

g

55
173

801-83
10661-2

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

для

801-14
1935

ХОЗЯЕКЪ.

КІЕВЪ.

Въ типографіи Е. Я. Федорова.

1873.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Записки хозяйственныя составляютъ необходимую принадлежность каждой хозяйки, такъ какъ не всѣ обладаютъ такой громадной памятью, чтобы могли не ошибиться въ пропорціи принасовъ и составленіи необходимыхъ блюдъ и печеній. Мнѣ случалось видѣть поварскія книги, представляющія собой длинный каталогъ блюдъ, съ разнообразными названіями, но описаніе ихъ такъ запутано, что при выполненіи его выходятъ неудачи, которыя причиняютъ издержки и потерю времени. Составленныя же мною записки, такъ ясно и подробно, съ означеніемъ на все мѣры, доступны для каждаго; всѣ кушанья, варенья и печенія, испробованы долгимъ опытомъ.

Я не обозначаю необходимаго количества посуды, и устройства кухни, ледниковъ и погребовъ, что составляетъ главную принадлежность нѣкоторыхъ поварскихъ книгъ. Чтобы пользоваться ими, необходимо имѣть свой собственный домъ и большія средства, запастись дорогой кухонной посудой и большимъ количествомъ кухоннаго бѣлья. Я посвящаю свои записки, болѣе для городскихъ хозяекъ, желая доказать, что можно безъ всѣхъ этихъ затѣй и большихъ запасовъ, приготовить такія точно кушанья, какъ и при роскошной обстановкѣ.

Словомъ, цѣль моя—чтобы моими записками могъ пользоваться каждый.

Авторъ.

1. Бульонъ изъ курицы.

Большую жирную курицу очистить, хорошенько вымыть, и положить въ кастрюлю или горшокъ, налить 10 стакановъ воды, и варить въ продолженіи $\frac{1}{2}$ часа, постоянно снимая накипь. Затѣмъ положить въ него очищенную петрушку, немного укропа, кто любитъ мускатнаго цвѣта или корицы, соли и варить на легкомъ огнѣ 2 часа, постоянно снимая накипь. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной зеленой петрушкой.

2. Супъ изъ говядины.

3 фунта говядины вымыть и положить въ горшокъ, или кастрюлю, которая бы вмѣщала въ себѣ 15 стакановъ воды. Когда говядина положится—вливать 12 стакановъ воды или больше, словомъ, чтобы кастрюля была полна, посолить, и поставить чтобы кипѣло, снимая постоянно накипь. Когда совершенно очистится, положить заранѣе очищенную петрушку, морковь, укропу, картофеля штукъ пять, нѣсколько зеренъ цѣлаго перцу простого, кусочекъ корицы, и оставить тихо кипѣть часа полтора, покрывши крышкой.

3. Супъ съ баклажанами.

Супъ варить такимъ же образомъ, какъ сказано выше: взять полъ-стакана голландской перловой крупы, вымыть въ чистой водѣ, положить въ маленькій горшочекъ, налить водою и поставить чтобы кипѣло, только чтобы не сбѣжало, потому что крупа отъ этого сбѣгается красная, вода же должна выкипѣть совершенно. Потомъ взять четыре или пять свѣжихъ баклажановъ, вымыть чисто, положить въ

маленькую посуду, влить горячим супомъ и поставить, чтобы кипѣло. Когда баклажаны укипятъ на столько, что будутъ совершенно мягки—растереть ихъ ложкой и вылить сквозь сито надъ суповой чашкой, разводя супомъ, положить въ ту же чашку полъ-стакана сметаны, растертой съ сыромъ желткомъ, щепотку соли, отваренную перловую крупу, сквозь сито вылить туда супъ и поставить на столъ.

4. Супъ съ яйцами.

На 6 особъ, взять 8 яицъ сырыхъ, разбить ихъ въ чашку, добавить столовую ложку сметаны, истолченнаго мускатнаго орѣха на конецъ ножа, 2 ложки истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба и немного мелко изрубленной зеленой негрушки: разбить это все хорошенько и вылить въ кипящій супъ. Когда закипитъ хорошо, вылить въ суповую вазу осторожно, чтобы не раскрошить сваренныхъ яицъ.

5. Супъ изъ спаржи.

Взять очищенную и перемытую спаржу, пострѣзать головки, чтобы ихъ было на глубокую тарелку, вымыть ихъ въ кипящій изъ говядины супъ и оставить кипѣть, пока не будутъ совершенно мягки. Потомъ взять два яйца цѣлыхъ и 2 желтка, одну ложку сметаны, немного муки, соли и, размѣшивая все это, жарить блинчики, порѣзать ихъ въ мелкія полоски и бросить въ кипящій супъ; чуть лишь вскипятъ, выливать въ чашку и подавать на столъ.

6. Супъ рисовый.

Взять чашку рису, вымыть въ холодной водѣ а послѣ обварить его кипяткомъ, отлить воду а рисъ положить въ супъ съ нѣсколькими кружками лимона, и пусть кипитъ крѣпко. Когда наливать въ вазу, то растереть 3 желтка, положить ихъ въ суповую вазу, мѣшая влить въ нее супъ и давать на столъ.

Раковый супъ.

Десятка 3 или 4 раковъ отварить и очистить, изрубить ихъ мелко, положить чертвой булки пшного, одно яйцо, масла пель-ложки, зеленой петрушки, укропу—все вмѣстѣ изрубить на массу, посолить и этой массой накладывать вычищенные спорушки изъ раковъ. Ножки и шелуху изъ шеекъ стереть въ макотрѣ, развести горячимъ супомъ, и процѣдить сквозь сито въ кастрюлю, положить туда отваренную отдѣльно крупу перловую и поставить на огонь чтобы выкипѣло; когда будетъ хорошо кипѣть, бросить туда начиненныхъ раковъ. Потомъ, взять на тарелку одну желтокъ, ложки три сметаны, растереть хорошо, и влить въ супъ, который сей-часъ же вылить въ суповую вазу и давать на столъ.

8. Бульонъ.

Взять большую жарную курицу очищенную, вымытую и разобранную на части, полтора фунта телятины, столько же обмыленной говядины, все это вмѣстѣ сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой, наливши прежде водою и оставить кипѣть три часа. Тѣмъ временемъ приготовить: очищенную морковь, корень петрушки, 2 или три картофеля, сельдерей, порей, все это порубить мелко и поджаривши съ ложкой коровьяго масла, заправить этимъ кипящимъ супомъ. Передъ тѣмъ супъ надо процѣдить въ другую кастрюлю чтобы онъ съ поминутой массой кореньевъ выкипѣлъ, прежде чѣмъ давать на столъ. Оставшуюся говядину вынести въ погребъ или на ледникъ, на другой день она пригодится для пирожковъ къ супу, которые готовятся слѣдующимъ образомъ: разбить три яйца, вымывать муки ложки три, стаканъ молока и поджарить на сковородкѣ блинчики, говядину же изрубить мелко, поджарить лукъ мелко изрубленный въ маслѣ, размѣшать его съ говядиной, солью, перцемъ и накладывать это на каждый блинчикъ, сворачивая его въ трубку. Потомъ класть на помазанную масломъ сковородку и поджарить на обѣ стороны, когда уже на столъ накрыто, чтобы целостывшими подать ихъ къ супу.

9. Супъ изъ бѣлаго хлѣба.

Пять ложекъ толченыхъ сухарей и бѣлаго хлѣба, съ мелко изрубленной петрушкой, поджарить на маслѣ. Супъ, отливши отъ говядины въ другую посуду, поставить чтобы кипѣлъ. Изрубить лимонную корку, нѣсколько кружечковъ лимона, взять мускатнаго орѣха толченаго—все это съ сухарями вложить въ кипящій супъ и, когда вскипитъ хорошенько, вылить въ суповую чашку и подавать на столъ.

10. Супъ съ потрохами.

Потрохи индѣйки, или гуся сварить съ петрушкой, морковью и селлереемъ, отварить перловой крупы и нѣсколько сухихъ грибовъ въ маленькой посудѣ, изрубить ихъ въ полоски, сокъ изъ нихъ влить въ кастрюлю, въ которой варятся потрохи. Одинъ желтокъ и ложки три сметаны растереть въ тарелкѣ и заправить этимъ супъ. Положивши въ вазу крупу и грибы, вылить супъ и давать на столъ.

11. Бульонъ для вечера.

Нѣсколько ложекъ толченыхъ сухарей изъ постнаго бѣлаго хлѣба поджарить въ маслѣ въ кастрюлькѣ. Послѣ налить обыкновеннымъ говяжимъ жирнымъ супомъ и варить полчаса добавивши мускатнаго цвѣту, заправить желткомъ, наливать въ чашки и подавать.

12. Супъ пюре.

Отварить картофель, морковь, рѣпу, петрушки корень, селлерей, белого фасоли. Когда все это раскипитъ хорошо, протереть сквозь сито и заправить этимъ бульонъ.

13. Супъ пюре изъ курицы.

Отваривши курицу съ 3 ф. говядины и корнемъ петрушки, укропу моркови, взять чашку перловой крупы, разварить отдѣльно въ супѣ въ маленькой посудѣ и протереть сквозь сито. Когда

курица будет готова, вынуть ее, отделить мясо от костей, изрубить мелко, вложить в каменную ступку или макотру и тереть, разведя бульономъ. Потомъ, добавивши одинъ желтокъ и одну ложку масла, посолить, вложить туда протертую крупу, развести остальнымъ супомъ процеженнымъ и поставить нагрѣться, но кипѣть уже не давать.

14. Супъ съ солеными огурцами.

Къ обыкновенному говяжюму супу добавляется свѣжей ванусти одна головка очищенная и разрезанная на 4 части, немного фасоли и два или три соленые огурца изрезанные въ кружечки.

15. Супъ молочный.

Молоко свѣжее влить въ кастрюлю и поставить на огонь, пока закипитъ; приготовить къ нему клецки слѣдующимъ образомъ: взять пять яицъ, отделить желтки и тереть до бѣла, бѣлки же поднять на пѣну; когда желтки будутъ стерты: всыпать не много муки, растереть ихъ съ мукою хорошенько, добавить бѣлки поднятые на пѣну, размѣшать и бросать ложкой въ кипящее молоко.

16. Супъ изъ вина.

2 бутылки вина бѣлаго столоваго, одну бутылку воды и ложку лимоннаго соку — поставить въ кастрюлѣ на огнѣ пока закипитъ. Разбить 10 желтковъ сырыхъ съ сахаромъ, развести полъ чашкой холоднаго вина, на конецъ покла муки, столько же корицы, растерши все хорошо — влить въ горячій супъ, но не давать кипѣть, замѣшать и вылить въ вазу.

17. Другой способъ.

Взять восемь яицъ, разбить ихъ хорошо въ кастрюлѣ, влить четыре стакана вина и стаканъ воды, сокъ изъ лимона выдавить, положить ложку сахару, немного корицы и мускатнаго орѣха. Все это, держа на плитѣ, мѣшать ложкой, пока не согрѣется и не сдѣлается густо, но не допускать чтобы кипѣло.

18. Супъ изъ яблокъ.

Десятокъ хорошихъ яблокъ очистить отъ кожицы, разрѣзать на четыре части и повырѣзавши серединки, сложить ихъ въ небольшую кострюльку, добавить нѣсколько кружковъ лимона, налить водою и поставить кипѣть, чтобы совершенно раскипѣли. Потомъ надъ большой кострюлей протереть ихъ сквозь друшлякъ, добавить чашку небольшую сахару, мелко изрѣзанной лимонной или апельсинной корки, стаканъ вина и стаканъ воды, и поставить чтобы разъ закипѣло. Къ этому супу и къ супу изъ вина дѣлаются греночки изъ бѣлаго постнаго хлѣба.

19 Супъ молочный съ пивомъ.

Пять желтковъ стереть съ мелкимъ сахаромъ до бѣла, взять три чашки холоднаго пива, немного мелко истолченной корицы, гвоздики и ложку муки, растереть все это хорошенько, и положить въ кострюлю съ 12 стаканами кипящаго уже молока. Это мѣшать постоянно, снять съ огня и давать на столъ съ поджаренными гренками.

20. Супъ миндальный.

Чашку очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго миндаля вскипятить съ шестью стаканами молока корзьяго цѣльнаго, процедить сквозь сѣто, положить полъ-чашки сахару и заправить восьмью желтками растертыми съ сахаромъ, но прежде чѣмъ класть желтки, нужно, чтобы процеженный супъ съ сахаромъ закипѣлъ. Положивши желтки и размѣшивая, вылить половину въ суповую вазу, а остальное оставить на огнѣ, взбивая лопаточкой, отчего образуется пѣна, которую выложить осторожно на вылитый въ вазу супъ.

21. Супъ шоколадный.

На десять стакановъ цѣльнаго молока, взять четверть фунта шо-

коладу, полъ-чашки сахару и оставить кипѣть. Прежде чѣмъ вылить въ вазу, размѣшать съ тремя желтками истертыми до бѣла.

22. Супъ поддѣльно-шоколадный.

Три ложки муки поджарить до красна, три желтка стереть съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ ванили, размѣшать все это вмѣстѣ и когда молоко въ кострюлѣ закипитъ, влить это въ молоко, размѣшать и не давая кипѣть, влить въ вазу.

23. Супъ холодный изъ вишенъ.

2 фунта вишенъ спѣлыхъ перемыть и, не вынимая косточекъ, стереть ихъ въ макотрѣ. Когда сотрутся, процѣдить сквозь салфетку, и добавить столько краснаго вина, сколько будетъ соку изъ вишенъ, 2 чашки сахару размѣшать, и процѣдить сквозь сито въ вазу. Къ этому супу должны быть приготовлены бисквиты слѣдующимъ образомъ: десять желтковъ стереть съ половиной чашки сахару, а бѣлки поднять на пѣну, десять чайныхъ ложечекъ муки размѣшать сначала съ желтками, а послѣ и пѣну туда же положить. Вымѣшавши, накладывать въ заранѣе приготовленныя бумажныя формочки, которыя должны стоять на сковородѣ. Въ не жарко нагрѣтую печь ставить на 20 минутъ.

24. Холодный супъ изъ малины.

Ягоды малины растереть въ макотрѣ и процѣдивши, добавить столько вина столоваго краснаго, сколько малиноваго соку; чашку сахару и немного соку лимоннаго процѣдить сквозь салфетку въ вазу.

25. Изъ земляники.

Землянику растереть въ макотрѣ и сквозь сито протереть съ двумя стаканами сметаны, прибавить чашку сахару и давать къ бисквитамъ или греккамъ.

ПРИБАВЛЕНІЯ КЪ СУПАМЪ

26. Рисовыя греночки.

Чашку рису вымыть и истолочь въ ступкѣ, потомъ положить

его въ маленькую кастрюльку или горшочекъ, налить говяжьимъ супомъ и оставить кипѣть до густоты, послѣ вынуть, и дать остыть совершенно. Одну ложку масла растереть до бѣла т. е. тереть до тѣхъ поръ, пока оно не побѣлѣетъ какъ сметана, рясъ перемѣрить ложкой, сколько ложекъ рясъ, столько разбить яицъ, много толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, мелко изрубленной петрушки, мускатнаго цвѣта и орѣха, все это размѣшать хорошенько и положить въ формочку помазанную масломъ, но такъ, чтобы формочка была не полна: оно подняться должно въ печкѣ. Вынувши порѣзать ломтиками не толстыми и давать къ супу.

27. Галушечки въ супу.

Три чашки молока заварить въ кастрюлкѣ, снять и добавить муки столько, чтобы образовалось тѣсто, которое нужно мѣшать, пока не сдѣлается ровное и гладкое. Когда оно остынетъ — добавить ложку масла, 6 яицъ или 7, соли, размѣшать хорошенько, супъ отлить отъ говядины въ особую кастрюлю, поставить на огонь или плитѣ, когда закипитъ бросать ложкой приготовленное тѣсто. Когда вскипитъ съ супомъ, выливать въ вазу.

28. Говяжіе шарики.

Изрубивши говядину какъ можно лучше, прибавить одно яйцо, немного муки, или сухарей изъ бѣлаго хлѣба, лукъ искрошенный и поджаренный въ маслѣ, соли и перцу. Изрубивши все въ массу, сдѣлать изъ нее круглые шарики и заварить въ супѣ, передъ тѣмъ какъ давать на столъ.

29. Шарикъ изъ булки.

Ложку масла растереть совершенно до бѣла, взять три яйца цѣлыхъ и три бѣлка, двѣ ложки сухарей изъ бѣлаго хлѣба просѣянныхъ и смоченныхъ молокомъ, одну ложку мелко истолченнаго миндаля, толченаго мускатнаго орѣха, — размѣшать хорошенько, подѣлать шарики и бросать въ кипящій супъ, отлитый отъ говядины.

