же можно готовить супъ изъ свѣжихъ грибовъ, но непременно уже сладкій.

13. СУПЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ СЪ ПЕРЛОВОЮ КРУПОЮ. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, — сварить до мягкости, процѣ-

дуть. Влить въ процѣженный супъ свекольнаго разсола, положить $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить; подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

* 14. СУПЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ (постный). Свежіе грибы перебираютъ, очищаютъ и варятъ въ водѣ, слегка посоленной, съ прибавленьемъ кореньевъ; подправляютъ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ съ постнымъ масломъ и мукой, прибавляютъ ломтики лимона и подаютъ, посыпавъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подаются гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ постномъ маслѣ.

15. СУПЪ ГОРОХОВЫЙ. Взять 3 стакана съ вечера вымоченнаго желтаго сушеннаго гороха и, сливши воду, въ которой онъ стоялъ ночь, облить горохъ крутымъ кипяткомъ, разварить, подливая понемногу холодной воды; протереть сквозь рѣшето; между тѣмъ изрѣзать 1 петрушку, 1 поррей, 1 луковицу и поджарить въ маслѣ до мягкости, всыпать 1 ложку муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяткомъ или отваромъ изъ овощей. Передъ отпускомъ влить одну чашку сметаны, разъ вскипятить и подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, обжареннаго съ масломъ.

Скромное.

* 16. СУПЪ ГОРОХОВЫЙ ПРОСТОЙ. Горохъ налить холодной водой, посолить и медленно варить. Затѣмъ протереть сквозь сито, положить масло, перемѣшать и подать съ гренками изъ вегетаріанскаго хлѣба.

17. СУПЪ ДЕРЕВЕНСКИЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рѣпы, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, 2 ложки риса, 1 стаканъ сливокъ.

Вычистивъ, изрѣзать овощи, положить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ; вымыть рисъ, всыпать туда же и, посоливъ, варить 1 часъ. Изрѣзать картофель, положить туда же и, если густо, прибавить кипятка и дать кипѣть, пока все будетъ готово. Передъ отпускомъ влить сливки, мѣшая медленно.

Постное или скромное.

* 18. СУПЪ ЗЕЛЕНЫЙ. Отваръ изъ овощей А. Выдать: 3 ф. шпината пополамъ со щавелемъ, 2 ложки масла, 1 ложку зеленой петрушки, 1 ложку укропа, 1 ложку муки и 2 ложки сметаны.

Перебравъ шпинатъ и шавель, вымыть, изрубить, посоливъ, поджарить въ маслѣ, протереть, налить горячимъ отваромъ, поставить вариться. Когда супъ уварится, заправить мукою съ масломъ; передъ отпускомъ вмѣшать сметану. Многіе предпочитаютъ подавать сметану отдѣльно.

Къ этому супу подаютъ яйца, сваренныя вкрутую.

Скромное или постное.

19. СУПЪ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ СЪ МОЛОКОМЪ. Небольшой кочанъ капусты очистить, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить $\frac{1}{2}$ горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла и варить, пока не сдѣлается мягкимъ.

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

*** 20. СУПЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.** Отваръ изъ овощей А. Отъ 15-ти до 20 штукъ картофеля очистить, вымыть, положить туда же двѣ луковицы. Когда разварится, вынуть лукъ, протереть, положить 1 ложку масла, залить отваромъ, дать вскипѣть. Передъ отпускомъ посыпать зеленью.

Скромное или постное.

21. СУПЪ МОЛОЧНЫЙ. Вскипятить 3 бутылки молока; затѣмъ разбить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ картофельной муки три желтка и приправить этимъ супъ.

22. СУПЪ ИЗЪ ОВОЩЕЙ. Очистить и сполоснуть 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 поррей, 2 морковки, 2 петрушки, нарѣзать, положить въ горшокъ, влить 2 кружки холодной воды и варить въ закрытой посудѣ (полчаса); послѣ получасовой варки положить 6 картошекъ, чтобы разварились. Затѣмъ жидкость слить, прибавить $\frac{1}{2}$ кружки сметаны, разбитой съ ложкой пшеничной муки, тщательно перемѣшать, проварить и подать. Бсть слѣдуетъ съ картофелемъ.

*** 23. СУПЪ-ГАБЕРЪ (ОВСЯНЫЙ).** Вымыть хорошенько овсяную крупу, налить въ нее воды, считая на каждую чашку 2 бутылки воды, и кипятить, пока крупа разварится; протереть сквозь сито, положить ложку масла, разбавить кипяткомъ, если густо. Вмѣсто воды этотъ супъ можно варить на молокѣ.

Скромное или постное.

* **24. СУПЪ ОВСЯНЫЙ ЕЩЕ.** Хорошей, очищенной, перемытой овсяной крупы $2\frac{1}{2}$ стакана всыпать въ кипятокъ, предварительно посоливъ его, прибавить немножко лимонной корки и варить $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ часовъ (воды налить много, въ случаѣ надобности подливать кипятку), пока не загустѣетъ; затѣмъ перетереть черезъ сито, прибавить немного лимоннаго сока, изюму и сахару, варить еще полчаса на медленномъ огнѣ и въ концѣ положить масла.

* **25. СУПЪ ПШЕНИЧНЫЙ.** Тщательно очищенную пшеницу смолоть и всыпать 12 ложекъ муки на $2\frac{1}{2}$ бутылки кипятку, положить соли и масла и варить на медленномъ огнѣ 2 часа, а лучше больше. По мѣрѣ надобности подливать кипятку. Для больныхъ отруби слить.

* **26. СУПЪ РЖАНОЙ.** Приготавливается такъ же, какъ и пшеничный.

* **27. СУПЪ СЪ РЖАНЫМИ КЛѢЦКАМИ НА ВОДѢ.** Изъ $1\frac{1}{2}$ ф. ржаной муки, разведя холодной водой, смѣсить крутое тѣсто, которое потомъ изорвать руками въ мелкіе кусочки или же изрубить ножомъ. Полученныя такимъ образомъ клѣцки бросать въ $2\frac{1}{2}$ бутылки посоленнаго кипятку, прокипятить раза 3 — 4, и супъ готовъ. Окрасить можно какимъ-нибудь постнымъ или коровьимъ масломъ.

* **28. СУПЪ РИСОВЫЙ.** 12 ложекъ промытаго въ холодной водѣ рису всыпать въ $2\frac{1}{2}$ б. кипятку; положить соли и масла и сварить. Можно тоже сварить воду съ огородной овощью, положить туда рису и сварить супъ.

29. СУПЪ РИСОВЫЙ ЕЩЕ. Въ кипятокъ, положивъ молока и сельдерея и посоливъ, бросить $\frac{1}{4}$ ф. обвареннаго кипяткомъ рису и нѣсколько картофелинъ.

* **30. СУПЪ ИЗЪ ФАСОЛИ.** Налить фасоль холодной водой, сварить, растереть, прибавить масла въ достаточномъ количествѣ, мелко изрѣзаннаго поррея и вмѣстѣ сварить.

* **31. СУПЪ ИЗЪ БѢЛОЙ ФАСОЛИ.** Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлой фасоли, 1 ложку тапиоки или картофельной муки, 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленнаго укропа, 1 лимонъ, 1 ложку масла и 1 луковичу.

Вымывъ фасоль, всыпать ее въ чугунный эмалированный котелокъ

или въ каменную кастрюлю, налить побольше кипятка, искрошить туда же луковицу и петрушку, накрыть крышкою, поставить въ печь; когда разварится, протереть, положить масло, посолить, дать прокипѣть. Передъ отпускомъ выжать туда лимонъ, посыпать укропомъ.

Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба съ масломъ.

Скромное или постное.

*** 32. СУПЪ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ.** Выдать: 2 фунта очищенной красной чечевицы, 2 рѣпы, 1 морковь, 1 испанскую луковицу, 1 корень сельдерея, 1 столовую ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленого укропа, 2 ложки масла или $\frac{1}{4}$ фунта грецкихъ орѣховъ.

Вымоченную съ вечера чечевицу со всѣми мелко изрѣзанными кореньями и лукомъ всыпать въ котелъ, посолить, ошпарить 8 бутылками кипятка, накрыть крышкою и поставить варить въ печь. Когда все разварится, протереть въ кастрюлю; если густо, разбавить кипяткомъ, сколько нужно; положить приностей по вкусу; положить туда масло, дать прокипѣть. Вмѣсто масла взять $\frac{1}{4}$ фунта грецкихъ орѣховъ, очистить, ошпарить и снять кожицу, истолочь въ ступкѣ и за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда всыпать въ супъ, дать кипѣть до отпуски на столъ.

Скромное или постное.

Примѣчаніе. Вообще во всѣхъ пюре изъ гороха, фасоли, чечевицы и другихъ мучнистыхъ протертыхъ супахъ толченые грецкіе орѣхи и вообще всякіе толченые орѣхи весьма удачно замѣняютъ масло.

*** 33. СУПЪ ШОТЛАНДСКІЙ.** Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта перловой крупы, $\frac{1}{4}$ фунта овсяной крупы, 2 рѣпы, 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 сельдерей, 2 ложки масла и $\frac{1}{2}$ фунта корокъ бѣлаго хлѣба.

Съ вечера намочить перловую крупу и овсяную крупу въ свѣжей водѣ; утромъ слить воду и поставить варить, ошпаривъ крутымъ кипяткомъ, посолить, варить 2 часа; положить туда же мелко изрѣзанные коренья, лукъ и хлѣбъ. Когда все уварится, всыпать туда изрубленной зелени, соли и перца по вкусу.

Скромное или постное.

34. СУПЪ ЩАВЕЛЕВЫЙ СЪ ГРЕНКАМИ. Взять 4 порядочныхъ горсти молодого щавеля, очищеннаго отъ корешковъ, перемыть, мелко изрубить, выдавить сокъ, подлить 2 кружки кипятку и варить полчаса. Затѣмъ приправить сметаной ($\frac{1}{2}$ кружки), смѣшанной съ пшеничною мукою, перемѣшать, вскипятить и подать. Кушать съ гренками или съ картофелемъ.

* **35. СУПЪ ЯЧМЕННЫЙ.** Выдать: 1 стаканъ ячменной крупы, 3 луковицы, 1 стаканъ овсяной крупы и 2 ложки масла.

Поставить съ вечера крупу въ холодную воду; утромъ слить, всыпать въ кастрюлю, положить лукъ, налить свѣжей воды, посолить, дать кипѣть $1\frac{1}{2}$ часа. Распустить масло въ кастрюлѣ; постепенно вмѣшать туда овсяную муку, пока образуется родъ тѣста; подливать, постепенно мѣшая, понемногу отваръ ячменной крупы. Когда распустится тѣсто, смѣшать все вмѣстѣ. Передъ отпускомъ посыпать укропомъ и дать вскипѣть. Скоромное или постное.

36. ПРИМѢЧАНІЕ О СУПАХЪ ПЮРЕ изъ овощей, кореньевъ, крупъ. Взять коренья, изъ которыхъ готовится супъ пюре, какъ-то: морковь, рѣпу, брюкву, земляныя груши и пр., вымыть ихъ и, не дотрогиваясь до нихъ ножомъ, опустить ихъ въ теплую воду, разъ только вскипятить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны; тотчасъ откинуть на рѣшето; очистить ихъ, вымыть, нарезать мелкими кусочками; положить въ каменную кастрюльку, налить кипяченой водой или бульономъ; когда совершенно разварятся, протереть сквозь дуршлакъ, развести всѣмъ бульономъ; заправить его лейзономъ, т. е. взять 2 желтка, подогрѣть его, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы не свернулись желтки. Этотъ лейзонъ кладется для того, чтобы протертѣе пюре не оседало, не отдѣлялось отъ бульона, а составляло бы гладкую массу. Этотъ лейзонъ кладется съ тою же цѣлью и въ супы пюре изъ крупъ.

37. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ПРОСТОГО СУШЕНОГО ГОРОХА. Два фунта гороха намочить съ вечера въ тепловатой водѣ; на другой день оставить вариться въ холодной водѣ, чтобы вода едва прикрыла горохъ, положивъ 1 луковицу; когда разварится, протереть сквозь дуршлакъ, переложить въ кастрюлю, прибавить ложки 2 масла, съ $\frac{1}{2}$ ложкой муки, соли, прокипятить.

38. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СУШЕНОГО ГОРОХА, МАСЛЯНЫЙ. 2 стакана гороха разварить безъ соли, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлакъ; 1 пертушку, 1 поррей, 1 луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла до мягкости, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяченою водою, посолить; передъ отпускомъ можно влить стаканъ кипяченой сметаны; можно положить также 2 желтка, размѣшанные съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ и процѣженные, какъ сказано въ примѣчаніи.

39. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить картофеля и $\frac{1}{2}$ французской булки безъ корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой съ ложкой масла; можно прибавить $\frac{1}{2}$ луковицы, поджаренной въ маслѣ, разварить, протереть сквозь сито. 2 желтка разбить съ $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, процѣдить, развести бульономъ, шибко мѣшая, перелить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить и подавать. вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны и зелени.

* **40. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.** Отваръ изъ овощей В. Разрѣзать на части цѣлую тыкву, вычистить середину, срѣзать толстую кожицу, сложить въ кастрюлю съ масломъ, посолить, тушить подъ крышкою до мягкости, протереть сквозь рѣшето. Между тѣмъ въ кастрюлѣ распустить ложку масла, положить ложку муки, размѣшать, развести кипящимъ отваромъ, положить протертое пюре и, когда супъ начнетъ густѣть, посолить по вкусу. По желанію вмѣсто овощного отвара этотъ супъ можно приготовить на молокѣ.

Скромное или постное.

* **41. ТЮРЯ ИЛИ МУРЦОВКА.** 1 фунтъ чернаго кислаго хлѣба рѣжутъ маленькими кусочками вмѣстѣ съ корочкой, кладутъ въ миску, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ фунта постнаго масла, 2 ложки тертаго хрѣна, мелко рубленнаго сырого луку, рѣпчатого или зеленого, солятъ, посыпаютъ перцемъ и разводятъ все квасомъ. Кто любитъ, можно прибавить тертой рѣдьки.

* **42. ЩИ СЪ КАПУСТОЙ ВЕГЕТАРИАНСКІЯ.** Свѣжую капусту, обваривъ кипяткомъ, искрошить мелко и тушить 1 часъ въ маслѣ, посоливъ предварительно. Въ отдѣльномъ горшкѣ сварить огородныхъ овощей, кипяткомъ этимъ облить тушеную капусту и варить еще часъ, прибавивъ промытыхъ, мелко нарѣзанныхъ, сушеныхъ грибовъ, пока капуста не станетъ мягкая. Въ концѣ надавить немножко лимоннаго сока, прибавить масла, заправить мукой, а лучше разварить 3—5 штукъ картофеля и подать. Бсть надо съ отдѣльно свареннымъ тертымъ картофелемъ.

43. ЩИ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ ПОПОЛАМЪ СО ШПИНАТОМЪ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропа и ячневыхъ крупъ, процѣдить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, влить процеженнаго бульона, прокипятить.

Между тѣмъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунта щавеля перебрать, чисто перемыть, от-

кинуть на рѣшето, изрубить въ деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, чтобы сварился до готовности, опустить въ бульонъ, вскипятить. Подавая, положить сметаны и зеленаго укропа.

Подать отдѣльно крутыя яйца, пирожки или жареную кашу и проч.

44. ЩИ ЛѢНИВЫЯ. Въ бульону № 48 прибавляютъ свѣжую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправляютъ мукой и забѣливаютъ сметаной.

* **45. ЩИ ГРИБНЫЯ.** Сварить $\frac{1}{2}$ фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ съ кореньями. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 2 ложкахъ горчичнаго масла, положить 2 фунта кислой рубленой капусты, и все это еще разъ поджарить; развести грибнымъ отваромъ съ кореньями; варить на легкомъ огнѣ отъ 2-хъ до 3-хъ часовъ; за одинъ часъ передъ отпускомъ положить туда же мелко изрѣзанные грибы, посолить и приготовить по вкусу.

Подавать къ этимъ щамъ крутоны изъ гречневой каши, жареные въ горчичномъ маслѣ.

Постное.

* **46. ЩИ ПОСТНЫЯ.** Положить въ котелокъ 3 фунта капусты кислой, 1 нашинкованную луковицу, тушеною съ 2 ложками горчичнаго масла, истертаго съ одной ложкой муки, накрыть крышкой и тушить до мягкости, помѣшивая, чтобы не пригорѣло. Разварить зѣ горячей водѣ 8 или 10 бѣлыхъ грибовъ, нашинковать ихъ, вмѣстѣ съ грибнымъ отваромъ влить въ щи; 5 штукъ свеклы нашинковать мелко и съ 1 луковицей обжарить въ маслѣ и положить туда же; сдѣлать подболтку изъ муки. Передъ отпускомъ, если щи прѣсны, влить 1 стаканъ баварскаго кваса.

Подавать съ крутой гречневой кашей.

47. БОРЩЪ СО СМЕТАНОЙ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и боровиковъ; процѣдить. Исечь 2 ф. свеклы, потомъ очистить и мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно свареннаго, рассолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянiя, положить соли, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ; подавать съ жареною кашей изъ гречневыхъ крупъ.

48. БУЛЬОНЪ ИЗЪ КОРЕНЬЕВЪ. Бульонъ этотъ готовится такъ: лукъ поджариваютъ въ 4 ложкахъ масла и прибавляютъ должное

количество воды, туда же прибавляют 5 штук моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 репу, 1 брюкву, $\frac{1}{4}$ кочна свежей капусты, 10 сухих грибов, посолить и дать упреть, пока корни хорошо разварятся, процедить через ситку или салфетку.

49. ЛАПША НА МОЛОКѢ. Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашней лапши № 669, сварить, посолить, положить сливочного масла, тотчас подавать.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, какъ сказано въ № 669, изъ $1\frac{1}{2}$ стакановъ муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснѣе куленной вермишели.

50. ОКРОШКА. Очистить свежихъ или соленыхъ огурцовъ, нарезать ихъ мелко; нарезать зеленого лука, маринованныхъ грибовъ, соленыхъ груздей, рыжиковъ, яблокъ свежихъ; сварить, очистить, нарезать картофеля, свеклы, зеленыхъ бобовъ, и 1 ф. шпината со щавелемъ и свекольникомъ сварить и протереть туда же; положить въ чашку ложку готовой гарептской горчицы, сахара, соли, перца и немного прованскаго масла; развести кислыми щами, влить въ окрошку; всыпать зеленой петрушки и укропа; развести все кислыми щами пополамъ съ баварскимъ квасомъ, размѣшать, положить кусокъ льда. Къ окрошкѣ подаютъ тертый хрѣнь. Въ окрошку можно, по желанію, прибавить 2 круто сваренныхъ яичныхъ желтка и 3 ложки свежей сметаны; бѣлки же искрошить въ окрошку.

Скромное или постное.

51. ПОХЛЕБКА. Выдать: 1 ф. сельдерей, 1 ф. репы, 1 ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. свеклы, $\frac{1}{2}$ ф. петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. лука, 1 кофейную чашку перловой крупы, 1 стаканъ сушеннаго зеленого гороха и $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Горохъ и перловую крупу положить съ вечера въ воду. Утромъ, сливъ воду, поставить варить съ остальными мелко изрубленными овощами, опаривъ все крутымъ посоленнымъ кипяткомъ; дать кипѣть 3 часа. Когда все разварится, протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, дать вскипѣть. Если густо, развести кипяткомъ, прибавить приностей и соли по вкусу. Передъ отпускомъ посыпать сушеною и истертою въ порошокъ зеленью отъ сельдерей. Подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Скромное или постное.

52. ПОХЛЕБКА ЗИМНЯЯ. Выдать: 4 моркови, 4 репы, 4 луковицы, 1 ф. сушеннаго зеленого гороха, 6 шт. картофеля, 1 кочанъ сафой капусты, 1 корень сельдерей и 1 ложку масла.

Вымоченный съ вечера въ холодной водѣ, горохъ положить въ ко-

тель, туда же положить цѣльными половину кореньевъ, капусту и картофель и разварить; другую же половину, т. е. морковь, рѣпу и сельдерей, мелко исшинковать и положить туда же. Когда коренья, капуста и лукъ уварятся, вынуть ихъ, протереть и положить обратно съ ложкой масла, дать прокипѣть и посыпать зеленой петрушкой.

Скромное или постное.

53. ПОХЛЕБКА ПОСТНАЯ СЪ ГРИБАМИ. Вычистить, вымыть, изрѣзать по одному всѣ суповые коренья, т. е. сельдерей, поррей, петрушку, морковь и рѣпу, поставить варить съ 1 ф. перловой крупы и съ $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ толченыхъ; изрѣзать и положить туда же отъ 5 до 10 шт. картофеля, смотря по ихъ величинѣ. Когда все разварится до мягкости, изкрошить 1 луковицу и поджарить ее въ горчичномъ маслѣ, вмѣшать въ супъ и дать еще разъ вскипѣть. Перловую крупу можно замѣнить рисомъ или ячневою крупюю.

54. РАЗСОЛЬНИКЪ. Выдать: 10 большихъ луковицъ, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба, зеленой петрушки и посолить по вкусу. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки.

Скромное или постное.

55. СУПЪ АРМЯНСКІЙ ХАШО. Этотъ супъ варится за часъ до обѣда. Берутъ 4 головки лука, 2 чесноку (кто любитъ—черемши), крупно изрѣзываютъ и поджариваютъ въ $\frac{1}{4}$ ф. масла, наливаютъ горячей воды, солятъ, прибавляютъ немного перцу, лавроваго листу и гвоздики; хорошо даютъ вскипѣть раза 2—3. Далѣе берутъ 2 яйца, смѣшиваютъ его съ тройнымъ количествомъ воды (холодной) и вливаютъ въ бульонъ, остывшій до температуры парного молока, хорошо размѣшиваютъ и сюда же кладутъ французскую булку, нарѣзанную равными ломтями (какъ обыкновенно рѣжутъ для бутербродовъ). Кастрию закрываютъ крышкой и бульонъ слегка подогрѣваютъ, чтобы не получилась яичница.

Когда булка хорошо разбухнетъ, посыпаютъ рубленой зеленью и подаютъ.

56. СУПЪ ИЗЪ ЗЕЛЕННЫХЪ БОБОВЪ. Выдать 3 ф. зеленыхъ бобовъ, 1 ф. шпината, 1 ложку зеленой рубленой петрушки, 1 ложку рубленого укропа и 2 ложки масла.

Вычистивъ, разварить бобы до мягкости, слить на друшлякъ, выложить въ деревянную чашку, истолочь деревянной колотушкой до мягкости. Если бобы не самые молодые, то протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, облить 4-мя бутылками горячаго отвара изъ ово-

щей А, подправить масломъ съ мукою; перца и соли по вкусу; размѣшать, дать вскипѣть; положить туда же для окраски супа шпинать (предварительно сваренный съ петрушкой и протертый сквозь сито); по желанію можно прибавить сюда же 2 или 3 свѣжихъ огурца, сваренныхъ сначала вмѣстѣ съ бобами.

Шпинать можно замѣнить салатомъ или шпинатною краскою.

Скромное или постное.

57. СУПЪ ИЗЪ ВЕРМИШЕЛИ. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. вермишели, 4 бутылки цѣльнаго молока, 4 яичныхъ желтка, $\frac{1}{2}$ б. сливокъ и 1 ложку грибной сои.

Вермишель сварить въ холодной водѣ съ солью, откинуть на друшлакъ, облить холодною водою; вскипятить молоко, растереть желтки и смѣшать хорошенько съ прокипяченными, не совсѣмъ еще остывшими сливками, положить сначала вермишель въ молоко, дать вскипѣть. Передъ отпускомъ вмѣшать въ сливки съ желтками одну ложку грибной сои и медленно влить въ супъ, мѣшая постоянно и не давая закипѣть. Подавать къ этому супу истертый сыръ пармезанъ или гренки съ сыромъ.

Скромное.

* 58. СУПЪ ГОРОХОВЫЙ. 1 ф. промытаго гороха увариваютъ (въ несоленой водѣ) до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается совершенно мягкимъ; тогда его подправляютъ 5 шт. рубленаго луку, поджареннаго въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, солятъ и подправляютъ 1 лож. муки.

Отдѣльно подаютъ бѣлые или черные сухарики № 122 или 123.

59. СУПЪ ИЗЪ СВѢЖАГО ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА. Выдать $\frac{1}{8}$ четверика или 5 ф. пелушеннаго зеленого гороха, 2 большія луковицы, 2 кочна салата, 2 вѣточки свѣжей мяты, по $\frac{1}{2}$ ложки зеленой рубленой петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба, 2 ложки масла и 1 ложку муки. Вылущивая горохъ, откладываетъ тѣ стручки, которые помоложе (лопатки), чтобы ихъ потомъ отварить цѣльными и положить въ супъ. Сначала перемыть шелуху и поставить варить съ петрушкою и мятою; прокипятить все это хорошенько, процѣдить и въ этотъ наваръ всыпать горохъ. Когда разварится, протереть сквозь рѣдкое сито; хлѣбъ, салатъ и лукъ сварить отдѣльно, протереть сквозь металлическое сито, смѣшать все вмѣстѣ. Если густо, разбавить кипяткомъ или отваромъ. Посолить по вкусу, подправить мукою съ масломъ, дать вскипѣть. Молодые стручки сварить отдѣльно, опустить въ суповую миску, влить туда же супъ и посыпать изрубленнымъ укропомъ.

Скромное или постное.

60. СУПЪ ИЗЪ СУШЕНАГО ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА. Выдать: 3 стакана зеленого сушеного гороха, 2 ф. шпината, 1 кочанъ салата-роменъ, 4 ложки масла и 1 ложку муки.

Съ вечера поставить горохъ въ воду. Утромъ слить воду, всыпать горохъ въ суповой котелъ, ошпарить, посолить, разварить до мягкости. Перебравъ шпинатъ, вымыть, изрубить, сварить вмѣстѣ съ салатомъ и, когда готово, протереть все вмѣстѣ сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю. Если густо, разбавить кипяткомъ. Подправить масломъ съ мукою. Если имѣется спаржа, можно положить туда нѣсколько головокъ спаржи или молодого шпината листиками, посолить, положить немного сахара и приностей по вкусу.

Скромное или постное.

* 61. СУПЪ ГОРОХОВЫЙ СЪ КРАСНОЙ СУШЕНОЙ ФАСОЛЮ. Выдать: 1½ стакана желтаго гороха, 1½ стакана красной фасоли, ½ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба, 4 рѣпы, 4 моркови, 2 луковицы, 2 кочна салата или 1 кочанъ кудрявой капусты, 1 корень сельдерея.

Горохъ и фасоль вымочить съ вечера, утромъ слить воду, искрошить все корни и, положивъ все вмѣстѣ, ошпарить 8 бутылками крутого кипятка, покрыть крышкой и поставить въ печь. Когда разварится, протереть; если густо, прибавить кипятка, посолить и прибавить приностей. По желанію можно прибавить шампиньоновъ или сушеныхъ грибовъ и масла съ лукомъ.

Постное.

62. СУПЪ СЪ ГРЕНКАМИ ИЗЪ СЫРА. Супъ готовится какъ № 48, гренки № 124, 125, 126.

* 63. СУПЪ ГРИБНОЙ. ¼ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ вымыть, налить 3 бутылками воды, поставить въ печь. Когда грибы будутъ мягки, искрошить мелко, положить въ нихъ 2 ложки орѣховаго масла и 1 ложку муки, стереть хорошенько, опустить въ грибной отваръ. Очистить 1 чашку сладкаго миндаля, истолочь мелко, смѣшать все вмѣстѣ и разбавить кипяткомъ, если густо.

Постное.

64. СУПЪ ГРИБНОЙ СЪ УШКАМИ. Выдать ½ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 2 ложки тапиоки, саго или картофельной муки, 2 яйца, 1 ложку масла, 1 луковицу, муки, сколько нужно.

Вымывъ грибы, поставить варить въ соленомъ кипяткѣ; когда раз-

варятся, откинуть на друшлякъ; грибы мелко изрубить съ лукомъ и, потушивъ въ кастрюлѣ съ масломъ, выложить на тарелку, чтобы остудить. Разбить 2 яйца въ $\frac{1}{2}$ ф. муки, сдѣлать тѣсто, подбавляя муки, если нужно; раскатать его тонко, нарѣзать кружочки малымъ стаканомъ, положить въ нихъ начинку изъ грибовъ и заворачивать ушками. Грибной наваръ влить въ кастрюлю; когда закипитъ, всыпать постепенно тапиоки, саго или картофельной муки, дать прокипѣть; опускать ушки, дать еще прокипѣть; передъ отпускомъ посыпать зеленью петрушки.

Постное, если тѣсто къ ушкамъ сдѣлать безъ яицъ изъ тѣста № 447.

65. СУПЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ. Поставить варить $\frac{1}{2}$ ф. перловой крупы и, когда разварится, отставить на край плиты. Изрѣзавъ грибы, вымыть, посолить, налить водою, поставить вариться съ лукомъ и укропомъ. Стереть $\frac{1}{2}$ ложки муки со скоромнымъ или постнымъ масломъ, заправить супъ, смѣшать все вмѣстѣ. Если супъ окажется постнымъ, прибавить немного уксуса.

Скоромное или постное.

* 66. СУПЪ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ. Бульонъ дѣлаютъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ свѣжей или кислой капусты и картофеля и всыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ; хорошо увариваютъ и подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленнымъ лукомъ.

Подаютъ какъ № 14.

* 67. СУПЪ СЪ МАРИНОВАННЫМИ ИЛИ СОЛЕННЫМИ ГРИБАМИ. Грибы рубятъ и варятъ съ кореньями, съ свѣжей капустой и картофелемъ; подправляютъ какъ № 66.

68. СУПЪ ИЗЪ БѢЛЫХЪ СУШЕНЫХЪ ГРИБОВЪ. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ вымыть, сварить въ кипятокѣ до мягкости, исшишковать, слить грибной наваръ въ кастрюлю, всыпать туда 1 чайную чашку риса и одну мелко изрѣзанную луковицу, предварительно тушеную въ ложкѣ масла горчичнаго; приправить одною ложкою муки, посолить, разварить, протереть; если густо, разбавить кипяткомъ или грибнымъ отваромъ, всыпать туда грибы; передъ отпускомъ положить туда нѣсколько кружковъ лимона, по желанію, съ кожицей или безъ кожицы.

Постное.

✓ 69. СУПЪ ИЗЪ КАБАЧКОВЪ. Выдать $1\frac{1}{2}$ ф. кабачковъ, 1 ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. протертаго бѣлаго хлѣба, 2 ложки масла, 1 ложку уксуса и 2 ложки муки.

Вычистить кабачки, вынуть сѣмячки и, обрѣзавъ размякшую часть ихъ, нарезать ихъ кружочками или тонкими пластинками, обвалить въ мукѣ и обжарить въ маслѣ.

Вычистивъ шампиньоны, отобрать и вымыть корешки, кожицу отъ кабачковъ поставить тушиться въ соленой водѣ 1 часъ. Когда разварится, на этомъ наварѣ варить нашинкованныя продолговатыми кусочками головки отъ шампиньоновъ. Посолить, дать прокипеть, снять пѣну, разбавить кипяткомъ, сколько нужно; положить туда протертую булку, 1 луковицу, изрѣзанную и тушеную до окраски въ маслѣ, и опустить жаренныя пластинки кабачковъ; дать прокипеть; если цвѣтъ супа не особенно красивъ, подрумянить жженымъ сахаромъ и ложкою уксуса.

Постное.

70. СУПЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЪ ЗЕЛЕНЫМЪ САЛАТОМЪ. Отъ 15 до 20 средней величины картофелинъ вычистить, разварить до мягкости, откинуть на друшлякъ, протереть сквозь рѣшето. Вычистить салатъ, вымыть, изрубить, прибавить туда 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 луковицу, 1 рѣпу, 1 петрушку, 1 поррей, мелко изрѣзанные. Развести въ кастрюлѣ 2 ложки масла съ 1 ложкою муки; выложить туда салатъ и всѣ коренья, посолить и поджарить слегка. Когда совершенно размякнуть, протереть сквозь рѣшето и, положивъ обратно въ кастрюлю, развести кипяткомъ, чтобы супъ получился не жидкий. Подавая на столъ, посыпать зеленью петрушки и укропомъ; подавать съ подсушенными гренками изъ бѣлаго хлѣба; влить одну или двѣ ложки шинатной краски для цвѣта.

Скромное или постное.

71. СУПЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ. Выдать: 1 ф. каштановъ, 1 луковицу, 1 корень сельдерея, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ молока и немного зеленой рубленой петрушки.

Варить каштаны до того въ водѣ, чтобы скорлупа и кожица легко отставали; вычистить, протереть сквозь рѣшето (если не достаточно мягки, то положить въ кипятокъ, и они тотчасъ же станутъ мягче), положить въ кастрюлю съ луковицей и сельдереемъ, мелко нашинкованными; прокипятить, разбавить 2-мя бутылками кипятка. Когда разварится, всыпать зеленой петрушки и посолить по вкусу. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки.

Скромное или постное.

72. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ МУКИ ТВЕРДЫМИ. Супъ какъ № 48, клецки № 127.

73. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ МУКИ РЫХЛЫМИ. Супъ какъ № 48, клецки № 128.

74. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ БЪЛАГО ХЛѢБА. Супъ какъ № 48, клецки № 129.

75. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. Супъ какъ № 48, клецки № 130.

76. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ ЯИЦЪ. Супъ № 48, клецки № 131.

77. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ ТВОРОГУ. Супъ № 48, клецки № 132.

78. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ КРУПЪ. Супъ № 48, клецки № 133.

79. СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ ПОДЖАРЕННЫМИ. Супъ какъ № 48, клецки № 134.

80. СУПЪ ИЗЪ КОРЕНЬЕВЪ. По 2 шт. разныхъ кореньевъ чистятъ и рѣжутъ мелко, поджариваютъ въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, вмѣстѣ съ ломтиками ветчины, прибавляютъ понемногу приностей, наливаютъ водой и увариваютъ до готовности; подправляютъ 1 лож. муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, протираютъ черезъ сито и подаютъ съ бѣлыми гренками № 122.

81. СУПЪ КОРИЧНЕВЫЙ. Выдать: 1 ф. рѣпы, 1 ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. сельдерея, 6 луковиць, $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго гороха, 4 ложки масла и $\frac{1}{2}$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба.

Вычистивъ коренья, изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки, положить въ кастрюлю и тушить ихъ до мягкости, пока подрумянятся. Горохъ сварить отдѣльно; когда онъ будетъ готовъ, влить въ кастрюлю, не сливая воды, въ которой горохъ варился. Если густо, разбавить кипяткомъ. Корки отъ бѣлаго хлѣба, предварительно подсушенные, опустить туда же; дать вариться 3—4 часа. Когда все разварится, протереть сквозь рѣшето, влить обратно въ кастрюлю, вскипятить 1 разъ.

82. СУПЪ КРЕМЪ ИЗЪ СПАРЖИ. Выдать: 3 ф. бѣлой молодой спаржи, 1 ф. риса или перловой крупы, 1 ложку масла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ.

Очистить спаржу, изрѣзать, оставивъ головки, которыя надо варить

отдѣльно; остальное поставить варить, посоливъ и наливъ воды, сколько нужно. Когда разварится—протереть. Разварить рисъ или перловую крупу, протереть, смѣшать съ протертою спаржею и съ водою, въ которой варила спаржа, прибавить масла, вскипятить. Отдѣльно сварить головки спаржи, воду влить въ супъ, головки выложить въ суповую миску. Передъ отпускомъ прибавить сливокъ, постоянно все мѣшая и не давая закипѣть, посолить по вкусу. Подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

83. СУПЪ СЪ ЛУКОВЫМИ КРУЖКАМИ. Отваръ изъ овощей А. Облупить 10 средней величины луковицъ, нарезать тонкими кружочками, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и затѣмъ положить въ суповую миску. Передъ отпускомъ налить на нихъ кипящей отваръ изъ овощей. Къ этому супу подаютъ круглые поджаренные гренки съ сыромъ.

Скромное или постное.

Для постнаго подавать подсушенные гренки изъ бѣлаго хлѣба.

84. СУПЪ ИЗЪ МАКАРОНЪ. На $1\frac{1}{2}$ бут. кипятка положить горсть макаронъ, разломанныхъ на куски въ полвершка. Дать кипѣть въ продолженіе часа, затѣмъ прибавить 2 чашки вареныхъ протертыхъ томатовъ, а передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, влить еще $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ. Очень вкусное блюдо.

85. СУПЪ ИЗЪ МАКАРОНЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 1 ф. шампиньоновъ, 2 рѣпы, 1 луковицу, 3 земляныхъ груши, 1 десертную ложку картофельной муки, 1 стаканъ сливокъ, 4 ложки толченыхъ сухарей и 2 ложки масла.

Сварить макароны въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ, облить холодной водою; когда вода стечетъ, положить обратно въ кастрюлю съ 2 ложками масла и поставить на краю плиты. Вымыть шампиньоны, обчистивъ ихъ, но не снимая съ нихъ кожи, и поставить варить съ водою (около 8 бутылокъ); всыпать туда коренья, земляную грушу, сухари; разварить все до мягкости, протереть все сквозь рѣшето и влить обратно въ кастрюлю, подправить картофельной мукой, растворенной въ холодной водѣ, которую вливать, постоянно мѣшая. Когда прокипитъ, положить въ супъ макароны и постепенно влить сливки, дать 1 разъ закипѣть. По желанію можно положить немного кайенскаго перца. Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сыромъ или тертый сыръ.

86. СУПЪ МОЛОЧНЫЙ СЪ САГО. Три столовые ложки саго оставить въ продолженіе часа въ чашкѣ холодной воды; прибавить три чаш-

ни кипящаго молока, подсластить и приправить по вкусу. Дать $\frac{1}{2}$ часа кипѣть потихоньку. Ъсть теплымъ. Супъ съ тапиокой готовится одинаково.

87. СУПЪ ИЗЪ МОРКОВИ. Выдать: 8 большихъ морковей, 2 корня сельдерея, 1 большую рѣпу, 1 большую луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго хлѣба безъ корокъ, 2 ложки масла и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Вычистить коренья, изрѣзать ихъ мелко, поставить варить съ хлѣбомъ, обливъ все 6-ю бутылками кипятка. Разваривъ до мягкости, протереть сквозь частое рѣшето; если густо, разбавить кипяткомъ и дать еще прокипѣть. Подправить масломъ; когда готово, влить сливки, постоянно мѣшая и не давая уже закипѣть. Соли и перцу по вкусу. Отпуская на столъ, посыпать зеленью.

88. СУПЪ МИНДАЛЬНЫЙ. Выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, 3 бутылки цѣльнаго молока, 1 стаканъ сливокъ, 1 ложку муки, 1 корень сельдерея, 1 ложку масла и 1 луковицу.

Вычистивъ миндаль, истинковать его мелко, варить въ 1 бут. молока на медленномъ огнѣ въ продолженіе часа съ цѣльной луковицей и съ корнемъ сельдерея. Черезъ часъ вынуть луковицу и сельдерей, а супъ отставить на край плиты. Распустить въ малой ватрюлѣ масло съ мукою, вмѣшать постепенно въ супъ; влить остальное молоко; мѣшать медленно, пока закипитъ; влить сливки, дать разъ вскипѣть. Подавать тотчасъ же. По желанію можно прибавить немного кайенскаго перца, мускатнаго цвѣта и соли по вкусу.

89. СУПЪ НѢМЕЦКІЙ СО СЛИВКАМИ ИЛИ ЖЕЛТКАМИ. Сварить отваръ изъ овощей А и процѣдить; 1 ложку муки съ 1 ложкой масла слегка поджарить, развести стаканомъ отвара изъ овощей, вскипятить. Когда немного остынетъ, вбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ отваромъ, сильно мѣшая, но не допуская кипѣть.

Вмѣсто желтковъ можно влить $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и вскипятить. Положить въ суповую миску отдѣльно отваренные толченые коренья.

90. СУПЪ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ. Выдать: 6 или 7 средней величины огурцовъ, 6 головокъ салата, 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 4 луковицы, 1 ложку рубленой зеленой петрушки и 4 ложки масла.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ и лукъ пластинками; очистивъ салатъ и вымывъ его, изрѣзать мелко, положить въ кастрюлю, прибавить петрушки, перца и соли и поставить тушить съ масломъ въ продолженіе $\frac{3}{4}$ часа, помѣшивая иногда. Когда лукъ будетъ мягкій, влить

5 бутылокъ кипятка, всыпать толченые сухари и дать кипѣть медленно 2 часа. По желанію подправить мукою съ масломъ. Передъ отпускомъ влить 1 ложку уксуса и посыпать рубленнымъ укропомъ.

Скромное или постное.

91. СУПЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ОГУРЦОВЪ. Отваръ изъ овощей А. 10 огурцовъ средней величины очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждый вдоль на 4 части, срѣзать самую середину, т. е. зернышки, половину всѣхъ огурцовъ нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и положить въ суповую миску. Въ ту же воду, въ которой варилась первая половина огурцовъ, сложить всѣ остальные огурцы и вырѣзанныя серединки и, прибавивъ туда одну луковицу, варить на легкомъ огнѣ до мягкости; положить туда же одну ложку масла, размѣшанную съ ложкой муки, вскипятить. Передъ отпускомъ протереть сквозь частое рѣшето, сложить въ кастрюлю, развести отваромъ, отставить на край плиты, дать устояться; влить чайную чашку густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ съ 2-мя желтками, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая и не давая закипѣть; положить по вкусу перца, соли и зеленаго укропа. Къ супу подаются гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Скромное или постное.

92. СУПЪ ПАЛЕСТИНСКІЙ. Выдать: 2 ф. земляной груши, 4 бутылки молока, 1 ложку масла, 2 яичныхъ желтка и 5 столовыхъ ложекъ сливокъ.

Вычистивъ земляныя груши, сварить ихъ въ соленой водѣ до совершенной мягкости, протереть сквозь металлическое сито; положить протертое пюре въ кастрюлю съ предварительно вскипяченнымъ молокомъ и ложкой масла, посолить по вкусу и мѣшать, пока закипитъ и сгустится. Смѣшать желтки со сливками и вмѣшать ихъ въ супъ передъ самымъ отпускомъ; посыпать рубленнымъ укропомъ.

93. СУПЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ. По равной части тертаго бѣлаго хлѣба и тертаго сыра пармезана смѣшать съ 2-мя или 3-мя яичными желтками, смотря по количеству сыра и хлѣба; развести овощнымъ отваромъ А; чтобы супъ былъ не жидокъ, не давая закипать, безпрерывно мѣшать. Этотъ супъ хорошо готовить, когда есть готовый отваръ, такъ какъ его можно приготовить передъ самымъ обѣдомъ.

Скромное.

94. СУПЪ ПЕРЛОВЫЙ СЪ ЗЕЛЕНЫМИ СТРУЧЬЯМИ. Выдать: 1 ф. перловой крупы, 3 ф. зеленыхъ стручьевъ, 2 большія моркови, 1 лу-

новицу, 2 рѣпы, 1 корень сельдерея, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба.

Перловую крупу съ вечера намочить въ холодной водѣ, вычистить горохъ и всѣ корни, положить все въ котелъ съ хлѣбомъ и водой, накрыть крышкой, варить въ печи или на плитѣ до мягкости. Когда все разварилось, протереть, разбавить кипяткомъ; дать еще разъ вскипеть. Передъ отпускомъ посыпать зеленью.

Постное.

95. СУПЪ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ. Выдать: 10 или 12 шт. спѣлыхъ помидоровъ, 1 луковицу (испанскую), 1 бут. цѣльнаго молока или $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Разрѣзать помидоры, поставить варить съ луковицей въ 1 бутылкѣ воды и дать кипѣть 1 часъ. Когда закипитъ, посолить и насыпать немного кайенскаго перца, процѣдить сквозь сито и влить обратно въ кастрюлю. Когда согрѣется, вмѣшать туда молоко или сливки, заранѣе прокипяченныя, и дать кипѣть 5 минутъ. Зимой можно свѣжіе помидоры замѣнить томатомъ въ консервахъ.

96. СУПЪ РИСОВЫЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, 2 бут. молока, 2 ложки масла.

Вымыть $\frac{1}{2}$ ф. риса, поставить варить въ печь въ каменной кастрюлѣ въ 2 бутылкахъ воды. Когда вода уварится, перелить въ кастрюлю, влить туда молоко, вмѣшать 2 ложки масла, посолить, варить 10 минутъ. Масло можно замѣнить сливками.

97. СУПЪ ИЗЪ КОЧАННАГО САЛАТА. Сварить овощной отваръ Д. Выдать отъ 8 до 10 кочней салата, дать стечь водѣ на рѣшетѣ и изрубить мелко. Распустить масло съ мукою въ кастрюлѣ, вложить салатъ и тушить $\frac{3}{4}$ часа, если овощной отваръ недостаточно густъ; если же отваръ достаточно густъ отъ перловой крупы, то муки прибавлять не надо. Когда салатъ протушится съ масломъ, положить въ металлическое сито и протереть, поливая горячимъ отваромъ, сколько нужно; дать прокипеть. Передъ отпускомъ разбить 3 яйца въ суповую миску, размѣшать, посыпать зеленью и влить въ миску супъ, постоянно мѣшая, не давая завариться яйцамъ.

98. СУПЪ ИЗЪ СЕЛЬДЕРЕЯ. Выдать: 6 корней сельдерея, 1 большую луковицу, 1 большую рѣпу или малую брюкву, $\frac{1}{2}$ ф. сухарей, 2 ложки масла, 1 десертную ложку муки и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Вычистивъ сельдерей, половину изрѣзать на мелкіе кусочки, а 3 корня оставить цѣльными; всѣ остальные овощи изрѣзать мелко, положить въ котель съ сухарями и опарить 4 бутылками соленого кипятка и поставить въ печь. Когда все разварится до мягкости, протереть сквозь частое рѣшето. Остальные 3 корня сельдерея, сваривъ отдѣльно и вынувъ изъ воды (этимъ наваромъ можно разбавить супъ, если нужно), нарѣзать покрасивѣе и вмѣшать въ супъ; подправить масломъ съ мукою, смѣшать хорошенько, дать прокипѣть. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки, не давая болѣе кипѣть.

Скоромное или постное.

99. СУПЪ СКОРЫЙ. Этотъ супъ слѣдуетъ варить за часъ до обѣда. Крупно нарѣзанный кружками, лукъ поджарить съ масломъ, облить кипяткомъ, посолить и дать вскипѣть 2 раза и отставить на край плиты. Разбить 2 яйца въ чайную чашку, выдавить туда 1 лимонъ и, взбивши, выпустить, мѣшая потихоньку, въ варево. Положить туда же наломанную и предварительно подсушенную до цвѣта булку, накрыть крышкою и дать булкѣ разбухнуть, посыпавъ ее зеленой петрушкой и укропомъ; подавать. Вмѣсто воды лучше разбавить отваромъ изъ овощей А.

100. СУПЪ СМЕТАННЫЙ «à la minute». Сварить овощной отваръ А.

Когда отваръ готовъ, процѣдить, взять 2 стакана сметаны, вмѣшать туда 2 яйца. Приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, подсушить ихъ въ печи, положить ихъ въ кастрюлю съ 1 ложкою масла, такъ чтобы масло впиталось въ гренки; облить ихъ наваромъ, отставить на край плиты, влить сметану съ яйцами, постоянно мѣшая и не давая кипѣть, посыпать зеленью.

101. СУПЪ СЪ ТОМАТАМИ. Взять $1\frac{1}{2}$ стакана консервированныхъ или свѣжихъ томатовъ на $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и вскипятить въ горшкѣ. Когда начнетъ кипѣть, подправить тремя смѣшанными съ холодной водой столовыми ложками грэгэмской муки или манной крупы. Прибавить $1\frac{1}{2}$ бутылки молока и размѣшать, пока не закипитъ. Это препятствуетъ молоку свертываться. Приправлять по желанію. Можетъ быть изготовлено въ 10 минутъ.

102. СУПЪ СЪ УШКАМИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ. Супъ какъ № 48, ушки № 136.

103. СУПЪ СЪ УШКАМИ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ. Супъ какъ № 48, ушки № 137.

104. СУПЪ СЪ УШКАМИ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ. Супъ какъ № 48, ушки № 138.

105. СУПЪ СЪ УШКАМИ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ И КАШИ. Супъ какъ № 48, ушки № 139.

106. СУПЪ СЪ УШКАМИ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ СЪ КАШЕЙ. Супъ какъ № 48, ушки № 140.

107. СУПЪ СЪ УШКАМИ ПОДЖАРЕННЫМИ. Супъ какъ № 48, ушки № 141.

108. СУПЪ ХЛѢБНЫЙ. Нарѣзать ломтиками вегетарианскій хлѣбъ, поставить варить въ холодной водѣ. Когда прокипятить хорошенько, процѣдить; положить мелкаго изюма, немного сахара и немного лимоннаго сока и еще разъ вскипятить.

109. СУПЪ ХЛѢБНЫЙ СЪ ЯБЛОКАМИ. 8 яблокъ средней величины изрѣзать съ кожицею, смѣшать съ 3 ложками толченыхъ сухарей, налить 2 бутылками воды и прокипятить до мягкости; процѣдить и развести кипяткомъ, сколько нужно. Затѣмъ поставить снова на плиту и положить туда $1\frac{1}{2}$ ф. чернослива или изюма и дать вскипѣть еще раза два. Подавать съ подсушенными гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Постное.

110. СУПЪ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ СЪ СУШЕНЫМЪ ЗЕЛЕНЫМЪ ГОРОХОМЪ. Выдать: 1 ф. чечевицы, 1 ф. гороха, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 рѣпу, 2 моркови, 1 петрушку.

Вымоченные съ вечера чечевицу и горохъ всыпать въ котелъ, облить крутымъ кипяткомъ, поставить въ печь. Между тѣмъ очистить всѣ остальные овощи; когда котелъ простоятъ 2 часа въ печи, вынуть его, положить все остальное, прибавить кипятка, если густо, и поставить обратно въ печь, давъ вариться еще $\frac{1}{2}$ часа. Когда все разварится, протереть сквозь рѣшето, прибавляя кипятка, если нужно. Слить пюре въ кастрюлю, приправить масломъ или грецкими орѣхами, посыпать зеленью.

Скромное или постное.

111. СУПЪ ШПИНАТНЫЙ СЪ ГРИБНЫМЪ ОТВАРОМЪ. Выдать: 5 ф. шпината, $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 2 ложки зеленой рубленой петрушки, 2 моркови, 2 луковицы, 1 рѣпу, 1 корень сельдерея, 1 ложку масла и 1 ложку рубленого укропа.

Сварить грибы, слить на друшлякъ; на этомъ наварѣ поставить варить всѣ изрѣзанныя овощи и перебранный и хорошо вымытый отжатый шпинатъ, посолить и варить до мягкости; протереть все, положить масло, смѣшать съ бульономъ, прибавить кипятка, если нужно; опустить туда же ишинкованные грибы, дать прокипеть. Передъ отпускомъ посыпать укропомъ.

Скромное или постное.

112. СУПЪ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ. Отваръ изъ овощей А. 2 ф. щавеля перебрать, вымыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, и все поджарить, слегка мѣшая; положить ложку муки, подлить бульона, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ; протереть щавель сквозь сито, развести отваромъ, сколько нужно, посолить. Передъ самымъ отпускомъ положить 2 ложки сметаны, размѣшать.

113. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СУШЕНОГО ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА. Выдать: 1 ф. гороха, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, 2 ф. рѣпы, 1 луковицу, 1 столовую ложку рубленой зеленой петрушки, 1 столовую ложку рубленого укропа, 2 ложки масла и 1 ложку муки.

Намочивъ съ вечера горохъ въ холодной водѣ, утромъ слить воду, поставить варить, ошпаривъ крутымъ кипяткомъ, посолить и варить до мягкости; протереть. Вычистивъ корни и лукъ, изрѣзать мелко или истереть на теркѣ; сварить до мягкости, также протереть, подправить мукою съ масломъ; если густо, разбавить кипяткомъ. Передъ отпускомъ всыпать зелень и, давъ вскипеть, подавать. Къ этому пюре подавать гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные съ масломъ.

Скромное или постное.

114. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ БѢЛОЙ ФАСОЛИ (масляный). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 ф. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, протереть черезъ друшлякъ; мелко нарѣзанной $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ поррея (а кто любитъ и $\frac{1}{2}$ моркови) и $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить въ маслѣ, осыпавъ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, протереть или просто положить въ приготовленное пюре, развести бульономъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія и подавать.

115. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ. Сварить отваръ изъ овощей А. Очистить 1 ф. луковиць, изрѣзать, вскипятить въ водѣ, откинуть на друшлякъ, облить холодною водою. Положить все въ кастрюлю съ ложкою масла; тушить подъ крышкою, но не жарить и, когда готово, протереть и заправить слѣдующимъ образомъ: ложку масла и ложку муки размѣшать въ малой кастрюлѣ, влить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, мѣшать на плитѣ, не давая кипѣть, и залить пюре этимъ составомъ, развести кипящимъ отваромъ, посолить по вкусу, сгустить отдѣльно свареннымъ саго (2 или 3 ложки). Скоромное масло можно замѣнить постнымъ, а сливки и молоко миндальнымъ молокомъ.

116. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ МОРКОВИ ИЛИ КАРОТЕЛИ. Сварить отваръ изъ овощей А, если постное, и отваръ Б, если скоромное.

1 ф. или $\frac{1}{2}$ пучка молодой моркови или каротели вычистить, сварить до мягкости, протереть, положить ложку масла чухонскаго или вмѣсто него ложку прованскаго или горчичнаго, ложку муки — и все это слегка поджарить, мѣшая ложкой. Прибавить, если понадобится, темнаго сахара, посолить, разбавить отваромъ, прокипятить. 1 желтокъ вмѣшать въ $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ (яйца и сливки можно замѣнить подболткою изъ муки съ горчичнымъ масломъ), вмѣшать въ супъ, не давая закипѣть, всыпать зелени. Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба.

117. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ. 8 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ вымыть, изрѣзать, сложить въ кастрюлю, положить туда мелко изрѣзанную испанскую луковицу, соли и перца по вкусу, 1 ложку муки и 1 ложку масла. Когда обжарится, протереть сквозь металлическое сито. Развести отваромъ изъ овощей Б; если недостаточно густо, подправить 1 ложкой картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ; дать вскипѣть. Передъ отпускомъ влить одну чайную чашку свѣжей сметаны или подавать сметану отдѣльно.

Скоромное или постное.

118. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ. Средней величины тыкву очистить отъ верхней кожи, нарѣзать кусками, отбросить середину; очищенную такимъ образомъ (куски) тыкву отварить въ бульонѣ № 48. Когда тыква сдѣлается достаточно мягкою, вынуть изъ бульона, протереть чрезъ рѣшето, положить обратно въ бульонъ, приправить толченымъ перцемъ, солью, тертымъ сыромъ и сахаромъ по вкусу.

Отдѣльно подавать съ ломтиками бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ этомъ пюре, поджареннаго въ маслѣ и посыланнаго рубленой зеленью.

119. СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ОВСЯНЫХЪ КРУПЪ (Габеръ - супъ). Обыкновенно нѣмцы готовятъ этотъ супъ такъ: берутъ $\frac{1}{2}$ ф. овсяной крупы, развариваютъ въ 2 бутылкахъ воды. Когда крупа сдѣлается мягкой, ее отбрасываютъ на рѣшето, протираютъ, смѣшиваютъ съ процеженнымъ отваромъ, прибавляютъ $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. простого чернослива; хорошо два раза даютъ вскипѣть и подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

120. ХОДЖЪ-ПОДЖЪ ШОТЛАНДСКІЙ. Выдать: 4 рѣпы, 1 ф. моркови, 1 луковицу, 1 кочанъ роменъ-салата, зеленой петрушки 1 столовую ложку и 1 стаканъ свѣжаго зеленого горошка.

Искрошивъ половину всѣхъ кореньевъ, положить ихъ въ холодную воду; другую половину истереть на теркѣ и поставить варить съ мелко изрубленнымъ салатомъ и петрушкой въ 8 бутылкахъ воды. Когда уварится, процедить. Въ этотъ наваръ положить остальные коренья, сварить до мягкости; всыпать зеленый горошекъ и, когда все будетъ готово, подавать. По желанію сюда можно прибавить и другихъ овощей.

Постное.

121. ХОЛОДНИКЪ ПОЛЬСКІЙ. Двѣ ложки рубленаго укропа и столько же зеленого мелко изрубленнаго лука или три луковицы, т. е. сѣянца, растереть съ солью. Вычистить и сварить 3 ф. свекольника съ мелкою молодою свеклою и мелко изрубить, выложить въ суповую миску, искрошить туда огурцовъ и нѣсколько вкрутую сваренныхъ яицъ, разрѣзанныхъ на нѣсколько частей, и лимона ломтиками. Посолить, посыпать перцемъ, развести квасомъ и, вливъ свѣжей сметаны по пропорціи, положить кусокъ льда.

Принадлежности къ супамъ.

122. ГРЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ. Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тонкими ломтиками, обжариваютъ (на сковородѣ) съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянятся. Такіе гренки подаются къ горячимъ жидкимъ блюдамъ.

123. ГРЕНКИ БЕЗЪ МАСЛА. Какъ изъ бѣлаго, такъ и чернаго хлѣба рѣжутъ небольшіе четырехугольные кубики и сушатъ безъ масла. Эти гренки подаютъ къ пюре изъ гороха, фасоли и др.

124. ГРЕНКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ. Нарѣзать бѣлый хлѣбъ тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленнымъ коровьимъ, сливочнымъ или горчичнымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить на сковороду и поставить въ духовую печь, чтобы слегка зарумянились.

125. ГРЕНКИ ПО-НѢМЕЦКИ. Разбить желтки, прибавить двѣ столовыхъ ложки молока, обмочить ломтики бѣлаго хлѣба, одну какую-либо сторону обсыпать голландскимъ тертымъ сыромъ, положить необсыпанной стороной на сковороду, смазанную масломъ, и подрумянить.

126. ГРЕНКИ СЪ РАЗНЫМЪ СЫРОМЪ. Такимъ же образомъ, какъ № 124 или 125, приготовляются гренки и съ другими сухими сырами, какъ-то: съ зеленымъ, швейцарскимъ и проч.

127. КЛЕЦКИ ИЗЪ МУКИ ТВЕРДЫЯ. 2 желтка, 2 ложки муки, 3 ложки воды посолить, хорошо размѣшать, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать въ супъ ложкой, смоченной въ водѣ, за 10—15 минутъ передъ подачей. Можно брать муку пополамъ съ манной крупой.

128. КЛЕЦКИ ИЗЪ МУКИ РЫХЛЫЯ. Дѣлаютъ какъ № 127, но только прибавляютъ еще 1 или 2 ложки масла.

