

А. Федоров

НОВЫЙ ПОВАРЪИЗЪ ПОВАРОВЪ.

А 245
1079



ВЪ 4 ЧАСТЯХЪ.

Я 1079

НОВЫЙ ПОВАРЪ ИЗЪ ПОВАРОВЪ

ИЛИ
ИСКУССТВО ПРИГOTOВЛЯТЬ
ВСЯКАГО РОДА КУШАНЯ.
ВЪ ЧЕТЫРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

Часть I. По правиламъ русской кухни разделена на 206 скоромныхъ и постныхъ обѣдовъ отъ 3-хъ до 8-ми блюдъ съ наставленіемъ безошибочно узнавать доброту съѣстныхъ припасовъ, и разрѣзывать говядину, птицу и рыбу; съ объяснительными рисунками.

Часть II. По правиламъ французской, и итальянской кухни.

Часть III. Приготовления домашнимъ образомъ крѣпкихъ бульоновъ, сыру, ветчины, солонины, колбасы, и проч. ковчег. и солен. мясъ и рыбѣ.

Часть IV. Кондиторъ: печеніе, торты, пирожное, варенье, сиропы, желе, пастилы, ягодныя воды, мороженое и разнаго рода соленья и моченья; съ указаніемъ, какъ собирать разнаго рода закуски, завтраки, заказывать и готовить свадебныя и похоронныя обѣды.

Составлено Афонасьевымъ,
выученикомъ братьевъ Провансальцевъ, извест-
ныхъ рестораторовъ въ Парижѣ.

ЧАСТЬ I.

МОСКВА.

1863.

его составныя части; въ то время какъ толкутъ, выпускаютъ въ фаршъ четыре яичныя желтка одинъ послѣ другаго. За тѣмъ прибавляютъ въ фаршъ хорошо взбитые бѣлки.

Фаршъ для маленькихъ пирожковъ.

Изрубить вмѣстѣ равное количество говядины и телятины; изрубить отдѣльно по равному количеству почечнаго и телячьаго жира; смѣшать все это, изрубить въ другой разъ; подправить солью, перцемъ, пряными кореньями; положить нѣсколько яицъ одно послѣ другаго; и по мѣрѣ того какъ тѣсто будетъ сгущаться, смачивать его немного водою; довести такимъ образомъ до густоты фарша, и наконецъ примѣшать петрушки и луку, изрубленныхъ какъ можно мельче.

Вареный фаршъ.

Разрѣзать на куски и смѣшать съ травами телятину или мясо дворовыхъ птицъ, изрубить, истолочь мясо, прибавить туда соразмѣрное количество моченаго хлѣба. Когда все, находящееся въ ступѣ, совершенно смѣшается, сви-

зять, какъ предъидущій фаршъ для маленькихъ пирожковъ, яичными желтками; рубить еще прибавить нѣсколько взбитыхъ бѣлковъ, приправить солью, перцемъ, пряными кореньями, петрушкой и травами, припущенными въ коровьемъ маслѣ.

ОБЪДЪ 1.

а. Супъ съ рисомъ, къ нему пирожки. б. Сборный винегретъ. в. Отбивныя котлеты. г. Жареная кандуль. е. Миндальный пирогъ.

а. Супъ съ рисомъ.

Возьми 3—4 ф. хорошей говядины, огузка, вымой въ холодной водѣ, положи вмѣстѣ съ очищеною луковицею въ горшокъ, налей воды и поставь въ печь, когда дрова разгорятся. Послѣ того какъ говядина вцеловину сварится, ее вынимаютъ изъ горшка, ополаскиваютъ теплою водою, чтобы смѣть приставшую къ ней накипь, бульонъ процеживаютъ чрезъ сито, а горшокъ также ополаскиваютъ внутри. За тѣмъ кладется говядина опять въ горшокъ, куда выливается и процеженный бульонъ; ку-

шанье солить по вкусу и кладутъ коренья: петрушку, сельдерей, пастернакъ. За полчаса до обѣда засыпаютъ рисомъ, предварительно промытымъ раза два въ холодной водѣ. Предъ отпускомъ кладутъ мелко изрубленную зелень укропа и петрушки.

Пирожки къ супу: берутъ кислаго тѣста, дѣлятъ на нѣсколько частей и каждую часть раскатываютъ, такъ чтобы образовался кружокъ величиною съ небольшое блюдо и толщиной въ полъ-пальца; на этотъ кружокъ кладутъ начинки изъ говядины, которую предварительно рубятъ мелко и поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ и съ лукомъ, потомъ защипываютъ краяшки и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ.

д. Сборный винегретъ.

Берутъ, смотря по семейству, жареной говядины, телятины, дичины, живности, срѣзываютъ съ костей, рѣжутъ небольшими кусочками, укладываютъ рядами на блюдо въ перемежку съ рядами кружковъ варенаго картофеля, свеклы, свѣжихъ или соленыхъ

огурцовъ; блюдо убираютъ шинкованною свѣжею красною или бѣлою капустою, ломтиками моченыхъ яблокъ, маринованными вишнями и сливами, капорсами, оливками, грибами обваренными и вообще всякимъ соленьемъ, обливаютъ соусомъ изъ уксусу, прованскаго масла, горчицы и немного соли.

с. Отбивныя котлеты.

Взять часть телячьихъ реберъ, каждое ребро отдѣли отъ позвонка и отбей все мясо, къ низу, не отдѣляя его однакожь отъ ребра, такъ чтобы образовалась котлета; приготовленные котлеты обваляй въ сыромъ яйцѣ, обсыпь тертыми сухарями и обжарь въ маслѣ.

Къ котлетамъ обыкновенно подаютъ соусъ: изъ горошку, изъ свѣжихъ стручьевъ, фасоли, тертаго картофеля.

д. Каплуиъ.

Обыкновенно жарятъ каплуна или пулярду въ печкѣ на сковородѣ, подливъ немного коровьяго масла и обсыпавъ солью. Но никогда каплуиъ или пулярда не бываютъ такъ вкусны,

какъ въ томъ случаѣ, когда жарятъ ихъ на плитѣ, въ кастрюлѣ. Это дѣлается такъ: очищеннаго, вымытаго и заправленнаго капустна кладутъ въ кипящее коровье масло, котораго должно быть столько, чтобы оно покрывало капусту. Последняго мало по малу поворачиваютъ вешелкою, чтобы онъ ровнѣе варился. Черезъ нѣсколько времени капуста начинаетъ зарумяниваться и, когда сдѣлается достаточно мягкою и не даетъ соку, если проколотъ вилкою, его вынимаютъ изъ масла и разбивъ на части, подаютъ на столъ.

е. Миндальный пирогъ.

Насыпьте муки, сдѣлайте ямку, въ которую положите коровьяго масла, немного соли, толченаго сахару и шинкованнаго миндаля; замѣсите, раскатайте и сдѣлайте плоскій круглый пирогъ; положите его на масляную бумагу; вынувши изъ печи, заглясируйте.

ОБЪДЪ 2.

а. Щи съ кислую капустою, къ нимъ кружки изъ каши. б. Ветчина. с. Мозги и ножки телячьи. д. Утка. е. Вафли.

а. Щи съ кислую капустою, къ нимъ кружки изъ каши.

Возьми 3—4 фунта краю или хорошаго огузка, вымой, положи въ горшокъ, куда сперва положи отжатой кислой капусты и одну очищенную луковицу и немного корней петрушки. Налей воды, посоли и поставь въ печь, не давая сплывать и снимая пѣну. Когда печь протопится, разведи двѣ ложки муки водою, прибавь два, три лавровыхъ листа и щепоть горошчатаго перцу, вылей эту подправку во щи, которые долей теплою водою и поставь въ печь, не давая сплывать. Къ этимъ щамъ подается на столъ сметана.

Кружки дѣлаются изъ гречневой каши. Размявши хорошенько кашу, положи въ нее масла и одно сырое яйцо, размѣшай, сдѣлай круглыя лепешки, обваляй ихъ въ мукѣ и поджарь.

в. Ветчина.

Запеченую или отвареную ветчину нарезать ломтиками и подавать съ горчицею или сахарным горошкомъ (см. слѣдующее блюдо).

с. Мозги и ножки телячьи.

Хорошіе телячьи мозги намочи на ночь въ холодной водѣ, а утромъ промой ихъ, сними пленку и обвалявъ въ яйцахъ и мукѣ, обжарь. Телячьи ножки, уже осмоленныя и вымытыя, варить въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, какъ онѣ сдѣлаются мягки; вынувъ изъ воды и остудивъ, обваляй въ яйцахъ и мукѣ и обжарь.

Мозги и ножки укладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ изъ горошка или изъ картофеля.

Соусъ изъ горошка готовится такъ: разварить въ водѣ, или, что еще лучше, въ бульонѣ горошекъ, положить коровьяго масла и немного муки, поставить въ печь, чтобы прокипѣло. — Соусъ изъ картофеля: варить въ водѣ картофель, снимаютъ съ него кожу, кладутъ въ молоко и кипятятъ; потомъ протира-

ютъ сквозь сито и если будетъ очень густо, то прибавляютъ молока; кладутъ немного масла, соли по вкусу и еще разъ кипятятъ.

д. Утка.

Вычищенную, осмоленную и вымытую утку обсыпаютъ солью, заворачиваютъ въ тонкораскатанное прѣсное ржаное тѣсто и сажаютъ въ печь. Когда она будетъ почти готова, что можно узнать по мягкости, воткнувши въ нее вилку, тѣсто снимаютъ и утку ставятъ въ вольный духъ, чтобы зарумянилась.

Къ ней подается соленая вишня, слива, огурчики и т. п. соленье, а иногда соусъ изъ кислой капусты, который готовится слѣдующимъ образомъ:

Возьми кислой капусты, промой, отожми, распусти на сковородѣ достаточное количество масла, положи туда капусту и обжарь, не доводя однакожь ее до красноты, потомъ сложи ее, вмѣстѣ съ масломъ въ горшочекъ, разведи ложку муки бульономъ, посоли и вылей на капусту, которую поставь въ печь, чтобы утомилась и сдѣлалась мягкой.

е. Вафли.

Возьми 1 ф. лучшей муки, $\frac{1}{2}$ ф. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ф. толченого сахару; сдѣлай очень бѣлое тѣсто, хорошенько взбивая, и прибавь немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Разогрѣй вафельную форму и смажь ее чу- хонскимъ масломъ, возьми немного тѣста, по- ложи въ форму, поставь на огонь, поворачивая ее съ одного бока на другой. Вынувши вафлю изъ формы, обсыпь мелкимъ сахаромъ.

ОБЪДЪ 3.

а. Супъ изъ курицы. б. Галантирь. с. Соусъ изъ шпината съ яйцами въ мѣшечекъ. д. Телятина.
е. Левашники.

а. Супъ изъ курицы.

Вычищенную, опаленую и вымытую курицу положи въ кастрюлю, налей воды, посоли и поставь въ печку. Когда курица совершенно сварится, вынь, вымой въ теплой водѣ, разбей

на куски, а бульонъ процѣди, вылей опять въ кастрюлю и положи кореньевъ и какихъ угодно крупъ, дай векицѣтъ раза два, чтобы коренья и крупа поспѣли. Разбитую на части курицу уложи въ миску и, наливши готовый бульонъ, подавай на столъ.

б. Галантирь.

Вымытый и вычищенный телячій студень съ губою положи въ кастрюлю, налей воды и увари до мягка; процѣди въ другую кастрюлю, положи корней и чайную чашку уксусу, вари часа полтора. Взбей восемь яичныхъ бѣлковъ, вылей въ кипящій бульонъ и постоянно мѣшай ложкою снизу вверхъ; сними съ огня, влей стаканъ холодной воды, дай бульону сдѣлаться чистымъ и процѣди чрезъ салфетку, привязанную углами къ ножкамъ опрокинутого стула. Половину галантира влей въ форму, застуди и на застывшій уже положи слой тонкихъ ломтиковъ какого угодно мяса, залей, застуди, опять положи слой мяса, вылей остальной галантирь и застуди.

с. Соусъ изъ шпината съ яйцами въ мѣшечекъ.

Свари въ водѣ шпинатъ, откинь на подситокъ и, когда вода стечетъ, положи шпинатъ въ кастрюлю, прибавь ложку или двѣ масла, положи муки и немного бульона; дай вскипѣть на легкомъ огнѣ. Свари яйца въ мѣшечекъ, т. е., чтобы бѣлокъ былъ твердый, а желтокъ жидкій, для чего яйцамъ нужно развскипѣть, сними съ нихъ скорлупу и уложи на блюдо поверхъ шпинату.

д. Телятина.

Вымой почечную часть телятины, положи на противень, посоли, налей немного воды и положи ложки двѣ, три масла и поставь въ печь.

Къ телятинѣ подается зеленый салатъ или соленье.

е. Левашники.

Насыпать муки, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить 2 яйца, чайную чашку воды,

ложку рому и немного соли; замѣсить самое крутое тѣсто, раскатать въ тонкій листъ, наръзать косыхъ четырехъугольниковъ, въ середину которыхъ класть варенье, потомъ загнуть ихъ въ видѣ пирожковъ и обръзать рѣзцомъ. Жарить въ глубокой сковородѣ, обливая масломъ. Когда будутъ готовы, вынуть, уложить на блюдо и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

О Б Ъ Д Ъ 4.

- а. Лапша. б. Солонина съ хрѣномъ и сметаною.
с. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ. д. Жареная говядина. е. Битые сливки съ бисквитами.

а. Лапша.

Возьми 3 фунта краю, вымой, положи въ горшокъ вмѣстѣ съ кореньями и луковицею, налей воды, посоли и поставь въ печь. Когда говядина въ половину сварится, вынь горшокъ изъ печки, говядину вымой въ теплой водѣ, бульонъ процѣди, опять влей въ горшокъ и поставь въ вольный духъ. За полчаса до обѣда засыпь лапшею, которая готовится такъ:

замѣси самое крутое тѣсто на 1 яйцо раскатай его какъ можно тоньше, дай ему немного обсохнуть сверху, сверни въ трубочку и мелко изрѣжь.

в. Солонина съ хрѣномъ и сметаною.

Свари до мягка хорошую часть солонины, огузокъ, разрѣжь на ломти, уложи на блюдо и облей соусомъ изъ полутора стакана сметаны и чайной чашки тертаго хрѣну. Сверху посыпь рубленую зеленью петрушки.

с. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

Вымывши цыплятъ, сварь ихъ въ маслѣ, напр. какъ каплуна (см. 1 обѣдъ), разбей на части и облей бѣлымъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: растопи въ кастрюлѣ двѣ, три ложки масла и положи въ него ложку или двѣ муки; когда мука покраснѣетъ, влей двѣ, три чумички горячаго бульона и постоянно мѣшай, пока не образуется бѣлая однородная масса, тогда положи нѣсколько кореньевъ и сокъ изъ 1 лимона, дай увариться до готовности и потомъ облей приготовленныхъ цыплятъ.

д. Жареная говядина.

Вымой кусокъ филею, нашпиговуй его слегка, посоли, положи на противень или сковороду, подлей воды, прибавь немного масла и поставь въ печь или въ духовый шкафъ. Можно прибавить еще нѣсколько луковиць. Когда говядина поспѣетъ, т. е., будетъ мягка, вынь ее, нарѣжь ломтями и подавай.—Къ этой говядинѣ подаютъ также жареную картофель. Последняя готовится такъ: сварь картофель, сними съ него кожу, нарѣжь кружками, посоли, обваляй въ мукѣ и за пять минутъ до обѣда обжарь въ маслѣ, давши картофелю зарумяниться.

е. Битые сливки съ бисквитами.

Полштофа сливокъ взбивайте голичкомъ, вмѣстѣ съ щепоткою гумми арабика, распушеннаго въ небольшомъ количествѣ воды померанцевыхъ цвѣтовъ и, когда сливки поднимутся и сдѣлаются похожи на свѣжевыпавшій снѣгъ, выложите ихъ ложкою на блюдо и подавайте съ бисквитами, которыя готовятъ

ся такъ: отними отъ двѣнадцати яицъ желтки, положи въ нихъ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и растирай, пока побѣлѣютъ, прибавь воды помѣранцевыхъ цвѣтовъ; взбей бѣлки и смѣшай ихъ съ желтками; прибавь $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, размѣшай, разлей въ бумажныя корбочки, вымазанныя чухонскимъ масломъ, и поставь въ вольный духъ; когда поспѣютъ, обложи ими битыя сливки.

О Б Ъ Д Ъ 5.

а. Супъ съ клецками. б. Разварный поросенокъ съ хрѣномъ. с. Макароны. д. Дичь. е. Блапманже.

а. Супъ съ клецками.

Въ приготовленный бульонъ опускаются клецки, которыя дѣлаются такъ: ложку чухонскаго масла труть, пока побѣлѣетъ, потомъ кладутъ одно послѣ другаго три яйца, пять ложекъ муки и растираютъ. Это тѣсто опускается съ серебряной ложки въ кипящій бульонъ, за полчаса до обѣда.

б. Разварный поросенокъ съ хрѣномъ.

Выпотрошеннаго и вымытаго поросенка сварить въ соленой водѣ, разбить на части и остудить. Къ нему подается въ особомъ соусникѣ полтора стакана сметаны съ чайною чашкою тертаго хрѣна.

с. Макароны.

Векипяти посоленную воду и опускай макароны, дай кипѣть, пока макароны не побѣлѣютъ и не сдѣлаются мягки; тогда откинь ихъ на подситокъ, дай стечь водѣ, сложи на блюдо, а поверхъ ихъ положи кусокъ масла; предъ подачею смѣшай, чтобы всѣ макароны были въ маслѣ и облей сметаною.

д. Дичь.

Рябчики, тетерева и другая дичь, выпотрошенная, ощипанная и вымытая, заворачивается въ тонкіе ломти пенеку, кладется на сковороду и ставится въ духовый шкафъ. Подаютъ ее, разбитую на части.

е. Бламанже.

Растолки 1 ф. сладкаго миндаля и 6 зол. горькаго, какъ бы для миндальнаго молока. Векияти хорошее густое молоко съ этимъ миндалемъ и кусочкомъ ванили, а между тѣмъ развари $\frac{1}{8}$ ф. осетроваго клея, смѣшай съ молокомъ, процѣди чрезъ салфетку, разлей въ формы и застуди. Предъ подачею, опусти формы въ теплую воду и выкладывай на блюдо.

О Б Ъ Д Ъ Б.

- а. Супъ съ фаршемъ. б. Разварная говядина.
 с. Цыпляты съ зеленымъ горохомъ. д. Индѣйка.
 е. Желе.

а. Супъ съ фаршемъ.

Въ приготовленный бульонъ опускаются шарики изъ фарша, который готовится слѣдующимъ образомъ: вынувши изъ говядины жилы, изрубить, прибавить моченаго бѣлаго хлѣба, еще порубить, положить яйцо или два,

перцу, соли и отваренаго рису, смѣшать все хорошенько и надѣлать шариковъ.

б. Разварная говядина.

Взявши хорошей кусокъ говядины, лучше всего огузокъ или кострець, вынуть кости и жилы, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ корнемъ петрушки и луковицею, налить воды, посолить и поставить въ печь. При этомъ надобно замѣтить что желающій имѣть хорошую разварную говядину, долженъ пожертвовать бульономъ и дать говядинѣ вариться только до того времени, какъ она сдѣлается мягкой.

Разварную говядину подаютъ обыкновенно съ горчицею, или съ какимъ либо острымъ соусомъ.

с. Цыплята съ зеленымъ горохомъ.

Цыплята приготовляются такъ же, какъ сказано въ 4 обѣдѣ, а соусъ изъ зеленаго гороха дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: очистить концы у молодыхъ стручьевъ, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы вода совершенно стекла. Между тѣмъ

поджарить въ кастрюлѣ немного муки въ двухъ ложкахъ коровьяго масла, налить бульону, постоянно мѣшая при этомъ, и, когда соусъ будетъ готовъ, смѣшать его съ отваренными и уже изрѣзанными стручьями.

d. Индѣйка.

Лучше всего жарить ее, обернутую въ ржаное тѣсто и когда она почти поспѣетъ, снять тѣсто и дать индѣйкѣ зарумяниться.

e. Желе.

Оборвите вѣтки у винограда и поставьте его въ печь, не наливая воды; когда онъ утомится, выжмите изъ него сокъ, смѣшайте послѣдній съ достаточнымъ количествомъ сахару ($\frac{1}{4}$ стак. на 1 стаканъ соку) снимите пѣну и варите до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ твердѣть на ложкѣ. Тогда разлейте этотъ сиропъ въ формы и застудите.

ОБѢДЪ 7.

a. Супъ ушки. b. Языкъ. c. Соусъ изъ корнейевъ. d. Тетерька. e. Кремъ.

a. Супъ ушки.

Приготовьте фаршъ, какъ сказано въ предыдущемъ обѣдѣ, только безъ рису и безъ яйцъ; замѣсите не очень крутое тѣсто на одномъ яйцѣ, раскатайте его потоньше, нарежьте косыми четверугольниками, положите на средину каждого изъ нихъ по немногу фаршу и защипите такъ, чтобы вышли треугольники; эти треугольники согните осторожно и, соединивши два угла, слѣпите, потомъ за полчаса до обѣда опускайте въ бульонъ, въ который не кладется другихъ корнейевъ, кромѣ петрушки.

b. Языкъ.

Отворивши въ водѣ языкъ, снимите съ него кожу, нарежьте поперечными ломтями, которые тогда будутъ имѣть видъ кружковъ и въ видѣ вѣничка уложите на блюдо, по срединѣ

котораго кладется протертый картофель, или соусъ изъ горошка. (см. обѣдъ 2).

с. Соусъ изъ кореньевъ.

Возьми брюссельской капусты, и срѣжь бо-
чанчики со ствола, (или нарѣжь крупными
кусками простой капусты), кореньевъ: 3 пет-
рушки, 1 сельдерею, 2 маркови, 4—5 кар-
тофеля, 1—2 рѣпы, 1 пастернаку, 1 луко-
вицу, 3—4 луку парею, очисти и нарѣжь
ихъ небольшими кусками, вымой, свари до по-
ловины готовности въ соленой водѣ и обжарь
въ маслѣ, за исключеніемъ брюссельской ка-
пусты и картофеля, которые надобно совер-
шенно уварить. Поджарь въ кастрюлѣ муки въ
коровьемъ маслѣ, разведи кипящимъ бульо-
номъ, постоянно помѣшивая, влей уксусу по
вкусу и, когда соусъ будетъ посѣввать, по-
ложи въ него коренья, кромѣ капусты и кар-
тофеля. Надобно при этомъ замѣтить, что ка-
пусты, особенно брюссельской, надобно класть
немного, иначе соусъ выйдетъ приторно слад-
кій и уксусъ мало поможетъ.

д. Тетерька.

Тетерьку или шпигуютъ шпигомъ, или обер-
тываютъ въ тонкіе ломти шпигу; въ первомъ
случаѣ нужно класть масла и подливать не-
много воды, во второмъ случаѣ ничего этого
не надобно, — обернутая тетерька прямо ставит-
ся въ печь или въ духовой шкафъ.

Къ ней подаютъ какое угодно соленье:
вишни, смородину, виноградъ, сливы и т. п.

е. Кремъ.

Смѣшай пол-штофа хорошаго, не снятаго мо-
лока съ двумя яичными бѣлками и $\frac{1}{2}$ ф. мел-
каго сахару и увари до трехъ четвертей.
Между тѣмъ истолки $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и нѣ-
сколько зеренъ горькаго миндаля, сложи его
въ кипящее молоко, размѣшай и вскипяти, по-
томъ процѣди, прибавь немного розовой воды
или воды померанцевыхъ цвѣтовъ, разлей въ
формы и дай застынуть.

а. Борщъ. б. Винегретъ. с. Рѣпа, начиненная рисомъ. д. Утки и гуси. е. Разное варенье.

а. Борщъ.

Возьми сколько угодно хорошей говядины и вдвое меньше ветчины, налей водою и поставь вариться. Достаточное количество крошенной капусты обвари кипяткомъ и дай постоять немного; потомъ поджарь эту капусту, шинкованную свеклу и лукъ, опусти ихъ въ готовый бульонъ и дай потихоньку кипѣть; заправь мукою, и предъ отпускомъ положи въ миску нѣсколько жареныхъ сосисекъ.—Къ борщу подается сметана.

б. Винегретъ.

Нарѣжь небольшими ломтями какое случится жареное мясо; свари картофелю и свеклы, нарежь ихъ кружками, а также соленые или свѣжіе огурцы, моченые или свѣжіе яблоки; шинкуй бѣлой и красной капустою, уложи на блюдо: шинкованная бѣлая капуста, на нее

ломтики мяса, картофелю, свеклы, огурцовъ, яблокъ; сверху уברי красною капустою, оливками, каперсами, маслинами, отварными грибочками, облей соусомъ который приготавливается слѣдующимъ образомъ: столовую ложку готовой сѣрой горчицы сотри съ тремя ложками прованскаго масла и стаканомъ уксусу; соли и сахару кладется по вкусу.

с. Рѣпа, начиненная рисомъ.

Свари большія рѣпы, выдолби чайною ложкою внутренность ихъ, начини рисомъ, отвареннымъ въ соленой водѣ или въ молокѣ и хорошо намасленнымъ, потомъ обжарь.

д. Утки и гуси.

Утку лучше всего жарить обернутую въ листъ ржаного тѣста и, когда она почти поспѣетъ, снять тѣсто и дать ей зарумяниться. Можно также жарить ее, не заворачивая въ тѣсто и тогда надобно подливать немного воды. Гусь жарится незавернутый въ тѣсто.

Къ уткамъ подаютъ соленые или соусъ изъ кислой капусты, (см. объѣдъ 2), къ гусю подаютъ моченые яблоки.

е. Разное варенье.

Смѣшай нѣсколько разныхъ вареньевъ, убери виноградомъ, вишнями, крыжовникомъ и другими ягодами, обобравши сперва вѣтки, облей мадерою и отпускай.

О Б Ъ Д Ъ 9.

а. Супъ изъ кореньевъ. б. Каша съ грибами с. Соусъ изъ почекъ. д. Баранина. е. Творогъ съ сливками.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Возьми 4 фунта огузка (на 4 персоны), вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь вариться. Когда говядина сварится въ половину, вынь ее, ополосни въ теплой водѣ, вымой горшокъ, бульонъ процѣди, опять положи говядину въ горшокъ, влей бульонъ и положи поджаренную луковницу и слѣдующія коренья: 3 петрушки, 1 сельдерей, 2 моркови, 1 пастернаку, 1—2 рѣпы, съ

десятокъ цѣлыхъ картофелинъ, нѣсколько спаржи и 4 кочащика брюссельской капусты и дай кореньямъ увариться. Говядина не подается, потому что ее нужно совершенно разварить, иначе супъ будетъ водянистъ. Коренья надобно сперва очистить и нарѣзать небольшими кусками, исключая капусты. Луковица предъ отпускомъ вынимается.

б. Каша съ грибами.

Ее, или завариваютъ на жидкомъ грибномъ отварѣ, кладутъ горсть или двѣ рубленыхъ рябчиковъ и варятъ, какъ обыкновенную кашу, или же подаютъ къ послѣдней соусъ изъ сухихъ грибовъ, который готовятъ такъ: взявши нѣсколько сухихъ русскихъ грибовъ, обливаютъ ихъ кипяткомъ и, давши постоять, варятъ до спѣлости, потомъ мелко рубятъ; одну ложку муки поджариваютъ въ кастрюлѣ съ достаточнымъ количествомъ масла, вливаютъ кипящій грибной отваръ, мѣшая при этомъ, солятъ и, когда соусъ будетъ готовъ, смѣшиваютъ съ рублеными грибами и подаютъ.

с. Соусъ изъ почекъ.

Вымывши почки и наръзавши ихъ кусками, положи въ горшокъ, налей воды, посоли и поставь вариться. Когда почки совѣтъ почти поспѣютъ, вынь ихъ, бульонъ процѣди и дай ему вскипѣть. Между тѣмъ распустн въ кастрюлѣ масло, поджарь въ немъ немного муки и налей кипящаго почечнаго бульона, хорошенько размѣшивая при этомъ, посоли, положи почки, которыя предъ этимъ поджарь съ крошеннымъ лукомъ; два лавровыхъ листа, щепоть перечныхъ горошинъ и уксусу по вкусу, дай почкамъ поспѣть и отпускаяй.

д. Баранина.

Часть баранины или всего ягненка нашпиговуй чеснокомъ, положи на глубокую сковороду, подлей воды и немного масла, и поставь въ печь жариться. По временамъ нужно баранину переворачивать, чтобы она хорошо прожарилась, и обливаетъ сокомъ, который она дастъ изъ себя.

с. Творогъ со сливками.

Откинь какое угодно количество творогу, протри сквозь сито, или разомни ложкою чтобы не было комьевъ, и подавай съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

О Б Ъ Д Ъ 10.

а. Зеленые щи. б. Разварная курица. с. Начиненные огурцы. д. Поросенокъ съ кашею. е. Баклажаны изъ яблокъ.

а. Зеленые щи.

Обдай кипяткомъ и мелко изруби шинцать, щавель или молодую крапиву; увари до половины готовности говядину, съ лукомъ и кореньями, говядину вымой въ теплой водѣ, бульонъ процѣди, налей имъ опять говядину, положи рубленую зелень и поставь вариться; за полчаса до обѣда приправь двумя ложками муки. Къ зеленымъ щамъ подаются крутые яйца, рѣзанныя пополамъ и сметана.

в. Разварная курица.

Увари курицу, разбей ее на части и облей слѣдующимъ соусомъ: три желтка яичныхъ разотри съ бульономъ, и прибавь по вкусу лимоннаго соку.

с. Начиненныя огурцы.

Налей кипяткомъ свѣжіе огурцы и дай постоять; обрѣжь у нихъ концы и вычисти средину; начини ихъ фаршемъ, поджарь и опусти довариваться въ слѣдующій соусъ: поджарь въ кастрюлѣ двѣ ложки муки въ маслѣ, налей кипящаго бульона, размѣшивая при этомъ, положи нѣсколько луку-шарлоту, кореньевъ, сладкаго мяса и дай поспѣть. Чтобы огурцы не развалились, ихъ связываютъ ниткою, которую снимаютъ предъ отпускомъ.

д. Поросенокъ съ кашею.

Свари крутую гречневую кашу, остуди ее, положи достаточное количество масла и начини ею заправленнаго поросенка, разрѣзавши ему животъ, разрѣзь зашей. Предъ отпускомъ

нитку вынимаютъ и поросенка подаютъ цѣлымъ.

е. Компотъ изъ яблокъ.

Разрѣжьте пополамъ или на четверо яблоки, выньте сердцевину, варите въ водѣ съ достаточнымъ количествомъ сахару. Не нужно дозвлять имъ развариваться, но снимать съ огня, какъ только они сдѣлаются мягки.

Кожица обыкновенно снимается съ яблока и въ каждый кусокъ втыкается по гвоздичкѣ.

ОБЪДЪ II.

а. Потроха. в. Бифштексъ. с. Артишоки. д. Куропатки. е. Запеченый творогъ.

а. Потроха.

Ощипавши, осмоливши хорошенько потроха, (пупокъ разрѣзывается, вычищается и кожа съ него равно какъ и съ лапъ снимается), поло-

жите ихъ съ 1—2 ф. говядины въ горшокъ, налейте водою, посолите и поставьте въ печь. Когда потроха прокипятъ раза три, выньте ихъ, перемойте въ теплой водѣ, налейте процеженнымъ бульономъ, положите десять крошенныхъ соленыхъ огурцовъ и крошенныхъ же кореньевъ: сельдерею 3 корня, петрушки 2 корня, 1 поджаренную луковицу, и поставьте въ печь, чтобы посидѣло и потроха сдѣлались мягки.

б. Бифштексъ.

Возьмите краю или филею, вырѣжьте круглые довольно большіе ломти, выньте жилы и кости, побейте скалкою съ обѣихъ сторонъ, посыпьте солью и перцомъ и жарьте въ маслѣ на сковородѣ, или, что еще лучше, въ закрытой кастрюлѣ, не давая говядинѣ пережариться, но чтобы она давала изъ себя сокъ, если воткнуть вилку. Уложите куски на блюдо, къ одному краю, а къ другому положите жаренный картофель и наскобленный (но не тертый) хрѣпъ.

с. Артишоки.