30 Раковыя влецки.

Десятка два раковъ отварить, оцелтитъ шейки и ножи изрубить мелко, прибавить сухарей толченыхъ двѣ ложки, ложку масла, соли, мелко нарубленной петрушки, укропу — съѣмать все это, подѣлать шарики и бросать въ кипящій супъ.

31. Бисквиты въ супу.

Одну ложку масла растереть до бѣла, 4 желтка растереть, три ложки муки размѣшивать хорошенъко, бѣлки же подвятые на пѣну добавить туда же; размѣшивая вылить въ форму обмазанную масломъ и поставить въ печь. Когда испечется — вынуть, острымъ ножомъ порѣзать въ кусочки и бросать въ супъ передъ тѣмъ, какъ давать на столъ.

32. Шарики изъ оставшейся курицы.

Оставшуюся курицу обрѣзать совершенно отъ костей и мясо рубить мелко, добавивши немного булки намоченной въ молоко. Все это изрубить, разбить три яйца, положить соли, на конецъ ножа мускатнаго орѣха, подѣлать шарики и бросать въ кипящій супъ.

33. Шарики изъ мозговъ.

Очистивши отъ шлевы телячьи мозги, отварить ихъ въ солевой водѣ, послѣ изрубить мелко съ петрушкой, перцемъ и солью, и поджарить съ масломъ, послѣ добавить сухарей, ложку масла, одно яйцо и ложку сметаны — подѣлать шарики, и сварить въ супъ.

34. Еще шарики изъ раковъ.

Раковыя шейки, одна ложка масла, немного булки черствой, два яйца и двѣ ложки сметаны, мелко изрѣзанной лимонной корки, соли, — размѣшивать все это, сдѣлать шарики, и заварить ихъ въ супъ.

35. Еще влецки въ супу.

Взять немного муки, чашку молока и два яйца, сдѣлать тѣсто, чтобы не было очень густо, посолить и раскатать очень тонко,

полить поджареннымъ съ лукомъ масломъ, посыпать сухарями, свернуть въ трубку и порѣзать на искосъ. На тѣхъ мѣстахъ гдѣ отрѣзано задавить крѣпче и отварить въ водѣ соленой, а въ супъ класть когда уже будетъ налить въ вазу.

36. Лапша.

Три яйца разбить на доскѣ, добавляя муки столько, чтобы тѣсто было довольно густое, вымѣсить крѣпко, раскатать какъ можно тоньше, посыпать мукою, свернуть въ трубку и мелко рѣзать, потомъ бросить въ кипящій супъ.

37. Борщъ изъ щавелю.

Варится обмкновенный супъ; щавель же нужно очистить, перемыть, обварить кипяткомъ, изрубить очень мелко, съ одной луковичей и положить въ супъ, чтобы кипѣло вмѣстѣ. Подавая на столъ, положить чашку сметаны.

38. Борщъ съ сладкой капустой.

Отваривъ какъ сказано выше говядину, искрошить бурякъ, и положить его въ другую посуду, головку свѣжей капусты разрѣзать на четыре части, искрошить одну луковичу, и налить все этимъ бульономъ, прибавить квасу полъ чашки, и пусть кипитъ долго. Подавал на столъ, забѣлить желткомъ со сметаной. Вмѣсто квасу можно положить нѣсколько кислыхъ яблокъ разрѣзанныхъ и вычищенныхъ.

39. Борщъ съ огурцами.

(Пропорція на 15 особъ).

6 фунтовъ говядины, одну цѣлую курицу и три фунта телатины налить водою и съ морковью, петрушкой и сельдереемъ оставить кипѣть. Десятокъ соленыхъ огурцовъ, изрубивъ мелко, положить въ небольшую кастрюльку, налить бульономъ и дать закипѣть разъ. Въ сушную чашку положить три стакана сметаны разбитой съ 6

желтками сырыми, влить съ бульономъ огурцы и долить остальнымъ супомъ, мѣшая.

40. Борщъ изъ баклажановъ.

Взять шестьдесятъ спѣлыхъ баклажановъ, налить бульономъ и, когда вскипятъ, процѣдить сквозь сито. Три стакана сметаны, восемь желтковъ, полъ-чашки муки размѣшать хорошенько съ процѣженными баклажанами, положить все въ вазу и вылить супъ мѣшая. Этотъ борщъ — на большую пропорцію т. е. на 12 особъ.

41. Борщъ изъ бураковъ.

На 4 особы.

Два фунта говядины налить хлѣбнымъ квасомъ, разбавивши его водой по вкусу, положить соли, перцу, лавроваго листа и поставить кипѣть. Чѣмъ дольше кипитъ, тѣмъ лучше будетъ борщъ. Приготовивши капусту и свеклы мелко изрубленной, процѣдить борщъ, вложить туда капусту и свеклу и поставить кипѣть снова. Когда пора будетъ давать на столъ, исколочь немного пшена съ свѣжимъ свинымъ саломъ и заправить борщъ.

42. Борщъ постный.

Взять квасу хлѣбнаго или свекловаго, развести по вкусу водою, мелко изрѣзать буракъ одинъ кислый и одинъ свѣжій, положить въ квасъ, скрешить одну луковину и поставить кипѣть. Отварить отдѣльно грибы и когда будутъ готовы — вынуть, сокъ изъ нихъ вылить въ борщъ а грибы изрубить очень мелко. Поджарить въ постномъ маслѣ мелко изрубленный лукъ, смѣшать съ грибами, добавить соли, перцу, вымѣшать все, взять немного муки, посолить, замѣсить теплой водой, раскатать и накладывая грибомъ, вырѣзывать рѣзцомъ или рюмкой. Взять потомъ немного постнаго масла, ложку муки, — поджарить и заправить борщъ, потомъ положить туда варенички съ грибами и заварить, давая на столъ.

43. Уха изъ рыбы.

Картофель, лукъ, петрушка, сельсерей, морковь, немного перцу, соли, лавроваго листа, корицы, — все это положить въ кострюлю, налить водою и поставить кипѣть. Рыбу очистить, вымыть хорошо, и когда бульонъ изъ кореньевъ будетъ готовъ, поставить его въ холодное мѣсто, чтобы совершенно простыль, а когда остынетъ положить туда рыбу, и поставить, чтобы кипѣло, снимая постоянно накипь. Икру, оставшуюся отъ рыбы, вымыть хорошо, взбить на тарелкѣ вилкой или лопаткой, прибавить не много мелко изрубленнаго лука, соли, перцу и полъ-ложки муки и вымѣшать хорошенько. Вынуть рыбу на блюдо, когда будетъ готова, обложить картофелемъ и морковью, бульонъ процѣдить сквозь сито, поставить чтобы закипѣлъ и тогда ложкой бросать кленки изъ приготовленной перы. Когда вскипятъ—давать на столъ, а къ рыбѣ подать хрѣвъ и горчицу.

(Рыба для такой ухи берется обыкновенно линя, окуни, или щуки).

44. Уха изъ налимовъ.

Уха изъ налимовъ варится такимъ же образомъ, только съ той разницею, что налимы слѣдуетъ, пока бульонъ съ кореньями кипитъ, обварить кипяткомъ и снявъ съ нихъ кожу, разрѣзать на части, посолить и отварить въ процѣженномъ бульонѣ.

45. Уха изъ осетровой головы.

Когда бульонъ изъ кореньевъ будетъ готовъ, положить туда вымытую чисто и разрѣзанную на части голову осетра и варить до тѣхъ перъ, пока мясо отстанетъ отъ костей, отварить отдѣльно рясъ, положить его въ суповую вазу, а супъ наливать сквозь сито.

46. Постный борщъ со сметаной.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ т. е. картофеля, петрушки, моркови, сельсерей, лавроваго листа, перцу и сухихъ грибовъ, добавивши немного воды. Буракъ отваренный, или испеченный скрошить

мелко, добавить немного свеклового квасу, положить въ бульонъ и дать закипеть разъ. Давая на столъ, добавить стаканъ сметаны.

47. Супъ постный со сметаной.

Сваривши бульонъ изъ кореньевъ, процедить его; грибы сухіе отварить въ маленькой посудѣ, изрѣзать ихъ въ полоски, и вмѣстѣ съ разваренной перловой крупой, положить въ бульонъ. Грибы положить туда же и дать закипеть хорошо. Въ вазу положить нѣсколько картофеля, моркови, стаканъ сметаны, нѣсколько кружковъ лимона, и вылить туда супъ.

48. Окрошка.

Хлѣбный квасъ вскипятить и отпести на ледникъ, чтобы простылъ. Отварить ботвинью, изрубить его мелко, также зеленую петрушку и укропъ и положить въ вазу. Туда же положить десятка три раковыхъ очищенныхъ шеекъ, полъ-десятка круто отваренныхъ и разрѣзанныхъ на четыре части яицъ, полъ-десятка свѣжихъ огурцовъ, мелко изрѣзанной телятины. Пару отваренныхъ цыплятъ обобрать отъ костей, искрошить, и положить въ вазу, влить туда стаканъ сметаны, все это палить простывшимъ квасомъ и положить кусокъ льда.

Окрошка постная дѣлается такимъ же образомъ, только вмѣсто говядины кладется рыба, и не прибавляются яйца и сметана. Квасъ необходимо всегда переварить: иные наливаютъ сырымъ, и потому окрошка принимаетъ непріятный вкусъ и часто бываетъ вредна.

49. Кулебяка.

Отварить пару цыплятъ, или же одну жирную курицу, зажарить три ф. филе и отварить одинъ фунтъ рису, четверть фунта грибовъ, изрѣзанныхъ въ полоски; яицъ два десятка отварить круто и изрубить мелко, телячьи мозги отварить въ соленой водѣ и порѣзать тоненькими ломтиками; курицу раздѣлить на части а филе

изрубить. Все это приготовить, отдѣльно каждый предмет, поджарить луку мелко изрубленнаго съ однимъ фунтомъ масла. Когда тѣсто будетъ готово, разложить бумагу на желѣзномъ листѣ, смазать ее масломъ, раскатать тѣсто въ два пальца толщины и положить на листѣ. Потомъ накладывать рядами приготовленную начинку, поливать масломъ, оставшимся отъ курицы бульономъ и и грибнымъ сокомъ. Когда все будетъ положено, прикрыть снова раскатаннымъ тѣстомъ, задѣлать и поставить въ печь на одинъ часъ, помазавши яйцомъ. Тѣсто готовится слѣдующимъ способомъ: съ вечера, взять три стакана муки—обварить тремя стаканами молока, растереть хорошо большой деревянной ложкой, чтобы не было комочковъ, положить чашку дрожжей, разбивать и поставить на ночь, въ не очень теплое мѣсто, въ комнату. Утромъ часовъ въ семь, влить четыре стакана теплаго молока, и муки добавить столько, чтобы тѣсто не было густое, и можно бы было его ложкой разбить. Потомъ разбивать до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ начнутъ дѣлаться пузырьки и поставить всходить въ тепло, накрывши. Когда тѣсто подойдетъ, положить восемь яицъ, полъ фунта масла, добавить муки, ложечку соли и мѣсить полтора часа, послѣ опять поставить всходить. Когда подойдетъ—взять меньшую половину тѣста, раскатать, и положить на смазанный масломъ листъ, наложить приготовленную начинку, полить растопленнымъ масломъ, другой половиной тѣста задѣлать кулебяку, помазать яйцомъ и когда немножко подойдетъ на столъ—поставить въ печь на одинъ часъ.

49. Начинка изъ свѣжей капусты

Начинка для кулебяки или пироговъ готовится еще другимъ способомъ: взять головку свѣжей капусты, очистить, изрубить ее очень мелко, обварить кипяткомъ, и, когда нѣсколько остынетъ, выдавить ее отъ воды, чтобы была совершенно сухая и сложить въ большую чашку. Два десятка яицъ отварить круто,

очистить и изрубить мелко, перемѣшать съ капустой, перелить растопленнымъ масломъ, посолить, и посыпавши немного мелко истолченнымъ перцемъ, вымѣшать хорошенько, и накладывать кулебаку, или пироги.

50. Начинка изъ телячьихъ потроховъ.

Вымывши хорошенько телячьи потроха т. е. легкія, печенку и сердце — отварить и изрубить ихъ мелко. Манную крупу отварить круто, выложить въ чашку и протереть ложкой съ растопленнымъ масломъ, такъ чтобы крупа разсыпалась. На двѣ части изрубленныхъ потроховъ, добавить третью часть каши, размѣшать, посолить, и дѣлать пироги.

51. Начинка изъ оставшейся говядины.

Взять оставшуюся говядину, отваренную или жаренную телятину или курицу, обрѣзать отъ костей, изрубить мелко, прилить, бульономъ и масломъ, круто отварить яйца, небольшого рису отварить, и подогрѣть его на сковородѣ съ масломъ. Размѣшавши все это вмѣстѣ, добавить соли, поджареннаго въ маслѣ луку, не много перцу, размѣшать, и дѣлать пироги.

52. Начинка изъ рису.

Одинъ фунтъ рису отварить, положить на сковороду и поджарить съ масломъ. Два десятка круто отваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ положить въ чашку, размѣшать ихъ съ рисомъ и и перелить масломъ.

53. Сдобное тѣсто для пироговъ.

Два фунта съ половиной муки обварить четырьмя стаканами молока, растирая чтобы комочковъ небыло, накрыть и оставить на четверть часа. Разбить десять яицъ, два стакана молока теплаго смѣшать съ яйцами хорошенько, влить небольшую чашку дрожжей, размѣшать съ молокомъ и яйцами и все, вливши въ протывшее

тѣсто, поставить всходить. Когда взойдетъ, послать, добавить еще два съ половиною фунта муки, и мѣсить полъ-часа. Послѣ влить чашку растопленнаго масла и мѣсить еще полъ-часа; когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, поставить его подойти. Когда взойдетъ— дѣлать пироги, и, оставивши на листѣ немного подойти, сажать въ печь.

54. Слоеное тѣсто для пирожковъ.

Три стакана муки замѣсить однимъ стаканомъ теплой воды, посыпать доску мукою и раскатать тѣсто въ полъ-пальца толщиной. Одинъ фунтъ масла свѣжаго перемять, выжать отъ воды и положить на тѣстѣ въ видѣ лепешки. Потомъ сложить тѣсто въ четверо и катать; раскатавши, опять сложить, и катать и, такимъ образомъ, повторять разъ до десяти. Потомъ порѣзавши небольшими кусочками, накладывать начинку на каждый, прикрывая другимъ кусочкомъ, помазать яйцомъ и сажать въ печь. Для слоеныхъ пирожковъ начинка готовится изъ мелко изрубленной курицы съ мозгами. Мозги отварить, порѣзать тоненькими пластяками и вмѣстѣ съ изрубленной курицей, прилитой бульономъ и масломъ, посолить и накладывать.

55. Постное тѣсто для пироговъ.

Два фунта муки обварить кипяткомъ, растирая хорошенько большой деревянной ложкой и оставить, чтобы остыло. Потомъ чашку хорошихъ дрожжей влить въ тѣсто, разбить его хорошенько и поставить всходить. Когда взойдетъ, добавить муки, чтобы тѣсто не было жидко и не слишкомъ густо, мѣсить пока не начнетъ отъ рукъ отставать—тогда накрыть и поставить всходить опять. Когда взойдетъ, дѣлать пироги или кулебяку.

56. Начинка для постныхъ пироговъ.

Вымывши хорошенько, отварить сухіе грибы, вынуть ихъ, а на полученномъ собѣ сварить манную крупу, (крупа манная должна быть гречневая а не пшеничная) сваривши круто, выложить ее въ

чашку, и протереть ложкой съ подсолнечнымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, грибы же порѣзать въ мелкія полоски. Сѣбажу рыбу, окуни или судака, отваривши, обработать отъ костей, и небольшими кусочками порѣзавши, перемѣшать съ кашей и грибами: семгу порѣзать тоже и размѣшать вѣстѣ. Тогда раскатать тѣсто, положить на листѣ смазанномъ масломъ, уложить начинку, и прикрывши сверху другой половиной раскатаннаго тѣста, задрѣзать кулебяку, помазать сверху масломъ и посадить въ печь, когда нѣсколько подойдетъ еще на листѣ.

57. Начинка изъ гречневой каши.

Сварить крутую, гречневую кашу, выложить въ чашку и протереть съ подсолнечнымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ. Грибы отваренные изрубить мелко, семгу порѣзать маленькими кусочками и размѣшать съ кашей и грибами.

58. Начинка съ визигой.

Намочите визигу въ рѣчной водѣ на нѣсколько часовъ, потомъ варите ее до мягкости въ рѣчной же водѣ и изрубите мелко. Рись отварите, поджарьте его съ масломъ на сковородѣ, перемѣшайте съ визигой и полейте масломъ поджареннымъ съ лукомъ.