129. КЛЕЦКИ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА ИЛИ СУХАРЕЙ. Сухари смѣшиваютъ съ яйцами, прибавляютъ масла, солятъ, все хорошо размѣшиваютъ и опускаютъ ложкой, передъ отпускомъ, въ супъ; подаютъ, одинъ разъ прокипятивъ.

130. КЛЕЦКИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. На 2 стакана тертаго варенаго картофеля берутъ 5 желтковъ, 1 стаканъ муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ супъ; даютъ одинъ разъ вскипѣть и подаютъ на столъ.

131. КЛЕЦКИ ЯИЧНЫЯ. 5 сырыхъ яицъ смѣшиваютъ съ однимъ стаканомъ молока, прибавляютъ 2 ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 3 ложки муки, солятъ и вливаютъ на сковороду съ масломъ, поджариваютъ; когда яичница эта поспѣетъ, ее рѣжутъ на ровные квадратики и передъ подачей опускаютъ въ супъ.

132. КЛЕЦКИ ИЗЪ ТВОРОГУ. Протертый творогъ, масло и яйца мѣшаютъ, пока хорошо вспѣнится; потомъ прибавить 2 ложки муки, 2

ложки сметаны, посолить, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать влецки въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

133. **КЛЕЦКИ ИЗЪ КРУПЫ.** Дѣлаютъ изъ какихъ-либо крупъ различно, отваривая перемытую крупу на молокѣ, даютъ остыть, прибавляютъ немного муки, яицъ, солятъ и дѣлаютъ влецки, опуская ихъ въ супъ за 5 минутъ передъ подачей на столъ.

134. **КЛЕЦКИ ПОДЖАРЕННЫЯ.** Какія бы ни было влецки сначала поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ; когда слегка зарумянятся, ихъ подаютъ или отдѣльно къ супу, или кладутъ въ супъ.

135. **КЛЕЦКИ ПО-ШВЕДСКИ.** Растопленное масло мѣшаютъ на льду, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо; тогда прибавляютъ 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца и опять хорошо размѣшиваютъ, дѣлаютъ влецки и опускаютъ въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

136. **УШКИ ИЗЪ КАШИ.** Крутую кашу изъ какихъ угодно крупъ поджариваютъ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ соли и перцу.

137. **УШКИ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ГРИБОВЪ.** Сухіе грибы отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, мелко рубятъ, смѣшиваютъ пополамъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ немного перцу и соли.

138. **УШКИ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ.** Свежіе грибы поджариваютъ въ сметанѣ или маслѣ, мелко рубятъ, а остальное какъ № 137.

139. **УШКИ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ СЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ.** Дѣлаются какъ № 137, но уменьшаютъ пропорцію лука, прибавляютъ крутую гречневую кашу, поджаренную въ маслѣ.

140. **УШКИ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ СЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ.** Дѣлается какъ сказано въ № 138.

141. **УШКИ ПОДЖАРЕННЫЯ.** Многіе любятъ ушки, прежде чѣмъ опускать ихъ въ супъ, сначала поджарить на сковородѣ съ масломъ. Такія ушки подаются по большей части отдѣльно отъ супа, но можно также подавать ихъ, опустивъ въ супъ.

О Т Д Ъ Л Ъ II.

Блюда для завтраковъ или вторыя блюда для обѣдовъ.

1. Каши, паштеты, омлеты, яйца, яичницы, молоко.

142. **ВАРЕНИКИ.** Тѣсто для варениковъ готовится слѣдующимъ образомъ: фунтъ пшеничной муки развести 2-мя яйцами и нѣсколькими ложками холодной воды, чтобы тѣсто было не крутое; вымѣсить хорошо и раскатать тонко на доскѣ, посыпанной мукой. Вареники всегда слѣдуетъ варить безъ крышки, а то иначе паръ развалитъ ихъ, или же вареники будутъ водянисты.

143. **ВАРЕНИКИ ЛѢНИВЫЕ.** 4 ф. творога съ вечера положить подъ гнетъ. Утромъ протереть сквозь рѣшето, пересыпать мукой, посолить, положить 3—4 ложки сметаны и 3 яйца. Когда все хорошо смѣшано, сдѣлать небольшія круглыя котлеты, обвалять въ мукѣ съ сухарями и жарить въ маслѣ. Подавать со свѣжею сметаною или съ сахарною пудрою или съ вареньемъ.

144. **ВАРЕНИКИ ЧЕШСКІЕ** (кнедли). Кружку муки развести 2 яйцами, прибавить ложки 2 холодной воды, вымѣсить тѣсто не особенно крутое, какъ на обыкновенные вареники, раскатать тонко, какъ на макароны, нарѣзать четырехугольныя пластинки и заворачивать въ тѣсто не вполне дозрѣлыя сливы—венгерки, слѣпить ихъ въ видѣ треугольника, два угла основанія пригнуть другъ къ другу и слѣпить тоже. Вареники бросить въ кастрюлю съ кипяткомъ и эту кастрюлю поставить въ другую, тоже съ кипяткомъ, тогда получится медленное варенье, иначе вареники полопаются. Вынувъ изъ кастрюльки, процѣдить, полить подслащенной сметаной и поставить на 10 минутъ въ печку; затѣмъ выложить на блюдо съ соусомъ и подавать.

145. **ВАРЕНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.** Вымѣшанное тѣсто раскатать и кучками положить творогу, растертаго съ масломъ, желтками, тертою сухою булкою и изюмомъ. Прикрыть тѣстомъ сверху и стаканомъ отдѣлять вареники. Бросать въ варъ и, когда всыплютъ, вынимать ложкой съ дырками и полить свѣжимъ масломъ на блюдѣ. Въмѣсто изюму въ творогъ

можно класть мелко изрубленный зеленый молодой лукъ. Вареники выложить на блюдо, полить сметаной и, когда остынутъ, подавать.

146. ВАРЕНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ. 1 1/2 фунта свѣжаго творогу растереть въ мискѣ, прибавить туда 6 желтковъ и сбить въ пѣну бѣлки, всыпать около стакана манной каши, посолить и вымѣшать хорошенъко, а потомъ изъ этой массы дѣлать большія клецки; вывалять ихъ хорошо въ мукѣ и сварить въ посоленномъ кипяткѣ.

147. ВАРЕНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ И СЪ БУЛКОЙ. 1 1/2 кружки сухого творогу хорошенъко растереть въ мискѣ, чтобы не было комковъ; всыпать чашку тертой сухой булки, просѣянной на сито, влить 2 ложки хорошаго масла, положить ложку сахару и вбить 4 яйца, посолить и еще тереть, пока не получится сплошная масса, тогда и получатся хорошіе вареники. Подъ конецъ положить горсть мелкаго чернаго изюма, перемѣшать и лѣпить въ рукѣ небольшіе круглые шарики, вывалявъ ихъ въ мукѣ. Заварить въ мелкой кастрюлѣ достаточную кипятку, бросать туда вареники, посолить и наблюдать, чтобы имъ свободно было въ кастрюлѣ, чтобы могли набухнуть; кастрюлю прикрыть, и отъ времени до времени пробовать, не сварились ли, потому что кипѣть имъ надо долго. Вынимать надо вареники ложкой съ дырками, класть на блюдо, полить масломъ и посыпать сухой тертой булкой.

148. ВАРЕНИКИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ. Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмаль, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупчатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиня ихъ, какъ обыкновенно, творогомъ со сметаной; сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ соленый кипятокъ. Начинка готовится слѣдующая: взять изъ-подъ пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной и начинять вареники; кто любитъ, можно прибавить сахару.

* **149. ВАРЕНИКИ СЪ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ.** Отварить въ посоленной водѣ головку пошинкованной, обваренной кипяткомъ капусты, процѣдить и мелко изрубить. Отдѣльно сварить 1/8 ф. сушеныхъ грибовъ, мелко изрубить и перемѣшать съ капустой. Тѣсто, № 142, изъ фунта муки, тонко раскатать и смѣсью начинить вареники. Затѣмъ сварить въ кипяткѣ и полить свѣжимъ масломъ. Можно тоже дѣлать вареники изъ кислой капусты, тогда ее надо хорошенъко обварить кипяткомъ, чтобы удалить лишнюю кислоту, и сварить съ грибами.

* 150. **ВАРЕНИКИ СЪ ГРИБАМИ.** $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ обварить кипяткомъ, вышолоскать, сварить до мягкости и изрубить очень мелко, всыпать горсть измельченной сушеной булки, посолить и полить немножко грибнымъ соусомъ. Замѣсить тѣсто изъ фунта муки, какъ обыкновенно на вареники, положить кучками грибовъ, стаканомъ выдавливать и лѣпить вареники, затѣмъ варить въ кипяткѣ и на блюдѣ полить масломъ.

* 151. **ВАРЕНИКИ НАСТОЯЩІЕ ХОХЛАТСКІЕ.** Взять 3 яйца, стаканъ воды, немного соли, замѣсить тѣсто, расчучить тонко и нарѣзать стаканомъ кружковъ. Творогъ съ вечера положить подъ гнетъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, смѣшать до гладкости, надѣлать варениковъ, опускать ихъ въ крутой соленый кипятокъ; когда прокипятъ, осторожно вынимать шумовкою въ глубокое блюдо или миску, облить свѣжей сметаной. Такіе же вареники дѣлаютъ съ вишнями; вишни кладутъ въ тѣсто сырыми, посыпавъ на нихъ немного сахара; къ нимъ отвариваютъ соусъ изъ вишенъ съ сахаромъ и подаютъ свѣжую сметану.

* 152. **ГОЛУШКИ ГРЕЧНЕВЫЯ.** Взять въ миску $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, посолить немножко, развести теплой водой, чтобы получить полугустое, липкое тѣсто, вымѣшать хорошенько и большой серебряной ложкой кидать въ кипятокъ средней величины клецки. Хорошо предварительно подрумянить муку на сковородѣ. Когда клецки подымутся, вынимать ихъ и подавать, поливъ масломъ.

153. **ГОЛУБЦЫ.** Бѣлые капустные листки обварить кипяткомъ и варить недолго въ посоленной водѣ, чтобы немножко смякли, но не развалились бы совсѣмъ. Затѣмъ брать ложку рисовой, всего лучше пшенной недоваренной каши, завертывать въ капустные листья и класть въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ въ одинъ или два слоя, прикрыть и тушить, прибавляя понемножку воды или масла.

† 154. **ЗАПЕКАНКА ИЛИ КАРТОФЕЛЬНАЯ ДРАЧЕНА.** Очистить осьмушку картофеля, обмыть, сварить; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель же въ той же кастрюлкѣ тотчасъ размять деревянной толкушкой, пока онъ не остыль; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло, влить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана молока, размѣшать, положить 2—3 желтка, или 1 яйцо, размѣшать, переложить въ сотейникъ, вымазанный масломъ, обсыпать сверху сухарями, испечь въ горячей печи. Подавать къ завтраку.

* 155. **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАЗСЫПЧАТАЯ ПРОСТАЯ.** Въ 6 стакановъ посоленнаго кипятку положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла и всыпать 3 стакана гречневой крупы. Когда ложка въ кашѣ станетъ, варить больше не надо. Хорошо вымѣшать, прикрыть и поставить на медленный огонь въ печку на 2 часа. Черезъ часъ горшокъ опрокинуть вверхъ дномъ и подать.

156. **КАША ГРЕЧНЕВАЯ КРУТАЯ РАЗСЫПЧАТАЯ.** 3 ф. гречневой крупы вымыть, посолить, вложить въ муравленный горшокъ, ошларить крутымъ кипяткомъ или отваромъ отъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ; вмѣшать туда 1 деревянную ложку масла; накрыть крышкой или чугунною сковородой; поставить въ печь на 3 или 4 часа. Эту кашу поджариваютъ на сковородѣ съ отваренными и мелко изрубленными бѣлыми сушеными грибами, или поджаренную на сковородѣ кашу передъ отпускомъ на столъ посыплютъ вкрутую сваренными и мелко изрубленными яйцами.

Скромное или постное.

157. **КАША ИЗЪ МЕЛКИХЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ.** На 9 стакановъ воды взять $1\frac{1}{2}$ стакана крупы, сварить, какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

158. **КАША ИЗЪ ЗЕЛеной ржи или пшеницы.** Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть, какъ каждая крупа, и варить на водѣ или на молокѣ, подживъ соли и масла.

159. **КАША МАННАЯ ОБЫКНОВЕННАЯ.** На 10 стакановъ воды взять $1\frac{1}{8}$ стакана манной крупы, соли, $\frac{1}{8}$ масла, сварить кашу. Эту кашу можно варить на $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока. Эту же кашу можно запечь въ кастрюлькѣ.

160. **КАША ОВСЯНАЯ.** Грубую овсяную крупу, въ доброкачественности которой надо убѣдиться при помощи глазъ, языка и въ особенности носа, всыпать въ каменный горшокъ въ посоленный кипятокъ и варить, постоянно помѣшивая. Подъ конецъ положить немного коровьяго или постнаго масла, и продолжать варить до тѣхъ поръ, пока каша будетъ такъ густа, что ложка въ ней станетъ. Родителямъ слѣдуетъ помнить, что дѣти, которымъ ежедневно даютъ овсяную кашу, приобретаютъ себѣ крѣпкое тѣло и вообще очень развиваются.

* **161. НАША ОВСЯНКА.** На молокъ: $3\frac{1}{2}$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1\frac{3}{4}$ стакана крупъ, положить соли, разварить, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, размѣшать, выбить лопаткою и еще разъ вскипятить.

Овсянка съ картофелемъ: $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ сварить, какъ сказано въ № 160, прибавить $\frac{1}{4}$ гарнца свареннаго картофеля.

* **162. НАША ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ.** а) На водѣ: всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткой. б) На молокъ: Разварить сперва въ водѣ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, потомъ подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положивъ соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокъ съ самаго начала (3 бутылки молока).

163. НАША ПШЕННАЯ. $1\frac{1}{2}$ стакана пшена вымыть въ 3-хъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цѣльное, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта, если же снятое, то $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла. Если каша варится на водѣ, то дѣлается гораздо гуще, и ее варятъ подобно гречневой.

164. НАША ПШЕННАЯ ПОДЖАРЕННАЯ. 3 стакана пшенной крупы, предварительно обваривъ ее тщательно кипяткомъ, сварить на $1\frac{1}{2}$ бутылкахъ неснятого молока, положивъ передъ тѣмъ въ кипяченое молоко ложку масла. Когда уже каша мягкая, вымазать кастрюлю масломъ, выложить туда кашу и вставить въ печку на 1 часъ по меньшей мѣрѣ, затѣмъ вывалить изъ кастрюли на блюдо и подать на столъ. При ѣдѣ можно посыпать сахаромъ. Кладя кашу въ кастрюлю, можно прибавить сваренныхъ сушеныхъ сливъ или изюму.

165. НАША РИСОВАЯ. Въ неглубокой горшокъ положить 6 ложекъ масла; когда закипитъ, всыпать 18 ложекъ перемытаго въ холодной водѣ риса и жарить его въ маслѣ на сильномъ огнѣ 1—2 минуты; затѣмъ подливать по ложкѣ горячей воды, чтобы онъ не пригорѣлъ, посолить и старательно перемѣшать. Подливъ больше горячей воды, прикрыть и поставить его на время. Когда такимъ образомъ онъ прокипитъ сильно еще минутъ 10—15 и воды больше не надо будетъ прибавлять, поставить прикрытымъ въ духовую печку, чтобы доварился и сталъ рассыпчатымъ, для чего достаточно будетъ $\frac{3}{4}$ часа.

166. НАША РИСОВАЯ НА МОЛОКЪ. Въ $10\frac{1}{2}$ стаканахъ, т. е. въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ, молока сварить $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана, риса съ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф.

сливочнаго масла; какъ только крупы разварятся, подавать. Эту кашу можно запечь въ кастрюлькѣ.

167. КАША ЯЧНЕВАЯ. Высыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ ст. ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, сварить до мягкости; или съ самаго начала варить въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока.

168. КАША ЯЧНЕВАЯ СЪ ТВОРОГОМЪ. На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, 2 чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

169. КАША ИЗЪ ЯЧНЕВЫХЪ КРУПЪ СО СМЕТАНОЮ. Вымыть $1\frac{1}{4}$ ф. ячневыхъ крупъ, залить 2 бутылки кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится, тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

170. КАШИ ДРУГІЯ. Ячневая, ишенная, рисовая и др. должны вариться въ разварную и такимъ же способомъ, какъ описано выше. Не слѣдуетъ долго держать на плитѣ, иначе не выйдетъ разварная.

* **171. КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ.** Намачиваютъ съ вечера 2 ф. овсяной муки въ водѣ и прибавляютъ туда хлѣбной закваски или кусокъ чернаго кислаго хлѣба, даютъ закиснуть, а утромъ процеживаютъ сквозь сито въ кастрюлю, солятъ и кипятятъ до готовности, мѣшая постоянно лопаткой; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остужаютъ.

Подаютъ отдѣльно постное масло или миндальное молоко.

172. ТѢСТО НА КЛЕЦКИ. 2 стакана муки пшеничной, разведенной 2 яйцами, вымѣсить въ твердое тѣсто и рвать или изрубить на мелкіе кусочки. Такъ же дѣлаются клецки изъ ржаной муки, только тѣсто разводится холодной водой безъ яицъ.

173. КЛЕЦКИ ГРЕЧНЕВЫЯ НА МОЛОКѢ. Взять 2 стакана гречневой муки и ложку пшеничной, посолить, заварить въ мискѣ нѣсколькими ложками кипятку, постоянно помѣшивая; когда мука будетъ перемѣшена, надо имѣть наготовѣ кипящее молоко и жестяной ложкой шибко кидать гре-

чневья клецки; когда всплывутъ наверхъ, значить, готовы; сейчасъ подавать на столъ.

174. КЛЕЦКИ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. Натереть три тарелки варенаго и очищеннаго картофеля, немножко тертой булки, ложку муки, немного соли и 8 яицъ; все это перемѣшать, дѣлать клецки, посыпать ихъ мукой и варить въ посоленномъ кипяткѣ.

175. КОТЛЕТЫ ИЗЪ ПШЕННОЙ КАШИ. Въ $1\frac{1}{2}$ бутылки кипящаго молока всыпать 3 чашки пшена и дать остынуть. Затѣмъ вбить въ кашу 3 яйца, хорошенько перемѣшать, дѣлать плоскія котлетки, обсыпать ихъ тертой булкой и жарить на маслѣ.

176. КОТЛЕТЫ РИСОВЫЯ. Сварить $\frac{1}{2}$ ф. риса до мягкости, но не разваривать, слить не выкипѣвшую воду, разбить туда одно-два яйца, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ мукѣ пополамъ съ толчеными сухарями и жарить въ маслѣ.

Подавать съ помидоровымъ соусомъ № 450.

177. КОТЛЕТЫ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ. Сварить $1\frac{1}{2}$ ф. чечевицы до мягкости и, смявъ ее, протереть на рѣшето; прибавить потомъ 3 ложки муки, 4 яйца, немного соли и немного растопленнаго масла, перемѣшать и дѣлать плоскія котлетки; обвалять ихъ съ обѣихъ сторонъ въ тертую булку и жарить на маслѣ.

Подать съ сладкой овощью, вареными сливами или какимъ-нибудь другимъ компотомъ.

178. КРУПЕНИКЪ. Берутъ по равной части рассыпчатой гречневой каши и протертаго творогу, прибавляютъ сметаны, масла, соли и, хорошо перемѣшавъ, запекаютъ въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и обсыпанной сухарями.

179. КРУТОНЫ. Нарѣзать булку, польскій хлѣбъ или ситникъ на ломтики, сложить ихъ въ чашку, налить на нихъ достаточное количество молока, чтобы смочить всѣ куски, смѣшавъ предварительно съ тремя или двумя яйцами; приготовить сковороду съ растопленнымъ масломъ, осторожно укладывать крутоны и, когда обжарятся съ одной стороны, переворачиваютъ на другую. Когда они будутъ готовы, подавать со шпинатнымъ соусомъ, съ зелеными бобами и проч.

180. КРУТОНЫ ИЗЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ. 2 ф. гречневой крупы вымыть, посолить, сварить не густую кашу (размазю) и разлить на плоскія

блюда. Когда остынетъ, нарѣзать стаканомъ кружки и обжарить ихъ съ масломъ. Подавать по шамъ, къ борщу и къ завтраку съ какимъ-нибудь соусомъ.

Постное или скоромное.

181. КРУТОНЫ ИЗЪ МАКАРОНЪ СЪ ЛУКОМЪ. $\frac{1}{4}$ фунта макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, изрѣзать на мелкіе кусочки; 2 луковицы отварить въ соленой водѣ, вынуть, изрубить мелко; $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей смѣшать вмѣстѣ съ 3 взбитыми яйцами, 1 ложкою масла. Смѣшать все вмѣстѣ и поступить, какъ съ крутонами изъ моркови.

182. КРУТОНЫ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. чечевицы, откинуть на сито. Когда вода сбѣжитъ, сбить 4 яйца, смѣшать съ чечевицею, выложить на сковороду съ распущеннымъ масломъ, посолить, поджарить, разрѣзать на квадратики; перевернувъ, поджарить съ другой стороны. Подавать съ мятнымъ соусомъ № 448.

183. КУКУРУЗА. Эта овощъ въ разныхъ губерніяхъ носить разное названіе, какъ-то: маисъ, початки, пшеничка. Спѣлую, а скорѣе недоспѣлую кукурузу, вмѣстѣ съ листьями, помещаютъ въ кастрюлю или чугунокъ, наливаютъ водой, плотно прикрываютъ крышкою и варятъ на сильномъ огнѣ, чтобы сдѣлалась мягкой, и подаютъ на блюдѣ, не отдѣляя листьевъ, такъ какъ они предохраняютъ кукурузу отъ остыванія и дѣлаютъ ее сочнѣе.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло. Во время ѣды каждый солить себѣ по вкусу.

* 184. ЛАЗАНКИ. 6 стакановъ пшеничной муки развести 3 яйцами и нѣсколькими ложками холодной воды, посолить, хорошо вымѣсить и тонко раскатать тѣсто, нарѣзать полосками шириною въ палецъ и полоски эти порѣзать на косые квадратики. Лазанки эти бросить въ кипятокъ. Когда всплывутъ, отцѣдить, облить холодной водой, облить въ кастрюлькѣ масломъ, хорошо вымѣшать и подать.

185. ЛАПШЕВНИКЪ. Отварить вермишель или лапшу на молокѣ или на водѣ, откинуть на рѣшето, остудить и смѣшать съ 3—4 яйцами, выложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

Подавая, выложить на блюдо.

186. ЛЕМЕШКА МАЛОРОССИЙСКАЯ. Взять пшеничной или гречневой муки, положить на сковороду и, тщательно перемѣшивая, поджарить на медленномъ огнѣ, пока хорошо не подрумянится, потомъ пресѣять, а комки растереть ложкой. Вскипятить въ кастрюлькѣ 4 стакана воды и всыпать туда два стакана поджаренной муки, посолить немножко и постоянно мѣшать ложкой, пока лемешка станетъ густой и будетъ отставать отъ кастрюли. Тогда снять съ огня, выложить на блюдо и полить сверху масломъ. Если лемешка дѣлается изъ сырой муки, тогда послѣ заварки слѣдуетъ ее еще поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую печьку.

187. МАКАРОНЫ. Выдать: 1 фунтъ макаронъ, 1 бутылку молока, 1 ложку муки и 1 ложку масла.

Сломать макароны на кусочки въ 2 вершка длины; поставить въ холодной водѣ на $\frac{1}{2}$ часа; слить воду, опустить въ соленый кипятокъ и дать вскипѣть 1 разъ. Когда макароны будутъ почти готовы, откинуть на друшлакъ; приготовить эмалированную сковороду, распустить въ ней одну ложку масла, выложить туда макароны и облить ихъ сначала 1 стаканомъ холоднаго молока, смѣшаннымъ съ мукою, а потомъ облить все остальнымъ, отдѣльно вскипяченнымъ, молокомъ. По желанію посыпать сверху тертымъ сыромъ съ толчеными сухарями; поставить въ печь на 15 минутъ, чтобы зарумянилось.

188. МАКАРОНЫ СЪ ГРИБАМИ. 6 сушевыхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ; 2 — 4 изрубленные луковицы поджарить добрасна въ $1\frac{1}{2}$ стаканѣ одного изъ постныхъ маселъ, всыпать грибы, смѣшать все съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

* **189. МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЯ.** Разломать на мелкіе куски $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чашкою натертаго сыра и $\frac{1}{2}$ чайною ложкою соли. Положить въ жестяную форму, налить сверху кипящаго молока или воды и печь 2 часа въ умеренномъ жару. Для тѣхъ, кто не любитъ сыра, можно вмѣсто него положить истолченныхъ сухарей и сливокъ.

* **190. МНИХИ ИЛИ НУШАНЬЕ ИЗЪ СУХИХЪ БАРАНОКЪ.** $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ баранокъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ кипятка изъ самовара, накрыть; когда разбухнутъ (наблюдать, чтобы не превратились въ кашу), слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, но не прованскаго, луку, бѣлаго или зеленаго, соли и побольше простого истолченнаго перцу, размѣшать. Кушать горячимъ за завтракомъ или въ дорогѣ.

* 191. МАМАЛЫГА. Въ плоскій горшокъ или кастрюльку съ узкимъ дномъ влить 3 стакана воды; когда вода закипитъ, посолить и всыпать, не торопясь, свѣже-смолотой кукурузной муки и вымѣшать старательно. Каша должна быть густая. Затѣмъ продолжать ее варить, постоянно помѣшивая, чтобы не пригорѣла, минутъ 10—20, пока сварится. Затѣмъ снять съ плиты и немедленно поставить въ холодную воду, чтобы мамалыга отстала отъ горшка и свободно вывалилась на блюдо. Мамалыга должна быть рассыпчатая, рѣзать ее слѣдуетъ деревяннымъ ножомъ или бѣлой ниткой. Есть теплую или холодную, съ постнымъ или коровьимъ масломъ или сухую.

192. ОМЛЕТЪ РИСОВЫЙ. 6 ложекъ риса варить въ 2-хъ бутылкахъ воды, пока вода совершенно выкипитъ, выложить въ чашку; когда почти остынетъ, разбить туда 6 яицъ, размѣшать хорошенько, всыпать 1 ложку зеленой петрушки, посолить, влить въ каменную чашку, обмазанную масломъ и поставить въ печь. Когда будетъ готово, опрокинуть на блюдо и подавать съ коричневымъ соусомъ № 415.

193. ОМЛЕТЪ СО СВЕКЛОЮ. $\frac{1}{4}$ фунта толченыхъ сухарей размочить водою; 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 сваренную свеклу и 1 штуку поррею изрубить вмѣстѣ, смѣшать съ сухарями и разбить туда же 4 яйца. Нагрѣть сковороду, положить ложку масла, влить приготовленную массу, посолить и посыпать перцемъ. Когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать ножомъ на 4 или на 6 частей, перевернуть каждую часть и дать поджариться съ другой стороны.

Подавать съ коричневымъ соусомъ № 415.

194. ОМЛЕТЪ СЪ ФАСОЛЮЮ. 1 стаканъ фасоли размочить въ водѣ съ вечера, разварить до мягкости, протереть сквозь частое рѣшето съ 1 чашкою горячаго кипяченаго молока, всыпать 2 ложки толченыхъ сухарей, 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки; разбить 4 яйца, хорошенько взбить, влить туда же съ одной ложкой прованскаго масла; соли и перца по вкусу; вылить все это въ каменную чашку, поставить въ умеренно-жаркую печь и держать въ ней 1 часъ.

Подавать съ коричневымъ соусомъ № 415.

195. ОМЛЕТЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ. Сварить 4 штуки хорошаго рассыпчатого картофеля; когда разварится, протереть, смѣшать съ 2 ложками толченыхъ сухарей, влить 2 ложки сливокъ, вымѣшать туда же 1

ложку масла; разбить 6 яицъ, взбить ихъ хорошенько и смѣшать все вмѣстѣ; приготовить сковороду; нагрѣвъ ее и распустивъ въ ней масла, выложить смлетъ. Когда онъ поджарится съ одной стороны, разрѣзать на 4 или на 6 частей, перевернуть осторожно на другую сторону и, поджаривъ, подавать съ мятнымъ или коричневымъ соусомъ.

† 196. ПАШТЕТЬ СЪ МОРКОВЬЮ. Приготовить немного тѣста, какъ для лапши. Сварить (не совсѣмъ до мягкости) моркови, нарѣзать тонкими кружочками и наполнить ею каменную чашку или глубокое продолговатое блюдо, облить слегка растопленнымъ масломъ и, по желанію, влить одну чайную ложку сливокъ, посолить, накрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь.

Подавать съ лимоннымъ сокомъ.

* 197. ПИЛАВЪ. 1 фунтъ риса сварить въ соленомъ кипяткѣ (воды взять много), откинуть на друшлакъ и облить холодною водою. Когда вода стечетъ, положить въ каменную кастрюлю, сверху положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, накрыть крышкою и поставить въ печь; при этомъ на днѣ кастрюли образуется румяная корка. Когда будетъ готово, опрокинуть кастрюлю на круглое блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Скромное или постное.

198. ПИРОЖКИ СЪ РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ. Приготовить сметанное тѣсто, нарѣзать блюдечкомъ кружки и, наложивъ въ нихъ начинки, защипывать серединѣ или съ бока. Начинки можно дѣлать изъ моркови, капусты, яицъ съ рисомъ, грибовъ, сморчковъ, шампиньоновъ съ кашей, съ салатомъ, зеленымъ лукомъ и проч. Для постныхъ можно взять вмѣсто сметаннаго тѣста постное № 673.

Постное или скромное.

* 199. ПУДИНГЪ ХЛѢБНЫЙ ПРОСТОЙ. Выдать: 2 бутылки молока, 3 яйца и бѣлаго хлѣба.

Вскипятить молоко, облить имъ столько хлѣба, изломаннаго или изрѣзаннаго, чтобы все молоко въ него всосалось; накрыть тарелкою и дать остынуть. Размять хлѣбъ и разбить туда яйца. Когда это хорошо размѣшано, уложить въ мокрую, посыпанную мукою салфетку, завязать и варить $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

Подавать со сладкимъ соусомъ.

По этому образцу готовятъ и разные другіе пудинги. Въ пу-

динги прибавляются, смотря по надобности: черносливъ, изюмъ, различные варенья, яблоки для сладкаго и различные овощи, какъ морковь, земляная груша, предварительно сваренныя и смѣшанныя съ тѣстомъ.

200. ПЮРЕ ИЗЪ БѢЛОЙ ФАСОЛИ. 2½ фунта бѣлой фасоли сполоснуть, съ вечера намочить въ водѣ; днемъ слить ее; опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на друшлакъ, пересыпать въ кастрюльку, налить водою, разварить, протереть сквозь друшлакъ, посолить, положить 1—2 ложки масла, прокипятить.

* **201. РИЗОТТО.** Сварить 1 фунтъ риса въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ и облить холодной водою. Когда вода стечетъ, взять форму, положить одинъ слой риса, окропить распущеннымъ въ кастрюлѣ масломъ, посыпать истертымъ на тергѣ швейцарскимъ сыромъ, опять положить риса, масла и швейцарскаго сыра, чтобы форма была полна; поставить въ печь и, когда подрумянится, подавать съ подливкою изъ помидоровъ или изъ шампиньоновъ. Для постныхъ сварить рисъ въ грибномъ отварѣ, изрубить грибы, смѣшать съ рисомъ, приправить соусомъ изъ 2-хъ ложекъ горчичнаго масла или другого постнаго, 3-мя ложками протертаго томата и небольшимъ количествомъ тушеннаго мелко-искрошеннаго лука; уложить все это въ форму и поставить въ печь на полчаса.

202. РИСЪ ОТВАРНОЙ. Отварить 2 стакана перемытаго рису въ водѣ или молокѣ, откинуть на рѣшето и облить холодной водою; смѣшать этотъ рисъ съ 1 стаканомъ перебраннаго и перемытаго изюма или чернослива, выложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

* **203. РИСЪ ЯПОНСКИМЪ СПОСОБОМЪ.** По этому способу рисъ обливается такимъ количествомъ воды, чтобы не дать подгорѣть. Плотнo закрывается и ставится на умеренный огонь, пока рисъ почти не сварится совсѣмъ. Снять крышку для удаленія влаги. Рисъ получается въ видѣ массы отдѣльныхъ бѣлоснѣжныхъ зеренъ, лопнувшихъ на подобіе рассыпчатаго картофеля.

* **204. ФАСОЛЬ.** Варится какъ и горохъ № 286. Хорошо также варить кислую фасоль и поливать масломъ съ толченымъ хлѣбомъ.

205. ФАСОЛЬ ВАРЕНАЯ ЕЩЕ. Когда бобы уже стары, и зелень не годится, вылущить ихъ и поставить на 1 часъ или болѣе въ холодную воду; слить съ нихъ воду и выложить ихъ въ кастрюлю съ крутымъ со-

леннымъ кипяткомъ, дать кипѣть почти до мягкости и прибавить 1 ложку масла. Когда будутъ готовы, подавать съ маслянымъ соусомъ.

* 206. ЧЕЧЕВИЦА. Варится такъ же, какъ и горохъ № 286.

207. ЧЕЧЕВИЦА СВѢЖАЯ ВАРЕНАЯ. Вычистить и вымыть чечевицу, вскипятить ее въ соленой водѣ и откинуть на сито. Приготовить ломтики подсушеннаго бѣлаго хлѣба, пропитаннаго масломъ, уложить на нихъ чечевицу, положить на каждый ломтикъ по кусочку масла; поставить въ печь.

Подавать очень горячими.

208. ЧЕЧЕВИЦА ТУШЕНАЯ. Выдать 2 фунта чечевицы, 3 ложки масла, 1 луковицу, 15 шарлотокъ и 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки или укропа.

Вымыть и выбрать чечевицу; поставить варить въ 5 бутылкахъ мягкой воды; если же вода жесткая, положить немного соды. Положить туда 1 ложку масла, изрубленные шарлотки, изрѣзанную на мелкіе кружки луковицу и изрубленную зелень; посолить и дать кипѣть медленно, въ продолженіе 2-хъ часовъ или болѣе, если нужно. Затѣмъ процѣдить сквозь сито, положить обратно въ кастрюлю, куда положить остальное масло, смѣшанное и распущенное съ мукой; потушить еще 10 минутъ и подавать въ глубокомъ блюдѣ.

Скромное или постное.

Р 209. БЛИНЧАТЫЙ РУССКІЙ ПИРОГЪ СЪ ОВОЩАМИ. Разрѣзать на кружки рѣпу, брюкву, морковь и капусту. Всего надо взять поровну и каждую овощъ надо тушить въ маслѣ особо, т. е. рѣпу особо, морковь особо и т. д., и къ каждой надо подсыпать немного муки и, когда подрумянится, влить немного кипятку, чтобы изъ масла сдѣлался густой соусъ. Когда все готово, испечь молочныхъ блиновъ, взять каменную чашку или глубокую желѣзную сковороду, вымазать ее масломъ, обсыпать сухарями, положить слой блиновъ, потомъ слой тушеныхъ овощей, опять слой блиновъ и т. д. до тѣхъ поръ, пока все уложится. Сверху всего должны быть блины. Поставить въ печь, посыпавъ сверху сыромъ. Всѣ подливки слить вмѣстѣ, вскипятить и подавать отдѣльно къ пирогу.

210. БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ СЪ РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ. Приготовить тѣсто: на каждый стаканъ молока 1 яйцо, 1 ложку (деревян-

ную) муки, посолить. Смазать сковородки топленнымъ масломъ, наливать тѣсто тонко на горячія сковороды и, поджаривъ съ одной стороны, разложить на столъ (на бумагу). Когда блины готовы, завертывать въ нихъ заранее приготовленный фаршъ изъ сваренной, изрубленной и тушеной въ маслѣ капусты, шампиньоновъ, грибовъ съ гречневою кашею, рисомъ съ рублеными крутыми яйцами, брюквой и проч. Когда все готово, еще разъ обжарить на сковородѣ съ масломъ.

211. ВЕРМИШЕЛЬ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ. Домашнюю лапшу или 1 ф. вермишели сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ и перелить холодною водою. 1 фунтъ шампиньоновъ очистить, изрѣзать и тушить въ кастрюлѣ въ маслѣ, посолить, посыпать перцемъ; 2 ложки сметаны, 2 яйца смѣшать вмѣстѣ съ одной ложкой масла; каменную чашку или форму намазать масломъ, обсыпать толчеными сухарями, укладывать лапшу рядами попеременно съ шампиньонами, поставить въ горячую печь. Когда готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

212. ВАРЕНЕЦЪ. Густыя сливки влить въ широкую кастрюлю, поставить ее на плиту и дать сливкамъ кипѣть; когда образуется пѣнка, посредствомъ ложки опустить ее на дно, а сливки продолжать кипятить; когда опять образуется пѣнка, ее опять потопить и т. д. продолжать, пока получится много пѣнокъ; тогда сливкамъ даютъ остыть, прибавляютъ стаканъ сметаны, слегка перемѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы закисло, а потомъ уже ставятъ на ледъ.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и толченую корицу.

213. ГРЕНКИ СЪ МОЛОКОМЪ. Поджарить ровно на угольяхъ 6 ломтей хлѣба. Вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки молока и $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ. Подправить чайной ложкой картофельной муки; прибавить чайную ложку соли. Облить этимъ хлѣбъ и подавать горячимъ.

214. ГРЕНКИ СО СПАРЖЕЙ. Изрѣзать въ куски фунтъ спаржи, опустить въ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ бутылки горячей воды; варить $\frac{1}{2}$ часа, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, немного соли, положить на поджаренный хлѣбъ.

215. ГРЕНКИ СЪ ТОМАТАМИ. Сварить $1\frac{1}{2}$ ф. томатовъ, прибавить столовую ложку сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли; облить этимъ предварительно поджаренный хлѣбъ.

216. ГРЕНКИ СЪ ЯЙЦАМИ. Смочить поджаренный хлѣбъ горячею водою, выложить на блюдо и облить яйцами, сваренными всмятку.

217. КАША ГУРЬЕВА СЛАДКАЯ МАННАЯ. Взять 5 стакановъ хорошихъ сливокъ, $1\frac{1}{8}$ стакана манны, вскипятить ихъ, положить $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля съ очень малымъ количествомъ воды, чайную чашку верхомъ сахару и маленькій кусочекъ въ $\frac{1}{2}$ вершка ванили, истолченной съ сахаромъ; вскипятить все вмѣстѣ, перелить все въ каменную чашку, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

218. КАША ПУХОВАЯ ИНАЧЕ. 2 стакана гречневыхъ или смоленскихъ крупъ или 1 гарнецъ картофеля сварить въ водѣ, прибавить немного соли, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицей, миндальное № 487 или маковое молоко № 488.

219. КАША ПШЕЧНАЯ. Крупу перемываютъ какъ можно лучше въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, иначе она будетъ горчить, а послѣдній разъ въ горячей водѣ. $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ наливаютъ 3 бут. воды или молока, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго масла, солятъ и варятъ до мягкости.

220. КАША РАЗСЫПЧАТАЯ НА ГРИБНОМЪ БУЛЬОНѢ. Взять 2 стакана риса или смоленскихъ крупъ, послѣднія перетереть съ 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь друшлякъ; 5—10 сушеныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона $2\frac{1}{2}$ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою, черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

221. КАША БРУТАЯ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ. 2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть съ 2 сырыми яйцами и высушить, затѣмъ хорошо перетереть между ладонями, такъ чтобы каждая крупинка отдѣлялась. вскипятить $2\frac{1}{2}$ стак. воды съ $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго масла, всыпать разомъ крупу, посолить и скоро перемѣшать, держа на большомъ огнѣ и накрывъ крышкою минутъ 10, потомъ снять съ огня, размѣшать, чтобы не было комковъ, и вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, перемѣшивая кашу ложкой время отъ времени, чтобы она одинаково подрумянилась.

222. КАША ЯЧНАЯ. Налить въ кастрюлю 2 бут. воды или молока, дать закипеть и всыпать 2 стакана ячныхъ крупъ, хорошо размѣшать, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла и уварить на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда крупа хорошо разварится, снять съ огня, посолить, вбить 5 яицъ, размѣшать, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, сложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

223. КЛЕЦКИ ГРЕЧНЕВЫЕ. 6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ, вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, опустить клецки ложкой въ соленый кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

224. КЛЕЦКИ ИЗЪ ЗАВАРНОГО ТѢСТА. Отмѣрить въ кастрюлю 2 ложки кипятку, положить 1 ложку масла, поставить на огонь. Когда закипитъ, всыпать 2 ложки муки и размѣшать на огнѣ. Когда загустѣетъ, снять на столъ, вбить въ горячее тѣсто 1 или 2 яйца. Послѣ каждаго яйца размѣшать тѣсто до гладкости; остудить, выложить на столъ, посыпать мукою, раскатать въ рулетъ и порѣзать клецки какой угодно величины; опустить въ соленый кипятокъ, варить 5 минутъ. Передъ отпускомъ облить распущеннымъ и поджареннымъ до окраски масломъ съ толчеными сухарями или лукомъ или томатнымъ соусомъ. Хорошо также класть ихъ въ молочный супъ.

225. КРУТОНЫ СЪ ЗЕЛЕННОЙ ПЕТРУШКОЙ. $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 4 яйца и 1 ложку рубленой зеленой петрушки смѣшать вмѣстѣ до гладкости; сдѣлать изъ этой массы крупныя фрикадельки, положить ихъ на доску и приплюснуть ножомъ, чтобы сдѣлались маленькія котлетки въ пятакъ величины; обвалить въ мукѣ въ сухарями, поджарить на сковородѣ. Подавать къ любому изъ суповъ - пюре.

226. КРУТОНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ. 1 ф. протертаго картофеля смѣшать съ 2 мя ложками толченыхъ сухарей; взбить 5 яицъ, смѣшать съ картофелемъ и сухарями; соли и перца по вкусу; сдѣлать котлетки, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавать съ горчичнымъ соусомъ № 438.

227. КРУТОНЫ СЪ ЛУКОМЪ И ШАЛФЕЕМЪ. $\frac{1}{2}$ ф. лука разрѣзать кружками, ошпарить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, положить въ кастрюлю съ масломъ, тушить до мягкости; вмѣшать туда $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ

сухарей, размоченныхъ 1 ложкою молока, и вмѣшать туда же 1 чайную ложку сушеннаго, мелко истертаго шалфея, перца и соли по вкусу; взбить 4 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, поступить какъ въ предыдущихъ номерахъ и подавать съ яблочнымъ или коричневымъ соусомъ.

228. КРУТОНЫ ИЗЪ МОРКОВИ. 3 моркови вычистить, сварить до совершенной мягкости, откинуть на друшлякъ, протереть, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей и 2-мя ложками сливокъ, посолить. Приготовить сковороду съ масломъ, взбить 2 яйца, смѣшать съ остальной массой и выложить на сковороду. Когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать на небольшіе квадратики, перевернуть и дать поджариться съ другой стороны. Подавать съ коричневымъ соусомъ № 415.

229. КРУТОНЫ РИСОВЫЕ. $\frac{1}{2}$ ф. риса сварить до мягкости; если вода не уварится, слить на друшлякъ. Когда остынетъ, взбить 5 яицъ, смѣшать съ рисомъ; соли и перцу по вкусу. Сдѣлать маленькія котлетки, обжарить съ масломъ и подавать съ бѣлымъ лимоннымъ соусомъ. По желанію въ эти крутоны можно прибавить 1 ложку мелко изрубленнаго и тушеннаго въ маслѣ лука.

230. КРУТОНЫ СМѢШАННЫЕ. $\frac{1}{2}$ ф. сухарей толченыхъ растереть съ 3 ложками масла, втереть туда же 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку мелко изрубленнаго поррея и другихъ травъ и спецій по вкусу; посыпать перцемъ и солью; взбить 4 яйца, вмѣшать туда же съ чайною чашкою сливокъ; сдѣлать маленькія котлеты въ пятакъ величины, обвалять въ мукѣ съ сухарями; обжарить въ маслѣ. 2 яйца, предварительно сваренныя вкрутую и нарѣзанныя кружочками, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ и сложить на блюдо съ остальными крутонами. Подавать съ коричневымъ соусомъ № 415 и желе или съ густымъ вареньемъ изъ черной смородины.

231. КРУТОНЫ СЪ ШВЕЙЦАРСКИМЪ СЫРОМЪ, ПАРМЕЗАНОМЪ ИЛИ ЧЕСТЕРОМЪ. Бѣлый хлѣбъ, польскій ситникъ или французскую булку нарѣзать нетолстыми круглыми ломтиками, обрѣзать корку, положить на сковороду и подсушить въ печи. Когда слегка подрумянится, помазать масломъ, посыпать довольно густо сыромъ швейцарскимъ, честеромъ или пармезаномъ, затѣмъ посыпать кайенскимъ перцемъ и подавать въ любому изъ пюре-суповъ.

Такіе же крутоны дѣлаютъ и съ чернымъ хлѣбомъ ко шамъ, борцу или подаютъ какъ закуску.

232. КРУТОНЫ ЯИЧНЫЕ. 6 яицъ взбить хорошенько, прибавивъ туда 1 столовую ложку ключевой воды и 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ; посыпать перцемъ, посолить; распустить масло на сковородѣ, вылить приготовленную массу; поджаривъ съ одной стороны, разрѣзать на квадратики и перевернуть. Подавать съ мятнымъ соусомъ № 448.

233. МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ СЪ СЫРОМЪ. Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. тертаго сыра, $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ и немного масла.

Изломать макароны на кусочки, облить холодною водою; положить въ каменную чашку, облить горячею соленою водою, накрыть крышкою или тарелкою и поставить въ горячую печь, въ которой держать, пока макароны разбухнутъ; слить на друшлякъ; положить въ эмалированную сковороду немного масла и, когда оно распустится, выложить туда макароны, облить ихъ сливками или сметаной съ молокомъ, обсыпать тертымъ сыромъ и, по желанію, толчеными сухарями. Поставить въ печь и, когда подрумянятся, подавать.

234. ОМЛЕТЬ БѢЛЫЙ. Приготавливается такъ же, какъ омлетъ изъ макаронъ (см. № 238), съ тою разницею, что его варятъ въ салфеткѣ въ продолженіе 2-хъ часовъ и подаютъ съ луковымъ соусомъ.

235. ОМЛЕТЬ СЪ ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ. $\frac{1}{2}$ ф. зеленыхъ бобовъ вычистить, вымыть, шинковать мелко, сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ разбить 4 яйца, взбить ихъ хорошенько, натереть 2 ложки швейцарскаго или пармезаннаго сыра; посолить, посыпать перцемъ, смѣшать все хорошенько; нагрѣть сковороду, положить 2 ложки масла, выложить яичницу и жарить, какъ обыкновенно.

236. ОМЛЕТЬ ЗЕЛЕНЫЙ. 1 ф. шпината, смѣшаннаго подоламъ со свекольниккомъ, перебрать, вымыть, изрубить мелко, всыпать туда 1 ложку зеленой петрушки, 1 ложку мелко изрубленнаго поррею, 1 ложку укропу, перца и соли по вкусу и немного мушкатнаго цвѣта; вмѣшать туда же одну ложку муки, 4 ложки цѣльнаго молока, 4 яйца хорошо взбитыхъ и 2 ложки распущеннаго масла; все это смѣшать хорошенько, влить въ каменную чашку и испечь въ горячей печи.

237. ОМЛЕТЬ СЪ ЛУКОМЪ. 6 луковиць изрѣзать мелко, положить въ каменную чашку съ 2 ложками масла; посолить, посыпать перцемъ, поставить въ печь, чтобы испеклись до мягкости. Разбить 4 яйца, смѣ-

шать ихъ со стаканомъ цѣльнаго молока или сливокъ, вмѣшать туда же протертый мякишъ одной булки и испеченный лукъ. Приготовить каменную чашку, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, выложить туда омлетъ, испечь въ умѣренно-жаркой печи. Когда будетъ готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

238. ОМЛЕТЪ СЪ МАКАРОНАМИ. $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ. Растереть 2 ложки муки съ холодной водой, вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока, влить туда муку, мѣшая, пока сгустится; мелко искрошенные макароны положить туда же. Каменную чашку нагрѣть, вымазать масломъ, влить туда приготовленное молоко, предварительно вливъ туда 4 хорошо размѣшанные яйца, посолить, посыпать перца, протертаго бѣлаго хлѣба; хорошо все размѣшать и поставить въ печь. Когда будетъ готово, вынуть изъ печи, дать немного отстояться и опрокинуть на горячее блюдо. Подавать съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.

239. ОМЛЕТЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ. Натереть на тергѣ 4 столовыхъ ложки пармезану, а если пармезана нѣтъ, то швейцарскаго сыру. Разбить 6 яицъ въ чашку, смѣшать ихъ хорошенько съ 1 стаканомъ сливокъ, вмѣшать туда сыръ и посолить. Подогрѣть сковороду, положить ложку масла, влить приготовленную массу и мѣшать деревянною ложкою, пока загустѣетъ. Подавать на сковородѣ.

240. ОМЛЕТЪ ПОСТНЫЙ. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ. Когда макароны остынутъ, изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки и вмѣшать 1 ложку тапіоки въ $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды. Прокипятить цѣльныя три луковицы, вынуть изъ воды и изрубить мелко; 1 ф. протертаго мякиша отъ бѣлаго хлѣба смѣшать съ лукомъ, солью, перцемъ, зеленою петрушкою, тапіокою и макаронами. Нагрѣть каменную чашку, вымазать ее прованскимъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленную массу и поставить въ умѣренно-горячую печь. Когда будетъ готово, опрокинуть на горячее блюдо.

241. ОМЛЕТЪ СО СПАРЖЕЮ. Огрѣзать головки со спаржи, около 50 штукъ или сколько нужно, сварить ихъ въ соленой водѣ до мягкости, изрѣзать на мелкіе кусочки, разбить 6 яицъ и смѣшать хорошенько; подогрѣть сковороду, растопить масло, влить яичницу, посолить, посыпать перцемъ и зеленою петрушкой или, если есть, укропомъ, поджарить, мѣшая, пока зарумянится. Подавать съ растопленнымъ до окраски масломъ съ ложкою уксуса.

242. ОМЛЕТЪ СЪ ШАРЛОТКАМИ И МАКАРОНАМИ. $\frac{1}{2}$ фун. шарлотокъ очистить, положить въ кастрюлю и тушить въ маслѣ до мягкости, $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ. Когда вода совершенно стечетъ, изрѣзать на мелкіе кусочки; вскипятить $\frac{1}{2}$ бут. молока и вмѣшать туда постепенно протертый мякишъ отъ одной булки, разбить туда же 5 яицъ, предварительно хорошо взбитыхъ; посолить и посыпать перцемъ. Приготовить каменную чашку, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, выложить туда сначала тушенныя шарлотки, потомъ макароны и затѣмъ, заливъ остальною массою, поставить въ умѣренно-жаркую печь. Когда будетъ готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать съ коричневымъ соусомъ.

243. ОМЛЕТЪ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ. $\frac{1}{4}$ ф. швейцарскаго сыру натереть на теркѣ, распустить 2 ложки масла, смѣшать его съ сыромъ, посыпать зеленой петрушкой, мелко изрубленнымъ порреемъ, 1 ложкою толченыхъ сухарей и перцемъ; посолить. Разбить 4 яйца, взбить ихъ хорошенько, вмѣшать чайную чашку цѣльнаго молока, смѣшать все вмѣстѣ, влить въ сковороду, слегка поджарить и подавать тотчасъ же.

244. ОМЛЕТЪ ИЗЪ ШПИНАТА. Приготовить омлетъ изъ 8 яицъ. Отдѣльно поджарить густой шпинатъ на сметанѣ. Когда омлетъ готовъ, положить посрединѣ толстый слой шпината, завернуть оба края на средину и вставить минуты на 2 въ горячую печь, чтобы хорошо разогрѣлось, и сейчасъ подавать.

245. ПАМПУШКИ ПОЛЬСКІЯ. 1 ф. творогу протереть чрезъ рѣшето, прибавить къ нему $\frac{1}{4}$ ф. муки и 4 сырыхъ яйца, посолить, все хорошо перемѣшать и надѣлать маленькихъ булочекъ, которыя опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать друшлакомъ, положить на глубокое блюдо и облить масломъ.

Отдѣльно подаютъ сметану.

246. ПАШТЕТЬ ВКУСНЫЙ. Приготовить 12 крутоновъ съ зеленой петрушкой или съ лукомъ и шалфеемъ, какъ сказано выше въ № 106; изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки, а также и яйца, предварительно сваривъ ихъ; яйца рубить не очень мелко, $\frac{1}{2}$ фунта шампиньоновъ вычистить, вымыть, искрошить и кипятить $\frac{1}{2}$ часа съ 2-мя ложками тапиоки, которую надо заранѣе, если можно, даже съ вечера, поставить въ холодную воду (3 стакана). Смѣшать все вмѣстѣ, выложить въ блюдо съ опрокинутою чашкою, покрыть тѣстомъ и поставить въ печь.

Выборъ тѣста на всѣ паштеты предоставляется на усмотрѣніе хозяекъ.

247. ПАШТЕТЬ СЪ ЛУКОМЪ И ЯБЛОКАМИ. Выдать: 5 луковиць, 5 яблокъ, щепотку сушенанаго и истертаго въ порошокъ шалфея, 2 ложки масла и 2 яйца.

Очистивъ лукъ, разрѣзать пополамъ, опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть, откинуть на друшлакъ и изрубить мелко; очистить яблоки, нарѣзать, вынуть срединки, положить въ ситейникъ, влить немного воды и немного посыпать мелкимъ сахаромъ. Когда сварится до мягкости, положить сначала въ блюдо изрубленный и смѣшанный съ шалфеемъ лукъ, облить яблоками, посолить и посыпать перцемъ по вкусу; разрѣзать сливочное масло по кусочкамъ и разбросать по всей поверхности, накрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь. По желанію можно въ этотъ же паштетъ прибавить круто сваренныя яйца, разрѣзанныя на кружочки.

248. ПАШТЕТЬ СЪ ОВОЩАМИ. Выдать 1½ ф. картофеляю, 2 рѣпы, 2 луковицы, 1 большой корень сельдерею, 1 ложку тапиоки, 1 ложку масла, 3 яйца.

Вычистить, изрѣзать картофель и рѣпу ломтиками, дать вскипѣть 1 разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ; изрѣзать мелко луковицу и сельдерей и выложить въ кастрюлю, потушить немного въ маслѣ, посолить, посыпать перцемъ; всыпать тапиоки въ стаканъ холодной воды и дать постоять 10 минутъ; затѣмъ смѣшать все вмѣстѣ, выложить въ блюдо, облить экстрактомъ для подливокъ; посреди блюда опрокинуть маленькую кофейную чашку, нарѣзать туда же круто сваренныя яйца, покрыть все тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь.

Такіе же паштеты можно дѣлать и изъ другихъ овощей.

249. ПАШТЕТЬ СЪ ОГУРЦАМИ. 1 длинный турецкій или 3 простыхъ огурца очистить, нарѣзать пласточками; если есть сѣмена, то вынуть ихъ, посолить и слегка потереть въ рукахъ, положить на рѣшето, чтобы вода стекла, и посыпать перцемъ. 1 большую луковицу тонко изрѣзать кружочками, уложить въ глубокое блюдо вмѣстѣ съ огурцами, положить немного сливочнаго масла, растворить одну чайную ложку тапиоки или саго въ холодной водѣ, влить туда же, покрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь. Подавать съ помидоровымъ соусомъ.

250. ПАШТЕТЬ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ. Вычистить шампиньоны, а если есть крупные, то изрѣзать ихъ; очистить приблизительно такое же

количество картофеля и изрѣзать тонкими пласточками. Все это сложить въ блюдо или каменную чашку, посолить, положить туда 2 ложки масла и 1 ложку воды, посыпать перцемъ, накрыть тѣстомъ, помазать яйцами и поставить въ печь; шелуху отъ шампиньоновъ хорошо вымыть и тушить въ водѣ въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа; процѣдить и передъ отпускомъ, вырѣзавъ въ тѣстѣ кружокъ, влить шампиньонный наваръ въ паштетъ и накрыть кружкомъ.

251. ПЕЛЬМЕНИ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ. Приготавливаютъ тѣсто изъ 3 стакановъ муки, 2 сырыхъ яицъ и $\frac{1}{2}$ стакана воды, солятъ, замѣшиваютъ и раскатываютъ тонко. Изъ этого тѣста стаканомъ вырѣзываютъ кружки и на каждый кружокъ кладутъ понемногу нижеописаннаго фарша, закрываютъ этотъ фаршъ другой половиной кружка, слѣпляютъ какъ можно лучше, для чего противоположную сторону кружка смачиваютъ водой. Когда такимъ образомъ пельмени приготовлены, берутъ кастрюлю, наливаютъ въ нее горячей воды, и когда она закипитъ, то сразу всѣ пельмени опускаютъ въ воду, при чемъ они потонутъ, а когда всплывутъ наверхъ, то ихъ вытаскиваютъ друшлякомъ на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ зеленью укропа или петрушки.

Фаршъ: кислую капусту хорошо отжать чрезъ салфетку, прибавить рубленаго луку, перца, масла, все поджарить и дѣлать пельмени.

252. ПЕЛЬМЕНИ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ. Капусту мелко рубятъ, поджариваютъ пополамъ съ рубленнымъ лукомъ, солятъ, прибавляютъ перца, рубленыхъ крутыхъ яицъ и поступаютъ далѣе, какъ въ № 251.

253. ПЕЛЬМЕНИ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ. Сухіе грибы отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ и смѣшиваютъ пополамъ съ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, прибавляютъ соли, перца, немного грибного отвара и поступаютъ далѣе, какъ въ № 251.

254. ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ СЪ ЯЙЦАМИ. Приготовить слоеное тѣсто, нарѣзать стаканомъ кружочки; сварить 5—6 яицъ, искрошить мелко, посолить, посыпать перцемъ и, по желанію, мушкатнымъ цвѣтомъ, укропомъ или петрушкою и положить ложку сметаны. Все это смѣшать вмѣстѣ, разложить въ кружки на вымазанный масломъ и посыпанный мукою листъ, разложить начинку на кружки, посыпать тертымъ сыромъ и посадить въ печь.

255. ПРОСТОКВАША. Простоквашу приготавливаютъ зимою наскоро слѣдующимъ образомъ: бутылки 3—4 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ

свѣжей сметаны размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, остудить; подавать съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ сушенымъ хлѣбомъ. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова въ продолженіе сутокъ; передъ отпускомъ надо поставить ее на ледъ. Подавать сахаръ и ржаные сухари.

256. ПУДИНГЪ АРОРУТНЫЙ ВАРЕНЫЙ (не сладкій). Выдать: 2 ложки арорута, 4 стакана молока, 3 яйца.