Обрѣзать стебли и отварить въ соленой водѣ. Подаютъ съ сабайономъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: стаканъ бѣлаго вина и два яичныхъ желтка взбивай въ пичкомъ съ двумя ложками мелкаго сахара и держи между тѣмъ на огнѣ, но не давая кипѣть; когда желтки поднимутся, сними съ огня и подавай.

д. Куропатки.

Жарятся, какъ тетерька. (см. обѣдъ 7).

е. Запеченый творогъ.

Разомни ложкою три фунта свѣжаго творогу, смѣшай съ 5 яйцами, $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго изюму, столовою ложкою толченаго сахару и такимъ количествомъ неснятаго молока, чтобы образовался родъ жидкаго тѣста. Форму вымажь масломъ, обсыпь тертыми сухарями, вылей тѣсто въ форму и запеки. — Къ такому творогу подаютъ мелкій сахаръ и сливки.

- а. Бульонъ съ яйцами въ мѣшечекъ и гренками.
 б. Разварная свѣжая осетрина. с. Цвѣтная капуста. д. Дикая утка. е. Блины.

а. Бульонъ съ яйцами въ мѣшечекъ и гренками.

Положите въ кастрюлю телячью голяшку, кусокъ говядины, старой дворовой птицы и старой дичи, налейте бульономъ; мѣшайте, прибавляя бульону по мѣрѣ того, какъ отваръ будетъ густѣть; снимите пѣну и прибавьте корней. Кипятите на маломъ огнѣ, снимите жиръ и процѣдите. Предъ отпускомъ положите столько яицъ въ мѣшечекъ сколько лицъ объедаетъ; гренки подаютъ отдѣльно; ихъ готовятъ такъ: нарѣзать маленькими кусками бѣлый хлѣбъ и поджарить ихъ въ маслѣ.

б. Разварная свѣжая осетрина.

Вымой звѣно свѣжей осетрины, вымочи въ холодной водѣ и вари въ соленой водѣ, снѣ-

май пѣну и, когда послѣдняя уже не будетъ собираться, положи нѣсколько цѣльныхъ луковицъ, въ которыя воткнуто по двѣ гвоздики, горошчатого перцу, зелени петрушки и сельдерею. Когда рыба поспѣетъ, сними съ огня и дай остыть въ той водѣ, въ какой она варила, снявши только жиръ. Предъ обѣдомъ нарѣжь ломтями, уложи на блюдо и посыпь рубленою петрушкою.

Соусъ подается къ ней изъ горчицы, уксуса, масла прованскаго и каперсовъ, или же тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

с. Цвѣтная капуста.

Отвари въ соленой водѣ цвѣтную капусту, которой обери сперва зеленые листья, оставляя стволъ и цвѣтокъ; когда капуста сдѣлается мягкою, откинь на рѣшето, остуди, уложи на блюдо и подавай или съ сабайономъ (см. обѣдъ 11), или съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, или же съ растопленнымъ коровьимъ масломъ, въ которое класть тертыхъ сухарей.

д. Дикая Утка.

Очишите утку, выотрошите, опалите, вымойте, отрубите лапы и голову, нашпигуйте шпигомъ, посолите и жарьте.

е. Блины.

Возьми три, четыре ложки муки, разотри съ двумя, тремя сырыми яйцами, налей пениатаго молока столько, чтобы образовалась совершенно жидкое тѣсто, которое бы можно было черпать ложкою, посоли; разогрѣй сковороду, подмажь масломъ, налей тѣста и перепеки все тѣсто. Блины должны быть тонки, какъ листъ бумаги и свернуты въ четверо. Ихъ подаютъ, пересыпанные сахаромъ, или съ вареньемъ.

ОБЪДЪ 13.

а. Сборный борщъ. б. Заливное. с. Сосиски съ капустнымъ соусомъ. д. Лещъ. е. Лапшенникъ.

а. Сборный борщъ.

Возьми 1 ф. говядины, 1 ф. ветчины, $\frac{1}{2}$ утки, вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь вариться. Когда мясо въ половину будетъ готово, вынь его, бульонъ процѣди, опять положи мясо, шинкованную свеклу, крошеную капусту, кореньевъ и под-

жареную луковицу. За полчаса до обѣда подправь мукою, горошчатымъ перцемъ, лавровымъ листомъ и уксусомъ по вкусу. Предъ отпускомъ опуетя жареные сосиски. Къ сборному борщу подается сметана.

б. Заливное.

Нарѣзать ломтиками какое случится жареное мясо, налить форму галантиру (см. обѣдъ 3), застудить, уложить рядъ мяса и рядъ крупныхъ яицъ, рѣзанныхъ ломтиками, потомъ рядъ лимона, также рѣзаннаго кружками, залить галантиромъ и застудить; потомъ опять укладывать ряды, заливая каждый изъ нихъ галантиромъ, и поступать такъ, пока наполнится форма; послѣдний слой долженъ быть изъ галантира. Сварить цвѣтной капусты, картофелю и сельдерею, откинуть на сито, разрѣзать на куски; 4 яичныхъ желтка растереть съ ложкою прованскаго масла, съ горчицею, солью и уксусомъ, выложить заливное на блюдо, убрать отваренною зеленью и облить сказаннымъ соусомъ.

с. Сосиски съ капустнымъ соусомъ.

Обжарь въ маслѣ сосиски и приготовь соусъ изъ кислой капусты, какъ сказано въ 8

обѣдѣ. Соусъ выложи на блюдо, а на него положи жаренныя сосиски.

д. Лещъ.

Очистить и выпотрошить леща, вымыть, посыпать солью и дать полежать. Свари крутую гречневую кашу, остуди, смѣшай съ 2—3 рубленными яйцами, положи масла, начини эту кашею леща, обсыпь мукою и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Къ лещу подается соленье.

е. Лапшенникъ.

Свари не очень густую лапшу на молокѣ, остуди, смѣшай съ 4—5 сырыми яйцами и изюмомъ; вымажь масломъ форму, посыпь тертыми сухарями, выложи въ форму лапшу и запекни. Предъ отпускомъ, нарежь ломтями и посыпь сахаромъ.

О Б Ѣ Д Ѣ 14.

а. Супъ съ рисомъ. б. Студень. в. Рубленныя котлеты. г. Заяцъ. е. Яблочный блинъ.

а. Супъ съ рисомъ.

Въ приготовленный бульонъ положи мелко изрѣзанныхъ кореньевъ петрушки, сельдерею,

пастернаку и цѣлую печеную луковицу; дай уирѣть и за полчаса до обѣда засыпь рисомъ. Для четырехъ персонъ достаточно чайной чашки рису.

б. Студень.

Очисти и вымой бычачьи ноги, положи въ горшокъ, вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ и налей столько воды, чтобы она покрыла ноги. Накрой крышкой и поставь въ жарко натопленную печь часовъ на пять. Надобно, чтобы мясо почти разварилось и отстало отъ костей. Кости выбери, мясо нарежь маленькими кусками, положи ихъ въ форму и залей бульономъ, потомъ отнеси на погребъ, чтобы застыло. Подавай съ уксусомъ и хрѣномъ.

в. Рубленныя котлеты.

Возьми 3 ф. огузку, обрежь жиръ и жилы, изруби мелко, прибавь моченаго хлѣба, соли, 1 яйцо; поруби еще, сдѣлай продолговатыя лепешки, обваляй въ мукѣ и зажарь. — Соусъ къ нимъ дѣлается на красномъ бульонѣ: под-

жарь въ кастрюлѣ ложку муки въ маслѣ, налей кипящаго краснаго бульона (сначала распустивши его), подожги на сковородѣ кусокъ сахару въ уксуеѣ, влей въ соусъ, помѣшай и дай поснѣть.

д. Заяцъ.

Вычистите и выштрошите зайца, обрѣжьте заднія лапы, а грудь и переднія лапки совершенно отнимите, нашпигуйте шпигомъ, посолите и поставьте жариться, положивши на сковороду масла и подливши воды. Когда онъ почти поснѣтъ, облейте его сметаною съ уксуемъ и дайте дойти. Подаютъ разрѣзаннаго на звенья и облитаго сокомъ, какой онъ дастъ.

е. Яблочный блинъ.

Приготовьте тѣсто, какое нужно для блинцовъ (см. обѣдъ 12), налей его потолще, положи слой яблокъ, рѣзанныхъ кружками, налей еще тѣста и поставь жариться, когда нижняя часть поснѣтъ, переверни блинъ и дай поснѣть другой сторонѣ. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ, или съ вареньемъ.

ОБѢДЪ 15.

а. Супъ съ перловою крупю. б. Кулебяка съ кислую капустою и яйцами. с. Телячья головка.
д. Десертъ четырехъ пашахъ.

а. Супъ съ перловою крупю.

Варится такъ же, какъ рисовый (см. обѣдъ 1). только вмѣсто рисовой крупы засыпается перловая.

б. Кулебяка съ кислую капустою и яйцами.

Обварите кипяткомъ кислую капусту и дайте постоять, потомъ отожмите воду, слегка поджарьте въ коровьемъ маслѣ, смѣшайте съ рублеными крутыми яйцами и масломъ и заignite кулебяку.

с. Телячья головка.

Обдайте кипяткомъ, чтобы снять шерсть, положите на сутки въ холодную воду, выньте кость нижней челюсти и конецъ рыла, оставивши только черепную кость; натрите лимо-

номъ, и завернувши въ холстъ варите въ соленой водѣ, съ лукомъ. Когда головка посѣетъ, дайте водѣ стечь, выньте черешъ и подавайте съ простымъ соусомъ, въ который положите черносливу.

д. Десертъ четырехъ нищихъ.

Возьми по ровну: кувшиннаго изюму, чищеннаго миндаля, фисташекъ и мелкихъ сухихъ конфектъ, смѣшай вмѣстѣ и подавай на тарелкѣ.

О Б Ъ Д Ъ 16.

а. Щи изъ свѣжей капусты. б. Каплуноу подѣ рисомъ. с. Папильоты. д. Хворостъ.

а. Щи изъ свѣжей капусты.

Вымой говядину, положи въ горшокъ рѣзанную капусту и двѣ луковицы, а сверхъ ихъ говядину, налей воды, посоли и поставь вариться, не давая сплывать и снимая пѣну. Потомъ положите кореньевъ и за полчаса до обѣда заправьте мукою.

б. Каплуноу подѣ рисомъ.

Выпотрошите, вымойте и заправьте каплуна, положите въ кастрюлю, наполненную бульономъ, варите, снимая хорошенько пѣну; положите туда полъ-фунта хорошаго, перемытаго рису; покройте кастрюлю и кипятите на маломъ огнѣ въ теченіе двухъ часовъ, потомъ выньте птицу, положите на блюдо, снимите жиръ съ рису, намастите его, посолите и вылейте на каплуна. Если рисъ очень густъ, прибавьте немного бульона.

с. Папильоты.

Сдѣлайте отбивныя котлеты (см. обѣдъ 1), только меньшей величины, разложите ихъ на кружки изъ бумаги, посыпьте солью, перцомъ петрушкою и мелко изрубленнымъ лукомъ, положите по кусочку масла; заверните бумагою, такъ чтобы косточка была свободна, намастите бумагу и жарьте папильоты въ духовомъ шкафу. При отпускѣ, бумага не снимается.

д. Хворостъ.

На десяти яичныхъ желткахъ замѣси тѣсто, прибавя немного мелкаго сахару, раскатай,

какъ можно тоньше, нарежь фигурки рѣзцомъ и опускай въ кипящее масло. Когда хворостъ пожелтѣетъ, вынь его и посыпь мелкимъ сахаромъ.

ОБЪДЪ 17.

а. Похлебка изъ почекъ. б. Молодой картофель со сметаною. с. Свиныя котлеты съ рагу. д. Миндальный кисель.

а. Похлебка изъ почекъ.

Почку или фунта полтора грудины говяжьей, наливши водою и посоливши, поставитъ вариться. Потомъ бульонъ процѣдить, почки изрѣзать, а также 10 соленыхъ огурцовъ, луковицу и коренья; положить все въ горшокъ, влить бульонъ и поставитъ въ печь. За полчаса до обѣда подправитъ мукою, лавровымъ листомъ и горошчатымъ перцемъ.

б. Молодой картофель со сметаною.

Отваривши въ соленой водѣ молодой картофель, уложить въ горшокъ и прибавитъ

масла. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда облить сметаною и подавать, посыпавши рубленою петрушкою.

с. Свиныя котлеты съ рагу.

Вырѣжьте котлеты, отбейте, выберите жилы и варите съ небольшимъ количествомъ бульона, зеленью, солью и перцомъ; когда онѣ поспѣютъ, положите ихъ въ кастрюлю съ шапшонками и масломъ; поставьте на огонь; прибавьте горсть муки, смочите бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина; положите соли, горошчатого перцу, луку и варите, пока соусъ не сдѣлается густымъ; выньте котлеты, бросьте въ соусъ огурчиковъ и облейте котлеты.

д. Миндальный кисель.

Обдайте $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, снимите, кожицу, истолките, подливая немного воды, положите въ кастрюлю, разведите водою и вскипятите; процѣдите и выжмите что останется на ситѣ; остуди, $\frac{3}{8}$ ф. картофельной муки, разведи полученнымъ молокомъ, поставь на огонь, снимая пѣну и мѣшая лопаточкою, чтобы не было комьевъ. Когда кисель сдѣлается

густъ, разлей въ формы и остуди. Подаютъ съ миндальнымъ молокомъ.

ОБЪДЪ 18.

а. Супъ съ манною крупю. б. Соусъ изъ голубей. с. Жареные бѣлозерскіе снятки. д. Молочная каша.

а. Супъ съ манною крупю.

Приготавливается, какъ рисовый (см. обѣдъ 1), только вмѣсто рису, засыпается манною крупю. Предъ подачею, посыпаютъ рубленую петрушкою.

б. Соусъ изъ голубей.

Ощипите, выпотрошите и вымойте голубей, обрѣзавъ у нихъ лапы и головы, положите внутрь вынутыя изъ нихъ печени, нашпигуйте шпигомъ, обдайте кипяткомъ и положите въ кипящее масло, не давая однакожъ имъ зару-

мяниться, обсыпьте мукою, смочите бульономъ и прибавьте соли, перцу, луку и шампиньоновъ. Когда голуби посѣбуютъ, а соусъ жидокъ, сгустите послѣдній, свяжите яичными желтками, распущенными въ молоко и облейте голубей, которые должны быть горячіе.

с. Жареные бѣлозерскіе снятки.

Оттайте и вымойте бѣлозерскіе снятки и обваляйте ихъ въ мукѣ; растопите масла и поджарьте въ немъ крошенный лукъ; когда послѣдній сдѣлается довольно мягокъ, положите на сковороду снятки и жарьте поворачивая почаще; потомъ дайте зарумяниться. Къ сняткамъ подаютъ соленые огурцы.

д. Молочная каша.

Вскипятите неснятое молоко и засыпьте манною крупю или рисомъ; поставьте на огонь, постоянно мѣшая и не давая сливать. Когда каша уварится, выложите ее на блюдо, посыпьте мелкимъ сахаромъ и толченою корицею.

О Б Ъ Д Ъ 19.

а. Супъ на манеръ черепаховаго. б. Яичница съ ветчиною. с. Горошекъ по англійски. д. Шарлотъ.

а. Супъ на манеръ черепаховаго.

Свари телячью головку, вынь изъ бульона, спрячь то и другое въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня. Сними мясо съ костей, изрѣжь кусками. Нарѣжь пять луковницъ кружками, поджарь до красна, прибавь ложку муки, посоли и еще пожарь; потомъ сложи въ бульонъ изъ подъ головки и вскипяти; положи туда рѣзанное мясо, которое нужно варить до того времени, какъ оно почти совсѣмъ разварится. Прощди чрезъ сито, влей мандеры по вкусу и сокъ изъ 4 лимоновъ, прибавь горсть сморчковъ, сваренныхъ въ бульонѣ; прокипяти еще разъ и подбей двумя яичными желтками.

б. Яичница съ ветчиною.

Нарѣжь мелкими кусками ветчину, обжарь, выпусти яйца и дай поспѣть.

с. Горошекъ по англійски.

Положи горошекъ въ кипятокъ, приправьте солью и перцемъ; когда онъ сварится, откиньте на рѣшето, уложите на блюдо съ кускомъ масла сверху, или со множествомъ маленькихъ снизу.

д. Шарлотъ.

Замѣси не очень крутое тѣсто на двухъ яйцахъ, положи масла, но не слои; раскатай по тоньше, вырѣжь кружокъ, который положи на дно кастрюли; бока кастрюли также обложи тѣстомъ; потомъ на кружокъ положи рядъ яблокъ, рѣзанныхъ кружками и слой варенья, закрой кружкомъ изъ тѣста, на который положи опять рядъ яблокъ и варенья и закрой новымъ кружкомъ; укладывай такъ, пока не наполнится вся кастрюля, послѣдній слой долженъ быть изъ тѣста. Когда вся кастрюля наполнится, поставь ее въ печь или въ духовый шкафъ. Кастрюлю надобно вымазать внутри масломъ, чтобы не пристало къ ней тѣсто.

ОБЪДЪ 20.

- а. Кислые щи изъ свѣжей капусты. б. Телячья печенка. с. Оладьи.

а. Кислые щи изъ свѣжей капусты.

Вымывши 3 ф. говядины и положивши ее въ горшокъ, вмѣстѣ съ капустою налей квасомъ пополамъ съ водою и поставь вариться. Когда говядина почти поспѣетъ, прибавь кореньевъ петрушки и сельдерею, а за полчаса до обѣда заправь мукою.

б. Телячья печенка.

Нашпигуйте печенку большими кусками шпигу, положите ее въ кастрюлю на ломти шпигу съ остатками телятины, съ кореньями, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ; налей бульону и стаканъ бѣлаго вина, закройте хорошенько кастрюлю и положите горячихъ угольевъ на крышку. Надобно, чтобы печенка не сильно кипѣла. Когда она поспѣетъ, процѣдите сокъ въ какомъ она готовилась, уварите его до

половины и свяжите масломъ; облейте этимъ соусомъ печенку въ ту минуту, какъ надобно отпустить кушанье.

с. Оладьи.

Поставь шаурю, какъ для пироговъ, а на другой день разведи его водою, прибавь яицъ и кусокъ масла, вымѣшай и дай взойти. Потомъ пеки оладьи, подмазывая сковороду масломъ.

ОБЪДЪ 21.

- а. Супъ красный. б. Душеная говядина. с. Бараньи ножки. д. Шоколадные бисквиты.

а. Супъ красный.

Вынь изъ говядины кости, жилки и перепонки, нарѣжь ломтиками и уложи въ кастрюлю, изрѣжь коренья петрушки, пастернаку, моркови, двѣ луковицы, прибавь зелени петрушки и сельдерея, и поставь на плиту, не наливая въ кастрюлю воды. Говядина дастъ изъ себя сокъ, который она должна опять вобрать въ себя. Когда говядина потемнѣетъ и нѣсколько

пристанетъ къ кастрюлѣ, налей бульону и по-
вари еще полчаса, а потомъ процѣди. За пол-
часа до обѣда опусти въ супъ фаршъ, уже
сваренный (см. обѣдъ 6).

б. Душеная говядина.

Нарѣжьте огузокъ и свиное сало маленькими
ломтями; положите въ горшокъ рядъ говядины,
рядъ свиного сала, потомъ рядъ говядины и
рядъ сала, посыпая каждый рядъ рубленой зе-
ленью, лукомъ и лавровымъ листомъ. Налейте двѣ
столовые ложки бѣлаго вина и столько же
воды, поставьте на малый огонь, закрывши
горшокъ крышкой. Когда говядина поспѣетъ,
снимите съ нея жиръ и подавайте въ горшкѣ.

с. Бараньи ножки.

Отвари бараньи ножки въ водѣ, вынь боль-
шія кости, положи ножки въ кастрюлю, вмѣстѣ
съ кускомъ масла, петрушкою, лукомъ, солью
и перцомъ; вари до тѣхъ поръ, пока не вы-
кипятъ почти весь соусъ; къ концу, помѣшай,
чтобы ножки не пристали къ кастрюлѣ; когда

онѣ совершенно остынутъ, обмакни ихъ въ
оставшійся соусъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ
и обжарь.

с. Шоколадные бисквиты.

Положи $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду въ 10 яичныхъ
желтковъ, прибавь муки и сахару, сбей по-
лучше бѣлки и смѣшай съ желтками, разлей
по бумажнымъ коробкамъ и посади въ печь,
не очень жарко натопленную.

О Б Ъ Д Ъ 22.

а. Похлебка изъ рубцовъ. б. Панированныя те-
лячьи котлеты. с. Сладкій пирогъ.

а. Похлебка изъ рубцовъ.

Возьми, смотря по семейству, половину или
треть рубца и вари въ горшкѣ, пока не сдѣ-
лается довольно мягокъ; вынь, нарѣжь длин-
ными полосками, процѣди бульонъ, которымъ
налей опять рубцы и нарѣзанную луковицу;
когда закипитъ подправь ложкою муки, и по-
ставь въ печь до обѣда.

б. Панированные телячьи котлеты.

Приготовь котлеты, какъ сказано въ 1 обѣдѣ. Положите въ кастрюлю съ масломъ и поставьте на огонь, но не давайте имъ покраснѣть, потомъ выньте и темного остудите масло, прибавьте въ него яичныхъ желтковъ, обмокните въ этотъ соусъ котлеты, обваляйте въ тертомъ хлѣбѣ и обжарьте на маломъ огнѣ. Подаютъ съ лимоннымъ сокомъ.

с. Сладкій пирогъ.

Возьми слоенаго тѣста, какое идетъ на пирожки (см. обѣдъ 1), раскатай, положи на круглое металлическое блюдо, обрѣжь кругомъ, положи слой какого угодно варенья и накрой кружкомъ тѣста; поставь въ печь и испеки. Предъ отпускомъ посыпь сахаромъ.

О Б Ѣ Д Ѣ 23.

а. Супъ съ макаронами и сыромъ. б. Телячья грудина съ горошкомъ. с. Пудингъ изъ говядины. д. Сливочные бисквиты.

а. Супъ съ макаронами и сыромъ.

Бросьте макароны въ хорошо кипящій бульонъ, помѣшивайте и снимайте пѣну; чрезъ четверть часа снимите съ огня и поставьте на край плиты. Предъ отпускомъ, посыпьте тертымъ сыромъ. Супъ долженъ быть густоватъ. Нѣкоторые подаютъ сыръ отдѣльно.

б. Телячья грудина съ горошкомъ.

Нарѣжьте грудину маленькими кусками, положите въ масло, вмѣстѣ съ мукою, солью и перцомъ; влейте большой стаканъ бульону, прибавьте зелени петрушки и варите въ теченіе часа; потомъ положите горошекъ и, когда все будетъ готово, снимите съ соуса жиръ и подавайте.

с. Пудингъ изъ говядины.

Отварите кусокъ огузка, выньте кости, жилы и перепонки, остудите, изрубите мелко и поджарьте въ маслѣ съ двумя, тремя луковицами; прибавьте еще масла, посолите, посыпьте перцемъ, свяжите однимъ или двумя яйцами и уложите въ кастрюлю, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную мукою. Поставьте въ печь и запекуте.

д. Сливочные бисквиты.

Смѣшай и разотри хорошенько $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару и 2 ф. сливокъ; взбей голычкомъ 12 яичныхъ бѣлковъ и смѣшай съ предыдущею смѣсью; разлей по бумажнымъ коробкамъ и поставь въ печь или въ духовый шкафъ.

О Б Ъ Д Ъ 24.

- а. Супъ изъ брюквы. б. Бѣлорыбица разварная.
 с. Фаршированный кочанъ капусты. д. Ростбифъ.
 е. Фаршированныя яйца. ф. Навага жареная. г.
 Кремъ брюле.

а. Супъ изъ брюквы.

Отвари въ водѣ нарезанную ломтиками брюкву, протри сквозь сито, прибавь бульону, что-

бы образовался супъ и, отпуская его, положи въ миску нѣсколько гренокъ, т. е. кусочковъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ.

б. Бѣлорыбица разварная.

Возьми длинную кастрюлю съ вторымъ рѣшетчатымъ дномъ, положи внизъ подъ рѣшетку разной зелени, кореньевъ, лавроваго листа, горошчатого перцу, наложь рѣшетку, налей воды столько, чтобы она доставала до рѣшетки; на рѣшетку положи вымытую бѣлорыбицу, закрой крышкою и поставь вариться. Когда она будетъ готова, уложи ее на блюдо, убери кореньями, раковыми шейками и лимономъ. Къ ней подается соусъ изъ: 2 стол. ложекъ уксусу, чайной ложки приготовленной горчицы, и изъ соли.

с. Фаршированный кочанъ капусты.

Обери зеленые листья, обдай кипяткомъ и остуди; отогни каждый листокъ, положи приготовленнаго фаршу, прижми листья и свяжи кочанъ ниткою. Опусть его въ бульонъ и дай поспеть, потомъ откинь на рѣшето, чтобы вода

стекла, уложи на блюдо и облей кисловатым соусом.

d. Ростбифъ.

Возьми филею, вынь кости, жилы и перепонки, нашпиговуй шпигомъ, посади на вертелъ, завернувши въ намасланную бумагу.

e. Фаршированныя яйца.

Возьмите сколько угодно крупныхъ яицъ, разрѣжьте каждое изъ нихъ пополамъ, выньте желтки и смѣшайте съ равнымъ количествомъ хлѣбнаго мякиша, намоченнаго въ молоко и потомъ выжатаго; прибавьте столько же свѣжаго масла; изрубите все и протрите сквозь сито; прибавьте рубленыхъ луку и петрушки, соли, перцу; еще порубите и смѣшайте съ нѣсколькими сырыми яичными желтками. Этимъ фаршемъ наполните половинки крутыхъ яицъ, а изъ остальнаго сдѣлайте на сковородѣ слой, толщиною почти въ палецъ; сверху уложите начиненныя половинки яицъ и поставьте въ духовой шкафъ, чтобы запекалось.

f. Навага жареная.

Оттай навагу, сними съ нея кожу, начиная съ головы, выштроши, вымой, обмокни въ сырыя яйца, обваляй въ тертыхъ сухаряхъ или въ мукѣ и изжарь въ коровьемъ маслѣ.

g. Кремъ бриоле.

Сбей на льду вѣничкомъ штофъ густыхъ сливокъ и положи въ нихъ четыре золотника подозженнаго до красна сахару, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{4}$ ф. развареннаго рыбаго клею, побей еще вѣничкомъ и выложи въ форму.

О Б Ъ Д Ъ 25.

a. Супъ изъ рябчиковъ. b. Буженина с. Пѣтушьи гребешки подь соусомъ. d. Оладьи изъ манихъ крупъ.

a. Супъ изъ рябчиковъ.

Раствори въ кастрюлѣ кусокъ масла и обжарь въ немъ трехъ цѣлыхъ, ошпианныхъ, вышот-

рошенныхъ и вымытыхъ рябчиковъ и еще грудинки отъ трехъ. Когда они поспѣютъ, вынь ихъ и положи по $\frac{1}{2}$ ф. телятины и ветчины, двѣ луковицы, сельдерею и петрушки, влей стаканъ бульону, въ которомъ разведена горсть муки и дай всему этому принять красноватый цвѣтъ. Между тѣмъ истолки въ ступѣ спинки и ножки отъ трехъ рябчиковъ, и также опусти ихъ въ кастрюлю; налей столько бульону, сколько хочешь имѣть супу, кипяти, пока все хорошо уварится, процѣди. Вынь жилки изъ грудинокъ, истолки послѣднія въ ступкѣ. Распусти $\frac{1}{2}$ ф. масла, положи пять яичныхъ желтковъ и три бѣлка, толченныя грудинки, двѣ горсти тертаго хлѣба, полстакана сливокъ, немного соли и смѣшай все хорошенько. Сдѣлай клецки, спуская ихъ съ серебрянной ложки въ кипящій супъ, и снимай пѣну. Цѣлыхъ рябчиковъ разбей на части, положи въ миску, а также клецки, которыя вынь изъ супа рѣшетчатою ложкою, а самый бульонъ процѣди сквозь частое сито.

Если клецки очень нѣжны и развариваются, то нужно прибавить еще три желтка и одинъ бѣлокъ; если же онѣ тверды, то надобно прибавить немного масла.

в. Буженина.

Кусокъ свѣжей ветчины нашпиговуй чеснокомъ и положи на сутки въ квасъ. На другой день поставь въ печь и, когда зарумянится съ одной стороны, переверни на другую. Подаютъ съ уксусомъ и горчицею.

с. Петушьи гребешки подъ соусомъ.

Вымой гребешки, обрѣжь сосочки и положи въ теплую воду; чрезъ $\frac{3}{4}$ часа вынь ихъ, заверни въ салфетку, вмѣстѣ съ солью, и нѣсколько разъ опусти въ кипятокъ, чтобы верхняя кожа легко отставала; сними эту кожу, а гребешки, по мѣрѣ того какъ они будутъ чиститься, бросай въ холодную воду; потомъ опусти ихъ въ бѣлый соусъ и дай поспѣть. Бѣлый соусъ готовится слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго масла, растертаго съ ложкою муки и солью; смочи немного водою и мѣшай кругомъ, пока соусъ не сдѣлается густъ; надобно только, чтобы онъ не кипѣлъ; снявши съ огня, влей уксусу или лимоннаго соку и, если хочешь, немного ру-

бленной петрушки. — Если нужно сдѣлать соусъ гуще, то связываютъ его однимъ, или двумя яичными желтками.

д. Оладьи изъ манныхъ крущъ.

Крутую манную кашу на молоко смѣшай съ масломъ, остуди, прибавь въ нее яицъ и молока столько, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто, изъ котораго напеки оладей.

О Б Ъ Д Ъ 26.

а. Французскій супъ. б. Пастеть изъ дичи. с. Жареный окорокъ. д. Московскіе бисквиты.

а. Французскій супъ.

Изшинкуй кочанъ капусты, а также морковь и рѣпу, которыхъ возьми по ровну, прибавь пять мелкоизрубленныхъ шампиньоновъ и обжарь хорошенько въ кастрюлѣ, налей бульону и дай увариться.

б. Пастеть изъ дичи.

Сдѣлай фаршъ изъ телятины, сверни его колбасою, заверни въ салфетку, свари и на-

рѣжь кружками. Нѣсколько куропатокъ разбей на части и обжарь въ масле. Приготовь крутое слоеное тѣсто (см. обѣдъ 1), сдѣлай изъ него нижній пластъ пастета, положи рядъ куропатокъ, потомъ рядъ круто-сваренныхъ и разрѣзанныхъ на четверо яицъ, а затѣмъ рядъ куропатокъ и рядъ фаршу; наконецъ закрой тѣстомъ и поставь въ духовый шкафъ или въ печь. Подается холодный.

с. Жареный окорокъ.

Кусокъ окорока вымой, вынь кости и жилы, положи въ бѣлое вино, вмѣстѣ съ лукомъ и морковью, нарѣзанными полосками, и съ лавровымъ листомъ. Сосудъ закрой какъ можно плотнѣе. Давши настояться, поставь на огонь и обливай почаще его маринадомъ (виномъ, въ которомъ лежалъ окорокъ). Когда окорокъ будетъ почти готовъ, сними кожу, обваляй въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ, и зарумянь. Подаютъ съ маринадомъ, который процѣди и увари до густоты соуса.

д. Московскіе бисквиты.

Возьми по равному вѣсу мармеладу: поморанцеваго и абрикоснаго и лимонную корку;

истолки все, разведи взбитыми бѣлками, съ достаточнымъ количествомъ мелкаго сахару, и разлей въ бумажныя коробки.

Беруть три яйца и 18 зол. сахару на 6 золот. тѣста.

О Б Ъ Д Ъ 27.

- а. Гороховый супъ. б. Панированная говядина.
с. Телятина подъ бешамелью.

а. Гороховый супъ.

Развари горохъ, протри сквозь частое рѣшето, смѣшай съ масломъ, налей гороховымъ отваромъ и вскипяти. Нарѣжь ломтиками ветчины, обрѣжь сало и опусти въ супъ за $\frac{1}{4}$ часа до обѣда.

б. Панированная говядина.

Отвари кусокъ говядины, положи на противень и обложи, пальца на полтора толщиной, слѣдующею смѣсью: равное количество мелко-натертаго ржанаго и бѣлаго хлѣба смѣшай съ коровьимъ масломъ, и поставь въ печь.—По-

даютъ съ слѣдующимъ соусомъ: поджарь въ чуховскомъ маслѣ немного муки разведи двумя стаканами краснаго вина, прибавь пряностей и увари.

с. Телятина подъ бешамелью.