59. Начинка изъ риса съ грибами.

Отваривши рисъ, поджарить его на сковородѣ съ постнымъ масломъ. Грибы отварить, порубить мелко, перемѣшать съ рисомъ, прилить подсолнечнымъ масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

60. Начинка для пироговъ изъ кислой капусты.

Кислую капусту отварить и отцѣдить хорошо на друшлякѣ, чтобы воды не оставалось — выдавливать ложкой. Послѣ положите ее въ чашку, прилейте подсолнечнымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, посыпьте перцемъ и размѣшайте.

61. Начинка для постныхъ пироговъ изъ яблокъ.

Взять хорошихъ, не очень кислыхъ яблокъ, почистить, помы-

рѣзывать срединки и мелко изрѣзавши ихъ, пересыпать сахаромъ, размишати и дѣлать пироги.

62. Начинка изъ сливъ для пироговъ.

Черносливъ отварить, протереть сквозь друшлякъ, медъ распустить въ кастрюлькѣ, снявъ пѣну, пережмать по вкусу со сливами и дѣлать маленькіе пирожки.

63. Начинка изъ маку.

Взять бѣлаго маку, или сѣраго, вымыть его чисто, растереть въ макотрѣ и пережмать съ сахаромъ, или же съ медомъ, по вкусу.

64. Начинка изъ свѣжихъ сливъ.

Для пироговъ постныхъ или скоромныхъ, сливы венгерки обварить кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, повнимать кости, и добавивши немного сырову, накладывать въ тѣсто.

65. Начинка изъ рыбы.

Жаренную щуку обобрать отъ костей, изрубить мелко и размишати съ гречневой кашей или рисомъ, пролить масломъ поджареннымъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, размишати съ перцемъ и солью и накладывать въ пирогъ.

66. Паштетъ.

Одинъ фунтъ масла вымыть и тереть въ макотрѣ съ семью яйцами, до тѣхъ поръ, пока оно не превратится въ одну бѣлую массу. Тогда выложить его на столъ или доску, влить стаканъ столоваго бѣлаго вина, всыпать немножко соли и замѣсить не очень тугое тѣсто, вымѣсить хорошенъко, немного раскатать и бить деревяннымъ валикомъ около часу. Потомъ, раскатать въ палецъ толщиной и обрѣзать въ кружокъ величины таковой, чтобы помѣстилось на круглой сковородкѣ. На сковородкѣ положить бумагу, смазанную масломъ, на ней кружокъ тѣста, на которомъ сложить приготовленный фаршъ. Фаршъ готовится слѣдующимъ образомъ: ва-

мочить на ночь индѣючую печенку въ молоко и вынести на холодъ; утромъ вымолоскать и порѣзать, кострею смазать масломъ, сложить на двѣ ее порѣзанную тонкими ломтиками ветчину, на ней сложить печенки и прикрыть тоненькими ломтями телятины, полить немного бульономъ, накропить луку, влить двѣ ложки масла, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ. Между тѣмъ, изрубить мелко шампиньоны и трюфели, отдѣльно, искрошить немного шингу, когда печенки будутъ готовы — вынуть ихъ, а телятину и ветчину изрубить мелко съ лукомъ съ которымъ варились перелить все это бульономъ, оставшимся въ костреѣ, и тогда рядами класть на тѣсто: рядъ изрубленного, рядъ печенки порѣзанной ломтями, и пересыпать трюфелями, и шампиньонами; такимъ образомъ, пока уложите, всю начинку, тогда другимъ кружкомъ тѣста закрыть и задрать: т. е. защипить тѣсто кругомъ. Остальное тѣсто перекатать, и подбавши изъ него круглые валики толщиной въ палецъ, положить ихъ въ клѣтку сверхъ папшета, обмазать яйцомъ, и поставить въ печь. Подается съ такимъ соусомъ: нѣсколько трюфелей отварить въ бульонѣ разведенной столовымъ виномъ, вынуть и порѣзать ихъ; бульонъ же заправить мукою, поджаренной съ масломъ, добавить соку изъ половины лимона, положить туда трюфели и разъ еще вскипятить.

67. Паштетъ изъ слоенаго тѣста.

Три желтка и одно цѣлое яйцо разбить хорошенько ложкою, посолить, влить стаканъ воды и рюмку рома, замѣсить изъ этого крутое тѣсто, и бить полъ-часа на столѣ деревяннымъ валикомъ, добавляя муки, чтобы тѣсто было довольно крутое. Послѣ раскатать его толщиной въ палецъ и вынести на холодъ чтобы простыло. Масло должно быть тоже холодное и выдавленное въ салфеткѣ отъ воды. Когда тѣсто остынетъ, положить его на столѣ, на немъ часть масла, и сложивъ его вдвое — катать. Потомъ опять наложить масла, прикрыть тѣстомъ и катать. Такимъ образомъ, повторять нѣсколько разъ. Масло нужно класть ровно и катать ровно. Послѣ,

раскатавши тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать кружокъ и положить на сковородѣ круглой или костреюль, которая должна быть покрыта листомъ бумаги смазаннымъ масломъ, (если паштетъ изъ слоенаго тѣста то его удобнѣе дѣлать въ костреюль, тогда тѣсто раскатать, и выложить имъ всю костреюлю) и накладывать фаршъ. Фаршъ этотъ готовится слѣдующимъ образомъ: кусокъ жареной телятины изрубить съ отваренными печенками изъ цыплятъ, и перемѣшавши съ истолченнымъ мускатнымъ орѣхомъ и сухарями поджаренными въ маслѣ, класть на дно костреюли эту массу: рядъ отваренныхъ и отобранныхъ отъ костей цыплятъ, потомъ рядъ изрубленной телятины, рядъ отваренной цвѣтной капусты и еще рядъ изрубленнаго фаршу. Такимъ образомъ, сложити все рядаки, чтобы костреюля была полна, тогда задѣлать паштетъ, прикрывъ сверху кружкомъ изъ тѣста и защищая его, помазати лицомъ и посидити въ печку. Подавать къ нему слѣдующій соусъ: кусокъ масла стереть съ мукою, развести ложкой бульона, влить чашку сметаны, положить мускатнаго орѣха и оставить, чтобы развскипѣло, мѣшая постоянно ложкой.

68. Паштетъ изъ дичи.

Растопить хорошенько масла въ костреюль одинъ фунтъ, добавить шесть стакановъ воды и вскипятить имѣть. Когда не множка остынетъ, замѣнить крутое тѣсто, посолить и вымѣсити хорошо, послѣ раскатать въ палецъ толщиною, выложить имъ костреюлю смазанную масломъ и накладывать фаршъ. Фаршъ этотъ готовится такъ: заяць, рябчики, или куропатки должны быть напшигованы сыломъ свѣжимъ и зажарены; послѣ пообрѣзывать, ихъ отъ костей и изрѣзать небольшими кусочками: грифели отварить въ бульонѣ и порѣзать тоже, жареной телятины кусокъ изрубить мелко, сухари изъ бѣлаго хлѣба истолочь и размѣшать съ полуфунтомъ горячаго масла, сѣять ихъ съ телятиной и приливши се бульономъ, въ которомъ варились грифели, накладывать, въ ко-

стрюлю выложенную тѣстомъ, кладя рядъ изрубленной телятины, проитой жирно масломъ, рядъ дичи кусочками, перекладывать трюфелями и такъ класть рядами, пока кастрюля наполнится. Тогда прикрыть все кускомъ тѣста, задрать, смазать яйцомъ и посадить въ печь. Соусъ приготовить слѣдующій: фунтъ говядины сырой изрубить мелко, сложить въ кастрюльку и поджарить съ луковицею и масломъ, послѣ полить двумя стаканами воды и оставить покипеть съ лавровымъ листомъ и цѣльнымъ перцемъ; послѣ, заправить мукою съ масломъ, процѣдить, добавить вина стаканъ, порѣзанныхъ трюфелей, въ длину нарѣзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ, и, когда хорошо прокипитъ, облить на блюдо паштетъ.

69. Фаршъ для паштета.

Берется индѣйка, грудь которой изрубить мелко съ булкой, намоченной въ молоко съ масломъ и яйцомъ. Изъ этого дѣлаются маленькіе шарики и отвариваются въ бульонѣ. Остальная же отваренная индѣйка рѣжется на маленькіе куски; между тѣмъ отвариваются раковыя шейки. Потомъ все накладывать въ кастрюлю такимъ образомъ: рядъ рѣзанной индѣйки пересыпать мелко изрубленными кусками жареной телятины, класть шарика, пересыпать опять изрубленной телятиной, потомъ раковыя шейки, и такъ продолжать, пока кастрюля наполнится. Тогда прилить это все растопленнымъ масломъ, покрыть кружкомъ изъ тѣста и задрать паштетъ.

70. Фаршъ для паштета изъ рыбы.

Кусокъ лосося поджарить съ лукомъ и масломъ, послѣ добавить рюмку вина, полъ-стакана воды, специй и поставить съ этимъ покипеть, а потомъ порѣзать ее лопатями. Другую рыбу — судака или окуни, отваренные обобрать отъ костей, изрубить не очень мелко, изрубить десять круглыхъ яицъ мелко и прилить ихъ жирно масломъ. Изкрошенный судакъ тоже прилить масломъ, посолить и накладывать рядами, пересыпая сухарями и приливая масломъ.

71 Фаршъ для паштета съ мозгами.

Мозги отварить въ посоленной водѣ, очистить ихъ и порѣзать лоптиками (мозги должны быть телячьи, два). Два фунта филе обжарить, изрубить мелко и прилить жирно масломъ, поджареннымъ съ лукомъ; цыплята отварить, соборотъ отъ костей и порѣзать небольшими кусочками; молодую утку обжарить и порѣзать кусочками; взять лежного рису, пять яицъ круто отваренныхъ и изрубленныхъ, нѣсколько трюфелей отваренныхъ въ бульонѣ и порѣзанныхъ: все это сложить въ паштетъ рядами, прилить бульономъ, въ которомъ варились трюфели, задѣлать, испечь и дать къ соусу изъ трюфелей.

72. Фаршъ для паштета.

Взять фунтъ говядины не жирной и фунтъ жирной свинины, отварить, изрубить мелко съ лимонной коркой, добавить четыре яйца, немного сухарей, поджареннаго въ маслѣ луку, чашку сметаны и половину мускатнаго орѣха. Размѣшать все это хорошеняко и складывать рядами съ жаренной и порѣзанной курицей, и шампиньонами.

73. Пирожки для бульона (вечеромъ).

Пригоршню муки замѣсить съ ложкой масла и однимъ яйцомъ, съ двумя желтками, четырьмя ложками сметаны, раскатать раза три, перекладывая, накрыть и оставить на полъ-часа. Между тѣмъ, изрубить мелко кусокъ жаренной телятины, прилить ее масломъ поджареннымъ, посолить, мозги отваренные порѣзать, размѣшать съ телятиной, тѣсто раскатать и накладывать фаршъ ложкой, потомъ прикрыть тѣстомъ и рюжкой вырѣзывать маленькіе пирожки, которые обжариваются въ маслѣ.

74. Пирожки съ швейцарскимъ сыромъ.

Дѣлаются они обыкновенно изъ слоенаго тѣста. Сыръ швейцарскій стереть на тертущкѣ, прилить масломъ жирно и накладывать

въ слоеное тѣсто. Потомъ сверху прикрыть тѣмъ же тѣстомъ, рюмкой или рѣзцомъ вырѣзывать круглые пироги и печь, помазавши яйцомъ сверху.

75. Блины.

Одинъ фунтъ гречневой муки и полъ-фунта пшеничной — обварить кипяткомъ молоко, растереть хорошенько, наблюдая, чтобы тѣсто не было густо, влить полъ-чашки дрожжей, выбить хорошенько деревянной большой ложкой и поставить, чтобы подошли. Когда взойдутъ, положить четыре яйца и чашку масла, разбить еще, накрыть, поставить взойти и, когда поднимутся, жарить на маслѣ. Подавать къ маслу и икрѣ.

76. Блины.

Фунтъ гречневой и фунтъ пшеничной муки расчинить теплой водой, чтобы тѣсто было не очень густо и не жидко, влить ложки три дрожжей, разбить хорошенько и поставить, чтобы взшло. Когда взойдетъ, добавить немного гречневой муки и подбивши ихъ хорошенько, оставить опять подойти; тогда обварить тѣсто кипяткомъ, выбивать ложкой, и когда еще разъ подойдутъ — тогда уже жарить. (Ковородку помазать масломъ и посыпать круто отваренными и мелко изрубленными яйцами, на нихъ жарить блины.

77. Блины.

Полторы чашки гречневой манной крупы отварить въ молокѣ круто, растереть хорошенько въ макотрѣ и развести кипящимъ молокомъ (полторы чашки). Двѣ чашки гречневой муки, четыре желтка и полъ-чашки дрожжей растереть хорошенько и поставить всходить, — когда взойдутъ, добавить четыре бѣлка, поднятые на пѣну, полъ-чашки масла, и, когда еще разъ подойдутъ, тогда печь.

78. Блины постные.

Два фунта гречневой муки размѣшивать съ тремя стаканами теплой воды, влить полъ-чашки дрожжей, разбить хорошенько и

поставить всходить. Когда подойдут, выбить их ложкой хорошенько, добавить немного иненичной муки и стакана полтора теплой воды, разбить, дать подняться хорошенько и тогда жарить.

79. Оладьи постныя.

Взять три съ половиною стакана муки, два стакана теплой воды, двѣ ложки дрожжей, приготовить тѣсто, разбить хорошенько, и когда взойдетъ — жарить оладьи.

80. Оладьи скоромныя.

Шесть яицъ развести пятью стаканами молока, муки добавить столько, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо, посолить, влить полъ-чаши и масла полъ-чаши дрожжей и поставить всходить. Когда взойдетъ, выбить ихъ ошоловникомъ, или большой деревянной ложкой, и когда послѣ того еще разъ взойдетъ — тогда жарить.

81. Блинчики.

Пять яицъ взболтать хорошенько въ чашкѣ, прибавить два стакана молока и муки столько, чтобы тѣсто лилось съ ложки, размѣшать хорошенько и на помазанную масломъ сковороду казать немножко, поворачивая сковороду, чтобы по ней тѣсто разлилось ровно и блинчики были бы не толстые. жарить и складывать ихъ на тарелку. Когда будутъ поджарены всѣ, — тогда сложить ихъ въ четверо, поджарить еще на обѣ стороны и подавать къ варенью.

82. Апраксинскій пирогъ изъ блиновъ.

Жарить блинчики способомъ вышеказаннымъ, потомъ вымазать масломъ кастрюлю, положить на дно ея одинъ блинчикъ и посыпать слѣдующимъ фаршемъ: десять круто отваренныхъ яицъ изрубить мелко и перемѣшать съ круто сваренной на молокѣ и сквозь друшлякъ протертой манной крупой, которая должна быть вмѣстѣ съ яйцами очень жирно передита масломъ и весь этотъ фаршъ долженъ быть размѣшанъ съ мелко изрубленнымъ укропомъ.

Складывая блинчики въ кастрюлю, перекипать каждый изъ нихъ этимъ фаршемъ, пока кастрюля не наполнится. Тогда ставить ее на полъ часа въ горячую печь.

83. Блинички съ сыромъ.

Изжаривши блинчики, какъ выше сказано, накладывать ихъ растертымъ со сметаной и яйцомъ свѣжимъ творогомъ, складывать косячкомъ и, поджаривши на обѣ стороны, подавать къ сметанѣ и сахару.

84. Блинички съ вареньемъ.

Изжаривши блинчики, складывать ихъ вчетверо, намазывая въ серединѣ вареньемъ. Потомъ обжарить на обѣ стороны въ несоленомъ маслѣ и подавать къ сахару.

85. Блинички запеченные на блюдѣ.

Изжаривши блинчики, складывать ихъ на блюдѣ, переливая каждый сметаной разбитой съ желткомъ и посыная сахаромъ. Когда, такимъ образомъ, сложите все, вставить съ блюдомъ въ печь на десять минутъ.

86. Колдуны.

Взять говядину— филейной части, вымыть и изрубить ее сырую, вмѣстѣ съ говяжьимъ жиромъ и масломъ, поджареннымъ съ лукомъ, солью и перцемъ. Замѣсить тѣсто, не очень густое, съ однимъ яйцомъ и теплою водою, раскатать, класть бучками говядину и маленькою рюмочкою вырѣзывать (величина ихъ должна быть такая, чтобы неразрѣзывая можно было положить въ ротъ). Эти вареники сварить въ кипяткѣ и облить масломъ на блюдѣ.

87. Вареники съ сыромъ.