Вскипятить молоко, оставивъ ложки 2 или 3, чтобы развести съ ними ароруть. Когда молоко почти что закипитъ, то вмѣшать туда ароруть, мѣшая постоянно, пока не сгустится. Остудить, вбить яйцо, вмѣшать туда же, влить въ каменную чашку или жестянку и варить 1 часъ.

Подавать съ маслянымъ соусомъ или смородиннымъ желе.

257. ПУДИНГЪ СЪ ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ. Выдать: 4 ф. спѣлыхъ бобовъ, 2 ложки сметаны или сливокъ, 2 яйца, немного шпината и шпинатнаго сока для цвѣта и 2 ложки масла.

Вычистить бобы, сварить до мягкости, истолочь и протереть сквозь рѣшето, посолить, влить сливки или сметану и яйца, размѣшать, выложить въ жестянку и варить въ кипятокъ 1 часъ. Подавать съ бѣлымъ соусомъ, посыпаннымъ зеленою петрушкою. Шпинатный сокъ или мелко изрубленный шпинатъ вмѣшать въ пудингъ передъ тѣмъ, какъ его ставить варить.

* 258. ПУДИНГЪ ИЗЪ ОВСЯНОЙ КРУПЫ СЪ ЛУКОМЪ. Выдать: 1 ф. овсяной крупы, 3 луковицы, 1 чайную ложку сушеннаго и истертаго въ порошокъ шалфею, 1 чайную ложку изрубленнаго укропу и 2 ложки масла.

Овсяную крупу поставить съ вечера въ холодную воду, утромъ слить воду, замѣнивъ ее свѣжею, вмѣшать мелко изрубленный лукъ, шалфеемъ, укропомъ, посолить и посыпать перцемъ по вкусу, влить растопленное масло, выложить въ каменную чашку, поставить въ умѣренно-горячую печь. Подавать съ помидоровымъ соусомъ.

Скромное или постное.

259. ПУДИНГЪ ХЛѢБНЫЙ СЪ ЛУКОМЪ. Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, 2 большія луковицы, 1 чайную ложку толченаго шалфею, щепотку тмину, 2 ложки масла, 1 стаканъ молока и 2 яйца.

Вычистить лукъ, разрѣзать его пополамъ, вскипятить, слить воду, изрубить не мелко, смѣшать съ сухарями, шалфеемъ, тминомъ и растопленнымъ масломъ; посолить, посыпать перцемъ, разбить туда же 2 яйца,

размѣшать, выложить въ салфетку или пудинговую жестянку и варить полтора часа, или выложить въ вымазанную масломъ каменную чашку и испечь въ печкѣ. Подавать съ бѣлымъ соусомъ.

260. ПУДИНГЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ. Выдать: 1 ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 2 ложки масла, немного сливокъ или сметаны.

Вычистить и изрѣзать шампиньоны, стереть масло съ сухарями, посолить и влить столько сливокъ или сметаны, чтобы размочить сухари. Каменную чашку обложить тѣстомъ, выложить туда массу, смѣшанную съ шампиньонами, посыпать перцемъ, покрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ, испечь въ печи. Можно также положить тѣсто въ жестянку или фарфоровую чашку, покрыть тѣстомъ, завязать въ салфетку и варить въ кипятокѣ полтора часа. Подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

261. ПУДИНГЪ ИЗЪ ШПИНАТА. 2 ф. шпинату выбрать, перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипеть раза два и откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, изрубить мелко, $\frac{1}{2}$ ф. масла растереть добѣла, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, втереть туда шпинатъ, $\frac{1}{2}$ ф. корицы и чайную чашку сладкихъ толченыхъ сухарей. Взбить бѣлки, смѣшать все вмѣстѣ, посолить, положить ложку сахару. Вымазавъ форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить пудингъ и поставить въ печь.

Къ этому пудингу приготовить слѣдующій соусъ: растопить въ кастрюлѣ ложку масла съ мукою, развести водою, положить цедру съ 1-го лимона, стертую на сахаръ, выжать изъ лимона сокъ, вскипятить, подправить сахаромъ, подбить 2-мя яичными желтками, вымѣшать, подержать на огнѣ, не давая болѣе кипѣть. Отпуская на столъ, выложить пудингъ на блюдо и облить соусомъ.

262. РИСЪ СЪ ИЗЮМОМЪ. Три чашки кипятку, чашка молока, чашка рису, полчашки изюму. Хорошенько размѣшать, сварить. Разлить въ формы и подавать теплымъ или холоднымъ, со сливками или фруктовымъ соусомъ.

263. РИСЪ ЗАПЕЧЕННЫЙ. 1 ф. промытаго рису отварить до готовности въ 2 бутылкахъ молока, остудить и хорошо размѣшать съ 7 сырыми яйцами; прибавить $\frac{1}{4}$ фунта изюму мелкаго, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, немного соли, выложить въ кастрюлю, вымазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Къ нему подаютъ какой-либо ягодный соусъ.

264. РИСЪ РАЗСЫПЧАТЫЙ СЪ СЫРОМЪ. Взять 1 ф. рису и масла чухонскаго $\frac{3}{8}$ фунта; поджарить его докрасна, потомъ развести рисъ кипяткомъ, поставить на плиту, пока не разварится до мягкости; подавая на столъ, положить швейцарскаго тертаго сыру ложки 4; подавать горячимъ.

265. РИСОВАЯ ЯИЧНИЦА. Двѣ чашки варенаго рису, чашка молока, 2 яйца. Размѣшать вмѣстѣ съ помощью вѣнчика, которымъ взбиваютъ яйца, и положить въ горячую, смазанную масломъ, кастрюлю. Печь 10 минутъ въ легкомъ жару, часто помѣшивая.

266. СУФЛЕ СЪ СЫРОМЪ. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. сыру, 4 или 5 яицъ, 4 стакана цѣльнаго молока, 2 ложки арорута или картофельной муки и 2 ложки масла.

Развести арорутъ или картофельную муку въ одномъ стаканѣ молока. Остальное молоко вскипятить; вмѣшать туда разведенный въ молоко арорутъ и, постоянно мѣшая, прибавить туда масла, изрѣзаннаго на кусочки, чтобы поскорѣе распустилось. Между тѣмъ взбить 4 яичныхъ желтка, посыпать вайенскимъ перцемъ и солью и вмѣшать туда истертый сыръ; взбить въ пѣну яичные бѣлки, смѣшать все вмѣстѣ и вылить въ жестянку, вымазанную масломъ (жестянка должна быть не полная, чтобы осталось мѣсто для поднятія суфле). Когда готово, тотчасъ же поставить въ печь, закрыть дверцы и не открывать ихъ отъ 15 до 20 минутъ. Жаръ долженъ быть умеренный.

267. СЫРЪ СЪ ЛУКОМЪ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сыра, 1 большую испанскую луковицу или 2 простыя и 1 ложку масла.

Вычистить и обрѣзать луковицу, распустить масло и тушить лукъ до мягкости; выложить на сковороду, посолить, посыпать перцемъ, обсыпать сыромъ и толчеными сухарями и поставить въ печь. Когда зарумянится, подавать тотчасъ же. Простой лукъ слѣдуетъ сначала разъ вскипятить и затѣмъ уже поступать, какъ сказано выше.

268. СЫРНИКИ ИЛИ ТВОРОЖНИКИ. 1 ф. свѣжаго творогу протереть чрезъ рѣшето, посолить, прибавить 2 сырыхъ яйца, хорошо размѣшать и надѣлать маленькихъ пышечекъ, которыя опускать друшлакомъ въ кипящую посоленную воду, прикрывъ кастрюлю крышкой; когда всплывутъ наверхъ, вынуть тѣмъ же друшлакомъ, уложить на блюдо, облить масломъ, сметаной и подать.

269. ФАСОЛЬ ТУШЕНАЯ. Выдать: 2 ф. фасоли, 3 ложки масла, 1 лимонъ и 1 ложку рубленой зеленой петрушки.

Поставить фасоль на 2 часа въ холодную воду; слить воду, выложить въ кастрюлю, налить холодной воды, посолить, положить 1 ложку масла. Когда вскипитъ, дать тушиться подъ крышкою часа 2 или болѣе. Когда фасоль будетъ почти мягка, выложить въ ситейникъ, посыпать перцемъ, рубленой зеленой петрушкой, положить двѣ ложки масла и выжать сокъ изъ лимона; поставить на плиту и, размѣшавъ, дать хорошенько закипѣть.

Скромное или постное.

270. ФОНДИЮ (Fondue, родъ омлета). Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сыра, 3 яйца, 1 ложку масла, 1 стаканъ молока и 3 ложки толченыхъ сухарей.

Вскипятивъ молоко, вылить его на толченые сухари и накрыть тарелкою, чтобы они разбухли. Вмѣшать туда масло, истертый сыръ и хорошо взбитые 3 яичныхъ желтка, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ и, передъ тѣмъ какъ ставить въ печь, вмѣшать взбитые яичные бѣлки. Печь должна быть горячая. Подавать тотчасъ же, какъ зарумянится.

271. ФОРШМАКЪ И ПОСТНЫЙ ФОРШМАКЪ. 4 яйца сварить вкрутую, отдѣлить желтки, растереть ихъ съ двумя ложками масла, вмѣшать: $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 1 ложку зеленой петрушки, немного рубленой свеклы, немного рубленого поррею, соли, перца, 1 тушеную въ маслѣ и протертую луковицу, 3 ложки сметаны и 2 сырыхъ яйца. Все это хорошо смѣшать и выложить на сковороду, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавать съ коричневымъ соусомъ. Этотъ же форшмакъ можно испечь въ каменной формѣ, выложить на блюдо и обложить вокругъ мелко изрубленными бѣлками отъ яицъ.

Постный форшмакъ. Приготовить картофель, какъ сказано ниже, а также и брюкву, тушить въ горчичномъ или другомъ постномъ маслѣ. Толченые сухари грегэмскихъ галетъ № 737 облить 1 чашкою кипятка и смѣшать все вмѣстѣ. Посолить, посыпать перцемъ, прибавить 1 мелко-искрошенную луковицу, тушеную въ маслѣ, мелко изрѣзанныхъ корнишоновъ, вареной свеклы и маринованныхъ грибовъ. Все это хорошо смѣшать, выложить на сковороду, вымазанную масломъ (постнымъ) и поставить въ горячую печь. Когда пропечется и подрумянится, подавать съ коричневымъ соусомъ № 415 или съ красной подливкой № 464.

272. ФОРШМАКЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ. Вычистить и сварить картофель до мягкости, протереть сквозь рѣшето; изрѣзать $\frac{1}{2}$ брюквы на мелкіе кусочки, положить въ котелокъ съ 2 ложками масла, накрыть

крышкою и тушить въ печи; когда готово, тоже протереть сквозь рѣшето; 2 ложки толченыхъ сухарей облить 1-ю чашкою горячаго молока, смѣшать все вмѣстѣ, посолить, посыпать перцемъ, прибавить 1 луковицу, тушеную въ маслѣ, немного каперцевъ или мелко изрѣзанныхъ корнишоновъ или шампиньоновъ, 2 ложки сметаны; выложить въ вымазанную масломъ сковороду, посыпать сыромъ и поставить въ горячую печь. Когда подрумянится, подавать съ красной подливкой № 464.

273. ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ. Налить кипятка въ сотейникъ, посолить воду и влить 1 ложку уксусу. Когда вода закипитъ, снять пѣну, если таковая появится, снять сотейникъ съ огня на край плиты; каждое яйцо разбивать и выпускать осторожно въ кипятокъ, покрыть крышкою и поставить на медленный огонь. Когда вода закипитъ и бѣлки совершенно побѣлѣютъ, вынимать ихъ осторожно шумовкою на заранее приготовленные крутоны или гренки изъ бѣлаго хлѣба съ масломъ; обрѣзать неровные края и подавать съ соусомъ.

274. ЯЙЦА КРОШЕНЫЯ. Выдать: 5 яицъ, 1 ложку муки, 2 стакана цѣльнаго молока, 1 ложку масла, немного рубленой зеленой петрушки или укропа.

Сварить яйца вкрутую, остудить въ холодной водѣ и искрошить или пшинковать ножомъ. вскипятить молоко, развести масло, всыпать туда муку и смѣшать съ молокомъ, посолить, посыпать перцемъ и зеленью, выложить все на сковороду съ масломъ и потряхивать, но не мѣшать, пока поджарится. Обложить крутонами изъ бѣлаго хлѣба и ломтиками лимона.

275. ЯЙЦА ПЕЧЕНЫЯ. Выдать: 6 яицъ, 1 ложку масла, 1 ложку толченыхъ сухарей.

Распустить масло и дать немного подрумяниться; разбивать яйца, осторожно выпуская ихъ въ растопленное масло; поставить сковороду въ печь и дать яйцамъ запечься въ продолженіе 5 минутъ, пока бѣлокъ побѣлѣетъ. Заранѣе приготовленные сухари подсушить на сухой сковородѣ, посыпать ими яичницу и обложить кудрявою зеленою петрушкою.

276. ЯЙЦА ПЕЧЕНЫЯ ДРУГИМЪ МАНЕРОМЪ. Выдать яицъ, молока, петрушки и масла. На каждое яйцо взять 2 ложки цѣльнаго молока и размѣшать хорошенько; распустить масло на глубокой сковородѣ, влить туда яичницу, посыпать, по желанію, зеленой петрушки, укропа, немного сухарей или сыра; печь въ печи.

277. ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЯ ВЪ СЛОЕНОМЪ ТѢСТѢ. Варить яйца 4 минуты, остудить въ холодной водѣ; снять скорлупу, не повреждая бѣлковъ, завернуть каждое въ слоеное тѣсто; помазать сырымъ яйцомъ, посыпать мелко-истолченными и просѣянными сухарями; распустить масло на сковородѣ; когда оно закипитъ, жарить пирожки, пока зарумянятся. Подавать съ коричневымъ соусомъ.

278. ЯЙЦА ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ. Выдать 6 сваренныхъ вкрутую яицъ, 2 ложки масла, 1 десертную ложку рубленой зеленой петрушки, 3 ложки густыхъ сливокъ и 1 стаканъ молока.

Вскипятить молоко, предварительно смѣшавъ его съ одною ложкою муки съ масломъ, посолить, посыпать бѣлымъ перцемъ; дать слегка покипеть 15 минутъ, всыпать рубленую петрушку, влить сливки, промѣшавъ, но не давать кипѣть. Вычистить яйца, перерѣзать ихъ пополамъ поперекъ, уложить на блюдо верхушками кверху, облить соусомъ и обложить крутонами изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзанными въ видѣ треугольниковъ.

279. ЯИЧНИЦА СЪ МОЛОКОМЪ. 10 штукъ яицъ разбить въ чашку, размѣшавъ, влить $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока, смѣшавъ вмѣстѣ, поставить на плиту эмалированную сковороду и положить 1 ложку масла. Когда масло разойдется, влить яйца съ молокомъ, посолить, посыпать перцемъ, всыпать зелени петрушки, укропа и зеленого лука и мѣшать постоянно. Когда начнетъ сгущаться, тотчасъ же подавать.

280. ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ. Нагрѣть сковороду, положить 1 ложку масла, положить заранее нарѣзанный ломтиками сырой картофель и тоненькіе ломтики черного хлѣба; посолить. Когда поджарятся съ одной стороны, перевернуть ножомъ на другую сторону. Яйца разбивать ножомъ по серединѣ осторожно и, не разбалтывая, выпускать на картофель и хлѣбъ. Когда бѣлокъ побѣлѣетъ, посыпать перцемъ, солью и зеленью.

Такъ же жарятъ яичницу съ тыквой, съ голландскими огурцами и другими овощами, замѣняя черный хлѣбъ бѣлымъ.

281. ЯИЧНЫЯ КОТЛЕТЫ. Сварить вкрутую 15 шт. яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; бѣлки изрубить мелко-на-мелко, желтки же растереть и протереть сквозь сито. Распустить $\frac{1}{4}$ ф. или немного болѣе масла, сложить туда бѣлки и желтки, размѣшавъ хорошенько, пока масса не остынетъ. Тогда взбить еще 5 свѣжихъ желтковъ и 3 цѣлыхъ яйца, посолить, посыпать перцемъ и зеленою петрушкою, прибавить тертой булки

или сухарей, чтобы масса была густа, перемешать хорошенько, дѣлать котлеты, валяя ихъ въ мукѣ съ сухарями; жарить въ маслѣ. Эти котлеты можно подавать съ разною зеленью, со шпинатнымъ соусомъ, съ зелеными бобами, со стручьями или съ пикантнымъ соусомъ. Изъ этой порціи выйдетъ около 12 котлетъ.

Зелень, овощи, коренья, картофель и грибы.

282. **ОБЪ ОВОЩАХЪ.** Всякая зелень, овощи и коренья только въ томъ случаѣ могутъ быть хороши, если они сварены какъ слѣдуетъ, т. е. не переварены. Зелень надо класть не въ холодную, но въ горячую въ мѣру посоленную воду.

Время варки зелени можно опредѣлить только приблизительно, такъ какъ это много зависитъ отъ ея возраста.

Турецкіе бобы варятся.....	отъ	5—10	мин.
Шпинатъ варится.....	«	5—15	»
Щавель «.....	«	5—15	»
Горошекъ лущеный варится....	«	15—40	»
Цвѣтная капуста «.....	«	15—20	»
Гороховыя лопатки «.....	«	20—45	»

283. **БИГОСЪ БѢЛЫЙ.** Не особенно мучной картофель сварить неочищенный; подрумянить въ кастрюлькѣ масло, очищенный вареный картофель порѣзать, положить въ масло и жарить. Затѣмъ разбить 5 яицъ, прибавить къ нимъ $\frac{3}{4}$ стакана молока, размѣшать въ небольшомъ количествѣ муки, полить этимъ картофель, перемешать еще немного, тушить и подавать.

* 284. **БИГОСЪ ГУЛЬТАЙСКІЙ.** Свѣжую бѣлую капусту обварить кипяткомъ и тушить въ маслѣ съ достаточнымъ количествомъ мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ или сушеныхъ грибовъ, прибавивъ немного кислаго (лимона). Въ отдѣльномъ горшкѣ сварить сладкую овощъ (напр., морковь); отваромъ этимъ облить капусту и тушить еще одинъ часъ. Въ концѣ прибавить еще масла, подправить мукой и подавать.

* 285. **БРЮКВА.** Очищенную брюкву порѣзать на мелкіе кусочки, налить холодной водой и тушить. Когда станетъ мягкой, заварить ложку муки въ большой ложкѣ масла, влить въ брюкву, немного посолить и еще тушить.

* **286. ГОРОХЪ ЖЕЛТЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ.** Тщательно очищенный и перемытый горохъ налить холодной водой, посолить и тушить, не сливая воды. Когда станетъ мягкій и вода выпарится, растереть хорошенько для удаленія шелухи (которая у всѣхъ стручковыхъ вызываетъ пученье въ желудкѣ) и подавать, обливъ масломъ и толченымъ хлѣбомъ.

* **287. ГРИБЫ БѢЛЫЕ И ПРОСТЫЕ.** Тщательно очистивъ и перебивъ грибы въ холодной водѣ, нарѣзать на мелкіе кусочки съ корешками или безъ корешковъ, тушить въ маслѣ, подливая понемногу горячей воды, посолить, прибавить корешковъ петрушки, подправить мукой, подавать.

* **288. КАПУСТА.** Разрѣзать кочанъ пополамъ или на-четверо, осмотрѣть, нѣтъ ли тамъ червей, и сварить въ соленой водѣ. Когда будетъ на половину готово, слить первую воду и облить свѣжимъ крутымъ подсоленнымъ кипяткомъ. Когда сварится до мягкости, слить на друшлякъ, чтобы вода стекла совершенно. Затѣмъ положить въ деревянную чашку, изрубить, положить масла, посыпать перцемъ, дать потушиться немного и выложить на блюдо. Подавать съ бѣлымъ соусомъ.

Такъ же готовится сафой-капуста.

Для постныхъ вмѣсто бѣлаго соуса можно подавать соусъ изъ томата, приготовленный слѣдующимъ образомъ: 2 ложки горчичнаго или другого постнаго масла влить въ кастрюлю, положить 1 ложку муки и поставить на плиту. Когда хорошенько разойдется, прибавить туда луковицу, мелко изрѣзанную и предварительно тушеную въ постномъ маслѣ. Затѣмъ вмѣшать туда 2—3 ложки томату, приправить уксусомъ, солью, перцемъ и, если нужно, сахаромъ по вкусу, развести кипяткомъ или отваромъ изъ овощей и подавать къ капустѣ. Этотъ соусъ можно подавать и къ другимъ овощамъ.

* **289. КАПУСТА БѢЛАЯ.** Очищенную капусту шинковать и хорошенько обварить кипяткомъ, положить на рѣшето и крѣпко выжать воду. Въ то же время заварить въ кастрюлькѣ нѣсколько ложекъ воды и положить 12 очищенныхъ кисло-сладкихъ яблокъ; когда яблоки разварятся, прибавить ложку масла, положить туда капусту и тушить ее цѣлый часъ на медленномъ огнѣ, часто помѣшивая. Въ концѣ подправить румянымъ масломъ съ мукою, еще немножко тушить и подавать. Отличная капуста.

Капуста красная готовится такъ же, какъ и бѣлая.

* **290. КАПУСТА КИСЛАЯ.** Положить въ достаточномъ количествѣ масла прямо въ воду. Если капуста очень кислая, такъ обварить ее и

процѣдить, затѣмъ положить въ воду и немного поварить. За полчаса передъ тѣмъ, какъ подавать, немножко посолить и положить два сырыхъ тертыхъ картофеля. Можно и вовсе масла не класть, а когда капуста будетъ мягкая, растереть въ ней двѣ ложки мелкаго сахара.

* **291. КАПУСТА КРАСНАЯ ТУШЕНАЯ.** Выдать: 1 кочанъ красной капусты, 1 луковицу, 1 ложку масла и 3 ложки уксусу.

Снявъ наружные листья, шинковать кочанъ мелко, выложить въ кастрюлю, облить крутымъ кипяткомъ, посолить и дать кипѣть. Когда будетъ на половину готово, слить на друшлагъ, немного отжать, положить обратно въ кастрюлю, влить 1 стаканъ крутого кипятка, мелко изрѣзанную луковицу и ложку масла, посыпать перцемъ, дать тушиться подъ крышкою до мягкости, влить уксусъ, дать еще немного потушиться и подавать.

Скромное или постное.

292. КОТЛЕТЫ ИЗЪ КАПУСТЫ. Обварить головку бѣлой капусты и сварить цѣликомъ съ 2 грибами, воду слить и капусту изрубить мелко, прибавить 4 тертыхъ булки, вбить 4 желтка, посолить вымѣшать и дѣлать котлеты, — сверху помазать желткомъ и обсыпать мукой; затѣмъ жарить ихъ на румяномъ маслѣ, наблюдая, чтобы не подгорѣли и не полопались. Подать съ помидоровымъ соусомъ.

* **293. КАРТОФЕЛЬ ВАРЕНЫЙ.** Вычистивъ картофель, класть его въ холодную воду, положить въ котелокъ, налить свѣжей воды и варить до мягкости. Слить воду, посолить и поставить на край плиты, чтобы картофель обсохъ. Если картофель не сейчасъ нуженъ, а онъ уже готовъ, то, сливъ воду, сложить чистое полотенце, накрыть имъ котелокъ и накрыть крышкою. Картофель, немного замороженный, можно исправить, полевивъ его съ вечера въ холодную воду.

* **294. КАРТОФЕЛЬ ВАРЕНЫЙ.** Другой способъ. Очистивъ картофель, налить холодной водой, посолить и сварить. Воду слить, картофель въ горшкѣ стряхнуть и на двѣ минуты поставить опять на огонь, чтобы паръ и лишняя вода еще удалились. Подавать цѣликомъ, облитый масломъ и обсыпанный петрушкой или укропомъ; или же растереть и зажарить въ духовой печкѣ въ формѣ, смазанной масломъ. Картофель можно варить и неочищенный, въ особенности въ горшкѣ съ слѣдующимъ приборомъ: положить въ горшокъ второе дно изъ проволочной сѣтки, въ промежутокъ налить воды, а сверху положить картофель, чтобы онъ кипятился не въ водѣ, а въ пару, тогда онъ теряетъ меньше минеральныхъ солей.

* **295. КАРТОФЕЛЬ СЪ ГРИБАМИ.** Снять кожицу со свѣжихъ грибовъ, обрѣзать корешки и ополоскать грибы. Положить въ глиняный горшокъ масла и, когда оно растопится, положить небольшія очищенныя круглыя картофелины и накрошенные грибы поровну. На $\frac{1}{4}$ фунта масла тарелка картофеля съ грибами. Въ концѣ подлить 2 ложки кипятку и еще полчаса тушить въ закрытой посудѣ.

* **296. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ.** Вычистить, нарѣзать тонко картофель, положить въ холодную воду, обсушить въ полотенцѣ, посолить и жарить въ маслѣ постномъ или скоромномъ.

Холодный вареный картофель можно жарить такимъ же манеромъ. По желанію можно жарить такъ же и мелкій цѣльный картофель.

* **297. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ СЪ ЛУКОМЪ.** Сварить котелокъ картофеля, очистить его отъ кожицы; распустить 3 ложки масла на сковородѣ; изрѣзать мелко 3 луковицы и зарумянить ихъ въ маслѣ; посыпать рубленою зеленою петрушкою, посолить, посыпать перцемъ. Выложить картофель, размѣшать ложомъ; дать немного пожариться и подавать.

Постное или скоромное.

298. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ВЪ МУКЪ. Очистивъ картофель (разсыпчатый), обсыпать толстымъ слоемъ ржаной муки, а сверху солью, положить на листъ и поставить въ горячую печь на часъ и слечь. Подать со свѣжимъ масломъ.

299. КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ВЪ СМЕТАНЪ. Сварить картофель въ кожѣ, вычистить, изрѣзать тонко; положить на сковороду кусокъ масла. Когда масло разойдется, уложить на сковороду картофель. 3 ложки сметаны размѣшать съ $\frac{1}{2}$ чашкою свѣжаго молока, облить имъ картофель, посыпать сверху тертымъ сыромъ пополамъ съ толчеными сухарями и поставить въ печь. Когда зарумянится, подавать.

300. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ. Молодой картофель заключаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, поэтому его не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ приотвлениемъ его очистить отъ кожицы острой толстой лучиной, всыпать въ кастрюльку, положить сверху ложку свѣжаго масла, немного зеленой мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкою, поставить кастрюлю на плиту, на сотейникъ, непременно, тушить отъ 20—30 минутъ, смотря по количеству.

* **301. КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ.** Самый лучший картофель печеный въ шелухѣ, такъ какъ онъ теряетъ около 30% воды, а изъ солей питательныхъ ничего не теряется. Печь слѣдуетъ въ древесной золѣ или въ духовой печкѣ.

302. КАРТОФЕЛЬ ВЪ СМЕТАНѢ. Сырой очищенный картофель порѣзать на очень тонкіе кружочки; когда они зажарятся на маслѣ, полить сверху сметаной; когда картофель впитаетъ сметану, полить еще разъ и подавать.

303. КОТЛЕТЫ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ. Холодный вареный картофель стереть, прибавить соли, облить 6 яйцами, перемѣшать, сдѣлать котлеты, обсыпать тертой булкой, жарить на маслѣ и подать съ грибнымъ помидоровымъ или луковымъ соусомъ.

304. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. Вычистить, вымыть и сварить картофель до мягкости въ соленой водѣ. Когда готовъ, протереть сквозь рѣшето и положить въ кастрюлю, влить молока и немного масла, хорошенько размѣшать и, когда загустится, — пюре готово.

* **305. МОРКОВЬ.** Въ небольшое количество воды положить кусокъ масла; когда вода закипитъ, положить ломтиками нарезанную перемытую морковь и, подправивъ мукой, тушить. Сахару класть не слѣдуетъ, такъ какъ морковь и безъ того сладка.

* **306. МОРКОВЬ СЪ ЗЕЛЕНЫМЪ ГОРОШКОМЪ.** Одно и другое тушить отдѣльно; когда будутъ готовы, смѣшать ихъ и еще разъ вмѣстѣ тушить недолго. Очень вкусно.

307. ПЮРЕ ИЗЪ БРЮКВЫ ИЛИ РѢПЫ. Очистить, разрѣзать на нѣсколько частей 3—6 шт., разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, посолить, влить 1 стаканъ вскипяченныхъ сливокъ или молока, размѣшать, подогрѣть; положивъ на блюдо, посыпать сухарями. Рѣпу же надо вскипятить, слить воду и тогда уже разварить.

308. ПЮРЕ ИЗЪ МОРКОВИ. Штукъ 6 — 8 моркови вычистить, вымыть, вытереть, налить водою, чтобы только покрыла, разварить до мягкости, протереть сквозь друшлякъ, положить 1 ложку масла, $\frac{1}{4}$ ложки муки, слегка прокипятить.

* **309. РЪПА ЖАРЕНАЯ.** Очистить и нарѣзать тонко рѣпу; обвалить въ мукѣ и посолить; изжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ.

310. РЫЖИКИ. Старательно отобрать, чтобы не было червивыхъ, корешки откинуть, очистить и перемыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, порѣзать на кусочки и, немного посолить, тушить въ маслѣ. По мѣрѣ надобности подливать горячей воды. Въ концѣ подправить мукой и подавать. Маленькіе рыжики готовить цѣликомъ.

311. РЫЖИКИ ВЪ СМЕТАНѢ. Молодые сочные рыжики очистить отъ корней и вымыть. Когда вода стечетъ, ошварить крутымъ кипяткомъ и отбросить на рѣшето; изрубить одну или двѣ луковицы, смотря по количеству грибовъ; выложить на чугунную сковороду, положить двѣ ложки масла, посолить и обжарить рыжики вмѣстѣ съ лукомъ. Когда лукъ будетъ совершенно мягкій, посыпать перцемъ и укропомъ, вмѣшать сметаны, поддержать на плитѣ еще 5 минутъ и подавать.

312. СВЕКЛА. Перемытую свеклу, наливъ холодной водой, поставить на плиту. Когда будетъ мягкая, вынуть, очистить и порѣзать на мелкіе кусочки. Положить въ кастрюлю достаточно масла, подогрѣть, прибавить ложку муки, все вмѣстѣ варить, при чемъ надо смотрѣть, чтобы масло не зарумянилось, положить бураки, еще ложки двѣ сметаны, прикрыть и тушить минутъ 20 не дольше, потому что тогда бураки теряютъ вкусъ и цвѣтъ. Вмѣсто того, чтобы шинковать, можно также бураки истереть на теркѣ.

* **313. СВЕКЛА ВАРЕНАЯ.** Свеклу не надо чистить; ее слѣдуетъ хорошо вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; положить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ (воды взять побольше), дать кипѣть до мягкости. Когда будетъ готово, слить на друшлякъ, облить холодной водой и руками снять съ нея кожицу; разрѣзать тоненькими пласточками, положить красиво на блюдо и подавать съ горчичнымъ или уксуснымъ соусомъ.

Многіе предпочитаютъ печеную свеклу. Тогда ее пекутъ и, когда она будетъ готова, обливаютъ ее холодной водой, а потомъ поступаютъ, какъ сказано выше.

Постное или скоромное.

* **314. СВЕКЛА ЖАРЕНАЯ.** Приготовить свеклу, какъ сказано въ № 313, посолить, посыпать перцемъ, жарить въ маслѣ (по желанію обвалить въ мукѣ передъ тѣмъ, какъ жарить). Выложить на блюдо и обло-

жить жареной зеленой петрушкой. По желанію можно жарить въ прованскомъ, горчичномъ или другомъ постномъ маслѣ.

Скромное или постное.

315. СМОРЧКИ ВЪ СМЕТАНѢ. Вычистить сморчки, вымыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, изрубить, еще вымыть, чтобы не попадалось песка; выложить на чугунную сковороду съ мелко изрубленнымъ лукомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, положить масла и жарить, пока вся вода выкипитъ.

Передъ отпускомъ на столъ положить сметаны, размѣшать, дать одинъ разъ закипѣть, посыпать перцемъ. Подавать.

* **316. ТЫКВА ЖАРЕНАЯ.** Жареная тыква, кабачки или голландскіе бѣлые огурцы готовятся такъ: изрѣзавъ на мелкія пласточки тыкву, посолить, обвалить въ мукѣ и жарить въ маслѣ. Когда зарумянится, переложить на горячую тарелку и подавать тотчасъ же. Можно обмакивать въ тѣсто № 665 и жарить, какъ сказано.

Постное или скромное.

317. ТЫКОВНИКЪ. Заварите на молокѣ пшениую кашу-размазню, выложите въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами и съ такимъ же количествомъ, сколько получилось каши, натертой на теркѣ очищенной тыквы, прибавьте немного соли и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставьте въ духовую печь, чтобы хорошо запеклось. Выложите на блюдо.

318. НАША ИЗЪ ТЫКВЫ. Очистить тыкву отъ кожи и середины, изрѣзать на куски и натереть на теркѣ; прибавить къ этому пюре кипящаго молока и дать вскипѣть, потомъ всыпать хорошо промытаго пшена, посолить и поставить въ печь, чтобы упрѣло.

319. ШПИНАТЪ. Хорошо очистивъ отъ земли и корней и перемывъ, бросить въ большое количество вару. Когда сварится, процѣдить и изрубить. Растопить масло въ кастрюлькѣ (кто любитъ, пусть прибавить немного луку), положить шпинатъ, посолить, еще немного тушить и подавать съ гренками.

320. АРТИШОКИ. Обрѣзавъ верхушки, подстригаютъ ножницами концы верхи боковыхъ листьевъ. Вымыть, варить до мягкости въ соде-

номъ кипяткѣ и подавать, какъ спаржу: для скоромныхъ съ растопленнымъ масломъ и толчеными сухарями, съ сабайономъ и бѣлымъ соусомъ № 412; для постныхъ же съ соусомъ, приготовленнымъ какъ для салата, т. е. съ прованскимъ масломъ, солью, уксусомъ, перцемъ и горчицею.

Постное или скоромное.

321. БАКЛАЖАНЫ. Разрѣзать баклажаны пополамъ вдоль; посолить и, положивъ на доску, покрыть ихъ другою доскою и поставить на нее утюги, ступки и другія тяжести (это лучше дѣлать съ вечера). Когда горькая вода вытечетъ изъ нихъ, вынуть середину изъ нихъ, мелко изрубивъ съ 1 луковицею и нѣсколькими томатами; посолить, посыпать перцемъ, укропомъ и петрушкою, положить въ кастрюлю; насыпать туда немного толченыхъ сухарей и потушить подъ крышкою 20 минутъ, наливъ туда 2 ложки прованскаго масла. Когда фаршъ готовъ, начинить имъ баклажаны, связать ниткою, положить въ ситечко, облить немного прованскимъ масломъ и посадить въ печь. Когда зарумянятся, выложить на блюдо, снять осторожно нитки, сбрызнуть коричневымъ или томатовымъ соусомъ.

Постное.

322. БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ. Очистить, вымыть и нашинковать наискось свѣжіе зеленые бобы; облить соленымъ кипяткомъ, варить до мягкости, не покрывая крышкой; когда будетъ готово, вывалить на друшлякъ и облить холодною водою. Передъ отпускомъ полжечь обратно въ кастрюлю, посыпать немного мелкимъ сахаромъ, размѣшать, положить 1 ложку масла и стаканъ густыхъ сливокъ; выложить на блюдо; посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, обложить крутонами или котлетами изъ яицъ, или же подавать къ бобамъ хорошо сваренный рассыпчатый картофель.

323. БРЮКВА ИЛИ РЪПА ПЕЧЕНАЯ. Обтереть почище 6—8 штукъ, испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится 2—3 часа времени, очистить верхнюю кожу, подать самое лучшее сливочное масло и соль.

324. ГОЛУБЦЫ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ. Кочанъ или два бѣлой капусты, смотря по надобности, раздѣлить и разобрать по листьямъ, положить въ кастрюлю и ошпарить крутымъ кипяткомъ; дать постоять немного, а потомъ выложить ихъ на чистое полотенце и обсушить, чтобы были мягки, но не мокры; сварить риса, откинуть на друшлякъ, вычистить шампиньоны или бѣлые грибы, изжарить съ лукомъ въ маслѣ, по-

солить, посыпать перцемъ и зеленью по вкусу; смѣшать съ рисомъ и уложить въ капустные листья, завертывая ихъ аккуратно и связывая каждый отдѣльно ниткою; уложить ихъ на дно сотейника и жарить въ маслѣ, поворачивая ихъ; когда подрумянятся, вынимать готовые въ паровую кастрюлю, снимая съ нихъ нитки. Когда всѣ готовы, облить ихъ простымъ или помидоровымъ соусомъ и подержать немного на пару.

Подавать съ отварнымъ рассыпчатымъ картофелемъ.

Постное или скоромное.

325. ГОРОХЪ СТРУЧКАМИ, ЛОПАТКИ. Для этого непременно надо брать стручки сахарнаго молодого гороха. Ободравъ стебли и перемывъ стручки въ холодной водѣ, ихъ бросаютъ въ кипящую воду и варятъ 5—10 минутъ, затѣмъ откидываютъ на рѣшето; высыпаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ кусокъ сливочнаго масла; встряхиваютъ, пока масло распустится и покроетъ стручья; слегка подогрѣваютъ и выкладываютъ на блюдо.

326. ГОРОШЕКЪ СВѢЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ. Въ стручьяхъ или лущеный горошекъ должно варить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Если сортъ гороха не очень сладкій, то положить кусокъ сахару въ воду. Когда горошекъ сварится до мягкости, слить воду, выложить на блюдо, положить сверху кусокъ сливочнаго масла и подавать тотчасъ же.

327. ГОРОШЕКЪ СВѢЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ СЪ СЫРОМЪ. Выдать: 1½ ф. горошку, 1 стаканъ молока, 2 ложки сливокъ, 1 ложку масла, 2 ложки тертаго сыру.

Сварить горошекъ. Когда онъ готовъ, откинуть на друшлакъ. Молоко, масло, сливки и тертый сыръ влить въ кастрюлю и дать вскипеть одинъ разъ, мѣшая постоянно; вынуть горохъ, размѣшать, дать постоять 2 минуты и подавать горячимъ. Свежіе бобы и цвѣтную капусту можно готовить такимъ же образомъ.

328. ГОРОШЕКЪ ЗЕЛЕНЫЙ ТУШЕНЫЙ. Выдать: 1 ф. свѣжаго зеленого горошку, 2 кочна латукъ-салату, 2 яичныхъ желтка, 4 ложки сливокъ и 1 кусокъ сахару.

Положить горошекъ въ кастрюлю, влить 1 маленькую чашку воды, искрошить салатъ на мелкіе кусочки и посолить; накрыть крышкой и дать тушиться до мягкости, потряхивая иногда кастрюлю, но не мѣшая. Изстолочь кусокъ сахару, посыпать имъ горохъ. Яичные желтки смѣшать со сливками и влить также въ горохъ; размѣшать, не давая за-

кипеть; подавать. Такъ же можно готовить и самые свѣжіе молодые бобы.

329. ГОРОШЕКЪ СУХОЙ ТУШЕННЫЙ. Выдать 1 ф. сушеного горошку и 2 ложки масла.

Съ вечера поставить горошекъ въ холодную воду. Утромъ слить воду, выложить въ кастрюлю, налить свѣжей воды такъ, чтобы вода покрывала горохъ, посолить и, когда прокипитъ раза два, положить туда масла, накрыть крышкою и дать тушиться до мягкости. По желанію посыпать зеленью.

330. ГРИБЫ СВѢЖІЕ БѢЛЫЕ ВЪ СМЕТАНѢ. Очистить бѣлые грибы, положить ихъ въ друшлагъ и облить холодною водою. Когда вода совершенно стечетъ, положить на сковороду; положить туда мелко изрѣзаннаго рѣпчатого лука, посолить, посыпать перцемъ и жарить сначала безъ масла. Когда вода вся выкипитъ, положить масла, смотря по количеству грибовъ. Когда грибы обжарятся съ масломъ, посыпать укропомъ, облить сметаною и дать 1 разъ вскипеть. Подавать на сковородѣ съ отварнымъ картофелемъ.

331. ГРИБЫ СВѢЖІЕ ЖАРЕННЫЕ. Грибы очистить, промыть, нарезать, посолить и жарить съ рубленнымъ лукомъ; когда готовы, посыпать немного муки, прибавить воды и дать еще немного потомиться. При подачѣ посыпаютъ рубленой зеленью.

332. ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ ЖАРЕННЫЕ. Соленые грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, перцемъ и жарятъ въ постномъ маслѣ на сковородѣ; подавать, когда зарумянятся.

333. ГРИБЫ БѢЛЫЕ СУШЕНЫЕ НА МАНЕРЪ СВѢЖИХЪ. $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ 1-го сорта вымыть, положить въ чашку, облить 1 бутылкою цѣльнаго молока. Утромъ варить ихъ въ томъ же молокѣ, а если молока мало, то прибавить. Когда разварятся до мягкости, откинуть на друшлагъ и ишинковать грибы крупно. Сковороду, лучше всего чугунную, поставить на плиту; когда нагрѣется, положить масла, всыпать туда грибы съ мелко-изрѣзанною луковицею, посолить, облить сбѣжавшимъ съ грибовъ молокомъ и жарить грибы, пока все молоко выкипитъ, и лукъ будетъ мягкій. Передъ отпускомъ можно переложить въ эмалированную или никкелевую сковороду или сотейникъ, поставить на плиту, влить 2 или 3 ложки сметаны, размѣшать, посыпать зеленью и подавать съ отварнымъ картофелемъ.

334. ГРУШИ ЗЕМЛЯНЫЯ. Очищая земляныя груши, опускать ихъ тотчасъ же въ холодную воду съ уксусомъ. Когда всѣ готовы, вымыть ихъ въ свѣжей водѣ, приготовить соленый кипятокъ, влить немного уксуса и варить до мягкости. Положить въ малую кастрюлю 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки и разбавить наваромъ отъ земляной груши. Если въ грушѣ много воды, то воду должно слить, влить туда приготовленную подболтку, подогрѣть на плитѣ и выложить на глубокое блюдо. Подавать съ растопленнымъ масломъ и сухарями.

335. ГРУША ЗЕМЛЯНАЯ ПОДЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ. 2 ф. земляной груши очистить и положить въ воду, разбавленную уксусомъ, чтобы не чернѣла. Когда вся груша будетъ перечищена, ее обтираютъ, вынувъ изъ воды, кладутъ въ ситейникъ съ масломъ и прибавляютъ соку изъ 1 лимона, солятъ, покрываютъ крышкой и ставятъ на сильный огонь. Когда зарумянится, переворачиваютъ на другую сторону, обливаютъ краснымъ соусомъ № 413 и продолжаютъ томить до мягкости, послѣ чего вынуть, положить на блюдо и облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ томила груша; если хотятъ, то прибавляютъ немного сахару.

336. ГРУША ЗЕМЛЯНАЯ ПО-ПОЛЬСКИ. Грушу очищаютъ, какъ сказано въ № 335, отвариваютъ въ соленой водѣ, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ масломъ съ поджаренными сухарями.

337. КАБАЧКИ ВАРЕННЫЕ. Кабачки для варки должно выбирать небольшіе. Варить въ соленомъ кипяткѣ; если вода жестка, то положить маленькій кусочекъ соды и варить до мягкости. Когда все готово, разрезать вдоль на четверо и подавать съ бѣлымъ соусомъ № 412, а если постное, то съ мятымъ № 448.

Постное или скоромное.

338. КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ. Выдать: 1 большой кабачокъ, 1 яйцо, 2 ложки масла и 2 ложки толченыхъ сухарей.

Очистить кабачокъ отъ кожицы, вынуть внутренность и нарезать пластинками. Посолить, выложить на друшлякъ, чтобы лишняя вода стекла, разбить яйцо, взбить и обмазывать кусочки, обсыпать ихъ сухарями и жарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

339. КАБАЧКИ ПЕЧЕННЫЕ. Средней величины кабачокъ сварить въ соленой водѣ до половины; очистить отъ кожицы и изрезать на мелкіе кусочки, вынувъ сѣмячки и мягкую часть. Выложить на сковороду, расто-

пивъ на ней немного масла, посолить, посыпать перцемъ и поставить въ негорячую печь на 20 минутъ. Взбить 3 яйца, вмѣшать туда ложку толченыхъ сухарей, немного рубленой зеленой петрушки пополамъ съ укропомъ; облить этою смѣсью кабачки, поставить обратно въ печь и дать зарумяниться. Подавать съ коричневымъ соусомъ.

Такъ же можно готовить тыкву, голландскіе огурцы, брюкву и другія овощи.

340. КАПУСТА ПОДЪ СОУСОМЪ. Кочанъ капусты разрѣзать на 4 части такъ, чтобы каждая часть держалась на вочерыжкѣ и не рассыпалась; тогда положить ее въ кастрюлю, налить кипяткомъ и томить до мягкости. Когда готова, откинуть на рѣшето и дать стечь жидкости. Отдѣльно взять $\frac{1}{2}$ штофа хорошихъ густыхъ сливокъ, прибавить къ нимъ $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго или хорошаго масла, немного муки, сахару, соли, перцу, пересыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и все это варить въ оставшемся наварѣ; потомъ сюда же положить капусту, дать 1 разъ вскипеть и подать, выложивъ на блюдо.

341. КАПУСТА КИСЛАЯ СЪ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЮ. Сварить сухеныхъ грибовъ. Грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить; влить 1 стаканъ сметаны и, наконецъ, положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прожарить подъ крышкою до готовности.

* 342. КАПУСТА ЦВѢТНАЯ. Очистить цвѣтную капусту, положить ее на 1 часъ въ холодную воду съ солью. Между тѣмъ приготовить кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ и опустить цвѣтную капусту въ крутой кипятокъ. Когда кочерыжка будетъ мягкая, капуста готова. Выложить красиво на круглое блюдо, обложить отварнымъ картофелемъ и посыпать зеленою петрушкою. Подавать съ растопленнымъ масломъ и толчеными сухарями или съ соусомъ № 219, или съ сабайономъ № 241, или съ горчичнымъ соусомъ № 223, по желанію.

Обыкновенно подаютъ цвѣтную капусту на салфеткѣ, положивъ на круглое блюдо.

Для постныхъ подавать съ соусомъ № 441, № 416, № 442 или другимъ, по желанію.

Скромное или постное.

343. КАПУСТА ЦВѢТНАЯ ЖАРЕНАЯ. Вычистить и вскипятить 1 разъ цвѣтную капусту въ крутомъ соленомъ кипяткѣ; вынуть ее шумовкою,

изрѣзать на тонкія пластинки, обмакивать въ тѣсто № 665 и жарить въ маслѣ. Подавать съ коричневымъ соусомъ. Такимъ же манеромъ можно готовить сельдерей и другія овощи.

344. КАПУСТА ЦВѢТНАЯ ВЪ БѢЛОМЪ СОУСѢ. Сварить цвѣтную капусту въ горячемъ молокѣ до половины, откинуть на друшлякъ, раздѣлить на отдѣльные кусочки и положить въ кастрюлю, облить бѣлымъ соусомъ № 412; прибавить туда немного шампиньоновъ, предварительно сваренныхъ, или же нѣсколько шарлотокъ, тоже заранее отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ. Когда готовы, выложить на блюдо, обложить крутонами изъ бѣлаго хлѣба.

345. КАРТОФЕЛЬ А-ЛЯ-МЕТРЪ-Д'ОТЕЛЬ. Вымыть и сварить 15 шт. картофеля и, когда будетъ готовъ, очистить, изрѣзать тонкими ломтиками и поставить на плиту. Когда закипитъ, посолить, размѣшать, посыпать зеленою петрушкою и подавать въ сотейникѣ.

346. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ. Картофель, какъ всякому не безвѣстно, готовится въ трехъ видахъ: варенымъ, жаренымъ и печенымъ. Для варенаго картофеля идетъ всякій, начиная отъ самаго молодого до самаго стараго, лишь бы онъ былъ здоровъ и хорошо сохраненъ. Молодой картофель не чистится. Варить и жарить картофель всякій умѣетъ, но хорошо зажарить и хорошо испечь требуется знаніе.

Жарить картофель слѣдуетъ только вполне взрослый, т. е. осенній, и выбирать нужно желтый, а не бѣлый. Сырой картофель очищаютъ и рѣжутъ на желаемые куски. Въ кастрюлю, предназначенную для жаренья картофеля, кладутъ кусокъ хорошаго масла и соли и, когда масло закипитъ, высыпаютъ въ него картофель и тотчасъ встряхиваютъ кастрюлю, что продолжаютъ дѣлать, пока весь картофель равномерно поджарится; тогда высыпьте его на рѣшето, вылейте изъ кастрюли масло, снова высыпьте картофель и дожаривайте его окончательно. Можно жарить съ лукомъ.

347. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ. Очищенный картофель нарѣзать тонкими ломтиками и положить въ посоленный кипятокъ, прибавить сельдерей, поррей или лукъ и все вмѣстѣ тушить. Подъ конецъ прибавить масла и петрушки.

348. КАША КАРТОФЕЛЬНАЯ. Очищенный сырой картофель натереть на теркѣ, смѣшать съ сырыми яйцами, высушить въ теплѣ и перетереть между ладонями или чрезъ рѣшето; хранить для употребленія.

Взять этой картофельной крупы какое угодно количество, смотря по желанію густоты, и сразу всыпать въ кипящую воду, или молоко, хорошо и быстро размѣшать, прибавить масла и соли. Отдѣльно подать масло.

349. КАРТОФЕЛЬНЫЯ КОТЛЕТЫ. Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить, тотчасъ размять, протереть сквозь друшлякъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана муки, положить немного сахара, соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ грибной № 414 или молочный № 421.

350. КАРТОФЕЛЬНЫЯ БРОКЕТЫ. Иногда остается отъ обѣда картофельное пюре. Подогрѣтое оно не вкусно, а на завтракъ это весьма вкусное блюдо. Выложить холодное пюре въ чашку; разбить одно или два яйца, смотря по количеству, и, посыпая его постепенно мукою, сдѣлать изъ пюре тѣсто. Надѣлать шариковъ, обвалить ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ маслѣ.

351. КРЕССЪ-САЛАТЪ ТУШЕНЫЙ. Очистить и положить крессъ-салатъ въ соленую воду, чтобы очистить его отъ могущихъ въ немъ находиться насѣкомыхъ; вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вскипятить, откинуть на друшлякъ, изрубить, посолить и посыпать перцемъ; положить немного масла и положить обратно въ кастрюлю; дать совершенно нагрѣться; прибавить немного уксуса по вкусу, выложить на блюдо и обложить крутонами или гренками.

352. ЛАГУБЪ ИЛИ РОМЕНЪ-САЛАТЪ ТУШЕНЫЙ. Вымыть и очистить салатъ и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ; откинуть на друшлякъ и положить на $\frac{1}{2}$ часа въ холодную воду; опять откинуть на друшлякъ и, когда вода стечетъ, изрубить мелко, положить въ сотейникъ, посолить, посыпать перцемъ, укропомъ, влить немного сливокъ, 1 ложку масла и дать вскипѣть 1 разъ.

353. ЛУБЪ ПЕЧЕНЫЙ. Очистить и выдолбить чайною ложкою потребное число испанскихъ или простыхъ большихъ луковицъ; изрубить мелко внутренность луковицы; всыпать толченыхъ сухарей, немного масла и сметаны, посолить, посыпать бѣлымъ перцемъ, немного поджарить на сковородѣ и уложить фаршъ въ луковицы; уставить ихъ на сковороду; на каждую луковицу положить по кусочку масла и испечь до того,

когда подрумянятся. Подавать съ коричневымъ № 415 или съ томатовымъ соусомъ № 455.

354. ЛУКЪ ТУШЕНЫЙ. Нарѣзать лукъ на пласточки. Положить масла въ сотейникъ и поджарить его докрасна, выложить туда лукъ и поставить въ умеренную печь. Когда лукъ зарумянится, вылить на него негустого маслянаго соуса № 445, дать постоять въ печи еще $\frac{1}{4}$ часа, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ.

355. ЛУКЪ ИСПАНСКІЙ ЖАРЕННЫЙ. Изрѣзать лукъ кружками, обвалять въ мукѣ, посолить и жарить въ маслѣ или обмакивать въ тѣстѣ № 665 и жарить въ маслѣ, пока зарумянится.

Постное или скоромное.

356. ЛУКЪ ИСПАНСКІЙ ТУШЕННЫЙ. Очистивъ луковицы отъ кожицы, но не срѣзывать слишкомъ коротко ни верхушекъ, ни корневой части, чтобы сокъ не вытекъ, положить въ широкій сотейникъ, чтобы луковицы лежали всѣ на днѣ; налить воды столько, сколько надо, чтобы покрыть лукъ; накрыть крышкою и дать медленно кипѣть, пока лукъ сдѣлается мягкимъ. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: растопить масло съ мукою, посолить и влить туда немного той воды, въ которой варился лукъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, положить лукъ на блюдо, влить въ соусъ 1 чашку густыхъ сливокъ, размѣшать, облить имъ луковицы и подавать тотчасъ же.

По желанію можно посыпать зеленью: петрушкою или укропомъ.

Для постныхъ вмѣсто скоромнаго—постное масло, вмѣсто сливокъ—густое миндальное молоко.

Скоромное или постное.

357. МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. моркови, 1 ложку масла, немного зеленой рубленой петрушки, 1 чайную ложку муки и 4 ложки сливокъ.

До половины сварить морковь, вычистить и изрѣзать кружками, вложить въ кастрюлю, влить туда $\frac{1}{2}$ чашки овощнаго навара, посолить и тушить до мягкости; распустить масло съ мукою, влить туда же и посыпать петрушкой; еще потушить 10 минутъ, влить туда сливки и подавать тотчасъ же.

358. МХАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ. 3 ф. шинату отвариваютъ въ соленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и протираютъ. 5 головокъ луку, по

1 корню петрушки и сельдерея и немного зелени укропа изрубить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. очищенных грецких орехов, истолочь все вместе, смешать со шпинатомъ, подогреть съ кускомъ сливочнаго масла.

359. ОГУРЦЫ ЖАРЕННЫЕ. Нарѣзать хорошіе твердые огурцы поперекъ на кружки около $\frac{1}{4}$ вершка толщины, обмакивать въ тѣсто № 665 и жарить въ маслѣ; подавать съ коричневымъ, бѣлымъ или томатовымъ соусомъ.

360. ОГУРЦЫ ТУШЕННЫЕ. Выдать: 1 ф. огурцовъ, $\frac{1}{2}$ фунта луку, 1 ложку масла, 1 чайную ложку муки и немного укропу.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ поперекъ на пласточки, но не очень тонко; посыпать ихъ немного мукой и жарить въ маслѣ; выложить ихъ въ кастрюлю, влить 1 стаканъ овощнаго навара, посолить, посыпать перца и укропа, накрыть крышкою и тушить до мягкости; распустить масло съ мукою, смешать и влить туда же; размѣшать, дать устояться 5 минутъ и подавать.

Постное или скоромное.

361. ПАСТЕРНАКЪ ПЕЧЕНЫЙ. Испечь въ печи на сковородѣ пастернакъ, наливъ на сковороду немного воды. Когда будетъ готово, подавать со сливочнымъ масломъ.

362. ПАСТЕРНАКЪ (пюре). Вычистить, изрѣзать и сварить пастернакъ до мягкости въ соленой водѣ. Когда будетъ готово, слить воду, измать деревянной ложкой и, если нужно, протереть сквозь рѣшето; положить обратно въ кастрюлю; прибавить туда масла и молока, размѣшать и дать немного сгуститься.

363. ПОМИДОРЫ. Обтереть и ошпарить крутымъ кипяткомъ спѣлые помидоры или томаты, положить ихъ на каменную сковороду и поставить въ печь, чтобы испеклись. Заправить, какъ салатъ, солью, перцемъ, горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Постное.

364. ПОМИДОРЫ СЪ ЛУКОМЪ. Выдать: 6 помидоровъ, 2 луковицы, 1 ложку масла, 2 яйца.

Очистить, изрѣзать лукъ и поставить тушиться въ маслѣ постномъ или скоромномъ. Очистить помидоры, искрошить ихъ и положить туда же, посолить, накрыть крышкою и тушить еще $\frac{1}{4}$ часа. Если помидоры ту-

шились въ коровьемъ маслѣ, разбить 2 яйца, вмѣшать ихъ туда и, не давая закипѣть, подавать.

365. ПУДИНГЪ ГРИБНОЙ. Свѣжіе или сухіе грибы отварить въ соленой водѣ и отбросить на рѣшето, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ, посыпать немного мелкаго перцу, посолить, прибавить масла и бѣлыхъ сухарей столько, чтобы, прибавивъ грибного бульона, вышло густое тѣсто. Все помѣщаютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запекаютъ.

Къ нему отдѣльно подаютъ какой-либо соусъ.

366. РѢПА ПЕЧЕНАЯ. Сварить рѣпу въ водѣ до полумягкости; срѣзать съ нея верхушки, вынуть внутренность, изрубить ее мелко или протереть сквозь рѣшето и потушить съ масломъ. Сварить манной каши круто на молокѣ, смѣшать съ тушеной рѣпой и наполнить выдолбленную рѣпу, положить въ каждую по кусочку масла, покрыть верхушкою, уложить на сковороду и поставить въ печь. По желанію можно ее еще посыпать сверху сыромъ или обмазать яйцомъ, чтобы она была порумяней.

367. СВЕКЛА ВАРЕНАЯ. Поступить со свеклой, какъ сказано въ № 313; посыпать сахаромъ, облить уксусомъ и подлить немного прованскаго масла; или, приготовивъ свеклу и изрѣзавъ ее на кусочки или пласточки, нарѣзать туда сельдерея, предварительно свареннаго, и, натеревъ туда хрѣна, облить все сметаной или сливками.

Скромное или постное.

368. СЕЛЬДЕРЕЙ ФРАНЦУЗСКІЙ ТУШЕННЫЙ. Выдать: 5 корней душистаго зеленаго сельдерею, 2 стакана молока, 4 ложки сливокъ, 1 чайную ложку муки и 1 ложку масла.

Вымыть и вычистить сельдерей отъ наружныхъ негодныхъ стволовъ и всякихъ корней, положить на $\frac{1}{2}$ часа въ холодную соленую воду, чтобы могущіе въ нихъ быть насѣкомыя или червяки вышли оттуда. Затѣмъ поставить варить въ молокѣ, прибавивъ немного воды; дать вскипѣть 2 или 3 раза и откинуть на друшлакъ. Когда остынетъ, раздѣлить ихъ на части и разрѣзать на кусочки, въ вершокъ длины. Поставить молоко на плиту, распустить масло съ мукой, смѣшать все вмѣстѣ, посолить и посыпать бѣлымъ перцемъ по вкусу. Мѣшать постоянно, пока закипитъ. Облить этимъ соусомъ приготовленный сельдерей; дать медленно кипѣть 1 минуту, влить сливки, размѣшать и подавать тотчасъ же.