Положи въ кастрюлю 8 ложекъ бѣлаго соуса, прибавь 3 ложки консоме, увари до 5 ложекъ, постоянно помѣшивая; прибавь тогда полтора стакана уваренныхъ сливокъ; въ течение часа кипяти, на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы соусъ не пригорѣлъ; связавши его яичными желтками, процѣди сквозь сито и облей жареную говядину, разрѣзавши ее на части.

О Б Ъ Д Ъ 28.

- а. Калья изъ курицы. б. Пастетъ изъ дичи съ гусиною печенкою. с. Рубленая говядина д. Вареники съ вишнями.

а. Калья изъ курицы.

Разбей курицу на части; нарѣжь ломтиками и обжарь въ маслѣ петрушку, сельдерей и лукъ;

налей въ кастрюлю бульонъ, положи немного муки, обжаренные коренья, куски курицы и кусокъ ветчины, и увари до спѣлости. Тогда положи телячьяго фаршу, лимону и зелени петрушки.

в. Пастетъ изъ дичи съ гусиною печенкою.

Разбей на части и обжарь въ маслѣ пару рябчиковъ; свари въ бульонѣ нѣсколько гусиныхъ печенокъ, остуди, изрубь и смѣшай съ горстью хлѣбнаго мякиша; потомъ протри сквозь рѣшето и свяжи тремя сырыми яйцами. Сдѣлай слоеное тѣсто, раскатай, обрѣжь по блюду, наложь рядъ фаршу, потомъ рядъ рябчиковъ, на которыхъ положи остальной фаршъ, закрой тѣстомъ и посади въ печь.

с. Рубленая говядина.

Изрубь какъ можно мельче четыре луковичы, поджарь ихъ въ кастрюлѣ, въ небольшомъ количествѣ масла, и, когда онѣ будутъ почти готовы, брось въ кастрюлю добрую щепоть муки и мѣшай пока она не покраснѣетъ; смочи буль-

ономъ и виномъ; прибавь соли, горошчатого перцу; кипяти до тѣхъ поръ, пока лукъ не поспѣетъ совсѣмъ и не останется болѣе соуса; тогда положи въ эту кастрюлю холодной вареной говядины, которую изрубь сперва; налей и повари не много говядину; подавая, прибавь ложку горчицы или уксусу.

д. Вареники съ вишнями.

Выбери изъ вишенъ косточки, стараясь не разрывать ихъ очень; замѣси на одномъ яйцѣ тѣсто, раскатай его какъ можно тоньше, нарежь косыми четверугольниками, положи на каждый по нѣскольку очищенныхъ вишенъ, защиши такъ чтобы вышли треугольники и опусти въ кипятокъ. Когда вареники поспѣютъ, откинь ихъ на рѣшето, потомъ уложи на блюдо и облей медомъ или сиропомъ.

О Б Ъ Д Ъ 29.

а. Окрошка. в. Макароны по итальянски. с. Баранья котлеты. д. Кремъ малиновый.

а. Окрошка.

Возьми жирной говядины или телятины, нарежь ее, какъ можно мельче, а также зеле-

наго луку, свѣжихъ огурцовъ и укропу; смѣшай съ говядиной, прибавь рубленыхъ крутыхъ яицъ, сметаны и соли; смѣшай все лучше и разведи квасомъ.

в. Макароны по итальянски.

Наломай кусками макароны, опусти ихъ въ соленую воду, когда она закипитъ, сварь ихъ, откинь на рѣшето; положи на блюдо рядъ макаронъ, посыпь тертымъ сыромъ, потомъ еще рядъ макаронъ, который посыпается тоже сыромъ, потомъ опять рядъ макаронъ и т. д. Последнй рядъ не посыпаютъ сыромъ, а кладутъ сверхъ его кусокъ масла. Подаютъ, когда масло растопится.

с. Бараньи котлеты.

Сними позвонокъ съ каждой котлеты; вынь жилы и кожу; побей слегка и дай каждой котлетѣ продолговатую форму; обмокни ихъ въ растопленное масло и жарь въ духовомъ шкафу, поворачивая ихъ съ одной стороны на другую. Для того, чтобы котлеты изжарились, нужно не болѣе четверти часа.

д. Кремъ малиновый.

Выжми сокъ изъ малины, смѣшай со сливками, толченымъ сахаромъ и съ яичными бѣлками, взбей голичкомъ и выкладывай ложкою пѣну на блюдо, по мѣрѣ того какъ она будетъ подниматься.

О Б Ъ Д Ъ 30.

а. Супъ изъ телятины. в. Кулебяка съ рисомъ и яйцами. с. Жареный гусь, начиненный яблоками. д. Апельсиновое желе.

а. Супъ изъ телятины.

Вымой и положи въ кастрюлю хорошей кусокъ телятины, налей воды, посоли и поставь вариться; пѣну снимай, а потомъ, когда телятина почти посѣтеть, вынь ее, бульонъ процѣди, положи говядину въ кастрюлю, влей бульонъ; очисти, накроши и поджарь въ масле коренья; положи ихъ, вмѣстѣ съ печеною луковицею въ супъ, въ который за полчаса до обѣда влей стаканъ мадеры.

в. Кулебяка съ рисомъ и съ яйцами.

Отвари въ водѣ 1 ф. рису, откинь на рѣшето и остуди; свари въ кругую десятокъ яицъ, очисти и изруби ихъ мелко; смѣшай съ рисомъ, положи масла и соли; раскатай кнелое тѣсто, положи начинку и защипи; вымажь противень масломъ, положи кулебяку, смажь ее сверху масломъ, обсыпь тертыми сухарями и поставь въ печь.

с. Жареный гусь начиненный яблоками.

Ощипи, выпотроши, ошали и вымой гуся; въ средину положи очищенныхъ яблокъ, нарѣзанвыхъ кружечками или четвертинками, и зашей разрѣзъ; посоли, подлей немного воды и поставь жариться. Подають съ шинкованною красною капустою, которую обливають прованскимъ масломъ и уксусомъ.

д. Апельсинное желе.

Съ шести апельсиновъ сотри сахаромъ цедру, середку выбери, вынь сѣмена; положи въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. развареннаго рыбаго клею и

вскипяти съ бутылкою сотерна, ф. сахару и внутренностію апельсиновъ; процѣди; взбей 4 бѣлка, положи въ кастрюлю, вымѣшай и дай вскипѣть; сними съ огня; наложи на крышу горячихъ угольевъ, дай постоять четверть часа; процѣди и разлей въ апельсиныя корки.

О Б Ъ Д Ъ 31.

а. Луковый супъ. в. Винегретъ. с. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба. д. Караси въ сметанѣ. е. Ягодное желе.

а. Луковый супъ,

Очисти нѣсколько луковицъ, нарѣжь ихъ ломтями; распусти въ кастрюлѣ кусокъ масла; положи туда лукъ и держи на огнѣ, пока лукъ не покраснѣетъ; налей воды достаточное количество, посоли, положи соли и кипяти съ четверть часа. Подають съ гренками.

в. Винегретъ.

См. обѣдъ 8.

с. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Обрѣжь съ бѣлаго хлѣба корку, намочи его въ молоко и смѣшай съ изюмомъ, чухонскимъ

масломъ и восемью яйцами, завяжи въ мокрую салфетку и свари. Подаютъ съ сабайономъ (см. обѣдъ 11).

д. Караси со сметаною.

Вычисти, выпотроши и вымой караси; обваляй ихъ въ мукѣ и обжарь въ коровьемъ маслѣ; облей сметаною и поставь въ вольный духъ.

е. Ягодное желе.

Возьми какихъ угодно ягодъ, выжми сокъ, процѣди; вскипяти съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и рыбимъ клеемъ. На 1 ф. соку нужно: 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ б. вина и $\frac{1}{8}$ развареннаго клею.

О Б Ѣ Д Ѣ 32.

а. Супъ съ вермишелью. б. Кишки, начиненныя кашею. с. Рябчики съ трюфелями. д. Яблочное пирожное.

а. Супъ съ вермишелью.

Въ приготовленный бульонъ всыпь за четверть часа до обѣда вермишель, рассчитывая по $\frac{1}{8}$ ф. послѣдней на каждого человѣка.

б. Кишки, начиненныя кашею.

Вымой лучше кишки; приготовь жидкую кашу, такъ чтобы ее можно было вливать въ кишки; начини ею послѣднiя, завяжи концы и обжарь въ маслѣ, стараясь, чтобы кишки не лопнули.

с. Рябчики съ трюфелями.

Заправя рябчиковъ, отдѣли печенки, вымой, изруби и смѣшай съ трюфелями; этою смѣсью начини рябчиковъ, обжарь ихъ въ маслѣ, а потомъ поставь въ духовой шкафъ.

д. Яблочное пирожное.

Очисти яблоки; разрѣжь на половинки, вынь сердцевину и свари съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, стаканомъ воды и стаканомъ бѣлаго вина. Смѣшай 10 желтковъ съ чашкою толченаго сахара, облей яблоки, уложенныя на блюдо, и поставь въ печь.

О Б Ъ Д Ъ 33.

а. Борщъ. б. Крупеникъ. с. Земляная груша.

а. Борщъ.

См. обѣдъ 8.

б. Крупеникъ.

Свари крутую гречневую кашу, остуди, смѣшай съ масломъ, творогомъ и сырыми яйцами, уложи въ противень и запеки.

с. Земляная груша.

Отвари земляную грушу, очистивъ ее сперва, и подавай съ сабайономъ: (см. обѣдъ 11).

О Б Ъ Д Ъ 34.

а. Щи съ кислую капустою. б. Разварная говядина. с. Свиная голова. д. Куропатки. е. Кампотъ изъ земляники и малины.

а. Щи съ свѣжею капустою.

Искроши кочанъ капусты и положи вмѣстѣ съ говядиною въ горшокъ, налей воды, посоли,

очисти и положи луковицу; поставь въ печь и дай свариться; за полчаса до обѣда заправь мукою. Подають съ сметаною.

б. Разварная говядина.

См. обѣдъ 6.

с. Свиная Голова.

Вынь изъ головы кости, посоли, натри селитрою и положи дня на три въ укусуе съ разными духами. Заверни ее въ салфетку и вари съ телятиною и разными кореньями; влей укусуе, бутылку бѣлаго вина, сокъ изъ лимона и кипяти. Когда поспѣетъ, вынь голову, остуди и, обливши процѣженнымъ соусомъ, застуди.

д. Куропатки.

Очищавъ, выпотрошивъ, осмоливъ и вымывъ куропатокъ, заверни ихъ въ тонкіе ломти испеку и жарь въ духовомъ шкафѣ. Предъ подачею, пепель снимь, а куропатокъ облей сокомъ, какой онѣ дадутъ.

е. Компотъ изъ земляники и малины.

Оборви вѣточки у земляники, вымой и откинь ее на рѣшето; оборви вѣточки у малины, но не мой ее; брось то и другое въ кипящій сиропъ, но не давай ягодъ кипѣть, а немедленно сними ее съ огня; спустя немного дай вскипѣть, а потомъ вынь, уложи на блюдо и облей сиропомъ.

О Б Ъ Д Ъ 35.

а. Скороспѣлый супъ. б. Бараній языкъ. с. Жареная говядина съ картофелемъ. д. Яблочный воздушный пирогъ.

а. Скороспѣлый супъ.

Изрубн фунтъ хорошей говядины, вмѣстѣ съ кореньями, положи въ кастрюлю, налей воды и посоли; кипяти и снимай пѣну; какъ только говядина поспѣетъ, т. е. почти чрезъ полчаса, процѣди бульонъ и подавай съ гренками.

б. Бараній языкъ.

Очисти, вымой языкъ, положи его на полчаса въ горячую воду, потомъ вынь, остуди,

сними жилы и кожу; нашпигуй помельче и положи вариться съ кусками свиного сала, морковью, лукомъ и зеленью; налей бульону и вари въ теченіе 4, 5 часовъ. Сваривши, подавай съ горчицею и уксусомъ.

с. Жареная говядина съ картофелемъ.

Вымой кусокъ говядины, посоли и положи на противень; очисти нѣсколько луковиць и картофелю, положи ихъ также на противень, около говядины, посоли, прибавь кусокъ масла и немного воды и поставь въ печь.

д. Яблочный воздушный пирогъ.

Протри сквозь рѣшето пятнадцать кислыхъ печеныхъ яблокъ; положи полторы чашки мелкаго сахару и бей, пока яблоки не побѣлѣютъ. Сбей 12 яичныхъ бѣлковъ, смѣшай съ яблоками, положи на блюдо и поставь въ печь тогда только, какъ сядутъ за столъ. Ставь въ печь, положи на край блюда серебрянную ложку, воткнувши ее не много въ пирогъ, чтобы послѣдній не опалъ.

ОБЪДЪ 36.

а. Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ. б. Буженина изъ индѣйки. с. Фаршированная морковь. д. Шоколадный кремъ.

а. Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ.

Очисти и вымой свѣжіе бѣлые грибы, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ и опусти въ приготовленный бульонъ, вмѣстѣ съ рубленными яйцами и зеленью петрушки. Давши прокипеть, заправь сырымъ яйцомъ и подавай.

б. Буженина изъ индѣйки.

Изрѣжь мелко четыре луковицы и одну головку чесноку, разотри съ кислыми щами (напиткомъ), облей индѣйку, разбитую на части и оставь на сутки. На другой день свари индѣйку съ маринадомъ и подавай съ горчицею.

с. Фаршированная морковь.

Сдѣлай фаршъ изъ свинины съ рисомъ, начни имъ выдолбленную морковь и свари послѣднюю въ бульонѣ. Когда она поспеетъ, выло-

жи на блюдо и облей бѣлымъ соусомъ, въ который выдави сокъ изъ 1 лимона.

д. Шоколадный кремъ.

Распусти 1 ф. шоколаду въ стаканѣ воды, прибавь немного сахару и смѣшай со сливками и яичными желтками, взявши послѣднихъ по 6 на $\frac{1}{2}$ штофа сливокъ; прибавь $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли; пропусти сквозь сито и поставь въ котель съ кипяткомъ, наложивши на крышку горячихъ угольевъ. Не нужно, чтобы кремъ кипѣлъ.

ОБЪДЪ 37.

а. Пивной супъ. б. Разварная бѣлужина. с. Пудингъ изъ рису.

а. Пивной супъ.

Смѣшай бутылку пива съ бутылкою хорошаго молока и вскипяти; положи изюму, корицы и лимонной корки, дай еще вскипеть; заправь двумя желтками и подавай, съ сухарями.

б. Разварная бѣлужина.

Возьми звѣно хорошей бѣлужины и отварь съ зеленью и кореньями. Когда сварится, вынь, остуди и нарежь ломтями. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

с. Пудингъ изъ рису.

Развари хорошенько полфунта рису, протри сквозь сито и остуди; свари въ водѣ $\frac{1}{4}$ ф. вишенъ, протри сквозь сито, смѣшай съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару и вари до густоты; смѣшай вмѣстѣ протертый рисъ и вишни, прибавь 7 желтковъ, тертыхъ сухарей, вымѣшай получше, завяжи въ салфетку и кипяти въ водѣ полтора часа. Подаютъ съ сабайономъ (см. обѣдъ 11).

ОБѢДЪ 38.

а. Супъ изъ кореньевъ. б. Сальникъ. с. Соусъ изъ картофеля. д. Смородиновый компотъ.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Смотри обѣдъ 9.

б. Сальникъ.

Свари крутую гречневую кашу, остуди, смѣшай съ достаточнымъ количествомъ масла;

вымой хорошенько, начини сказанною кашею, заверни ею такъ, чтобъ не было отверстій и сжарь.

с. Картофельный соусъ.

Очисти и нарежь тонкими ломтиками всюловину сваренный картофель; положи его въ кастрюлю, съ достаточнымъ количествомъ масла и поставь, на малый огонь; влей полъ-стакана бѣлаго вина и двѣ ложки бульона. Когда картофель поспѣетъ, сними жиръ и положи кусокъ масла.

д. Смородиновый компотъ.

Онъ готовится такъ же, какъ компотъ изъ земляники и малины (см. обѣдъ 34).

ОБѢДЪ 39.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ. б. Куропатка съ кислымъ соусомъ. с. Картофельный пирогъ.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ.

Вскипяти два нѣсколько большихъ луковицъ, вынь середку и начини фаршемъ (см. обѣдъ 6); разотри ложки двѣ муки съ достаточнымъ количествомъ масла, подпали ее,

Сложи въ кастрюлю, куда опусти также лукъ, налей бульону и поставь въ печь. Предъ обѣдомъ лукъ вынь, положи въ миску и налей говяжьимъ бульономъ.

в. Куропатки съ кислымъ соусомъ.

Изжарь куропатокъ, обернувши ихъ въ ломти шингу. Приготовь слѣдующій соусъ, распusti въ кастрюлѣ масло, положи муки и дай ей покрасить: тогда разведи кипящимъ бульономъ, посоли по вкусу, положи канерсовъ и оливокъ, вынувши изъ послѣднихъ косточки, нѣсколько ломтей лимона и стаканъ бѣлаго вина. Когда соусъ почти поспѣетъ, опусти въ него куропатокъ и держи на огнѣ, не давая сильно кипѣть.

с. Картофельный пирогъ.

Испеки картофель, очисти и протри сквозь сито. Возьми на 1 ф. картофелю 6 желтковъ и 32 золот. толченаго сахару; смѣшай съ картофелемъ, прибавь цедры, лимоннаго соку и яичныхъ бѣлковъ; перемѣшай все хорошенько; вымажь форму масломъ, выложи въ нее тѣсто и запеки.

О Б Ѣ Д Ъ 40.

а. Супъ изъ шарлота. в. Колдуны. с. Пудингъ изъ пшена.

а. Супъ изъ шарлота.

Свари въ соленой водѣ лукъ-шарлотъ, сними верхнюю кожицу, обваляй въ мукѣ и обжарь въ маслѣ. Нарѣжь бѣлый хлѣбъ ломтиками, обмокни въ бѣлокъ, положи на каждый кусочекъ по луковицѣ и поставь въ печь. Когда эти гренки поспѣютъ, выложи ихъ въ миску и налей говяжьего бульона.

в. Колдуны.

Возьмите по ровну почечнаго жиру и говядины, вынь жилы и перепонки; изрубя все вмѣстѣ, посыпь солью, перцемъ и рубленою зеленью петрушки, прибавь мелкоискрошеннаго лука и обжарь въ маслѣ. Замѣси на одномъ яйцѣ тѣсто, раскатай его потоньше, нарѣжь косыхъ четверугольниковъ, положи на каждый приготовленнаго фаршу, защипи, чтобы вышли треугольники. Когда передѣлаешь все колдуны, вскипяти соленую воду и опусти въ

нее колдуны; дай имъ поспѣть, откинь на рѣшето, сложи на блюдо и облей растопленнымъ масломъ.

с. Пудингъ изъ пшена.

Вымой въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. пшена и свари изъ него густую кашу, которую остуди потомъ. Сотри $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, чтобы побѣлѣло, смѣшай съ 8 яйцами и прибавь, сколько угодно, сахару. Перемѣшай, намажь форму масломъ, выложи въ нее приготовленную смѣсь, посыпь сахаромъ и корицею, и поставь въ печь, чтобы запеклось.

О Б Ъ Д Ъ 41.

а. Супъ съ гренками. б. Баранья грудинка. с. Утка съ оливками. д. Застуженная молочная каша.

а. Супъ съ гренками.

Приготовь бульонъ изъ говядины, процѣди его, подбей двумя желтками и вылей на гренки.

б. Баранья грудинка.

Нарѣжь грудину длинными кусками; положи въ кастрюлю ломти шпигу, прибавь нѣсколько кусковъ ветчины; сверху положи грудинку, закрывши шпигомъ; потомъ уложи двѣ моркови, нарѣзанныя ломтями, и три или четыре изрѣзанныя луковицы, а также нѣсколько лавровыхъ листовъ; влей чумичку бульона и кипяти на легкомъ огнѣ въ теченіе трехъ часовъ. Предъ подачею вынь шпигъ и ветчину, и уברי зеленью.

с. Утка съ оливками.

Заправь утку и обжарь въ кастрюлѣ, обложивши ломтями шпигу. Вынь косточки изъ полфунта оливокъ, которыя потомъ облей кипящею водою и дай имъ постоять; брось ихъ въ кастрюлю, въ которой готовится утка и прокипяти нѣсколько минутъ. Положи утку на блюдо, а кругомъ ее оливки, и облей сокомъ, какой она дала изъ себя.

д. Застуженная молочная каша.

Свари не очень жидкую молочную кашу, остуди ее, смѣшай съ нѣсколькими сырыми

яйцами, сахаромъ $\frac{1}{4}$ Ф., развареннаго осетрового клею и толченою корицею, выложи въ форму и застуди.

О Б Ъ Д Ъ 42.

а. Супъ изъ разной зелени. б. Языкъ. с. Жареный фаршированный гусь. д. Компотъ изъ грушъ.

а. Супъ изъ разной зелени.

Поджарь въ кастрюлѣ, въ маслѣ, гореть зеленого рубленнаго луку, по горети петрушки, сельдерею и салата. Смочи бульономъ, прибавь свѣжаго масла, налей столько воды, сколько нужно супу; вскипяти хорошенько, посоли, подбей четырьмя желтками и подавай съ гренками.

б. Я з ы к ъ.

Смотри обѣдъ 7.

с. Жареный фаршированный гусь.

Заправь гуся; печенку мелко изрубь и поджарь въ маслѣ съ искрошеною луковицею, прибавь хлѣбнаго мякиша и рубленной жареной телятины, посоли, посыпь перцемъ и еще

поруби; смѣшай съ двумя сырыми яйцами и начини гуся; зашей разрѣзъ и жарь.

д. Компотъ изъ грушъ.

Очисти груши, обрѣжь вѣточки и поставь на огонь, вмѣстѣ съ водою, сахаромъ, корицею. Когда груши уварятся, вскипяти еще разъ сиропъ и облей плоды.

О Б Ъ Д Ъ 43.

а. Скоромная солянка. б. Телячья голова. с. Жареный бѣлый хлѣбъ.

а. Скоромная солянка.

Нарѣжь ломтиками говядину, ветчину, лукъ и огурцы, обжарь въ маслѣ, вмѣстѣ съ кислую капустою, и налей хорошимъ бульономъ. Выбери изъ селедки кости, искроши ее, положи въ солянку, подлей квасу, посыпь укропомъ, положи капорцевъ, оливокъ и разныхъ кореньевъ, дай поспѣть. Подавая на столъ, заправь сметаною.

в. Телячья голова.

См. обѣдъ 15.

с. Жареный бѣлый хлѣбъ.

Нарѣжь бѣлый хлѣбъ ломтями, намочи въ молоко и, не выжимая, обваляй въ яйцахъ, посыпь немного толченою корицею и жарь на сковородѣ, съ масломъ. Подаютъ съ сахаромъ и сливками.

О Б Ѣ Д Ѣ 44.

а. Супъ съ клецками изъ манной крупы. в. Пастетъ съ молодыми цыплятами. с. Горошекъ съ шпингомъ. д. Трубочки.

а. Супъ съ клецками изъ манной крупы.

Свари говяжій бульонъ и спускай въ него съ серебряной ложки приготовленныя слѣдующимъ образомъ клецки: растирай ложку чухонскаго масла до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ;

положи туда одно за однимъ три яйца, двѣ ложки муки и три ложки манныхъ крупъ, а между тѣмъ растирай, пока все смѣшается хорошо.

в. Пастетъ съ молодыми цыплятами.

Сбей хорошенько 14 желтковъ, 2 бѣлка, 2 стакана растопленнаго коровьяго масла и 2 стакана холодной воды. Замѣси на этомъ крутое тѣсто, переваливай его и раскатай, обрѣжь по блюду, наложи фаршъ изъ говядины, на него цыплятъ, разрѣзанныхъ на четверо и обжаренныхъ въ маслѣ; потомъ круто сваренныхъ яицъ, разрѣзанныхъ также пополамъ; наложи еще фаршу, и закрой крышкою изъ тѣста и поставь въ печь.

с. Горошекъ со шпингомъ.

Смѣшай горошекъ съ свѣжимъ масломъ, налей немного воды и оставь такъ на $\frac{1}{4}$ часа; между тѣмъ, обжарь слегка въ маслѣ достаточное количество шпингу, нарѣзаннаго кусочками; откинь горошекъ, положи его въ другую кастрюлю и поставь на огонь, закрывши крышкою, чтобы распарился; смочи бульо-

номъ, положи шингъ, прибавь горошчатого пер-
цу, соли и зелени петрушки; вари на силь-
номъ огнѣ, потомъ сними, перемѣшай и держи
на маломъ огнѣ, пока горохъ не поспѣетъ.

д. Трубочки.

Замѣси тѣсто на 3 яйцахъ съ чашкою са-
хару и бей ложкою полчаса. Нагрѣй форму и
пеки какъ вафли; вынувъ же изъ формы, на-
верни на скалку и дай остынуть. Предъ пода-
чею, положи въ каждую трубочку битыхъ сли-
вокъ.

ОБЪДЪ 45.

а. Супъ ушки. б. Фаршированная тетерька, с.
Компотъ изъ абрикосъ.

а. Супъ ушки.

Смотри обѣдъ 7.

б. Фаршированная тетерька.

Сдѣлай фаршъ изъ печени тетерьки и изъ
небольшаго количества шпигу, соли, рубленой

петрушки и луку; начини этимъ фаршемъ те-
терьку и зашей разрѣзъ; положи въ кастрюлю
съ небольшимъ количествомъ масла и изжарь,
какъ сказано о каплунѣ (см. обѣдъ 1).

с. Компотъ изъ абрикосъ.

Разрѣжь каждый абрикосъ пополамъ, вынь
косточки, уложи на блюдо, посыпавши дно
сахаромъ; облей ихъ немного водою и держи
на самомъ маломъ огнѣ, пока не начнетъ об-
разовываться сиропъ; тогда посыпь сверху са-
харомъ и повари еще. Подается холодный.

ОБЪДЪ 46.

а. Супъ съ рисомъ. б. Жаворонки подъ соусомъ.
с. Жареная свинина. д. Тортъ.

а. Супъ съ рисомъ.

Смотри обѣдъ 1.

б. Жаворонки подъ соусомъ.

Ощипи, выпотроши и расправь дюжину жа-
воронковъ, поджарь въ кастрюлѣ съ масломъ и

солью; когда они зарумянятся, прибавь шампиньоновъ, рубленого луку и петрушки, щепоть муки; подлей бѣлаго вина и бульону; когда соусъ начнетъ кипѣть, вынь жаворонковъ, дай соусу поспѣть и потомъ облей имъ жаворонковъ.

с. Жареная свинина.

Возьми свиной филей, вымой, нашпигуй чеснокомъ, посоли, положи на противень, подлей воды и поставь въ печь.

д. Тортъ.

Растирай $\frac{3}{4}$ ф. коровьяго масла, пока побѣлѣетъ, положи одинъ за однимъ 8 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, столько же муки и замѣси тѣсто. Сдѣлай двѣ лепешки, положи одну на блюдо и обрѣжь кругомъ; на нее положи какого угодно варенья, закрой другою лепешкою, обрѣжь и посади въ печь. Черезъ часъ вынь, заглясируй и дай глясиру засохнуть.

ОБЪДЪ 47.

а. Зеленые щи. б. Маринованная говядина. с. Рубленая баранина. д. Перепелки. е. Миндальное пирожное.

а. Зеленые щи.

Смотри обѣдъ 10.

б. Маринованная говядина.

Возьми кусокъ говядины, побей скалкою, снявши его съ костей; нашпигуй покрупнѣе, натри мелкою солью съ селитрою, положи въ горшокъ, приправь горошчатымъ перцемъ, пряностями, лукомъ, петрушкою, чеснокомъ, тимомъ и базиликою. Покрой все холстомъ и другимъ горшкомъ. Оставь такъ на двѣ недѣли, не трогая въ первую недѣлю, а въ теченіе второй поворачивай говядину всякой день. Вскипяти воду съ марковью, лукомъ, петрушкою, и положи туда говядину, завернувши ее въ холстъ и обвязавши ниткою. Ког-

да мясо поспѣеть, остуди его въ его соусѣ; потомъ вынь и подавай или теплый съ соусомъ, отваренною зеленью, или холодный, убравши зеленью петрушки.

с. Рубленая баранина.

Обрѣжь мясо съ жаренаго бараньяго стегна, вынь жилы и перепонки, изрубь помельче, положи въ кастрюлю, налей бульону нѣсколько ложекъ и, за нѣсколько минутъ до отпуска, свяжи соусъ желтками, положи кусокъ свѣжаго масла, подогрѣй и подавай прежде чѣмъ закипитъ; можно убрать яйцами въ мѣшечекъ.

д. Перепелки.

Жарятся, какъ и прочая дичь, т. е. завернутыя въ ломти шпигу. Подаются съ соусомъ.

е. Миндальное пирожное.

Обдай кипяткомъ фунтъ сладкаго миндаля и нѣсколько зеренъ горькаго, сними кожицу, истолки какъ можно мягче, подливая воды, чтобы не замаслился, и смѣшай съ 24 желт-

ками, взбитыми въ пѣну, и съ достаточнымъ количествомъ сахару, выложи на блюдо, или въ бумажныя коробки, и поставь въ печь.

О Б Ѣ Д Ѣ 48.

а. Похлебка съ молодою морковью. б. Филей съ отварною зеленью. с. Пудингъ. д. Пулярда. е. Сладкій супъ.

а. Похлебка съ молодою морковью.

Разрѣжь морковь продольными ломтями, обдай кипяткомъ и дай постоять; положи ихъ въ бульонъ. Когда поспѣютъ, вылей въ миску, положивши туда горсть греноекъ.

б. Филей съ отварною зеленью.

Срѣжь съ костей, выбери перепонки и жилы, и положи въ кастрюлю съ нѣсколькими морковями и луковицами, кусками шпигу, зеленью петрушки, бѣлымъ виномъ, бульономъ и солью; закрой кастрюлю, положи на крышку горячихъ угольевъ, уменьшивши огонь снизу. Когда го-

вядина поспѣетъ, процѣди соусъ, сгусти его и опусти въ него отдѣльно отваренную зелень: цикорій, огурцы и т. п., и облей говядину.

с. Пудингъ.

Смотри обѣдъ 40.

д. Пулярда.

Она жарится также, какъ каплунъ (см. обѣдъ 1).

е. Сладкій супъ.

Возьми, сколько угодно, разныхъ сушеныхъ плодовъ: яблокъ, грушъ, вишенъ, малины и т. п., положи въ кастрюлю, налей воды и поставь кипятиться. Когда плоды поспѣютъ въ половину, положи сахару по вкусу, влей стаканъ мадеры и дай поспѣть.

ОБѢДЪ 49.

а. Похлебка изъ потроховъ. б. Разварная индѣйка.
с. Фаршированный жареный поросенокъ. д. Кудри.

а. Похлебка изъ потроховъ.

Смотри обѣдъ 11.

б. Разварная индѣйка.

Заправка индѣйку, положи ее въ кастрюлю съ масломъ, петрушкою, лукомъ, шампиньонами, мелко изрубленными. Дай ей вполонину поспѣть, посоли, прибавь горошчатого перцу; накрой индѣйку ломтями шпигу, влей стаканъ бѣлаго вина и столько же бульону; поставь на малый огонь. Когда поспѣетъ, сними жиръ съ соуса и свяжи его.

с. Фаршированный жареный поросенокъ.

Приготовь поросенка, фаршируй его рубленою печенкою, обвареннымъ шпигомъ, трюфелями, шампиньонами, каперсами, анчоусами, пряными травами, посоливши все это и смѣшавши съ хлѣбнымъ мякишемъ, масломъ, пятью желтками и 2 бѣлками, начинивши поросенка, зашей разрѣзъ и поставь жариться.

д. Кудри.

Замѣси тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 желтковъ и рюмки

вина. Раскатай потоньше, нарежь полосокъ рѣзцомъ и жарь въ маслѣ.

ОБЪДЪ 30.

- а. Супъ изъ рябчиковъ. б. Заяцъ подь соусомъ.
с. Пирожное изъ сливокъ.

а. Супъ изъ рябчиковъ.

Смотри обѣдъ 25.

б. Заяцъ подь соусомъ.

Приготовя зайца, разрежь его на части. Распусти въ кастрюлѣ масла, положивши горсть муки. Когда мука покраснѣетъ, положи зайца и поджарь; влей достаточное количество краснаго вина и вдвое менѣе воды, посыпь солью, положи горошчатого перцу, шпигу кусочками и лукъ-шарлотъ, обжаренный въ маслѣ, а также шампиньоновъ. Снимай пѣну и жиръ. Когда сварится заяцъ, уложи его на блюдо и облей соусомъ, который сгуститъ, если жидокъ.