Теплою водою и съ однимъ яйцомъ замѣсить не тугое тѣсто; сыръ растереть со сметаной и яйцами, дѣлать обыкновенной величины вареники, сварить и подавать къ сметанѣ, облитые масломъ.

88. Вареники съ говядиной.

Оставшаяся говядина отъ супа или жаркаго рубится мелко, переливается масломъ съ поджареннымъ лукомъ, солью и перцемъ и дѣлаются вареники, изъ тѣста, описаннаго выше.

89. Вареники съ вишнями.

Перемѣть и почистить отъ косточекъ вишни, тѣсто приготовить безъ яйца, только изъ муки съ теплой водою, подѣлать вареники, и сваривши ихъ, на ситѣ обдать холодной водою. Потомъ сложить на блюдо и къ сметанѣ и сахару подавать.

90. Вареники съ сыромъ иначе.

Отварить десятокъ разсыпчатаго картофеля, если не крупный то штукъ 15. Очистить его и растереть хорошенько ложкой, добавить къ нему одинъ фунтъ соленаго сыра, размѣшать и дѣлать вареники. Сваривши ихъ, сложить на блюдо и облить свѣжимъ саломъ, порѣзаннымъ и поджареннымъ.

91. Сырники.

Свѣжій сыръ съ яйцами растереть въ макотрѣ хорошенько, добавить немножко муки, подѣлать круглыя лепешки и поджарить на маслѣ.

92 Ватрушки съ сыромъ.

Одинъ фунтъ муки обварить кипящимъ молокомъ, растереть хорошенько, такъ чтобы комочковъ не было; когда тѣсто остынетъ, влить ложки двѣ дрожжей, пять желтковъ растертыхъ хорошенько и поставить чтобы подошло. Когда взойдетъ, добавить нѣсколько муки, полъ-чайки масла и мѣшать одной рукой, пока не начнетъ отъ руки отставать. Тогда, дать еще подойти, сыръ стертъ въ макотрѣ съ яйцами, сметаной и сахаромъ, послѣ добавить туда корицы, тѣсто на доскѣ раскатать и дѣлать круглыя ватрушки; потомъ смазать яйцомъ и посадить въ печь.

93. Постныя ватрушки съ яблоками.

Если скоромныя—то тѣсто сдѣлать сдобное, если же постныя—то тѣсто взять, такое какъ на постныя булки. Яблоки испечь, обработать ихъ ложкой отъ кожи и зеренъ, растереть съ сахаромъ и корицей и накладывать тѣсто.

94 Картофель со сметаной.

Картофель отваривъ почистить, порѣзать въ кружечки, сложить въ мелкую кострюльку вымазанную масломъ, положить еще ложки двѣ масла, залить сметаной и вставить въ печь.

95 Молодой картофель.

Почистить и перемыть молодой маленькій картофель, отварить его въ соленой водѣ съ петрушкой и укропомъ, отлить на друшлякъ, положить на блюдо и облить масломъ съ сухарями.

96. Картофель съ селедкой.

Отварить картофель, почистить и порѣзать въ кружечки, кострюлю смазать масломъ и на дно ея положить: рядъ картофеля и рядъ изрубленной селедки, перемежанной съ сухарями и масломъ поджареннымъ съ лукомъ,—опять рядъ картофеля, и селедки. Такимъ образомъ, продолжать пока кострюля не наполнится. Сверху посыпать сухарями, облить полъ-фунтомъ масла и вставить въ печь на двадцать минутъ.

97. Картофельныя котлеты.

Картофель разваренный растереть, добавить немного муки, три яйца, масла, немного соли и стареть въ макотрѣ на массу. Потомъ подѣлать котлеты, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить, на обѣ стороны. Соусъ: стаканъ бульона вскипятить съ поджаренной на маслѣ мукою, на огнѣ размѣшать съ чашкой сметаны растертой съ однимъ желткомъ.

98. Судакъ изъ судака.

Судака свѣжий отварить съ кореньями и вынуть на блюдо. Потомъ взять немножко муки въ кастрюльку, желтка съ сахаромъ, стереть какъ на гогель-могель, прибавить ложку французской горчицы, ложку каперцевъ, и все это размѣшать бульономъ, въ которомъ варилась рыба. Когда разъ закипитъ, жѣлая облить рыбу на блюдо.

99. Судакъ или окуни съ яйцами.

Отварить рыбу, съ кореньями т. е. лукомъ, петрушкой, морковью, лавровымъ листомъ, перцемъ и корицею; вынуть ее на блюдо, яицъ два десятка отварить круто, изрубить мелко, перелить полъ-фунтомъ растопленнаго масла и положить кругомъ рыбы на блюдо.

100 Фаршированная щука.

Очистить щуку, но не сбоблить, а острякъ очень ножомъ сбрить шелуху, такъ чтобы выѣсть съ ней сплзлась черная кожа, а бѣлая, чтобы осталась неповрежденною ножомъ. Потомъ обмыть щуку въ холодной водѣ чисто, надрѣзать кругомъ головы кожу и потихоньку отварачивать ее внизъ, осторожно, чтобы не прорвать ее, снять со всей щуки а при концѣ хвоста отрубить, такъ, чтобы перышки хвоста остались при кожѣ. Послѣ этого вымыть чисто середину щуки и на доскѣ ножомъ скабливать мясо, такъ чтобы кости все остались чисты, повибирать все мелкия косточки и рубить это мясо, прибавивши къ нему немного сыраго луку и рубить долго, добавляя немного холодной воды. Когда все изрубится на массу и будетъ отставать отъ ножа, добавить ложку хорошаго прованскаго масла, соли, перцу, рубить еще долго и когда будетъ готово — начинить снятую со щуки кожу. Бульонъ долженъ быть приготовленъ слѣдующимъ образомъ: Положить въ кастрюлку десятокъ картофеля, пять морковокъ, петрушки, луку, перцу гвоздичнаго, и простаго, корицы, лавроваго листа, и налить водою, чтобы кипѣло

долго. Когда будетъ готово, вынести на холодъ, чтобы остыло; начиненную щуку положить въ кастрюлю, разрѣзавши ее острымъ ножомъ на двѣ или на три части, а если кастрюля большая, такъ можно и не разрѣзывать, налить простывшимъ бульономъ, положить туда и кости отъ щуки, посолить и поставить кипѣть. Бульона должно быть столько, чтобы покрыть рыбу; кипѣть же должно до тѣхъ поръ, пока бульонъ совершенно выкипитъ. Послѣ рыбу осторожно вынуть на блюдо, обложить отвареннымъ рисомъ съ изюмомъ и сквозь сито полить бульономъ, въ которомъ варилась щука.

101. Коропъ съ краснымъ соусомъ.

Свѣжаго большого коропа очистить, порубить на части въ поперекъ и варить въ заранѣ приготовленномъ бульонѣ, который долженъ быть холоденъ и приготовленъ, какъ сказано было для щуки. Взять меду, положить его въ маленькую кастрюльку и поставить на огнѣ, чтобы кипѣлъ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается темно-красный, помѣшивая постоянно, чтобы не пригорѣлъ. Если коропъ большой, то меду должно быть одинъ фунтъ, а если средней величины рыба — меду довольно полъ-фунта. Когда медъ будетъ готовъ, положить въ него не много масла, размѣшать хорошенько и всыпать муки, чтобы небыло очень густо, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ кипѣла рыба, но осторожно доливая, чтобы соусъ не сдѣлать слишкомъ жидкій, изрѣзать въ тоненькіе кружечки лимонъ, изюмъ и очищенный миндаль и положить туда же; рыбу же вынуть изъ блюдо и облить этимъ соусомъ.

102. Щука съ лимоннымъ соусомъ.

Отварить щуку, судака или окуни, въ приготовленномъ изъ кореньевъ бульонѣ; взять въ маленькую кастрюльку ложки двѣ прованскаго масла; когда закипитъ, всыпать ложку муки, растереть и дать разъ закипѣть, три желтка стереть какъ на гогель-могель съ сахаромъ и влить туда, добавить немного соеву, развести все

это бульономъ, въ которомъ кипѣла рыба, лѣшая хорошенъею и облить рыбу на блюдоъ.

103. Жаренная рыба.

Очистивши хорошенъко и вымывши рыбу, разрѣзать ее на части впоперекъ. На сковородѣ разогрѣть масло, скоромное или постное, рыбу обсыпать мукою и жарить, прокалывая вилкою и наблюдая, чтобы не подгорѣла.

104. Дососина жаренная.

Очистивъ дососину, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обмакивать въ разбитое яйцо, обсыпать сухарями и въ маслѣ на сковородѣ жарить. Потомъ, обсыпавши сухарями, класть на блюдо.

105. Жаренные караси со сметаной.

Очистивъ карасей, посолить ихъ, и обсыпавши мукой, въ ковровеиъ маслѣ жарить. Когда уже будутъ ючки готовы, залить ихъ сметаной и немножечко поджаривши, давать на столъ.

106. Рыба подъ хрѣнъ.

Отваренную рыбу сложить на блюдо, чтобы остыла. Хрѣнъ стереть на тергущкѣ, сложить его въ маленькую кастрюльку, добавить щепотку муки, два желтка, стакаюъ сметаны, разведенной бульономъ, въ которомъ кипѣла рыба, размѣшать хорошенъко и облить рыбу на блюдоъ.

107. Рыба начиненная рисоюъ.

Обыкновенно для этого употребляется лещъ. Очистивши его хорошенъоко сверху и внутри, нѣсколько разъ вымыть, до чистой воды въ серединѣ. Рисъ отварить и поджарить на сковородѣ съ масломъ и солью, прибавить мелко изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, немного кишмишу. Все это размѣшать, начинить этииъ леща и жарить его цѣльнимъ на большой сковородѣ.

108. Котлеты изъ рыбы.

Очистивши отъ костей, сырую рыбу рубить на доскѣ долго, добавляя, по немногу холодной воды, вѣсколько ложекъ прованскаго масла, сыраго покрошеннаго луку, рубить пока обрзывается гладкая масса и будетъ отставать отъ ножа. Изъ нея выдѣлать котлеты и обсыпая ихъ мукою—жарить Соусъ подъ котлеты дѣлается слѣдующимъ образомъ: на сковородѣ положить кусокъ сахару, полить водою и поставить на огнѣ, чтобы поджарился до красноты, наблюдая притомъ, чтобы не спорѣлъ. Въ маленькой кострюлькѣ поджарить немного муки съ масломъ, развести это бульономъ изъ кореньевъ, вложить туда подрумяненный сахаръ, вино, миедалю и мѣшая дать закипѣть; потомъ облить котлеты. Соусъ будетъ красный.

109. Вѣлый соусъ подъ котлеты.

Ложки двѣ масла поставить въ маленькой кострюлькѣ, чтобы закипѣло; когда закипитъ, снять, добавить ложку муки, растереть хорошенько и не ставить уже на огонь, а развести умѣренно бульономъ, положить туда корицы, тонко изрѣзанный лимонъ и полить котлеты.

110. Осетрина подъ соусомъ.

Осетрину вымыть, порѣзать на куски, посолить и отварить въ бульонѣ изъ кореньевъ и припостей. Поджарить на сковородѣ куска два или три сахару, помочивъ водою; когда сахаръ покраснѣетъ, къ нему добавить ложку масла, ложки три бульона, въ которомъ кипѣла осетрина и дать всему вскипѣть. Муку съ масломъ поджарить въ небольшой кострюлькѣ, влить туда поджаренный сахаръ съ прованскимъ масломъ, три ложки вишневаго скрона, чашку мадеры или хереса, ложку уксуса, корицы, толченой мелко гвоздики и мускатнаго орѣха и варить мѣшая, пока не сдѣлается густо. Послѣ, процѣдить сквозь густое сито, добавить ложки двѣ капорцевъ, заварить немного и облить осетрину, сложенную уже на блюдѣ.

111. Горчичный соус для рыбы.

Смѣшать равныя количества бульона и столоваго бѣлаго вина и, прибавивши нѣсколько ложекъ приготовленной дома горчицы, лимонъ изрѣзанный въ тонкіе кружечки, три ложки сахару и немного масла коровьяго, поставить чтобы кипѣло. Нѣсколько желтковъ растереть съ мукою и двумя ложками воды, влить въ кипящій соусъ и мѣшать на огнѣ, пока не поднимется вверху. Тогда облить на блюдо осетрину, судака, или окуни.

112. Соусъ изъ отваренной рыбы съ шампиньонами.

Чисто вымыть и мелко изрубить шампиньоны, положить ихъ въ кастрюльку съ мелко изрубленной петрушкой и полу-фунтомъ масла, поставить на огнѣ, чтобы кипѣли (не добавляя воды). Когда будутъ жариться, добавить немножко муки и поджарить съ мукою, послѣ развести немного бульономъ, добавить полъ-чашки вина и мускатнаго орѣха истолченнаго и мелко просѣянаго, размѣшать соусъ и облить рыбу, отваренную въ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей.

113. Еще горчичный соусъ.

Нѣсколько ложекъ муки поджарить съ масломъ и разбивши хорошенько ложкой съ бульономъ, положить туда по вкусу горчицы, полъ-чашки вина, сахару, каперсовъ и дать хорошенько закипеть.

114. Котлеты изъ селедки.

Намочить съ вечера нѣсколько селедокъ, очистить, вымыть и, обобравши отъ костей, изрубить мелко съ икрою и молоками, добавить немного бѣлаго хлѣба, обмакнувши его въ водѣ и выжавши. Прибавивши мелко изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, ложку сметаны и одно яйцо—сдѣлать котлеты, обсыпать мукою и на сковородѣ жарить. Соусъ дѣлается такой какъ къ рыбнымъ.

Котлеты изъ селедки постныя приготавливаются такимъ

же образомъ, только безъ сметаны и яйца и вмѣсто скоромнаго, кладется постное масло.

111. Пуддингъ изъ селедки.

Очистить и изрубить мелко двѣ селедки и полтора стакана толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, прибавить мускатнаго орѣха мелко истолченнаго, перцу, полтора стакана цѣльнаго молока и, размѣшавши хорошенько, завязать въ намазанную масломъ салфетку и отварить въ киянкѣ. Кипѣть должно одинъ часъ, послѣ осторожно вынуть и выложить на тарелку.

116. Форшмакъ.

Очистить селедки, обобрать ихъ отъ костей и изрубить мелко. На три селедки кладется два ломтя чернаго ржанаго хлѣба безъ корки, который нужно рубить вмѣстѣ съ селедкой, и двѣ или три (если небольшія) отваренная картофелины. Изрубить все это мелко, полъ-фунта коровьяго масла поджарить съ мелко изрубленнымъ лукомъ, влить, стаканъ сметаны, все это размѣшать вмѣстѣ и сложивши въ мелкую кастрюльку, поджарить хорошенько и съ кастрюлькой давать на столъ.

117. Форшмакъ другимъ способомъ.

На двѣ селедки кладется одинъ фунтъ телятины, немного говядины, немного дичи (какая случится), дыленка, или курицы, (все это должно быть жаренное). Изрубить все вмѣстѣ съ очищенной селедкой и бѣлымъ хлѣбомъ, влить стаканъ сметаны, полъ-фунта масла перемѣшать и положить въ намазанную масломъ и обсыпанную сухарями кастрюльку.

118. Холодная рыба.

Рыбу очистить, вымыть и посолить. Бульонъ сварить изъ кореньевъ въ большой кастрюлѣ, отварить въ немъ рыбу, вынуть ее и порѣзать небольшими ломтиками, стараясь вынуть все кости, которыя вложить опять въ бульонъ, добавить золотника два рыбьяго

клею и варить, пока не выкипитъ на столько, чтобы осталось не много больше половины бульона. Взять потомъ фаршу, положить въ кастрюлю, на днѣ которой и по сторонамъ положить нѣсколько тоненькихъ кружечковъ лимона, положить въ нее рыбу, залить сквозь салфетку процеженнымъ бульономъ и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Когда застынетъ, выбросить на блюдо — и подавать съ горчичнымъ соусомъ.

119. Маринать изъ щуки.

Очистивши щуку, порѣзать на куски и обсыпая мукою обжарить. Уксусъ переварить съ перцемъ, солью, лавровымъ листомъ, корицею и гвоздикой и, остудивши, этимъ залить изжаренную рыбу.

120. Маринать изъ лососины.

Лососину обварить кипяткомъ, снять съ нее кожу, очистить, посолить и отварить въ бульонѣ изъ кореньевъ. Когда будетъ готова, вынуть изъ бульона, сложить въ соусникъ и залить перевареннымъ уксусомъ.

121. Маринать изъ свѣжаго осетра.

Очистивши осетра, порѣзать его на части и варить въ большой кастрюлѣ съ кореньями и пряностями. Варить его надо не доливая, пока выкипитъ третья часть бульона. После того вынуть рыбу, сложить въ вазу или чашку, залить сквозь сито горячимъ бульономъ и вынести на холодъ.