369. СОЛЯНКА НА СКОВОРОДЪ. Выдать 3 ф. шинкованой кислой капусты, положить ее въ кастрюлю, прибавить туда 1 мелко изрѣзанную луговицу, положить 1 ложку масла, накрыть крышкою и тушить, изрѣдка помѣшивая, часа $1\frac{1}{2}$ —2. Между тѣмъ приготовить 2—3 испеченныхъ свеклы, изрѣзать ихъ на тонкіе ломтики, очистить и изрѣзать также 2 соленыхъ огурца, немного бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ, 1 ложку каперцевъ, нѣсколько оливокъ и выложить все на сковороду вмѣстѣ съ тушеною капустою; прибавить сюда еще 1—2 ложки масла, обсыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. По желанію ко всему этому можно прибавить 2—3 ложки сметаны.

Для постнаго стола сыра и сметаны не надо; масло взять постное.

370. СОЛЯНКА СЪ ЧЕРНЫМЪ ХЛѢБОМЪ. $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты отжимаютъ и жарятъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ; когда готово, прибавляютъ ложку муки и хорошо перемѣшиваютъ. Отварить $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ капустой, влить оставшагося грибнаго бульона, прибавить 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перца и поставить въ печь на 20 минутъ. Нарѣзать кусочками чернаго хлѣба, посолить и поджарить въ маслѣ; подавая, уложить эти гренки сверхъ солянки на сковородѣ.

371. СПАРЖА. Очистивъ спаржу, связать ее тесемкою и опустить въ соленый кипятокъ. Подавать на салфеткѣ горячую со слѣдующимъ соусомъ: 4 желтка и 2 ложки мелкаго сахара бить ложкою до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ; влить воды, поставить на плиту, мѣшая безпрерывно и не давая кипѣть.

Другой соусъ къ спаржѣ: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и ложку муки стереть вмѣстѣ, поставить на плиту, развести сливками, положить цедру съ 1-го лимона, стертую на сахаръ, и прокипятить.

Также подаютъ спаржу съ растопленнымъ масломъ и съ сухарями.

372. СПАРЖА ТУШЕНАЯ. Вычистить и изрѣзать всю годную часть спаржи на мелкіе кусочки съ $\frac{1}{2}$ вершка величины, вымыть и положить въ кастрюлю. Налить немного воды, посолить и, если вода жесткая, прибавить щепотку соды; закрыть крышкою и тушить до мягкости. Затѣмъ положить 1 ложку масла, немного толченаго бѣлаго перца и немного сахара—по вкусу; слегка потряхивать кастрюлю; между тѣмъ приготовить чашку сливокъ, разбить 1 яичный желтокъ и вмѣшать его въ сливки; облить этимъ спаржу и, не давая закипѣть, вылить на блюдо, на которое положены подсушенные сухари изъ бѣлаго хлѣба.

Подавать тотчасъ же.

373. ТЫКВА ЖАРЕНАЯ СЪ ПОМИДОРОВЫМЪ СОУСОМЪ. Снять толстую жесткую кожицу тыквы, вырѣзать середину, тыкву нарѣзать на тонкіе куски, посолить, обвалить въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ докрасна; приготовить помидоровый соусъ.

Подавать на сковородѣ, по желанію, облитую соусомъ, или же соусъ отдѣльно.

374. КАША ИЗЪ ТЫКВЫ. Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или 1½ стаканами сливокъ или молока, положить куска 2 — 3 сахару, ложку сливочнаго масла, кто хочетъ — ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 ф. очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ ½ бутылкѣ молока, протереть сквозь сито.

½ ф. рису намочить въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, налить ½ бут. молока, разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахара, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

375. ШАМПИЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ. Вычистить крупные шампиньоны, положить ихъ въ воду темною стороною внизъ; выложить на рѣшето; когда вода стечетъ, положить между двумя салфетками и дать совершенно обсохнуть; посыпать солью и перцемъ, выложить на сковороду съ масломъ и поджарить. Выложить шампиньоны на горячее блюдо; сдѣлать на сковородѣ, гдѣ жарились шампиньоны, подливку, вливъ туда немного грибнаго навара, свареннаго изъ шелухи и корешковъ этихъ же шампиньоновъ. Обливъ шампиньоны подливкою, подавать.

Скромное или постное.

376. ШАМПИЬОНЫ ПЕЧЕНЫЕ. Вычистить шампиньоны и поступить съ ними, какъ сказано было выше. Когда они обсохнуть, уложить ихъ темною стороною вверхъ на сковороду; посолить, посыпать перцемъ и на каждый грибокъ положить по кусочку масла, дать имъ зарумяниться; потомъ сдѣлать подливку, какъ сказано выше, облить ею шампиньоны, выложенные на блюдо, обложить зеленью и подавать.

Скромное или постное.

377. ШАМПИЬОНЫ ПЕЧЕНЫЕ ВЪ ЧАШЕЧКАХЪ. Вычистить потребное количество шампиньоновъ. Шелуху и корешки вымыть, изрубить, сварить въ соленомъ кипяткѣ и процѣдить сквозь сито. Шампиньоны по-

ставить варить на этомъ отварѣ. Когда будутъ готовы, изрубить, посыпать зеленью петрушки и укропа, посыпать перцемъ и дать потушиться еще полчаса; выложить въ чашку, разбить яиць (на 2 ф. шампиньоновъ 3 яйца), взбить ихъ хорошенько, вмѣшать ихъ туда. Вымазать масломъ потребное количество маленькихъ чашечекъ, наполнить ихъ приготовленною смѣсью, въ которую по желанію можно прибавить немного густыхъ сливокъ, поставить на сковороду и печь въ жаркой печи. Когда будутъ готовы, опрокинуть на блюдо. Подавать съ бѣлымъ соусомъ № 412.

378. ШАМПИНЬОНЫ ТУШЕННЫЕ. Вычистить большіе бѣлые шампиньоны, вскипятить ихъ въ соленомъ кипяткѣ въ сотейникѣ такъ, чтобы воды было немного, положить туда масла, распущеннаго съ мукою, посыпать кайенскимъ перцемъ, дать имъ тушиться подъ крышкою въ продолженіе 30 минутъ, встряхивая сотейникъ, но не мѣшая ложкою. Когда будетъ готово, влить густыхъ сливокъ или сметаны, подавая обложить блюдо рисомъ или крутонами.

379. ШПИНАТЪ. Шпинатъ болѣе другой зелени требуетъ тщательной чистки и мытья. Очистивъ шпинатъ, слѣдуетъ его вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; откинуть на друшлакъ и, когда послѣдняя вода стечетъ, выложить въ кастрюлю съ крутымъ соленымъ кипяткомъ. Когда будетъ готово, откинуть на друшлакъ, въ который положить чистую салфетку. Затѣмъ отжать воду, протереть шпинатъ сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, положить 1 ложку масла и по желанію влить туда 2 ложки сливокъ и самую малость сахара.

Шпинатъ подаютъ съ выпускными яйцами и крутонами изъ бѣлаго хлѣба или какими другими.

Такъ же можно готовить и свекольникъ.

380. ШПИНАТЪ ТУШЕННЫЙ. Выдать: 5 ф. шпинату, 1 ложку масла и 4 ложки сливокъ.

Вычистить и вымыть шпинатъ, выложить въ кастрюлю, влить 1 чашку кипятку, посолить и кипятить до мягкости; отлить на друшлакъ. Когда вся вода сбѣжитъ, протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, положить масла и влить сливки, размѣшать и, не давая закипеть, подавать, обложивъ крутонами и выпускными яйцами.

О Т Д Ъ Л Ъ Ш.

Закуски, салаты, соусы и подливки.

1. Закуски и салаты.

* 381. САЛАТЪ СВѢЖІЙ ЛАТУКЪ, РОМЕНЪ, ЦИКОРІЙ И ПР. ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Салаты эти приготавливаются различно, и всякая нація приготавливаетъ ихъ по своему вкусу. Листья салата сначала перебираютъ и удаляютъ сорную траву и гнилые листья, обрѣзываютъ корни, перебиваютъ и потомъ уже приготавливаютъ.

Французы обыкновенно дѣлаютъ его такъ: берутъ какой-либо салатъ, одинъ или въ смѣси съ цикоріемъ, и передъ самымъ обѣдомъ поливаютъ его прованскимъ масломъ и прибавляютъ темнаго уксуса, посыпаютъ перцемъ, солью и перемѣшиваютъ не разрѣзая. Сахаръ не употребляютъ.

* 382. САЛАТЪ ПО-НѢМЕЦКИ. Отобранный и перебитый салатъ обливаютъ соусомъ изъ крутого желтка, растертаго съ солью, сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, хорошо все перемѣшиваютъ и разрѣзываютъ салатъ, послѣ чего прибавляютъ немного перцу и рубленый оставшійся бѣлокъ.

* 383. САЛАТЪ ПО-ПОЛЬСКИ. Салатъ обливаютъ густой сметаной, солятъ и прибавляютъ свѣжихъ огурцовъ безъ кожицы, наръзанныхъ ломтиками.

* 384. САЛАТЪ ПО-АНГЛІЙСКИ. Подаютъ безъ всякой приправы, но только перебираютъ и смѣшиваютъ съ разными травами, на примѣръ: майораномъ, укропомъ, щавелемъ, цикоріемъ, эстрагономъ и пр.

* 385. САЛАТЪ ПО-РУССКИ. Приготавливаютъ какъ № 382, но яицъ не берутъ, а вмѣсто нихъ приготавливаютъ ложку крѣпкой готовой горчицы, вмѣсто же прованскаго масла берутъ подсолнечное или горчичное.

* 386. САЛАТЪ ПО-ВЕНГЕРСКИ. Бѣлые турецкіе бобы отвариваютъ въ водѣ (безъ соли), отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной во-

дой и прибавляютъ уксуса, но вмѣсто него можно брать лимонную кислоту, разведенную въ холодной водѣ, и въ заключеніе прибавляютъ прованскаго масла, немного рубленаго луку и толченаго перцу.

* 387. САЛАТЪ ИЗЪ СВЕКЛЫ. Отвариваютъ свеклу, очищаютъ, рѣжутъ тонкими ломтиками, прибавляютъ уксуса, соли, прованскаго масла и перца. Многіе сюда же прибавляютъ ломтики отварнаго картофеля и рубленаго луку.

* 388. САЛАТЪ ИЗЪ СВЕКЛЫ ЕЩЕ. Чистые цѣльные бураки сварить до мягкости, очистить и порѣзать на тонкіе кружочки. Когда остынутъ, полить кваскомъ, т. е. какой-нибудь кислотой или уксусомъ; можно прибавить немножко тмину.

389. САЛАТЪ ЗЕЛЕНЫЙ. Старательно очистить кочешки салата, сполоснуть холодной водой, выдавить воду, посолить, посыпать мелкимъ соленымъ лукомъ, перемѣшать хорошенько и поставить. Черезъ полчаса заправить сметаной и подать.

* 390. САЛАТЪ ИЗЪ КАПУСТЫ (бѣлой или красной или обѣихъ вмѣстѣ). Сырую капусту старательно очистить, мелко нарѣзать, посолить немножко, перемѣшать и поставить на полчаса. Затѣмъ прибавить немножко кваску, хорошо вымѣшать и подать. Можно тоже обварить сначала капусту или даже сварить наполовину, процѣдить, выжать, прибавить прованскаго масла; будетъ тогда мягче, но не такая вкусная, какъ сырая.

* 391. САЛАТЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ. Сварить въ кожѣ картофель, два корня сельдерея и свеклы, очистить и нарѣзать пласточками, посыпать солью, влить $\frac{1}{2}$ чашки кипятку, двѣ ложки прованскаго или горчичнаго масла, искрошить луковицу или всыпать зеленаго мелко изрубленнаго лука, уксуса по вкусу и хорошенько размѣшать.

392. САЛАТЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЕЩЕ. Изрѣзать тонко холодный вареный картофель, прибавить туда рубленой зеленой петрушки и укропа, нѣсколько мелко изрубленныхъ шарлотокъ или зеленаго лука, 2 ложки прованскаго или горчичнаго масла, 2 ложки сливокъ, 2 ложки уксусу; посолить, посыпать перцемъ и все это хорошенько смѣшать.

Такой же салатъ можно сдѣлать изъ холодной отварной фасоли, зеленыхъ отварныхъ бобовъ и изъ чечевицы. Для постныхъ безъ сливокъ.

* 393. САЛАТЪ ВЪ КОЧНАХЪ. Очистивъ зеленый салатъ, хорошо перемыть, процѣдить, посыпать мелкой зеленью, впустить лимоннаго сока или разведенной въ водѣ и болѣе дешевой лимонной кислоты, хорошо перемѣшать и поставить въ сторонѣ. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа приправить прованскимъ или какимъ-нибудь другимъ постнымъ масломъ и подавать.

* 394. САЛАТЪ ИЗЪ МОРКОВИ. Очищенную морковь положить въ горшокъ съ посоленнымъ кипяткомъ и варить до мягкости, воду слить, пошинковать на мелкіе кусочки и посыпать зеленымъ лукомъ. На 10 морковокъ вылить 2 ложки прованскаго масла, положить соли по вкусу и влить ложку кваску, хорошенько перемѣшать и черезъ часъ подать.

* 395. САЛАТЪ ИЗЪ ОВОЩЕЙ. Для такого салата идутъ всякія стручковые, кромѣ того картофель, морковь, свекла, сельдерей, сваренныя и наръзанныя въ кружки, — цвѣтная, бѣлая и красная капуста, сваренныя не до мягкости. Приправить все это надо кваскомъ и какимъ-нибудь постнымъ масломъ.

* 396. САЛАТЪ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ. Такъ называемая мизерія готовится такъ же, какъ и салатъ въ кочнахъ № 393, только огурцы надо очистить и порѣзать на тонкіе кружочки. Надо смотрѣть, чтобы не попались горькіе огурцы.

* 397. СОЛЕНЫЕ ГРУЗДИ. Наложить въ малый салатникъ мелкихъ груздей, стереть на нихъ на теркѣ одну луковицу, посыпать перцемъ, облить прованскимъ масломъ и вмѣшать двѣ или три ложки французской горчицы.

398. БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ. Разрѣзать баклажаны на четверо, не дорѣзывая до конца, т. е. не снимая стеблей; положить въ чашку и три раза ошпарить крутымъ кипяткомъ, каждый разъ сливая воду. Нарѣзать лука кружками и помидоровъ также кружками. Если есть артишоки, то сварить въ соленой водѣ нѣсколько артишоковъ и отдѣлить донышки, затѣмъ взять эмалированный котелокъ и положить въ него изрѣзанные баклажаны, помидоры, лукъ, артишоки, нѣсколько стручковъ свѣжаго перцу, посолить, облить прованскимъ масломъ и поставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ или 2 часа. Когда готово, выложить въ салатникъ и подавать холоднымъ.

399. БУТЕРБРОТЫ СО СВЕКЛОЮ. Сварить свеклу, какъ сказано въ № 100, нарезать тонко, намазать масломъ и, нарезавъ хлѣба, положить на него свеклу и изрѣзать маленькими четырехугольными кусочками. По желанію на свеклу можно намазать немного горчицы. Такимъ же манеромъ можно дѣлать бутерброды съ зеленымъ сыромъ № 404 и съ сыромъ № 405, или приготовить сыръ слѣдующимъ манеромъ: взять двѣ трети сыра, одну треть масла, прибавить немного сливокъ и немного горчицы; все это смѣшать хорошенько, намазать на хлѣбъ, покрыть другимъ тонкимъ кускомъ хлѣба и изрѣзать на маленькіе четырехугольные кусочки; подавать къ чаю.

400. ВИНЕГРЕТЬ. Взять отъ 15 до 20 штукъ картофелю, отъ 5 до 8 штукъ свеклы, 1 рѣпу или брюкву, 5 яицъ, 2 моркови, 1 чайную чашку бѣлой фасоли. Сварить каждое отдѣльно и искрошить; отъ яицъ отдѣлить желтки въ чашку, а бѣлки тоже искрошить, 5 свѣжихъ, а зимою соленыхъ огурцовъ очистить и также искрошить, сложить все въ миску, прибавить, если есть, уксусныхъ грибовъ и другихъ соленій; желтки растереть съ уксусомъ, положить 1 чайную ложку горчицы, соли, перца, 1 ложку сахара, прибавить уксуса, если нужно, влить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, размѣшать и облить винегретъ.

401. ИКРА ИЗЪ БАКЛАЖАНЪ. Нѣсколько баклажанъ положить на сковороду и испечь въ печи. Когда будутъ готовы, вынуть изъ печи, положить на блюдо и, когда остынутъ, осторожно сорвать кусочекъ шкурки и вынуть столовой ложкой всю внутреннюю мягкую часть баклажанъ, мелко изрубить; стереть на теркѣ 1 луковицу въ изрубленные баклажаны; посолить, посыпать перца, влить уксуса и прованскаго масла по вкусу; все смѣшать хорошенько, выложить въ стеклянную или фарфоровую посуду, въ которой обыкновенно подается икра или варенье, и подержать на ледникѣ, чтобы хорошенько остудить.

Подается, какъ закуска, къ завтраку.

402. ИКРА ИЗЪ СОЛЕННЫХЪ РЫЖИКОВЪ. Соленые красные крупные рыжики изрубить мелко съ одною луковицею, посыпать перцемъ, влить туда прованскаго или горчичнаго масла и немного уксуса, вынести на холодъ и подавать какъ закуску или къ завтраку.

403. ПАШТЕТЬ ИЗЪ СЫРА. Выдать 1 ф. стараго честеру, $\frac{1}{2}$ ф. масла и 1 ложку готовой горчицы.

Истереть сыръ, смѣшать съ масломъ и горчицею, растереть все до гладкости и уложить въ фарфоровую или стеклянную масленку.

404. ПАШТЕТЬ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО СЫРА. Стереть головку зеленого сыру, растереть его тщательно съ 1 ф. сливочнаго масла, уложить въ стеклянную масленку и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

405. ПИРОЖКИ СЫРНЫЕ КЪ СУПУ. Приготовить дутое тѣсто № 662; раскатать его и порѣзать рюмкою; на каждый кусочекъ положить истертаго сыра честера и маленькій кусочекъ масла; поставить въ печь на 15 минутъ.

406. ПОМИДОРЫ. Нѣсколько крѣпкихъ, но спѣлыхъ помидоровъ обтереть полотенцемъ и нарѣзать тонкими кружочками; одну испанскую луковицу обчистить и также нарѣзать кружочками и раздѣлить на кольца; выложить покрасивѣе въ салатникъ, посыпать зеленью; по желанію прибавить свѣжихъ огурцовъ, также разрѣзанныхъ на тонкіе кружки, посолить, посыпать перцемъ, облить прованскимъ масломъ и уксусомъ.

* 407. САЛАТЪ ЗИМНІЙ ИЛИ ВИНЕГРЕТЬ. Изрѣзать тонко нѣсколько холодныхъ, заранее отваренныхъ картофелинъ, печеной свеклы, одну сваренную луковицу, бѣлую часть отъ 2-хъ корней сельдерея и, по желанію, немного наскобленнаго хрѣна; заправить все 2-мя ложками сливокъ, 1 ложкою прованскаго масла, 1 чайною ложкою сахару, 1 чайною ложкою соли, 1 чайною ложкою горчицы и 2 ложками уксусу, небольшимъ количествомъ перца и, по желанію, можно положить немного кайенскаго перца. Все это смѣшать хорошенъко за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда. Для постнаго салата—безъ сливокъ.

* 408. САЛАТЪ ИЗЪ КРАСНОЙ КАПУСТЫ. Взять крѣпкій кочанъ красной капусты, снять съ него наружные негодные листья, разрѣзать его пополамъ и шинковать острымъ ножомъ какъ можно мельче. Ошпарить крутымъ кипяткомъ; когда остынетъ, отжать воду, выложить въ салатникъ, посолить, налить 2 ложки прованскаго или горчичнаго масла, 1 ложку сахарной пудры, 2 ложки уксусу, посыпать перцемъ, смѣшать хорошенъко и, обливъ салатъ этою смѣсью, размѣшать. Этотъ салатъ лучше дѣлать передъ обѣдомъ. По желанію можно въ приправу прибавить 1 чайную ложку горчицы. Салатъ изъ бѣлой капусты дѣлается такъ же, только ее не ошпариваютъ, а дѣлаютъ съ утра.

409. САЛАТЪ ИЗЪ КРАСНОЙ КАПУСТЫ ПРОЦЕ. Пошинковавъ капусту по возможности мельче, положить въ кипятокъ, заварить, процѣдить, хорошо выжать воду, посолить и сейчасъ полить кваскомъ; на каждую головку положить 2 ложки прованскаго масла, ложку сахару, пе-

ремѣшать аккуратно и черезъ часъ подать. Кислую капусту для салата надо приправить прованскимъ масломъ и сахаромъ.

* 410. САЛАТЪ ЭНДИВІЙ. Вычистить эндивій - салатъ, т. е. отобрать желтую часть его, и положить въ холодную воду. Передъ тѣмъ, какъ подавать, откинуть на друшлакъ и обсушить немного въ сухой салфеткѣ. Приготовить сухарикъ, стереть на него частичку чесноку, положить на дно салатника и сверху положить салатъ. Приправить солью, уксусомъ и прованскимъ масломъ по вкусу.

Эскаріоль-салатъ готовится такъ же.

411. СЫРЪ НА ГРЕНКАХЪ Нарѣзать тонко бѣлый хлѣбъ, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, намазать масломъ и, положивъ на каждый кусокъ натертаго сыру честера, поставить въ печь на 10 минутъ. По желанію можно посыпать кайенскимъ перцемъ.

2. Соусы и подливки.

412. СОУСЪ ОСНОВНОЙ БѢЛЫЙ. Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго масла, помещаютъ въ кастрюлю и нагреваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ пшеничной муки, сколько она можетъ впитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ теплой воды до требуемой густоты и немного соли, продолжаютъ нагревать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ. Въмѣсто скоромнаго масла можно брать какое угодно постное.

Этотъ бѣлый соусъ есть основа всѣмъ прочимъ бѣлымъ соусамъ, которыхъ безчисленное множество, и разъ хозяйка мало-мальски изучила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги, можетъ составлять такіе соусы, которые будутъ и вкусны и дешевы.

413. СОУСЪ ОСНОВНОЙ КРАСНЫЙ. Дѣлается точно такъ же, какъ и бѣлый № 412, но только мука съ масломъ поджаривается до желаемого цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи, чтобы не пригорѣла; разбавляютъ какъ въ предыдущемъ № и продолжаютъ выпятить также на сильномъ огнѣ. Съ этого соуса готовятъ всѣ красные соусы.

414. СОУСЪ ГРИБНОЙ. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ до мягкости. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ изъ отвара и мелко изру-

бить, взять ложку постнаго или скоромнаго масла и ложку муки, распустить въ кастрюлѣ, влить туда отваръ отъ грибовъ, всыпать грибы и приправить солью, сахаромъ и уксусомъ по вкусу.

* 415. **СОУСЪ КОРИЧНЕВЫЙ.** 1 ложку муки поджарить докрасна въ 1 ложкѣ масла, прибавить 1 мелко-изрубленную луковицу и еще поджарить; вмѣшать туда же одну ложку приготовленной сарептской горчицы, нѣсколько кусочковъ лимону, нарѣзаннаго четвертинками, развести экстрактомъ для подливокъ. Чтобы соусъ былъ густоватый, вскипятить, прибавить сахара, соли и уксуса по вкусу.

Скоромное или постное.

* 416. **СОУСЪ КОРИЧНЕВЫЙ ЕЩЕ.** Положить на сковороду 2 ложки масла; когда масло распустится, всыпать туда 1 ложку муки и жарить, пока зарумянится. Тогда влить столько выпятка, чтобы образовался соусъ густоты хорошихъ сливокъ, посолить и посыпать перцемъ.

Скоромное или постное.

417. **СОУСЪ ИЗЪ ЛЕБЕДЫ.** Приготавливается какъ шпинать № 430, подается съ тѣмъ же.

418. **СОУСЪ ЛУКОВЫЙ.** Выдать: 4 средней величины луковицы, 1 чайную ложку муки, 2 стакана молока, 1 ложку масла.

Сварить лукъ до мягкости, изрубить мелко, прибавить остальные составныя части и дать вскипѣть 1 разъ.

419. **СОУСЪ МАСЛЯНЫЙ.** На 1 бутылку воды положить 8 ложекъ масла и закипятить. Вбить туда 1 желтокъ, вмѣшать и подать.

420. **СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДОЙ КРАПИВЫ.** Приготавливается совершенно такъ, какъ шпинать № 430, только крапиву не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подается съ тѣмъ же.

421. **СОУСЪ МОЛОЧНЫЙ КЪ КЛЕЦКАМЪ.** Растереть ложку муки съ масломъ, прибавить 2 бутылки молока, немножко сахара и вскипятить; затѣмъ вбить желтокъ, вмѣшать и подать.

422. **СОУСЪ ДЛЯ ОВОЩЕЙ.** Выдать: 1 десертную ложку картофельной муки и 2 стакана молока.

Размѣшать картофельную муку, наливъ въ нее немного холодной

воды, вскипятить молоко и быстро вмѣшать туда приготовленную муку, посолить и по желанію посыпать зеленью.

423. СОУСЪ ИЗЪ ПЕТРУШКИ. Растереть съ мукою 3 ложки масла и прибавить кипятка; когда нѣсколько разъ прокипитъ, прибавить немножко свѣжаго масла, всыпать мелко изрубленную петрушку и сейчасъ же подавать.

424. СОУСЪ ИЗЪ РАЗСАДЫ Приготавливается совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпината и крапивы № 420 и 430. Разсаду можно мелко изрубить или протереть, — кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же.

425. СОУСЪ ИЗЪ РѢДЬКОВНИНА. Приготавливается такъ же, какъ шпинатъ № 430. Подается съ тѣмъ же.

426. СОУСЪ ИЗЪ САЛАТА. Приготавливается какъ шпинатъ № 420, подается съ тѣмъ же.

427. СОУСЪ ИЗЪ СВЕКЛЫ. Сварить, но лучше испечь фунта $2\frac{1}{2}$ —3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, свеклу, размѣшать, влить $\frac{3}{4}$ ст. сметаны, соли, 2 — 3 ложки уксусу, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

428. СОУСЪ ИЗЪ ТЫКВЫ. Нашиковать сваренную въ посоленной водѣ тыкву, какъ лапшу, положить ее на ситейникъ, пересыная сухарями и кусочками свѣжаго масла, облить сливками съ яйцами, запечь.

429. СОУСЪ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ. Перебрать 3 стакана чечевицы, вымыть ее въ теплой водѣ, сварить, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ ложку масла распустить въ кастрюлѣ, прибавить ложку муки, разбавить бульономъ, вскипятить; положить чечевицу, прокипятить.

430. СОУСЪ ИЗЪ ШПИНАТА. 4—5 фунтовъ шпинату перебрать, т. е. оторвать стебельки во всю длину листа, вымыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, чтобы не осталось земли, опустить въ большое количество соленого кипятка съ ложкою соды, сварить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой; когда вода стечетъ, мелко изрубить, протереть сквозь сито, переложить въ каменную кастрюльку, положить 2—4 куска сахару; $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла растереть съ чайною ложкою муки,

прокипятить, положить въ шинать, размѣшать; передъ отпускомъ разбавить стаканомъ сырыхъ или вскипяченныхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подавать съ гренками, выпускными яйцами, рублеными яйцами, омлетомъ. Въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной порціи.

431. СОУСЪ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ. 4—5 фунтовъ щавеля перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, осушить, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюльку, накрыть крышкой, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить обратно въ кастрюльку, всыпать около чайной ложечки соли, сахару 2—4 кусочка. Чайную ложечку муки растереть съ ложечкою чухонскаго или сливочнаго масла, въ которомъ нѣкоторые поджариваютъ сперва $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, положить въ щавель, проварить. Если будетъ густъ, влить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны. Можно смѣшать со шпинатомъ.

* **432. СОУСЪ ЯБЛОЧНЫЙ КЪ ОЛАДЬЯМЪ.** Вычистить яблоки и нарезать, вынимая серединки; положить въ ситейникъ и налить немного воды; накрыть крышкой, поставить тушиться медленно до мягкости. Если вода не выкипитъ, слить воду, положить немного масла и сахара, смѣшать и подавать къ оладьямъ.

433. БЕШАМЕЛЬ. Одну бутылку сливокъ вскипятить, одну ложку масла распустить въ кастрюлѣ съ двумя ложками муки, облить кипячеными сливками, хорошо размѣшать и облить картофель, цвѣтную капусту, макароны и пр., положенные въ ситейникъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь; подавать черезъ 10 минутъ.

434. СОУСЪ БѢЛЫЙ СЪ ПЕТРУШКОЮ. Приготовить бѣлый соусъ № 412, изрубить зеленую петрушку мелко и, вмѣшавъ туда, подавать.

Такъ же можно дѣлать соусъ съ укропомъ, зеленью отъ сельдерея и съ мелкимъ укропомъ или лукомъ.

Для постныхъ этотъ соусъ готовится слѣдующимъ манеромъ: приготовить $1\frac{1}{2}$ стакана густого миндальнаго молока; развести одну ложку арорута или картофельной муки въ $\frac{1}{2}$ стаканъ холодной воды, размѣшать хорошенько, подогрѣть и постепенно вмѣшать миндальное молоко, посолить или насыпать сахара (смотря по тому, для чего нуженъ соусъ); зелени и пряностей по вкусу.

435. СОУСЪ БѢЛЫЙ ЕЩЕ. Выдать: 2 стакана шампиньоннаго или грибнаго отвара, 1 стаканъ молока, 1 луковицу, 1 вѣтку шалфея, 1 ложку муки, 2 ложки масла, сокъ съ 1 лимона, 2 яичныхъ желтка и 4 ложки густыхъ сливокъ.

Изрѣзавъ луковицу, положить ее въ кастрюлю, влить туда грибной отваръ, молоко, шалфей или мушкатный цвѣтъ и дать кипѣть 10 минутъ; вмѣшать туда масло, распущенное съ мукою, и мѣшать, пока закипитъ; отставить на край плиты, процѣдить, влить обратно въ кастрюлю и выдавить туда 1 лимонъ; взбить желтки, смѣшать ихъ со сливками и влить въ соусъ, постоянно мѣшая и не давая закипѣть, потому что иначе соусъ свернется.

436. СОУСЪ ГОЛЛАНДСКІЙ. 2 ложки масла, 5 желтковъ, 1 ложку муки, щепотку толченаго мушкатнаго цвѣту, цедрю съ лимона, тертую на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ и тереть до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; развести по пропорціи кипяткомъ, выжать 1 лимонъ.

437. СОУСЪ ГОРЧИЧНЫЙ. 1 ложку масла распустить съ 1 ложкою муки, вмѣшать 2 яичныхъ желтка, 2 ложки горчицы, цедрю съ одного лимона, стертую на сахарѣ; 1 лимонъ выжать туда же, посолить, посыпать, растереть все хорошенько, развести кипяткомъ, чтобы былъ густоватый соусъ.

438. СОУСЪ ГОРЧИЧНЫЙ ЕЩЕ. Приготовить бѣлый соусъ № 415, растереть 1 чайную ложку горчицы съ 1-ю ложкою уксусу, прибавить немного перца, соли и сахара по вкусу и вмѣшать въ соусъ, дать 1 разъ вскипѣть, постоянно мѣшая.

439. СОУСЪ ИНДѢЙСКІЙ КУРРИ. Приготовить бѣлый или коричневый соусъ № 415 или № 434, вмѣшать туда $\frac{1}{2}$ чайной ложки порошокъ курри. Подавать къ пилаву или жаренымъ шампиньонамъ.

440. СОУСЪ СЪ КАПЕРЦАМИ. Одну деревянную ложку масла растереть съ 2 желтками до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; цедрю съ одного лимона стереть на теркѣ туда же; развести кипяткомъ, положить горсть каперцевъ, размѣшать и прибавить по вкусу немного сахара.

441. СОУСЪ СЪ КАПЕРЦАМИ ЕЩЕ. 1 ложку муки и 1 ложку масла поджарить докрасна; 10—12 шарлотокъ вычистить, изрубить мелко, всыпать въ масло съ мукою, прибавить туда нетолченаго перца, рубленой

зеленой петрушки и укропа, 1 горсть или 2 ложки каперцевъ, все размѣшать и поддержать на плитѣ, помѣшивая, чтобы не пригорѣло; развести кипяткомъ или экстрактомъ для подливокъ, выдавить 1 лимонъ, соли и сахара по вкусу; дать прокипеть еще $\frac{1}{4}$ часа.

Соусъ этотъ хорошо подавать къ паштетамъ и пудингамъ изъ овощей, а также и нѣкоторымъ изъ омлетовъ.

Скромное или постное.

442. СОУСЪ КРАСНЫЙ СЪ ШАРЛОТКАМИ. Взять 1 большую ложку масла, 1 полную деревянную ложку муки, 10 мелко изрубленныхъ шарлотокъ, 1 ложку зеленой рубленой петрушки, немного шпината.

Все это растереть хорошенько; между тѣмъ мелко искрошить одну луковицу, поджарить въ маслѣ докрасна; влить 1 стаканъ или болѣе экстракта для подливокъ, прокипятить на горячей плитѣ раза 2 и процѣдить въ заранѣе приготовленную массу; размѣшать, выжать сокъ изъ одного лимона; еще разъ прокипятить.

Соусъ этотъ можно подавать къ разнымъ паштетамъ, омлетамъ и крутонамъ.

Скромное или постное.

443. СОУСЪ ЛИМОННЫЙ. 1 ложку масла, немного муки, 4 яичныхъ желтка, цедру съ 2 лимоновъ, стертую на сахарѣ, сокъ изъ 2-хъ лимоновъ выжать туда же; все это хорошенько растереть и развести не жидко водою.

Соусъ этотъ подаютъ къ спаржѣ, артишокамъ и цвѣтной капустѣ.

444. СОУСЪ ЛУКОВЫЙ. Выдать: 1 ф. испанскаго луку, 1 ложку масла, 1 чайную ложку муки и 1 стаканъ сливокъ.

Вычистивъ, разрѣзать луковицы на-четверо и положить въ воду на $\frac{1}{4}$ часа; слить воду и варить въ свѣжей водѣ. Когда закипитъ, слить воду и, обливъ свѣжимъ кипяткомъ, посолить и варить до мягкости; откинуть на друшлякъ, изрубивъ, протереть сквозь рѣдкое сито.

Развести масла съ мукой, смѣшать протертый лукъ, влить туда сливки, посыпать бѣлымъ перцемъ, мѣшать на плитѣ, если густо, прибавить сливокъ или молока, но не давать закипать.

445. СОУСЪ МАСЛЯНЫЙ. Выдать: 3 ложки масла, 1 ложку муки, 3 стакана воды, 1 ложку уксусу и перца по вкусу.

Распустить 2 ложки масла и размѣшать съ ложкою муки, влить туда воду, постоянно мѣшая въ одну сторону и не давая закипеть. Когда

начнетъ сгущаться, влить уксусъ, посолить, посыпать бѣлымъ толченымъ перцемъ, размѣшать, процѣдить сквозь металлическое сито, влить обратно въ кастрюлю, прибавить остальную ложку масла, поджарить, мѣшая, на горячемъ мѣстѣ, пока масло растаетъ, но не давать закипать.

446. СОУСЪ МИНДАЛЬНЫЙ. $\frac{3}{4}$ стакана сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплаго молока, такъ чтобы было всего $1\frac{1}{2}$ стакана, процѣдить, выжать, вбить 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, поставить на плиту, смѣшать, пока погустѣетъ, но не кипятить; процѣдить.

447. СОУСЪ МИНДАЛЬНЫЙ СЪ ЛИМОНОМЪ. Одну деревянную ложку масла растереть до пѣны и втирать туда по одному 4 желтка, пока побѣлѣетъ, прибавляя немножко муки; цедру съ 2-хъ лимоновъ стереть на теркѣ, выдавить сокъ изъ лимоновъ, положить сахара по вкусу, сладкаго мелко истинкованнаго миндаля и развести не жидко водой.

Подавать къ пудингамъ.

448. СОУСЪ МЯТНЫЙ. Когда есть свѣжая мята, отобрать листочки, вымыть и изрубить ихъ мелко, положить въ соусникъ, немного посолить, прибавить 1 чайную ложку толченаго сахара и развести шампиньоннымъ уксусомъ.

Такимъ же манеромъ дѣлаютъ соусъ съ укропомъ, шалфеемъ и петрушкою.

Когда нѣтъ свѣжей мяты, можно соусъ дѣлать изъ сушеной. Отбравъ осторожно листья сушеной мяты, шалфея и пр., растереть ихъ въ рукахъ, положить въ чашку, ошпарить кипяткомъ и дать постоять, накрывъ чашку крышкою или салфеткою, слить воду и поступать, какъ сказано выше.

Этотъ соусъ хорошъ къ постнымъ жаренымъ овощамъ, къ цвѣтной капустѣ, тыквѣ и другимъ, а также и къ отварнымъ артишокамъ, спаржѣ и цвѣтной капустѣ.

449. СОУСЪ ОГУРЕЧНЫЙ. Выдать: 2 ложки масла, не полную ложку муки, 2 деревянныхъ ложки уксусныхъ маринованныхъ корнишоновъ (огурчиковъ), 2 ложки сливокъ.

Распустить масло, смѣшать съ мукою, влить немного воды, размѣшать, посолить и посыпать перца по вкусу.

Когда закипитъ, выложить туда огурчики, заранее изрѣзанные или

изрубленные мелко, дать потушиться 5 минутъ; передъ тѣмъ, какъ подавать, вмѣшать сливки.

По желанію можно сливки замѣнить коричневымъ соусомъ.

450. СОУСЪ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ. Нѣсколько помидоровъ изрѣзать на кусочки, нарѣзать рѣпчатого лука, посолить, посыпать перцемъ и прокипятить безъ воды; положить ложку масла, накрыть крышкой и потушить, пока лукъ совершенно будетъ мягкій; протереть сквозь металлическое сито, развести экстрактомъ для подливокъ. По желанію можно прибавить туда же шампиньоновъ, каперцевъ или какихъ-либо маринованныхъ грибовъ, корнишоновъ или шарлотокъ.

Подавать къ крутонамъ или пудингамъ.

Скромное или постное.

451. СОУСЪ ДЛЯ САЛАТОВЪ. Выдать: 2 яйца, 1 ложку сливокъ или сметаны, 1 чайную ложку сахарной пудры, 1 чайную ложку готовой горчицы, 3 ложки уксусу и соли по вкусу.

Сварить яйца вскрутую и, остудивъ въ холодной водѣ, искрошить бѣлки и положить въ салатъ; желтки же растереть съ солью, сахаромъ, горчицею, уксусомъ и сливками или сметаною; облить этимъ соусомъ салатъ и размѣшать хорошенько.

По желанію сливки или сметану можно замѣнить двумя ложками прованскаго масла.

Въ эндивій и эскаріоль-салатъ прибавляютъ еще чеснокъ, натертый на сухарь или гренки изъ бѣлаго хлѣба; тогда сливки и сметаны не нужно.

Въ постный салатъ вмѣсто яицъ и сливокъ наливаютъ 2 ложки прованскаго масла.

452. СОУСЪ СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ. Выдать: 2 корня сельдерея, 1 луковицу, 1 ложку масла, 1 ложку муки и 1 стаканъ сливокъ.

Вычистить, вымыть и изрѣзать сельдерей и лукъ на мелкіе куски, тушить съ водою въ кастрюлѣ подъ крышкой до мягкости; распустить масло съ мукою, влить туда сельдерей, размѣшать, посолить, посыпать перцемъ, дать кипѣть медленно $\frac{1}{4}$ часа, протереть сквозь металлическое сито деревянною ложкою, положить обратно въ кастрюлю, влить туда 1 стаканъ сливокъ, мѣшая постоянно, пока закипитъ, подавать.

453. СОУСЪ СЛИВОЧНЫЙ. Выдать: 2 стакана сливокъ, 1 чайную ложку арорута или картофельной муки и 1 ложку молока.

Размѣшать картофельную муку съ 1 ложкою холоднаго молока, растереть до гладкости деревянною ложкою, вскипятить сливки и вмѣшать туда, постоянно мѣшая въ одну сторону, приготовленную картофельную муку; посолить, посыпать перца по вкусу и, какъ только закипитъ, тотчасъ же подавать.

Этотъ соусъ подаютъ къ спаржѣ, цвѣтной капустѣ и другимъ овощамъ.

* 454. СОУСЪ СЪРЫЙ СЪ ИЗЮМОМЪ. Поджарить $1\frac{1}{2}$ ложки масла съ $1\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести водою и заварить. Подрумянить на сковородѣ три куска сахару, смоченныхъ въ водѣ, подлить къ соусу, положить туда $1\frac{1}{2}$ горсти хорошаго очищеннаго изюму, какой кто любитъ, прибавить для вкуса лимоннаго сока. Передъ подачею положить кусочками наръзанный лимонъ. Соусъ этотъ идетъ къ разнымъ клецкамъ.

455. СОУСЪ ТОМАТЪ. Пюре томатъ № 718 смѣшиваютъ съ желаемымъ количествомъ соуса №№ 412 или 413 и приправляютъ солью. Подаютъ къ картофельнымъ и другимъ котлетамъ.

456. СОУСЪ ФРАНЦУЗСКІЙ. Выдать: 2 ложки масла, 2 ложки мелко изрубленныхъ и смѣшанныхъ: моркови, рѣпы, лука и шарлотокъ, 1 чайную ложку муки, 1 ложку уксусу и немного бѣлаго перца.

Положить мелко изрубленные коренья и лукъ въ кастрюлю съ масломъ и, если есть, вѣточку мяты и дать тушиться подъ крышкою, пока зарумянится.

Развести муку съ холодной водою, влить туда же и мѣшать, пока вскипитъ. Прибавить уксусъ, посолить, посыпать перцемъ, дать прокипеть медленно еще $\frac{1}{2}$ часа, процѣдить и подавать.

По желанію можно прибавить сюда же нѣсколько шампиньоновъ.
Скромное или постное.

457. СОУСЪ ХЛѢБНЫЙ. Выдать: 4 ложки толченыхъ сухарей, 1 луковичу, немного мушкатнаго цвѣта, 12 горошинъ бѣлаго перцу, $2\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ложку масла, 1 стаканъ сливокъ.

Изрѣзать луковичу поперекъ на тонкія пласточки, поставить въ кастрюлю на огонь съ водою, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ, тушить до мягкости, слить эту воду на сухари, покрыть тарелкою и, когда совсѣмъ остынетъ, размять сухари и поставить въ кастрюлю на плиту; влить туда сливки, положить 1 ложку масла, посолить, смѣшать все вмѣстѣ и дать постоять, пока совершенно нагрѣтся.

458. СОУСЪ ДЛЯ ХОЛОДНЫХЪ ОМЛЕТОВЪ. Выдать: по 1 чайной ложкѣ мелко изрубленныхъ шарлотокъ, зеленой петрушки и лука, 2 круто сваренныхъ яичныхъ желтка, 2 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксусу, 1 чайную ложку горчицы и 1 чайную ложку соли.

Изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ шарлотки, петрушку, лукъ и желтки; протереть все это сквозь металлическое сито; вмѣшать туда деревянной ложкой уксусъ, прованское масло, соль и горчицу и влить все въ соусникъ.)

459. СОУСЪ ХРЪНОВОЙ (горячій). Распустить 1 ложку масла съ 1 чайной ложкой муки; всыпать туда 3 ложки истертаго хрѣна, влить 1 ложку уксусу, 1 чайную ложку толченаго сахару и развести все кипяткомъ на столько, чтобы образовался густой соусъ.

Скромное или постное.

460. СОУСЪ ХРЪНОВОЙ (холодный). Выдать: 4 ложки натертаго хрѣна, 2 чайныя ложки сдѣланной горчицы, 1 ложку толченаго сахару, немного соли и 3 ложки уксусу.

Смѣшать все вмѣстѣ и налить столько уксуса, чтобы образовался густой соусъ. По желанію можно прибавить немного сметаны.

461. СОУСЪ ШАМПИЪОННЫЙ. Выдать: 1 ф. мелкихъ шампиъоновъ, 2 стакана молока, 1 ложку масла, полную ложку муки и 1 ложку сливокъ.

Вычистивъ, обмыть шампиъоны и поставить медленно вариться въ молокѣ на $\frac{1}{2}$ часа, развести масло съ мукою, смѣшать все хорошенько, посолить, посыпать перцемъ, дать покипеть еще 10 минутъ; влить 1 ложку сливокъ, размѣшать, процѣдить; обложить шампиъонами рисъ, отварной картофель или цвѣтную капусту, а соусъ подавать отдѣльно.

По желанію можно туда прибавить рубленой зеленой петрушки или укропа.

462. СОУСЪ СЪ ШАРЛОТКАМИ И ШАМПИЪОНАМИ. 15 штукъ шарлотокъ и столько же шампиъоновъ вычистить, изрѣзать, положить въ кастрюлю съ 1 ложкою масла, посолить, прибавить немного туда же рубленой зелени петрушки, накрыть крышкой и тушить до мягкости; распустить муки съ масломъ, развести кипяткомъ или экстрактомъ для подливокъ, вмѣшать туда шампиъоны съ шарлотками; дать еще вскипеть.

Подавать къ паштетамъ, омлетамъ и пудингамъ изъ овощей.

Скромное или постное.

463. СОУСЪ ЯИЧНЫЙ. Выдать: 6 яицъ, 2 стакана маслянаго соуса № 445, 3 ложки сливокъ и 1 ложку масла.

Сварить яйца вкрутую, остудить въ холодной водѣ, вычистить и изрубить или изрѣзать мелко; приготовить масляный или бѣлый соусъ, № 412 или № 435, прибавить туда сливки; всыпать туда изрѣзанныя яйца и встряхивать кастрюлю, пока все согрѣется. Вмѣшать туда ложку масла. Когда масло распустится, подавать тотчасъ же.

464. ПОДЛИВКА КРАСНАЯ. Нарѣзать кружочками 2 луковицы, положить ихъ въ кастрюлю съ одною ложкою масла; тушить, пока поджарятся добрасна; сжечь на сковородѣ 1 чайную ложку мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды пололамъ съ уксуомъ и облить тушеный лукъ; положить $\frac{1}{2}$ лавроваго листа, перца, истолченной гвоздики щепотку, одинъ кусокъ сахару, стертаго на лимонной коркѣ; влить 1 стаканъ экстракта изъ овощей для подливокъ, прокипятить, положить 1 ложку истертаго томата; еще разъ прокипятить; если густо, разбавить немного кипяткомъ, процѣдить.

Скромное или постное.

О Т Д Ъ Л Ъ IV.

Сладкія блюда: пудинги, омлеты, торты, кремы, компоты, мороженое, желе, фрукты, оладьи, кисели и т. д.

465. ВАТРУШКИ. Отмѣрить $1\frac{1}{2}$ стакана муки, высыпать на столъ, положить ложку масла, 2 яйца и столько молока, сколько надо, чтобы вышло умѣренной густоты тѣсто, вымѣсить до гладкости и накрыть полотенцемъ. Заранѣе отжатый творогъ (2 ф.) протереть сквозь рѣшето, вмѣшать въ него одну ложку сахару, 1 яйцо, 1 ложку сметаны; взять тѣсто, сваять изъ него рулетъ, нарѣзать на равные кусочки, развалить на круглыя ровныя пласточки; класть ложкою на середину каждого приготовленный творогъ; сгладивъ его и защипавъ края, обмазать ватрушки яйцомъ, выложить на листъ и поставить въ печь.

466. ВЗВАРЪ. Беруть разныхъ сушеныхъ фруктовъ и ягодъ, какъ-то: яблокъ, грушъ, чернослива, абрикосовъ, персиковъ, изюма, шенталы, вишенъ и пр.,—все наливають водой и уваривають до мягкости, подправляють картофельной мукой и, если желаютъ, сахаромъ.

467. КИСЕЛИ — КАКЪ ВАРИТЬ. На 6 стакановъ соку или молока берется 1 стаканъ просѣянной картофельной муки, которую развести 1 стаканомъ холоднаго соку или молока; 5 стакановъ соку вскипятить и въ кипятокъ влить приготовленную муку, шибко мѣшая на огнѣ минутъ 4—5, но не болѣе; размѣшать до гладкости, чтобы не оставалось комковъ.

Форму сполоснуть холодной водой, чтобы она была только мокрая, влить въ нее кисель и поставить на ледъ; подавая, выложить на блюдо. На 6 стакановъ соку достаточно 1 стакана картофельной муки въ такомъ случаѣ, если мука самаго лучшаго сорта и сухая, въ противномъ же случаѣ надобно прибавить муки.

Порція назначена на 6—8 человекъ.

* **468. КИСЕЛЬ ИЗЪ ГРЭГЭМСКОЙ МУКИ.** Грэгэмская мука медленно размѣшивается въ кипяткѣ, пока образуется густая масса. Тогда отставить на 10 минутъ, взбивать и опрокинуть на блюдо. Подается съ фруктовымъ сахаромъ или со сливками и сахаромъ.

* **469. КИСЕЛЬ ЖИДКІЙ ГОРЯЧІЙ.** Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочихъ ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стакановъ соку, всыпать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сахару, смотря по кислотѣ ягодъ, и лимонной цедры, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, разведенной 1 стаканомъ воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ. Варить въ каменной кастрюлкѣ.

* **470. КИСЕЛЬ ИЗЪ КВАСА.** Вскипятить 5 стакановъ домашняго краснаго квасу съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ и съ лимонною цедрою, влить картофельную муку, разведенную шестымъ стаканомъ квасу; далѣе поступить, какъ сказано въ № 467.

* **471. КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ.** 2 стакана очищенной и хорошо перемытой клюквы растереть въ мискѣ деревянной ложкой; растирая, подливать понемногу холодной воды, не больше 4-хъ стакановъ; когда всѣ ягоды разотрутся, процѣдить чрезъ сито, положить сахара по вкусу и поставить на сильный огонь, послѣ перваго (непремѣнно) кипѣнія влить 3 ложки картофельной муки, разведенной въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ холодной воды; вливать сразу и сильно мѣшать, чтобы не образовалось комковъ; затѣмъ вылить на блюдо и дать остыть. Если желаютъ сдѣлать кисель погуще, прибавляютъ побольше картофельной муки. Такимъ же образомъ дѣлаютъ кисель изъ другихъ фруктовъ или же сушеныхъ ягодъ, крыжовника, малины, красной смородины, изъ выдавленнаго лимоннаго или апельсиннаго сока, изъ яблокъ, миндальнаго молока, свѣжихъ сливокъ и проч.

* 472. КИСЕЛЬ ИЗЪ МАЛИНЫ, КРАСНОЙ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, ИЗЪ ВИШЕНЪ ИЛИ СЛИВЪ. Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого соку 5 стакановъ, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахару, стертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муки, разведенной 1 стаканомъ холодной воды, и т. д.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной кастрюлкѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ будетъ не хорошъ.

* 473. КИСЕЛЬ МИНДАЛЬНЫЙ. $1\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложечкѣ холодной воды, развести 5 стаканами воды, процѣдить сквозь салфетку; оставшійся на ней миндаль еще протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго молока, процѣдить вторично, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды, и т. д.

474. КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ. Обварить 20 шт. горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стакановъ горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкой, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ молока, и т. д.

* 475. КИСЕЛЬ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Взять $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ яблокъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюльку, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сахару, вскипятить, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ или цѣлою столовой ложкой картофельной муки, прокипятить, перелить въ форму, остудить, подавать.

* 476. КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ. 6—8 большихъ антоновскихъ яблокъ мелко нарязать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 стакановъ этого соку смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, стертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную однимъ стаканомъ воды, и т. д.

* 477. КОМПОТЪ ЯБЛОЧНЫЙ. Легко разваривающіяся яблоки очистить, разрѣзать на 4 части, очистить серединку, вымыть въ водѣ, налить холодной водой и сварить съ апельсиновой коркой. Затѣмъ яблоки растереть деревяннѣй ложкой, выложить въ миску, дать остынуть и подавать на столъ.

Такой же компотъ можно приготовить изъ печеныхъ въ фарфоровой мискѣ яблокъ, подправивъ ихъ 4-мя яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну, и тертымъ миндалемъ.

Примѣчаніе. Какъ все вегетарианскія блюда, фрукты надо варить исключительно въ каменной (глиняной) посудѣ. Въ свѣжихъ фруктамъ воды не слѣдуетъ подбавлять. Сушеные же фрукты надо сильно мочить въ водѣ, чтобы они хорошо набухли передъ тѣмъ, какъ ихъ поставить на плиту. Соусъ фруктовый долженъ быть густой. Компотовый соусъ изъ фруктъ можно подправить ложкой картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ.

* 478. КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ И ГРУШЪ. 1 фунтъ вишенъ очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 стакана воды, вскипятить, всыпать очищенные вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто, въ сиропъ же положить все косточки, изъ которыхъ 4—10 шт. истолочь, уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни. 6—8 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 части, вынуть сѣмечки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2-хъ стакановъ воды и $\frac{1}{4}$ ф. сахару; потомъ вынуть груши друшлаковою ложкою, обложить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до $\frac{3}{4}$ стакана, остудить, облить груши.

* 479. КОМПОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ. Очистивъ груши, разрѣзать на половинки, выложить въ холодную воду съ сахаромъ и варить 2—3 часа до мягкости. Чѣмъ дольше варятся, тѣмъ лучше подрумянятся. Затѣмъ вылить въ миску, дать остынуть и подавать.

* 480. КОМПОТЪ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Очищенный, не совсемъ зрѣлый крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ, другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

* 481. КОМПОТЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ФРУКТЪ. $\frac{1}{2}$ фун. яблокъ, черносливу, грушъ или шепталы, или всего понѣмному, перемыть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, гвоздики, налить водою, сварить до мягкости; когда будутъ готовы, сложить въ салатникъ, сварить отдѣльно сиропъ съ цедрою съ $\frac{1}{2}$ лимона; уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотомъ.

* 482. **КОМПОТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.** Сушенныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить; изюмъ и коринку сварить отдѣльно, и, наконецъ, свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить отдѣльно въ водѣ съ сахаромъ; когда будутъ готовы, вынуть ихъ; въ яблочный же сиропъ, процѣдивъ его сѣвось салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до $1\frac{1}{2}$ или до 2 стакановъ, смотри по желанію, процѣдить; уложить на блюдо въ видѣ горки сушенныя яблоки, груши, черносливъ и изюмъ; осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ нарѣзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ.

* 483. **КОМПОТЪ ИЗЪ БРУСНИКИ.** Очистить гнилыя и безрѣлыя ягоды, откинуть на рѣшето, промыть, процѣдить, налить холодной водой съ сахаромъ и сварить.

* 484. **КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ЧЕРНОСЛИВА.** Яблоки очистить, нарѣзать, нашпиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ сахаромъ, ственуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемытый черносливъ, вынуть друшлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

485. КРЕМЪ ФРАНЦУЗСКІЙ. Выдать: 5 ложекъ картофельной муки, 10 яичныхъ желтковъ, немного тонкой лимонной цедры.

Смѣшать картофельную муку съ небольшимъ количествомъ холодной воды, взбить желтки до гладкости, смѣшать съ картофельной мукою, прибавить туда сахара по вкусу, поставить на плиту и бить все это, пока сгустится въ густой кремъ. Вылить кремъ въ глубокое блюдо и, когда застынетъ, украсить его мелко изрѣзаннымъ миндалемъ или фисташками.

* 486. **КУТЯ ИЗЪ ПШЕНИЦЫ СЪ МАКОМЪ ИЛИ ВАРЕНЬЕМЪ.** 1 ф. пшеницы перебрать, перемыть и всыпать въ кипятокъ; когда закипитъ, отлить на друшлавъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюльку, налить водою, вскипятить, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь * на 4 часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стаканъ маку, обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее; еще разъ обдать кипяткомъ, слить его, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока побѣлѣетъ и разотрутся зерна, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару,

или ложки 2 меду, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но уже остывшей воды. Или вмѣсто мака можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья безъ сока, развести сахарною вскипяченною водою.

487. МОЛОКО МИНДАЛЬНОЕ КЪ КИСЕЛЮ, КАШАМЪ, ПУДИНГАМЪ. $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

488. МОЛОКО МАКОВОЕ ИЛИ КОНОПЛЯНОЕ. 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго маку или конопли обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока всѣ зерна разотрутся. Когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахару.

489. ОЛАДЫ НА ДРОЖДЯХЪ. $2\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, $4\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ или 2 ложки густыхъ дрождей размѣшать до гладкости; когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 цѣльныя яйца или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать къ нимъ сахаръ или варенье.

490. ОЛАДЫ ИЗЪ МАННЫ. 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за $1\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ или $\frac{1}{2}$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрождей, дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ.

491. ОЛАДЫ ПОСТНЫЯ. Тѣсто приготовляютъ изъ $2\frac{1}{2}$ стакановъ теплой воды, $4\frac{1}{2}$ стакановъ муки и немного дрождей, прибавивъ ложку сахару и немного соли; когда тѣсто подыметъ, не мѣшая, берутъ ложкой и пекутъ на постномъ маслѣ на сковородѣ, переворачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ.

* **482. КОМПОТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ.** Сушенныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить; изюмъ и коринку сварить отдѣльно, и, наконецъ, свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить отдѣльно въ водѣ съ сахаромъ; когда будутъ готовы, вынуть ихъ; въ яблочный же сиропъ, процѣдивъ его сквозь салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до $1\frac{1}{2}$ или до 2 стакановъ, смотри по желанію, процѣдить; уложить на блюдо въ видѣ горки сушенныя яблоки, груши, черносливъ и изюмъ; осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ наръзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ.

* **483. КОМПОТЪ ИЗЪ БРУСНИКИ.** Очистить гнилыя и незрѣлыя ягоды, откинуть на рѣшето, промыть, процѣдить, налить холодной водой съ сахаромъ и сварить.

* **484. КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ЧЕРНОСЛИВА.** Яблоки очистить, наръзать, нашпиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемытый черносливъ, вынуть друшлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

485. КРЕМЪ ФРАНЦУЗСКІЙ. Выдать: 5 ложекъ картофельной муки, 10 яичныхъ желтковъ, немного тонкой лимонной цедры.

Смѣшать картофельную муку съ небольшимъ количествомъ холодной воды, взбить желтки до гладкости, смѣшать съ картофельной мукою, прибавить туда сахара по вкусу, поставить на плиту и бить все это, пока сгустится въ густой кремъ. Вылить кремъ въ глубокое блюдо и, когда застынетъ, украсить его мелко изрѣзаннымъ миндалемъ или фисташками.