с. Пирожное изъ сливокъ.

Смѣшай хорошенько штофъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ штофа сметаны, немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ, сахаръ, каринку, горсть муки, толченый миндаль и 8 яицъ; уложи на сковороду, вымазанную масломъ, и жарь.

ОБЪДЪ 31.

- а. Супъ съ манною крупною. б. Разварныя коренья и зелень. с. Свѣжая треска съ бѣлымъ соусомъ. д. Жареная баранина.

а. Супъ съ манною крупною.

Смотри обѣдъ 18.

б. Разварныя коренья и зелень.

Возьми какое угодно количество кореньевъ петрушки, сельдерею, маркови, рѣпы, пастернаку, шпинату, зеленаго гороху, спаржи и т. д. Крупные коренья нарежь кусочками, отвари все это въ соленой водѣ, откинь на рѣ-

шето и подавай съ растопленнымъ масломъ и тертыми сухарями.

с. Свѣжая треска съ бѣлымъ соусомъ.

Вычисти и выотроши треску, вымой ее; крѣико посоли воду и свари въ ней треску на маломъ огнѣ, не давая ей кипѣть; вынь рыбу, дай стечь водѣ и подавай треску съ бѣлымъ соусомъ и каперсами.

д. Жареная баранина.

Смотри обѣдъ 9.

ОБѢДЪ 52.

а. Супъ съ гренками. б. Семга подь бѣлымъ соусомъ. с. Жареные голуби. д. Запеченый творогъ.

а. Супъ съ гренками.

Смотри обѣдъ 41.

б. Семга подь бѣлымъ соусомъ.

Очисти хорошенько звѣно семги; положи два на два въ маринадъ изъ прованскаго мас-

ла, петрушки, луку и лавроваго листа; положи на сковороду и жарь, обливая маринадомъ; когда семга поснѣетъ, положи ее на блюдо, облей бѣлымъ соусомъ съ каперсами.

с. Жареные голуби.

Жарятся, какъ всякая дичь.

д. Запеченый творогъ.

Смотри обѣдъ 11.

ОБѢДЪ 53.

а. Весенній супъ. б. Баранина съ перечнымъ соусомъ. с. Индѣйка. д. Дутые розовые хлѣбцы.

а. Весенній супъ.

Возьми всякихъ кореньевъ по равному количеству, щавелю, салату, изрѣжь все тонкими и узенькими полосками, исключая лукъ, который надобно нарѣзать ломтями. Обжарь коренья въ маслѣ, смѣшай съ салатомъ, зеленью, горошкомъ, верхушками спаржи и лукомъ-шар-

лотомъ, обдавши ихъ сперва кипяткомъ. Налей бульону и кипяти на маломъ огнѣ, пока не посидеть. Подаютъ съ гренками.

в. Баранина съ перечнымъ соусомъ.

Приготовь кусокъ баранины, нашпигуй его большими кусками шпигу, маринуй въ теченіе одного или двухъ дней въ полустаканъ прованскаго масла, съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ, ароматами, ломтями луку и петрушкой; зажарь и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю кусокъ масла, величиною въ половину куриного яйца, ломоть ветчины, наръзанный кусками, три наръзанныя луковицы, нѣсколько кореньевъ петрушки, половину зубка чесноку, двѣ гвоздички, одинъ лавровый листъ, тмину, немного базилики; держи на огнѣ, пока не зарумянятся: посыпь мукою, влей стаканъ краснаго вина, стаканъ воды, ложку уксуса, вари полчаса; сними жиръ и процѣди сквозь сито; посоли, положи горошчатого перцу и подавай.

с. Индѣйка.

Смотри обѣдъ 6.

д. Дутые розовые хлѣбцы.

Щепоть толченой кашенили обдай стаканомъ кипятку, дай настояться и осторожно слей жидкость. Сбей сахаръ съ бѣлками, прибавь кашенильнаго настою, чтобы смѣсь имѣла розовый цвѣтъ, сдѣлай шарики, разложи на бумагѣ и поставь въ вольный духъ. На каждый бѣлокъ берется $1\frac{1}{2}$ ф. сахару.

О Б Ъ Д Ъ 54.

а. Соусъ изъ курицы. б. Пирогъ изъ зайца. с. Соусъ изъ свѣжей трески. д. Желе.

а. Супъ изъ курицы.

Смотри обѣдъ 3.

б. Пирогъ изъ зайца.

Сними мясо у зайца съ костей, возьми столько же телячьей печенки, столько же ветчины и столько же шпигу; вынь перепонки и жилы, изрубь заячье мясо, печенку и вет-

чпну; смѣшай съ послѣдней заячье мясо и печенки: заячью и телячью, поруби; прибавь шпигъ, уже изрубленный, и поруби еще. Когда все это превратится почти въ тѣсто, приправь по вкусу, положи пряностей и свяжи шестью яйцами, выпуская одно за однимъ; влей немного бѣлаго вина. Уложи дно кастрюли ломтями шпигу; положи слой сказаннаго фаршу, толщиной въ палецъ, потомъ нѣсколько ломтей шпигу, а между ними трюфели и фисташки; за тѣмъ слой фаршу и ломти шпигу, и т. д., пока не уложится весь фаршъ. Послѣдній слой фаршу накрой ломтями шпигу, и намащенной бумагой, а кастрюлю крышкой, и поставь въ печь. Черезъ три часа пирогъ будетъ готовъ; вынувъ изъ печи, сними сверху ломти шпигу, выложи пирогъ на блюдо и равнымъ образомъ сними шпигъ снизу.

с. Соусъ изъ свѣжей трески.

Отвари въ соленой водѣ треску; уложи дно противня лукомъ-шарлотомъ, небольшимъ количествомъ толченаго чесноку, петрушкою, ломтями лимона, обрѣзавъ кожу и вынувъ косточки, горошчатымъ перцемъ; влей двѣ сто-

ловья ложки прованскаго масла положи ложку коровьяго масла; потомъ, изрѣзавъ треску на куски, положи ихъ, на эту приправу, закрой сказанною приправою и посыпь тертыми сухарями; поставь въ печь, но не давай кушанью сильно кипѣть; подавая на столъ, выдави на треску сокъ изъ одного лимона.

д. Желе.

Смотри обѣдъ 6.

ОБѢДЪ 55.

- а. Похлебка изъ потроховъ. б. Утка съ рѣпою.
с. Жареная говядина. д. Сбитыя яйца.

а. Похлебка изъ потроховъ.

Смотри обѣдъ 44.

б. Утка съ рѣпою.

Заправка утку, обжарь ее въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ масла; очисти рѣпу и также обжарь ее; вынувъ рѣпу, и утку по-

ложи ложку муки, дай ей покраснѣть, влей бульону, положи туда утку и рѣпу, петрушки, соли. Если рѣпа очень молода, то ее нужно класть тогда только, когда утка поспѣетъ въ половину. Когда соусъ поспѣетъ, сними жиръ и сгусти его, если это нужно; предъ отпускомъ влей ложку уксусу.

с. Жареная говядина.

Смотри обѣдъ 4.

д. Сбитыя яйца.

Отдѣли желтки отъ бѣлковъ; лучше взбей послѣдніе, смѣшай съ сахаромъ и водою померанцевыхъ цвѣтовъ. Вскипяти въ кастрюлѣ молоко съ достаточнымъ количествомъ сахару. Когда молоко будетъ кипѣть, опускай туда бѣлки съ ложки; вынь и сложи на сито; разведи желтки сказаннымъ молокомъ, размѣшай и дай сдѣлаться густымъ. Уложи на блюдо сбитые и уже обваренные бѣлки и облей соусомъ, который процѣди сперва чрезъ сито.

О Б Ѣ Д Ѣ 56.

а. Борщъ. б. Соусъ изъ мозговъ. с. Цвѣтная капуста съ пармезаномъ. д. Творогъ со сливками.

а. Борщъ.

Смотри обѣдъ 8.

б. Соусъ изъ мозговъ.

Сними съ мозговъ перепонку и запекающуюся кровь; положи ихъ на нѣсколько часовъ въ теплую воду, потомъ положи въ кастрюлю, завернувши въ ломти шпигу, влей два стакана бѣлаго вина и столько же воды, положи луку, нарезаннаго ломтями, моркови, петрушки, лавроваго листу, горошчатого перцу и соли. Когда мозги поспѣютъ, распусти въ другой кастрюлѣ масла, поджарь въ немъ луку, посыпь мукою, влей жидкость, въ которой готовилась мозги, процѣдивши ее сперва сквозь сито; прибавь нѣсколько шампиньоновъ и вари. Когда соусъ поспѣетъ, облей имъ мозги, уложенные на блюдо.

с. Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.

Отвари цвѣтную капусту въ соленой водѣ, откинь на рѣшето; облей бѣлымъ соусомъ, въ который прибавь тертаго пармезану; засыпь тертымъ хлѣбомъ и такимъ же сыромъ; налей немного масла, положи еще рядъ капусты, засыпь хлѣбомъ и сыромъ, облей масломъ и, за четверть часа до отпуска, поставь въ духовый шкафъ или въ печь, чтобы зарумянилось.

д. Творогъ со сливками.

Смотри обѣдъ 9.

ОБѢДЪ 37.

а. Супъ съ фаршемъ. б. Перепелки съ горошкомъ. с. Телятина. д. Компотъ изъ вишенъ.

а. Супъ съ фаршемъ.

Смотри обѣдъ 6.

б. Перепелки съ горошкомъ.

Положи перепелокъ въ кастрюлю, дно которой уложено телятиною и ветчиною; брось туда нѣсколько морковокъ, луковиць и зелени; закрой ломтями шпигу и кружкомъ намавленной бумаги, поставь въ духовый шкафъ; вынь, уложи на блюдо и обсыпь горошкомъ, свареннымъ со шпигомъ.

с. Телятина.

Смотри обѣдъ 3.

д. Компотъ изъ вишенъ.

Положи въ кастрюлю вишни, обрѣзавши у нихъ вѣточки, насыпь немного сахару и влей воды; закрой и нѣсколько разъ вскипяти; остуди и подавай.

ОБѢДЪ 38.

а. Ланша. б. Зразы. с. Дрозды. д. Марципаны и макароны.

а. Ланша.

Смотри обѣдъ 4.

Б. З р а з ы.

Нарѣжь очень тонкими ломтями говядину, обрѣзавъ жиръ и жилы; поджарь въ маслѣ рубленый лукъ, смѣшай его съ мякишемъ чернаго хлѣба, еще разъ обжарь, свяжи однимъ или двумя яйцами, посыпь перцу, заверни этотъ фаршъ въ ломтики говядины, побивъ ее сперва скалкою, завяжи ниткою, обваляй въ мукѣ и жарь. Распусти масла въ кастрюлѣ, поджарь муки, разведи бульономъ, посоли, положи кореньевъ, лавроваго листу. Когда поспѣетъ процѣди и облей зразы.

С. Д р о з д ы.

Заправка дроздовъ, нашпигуй ихъ и, обернувши ломтями шпигу, положи на сковороду и поставь жариться.

д. Марципаны и макароны.

Обдай кипяткомъ 1 ф. сладкаго миндаля и $\frac{1}{4}$ ф. горькаго, сними кожицу и истолки,

подбавляя сбитый бѣлокъ. Изъ $1\frac{1}{4}$ ф. сахару приготовь сиропъ и когда онъ будетъ кипѣть, положи туда толченый миндаль и вари до тѣхъ поръ, пока не станетъ прилипать къ пальцамъ; во время варки, постоянно помѣшивай. Потомъ выложи это тѣсто на доску, посыпанную мелкимъ сахаромъ, раскатай потоньше и, когда она остынетъ, нарѣжь кусочками. Поставь въ печь, чтобы дошли, донеклись, и заглясируй.

Макароны отличаются отъ марципана только формою; ихъ дѣлаютъ круглыми, съ возвышеніемъ по срединѣ.

О Б Ъ Д Ъ 59.

а. Супъ изъ кореньевъ. б. Соусъ изъ корюшки.

с. Тетерька. д. Сахарные вѣички.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Смотри обѣдъ 9.

б. Соусъ изъ корюшки.

Кипяти въ теченіе $\frac{1}{4}$ часа, въ кастрюлѣ, два стакана воды и два стакана бѣлаго вина,

съ ломтами лимона, у котораго обрѣжь корку, и вынь косточки; съ солью, перцемъ и пряными травами; положи туда вычищенную корюшку. Когда она сварится, откинь ее на рѣшето, положи на блюдо и облей соусомъ изъ бѣлаго вина, кипяченаго съ чеснокомъ, лукомъ и петрушкою, къ которому, во время отпуска, прибавь кусокъ масла, стертаго съ мукою, солью, перцемъ и лимоннымъ сокомъ.

с. Тетерька.

Смотри обѣдъ 7.

д. Сахарные вѣнчики.

Замѣси тѣсто изъ 4 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 9 яичныхъ желтковъ и 2 бѣлковъ. Надѣлай изъ этого тѣста колечекъ или вѣнчиковъ, обваляй въ бѣлкѣ и крупно истолченномъ сахарѣ и, уложивъ на желѣзный листъ, поставь въ печь. Подають съ вареньемъ.

О Б Ѣ Д Ъ 60.

а. Супъ черепаховый. б. Соусъ изъ сига. с. Бараній языкъ въ панильоткахъ. д. Варенье.

а. Супъ черепаховый.

Смотри обѣдъ 19.

б. Соусъ изъ сига.

Свари заправленнаго сига, вмѣстѣ съ разными кореньями и зеленью; вынь и дай стечь водѣ. Поджарь въ кастрюлѣ муки съ масломъ, налей бульону, прибавь зелени петрушки, укропу и дай хорошо прокипѣть; положи каперсовъ и очищенныхъ оливокъ, дай вскипѣть и облей сига, разбитаго на куски.

с. Бараній языкъ въ панильоткахъ.

Отвари сколько угодно бараньихъ языковъ, разрѣжь на двое и остуди; сотри хорошаго масла съ разною душистою зеленью; приправь

солью и перцем по вкусу; обложи этимъ масломъ каждый кусокъ языка и заверни въ бумагу; положи на сковороду и жарь. Подавая на столъ, бумаги не снимай.

д. Варенье.

Смотри обѣдъ 8.

ОБѢДЪ 61.

а. Гороховый супъ. б. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ. с. Компотъ изъ яблокъ.

а. Гороховый супъ.

Смотри обѣдъ 27.

б. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.

Нарѣжь осетрины ломтями въ видѣ котлетъ и готовь ихъ, какъ телячьи котлеты въ папильоткахъ, только на каждую осетровую положи по ломтю шпигу.

с. Компотъ изъ яблокъ.

Смотри обѣдъ 10.

ОБѢДЪ 62.

а. Окрошка. б. Зразы. с. Пудингъ изъ сливокъ.

а. Окрошка.

Смотри обѣдъ 29.

б. Зразы.

Смотри обѣдъ 58.

с. Пудингъ изъ сливокъ.

Сбей четыре яйца съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару и ложкою толченой корицы; смѣшай съ двумя бутылками кипяченыхъ и уже остывшихъ сливокъ; всыпь постепенно $\frac{1}{4}$ ф. муки, размѣшай, вылей въ кастрюлю и запеки.

О Б Ъ Д Ъ 63.

а. Супъ изъ пива. б. Битокъ. с. Палтусъ жареный. д. Дрочена.

а. Супъ изъ пива.

См. обѣдъ 37.

б. Битокъ.

Возьми кусокъ говядины, обрѣжь жилы и перепонки, изруби, какъ для котлетъ, положи хлѣбнаго мякиша, соли, перцу и сырыхъ яицъ; смѣшай и сдѣлай котлеты побольше; поджарь въ маслѣ изрѣзанный ломтями лукъ, положи муки, влей бульону, прибавь зелени петрушки; подожги сахаръ на сковородѣ, вливши немного уксусу; положи его въ соусъ, дай прокипѣть; предъ отпускомъ, обсыпь битокъ каперсами и облей сказаннымъ соусомъ.

с. Палтусъ жареный.

Обрѣжь шавники, выпотроши, вымой, натри лимономъ и положи вариться въ не очень со-

леной водѣ, смѣшанной съ молокомъ; держи на большомъ огнѣ, который уменьшай мало по малу, остерегаясь, чтобы палтусъ не кипѣлъ, иначе онъ развалится. За четверть часа до обѣда, вынь рыбу, откинь на рѣшето, положи на блюдо и подавай съ бѣлымъ соусомъ, съ каперсами и анчоусами.

д. Дрочена.

Разотри желтки съ мукою, разведи ихъ молокомъ, чтобы вышло очень жидкое тѣсто, прибавь коринки; бѣлки взбей съ небольшимъ количествомъ мелкаго сахару и смѣшай съ желтками; вымажь сковороду масломъ, вылей тѣсто и поставь въ вольный духъ. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

О Б Ъ Д Ъ 64.

а. Супъ съ клецками изъ мозгу. б. Соусъ изъ почекъ. с. Жареная говядина. е. Кремъ.

а. Супъ съ клецками изъ мозгу.

Приготовь бульонъ и когда онъ будетъ кипѣть опусти въ него слѣдующія клецки: замѣ-

се тѣсто въ вострый ножу, нѣсколькихъ
лишь, луку лимекъ лука и перцу, надѣлай
даъ этого клецокъ, которая клади въ бульонъ.

б. Соусъ изъ почекъ.

Отвари сначала угодво почекъ и карѣжъ
изъ кусочками или ломтиками; поджарь въ
маслѣ парѣзаный лукъ, положи ложку муки
и, когда она покрасѣетъ, налей бульону, по-
ложи лаврового листа, перцу, соли и нежного
уксуса; прокипяти хорошенько, положи почки
и повари еще полчаса.

с. Жареная говядина съ картофелемъ.

Смотри обѣдъ 35.

д. Кремъ.

Смотри обѣдъ 7.

О Б ъ Д ъ 65.

а. Холодный супъ изъ молока. б. Кудебна съ по-
мидномъ. с. Соусъ изъ пѣтушьихъ гребешковъ. д.
Жареные панированные пылята. е. Копченъ изъ
калны и земляники.

а. Холодный супъ изъ молока.

Вскипяти бутылку молока, съ лимонною кор-
кою, сахаромъ и корицею, слѣжай съ пашт

желткамъ, прощѣди и остуди. Вобей густое
сливки въ пѣну и складывай послѣднюю на
маломъ. Это нужно дѣлать не за долго до от-
пуска.

б. Кудебна съ говядиною.

Карѣжъ ломтями говядину, выбери жила и
перепонки, отвари въ водѣ до половины готов-
ности; выжь, остуди, нарежь помельче, под-
жарь съ крошечкавъ лукомъ въ маслѣ; при-
правь солью и, если угодво, перцемъ; прибавь
круто свареннаго и мелко нарубленнаго яичъ;
слѣжай получше; положи, если нужно, еще
масла; раскатай потоньше выеде тѣсто, поло-
жи начинку, зашли кудебаку и посали въ
печь.

с. Соусъ изъ пѣтушьихъ гребешковъ.

Смотри обѣдъ 25.

д. Жареные панированные пылята.

Заправь пылята, посыпь солью и дай имъ
полежать такъ; потомъ обваляй въ яйцахъ и
тертомъ хлѣбѣ, и жарь. Подають съ салатомъ.

е. Компотъ изъ земляники и малины.

Смотри обѣдъ 34.

О Б Ъ Д Ъ 66.

а. Супъ съ макаронами. б. Соусъ изъ сафоя. с. Жареная утка. д. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

а. Супъ съ макаронами.

Смотри обѣдъ 23.

б. Соусъ изъ сафоя.

Обрѣжь у кочня верхніе листья и кочерыжку, отвари въ соленой водѣ до половины готовности, откинь на рѣшето и отожди кочанъ; уложи две кастрюли ломтями шпигу, потомъ положи кочанъ, обернувши его кочерыжкой внизъ, налей бульону и кипяти. Когда капуста поспѣетъ, вынь ее, а также шпигъ; распустивъ въ другой кастрюлѣ масла, поджарь въ немъ муки, влей бульону, въ которомъ варила капуста, прокипяти; прибавь отварныхъ

грибковъ, каперсовъ и очищенныхъ оливокъ. Когда соусъ поспѣетъ, разрѣжь кочанъ, облей соусомъ и посыпь рубленою зеленью.

с. Жареная утка.

Смотри обѣдъ 8.

д. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Смотри обѣдъ 31.

О Б Ъ Д Ъ 67.

а. Супъ ушки. б. Вареная перепелка съ рисомъ. с. Жареный судакъ. д. Яблочный кремъ.

а. Супъ ушки.

Смотри обѣдъ 7.

б. Вареная перепелка съ рисомъ.

Заправь перепелокъ; уложи дно кастрюли ломтями шпигу и обрѣзками жареной или вареной телятины, говядины и т. п. положи луку,

соли, горошчатого перцу; положи перенелокъ, облей ихъ бульономъ и полъстаканомъ бѣлаго вина, поставь на огонь и держи, пока не поспѣютъ. Между тѣмъ отвари въ водѣ или въ бульонѣ рисъ, откинь на рѣшето; когда поспѣютъ перепелки, вынь ихъ, жидкость процѣди, влей опять въ кастрюлю, положи туда рисъ и поставь на $\frac{1}{4}$ часа въ вольный духъ. Перепелокъ разбей на части и облей сказаннымъ соусомъ.

с. Жареный судакъ.

Вычисти, выпотроши, вымой судака; разрѣжь его на квадратные куски, вынувши, если угодно, кости; посоли и дай ему такъ полежать. За полчаса до обѣда обваляй куски въ мукѣ и жарь въ маслѣ, которое бы покрывало куски. Предъ отпускомъ, выдави на судака сокъ изъ 1 лимона.

d. Яблочный кремъ.

Испеки, сколько угодно, кислыхъ яблокъ, протри сквозь сито, смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и бѣлками, обложи кастрюлю льдомъ

и взбивай голычкомъ часа полтора. Развари $\frac{1}{8}$ ф. рыбьяго клею, смѣшай съ яблоками, выложи въ форму и застуди.

На 1 ф. яблокъ нужно $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 2 бѣлка.

О Б Ѣ Д Ѣ 68.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ. б. Каша съ грибами. с. Жареный мерланъ. d. Миндальный пирогъ.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ.
Смотри обѣдъ 39.

б. Каша съ грибами.

Смотри обѣдъ 9.

с. Жареный мерланъ.

Возьми мерлана (родъ трески), выпотроши и вымой; положи внутрь печенку его; обрѣжь конецъ хвоста и плавники, сними кожу; вытри полотенцемъ; обсыпь, какъ снаружи, такъ и внутри, мукою и жарь въ маслѣ, какъ каплуна (см. обѣдъ 1), дай зарумяниться, поло-

жи на грѣтое блюдо, посынь солью и, покрывши салфеткою, подавай какъ можно скорѣе.

d. Миндальный пирогъ.

Смотри обѣдъ 1.

О Б Ъ Д Ъ 69.

а. Ленивые щи. б. Пирогъ изъ зайца. с. Свѣжая осетрина, жареная и залитая яйцами. d. Десертъ четырехъ нищихъ.

а. ЛЕНИВЫЕ ЩИ.

Вымой три, четыре фунта говядины, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь въ печь. Снимай шкуру; разрѣжь кочанъ капусты на куски, обдай кипяткомъ и дай постоять съ полчаса, потомъ откинь на рѣшето. Вынь говядину, процѣди бульонъ; положи въ горшокъ капусту, луковницу и нѣсколько кореньевъ петрушки и моркови, сверху положи говядину, влей бульонъ и поставь вариться, не давая однагожъ сплывать. За часъ до обѣда, смѣшай двѣ ложки муки съ чашкою сметаны и подправь этимъ щи, и дай кипѣть. Предъ отпускомъ посыпь рубленною зеленью петрушки

и укропомъ. Подаютъ къ этимъ щамъ и сметану.

б. Пирогъ изъ зайца.

Смотри обѣдъ 54.

с. Свѣжая осетрина жареная и залитая яйцами.

Заготовь осетрину, нарѣжь ее ломтями, посоли, дай постоять такъ не много, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ, котораго бы было столько, чтобы оно покрывало куски. Когда почти посвѣтеть, уложи на сковороду, смѣшай пятокъ сырыхъ яицъ съ достаточнымъ количествомъ молока, залей куски и поставь въ печь, чтобы заэклось.

d. Десертъ четырехъ нищихъ.

Смотри обѣдъ 15.

О Б Ъ Д Ъ 70.

а. Супъ изъ молодой моркови. б. Пастеть съ свѣжею лососиной. с. Жареная тыква.

а. Супъ изъ молодой моркови.

Смотри обѣдъ 48.

б. Пастеть съ свѣжею лососиной.

Векицяти въ соленой водѣ ломти лососины, вынь кости. Сдѣлай маринадъ изъ лимоннаго

соку, рубленной зелени, луку-шарлота, 2-хъ ложекъ прованскаго масла, перцу и соли; положи въ этотъ маринадъ лососину на нѣсколь-ко часовъ. Сдѣлай фаршъ изъ телятины или говядины съ хлѣбомъ; раскатай слоеное тѣсто, обрѣжь по блюду, положи слой фаршу, потомъ слой лососины, слой фаршу и т. д. Когда уложишь все, закрой тѣстомъ и поставь въ печь.

с. Жареная тыква.

Нарѣжь спѣлую тыкву не очень толстыми кусками, посоли, обваляй въ мукѣ, положи на сковороду съ растопленнымъ масломъ и поставь въ печь. Когда зарумянятся, переверни куски на другую сторону и дай зарумяниться. Разведи шесть яицъ двумя стаканами молока, облей тыкву и заеки.

ОБЪДЪ 71.

а. Супъ съ рисомъ, къ нему пирожки. б. Сборный винегретъ. с. Телячья голова. д. Свиныя котлеты съ острымъ соусомъ. е. Разварные коренья и зелень. ф. Цвѣтная капуста съ сабайономъ. г. Индѣйка жареная. к. Десертъ на 11 тарелкахъ.

а. Супъ съ рисомъ, къ нему пирожки.

Приготовленіе рисоваго супу смотри обѣд 1.

Пирожки: раскатай какъ можно тоньше слоеное тѣсто, нарѣжь кружковъ, вынь изъ нѣкоторыхъ средину, такъ чтобы образовался изъ нихъ родъ кольца; положи цѣльный кружокъ, а на него нѣсколько сказанныхъ колець, одно на другое, смазывая сырымъ яйцомъ; въ средину положи фаршъ изъ курицы; уложи пирожки на листъ, смазавъ его прежде масломъ, и поставь въ духовой шкафъ.

б. Сборный винегретъ.

Смотри обѣдъ 1 и 8.

с. Телячья голова.

Смотри обѣдъ 15.

д. Свиныя котлеты съ острымъ соусомъ.

Приготовленіе котлетъ смотри обѣдъ 17.

Соусъ: положи въ кастрюлю нѣсколько шарлотокъ, щепоть толченаго перцу, лавровый листъ и немного тмину; налей уксусомъ, увари до половины; потомъ положи муки или 3 ложки бѣлаго соуса, приготовленнаго на винѣ, и 3 ложки бульону; увари хорошенько, вынь лавровый листъ и подавай отдѣльно отъ котлетъ.

е. Разварные коренья и зелень.

Смотри обѣдъ 51.

150
f. Цвѣтная капуста съ сабайономъ.
Смотри обѣдъ 12.

g. Жареная индѣйка.
Смотри обѣдъ 6.

к. Десертъ.

Положи: на двѣ тарелки разныхъ фруктовъ, какъ то: яблонь, грушъ, перенковъ, винограду, хорошихъ сливъ и т. п. на двѣ тарелки два компота; на четыре тарелки разнаго печенья; на двѣ тарелки два разныхъ хорошихъ сыра; на блюдо стопу вафель. Все эти тарелки подаются въ одно время на столъ.

ОБѢДЪ 72.

а. Весенній супъ. б. Ватрушки. с. Выпускная яичница. d. Лапшеникъ.

а. Весенній супъ.

Смотри обѣдъ 53.

б. Ватрушки.

Поставь опару на дрожжахъ и когда на другой день будешь сыпать въ нее муку, положи кусокъ масла и сколько угодно яицъ. Выва-

ливъ тѣсто, раскатай его кружками въ палецъ толщиною, положи по срединѣ каждого кружка творогъ стертый съ яйцами и сметаною, загни края и, положивъ на сковороду, поставь въ печь.

с. Выпускная яичница.

Разогрѣй сковороду, положи небольшой кусокъ масла и, когда оно распустится, выливай сырыя яйца, одно послѣ другаго. Держи на огнѣ, пока бѣлокъ не сдѣлается довольно густъ.

d. Лапшеникъ.

Свари на цѣльномъ молокѣ не очень жидкую лапшу, остуди, смѣшай съ 2—3 ложками масла, 6—7 яйцами, ложкою мелкаго сахара и горстью кишмишу; вымажь форму масломъ, обсыпь тертыми сухарями, выложи лапшу и поставь въ печь, чтобы запеклось.

ОБѢДЪ 73.

а. Похлебка изъ рубцовъ. б. Кулебяка съ кислою капустою и яйцами. с. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ. d. Сливный пирогъ.

а. Похлебка изъ рубцовъ.

Смотри обѣдъ 22.

б. Кулебяка съ кислую капустою и яйцами.

Смотри обѣдъ 15.

с. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.

Увари до половины готовности заправленныхъ цыплятъ, съ разными кореньями; обваляй ихъ въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ, изжарь, разними на части и облей слѣдующимъ соусомъ: изруби нѣсколько шампиньоновъ, обжарь ихъ въ небольшомъ количествѣ масла, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульона; доведи до густоты соуса, положи столько же масла, сколько и въ первый разъ, обваренной и изрубленной петрушки, тмину, лавроваго листу; процѣди; прибавь сокъ изъ половины лимона; еще разъ процѣди и подавай.

д. Сливный пирогъ.

Возьми два фунта сливъ, положи въ кастрюлю, налей столько воды, чтобы она покрывала сливы, и вари, пока онѣ не сдѣлаются мягки; откинь на рѣшето, протри сквозь што; смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и стаканомъ вина. Натри хлѣба устели имъ дно ме-

таллическаго блюда, положи сливы, а сверху засынь тертымъ хлѣбомъ, положи кусокъ чухонскаго масла и поставь въ печь.

О Б Ѣ Д Ѣ 74.

а. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. б. Рябчики съ англійскимъ соусомъ. с. Жареная говядина съ картофелемъ. д. Вареники съ творогомъ.

а. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 36.

б. Рябчики съ англійскимъ соусомъ.

Заправя рябчиковъ, изжарь ихъ въ духовомъ шкафу, обернувши въ ломти шпигу. Подавай съ слѣдующимъ соусомъ: разотри бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко, положи въ кастрюлю и держи на огнѣ въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа; посоли; положи, если хочешь, толченаго перцу и прибавь кусокъ чухонскаго масла. Соусъ долженъ быть довольно густъ; подаютъ отдѣльно въ соусникѣ.

с. Жареная говядина съ картофелемъ.

Смотри обѣдъ 35.

д. Вареники съ творогомъ.

Замѣси тѣсто на 4 яйцѣ и достаточномъ количествѣ воды; дай подняться, раскатай какъ можно тоньше и нарежь кесыми четверугольниками. Положи подъ гнетъ творогъ, разотри его съ яйцами и сметаною, накладывай на середину каждаго четверугольника и защищывай, такъ чтобы вышли треугольники. Между тѣмъ вскипяти соленую воду и, когда она будетъ кипѣть бѣлымъ ключемъ, опусти въ нее вареники и держи до тѣхъ поръ, пока не всплывутъ на верхъ; тогда выбери ихъ шумовкою или откинь на рѣшето, сложи на глубокое блюдо или въ миску, облей растопленнымъ масломъ и подавай съ сметаною.

О Б Ъ Д Ъ 75.

а. Зеленые щи. б. Начиненная свиная середка.
 с. Жареный ливень. д. Пирогъ съ изюмомъ.

а. Зеленые щи.

Смотри обѣдъ 10.

б. Начиненная свиная середка.

Возьми часть свиныи отъ окорока до лопатки, отдѣли мясо отъ костей, надрубь послѣднiя, а кожу нарежь. Нашинкуй кочанъ капусты, смѣшай съ ложкою растопленного масла и положи въ свищину между мясомъ и костями; зашей нитками, положи на сковороду, подлеи немного воды и изжарь.