122. Обыкновенная холодная рыба.

Очистивши рыбу, варить въ бульонѣ, пока будетъ готова, после вынуть а бульонъ еще варить, пока выкипитъ третья часть его. Рыбу сложить въ форму, залить процеженнымъ горячимъ бульономъ и вынести на холодъ.

123. Стерлядь съ бѣлымъ соусомъ.

Очистивши стерлядь, отварить ее въ бульонѣ, вынуть и облить соусомъ изъ хрѣна со сметаной, какъ сказано выше.

124. Стерлядь вареная въ винѣ.

Очистивши стерлядь, положить ее въ кастрюлю, влить бутылку еотерна, положить туда гвоздики, корицы, перцу, одву луковницу, нарезаннаго ломтиками лимона и варить на легкомъ огнѣ. Когда закипитъ хорошенько, накрыть и еще оставить кипѣть полчаса, послѣ вынуть на блюдо, полить процеженнымъ бульономъ, обложить свѣжимъ лимономъ и давать на столъ.

125. Соусъ изъ раковъ.

Отварить сотню раковъ, очистить шейки а туловища (пятьдесятъ штукъ) выскаблить хорошенько и начинать круто сваренной въ молокѣ манной крупой или рисомъ, сложить ихъ въ кастрюлю, положить туда очищенные раковыя шейки и налить подливкой, которая дѣлается слѣдующимъ образомъ: Поджарить ложку масла съ мукой, растереть раковыя ножки въ макотрѣ, развести бульономъ, процедить и размѣшавши съ поджаренной мукою, поставить, чтобы кипѣло. Когда закипитъ, вмѣстѣ съ раками добавить чашку сметаны, размѣшати, и давать на столъ.

126. Соусъ изъ раковъ (другой).

Отварить раки, почистить, шейки мелко изрубить съ сухарями, масломъ и петрушкой, и начинить этимъ раки. Бульонъ изъ говядины заправить поджаренной съ масломъ мукою, ножки раковыя истереть въ макотрѣ, процедить съ супомъ сквозь сито въ соусъ и дать еще разъ вскипѣть съ начиненными раками.

127. Раковое масло.

Вымыть чисто скорлупу изъ раковъ, просушить и стереть въ макотрѣ. На два фунта шелухи, кладется одинъ фунтъ масла коровяго, которое съ шелухой поджарить хорошенько, мѣшая, чтобы не подгорѣло, процедить сквозь салфетку, сложить въ банку и держать въ холодномъ мѣстѣ. Оно употребляется для соусовъ изъ цыплятъ или телятины, или же для суша. Передъ тѣмъ, какъ

давать супъ, положить туда ложку раковаго масла, дать вскипѣть и съ перловой крупой или отвареннымъ рисомъ давать на столъ.

128. Запасный соусъ, который можетъ храниться нѣсколько мѣсяцевъ.

Взять ржаной хлѣбъ, порѣзать его ломтями и, высушивши на сухари, положить въ кастрюлю съ лавровымъ листомъ, гвоздикой, перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ, налить бѣлымъ виномъ разбавленнымъ на половину уксуемъ и варить долго. Муку поджарить съ масломъ, (смотря по количеству соуса, чтобы не сдѣлать очень густо,) добавить лимоннаго соку, а если нѣтъ лимона, такъ уксусу, слить вмѣстѣ и оставить еще хорошенько прокипѣть. Послѣ слить въ банку, завязать хорошо и держать на холодѣ. Когда нужно употреблять, вымѣшавъ хорошенько, взять сколько нужно, вскипятить въ маленькой посудѣ, и облить жаренную говядину или телятину, обложить свѣжимъ, порѣзаннымъ въ кружки лимономъ и давать на столъ.

129. Соусъ изъ поросенка.

Взять маленькаго, жирнаго поросенка, очистивши его хорошенько, разобрать на части, сложить въ кастрюлю, налить водою, добавивши кореньевъ и специй, посолить и поставить кипѣть, пока будетъ готово. Потомъ вынуть на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: одинъ фунтъ сала порѣзать маленькими квадратиками и жарить, добавивши ложки двѣ муки; жѣная поджарить съ мукою, послѣ разводить по нежегоу бульономъ, въ которомъ кипѣлъ поросенокъ, жѣшая постоянно ложкой и растирая комочки, развести на столько, чтобы соусъ не былъ ни густъ ни черезчуръ жидокъ. Добавить потомъ немного уксусу, перцу нѣсколько зеренъ, лавроваго листа и еще пусть закипитъ. Тогда облить поросенка на блюдѣ.

130. Поросенокъ подъ хрѣномъ.

Очистивши и вымывши до чистой воды маленькаго жирнаго

поросенка, отварить его съ кореньями и солью, разобравши на части. Когда будетъ готовъ, выложить на блюдо. Хрѣвъ стереть на тертункѣ, два или три желтка стереть, или разбить со стаканомъ сметаны, смѣшать съ хрѣвомъ, развести горячимъ бульономъ, и облить поросенка.

131. Филе подь соусомъ.

Перечистивши вымыть шавель, изрубить его очень мелко; муку поджарить съ масломъ, положить туда шавель, размѣшать и оставить прокипѣть. Послѣ добавить немного бульону, три ложки сметаны, размѣшать и дать еще разъ закипѣть. Обжаренное филе порѣзать острымъ ножомъ на тонкіе ломти, разложить кругомъ блюда, а въ серединѣ положить приготовленный соусъ. Такой же соусъ дается и къ котлетамъ.

132. Говядина подь соусомъ.

Часто изъ супа остается очень хорошая говядина. Въ такомъ случаѣ выпутъ ее, порѣзать острымъ ножомъ, отбросить кости, разложить говядину на блюдѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: мелко истереть двѣ луковицы, поджарить ихъ въ маслѣ, добавить муки и поджарить, пока мука не пожелтѣетъ, потомъ развести супомъ, влить одну ложку крѣпкаго уксусу, вскипятить, и облить говядину.

133. Еще соусъ подь говядину.

Двѣ или три луковицы, очистивши, понатыкать кругомъ гвоздикой, взять лавроваго листа, корицы, мускатнаго орѣха, перцу гвоздичнаго, небольшой кусокъ гелятины, кусокъ окорока конченаго, петроха изъ курицы, гуся, или индѣйки — все это сложить въ кастрюлкѣ, добавивши полъ-фунта масла, поставить на огонь и покрыть. Когда подрумянится немного, долить супомъ говяжимъ и поставить кипѣть; когда же прокипитъ хорошенько, процѣдить сквозь сито и полить говядину.

134. Еще соусъ подъ говядину.

Стаканъ вымытой и разръзанной петрушки стереть въ макотрь и процѣдить сквозь салфетку. Въ этотъ сокъ разбить нѣсколько желтковъ и положить чайную ложечку муки, стаканъ или полтора суну, разведеннаго пополамъ съ саломъ, мускатнаго орѣха и кусочекъ бѣлаго имбиря, размѣшать хорошенъко и поставить кипѣть, не переставая помѣшивать. Когда прокипитъ, облить на блюдѣ говядину или курицу изъ супа.

135. Дичь подъ соусомъ.

Изкрошить мелко лукъ и поджарить его съ кускомъ сала; масло же съ мукой поджарить отдѣльно, размѣшать послѣ вмѣстѣ съ лукомъ и саломъ, добавить три чанки сметаны, ложки три капорневъ, кусочекъ сахара, гвоздики, перцу и соли, размѣшать хорошенъко, вскипятить и облить обжаренную и сложенную на блюдѣ дичь.

136. Соусъ изъ фаршированнаго картофеля.

Говядину изъ супа и кусокъ курицы отваренной изрубить мелко, прибавить толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, нѣсколько отваренныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, яйцо разбить — все это размѣшать съ растопленнымъ масломъ и посолить. Сырой картофель очистить, вымыть и небольшимъ ножикомъ выдолбить серединки на столько, чтобы можно было наложить туда приготовленную массу. Начинивши картофель, сложить его въ кастрюлю, налить супомъ и оставить кипѣть до тѣхъ поръ, пока картофель будетъ готовъ.

137 Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Свѣжіе огурцы очистить, срувать одинъ кончикъ и вычистить зерна изъ середины. Сырую говядину изрубить мелко, прибавить немного бѣлаго хлѣба, соли, перцу, масла толченаго, съ яйцомъ

все это размѣнать и начинивши огурцы, варить въ бульонѣ изъ говядины, пока будутъ готовы.

138. Огурцы фаршированные.

Очистить свѣжіе огурцы, разрѣзать ихъ въ длину, по поламъ, вычистить зерна и вообще сардинки до гладкости, отварить ихъ въ соленой водѣ, вынуть и положить въ холодную воду, изъ которой сейчасъ же вынуть и поставить чтобы огурцы обсохли. На доскѣ между тѣмъ изрубить мелко двѣ лубовицы, кусокъ обжаренной телятины, сдобной булки обжаренной въ молокѣ и выжатой, три яйца сырыхъ, чашку масла, перцу, соли, все это рубить, пока не образуется одна гладкая масса. Послѣ начинить ею огурцы, сковороду помазать масломъ и обливши сметаной положить на ней огурцы и вставить въ не очень жаркую печь.

139. Соусъ изъ картофеля съ сосисками.

Отваренный картофель очистить, растереть въ макотрѣ на массу и развести горячимъ молокомъ, все растирая до гладкости. Выложить потомъ на блюдо, пролить горячимъ масломъ и обложить кругомъ поджаренными сосисками.

140. Соусъ изъ горошка.

Полъ-стакана французскаго горошка налить бульономъ и поставить, чтобы кипѣлъ, пока не едѣляется совершенно мягкій; потомъ выложить его на блюдо и обложить тоненько нарѣзанной ветчиной.

141. Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

Бѣлые свѣжіе грибы вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, искрошить луку, петрушки, укропу, влить полъ-чашка масла и поставить кипѣть (свѣжіе грибы никогда не наливаются водой). Когда будутъ готовы, заправить мукой, поджаренной съ масломъ, влить чашку сметаны, согрѣть не доводя до кипѣнія и выложить на блюдо.

142. Соусъ изъ цыплятъ.

Очистивши цыплятъ, отварить ихъ съ кореньями, вынуть, бульонъ процѣдить и заправить его мукой поджаренной съ масломъ. Для блага соуса не надо допускать, чтобы мука поджаривалась съ масломъ для заправки—желтѣла. Заправивши, положить капорцевъ, лимона—дать закипеть и облить на блюдѣ цыплята.

143. Соусъ изъ утокъ или гуся.

Гуся или утку, очистивши, разобрать на части, сложить въ кастрюлю и варить съ кореньями, пока будетъ готово. Отварить потомъ перловую крупу, сухихъ грибовъ нѣсколько штукъ отварить и изрѣзать въ узенькія полоски. Когда гусь будетъ готовъ, вынуть его на блюдо: бульонъ же процѣдить еквозь сито, заправить его немного поджаренною мукой съ масломъ, которая растирается хорошенько, чтобы комочковъ не было; положить туда отваренную перловую крупу, грибы и дать вскипеть; послѣ влить туда чашку сметаны, размѣшать и облить на блюдѣ гуся или утку.

144. Соусъ изъ почекъ.

Очистивши хорошенько и вымывши почки, отварить ихъ въ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей. Когда почки будутъ готовы, вынуть ихъ, порѣзать въ тоненькіе кружечки, бульонъ процѣдить, заправить мукою съ масломъ, добавить ложки двѣ уксуса, вскипятить и облить почки.

145. Языкъ подъ хрѣномъ.

Взять языкъ, отварить его, снять кожу, порѣзать лопатками, обложить отвареннымъ или поджареннымъ въ маслѣ картофелемъ и давать къ хрѣну. Хрѣнъ стереть на тертункѣ, развести уксусомъ и посолить.

146. Языкъ подъ краснымъ соусомъ.

Очистивши языкъ, обварить его кипяткомъ, снять кожу и

варить въ бульонѣ изъ корнейевъ и привостей. Послѣ вынуть, порѣзать тоненькими ломтями, бульонъ процѣдить, поджарить муку съ масломъ до красна, поджарить кусокъ большой сахару на сковородѣ, пока сахаръ сдѣлается красный, смѣшать съ поджаренной мукою съ масломъ, заправить процѣженный бульонъ, кишмишъ и миндаль очищенный положить туда, вскипятить вмѣстѣ, на блюдо облить языкъ и обложить лимономъ изрѣзаннымъ въ тоненькіе кружочки. (Зерна надо выбросить).

147. Соусъ изъ моркови.

Очистивши морковь, порѣзать ее мелко, сложить въ вострюльку, положить туда ложки двѣ масла, накрыть и поставить, чтобы кипѣло, мѣшая часто, чтобы не подгорѣла. Масло кладется по количеству моркови—лишь бы не мало, такъ какъ воды нельзя туда лить. Когда морковь будетъ готова, обложить ее гренками изъ бѣлаго хлѣба, которыя поджариваются въ маслѣ, порѣзанныя тонкими ломтями и обмоченныя въ молоко, взболтанное съ сырмъ яйцомъ.

148. Соусъ изъ моркови съ говядиной

Говядину отварить въ небольшой кастрюлѣ съ кореньями и спеціями. Когда будетъ готова, вынуть ее, бульонъ процѣдить и налить имъ мелко изрѣзанную морковь, положить туда говядину и поставить кипѣть. Когда морковь укипитъ совершенно, заправить немножко мукою, растертой и поджаренной съ масломъ и давать съ говядиной на блюдо. Такимъ же образомъ готовится и рѣпа.

149. Рѣпа фаршированная.

Взять большую красную рѣпу, выдолбить серединки, предварительно очистивши и вымывши ее. Сырую говядину изрубить, добавить сухарей изъ бѣлаго хлѣба, луку поджареннаго въ маслѣ, одно яйцо, соли, перцу—изрубить мелко все это и начинить рѣпу.

Потомъ сложить ее въ кастрюлю, *) налить бульономъ и поставить тихо кипѣть. Когда рѣпа будетъ совсѣмъ мягкаа, бульонъ заправить поджаренной мукою съ масломъ, дать разъ вскипѣть и подавать на блюдо.

150 Мозги.

Отварить телячьи мозги, сять плеву, порѣзать ихъ тоненькими ломтиками, обмакнуть въ яйцо, обсыпать сухарями и на сковородѣ въ маслѣ обжарить. Подавать съ краснымъ соусомъ, съ лимономъ или же съ морковью тушеной въ маслѣ.

151. Телячьи ножки.

Очистивши телячьи ножки, отварить ихъ на столько, чтобы свободно можно вынуть изъ нихъ кости; потомъ обжаривать въ яйцо, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ и давать, поливши масломъ съ сухарями. Соусъ можно сдѣлать красный съ лимономъ, или же изъ горошка, или изъ тертаго картофеля.

152. Соусъ изъ зеленой фасоли.

Молоденькую зеленую фасоль въ стручкахъ порѣзать, очистивши и вымывши ее, сложить въ кастрюлю и, наливши жирнымъ говяжимъ бульономъ, поставить чтобы кипѣло; когда укипятъ, заправить мукою съ масломъ, влить въ нее стаканъ сметаны, размѣшать и поставить на огонь, но не давать уже кипѣть. Когда будетъ готово все, бросить на блюдо, обложить тонко порѣзанной ветчиной и давать на столъ.

153. Соусъ изъ телятины.

Для этого соуса преимущественно употребляется грудина. Взять ее, вымыть, порѣзать на куски и отварить въ просоленной водѣ потомъ вынуть, перемыть ее въ холодной водѣ а бульонъ, въ кото-

*) Класть въ кастрюлю надо осторожно, чтобы рѣпа лежала къ верху отвертнемъ и фарш бы не вылезалъ.

ромъ варилась — процѣдить; налить ее снова, положить кореньевъ и пусть кипятъ до мягкости; послѣ еще разъ процѣдить бульонъ, грудинку вынуть на блюдо а бульонъ заправить мукою поджаренною съ раковымъ масломъ, положить въ нее отваренную шаржу, цвѣтную капусту, очищенныя раковыя шейки, вскипятить разъ и облить на блюдѣ грудинку.

154. Грудинка съ маринованными огурцами.

Приготавливается такимъ же образомъ; соусъ: поджарить ложку масла съ ложкой муки до красна, поджарить сахаръ, развести вмѣстѣ бульонъ, маринованные огурцы порѣзать въ мелкія полоски, взять ложку уксуса изъ маринованныхъ огурцовъ, дать вскипѣть вмѣстѣ и облить грудинку.

155. Грудинка фаршированная.