* **486. КУТЯ ИЗЪ ПШЕНИЦЫ СЪ МАКОМЪ ИЛИ ВАРЕНЬЕМЪ.** 1 ф. пшеницы перебрать, перемыть и всыпать въ кипятокъ; когда закипитъ, отлить на друшлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюльку, налить водою, вскипятить, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 4 часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стаканъ маку, обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее; еще разъ обдать кипяткомъ, слить его, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока побѣлѣетъ и разотрутся зерна, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару,

или ложки 2 меду, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но уже остывшей воды. Или вмѣсто мака можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктъ изъ варенья безъ сока, развести сахарною вскипяченною водою.

487. МОЛОКО МИНДАЛЬНОЕ КЪ КИСЕЛЮ, КАШАМЪ, ПУДИНГАМЪ. $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

488. МОЛОКО МАКОВОЕ ИЛИ КОНОПЛЯНОЕ. 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго маку или конопли обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, отвинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока все зерна разотрутся. Когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куса сахару.

489. ОЛАДЫ НА ДРОЖДЯХЪ. $2\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, $4\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ или 2 ложки густыхъ дрождей размѣшать до гладкости; когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 цѣльныя яйца или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать въ нимъ сахаръ или варенье.

490. ОЛАДЫ ИЗЪ МАННЫ. 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за $1\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ или $\frac{1}{2}$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрождей, дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ.

491. ОЛАДЫ ПОСТНЫЯ. Тѣсто приготовляютъ изъ $2\frac{1}{2}$ стакановъ теплой воды, $4\frac{1}{2}$ стакановъ муки и немного дрождей, прибавивъ ложку сахару и немного соли; когда тѣсто подыметъ, не мѣшая, берутъ ложкой и пекутъ на постномъ маслѣ на сковородѣ, переворачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ.

492. ОЛАДЫ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КРУПЪ. 1 бут. молока вскипятить, всыпать въ него какихъ угодно крупъ, размѣшать на плитѣ и сварить жидкую кашу, которую потомъ остудить, посолить, вбить 6 желтковъ и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска дать подняться въ теплѣ съ небольшимъ количествомъ дрождей; тогда прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и печь какъ въ № 490.

* **493. ОЛАДЫ РИСОВЫЯ.** 2 чашки варенаго рису, чашка молока, два яйца, ложка просѣянной муки; печь на легкомъ жару.

494. ПАМПУШКИ МАЛОРОССІЙСКІЯ. Дѣлаютъ тѣсто на дрождахъ, какъ для пироговъ, раскатываютъ его на 1—2 блина, не очень толстыхъ, и пекутъ въ печи; когда готово, рѣжутъ на небольшіе четырехугольные квадратики, помѣщаютъ въ миску, обливаютъ толченымъ макомъ съ водой и подслащиваютъ сахаромъ.

* **495. ПУДИНГЪ ИЗЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ (постный).** Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. перловой крупы, $\frac{1}{4}$ ф. начищенныхъ и наръзанныхъ яблокъ, 2 ложки толченаго сахару, немного соли и 1 ложку прованскаго масла.

Перловую крупу поставить съ вечера въ холодную воду; утромъ налить на нее три бутылки воды, посолить и варить 2 часа, влить въ каменную чашку, вымазанную прованскимъ масломъ, уложить туда яблоки, обсыпать сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печь на 1 часъ.

подавать съ сахаромъ и ягоднымъ сиропомъ.

496. ПУДИНГЪ ИЗЪ РАЗДРОБЛЕННОЙ ПШЕНИЦЫ. Въ глубокую кастрюлю кладутся слоями холодная вареная раздробленная пшеница, кислыя яблоки, изрѣзанныя тонкими ломтиками, съ прибавленіемъ 4-хъ столовыхъ ложекъ сахару. По желанію можно прибавить изюма. Наполнивъ кастрюльку, при чемъ послѣдній слой долженъ быть изъ пшеницы, прибавить чашку холодной воды. Печь два часа.

497. ПЫШКИ. 6 стакановъ пшеничной муки развести $1\frac{1}{2}$ стаканами молока и $1\frac{1}{2}$ лот. дрождей. Когда тѣсто поднимется, вбить 3 цѣльныхъ яйца и 3 желтка положить въ 2 ложки масла, посолить, хорошо вымѣсить и, когда поднимется, выложить тѣсто на доску, обсыпанную мукой, растянуть тѣсто рукой и рюмкой оттиснуть пышки, которыя пусть останутся на доскѣ; когда поднимутся, выдать ихъ въ кипятокъ и вынимать, когда всплывутъ. Вынимать пышки друшлакомъ и сейчасъ же подавать, пока не спадутъ. Подавать отдѣльно масло.

* 498. **РИСЪ СЪ ФРУКТОВЫМЪ СОУСОМЪ.** 3 бутылки кипятку, $\frac{1}{2}$ бутылки кипящаго молока и 2 чашки рису варить 2 часа, не мѣшая. Разлить въ маленькія чашки и подавать съ фруктовымъ соусомъ.

499. **СЛАДНАЯ ПШЕННАЯ КАША.** Положить въ кастрюлю 1 бут. молока, $\frac{1}{4}$ фунта пшенной каши, 4 лота сахару и немного лимонной или апельсиновой корки и сварить. Форму смазать масломъ, положить туда кашу, сверху положить небольшіе кусочки масла и печь въ духовой печи, не особенно горячей, $1\frac{1}{4}$ часа.

500. **АРМЕ-РИГТЕРЪ.** Рѣжутъ правильными ломтиками французскій хлѣбъ, намачиваютъ въ молоко съ яйцами, обсыпаютъ сахаромъ и поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; складываютъ на блюдо и обливаютъ какимъ-нибудь вареньемъ или посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

501. **БЛАНМАНЖЕ СЪ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКОЙ.** Въ 3-хъ стаканахъ кипящаго молока размѣшать столько картофельной муки, чтобы получился жидкій кисель, затѣмъ отставить для охлажденія. Прежде чѣмъ совсѣмъ остынетъ, крѣмѣшать желтокъ одного яйца и немного сахара, затѣмъ прибавить бѣлки 2 яицъ, взбитыхъ въ густую пѣну, и взбить хорошенько вмѣстѣ. Подается холоднымъ съ фруктами или желе.

502. **БЛАНМАНЖЕ СЪ МИНДАЛЕМЪ.** Выдать: 4 ложки толченаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, 5 ложекъ мелкаго сахару, 4 яичныхъ бѣлка и 1 ложку флёръ-д'-оранжевой воды.

Когда миндаль приготовленъ и истолченъ, какъ сказано въ № 710, вскипятить сливки и отставить на край плиты на 5—6 мин.; взбить бѣлки въ густую пѣну; смѣшать съ толченымъ миндалемъ и вмѣшать хорошенько въ теплыя сливки, прибавивъ туда сахаръ и 1 ложку флёръ-д'-оранжевой воды, поставить на умѣренно-жаркое мѣсто плиты и мѣшать, не давая кипѣть, пока загустѣетъ; вылить въ стеклянное или фарфоровое блюдо и, когда остынетъ, украсить тонко вдоль испинованнымъ миндалемъ.

503. **ВАРЕНИКИ СЪ ЧЕРНИКОЙ И ДРУГИМИ ЯГОДАМИ.** Замѣсить достаточно крутое тѣсто, взявъ для этого воды и цѣльныхъ яицъ или же только бѣлки, разбивъ съ водою. Раскатать тѣсто очень тонко и наложить поверхъ ягодъ, посыпавъ сахаромъ, чтобы онѣ пустили изъ себя немного соку. Завертывая вареники, надо края тѣста смазывать немного чистымъ бѣлкомъ, чтобы во время кипѣнія не развалились, такъ какъ они вы-

пускаютъ много соку. Готовые вареники надо кидать въ варъ и варить до тѣхъ поръ, пока всплывутъ на верхъ. Затѣмъ вынимать соотвѣтствующей для этого ложкой и выложить на блюдо. Подавать съ сахаромъ и кислой сметаной.

Такіе же вареники можно дѣлать съ черными спѣлыми вишнями, очистивъ ихъ отъ косточекъ.

504. ВАТРУШКИ СЛАДКІЯ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ. Выдать: 6 ложекъ протертаго свареннаго и почти сухого картофеля, 2 лимона, 6 ложекъ мелкаго сахару и 4 ложки масла.

Сварить въ водѣ лимонную цедру въ маломъ количествѣ воды до мягкости; истолочь въ каменной ступкѣ до гладкости; смѣшать съ картофелемъ, растопить масло въ ложкѣ сливокъ и влить туда же, выжать сокъ 2-хъ лимоновъ, смѣшать все вмѣстѣ и остудить. Печь, какъ сказано въ № 465. Когда готово, посыпать сахарною пудрою.

505. ВАФЛИ. Выдать на каждыя 10 вафель 1 бутылку густыхъ сливокъ, 3 яйца и $\frac{1}{2}$ ф. муки.

Влить сливки въ кастрюлю; отдѣлать желтки отъ бѣлковъ и желтки влить въ сливки, поставить кастрюлю въ ледъ и взбить сливки съ желтками; вмѣшать туда муку; между тѣмъ бѣлки взбить отдѣльно въ пѣну и вмѣшать въ тѣсто, когда надо печь вафли.

По желанію, можно въ тѣсто всыпать немного ванили или вмѣшать ваниль въ сахарную пудру, подавая къ столу.

506. ГРЕНКИ КАРТУШСКІЕ. Порѣзать на ломтики сдобную булку, намочить въ молокѣ, выжать, сдѣлать изъ нихъ комки, вывалить въ тертой сухой булкѣ и жарить на свѣжемъ маслѣ, посыпать сахаромъ и подавать съ сиропомъ или какимъ-нибудь фруктовымъ соусомъ.

507. ГРЕНКИ СЛАДКІЕ. На $1\frac{1}{2}$ бут. молока взять 4 яйца и немного муки, смѣшать все и макать въ это сухари или тонкіе ломтики сдобной булки. Потомъ поджарить ихъ въ маслѣ, пока станутъ сверху поджаристы. Подавая, посыпать сахаромъ.

508. ГРУШИ ПО-НѢМЕЦКИ. Очистить груши отъ кожицы, разрѣзать вдоль на-четверо, вынуть серединки, положить въ ситейникъ съ 1 ложкою воды и небольшимъ количествомъ масла; поставить на плиту, изрѣдка потряхивая; посыпать слегка мукою, прибавить сахара и, по желанію,

какого-либо ягоднаго сиропа; накрыть крышкою и дать тушиться до мягкости.

Для постныхъ совсѣмъ не класть масла.

509. ГРУШИ ПЕЧЕНЫЯ. Взять каменную банку, наполнить ее слоями неочищенныхъ грушъ съ небольшимъ количествомъ сахара, сверху налить воды, сколько помѣстится. Печь 3 часа въ умѣренномъ жару.

510. ГРУШИ СУШЕНЫЯ. Вычистить 30 большихъ грушъ, жесткихъ и сырыхъ, негодныхъ для ѣды; изрѣзать, положить въ горшокъ, налить 4 бут. воды, положить 2 ф. сахару и варить до мягкости; вынуть на блюдо и дать простоять въ сухомъ мѣстѣ дни два. Сварить сиропъ отдѣльно и вылить его на груши; дать постоять еще два дня, опять слить сиропъ, еще разъ сварить и опять облить. Затѣмъ выложить на противень или листъ и вялить въ вольной печи.

511. ГРУШИ ТУШЕНЫЯ. Вычистивъ груши, вырѣзать изъ нихъ серединки; на 2 ф. грушъ взять $\frac{1}{2}$ ф. сахару и бутылку воды. Сварить сиропъ изъ сахара съ водою, съ кожицею и серединками. Когда сиропъ готовъ, процѣдить въ кастрюлю и тушить, пока груши покраснѣютъ; выложить на блюдо, подавать холодными. Еще лучше ихъ тушить въ каменномъ кувшинѣ или горшкѣ въ печи.

512. ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ. 2 ложки картофельной муки смочить водою и размѣшать въ 2 стаканахъ кипятку; прибавить сокъ 2-хъ лимоновъ и $\frac{1}{3}$ чашки сахару; натереть немного цедры. Затѣмъ разлить въ формы и остудить.

513. ЗЕФИРЪ РИСОВЫЙ. Бутылка молока, 5 столовыхъ ложекъ рисовой или картофельной муки, $\frac{1}{2}$ чашки сахару, 4 бѣлка. Вскипятить молоко, хорошенько размѣшать въ немъ рисовую муку и прибавить сахаръ. Когда остынетъ, слегка смѣшать съ яйцами, предварительно хорошо взбивъ послѣднія. Разбить и подавать со сливками или фруктовымъ соусомъ.

514. ЗЕФИРЪ ЯБЛОЧНЫЙ. 5—6 большихъ яблокъ испечь, протереть сѣвось сито, положить 1—2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока побѣлѣетъ и погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ; выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, сложить на блюдо, сгладить, подавать.

515. **КИСЕЛЬ СЛИВОЧНЫЙ.** Вскипятить 2 стакана свѣжихъ сливокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахару и нѣсколькими растертыми горькими миндалями. Когда сливки хорошо прокипятятся, влить туда $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной предварительно въ стаканѣ холодныхъ сливокъ, постоянно помѣшивая на огнѣ, пока будетъ отставать отъ кастрюли; тогда перелить въ форму, смазанную прованскимъ масломъ, и дать остынуть.

516. **КЛЕЦКИ СЪ МАКОМЪ.** 2 стакана маку, хорошо очищеннаго, обварить кипяткомъ (два стакана) и такъ его оставить на плитѣ прикрытымъ на цѣлый часъ. Затѣмъ брать его по нѣскольку ложекъ и тереть пестикомъ въ ступкѣ или въ горшкѣ, прибавляя понемногу сахару до $\frac{1}{4}$ ф. Тѣсто замѣсить, какъ на лапшу, раскатать не особенно тонко и порѣзать на длинныя узкія полосочки. Клецки бросить въ кипятокъ и варить, пока всплывутъ, процѣдить и промыть холодной водой; хорошо смѣшать съ маковой массой и подавать остывшее на столъ.

517. **КОМПОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.** Вычистить 4 апельсина, очистивъ ихъ совершенно отъ бѣлой кожицы, раздѣлить каждый апельсинъ на части, положить въ тазъ съ $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару и выжать туда же 1 цѣльный апельсинъ; поставить на медленный огонь, иногда потряхивая, но не мѣшая, пока сиропъ загустѣетъ; вынуть апельсины на стеклянное блюдо, уложить по красивѣе. Когда сиропъ остынетъ, облить имъ апельсины.

Такъ же дѣлаютъ компотъ изъ персиковъ, только сиропъ варятъ сначала отдѣльно, затѣмъ кожицу вынимаютъ.

518. **КОМПОТЪ ИЗЪ АЙВЫ.** Очистить айву, разрѣзать, вычистить серединку, налить холодной водой, положить сахара и варить. Затѣмъ вынуть, соусъ еще разъ сварить и полить имъ черезъ сито компотъ. Зернышки придаютъ айвѣ красную окраску.

519. **КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ.** Очистить потребное количество вишенъ и варить съ сахаромъ ($\frac{1}{4}$ ф. сахару на 1 ф. вишенъ); выжать 1 лимонъ и потряхивать тазъ, чтобы не пригорѣло. Когда прокипитъ—вынуть осторожно шумовкою вишни на блюдо и дать увариться сиропу до надлежащей густоты; остудить и облить вишни.

520. **КОМПОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ.** Вычистить 6 грушъ средней величины, разрѣзать пополамъ, вынуть серединки, положить въ тазъ, обсыпать

$\frac{1}{4}$ ф. толченого сахару, выдавить сокъ изъ 1 лимона, срѣзать тонко цедру, шинковать мелко, положить туда же и влить очень немного воды, дать кипѣть, пока груши сдѣлаются прозрачными; выложить на блюдо и подавать холодными.

521. КОМПОТЬ ИЗЪ ДЫНИ. Вычистить дыни и нарѣзать на кусочки; сварить сиропъ, изрѣзавъ дынные корки, прибавивъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару на каждые 2 ф. дыни, выдавить 1 лимонъ и на каждые $\frac{1}{2}$ ф. сахару влить по 1 стакану воды и немного ванили. Когда сиропъ будетъ готовъ, процѣдить его, положить туда дыню; потряхивать тазъ, чтобы не пригорѣло. Когда куски дыни сдѣлаются прозрачными, варенье или компотъ готовъ. Подавать холоднымъ.

522. КОМПОТЬ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО КРЫЖОВНИКА. 1 ф. зеленого крыжовника вычистить, вымыть, положить 2 большія ложки мелкаго сахару и, если нужно, немного воды, варить до мягкости, но не давать лопаться; вылить на блюдо, остудить и подавать холоднымъ.

523. КОМПОТЬ ИЗЪ РИСУ. $\frac{1}{2}$ ф. рису отвариваютъ, отбрасываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной всдой, потомъ перекладываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ немного сливочнаго масла, сахару, немного соли и 3 стакана сливокъ, ставятъ на легкой жаръ и помѣшиваютъ, пока рисъ хорошо утомится. Затѣмъ рисъ перекладываютъ на блюдо и, давъ остыть, кладутъ на него ломтики отваренныхъ яблокъ, посыпая ихъ сахаромъ и цедрой изъ апельсиновъ и лимоновъ, тонко нашинкованныхъ, и какія случатся подъ рукой свѣжія ягоды, а за неимѣніемъ ихъ — варенье; все обливаютъ сахарнымъ сиропомъ.

524. КОМПОТЬ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ СЪ МАЛИНОЙ. Очистить 2 ф. смородины и 1 ф. малины; положить ихъ въ тазъ и сварить съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару. Когда прокипитъ, вылить въ чашку, дать остынуть. Если сиропъ слишкомъ жидокъ, — дать ему покипѣть подольше безъ ягодъ и, когда остынетъ, облить имъ ягоды.

Такъ же готовятъ компоты и изъ другихъ ягодъ, т. е. изъ земляники, клубники и проч.

525. КОМПОТЬ ИЗЪ СВѢЖАГО РЕВЕНЯ. Изрѣзать на кусочки свѣжихъ стеблей ревеня около $\frac{1}{2}$ ф., положить въ кастрюлю, вложивши туда $\frac{1}{4}$ ф. толченого сахару и немного воды и дать кипѣть до мягкости, потряхивая иногда; когда уже готово, выложить на блюдо и подавать холоднымъ.

526. КОМПОТЪ ИЗЪ СЛИВЪ. Не совсѣмъ спѣлыя сливы надрѣзать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица полопалась, откинуть ихъ на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить ихъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 стак. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куса корицы или ванили. Когда сливы уварятся, вынуть ихъ друшлаковою ложкою, сиропъ же процѣдить, уварить до надлежащей густоты, облить сливы. Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипеть; снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, корицы, гвоздики или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренклововъ кожица не снимается.

527. КОМПОТЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ СЛИВЪ, ЯБЛОКЪ, ВИШЕНЪ, ГРУШЪ, АБРИКОСОВЪ И ПЕРСИКОВЪ. Наканунѣ промыть приготовленные фрукты, налить холодной водой въ фарфоровой посудѣ на 3 пальца и прикрыть. Варить часа $1\frac{1}{2}$ въ этой самой водѣ на медленномъ огнѣ, прибавивъ для вкуса апельсиновой корки. Если бы соусъ оказался не достаточно густой, тогда подравить его ложкой картофельной муки. Сахара прибавлять не слѣдуетъ, такъ какъ фрукты должны быть сами по себѣ сладки.

Замѣчаніе это особенно надо принять для больныхъ, въ желудкѣ которыхъ такъ легко образуются кислоты.

528. КОМПОТЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА. $\frac{1}{2}$ ф. чернослива положить въ кастрюлю, влить 2 стакана воды, срѣзать цедру съ 1-го лимона, исшинковать ее мелко, 2 гвоздики и 1 ложку сахару положить туда же. Дать кипѣть на медленномъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа; остудить, вынуть сливы на блюдо и процѣдить сиропъ сквозь металлическое сито на сливы. Въ этотъ компотъ можно прибавить по желанію 2 антоновскихъ яблока, вычищенныхъ и сваренныхъ вмѣстѣ. Такимъ манеромъ дѣлаются компоты изъ свѣжихъ сливъ и ренклововъ. Только при свѣжихъ сливахъ и ренклодахъ сиропъ надо варить отдѣльно съ выжатымъ туда 1 лимономъ.

529. КОМПОТЪ ЯБЛОЧНЫЙ. Вычистить потребное количество яблокъ и, разрѣзавъ ихъ пополамъ поперекъ, вынуть изъ нихъ сердцевину и положить ихъ въ холодную воду; между тѣмъ кожицу и сердцевины поставить варить въ кастрюлѣ, наливъ туда 2 стакана воды, положивъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, сокъ изъ 1 лимона и цедру изъ него, нарѣзанную на тонкіе кусочки. Когда сиропъ будетъ готовъ, процѣдить его въ мѣдный тазъ, положить туда яблоки, рѣзаннымъ концомъ книзу, и варить, пока яблоки сдѣлаются прозрачными, но такъ, чтобы не лопались. Затѣмъ выложить осторожно яблоки ложкою или шумовкою на блюдо и остудить, а сиропъ

еще поварить и вылить холоднымъ на яблоки. По желанію въ сиропъ можно влить какой-нибудь ягодный сиропъ, а яблоки утыкать гвоздикой, обложить зеленымъ или темнымъ виноградомъ.

530. КОМПОТЪ ЯБЛОЧНЫЙ ЕЩЕ. Вычистить потребное количество яблокъ, изрѣзать на кусочки, налить немного воды и варить на медленномъ огнѣ, пока разварятся до мягкости. Прибавить туда толченаго сахара по вкусу, натереть лимонной цедры, дать вскипѣть и, выливъ въ чашку, остудить. Когда застынетъ, опрокинуть на блюдо.

Такъ же готовится компотъ изъ абрикосовъ и грушъ.

531. КОТЛЕТЫ РИСОВЫЯ. Сдѣлавъ густую кашу изъ отвареннаго риса, прибавить къ ней сырыхъ яицъ, масла, соли, немного розоваго масла или флёръ-д'оранжеваго, мелко рубленнаго сладкаго миндаля, сахара, стертаго съ лимонной цедрой, и 2 ложки муки; сдѣлать изъ этого котлеты и, обжаривъ въ маслѣ, облить какимъ-либо фруктовымъ соусомъ.

532. КРЕМЪ. Смѣшать въ горшкѣ 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару, большую ложку муки, немного сиропа и тертую корку съ одного апельсина; подлить бутылку воды и помѣшивать на медленномъ огнѣ, пока изъ этого образуется густая масса. Заваривъ одинъ разъ на огнѣ, влить пѣну изъ 8 бѣлковъ и вылить на круглое блюдо, дно котораго положить предварительно фруктовымъ желе и сладкими макаронами.

533. КРЕМЪ АНАНАСНЫЙ МОРОЖЕНЫЙ. Выдать: 1 ф. ананаснаго сиропа, сокъ изъ 1 большого лимона и 2 стакана густыхъ сливокъ.

Смѣшать ананасный сиропъ съ лимоннымъ сокомъ и потомъ смѣшать его со сливками; влить въ форму, завязать плотно бѣлой бумагой, а сверху толстой синей сахарной бумагой, чтобы туда не могла попасть вода, и поставить въ ведро, наполненное льдомъ или снѣгомъ съ солью. Передъ тѣмъ какъ подавать, опрокинуть на блюдо.

534. КРЕМЪ АПЕЛЬСИНОВЫЙ. Выдать: 4 апельсина, 4 яичныхъ желтка, 2 стакана сливокъ, 5 ложекъ сахару, 2 ложки флёръ д'оранжевой воды.

Обрѣзать цедру съ апельсиновъ очень тонко, варить ее до мягкости и потомъ истолочь ее до гладкости, смѣшать съ сахаромъ и флёръ-д'оранжевой водой. Выжать сокъ апельсиновъ, взбить желтки, смѣшать все вмѣстѣ и потомъ постепенно вмѣшать вскипяченныя сливки; взбивать все это, пока остынетъ, и вылить на блюдо.

535. КРЕМЪ БѢЛЫЙ. Выдать: 2 большихъ стакана сливокъ, 6 яичныхъ бѣлковъ, цедру съ 1-го лимона, $\frac{1}{2}$ ложки флёръ-д'оранжевой воды, 15 ложекъ мелкаго сахару.

Вскипятить сливки съ маленькимъ кусочкомъ корицы, съ флёръ-д'оранжевой водой, сахаромъ и лимонною цедрою, срезанною съ лимона очень тонко. Между тѣмъ взбить яичные бѣлки (въ густую пѣну, прибавивъ туда 3 ложки холодныхъ сливокъ; вскипяченныя сливки процедить сквозь сито, вмѣшать въ взбитые бѣлки, постоянно мѣшая; держать, мѣшая на плитѣ, пока загустится, и вылить въ приготовленную заранее кисейку, положенную на друшлякъ. Когда совершенно остынетъ, выложить осторожно на блюдо и украсить, обложивъ кругомъ вишневымъ вареньемъ.

536. КРЕМЪ ЛИМОННЫЙ. Выдать: 2 большихъ стакана сливокъ, 2 яйца, 4 ложки мелкаго сахару и 1 лимонъ.

Растереть желтки съ сахаромъ почти добѣла, смѣшать со сливками и, поставивъ на медленный огонь, прибавить туда цедру отъ лимона, срезанную очень тонко, и мѣшать постоянно, пока почти закипитъ; вылить въ чашку и мѣшать, пока почти остынетъ; выжать въ стеклянное блюдо сокъ лимона и, вливъ туда кремъ, мѣшать постоянно, пока совершенно остынетъ.

537. КРЕМЪ МАЛИНОВЫЙ. Вычистить потребное количество малины, помять слегка и положить въ сито, посыпавъ немного сахаромъ, пожимать ложкою, но не протирать. Когда весь сокъ стечетъ, положить сахара по вкусу, влить густыхъ сливокъ и взбивать. Снимать пѣну въ сито и, когда уже пѣна перестанетъ подниматься, влить кремъ въ блюдо и положить пѣну сверху.

Клубничный кремъ дѣлается такъ же. Когда нѣтъ свѣжихъ ягодъ, можно приготовить этотъ кремъ съ сиропомъ изъ этихъ ягодъ, полагая на 1 стаканъ сиропу 2 стакана густыхъ сливокъ и прибавляя сокъ одного лимона, если кремъ готовится изъ клубничнаго варенья.

538. КРЕМЪ ШОКОЛАДНЫЙ. Выдать: $1\frac{1}{2}$ плитки шоколада, $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, 4 ложки мелкаго сахару и 5 яицъ.

Мелко истереть шоколадъ, вмѣшать его въ кипящее молоко; растереть желтки съ сахаромъ. Когда шоколадъ хорошо прокипѣлъ и сгустился, отставить на край плиты и вмѣшать въ него стертые съ сахаромъ желтки и 1 взбитый въ пѣну бѣлокъ, постоянно мѣшая въ одну сторону. Когда все хорошо смѣшалось, процедить сквозь сито и, разливъ въ маленькія чашки, остудить.

539. КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ. Очистить и сварить мелко изрѣзанныя кислыя яблоки въ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь рѣшето и смѣшать съ сахаромъ, пока не остыло. Когда совершенно остынетъ, выложить въ стеклянное блюдо и влить густыхъ холодныхъ сливокъ.

540. КУТЯ. Пшеницу хорошо промыть и отварить до мягкости вмѣстѣ съ кишмишемъ, откинуть на рѣшето, обдать холодной водой и дать ей стечь; на блюдѣ пшеницу облить медомъ, раствореннымъ въ небольшомъ количествѣ теплой воды, смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами и убрать мармеладомъ, часть котораго можно смѣшать съ кутьей.

541. МАКОВОЕ СЛАДКОЕ БЛЮДО. Взять 2 стакана бѣлаго или сѣраго маку, всполоснуть нѣсколько разъ холодной водой, влить 2 стакана кипятку и мочить 2 часа. Затѣмъ растереть, поливая сладкими сливками, процѣдить чрезъ сито и положить сахара по вкусу. Взять черствыхъ булокъ, стереть съ нихъ корку, порѣзать на тонкіе ломтики, полить маковыми сливками, чтобы набухли, сложить на блюдо и обсыпать немного корицей.

На 1 фунтъ маку достаточно 4 хъ стакановъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахару.

542. МОРОЖЕНОЕ ВИШНЕВОЕ. 2 стакана вишневаго сиропу смѣшать съ 1 стаканомъ воды, вскипятить, остудить, налить въ мороженую форму и заморозить.

Примѣчаніе. Почти въ каждомъ хозяйствѣ въ настоящее время имѣются различныя машинки для мороженаго. Мы не будемъ описывать способа приготовленія этого излюбленнаго почти всѣми лакомства, потому что способъ приготовленія его всѣмъ извѣстенъ, а дадимъ лишь нѣсколько рецептовъ различныхъ составовъ сливочныхъ и фруктовыхъ мороженыхъ.

543. МОРОЖЕНЫЙ МАЛИНОВЫЙ КРЕМЪ. Выдать: 1 ф. малиноваго сиропу и 2 стакана густыхъ сливокъ. Смѣшать хорошенько вѣничкомъ и тотчасъ же заморозить.

Клубничный мороженный кремъ, а также и земляничный дѣлаются такъ же.

544. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ. Выдать: 1 бутылку густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, на который стереть цедру съ 1-го лимона, 10 желтковъ и рюмку флёръ-д'оранжевой воды.

Вскипятить сливки, всыпать туда сахаръ, дать вскипѣть еще разъ: снять съ огня, вмѣшать яичные желтки, постоянно мѣшая, влить флёръ-

д'оранжевую воду, мѣшать постоянно, не давая закипѣть; процѣдить, влить въ мороженую форму и заморозить.

545. МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ. Выдать: 1 бутылку густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 5 яичныхъ желтковъ.

Истереть шоколадъ, вскипятить сливки, смѣшать съ шоколадомъ и сахаромъ; приготовить желтки, вмѣшать ихъ въ сливки съ шоколадомъ на плитѣ, но не давая кипѣть; вылить въ мороженую форму и заморозить.

546. НАЛИСНИКИ ПОЛЬСКІЕ. Разбить 4 желтка и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ложкой растопленного масла, стаканомъ муки и щепоткой соли; полученную массу развести полустаканомъ снятого молока. Жирное молоко для налисниковъ не годится, всего лучше разводить его пополамъ съ водой. Тѣсто должно быть жидкое. Передъ тѣмъ какъ жарить налисники, сбить пѣнку изъ яичнаго бѣлка, вымѣшать съ тѣстомъ, подогрѣть сковороду на огнѣ, смазать растопленнымъ масломъ и лить изъ горшка жидкое тѣсто на сковороду; при чемъ слѣдуетъ поворачивать ее во всѣ стороны, чтобы тѣсто легло ровнымъ и тонкимъ слоемъ. Все это надо дѣлать быстро, подержать минутку на сильномъ огнѣ, пока испечется блинчикъ; подрѣзать его кругомъ ножомъ и вывалить на опрокинутую тарелку. Когда все тѣсто испечется, складывайте блинчики треугольникомъ или сворачивайте трубочкой, поджарьте немного въ свѣжемъ маслѣ и подавайте обсыпанные сахаромъ.

Можно также каждый блинчикъ смазать повидлами или сладкимъ творогомъ, перетертымъ съ масломъ, желтками и сахаромъ. Затѣмъ сложить ихъ, какъ сказано, и поджарить. Изъ этого количества муки должно получиться 16—26 шт. большихъ налисниковъ. Въ случаѣ если нѣтъ молока, можно замѣнить его водою.

547. ОЛАДЬИ ЗАВАРНЫЯ. Заварить крутое тѣсто изъ пшеничной муки на 1 бутылкѣ кипяченаго молока и 1 ложкѣ масла; безпрестанно мѣшать тѣсто веселкою, пока оно отстанетъ отъ кастрюли; остудить и вмѣшать въ тѣсто по одному 8 яичныхъ желтковъ, посолить, прибавить корицы, кардамона, коришки и другихъ пряностей по желанію; 8 бѣлковъ взбить въ пѣну и вмѣшать въ тѣсто. Растопить масло на сковородѣ и печь оладьи.

548. ОЛАДЬИ МАННЫЯ. Сваривъ на молокѣ манную кашу, остудить, прибавить яицъ, масла, сахара, перемѣшать и надѣлать оладій, которыя обвалять въ мукѣ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

549. ОЛАДЬИ СЪ МИНДАЛЕМЪ. Взять на каждый стаканъ молока 1 яйцо, всыпать столько пшеничной муки, чтобы вышло тѣсто не густое, какъ сметана, посолить, влить растопленное масло и хорошенько размѣшать веселкою; положить дрождей по пропорціи, размѣшать, накрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто.

Когда поднимется тѣсто, размѣшать, побить веселкою, дать еще разъ подняться, всыпать толченаго или мелко-исшнкованнаго миндаля и 1 рюмку флёръ-д'оранжевой воды или розовой, немного сахара; еще разъ размѣшать и дать немного постоять; брать ложкою и опускать въ горячее масло. Когда обжарятся, подавать обсыпанными сахарною пудрою съ какимъ-нибудь вареньемъ.

550. ОЛАДЬИ ИЗЪ МОРКОВИ. Взять 5 штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на оладьи. Разогрѣть на сковородѣ масло и поджарить оладьи, какъ обыкновенно.

551. ОЛАДЬИ ПОСТНЫЯ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ. Замѣсить крутое тѣсто изъ пшеничной муки на 1 бутылкѣ тепловатой воды и на 2 ложкахъ орѣховаго масла, влить 2 ложки дрождей, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, прибавить туда немного воды, 2 ложки сахару, толченаго миндаля и какого-либо варенья, размѣшать и бить $\frac{1}{4}$ часа; дать еще разъ подняться. Брать деревянною ложкою, жарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ.

552. ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЯ. Сначала приготовить тѣсто: 2 стакана муки, 1 стаканъ молока или $\frac{3}{4}$ стакана сметаны и 4 яйца смѣшать вмѣстѣ; по желанію можно отдѣлить яичные бѣлки, взбить въ пѣну и влить туда же и прибавить 1 чайную ложку двууглекислой соды и 1 рюмку воды флёръ-д'оранжевой; 6 яблокъ (антоновскихъ) очистить отъ кожи и вырѣзать серединки, нарѣзать круглыми ломтиками, обмакивать въ тѣсто и опускать въ горячее масло. Когда обжарятся, посыпать сахаромъ, подавать съ малиновымъ, вишневымъ или смородиннымъ вареньемъ.

553. ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЯ ЕЩЕ. Очистить 10 большихъ яблокъ и порѣзать ихъ на тонкіе ломтики. Къ 6-ти желткамъ и пѣнѣ, сбитой изъ бѣлковъ, прибавить немного сахара и муки, наблюдая, чтобы тѣсто было жидкое, текучее. Въ тѣсто это макать ломтики яблокъ и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

554. ОМЛЕТЪ СЪ АРОРУТОМЪ. Взбить 2 яйца и смѣшать съ 1 ложкой арорута и 1 чайной чашкой цѣльнаго молока; посолить, посыпать

перцемъ и сахаромъ по желанію; вылить на плоскую горячую сковороду съ распущеннымъ масломъ, постоянно поворачивая омлетъ и двигая сковороду, пока подрумянится.

555. ОМЛЕТЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ. 6 яицъ разбить въ чашку, смѣшать съ однимъ стаканомъ цѣльнаго молока и чайною ложкою мелкаго сахару; подогрѣть сковороду, распустить немного масла, влить яйца съ молокомъ. Когда начнетъ сгущаться, облить малиновымъ, вишневымъ, смородиннымъ или какимъ-либо вареньемъ и подавать тотчасъ же.

556. ОМЛЕТЪ СЪ КОРИНКОЙ. Взбить 6 яицъ хорошенько, вмѣшать туда 2 ложки сахарной пудры и 2 ложки вычищенной, вымытой и высушенной коринки и печь, какъ сказано въ слѣдующемъ №.

557. ОМЛЕТЪ МОНАСТЫРСКИЙ. Испечь нѣсколько большихъ хорошихъ яблокъ; когда они будутъ готовы, протереть и взять 2 стакана протертаго пюре яблокъ, растереть съ 4 ложками масла и 4 ложками сахарной пудры. Когда остынетъ, прибавить 4 хорошо взбитыхъ яйца; приготовить форму, вымазанную масломъ и густо обсыпанную толчеными сухарями; выложить туда омлетъ, посыпать сверху сухарями и поставить въ печь на 40 минутъ. Когда испечется, опрокинуть на блюдо, посыпать сахарною пудрою.

558. ОМЛЕТЪ СУФЛЕ. Разбить осторожно 8 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, взбить въ пѣну бѣлки, желтки же смѣшать съ истертою на теркѣ цедрою отъ $\frac{1}{2}$ лимона и 1 ложкою сахарной пудры; смѣшать вмѣстѣ бѣлки съ желтками; влить въ каменную чашку, вымазанную масломъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить въ печь и, какъ только поднимется, тотчасъ же подавать, обсыпавъ сахарною пудрою.

559. ПАШТЕТЫ ЯБЛОЧНЫЕ. Нѣсколько сваренныхъ вкрутую яицъ изрубить съ предварительно очищенными яблоками и $\frac{1}{2}$ ф. масла, смѣшавъ такъ гладко, чтобы все это имѣло видъ тѣста; вмѣшать туда же вымоченную въ молоко и отжатую булку, прибавить корицы, коринки, гвоздики и сахара. Этимъ начинять паштетцы изъ слоенаго тѣста.

560. ПИРОГЪ СЪ ЯБЛОКАМИ. Изъ воды и муки изъ цѣльной пшеницы приготовить настолько жидкое тѣсто, чтобы оно уравнивалось само. Для сдобы можно, пожалуй, прибавить сливокъ. Наполнить глубокой

противень тѣстомъ на одну треть, слегка посыпать сахаромъ. Взять кислыхъ яблокъ, вымыть ихъ, раздѣлить на четвертинки, вырѣзать сѣмочки и наложить наружной стороной кверху на тѣсто столько, сколько можетъ уложиться. Нажать ихъ и уровнять ложкой. Сверху посыпать сахаромъ и печь, пока зарумянится.

561. ПУДИНГИ—УКАЗАНІЯ КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ. При приготовленіи пудинговъ должно наблюдать, чтобы всѣ входящія въ нихъ составныя части были безусловно хорошаго качества. Въ особенности надо быть осторожнымъ съ яйцами. Для этого каждое яйцо должно разбивать сначала отдѣльно въ стаканъ или чашку. Если нужно желтки и бѣлки отдѣльно, то тотчасъ же ихъ отдѣлять. Если яйцо сомнительной свѣжести, то лучше его совсѣмъ не класть въ кушанье, такъ какъ оно испортитъ все остальное.

Посуда, т. е. чашки, жестянки, салфетки, ситочки и ложки, должна быть безукоризненной чистоты. Жестянка или каменная чашка, въ которой пудингъ печется, всегда смазывается масломъ передъ тѣмъ, какъ укладывается въ нее смѣсь, чтобы пудингъ не прилипалъ къ краямъ и легко выпадалъ, сохраняя свою форму.

Если пудингъ варить въ салфеткѣ, то ее слѣдуетъ обмакнуть въ кипятокъ, выжать и развернуть надъ чашкой; сначала посыпать мукой, а затѣмъ, если пудингъ съ тѣстомъ, то можно его завязать очень плотно; если же пудингъ съ хлѣбомъ, то увязывать салфетку надо послабѣе, давъ смѣси немного мѣста, чтобы она могла разбухнуть. Кастрюля должна быть большая. Кипятокъ крутой. Когда пудингъ въ нее опускаютъ, вода должна постоянно кипѣть. Узелъ съ пудингомъ не долженъ касаться дна кастрюли, для этого надо въ кастрюлю положить тарелку и, кромѣ того, подвязать узелъ на палку, шумовку или половникъ, положивши его сверху, концами на края кастрюли.

562. ПУДИНГЪ-АЛЬБЕРТЪ. Выдать: 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 6 ложекъ масла, 6 ложекъ сахару и 4 яйца.

Смѣшать сухари, сахаръ и масло; взбить желтки и бѣлки отдѣльно, натереть туда лимонной цедры, прибавить туда по желанію изюма и нарѣзать цуката. Влить все вмѣстѣ въ фарфоровую чашку, завязать салфеткой или бумагой и варить на пару отъ 2½ до 3 часовъ.

563. ПУДИНГЪ-АЛЬМА. Выдать ½ ф. масла, ½ ф. сахарной пудры, ½ ф. муки, ¼ ф. коринки и 4 яйца.

Растереть масло въ пѣну, втереть понемногу сахаръ и, когда хорошо смѣшается, втереть туда же муку постепенно; затѣмъ вмѣшать

туда хорошо взбитыя яйца и коринку. Когда все хорошо смѣшано, вымазать жестянку масломъ, выложить приготовленную массу, обвязать салфеткою и варить въ соленомъ кипяткѣ 5 часовъ; выложить на блюдо, обсыпать сахарною пудрою.

Подавать къ этому пудингу какой-нибудь соусъ изъ ягоднаго сиропа.

564. ПУДИНГЪ СЪ АПЕЛЬСИНОВЫМЪ ЦУКАТОМЪ. Выдать: 2 ложки мелко изрѣзаннаго апельсинаго цуката, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 8 яичныхъ желтковъ и $\frac{1}{8}$ ф. бисквитовъ.

Растопить масло и смѣшать съ сахаромъ и цукатомъ; выложить блюдо сперва слеснымъ тѣстомъ; взбить яйца хорошенько, смѣшать съ остальнымъ и прибавить бисквиты, смоченные немного сливками; влить все въ блюдо, обложить тѣстомъ, защипать края и печь $\frac{1}{2}$ часа.

565. ПУДИНГЪ СЪ АРОРУТОМЪ. Выдать: 2 ложки арорута, 2 стакана цѣльнаго молока, 3 яйца, 3 ложки сахару и цедру съ 1 лимона.

Поставить на огонь $1\frac{1}{2}$ стакана молока; $\frac{1}{2}$ стакана холоднаго молока смѣшать съ арорутъ. Когда молоко закипитъ, влить туда, мѣшая, смѣшанный арорутъ съ молокомъ; мѣшая постоянно, прибавить туда сахара и лимонную цедру, остудить, влить въ вымазанную масломъ каменную чашку и печь въ умѣренно-горячей печи.

566. ПУДИНГЪ ИЗЪ БУЛКИ. 3 ложки свѣжаго масла стереть въ мискѣ съ 6 желтками, прибавляя понемногу чашку толченаго сахара; когда сотрется бѣлая масса, всыпать 2 стакана тертой сухой, просѣянной сквозь сито, булки и туда же понемногу влить 2 стакана снятого молока, хорошо мѣшая, чтобы не было комковъ. Прибавить горсть перемытаго и высушеннаго изюму, немного мелко нарѣзаннаго миндаля, — все это посолить, хорошо перемѣшать и оставить въ мискѣ, чтобы набухло. Передъ тѣмъ, какъ класть массу въ форму, сбить пѣну изъ оставшихся 6 бѣлковъ, прибавить ее туда и, вмѣшавъ осторожно, выложить въ форму, смазанную масломъ. Наполнивъ ее до $\frac{3}{4}$, вставить въ большую кастрюлю, въ которой должно быть на 2 пальца кипятка, покрыть ее сверху, поставить на огонь и варить 1 часъ. Если форма меньше, только на 4 яйца, тогда варить меньше часа. По мѣрѣ испаренія воды въ кастрюлѣ надо подливать свѣжаго кипятка. У кого нѣтъ формы, тотъ можетъ варить въ салфеткѣ. Салфетку слѣдуетъ обварить кипяткомъ, вымазать масломъ, выложить въ нее массу, завязать, оставивъ немного мѣста для подъема и варить, какъ сказано. Вынувъ пудингъ на блюдо, слѣдуетъ облить его сиропомъ.

567. ПУДИНГЪ ИЗЪ ВИННЫХЪ ЯГОДЪ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. винныхъ ягодъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 4 ложки мелкаго сахару, 2 ложки масла, малую чашку молока и 2 яйца.

Изрѣзать винныя ягоды на продолговатые тонкіе кусочки или изрубить ихъ мелко, смѣшать ихъ съ сухарями и посолить немного; взбить яйца хорошенько, смѣшать молоко съ яйцами и облить сухари; распустивъ масло, влить туда же; выложить все въ фарфоровую чашку, вымазанную масломъ и, обвязавъ салфеткою, варить $1\frac{1}{2}$ часа.

подавать съ сладкимъ соусомъ.

568. ПУДИНГЪ ИЗЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ. Разварить 1 фун. гречневой крупы въ молокѣ; взять $\frac{1}{2}$ ф. масла, растереть его, подмѣшать въ масло 6 яичныхъ желтковъ съ 6-ю взбитыми бѣлками, сахаромъ, корицею, цедрою; солью и тертыми сухарями. Все это размѣшать хорошенько и положить въ эту смѣсь сваренную въ молокѣ кашу, мѣшать $\frac{1}{4}$ часа, переложить въ салфетку и варить часъ.

къ этому пудингу подаются разные соусы.

569. ПУДИНГЪ ИМБИРНЫЙ. Выдать $\frac{3}{4}$ фун. имбирнаго варенья, 6 ложекъ муки, 6 ложекъ сахару, 6 яицъ, 2 стакана сливокъ, 6 ложекъ масла и немного соли.

Влить сливки въ кастрюлю, вмѣшать туда масло, сахаръ и соль и поставить на плиту. Когда начнетъ закипать, снять съ плиты и вмѣшать муку быстро; поставить снова на огонь и, мѣшая постоянно, продержать 5 минутъ, снять на край плиты и вмѣшать туда яйца, хорошо взбитыя, и имбирь, изрѣванный на мелкіе кусочки. Все это выложить въ вымазанную масломъ форму и варить на пару $1\frac{1}{2}$ часа; подавать съ фруктовымъ соусомъ или съ соусомъ № 614.

570. ПУДИНГЪ ЮРКШИРСКІЙ. Выдать 6 ложекъ муки, 4 стакана молока, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки baking powder *) (пекарный порошокъ) и ложку соли.

Растереть baking powder съ солью, чтобы не было комковъ, смѣшать его хорошенько съ мукой и налить столько молока, чтобы образовалось густое тѣсто; бить его до гладкости, затѣмъ прибавить остальное молоко и яйца, хорошо взбитыя. Распустить масло въ жестяномъ противнѣ, выложить въ противень приготовленную смѣсь и поставить въ

*) *Baking powder* можно получать въ магазинѣ Поэнта въ Петербургѣ, площадь Александринскаго театра, д. № 5; въ коробкахъ по 6 и по 12 коп. и въ жестянкахъ по 20 и 40 коп.

горячую печь. Когда готово, изрѣзать на квадратные кусочки. По желанію въ этотъ пудингъ можно прибавить варенья изъ яблокъ, сливы, смородины или другихъ фруктовъ.

571. ПУДИНГЪ КАНАРСКІЙ. Выдать: 4 ложки муки, 4 ложки масла, 3 яйца, цедру съ 1 лимона и столько кусковъ сахара, чтобы всего въ истолченномъ видѣ вышло 6 ложекъ.

Стереть на куски сахара цедру съ одного лимона, истолочь сахаръ, распустить масло въ кастрюлѣ до жидкаго состоянія, вмѣшать туда сахаръ; постепенно вмѣшать муку, постоянно мѣшая, взбить хорошенько яйца и вмѣшать ихъ туда же, постоянно мѣшая до совершенной гладкости; влить въ предварительно приготовленную форму, завязать въ салфетку и варить въ продолженіе двухъ часовъ.

Подавать со сладкимъ или фруктовымъ соусомъ.

572. ПУДИНГЪ СЪ КРЫЖОВНИКОМЪ. Выдать: 2 стакана варенья изъ крыжовника, 2 ложки масла, 2 ложки мелко истолченныхъ сухарей (сдобныхъ) и 4 яйца.

Протереть варенье сквозь рѣдкое сито; если густо, прибавить немного кипятку, стереть сухари или толченые бисквиты съ масломъ, взбить яйца, вмѣшать ихъ туда же, выложить въ глубокое, вымазанное масломъ, блюдо, обложить края слоенымъ тѣстомъ и печь въ умѣренно-горячей печи.

573. ПУДИНГЪ ЛИМОННЫЙ. Выдать: 2 лимона, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 ложки масла, 1 яичный бѣлокъ, 5 яичныхъ желтковъ и $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Стереть лимонную цедру на сахаръ, истолочь, положивъ въ чашку, и выжать туда лимоны; облить растопленнымъ горячимъ масломъ, вмѣшать остальной сахаръ и яйца, предварительно хорошо взбитыя. Обложить блюдо слоенымъ тѣстомъ, влить туда смѣсь, защипать края и печь 20 минутъ.

574. ПУДИНГИ МАЛЕНЬКІЕ МИНДАЛЬНЫЕ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, 6 штукъ горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 яйца, 2 ложки мелкаго сахару, 2 ложки сливокъ.

Вычистить миндаль и истолочь его до гладкости съ ложкою воды, распустить масло, смѣшать съ миндалемъ и все остальное, оставивъ 2 яичныхъ бѣлка, которые взбить въ пѣну и вмѣшать туда же. Затѣмъ разложить въ кофейныя чашки, поставить на сковороду, запечь, опрокинуть на блюдо. Подавать съ фруктовымъ соусомъ.

575. ПУДИНГИ МАЛЕНЬКІЕ ИЗЪ ЦѢЛЬНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Очистить яблоки отъ кожицы и, не разрѣзая ихъ, вынуть изъ нихъ серединки; завернуть въ приготовленное тѣсто № 675, завязать каждый отдѣльно въ тонкія полотняныя салфетки и варить въ кипяткѣ $\frac{3}{4}$ часа. Печеныя въ этомъ же тѣстѣ они будутъ очень хороши; по желанію для печенія можно приготовить тѣсто № 661.

Подавать обсыпанными сахарною пудрою съ какииъ - нибудь вареньемъ.

Для постныхъ приготовить тѣсто № 672.

576. ПУДИНГЪ ИЗЪ МАННОЙ КРУПЫ. Выдать: 1 чашку манной крупы, 2 стакана молока, 3 ложки сахара, 2 яйца и 1 ложку масла.

Сварить манную крупу съ молокомъ. Когда сгустится, поставить на горячее мѣсто плиты на 20 минутъ, не давая пригорѣть; приготовить каменную чашку, вымазать масломъ, выложить туда кашу, прибавивъ туда сахаръ, масла и немного флёръ-д'оранжевой воды. Когда остынетъ, взбить яйца, вмѣшать ихъ туда и печь въ умѣренно-горячей печи. Такой же пудингъ можно дѣлать изъ вермишели, прибавивъ туда 1 стаканъ сливокъ.

577. ПУДИНГЪ МАКАРОННЫЙ ПРОСТОЙ. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 2 ложки сахарной пудры, 2 стакана молока и 3 яйца.

Варить макароны въ водѣ, откинуть на друшлякъ, когда будутъ готовы. Взбить хорошенько яйца, смѣшать съ молокомъ, сахаромъ и по желанію положить немного корицы, толченого миндаля или стертой лимонной цедры; смѣшать все вмѣстѣ, выложить въ вымазанную масломъ пудинговую форму и варить въ кипяткѣ 1 часъ или печь въ умѣренно-горячей печи. Подавать со сладкимъ соусомъ.

Такой же пудингъ можно приготовить съ различными вареньями, укладывая его слоями въ форму: 1 слой макаронъ, 1 слой варенья и т. д.

Варенье можно брать изъ крыжовника, красной смородины, черной смородины, малины и проч.

Такой пудингъ выходитъ лучше печенымъ, обложенный слоенымъ тѣстомъ.

578. ПУДИНГЪ МОРКОВНЫЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. тертой моркови, 2 стакана свѣжаго молока, $\frac{1}{4}$ ф. рыхлыхъ содовыхъ сухарей, 3 ложки сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы.

Вымыть и истереть морковь на теркѣ, смѣшать ее съ 1 стаканомъ холоднаго молока. Вскипятить другой стаканъ молока и облить имъ су-

хари, изломанные на мелкіе кусочки, накрыть тарелкою и, когда остынутъ, смѣшать хорошенько съ морковью и молокомъ, прибавивъ туда сахаръ и корицу. Выложить въ вымазанную масломъ глиняную форму и печь въ умѣренно-горячей печи.

579. ПУДИНГЪ МОРКОВНЫЙ ЕЩЕ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. тертой моркови, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 2 стакана молока, 6 яицъ, 4 ложки сахару и 2 ложки масла.

Вымыть и очистить морковь, истереть на теркѣ и смѣшать съ сухарями и по желанію прибавить туда немного толченой корицы или мускатнаго цвѣта. Взбить яйца хорошенько и, смѣшавъ все вмѣстѣ, выложить въ пудинговое блюдо, обложенное слоенымъ тѣстомъ № 662. Защищать края и посыпать сверху мелко изрубленными фисташками.

580. ПУДИНГЪ НОТТИНГЕМСКІЙ. Очистить 6 антоновскихъ яблокъ, вырѣзать изъ нихъ серединки, не разрѣзая яблокъ, наполнить ихъ сахаромъ, уложить въ вымазанное масломъ глубокое блюдо и, обливъ жидкимъ тѣстомъ № 675, поставитъ въ умѣренно-горячую печь.

581. ПУДИНГЪ ИЗЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ ПЕЧЕННЫЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. перловой крупы, $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, 6 ложекъ толченаго сахару.

Поставить перловую крупу съ вечера въ холодную воду, утромъ слить воду, крупу положить въ котелокъ, налить молока съ сахаромъ, посолить и поставить въ умѣренно-горячую печь.

Можно этотъ пудингъ сдѣлать вкуснѣе, прибавивъ туда, когда онъ на половину испечется, 2 ложки масла, 4 взбитыхъ яйца и немного флёръ-д'оранжевой воды, смѣшать все вмѣстѣ и поставить обратно въ печь и держать тамъ 1 часъ.

582. ПЛОМЪ ПУДИНГЪ (настоящій англійскій). Выдать: 12 ложекъ толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ ф. корицки, $\frac{1}{2}$ ф. изюму, 12 ложекъ краснаго сахару (песку), 3 ложки масла, $\frac{1}{8}$ ф. лимоннаго цукату, 8 яицъ и 1 чашку протертыхъ яблокъ или $\frac{1}{2}$ чашки молока.

Стереть масло съ сухарями, прибавить туда корицку, изюмъ, мелко изрѣзанный цукатъ и сахаръ; взбить яйца и смѣшать все вмѣстѣ; поставить въ прохладное мѣсто на 12 часовъ. Затѣмъ смѣшать протертые яблоки или молоко, выложить въ вымазанную масломъ форму, обвязать салфеткою и варить въ продолженіе 3-хъ часовъ, дать постоять въ водѣ по снятіи съ плиты.

подавать съ фруктовымъ соусомъ или со сливками.

583. ПУДИНГЪ РАЙСКІЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, 3 ложки сахару, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, 3 яйца, немного лимонной цедры и мускатнаго орѣха по желанію. Истереть яблоки на тергѣ и смѣшать ихъ съ сухарями, коринкою и сахаромъ; хорошенько взбить яйца, выжать апельсинъ въ чайную чашку и добавить столько воды, чтобы составилось $\frac{1}{2}$ чайной чашки; все это сбить хорошенько въ вымазанную масломъ форму и варить $1\frac{1}{2}$ часа. Подавать со сладкимъ соусомъ.

* 584. ПУДИНГЪ РИСОВЫЙ (постный). Выдать: 6 ложекъ рису, 2 ложки коринки.

Сварить рисъ въ 6 стаканахъ холодной воды, посолить; дать кипѣть, пока вся вода выкипитъ, вмѣшать туда коринки или мелкаго изюма. Вымазать пудинговую жестянку прованскимъ масломъ, обвязать салфеткою и варить въ кипяткѣ 1 часъ.

Подавать съ фруктовымъ сиропомъ, съ клюквеннымъ соусомъ или съ медомъ.

585. ПУДИНГЪ РИСОВЫЙ СЪ ЯГОДАМИ. 2 чашки молока, 2 чашки холоднаго рису или ячменю, 2 чашки черники, смородины, земляники, чищеныхъ вишенъ или наръзанныхъ яблокъ, $\frac{1}{2}$ чашки сахару, 2 яйца, желтокъ и бѣлокъ отдѣльно.

Рисъ или ячмень варится предварительно въ теченіе часа на легкомъ жару. Смочить холодный рисъ молокомъ; не допуская комковъ; затѣмъ примѣшать сюда бѣлки, стертые съ сахаромъ и хорошо взбитые желтки. Прибавить ягоды, помѣшивая ихъ понемногу; переложить массу въ блюдо, поставить его въ противень съ кипящей водой и варить 1 часъ на легкомъ жару.

Подавать холоднымъ или слегка теплымъ, обливая или не обливая сливками. Вмѣсто риса или ячменя можно употреблять маисъ, вареный въ молокѣ.

586. ПУДИНГЪ САХАРНЫЙ. Выдать: 3 ложки верхомъ толченыхъ сухарей, 2 ложки масла, 2 ложки толченаго сахару, 3 яйца, цедру съ 1 лимона и 4 стакана сливокъ или цѣльнаго молока.

Положить масло и сахаръ въ фарфоровую чашку, истереть туда лимонную цедру; вскипятить молоко или сливки, влить туда же и смѣшать все хорошенько. Когда почти остынетъ, вбить туда яйца и вмѣшать сухари. Выложить приготовленную смѣсь въ обмазанную масломъ каменную форму и поставить въ умѣренно-горячую печь. Этотъ пудингъ можно варить и въ жестянкѣ.

587. ПУДИНГЪ СЪ ТАПЮКОЙ. Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. тапиоки, $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 3 яйца.

Поставить тапиоку съ молокомъ на плиту и, когда закипитъ, посолить немного и вмѣшать туда сахаръ, дать медленно кипѣть въ продолженіе $\frac{1}{4}$ часа, постоянно мѣшая; вылить въ пудинговую чашку, вымазанную масломъ. Когда остынетъ, вмѣшать туда 3 яйца, хорошо взбитыя. По желанію можно влить туда нѣсколько капель флёръ-д'оранжевой воды, размѣшать и поставить въ печь на 1 часъ; или же, прибавивъ одно яйцо, варить въ жестянкѣ, обвязавъ салфеткою, въ кипяткѣ $1\frac{1}{2}$ часа.

588. ПУДИНГЪ ХЛѢБНЫЙ (постный). Выдать: 1 ф. черстваго бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 1 чайную ложку имбирю.

Изломать хлѣбъ, ошпарить кипяткомъ и, когда остынетъ, отжать воду и размять хлѣбъ до мягкости; прибавить туда сахаръ, коринку и имбирь, посолить, по желанію прибавить мушкатнаго орѣха; все смѣшать хорошенько, выложить въ вымазанное прованскимъ масломъ глубокое блюдо, обрызгать сверху немного прованскимъ масломъ и печь въ умеренно-жаркой печи. Когда будетъ готовъ, дать отстояться нѣсколько минутъ. Затѣмъ опрокинуть на плоское блюдо. Подавать горячимъ или холоднымъ.