с. Жареный ливень.

Вскипяти воду и опусти туда на одну минуту ливня; вынувъ, сними шелуху, начиняя съ головы, стараясь не разорвать кожи или не сдернуть ее; выпотроши, вымой, нарежь плавники, разрежь вдоль спины, вынь кость, посыпь солью; потомъ обваляй въ мукѣ и опусти въ кипящее масло. Когда будетъ готовъ, подавай на блюдѣ, покрытомъ салфеткою; можно также облить его соусомъ изъ мелко рубленныхъ анчоусовъ, шампиньоновъ и каперсовъ, которые повари въ говяжьемъ соку и къ которымъ прибавь лимоннаго соку.

д. Пирогъ съ изюмомъ.

Возьми кислаго тѣста, положи въ него яицъ

и масла; дай подняться; раздѣли на двѣ равныя части; раскатай одну, положи на сковороду или на металлическое блюдо, обрѣжь кругомъ; положи мелкаго изюму, закрой пластомъ изъ другой части тѣста и поставь въ печь.

ОБЪДЪ 76.

а. Супъ изъ пива и молока. б. Окунь съ виномъ. с. Отбивныя котлеты. д. Оладьи изъ творогу.

а. Супъ изъ пива и молока.

Смотри обѣдъ 37.

б. Окунь съ виномъ.

Очисти, выпотроши и вымой окуней; положи ихъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ стаканомъ бѣлаго вина, стаканомъ бульона, солью, перцомъ, пряностями, петрушкою и лукомъ; вынь, когда сварятся; распусти въ другой кастрюлѣ масло, стертое съ мукою; влей соусъ изъ подъ окуней и, когда смѣсь сгустится, прибавь горошчатого перцу, немного тертаго мускатнаго орѣха, и облей окуней.

с. Отбивныя котлеты.

Смотри обѣдъ 1.

д. Оладьи изъ творогу.

Положи творогъ подъ гнетъ, разомни его ложкою, смѣшай съ яйцами и сметаною, надѣлай лепешекъ, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ. Подають съ мелкимъ сахаромъ.

ОБЪДЪ 77.

а. Супъ изъ курицы. б. Тертая морковь съ гренками. с. Каша съ тыквою.

а. Супъ изъ курицы.

Смотри обѣдъ 3.

б. Тертая морковь съ гренками.

Отвари въ водѣ морковь, остуди, протри сквозь сито; прибавь ложку муки, поджаренной въ маслѣ, еще кусокъ масла; смѣшай, чтобы не было комьевъ и поставь въ вольный духъ.

Между тѣмъ нарежь благо хлѣба ломтиками, обваляй въ сырыхъ яйцахъ и обжарь. Эти ломтики уложи вокругъ блюда въ видѣ вѣнчика, а въ середку выложи протертую морковь.

с. Каша съ тыквою.

Сними съ тыквы кожу и вынь сѣмена; нарежь ее кусками и вари въ водѣ, пока не сдѣлается мягка; откинь на рѣшето, разведи кипяченымъ молокомъ, вскипяти, засыпь крупою и сvari. Подаютъ съ растопленнымъ масломъ.

О Б Ъ Д Ъ 78.

а. Супъ съ горошкомъ. б. Холодный пастетъ. с. Картофель съ бѣлымъ соусомъ. д. Колдуны.

а. Супъ съ горошкомъ.

Смотри обѣдь 98.

б. Холодный пастетъ.

Смотри обѣдь 26.

с. Картофель съ бѣлымъ соусомъ.

Испеки какое угодно количество картофеля, сними кожу и нарежь тонкими ломтиками. Разотри немного картофельной муки съ кускомъ масла, съ бульономъ, солью и перцемъ, поставя кастрюлю на самый малый огонь. Какъ только этотъ соусъ сдѣлается достаточно густъ, положи въ него нѣсколько штукъ рубленыхъ анчоусовъ, каперсовъ, и облей имъ картофель.

д. Колдуны.

Смотри обѣдь 40.

О Б Ъ Д Ъ 79.

а. Супъ изъ кореньевъ. б. Кулебяка съ свѣжею капустою. с. Бифштексъ. д. Виноградное желе.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Смотри обѣдь 9.

в. Кулебяка съ свѣжею капустою.

Изрубъ какъ можно мельче кочанъ капусты, обрѣзавъ зеленые листья и кочерыжку; посоли и дай постоять немного; потомъ отожди и обжарь въ маслѣ; остуди, прибавь рубленыхъ крутыхъ яицъ, посоли по вкусу, положи масла, раскатай кислое тѣсто, наложи начинку, защиши кулебяку и посади въ печь.

с. Бефитексъ.

Смотри обѣдъ 98.

д. Виноградное желе.

Смотри обѣдъ 6.

ОБѢДЪ 80.

а. Супъ съ клецками. в. Разварная говядина.
с. Гусиные печенки съ соусомъ. д. Поросенокъ съ кашею.

а. Супъ съ клецками.

Смотри обѣдъ 5.

в. Разварная говядина.

Смотри обѣдъ 6.

с. Гусиные печенки съ соусомъ.

Вынь желчь изъ печенокъ, но не разрѣзывай ихъ; обдай кипяткомъ; положи въ кастрюлю масла, поджарь въ немъ муки, разведи полустаканомъ бульона, прибавь петрушки, луку, соли, горошчатого перцу; вари ихъ въ течение полчаса, сними жиръ и подавай.

д. Поросенокъ съ кашею.

Смотри обѣдъ 10.

ОБѢДЪ 81.

а. Лапша. в. Молодой картофель. с. Курица налитая яйцами.

а. Лапша.

Смотри обѣдъ 4.

б. Молодой картофель.

Отвари картофель, откинь на рѣшето и, когда вода стечетъ, положи его въ горшокъ, а сверху кусокъ масла, и поставь въ вольный духъ. Предъ обѣдомъ выложи на блюдо и облей сметаню, а когда станешь отпускатъ, посыпь зеленью.

с. Курица налитая яйцами.

Заправя курицу, отдѣли поосторожище кожу отъ мяса, начиная съ шеи; выпусти нѣсколько яицъ, смѣшай желтки съ бѣлками и налей этими яйцами курицу между кожею и мясомъ; завяжи кожу у горла. Остальныя яйца вылей внутрь курицы; зашей разрѣзъ; посади въ печь, намазавши масломъ.

О Б Ѣ Д Ѣ 82.

а. Борщъ. б. Крупеникъ. с. Телятина жареная.
д. Яичница на молокѣ.

а. Борщъ.

Смотри обѣдъ 8.

б. Крупеникъ.

Смотри обѣдъ 33.

с. Телятина жареная.

Смотри обѣдъ 3.

д. Яичница на молокѣ.

Смѣшай сырыя яйца съ цѣльнымъ молокомъ, вылей въ муравленую чашку и поставь въ печь не за долго до обѣда. На пять яицъ нужно 2 стакана молока.

О Б Ѣ Д Ѣ 83.

а. Щи съ кислую капустою. б. Курицкъ. с. Угорь съ соусомъ.

а. Щи съ кислую капустою.

Смотри обѣдъ 2.

б. Курицкъ.

Отвари и разними на части курицу, или цыплятъ; изрубн мелко крутыхъ яицъ; кислое

или прѣсное тѣсто натри масломъ, раскатай потоньше, положи на сковороду, насыпь яицъ, сверху положи часть курицы, засыпь яйцами, положи остальную часть курицы, насыпь остальныя яйца и защиши, такъ чтобы пирогъ имѣлъ круглую форму, и поставь въ печь, обмазавъ его сперва яйцами и посыпавъ тертыми сухарями.

с. Угорь съ соусомъ.

Выпотроши угря, сними кожу, нарежь кусками, положи въ кастрюлю съ ломтями моркови и лука, съ лукомъ-шарлотомъ, петрушкою, ароматами, перцемъ, солью, налей бѣлымъ виномъ и вари; когда поспѣетъ, обваляй въ тертыхъ сухаряхъ, въ яйцахъ и опять въ сухаряхъ, и обжарь. Подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ горшокъ двѣ три шарлоты, мелко изрубленныя, немного травы, эстрагону, горчицы, уксусу, соли, перцу; немного прованскаго масла и мѣшай; если соусъ густъ, подлей уксусу. Подается холодный.

О Б Ъ Д Ъ 84.

а. Весенній супъ. б. Раки. с. Макрель подь соусомъ. д. Жареный маринованный филей.

а. Весенній супъ.

Смотри обѣдъ 53.

б. Раки.

Вскипяти соленую воду и опусти туда цѣльныхъ раковъ; держи на огнѣ, пока не покраснѣютъ; вынь, дай стечь водѣ, остуди и подавай, уложивши горкою на блюдѣ.

с. Макрель подь соусомъ.

Вычистивши и обтерши макрель, маринуй ее въ прованскомъ маслѣ съ петрушкою, рѣзаннымъ лукомъ и солью; потомъ изжарь въ маслѣ и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю чухонскаго масла, стертаго съ ложкою муки, солью и перцемъ; налей немного воды и мѣшай въ одну сторону, пока соусъ не сдѣлается густымъ, но не давай при этомъ кипѣть. Снявши съ огня, прибавь по

1 кусу лимоннаго соку и уксуу, обваренной мелко изрубленной петрушки, каперсовъ и анчоусовъ.

d. Жареный маринированный филей.

Сними мясо съ костей, обрѣжь перепонки и жиръ; нашингуй съ обонхъ концовъ, остави средню свободною; маринуй нѣсколько дней въ прованскомъ маслѣ, лукѣ, петрушкѣ, лимонномъ сокѣ; сверни въ видѣ подковы и жарь на вертелѣ или въ закрытой кастрюлѣ. Когда будетъ готовъ, подавай съ соусомъ, какой сочтешь болѣе лучшимъ.

ОБѢДЪ 85.

a. Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ. b. Бѣлая каша. c. Душеная говядина. d. Компотъ.

a. Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ.

Возьми $\frac{1}{2}$ ф. грудины и $1\frac{1}{2}$ —2 ф. краю или огузка; вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и вари, не давая сплывать,

но снимая пѣну. Когда говядина поспѣетъ въ половину, вынь ее, обмой въ теплой водѣ, а также и горшокъ, процѣди бульонъ, вложи говядину въ горшокъ, влей бульонъ, положи цѣльную луковицу, горсть искрошеннаго сельдерея, двѣ горсти петрушки, десятокъ очищенныхъ и уже наръзанныхъ ломтями соленыхъ огурцовъ; поставь въ печь до обѣда, стараясь, чтобы горшокъ не сплывалъ. Если угодно, прибавь вмѣстѣ съ кореньями два лавровыхъ листа и щепоть горошчатого перцу.

d. Бѣлая каша.

Насыпь полгоршка, или менѣе, пшена русскаго, мой его въ нѣсколькихъ водахъ до тѣхъ поръ, пока послѣдняя вода не будетъ чиста; сложи пшено въ горшокъ, посоли, налей кипятку, вымѣшай хорошенько и поставь въ печь; когда сверху хорошо затянеть, переверни горшокъ на бокъ, верхушкою къ устью; отъ этого пшено лучше разопрѣтеть и каша выйдетъ въ видѣ горки изъ горшка; потомъ поставь какъ слѣдуетъ горшокъ, на самое жаркое мѣсто въ печи, гдѣ и оставь до обѣда.

с. Душенная говядина.

Смотри обѣдъ. 21.

д. Компотъ.

Возьми сколько угодно свѣжихъ плодовъ и ягодъ, а также сушеныхъ; у яблокъ и грушъ сними кожу и разрѣжь ихъ на половинки или на четвертинки; у ягодъ оборви вѣточки; положи въ кастрюлю сахару и налей воды; дай вскипѣть два раза; положи сухія ягоды и плоды, дай имъ почти посипѣть и тогда клади свѣжіе плоды, а за тѣмъ уже свѣжія ягоды и дай посипѣть. Если сиропъ густъ, прибавляй воды; если очень жидокъ, подсынай сахару. Можно если угодно, положить при варкѣ нѣсколько кусочковъ корицы и гвоздичекъ.

ОБѢДЪ 86.

а. Супъ изъ брюссельской капусты. б. Соусъ изъ рубцовъ. с. Жареный гусь. д. Вафли.

а. Супъ изъ брюссельской капусты.

Смотри обѣдъ 99.

б. Соусъ изъ рубцовъ.

Обдай кипяткомъ рубцы, выскобли ихъ хорошенько, положи снова въ кипятокъ, опять вычисти; положи еще разъ въ кипятокъ и дай постоять; потомъ вари со шнигомъ, лукомъ, морковью, тминомъ, лавровымъ листомъ, петрушкою, чеснокомъ, солью и горошчатымъ перцемъ, наливши по ровну бульона и бѣлаго вина. Кипяти потихоньку въ теченіе нѣсколькихъ часовъ и, когда рубцы будутъ готовы, выложи ихъ на блюдо изрѣзавши на куски, и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю кусокъ чухонскаго масла, ложку муки, налей воды и полстакана бѣлаго вина; прибавь немного тмину, лавровый листъ, соли, перцу, дюжину обваренныхъ шарлотокъ, петрушки и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; подболтай, когда будешь подавать на столъ, яичными желтками и прибавь столовую ложку лимоннаго соку.

с. Жареный гусь.

Смотри обѣдъ 8.

d. Вафли.

Смотри обѣдъ 2.

ОБѢДЪ 87.

а. Окрошка. б. Котлеты; къ нимъ соусъ изъ фасоли и помъ д'амуровъ. с. Каплушъ. d. Земляника съ краснымъ виномъ.

а. Окрошка.

Смотри обѣдъ 29.

б. Котлеты; къ нимъ соусъ изъ фасоли и помъ д'амуровъ.

Возьми кусокъ огузка, сними съ кости, обрѣжь жилы и перепонки, изрубь какъ можно мельче; прибавь размоченнаго хлѣба, еще поруби; выпусти 1 или 2 яйца, смотря по количеству говядины, посыпь телченымъ перцемъ; смѣшай, еще поруби, чтобы вышла однородная масса, изъ которой надѣлай маленькиѣ котлетъ и изжарь ихъ на сковородѣ. — Возьми сколько угодно, стручьевъ фасоли, обрѣжь бо-

ны, шинкуй ихъ косыми четверугольниками, положи въ кастрюлю или въ горшокъ, посоли немного и отвари. Когда поспѣютъ, вынь ихъ, одну или двѣ ложки муки разведи пожиже водою, въ которой варилась фасоль, положи достаточное количество масла и кипяти, пока не сдѣлается густо; положи туда отваренную фасоль. Вскипяти воду и осторожно опусти въ нее нѣсколько помъ д'амуровъ и дай разъ вскипѣть, а потомъ вынь ихъ. Положи на блюдо котлеты, облей соусомъ, убери помъ д'амурами, посыпь рубленою зеленью петрушки и подавай.

с. Каплушъ.

Смотри обѣдъ 1.

d. Земляника съ краснымъ виномъ.

Перебери землянику, оборви вѣточки, посыпь мелкимъ сахаромъ, облей краснымъ виномъ и перемѣшай, слегка нажимая; дай постоять немного, а потомъ отпускаяй.

О Б Ъ Д Ъ 88.

а. Лапша. б. Телячье легкое съ соусомъ. с. Жареный ягненокъ. д. Розаны.

а. Лапша.

Смотри обѣдъ 6.

б. Телячье легкое съ соусомъ.

Нарѣжь кусками телячье легкое, вымой его въ нѣсколькихъ водахъ, выжимая всякій разъ, помочи его еще въ холодной водѣ и обдай кипяткомъ; потомъ дай вскипѣть нѣсколь-ко разъ, вынь, положи въ холодную воду и откинь на рѣшето; распusti въ кастрюлѣ масла, положи туда легкое и обжарь; посыпь мукою; помѣшивай и постепенно приливай буль-ону; посоли, положи горошчатого перцу, пет-рушки, лавровый листъ; усиль огонь и постоянно размѣшивай соусъ; чрезъ $\frac{3}{4}$ часа, прибавь шарлотокъ и шампиньоновъ; подболтай яичными желтками, влей лимоннаго соку и подавай. Если соусъ жидокъ, то отлей половину, а другую увари до надлежащей густоты.

с. Жареный ягненокъ.

Жарится такъ же, какъ поросенокъ (смотри обѣдъ 10).

д. Розаны.

Разотри, сколько угодно, желтковъ съ са-харомъ, прибавь муки, чтобы вышло тѣсто, которое раскатай потоньше и нарѣжь кружеч-ками. Накладывай одинъ кружокъ на другой, подмазывая средину яйцомъ. Сложивши такъ четыре кружка, придави средину и опусти въ кипящее масло. Когда поснѣютъ, положи на средину каждого какого угодно варенья.

О Б Ъ Д Ъ 89.

а. Потроха. б. Фаршъ въ капустныхъ листахъ. с. Бараній языкъ въ папильоткахъ. д. Кремъ.

а. Потроха.

Смотри обѣдъ 11.

б. Фаршъ въ капустныхъ листахъ.

Возьми кусокъ говядины, сними съ костей, обрѣжь жилы и перепонки, изрубь, положи

размоченнаго хлѣба, поруби еще, выпусти 1—2 яйца, посоли, смѣшай хорошенько; обвари кипяткомъ нѣсколько капустныхъ листовъ, заверши въ каждый изъ нихъ рубленой говядины и обвяжи ниткою; положи ихъ въ кастрюлю, налей бульономъ, закрой крышкою и вари на маломъ огнѣ; когда все уварится, заправь мукою съ чухонскимъ масломъ и повари еще полчаса. Предъ отпускомъ сними нитки.

с. Бараній языкъ въ панильоткахъ.

Смотри обѣдъ 60.

д. Кремъ.

Смотри обѣдъ 7.

О Б Ѣ Д Ъ 90.

а. Супъ изъ молодой моркови. б. Панированный бараній хвостъ. с. Артишоки. д. Молочная каша.

а. Супъ изъ молодой моркови.

Смотри обѣдъ 48.

б. Панированный бараній хвостъ.

Вари бараньи хвосты въ теченіе 4 часовъ на маломъ огнѣ, съ ломтями шингу, съ бульономъ, лукомъ, морковью и петрушкою. Когда они сварятся, откинь на рѣшето и остуди; обмакни въ сбитыя яйца и обваляй въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ жарь. Подаютъ съ острымъ соусомъ (см. обѣдъ 27).

с. Артишоки.

Смотри обѣдъ 11.

д. Молочная каша.

Смотри обѣдъ 18.

О Б Ѣ Д Ъ 91.

а. Супъ съ перловою крупю. б. Пирогъ съ морковью с. Дичь. д. Бланманже.

а. Супъ съ перловою крупю.

Смотри обѣдъ 15.

в. Пирогъ съ морковью.

Приготовь кислое тѣсто, раскатавь его и наръзавь какъ нужно для небольшихъ пироговъ, сдѣлай начинку изъ вареной рубленой моркови, рубленыхъ же крутыхъ яицъ и достаточнаго количества масла; надѣлай пироговъ и пшени.

с. Дичь.

Смотри обѣдъ 5.

д. Бланманже.

Смотри обѣдъ 5.

ОБѢДЪ 92.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ. в. Галантирь. с. Сосиски съ соусомъ изъ кислой капусты. д. Жареный тунецъ. е. Разное варенье.

а. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ.

Смотри обѣдъ 39.

в. Галантирь.

Смотри обѣдъ 3.

с. Сосиски съ соусомъ изъ кислой капусты.

Смотри обѣдъ 13.

д. Жареный тунецъ.

Выпотроши, вымой и вытри тунца; положи въ кастрюлю и облей кипящимъ краснымъ соусомъ, дай постоять, вынь, положи въ другую кастрюлю или на глубокую сковороду и изжарь.

е. Разное варенье.

Смотри обѣдъ 8.

ОБѢДЪ 93.

а. Французскій супъ. в. Зразы. с. Фаршированный гусь съ каштанами. д. Компотъ изъ яблокъ.

а. Французскій супъ.

Смотри обѣдъ 26.

в. Зразы.

Смотри обѣдъ 58.

с. Фаршированный гусь съ каштанами.

Заправя гуся, обжарь его изрубленную печеньку въ маслѣ съ изрѣзаннымъ лукомъ, прибавь достаточное количество каштановъ, приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: отвари въ водѣ каштаны, сними шелуху, дай вскипеть еще нѣсколько разъ, откинь на рѣшето и истолки въ ступкѣ, а потомъ протри сквозь сито. Приготовя фаршъ, приправь его по вкусу и начини имъ гуся; зашей разрѣзъ и изжарь. Подавай цѣлымъ, вынувъ только нитку и обливъ сокомъ, какой дастъ гусь изъ себя.

д. Компотъ изъ яблокъ.

Смотри обѣдъ 10.

ОБѢДЪ 94.

а. Супъ изъ манной крупы. в. Винегретъ с. Душеная индѣйка. д. Битые сливки съ бисквитами.

а. Супъ изъ манной крупы.

Смотри обѣдъ 18.

в. Винегретъ.

Смотри обѣдъ 1 и 8.

с. Душеная индѣйка.

Заправя индѣйку и обжаря ее, пашпигуй, посыпь солью, заверни въ салфетку и вари въ бульонѣ, съ ломтемъ ветчины, стаканомъ хорошей водки, кореньями, лукомъ, зеленью, горошчатымъ перцемъ; вари на маломъ огнѣ и поворачивай съ одной стороны на другую; когда она посидѣтъ, процѣди бульонъ сквозь сито и увари до надлежащей густоты; разбей индѣйку на части и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Битые сливки съ бисквитами.

Смотри обѣдъ 4.

ОБѢДЪ 95.

а. Супъ на манеръ черепаховаго. в. Душенный гусь. с. Разварные коренья и зелень. д. Макароны и марципаны.

а. Супъ на манеръ черепаховаго.

Смотри обѣдъ 19.

в. Душенный гусь.

Заправка гуся, нашигуи и положи въ горшокъ съ петрушкою, шарлотомъ, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ; налей двумя стаканами бульону и полустаканомъ водки; прибавь луку и моркови, посоли, закрой горшокъ и поставь въ печь, въ которой держи, пока гусь не посидеть. Когда онъ будетъ готовъ, разбей на части, обложи шарлотомъ и морковью, которые съ нимъ варились, и облей соусомъ.

с. Разварные коренья и зелень.

Смотри обѣдъ 51.

д. Макароны и марципаны.

Смотри обѣдъ 58.

О Б Ъ Д Ъ 96.

а. Супъ изъ рябчиковъ. в. Фаршированная морковь. с. Жареные налимы. д. Розовые хлѣбцы.

а. Супъ изъ рябчиковъ.

Смотри обѣдъ 25.

в. Фаршированная морковь.

Смотри обѣдъ 36.

с. Жареные налимы.

Натри налимовъ солью, чтобы снять съ нихъ слизь, выпотроши и положи въ маринадъ изъ уксуса, соли, перцу, пряностей, лимона, лавроваго листу. Давши налимамъ полежать въ этомъ маринадѣ нѣсколько часовъ, вынь ихъ и жарь въ маслѣ.

д. Розовые хлѣбцы.

Смотри обѣдъ 53.

О Б Ъ Д Ъ 97.

а. Супъ изъ кореньевъ. в. Соусъ изъ шампиньоновъ. с. Жареная драхва. д. Взбитыя яйца.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Смотри обѣдъ 9.

в. Соусъ изъ шампиньоновъ.

Вскипяти въ кастрюлѣ небольшое количество воды и лимоннаго соку; вымой шампиньоны и положи въ сказанную кастрюлю; помѣшивай, чтобы они не пригорѣли. Потомъ положи кусокъ масла и немного соли; сначала вари на большомъ огнѣ, который уменьшай постепенно и почаще мѣшай. Когда шампиньоны поспѣютъ, откинь ихъ на рѣшето; обсыпь слегка мукою, постепенно обливай тою жидкостью, въ которой они варились; прибавь столько же бульону; положи петрушки, луку и зелени; сгусти соусъ, сними жиръ; подбей желтками, распущенными въ сливкахъ или въ хорошемъ молокѣ.

с. Жареная драхва.

Очищавъ и выпотрошивъ драхву, положи ее на сутки въ квасъ; потомъ ополосни водою, побей скалкою, вымой и жарь.

д. Взбитыя яйца.

Смотри обѣдъ 55.

О Б Ъ Д Ъ 98.

а. Супъ съ горошкомъ. б. Бифштексъ. с. Жареный линь. д. Вареники съ творогомъ.

а. Супъ съ горошкомъ.

Кипяти въ хорошемъ бульонѣ горошекъ, обданный сперва кипяткомъ; когда онъ сварится, вылей супъ на гренки и подавай.

б. Бифштексъ.

Смотри обѣдъ 11.

с. Жареный линь.

Смотри обѣдъ 75.

д. Вареники съ творогомъ.

Смотри обѣдъ 74.

О Б Ъ Д Ъ 99.

а. Супъ изъ брюссельской капусты. б. Гусиная печенка съ соусомъ. с. Раки. д. Палтусъ жареный. е. Пирожное изъ сливокъ.

а. Супъ изъ брюссельской капусты.

Сними кочанки съ стебля и обдай ихъ кипяткомъ, потомъ откинь на рѣшето и за полчаса до обѣда опусти въ кипящій бульонъ.

в. Гусиная печенка съ соусомъ.

Смотри обѣдъ 80.

с. Ракки.

Смотри обѣдъ 84.

д. Палтусъ жареный.

Смотри обѣдъ 63.

е Пирожное изъ сливокъ.

Смотри обѣдъ 50.

О Б Ъ Д Ъ 100.

а. Супъ изъ луку-шарлота. б. Щука съ соусомъ.

с. Печеный картофель. д. Яблочный кремъ.

а. Супъ изъ луку-шарлота.

Смотри обѣдъ 40.

б. Щука съ соусомъ.

Приготовя щуку, нарежь ее ломтями и вари съ соленою водою, морковью, петрушкою и лавровымъ листомъ. Когда она поспѣетъ, вынь

ее и положи на блюдо; къ ней подается слѣдующій соусъ: изруби шампиньоны, поджарь ихъ въ маслѣ, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульона; доведи до густоты соуса; положи тогда столько же масла, сколько и въ первый разъ; прибавь изрубленной и обданной кипяткомъ петрушки, тмину, лавроваго листу; процѣди; выдави сокъ изъ половины лимона, процѣди еще разъ.

с. Печеный картофель.

Положи картофель въ духовый шкафъ, смочивши немного, или въ горячую золу, когда станешь закрывать печку послѣ топки; когда онъ поспѣетъ подавай въ кожѣ, съ чухонскимъ масломъ.

д. Яблочный кремъ.

Смотри обѣдъ 67.

О Б Ъ Д Ъ 101.

а. Скоромная селянка. б. Сладкое мясо съ соусомъ. с. Перепелки. д. Компотъ изъ вишенъ.

а. Скоромная селянка.

Смотри обѣдъ 43.

в. Сладкое мясо съ соусомъ.

Изруби какъ можно мельче петрушки, луку-шарлоту и нѣсколько шампиньоновъ; сотри все это хорошенько съ небольшимъ количествомъ хорошаго масла, соли и перцу; возьми сладкое телячье мясо, положи его въ кастрюлю съ нѣсколькими ломтями шпигу сверху, влей пол-стакана бѣлаго вина и столько же хорошаго бульона; вари на очень умѣренномъ огнѣ, чтобы соусъ только слегка кипѣлъ; когда мясо посѣетъ, вынь его, сними жиръ съ соуса, прибавь немного бульона и облей имъ сладкое мясо.

с. Перепелки.

Смотри обѣдъ 47.

д. Компотъ изъ вишенъ.

Смотри обѣдъ 57.

О Б Ъ Д Ъ 102.

а. Щи съ свѣжею капустою. в. Сальникъ. с. Пѣтушья гребешки подъ соусомъ. д. Яблочное пирожное.

а. Щи съ свѣжею капустою.

Смотри обѣдъ 34.

в. Сальникъ.

Смотри обѣдъ 38.

с. Пѣтушья гребешки подъ соусомъ.

Смотри обѣдъ 25.

д. Яблочное пирожное.

Возьми сколько угодно яблокъ, сними кожу, разрѣжь ихъ на половинки, вынь сѣмена и свари, какъ бы для компота, съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, стаканомъ воды и стаканомъ же бѣлаго вина. Между тѣмъ разотри чашку мелкаго сахара съ 10 желтками, двумя ложками муки и двумя стаканами сливокъ. Уложи яблоки на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и поставь въ печь.

О Б Ъ Д Ъ 103.

а. Зеленые щи. в. Ватрушки. с. Ростбифъ. д. Миндальные оладья.

а. Зеленые щи.

Смотри обѣдъ 10.

в. Ватрушки.

Смотри обѣдъ 72.

с. Ростбифъ.

Смотри обѣдъ 24.

д. Миндальные оладьи.

Замѣси тѣсто на молоко изъ ложки муки, съ небольшимъ количествомъ сахару; истолки $\frac{1}{8}$ ф. миндаля, прибавь къ тѣсту, выпусти еще три яйца; разведи молокомъ, чтобы было жидкое тѣсто и пеки, какъ обыкновенныя оладьи.

ОБѢДЪ 104.

а. Супъ красный. в. Рябчики съ соусомъ. с. Индѣйка. д. Ягодное желе.

а. Супъ красный.

Смотри обѣдъ 21.

в. Рябчики съ соусомъ.

Изжаря какъ слѣдуетъ рябчиковъ, разбей ихъ на половинки, уложи на блюдо и облей

слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю двѣ ложки бѣлаго вина покислѣе, двѣ ложки бульона, соли, горошчатого перцу, рубленаго луку-шарлоту; вскипяти.

Этотъ соусъ можно подавать ко всякому жареному.

с. Индѣйка.

Смотри обѣдъ 6.

д. Ягодное желе.

Смотри обѣдъ 31.

ОБѢДЪ 105.

а. Супъ изъ баранины. в. Солонина съ сметаной и хрѣномъ. с. Варенецъ.

а. Супъ изъ баранины.

Приготовь изъ баранины бульонъ такимъ же образомъ, какъ изъ говядины, процѣди его; положи изрѣзанныхъ мелкими кусками моркови, рѣпы, пастернаку, капусты, порея, прибавь перцу и тертаго сыра. Прокипяти, чтобы все поспѣло, и подавай.

в. Солонина съ сметаною и хрѣномъ.
Смотри обѣдъ 4.

е. Варенецъ.

Возьми хорошаго цѣльнаго молока, влей его въ горшокъ и поставь въ вольный духъ; когда появится цѣпка, собери ее ложкою и опусти въ молоко; повторй это до тѣхъ поръ, пока молоко не покраснѣетъ; тогда вынь его изъ печи, дай остынуть и отнеси на погребъ.

ОБѢДЪ 106.

а. Скороспѣлый супъ. б. Жареные грибы свѣжіе.
с. Соусъ изъ потроховъ. д. Каравай изъ пшена.

а. Скороспѣлый супъ.

Смотри обѣдъ 35.

б. Жареные грибы свѣжіе.

Очисти свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, положи ихъ въ глубокую сковороду, облей 4—2 ложками муки, разведенной бульономъ и поставь на огонь, почаще мѣшая, чтобы грибы ровнѣе поснѣвали и не пригорѣли; когда они почти

поснѣютъ, положи масла и соли; держи на огонь, пока не поснѣютъ; потомъ облей сметаною и поставь въ вольный духъ.

с. Соусъ изъ потроховъ.

Опали и вымой лучше индѣичьи крылья, разрѣжь пупокъ, сними съ него кожу, вымой; обдай кипяткомъ ноги и сними съ нихъ кожу. Приготовя такимъ образомъ потроха, положи ихъ въ кастрюлю съ ломтемъ шшигу, кореньями и лукомъ, налей бульономъ и вари; когда потроха почти поснѣютъ, обжарь ихъ въ маслѣ; разотри ложку муки съ масломъ и положи это въ жидкость, въ которой варились потроха; мѣшай, чтобы не было комковъ; когда соусъ будетъ поснѣвать, опусти въ него потроха, черносливъ и изюмъ, и дай поснѣть.

д. Каравай изъ пшена.

Свари на молокѣ не очень густую кашу изъ пшена, промывши его предварительно въ нѣсколькихъ водахъ; кашу выложи и остуди; выпусти пять, шесть яицъ, положи мелкаго сахару и кишмишу; вымажь форму масломъ,

обсыпь тертыми сухарями, положи въ него приготовленную кашу и заеки.

О Б Ъ Д Ъ 107.

а. Щи изъ кислой капусты. б. Каша съ творогомъ. с. Жареный судакъ. д. Московскія бисквиты.