Взять жирную телячью грудинку, посолить ее, вынуть осторожно кости, подъ кожу наложить фаршъ, сдѣланный изъ толченыхъ сухарей и бѣлаго хлѣба, перемѣшанный съ рубленней зеленой петрушкой и масломъ, сложить на сковороду, полить масломъ и обжарить. Подавать съ тушеной морковью, или же облить краснымъ соусомъ.

156. Соусъ изъ тетерева.

Очистивши тетерева вашиговать его саломъ и обжарить. Свежловый буракъ печеный порѣзать въ кружки, лукъ поджарить съ саломъ свинымъ свѣжымъ, сложить все это въ кастрюлю, положить туда же и тетерева, обсыпать мукою, залить бульономъ съ ложкой уксуса и поставить на огонь накрывши, чтобы тушилось. Когда будетъ готово — давать на столъ.

157. Соусъ изъ куропатокъ или рябчиковъ.

Куропатокъ или рябчиковъ обжарить, сдѣлать на нихъ не очень глубокіе надрѣзы и положить въ кастрюлю. Туда же положить

кусокъ сухаго бульона, одинъ лимонъ — кружками и безъ зернышекъ, залить горячимъ жирнымъ супомъ, накрыть и поставить на огонь, чтобы потихоньку кипѣло одинъ часъ.

158. Соусъ изъ кашлуна.

Очистивши кашлуна, снять съ него осторожно кожу, мясо обрѣзать отъ костей и съ печенкою изрубить его очень мелко, кромѣ того добавить двѣнадцать лотовъ масла и двѣнадцать сырыхъ желтковъ, два стакана толченыхъ сухарей изъ обдлага хлѣба, мускатный орѣхъ истолченный мелко, немного корицы и гвоздичнаго перцу, все это изрубить на гладкую массу. Массой этой начинить кожу кашлуна и зашивши положить въ кастрюлю, прибавивши туда полъ-фунта или больше масла, луку, моркови, петрушку, салера и поставить тушить на тихомъ огнѣ. Потомъ пробовать вилкой и когда кашлуна будетъ мягкій — обсыпать его мукою, залить бульономъ и дать закипеть. После вынуть на блюдо, соусъ процедить сквозь сито и облить имъ.

159. Соусъ изъ индѣйки съ трюфелями.

Очистивши молодую индѣйку, положить въ кастрюлю, моркови, петрушки, порея и салера, одинъ фунтъ масла, немножко бульону и поставить тушиться на легкомъ огнѣ. Когда индѣйка будетъ готова, добавить немножко муки, поджаренной съ ложкой масла и дать закипеть. Индѣйку положить потомъ на блюдо, соусъ же процедить сквозь сито, добавить къ нему трюфелей и нѣсколько кружковъ лимона и облить индѣйку на блюдѣ.

160. Соусъ изъ перепеловъ.

Очистивши перепелокъ, обжарить ихъ. Рѣпу очистить, порѣзать мелко, утушить въ маслѣ, растереть ее въ макотрѣ, добавивши еще масла, развести бульономъ, сложить въ кастрюлю, положить туда перепелокъ и поставить, чтобы вскипѣли, помѣшивая

и наблюдая, чтобы не пригорѣли; когда прокипятъ съ полъ-часа, давать на столъ.

161. Бекасы подъ соусомъ.

Очистивши бекасовъ, обжарить ихъ. Соусъ къ нимъ приготовить изъ бульона говяжяго, заправленнаго масломъ съ мукою и мелко истолченными спеціями. Потомъ размѣшать съ чашкой сметаны и облить бекасовъ на блюдѣ.

162. Спаржа.

Вымыть спаржу, очистить, отварить въ соленой водѣ, отцѣдить на друшлякъ, подожить на блюдо и облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями изъ бѣлаго хлѣба.

163. Спаржа иначе.

Отваривши спаржу, сложить на блюдѣ и приготовить соусъ изъ вина, разбавленнаго водою. Для этого вскипятить его въ кострюлькѣ, растереть желтки съ сахаромъ до бѣла, вылить ихъ, мѣшал, въ кипящее вино и облить спаржу.

164. Цвѣтная капуста.

Цвѣтная капуста готовится точно такимъ же образомъ или съ виннымъ соусомъ или съ масломъ и сухарями. Отваривать ее нужно не задолго передъ тѣмъ, какъ давать, чтобы подать ее свѣжей; если спаржа перестоятся, то принимаетъ непріятный вкусъ.

165. Соусъ изъ телячьихъ потроховъ.

Отварить телячьи легкія и, изрубивши ихъ мелко, сложить въ кострюльку, налить бульону немного, ложку уксусу, заправить мукою поджаренною съ масломъ въ небольшомъ количествѣ и дать вскипѣть. Взять печенку, очистить верхнюю кожицу, порѣзать тоненькими ломтами, обсыпать мукою и поджарить въ маслѣ на обѣ стороны. Легкое сложить на блюдо, обложить поджаренною печенкою и давать на столъ.

166. Еще соусъ изъ телятины.

Для этого берется задняя часть телятины; надо порѣзать ее тонкими большими ломтами, сковороду намазать масломъ, положить на нее телятину, посолить, посыпать толченнымъ перцемъ и обжарить. Макароны отварить, пересыпать ихъ стертымъ на тертущкѣ швейцарскимъ сыромъ и мелко изрубленнымъ кускомъ окорока, облить масломъ не жалѣя, чтобы было довольно жирно, размѣшать, положить на блюди не много, но чтобы все блюдо покрылось и класть обжаренную телятину, посыпать снова и опять рядъ телятины, а сверху прикрыть макаронами, облить масломъ и съ блюдомъ поставить въ печь на полъ-часа. Соусъ къ этому приготовить красный; отлить въ маленькую кастрюльку бульона говяжаго, или изъ курицы, заправить его поджаренной до красна мукою, съ масломъ, положить лимонъ порѣзанный въ кружечки, и подавая на столъ, облить на блюди телятину.

167. Соусъ съ яичницей.

Филе изрубить мелко какъ на котлеты, добавляя немного толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба. Взять масла съ поджареннымъ лукомъ, соли, перцу и пару сырыхъ яицъ, изрубить все это на массу и раскатать на доскѣ въ видѣ тонкаго коржа. Яичницу изъ десяти яицъ взбитыхъ изжарить на маслѣ. Яйца, когда разобьете, разбавить молокомъ, но не много, (на десять яицъ, полъ-чашки молока—довольно). Изжаренную яичницу положить на раскатанную говядину и свернуть раскатанный коржъ въ трубку. После, своротить его кругло, такъ чтобы помѣстился въ кастрюлю, въ которой должны быть положены: лукъ, морковь, петрушка, сельеръ, немного лавроваго листа и перцу, ложка масла и поставить потомъ кастрюлю на огонь, обсыпавши немножко мукою. Когда поджарится, еще обсыпать мукою, налить бульономъ, и опять поставить, чтобы кипѣло. Когда будетъ готово, положить на блюдо осторожно, а соусъ процѣдить сквозь сито и облить кушанье на блюди.

168. Свѣжая капуста фаршированная.

Очистивши капусту, разрѣзать ее на четыре части и обварить кипяткомъ. Сырую говядину, изрубивши мелко съ сухарями изъ бѣлаго хлѣба, яйцомъ и масломъ, поджареннымъ съ лукомъ, солью и перцемъ, накладывать за каждый листокъ капусты. Потомъ сложить ее въ кастрюлю, налить бульономъ и поставить, чтобы кипѣло, пока будетъ готова. Потомъ заправить мукою съ масломъ, вскипятить еще разъ и давать на столъ.

169. Другой способъ.

Взять свѣжую капусту, разрѣзать ее пополамъ, разнять листья, каждый отдѣльно отрѣзать и пострѣзывать середняки отъ нихъ, чтобы каждый листъ былъ тонкій, обварить ихъ кипяткомъ и оставить въ немъ минутъ на двадцать. Послѣ капусту выпнуть, говядину изрубить мелко съ яйцомъ, сырымъ масломъ поджареннымъ съ лукомъ, перемѣшать съ отвареннымъ рисомъ, посолить, накладывать въ каждый листокъ капусты и сворачивать въ урубочку. Потомъ свертки эти положить на сковороду и поджарить въ говяжемъ жирѣ съ масломъ; послѣ сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и оставить кипѣть. Бульону влить немного, но чтобы былъ жирный; когда вскипятъ хорошенько, заправить его поджаренной мукою съ масломъ до красна и давать на блюдо.

170. Зеленый соусъ.

Взять шпината и щавель поровну, перебрать, перемыть, обварить кипяткомъ и изрубить вмѣстѣ мелко. Муку съ масломъ поджарить, развести бульономъ, дать вскипѣть, положить туда изрубленный щавель со шпинатомъ, сахару куска два, вымѣшать и поставить кипѣть. Когда прокипитъ, влить чашку или стаканъ (смотря по количеству соуса) сметаны, размѣшать на огнѣ, но не давать уже кипѣть, выложить на блюдо и обложить круто отваренными яйцами, разрѣзанными на четыре части, или же гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

171. Соусъ изъ свеклы.

Испечь или отварить свеклу, очистить, изрубить ее мелко, сложить въ кастрюльку, добавить ложку или двѣ масла, ложку уксуса, посыпать мукою и дать вскипеть, мѣшая. Потомъ выложить на блюдо и обложить жареной дичью или сосисками.

172. Постный соусъ изъ фасоли.

Бѣлую мелкую фасоль перемыть, сложить въ кастрюльку, налить рѣчной водой и поставить чтобы кипѣла. Между тѣмъ, въ маленькой кастрюлкѣ поджарить медъ до красна, наблюдая и мѣшая, чтобы не сгорѣло. Когда медъ приметъ темнокрасный цвѣтъ, положить въ него немного масла, муки, развести бульономъ, въ которомъ кипѣла фасоль и смѣшавъ вмѣстѣ съ фасолью, отцѣдить на друшлякъ и дать еще разъ вскипеть.

173. Постный соусъ изъ картофеля.

Очистивши сырой картофель, вырѣзать изъ него срединки, такъ, чтобы въ углубленіе можно было положить фаршъ изъ отваренныхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ, манной крупы и луку поджареннаго въ маслѣ. Начинивши картофель, сложить его осторожно въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились грибы, (если его окажется мало — разбавить водою) и поставить, чтобы кипѣло до готовности. Послѣ заправить мукою съ масломъ и давать на столъ.

174. Постный винигретъ.

Очистивши отваренную свеклу, порѣзать ее въ кружочки, нѣсколько соленыхъ огурцовъ и отваренный картофель порѣзать также въ тонкіе кружечки. Взять потомъ отваренной бѣлой фасоли, маринованныхъ грибовъ, одну очищенную селедку и кусокъ свѣжей рыбы, которую обобрать отъ костей, сложить все это вмѣстѣ на блюдо и облить уксусомъ, разведеннымъ съ ложкой горчицы и прованскимъ масломъ.

175. Котлеты.

Для котлетъ берется мягкая часть говядины. Вымывши говядину, надо порѣзать ее и повырѣзавши всѣ жилы, изрубить ее мелко на доскѣ. Къ изрубленному мясу прибавить яйцо сырое, или два, смотря по количеству говядины, нѣсколько стертыхъ на тертущкѣ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, масла съ поджареннымъ въ немъ лукомъ, соли, перцу. Все это выѣсть изрубить мелко, сдѣлать котлеты средней величины, обсыпать ихъ сухарями и на сковородѣ жарить въ маслѣ, поварачивая вилкой на обѣ стороны.

176. Котлеты изъ филе.

Дѣлаются такимъ же точно образомъ какъ и предыдущія, только берется филейная часть говядины, котлеты посыпаются къ салату или же обливаются краснымъ соусомъ съ лимонемъ. Соусъ этотъ дѣлается такъ: взять немножко муки, поджарить ее съ масломъ до красна, кусокъ сахара поджарить тоже, развести бульономъ изъ говядины; потомъ дать вскипеть, добавивши ложку уксуса, облить на блюдѣ котлеты и обложить лимономъ, порѣзаннымъ въ кружки.

177. Котлеты съ маринованными грибами.

Отлить въ маленькую кастрюльку жирнаго говяжяго бульону, вскипятить его съ поджаренной до красна мукою съ масломъ и кускомъ поджареннаго сахара, положить туда порѣзанные въ полоски маринованные грибы или огурцы, влить ложку изъ нихъ же уксуса, заварить и облить котлеты.

178. Котлеты изъ телятины.

Мягкую часть телятины, очистивши отъ жилъ, изрубить мелко съ толчеными сухарями изъ бѣлаго хлѣба, мелко истертымъ англійскимъ перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ и лукомъ поджареннымъ въ маслѣ. Прибавивши яйцо, все изрубить мелко и дѣлать котлеты, потомъ обсыпать сухарями, жарить. Соусъ дать слѣдующій:

поджаривъ муку съ масломъ до красна, развести ее бульономъ, положить ложки двѣ канорцевъ, ложку уксуса и кусокъ поджареннаго сахара, вскипятить и облить котлеты.

179. Котлеты отбивныя.

Взять котлетную часть телятины и порѣзать ее такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ осталась косточка, которая если окажется слишкомъ длинною, то отрубить, сколько слѣдуетъ. Потомъ положить котлеты на столъ и бить ихъ долго деревяннымъ валикомъ на обѣ стороны. Выбивши хорошо и помазавши съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями изъ бѣлаго хлѣба и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Кусочекъ сухаго бульона разварить въ маленькой кастрюлькѣ съ кускомъ масла и полить котлеты на блюдѣ.

180. Котлеты по русски.

Дѣлаются какъ обыкновенныя, только вмѣсто сухарей, кладется нѣсколько отваренныхъ и очищенныхъ картофелинъ, которыя рубятся вмѣстѣ съ говядиной. Масла поджареннаго съ лукомъ кладется больше, чтобы были довольно жирны. Соусъ къ нимъ дѣлается изъ селедки, которая, послѣ очистки отъ костей, рубится мелко, къ ней добавляется еще нѣсколько сардинокъ, потомъ вскипятить это въ бульонѣ, заправить масломъ съ поджаренной мукою, съ нимъ процѣдить сквозь сито и полить котлеты на блюдѣ.

181. Котлеты изъ курицы.

Для котлетъ изъ курицы вырѣзывается одна только грудь, — другія части курицы для котлетъ не годятся. Изрубить ее мелко, добавить сухарей, масла безъ луку, влить яйцо, подблатить котлеты, обсыпать сухарями, обжарить и облить бѣлымъ соусомъ съ лимономъ и канорцами или же сокомъ, въ которомъ жарились котлеты. Последнй надо вскипятить съ кускомъ сухаго бульона и полить имъ на блюдѣ котлеты.

182. Котлеты изъ индѣйки.

Дѣлаются такимъ же образомъ какъ изъ курицы. Употребляется для котлетъ преимущественно грудь. Соусъ къ нимъ подается изъ сухаго бульона.

183. Котлеты изъ дичи.

Для котлетъ изъ дикой козы или зайца берется обыкновенно задняя часть; ее надо изрубить съ сухарями изъ бѣлаго хлѣба, лукомъ поджареннымъ въ маслѣ и спеціями, пожарить котлеты, сложить ихъ кругомъ блюда, а посрединѣ положить отваренную цвѣтную капусту и полить соусомъ, приготовленнымъ изъ сухаго⁰ бульона развареннаго въ супѣ.

184. Котлеты изъ свинины.

Приготавливаются какъ телячьи рубленныя или отбивныя. Для отбивныхъ берется котлетная часть свинины, а для рубленныхъ — филе. Подаются съ поджареннымъ въ маслѣ или салѣ картофелемъ.

185. Котлеты бараньи.

Берется мягкая часть баранины, рубится какъ обыкновенно на котлеты, съ сухарями изъ бѣлаго хлѣба, масломъ поджареннымъ съ лукомъ, съ сырымъ яйцомъ и солью. Но необходимо еще прибавить мелко истолченнаго гвоздичнаго перца полъ-ложки чайной, мускатнаго орѣха столько же, и, обжаривши котлеты, облить ихъ краснымъ соусомъ съ трюфелями или же съ маринованными грибами.

186. Битки изъ филе.

Филе порѣзать не толстыми ломтями, побить его хорошенько на обѣ стороны деревяннымъ валикомъ и посолить. На сковородѣ распустить масло съ кускомъ бульона и обжарить въ немъ битки на обѣ стороны; на блюдѣ же полить ихъ сокомъ, въ которомъ они жарились и обложить поджареннымъ въ маслѣ картофелемъ, порѣзаннымъ въ тоненькіе кружки.

187. Бифштексъ.

Изрубить говядину какъ на котлеты, сырой картофель стертъ на теркѣ, прорубить его съ говядиной и лукомъ поджареннымъ въ маслѣ, посолить, подблатъ круглые бифштексы, посыпать мукою, обжарить на обѣ стороны въ маслѣ, сложить на блюдо и полить масломъ съ поджареннымъ лукомъ. Сбоку положить хрѣнъ пролитый масломъ.