589. ПУДИНГЪ ХОЛОДНЫЙ. Выдать: 2 стакана молока, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, одну ложку мелко искрошеннаго цукату (апельсиноваго или лимоннаго) и 2 ложки розовой воды.

Вычистить миндаль и истолочь его; вскипятить молоко со сливками, съ миндалемъ и розовой водой; взбить яичные желтки и 2 бѣлка вмѣшать въ горячее молоко и дать прокипѣть. Затѣмъ положить чистую салфетку на друшлакъ и, выливъ приготовленную смѣсь, завязать и подвѣсить надъ чѣмъ-нибудь, чтобы вся излишняя жидкость стекла. Затѣмъ выложить въ чашку и хорошенько разбить деревянною колотушкою; всыпать приготовленный цукатъ, завязать снова въ салфетку и опять подвѣсить на 1 часъ. Выложить на блюдо, облить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и убрать шоколадными пластинками или засахаренными вишнями.

590. ПУДИНГЪ ЧЕРНОГОЛОВЫИ. Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта муки, не полную чайную ложку baking powder (англійскій пекарный порошокъ, замѣняющій дрожжи. См. № 570, примѣчаніе), 1 чайную ложку соли и $\frac{1}{2}$ ф. коринки.

Растереть порошокъ съ сухою мелкою солью; всыпать въ сито и просѣять въ муку; смѣшать хорошенько муку съ порошкомъ и солью и вмѣшать туда 2 стакана молока, постепенно и постоянно мѣшая до гладкости. Взбить 2 яйца и вмѣшать ихъ въ тѣсто; вычистивъ и ошпаривъ кипяткомъ коринку, положить въ приготовленную пудинговую жестянку; вылить туда тѣсто, обвязать салфеткою и варить въ кипяткѣ $1\frac{1}{4}$ часа.

Подавать съ сладкимъ соусомъ.

591. ПУДИНГЪ ШОКОЛАДНЫЙ. Взять 3 французскихъ 10 копеечныхъ хлѣба, срѣзать съ нихъ корку, размочить въ молоко, отжать досуха. Стереть $\frac{1}{4}$ ф. масла добѣла, 8 яичныхъ желтковъ смѣшать съ масломъ и положить въ размоченный бѣлый хлѣбъ, стереть хорошенько; размочить $\frac{1}{4}$ ф. изюму, выбравъ сѣмячки, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, нашинкованнаго полосками, 2 ложки мелкаго сахару, немного мелко изрѣзаннаго цуката и перемѣшать все вмѣстѣ; 8 яичныхъ бѣлковъ сбить и положить туда же. Вымазать салфетку масломъ, выложить въ нее пудингъ, завязать салфетку крѣпко шнуркомъ, опустить въ кипятокъ, воду немного посолить. Во время варенья пудингъ поворачивать и, когда вода укипитъ, долить кипяткомъ, варить часа 3. Приготовить соусъ: 1 столовую ложку масла, $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду поставить на огонь, стереть вмѣстѣ, развести 1 стаканомъ сливокъ, втереть 4 желтка. Передъ отпускомъ выложить пудингъ на блюдо и облить соусомъ.

592. ПУДИНГЪ ЯБЛОЧНЫЙ. Очистить и изрѣзать отъ 8 до 10 хорошихъ антоновскихъ яблокъ, положить въ кастрюлю, налить немного воды, накрыть крышкою и поставить на медленный огонь; дать прокипеть. Когда яблоки будутъ наполовину готовы, слить воду и остудить, посыпавъ ихъ сахаромъ. Приготовить тѣсто № 675, раскатать, выложить пудинговую жестянку тѣстомъ; уложить туда яблоки, накрыть тѣстомъ; обвязать плотно салфеткою, опустить въ кипятокъ и кипятить $1\frac{1}{2}$ часа. Подавать къ этому пудингу густыя сливки отдѣльно въ сливочникѣ.

Такимъ же манеромъ можно готовить пудинги изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

593. ПУДИНГЪ ЯБЛОЧНЫЙ СЪ САГО. Выдать: 4 большихъ антоновскихъ яблока, 5 ложекъ саго, цедрю съ 1 лимона и сахара.

Тушить яблоки до мягкости и протереть, сварить саго съ небольшимъ количествомъ воды; стереть на куски сахара цедрю съ одного лимона, истолочь, смѣшавъ все вмѣстѣ. Выложить въ каменную чашку, вымазанную прованскимъ масломъ, и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Постное.

594. ПУДИНГЪ ЯБЛОЧНЫЙ ПЕЧЕНЫЙ. Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 лимонъ и 2 ложки толченыхъ сухарей.

Вскипятить яблоки съ 2-мя ложками воды на медленномъ огнѣ до мягкости, всыпать сахаръ и истереть корку и выжать туда сокъ одного лимона. Когда почти остынетъ, прибавить туда сахаръ и яйца, хорошо взбитыя; приготовить слоеное тѣсто, раскатать, уложить на сковороду или каменное блюдо, выложить туда приготовленную смѣсь, покрыть тѣстомъ, зашивавъ тѣсто съ краевъ, и поставить въ горячую печь.

595. ПУДИНГЪ ЯБЛОЧНЫЙ СЪ ХЛѢБОМЪ. Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. яблокъ, $\frac{3}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, 3 ложки толченого сахару, 2 стакана сливокъ и 2 яйца.

Вымазавъ масломъ каменную чашку, обсыпать ее сухарями, уложить туда половину изрѣзанныхъ яблокъ, посыпать сухарями, смѣшанными съ сахаромъ, положить остальные яблоки и сухари и обдать все одною чашкою кипятку. Разбить 2 яйца въ сливки, смѣшать и слить туда же; поставить въ горячую печь или, обвязавъ салфеткою, варить $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

Сухари, по желанію, можно замѣнить вареньемъ, рисомъ и употребить зеленый крыжовникъ вмѣсто яблокъ. Если яблоки не кислыя, то можно выжать туда 1 лимонъ.

596 ПУДИНГЪ ЯИЧНЫЙ ВЪ ЧАШКАХЪ. Выдать: 2 стакана сливокъ, 2 стакана молока, 5 яичныхъ желтковъ, 3 бѣлка, 2 ложки муки, 2 ложки мелкаго сахару, 3 ложки масла и немного корицы.

Вскипятить сливки и молоко съ кусочкомъ корицы; влить въ чашку и вмѣшать туда сахаръ. Когда почти остынетъ, развести муку отдѣльно до гладкости (чтобы не было комковъ) съ небольшимъ количествомъ молока. Смѣшать все вмѣстѣ съ хорошо взбитыми яйцами; передъ тѣмъ, какъ укладывать смѣсь въ чашку, растопить масло и смѣшать его съ остальнымъ. Обмазать масломъ малыя кофейныя чашки и налить ихъ на три четверти, поставить въ нежаркую печь.

Подавать въ чашкахъ.

597. РѢЗНИКИ. Муку замѣшиваютъ на яйцахъ, слявкахъ и сметанѣ вмѣстѣ съ дрожями, распущенными въ небольшомъ количествѣ сливокъ, и даютъ хорошо подняться, послѣ чего прибавляютъ $\frac{3}{4}$ ф. слегка подогрѣтаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто получилось достаточно крутое; хорошо выбиваютъ и даютъ еще разъ подняться. Раскатываютъ тѣсто въ не очень толстую лепешку, рѣжутъ ее на кусочки въ видѣ бубноваго

туза и величиною $1\frac{1}{2}$ —2 вершка, даютъ еще разъ подняться и жарятъ въ маслѣ передъ самой подачей на столъ.

598. САЛАТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Очистить мягкія яблоки, порѣзать ихъ на тонкіе ломтики, смѣшать съ мелко нарѣзанными кусками апельсиновъ и ихъ сокомъ; смѣсь обсыпать сахаромъ и прибавить нѣсколько холодной воды и въ такомъ видѣ оставить на нѣсколько часовъ.

599. СЛАДКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША. На 4 стакана молока прибавить 2 стакана гречневой каши, немного соли, смѣшать хорошо всю массу, выложить въ смазанную масломъ форму, сверху положить тонкіе масломъ смазанные гренки изъ булокъ и поставить въ умѣренно горячую духовую печь.

600. СЛАДКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША ЕЩЕ. Выполоскавъ въ холодной водѣ $\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы, процѣдить и сварить крутую кашу на молокѣ (1 бутылка), къ которому прибавлено $\frac{1}{4}$ ф. сахару и немного лимонной корки. Снявъ съ огня массу, смѣшать съ пѣной изъ 4-хъ бѣлковъ и выложить ее въ выполосканную холодной водой форму. Когда остынетъ, выложить на блюдо и подавать съ фруктовымъ сиропомъ.

601. СЛАДКАЯ КАША СЪ МИНДАЛЕМЪ. Взять большой стаканъ мелкой гречневой крупы, сварить крутую кашу; стаканъ сладкаго миндаля, можно прибавить нѣсколько зеренъ и горькаго, стаканъ мелкаго сахару, 8 желтковъ и лимонной корки съ половины лимона все вмѣстѣ стереть въ мискѣ. Изъ оставшихся бѣлковъ сбить пѣну и, прибавляя понемногу въ массу, мѣшать. Затѣмъ выложить все въ форму, смазанную масломъ и сухарями. Можно печь въ духовой печи или сварить на пару какъ пудингъ.

602. СЛАДКАЯ ПШЕННАЯ КАША. Къ 4 стаканамъ молока прибавить ложку сахару, всыпать туда чашку пшеничной крупы и сварить; затѣмъ прибавить 2 ложки картофельной муки, разведенной передъ тѣмъ холоднымъ молокомъ и, когда закипитъ, вбить туда 4 желтка, вымѣшать всю массу и вложить въ форму, выполосканную передъ тѣмъ холодной водой или молокомъ. Когда масса остынетъ, выложить на блюдо и подавать на столъ, поливъ сиропомъ.

603. СЛАДКАЯ РИСОВАЯ КАША. 1 ф. рису сварить въ водѣ, чтобы былъ рассыпчатый, палить приблизительно 2 бутылки. Прибавить сюда

немного меньше, чѣмъ $\frac{1}{2}$ ф.: сахару, сиропа и корку съ двухъ апельсиновъ. Форму выполоскать холодной водой, влить рисъ, переложивъ слоями вареныхъ фруктовъ; поставить въ холодное мѣсто, опрокинувъ форму вверхъ дномъ.

604. СЛАДКОЕ БЛЮДО ЗАВАРНОЕ. Вылить въ кастрюлю стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла, 4 лота сахару и поставить на огонь; когда хорошо закипитъ, подсыпать, понемногу прибавляя, картофельной муки или же хорошей пшеничной, помѣшивая другой рукой въ кастрюлѣ ложкой, и держать массу на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она не отстанетъ отъ кастрюли. Когда тѣсто остынетъ, развести его потихоньку, прибавивъ по одному 8 желтковъ и всыпать ложку толченого сахару. Сбить пѣну изъ бѣлковъ, посолить ее и подмѣшать въ тѣсто. Полученную массу влить въ смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой форму, вставить ее въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить цѣлый часъ на сильномъ огнѣ, подливая понемногу кипятку въ кастрюлю, по мѣрѣ испаренія. Облить на блюдѣ малиновымъ сиропомъ.

605. СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА. Высушить и истолочь вегетеріанскаго чернаго хлѣба, просѣять черезъ сито, взять этой муки полный стаканъ, растереть въ мискѣ 6 желтковъ съ 4 ложками сахару, подсыпая понемногу черной муки. Затѣмъ сбить въ пѣну оставшіеся бѣлки, веремѣшать все слегка и влить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную булкой; форму вставить въ кастрюлю съ кипяткомъ, чтобы четвертая часть формы была погружена, тщательно покрыть кастрюлю и варить на медленномъ огнѣ $\frac{3}{4}$ часа послѣ перваго кипѣнія. Подавать со сбитыми сливками.

606. СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗЪ РИСА ИЛИ СМОЛЕНСКОЙ КРУПЫ. Сварить на молокѣ $\frac{1}{4}$ ф. рису съ ложкой масла, обваривъ предварительно рисъ въ кипяткѣ, такъ какъ иначе молоко въ рисѣ сварилось бы. Когда рисъ остынетъ, вбить по одному 4 желтка, постоянно помѣшивая; затѣмъ подсыпать чашку толченого сахару, изюму и пару тертыхъ горькихъ миндалинъ; сбить изъ бѣлковъ пѣну, смѣшать осторожно все вмѣстѣ и полученную массу положить въ кастрюлю, смазанную масломъ, и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую печь. Такимъ же образомъ готовятъ сладкое и изъ смоленской крупы.

607. СЛАДКОЕ БЛЮДО ИЗЪ ФАСОЛИ. 2 стакана фасоли сварить въ водѣ, отливая прежнюю и подливая свѣжей теплой воды, наблюдая, чтобы

фасоль не разварилась. Когда фасоль станет мягкой, слить воду, а фасоль протереть на сито. Затемъ въ эту тертую массу вбить по одному 6 желтковъ, всыпать 12 лотовъ сахару, кладя каждый разъ 1 желтокъ и $\frac{1}{2}$ ложки сахару. Положить немного соли; сбить пѣну изъ оставшихся 6 бѣлковъ и подбавлять въ гороховую массу понемногу, все время помѣшивая. Выложить массу въ смазанную масломъ и обсыпанную толченой булкой кастрюльку и поставить въ неособенно горячую духовую печь на полчаса. Выложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

Подавать можно со сливочнымъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: стаканъ кипяченыхъ горячихъ сливокъ подправить хорошо разбитыми съ ложкою сахару 3 желтками, вливая медленно сливки въ желтки, чтобы не сварились. Соусъ этотъ подогрѣть немного на плитѣ, помѣшивая, пока не сгустѣетъ, но наблюдая, чтобы не кипѣлъ, и сблить имъ сладкое.

608. СЛАДКОЕ ИЗЪ МАКА. Большую булку въ 5 коп., очистивъ отъ корки, порѣзать на маленькіе ломтики и положить на блюдо слой хлѣбныхъ ломтиковъ, сверхъ нихъ положить слой мака, для чего обварить его предварительно кипяткомъ, стереть и смѣшать съ сахаромъ и миндалемъ; поверхъ этого положить снова слой булки, потомъ опять мака. Повторять это надо нѣсколько разъ, пока получится высокая баба. Бабу облить сладкими сливками, подправленными сахаромъ. Поливать надо понемногу, чтобы булка набухла, а сливки впитались всѣ. Приготовленная такимъ образомъ, она должна постоять еще 2 часа, чтобы образовалась одна сплошная масса.

609. СЛАДКОЕ МОЛОЧНОЕ. Сварить 2 стакана молока съ 4 лотами тертаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 4 горькими миндалинами. Затемъ прибавить 10 желтковъ, еще разъ заваривъ, тщательно перемѣшавъ, составить съ плиты и смѣшать съ 10 бѣлками, сбитыми въ пѣну. Когда сладкое остынетъ, выложить его на блюдо. Еще лучше перелить массу въ чашки, чтобы скорѣе остыла, и передъ подачей вывалить на блюдо.

Въ этому сладкому блюду подается овощная или молочная подливка.

610. СЛИВЫ ТУШЕНЫЯ. Свѣжія сливы обмыть, вынуть косточки и тушить безъ воды въ собственномъ соку.

611. СОУСЪ ИЗЪ ИЗЮМА. $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго изюму перебрать, промыть и положить въ кастрюлю, влить въ нее 2 стакана воды, накрыть крышкой и уварить изюмъ до мягкости; прибавивъ по вкусу лимоннаго

сока и 1 рюмку мадеры, сгустить при постоянном помѣшиваніи 1 ложкой картофельной муки.

612. СОУСЪ ИЗЪ КЛЮКВЫ КЪ ПУДИНГУ. $\frac{2}{3}$ стакана клюквы налить немного водою, положить $\frac{1}{2}$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить, растирая ложкою, взять этого соку $2\frac{1}{2}$ стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пудингъ, или положить 2 чайныя ложки картофельной муки, размѣшанной съ 1 ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ.

613. СОУСЪ ИЗЪ МАЛИНЫ. Малину протереть черезъ рѣшето (частое), прибавить воды, сахара и сгустить картофельной мукой, нагревая и не переставая мѣшать. Также приготовляются сладкіе соусы изъ земляники, клубники, черники, смородины, вишенъ.

614. СОУСЪ ДЛЯ ПУДИНГОВЪ. Выдать: 1 стаканъ малиноваго сиропа и 1 чайную ложку картофельной муки. Влить сиропъ въ кастрюлю, пополамъ съ водою, дать вскипѣть 1 разъ. Развести картофельную муку въ холодной водѣ до гладкости и постепенно вмѣшивать ее въ сиропъ; дать кипѣть еще разъ.

615. СОУСЪ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ ПУДИНГОВЪ. Выдать: 2 стакана сливокъ, 1 чайную ложку картофельной муки и 1 ложку молока.

Размѣшать картофельную муку съ холоднымъ молокомъ, растереть до гладкости. вскипятить сливки и постепенно вмѣшать туда распущенную въ молоко картофельную муку, мѣшать, пока закипитъ, посыпать сахара и натереть немного лимонной цедры; подавать тотчасъ же по приготовленіи.

616. СОУСЪ ИЗЪ СЛИВЪ. 25 сливъ томить въ кастрюлѣ подъ крышкой съ небольшимъ количествомъ воды, послѣ чего протереть черезъ рѣшето, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару или по вкусу. влить, размѣшать и прокипятить, мѣшая.

Подають къ разнымъ сладкимъ блюдамъ и къ пудингамъ.

617. СОУСЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ. Сдѣлавъ предварительно пюре изъ печеныхъ яблокъ, поступаютъ, какъ сказано въ № 616.

618. СОУСЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ЕЩЕ. 3 свѣжія, сладкія яблока очистить отъ кожицы, вынуть сердцевину, нарѣзать кусочками. Кожицу сполоснуть,

сварить въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, налить на яблоки, положить кусковъ 6 сахару, вершокъ корицы, сварить 2—3 чайныя ложечки картофельной муки, развести немного холодной водой, влить, мѣшая, вскипятить, подавать.

619. СОУСЪ ИЗЪ ЯБЛОЧНОЙ КОЖИЦЫ И СЕРДЦЕВИНЫ. Если жарятъ оладьи яблочныя или дѣлаютъ пудингъ изъ яблокъ, то взять сръзанную кожицу и вырѣзанную сердцевину, сполоснуть ихъ, разварить въ 2—3 стаканахъ воды съ вершкомъ корицы, процѣдить; положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ ст. клюквеннаго морсу, прокипятить, приправить $\frac{1}{2}$ ложкой картофельной муки, разведенной холодной водой, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процѣдить.

620. ТОРТЪ СЪ ВИШНЯМИ. Приготовить какое-нибудь тѣсто для тортовъ. Вычистить и вымыть вишни, не вынимая косточекъ, опрокинуть въ блюдо чайную чашку, наполнить вишнями блюдо, посыпать сахаромъ, накрыть тѣстомъ, вымазать яйцомъ и поставить въ печь на время отъ 30 до 45 минутъ. Подаютъ съ густыми сливками или свѣжею сметаной. Такъ же готовится тортъ съ зеленымъ крыжовникомъ, со сливами, съ черникою, съ абрикосами, съ малиною и проч.

Для постныхъ тѣсто № 672; вмѣсто сливокъ—миндальное молоко.

621. ТОРТЪ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА. Вычистить потребное количество крыжовника (по возможности брать мохнатый сортъ). Приготовить легкое тѣсто, выложить имъ жестянку или форму; положить туда крыжовникъ и всыпать сахара; накрыть тѣстомъ, защипать и поставить въ умеренную печь на одну часъ.

Подавать къ этому тарту густыя сливки отдѣльно въ сливочникѣ.

Такимъ же манеромъ можно дѣлать тортъ изъ сливъ, пополамъ съ яблоками. Вмѣсто сахара, по желанію, можно положить медъ.

622. ТОРТЪ МИНДАЛЬНЫЙ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 стакана сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунта сладкихъ тонкихъ сухарей, 6 яичныхъ желтковъ, 4 бѣлка, 1 лимонъ и 2 ложки розовой воды.

Очистить и истолочь миндаль съ 2 ложками розовой или флёръ-д'оранжевой воды; прибавить сахаръ, стержь на него лимонную цедру, выжать туда сокъ изъ лимона; истолочь сухари и смочить ихъ въ одномъ стаканѣ сливокъ, вмѣшать туда растопленное масло, хорошо взбить 6 желтковъ съ 4 бѣлками, смѣшать ихъ съ остальными сливками, а потомъ

смѣшать все вмѣстѣ. Приготовить дутое тѣсто № 661, раскатать и уложить на глубокую эмалированную или глиняную сковороду, влить приготовленную смѣсь, защипать края, посадить въ горячую печь.

623. ТОРТЪ ХОЛОДНЫЙ. Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. топленого масла № 709, $\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры, 5 яичныхъ желтковъ, 1 яичный бѣлокъ, немного варенья и лимоннаго цукату.

Смѣшать масло съ сахаромъ, взбить яйца и вмѣшать туда же; выложить каменное блюдо дутымъ тѣстомъ № 661, положить на него разнаго варенья, смѣшаннаго съ лимоннымъ цукатомъ, изрѣзать на тонкіе кусочки. Затѣмъ облить все это приготовленною смѣсью и, защипавъ края, испечь въ умѣренно-жаркой печи. Подавать холоднымъ, посыпавъ мелкимъ сахаромъ и мелко нашинкованнымъ миндалемъ.

624. ТОРТЪ ЯБЛОЧНЫЙ. Приготовить $\frac{1}{2}$ ф. легкаго воздушнаго тѣста № 660, выдать яблокъ, сколько потребуется; на каждый фунтъ нечищенныхъ яблокъ 2 ложки мелкаго сахару (или, если есть, краснаго песку), $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелко изрубленной лимонной цедры, 1 чайную ложку лимоннаго соку.

Обложить край блюда тѣстомъ въ палецъ толщины, опрокинуть чашку посреди блюда, вычистить яблоки, нарѣзать ихъ кусочками, наполнить ими блюдо, пересыпая сахаромъ, лимонною цедрою, влить лимонный сокъ, положить 2 — 3 гвоздики и прибавить немного воды; покрыть блюдо тѣстомъ, наблюдая, чтобы оно было наравнѣ съ краями (иначе оно будетъ пригорать), посадить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа или $\frac{3}{4}$ часа, если тортъ очень большой. Между тѣмъ взбить 1 бѣлокъ на тарелкѣ, вымазать тѣсто бѣлкомъ, посыпать сахарною пудрою, поставить обратно въ печь на 10 или 15 минутъ, подавать.

Два фунта яблокъ достаточно на 5 — 6 человѣкъ. По желанію къ этому тарту хорошо подавать густыя сливки отдѣльно въ сливочникѣ.

625. ТОРТИКИ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ. Приготовить тѣсто № 661, раскатать его на $\frac{1}{4}$ вершка толщины, нарѣзать стаканомъ кружки, раздѣлить ихъ и изъ одной половины кружковъ вырѣзать изъ серединки еще кружки рюмкою; потомъ положить кружки съ вырѣзанною серединкою на цѣльные кружки, обмазать края нижнихъ кружковъ перышкомъ, обмакивая его въ воду, положить на листъ и печь въ умѣренно-горячей печи. Когда будутъ готовы, уложить ихъ на блюдо и, когда остынутъ, положить въ каждый тортикъ ложку какого-нибудь варенья, посыпать сахарною пудрою и подавать.

Для постныхъ тѣсто № 672.

626. ТОРТИКИ МИНДАЛЬНЫЕ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, 4 ложки масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и 6 яицъ.

Вычистить и истолочь миндаль въ каменной ступкѣ съ 2-мя ложками розовой воды; растереть масло въ пѣну и смѣшать съ миндалемъ и сахарною пудрою; взбить яйца и смѣшать все вмѣстѣ. Приготовить заранее тѣсто № 685, нарѣзать стаканомъ кружки, выложить ими маленькія жестяныя формочки, вымазанныя масломъ, наполнить наполовину смѣсью и посадить въ печь.

627. ТОРТИКИ МИНДАЛЬНЫЕ ЕЩЕ. Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. миндаля и нѣсколько горькихъ миндалинъ, 6 ложекъ сахарной пудры и 1 яйцо.

Поступить, какъ сказано выше, въ № 626.

628. ТОРТИКИ СЛИВОЧНЫЕ. Выдать: 4 стакана сливокъ, 6 яицъ, 6 ложекъ сахару, цедру съ 1 лимона и $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ.

Поставить сливки, смѣшанныя съ яйцами, хорошо взбитыми, и сахаромъ въ эмалированной кастрюлѣ на плитѣ и, мѣшая постоянно, прогрѣть, но отнюдь не давая закипѣть; вылить въ чашку, когда остынетъ, вмѣшать коринокъ и истертую лимонную цедру. Поступить, какъ сказано въ № 626.

629. ТОРТИКИ СЪ ЯБЛОКАМИ. Выдать: 6 ложекъ сваренныхъ и протертыхъ яблокъ, 6 ложекъ мелкаго (толченаго) сахару, 3 ложки масла, 5 яицъ и 1 лимонъ.

Смѣшать яблоки съ сахаромъ, выжать туда лимонъ, натереть цедру; распустить и влить туда масла; взбить яйца, отдѣливъ 2 бѣлка; смѣшать все вмѣстѣ и поступить, какъ сказано въ № 626.

630. ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ. Тыкву очистить отъ верхней кожи и внутренности, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйца, сухари, уложить въ сотейникъ, немного посолить, посыпать сахаромъ по вкусу и, обливъ сметаной, поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

631. ХВОРОСТЪ. Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 3 стак. муки, 3 стак. масла, 1 рюмку рому и 3 яйца.

Муку размѣшиваютъ съ $1\frac{1}{2}$ стак. воды, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 рюмку рому, 3 яйца и немного соли; когда тѣсто получится довольно крутое, его тонко раскатываютъ, рѣжутъ полосками, которыя переплетаютъ по своему усмотрѣнію, давая имъ различную форму, и опускаютъ въ сильно нагрѣтое масло. Когда хворостъ этотъ слегка зарумянится, вынимаютъ его друшлакомъ и кладутъ на рѣшето съ пропусивной бумагой, чтобы удалить избытокъ масла; пересыпаютъ сахаромъ.

632. ШАРЛОТЪ ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА СЪ ЯБЛОКАМИ. 6 антоновскихъ яблокъ очистить, изрѣзать и тушить въ 2 ложкахъ воды до мягкости. Измять яблоки или протереть сквозь рѣшето, вмѣшать 2 ложки толченаго сахару. Истереть на теркѣ 1 ф. или болѣе мякишу чернаго хлѣба или истолочь и просѣять подсушенный черный хлѣбъ; смѣшать съ яблоками, натереть туда цедру съ одного лимона, выжать туда же сокъ лимона; разбить 1 яйцо и положить 1 ложку масла, размѣшать, уложить все въ каменную чашку, вымазанную масломъ, и поставить въ горячую печь.

Въ этотъ тортъ вмѣсто яблокъ можно положить вареный крыжовникъ, абриксы или другое кислое варенье: изъ клюквы, брусники, черной смородины, кизила, сливокъ и проч.

633. ШАРЛОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ВЪ РАЗСЫПЧАТОМЪ ТѢСТѢ. $\frac{1}{2}$ ф. муки обварить 2 ложками кипятку, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго масла, 1 ложку сахару и все это вымѣсить. Тѣсто готовить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать его по возможности тонкимъ слоемъ, выложить этимъ тѣстомъ дно и бока кастрюльки, смазавъ ее предварительно масломъ и обсыпавъ толченой булкой. Затѣмъ еще разъ сверху посыпать дно и бока тѣста въ кастрюлкѣ сухарями, въ середину положить порѣзанныя на мелкіе кусочки, предварительно тушенныя, яблоки, перемѣшавъ ихъ съ изюмомъ и посыпавъ сахаромъ. Яблоки должны быть совсѣмъ холодныя, потому что иначе получается закалъ въ тѣстѣ. Положивъ достаточно яблокъ, обсыпать булкой, прикрыть тѣстомъ и вставить въ не особенно горячую печь. Поверхъ тѣста положить свѣжаго масла и наколотъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Въ печкѣ надо продержать около часа.

634. ШАРЛОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ВЪ ГРЕНКАХЪ. Взять большую булку, стереть съ нея корку, порѣзать на тонкіе ломтики и обмакнуть каждое въ растопленное свѣжее масло. Кастрюльку жирно смазать масломъ, выложить дно ея и бока гренками, а середину наполнить яблоками, которыя приготовить такимъ образомъ: очищенныя и мелко нарѣзанныя яблоки положить въ кастрюльку, посыпать немного сахаромъ и корицей, положить немного масла и тушить на сильномъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда станутъ мягкія, тогда ихъ и положить въ кастрюлю съ гренками, сверху положить тоже гренки, посыпать сухарями и вставить въ печь, пока гренки подсохнутъ. Хорошо между гренками и яблоками положить апельсиновую корку, поджаренную въ маслѣ.

635. ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЯ ВЪ ТѢСТѢ. Очистить съ утра яблоки, сколько нужно, вырѣзать серединки, нарѣзать кружками, посыпать саха-

ромъ и вынести на ледникъ. 4 или 5 яицъ разбить, растереть съ 2 ложками толченаго сахару и вмѣшать туда 1 чашку сливокъ и пшеничной муки столько, чтобы тѣсто было не гуще того, какое обыкновенно дѣлается для блиновъ. Распустить въ сотейникъ или на глубокой сковородѣ топленого масла, брать на деревянную ложку тѣста, положить въ него ломтикъ яблока, опускать въ масло, наблюдая, чтобы оладьи обжаривались съ обѣихъ сторонъ; обсыпать сахарною пудрою.

636. ЯБЛОКИ СЪ РИСОМЪ. Выдать: 2 чайныя чашки рису, яблокъ, мелкаго сахара, гвоздики и молока.

Варить рисъ въ молоко $\frac{1}{2}$ часа, слить на друшлякъ; вычистить яблоки, не разрѣзая ихъ, наполнить серединки мелкимъ сахаромъ, а снаружи воткнуть 2—3 гвоздики, обложить ихъ рисомъ и завязать каждое отдѣльно въ чистую салфетку, опустить въ кипятокъ и варить, пока яблоки будутъ мягки, т. е. отъ $\frac{1}{2}$ до 1 часу; развязать, выложить на блюдо и подавать съ вареньемъ.

Для постныхъ варить рисъ въ водѣ или въ миндальномъ молокѣ.

637. ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ. Очистить 10 хорошихъ антоновскихъ яблокъ и поставить ихъ варить, наливъ столько воды, чтобы она покрывала яблоки; варить, пока разварятся; прибавить еще $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и кипятить еще $\frac{1}{2}$ часа, процѣдить сквозь фланелевый мѣшокъ, опять поставить на огонь, прибавить туда $\frac{1}{2}$ ф. сахару, выдавить сокъ изъ одного лимона и стереть цедру на сахаръ, положить туда же, вскипятить все вмѣстѣ, процѣдить еще разъ, влить въ форму и поставить въ ледъ.

О Т Д Ъ Л Ъ V.

Блины, пироги и тѣсто.

638. ОБЩЕЕ ПРИМѢЧАНІЕ КЪ БЛИНАМЪ. Блины пекутъ съ разными приправами, а именно: съ рублеными крутыми яйцами, съ рубленнымъ сыромъ и въ маслѣ томленнымъ лукомъ. Это обыкновенно дѣлаютъ такъ: хорошо нагрѣваютъ въ печи на угольяхъ сковородку, подмазываютъ жирно масломъ, кладутъ на нее одну изъ вышесказанныхъ приправъ и сейчасъ же наливаютъ блинное тѣсто, ставятъ на уголья и кругомъ этихъ сковородокъ также обкладываютъ горячими угольями; если жару немного, то

блинъ черезъ нѣкоторое время переворачиваютъ на другую сторону и, подержавъ нѣсколько секундъ, вытаскиваютъ и складываютъ на глубокую тарелку, прикрывая ее въ нѣсколько рядовъ сложенною салфеткою. Когда такимъ образомъ наберется въ тарелкѣ достаточное количество испеченныхъ блиновъ, ихъ немедленно подаютъ на столъ, а въ это время продолжаютъ далѣе печь такимъ же образомъ. Отдѣльно къ блинамъ подаютъ: растопленное хорошее масло и сметану.

639. БЛИНЫ. Утромъ развести 3 стакана лучшей пшеничной муки и 3 стакана гречневой, блинной, 3 стаканами теплаго молока и 3 стаканами жидкихъ дрождей, такъ чтобы тѣсто было жидкое. Когда тѣсто поднимется, всыпать еще 2 ложки гречневой муки и влить въ самую средину тѣста $\frac{3}{4}$ стакана кипятку, быстро замѣсить, наблюдая при этомъ, чтобы тѣсто было не особенно жидкое; когда тѣсто еще разъ подыметъ, начать печь. Отъ начала приготовления до печенія должно пройти не менѣе 4—5 часовъ. Когда тѣсто особенно шибко поднимется, надо ложкой перемѣшать. Тогда положить на конфоркахъ небольшія сковородки (блинницы), смазать перышкомъ, обмакнутымъ въ масло, повторяя это за каждымъ блиномъ, налить ложкой тѣсто, чтобы оно покрыло тонкимъ слоемъ сковороду, и жарить на конфоркѣ; когда поднимется и зарумянится, вывалить на блюдо и подавать горячіе. Къ блинамъ подаютъ масло и сметану.

640. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ. Берутъ 4 стакана гречневой муки, $2\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока или воды и 1 ложку сухихъ дрождей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды. Размѣшать все хорошо и поставить въ теплое мѣсто. За 1—2 часа до печенія обварить это тѣсто 2 став. горячаго молока или воды, прибавить столовую ложку соли, дать подойти и осторожно, не мѣшая, печь на подмазанныхъ масломъ сковородкахъ въ русской печи на угляхъ.

641. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЕЩЕ. Поставить съ вечера опару изъ 2-хъ фун. пшеничной муки на 3 бутылки теплой воды и на 2-хъ ложкахъ дрождей; поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, замѣсить ее гречневой мукой, чтобы тѣсто было такъ густо, какъ сметана; накрыть горшокъ полотенцемъ и поставить на теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, влить туда, по желанію, съ бутылку горячей воды или молока, но не крутого кипятка, а немного остывшаго; прибавить туда же 2 ложки растопленнаго масла, посолить и размѣшать слегка, дать подняться еще нѣсколько разъ. Сковородки надо заранѣе вымыть, вытереть солью или масломъ, поставить на плиту, посыпать крупной солью, обтереть чистой

мочалкой, опять поставить на плиту; распустить въ горшкѣ хорошаго русскаго топленнаго масла, сначала полить масломъ всѣ сковороды и наливать на нихъ тѣсто деревянною ложкой, а впоследствии, когда выйдутъ вторые и третьи блины, то смазать сковородки перышкомъ, обмазаннымъ въ масло. Къ блинамъ подаютъ сметану, растопленное масло, посыпаютъ ихъ во время печенья рублеными яйцами и зеленымъ лукомъ.

642. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ СДОБНЫЕ. Съ вечера или очень рано утромъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, всыпать ее въ горшокъ, развести 3 ложки дрождей въ 3-хъ стаканахъ кипяченнаго, но не горячаго, молока, размѣшать хорошенько съ мукою и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки, размѣшать веселкой до гладкости, покрыть полотенцемъ и снова поставить въ теплое мѣсто. Когда снова тѣсто поднимется, взбить и вмѣшать 4 яичныхъ желтка, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, посолить, взбить отдѣльно бѣлки отъ 4-хъ яицъ, вмѣшать въ тѣсто (мѣшать не очень круто, а слегка); 1 чашку густыхъ сливокъ также взбить и вмѣшать въ тѣсто, помѣшивая и, накрывши, дать постоять еще $\frac{1}{4}$ часа и печь какъ обыкновенно.

643. БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ. Морковь уварить до мягкости, сдѣлать изъ нея пюре и смѣшать съ молокомъ, прибавивъ потомъ сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ; вскипятить, дать остыть, прибавить желтковъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ, немного мелкаго сахару, хорошо размѣшать и печь.

644. БЛИНЫ ИЗЪ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ. Поставить опару, какъ сказано въ первыхъ блинахъ, изъ пшеничной муки. Утромъ замѣсить 3 ф. пшеничной муки, 1 ф. масла растереть добѣла и вмѣшать въ масло 6 яичныхъ желтковъ; потомъ взбить бѣлки въ пѣну, и все это вмѣстѣ вмѣшать въ тѣсто, покрыть полотенцемъ и поставить на теплое мѣсто. Когда взойдетъ, посолить, дать еще разъ подняться и печь блины какъ обыкновенно. Изъ этого тѣста очень хорошо выходятъ блины съ сыромъ пармезаномъ, швейцарскимъ или честеромъ. Пекутъ блины, посыпаютъ ихъ натертымъ сыромъ и покрываютъ другимъ блиномъ, кладутъ на сковородки и ставятъ въ печь. Когда сыръ разойдется, блины слипаются, такъ что ихъ лучше всего подавать на сковородкахъ.

645. БЛИНЫ СКОРЫЕ. Выдать: 2 или 3 ф. муки, смотря по требуемому количеству, отъ 8 до 12 яицъ, 1 ф. масла и, если есть, кислое молоко, если же нѣтъ, то можно замѣшать молокомъ и 1 чайной ложкой

лимоннаго соку; растереть масло до пѣны, вмѣшать желтки и муку, посолить, развести кислымъ молокомъ, сколько нужно, все тщательно размѣшать, взбить бѣлки и, когда уже все будетъ готово для печенья, вмѣшать ихъ въ тѣсто и тотчасъ же печь блины какъ обыкновенно.

646. ПИРОГЪ СЪ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ. Крутую гречневую кашу, приготовленную изъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупъ, поджариваютъ въ $\frac{1}{2}$ ф. масла съ 10 рублеными луковцами и прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. отваренныхъ сухихъ рубленыхъ грибовъ, солятъ и прибавляютъ немного перцу. Тѣсто на дрождахъ.

647. ПИРОГЪ СЪ РИСОМЪ И ГРИБАМИ. Дѣлается какъ № 646. Рисъ можно отваривать въ водѣ и въ молокѣ и не жарить съ лукомъ, а прямо смѣшивать съ поджареннымъ лукомъ уже предварительно, отчего пироги выходятъ нѣжнѣе. Тѣсто на дрождахъ.

648. ПИРОГЪ СЪ ПШЕННОЙ КАШЕЙ. Дѣлается какъ № 647, замѣнивъ рисъ пшеномъ.

649. ПИРОГЪ СЪ КАШЕЙ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ. Дѣлается какъ № 647, замѣнивъ рисъ смоленскими крупами.

650. ПИРОГЪ СЪ КАШЕЙ ИЗЪ ЯЧМЕННЫХЪ КРУПЪ. Дѣлается какъ № 647, замѣнивъ рисъ ячменными крупами.

651. ПИРОГЪ СЪ КАШЕЙ ИЗЪ ОВСЯНЫХЪ КРУПЪ. Дѣлается какъ № 647, замѣнивъ рисъ овсяными крупами.

652. ПИРОГЪ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ. 2 ф. свѣжей капусты рубятъ или шинкуютъ и, посоливъ, даютъ стоять, пока она дастъ сокъ; тогда ее хорошо отжимаютъ руками и жарятъ съ 5 рублеными луковцами въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, чтобы хорошо упрѣла и даже подрумянилась; прибавляютъ немного мелкаго сахару и даютъ остыть. Фаршъ этотъ кладутъ на тѣсто на дрождахъ, а сверху фарша укладываютъ кружочками круто сваренныя яйца; пирогъ наглухо защипываютъ, смазываютъ желткомъ и ставятъ въ печь. Кто любитъ, то къ фаршу можно прибавить перца.

653. ПИРОГЪ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ. Дѣлается какъ № 652, но вмѣсто свѣжей берутъ 2 ф. кислой капусты.

654. ПИРОГЪ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ СЪ ГРИБАМИ. Дѣлается какъ предыдущій № 653, но въ начинку прибавляютъ немного мелко-изрублен-ныхъ сухихъ грибовъ, отваренныхъ въ соленой водѣ.

655. ПИРОГЪ СЪ КЛУБНИКОЙ. Испечь 3 тонкія прѣсныя лепешки. Между ними положить растертой и подслащенной клубники, а сверху в кругомъ положить самыя лучшія ягоды. Лепешки дѣлаются изъ слявокъ и грэгэмской муки или муки изъ цѣльной пшеницы.

656. ПИРОГЪ ИЗЪ МОРКОВИ. Очищаютъ морковь и мелко рубятъ сѣчкой, прибавляютъ 1 ф. хорошаго русскаго масла и хорошо томятъ подъ крышкой; когда упрѣетъ, прибавляютъ 1 ф. густой сметаны, по вкусу сахара, соли и дѣлаютъ пирогъ или пирожки изъ слоенаго или кислаго тѣста на дрожяхъ. Кто любитъ, то прибавляютъ къ этому фаршу 5 рубленыхъ крутыхъ яицъ и немного толченаго перцу.

657. ПИРОГЪ СЪ СВѢЖИМИ ГРИБАМИ. Грибы очистить, посолить и изжарить съ рубленнымъ лукомъ въ $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго масла, прибавить перца и $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. Тѣсто брать на дрожяхъ.

658. ПИРОГЪ ИЗЪ СУХИХЪ ГРИБОВЪ. 1 ф. сухихъ грибовъ отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, откидываютъ на рѣшето, водѣ даютъ стечь и грибы мелко рубятъ, потомъ смѣшиваютъ пополамъ съ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солятъ, прибавляютъ немного перцу и грибнаго бульону. Тѣсто дѣлаютъ на дрожяхъ.

659. ПИРОГЪ СЪ СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ. Въ особенности вкусенъ этотъ пирогъ изъ соленыхъ груздей. 3 ф. грибовъ промываютъ въ холодной водѣ, рубятъ, смѣшиваютъ съ 10 шт. рубленыхъ жареныхъ луковицъ, съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавляютъ перца по вкусу. Тѣсто на дрожяхъ.

660. ТѢСТО ВОЗДУШНОЕ, ЛЕГКОЕ. На каждый фунтъ муки взять 1 фунтъ масла и немного меньше 2-хъ стакановъ воды. Аккуратно свѣсить муку и масло, чтобы была настоящая пропорція, просѣять муку и выжать масло въ салфеткѣ, чтобы тамъ не оставалось воды и чтобы мука была совершенно сухая; затѣмъ поступать слѣдующимъ образомъ: взять совершенно чистыя доску и скалку и смѣшать муку съ масломъ и водой и мѣшать ножомъ на доскѣ до гладкости, наблюдая, чтобы воды не было много, иначе тѣсто будетъ жестко или вязко. Раскатать въ $\frac{1}{2}$ вершка

толщины, нарѣзать кусочками масло, посыпать мукою, сложить, раскатать и опять нарѣзать кусочками масло, посыпать мукою, сложить, раскатать, и т. д. до 4-хъ разъ. Каждый разъ посыпать доску и скалку мукой, чтобы тѣсто не приставало къ нимъ. Все время обращаться съ тѣстомъ какъ можно легче и не нажимать скалкой. Затѣмъ слѣдуетъ непремѣнно наблюдать за печкою. Печь должна быть настолько горяча, чтобы тѣсто тотчасъ же поднялось; лучшее тѣсто нигуда не годится, если оно плохо испечено. При раскатываніи тѣста, хорошо его смазывать посредствомъ перышка бѣлкомъ отъ яйца. Печенныя яблоки, завернутыя въ это тѣсто, испеченныя въ печкѣ и обсыпанныя сахарною пудрою, составляютъ весьма вкусное пирожное.

661. ТѢСТО ДУТОЕ. Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яичный желтокъ и 1 чайную ложку лимоннаго соку.

Отложить немного муки для обсыпки приготовленнаго тѣста, остальную муку смѣшать съ желткомъ, лимоннымъ сокомъ и ложкою воды; раскатывая, вмѣшать масло въ три раза, посыпая тѣсто оставленною мукою.

662. ТѢСТО ДУТОЕ СЛОЕНОЕ. Выдать: 1 фун. муки, 10 ложекъ масла, 4 яичныхъ желтка, неполный стаканъ воды или 6 ложекъ сливокъ или 5 ложекъ сметаны.

Смѣшать все и поступать, какъ сказано выше.

663. ТѢСТО ЕЩЕ. Выдать: 1 фун. муки, 3 ложки масла, 1 яйцо, 1 ложку дрождей и 1 стаканъ молока.

Растопить масло въ 1 стаканѣ молока, остудить немного, смѣшать все хорошенько и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Вынуть, раскатать и печь тотчасъ же.

664. ТѢСТО ЖИДКОЕ ДЛЯ ОБМАКИВАНІЯ РАЗЛИЧНЫХЪ ОВОЩЕЙ И КРУТОНОВЪ. Выдать: 1 фун. муки, 2 ложки масла, 2 стакана воды, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана кипятку и $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, немного соли, 2 яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну.

Облить масло кипяткомъ; когда оно разойдется, вмѣшать холодную воду, наблюдая, чтобы все было тепловатой температуры; вмѣшать постепенно муку съ солью и передъ тѣмъ, какъ обмакивать овощи, какъ, напримѣръ: кабачки, тыкву, яблоки, земляную грушу, вмѣшать взбитую яичную пѣну; обмакивать туда овощи и жарить въ маслѣ на сковородѣ.

665. ТѢСТО ЖИДКОЕ ДЛЯ ОБМАКИВАНІЯ ОВОЩЕЙ ПРИ ЖАРЕНІИ. Выдать: 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фун. муки, немного двууглекислой соды и 1 чашку воды.

Смѣшать муку, соду, яйца и воду до гладкости, посолить и посыпать перцемъ. Тѣсто не должно быть жидко, иначе оно не будетъ при- ставать къ овощамъ. Въ это тѣсто хорошо обмакивать огурцы, кабачки, цвѣтную капусту, тыкву, сладкіе корни и проч.

666. ТѢСТО ЗАВАРНОЕ. Вскипятить 2 стакана молока или воды, влить его въ 1 фун. муки, какъ можно лучше размѣшать и дать остыть до температуры парного молока; тогда прибавить дрождей и поступать далѣе, какъ сказано въ № 676.

667. ТѢСТО КАРТОФЕЛЬНОЕ. Сварить хорошаго разсыпчатого картофеля, протереть его сквозь рѣшето, пока онъ горячій, и вмѣшать туда 1 ложку масла и 1 яйцо. Посыпать столъ мукою и выложить пригото- вленное тѣсто, пока оно еще не остыло; раскатать. Покрыть паштетъ этимъ тѣстомъ и печь тотчасъ же.

668. ТѢСТО КРУГОЕ. Выдать: 1 фун. муки, 6 ложекъ масла, 3 яйца, 1 ложку мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ стакана воды, если нужно.

Растретъ масло съ мукою на доскѣ или блюдѣ, свернуть въ комокъ, раздѣлить по серединѣ и въ средину разбить яйца, всыпать сахаръ и влить воду; смѣшать все хорошенько съ мукою, обращаясь съ тѣстомъ весьма осто- рожно. Сажать въ печь тотчасъ же, какъ все это сдѣлано. Чтобы это тѣсто было ровнѣе и лучше удавалось, смѣшивать масло съ мукою до тѣхъ поръ, пока начнетъ крошиться; затѣмъ посолить и вмѣшать сахаръ и потомъ уже вмѣшать яйца по одному и, когда готово, раскатать.

669. ТѢСТО ДЛЯ ЛАПШИ. 2 ложки муки выложить на столъ, сдѣ- лать въ срединѣ отверстіе, разбить туда 1 яйцо и смѣшать, пока обра- зуется тѣсто; покрыть его салфеткою и дать устояться, затѣмъ раскатать его весьма тонко и рѣзать очень мелко, выложить на опрокинутое рѣ- шето и, когда обсохнетъ, опускать въ супъ, молоко и вообще, куда нужно.

670. ТѢСТО ЛЕГКОЕ. Взять 2 ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. масла, всыпать муку въ чашку, посолить и образовать отверстіе по серединѣ. Вскипятить масло въ бутылкѣ воды и постепенно влить въ муку, мѣшая ложкою или ве- селкою. Когда будетъ размѣшано до гладкости, покрыть полотенцемъ и дать устояться, пока совершенно остынетъ. Раскатать и употреблять на паштеты, торты и проч.

671. ТѢСТО ПЕСОЧНОЕ. Выдать: 1 фун. муки, 1 фун. масла и 1 фун. сахару.

Смѣшать все вмѣстѣ, раскатать и печь въ горячей печи.

672. ТѢСТО ПОСТНОЕ СЛОЕНОЕ. Выдать: 1 ф. муки, 1 чайную ложку двууглекислой соды, 2 ложки прованскаго масла.

Смѣшать муку съ содою, посолить и вмѣшать прованское масло и достаточное количество воды, чтобы образовалось тѣсто. Раскатать и помазать перышкомъ, обмакивая его въ прованское масло, сложить вчетверо, раскатать, посыпать мукою, опять смазать прованскимъ масломъ, такъ же раскатать и въ 3-й разъ, и тогда тѣсто будетъ готово.

673. ТѢСТО ПРОСТОЕ ДЛЯ ПИРОГОВЪ, ПИРОЖКОВЪ И БУЛОКЪ.

Выдать: 5 фун. муки, 5 стакановъ теплой воды, 2 ложки дрождей и соли.

Съ вечера всыпать въ горшокъ отъ 2½ до 3 хъ фун. муки, влить воды и размѣшать хорошенько веселкой, чтобы не было комковъ, вмѣшать туда 2 ложки дрождей, покрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ, когда опара поднимется, посолить, замѣсить тѣсто мукою и вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ горшка и отъ веселки; опять накрыть горшокъ полотенцемъ и дать взойти тѣсту во второй разъ, помѣсить и опять дать взойти и затѣмъ уже выложить на посыпанный мукою столъ, накрыть его опять полотенцемъ, чрезъ ¼ часа раздѣлить тѣсто на булки или на столько частей, сколько будетъ пироговъ. Для пироговъ тѣсто раскатывается валькомъ въ полпальца толщины, укладывается на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, потомъ укладываютъ въ него начинку и защипываютъ въ серединѣ, обмазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и сажаютъ въ печь. Если пекутся булки, то передъ тѣмъ, какъ сажать ихъ въ печь, прорѣзываютъ ихъ вдоль середины слегка острымъ ножомъ. Для мелкихъ пирожковъ раскатываютъ тѣсто, рѣжутъ его блюдечкомъ на кружки, укладываютъ начинку, защипываютъ посрединѣ и, помазавъ яйцомъ, сажаютъ на листѣ въ печь.

Мелкіе пирожки подаютъ къ супамъ и начиняютъ ихъ морковью, капустою, рисомъ съ рублеными яйцами, гречневой кашей съ грибами, съ сморчками, съ латукъ-салатомъ, зеленымъ лукомъ и проч.

Пирожки дѣлаютъ и изъ слоенаго тѣста.

674. ТѢСТО ПОСТНОЕ ДЛЯ БЛИНОВЪ. Опара для постныхъ блиновъ дѣлается такъ же, какъ сказано въ № 641, только когда тѣсто взойдетъ во второй разъ, въ него влить теплой воды безъ молока и, по желанію, ¼ фун. постнаго масла. Печь блины, обмазывая сковородки постнымъ масломъ. Подавать къ нимъ икру изъ рыжиковъ № 402 или свѣжій зеленый, мелко изрѣзанный лукъ или, по желанію, замѣсить вмѣстѣ съ тѣстомъ немного порошокъ изъ шампильоновъ № 723.

675. ТѢСТО ДЛЯ ПУДИНГОВЪ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку baking powder (пекарный порошок — см. № 570 примѣч.).

Растереть baking powder съ солью, потомъ тщательно вмѣшать въ муку; затѣмъ влить половину молока и бить до гладкости; разбить яйца, смѣшать ихъ съ остальнымъ молокомъ, влить въ тѣсто и смѣшать все вмѣстѣ. Это тѣсто можно варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа и подавать съ масломъ и сухарями или съ сладкимъ соусомъ или печь въ каменной обмазанной чашкѣ съ разными соусами. Въ это же тѣсто запекають яблоки, груши и другіе фрукты и овощи.

676. ТѢСТО РАСТВОРЧАТОЕ НА ДРОЖДЯХЪ, ОБЫКНОВЕННОЕ И СДОБНОЕ. Обыкновенно въ столицахъ, въ губернскихъ городахъ и вообще, гдѣ есть булочные, тѣсто для хлѣбовъ, пироговъ и пр., во избѣжаніе домашней возни, удобнѣе всего купить въ булочной въ тотъ день, когда желаютъ изъ него что-либо дѣлать, и въ него, по желанію, можно прибавить масла, яицъ и проч. Но въ деревнѣ или вообще гдѣ нѣтъ булочныхъ или когда хозяйки не довѣряютъ тѣсту, взятому изъ булочныхъ, то ставятъ свое, для чего поступаютъ такъ: наканунѣ дня печенія, часовъ приблизительно за 12, поставитъ такъ называемую опару, прикрыть и поставить въ теплое мѣсто. Опару приготавлиютъ такъ: берутъ 1 фун. крупчатой муки, 1 стаканъ теплой воды и немного сухихъ дрождей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды; хорошо размѣшать, посыпать мукой, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось вдвое. Когда подыметъ, прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ фунта муки и теплой воды, чтобы тѣсто не было очень густо, и ставятъ опять въ теплое мѣсто на 2 часа. Когда вторично подыметъ, то солятъ по вкусу, прибавляютъ яицъ, масла и мѣсятъ, пока тѣсто будетъ отставать отъ посуды, ставятъ опять въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, и потомъ уже употребляютъ въ дѣло. Прибавленіе масла и яицъ зависитъ отъ усмотрѣнія хозяйки, по ея желанію сдѣлать болѣе или менѣе сдобное тѣсто. По желанію можно прибавить немного сахара, и тѣсто можно ставить на молоко вмѣсто воды. Если въ тѣсто не класть масла и яицъ, то оно называется обыкновеннымъ, а съ яйцами и масломъ называется сдобнымъ, и чѣмъ болѣе масла, тѣмъ тѣсто сдобнѣе.

677. ТѢСТО РИСОВОЕ. Сварить 4 ложки рису въ небольшомъ количествѣ воды и, когда разварится, слить всю излишнюю воду и высушить на рѣшетѣ; всыпать въ камешную ступку, истолочь до гладкости съ 1 ложкой масла и 1 хорошо взбитымъ яйцомъ. Это тѣсто предпочтается многими для тортовъ.

678. ТѢСТО СДОБНОЕ. $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 3 яйца и 1 ф. масла смѣшать вмѣстѣ до гладкости такъ, чтобы тѣсто было не крутое.

679. ТѢСТО СЛИВОЧНОЕ. 1 ф. муки немного посолить и вмѣшать постепенно столько сливокъ, чтобы образовалось ровное, не крутое тѣсто. По желанію изъ этого тѣста можно сдѣлать также слоеное, прибавляя масла при раскатываніи тѣста, т. е., раскатавъ, разбросать масло кусочками по тѣсту, сложить въ нѣсколько разъ и опять раскатать и сажать въ печь тотчасъ же, какъ готово.

680. ТѢСТО СКОРОЕ. Выдать 1 ф. муки, 4 ложки масла, чайную ложку двууглекислой соды, 2 ложки сахарной пудры, 2 яичныхъ желтка и 1 чайную ложку сливокъ.

Смѣшать муку съ сахаромъ, наблюдая, чтобы мука была совершенно суха; втереть масло, посолить, вмѣшать хорошо взбитые яичные желтки и сливки, чтобы образовалось довольно крутое тѣсто; но если очень круто, то прибавить сливокъ; раскатать и печь въ не очень горячей печи.

681. ТѢСТО СКОРОЕ ЕЩЕ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ложку сахарной пудры и чайную ложку двууглекислой соды.

Смѣшать все вмѣстѣ съ весьма малымъ количествомъ воды въ довольно крутое тѣсто, раскатать весьма тонко. Скоромное или постное.

682. ТѢСТО СЛОЕНОЕ. Поставить опару, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, можно на молоко вмѣсто воды. На другой день растопить $\frac{3}{4}$ ф. масла и, когда оно почти остынетъ, но еще будетъ въ жидкомъ видѣ, постепенно влить въ тѣсто, мѣшая и подбавляя муки; вбить туда же 3 яйца, посолить, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, поступать какъ съ простымъ тѣстомъ. Для постнаго тѣста, вмѣсто скоромнаго масла, берутъ $\frac{1}{2}$ ф. орѣховаго или маковаго масла, а лицъ вовсе не кладутъ.

683. ТѢСТО СМЕТАННОЕ. 2 ф. муки смѣшать съ 1 ф. сметаны до гладкости, посолить немного и вынести на ледникъ на 2 часа; раскатать и дѣлать пирожки или покрывать паштеты и торты.

684. ТѢСТО ТОНКОЕ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яичныхъ желтка, 3 ложки сливокъ.

Смѣшать все вмѣстѣ, дать отстояться $\frac{1}{4}$ часа, размѣшать до гладкости и раскатать очень тонко.

685. ТѢСТО ДЛЯ ТОРТОВЪ. Выдать: 1 ф. муки, 2 ложки масла, 1 чайную ложку двууглекислой соды и 4 ложки сметаны.

Смѣшать хорошенько муку съ содой и втереть туда 2 ложки масла и 4 ложки сметаны, раскатать все нѣсколько разъ и затѣмъ покрывать торты, дѣлать пирожки и паштетцы,—вообще, что угодно.

686. ТѢСТО ДЛЯ ТОРТОВЪ И ПАШТЕТОВЪ. Выдать: 1 ф. муки, 2 ложки масла, 1 чайную ложку двууглекислой соды и немного мелкой соли.

1 ф. муки хорошенько смѣшать съ солью и 1-ю ложкою двууглекислой соды въ порошокъ и стереть вмѣстѣ съ масломъ, влить постепенно съ небольшимъ 2 стакаиа воды, мѣшать веселкой, но огнюдь не мѣсить. Затѣмъ выложить тѣсто на столъ, посыпать мукою, свернуть и раскатать, и такъ до трехъ разъ. Если нужно, можно прибавить немного масла, разбросавъ его кусочками по тѣсту; во время раскатыванія посыпать слегка мукою, свертывать и опять раскатать раза два-три.