а. Щи изъ кислой капусты.

Смотри обѣдъ 2.

б. Каша съ творогомъ.

Завари гречневую кашу, вымѣшай и дай постоять; выложи ее въ миску, смѣшай съ творогомъ, положи кусокъ масла, сложи въ горшокъ и поставь въ печь до обѣда.

с. Жареный судакъ.

Смотри обѣдъ 67.

д. Московскія бисквиты.

Смотри обѣдъ 26.

О Б Ъ Д Ъ 108.

а. Супъ съ шампиньонами. б. Баранья грудинка. с. Курица налитая яйцами. д. Кремъ бриоле.

а. Супъ съ шампиньонами.

Изрѣжь мелко разныхъ кореньевъ, положи ихъ въ кастрюлю, налей бульону и кипяти; очисти и вымой шампиньоны, обваляй ихъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, обжарь; когда коренья почти поспѣютъ, опусти въ супъ шампиньоны и дай поспѣть. Подавая на столъ, положи гренокъ и яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ.

б. Баранья грудинка.

Нарѣжь грудинку кусками; положи въ кастрюлю нѣсколько ломтей шпигу, ветчины, а на нихъ грудинку вмѣстѣ съ 2 морковями, 3—4 луковицами, лавровымъ листомъ; влей чумичку бульона и вари на маломъ огнѣ въ теченіе трехъ часовъ; откинь грудинку на рѣшето и подавай съ отвареннымъ шпинатомъ, щавелемъ или цикоріемъ.

с. Курица налитая яйцами.

Смотри обѣдъ 81.

д. Кремъ брюле,

Смотри обѣдъ 24.

ОБѢДЪ 109.

а. Луковый супъ. б. Крупеникъ. с. Зразы д.
Свиные языки. е. Миндальный пирогъ.

а. Луковый супъ.

Смотри обѣдъ 31.

б. Крупеникъ.

Смотри обѣдъ 33.

с. З р а з ы.

Смотри обѣдъ 58.

д. Свиные языки.

Вычисти и вымой языки, обдай ихъ кипяткомъ и дай такъ постоять; потомъ сними съ нихъ кожу; положи въ кастрюлю съ бульономъ

и разными кореньями, вари на маломъ огнѣ пока не поспѣютъ; тогда вынь ихъ, откинь на рѣшето, уложи на блюдо и облей острымъ соусомъ (см. обѣдъ 71).

е. Миндальный пирогъ.

Смотри обѣдъ 1.

ОБѢДЪ 110.

а. Супъ съ вермишелью. б. Буженина. с. Куропатки съ соусомъ. д. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

а. Супъ съ вермишелью.

Смотри обѣдъ 32.

б. Б у ж е н и н а.

Смотри обѣдъ 25.

с. Куропатки съ соусомъ.

Изжарь куропатокъ, разбей на части, положи въ кастрюлю съ нѣсколькими ложками прованскаго масла, полустаканомъ краснаго вина, солью, горошчатымъ перцемъ и лимон-

нымъ сокомъ; постоянно мѣшай, пока соусъ не поспѣетъ; тогда уложи куропатокъ на блюдо и облей соусомъ.

д. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Смотри обѣдъ 25.

О Б Ъ Д Ъ 111.

а. Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ. б. Рубленая говядина. с. Дрозды съ соусомъ. д. Апельсиное желе.

а. Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 36.

б. Рубленая говядина.

Смотри обѣдъ 28.

с. Дрозды съ соусомъ.

Заправка дроздовъ, обжарь ихъ въ кастрюлѣ съ масломъ, помѣшивая почаще; прибавь щепотъ муки, соли; закрой кастрюлю и дай исподволь готовиться; когда дрозды поспѣютъ, уложи ихъ на блюдо и облей соусомъ.

д. Апельсиное желе.

Смотри обѣдъ 30.

О Б Ъ Д Ъ 112.

а. Разсолъникъ. б. Кишки начиненныя кашею. с. Утка съ рѣпою. д. Трубочки.

а. Разсолъникъ.

Возьми 3—4 ф. говядины, вымой, положи въ горшокъ, налей половину водою, и половину огуречнымъ рассоломъ и поставь вариться. Когда говядина вполвину поспѣетъ, вынь ее; процѣди бульонъ и, если онъ очень солонъ, прибавь теплой воды или бульона. Положи мясо въ горшокъ, влей бульонъ, прибавь мелко-изрѣзанныхъ кореньевъ, а также 3—4 соленыхъ огурца и луковицу; поставь въ печь и вари до обѣда.

б. Кишки начиненныя кашею.

Смотри обѣдъ 32.

с. Утка съ рѣпою.

Смотри обѣдъ 55.

д. Трубочки.

Смотри обѣдъ 44.

О Б Ъ Д Ъ 113.

а. Супъ изъ брюквы б. Душенная говядина. с.
Жареные голуби. д. Пирожное изъ манныхъ крупъ.

а. Супъ изъ брюквы.

Смотри обѣдъ 24.

б. Душенная говядина.

Смотри обѣдъ 21.

Жареные голуби.

Смотри обѣдъ 52.

д. Пирожное изъ манныхъ крупъ.

Разотри хорошенько 12 желтковъ съ чаш-
кою мелкаго сахара; когда желтки сдѣлаются

густы, прибавь толченаго миндаля, чашку ман-
ныхъ крупъ, смѣшай и дай постоять полчаса.
Сбей бѣлки, смѣшай ихъ съ сказаннымъ тѣ-
стомъ; вымажь форму масломъ, обсыпь толче-
ными сухарями, выложи тѣсто и поставь въ
вольный духъ.

О Б Ъ Д Ъ 114.

а. Лѣнныя щи. б. Гусиная печенка съ соусомъ.
с. Жареные налимы. д. Саго съ молокомъ.

а. Лѣнныя щи.

Смотри обѣдъ 69.

б. Гусиная печенка съ соусомъ.

Смотри обѣдъ 80.

с. Жареные налимы.

Смотри обѣдъ 96.

д. Саго съ молокомъ.

Векипяти цѣльнаго молока; возьми ростов-
скаго саго, смочи его немного водою или хо-
лоднымъ молокомъ и опусти въ кипящее мо-

локс; постоянно мѣшай, пока не сдѣлается густо. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ.

О Б Ъ Д Ъ 115.

а. Французскій супъ. б. Соусъ изъ цыплятъ. с. Жареные караси въ сметанѣ. д. Шоколадный кремъ.

а. Французскій супъ.

Смотри обѣдъ 26.

б. Соусъ изъ цыплятъ.

Заправь двухъ хорошихъ цыплятъ, разбей ихъ на части; положи на три минуты въ кипятокъ, дай стечь водѣ и положи въ кастрюлю съ масломъ, зеленью петрушки, лукомъ-шарлотомъ, шампиньонами; прибавь ложку муки, влей бульону, посоли; когда цыплята поспѣютъ, вынь ихъ; сгусти соусъ на огнѣ, процѣди сквозь сито, подбей яичными желтками и поставь на огонь, но не давай кипѣть; когда соусъ поспѣетъ, уложи цыплятъ на блюдо, облей соусомъ и выжми сокъ изъ лимона.

с. Жареные караси въ сметанѣ.

Смотри обѣдъ 31.

д. Шоколадный кремъ.

Смотри обѣдъ 36.

О Б Ъ Д Ъ 116.

а. Супъ изъ кореньевъ. б. Жареные въ сметанѣ сморчки. с. Каплуны. д. Сбитыя яйца.

а. Супъ изъ кореньевъ.

Смотри обѣдъ 9.

б. Жареные въ сметанѣ сморчки.

Вынь корешки, вымой сморчки; изруби корешки, смѣшай съ размоченнымъ хлѣбомъ, рубленными крутыми яйцами, солью, масломъ и сырымъ яйцомъ. Начини этимъ фаршемъ сморчки, обваляй ихъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ и жарь въ маслѣ въ глубокой сковородѣ; когда сморчки поспѣютъ, уложи ихъ на блюдо, облей сметаной и поставь въ вольный духъ. Можно также обливать ихъ сметаной въ то время, какъ они жарятся; въ этомъ случаѣ, надобно класть меньше масла.

с. **Каплуиъ.**

Смотри обѣдъ 1.

д. **Сбитыя яйца.**

Смотри обѣдъ 55.

ОБѢДЪ 117.

а. Щи съ кислую капустою. б. Маринованная говядина. с. Яичница съ сахаромъ.

а. **Щи съ кислую капустою.**

Смотри обѣдъ 2.

б. **Маринованная говядина.**

Смотри обѣдъ 47.

с. **Яичница съ сахаромъ.**

Смѣшай десятокъ яицъ съ 2 бутылками не-снятаго молока, положи по вкусу сахару, вылей на глубокую сковороду, поставь въ печь за полчаса до обѣда и подавай съ сахаромъ и сливками.

ОБѢДЪ 118.

а. Калья изъ курицы. б. Жаворонки подь соусомъ. с. Цвѣтная капуста съ пармезаномъ д. Жареный хлѣбъ.

а. **Калья изъ курицы.**

Смотри обѣдъ 28.

б. **Жаворонки подь соусомъ.**

Смотри обѣдъ 46.

с. **Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.**

Смотри обѣдъ 56.

д. **Жареный хлѣбъ.**

Смотри обѣдъ 43.

ОБѢДЪ 119.

а. Супъ съ мозговыми клецками. б. Битокъ. с. Фаршированный жареный поросенокъ. д. Испанскій вѣтеръ.

а. **Супъ съ мозговыми клецками.**

Смотри обѣдъ 64.

в. Битокъ.

Смотри обѣдъ 63.

с. Фаршированный жареный поросенокъ.

Смотри обѣдъ 49.

д. Испанскій вѣтеръ.

Взбей 15 бѣлковъ, смѣшай съ ложкою мелкаго сахару и ложкою картофельной муки; разложи кучками на масляную бумагу, посыпь сахаромъ и посади въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, сними съ бумаги ножомъ и положи на каждую штучку варенья или желе.

О Б ъ Д ъ 120.

а. Супъ съ клецками изъ манной крупы. б. Колдуны. с. Бисквиты.

а. Супъ съ клецками изъ манной крупы.

Смотри обѣдъ 44.

в. Колдуны.

Смотри обѣдъ 40.

с. Бисквиты.

Взбей десять бѣлковъ, а шесть желтковъ сотри съ сахаромъ; смѣшай, прибавь чашку картофельной муки и разложи въ бумажныя коробочки; посади въ вольный духъ; когда поспѣютъ, вынь, дай остынуть и положи на каждую бисквиту варенья.

О Б ъ Д ъ 121.

а. Супъ изъ курицы. б. Разварная осетрина. с. Сладкое мясо съ соусомъ. д. Цыплята съ иѣмецкимъ соусомъ. е. Жареный тунецъ. ф. Цвѣтная капуста. г. Пирожное. h. Десертъ.

а. Супъ изъ курицы.

Смотри обѣдъ 3.

в. Разварная осетрина.

Приготавливается такъ же, какъ разварная бѣлужина (смотри обѣдъ 37); соусъ къ ней: полстакана тертаго хрѣву смѣшай съ уксусомъ, прованскимъ масломъ, чайною ложкою приготовленной горчицы, посоли, прибавь каперсовъ.

с. Сладкое мясо съ соусомъ.

Смотри обѣдъ 101.

д. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.

Смотри обѣдъ 73.

е. Жареный тунецъ.

Смотри обѣдъ 92.

ф. Цвѣтная капуста.

Смотри обѣдъ 56.

г. П р о ж н о е.

Растопи 1 ф. масла, всыпь 1 ф. сахару и смѣшай; свари 15 яицъ въ крутую, вынь желтки, протри ихъ сквозь сито; замѣси на маслѣ тѣсто изъ 1 ф. муки, прибавь желтки, раскатай, нарежь разныхъ штукъ и сажай въ печь.

н. Д е с с е р т ъ.

Четыре тарелки съ свѣжими фруктами, двѣ тарелки съ двумя разными сырами; двѣ тарелки съ бисквитами; тарелка съ марципанами; тарелка съ макаронами; тарелка съ

фруктами въ сахарѣ; двѣ тарелки съ вареньемъ; тарелка съ конфектами.

О Б Ъ Д Ъ 122.

а. Супъ изъ разной зелени. б. Кулебяка съ говядиною. с. Цыплята съ огурчиками. д. Кремъ малиновый.

а. Супъ изъ разной зелени.

Смотри обѣдъ 42.

б. Кулебяка съ говядиною.

Смотри обѣдъ 65.

с. Цыплята съ огурчиками.

Изжарь цыплятъ, остуди, нарежь кусками; положи въ кастрюлю немного масла, шампиньоновъ, луку-шарлоту, немного петрушки; поставь на огонь и когда обжарится, прибавь стаканъ бѣлаго вина и посоли. Вари на маломъ огнѣ въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа; процѣди сквозь сито и влей двѣ ложки прованскаго масла. Когда соусъ будетъ готовъ, опусти въ него цыплятъ

и, за нѣсколько минутъ до отпуска, положи нѣсколько отварныхъ огурчиковъ, нарязанныхъ ломтями.

д. Кремъ малиновый.

Смотри обѣдъ 29.

ОБѢДЪ 123.

- а. Супъ изъ брюссельской капусты. б. Курникъ.
с. Пулярда съ соусомъ. д. Сладкій супъ.

а. Супъ изъ брюссельской капусты.

Смотри обѣдъ 99.

б. Курникъ.

Смотри обѣдъ 83.

с. Пулярда съ соусомъ.

Нарѣжь пулярду кусками, положи ее на три минуты въ кипятокъ; потомъ вынь, отожди и положи въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла и солью. Поджарь, дай зарумяниться; когда пулярда будетъ почти готова, положи зелени и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ;

когда все поспѣетъ, уложи на блюдо пулярду, убери ее шампиньонами и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю немного масла, луку-шарлоту, мелко изрубленныхъ грибовъ; обжарь; влей полстакана бѣлаго вина и посоли; вари на маломъ огнѣ въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа; вливай мало по малу масла, въ котомъ готовилась пулярда, постепенно мѣшая при этомъ, и держи его на огнѣ, пока не поспѣетъ.

д. Сладкій супъ.

Смотри обѣдъ 48.

ОБѢДЪ 124.

- а. Супъ изъ телятины. б. Баранина съ перечнымъ соусомъ. с. Пудингъ изъ пшена д. Земляника съ краснымъ виномъ.

а. Супъ изъ телятины.

Смотри обѣдъ 30.

б. Баранина съ перечнымъ соусомъ.

Смотри обѣдъ 53.

с. Пудингъ изъ пшепа.

Смотри обѣдъ 40.

д. Земляника съ краснымъ виномъ.

Обери вѣточки и вымой въ водѣ землянику; сложи ее въ миску, обсыпь мелкимъ сахаромъ, дай постоять; облей бутылкою краснаго вина, перемѣшай, слегка нажимая; дай еще постоять и отпуская.

О Б Ъ Д Ъ 125.

а. Гороховый супъ. б. Поджаренная каша съ яйцами. с. Рубленая баранина д. Сладкій пирогъ.

а. Гороховый супъ.

Смотри обѣдъ 27.

б. Поджаренная каша съ яйцами.

Возьми вчерашнюю кашу, выложи ее въ миску, разомни, чтобы не было комковъ, изрубь мелко крутыхъ яицъ, смѣшай съ кашею, положи масла, посоли; размѣшай хорошенько; распустить въ глубокой сковородѣ немного масла,

выложи кашу и держи на огнѣ, пока не прожарится хорошо; при жареніи почаще мѣшай.

с. Рубленая баранина.

Смотри обѣдъ 47.

д. Сладкій пирогъ.

Смотри обѣдъ 22.

О Б Ъ Д Ъ 126.

а. Супъ съ горошкомъ. б. Душеная индѣйка с. Пискари д. Жареная говядина. е. Земляника, клубника или малина съ сливками.

а. Супъ съ горошкомъ.

Смотри обѣдъ 98.

б. Душеная индѣйка.

Смотри обѣдъ 94.

с. Пискари.

Очисти шелуху, выпотроши, вымой и вытри пискарей; возьми глубокою сковороду, положи на дно петрушки, луку, грибовъ, двѣ луков-

ки шарлота, тмину, лавровый листокъ, изрубивши все это какъ можно мельче; сверху уложи пикарей, посоли и закрой тѣми же веществами, какія находятся внизу; влей стаканъ краснаго вина и поставь на довольно сильный огонь. Какъ только почти весь соусъ выкипитъ; сними сковороду съ огня и подавай.

d. Жареная говядина.

Смотри обѣдъ 4.

e. Земляника, клубника или малина съ сливками.

Перебери ягоды, чтобы не было гнилыхъ и раздавленныхъ; обери вѣточки у земляники и клубники, а у малины вынь, вмѣстѣ съ вѣточкою, стержень; насынь каждый сортъ ягодъ на отдѣльную тарелку и подавай съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

ПОСТНЫЙ И РЫБНЫЙ СТОЛЪ.

ОБѢДЪ 127.

а. Раковый супъ. б. Сборный винегретъ. с. Артишоки. d. Жареная навага. e. Желе.

а. Раковый супъ.

Возьми сколько угодно раковъ, хорошенько вымой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, положи въ горшокъ, налей воды полонъ горшокъ и поставь въ печь. Когда раки поспѣютъ, слей бульонъ; сними верхніе черепки у раковъ, очисти шейки изруби послѣднія и смѣшай съ отвареннымъ рисомъ, солью и толченымъ перцемъ, прибавя рубленой зелени и луку; начини этимъ фаршемъ черепки, вкладывая одинъ черепокъ въ другой. Остальныя части раковъ толки въ ступкѣ, наложи на сковороду, налей какого

угодно постнаго масла и поставь на огонь; потомъ процѣди. Воду, въ которой варились раки, влей въ кастрюлю или въ горшокъ, положи нѣсколько соленой рыбы, развари ее, процѣди бульонъ и кипяти его съ шинкованными кореньями и двумя цѣльными луковицами; потомъ опусти начиненные черепки и влей приготовленное масло.

в. Сборный винегретъ.

Онъ дѣлается точно такъ же, какъ скоромный (см. обѣдъ 1), только вмѣсто разнаго рода мяса кладутъ жареную свѣжую или отварную соленую рыбу и селедки.

с. Артишоки.

Отваривши въ соленой водѣ артишоки, подавай ихъ съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.

д. Жареная навага.

Выпотроши, сними кожу, начиная съ головы, вымой, завалай въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ казанѣ угодно постномъ маслѣ.

е. Желе.

Смотри обѣдъ 6.

О Б Ѣ Д Ѣ 128.

а. Щи съ головизною. б. Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ. с. Разварная бѣлужина. д. Сладкій супъ.

а. Щи съ головизною.

Возьми осетровую головизну, намочи ее съ вечера; возьми кислой капусты, смотря по величинѣ горшка, налей водою, отожди и обжарь въ постномъ маслѣ съ одною или двумя мелкокрошенными луковицами; головизну вымой, уложи въ горшокъ вмѣстѣ съ обжаренною капустою и поставь вариться, снимая пѣну. Когда печь протопится, разведи ложку муки щами, положи лавроваго листа, горошчатого перцу и рубленнаго луку, который прокипяти сперва въ достаточномъ количествѣ, положи также и масло изъ подъ луку; все это вылей во щи, размѣшай хорошенько и поставь въ печь вариться до обѣда, не давая однакожь сплывать.

в. Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ.

Насыпь гречневой крупы немного болѣе половины горшка, положи соли, влей кипятку, вымѣшай, еще влей кипятку, опять вымѣшай и продолжай это до тѣхъ поръ, пока горшокъ не сдѣлается полонъ. Тогда поставь его въ печь и когда послѣдняя протопится, подвинь горшокъ какъ можно подальше, а потомъ, когда станешь закрывать трубу, переверни горшокъ дномъ вверхъ и оставь такъ до обѣда. Къ кашѣ можно подавать лукъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: изрѣжь нѣсколько луковицъ ломтями, положи на сковороду, налей масла и держи на огнѣ, помѣшивая, чтобы лукъ не пригорѣлъ; когда онъ сдѣлается мягокъ, сложи его въ горшечекъ, накрой и поставь въ вольный духъ. Подаютъ также грибы, приготовленные, какъ сказано въ 9 обѣдѣ, только вмѣсто коровьяго масла кладутъ какое либо постное и прибавляютъ не много луку, жареннаго выше сказаннымъ образомъ.

с. Разварная бѣлужина.

Смотри обѣдъ 37.

д. Сладкій супъ.

Смотри обѣдъ 48.

О Б Ѣ Д Ѣ 129.

а. Уха. в. Бѣлорыбца разварная. с. Разварные коренья и зелень. д. Осетрина подъ соусомъ. е. Жареный судакъ. ф. Компотъ изъ яблокъ.

а. У х а.

Вычисти и выпотроши мелкую рыбу, какъ то: ершей, пискарей, окуней и т. п.; положи ихъ въ кастрюлю, налей воды, посоли и вари до тѣхъ поръ, пока вся рыба разварится; процѣди бульонъ, поставь его на огонь, положи шинкованныхъ кореньевъ и двѣ цѣльныхъ луковицы. Между тѣмъ очисти и выпотроши рыбу покрупнѣе: стерлядокъ, большихъ карасей, окуней, налима, послѣдняго нарѣжь кусками и, когда коренья почти сварятся, опусти

рыбу и дай поспѣть. Отпуская, выдави въ уху сокъ изъ лимона.

в. Бѣлорыбица разварная.

Смотри обѣдъ 24.

с. Разварная зелень и коренья.

Смотри обѣдъ 51; соусъ къ нимъ: ложку чайную горчицы сотри съ сахаромъ, солью, прованскимъ масломъ и разведи уксусомъ.

д. Осетрина подъ соусомъ.

Вымывъ кусокъ осетрины, вари его въ кастрюлѣ съ рѣзаннымъ ломтями лукомъ, морковью, пастернакомъ, петрушкою, солью, горошчатымъ перцемъ, стаканомъ бѣлаго вина и достаточнымъ количествомъ воды. Когда осетрина поспѣетъ, уложи ее на блюдо, изрѣзавъ ломтями и облей слѣдующимъ соусомъ: возьми стаканъ отвару изъ подъ осетрины, всыпь ложку муки, прибавь немного вина, размѣшай и вылей въ остальной отваръ; вари пока не станетъ густѣть; если отвару очень много, то возьми его только сколько нужно, а остальной спрячь; когда соусъ начнетъ густѣть, положи

въ него каперсовъ, очищенныхъ оливокъ или маслинъ и дай поспѣть.

е. Жареный судакъ.

Жарь, какъ сказано въ 67 обѣдѣ, только вмѣсто коровьяго масла возьми какое угодно постное.

ф. Компотъ изъ яблокъ.

Смотри обѣдъ 10.

О Б Ъ Д Ъ 130.

а. Супъ съ фаршемъ. в. Заливной судакъ. с. Картофельныя котлеты съ соусомъ. д. Пирогъ съ изюмомъ.

а. Супъ съ фаршемъ.

Возьми какой угодно свѣжей мелкой рыбы; вычисти, выпотроши, сними съ нея кожу, выбери кости, мясо истолки въ деревянной ступкѣ, смѣшай съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, посоли, надѣлай небольшихъ шариковъ. Между тѣмъ кожу, кости и головы отъ рыбъ вари на сильномъ огнѣ; можно положить еще головизну отъ свѣжаго осетра; потомъ процѣди

бульонъ, гдѣ опять въ кастрюлю, положи шинкованныхъ кореньевъ, двѣ цѣльныя луковицы, опустя шарики и дай пошипѣть.

б. Заливной судакъ.

Выпотроши и вымой судака, но чешую не снимай, и положи его вариться въ водѣ. Когда онъ пошипѣтъ, вынь, сними кожу вмѣстѣ съ чешуею, оберн чешуйки, которыя пристанутъ къ рыбѣ; разрѣжь судака на куски, вынь кости; кожу, чешую, кости и голову положи опять въ отваръ, вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ, и вари на сильномъ огнѣ; когда отваръ начнетъ густѣть, процѣди, влей опять въ кастрюлю, прибавь шинкованныхъ кореньевъ и лимоннаго соку; дай пошипѣть и вылей на судака, уложеннаго на блюдѣ; потомъ вынеси на ледъ, чтобы застылъ. Можно также снять кожу и выбрать кости изъ сыраго судака и положить ихъ въ отваръ изъ подъ него, а дальѣ поступать, какъ сказано выше. Подають съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

с. Картофельныя котлеты съ соусомъ.

Свари картофель, сними кожу и протри сквозь рѣшето или разомни ложкою; прибавь

гореть муки и масла; смѣшай, сдѣлай котлеты и жарь на сковородѣ съ масломъ. Разотри ложку муки съ масломъ, влей рыбнаго бульону (смотри 129 обѣдъ, осетрина подъ соусомъ), кипяти въ кастрюлѣ, мѣшая постоянно; когда соусъ начнетъ густѣть, положи соли, рѣзанной ломтами моркови, каперсовъ, оливокъ, выдави сокъ изъ лимона, дай пошипѣть и облей этимъ соусомъ котлеты, уложенныя на блюдѣ.

д. Пирогъ съ изюмомъ.

Дѣлай такъ, какъ сказано въ 75 обѣдѣ, только не клади въ тѣсто яицъ, а коровье масло замѣни орѣховымъ, маковымъ, или другимъ какимъ либо постнымъ масломъ.

О Б Ъ Д Ъ 131.

а. Уха изъ стерляди. б. Кулебяка съ кислую капустою и грибами. с. Пискари. д. Саго на клюковномъ сокѣ.

а. Уха изъ стерляди.

Возьми сколько угодно мелкой рыбы, вычисти, выпотроши, вымой ее и положи въ ка-

стрюлю, съ разными кореньями и лукомъ; вари, пока вся рыба не разварится; тогда бульонъ процѣди, влей опять въ кастрюлю, положи вычищеную и наръзанную кусками стерлядь, прибавь стаканъ мадеры и дай поспѣть.

в. Кулебяка съ кислую капустою и грибами.

Приготовь кислое тѣсто, положи въ него орѣхового или маковаго масла, раскатай въ палецъ толщиною, положи на желѣзный листъ или противень, сперва смазавши ихъ масломъ; приготовь слѣдующую начинку: обдай кипяткомъ кислую капусту, отожди и поджарь въ масле съ искрошеннымъ лукомъ, прибавь вареныхъ и мелко изрубленныхъ сухихъ грибовъ; смѣшай, подлей масла, выложи на тѣсто, защиши кулебяку и поставь въ печь.

с. Пискари.

Смотри обѣдъ 126.

д. Саго на клюковномъ сокѣ.

Вари какъ сказано въ 114 обѣдѣ, замѣнивши только молоко клюковнымъ морсомъ. Подается съ мелкимъ сахаромъ.

О Б Ъ Д Ъ 132.

а. Бураки. в. Разварная осетрина. с. Тертая морковь съ гренками. д. Жареные караси. е. Разное варенье.

а. Бураки.

Возьми сколько нужно головизны, вымой ее, наръжь кусками, положи въ горшокъ, налей воды и вари; когда головизна поспѣетъ, вынь ее, бульонъ процѣди, влей опять въ горшокъ, положи кореньевъ и шинкованныхъ кислыхъ бураковъ, а также 1—2 печеные луковицы и поставь въ печь; за полчаса до обѣда подправь мукою.

в. Разварная телятина.

Смотри обѣдъ 121.

с. Тертая морковь съ гренками.

Поступай, какъ сказано въ 77 обѣдѣ, замѣнивши только коровье масло орѣховымъ или маковымъ.

d. Жареные караси.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ карасей, обваляй ихъ въ мукѣ и жарь въ орѣховомъ маслѣ на глубокой сковородѣ.

e. Разное варенье.

Смотри обѣдъ 8.

ОБѢДЪ 133.

а. Щи со снятками. б. Грибной соусъ. с. Жареный лещъ. д. Сливный пирогъ.

а. Щи съ снятками.

Отожми кислую капусту, положи въ горшокъ, вмѣстѣ съ 1—2 луковицами, посоли, налей воды и поставь въ печь. За полчаса до обѣда, возьми ложку муки, лавроваго листу, горошчатого перцу, и сотри все это съ масломъ; прибавь $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ снятковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ, поджареннаго въ маслѣ луку, разведи щами и вылей въ горшокъ; накрой его и поставь въ печь, не давая сплывать.

б. Грибной соусъ.

Возьми нѣсколько бѣлыхъ сухихъ грибовъ, свари ихъ въ водѣ, сними съ корешковъ и изжарь въ маслѣ. Корешки мелко изруби. Разотри ложку муки съ мукою, разведи грибнымъ отваромъ, который прежде вскипяти, вымѣшай хорошенько и поставь на огонь; когда соусъ начнетъ густѣть, прибавь жаренаго въ маслѣ луку и рубленые корешки, дай вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ облей грибы.

с. Жареный лещъ.

Вычисти, выпотроши, вымой леща, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ на глубокой сковородѣ. Можно начинить леща гнечневою кашею съ жаренымъ лукомъ и тогда нужно зашить разрѣзъ. Подается съ солеными огурцами.

д. Сливный пирогъ.

Поступай, какъ сказано въ 73 обѣдѣ, только не клади коровьяго масла, а облей пирогъ орѣховымъ и держи въ печкѣ подольше.

О Б Ъ Д Ъ 134.

а. Кисленькая похлебка. б. Бѣлая каша. с. Осетровыя котлеты въ панильоткахъ. д. Компотъ изъ грушъ.

а. Кисленькая похлебка.

Очисти и нарежь ломтиками соленыхъ огурцовъ, моркови, петрушки, пастернаку, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь въ печь. За полчаса до обѣда влей рассолу по вкусу, заправь мукою съ масломъ, опусти печеную луковицу и поставь въ печь.

б. Бѣлая каша.

Смотри обѣдъ 85; къ ней подается орѣховое масло.

с. Осетровыя котлеты въ панильоткахъ.

Поступай, какъ сказано въ 61 обѣдѣ, только вмѣсто коровьяго масла употреби какое либо хорошее постное.

д. Компотъ изъ грушъ.

Смотри обѣдъ 42.

О Б Ъ Д Ъ 135.

а. Солянка постная. б. Кулебяка съ вязигою. с. Раки. д. Бѣлозерскіе снятки. е. Компотъ изъ вишенъ.

а. Солянка постная.

Вымой кусокъ осетрины и кусокъ бѣлужины, нарежь ихъ кусочками. Возьми кислой капусты, намочи въ холодной водѣ, отожми, изрубь двѣ луковицы, сложи капусту и лукъ въ кастрюлю, влей масла, обжарь; налей рыбнаго отвара, положи лавровый листъ и перецъ, опусти рыбу, подправь мукою и кипяти; когда поспѣетъ, прибавь каперсовъ и оливокъ.

б. Кулебяка съ вязигою.

Отвари какой угодно рыбы, остуди, нарежь небольшими ломтями; намочи съ вечера вязигу въ холодной водѣ, а на утро свари ее, чтобы она была довольно мягка, изрубь ее, смѣшай

съ жаренымъ въ маслѣ лукомъ, подлеи еще масла. Раскатай кислое тѣсто, наложи слой вязиги, а на него ломти рыбы, а потомъ опять слой вязиги и ломти рыбы и т. д. Когда уложишь всю начинку, защипи кулебяку и посади въ печь.

с. Раки.

Смотри обѣдъ 84.

д. Бѣлозерскіе снятки.

Вымой лучше снятки; поджарь въ маслѣ рубленый лукъ и положи туда снятки, обвалявши ихъ сперва въ мукѣ и посоливши; когда будешь жарить, помѣшивай ихъ, чтобы не пригорѣли.

е. Компотъ изъ вишенъ.

Смотри обѣдъ 57.

О Б Ъ Д Ъ 136.

а. Похлебка изъ картофеля. б. Тертый горохъ. с. Жареные налимы. д. Клюковный кисель.

а. Похлебка изъ картофеля.

Очисти сырой картофель, нарежь его кусками, положи въ горшокъ, посоли, налей воды

и поставь вариться; когда онъ нѣсколько разъ прокипитъ, прибавь разныхъ шинкованныхъ кореньевъ. а за полчаса до обѣда, заправь мукою съ масломъ и положи жаренаго лука, горошчатого перцу и $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ снятковъ, вымывши ихъ нѣсколько разъ въ водѣ, чтобы на нихъ не было песку.

б. Тертый горохъ.

Свари въ соленой водѣ горохъ, откинь на рѣшето, а потомъ протри чрезъ рѣшето же; подаютъ съ орѣховымъ масломъ.

с. Жареные налимы.