188. Тушенная говядина.

Порѣзать говядину не толстыми ломтями, побить ее деревяннымъ валикомъ, на обѣ стороны обсыпать мукою и поджарить на сковородѣ въ маслѣ. Потомъ сложить въ кастрюлю, долить немного бульона, искрошить луку, немного картофеля и накрывши тушить на легкомъ огнѣ,

189. Жаренная говядина.

Мягкую часть говядины перемыть хорошенько, посолить, положить въ кастрюлю съ одной луковицей, морковью, лавровымъ листомъ и перцемъ пѣлымъ и долинь немного уксуса, разведеннаго водою, тушить на легкомъ огнѣ полъ-часа. Потомъ въ другой кастрюлѣ растопить ложки двѣ или три (смотря по количеству говядины) масла, положить туда говядину, обсыпать мукою и жарить, пока будетъ готова, поливая изрѣдка соусомъ, въ которомъ тушилась.

190. Жаркое изъ баранины.

Заднюю часть баранины вымыть, побить деревяннымъ валикомъ, еще разъ вымыть, нашпиговать саломъ и чеснокомъ, посолить, положить на сковородѣ, налить воды, ложки три масла и жарить, поливая соусомъ и наблюдая чтобы не подгорѣло. Когда зарумянится, обсыпать сухарями и всунуть въ печку, чтобы пекилась до готовности.

191. Гусарское жаркое.

Три фунта воловьей говядины, (сеёку) побить хорошенько, вымыть, посолить, положить въ кастрюлю и дать нѣсколько обжариться. Потомъ обсыпать мукою и опять поставить, чтобы зарумянилась съ мукою. Между тѣмъ приготовить фаршъ: взять черствую булку, обрѣзать корку, прибавить одну луковицу и полложки масла и изрубить все на массу съ солью и перцемъ. Потомъ вынуть говядину, понадрѣзать ее лоптями, но не насквозь и наклавши въ каждый надрѣзь фарша, сложить плотно, положить опять въ кастрюлю, налить нѣсколько ложекъ бульона и поставить, чтобы тушилась. Подавать это жаркое къ салату.

192. Говядина шпигованная съ пивомъ.

Взять часть сеёку, побить, вымыть, нашпиговать саломъ, порѣзаннымъ въ длинныя полоски и поставить, чтобы зарумянилось, обсыпавши мукою. Когда подрумянится, положить туда нѣсколько зеренъ перца простаго и гвоздичнаго, нѣсколько зеренъ можжевельника и налить два стакана пива и стаканъ воды; положить кромѣ того двѣ или три штуки картофеля, моркови и поставить, чтобы кипѣло, пока не будетъ готово. Если говядины болѣе трехъ фунтовъ, тогда пива и специй слѣдуетъ положить больше.

193. Филе.

Взять филе, вымыть, сложить въ какую нибудь посуду, посолить, налить уксусомъ, положить перца простаго и гвоздичнаго, лавроваго листа и оставить такъ на одни сутки. Послѣ ясо вымыть, положить въ кастрюлю, обсыпать немного мукою и поставить, чтобы зарумянилось. Когда обрумянится, полить немного бульономъ, залить сметаной и поставить жариться до готовности. Подается филе къ салату.

194. Жаркое изъ телятины.

Взять заднюю часть жирнаго теленка, вымыть, пообрѣзывать

плеву, понадрѣзать довольно глубоко и, наложивши во всё надрѣзы масла, поставить чтобы зарумянилась, выпимая часто и помазывая масломъ. Когда хорошо обрумянится кругомъ, засунуть со сковородой въ печку, обсыпавши сухарями и оставить жариться до готовности.

195. Зразы рубленныя.

Изрубить говядину какъ на котлеты, вырѣзавши жилы, посолить ее и, подѣлавши круглыя лепешки, накладывать ихъ изрубленной на массу чертовой булкой съ одной луковницей и масломъ; потомъ сворачивать въ трубочки и на сковородѣ, обсыпавъ мукою, обжарить въ маслѣ. Потомъ сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и поставить кипѣть. Немного погодя, заправить ложкой муки поджаренной до красна съ масломъ и дать еще вскипѣть одинъ разъ. Подаются къ манной кашѣ.

196. Зразы битыя безъ фарша.

Взять сѣбку, побить хорошенько, порѣзать ломтиками и еще разъ каждый изъ нихъ побить, свернуть потомъ въ трубочку, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю и тушить въ маслѣ; когда подрумянятся, то налить бульономъ, такъ чтобы ихъ покрыло и поставить кипѣть на легкомъ огнѣ часа полтора. Послѣ, влить стаканъ, а если зразъ немного, то полъ-стакана сметаны, дать прокипѣть; если соуса мало, то подлить бульона. Подавать ихъ можно съ макаронами, обсыпанными швейцарскимъ сыромъ и пролитыми масломъ.

197. Зразы съ гречневой кашей.

Зразы дѣлаются такимъ же образомъ, какъ выше сказано, только начинаются поджаренной съ масломъ и лукомъ гречневой кашей. Бульонъ заправляется поджаренной съ масломъ мукою.

198. Зразы съ личницей.

Приготавливаются изъ пяти яицъ разбитыхъ съ чашкой молока.

Личница жарится въ маленькой кострюлькѣ съ ложкой масла и ею начиняются зразы.

199. Телятина съ макаронами.

Изжаривъ телятину, порѣзать ее ломтями, сложить на листѣ, или большой сковородѣ поназанной масломъ, перекладывая отваренными макаронами пролитыми масломъ, перемшанными швейцарскимъ сырѣмъ и ломтиками ветчины. Все это на листѣ пролить жирно масломъ и вставить на четверть часа въ горячую печь. Подавая, облить соусомъ изъ жирнаго супа съ распущеннымъ въ немъ кускомъ сухаго бульона.

200. Телячьи котлеты съ мозгами.

Взять котлетную часть телятины съ косточками, разрѣзать, очистить отъ жилъ, побить хорошенько деревяннымъ валикомъ, посолить, обмокнуть въ яйцо, обсыпать сухарями и на масле жарить. Поджаривши на одну сторону, перевернуть на другую — положить на нихъ отваренные мозги, по ломтику на каждую котлетку, полить масломъ, посыпать сухарями и вставить въ печь. Между тѣмъ, распустить въ кострюлькѣ ложки двѣ масла, поджарить въ немъ изрубленный лукъ и петрушку, протереть туда сквозь сито оставленные мозги (отваренные), прибавить чашку сметаны и мѣшать на огнѣ, пока не сдѣлаются густыми. Потомъ влить одинъ желтокъ, дать остыть, котлеты сложить на блюдѣ, облить этимъ соусомъ и вставить съ блюдомъ въ печку на четверть часа.

201. Телятина на вертелѣ.

Заднюю часть телятины, очистивъ отъ шлевы, намочить въ молокѣ на три часа, перемыть въ водѣ, посолить, понадрѣзывать и пашпиговавши масломъ или шпикомъ жарить на вертелѣ, поливая масломъ, причѣмъ сокъ долженъ стекать въ чистый подставленный сосудъ. Когда телятина будетъ готова, положить ее на блюдо, обсыпать сухарями и поливши сокомъ, подавать къ салату.

202. Пилавъ изъ телятины.

Обжаренную телятину порѣзать небольшими ломтиками, муку съ масломъ поджарить, но не допускать чтобы покрасѣла, развести бульономъ, добавить чашку сметаны, вскипятить рисъ, отварить его въ бульонѣ, прилить масломъ, сложить на блюдѣ телятину и полить соусомъ. Въ серединѣ положить рисъ, полить масломъ и на четверть часа вставить въ горячую печь.

203. Пилавъ изъ баранины.

Самую жирную молодую баранину обжарить, порѣзать на части, сложить на блюдѣ; рисъ отваренный въ бульонѣ пролить жирно масломъ и обложить на блюдѣ баранину.

204. Жаркое изъ свинины.

Взять отъ задней части кусокъ свинины, вымыть (спявши кожу), положить на сковороду двѣ искрошенныхъ луковицы, порѣзанной петрушки, нѣсколько зеренъ перцу простаго и гвоздичнаго, гвоздики, лавроваго листа, положить на эгомъ свинину, прибавить ложки три масла и жарить, часто поливая тѣмъ же соусомъ. Между тѣмъ распустить въ кипяткѣ кусокъ сухаго бульона, вскипятить, добавить капорцевъ и маринованныхъ грибовъ. еще разъ вскипятить и облить жаркое.

205. Жаренный поросенокъ.

Очистивъ и вымывъ поросенка, потроха его отварить, изрубить мелко, полъ-фунта гречневой крупы отварить круто, перетереть съ масломъ и поджареннымъ лукомъ, перемѣшать съ погромами, посолить, всыпать немного перцу, начинить поросенка, зашить, положить его на сковородѣ, облить спиртомъ или крѣпкой водкой и на пять минутъ вставить въ горячую печь. Послѣ вынуть, полить саломъ и жарить въ печкѣ, наблюдая, чтобы не пригорѣлъ и помазывая саломъ часто.

206. Фаршъ другой для поросенка.

Отваривъ потроха, изрѣзать ихъ квадратиками, сухари изъ едобной булки истолочь, полить ихъ жирно масломъ, посолить, истолочь нѣсколько зеренъ перцу англійскаго и простаго, небольшой мускатный орѣхъ истолочь, перемишать все это съ потрохами и начинить поросенка.

207. Жаркое изъ гуся.

Очистивши хорошенько и вымывши гуся жирнаго—посолить; очистивши нѣсколько кислыхъ яблокъ, разрѣзать ихъ на четверо, начинить ими гуся, зашить и на сковородѣ поджаривать, поливая постоянно жиромъ. Потомъ вставить въ печь и жарить до готовности. Подавая, обсыпать сухарями.

208. Гусь начиненный капустой.

Отварить кислую капусту, продавить сквозь друшлякъ, чтобы вода стекла, пролить нѣсколько масломъ или гусинымъ жиромъ, посолить, добавить перцу, начинять гуся и зашить. Потомъ жарить, какъ сказано выше.

209. Жаркое изъ утокъ.

Для жаркаго берутся очень жирныя, молодыя утки, начиняются яблоками и жарятся на сковородѣ, наблюдая чтобы не подгорѣли и поливая постоянно жиромъ. Кто любитъ—шнигуютъ утку саломъ.

210. Фаршированная утка.

Очистивъ и вымывъ утку, снять осторожно кожу, мясо обобрать отъ костей, изрубить его мелко съ кускомъ телятины, добавить нѣсколько сухарей, ложку масла, соли, перцу, ложку каперцевъ и нѣсколько изрѣзанныхъ маринованныхъ грибовъ, два яйца, половинку мускатнаго орѣха—все это смѣшать и, начинивши этимъ кожу, зашить. Потомъ обжаривши слегка на сковородѣ съ масломъ,

положить въ кострюлю съ кореньями, добавить ложку масла и жарить, поливая супомъ до готовности. Подается съ краснымъ соусомъ, который готовится такъ: поджарить до красна ложку муки съ масломъ, развести бульономъ, кусокъ сахара поджарить до красна, влить туда, положить капорцевъ и маринованныхъ грибовъ, вскипятить разъ и облить утку.

211. Жаркое изъ каплуна.

Очистивъ и вымывши каплуна, посолить и изжарить его на сковородѣ, поливая масломъ. Подавая, облить масломъ съ сухарями и отдѣльно подавать къ нему салатъ. Если жарить на вертелѣ, то каплунъ обворачивается бумагой смазанной масломъ.

212. Жаркое изъ курицы.

Курица жарится, какъ сказано выше. Одной ложки масла довольно, чтобы изжарить на сковородѣ курицу. Начинается она обыкновенно сухарями изъ бѣлаго хлѣба, истолченными въ ступкѣ или стертymi на тертужкѣ съ мелко изрубленной зеленой петрушкой и укропомъ и пролитыми жирно масломъ.

213. Фарши для курицы или цыплятъ.

Курицу и цыплятъ необходимо начинать и потому для этого готовятъ различные фарши. Такъ — варится рисъ въ молокѣ круто, проливается жирно масломъ, солится и имъ начинается курица. Для начинки курицы, нужно отварить одну чашку рису, для цыплятъ — смотря по количеству ихъ. Еще начинать можно отваренной круто въ бульонѣ или молокѣ гречневой манной крупой, пролитой жирно масломъ. Каждый фаршъ для птицы долженъ быть жирный, такъ какъ жарившись онъ высыхаетъ, и, слѣдовательно въ противномъ случаѣ, не можетъ быть вкусонъ. Еще можно начинить смоченной въ молокѣ и выжатой булкой, изрубленной съ потрохами, размѣшанной съ масломъ и однимъ сырымъ яйцомъ.

Фаршъ дѣлается еще и изъ сухарей, пролитыхъ масломъ съ истолченнымъ цѣлымъ мускатнымъ орѣхомъ.

214. Пилавъ изъ курицы или цыплятъ.

Отварить курицу или цыплята въ бульонѣ съ кореньями. Потомъ отлить, процѣдивши, нѣсколько этого бульона и въ немъ отварить перемытый рисъ. Для одной курицы довольно полъ-фунта рису. Когда рисъ будетъ готовъ, влить въ него чашку горячаго свѣжаго масла, на блюдѣ обложить отваренной курицей и полить оставшимся процѣженнымъ бульономъ.

215. Жаркое изъ индѣйки.

Очистить и вымыть хорошо внутри индѣйку, петуха ее отварить и порѣзать квадратиками; такими же квадратиками нарѣзать сдобной булки и свѣжаго сала отвареннаго безъ корки, прибавить къ этому два яйца, разбить съ полъ-чашкой молока, пролить приготовленную начинку масломъ, посолить, немного добавить перцу гвоздичнаго и простаго, влить три ложки топленаго масла, перемѣшать хорошенько и, начинивши зобъ индѣйки, изжарить ее на сковородѣ, поливая масломъ. Подавая, обсыпать сухарями. Еще начиняютъ индѣйку отвареннымъ въ молокѣ рисомъ, пролитымъ масломъ съ мускатнымъ орѣхомъ и кишмишемъ. Начинается этимъ зобъ и середина индѣйки.

216. Фаршъ для индѣйки.

Телячья печенка обжаривается въ маслѣ и мелко рубится. Булку надо намочить въ молокѣ и выжать, прибавить къ ней двѣ ложки масла, соли, перцу простаго и гвоздичнаго, размѣшать все это съ однимъ сырымъ яйцомъ и начинить индѣйку.

217. Жаркое изъ рябчиковъ.

Очистивъ и выпотрошивъ рябчиковъ, посолить ихъ, нашпиговать свѣжимъ саломъ, а кто сала не любитъ, то шпикомъ, рас-

пустить въ кастрюлѣ масло, когда оно закипитъ, положить туда рябчиковъ и, не покрывая кастрюли, жарить на большомъ огнѣ, наблюдая чтобы не подгорѣла. Когда рябчики зарумянятся и будутъ уже готовы, вынуть, разрѣзать ихъ пополамъ въ длину, положить на блюдо, а въ масло, въ которомъ жарились рябчики, добавить полъ-чашки бульона и полъ-чашки сметаны, вскипятить мѣшал и облить рябчиковъ на блюдѣ.

218. Фаршированные рябчики.

Фаршированные рябчики жарятся на вертелѣ обернутые бумагой; но можно ихъ жарить и на сковородѣ. Начинаясь они сухарями съ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Когда ихъ жарить на сковородѣ, то обкладываютъ кусками шпика и постоянно поливаютъ масломъ.

219. Жаркое изъ бекасовъ.

Очистивши и вымывши бекасовъ, посолить и изжарить ихъ, нашпиговавши саломъ свѣжимъ и поливая масломъ. Подавать, обсыпавши сухарями къ салату.

220. Жаркое изъ зайца.

Съ зайца снять кожу, намочить его на одинъ часъ въ холодной водѣ, вымыть хорошенько, очистить плеву, отрѣзать заднюю часть и намочить на одни сутки въ уксусѣ. Потомъ на другой день нашпиговать его свѣжимъ саломъ, изжарить, поливая масломъ и обсыпать сухарями, подавая на столъ; или же масло, въ которомъ жарился заяцъ, развести двумя или тремя ложками бульона вскипятить съ чашкой сметаны и подлить зайца на блюдѣ.

221. Жаркое изъ серны (дикой козы).

Филейную часть дикой козы вымыть, побить деревяннымъ валикомъ и намочить на одни сутки въ уксусѣ переваренномъ съ приностями. Потомъ вынуть, нашпиговать свѣжимъ саломъ и обжарить

на сковородѣ, поливая масломъ. Когда будетъ готово, порѣзать лоптями и полить слѣдующимъ соусомъ: Къ маслу въ которомъ жарилось, добавить немного бульона, чашку сметаны и положить туда трюфели, отваренные въ бульонѣ и порѣзанные въ полоски.