687. ТѢСТО ДЛЯ ФРУКТОВЫХЪ ПАШТЕТОВЪ. Выдать: 1 ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Вскипятить масло въ двухъ стаканахъ воды, всыпать муку въ чашку, посолить, снимать шумовкою масло съ воды въ муку и хорошенько размѣшать, прибавляя туда воды, въ которой масло кицѣло, столько, сколько нужно, чтобы тѣсто было твердое, накрыть и держать въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока понадобится. Затѣмъ раскатать, разрѣзать и выложить въ блюдо, чашку или жестянку, въ которой паштетъ будетъ печься; отдѣливъ кружокъ для накрышки, вложить въ паштетъ начинку, накрыть тѣстомъ, вымазать яйцомъ, обвязать бѣлою бумагою и поставить въ печь.

Примѣчаніе. Во всѣ паштеты и фруктовые торты хорошо ставить опрокинутую фарфоровую чашку, тогда сокъ собирается въ чашку и тѣсто не мокнетъ отъ пара, а вромѣ того и подливка или сокъ отъ ягодъ остается весь цѣль и не дѣлается мутнымъ.

688. ТѢСТО ДЛЯ ФРУКТОВЫХЪ ПАШТЕТОВЪ ЕЩЕ. Взять 3 трехкопеечныя булки, обрѣзать съ нихъ корку и, обливъ одною бутылкою горячаго кипяченаго цѣльнаго молока, накрыть плотно, пока совсѣмъ остынетъ. 1 ложку масла стереть съ мукою, чтобы образовалось не густое, но и не жидкое тѣсто, посолить и смѣшать съ размоченнымъ въ молоко хлѣбомъ, подбавляя муки при раскатываніи тѣста на столъ.

Всякій едобный хлѣбъ или булка годны для этого тѣста.

О Т Д Ъ Л Ъ VI.

Нѣкоторыя приправы и заготовленія, необходимыя въ хозяйствѣ.

689. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ. Перебравъ и перемывъ бруснику, положить ее въ чистую кадочку. На каждое ведро воды взять 2 фунта сахару, патоки или меду и двѣ ложки соли; вскипятить, остудить и залить этимъ бруснику. Иногда въ нее прибавляютъ палочки корицы, гвоздики и перцу горошкомъ. Кадку накрыть деревяннымъ кружкомъ и хранить на погребѣ.

690. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ. Бруснику заливаютъ растворомъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. соли, 5 ф. меду или 3 ф. сахару на одну четверть брусники, а воды—сколько потребуется; хранить на погребѣ.

691. БУЛЬОНЪ СУХОЙ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ. Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды $\frac{1}{2}$ часа, безпрестанно мѣшая; потомъ протереть сквозь сито, опять сложить въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ; намазать ножомъ тонко на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни; потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Употреблять въ соусы и проч. кушанья.

692. ГОРОШЕКЪ ЗЕЛЕНЫЙ СВѢЖИЙ—КАКЪ СОХРАНЯТЬ. Собирать горохъ надо въ сухую погоду. Тотчасъ по сборѣ лушить горохъ и укладывать въ заранѣе приготовленные чистыя и сухия бутылки. Наполнивъ бутылки до самой пробки, тотчасъ же закупорить ихъ, засмолить и сохранять въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

693. ГОРОШЕКЪ ЗЕЛЕНЫЙ ЕЩЕ. Вычищенный горошекъ кладутъ въ соленую воду и варятъ нѣсколько минутъ, затѣмъ откидываютъ на сито и обливаютъ холодной водой, чтобъ былъ зеленъ. Когда вода стечетъ, горошекъ складываютъ въ банку или кадучку, наливаютъ крѣпкаго раствора, накрываютъ кружкомъ, кладутъ камень и ставятъ на погребѣ.

694. ГОРЧИЦУ—КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ. Выдать: 6 ложекъ горчицы, 2 ложки сахарной пудры, 1 чайную ложку соли, 1 ложку прованскаго масла, 1 рюмку уксусу.

6 ложек горчицы положить въ чашку и растереть деревянной ложкой, чтобы не было комковъ, ошпарить крутымъ кипяткомъ и, размѣшавъ хорошенько, накрыть бумагою или крышкою и, поставить на ночь въ прохладную печь. Утромъ вмѣшивать постепенно все остальное, постоянно мѣшая. Сохранять въ прохладномъ мѣстѣ, уложивъ въ стеклянную банку.

695. ГРИБЫ — НАКЪ МАРИНОВАТЬ. Всего лучше мариновать грибы слѣдующимъ образомъ. Вычистивъ грибы, облить ихъ холодною водою на рѣшетѣ или друшлакѣ, выложить въ кастрюлю, посолить и облить крутымъ кипяткомъ. Когда закипятъ, снимать пѣну. Когда грибы будутъ готовы, вынуть на друшлакъ и грибной отваръ опять поставить на плиту, положить туда простого немолотаго перца, лавроваго листа и, если надо, прибавить соли и влить уксусной кислоты (*Acidi acetici concentrati*), полагая по одной рюмкѣ на каждую бутылку грибного отвара. Когда хорошо прокипитъ, вылить въ горшокъ и остудить. Уложить грибы въ стеклянныя банки и облить рассоломъ холоднымъ; завязать банки пергаментной бумагою.

Хорошо варить одновременно съ грибами нѣсколько шампиньоновъ, тогда грибы никогда не плѣснѣютъ. Грибы, конечно, тратятся своимъ чередомъ, а рассоль отъ нихъ очень хорошъ въ соусахъ.

Такъ можно готовить всѣ сорта грибовъ. Рыжики маринованные вмѣсто воды варить въ кростомъ хлѣбномъ квасѣ, тогда уксусу надо наливать поменьше.

696. ГРИБЫ СОЛИТЬ. Грибы предварительно перебираютъ, очищаютъ, перебиваютъ въ холодной водѣ, складываютъ на рѣшето и даютъ немного просохнуть; послѣ этого кладутъ въ кадку, перестилаютъ укропомъ, эстрагономъ, листьями черной смородины и наливаютъ песоленной воды; кладутъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Чѣмъ грибы будутъ долѣе сохраняться, тѣмъ воду нужно дѣлать солонѣе.

697. ГРИБЫ СОЛИТЬ ДРУГОЙ СПОСОБЪ. Грибы очищенные перебиваютъ въ холодной водѣ, укладываютъ въ кадочку и пересыпаютъ мелкой солью (на 1 ведро воды 2 ф. соли); покрываютъ тряпчочкой, кружкомъ и кладутъ гнетъ въ 10 ф. Когда грибы черезъ нѣкоторое время осядутъ, прибавляютъ опять нѣсколько рядовъ грибовъ, пересыпая солью. Это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится совершенно; тогда ставятъ на погребъ.

698. ГРИБЫ СУШИТЬ. Срѣзавъ корешки съ землею, а большіе грибы разрѣзавъ пополамъ или на четыре части, надѣваютъ на веревку и сушатъ на сквозномъ вѣтру.

699. ДРОЖДИ. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{4}$ ф. красного сахара (песку).

Кипятить муку и сахаръ съ небольшимъ количествомъ соли въ 16 стаканахъ воды въ продолженіе 1 часа. Когда остынетъ до температуры парного молока, разлить въ глиняные бальзамные кувшины и хорошо закупорить. Черезъ 24 часа дрожжи будутъ готовы. Съ двумя стаканами этихъ дрождей можно приготовить 18 ф. хлѣба, а если прибавить на эту порцію 7 золотниковъ baking powder (класть въ сухую муку, см. № 570 прим.), то хлѣбъ будетъ превосходный.

700. ДРОЖДИ ВЕГЕТАРИАНСКІЯ. Вегетарианскія дрожжи готовятся въ продолженіе нѣсколькихъ дней. Первый день.—Кипятить $\frac{1}{8}$ ф. самого лучшаго хмеля въ 16 стаканахъ чистой, мягкой воды въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа; процѣдить сквозь волосяное сито и, когда почти остынетъ, прибавить туда 2 ложки соли и $\frac{1}{2}$ ф. красного сахара (песку); взять немного этой жидкости и размѣшать съ 1 ф. хорошей пшеничной муки до совершенной равномерности, смѣшать все вмѣстѣ и поставить покрытымъ на 2 дня. Черезъ 2 дня послѣ этого сварить очищеннаго, хорошаго, рассыпчатаго картофеля 3 ф. и, когда обсохнетъ, протереть или истолочь до гладкости и смѣшать съ остальнымъ. Пока эта смѣсь находится въ броженіи, надо держать ее въ умеренно-тепломъ мѣстѣ и отъ времени до времени мѣшать деревянною веселкою. На слѣдующій день процѣдить смѣсь сквозь сито, затѣмъ вылить въ глиняную или фарфоровую банку, закупорить герметически и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

Употребляются и сохраняются эти дрожжи слѣдующимъ образомъ. Развязавъ банку, слить сверху воду, если бы таковая стоялась, взять потребное количество дрождей, полагая $\frac{1}{2}$ стакана дрождей на 12 стакановъ муки, а остальное закупорить и поставить обратно въ прохладное, сухое мѣсто. Взятая же дрожжи размѣшать съ 4-мя стаканами воды и небольшимъ количествомъ муки, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Это надо сдѣлать съ вечера. На другое утро смѣсить остальную муку и дать подняться какъ обыкновенно. Въ сухомъ, прохладномъ мѣстѣ эти дрожжи сохраняются въ продолженіе 2—3 мѣсяцевъ, смотря по состоянію погоды.

701. ДРОЖДИ ДОМАШНІЯ. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ, пшеничныхъ отрубей, мало просѣянныхъ, 4 стакана изъ нихъ всыпать въ кашенную чашку, залить кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло отруби, чтобы сдѣлалась густая каша, выбивать ложкою минуты 2, посыпать сверху большою горстью отрубей, накрыть салфеткою, вдвое сложенною, оставить такъ минутъ на 5, не болѣе; потомъ прибавить кипятка такъ, чтобы раз-

мѣшать и тѣ отруби, которыя были посыпаны сверху, выбивъ ихъ хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минутъ на 5, чтобы осолодѣли; тогда долить въ 5 разъ кипятку, но осторожно, чтобы не перелить и чтобы изъ этихъ отрубей образовалось тѣсто такъ густо, какъ на хлѣбы. На этотъ разъ уже не покрывать салфеткой, но мѣшать ложкой или лопаточкой, пока не остынетъ; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку, влить въ эту жидкость $\frac{3}{4}$ стакана хмелю (2 лота хмелю залить стаканомъ кипятку, накрыть, дать устояться, процѣдить); когда все это остынетъ, прибавить 3—4 ложки старыхъ дрожей; всю эту пропорцію разлить въ 2 бутылки, наполняя $\frac{2}{3}$ ихъ не болѣе, закупорить ихъ бумагою, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5 или на 6; когда они поднимутся, вынести ихъ, закупоривъ пробкою, въ холодное мѣсто. Но такія дрожди не держатся долго, скоро киснуть и поэтому надо чаще готовить новыя, подкладывая въ нихъ по 3—4 ложки старыхъ. Въ тѣсто класть ихъ вдвое болѣе, чѣмъ пивныхъ дрождей.

702. ДРОЖДИ СУХІЯ. Самыя лучшія дрожди — это сухія вѣнскія, 40 коп. фунтъ, которыя въ холодномъ мѣстѣ держатся до 3-хъ мѣсяцевъ; на 4 ф. муки ихъ берется приблизительно 3 золотника, т. е. на 1 коп. Растворять тѣсто утромъ рано.

703. ХОРОШАЯ ЗАМѢНА ДРОЖДЕЙ. Выдать 4 золотника хмелю, нѣсколько ломтиковъ яблока, 4 ложки патоки, 4 стакана воды и $\frac{3}{4}$ ф. муки.

Положить хмель съ нѣсколькими ломтиками яблока въ указанное количество воды и кипятить въ продолженіе 20 минутъ, процѣдить и смѣшать съ патокою и вмѣшать столько муки, чтобы образовалось жидкое тѣсто; накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Когда забродитъ (что должно произойти часа черезъ 2—3), то смѣшать съ мукою, кладя этихъ дрождей приблизительно вдвое на каждый фунтъ муки, чѣмъ обыкновенныхъ вѣнскихъ дрождей. Эти дрожди плохо сохраняются, такъ что лучше готовить ихъ на каждое употребленіе особо.

704. ЗЕЛЕНАЯ ШПИНАТНАЯ КРАСКА. Чтобы придать соусу и шамъ зеленый цвѣтъ, хорошо употреблять слѣдующую, совершенно безвредную, краску. Очистить и вымыть какое угодно количество шпината, обсушить его въ салфеткѣ и истолочь въ ступкѣ, чтобы извлечь изъ него сокъ. Затѣмъ выжать шпинатъ въ кисейной салфеткѣ въ кастрюлю и поставить на плиту, дать ему совершенно нагрѣться, но не давать закипѣть. Когда остынетъ, процѣдить и разлить въ маленькія скляночки, закупорить и

держатъ въ холодномъ мѣстѣ. Нѣсколько капель этого экстракта достаточно для окраски супа, соуса, зеленого горошка и другихъ зеленыхъ овощей. Этой краской можно окрашивать и фисташковое мороженое.

705. КАПУСТА ШИНКОВАННАЯ. Нашинковываютъ капусту изъ бѣлыхъ тугихъ кочповъ, отбрасывая кочерыжки, хорошо перебиваютъ, даютъ водѣ стечь и складываютъ рядами въ кадку, пересыпаютъ солью, смѣшанною съ анисомъ или тминомъ или сѣменами укропа, и уколачиваютъ деревянной колотушкой. Многие любятъ перекладывать ломтиками моркови, яблоками или брусникой. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, дѣлаютъ палкой нѣсколько отверстій въ капустѣ до самаго дна кадки, чтобы могъ свободно выходить неприятный запахъ, что повторяютъ ежедневно въ продолженіе 2 недѣль, послѣ чего кладутъ кружокъ и на него довольно тяжелый гнетъ.

706. КАПУСТА РУБЛЕНАЯ. Рубленую капусту безъ кочерыжекъ смѣшиваютъ съ солью и съ тминомъ или какъ сказано въ № 705. Дно кадки посыпаютъ ржаной мукой и кладутъ ломтями ржаной хлѣбъ для закваски. Въ эту капусту кладутъ цѣлыя кочны капусты, пересыпая рубленую, и тогда она называется кислая кочанная капуста.

707. КАПУСТА КОЧАННАЯ СВѢЖАЯ, ЕЯ СОХРАНЕНІЕ. Отъ осени до осени можно сохранять свѣжую кочанную капусту, если ее подвѣшивать въ сухомъ, прохладномъ погребѣ такъ, чтобы качанъ не касался кочна или стѣнокъ самаго погреба, и по мѣрѣ надобности, въ случаѣ появленія загнившихъ листьевъ, ихъ снимаютъ немедленно, оставляя капусту висѣть въ томъ же положеніи, стараясь не мять ее руками или не бить обо что-нибудь.

708. ЛИМОННАЯ ЦЕДРА. Соусамъ и пудингамъ хорошо придавать вкусъ лимонной или апельсинной корки. Удобнѣе всего это достигается слѣдующимъ образомъ. Надо имѣть маленькую терочку и, держа ее надъ кушаньемъ, тереть слегка цѣлый лимонъ снаружи со всѣхъ сторонъ, пока не покажется бѣлая часть лимона, терочку же облить слегка кипяткомъ. Такъ дѣлается, если готовятъ кушанья, не требующія сахара; въ сладкія же кушанья надо брать куски сахара, натирать ихъ лимономъ и потомъ класть ихъ, куда нужно.

709. МАСЛО ТОПЛЕНОЕ (ПРОЗРАЧНОЕ). Положить желаемое количество масла въ чистую кастрюлю и поставить на медленный огонь.

наблюдая за нимъ внимательно. Затѣмъ, когда масло распустится, снимать тотчасъ же пѣну сверху; когда пѣна вся снята, отставить на край плиты, дать отстояться 2 или 3 минуты и процѣдить сѣвось волосяное сито въ приготовленный чистый горшокъ или деревянную кадушку, наблюдая за тѣмъ, чтобы осадки остались въ кастрюлѣ. Масло, такимъ манеромъ очищенное, очень хорошо для жаренія и вообще во всякомъ мучномъ печеніи и въ пирогахъ.

710. МИНДАЛЬ — КАКЪ ЧИСТИТЬ И ТОЛОЧЬ. Вымыть миндаль отъ пыли, выложить въ кастрюлю и налить холодною водою, чтобы воды было много. Наблюдать, чтобы вода совершенно нагрѣлась, но не давать закипѣть; вынуть одну миндалину и, если кожица легко снимается, то снять миндаль на друшлакъ и, очищая, бросать въ холодную воду. Слить воду и высушить миндаль въ мягкой салфеткѣ; когда онъ совершенно обсохнетъ, толочь его въ ступкѣ. Во время толченія хорошо sprыскивать миндаль лимоннымъ сокомъ, тогда онъ не замасливается и не желтѣетъ.

711. ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ. Для солки огурцовъ лучше всего выбирать небольшіе боченки, такъ чтобы огурцовъ изъ каждаго боченка хватило бы для употребленія не больше какъ на 1—2 недѣли. Предназначенные для этой цѣли боченки предварительно выпариваютъ съ укропомъ, эстрагономъ, чаберомъ и листьями черной смородины, наблюдая при этомъ, чтобы боченки не были худые и не текли. Вынувъ у боченка одно дно, другое выстилаютъ травой, кладутъ для крѣпости очищенные кусочки хрѣна, а для запаха чеснокъ, укладываютъ огурцы стоймя, плотно другъ къ другу, каждый рядъ перекладывая укропомъ, эстрагономъ и листьями черной смородины. Когда боченокъ будетъ полонъ, сверху покрываютъ еще травами, вставляютъ дно, плотно наколачиваютъ обручи и черезъ втулку наливаютъ кипящій разсолъ изъ воды и соли. На мѣру огурцовъ брать $1\frac{1}{2}$ ф. соли. Хранить на льду.

712. ОРѢХИ КАЛЕННЫЕ. Какіе бы орѣхи ни были, ихъ калятъ слѣдующимъ образомъ. Когда изъ русской печи будетъ вытащенъ хлѣбъ, то ее хорошо выметають и всыпають орѣхи слоемъ толщиной не болѣе $\frac{1}{2}$ вершка; затѣмъ печь закрываютъ и даютъ орѣхамъ прокаливаться, хорошо мѣшая повременамъ кочергой; когда изъ печи появится довольно сильный запахъ печеныхъ орѣховъ, то, не вынимая изъ печи, ихъ обрызгиваютъ холодною водою посредствомъ садовой спринцовки или просто смоченнаго вѣника, и чѣмъ будетъ холоднѣе вода, тѣмъ орѣхи лучше будутъ растрескиваться; выгребають и даютъ остыть.

713. ПОДБОЛТНА. 2 ложки муки подрумянить на сухой сковороде, распустить масло и размешать осторожно деревянной ложкой до совершенной равномерности; плита не должна быть слишком горяча и надо наблюдать за темъ, чтобы ни масло ни мука отнюдь не пригорѣли, иначе они будутъ портить вкусъ тѣхъ кушаній, въ которыя будутъ прибавляться. Выложить въ каменную баночку и держать въ холодномъ мѣстѣ до надобности. Бѣлая подболтка готовится такъ же, какъ и темная, но не поджаривая муки. Держать въ закрытой каменной банкѣ, въ холодномъ мѣстѣ.

Хороша также подболтка изъ гороховой муки. 1 или 1½ ложки гороховой муки развести въ холодной водѣ и влить въ кипящій супъ или похлебку и мѣшать тщательно, пока опять закипитъ.

714. ПОДКРАСКА. 2 ложки мелкаго сахару положить въ глубокую сковороду, поставить на медленный огонь и дать совершенно подрумяниться, изрѣдка помѣшивая деревянной ложкой. Затѣмъ снять съ плиты и поставить въ прохладную печь на таганъ на 20 минутъ, наливъ туда 4 стакана холодной воды для растворенія сахара. Разлить эту сахарную воду въ небольшія скляночки, закупорить и держать въ сухомъ холодномъ мѣстѣ. Эту подкраску лучше готовить почаще и въ небольшомъ количествѣ, такъ какъ она скоро портится.

* **715. ПОМИДОРЫ.** Лучше всего сохраняются въ водѣ. Выбрать помидоры, чтобы были красные, но еще твердые и не треснутые, сложить ихъ, но не плотно, въ стеклянныя банки и налить холодной водой, завязать пергаментной бумагой, сохранять въ сухомъ погребѣ или въ кладовой и каждыя 2 недѣли мѣнять свѣжую воду. Иногда перевариваютъ воду съ солью и, охладивъ ее, заливаютъ; тогда воду можно мѣнять не такъ часто. Супъ изъ такихъ помидоровъ не хуже, чѣмъ изъ свѣжихъ.

* **716. ПОМИДОРЫ ВЪ БУТЫЛКАХЪ.** Спѣлые помидоры раздѣлить на мелкія части и сварить въ кастрюлѣ, затѣмъ растереть на ситѣ и сокъ слить въ чистыя бутылки, завязать пергаментной бумагой, обвязать сѣномъ, поставить въ котелокъ съ холодной водой и варить минутъ 20, считая отъ перваго кипѣнія. Сохранять въ бутылкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Зимою вполне замѣнять свѣжіе.

717. ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ. Зелень, какъ, напр.: щавель, лебеда, шпинатъ и т. п., томятъ въ закрытомъ сосудѣ съ небольшимъ

количествомъ соленой воды; когда сдѣлается мягкой, протирають чрезъ рѣшето, перекладываютъ въ банки, заливаютъ масломъ и хранятъ въ погребѣ.

718. ПЮРЕ ИЗЪ ТОМАТОВЪ. Слѣдые томаты томятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ, съ небольшимъ количествомъ воды, слегка посоленной. Когда хорошо упрѣютъ, протирають чрезъ рѣшето, складываютъ въ банки и заливаютъ масломъ.

719. ТРАВЫ И ПРЯНОСТИ ДЛЯ ПРИПРАВЫ КЪ СОУСАМЪ. Взять: лимоннаго тмина, базилика, майорана, зимняго чабера, 6 лавровыхъ листьевъ, по $3\frac{1}{2}$ золотника гвоздики, индѣйскаго перца, мушкатнаго цвѣта, $1\frac{1}{2}$ золотника кайенскаго перцу и 7 золотниковъ нетолченаго чернаго перцу.

Все это высушить въ продолженіе ночи въ прохладной печи, истолочь въ каменной ступкѣ, просѣять сквозь сито, всыпать въ сухую бутылку и закупорить хорошою пробкою.

720. ТРАВЫ СУШЕНЫЯ И ПРЯНОСТИ ДЛЯ СУПОВЪ. Взять по 14 золотниковъ зеленой петрушки, укропу, зимняго чаберу, сладкаго майорану и лимоннаго тмину; по 7 золотниковъ лимонной корки, базилика, 6 лавровыхъ листьевъ и $3\frac{1}{2}$ золотника сельдерейнаго сѣмени. Все это высушить и поступить, какъ сказано выше.

721. УКРОПЪ—КАКЪ СОХРАНЯТЬ НА ЗИМУ. Въ іюлѣ, когда укропъ соченъ и зеленъ, нащипать, изрѣзать или изрубить его мелко, слегка посолить мелкою солью и потереть руками. Приготовить баночки не болѣе 7 золотниковъ вмѣстимости, по возможности съ крышками, плотно закрывающимися; уложить туда укропъ какъ можно плотнѣе, накрыть восковою или пергаментною бумагою, закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

722. ФИНЗЕРЫ ДЛЯ СОУСОВЪ. 1 ф. шампиньоновъ вычистить, вымыть, положить на полотенце, дать обсохнуть и изрубить очень мелко; взять 12 шарлотокъ, вычистить и также изрубить съ 1 ложкою зеленой петрушки. Все это положить въ кастрюлю съ двумя ложками масла, поставить на плиту, тушить до мягкости, помѣшивая и не давая пригорѣть, дать прокапѣть и выложить въ банку или горшокъ. Эти финзеры хорошо прибавлять въ разныя подливки къ омлетамъ и крутонамъ.

723. ШАМПИНЬОНЫ СУШЕНЫЕ. Свѣжіе шампиньоны высушить въ прохладной печи; когда совершенно высохнутъ, истолочь, просѣять сквозь сито, всыпать въ бутылки и хорошо закупорить.

724. ШПИНАТЬ. Листья шпината перебираютъ, отвариваютъ въ соленой водѣ и протираютъ чрезъ рѣшето; сложивъ въ банку, заливаютъ масломъ, обвязываютъ пузыремъ и хранятъ на погребѣ.

Такъ же заготавливается щавель и ботвинья.

725. ЭКСТРАКТЪ ДЛЯ ПОДЛИВОКЪ И ПРИПРАВЪ КЪ РАЗЛИЧНЫМЪ СОУСАМЪ. Средней величины чугунный эмалированный котелъ или горшокъ наполовину наполнить мелко изрѣзанными кореньями, т. е. рѣпой, брюквой, морковью, лукомъ, сельдереемъ, петрушкой, шампиньонами, порреемъ, зеленой петрушкой, сушеными грибами; посолить, прибавить перца, лаврового листа, укропа, налить водою и поставить въ печь. Когда все уварится, процѣдить, остудить, разлить въ бутылки, закупорить, обмакнуть головки бутылокъ въ смолу или сургучъ и держать въ холодномъ, но сухомъ помѣщеніи.

726. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЯ. Крѣпкія кислосладкія яблоки, лучше всего антоновскія, кладутъ рядами въ кадку, перестилая каждый рядъ соломою, заливаютъ сусломъ, приготовленнымъ какъ для кваса, но не заквашивая, прибавляютъ соли и сверху покрываютъ эстрагономъ. Для моченія яблоки можно класть въ моченую бруснику.

727. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЯ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ. Въ хорошо выпаренномъ боченкѣ вынимаютъ дно, а на противоположное дно кладутъ укропъ и листья черной смородины, на которые укладываютъ другъ къ другу кислосладкія антоновскія яблоки, перекладывая каждый рядъ ихъ листьями черной смородины и укропомъ (кто любитъ, можетъ пересыпать еще анисомъ или тминомъ). Когда боченокъ наполнится, прикрываютъ кружкомъ, накладываютъ гнетъ и наливаютъ холоднымъ сиропомъ изъ 1 ф. сахару или 2 ф. патоки и $\frac{1}{8}$ ф. соли на 1 ведро воды. Наливать надо такъ, чтобы этотъ рассоль или сиропъ былъ вершка на два сверху кружка. Черезъ нѣсколько дней, когда рассоль впитается въ яблоки, надо его вновь прилить и дѣлать это до тѣхъ поръ, пока рассоль будетъ находится на одномъ уровнѣ и не убавляться. Черезъ 4 — 6 недѣль яблоки будутъ готовы къ употребленію; они будутъ крѣпкія и могутъ стоять до Троицына дня.

728. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЯ ТРЕТЬИМЪ СПОСОБОМЪ. На одну мѣру кислосладкихъ яблокъ берутъ 1 ф. пшеничной муки и 1 ф. ячменнаго солоду, завариваютъ тѣсто и ставятъ его на 3 часа въ хорошо истопленную печь. Далѣе это тѣсто разбавляютъ двумя ведрами кипятку, прибавляютъ

1 чашку соли и, давъ остыть, заливаютъ яблоки, уложенныя въ боченокъ, какъ сказано въ № 727, но, вмѣсто укропа и смородинового листа, подъ рядами перестилаютъ чистой соломой, прочее же все наблюдаютъ какъ въ № 727.

О Т Д Ъ Л Ъ VII.

О мукѣ и хлѣбѣ; напитки; блюда для больныхъ.

729. О ГРЭГЭМСКОЙ МУКѢ. Грэгэмская мука необдирная получается отъ крупнаго размола пшеницы, при которомъ не отдѣляются отъ зеренъ слои, составляющіе отруби. Названіе свое она получила по имени профессора Грэгэма (Graham), одного изъ первыхъ, рекомендовавшихъ ея употребленіе.

730. О ХЛѢБѢ. Сѣмена хлѣбныхъ растений содержатъ въ себѣ всѣ вещества, которыя необходимы для питанія человѣка. Хлѣбъ, приготовляемый изъ этихъ сѣмянъ, можетъ быть названъ представителемъ человѣческой пищи. Онъ никогда не надоѣдаетъ, не пріѣдается и, питаясь имъ однимъ, человѣкъ можетъ поддерживать свою жизнь безъ истощенія своего организма. Но чтобы хлѣбъ могъ наилучше служить цѣлямъ питанія, онъ долженъ содержать въ себѣ всѣ составныя части зерна. Обыкновенно употребляемый бѣлый хлѣбъ чрезвычайно бѣденъ азотистыми веществами, необходимыми для питанія мускуловъ. Клейковина зерна, въ которой содержатся эти вещества, отбрасывается вмѣстѣ съ отрубями. А броженіе муки именно и происходитъ благодаря этимъ отбрасываемымъ веществамъ. Поэтому, чтобы получить хлѣбъ, содержащій въ себѣ всѣ питательныя начала въ надлежащей пропорціи, надо брать муку, которая содержитъ въ себѣ всѣ составныя части зерна. При приготовленіи хлѣба изъ такой муки нѣтъ надобности добиваться броженія тѣста посторонними веществами, какъ дрожжи или извѣстныя химическія соли. Хорошо выпеченный вегетаріанскій хлѣбъ можно тотчасъ же узнать по его пріятному запаху; онъ имѣетъ особенный свойственный ему вкусъ, и чѣмъ дольше его жуешь, тѣмъ онъ становится слаще и пріятнѣе. Вегетаріанскій хлѣбъ несравненно питательнѣе обыкновеннаго, а потому его и требуется для насыщенія меньше. Многіе пекутъ его съ различными сушеными фруктами, какъ, напр.: съ яблоками, грушами, изюмомъ, коринкою и проч. Въ такомъ

случаѣ слѣдуетъ эти фрукты сначала вымыть и облить кипяткомъ и, когда они разбухнутъ, вмѣшать ихъ въ тѣсто, освободивъ предварительно отъ сѣмянъ, стебельковъ и проч.

731. БУЛКИ ИЗЪ БѢЛОЙ МУКИ. Со свѣжимъ (парнымъ) молокомъ, однимъ или пополамъ съ водою, быстро размѣшать такое количество муки, чтобы получилось тѣсто, не прилипающее къ ложкѣ. Степень густоты играетъ здѣсь важную роль; указать ее можетъ только опытъ. Взбить 2 яичныхъ бѣлка въ густую пѣну и вмѣшать ихъ въ тѣсто. Булки будутъ еще нѣжнѣе, если подъ конецъ прибавить немного сливокъ. Печь, какъ сказано въ № 784.

732. БУЛКИ ГРЭГЭМСКІЯ. На $1\frac{1}{2}$ стакана молока взять $1\frac{1}{2}$ стакана грэгэмской муки, смѣшать хорошенько и вмѣшать туда 1 хорошо взбитое яйцо; уложить на сковородки, какъ сказано въ № 784. Соли при грэгэмской мукѣ должно избѣгать.

733. БУЛКИ, ДОЛГО НЕ ЧЕРСТВѢЮЩІЯ. 3 стакана муки заварить въ $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, хорошо размѣшать и дать остыть, а тогда прибавить $1\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, $\frac{1}{8}$ сухихъ дрождей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, прибавить еще немного муки и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; послѣ этого тѣсто хорошо выбить лопаткой или скалкой, прибавить муки до надлежащей густоты и дать вторично подняться; надѣлать булки, помѣстить ихъ на желѣзный листъ и, когда подымутся, печь.

734. БУЛОЧКИ СЪ ПРИМѢСЬЮ КАРТОФЕЛЯ. Выдать $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 ф. картофеля, 1 ложку масла, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 золотника вѣнскихъ дрождей и немного соли.

Надо, чтобы мука была совершенно сухая; всыпать въ муку немного соли. Когда картофель сваренъ, просушенъ и протертъ, втереть туда масло и смѣшать съ молокомъ до совершенной гладкости, а потомъ смѣшать съ мукою, оставивъ немного молока, чтобы развести съ дрождами. Развести дрожди съ молокомъ и процѣдить въ тѣсто сквозь кисейку, смѣшать все это вмѣстѣ хорошенько и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать въ длинный рулетъ, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и печь въ горячей печи.

735. БУЛОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЯ. Сварить потребное количество хорошаго рассыпчатаго картофеля и, когда хорошо обсушится, истолочь до

гладкости, смѣшать съ масломъ, посолить, положить немного вѣнскихъ дрождей, разведенныхъ въ маломъ количествѣ молока, прибавить молока и муки, сколько нужно, чтобы образовалось не густое тѣсто; раскатать и свернуть въ длинный рулетъ, разрѣзать на булочки, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и печь въ умѣренно-горячей печи.

736. БУЛОЧКИ ФРАНЦУЗСКІЯ КЪ ЧАЮ. Выдать: 2 ф. муки, 2 ложки масла, $3\frac{1}{2}$ золотника вѣнскихъ дрождей, 2 яйца, немного соли и 2 стакана молока.

Втереть масло въ муку, посолить, развести дрожди въ тепломъ молокѣ, вмѣшать туда же хорошенько яйца и, смѣшавъ все вмѣстѣ, раскатать тѣсто на столѣ, сдѣлать длинный рулетъ, положить на листъ, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, разрѣзать на нѣсколько равныхъ частей и посадить въ горячую печь.

737. ГАЛЕТЫ ГРЭГЭМСКІЯ. Приготовить густое тѣсто, размѣшавъ грэгэмскую муку съ крутымъ кипяткомъ. Выложить тѣсто на столъ и вальять его, подсыпая сухой грэгэмской муки; раскатать въ палецъ толщины, уложить на листъ, разрѣзать на сухари и печь въ горячей печи. Сохранять въ стеклянной банкѣ.

738. ГАЛЕТЫ ГРЭГЭМСКІЯ РЫХЛЫЯ. Поставить опару на дрождахъ изъ грэгэмской муки, замѣсить довольно круто, раскатать, изрѣзать квадратными кусочками или свалать въ продолговатыя булки и изрѣзать на тонкіе сухари, уложить на листъ и печь $\frac{1}{2}$ часа.

Какъ эти, такъ и другія галеты, когда зачерствѣютъ, хороши для толченыхъ сухарей въ разныя кушанья.

739. ГАЛЕТЫ ОВСЯНЫЯ. Взять 1 или 2 стакана мелкой овсяной муки и теплой воды, сколько нужно, чтобы замѣсить тѣсто какъ для блиновъ; вылить на плоскую сковороду и печь 20 минутъ въ горячей печи.

740. ГАЛЕТЫ ОВСЯНЫЯ ЕЩЕ. Взять хорошей овсяной муки, смѣшать съ теплою водою и посолить; развести вѣнскихъ дрождей, полагая по $3\frac{1}{2}$ золотника на 2 ф. муки, растереть съ холодною водою и процѣдить въ тѣсто, когда дрожди устоятся. Это тѣсто не должно быть очень густо. Когда дрожди процѣжены въ тѣсто, бить его деревянною ложкою до совершенной равномерности; поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, выложить на чугунныя сковородки, слегка обмазанныя масломъ, истыкать деревянной тонкой палочкой въ спичку толщины и печь въ умѣренно-горячей печи.

* 741. **КВАСЪ ОТЛИЧНЫЙ.** На 15 ф. ржаной муки положить 1 ф. хорошей пшеничной и гарнецъ солодовой муки; затереть все это горячей водой и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло, тогда вынуть и на это количество тѣста, переложивши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенько, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки, стаканъ дрождей и 3 бут. теплой воды, сбить все вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожиже и влить въ боченокъ; положить туда же $\frac{1}{4}$ ф. мяты, сваривши или настоявши ее, закупорить боченокъ, поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ и разлить въ бутылки.

* 742. **КВАСЪ ДРУГИМЪ МАНЕРОМЪ.** Ржаного солоду 1 гарнецъ, ржаной муки, крупно смолотой, 1 гарнецъ положить въ горшокъ или чугунокъ, заварить кипяткомъ и хорошенько разбить, чтобы не было комковъ; тогда поставить солодѣть, накрывши чугунокъ; къ вечеру, истопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести 5 ведрами холодной воды, положить 3 ст. гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комковъ, тогда взять 3 столовые ложки пшеничной муки, стаканъ дрождей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, сливъ квасъ въ бочку, влить въ нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

743. **КВАСЪ КРАСНЫЙ ХЛѢБНЫЙ.** Взять 1 четверикъ ячменнаго мелкаго солоду, $\frac{1}{2}$ четверика ржаного солоду, ржаной и пшеничной муки по 15 фун., положить все въ кадку и заварить кипяткомъ настолько жидко, чтобы веселка могла легко ходить; переложить въ чанъ, разбавить водой до желаемой густоты кваса и дать остыть; когда будетъ чуть теплый, положить $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ дрождей, разведенныхъ предварительно въ этомъ же квасѣ, и $\frac{1}{2}$ ф. мяты, сваренной отдѣльно въ водѣ, прикрыть и оставить въ покоѣ, пока покажется пѣна, чаще мѣшая и не давая перекипеть; затѣмъ слить въ бочку и поставить на ледъ.

744. **КВАСЪ КРАСНЫЙ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.** Взять по одному четверику ржаного и ячменнаго солода и 2 четверика ржаной муки, заварить горячей водой, какъ № 743, разложить въ корчаги и поставить въ печь на всю ночь. Утромъ выложить въ кадку, налить 6 ведеръ кипятку, какъ можно лучше размѣшать, дать остыть и проч., какъ въ № 743.

745. КВАСЪ КРАСНЫЙ ТРЕТЬИМЪ СПОСОБОМЪ. Взять по 1 гарнцу ржаного мелкаго и крупнаго солоду, ячменнаго мелкаго солоду и 2 гарнца ржаной муки, заварить кипяткомъ, чтобы образовалось густое тѣсто, которое разложить по корчагамъ и поставить въ русскую печь на ночь, послѣ чего выложить въ кадку и разбавить водою не жидко; прибавить свѣжей или сухой мяты и, прикрывъ, оставить на 1 сутки. Послѣ этого прибавить $\frac{1}{4}$ ф. дрождей, $\frac{1}{4}$ ф. ржаной, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки и 1 ф. сахару, хорошо размѣшать и дать стоять 1—2 часа. Послѣ сего разбавить этотъ квасъ 10 ведрами холодной воды, которую подливаютъ небольшими частями, каждый разъ хорошо размѣшиваютъ и каждый разъ кадку хорошо прикрываютъ, чтобы совершалось броженіе. Это количество воды должно прибавляться въ продолженіе 3 сутокъ, послѣ чего квасу даютъ стоять еще 1 сутки, въ продолженіе которыхъ вся гуща сначала подыметъ наверхъ, а потомъ опустится на дно, и квасъ будетъ чистъ. Если по прошествіи этого времени квасъ не приобрѣтетъ надлежащей кислоты, то дать ему стоять, пока получится надлежащій вкусъ, послѣ чего разливаютъ или въ бутылки или въ боченки и хранятъ на льду на погребѣ.

* **746. КВАСЪ ХЛѢБНЫЙ БѢЛЫЙ.** Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который готовится для заправки борща, щей и проч. Готовится онъ слѣдующимъ образомъ. Взять 10 ф. ржаной муки, 1 ф. солода, 1 ф. гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнцемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить 1 гарнцемъ кипятку; черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятку и такъ раза 3—4; когда вошьется такимъ образомъ ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $\frac{1}{2}$ гарнца или немного болѣе гущи изъ-подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведро 5 квасу. Когда квасъ весь выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для заправки слѣдующаго кваса.

* **747. КВАСЪ СУТОЧНЫЙ ИЗЪ КУСКОВЪ РЖАНОГО ХЛѢБА.** Взять 3 ф. черстваго, хорошо выпеченнаго и въ маленькихъ кусочкахъ хорошо высушеннаго ржаного хлѣба, положить въ чистую кадочку, налить на него 24 бут. кипятку, тотчасъ прикрыть плотною скатертью, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда процѣдить сквозь чистую салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцію 2 ф. хорошей темной патоки, размѣшать хорошенько, чтобы не оставалось на днѣ, и

тогда влить въ эту жидкость 2 столовыя ложки дрожей съ примѣсью 1 ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ процѣдить и перелить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюминки, закупорить хорошенъко и поставить въ погребъ; черезъ 2 дня можно употреблять.

* 748. КВАСЪ СУТОЧНЫЙ ДРУГИМЪ МАНЕРОМЪ. 16 фун. кусковъ ржаного, сушеннаго, оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой сватертью, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квасъ въ другую кадку, положить $1\frac{1}{2}$ стакана хорошихъ дрожей, 4 фун. сахарнаго песку и 1 лимонъ, наръзанный ломтиками безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь кисею, кладя по изюминкѣ, закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8—10 часовъ.

* 749. КВАСЪ ЯБЛОЧНЫЙ И ГРУШЕВЫЙ ИЗЪ ЛѢСНЫХЪ ЯБЛОКЪ И ГРУШЪ. Взять высушенныхъ простыхъ лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ, накрыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употребляютъ. Эти же самыя яблоки или груши можно налить кипяткомъ другой разъ.

750. КИСЛЫЯ ШИ. Взять муки крупчатой 12 ф., гречневой 10 ф., солоду пшеничнаго 2 горсти, мякиша ржаного хлѣба (высушить безъ корокъ и истолочь) 12 ф., все смѣшать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда устоится, слить въ другую кадку, положить 1 ф. изюму, 5 пучковъ мяты и заквасить гущей изъ-подъ кваса (какъ изюмъ, такъ и мята должны быть завязаны въ холщевый мѣшечекъ). Когда окиснетъ, разлить въ бутылки, изюмъ вынуть изъ мѣшечка и разложить по бутылкамъ (по 1—3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.

751 КОФЕ ВЕГЕТАРИАНСКІЙ. Нарѣзать сладкую морковь въ кружочки, высушить и зажарить какъ кофе, прибавить туда жареной пшеницы, смѣшать пополамъ, смолоть и сохранять какъ кофе. Когда готовить кофе, всыпать ложечку смѣси въ чашку кипятку, прокипятить еще раза два и кофе готовъ. Такой кофе можно готовить еще изъ жженого риса, ячменя, сладкихъ жолудей пополамъ съ вишними ягодами. Вишныя ягоды придають каждой смѣси хорошей вкусъ. Передъ тѣмъ, какъ жарить, слѣдуетъ вишныя ягоды порѣзать на мелкіе кусочки и высушить въ печкѣ.

752. КОФЕ ПШЕНИЧНЫЙ, ОВСЯНЫЙ ИЛИ ЯЧМЕННЫЙ. Тщательно поджаривъ зерна, смолоть. По желанію, можно поджаривать нѣсколько сортовъ зеренъ вмѣстѣ. Брать по 3 столовыхъ ложки смолотого продукта. Смѣшать съ бѣлкомъ 1-го яйца; обдать 3—4 стаканами кипятку. Когда закипитъ, отставить и дать отстояться въ теченіе 15 минутъ. Это очень питательный напитокъ и хорошая замѣна чаю или кофе.

753. КОФЕ КУКУРУЗНЫЙ. Зерна кукурузы поджарить, пока потемнѣютъ, смолоть и обдать кипяткомъ. Пить со сливками или безъ нихъ. Прекрасный напитокъ при тошнотѣ, рвотѣ и поносѣ.

754. БРЕНДЕЛИ ОБЫКНОВЕННЫЕ. Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, немного мелкой корицы, гвоздики, 6 желтковъ, дрождей, $\frac{1}{4}$ фун. масла и сколько потребуется муки; надѣлать бренделей, дать подняться, смочить яйцомъ и печь.

755. БРЕНДЕЛИ ЗАВАРНЫЕ. Замѣсить тѣсто изъ 5 фун. муки, прибавить 4 стакана воды и $\frac{1}{8}$ фун. дрождей, посолить и дать подняться; послѣ этого хорошо вымѣшать, дать вторично подняться и надѣлать брендели, которые опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, вытащить и печь.

756. ЛЕПЕШКИ ИЛИ СУХАРИ. Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. муки, $\frac{1}{2}$ унціи вѣнскихъ дрождей, $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, 2 яйца и 1 чайную ложку сахару.

Приготовить дрожди; растеревъ ихъ до равномерности съ 1 чайною ложкою сахару и 2 чайными ложками холодной воды, подогрѣть 2 стакана молока, смѣшать съ дрождями и дать отстояться; процѣдить въ муку и мѣшать до гладкости, пока образуется жидкое тѣсто. Накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, вмѣшать туда хорошо взбитыя яйца и остальное молоко, котораго надо брать столько, чтобы получилось тѣсто погуще чѣмъ для блиновъ; поставить подняться еще разъ. Затѣмъ жарить или печь какъ гречневые блины. Когда будутъ готовы, просушить на листѣ въ печи и подавать со сливочнымъ масломъ. Такія же лепешки можно печь изъ ржаной муки.

Подавать къ чаю или къ завтраку.

757. ЛЕПЕШКИ ИЗЪ РЖАНОЙ И КУКУРУЗНОЙ МУКИ. Смѣшать съ водою равныя количества ржаной и кукурузной муки, хорошенько взбивать въ продолженіе 10—15 минутъ; печь тонкими лепешками на плоскихъ сковородкахъ.

758. ЛИМОНАДЪ. Сокъ $\frac{1}{2}$ лимона, чайная ложка сахару, стаканъ воды. По желанію, можно прибавить немного цедры.

759. ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ. Выдать 4 фун. муки, 1 ложку вѣнскихъ прессованныхъ дрождей и 4 стакана теплаго молока.

Всыпать муку въ горшокъ для опары, немного посолить, распустить дрожди въ 3-хъ стаканахъ теплой воды; устроить рукою отверстіе посреди муки и процѣдить сквозь сито приготовленныя дрожди съ водою и смѣшать все вмѣстѣ; накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, вмѣшать туда молоко и дать подняться еще разъ, раскатать, сдѣлать крендели, булочки и проч., уложить на листъ, помазать холодною водою и печь въ горячей печи.

760. ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ ЕЩЕ. Выдать: 3 фунта муки, неполную ложку дрождей, 2 сваренныхъ рассыпчатыхъ картофелины, 1 ложку масла и 5 стакановъ молока.

Хорошо сваренный и обсушенный картофель истолочь и протереть сквозь рѣшето; смѣшать его хорошенько съ масломъ, посолить и смѣшать до гладкости съ мукою. Приготовить дрожди, т. е. смѣшать ихъ съ половиною теплаго молока, процѣдить въ муку съ картофелемъ, слегка мѣшая; накрыть салфеткою и дать подняться; вмѣшать остальное молоко (теплое), поставить въ теплое мѣсто, дать подняться еще разъ, сдѣлать крендели, булочки и проч. и печь въ горячей печи.

761. ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ ЕЩЕ. Выдать: пеклеванной или бѣлой муки 2 ф., 2 стакана молока, 2 ложки масла, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли и 3 $\frac{1}{2}$ золотника вѣнскихъ дрождей.

Растереть деревянною ложкою дрожди съ 1 чайной ложкою сахару и ложкой холодной воды; подогрѣть часть молока и смѣшать съ дрождами, вынуть ложку и дать отстояться 2 или 3 минуты, растереть масло и втереть туда муку, посолить, сдѣлать посреди тѣста отверстіе и процѣдить туда дрожди, приготовленныя и отстоявшіяся, сквозь тонкое сито, влить остальное подогрѣтое молоко, смѣшанное съ яйцомъ и процѣженное; хорошенько бить деревянною ложкою или веселкою тѣсто до гладкости, снять съ краевъ приставшее тѣсто, накрыть салфеткою, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа. Погрѣть жестянки, слегка обмазать ихъ масломъ и вытереть бумагою. Затѣмъ раскатать на столѣ, прибавляя какъ можно меньше сухой муки, свалить въ длинный рулетъ, уложить на листъ, разрѣзать на булочки, накрыть салфеткою, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{8}$ часа и печь въ горячей печи 10—12 минутъ. Можно, по желанію, прибавить коринки.

762. ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ ЕЩЕ. Выдать: 2 фун. муки, 2 золотника двууглекислой соды, 2 ложки масла и 2 стакана кислаго пахтанья.

Стереть соду, масло, сахаръ и немного соли вмѣстѣ съ мукою до гладкости и потомъ смѣшать съ пахтаньемъ, раскатать, скрутить рулетъ, разрѣзать на нѣсколько булочекъ и печь тотчасъ же въ умѣренно-горячей печи.

763. ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЗАВТРАКУ. Выдать: 1 фун. муки, 2 золотника двууглекислой соды, 3 ложки сахару, 3 ложки масла и 1 стаканъ кислаго пахтанья.

Хорошо смѣшать муку съ содою, стереть масло съ мукою, смѣшать съ сахаромъ и пахтаньемъ, выложить въ вымазанную масломъ жестянку и печь тотчасъ же въ горячей печи.

764. ПЕЧЕНЬЕ ИЗЪ ОВСЯНОЙ МУКИ. Смѣшать чашку сливокъ съ тремя столовыми ложками сахару, прибавлять мелкой овсяной муки, пока сгустится, слегка замѣсить, раскатать въ тонкую лепешку, разрѣзать на части какой угодно формы. Печь до хрупкости въ умѣренномъ жару.

765. ПЕЧЕНЬЕ ГРЭГЭМСКОЕ ПРОСТОЕ. Потребное количество грэгэмской муки смѣшивается съ чистою холодною водою безъ соли, тщательно мѣсится $\frac{1}{4}$ часа, раскатывается въ очень тонкій листъ, разрѣзывается на кусочки, величиною съ вершокъ и быстро запекается. Это печенье сохраняется въ сухомъ мѣстѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать его на столъ, можно подогрѣвать его въ горячей печи, тогда оно дѣлается хрупкимъ.

Рекомендуется для страдающихъ дурнымъ пищевареніемъ.

766. ПЕЧЕНЬЕ ИЗЪ ГРЭГЭМСКОЙ МУКИ СЪ КОРИНКОЙ. Взять поровну грэгэмской и бѣлой муки и размѣшать съ водою въ очень крутое тѣсто, вмѣшать въ него 1 чайную чашку сливокъ и разведенныя въ водѣ $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды и $\frac{1}{2}$ чайной ложки виннокаменной кислоты. Когда тѣсто готово, выложить его на столъ, посыпанный мукою, и раздѣлить его пополамъ, раскатать его въ очень тонкую лепешку, высыпать на нее заранѣе вычищенную 1 чашку коринки или сушеной черники, покрыть другою такою же лепешкою и провести по ней скалкою, разрѣзать на желаемыя фигурки, защипать края и хорошенько пропечь въ умѣренно-горячей печи.

767. ПЕЧЕНЬЕ СОДОВОЕ. Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, 3 яйца, чайную ложку (верхомъ) соды и чашку молока.

Хорошо высушить муку, вымыть, вычистить и хорошо высушить коринку, стереть масло съ мукою, прибавить туда сахаръ, коринку и предварительно хорошо взбитыя яйца. Развести соду въ молоко, влить въ приготовленную смѣсь, смѣшать хорошенько и взбивать деревянною ложкою въ продолженіе 20 минутъ, выложить въ жестянку, обмазанную масломъ, или на глиняный противень и печь въ умѣренно-горячей печи.

768. ПЕЧЕНЬЕ ШОТЛАНДСКОЕ. Выдать: 3 ф. муки, 5—6 золотниковъ вѣскихъ дрождей, $2\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 яйца, 4 ложки сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и немного соли.

Смѣшать муку съ солью, подогрѣть половину назначеннаго молока и смѣшать съ дрождами. Когда дрожди отстоятся, процѣдить въ муку, положенную въ горшокъ для опары, сдѣлавъ отверстіе посрединѣ. Затѣмъ, подогрѣвъ масло, влить его туда же съ остальнымъ теплымъ молокомъ, накрыть салфеткою, размѣшавъ хорошенько, и поставить въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ часа или болѣе. Когда поднимется, взбить яйца, смѣшать съ сахаромъ, вымытой и очищенной коринкой и теплыми сливками, смѣшать все вмѣстѣ и дать еще разъ подняться; раздѣлить на булочки, уложить на листъ или въ жестянки, предварительно слегка вымазанныя масломъ, покрыть салфеткою и, когда опять поднимутся, т. е. черезъ 15—20 минутъ, печь въ горячей печи.

769. СУХАРИ ГРЭГЭМСКІЕ. Взять одну часть сливокъ на 4 части молока, смѣшать не очень густо съ грэгэмской мукой, мѣсить 20 минутъ и раскатать какъ можно тоньше. Изрѣзать на сухарики небольшимъ стаканомъ, уложить на намазанный прованскимъ масломъ листъ и печь въ горячей печи въ продолженіе 20 минутъ. Горячіе они очень вкусны. Когда остынутъ, сохранять въ стеклянной банкѣ.

770. СУХАРИКИ АНГЛІЙСКІЕ. Выдать: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ унціи или $\frac{1}{2}$ столовой ложки baking powder (см. № 570, прим.), 4 ложки сахару, 1 ложку арорута, 4 ложки масла, 1 яйцо и молока.

Смѣшать и стереть хорошенько муку съ порошкомъ, а затѣмъ съ арорутомъ, съ сахаромъ, съ масломъ; разбить яйцо въ такое количество молока, чтобы образовалось густое тѣсто, смѣшать все хорошенько и бить скалкою въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа, раскатать тонко, нарѣзать сухарики рюмкою и истыкать ихъ деревянною палочкою, уложить на листъ и печь въ горячей печи.

771. ХЛѢБЫ ВЕГЕТАРИАНСКІЕ ПШЕНИЧНЫЕ. Надо печь слѣдующимъ образомъ. Очистивъ, предварительно, зерно, моютъ его въ холодной водѣ

и сушатъ на чистомъ мѣстѣ. Когда оно высохнетъ, мелютъ на обыкновенныхъ домашнихъ жерновахъ. Муку разводятъ теплой водой и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто отстанетъ отъ рукъ. Не слѣдуетъ употреблять металлическую посуду, какъ особенно вредную. Затѣмъ на часъ оставляютъ тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы дать всѣмъ частямъ равномерно разбухнуть. Затѣмъ выдѣлываютъ длинные фунтовые хлѣбы и сажаютъ въ печь. Печь можно въ каждой печкѣ, хотя лучше всего въ русской. Хлѣбъ надо вынимать изъ печи поджаренный, но съ тонкой коркой и не высушенный, хотя онъ все-таки долженъ быть тяжелый, крѣпкій. Это послѣднее—одно изъ важнѣйшихъ достоинствъ вегетарианскаго хлѣба, потому что принуждаетъ къ тщательному пережевыванію. Вегетарианскій хлѣбъ долженъ имѣть пріятный, привлекательный запахъ, въ противномъ случаѣ онъ плохо выпеченъ. Сразу вегетарианскій хлѣбъ кажется, какъ бы не имѣетъ ссобаго вкуса, но чѣмъ больше жуешь его во рту, тѣмъ онъ становится слаще и пріятнѣе на вкусъ, и ч. именно въ это время начинается при помощи слюны обработка муки въ сахаръ (глюкозу). Вегетарианскій хлѣбъ несравненно питательнѣе обыкновеннаго и съѣдается вдвое меньшемъ количествѣ. Можно его печь съ разными сушеными фруктами, напр., съ грушами, изюмомъ и др. Въ такомъ случаѣ фрукты эти надо предварительно сполоснуть и намочить въ холодной водѣ, не сливая при этомъ воды, которая можетъ идти на мѣсиво. Вегетарианскій хлѣбъ, кромѣ свойствъ питательныхъ, имѣетъ еще и лѣчебныя достоинства: слегка раздражая наружные покровы пищевапровода, онъ оживляетъ пищевареніе и облегчаетъ удаленіе отработавшихъ пищевыхъ продуктовъ. Хроническіе запоры и расстройства желудка, даже дизентерія и др. недуги, излѣчиваются употребленіемъ вегетарианскаго хлѣба. Вегетарианскій хлѣбъ въ удобномъ мѣстѣ можетъ сохраняться отлично, въ особенности зимой, 2 — 3 недѣли и потому можно пересылать его на далекія разстоянія.

772. ХЛѢБЪ ВЕГЕТАРИАНСКІЙ РЖАНОЙ. Выпекаютъ такимъ же образомъ, какъ и пшеничный, только тѣсто надо выдержать въ тепломъ мѣстѣ часа три, чтобы оно поднялось.

773. ХЛѢБЪ ВЕГЕТАРИАНСКІЙ ИЗЪ КУКУРУЗЫ. Отборную, очищенную кукурузу слѣдуетъ хорошо измолоть, муку развести теплой водой и замѣсить тѣсто, прибавивъ на каждый литръ муки ложку прованскаго или другого постнаго масла, чтобы тѣсто крѣпче держалось, и сажать хлѣбы въ печку на одинъ часъ или немножко болѣе, смотря по надобности. Хлѣбъ получается хорошій.

774. ХЛѢБЪ ГРЭГЭМСКІЙ. Смочить $\frac{1}{2}$ плитки прессованныхъ дрождей, размѣшать ихъ въ 3 стаканахъ теплой воды и вмѣшать $3\frac{1}{2}$ ф. грэгэмской муки. Приготовить чистый, нагрѣтый, желѣзный глубокой противень, вымазанный масломъ. Когда тѣсто поднимется, выложить его въ противень въ видѣ коровая или раздѣлить на небольшіе хлѣбцы и посадить въ печь на 1 часъ или болѣе. Тѣсто не должно быть густо; оно должно быть настолько жидко, чтобы его можно было мѣшать ложкой.

* **775. ХЛѢБЫ РЖАНЫЕ СИТНЫЕ И РѢШЕТНЫЕ.** Въ квашенкѣ, въ которой готовится тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба; кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ кромѣ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытую скатертью или деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется. Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе хлѣбъ можетъ испортиться; квашенку эту не употреблять ни на что иное. Иногда случается, что квашенка, т. е. закваска, портится, и хлѣбъ никакъ не удастся: по испеченіи бываетъ чернымъ, тяжелымъ съ закальцомъ; тогда нѣкоторые поправляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ, какъ обыкновенно, на свѣжей закваскѣ. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь и на сывороткѣ и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку: она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя: это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительно пропорція слѣдующая: на $\frac{1}{4}$ ведра воды, сыворотки или простокваши берется 1 ведро муки. Муку, назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, рассыпавъ ее при печи на скатерти на столѣ. Съ вечера растворить, т. е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ назначенной муки всыпать въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею не кипяченою, но только подогрѣтою до 25° Реомюра. Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной погуще. На другой день утромъ (если только квашенка стояла въ тепломъ мѣстѣ), тѣсто поднимется; муки, которая была посыпана сверху, не будетъ видно; тогда всыпать осталь-

ную муку, положить соли и, кто любитъ, тмина и мѣсить тѣсто, какъ обыкновенно, съ $\frac{1}{2}$ часа. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, признакомъ чего будетъ то, что оно будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ ска-тертью, оставить его въ квашенкѣ, пока поднимется, что должно на-ступить черезъ $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто. Тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы; если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ, гдѣ должны лежать, пока поднимутся, а когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, са-дить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокой-нымъ насчетъ времени, въ продолженіе котораго долженъ подниматься хлѣбъ. Когда всплыветъ наверхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду, и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь. Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ накрытыми въ тепломъ мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось какъ слѣдуетъ, надобно на то отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа времени, а иногда и немного болѣе; отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба: если мало поднимутся—хлѣбъ будетъ тяжелъ и густъ, если же настолько под-нимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи—тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ. Садя хлѣбъ въ печь, посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и поса-дить въ печь, чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимется въ холодной водѣ, не надобно обливать кипяткомъ. Для ситнаго хлѣба теплота въ печи должна быть до 60° Реомюра, для простого же ржаного хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующимъ образомъ: бро-сить въ нее горсть муки; если она исподволь подрумянится—признакъ, что печь хороша, если же тотчасъ сторить или совсѣмъ не подрумянится — значить или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ въ печь, закрыть вьюшку. Сколько сидѣтъ хлѣбамъ въ печи—опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ печется отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 часовъ, въ 1 ф. величиною— $\frac{3}{4}$ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи; если онъ будетъ лепокъ и если, ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значить хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подрумянится и будетъ почти готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же при печи кипяткомъ и опять въ печь. Ржаные хлѣбы не надо ни одного разу обливать кипяткомъ, а только, садя въ печь, сгладить ихъ, обмакнувъ руки въ холодную воду, и когда уже готовы, вынуть изъ печи, смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбы изъ печи надобно осторожно, положить ихъ на столъ около рѣ-

шета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ чтобы опирались на рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывали и верхняя и нижняя корки. Хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто, пока не остынетъ.