Поступай, какъ сказано въ 96 обѣдѣ, только вмѣсто коровьяго масла употреби постное.

д. Клюковный кисель.

Выдави сокъ изъ клюквы, прибавь немного воды; одну половину вскипяти, а въ другой размѣшай картофельной муки и вылей въ первую; вари, помѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; подаютъ теплый или застуженный, съ сахаромъ.

ОБЪДЪ 137.

а. Уха изъ налимовъ. б. Винегретъ. с. Окунь съ виномъ. д. Сладкій супъ.

а. Уха изъ налимовъ.

Варится, какъ уха изъ стерляди, (смотри 134 обѣдъ), только къ мелкой рыбѣ прибавляется одинъ или два налима.

б. Винегретъ.

Поступай, какъ сказано въ 1 и 8 обѣдахъ, замѣняя мясо жареною свѣжею или отварною соленою рыбою.

с. Окунь съ виномъ.

Поступай, какъ сказано въ 76 обѣдѣ, замѣнивши мясной бульонъ рыбнымъ отваромъ и коровье масло постнымъ.

д. Сладкій супъ.

Смотри обѣдъ 48.

ОБЪДЪ 138.

а. Грибной супъ. б. Тѣльное. с. Жареный липъ. д. Пампушки съ медомъ.

а. Грибной супъ.

Отвари бѣлые сухіе грибы, разведи отваръ водою, чтобы не былъ очень густъ; положи шинкованныхъ кореньевъ и печеную луковицу; заправь масломъ съ небольшимъ количествомъ муки; за полчаса до обѣда посыпь рисомъ, а когда будешь отпускать, положи въ миску горсть вымытыхъ маслинъ и сваренные грибы.

б. Тѣльное.

Сними у судаковъ мясо съ костей, истолки его въ деревянной ступѣ, чтобы было какъ тѣсто; отдѣли часть этого тѣста, обжарь, смѣшай съ рубленою вязигою; сдѣлай еще шарики изъ тѣльнаго и обжарь ихъ. Остатокъ тѣльнаго раскатай въ лепешку, положи шарики и сказанную начинку, защиши, скатай въ видѣ шара, завяжи въ салфетку и кипяти въ тече-

не получаса; потомъ вынь изъ салфетки, положи на сковороду, облей масломъ и поставь въ печь, чтобы хорошенько зарумянилось.

с. Жареный линь.

Сними слизь, натерши солью, выпотроши, вымой, обваляй въ маслѣ и тертомъ хлѣбѣ и жарь на сковородѣ съ масломъ.

д. Пампушки съ медомъ.

Отвари макъ, дай стечь водѣ, сложи въ глубокое блюдо; обдай кипяткомъ корки бѣлаго хлѣба, смѣшай съ молокомъ, облей медомъ и поставь въ вольный духъ.

О Б Ъ Д Ъ 139.

а. Гороховый супъ. б. Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба. с. Жареный картофель д. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

а. Гороховый супъ.

Свари горохъ въ водѣ, откинь на рѣшето, а потомъ протри чрезъ рѣшето же, разведи отваромъ изъ подъ гороху, заправь масломъ и

жаренымъ лукомъ и поставь вариться. Подаютъ съ кусочками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ постномъ маслѣ.

б. Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.

Поджарь въ маслѣ кислую капусту съ крошенымъ лукомъ, сложи въ горшечекъ; разведи ложку муки водою, влей въ горшечекъ, прибавь масла и поставь вариться. Нарѣжь ломтиковъ чернаго хлѣба, обжарь ихъ въ постномъ маслѣ, уложи на блюдо и, когда поспѣетъ капуста, выложи ее на гренки.

с. Жареный картофель.

Свари картофель, сними кожу, нарѣжь кружечками, посоли, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ, укладая на сковороду только по одному ряду.

д. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Отвари рисъ, откинь на рѣшето, такъ чтобы вся вода стекла, остуди и подавай съ мелкимъ сахаромъ и маковымъ молокомъ.

ОБЪДЪ 140.

а. Грибные щи. б. Каша гречневая с. Котлеты изъ грибовъ. д. Апельсинное желе.

а. Грибныя щи.

Сдѣлай грибной отваръ, положи кислую капусту въ горшокъ, вмѣстѣ съ печеною луковицею, налей грибнымъ отваромъ и поставь вариться. Давши вскипѣть нѣсколько разъ, положи два корня петрушки, а за полчаса до обѣда разотри ложку муки съ масломъ, прибавь лавровый листъ, соли по вкусу. горошчатого перцу и луку, поджареннаго въ маслѣ; заправь этимъ щи, прибавя нѣсколько вареныхъ грибовъ, мелко изрубленныхъ.

б. Каша гречневая.

Смотри обѣдъ 128.

с. Котлеты изъ грибовъ.

Отвари бѣлые сухіе грибы, изруби ихъ помельче, смѣшай съ отвареннымъ рисомъ, надѣлай котлетъ; обваляй ихъ въ тертомъ хлѣбѣ

и изжарь. Возьми горошку, свари его, разотри муки съ масломъ, влей отвару изъ подъ горошка, прокипяти, опусти горошекъ и поставь въ вольный духъ. Уложи котлеты къ одной сторонѣ блюда, а къ другой вылей горошекъ.

д. Апельсинное желе.

Смотри обѣдъ 30.

ОБЪДЪ 141.

а. Калья. б. Разварная стерлядь. с. Жареная свѣжая осетрина. д. Миндальный кисель.

а. К а л ь я.

Свари сухихъ снятковъ и процѣди бульонъ сквозь частое сито; влей его въ кастрюлю, положи нѣсколько луковицъ и кипяти потихоньку; потомъ положи паюсной икры, нарѣзанной ломтиками, влей лимоннаго соку и вскипяти.

б. Разварная стерлядь.

Вычисти, выпотроши и вымой стерлядь; влей въ длинную кастрюлю воды, наложи рѣшетку, а на нея зелень петрушки и сельдерею, нѣсколько кружковъ лимона, горошчатого перцу, разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ ломтями, сверху положи стерлядь, накрой крышкою и поставь вариться. Когда она поспѣетъ, выложи ее на блюдо, обложи огурчиками, лукомъ, каперсами и оливками, сперва отваренными; прибавь еще нѣсколько кружковъ лимона. вмѣсто этого подаютъ также прованское масло, стертое съ соусомъ съ прибавкой тертаго хрѣна и каперсовъ.

с. Жареная свѣжая осетрина.

Нарѣжь свѣжую осетрину ломтиками, обваляй въ мукѣ и жарь на сковородѣ въ маслѣ.

д. Миндальный кисель.

Приготовь миндальное молоко; половину его вскипяти въ кастрюлѣ, а въ другой размѣшай картофельной муки и вылей въ кипящее молоко; держи на огнѣ съ полчаса, постоянно

мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ вылей въ форму или въ глубокое блюдо и застуди; подаютъ съ сахаромъ и миндальнымъ молокомъ.

О Б Ъ Д Ъ 142.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ б. Разварный судакъ. с. Жареные караси д. Ягодное желе.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ.

Вскипяти грибной отваръ, положи въ него очищеннаго и нарѣзаннаго кусками картофеля и поставь вариться; давши вскипеть нѣсколько разъ, прибавь шинкованныхъ кореньевъ, влей масла и положи поджареннаго въ маслѣ луку, потомъ поставь въ печь.

б. Разварный судакъ.

Приготавливается такъ же, какъ разварная стерлядь (смотри объѣдъ 141).

с. Жареные караси.

Смотри обѣдъ 132.

д. Ягодное желе.

Смотри обѣдъ 31.

О Б Ъ Д Ъ 143.

а. Борщъ съ жареными карасями. б. Икра изъ грибовъ. с. Фаршированный кочанъ капусты. д. Жареный судакъ. е. Наливашники.

а. Борщъ съ жареными карасями.

Нашинкуй бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ и луку, поджарь все это въ маслѣ, положи въ горшокъ, налей отвару изъ-подъ головизны; посоли, если нужно; вскипяти нѣсколько разъ; разведи муки квасомъ, положи лавровый листъ и горошчатого перцу, подлей масла и заправь этимъ борщъ. Вычисти, выпотроши и вымой нѣсколько карасей, обваляй ихъ въ мукѣ и обжарь. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда опусти жареныхъ карасей въ борщъ. Предъ отпускомъ посыпь рубленною зеленью.

б. Икра изъ грибовъ.

Отвари бѣлыхъ грибовъ, выбери корешки, а шляпки изруби какъ можно мельче, прибавь масла, перцу, соли, положи на тарелку, а кругомъ уברי рубленнымъ зеленымъ лукомъ.

е. Фаршированный кочанъ капусты.

Поступай какъ сказано въ 24 обѣдѣ, только приготовь фаршъ не изъ говядины, а изъ бѣлыхъ отваренныхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ и рису. Соусъ къ нему: разотри ложку муки съ масломъ, налей горячимъ грибнымъ отваромъ и кипяти, постоянно мѣшая, за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда опусти рыжиковъ, изюму и влей бѣлаго вина.

д. Жареный судакъ.

Смотри обѣдъ 129.

е. Наливашники.

Замѣси тѣсто покруче на стаканъ воды, ложкѣ масла и небольшого количества соли; валяй въ теченіе полчаса; потомъ надѣлай пирожковъ, накладывая въ средину варенье и

жарь въ глубокой сковородѣ, обливая горячимъ масломъ.

О Б Ъ Д Ъ 144.

а. Зеленые щи. б. Фаршированная рѣпа и морковь. Жареные свѣжіе грибы. д. Трубочки на бѣломъ винѣ.

а. Зеленые щи.

Возьми какой угодно зелени: щавелю, шпинату, свекольника и т. п., отвари, откинь на рѣшето, мелко изрубь; изрубь нѣсколько луковицъ; зелень и лукъ обжарь въ маслѣ, положи въ горшокъ, налей воды и прокипяти хорошенько; сотри ложку муки съ масломъ, прибавь, если нужно, поджареннаго въ маслѣ луку, и заправь щи.

б. Фаршированная рѣпа и морковь.

Отвари въ водѣ, вычисти средину и начини фаршемъ изъ рыбы и рису, обжарь. Соусъ къ нимъ: разотри муку съ масломъ, налей отвару изъ подъ рыбы, кипяти, постоянно помѣшивая. Когда соусъ сгустится, положи капер-

совъ и оливокъ, выжми сокъ изъ лимона; прокипяти еще разъ и подавай.

с. Жареные свѣжіе грибы.

Перемой свѣжіе грибы, уложи на сковороду и облей масломъ, стертымъ съ мукою и водою и жарь, подливая, если нужно, масла.

д. Трубочки на бѣломъ винѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{3}{8}$ ф. мелкаго сахару растереть съ бѣлымъ виномъ, прибавить толченой горчицы и развести бѣлымъ виномъ такъ, какъ нужно для вафель; разогрѣть вафельную форму, смазать воскомъ и, наливая тѣсто, перепечь его. Какъ только снимешь вафлю, наворачивай ее на скалку, дай остынуть, а потомъ клади на блюдо.

О Б Ъ Д Ъ 145.

а. Ботвинья. б. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ. с. Караси въ соусѣ. д. Жареный мерланъ. е. Земляника съ краснымъ виномъ.

а. Ботвинья.

Возьми какой угодно зелени: щавелю, свекольнику или шпинату, отвари ее, откинь на

рѣшето, дай остынуть, изруби, какъ можно мельче, или протри сквозь сито. Очисти и изрѣжь помельче свѣжихъ огурцовъ; наруби зеленого лука и укропу; смѣшай все это, положи, положи немного сахару и прованскаго масла; прибавь очищенныхъ раковыхъ клешней и шеекъ, влей нѣсколько квасу и дай постоять. Потомъ разведи квасомъ, положи два, три куса льду и нѣсколько кусковъ отваренной соленой рыбы и отпусай.

б. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.

Изруби и обжарь въ хорошемъ постномъ маслѣ зеленый лукъ, остуди его; раскатай кислое тѣсто и надѣлай ватрушекъ, накладывая сказанный лукъ; испеки и подавай.

с. Караси въ соусѣ.

Разотри ложку муки съ маковымъ масломъ, поджарь въ кастрюлѣ до красна, влей горячаго отвара изъ подъ рыбы, положи отваренный черносливъ и изюмъ, меду, уксусу и соли по вкусу и кипяти на легкомъ огнѣ, пока не посѣтеть. Вычисти, выпотроши и вымой ка-

расей, посоли, заваляй въ мукѣ, изжарь, положи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Жареный мерланъ.

Поступай, какъ сказано въ 68 обѣдѣ, замѣнивши коровье масло прованскимъ или другимъ постнымъ масломъ.

е. Земляника съ краснымъ виномъ.

Смотри обѣдъ 124.

О Б Ъ Д Ъ 146.

а. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ. б. Пирожки съ морковью. с. Жареный тунецъ. д. Компотъ изъ абрикосовъ.

а. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ.

Искроши въ небольшіе куски осетровый или бѣлужій потрохъ, отвари его въ водѣ; положи въ горшокъ, налей кислыми щаами, приправь лукомъ, горошчатымъ перцемъ и лавровымъ листомъ, поставь въ печь; когда посѣтеть, сними жиръ и выдави сокъ изъ лимона

в. Пирожки съ морковью.

Возьми кислаго тѣста, положи маковаго или орѣховаго масла, раскатай, нарежь кружковъ, положи на каждый кружокъ отваренной, а потомъ изрубленной и обжаренной съ лукомъ моркови, защипи пирожки и жарь въ маслѣ.

с. Жареный тунецъ.

Поступай какъ сказано въ 92 обѣдѣ, замѣнивши скоромное масло прованскимъ.

д. Компотъ изъ абрикосовъ.

Смотри обѣдъ 45.

ОБѢДЪ 147.

а. Солянка изъ щуки. б. Отварные и соленые грибы. с. Жареные молоки. д. Кисель яблочный.

а. Солянка изъ щуки.

Сотри ложку масла съ мукою, разведи стаканомъ квасу; положи въ кастрюлю кислой капусты, искрошенную луковицу и облей ска-

занною смѣсью; поставь въ вольный духъ. Обваляй въ мукѣ и изжарь въ маслѣ свѣжепротертую щуку, опусти ее въ кастрюлю и подлей, если нужно, квасу, посыпь перцемъ, поставь въ печь и дай упрѣть.

б. Отварные и соленые грибы.

Возьми рыжиковъ, отварныхъ бѣлыхъ грибовъ, груздей, намочи ихъ съ вечера въ квасу, а на другой день, откинувши на рѣшето, подавай съ слѣдующимъ соусомъ: возьми немного соли, перцу, соли, масла прованскаго, рубленнаго зеленаго луку и уксусу, смѣшай все вмѣстѣ хорошенько.

с. Жареные молоки.

Положи молоки на нѣсколько времени въ уксусъ, смѣшанный съ водою, перцемъ и солью, потомъ вынь ихъ, вытри, обваляй въ мукѣ и жарь.

д. Кисель яблочный.

Очисти нѣсколько яблокъ, развари ихъ и протри сквозь сито, смѣшай съ сахаромъ; въ

воду, въ которой варились яблоки, положи картофельной муки, свари, смѣшай съ яблоками, выложи въ форму и застуди.

ОБЪДЪ 148.

а. Щи съ головизною. б. Осетрина подъ голантиромъ. с. Картофельныя котлеты съ соусомъ. d. Карпія жареная. е. Вареники съ вишнями.

а. Щи съ ГОЛОВИЗНОЮ.

Смотри объдъ 128.

б. Осетрина подъ ГОЛАНТИРОМЪ.

Отвари кусокъ осетрины, остуди, нарежь ломтями; приготовь галантирь слѣдующимъ образомъ: возьми отвару изъ подъ осетрины, положи перцу, лавроваго листу, гвоздики, стаканъ винограднаго вина, смѣшай съ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. развареннаго рыбьяго клею, прибавь нѣсколько кружковъ лимона, кипяти, взбивая вѣничкомъ, пока не будетъ чистъ, сними съ огня на край; дай постоять немного и процѣди сквозь салфетку; если галантирь не чистъ, процѣди еще разъ, и повторяй процѣживаніе до тѣхъ поръ, пока галантирь не сдѣлается

чистымъ. Влей въ глубокое блюдо галантиру, застуди, уложи рядъ оливокъ, каперсовъ, вареной моркови, зеленой петрушки, залей галантиромъ, застуди; уложи рыбу, опять залей и застуди.

с. Картофельныя КОТЛЕТЫ съ соусомъ.

Смотри объдъ 130.

d. Карпія жареная.

Вычисти, выпотроши и вымой карпію, отвари въ рыбномъ бульонѣ, начини фаршемъ изъ рыбы и рису, сжарь въ маслѣ.

е. Вареники съ вишнями.

Смотри объдъ 28.

ОБЪДЪ 149.

а. Пельмени изъ рыбы. б. Тѣльное. с. Фарель.

d. Бланманже изъ миндаля.

а. Пельмени изъ рыбы.

Замѣси тѣсто на стаканъ воды и ложкѣ масла, прибавь немного соли; раскатай тѣсто

кавы для лаши, изрубят кружки и положи на ладной изъ мукъ слѣдующую начинку: выими рыбьяго мяса безъ костей и безъ кожи, мелко вь деревянной ступкѣ, прибавь масла, лука и перцу; прибавь паренниковъ и опустя ихъ вь кипящій бульонъ изъ мелкой рыбы, и дай пожить.

в. Тѣльное.

Сними мясо съ костей у судаковъ, истолки вь ступкѣ, мелко и прибавь лепешку, на которую положи мелко изрубленной опаренной манки, зачини, скатай вь видѣ колбаски, заверни вь холеть и опустя вь кипящій отваръ изъ подъ галовизны, а, когда поевѣтъ, вытуди, прибавь кружками и подавай.

е. Фарель.

Свари фарель вь длинной кастрюлѣ, положи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: очисти 30 паренныхъ раковъ, выбери шейки, а остальное истолки и отвари. Въ этотъ, уже процеженный, отваръ положи обильныхъ сухихъ грибовъ, размочивши ихъ вь уксусѣ, и вари, пока они не сѣлаются жарки; всыпъ муки 1,

когда соусъ будетъ готовъ, положи раковина шейки, кашероувъ и еще разъ вскипяти.

д. Блиннаяже изъ миндаля.

Очисти и истолки вь ступкѣ 1 ф. сладкаго и $\frac{1}{2}$ горькаго миндаля и, когда перетолчешь весь, размеди водою изъ самонара и процѣди. Сбавь стропъ изъ $\frac{3}{4}$ ф. сахару, сбавь съ молокоу и педрою съ одного литона, стертая на сахарѣ. Разжари 15 зол. рыбьяго клея, процѣди чрезъ салфетку, вливай постепенно вь молоко, размешивая, и разлей вь формы.

ОБЪДЪ 150.

- а. Шн изъ свѣжей капуеты. б. Шуня разварная.
в. Карто подъ соусомъ. д. Пастусъ жареный. е. Рисовой пудингъ.

а. Шн изъ свѣжей капуеты.

Изрубь кочаны свѣжей капуеты, положи на вѣсколько минутъ вь кипятокъ, потомъ откни на рѣшето, отожми; изрубь лукъ—три луко-

вицы; изжарь въ маслѣ, прибавь обваренную капусту, подлей масла и обжарь. Разотри ложку муки съ масломъ, налей водою, пополамъ съ квасомъ, положи капусту и лукъ, прибавь корень петрушки и два корня моркови, и поставь въ печь, чтобы упрѣло.

б. Щука разварная.

Вычисти, выпотроши и вымой щуку; вымажь кастрюлю масломъ, положи разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, горошчатого перцу, гвоздики, лавроваго листу и ложки двѣ прованскаго масла; на это все уложи щуку, накрой крышкою, замажь тѣстомъ и поставь въ вольный духъ.

с. Карпы подь соусомъ.

Вычисти и выпотроши карпа, вынь кости и свари въ отварѣ изъ подь головизны или въ водѣ. Между тѣмъ изрѣжь двѣ луковицы, изжарь ихъ въ маслѣ, сложи въ горшечекъ; подлей еще масла, закрой и дай раза два вскипѣть; выложи въ кастрюлю, влей стаканъ бѣлаго вина, стаканъ воды, положи шампиньоновъ, петрушки, перцу и соли, и кипяти пока

уварятся. Отвареннаго карпа обжарь въ маслѣ, положи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Палтусъ жареный.

Смотри обѣдъ 63.

е. Рисовый пудингъ.

Свари на водѣ густую рисовую кашу, смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и изюмомъ, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ, и поставь въ печь, чтобы запеклось. Подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: возьми рисоваго отвару, столько же бѣлаго вина, смѣшай съ сахаромъ и картофельною мукою и вскипяти.

О Б Ѣ Д Ъ 151.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ. б. Соусъ изъ сельдей. с. Картофель печеный д. Овсяный кисель.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Намочи сморчки въ водѣ, перемой ихъ, сними шляпки, а корешки изруби, смѣшай съ

размоченнымъ хлѣбомъ, перцемъ, укропомъ и мукою, начини этимъ шляпки. Сдѣлай грибной отваръ, положи туда шинкованныхъ поджаренныхъ въ маслѣ кореньевъ и луку, прокипяти; положи начиненные сморчки, влей стаканъ бѣлаго вина выдави сокъ изъ лимона и дай поспѣть.

в. Соусъ изъ сельдей.

Вымочи сельдки въ квасу, сними кожу, выпотроши, изжарь въ маслѣ. Поджарь въ маслѣ ложку муки, налей грибнаго отвара, мѣшай, чтобы не было комковъ; прибавь луку, кореньевъ, дай поспѣть и облей сельдки, уложенныя на блюдѣ.

с. Картофель печеный.

Смотри обѣдъ 100.

д. Овсяный кисель.

Положи съ вечера овсяной муки въ холодную воду, вливши стаканъ квасной гущи. На другой день, процѣди сквозь сито, влей въ кастрюлю и мѣшай постоянно; посоли и проки-

пяти еще раза три, потомъ вылей въ формы и застуди. Подаютъ съ медовою сытою.

ОБѢДЪ 152.

а. Грибной супъ. б. Осетрина подь соусомъ. с. Жареные карася. д. Миндаль шинкованный.

а. Грибной супъ.

Смотри обѣдъ 138.

б. Осетрина подь соусомъ.

Смотри обѣдъ 129.

с. Жареные карася.

Смотри обѣдъ 132.

д. Миндаль шинкованный.

Обвари и очисти 1 фунта сладкаго миндаля, нашинкуй его помельче; смочи бѣлымъ виномъ 1 фунта мелкаго сахару, прибавь сокъ изъ 1 лимона, разотри ложкою; смѣшай съ миндалемъ и накладывай на писчую бумагу кучками, а потомъ посади въ вольный духъ. Бумагу нужно вымазать сперва прованскимъ масломъ.

ОБЪДЪ 153.

а. Бураки. б. Заливной судакъ. с. Угри съ краснымъ виномъ. д. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

а. **Бураки.**

Смотри обѣдъ 132.

б. **Заливной судакъ.**

Смотри обѣдъ 130.

с. **Угри съ краснымъ виномъ.**

Сними кожу съ угря, выпотроши его, нарежь звѣнья, положи въ кастрюлю, налей столько красного вина, чтобы оно покрыло его, прибавь нѣсколько луковицъ, горошчатого перцу, лимонной корки, лимоннаго соку и два куска сахару, кипяти, пока угорь поспѣетъ. Разотри съ мукою двѣ ложки масла и опусти въ кастрюлю, дай поспѣть.

д. **Рисъ съ маковымъ молокомъ.**

Смотри обѣдъ 139.

ОБЪДЪ 154.

а. Похлебка изъ картофеля. б. Кулебяка съ гречневою кашею. с. Тертая морковь съ гренками. д. Клюковный кисель.

а. **Похлебка съ картофелемъ.**

Смотри обѣдъ 136.

б. **Кулебяка съ гречневою кашею.**

Возьми гречневой каши, разомни ее, смѣшай съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ и мелко изрубленными отваренными грибами, посоли, подлей масла, вымѣшай хорошенько. Раскатай кислое тѣсто, положи начинку, на нея кусочки семги, засыпь начинкою, защипи и посади въ печь.

с. **Тертая морковь съ гренками.**

Смотри обѣдъ 132.

д. **Клюковный кисель.**

Смотри обѣдъ 136.

О Б Ъ Д Ъ 155.

а. Солянка изъ огурцовъ. б. Каша гречневая съ лукомъ. с. Треска. д. Саго на клюковномъ морсѣ.

а. Солянка изъ огурцовъ.

Очисти огурцовъ, изрѣжь, прибавь луку и размоченныхъ грибовъ, налей грибнымъ отваромъ и поставь въ печь; за полчаса до обѣда, подиравь мукою и лукомъ, жаренымъ въ маслѣ.

б. Каша гречневая съ лукомъ.

Смотри обѣдъ 128.

с. Треска.

Положи треску на сутки въ воду, потомъ вычисти, выпотроши ее и свари, но не вынимай изъ воды. Предъ обѣдомъ воду слей. положи рыбу въ кастрюлю, влей масла, прибавь зеленой петрушки, зеленого луку, соли и горошчатого перцу. Когда треска пропитается масломъ, выдави сокъ изъ лимона и подавай.

д. Саго на клюковномъ морсѣ.

Смотри обѣдъ 131.

О Б Ъ Д Ъ 156.

а. Уха изъ налимовъ. б. Кулебяка съ кислую капустою и грибами. с. Соусъ изъ русскихъ бобовъ. д. Яблочное пирожное.

а. Уха изъ налимовъ.

Смотри обѣдъ 137.

б. Кулебяка съ кислую капустою и грибами.

Смотри обѣдъ 131.

с. Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Отвари бобы, откинь на рѣшето, сложи въ кастрюлю, налей грибнаго отвара, прибавь кусокъ сахару и кипяти. Между тѣмъ отвари шляпки сухихъ бѣлыхъ грибовъ, откинь на рѣшето, завалай въ мукъ и жарь. Когда будутъ готовы, выложи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Яблочное пирожное.

Испеки 10 яблокъ, протри сквозь сито, сложи въ кастрюлю, всышь $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго са-

хару и бей на льду лопаткою, пока не поднимется; потомъ положи $\frac{1}{8}$ ф. развареннаго рыбьяго клею, стаканъ бѣлаго вина, размѣшай, разложи въ формы и застуди. Предъ отпускомъ, формы опусти въ теплое блюдо, чтобы широжное отстало.

О Б Ъ Д Ъ 157.

- а. Ушки. б. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.
с. Тѣльное. д. Пампушки съ медомъ.

а. У ш к и.

Отвари и мелко изруби бѣлые грибы, смѣшай съ отвареннымъ рисомъ и лукомъ. Замѣси тѣсто, какъ для пельменей (см. обѣдъ 149), раскатай потоньше, нарѣжь четвероугольничковъ, положи на каждый изъ нихъ сказанной начинки, защипи, чтобы вышли треугольнички, а потомъ согни и слѣпи уголки. Когда передѣлаешь всѣ ушки, вскипяти грибной отваръ, положи шинкованныхъ кореньевъ и маслинъ, прокипяти, опусти ушки и дай посидѣть.

- б. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.

Смотри обѣдъ 134.

с. Тѣльное.

Смотри обѣдъ 138.

- д. Пампушки съ медомъ.

Смотри обѣдъ 138.

О Б Ъ Д Ъ 158.

- а. Щи съ головизною. б. Грибы съ хрѣномъ. с. Жареный лещъ. д. Миндальный кисель.

а. Щи съ головизною.

Смотри обѣдъ 128.

б. Грибы съ хрѣномъ.

Положи въ кастрюлю размоченныхъ бѣлыхъ грибовъ, петрушки, моркови, двѣ изрѣзанныя луковицы, налей воды, вскипяти; положи лавроваго листу, свѣжаго лимона, соли, и вари пока посидѣютъ; тогда выложи въ глубокое

блюдо, остуди, положи тертаго хрѣна по вкусу и подавай.

с. Жареный лещь.

Смотри обѣдъ 133.

д. Миндальный кисель.

Смотри обѣдъ 141.

О Б Ъ Д Ъ 159.

а. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. б. Винегреть. с. Жареный картофель. д. Пирогъ съ изюмомъ.

а. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Разотри ложку муки съ масломъ, положи въ кастрюлю, налей воды, посоли и вскипяти, помѣшивая, чтобы не было комковъ; потомъ положи свѣжіе грибы, перемывши ихъ, одну искрошенную луковицу и дай поспѣть. Если супъ очень густѣетъ, то подлей во время варки теплой воды. Предъ отпускомъ посыпь рубленымъ укропомъ.

б. Винегреть.

Смотри обѣдъ 137.

с. Жареный картофель.

Смотри обѣдъ 139.

б. Пирогъ съ изюмомъ.

Смотри обѣдъ 130.

О Б Ъ Д Ъ 160.

а. Супъ съ фаршемъ. б. Кулебяка съ вязигою. с. Треска, пригот. по француз. способу. д. Миндальный кисель.

а. Супъ съ фаршемъ.

Смотри обѣдъ 130.

б. Кулебяка съ вязигою.

Смотри обѣдъ 135.

с. Треска, пригот. по француз. способу.

Положи треску на сутки въ холодную воду, а на утро разрѣжь ее на куски, уложи въ кастрюлю, влей прованскаго масла, два анчоуса, снявши ихъ съ костей и порубивши, руб-

леной зелени петрушки, луку, луку-шарлоту, поль-зубка чесноку, три ломтя лимону, поставь на огонь и вари въ теченіе получаса.

d. Миндальный кисель.

Смотри обѣдъ 141.

О Б Ъ Д Ъ 161.

a. Ботвинья. b. Винегреть изъ тѣльнаго. c. Грибной соусъ. d. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

a. Ботвинья.

Смотри обѣдъ 145.

b. Винегреть изъ тѣльнаго.

Возьми тѣльнаго (см. обѣдъ 149), нарѣжь ломтиками, обжарь въ маслѣ, остуди; изжарь рыбы, сними съ костей, нарѣжь кусочками; тѣльное и рыбу уложи на блюдо, облей слѣдующимъ соусомъ: ложку или двѣ ложки прованскаго масла сотри съ приготовленною горчицею, посоли, прибавь сахару, разведи уксусомъ и положи еще каперсовъ. Сверху уברי винегреть кружечками лимона, мочеными ябло-

ками, крыжовникомъ, вишнями, смородиною, и посыпь рубленою зеленью.

c. Грибной соусъ.

Смотри обѣдъ 133.

c. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Смотри обѣдъ 139.

О Б Ъ Д Ъ 162.

a. Зеленые щи. b. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ. c. Жареные молоки. d. Раки. e. Молочная каша.

a. Зеленые щи.

Смотри обѣдъ 144.

b. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.

Смотри обѣдъ 145.

c. Жареные молоки.

Смотри обѣдъ 147.

d. Раки.

Смотри обѣдъ 84.

е. Молочная каша.

Развари рисъ въ водѣ, прибавивши изюму, и, когда посвѣтѣть, откинь на рѣшето, а потомъ, сложивши въ горшокъ, влей миндальнаго молока, посыпь сахару и поставь въ вольный духъ, не давая однакожь кипѣть.

О Б Ъ Д Ъ 163.

а. Лапша. б. Разварная бѣлужина. с. Караси въ соусѣ. д. Сладкій супъ.

а. Лапша.

Замѣси тѣсто покруче на стаканѣ воды и ложкѣ орѣховаго масла, раскатай потоньше, искроши и дай обвянуть. Приготовь грибной отваръ пожиже, положи луковицу, ложку масла, прокипяти и опусти лапшу.

б. Разварная бѣлужина.

Смотри обѣдъ 37.

с. Караси въ соусѣ.

Смотри обѣдъ 145.

д. Сладкій супъ.

Смотри обѣдъ 48.

О Б Ъ Д Ъ 164.

а. Солянка изъ щуки. б. Тѣльное. с. Соусъ изъ кислой капусты. д. Жареный тунецъ. е. Рисовая каша съ изюмомъ.

а. Солянка изъ щуки.

Смотри обѣдъ 147.

б. Тѣльное.

Смотри обѣдъ 149.

с. Соусъ изъ кислой капусты.

Смотри обѣдъ 139.

д. Жареный тунецъ.

Смотри обѣдъ 146.

е. Рисовая каша съ изюмомъ.

Вари, какъ варишь простую гречневую кашу и, когда посвѣтѣть, смѣшай ее съ изюмомъ, сахаромъ и прованскимъ масломъ, потомъ вы-

мажь форму масломъ, обсыпь тертымъ хлѣбомъ, выложи кашу и поставь въ печь, чтобы запеклось.