776. ХЛѢБЪ ПО-АМЕРИКАНСКИ. $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ дрождей и ложку сахара распустить въ 2 бутылкахъ теплаго молока; смѣшать съ $3\frac{1}{2}$ ф. муки и прибавить столько молока, чтобы получилось довольно жидкое тѣсто, посолить по вкусу и черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа можно уже печь. Этотъ хлѣбъ очень вкусенъ и скоро готовится, а потому во всей Америкѣ его дѣлаютъ къ завтраку.

777. ХЛѢБЪ ПЕКЛЕВАНЫЙ. 5 ложекъ подкваски изъ-подъ кислыхъ щей или кваса смѣшиваютъ съ 10 ф. пеклеванной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется для надлежащей густоты. Дать хорошо укиснуть, посолить, подбить еще мукой и, когда хорошо взойдутъ, сдѣлать хлѣбы, которые разложить въ хлѣбныя чашки, дать еще хорошенько подойти и тогда выложить на лопату, сгладить водой, посыпать анисомъ или тминомъ и запечь.

* 778. ХЛѢБЫ СИТНЫЕ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ. На 1 ведро муки взять $\frac{1}{4}$ ведра картофеля, очистить, налить водой, разварить его до мягкости, растереть и, когда немного остынетъ, такъ что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $\frac{1}{2}$ частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не слишкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано въ хлѣбѣ № 775. На 20 фуновъ муки можно взять 10 фунтовъ картофеля, и даже 20.

* 779. ХЛѢБЪ КИСЛОСЛАДКІЙ. На 20 фун. ситной пеклеванной муки взять 20 стакановъ кипятку, заварить ими утромъ часовъ въ 9 часть всей муки, разведя тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; тогда нужно начать выбивать тѣсто, пока оно будетъ отставать отъ веселки, накрыть тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Въ

тотъ же день вечеромъ всыпать въ него остальную муку, вымѣсить хорошенько. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стакана подквася, см. № 782, и кусокъ дубовой коры, величиною въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ опять вымѣсить. На 3-й день утромъ вынуть дубовую кору, вымѣсить тѣсто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцевой корки, 2 столовые ложки тмины, 2 ф. патоки и 2 ложки дрождей. Послѣ этого свалить хлѣбы, сгладить ихъ мокрою рукою, посыпать тминомъ, посадить въ очень горячую печь; чрезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись, какъ слѣдуетъ.

* 780. **ХЛѢБЪ КИСЛОСЛАДКІЙ ДРУГИМЪ МАНЕРОМЪ.** Онъ готовится точно такъ же, какъ хлѣбъ № 779 съ тою только разницею, что въ него не кладутъ ни дубовой коры, ни померанцевой корки, а послѣ того, какъ заварятъ муку кипяткомъ, тѣсто должно стоять 6 дней въ комнатѣ или кухнѣ и выбивать тѣсто каждый день по 2 раза. Эти хлѣбы очень вкусны и не черствѣютъ.

* 781. **ХЛѢБЪ КИСЛОСЛАДКІЙ РЖАНОЙ.** Просѣявъ обыкновенную ржаную муку на рѣшето, заварить 10 фун. этой муки 20-ю стаканами кипятку, бить сильно лопаткою, какъ обыкновенно. Растворить утромъ, поставить солодѣть до вечера, вечеромъ положить 4 стакана подквася, прибавить остальную муку, замѣсить хорошенько, оставить до утра; тогда скатать хлѣбы, посадить въ горячую печь.

* 782. **ХЛѢБЪ КИСЛОСЛАДКІЙ СКОРОСПѢЛЫЙ.** Взять 15 фун. пеклеванной муки; половину муки заварить 10 стаканами самого кипучаго кипятку, разбить какъ можно лучше веселкой, потомъ поставить въ теплое мѣсто, оставить съ утра до вечера, потомъ положить въ него 3 стакана подквася, разбить хорошенько, всыпать остальную муку, замѣсить, какъ обыкновенно, а утромъ скатать хлѣбы и печь.

Подквасьемъ называется та гуща, которая остается въ боченкѣ по слитіи кваса.

783. **ХЛѢБЪ БОСТОНСКІЙ ЧЕРНЫЙ.** 3 чашки грэгэмской муки, чашка кукурузной муки, чашка патоки, 2 чашки свѣжаго молока, 1 чашка кислаго молока и 1 чайная ложка соды. Смѣшать все вмѣстѣ. Парить 3 часа и печь 2 часа.

784. **ХЛѢБЪ ИЗЪ ОВСЯНОЙ И ГРЭГЭМСКОЙ МУКИ.** Взять равныя части грэгэмской и хорошей овсяной муки, смѣсить въ густое тѣсто съ

равными частями молока и воды, разложить въ сковородки или жестянки и печь въ горячей печи.

Очень вкусный и нѣжный хлѣбъ.

785. ХЛѢБЪ БѢЛЫЙ. Выдать 12 фун. муки, $1\frac{1}{2}$ ложки соли, 21 золотникъ вѣнскихъ сухихъ дрождей и 1 ложку мелкаго сахару.

Развести дрожди съ сахаромъ въ чашкѣ съ 2 ложками холодной воды, размѣшать чайною ложкою и, когда совершенно распустится, вынуть ложку и дать отстояться. Влить дрожди въ горшокъ для опары, развести съ 4 стаканами теплой воды и процѣдить сквозь кисейку, смѣшать муку съ солью и вмѣшать ее въ приготовленную воду съ сахаромъ и дрождами, мѣшать, пока образуется гладкое тѣсто, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, затѣмъ влить еще 3 бутылки воды и, вымѣсивъ хорошенько, дать подняться еще разъ. Когда хорошо поднимется, выложить на столъ, раздѣлить тѣсто на столько хлѣбовъ, сколько нужно, и печь, какъ обыкновенно. Черствые булки и хлѣбы можно сдѣлать какъ свѣжіе, обмакнувъ ихъ въ воду и посадивъ въ печь на нѣсколько минутъ.

786. ХЛѢБЪ ПРѢСНЫЙ. Смѣшать грегемскую муку съ холодною, какъ ледъ, водою въ густое тѣсто; мѣшать въ теченіе 4 или 5 минутъ, раздѣлить на нѣсколько частей и сдѣлать хлѣбцы. Печь на сковородкахъ, оставивъ мѣсто для подъема. Хлѣбъ получается легкій и вкусный, особенно если вмѣшать туда изюма или орѣховъ.

787. ХЛѢБЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ. Выдать 12 фун. муки цѣльной или бѣлой, 4 ф. варенаго, почти просушеннаго рассыпчатаго картофелю, $1\frac{1}{2}$ ложки соли и 21 золотникъ вѣнскихъ дрождей.

Когда картофель готовъ, истолочь его колотушкою и протереть сквозь металлическое сито въ муку, прибавить туда соль. Когда все хорошо смѣшано, прибавить туда дрожди, разведенныя въ теплой водѣ, которой взять столько, чтобы вышла опара, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, мѣсить хорошенько, дать подняться еще одинъ разъ, выложить въ обмазанную масломъ жестянку или раздѣлить на нѣсколько хлѣбовъ и печь, какъ обыкновенно.

788. ХЛѢБЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЕЩЕ. 25 фун. картофелю отвариваютъ, еще горячій очищаютъ и протираютъ черезъ рѣшето; къ полученному пюре прибавляютъ 3 фун. хлѣбной закваски, 10 фун. крупчатой и 10 фун. ржаной муки, $\frac{1}{2}$ ведра воды и $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ дрождей, — все хорошо

замѣшиваютъ и даютъ подняться; послѣ этого вливаютъ около ведра воды, въ которой распущено 20—30 золотниковъ соли, и замѣшиваютъ тѣсто, прибавляя понемногу еще 40 фун. муки, дѣлаютъ хлѣбы фунта по 4 каждый и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы вторично поднялись, послѣ чего сейчасъ же ставятъ въ хорошо нагрѣтую печь, гдѣ они должны спѣсть 35 минутъ. Должно получиться 90 фун. хлѣба.

789. ХЛѢБЪ СЪ РИСОМЪ. Выдать: 6 фун. муки, 1 фун. рису, 10—11 золотниковъ вѣнскихъ дрождей и 1 ложку соли.

Сварить рисъ до мягкости въ 3-хъ бутылкахъ воды, откинуть на друшлакъ, размять колотушкою и смѣшать съ мукою, прибавить соль и дрожди, разведенныя въ теплой водѣ, смѣшать все вмѣстѣ съ водою, въ которой варился рисъ, прибавляя столько теплой воды, сколько нужно, дать подняться и печь, какъ обыкновенно пекутъ хлѣбы.

790. ХЛѢБЪ СЪ СОДОЮ И ПАХТАНЬЕМЪ. Для пеклеваннаго хлѣба надо взять: 6 фун. пеклеванной муки, 1 ложку содоваго порошку, 5 бутылокъ пахтанья. Для бѣлаго хлѣба взять: 4 фун. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ложки соды, 3 бутылки пахтанья.

Смѣшать муку съ содою, хорошенъко втирая ее руками или просѣвая ее сквозь сито надъ мукою и потомъ, смѣшивая, посолить по вкусу. Затѣмъ вмѣшать сыворотку или пахтанье. Выложить тѣсто въ жестянки, подогрѣтыя и обмазанныя масломъ, посадить въ горячую печь.

791. ХЛѢБЪ ДЛЯ МАСЛЯНЫХЪ ГРЕНКОВЪ. Выдать: 2 фун. муки, $\frac{1}{2}$ ф. варенаго разсыпчатого картофелю, 1 ложку дрождей, 2 стакана молока и 1 чайную ложку соли.

Смѣшать соль съ совершенно сухою мукою, влить туда теплое молоко и процѣдить сквозь сито разведенныя заранѣе дрожди въ 2-хъ стаканахъ теплой воды, накрыть салфеткою и поставить близъ плиты, чтобы поднялось. Когда поднимется, вмѣшать туда картофель, протертый и просушенный и, когда все хорошо смѣшалось, поставить, чтобы еще разъ поднялось, выложить въ жестянку и поставить въ умѣренно-горячую печь.

792. ХЛѢБЪ ЯБЛОЧНЫЙ КЪ ЧАЮ. Поставить обыкновенную опару изъ пшеничной муки на вѣнскихъ дрождахъ, полагая по 7 золотниковъ дрождей на 4 фун. муки. Для этого тѣста слѣдуетъ брать весьма мало воды. Между тѣмъ вычистить яблоки, полагая одну часть яблокъ на двѣ части муки, сварить ихъ почти безъ воды до мягкости и протереть. Когда тѣсто поднимется, вмѣшать яблоки съ тѣстомъ до гладкости и дать под-

пяться еще разъ. Затѣмъ свалить продолговатые рулеты и печь въ горячей печи; посыпать сахарной пудрой, нарѣзать ломтиками и подавать къ чаю или кофе.

793. ХЛѢБЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ СЪ КОРИНКОЮ. Выдать: 4 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ф. сахару, 1 ф. мелкаго изюму, 1 ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ложки baking powder (см. № 570, прим.), 3 стакана молока, 4 яйца, стертую на сахаръ цедру съ 2-хъ лимоновъ, 2 ложки мелко искрошеннаго апельсиноваго цуката, $3\frac{1}{2}$ золотника вѣнскихъ дрождей и немного толченой корицы.

Втереть baking powder въ муку съ $\frac{1}{2}$ ложкой мелкой соли, втереть туда масло, развести дрожди, какъ обыкновенно; подогрѣть молоко, вмѣшать туда дрожди и процѣдить въ муку, уложивъ ее предварительно въ горшокъ; размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, вмѣшать всѣ остальные вышеназванные предметы, яйца, хорошо взбитыя, и истолченный сахаръ, стеревъ его съ лимонной цедрой; поставить еще разъ подняться на 1 часъ. Выложить въ жестянки, обмазанныя масломъ или въ глиняные противни и печь въ умѣренно-горячей печи.

794. О ЗАВАРНЫХЪ ХЛѢБАХЪ. Многіе предпочитаютъ хорошо испеченные или заварные хлѣба. Заварные хлѣба должно заваривать въ эмалированныхъ кастрюляхъ и ни въ какомъ случаѣ не въ мѣдныхъ луженыхъ. Для хлѣбовъ всѣ зерна, какъ цѣльные, такъ и раздробленные и даже рисъ не слѣдуетъ съ вечера размачивать холодною водою, а передъ печеніемъ ошпаривать крутымъ кипяткомъ, отъ котораго зерна разбухаютъ и лопаются. Этого достаточно, чтобы крахмалистая часть ихъ стала нѣжнѣе.

795. ХЛѢБЪ ЗАВАРНОЙ. Отдѣлить $\frac{1}{3}$ часть простой необдирной грэмской муки, предназначенной для печенья, налить на нее столько крутого кипятку, чтобы образовалось густое тѣсто. Приготовить вѣнскія дрожди, т. е. развести ихъ въ $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, полагая на каждые 4 ф. муки 7 золотниковъ дрождей. Замѣсить опару, поставить въ теплое мѣсто и, когда поднимется и заварное тѣсто совершенно остынетъ, смѣсить все вмѣстѣ, прибавивъ обычное количество соли, остальную муку и воды, сколько нужно, дать подняться еще разъ, выложить въ жестянки и посадить въ горячую печь. Когда хлѣбы будутъ наполовину готовы, переставить ихъ въ верхнюю половину печи и держать тамъ какъ можно дольше, наблюдая, чтобы печь была горячая. Когда хлѣбы хорошо пропекутся, вынуть ихъ, завернуть въ чистыя полотенца и вынести въ холод-

ное мѣсто на день или на два до того, какъ его рѣзать. Замѣчательно вкусный хлѣбъ, если удачно испечь.

796. ХЛѢБЫ СИТНЫЕ ЗАВАРНЫЕ. Всыпать въ квашенку $\frac{1}{3}$ назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, — пусть остынетъ. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется и осолодѣетъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить, выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы на лепатку, посыпашную мукою, смазать сверху теплымъ легкимъ пивомъ или квасомъ или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и печь.

Далѣе поступать, какъ сказано въ № 795.

797. ХЛѢБЦЫ ГРЭГЭМСКІЕ. Взять 3 чашки муки изъ цѣльной пшеницы или грэгэмской муки изъ бѣлой пшеницы, 2 чашки холодной воды, $\frac{1}{2}$ чашки молока. Для грэгэмской муки жидкости требуется нѣсколько больше. Соли не кладется. Сковородки необходимо сильно нагрѣть предварительно, затѣмъ наполнить ихъ тѣстомъ съ краями и поставить на самое горячее мѣсто плиты. Подержавъ тамъ 10 минутъ, печь въ теченіе $\frac{1}{2}$ часа на болѣе легкомъ жару. Хороши для этого печенья небольшія круглыя желѣзные сковороды. Чтобы получить хорошіе хлѣбы, необходимы 3 условія: самая лучшая мука, очень горячая плита или печь и сковороды, и чтобы послѣднія имѣли вышеописанныя качества. Взбивать тѣсто нѣтъ надобности. При соблюденіи этихъ условій, хлѣбы получаются самые легкіе. Ъсть ихъ можно теплыми или холодными, но лучше всего подогрѣтыми въ горячей печи. Печеніе по настоящему рецепту всегда бываетъ удачно даже у неопытнаго человѣка.

798. ХЛѢБЦЫ ИЗЪ ОВСЯНОЙ И ГРЭГЭМСКОЙ МУКИ. Взять равныя части грэгэмской и хорошей овсяной муки, смѣсить въ густое тѣсто съ равными частями молока и воды, разложить въ горячія желѣзные формочки или глубокія сковородки и печь на сильномъ жару. Очень вкусный и нѣжный хлѣбъ.

799. ЧАЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Собрать лѣтомъ листья земляники или клубники со стебельками, связать въ пучки, высушить въ тѣни и сохранять въ ящикѣ изъ липоваго дерева, выложенномъ въ серединѣ перга-

ментной бумагой, или же въ стеклянныхъ банкахъ, завязанныхъ такою же бумагою. Употреблять какъ обыкновенный чай.

Блюда для больныхъ.

800. АПЕЛЬСИННАЯ СЫВОРОТКА. Сокъ одного апельсина на $1\frac{1}{2}$ —2 стакана свѣжаго молока. Медленно подогрѣть, пока не появятся свертки, процѣдить и остудить. Хорошее питье послѣ родовъ.

801. БЛАНМАНЖЕ ИЗЪ ФРУКТЪ. На 3 стакана клубничнаго, вишневаго, винограднаго или другого фруктоваго сока взять чашку воды. Когда закипитъ, прибавить 2 столовыхъ ложки сахару и 4 столовыхъ ложки картофельной муки, смоченной холодною водою, кипятить 5—6 минутъ, затѣмъ разлить въ маленькія чашки. Подавать безъ соуса со сливками. Такимъ же способомъ можно употреблять и лимонный сокъ, только нужно больше воды. Это очень полезное блюдо для выздоравливающихъ, а также для беременныхъ женщинъ, когда желудокъ не принимаетъ твердой пищи.

802. ВОДА СУХАРНАЯ. Поджарить постепенно тонкій кусокъ хлѣба, пока онъ совсѣмъ потемнѣетъ, но не до черноты. Положить въ большую кружку холодной воды и плотно покрыть. Дать постоять въ теченіе часа.

803. ЗЕРНОВЫЕ ХЛѢБА. За каждымъ столомъ должны являться въ изобиліи хорошо испеченные или сваренные зерновые хлѣба. Варить ихъ слѣдуетъ въ тѣхъ же кастрюляхъ, въ какихъ кипятится молоко. Не слѣдуетъ намачивать ихъ съ вечера въ холодной водѣ. Всѣ зерновые хлѣба, даже рисъ, гораздо лучше класть для приготовленія въ кипятокъ. Последній заставляеть крахмальныя клѣтки зеренъ лопаться тотчасъ же и не даетъ зернамъ принимать тотъ грубый вкусъ и видъ, какіе часто имѣють приготовленные изъ нихъ блюда. Во время варки не слѣдуетъ мѣшать варева, такъ какъ отъ мѣшанія зерна становятся вязкими, тѣстообразными.

804. ЖЕЛЕ СЪ ВОДОЮ. Кислыя желе (варенье), растворенныя въ водѣ, составляютъ пріятное питье для больныхъ въ лихорадкѣ.

805. КИСЕЛЬ ИЗЪ ОТРУБЕЙ. Взять самыхъ чистыхъ пшеничныхъ отрубей и, приготовивъ заранее кастрюлю кипятку, всыпать туда отруби

одной рукой, быстро размѣшивая въ то же время другой рукой съ помощью лопатки или деревянной ложки, пока масса не сдѣлается достаточно густою. Тогда дать ей медленно кипѣть въ теченіе нѣсколькихъ часовъ. Послѣ этого пропустить ее сквозь сито въ другую посуду, которую поставить на плиту и дать вскипѣть. Смѣшать съ холодною водою ложку грэгемской муки или нѣсколько болѣе, чтобы кипящій отваръ довести до плотности густого соуса. Разлить въ маленькія формы, остудить, тогда получится трясущееся нѣжное желе. Можетъ-быть, придется сдѣлать нѣсколько опытовъ, чтобы выучиться хорошо готовить это блюдо, но зато труды не пропадутъ даромъ. Такое желе съ различными соусами составляетъ отличный десертъ. Привыкшіе употреблять молоко или сливки предпочтутъ ѣсть это желе со сливками. Такое желе или кисель хороши тѣмъ, что содержатъ фосфаты зерна, а потому составляетъ хорошее питанье для нервовъ. Въ особенности это блюдо полезно матерямъ, кормящимъ грудью, и дѣтямъ въ началѣ отнятія отъ груди.

806. ЛИМОНАДЪ ГОРЯЧІЙ. Приготавливается такъ же, какъ № 758, только берется горячая вода. Хороши при простудѣ и желчности.

807. ЛИМОНАДЪ СЪ ЯЙЦОМЪ. Бѣлокъ одного яйца, столовая ложка толченого сахару, сокъ одного лимона, стаканъ воды. Взбить вмѣстѣ. Очень полезенъ при воспаленіи легкихъ, желудка или кишекъ.

808. МОЛОКО ГОРЯЧЕЕ. На 9 частей молока взять 1 часть воды и нагрѣть смѣсь въ кастрюлѣ до 35° R. При медленномъ выпиваніи этой смѣси, слюна соединяется съ молокомъ, благодаря чему и вслѣдствіе присутствія воды и молоко не свертывается въ желудкѣ и такимъ образомъ прямо поступаетъ въ кровь. Приготовленное этимъ способомъ молоко составляетъ незамѣнимую пищу при утреннемъ недомоганіи во время беременности, а также для кормящихъ грудью женщинъ. Оно одинаково пригодно при небольшой лихорадкѣ и нервныхъ страданіяхъ желудка. «Медицинскій Вѣстникъ» (Medical Record), рассматривая горячее молоко, какъ напитокъ, говоритъ слѣдующее: «Молоко, нагрѣтое значительно выше 30° R., теряетъ часть своей сладости и густоты. Никто, будучи утомленъ чрезмѣрной физической или умственной работой и хотя разъ испытавъ оживляющее вліяніе этого напитка, нагрѣтаго до температуры, которая бы только не обжигала рта, не откажется отъ его употребленія отъ того, что въ такомъ видѣ онъ становится нѣсколько менѣе вкуснымъ. Быстрота, съ которою чувствуется его укрѣпляющее вліяніе, поистинѣ поразительна. Нѣкоторая часть его переваривается и усваивается организмомъ, повиди-

тому, тотчасъ же, и многіе, считающіе для себя необходимымъ при уто-
мленіи въ качествѣ возбуждающихъ спиртные напитки, найдутъ замѣну
ихъ въ этомъ простомъ питьѣ, вліяніе котораго и полнѣе и продолжи-
тельнѣе».

809. МОЛОЧНЫЙ СУПЪ ДЛЯ ДѢТЕЙ. Столовую ложку верхомъ муки
изъ цѣльной пшеницы тщательно размѣшать въ $\frac{1}{2}$ чашкѣ холоднаго мо-
лока. Затѣмъ вскипятить 2 стакана молока и медленно примѣшать смѣсь,
прибавивъ еще $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Чтобы не пригорало, распустить
въ кастрюль цемного масла, прежде чѣмъ вливать въ нее молоко. Такой
супъ питателнѣе и здоровѣе мясного супа.

810. ОВСЯНКА. Взять фунтъ отборнаго, тщательно очищеннаго овса,
выполоскать его въ свѣжей водѣ, всыпать въ каменный горшокъ, влить
6 бутылокъ воды кипятку и выварить до половины. Оставшіяся 3 бу-
тылки овсянки процѣдить сквозь чистое полотно, не особенно выжимая.
Затѣмъ для вкуса можно прибавить сахара или меда, хотя лучше обой-
тись безъ этого. Затѣмъ прокипятить еще и поставить въ закрытой по-
судѣ на 24 часа въ погребъ. Затѣмъ осторожно, не помутивъ, слить въ
чистыя бутылки или въ кувшинъ и тщательно закупорить. Когда пить,
можно подбавить немножко лимону. Овсянку, какъ лѣчебное средство, надо
пить холодную или чуть подогрѣтую пачошакъ 1—2 стакана небольшими
глотками и при этомъ ходить. Лучше всего начать съ одного стакана и
никогда не пить сразу много, потому что то, что не переварится, можетъ
перейти въ кислое броженіе. Затѣмъ надо пить за 2 часа до обѣда и
3—4 часа послѣ обѣда. Напитокъ этотъ дѣйствуетъ весьма живительно,
освѣжаетъ умъ, возбуждаетъ аппетитъ и даетъ хорошій сонъ.

811. ОТВАРЪ ИЗЪ ОТРУБЕЙ. Взять 2 стакана хорошихъ пшенич-
ныхъ отрубей, вскипятить ихъ въ теченіе $\frac{1}{2}$ часа въ 6 стаканахъ воды.
Процѣдить сквозь мелкое сито, прибавить немного соли. Это — хорошая
замѣна супа при лихорадкахъ и воспаленіяхъ.

812. РАЗДРОБЛЕННАЯ ИЛИ РАЗМОЛОТАЯ ПШЕНИЦА. Въ 2-хъ квар-
тахъ (3 бут.) кипятку размѣшать 1 ф. раздробленной пшеницы, при-
бавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и 3 часа варить, не размѣшивая. Затѣмъ
разлить по тарелкамъ. Бѣтъ горячею или холодною съ фруктовымъ соусомъ
или со сливками и сахаромъ. Очень полезное блюдо при запорахъ и желч-
ности. Предпочтеніе слѣдуетъ отдавать размолотой пшеницѣ. Если нельзя
достать готоваго продукта, можно размолоть пшеницу на обыкновенной
кофейной мельницѣ.

813. РИСЪ ПОДЖАРЕННЫЙ. Поджарить или зарумянить рисъ на легкомъ огнѣ, на 2 часа опустить въ молоко. Такой рисъ или одно молоко составляютъ хорошую пищу при лѣтнихъ поносахъ.

814. СЛАДКІЙ ПИРОГЪ ДЛЯ ЛЮДЕЙ СЪ ДУРНЫМЪ ПИЩЕВАРЕНІЕМЪ. 4 столовыя ложки овсяной муки, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, дать постоять 5 часовъ. Тогда прибавить 2 большія яблока, очищенные и разрѣзанныя на ломтики, немного соли, чашку сахара, столовую ложку муки. Смѣшать хорошенько вмѣстѣ и печь на сковородѣ, смазанной масломъ. Такой пирогъ очень вкусенъ и безъ опасенія можетъ быть употребленъ больными и здоровыми.

815. ХЛѢБЪ ВЕГЕТАРИАНСКІЙ ДЛЯ БОЛЬНЫХЪ. Для приготовления хлѣба для выздоравливающихъ больныхъ совѣтуютъ брать грѣгамскую муку. Налить въ чашку обыкновенной содовой воды, надо прибавить въ нее столько муки, чтобы образовалось надлежащей густоты тѣсто. Не давая бродить этому тѣсту, его тотчасъ же пекутъ въ печи.

О Т Д Ъ Л Ъ VIII.

О составленіи обѣдовъ.

Основная естественная пища человѣка, удовлетворяющая его потребностямъ, инстинктамъ и физической природѣ, есть хлѣбныя зерна, и плоды, какъ добавленіе къ нимъ.

Изъ этихъ двухъ продуктовъ долженъ бы былъ состоять и нашъ столъ. Но такъ какъ, съ одной стороны, вкусы наши слишкомъ избалованы, чтобы удовлетворяться пищей изъ зеренъ въ томъ или другомъ видѣ, съ другой стороны, плоды въ нашемъ климатѣ и при нашихъ условіяхъ жизни еще не настолько дешевы, чтобы быть общедоступными предметами питанія, то въ виду этого для разнообразія при вегетарианскомъ столѣ употребляются стручковые растенія (горохъ, чечевица, бобы), приближающіяся по своему составу къ хлѣбнымъ зернамъ, и различныя огородныя овощи, зелень и коренья, могущія замѣнять плоды. Изъ смѣшенія этихъ продуктовъ долженъ состоять вегетарианскій столъ. Отъ умѣлаго сочетанія мучнистыхъ, стручковыхъ и овощныхъ блюдъ зависитъ питательность и разнообразіе пищи.

Здѣсь мы прилагаемъ готовый списокъ вегетарианскихъ обѣдовъ, облегчающій ихъ составленіе. Мы сочли нужнымъ привести обѣды трехъ

разрядовъ: 1-й разрядъ—обѣды простые, дешевые и здоровые, 2-й разрядъ — обѣды болѣе сложные, но тоже здоровые, 3-й разрядъ — обѣды болѣе сложные, болѣе дорогіе и менѣе здоровые.

Каждый можетъ по своему усмотрѣнію замѣнять то или иное блюдо другимъ изъ этой же книги. Слѣдуетъ только помнить, что каждое блюдо должно замѣняться соответствующимъ ему: мучнистое—мучнистымъ, овощи—овощами и т. д. Хлѣбъ ржаной или вегетаріанскій долженъ всегда въ достаточномъ количествѣ подаваться къ столу (наоборотъ, напитковъ никакихъ не должно употреблять во время ѣды; совершенно достаточно воды, заключающейся въ самихъ кушаньяхъ). Нечего опасаться для здоровья обилія мучнистыхъ блюдъ въ вегетаріанскомъ столѣ. Мучнистыя блюда вредны и вызываютъ излишнюю полноту тѣла лишь при сидячей жизни и тогда, когда онѣ приготовлены съ большимъ количествомъ масла и сахара, которыхъ должно вообще по возможности избѣгать; также должно быть умереннымъ и въ употребленіи соли. Ёдкія же и возбуждающія приправы, какъ-то: перецъ, горчица, ваниль, корица, лавровый листъ, мускатный орѣхъ и др. должны быть совершенно изъяты изъ употребленія, такъ какъ всѣ онѣ бесполезны, большинство же изъ нихъ положительно вредны для здоровья.

Пищу слѣдуетъ употреблять не слишкомъ холодную и не слишкомъ горячую, т. е. не ниже 8° Р. и не выше 30° Р., что легко опредѣлить пальцемъ такъ же, какъ мы опредѣляемъ это для дѣтей.

Списокъ обѣдовъ сдѣланъ для зимняго времени. Здѣсь не указаны свѣжая зелень и овощи. Когда настанетъ ихъ время, тогда онѣ и должны быть введены въ употребленіе.

ПЕРВЫЙ РАЗРЯДЪ.

Обѣды простые, дешевые и здоровые.

(Цифры послѣ блюдъ показываютъ изъ Л.Л.).

Обѣдъ 1-й.

Борщъ польскій 2.
Баша пшенная поджаренная 164.
Салатъ изъ свеклы 388.

Обѣдъ 2-й.

Похлебка чечевичная 9.
Бигосъ бѣлый 283.
Баша пшенная 163.

Обѣдъ 3-й.

Супъ картофельный 20.
Чечевица 206.
Салатъ изъ моркови 394.

Обѣдъ 4-й.

Супъ овсяный 24.
Картофель печеный 30.
Кисель клюквенный 471.

Объдъ 5-й.

Щи грибныя 45.
Каша гречневая 155.
Морковь 305.

Объдъ 6-й.

Лапша постная 7.
Галушки гречневья 152.
Кисель квасной 470.

Объдъ 7-й.

Супъ гороховый 16.
Свекла 312.
Кутья изъ пшеницы 486.

Объдъ 8-й.

Супъ пюре-картофельный 39.
Каша овсяная 160 или пшенная 163.
Салатъ изъ картофеля 391.

Объдъ 9-й.

Супъ съ ржаными клецками 27.
Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ 157.
Салатъ изъ свеклы 387.

Объдъ 10-й.

Супъ ячменный 35.
Свекла вареная 313.
Блины гречневья 640.

Объдъ 11-й.

Супъ изъ фасоли 30.
Картофель вареный 293 или печеный 301.
Кисель изъ сушеныхъ яблокъ 475.

Объдъ 12-й.

Супъ грибной 12.
Фасоль вареная 204.
Оладьи постныя 491.

Объдъ 13-й.

Супъ шотландскій 33.
Капуста бѣлая 287.
Пышки 497.

Объдъ 14-й.

Супъ пюре изъ гороха 37.
Галушки гречневья 152.
Кисель жидкій 469.

ВТОРОЙ РАЗРЯДЪ.

Обѣды болѣе сложныя, но одинаково здоровыя.

Объдъ 15-й.

Борщъ 6.
Вареники съ творогомъ 146.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ 481.

Объдъ 16-й.

Супъ изъ чечевицы 32.
Котлеты изъ капусты 292.
Оладьи рисовыя 493.

Объдъ 17-й.

Супъ съ картофельными клецками 75.
Котлеты изъ чечевицы 177.
Компотъ яблочный 477.

Объдъ 18-й.

Габеръ-супъ 23.
Запеканка 154.
Взваръ 466.

Объдъ 19-й.

Щи съ капустой вегетарианскія 42.
Каша гречневая рассыпчатая 156.
Яблоки печенныя.

Объдъ 20-й.

Супъ ячменный 35.
Пилавъ 197.
Кремъ французскій 485.

Объдъ 21-й.

Супъ гороховый 15.
Рѣпа жареная 309.
Рисъ съ фруктовымъ соусомъ 498.

Объдъ 22-й.

Супъ деревенскій 17.
Котлеты рисовыя 176.
Салатъ изъ яблокъ 598.

Объдъ 23-й.

Супъ рисовый 28.
Крупеникъ 178.
Компотъ изъ чернослива 528.

Объдъ 24-й.

Супъ изъ грибовъ съ перловой кру-
пой 13.
Голубцы 153.
Оладьи манныя 548.

Объдъ 25-й.

Супъ пюре изъ сушеннаго гороха 38.
Омлетъ со свеклой 193.
Компотъ яблочный 529.

Объдъ 26-й.

Борщъ изъ лука 5.
Пюре изъ бѣлой фасоли 200.
Лапшевникъ 185.

Объдъ 27-й.

Супъ съ клецками 72.
Бигосъ гультайскій 284.
Сладкая рисовая каша 603.

Объдъ 28-й.

Супъ изъ бѣлой фасоли 31.
Каша ячневая 167.
Оладьи яблочныя 553.

ТРЕТІЙ РАЗРЯДЪ.

Объды болѣе сложныя, болѣе дорогіе и менѣе здоровыя.

Объдъ 29-й.

Супъ съ клецками 72, 73, 74.
Каша пуховая 218.
Горошекъ сухой тушеный 329.
Пудингъ макаронный 577.

Объдъ 30-й.

Супъ пюре изъ бѣлой фасоли 114.
Гренки 122—126.

Омлетъ съ макаронами 238.
Оладьи манныя 548.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ 481.

Объдъ 31-й.

Лапша молочная 49.
Каша ячная 222.
Капуста подъ соусомъ 340.
Пудингъ сахарный 586.

Объдъ 32-й.

Супъ съ ушками 102, 105, 106, 107.
Котлеты картофельныя 349. Соусъ
грибной 414.
Сырники 268.
Кисель яблочный 476.

Объдъ 33-й.

Супъ изъ грибовъ 66, 67.
Рисъ запеченный 263.
Рѣпа печеная 366.
Хворостъ 631.

Объдъ 34-й.

Супъ изъ вермишели 57. Гренки съ
сыромъ 126.
Пирогъ съ рисомъ и грибами 647.
Свекла вареная 367.
Сладкая гречневая каша 599.

Объдъ 35-й.

Борщъ со сметаной 47.
Каша пшенная поджаренная 164.
Картофель а-ля-метръ-д'отель 345.
Кремъ лимонный 536.

Объдъ 36-й.

Супъ съ клецками 75, 78 и 79.
Каша пшенная 219.
Лукъ тушеный 354.
Пудингъ изъ перловыхъ крупъ 581.

Объдъ 37-й.

Супъ изъ чечевицы 110. Гренки 122 —
126.

Рисовая яичница 265.
Блины пшеничныя 644.
Компотъ яблочный 529.

Объдъ 38-й.

Супъ молочный съ саго 86.
Каша крутая изъ смоленскихъ крупъ
221.

Цвѣтная капуста 342.
Пудингъ изъ булки 566.

Объдъ 39-й.

Супъ съ ушками 103, 104.
Картофель тушеный 347.
Крутоны яичные 232.
Кремъ бѣлый 535.

Объдъ 40-й.

Супъ грибной 68.
Рисъ рассыпчатый съ сыромъ 264.
Морковь тушеная 357.
Пудингъ яблочный 592.

Объдъ 41-й.

Супъ коричневый 81.
Пирогъ съ капустой 652 или 653.
Картофель съ грибами 295.
Сладкая рисовая каша 603.

Объдъ 42-й.

Щи грибныя 45.
Каша гречневая поджаренная 156.
Картофель въ сметанѣ 302.
Кремъ яблочный 539.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стр.	№№	Стр.
Отъ издателей	I	15. Супъ гороховый	10
Введеніе	VII	16. * " " простой	—
ОТДѢЛЪ I-й.			
Основные отвары изъ овощей и при- готовленіе борщей, суповъ, похлебокъ и щей.		17. " деревенскій	—
		18. * " зеленый	—
		19. " изъ свѣжей капусты съ мо- лономъ	11
		20. * " картофельный	—
		21. " молочный	—
		22. " изъ овощей	—
		23. * " габерь (овсяный)	—
Общія замѣчанія о приготовленіи от- варовъ и суповъ	1	24. * " овсяный еще	12
		25. * " пшеничный	—
		26. * " ржаной	—
Пять основныхъ отваровъ изъ овощей:		27. * " сѣржаными клецками на водѣ	—
Отваръ изъ овощей А. (пост- ный)	5	28. * " рисовый	—
Отваръ изъ овощей Б. (для суповъ пюре)	—	29. " рисовый еще	—
Отваръ изъ овощей В. (для похлебокъ)	—	30. * " изъ фасоли	—
Отваръ изъ овощей Г. (для суповъ пюре)	6	31. * " " бѣлой фасоли	—
Отваръ изъ овощей Д. (изъ овощей постный)	—	32. * " " чечевицы	13
		33. * " шотландскій	—
		34. " щавелевый съ гренокми	—
		35. * " ячменный	14
		36. Примѣчаніе о супахъ пюре изъ овощей, кореньевъ, крупъ	—
№№		37. Супъ пюре изъ простого сушеного гороха	—
1. Борщъ со сметаной и сушеными бѣлыми грибами	—	38. " " " сушеного гороха ма- сляный	—
2. * Борщъ польскій	7	39. " " " картофеля	15
3. * " еще	—	40. * " " тыквы	—
4. * " грибной постный	8	41. * Тюръ или мурцовка	—
5. * " изъ луку	—	42. * Щи съ капустой вегетарианскіе	—
6. * Борщъ изъ печеной свеклы	—	43. " изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ	—
7. Лапша постная	—	44. " лѣнныя	16
8. * Похлебка изъ рубленой рѣпы	—	45. * " грибныя	—
9. * " чечевичная	9	46. * " постныя	—
10. * Свекольникъ	—	47. Борщъ со сметаной	—
11. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупой	—	48. Бульонъ изъ кореньевъ	—
12. * " грибной	—	49. Лапша на молокѣ	17
13. " изъ грибовъ съ перловой крупой	—	50. Окрошка	—
14. * " изъ свѣжихъ грибовъ (пост- ный)	10	51. Похлебка	—
		52. " зимняя	—

ОТДѢЛЪ II-й.

Блюда для завтраковъ или вторыхъ
блюда для обѣдовъ.1. Каши, паштеты, омлеты, яйца,
яичницы, молоко.

№№	Стр.	№№	Стр.
142.	35	188.	43
143.	—	189.	—
144.	—	190.	—
145.	—	191.	44
146.	36	192.	—
147.	—	193.	—
148.	—	194.	—
149.	—	195.	—
150.	37	196.	45
151.	—	197.	—
152.	—	198.	—
153.	—	199.	—
154.	—	200.	46
155.	38	201.	—
156.	—	202.	—
157.	—	203.	—
158.	—	204.	—
159.	—	205.	—
160.	—	206.	47
161.	39	207.	—
162.	—	208.	—
163.	—	209.	—
164.	—	210.	—
165.	—	211.	48
166.	—	212.	—
167.	40	213.	—
168.	—	214.	—
169.	—	215.	—
170.	—	216.	49
171.	—	217.	—
172.	—	218.	—
173.	—	219.	—
174.	41	220.	—
175.	—	221.	—
176.	—	222.	50
177.	—	223.	—
178.	—	224.	—
179.	—	225.	—
180.	—	226.	—
181.	42	227.	—
182.	—	228.	51
183.	—	229.	—
184.	—	230.	—
185.	—	231.	—
186.	43	232.	52
187.	—	233.	—
		234.	—
		235.	—
		236.	—
		237.	—
		238.	53
		239.	—

№№	Стр.	№№	Стр.
240.	53	292.	65
241.	—	293.	—
242.	54	294.	—
243.	—	295.	66
244.	—	296.	—
245.	—	297.	—
246.	—	298.	—
247.	55	299.	—
248.	—	300.	—
249.	—	301.	67
250.	—	302.	—
251.	56	303.	—
252.	—	304.	—
253.	—	305.	—
254.	—	306.	—
255.	—	307.	—
256.	57	308.	—
257.	—	309.	68
258.	—	310.	—
259.	—	311.	—
260.	58	312.	—
261.	—	313.	—
262.	—	314.	—
263.	59	315.	69
264.	—	316.	—
265.	—	317.	—
266.	—	318.	—
267.	—	319.	—
268.	—	320.	—
269.	60	321.	70
270.	—	322.	—
271.	—	323.	—
272.	—	324.	—
273.	61	325.	71
274.	—	326.	—
275.	—	327.	—
276.	—	328.	—
277.	62	329.	72
278.	—	330.	—
279.	—	331.	—
280.	—	332.	—
281.	—	333.	—
Зелень, овощи, коренья, картофель и грибы.			
282.	63	334.	73
283.	—	335.	—
284.	—	336.	—
285.	—	337.	—
286.	64	338.	—
287.	—	339.	—
288.	—	340.	74
289.	—	341.	—
290.	—	342.	—
291.	65	343.	—

№№	Стр.	№№	Стр.
344.	75	390.	84
345.	—	391.	—
346.	—	392.	—
347.	—	393.	85
348.	—	394.	—
349.	76	395.	—
350.	—	396.	—
351.	—	397.	—
352.	—	398.	—
353.	—	399.	86
354.	77	400.	—
355.	—	401.	—
356.	—	402.	—
357.	—	403.	—
358.	—	404.	87
359.	78	405.	—
360.	—	406.	—
361.	—	407.	—
362.	—	408.	—
363.	—	409.	—
364.	—	410.	88
365.	79	411.	—
366.	—		
367.	—		
368.	—		
369.	80		
370.	—		
371.	—		
372.	—		
373.	81		
374.	—		
375.	—		
376.	—		
377.	—		
378.	82		
379.	—		
380.	—		

ОТДѢЛЪ III-й.

Закуски, салаты, соусы и подливки.

1. Закуски и салаты.

381.	83
382.	—
383.	—
384.	—
385.	—
386.	—
387.	84
388.	—
389.	—

* Салатъ изъ напусты (бѣлой или красной или обѣихъ вмѣстѣ).	84
* Салатъ картофельный.	—
" " еще.	—
* " въ кочнахъ.	85
* " изъ моркови.	—
* " " овощей.	—
* " " огурцовъ.	—
Соленые грузди.	—
Баклажаны по-гречески.	—
Бутерброды со свеклой.	86
Винегреть.	—
Икра изъ баклажанъ.	—
" изъ соленыхъ рыжиковъ.	—
Паштетъ изъ сыра.	—
Паштетъ изъ зеленого сыра.	87
Пирожки сырные къ супу.	—
Помидоры.	—
* Салатъ зимній, или винегреть.	—
* " изъ красн. капуе.	—
* " " " " проще.	—
* " " эндивій.	88
Сыръ на гренкахъ.	—

2. Соусы и подливки.

412.	—
413.	—
414.	—
415.	89
416.	—
417.	—
418.	—
419.	—
420.	—
421.	—
422.	—
423.	90
424.	—
425.	—
426.	—
427.	—
428.	—
429.	—
430.	—
431.	91
432.	—
433.	—
434.	—
435.	92
436.	—
437.	—
438.	—
439.	—
440.	—
441.	—
442.	93
443.	—
444.	—

№№		Стр.	№№		Стр.
445.	Соусъ масляный.	93	490.	Оладьи изъ манны.	103
446.	" миндальный.	94	491.	" постная.	—
447.	" " съ лимономъ.	—	492.	" изъ разныхъ крупъ.	104
448.	" мятный.	—	493.	" рисовая.	—
449.	" огуречный.	—	494.	Пампушки малороссійскія.	—
450.	" изъ помидоровъ.	95	495.	* Пудингъ изъ перловой крупы.	—
451.	" для салатовъ.	—	496.	" " раздробленный пше-	—
452.	" сельдерейный.	—		ницы.	—
453.	" сливочный.	—	497.	Пышки.	—
454.*	" сѣрый съ изюмомъ.	96	498.	* Рисъ съ фруктовымъ соусомъ.	105
455.	" томатъ.	—	499.	Сладкая пшенная каша.	—
456.	" французскій.	—	500.	Арме-риттеръ.	—
457.	" хлѣбный.	—	501.	Бланманже съ картофел. мукой.	—
458.	" для холодныхъ омлетовъ.	97	502.	" " миндалемъ.	—
459.	" хрѣбовый (горячій).	—	503.	Вареники съ черникой и дру-	—
460.	" " (холодный).	—		гими ягодами.	—
461.	" шампиньонный.	—	504.	Ватрушки сладкія съ картофе-	—
462.	" съ шарлотками и шам-	—		лемъ.	106
	пиньонами.	—	505.	Вафли.	—
463.	" яичный.	98	506.	Гренки картушскіе.	—
464.	Подливка красная.	—	507.	" сладкіе.	—
			508.	Груши по-нѣмецки.	—
			509.	" печеная.	107
			510.	" сушеная.	—
			511.	" тушеная.	—
			512.	Желе лимонное.	—
			513.	Зефиръ рисовый.	—
			514.	" яблочный.	—
			515.	Кисель сливочный.	108
			516.	Клецки съ макомъ.	—
			517.	Компотъ изъ апельсиновъ.	—

ОТДѢЛЪ IV-й.

Сладкія блюда: пудинги, омлеты, торты-кремы, компоты, мороженое, желе, фрукты, оладьи, кисели и т. д.

465.	Ватрушки.	—	518.	" " айвы.	—
466.	Взваръ.	—	519.	" " вишень.	—
467.	Кисели, какъ варить.	99	520.	" " грушъ.	—
468.	* Кисель изъ грэгэмской муки.	—	521.	" " дыни.	109
469.	* " жидкій горячій.	—	522.	" " зеленого крыжов-	—
470.	* " изъ иваса.	—		ника.	—
471.	* " клюквенный.	—	523.	" " риса.	—
472.	* " изъ малины, красной или	—	524.	" " красной смород. съ	—
	черной смородины, изъ	—		малиной.	—
	вишень или сливъ.	100	525.	" " свѣжаго ревеня.	—
473.	* " миндальный.	—	526.	" " сливъ.	110
474.	" молочный.	—	527.	" " сушеныхъ сливъ,	—
475.	* " изъ сушеныхъ яблокъ.	—		яблокъ, вишень,	—
476.	* " яблочный.	—		грушъ, абрико-	—
477.	* Компотъ яблочный.	—		совъ и персиковъ.	—
478.	* " изъ вишень и грушъ.	101	528.	" " чернослива.	—
479.	* " " грушъ.	—	529.	" " яблочный.	—
480.	* " " крыжовника.	—	530.	" " еще.	111
481.	* " " сушеныхъ фруктовъ.	—	531.	Котлеты рисовыя.	—
482.	* " " разностей.	102	532.	Кремъ.	—
483.	* " " брусники.	—	533.	" ананасный мороженый.	—
484.	* " " яблокъ и черносл.	—	534.	" апельсиновый.	—
485.	Кремъ французскій.	—	535.	" бѣлый.	112
486.	* Кутья изъ пшеницы съ макомъ	—	536.	" лимонный.	—
	или вареньемъ.	—	537.	" малиновый.	—
487.	Молоко миндальное нѣ киселю, на-	—	538.	" шоколадный.	—
	шамъ, пудингамъ.	103	539.	" яблочный.	113
488.	" маковое или конопляное.	—	540.	Кутья.	—
489.	Оладьи на дрожжахъ.	—			

№№	Стр.	№№	Стр.
541.	113	595.	126
542.	—	596.	—
543.	—	597.	—
544.	—	598.	127
545.	114	599.	—
546.	—	600.	—
547.	—	601.	—
548.	—	602.	—
549.	115	603.	—
550.	—	604.	128
551.	—	605.	—
552.	—	606.	—
553.	—	607.	—
554.	—	608.	129
555.	116	609.	—
556.	—	610.	—
557.	—	611.	—
558.	—	612.	130
559.	—	613.	—
560.	—	614.	—
561.	117	615.	—
562.	—	616.	—
563.	—	617.	—
564.	118	618.	—
565.	—	619.	131
566.	—	620.	—
567.	119	621.	—
568.	—	622.	—
569.	—	623.	132
570.	—	624.	—
571.	120	625.	—
572.	—	626.	133
573.	—	627.	—
574.	—	628.	—
575.	121	629.	—
576.	—	630.	—
577.	—	631.	—
578.	—	632.	134
579.	122	633.	—
580.	—	634.	—
581.	—	635.	—
582.	—	636.	135
583.	123	637.	—
584.	—		
585.	—		
586.	—		
587.	124		
588.	—		
589.	—		
590.	—		
591.	125		
592.	—		
593.	—		
594.	126		

ОТДѢЛЪ V-й.

Блины, пироги и тѣсто.

638.	—
639.	136
640.	—
641.	—

№№		Стр.
642.	Блины гречневые сдобные.	137
643.	„ морковные.	—
644.	„ изъ пшеничной муки	—
645.	„ скорые	—
646.	Пирогъ съ гречневой кашей и гри- бами.	138
647.	„ „ рисомъ и грибами.	—
648.	„ „ пшенной кашей.	—
649.	„ „ кашей изъ смоленскихъ крупъ.	—
650.	„ „ кашей изъ ячменныхъ крупъ.	—
651.	„ „ кашей изъ овсяныхъ крупъ.	—
652.	„ изъ свѣжей капусты.	—
653.	„ „ кислой капусты.	—
654.	„ „ „ съ гри- бами.	139
655.	„ съ клубникой.	—
656.	„ изъ моркови.	—
657.	„ съ свѣжими грибами	—
658.	„ изъ сухихъ грибовъ.	—
659.	„ съ солеными грибами.	—
660.	Тѣсто воздушное легкое.	—
661.	„ дутое.	140
662.	„ „ слоеное	—
663.	„ „ еще.	—
664.	„ жидкое для обмакиванья раз- личныхъ овощей и крутоновъ.	—
665.	„ „ для обмакиванія ово- щей при жареніи.	—
666.	„ заварное.	141
667.	„ картофельное	—
668.	„ крутое	—
669.	„ для лапши.	—
670.	„ легкое	—
671.	„ песочное.	—
672.	„ постное слоеное	142
673.	„ постное для пироговъ, пи- рожковъ и булонъ.	—
674.	„ постное для бликовъ	—
675.	„ для пудинговъ	143
676.	„ растворчатое на дрожжахъ, обыкновенное и сдобное.	—
677.	„ рисовое	—
678.	„ сдобное.	144
679.	„ сливочное.	—
680.	„ скорое	—
681.	„ „ еще	—
682.	„ слоеное.	—
683.	„ сметанное.	—
684.	„ тонкое.	—
685.	„ для тортовъ.	145
686.	„ „ и паштетовъ	—
687.	„ „ фруктовыхъ паштетовъ	—
688.	„ „ еще	—

ОТДѢЛЪ VI-й.

Нѣкоторыя приправы и заготовленія,
необходимыя въ хозяйствѣ.

№№		Стр.
689.	Брусника моченая	146
690.	„ „ друг. способомъ	—
691.	Бульонъ сухой изъ помидоровъ.	—
692.	Горошекъ зеленый свѣжій — какъ сохранять	—
693.	„ „ „ еще.	—
694.	Горчица — какъ готовить	—
695.	Грибы „ мариновать.	147
696.	„ „ солить	—
697.	„ „ „ друг. спо- собъ.	—
698.	„ „ сушить.	—
699.	Дрожди.	148
700.	„ вегетарианскія.	—
701.	„ домашнія.	—
702.	„ сухія.	149
703.	Хорошая замѣна дрождей	—
704.	Зеленая шпинатная краска	—
705.	Напуста шинкованая.	150
706.	„ рубленая.	—
707.	„ кочанная свѣжая и ея со- храненіе.	—
708.	Лимонная цедра	—
709.	Масло топленое (прозрачное).	—
710.	Мицдаль — какъ чистить и толочь.	151
711.	Огурцы соленые	—
712.	Орѣхи наленые.	—
713.	Подболтка	152
714.	Подкраска.	—
715.	* Помидоры	—
716.	* „ въ бутылкахъ	—
717.	Пюре изъ разн. зелени.	—
718.	„ „ томатовъ	153
719.	Травы и пряности для приправы къ соусамъ.	—
720.	„ сушенныя и пряности для суповъ.	—
721.	Укропъ — какъ сохранять на зиму.	—
722.	Финзербы для соусовъ.	—
723.	Шампиньоны сушеные.	—
724.	Шпинать.	154
725.	Экстрактъ для подливокъ и при- правъ къ различнымъ соусамъ.	—
726.	Яблоки моченые.	—
727.	„ „ друг. способомъ	—
728.	„ „ третьимъ спосо- бомъ.	—

ОТДѢЛЪ VII-й.

О мукѣ и хлѣбѣ; напитки, блюда для больныхъ.

№№	Стр.
729.	155
730.	—
731.	156
732.	—
733.	—
734.	—
735.	—
736.	157
737.	—
738.	—
739.	—
740.	—
741.	158
742.	—
743.	—
744.	—
745.	—
746.	—
747.	—
748.	160
749.	—
750.	—
751.	—
752.	161
753.	—
754.	—
755.	—
756.	—
757.	—
758.	—
759.	162
760.	—
761.	—
762.	—
763.	163
764.	—
765.	—
766.	—
767.	—
768.	164
769.	—
770.	—
771.	—
772.	165

№№	Стр.
773.	165
774.	166
775.	—
776.	168
777.	—
778.	—
779.	—
780.	169
781.	—
782.	—
783.	—
784.	—
785.	170
786.	—
787.	—
788.	—
789.	171
790.	—
791.	—
792.	—
793.	172
794.	—
795.	—
796.	173
797.	—
798.	—
799.	—

Блюда для больныхъ.

800.	174
801.	—
802.	—
803.	—
804.	—
805.	—
806.	175
807.	—
808.	—
809.	176
810.	—
811.	—
812.	—
813.	177
814.	—
815.	—

ОТДѢЛЪ VIII-й.

О составленіи обѣдовъ	—
---------------------------------	---

ЗАМѢЧЕННЫЯ ОПЕЧАТКИ.

<i>Страница.</i>	<i>Строка.</i>	<i>Напечатано.</i>	<i>Слѣдуетъ читать.</i>
21	9 сверху	№ 447	№ 673.
34	14 „	УШКИ ИЗЪ КАШИ	УШКИ ИЗЪ КАШИ. Сдѣлать тѣсто, какъ въ № 64.
74	8—9 снизу	съ соусомъ № 219, или съ сабайномъ № 241, или съ горчичнымъ соусомъ № 223	съ соусомъ № 412 или съ горчичнымъ соусомъ № 437
86	2 сверху	№ 100	№ 313
90	8 „	№ 420 и 430	№ 430 и 420
„	12 „	№ 420	№ 430
138	13 „	съ поджареннымъ лукомъ уже предварительно,	съ поджареннымъ уже предварительно лукомъ,
142	8 „	простое	цостное .

НОВАЯ СЕРІЯ

ИЗДАНИЙ

„ПОСРЕДНИКА“

ДЛЯ ИНТЕЛЛИГЕНТНЫХЪ ЧИТАТЕЛЕЙ.

ПОСТУПИЛИ ВЪ ПРОДАЖУ:

- | | |
|---|-------|
| II. Противъ пьянства. Рѣчь проф. Фореля. Москва. 1893 г. | 15 к. |
| III. Этика пищи или нравственныя основы безубойнаго питанія для человѣка. Х. Уильямса. Переводъ съ англійскаго. Со вступительной статьёй „Первая ступень“ Л. Н. Толстого. Москва. 1893 г. | 2 р. |
| IV. Питаніе человѣка въ его настоящемъ и будущемъ. Проф. А. П. Бѣкетова. Москва. 1893 г. | 10 к. |
| V. Научныя основанія вегетаріанства. Доктора медицины Анны Кингсфордъ. Перев. съ англійскаго. Москва. 1893 г. | 30 „ |
| VI. Злая забава. Мысли объ охотѣ. В. Ч—ва. Москва. 1893 г. | 15 „ |
| VII. Жена. Разсказъ Ант. П. Чехова. Москва. 1893 г. | 25 „ |
| VIII. Именины. Разсказъ Ант. П. Чехова. Москва. 1893 г. | 20 „ |
| IX. Трупъ. Разсказъ П. Д. Боборыкина. Москва. 1893 г. | 20 „ |
| X. Гость. Драма Эд. Брандеса. Переводъ съ датскаго. Москва. 1893 г. | 15 „ |
| XI. Проклятая слава. Разсказъ И. П. Потапенко. Москва 1893 г. | 15 „ |
| XII. Деньги. Романъ Альгрена. Переводъ со шведскаго. Москва. 1893 г. | 60 „ |
| XIII. Очнулась (Изъ дневника Натальи Сергѣевны ***). Повѣсть А. В. Стернъ. Москва. 1893 г. | 30 „ |
| XIV. Бракъ по любви. Повѣсть А. В. Стернъ. Москва. 1893 г. | 50 „ |
| XV. „Добей его!“ (Pollice verso). Параллели А. Лугового. Москва. 1893 г. | 50 „ |
| XVI. Палата № 6. Разсказъ Ант. П. Чехова. Москва. 1893 г. | 25 „ |

Готовятся къ печати дальнѣйшіе выпуски этой серіи, содержащіе разнообразныя, какъ оригинальныя, такъ и переводныя, художественныя произведенія, сочиненія и статьи.

Handwritten marks in the bottom right corner, possibly initials or a signature.