О Б Ъ Д Ъ 165.

а. Гороховый супъ. б. Осетрина подь галантиромъ. с. Угри подь соусомъ. д. Бланманже изь миндалю.

а. Гороховый супъ.

Смотри обѣдъ 139.

б. Осетрина подь галантиромъ.

Смотри обѣдъ 148.

с. Угри подь соусомъ.

Сними съ угря кожу, вычисти его, а потомъ отвари въ соленой водѣ, прибавивши лавроваго листу, петрушки, габру и стаканъ бѣлаго вина. Когда сварится, нарѣжь ломтями, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и поджарь на рострѣ. Соусъ къ нему: возьми отвару изь подь угря, разведи имъ ложку муки, стертой съ масломъ, вскипяти, помѣшивая, чтобы не было комковъ,

прибавь горошчатого перцу, лавроваго листу, гвоздики, каперсовъ, оливокъ, дай поспѣть и, когда будешь подавать, выжми сокъ изь лимона.

д. Бланманже изь миндалю.

Смотри обѣдъ 149.

О Б Ъ Д Ъ 166.

а. Супъ изь рыбныхъ потроховъ. б. Кулебяка съ гречневою кашею. с. Треска. д. Саго на клюковномъ морсѣ.

а. Супъ изь рыбныхъ потроховъ.

Смотри обѣдъ 146.

б. Кулебяка съ гречневою кашею.

Смотри обѣдъ 154.

с. Треска.

Намажь сковороду масломъ, уложи петрушкою, рубленнымъ лукомъ, шарлотомъ, перцомъ, влей ложку прованскаго масла. Положи на это треску, нарѣзанную тонкими ломтиками и уже

сваренную; обсыпь ее сверху тѣми же вещами, какими устлана сковорода, облей прованскимъ масломъ и поставь въ печь, чтобы поснѣло и зарумянилось.

d. Саго на клюковномъ морсѣ.

Смотри обѣдъ 131.

О Б Ѣ Д Ъ 167.

а. Грибные щи. б. Тѣльное. с. Лещи и карпы подь соусомъ. d. Сливный пирогъ.

а. Грибные щи.

Смотри обѣдъ 140.

б. Тѣльное.

Смотри обѣдъ 138.

с. Лещи и карпы подь соусомъ.

Заправь леща и карпа, нарѣжь ихъ кусками, положи въ кастрюлю, посоли, влей стаканъ пива, пол-стакана красного вина, положи 4 луковицы, нашпиговавши одну изъ нихъ гвоздикомъ, прибавь рубленого луку-шарлоту, двѣ ложки каперсовъ, шесть снятыхъ съ костей

и изрубленныхъ анчоусовъ и ложку муки, стертую съ масломъ; кипяти, пока не поснѣетъ рыба, а тогда выжми сокъ изъ половины лимона, сгусти соусъ и подавай.

d. Сливный пирогъ.

Смотри обѣдъ 133.

О Б Ѣ Д Ъ 168.

а. Калья. б. Заливной судакъ. с. Соусъ изъ тѣльнаго. d. Трубочки на бѣломъ винѣ.

а. Калья.

Смотри обѣдъ 141.

б. Заливной судакъ.

Смотри обѣдъ 130.

с. Соусъ изъ тѣльнаго.

Сними съ рыбы кожу, отдѣли мясо и колоти его, пока не сдѣлается мягко, прибавь размоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба, масла, немного соли, смѣшай хорошенько, поколоти еще, надѣлай котлетъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и изжарь. Соусъ къ нимъ: отварь го-

рошекъ, откинь на рѣшето; разотри ложку муки съ масломъ, поджарь въ кастрюлѣ, влей рыбнаго отвара, прокипяти хорошенько, положи горошекъ и дай соусу поспѣть; котлеты уложи къ одному краю блюда, а къ другому выложи соусъ.

д. Трубочки на бѣломъ винѣ.

Смотри обѣдъ 144.

О Б Ъ Д Ъ 169.

а. Пельмени изъ рыбы. б. Тертый горохъ. с. Соусъ картофельный. д. Компотъ изъ яблокъ.

а. Пельмени изъ рыбы.

Смотри обѣдъ 149.

б. Тертый горохъ.

Смотри обѣдъ 139.

с. Соусъ картофельный.

Отвари картофель, очисти, нарежь ломтиками, обваляй въ мукѣ и изжарь. Уложи картофель на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: сварь изюму и черносливу, откинь ихъ, разведи от-

варомъ изъ подъ нихъ ложку муки, стертую съ масломъ, вскипяти, положи черносливъ, изюмъ, сахару и уксусу по вкусу, дай поспѣть.

д. Компотъ изъ яблокъ.

Смотри обѣдъ 10.

О Б Ъ Д Ъ 170.

а. Бураки. б. Разварная осетрина. с. Грибы душенные. д. Жареный картофель. е. Наливашники.

а. Бураки.

Смотри обѣдъ 132.

б. Разварная осетрина.

Смотри обѣдъ 121.

с. Грибы душенные.

Отвари до половины готовности бѣлые сухіе грибы; поджарь въ кастрюлѣ въ маковомъ маслѣ два корня петрушки и двѣ луковицы, всыпь муки, налей грибнаго отвара, вскипяти, положи корицы, гвоздики, горошчатого перцу, лавроваго листу, соли, изрѣзанный лимонъ, влей

уксусу; положи грибы, накрой крышкою, замжь ее тѣстомъ и поставь въ печь, чтобы упрѣло.

д. Жареный картофель.

Смотри обѣдъ 139.

е. Наливашники.

Смотри обѣдъ 143.

ОБѢДЪ 171.

а. Солянка постная. б. Фаршированная рѣпа и морковь. с. Карпья жареная. д. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

а. Солянка постная.

Смотри обѣдъ 135.

б. Фаршированная рѣпа и морковь.

Смотри обѣдъ 144.

с. Карпья жареная.

Смотри обѣдъ 148.

д. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Замѣси на миндальномъ молокѣ кислое тѣсто, какое нужно для оладьевъ; дай взойти и пеки, подмазывая постнымъ масломъ. Подають съ медомъ или съ вареньемъ.

ОБѢДЪ 172.

а. Супъ изъ груздей. б. Грибы съ хрѣномъ. с. Караси въ соусѣ. д. Жареная навага. е. Рисовый пудингъ.

а. Супъ изъ груздей.

Изрубѣ 20 соленыхъ груздей и 5 соленыхъ же огурцовъ, вскипяти грибной отваръ съ луковицею, положи грузди и огурцы, вскипяти два или три раза и подавай. Предъ отпускомъ посыпь рубленнымъ укропомъ.

б. Грибы съ хрѣномъ.

Смотри обѣдъ 158.

с. Караси въ соусѣ.

Смотри обѣдъ 145.

д. Жареная навага.

Смотри обѣдъ 127.

е. Рисовый пудингъ.

Смотри обѣдъ 150.

О Б Ъ Д Ъ 173.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ. б. Фаршированный кочанъ капусты. с. Угри съ краснымъ виномъ. д. Шарлотъ изъ яблокъ.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Смотри обѣдъ 151.

б. Фаршированный кочанъ капусты.

Смотри обѣдъ 143.

с. Угри съ краснымъ виномъ.

Смотри обѣдъ 153.

д. Шарлотъ изъ яблокъ.

Очисти 10 яблокъ, вынь сердцевину, сварь въ кастрюлѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, по-

стоянно мѣшая лопаточкою, чтобы сдѣлался мармеладъ; прибавь лимонной цедры и протри сквозь сито. Нарѣжь изъ хлѣба 4-угольныхъ ломтиковъ, уложи ихъ на дно и по бокамъ кастрюли, которую нужно вымазать сперва масломъ; смѣшай яблоки съ $\frac{1}{2}$ ф. варенья и выложи въ кастрюлю; верхъ заложь ломтиками и поставь въ печь. Когда будешь отпускатъ, облей шарлотъ слѣдующимъ сиропомъ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару смѣшай съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ краснаго вина и съ водою, прибавь толченой корицы и свари густой сиропъ.

О Б Ъ Д Ъ 174.

а. Похлебка изъ картофеля. б. Котлеты изъ грибовъ. с. Жареный лещъ. д. Компотъ изъ апельсиновъ.

а. Похлебка изъ картофеля.

Смотри обѣдъ 136.

б. Котлеты изъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 140.

с. Жареный лещъ.

Смотри обѣдъ 133.

d. Компотъ изъ апельсиновъ.

Сними съ апельсиновъ кожу, и развари ихъ въ слѣдующемъ сиропѣ: 1 ф. сахару, 2 стакана воды, 1 стаканъ вина свари въ сиропѣ. Когда апельсины поспѣютъ, положи въ средину ихъ виноградъ, кусочекъ дыни, или арбуза и облей сиропомъ, который долженъ быть очень густъ.

О Б Ъ Д Ъ 175.

а. Щи со снятками. б. Разварный судакъ. с. Жареные налимы. d. Миндаль толченый.

а. Щи со снятками.

Смотри обѣдъ 133.

б. Разварный судакъ.

Смотри обѣдъ 142.

с. Жареные налимы.

Смотри обѣдъ 136.

d. Миндаль толченый.

Обвари, очисти и истолки въ тѣсто 1 ф. миндаля; смѣшай съ 1 ф. мелкаго сахару и

сокомъ изъ 1 лимона; сдѣлай какія угодно фигуры, разложи на бумагу, пропитанную прованскимъ масломъ и посади въ вольный духъ.

О Б Ъ Д Ъ 176.

а. Кашица. б. Жареные свѣжіе грибы. с. Артишоки. d. Жареный судакъ. е. Пампушки съ медомъ.

а. Кашица.

Векипяти грибной отваръ пожиже, или рыбный бульонъ, засыпь какими угодно крупами, заправь лукомъ, жаренымъ въ маслѣ, дай поспѣть и подавай.

б. Жареные свѣжіе грибы.

Смотри обѣдъ 144.

с. Артишоки.

Смотри обѣдъ 127.

d. Жареный судакъ.

Смотри обѣдъ 129.

е. Пампушки съ медомъ.

Смотри обѣдъ 138.

О Б Ъ Д Ъ 177.

а. Солянка изъ щуки. б. Сборный винегретъ. с. Угри маринованные. д. Овсяный кисель.

а. Солянка изъ щуки.

Смотри обѣдъ 147.

б. Сборный винегретъ.

Смотри обѣдъ 127.

с. Угри маринованные.

Заправь угря, нарежь его кусками, положи въ кастрюлю, налей виномъ пополамъ съ уксу- сомъ; угорь долженъ быть покрытъ этою смѣсью. Положи луку, нашингованнаго гвозди- кою, горошчатого перцу, лавроваго листу, соли, лимонной корки, поставь на огонь и сvari. Когда угорь поспѣетъ, подавай, обливши со- усомъ, въ которомъ онъ варился.

д. Овсяный кисель.

Смотри обѣдъ 151.

О Б Ъ Д Ъ 178.

а. Калья изъ грибовъ. б. Грибы съ хрѣномъ. с. Жареный тунецъ. д. Компотъ изъ вишенъ.

а. Калья изъ грибовъ.

Размочи бѣлые сухіе грибы, отвари ихъ до половины готовности, изрѣжь и, вмѣстѣ съ шинкованными огурцами и мукою, обжарь въ маковомъ маслѣ, положи въ кастрюлю, налей грибнаго отвару, посоли, положи горошчатого перцу и вари. Когда почти поспѣетъ, влей квасу сколько нужно, прокипяти, чтобы уварилось и подавай.

б. Грибы съ хрѣномъ.

Смотри обѣдъ 158.

с. Жареный тунецъ.

Смотри обѣдъ 146.

д. Компотъ изъ вишенъ.

Смотри обѣдъ 57.

О Б Ъ Д Ъ 179.

- а. Уха изъ стерляди. б. Тѣльное. с. Стерлядь съ шампиньонами. д. Жареная свѣжая осетрина. е. Бланманже изъ миндаля.

а. Уха изъ стерляди.

Смотри обѣдъ 131.

б. Тѣльное.

Смотри обѣдъ 149.

с. Стерлядь съ шампиньонами.

Заправя стерлядь и вымазавъ ее масломъ, положи на противень и поставь въ печь. Очисти шампиньоны, положи въ кастрюлю вмѣстѣ съ ломтями лимону, изрубленными и снятыми съ костей анчоусами, солью; налей рыбнымъ бульономъ и свари. Положи стерлядь на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Жареная свѣжая осетрина.

Смотри обѣдъ 141.

е. Бланманже изъ миндаля.

Смотри обѣдъ 149.

О Б Ъ Д Ъ 180.

- а. Кисленькая похлебка. б. Кулебяка съ гречневою кашею. с. Жареные бѣлозерскіе снятки. д. Кисель квасной.

а. Кисленькая похлебка.

Смотри обѣдъ 134.

б. Кулебяка съ гречневою кашею.

Смотри обѣдъ 154.

с. Жареные бѣлозерскіе снятки.

Смотри обѣдъ 135.

д. Кисель квасной.

Возьми двѣ бутылки хорошаго квасу, одну изъ нихъ вскипяти, а въ другой разведи достаточное количество картофельной муки и вылей въ кипящій квасъ; вари, постоянно помѣшивая, въ теченіе получаса, разлей въ формы, застуди и подавай съ мелкимъ сахаромъ.

ОБЪДЪ 181.

а. Борщъ съ жареными карасями. б. Каша размазня. с. Жареные молоки. д. Компотъ изъ грушъ.

а. Борщъ съ жареными карасями.

Смотри обѣдъ 143.

б. Каша размазня.

Вымой сухихъ снятковъ, сдѣлай изъ нихъ отваръ и засыпь гречневою крупою, чтобы вышла жидкая каша.

с. Жареные молоки.

Смотри обѣдъ 147.

д. Компотъ изъ грушъ.

Смотри обѣдъ 42.

ОБЪДЪ 182.

а. Лапша грибная. б. Чечевича. с. Картофельныя котлеты съ соусомъ. д. Яблочное пирожное.

а. Лапша грибная.

Смотри обѣдъ 163.

б. Чечевича.

Положи въ горшокъ чечевичы, посоли, прибавь зубокъ чесноку и одну мелкокрошенную луковицу, свари, откинь на рѣшето и подавай съ масломъ и уксусомъ.

е. Картофельныя котлеты съ соусомъ.

Смотри обѣдъ 130.

д. Яблочное пирожное.

Смотри обѣдъ 156.

ОБЪДЪ 183.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ. б. Заливной судакъ. с. Фаршированная щука. д. Карпья жареная. е. Миндаль шинкованный.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ.

Смотри обѣдъ 142.

б. Заливной судакъ.

Смотри обѣдъ 130.

с. Фаршированная щука.

Сними судака съ костей, изруби, обжарь и еще поруби, смѣшай съ мелко изрубленнымъ

лукомъ-шарлотомъ, обжареннымъ въ маслѣ и укропомъ, посоли, посыпь перцемъ, влей ложки двѣ бульону рыбнаго, перемѣшай хорошенько и начини этимъ щуку, которую сперва вычисти, выпотроши и вынь у нея кости. Когда начинишь, заверни въ салфетку, положи въ кастрюлю и вари съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и рыбнымъ бульономъ. Сваривши щуку, приготовь слѣдующій соусъ: возьми отвару изъ подъ щуки, подбитой мукою, влей мадеры, положи каперсовъ оливокъ и сокъ изъ лимона; когда поспѣетъ, облей щуку.

д. Карпιά жареная.

Смотри обѣдъ 148.

е. Миндаль шинкованный.

Смотри обѣдъ 152.

О Б Ъ Д Ъ 184.

а. Супъ изъ бѣлыхъ грибовъ. б. Осетрина подъ галантиромъ. с. Фаршированные окуни. д. Компотъ изъ абрикосъ.

а. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 159.

б. Осетрина подъ галантиромъ.
Смотри обѣдъ 148.

с. Фаршированные окуни.

Сдѣлай изъ судака фаршъ съ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, солью, перцемъ, укропомъ, свѣжими рублеными шампиньонами; вычисти, разрѣжь вдоль спинъ окуней, вынь потроха и кости, наложи фаршъ, положи окуней въ кастрюлю и вари на маломъ огнѣ, съ разными кореньями, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ, а когда поспѣютъ, уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: подболтай мукою рыбный бульонъ, прокипяти, процѣди чрезъ холстъ, положи лимоннаго соку, раковыхъ шеекъ и рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ, и вскипяти еще, чтобы поспѣло.

д. Компотъ изъ абрикосъ.

Смотри обѣдъ 45.

О Б Ъ Д Ъ 185.

а. Супъ изъ груздей. б. Печеный картофель с. Соусъ изъ карасей съ огурчиками. д. Сладкій супъ.

а. Супъ изъ груздей.

Смотри обѣдъ 172.

Б. Печеный картофель.

Смотри обѣдъ 100.

с. Соусъ изъ карасей съ огурчиками.

Заправка карасей, посоли, посыпь перцемъ, обваляй въ мукѣ и изжарь. Когда будутъ готовы, уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: разотри ложку муки съ масломъ, налей рыбнаго бульона, прокипяти, чтобы сдѣлалось густо; положи огурчиковъ, разъ вскипиченныхъ въ водѣ, и дай вскипѣть раза три.

д. Сладкій супъ.

Смотри обѣдъ 48.

О Б ъ Д ъ 186.

а. Щи изъ свѣжей капусты. Б. Винегреть изъ тѣльнаго с. Котлеты изъ грибовъ. д. Бѣлозерскіе снятки жареные. е. Миндаль сженный.

а. Щи изъ свѣжей капусты.

Смотри обѣдъ 150.

Б. Винегреть изъ тѣльнаго.

Смотри обѣдъ 161.

с. Котлеты изъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 140.

д. Бѣлозерскіе снятки жареные.

Смотри обѣдъ 135.

е. Миндаль сженный.

Ошпарь, очисти, вытри до суха, поджарь до красна 1 ф. сладкаго миндаля, а потомъ pestockи въ ступкѣ. Смочи водою 1 ф. сахару и кипяти, пока сиропъ не сдѣлается краснымъ; смѣшай миндаль съ сиропомъ, разложи въ формы, которыя прежде вымажь прованскимъ масломъ, и поставь въ вольный духъ.

О Б ъ Д ъ 187.

а. Супъ съ фаршемъ. Б. Стерлядь разварная. с. Кулебяка съ вязигою. д. Жареные караси. е. Барбарисное желе.

а. Супъ съ фаршемъ.

Смотри обѣдъ 130.

Б. Стерлядь разварная.

Смотри обѣдъ 141.

с. Кулебяка съ вязигою.

Смотри обѣдъ 135.

д. Жареные караси.

Смотри обѣдъ 132.

е. Барбарисное желе.

Векияти въ водѣ 1 ф. барбарису и, выливши въ чашку, дай отстояться. Между тѣмъ сдѣлай сиропъ изъ 2 ф. сахару, влей лимоннаго соку, векияти разъ, остуди, смѣшай съ барбариснымъ отваромъ и $\frac{1}{4}$ ф. развареннаго рыбьяго клею, размѣшай, вылей въ форму и застуди.

О Б Ъ Д Ъ 188.

а. Кисленькая похлебка. б. Кулебяка съ кислую капустою и грибами. с. Жареные свѣжіе грибы.

д. Ягодное желе.

а. Кисленькая похлебка.

Смотри обѣдъ 134.

б. Кулебяка съ кислую капустою и грибами.

Смотри обѣдъ 131.

с. Жареные свѣжіе грибы.

Смотри обѣдъ 144.

д. Ягодное желе.

Выдави сокъ изъ какихъ угодно ягодъ и процѣди его. Приготовь густой сиропъ, остуди, смѣшай съ сокомъ, прокипяти хорошенько, прибавь развареннаго рыбьяго клею, размѣшай, разлей въ формы и застуди.

О Б Ъ Д Ъ 189.

а. Пельмени изъ рыбы. б. Кулебяка съ свѣжею капустою и свѣжими грибами. с. Карпы подь соусомъ д. Бисквиты.

а. Пельмени изъ рыбы.

Смотри обѣдъ 149.

б. Кулебяка съ свѣжею капустою и свѣжими грибами.

Приготавливается такъ же, какъ кулебяка съ кислую капустою и сухими грибами (смотри обѣдъ 134).

с. Карпы подь соусомъ.

Смотри обѣдъ 150.

д. Бисквиты.

Замѣси тѣсто не очень крутое изъ стакана опары, двухъ ложекъ орѣховаго масла и $\frac{1}{4}$ ф.

толченого миндаля, дай подняться, прибавь ложку мелкаго сахару, вымѣшай, надѣлай маленькихъ булокъ, дай подняться, а потомъ посади въ печь. Подавая, положи на каждую варенья и посыпь сахаромъ.

О Б Ъ Д Ъ 190.

а. Щи со снятками. б. Тертый горохъ. с. Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ. д. Жареный картофель. е. Клюковный кисель.

а. Щи со снятками.

Смотри обѣдъ 133.

б. Тертый горохъ.

Смотри обѣдъ 136.

с. Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.

Отвари кусокъ осетрины, нарѣжь ломтиками, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ и обжарь въ маслѣ. Вскипяти черносливъ въ водѣ, прибавь сахару, шинкованнаго луку, ложку муки, уксусу по вкусу, масла и кипяти, пока не посидѣть. Уложи осетрину на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

д. Жареный картофель.

Смотри обѣдъ 139.

е. Клюковный кисель.

Смотри обѣдъ 136.

О Б Ъ Д Ъ 191.

а. Раковый супъ. б. Судакъ подь галантиромъ. с. Соусъ изъ стерляди. д. Жареные караси. е. Миндальный кисель.

а. Раковый супъ.

Смотри обѣдъ 127.

б. Судакъ подь галантиромъ.

Приготавливается такъ же, какъ осетрина подь галантиромъ (см. обѣдъ 148), только изъ судака нужно выбрать кости; вычистить и выпотрошить его.

с. Соусъ изъ стерляди.

Вычисти, выпотроши и нарѣжь кусками стерлядь, поджарь въ маслѣ; вымой нѣсколько трюфелей, положи, вмѣстѣ съ стерлядью, въ кастрюлю, влей лимоннаго соку, бульону, при-

бавь рубленой петрушки и держи на огнѣ, пока все поспѣетъ.

d. Жареные караси.

Смотри обѣдъ 132.

e. Миндальный кисель.

Смотри обѣдъ 141.

О Б Ъ Д Ъ 192.

а. Бураки. б. Заливной судакъ. с. Селедка съ картофелемъ. d. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

а. Бураки.

Смотри обѣдъ 132.

б. Заливной судакъ.

Смотри обѣдъ 130.

с. Селедка съ картофелемъ.

Вымочи седедку въ квасу, свими кожу, выпотроши, распластай, вынь кости, нарежь кусками, положи въ кастрюлю, вмѣстѣ съ очищеннымъ и нарезаннымъ ломтями картофелемъ, влей масла и изжарь. Когда будетъ готово, влей ложки двѣ—три рыбнаго бульону и поддержи еще на огнѣ.

d. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Смотри обѣдъ 139.

О Б Ъ Д Ъ 193.

а. Грибные щи. б. Головизна холодная. с. Картофель жареный. d. Пампушки съ медомъ.

а. Грибные щи.

Смотри обѣдъ 140.

б. Головизна холодная.

Свари соленую или свѣжую голову осетра, выбери кости и разрежь на куски. Нашикуй свѣжей капусты, положи ее на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, откинь на рѣшето, отожди и обжарь въ кастрюлѣ съ масломъ. Когда поспѣетъ, обложи ею голову осетровую.

с. Картофель жареный.

Смотри обѣдъ 139.

d. Пампушки съ медомъ.

Смотри обѣдъ 138.

ОБЪДЪ 194.

а. Щи съ головизною. б. Винегретъ изъ тѣльнаго. с. Треска. д. Розанчики.

а. Щи съ головизною.

Смотри обѣдъ 128.

б. Винегретъ изъ тѣльнаго.

Смотри обѣдъ 161.

с. Треска.

Смотри обѣдъ 166.

д. Розанчики.

Замѣси тѣсто на стаканѣ холодной воды и рюмкѣ рому, прибавя ложку сахару, бей скалкою въ теченіе полчаса, раскатай какъ можно тоньше, нарежь кружковъ, складывай по четыре кружка вмѣстѣ слѣпляя по срединѣ, разрежь края въ нѣсколькихъ мѣстахъ и опускай въ кипящее масло. Когда будутъ готовы, положи въ средину каждого розанчика варенье.

ОБЪДЪ 195.

а. Ушки. б. Пирожки съ морковью. с. Соусъ изъ цвѣтной капусты. д. Жареные свѣжіе грибы. е. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

а. Ушки.

Смотри обѣдъ 157.

б. Пирожки съ морковью.

Смотри обѣдъ 146.

с. Соусъ изъ свѣжей капусты.

Свари въ соленой водѣ цвѣтную капусту и облей слѣдующимъ соусомъ: сотри 2 ложки муки съ 2 ложками масла, поджарь въ кастрюлѣ, налей бѣлаго вина, прокипяти, положи лимоннаго соку, еще прокипяти, процѣди чрезъ холеть и прибавь немного сахару.

д. Жареные свѣжіе грибы.

Смотри обѣдъ 144.

е. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Смотри обѣдъ 171.

О Б Ъ Д Ъ 196.

- а. Лапша грибная. б. Соусъ изъ тѣльнаго. с.
Караси начиненные. д. Яблочное пирожное.

а. Лапша грибная.

Смотри обѣдъ 163.

б. Соусъ изъ тѣльнаго.

Смотри обѣдъ 168.

с. Караси начиненные.

Вычисти, вышотроши и вымой ихъ; поджарь въ маслѣ икру, вынутую изъ карася, смѣшай съ рисомъ и вязигою, посоли, прибавь масла, начини карасей и изжарь. Если нѣтъ икры въ карасяхъ, то начини ихъ гречневою кашею съ поджареннымъ лукомъ.

д. Яблочное пирожное.

Смотри обѣдъ 156.

О Б Ъ Д Ъ 197.

- а. Щи изъ свѣжей капусты. б. Разварная бѣлорыбица. с. Соусъ изъ русскихъ бобовъ. д. Жаренные молоки. е. Вафли.

а. Щи изъ свѣжей капусты.

Смотри обѣдъ 150.

б. Разварная бѣлорыбица.

Смотри обѣдъ 24.

с. Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Смотри обѣдъ 156.

д. Жаренные молоки.

Смотри обѣдъ 147.

е. Вафли.

На каждый стаканъ ошары положи по ложкѣ масла, замѣси тѣсто, какое нужно для вафель, дай подняться два раза и пеки вафли. Подають съ сахаромъ и миндальнымъ молокомъ, или съ вареньемъ.

О Б Ъ Д Ъ 198.

- а. Уха изъ налимовъ. б. Разварная зелень и коренья. с. Окунь съ виномъ. д. Миндальные узелки.

а. Уха изъ налимовъ.

Смотри обѣдъ 137.

б. Разварная зелень и коренья.

Смотри обѣдъ 129.

с. Окунь съ виномъ.

Смотри обѣдъ 137.

d. Миндальные узелки.

Обдай кипяткомъ 1 ф. сладкаго миндаля, сними съ него кожу, вытри салфеткою, истолки, чтобъ было какъ тѣсто, подливая при этомъ немного воды; смѣшай съ 1 ф. мелкаго сахару и разотри ложкою, прибавь еще сокъ изъ лимона, перемѣшай хорошенько; сверни листъ бумаги фунтикомъ, положи въ него тѣсто и вышускай узелками или кольцами на бумагу, пропитанную прованскимъ масломъ, а потомъ посади въ вольный духъ.

О Б Ъ Д Ъ 199.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ. б. Фасоль. с. Тѣльное. d. Молочная каша.

а. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ.

Смотри обѣдъ 142.

б. Ф а с о л ь

Отвари фасоль, откинь на сито, остуди и подавай съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и перцемъ.

с. Т ѣ л ь н о е.

Смотри обѣдъ 138.

d. Молочная каша.

Смотри обѣдъ 162.

О Б Ъ Д Ъ 200.

а. Супъ изъ груздей. б. Икра изъ грибовъ. с. Форель. d. Жареный мерланъ. е. Кремъ изъ кислыхъ щей.

а. Супъ изъ груздей.

Смотри обѣдъ 172.

б. Икра изъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 143.

с. Ф а р е л ь.

Смотри обѣдъ 149.

d. Жареный мерланъ.

Смотри обѣдъ 145.

е. Кремъ изъ кислыхъ щей.

Взбивай на льду вѣничкомъ 1½ бут. кислыхъ щей и, когда собьешь, положи въ нихъ ¼ ф. развареннаго рыбаго клею, ¾ ф. мелкаго сахару, влей полстакана бѣлаго вина, и продолжай взбивать вѣничкомъ; когда собьешь, выложи въ форму и застуди. Предъ отпускомъ опусти форму въ теплую воду, чтобы кремъ отсталъ отъ нея.

О Б Ъ Д Ъ 201.

а. Солянка изъ щуки. б. Кулебяка съ гречневою кашею. с. Угри съ краснымъ виномъ. д. Миндальный кисель.

а. Солянка изъ щуки.

Смотри обѣдъ 147.

б. Кулебяка съ гречневою кашею.

Смотри обѣдъ 154.

с. Угри съ краснымъ виномъ.

Смотри обѣдъ 153.

д. Миндальный кисель.

Смотри обѣдъ 141.

О Б Ъ Д Ъ 202.

а. Кашица. б. Тѣльное. с. Лещи и карпы. д.

Апельсиновый компотъ

а. К а ш и ц а.

Смотри обѣдъ 176.

б. Т ѣ л ь н о е.

Смотри обѣдъ 149.

с. Лещи и карпы.

Смотри обѣдъ 167.

д. Апельсиновый компотъ.
Смотри обѣдъ 174.

О Б Ъ Д Ъ 203.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ. б. Тертая рѣдька.
с. Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ
чернаго хлѣба. д. Рисовый пудингъ.

а. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Смотри обѣдъ 151.

б. Тертая рѣдька.

Натри рѣдьки, посоли, положи масла, рубленнаго зеленаго луку, разотри ложкою, налей хорошаго квасу и посыпь рубленнымъ укропомъ.

с. Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.

Смотри обѣдъ 139.

д. Рисовый пудингъ.

Смотри обѣдъ 150.

ОБЪДЪ 204.

- а. Калья. б. Бураки. с. Котлеты изъ грибовъ.
 д. Жареный картофель. е. Овсяный кисель.

а. К а л ь я.

Смотри обѣдъ 141.

б. Б у р а к и.

Нашинкуй квашеныхъ бураковъ, смѣшай съ изрубленными бѣлыми грибами, лукомъ, солью, свари, остуди и подавай съ хрѣномъ.

с. Котлеты изъ грибовъ.

Смотри обѣдъ 140.

д. Жареный картофель.

Смотри обѣдъ 139.

е. Овсяный кисель.

Смотри обѣдъ 151.

ОБЪДЪ 205.

- а. Кисленькая похлебка. б. Грибы съ хрѣномъ.
 с. Карпья жареная. д. Рисовая каша съ изю-
 момъ.

а. Кисленькая похлебка.

Смотри обѣдъ 134.

б. Грибы съ хрѣномъ.

Смотри обѣдъ 158.

с. Карпья жареная.

Смотри обѣдъ 148.

д. Рисовая каша съ изюмомъ.

Смотри обѣдъ 164.

ОБЪДЪ 206.

- а. Уха. б. Сборный винегретъ. с. Фарширован-
 ный кочанъ капусты. д. Жареная навага. е.
 Сладкій пирогъ.

а. У х а.

Смотри обѣдъ 129.

б. Сборный винегретъ.

Смотри обѣдъ 137.

с. Фаршированный кочанъ капусты.

Смотри обѣдъ 143.

д. Жареная навага.

Смотри обѣдъ 127.

е. Сладкій пирогъ.

Замѣси тѣсто на двухъ стаканахъ опары и на 1 стаканѣ орѣховаго масла. Давши подняться раза два, раскатай изъ тѣста двѣ круглыя лепешки; одну положи на мѣдное вылуженное блюдо, обрѣжь кругомъ; на эту лепешку положи варенья, закрой другою лепешкою, обрѣжь по блюду, посыпь сахаромъ, дай постоять и посади въ печь. вмѣсто другой лепешки, дѣлають рѣшетку, раскатывая тѣсто въ полоски, не очень широкія и накладывая ихъ на пирогъ въ видѣ рѣшетки. Если дѣлаешь пирогъ съ рѣшеткою, то натри тѣсто покруче.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.



Кей/1990