222. Приготовление солонины.

На два пуда говядины (филе и задней части) берется, восемь фунтовъ соли, полъ-фунта селитры, столько же колендры, (коріандра) перцу гвоздичнаго, майорану и лавроваго листа немного. Взять боченокъ, въ которомъ бы уложилась вся говядина, посыпать на дно его много соли, и уложить рядами говядину разрѣзанную на части пересыпая всеми этими припостями и солью каждый рядъ. Когда боченокъ наполнится, сверху посыпать побольше соли и специй, забить дно боченка и на дни три оставить его въ кухнѣ, перекатывая утромъ и вечеромъ, чтобы сравнялось. Потомъ вынести въ холодный погребъ или на ледникъ. Доставая, брать сверху по мѣрѣ надобности, отваривать и подавать къ хрѣну.

223. Другой способъ.

На пять пудовъ говядины, взять двѣнадцать фунтовъ соли, подсушенной и истолченной мелко; селитры десять лотовъ, перцу простаго три лота, гвоздичнаго перцу три лота, лавроваго листа три лота, розмарина три лота, колендры два фунта, два фунта можжевельника и четверть фунта майорану. Все это истолочь мелко, перемѣшать, натирать каждый кусокъ говядины, и тѣсно складывать въ боченокъ, надавливая камнемъ. Когда наложите полный боченокъ, надо забить его дномъ, залить смолою и каждый день переворачивать. Держать надо въ холодномъ погребѣ.

224. Маринованіе окороковъ.

На два окорока берется восемь стакановъ воды, чашка чебрецу, чашка майорану и столько же лавроваго листа. Спеціи эти вскипятить въ водѣ и поставить чтобы остыло. Полъ-фунта се-

литры, три стакана мелкой соли, полъ-чашки колендры, столько же можжевельника и гвоздичнаго перца, не много гвоздики, истолочь все это вмѣстѣ мелко и понатирать окорока. Потомъ сложить окорока въ кадочку, налить этой водой со специями и пусть стоятъ сутки; послѣ наложить ихъ деревяннымъ кружкомъ и камнями. Черезъ полторы недѣли, перевернуть каждый изъ нихъ на другую сторону и еще черезъ недѣлю повторить тоже. Послѣ окорока можно коптить, просто жарить или отваривать.

225. Другой способъ.

Посыпавъ на дно кадочки, въ которой будете солить окорока, фунта два соли и полъ-фунта селятры, класть окорока натертые хорошенько съ обѣихъ сторонъ толченой колендрой, гвоздичнымъ перцемъ и найораномъ, а также и розмариномъ. Всѣхъ этихъ специй должно быть по полъ-чашки каждой. Натеревъ хорошенько и обсыпавъ окорока, сложить ихъ и оставить въ кухнѣ для на три, каждый день переварачивать ихъ и переливать разсолонъ, который окорока дадутъ изъ себя. Послѣ трехъ дней, вынести въ погребъ и тамъ переварачивать ихъ каждый день, въ продолженіи недѣли; послѣ наложить кружкомъ и тяжелымъ камнемъ, (камень надо обмыть). Такимъ образомъ они должны простоять недѣли двѣ, но раза два въ недѣлю все тоеже надо поварачивать ихъ на другую сторону. Послѣ окорока вынуть и коптить или прямо такъ обжарить.

226. Какъ жарить окорока.

Наканунъ окорокъ надо намочить на ночь, къ утру вымыть хорошенько, печку натопить какъ на хлѣбъ, чтобы была довольно жаркая, но попробовать мукою чтобы не горѣло. Изъ ржаной муки замѣсить теплой водой тѣсто, не очень тугое, раскатать, положить на немъ вымытый окорокъ, завернуть его хорошенько раскатаннымъ тѣстомъ, задѣлать кругомъ, положить на жестяной листъ

и вставить въ печку часа на полтора, а если окорокъ великъ, то и на два.

227. Колбасы италіянскія.

Взять свинины шесть фунтовъ, обшкловенной воловѣй говядины — два фунта съ четвертью, свѣжаго свиного сала — одинъ фунтъ, полъ-фунта соли, полъ-лота перцу и полтора лота гвоздики. Специи эти истолочь мелко и, перемѣшавши съ изрубленной говядиной и саломъ, начинить свиныя кишки довольно туго, впродолженіи двухъ дней выѣшивать ихъ на воздухъ, а дней пять коптить. Подавал, поджаривать, обдавъ ихъ прежде кипяткомъ.

228. Колбасы съ дичью.

Два фунта говядины, четыре фунта свинины, три фунта дичи (kozy или зайца), все это изрубить мелко, положить перцу простаго и гвоздичнаго, соли и начинить свиныя кишки хорошо вымытыя. Потомъ отварить ихъ, положить колбасы на столъ, накрыть ихъ доскою и, наложивши камней, оставить такъ на сутки; послѣ коптить въ теченіи недѣли.

229. Колбасы съ языкомъ.

Взять свиной подбородокъ, отварить, языкъ отварить, снять кожу и оставить его цѣльнымъ, а свинину изрѣзать квадратиками, сложить ее въ чашку и перелить свиной кровью немного, добавить соли, перцу простаго и гвоздичнаго, перемѣшать, сложить въ широкую воловью кишку, языкъ положить въ середину, завязать крѣпко, еще разъ вскипятить, когда остынетъ, положить подъ гнетъ на сутки и послѣ прокоптить дней пять.

230. Сосиски.

Свѣжую жирную свинину изрубить мелко, посолить, добавить перцу простаго и гвоздичнаго, мелко истолченнаго майорану, перемѣшать хорошенько и накладывать кишки. Потомъ вынести на

холодъ. Прежде чѣмъ поджаривать къ столу— нужно обдать ихъ кипяткомъ.

231. Сухой бульонъ.

Взять два пуда не жирной говядины, половинку теленка, три курицы, два зайца, одну индѣйку и двѣ утки: птицу изжарить до половины готовности и порѣзать на куски, говядину изрубить на части. Вымывши хорошо, все это сложить въ большую кастрюлю съ пятнадцатью штукани соллерей, такимъ же количествомъ порей, луковицъ, петрушки и моркови, а также съ четвертью фунта гвоздики съ гвоздичнымъ перцемъ. Сложивши въ кастрюлю, налить все это рѣвкою водою и варить, не переставая, цѣлыя сутки, постоянно снимая накипь и доливая понемногу водою, пока это все не разварится совершенно. Тогда процедить его сѣвсомъ заранее приготовленный мѣшокъ изъ новаго холста, перемытый въ теплой водѣ безъ мыла и высушенный. Процедить надо въ другую кастрюлю и варить до густоты, снимая жиръ въ банку. Четыре мускатные орѣха истолочь мелко съ лотомъ мускатнаго цвѣта, прибавить туда же въ кастрюлю и варить, постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не подгорѣло. Варить должно часа два, послѣ слить въ формы, вынести на холодъ и, когда застынетъ, обсушить на отертомъ воздухѣ, послѣ завернуть въ бумагу и держать въ сухомъ мѣстѣ. Оставшійся жиръ сохранить въ банкѣ и употреблять если понадобится къ бульону.

232. Бульонъ изъ баклажановъ.

Взять сотню или двѣ баклажановъ спѣлыхъ, перемыть ихъ, сложить въ горшокъ, такъ чтобы былъ не полный, накрыть и вставить въ нагрѣтую печку на цѣлую ночь. Утромъ вынуть, протереть сквозь не очень густое сито, сложить въ глиняную или каменную посуду и жарить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Такъ варить нѣсколько часовъ: когда же

бульонъ сдѣлается совершенно густымъ, вынуть на доску и когда остынетъ, сложить подъ гнетъ, послѣ обсушить и употребить для супа и соусовъ. Разваривъ кусочекъ въ горячемъ бульонѣ, развести супомъ или соусомъ.

233. Маіонеазъ

Четыре ножки телячьи и голову, очистить, налить восемью стаканами воды и варить до готовности, послѣ вынуть, снять мясо отъ костей, кости обратно положить въ бульонъ, добавивши еще костей отъ курицы и дичи, положить туда кореньевъ и пряностей и варить три часа; послѣ отставить отъ огня кастрюлю, дать немного остыть, снять жиръ, добавить полъ-стакана лимоннаго сока процѣдить и поставить на легкомъ огнѣ, чтобы кипѣло. Жидкость должна выкипѣть до пяти стакановъ. Еслибы она не была прозрачна, то перелить въ кастрюльку и очистить однимъ бѣлкомъ, процѣдить, разлить на тарелки и вынести на ледъ. Въ одну изъ тарелокъ влить ложку прованскаго хорошаго масла и взбить на пѣну. Маіонезомъ гарнируются рыбы. Отваренную севрюгу или осетра порѣзать ломтями, сложить на блюдо, убрать кругомъ изрубленнымъ маіонезомъ, нарезанными маринованными огурцами, каперсами, лимономъ, порѣзанной фигурками свеклой, взбитымъ на пѣну муссомъ, маринованной фасолью и грибами. Все это симметрически расположить кругомъ блюда. Такимъ образомъ подается не только рыба, но иногда и дичь или индѣйка.

234. Каша гречневая.

Гречневую крупу перебрать, просѣять на сухомъ ситѣ и положить въ горшокъ столько, чтобы было болѣе половины горшка, но прежде поджарить нѣсколько крупу на сковородѣ съ масломъ постнымъ или скоромнымъ. Сложивши въ горшокъ, налить кипяткомъ, не наполняя его совершенно, а лишь-бы покрыть крупу, посолить, вымѣшавъ, накрыть крышкой и поставить, чтобы кипѣла.

235. Каша изъ гречневой манной крупы.

Гречневую манную крупу, просѣявши сквозь сито, протереть съ сыромъ яйцомъ и высушить. Потомъ сложить въ кастрюльку или горшечокъ, залить молокомъ и варить. Когда будетъ готово, выбросить ее на блюдо, пролить растопленнымъ масломъ и ложкой растереть, чтобы каждая крупинка отдѣлялась. Если каша сварена круто, то это дѣлается вдругъ. Протерши, такимъ образомъ кашу, сложить въ кастрюльку обмазанную масломъ и вставить въ печь на полъ-часа; подавать къ свѣжему маслу.

236 Пшениная каша.

Взять хорошаго пшена, перемять и насыпать имъ третью часть горшка, залить молокомъ и варить до готовности. Подавать къ свѣжему маслу.

237. Ячная каша со сметаной.

Перемять ячную крупу и на стаканъ ее влить пять стакановъ молока, одну ложку масла и варить пока каша не сдѣлается разсыпчатою. Послѣ выбросить ее въ чашку, перемять съ однимъ или полутора стаканомъ сметаны, разбитой съ двумя сырыми яйцами, перемять кашу, сложить въ кастрюльку или форму жестяную и вставить на полъ-часа въ печь.

238. Рисовая каша со сметаной.

Перемятый рисъ отварить въ молокѣ съ сахаромъ и кишмишемъ, и при томъ въ холщевомъ мѣшкѣ, для того, чтобы разсыпался. Когда будетъ готовъ, выложить его на блюдо и облить взбитой сметаной съ сахаромъ. Сметана съ сахаромъ взбивается шпатель или вилокъ на блюдѣ, до тѣхъ поръ, пока не превратится въ пѣну.

239 Саго.

Двѣ чашки саго отварить въ водѣ, мелко порѣзать апель-

синюю или лимонную корку, влить стаканъ красного вина, чашку сахара, сварить все это съ саго, и горячее сложить на блюдо обложивши печеными яблоками.

240. Саго холодное.

Приготовить саго такимъ же образомъ, какъ сказано выше, но когда прокипятить съ виномъ и сахаромъ, оставить чтобы остыло. Потомъ десятокъ хорошихъ яблокъ отварить, протереть сквозь сито и съ тремя сырыми бѣлками и чашкой сахару взбить на пѣну; послѣ размѣшать это съ саго, добавить полъ-лота развареннаго рыбьяго клею, перемѣшать хорошо, сложить въ форму, и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Когда нужно будетъ давать — вставить на двѣ минуты форму въ горячую воду, чтобы лучше выбросить на блюдо.

241. Рисовая бабка съ яблоками.

Рисъ отварить въ молокѣ съ сахаромъ, вынуть его на блюдо и перемѣшать съ двумя или тремя сырыми яйцами, разбитыми хорошо. Яблоки очистить и порѣзать ихъ тоненькими ломтями, форму вымазать свѣжимъ масломъ, обсыпать сухарями и класть: рядъ рису и рядъ яблокъ, опять рисъ и яблоки, и такъ продолжать пока форма не наполнится; потомъ пересыпать сахаромъ съ корицей или кардамономъ и на полъ-часа вставить въ горячую печь.

242. Бабка изъ манной крупы.

Гречневую манную крупу просѣять, протереть съ яйцомъ и сварить круто въ молокѣ съ кишмишемъ. Взять нѣсколько яицъ, отдѣлить желтки, стереть ихъ съ сахаромъ, какъ на гогель-модель, бѣлки же поднять на пѣну. Потомъ размѣшать хорошенько кашу прежде съ желтками а послѣ и съ пѣной, сложить въ форму и на полъ-часа поставить въ горячую печь. Подавая облить какимъ нибудь сиропомъ.

243. Оладьи изъ манной каши.

Два стакана манной крупы отварить въ молекѣ; когда пристынетъ, размѣшать ее съ чашкой масла и десяткомъ сырыхъ яицъ. Потомъ изъ этого дѣлать оладьи, накладывая въ середину варенья, обмазать ихъ яйцомъ, на обѣ стороны обсыпать сухарями и жарить на свѣжемъ, не соленомъ маслѣ; подавая облить сиропомъ—такимъ же, какое положено въ оладьи варенье.

244. Вабка изъ картофеля сладкая.

Взять двѣнадцать большихъ картофелинъ, испечь ихъ, выбирать середки и растереть въ макотрѣ съ двѣнадцатью ложками масла и двѣнадцатью желтками. Все протереть вмѣстѣ хорошенько, половину чайной чашки сметаны взбить съ сахаромъ на пѣну, залить на столѣ сложенный картофель и съ блюдомъ вставить въ печку, чтобы запеклось.

245. Вабка изъ шпината.

Шпинатъ перечислить, перомыть и сложить на блюдо такъ, чтобы блюдо было полное. Потомъ отварить его, изрубить, влить четыре желтка истертыхъ съ половиной чашки сахара, положить ложку масла, двѣ ложки муки, полъ чашки миндаля сладкаго очищеннаго, и нѣсколько штукъ горькаго (миндаль долженъ быть мелко изрубленъ) и полъ-чайной ложки соли. Четыре бѣла поднять на пѣну, размѣшать все сказанное выше вмѣстѣ, сложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и вставить въ горячую печь. Когда запечется, вынуть на блюдо и облить соусомъ изъ вина. Соусъ этотъ приготовить такимъ образомъ: вино разбавить водою по вкусу, вскипятить желтки, стереть съ сахаромъ до бѣла, размѣшать съ кипящимъ виномъ и облить бабку на блюдѣ.

246. Бабка изъ мозговъ.

Одинъ большой мозгъ отварить, очистить и растереть въ ма-

котрѣ съ шестью желтками и поль-чайшковой муки, ложкой масла и немного корицы истолченной въ ступкѣ. Бѣлки поднять на пѣну, размѣшать хорошенько, сложить въ форму и поставить въ печь. Когда заищется, вынуть и облить виннымъ соусомъ, кабы щипатую.

247. Еще бабка изъ щипатая.

Поль-фунта масла растопить въ кастрюлькѣ, взять поль-фунта сахару, четыре желтка, чашку муки, четыре стакана сметаны и запарить съ этимъ четыре стакана отвареннаго и мелко изрубленнаго щипатая, размѣшать, когда простынетъ, добавить двѣнадцать желтковъ, а бѣлки отъ нихъ поднять на пѣну. Размѣшать потомъ все вмѣстѣ, сложить въ форму и печь одинъ часъ. Подавать, обливши сиропомъ.

248. Лимонная бабка.

Взять восемь лотовъ масла свѣжаго, поль-фунта сахару, чайную чашку муки, четыре желтка, разбить все хорошенько, добавить поль-стакана бѣлаго вина, размѣшать и вскипятить. Когда простынетъ, положить туда три лимона отваренныхъ и мелко изрубленныхъ, восемь желтковъ растертыхъ и пѣну изъ 12 бѣлковъ. Размѣшать потомъ все хорошо, сложить въ форму обмазанную свинымъ масломъ и вставить въ горячую печь. Когда будетъ готова, подавать, поливши на блюдо лимоннымъ сиропомъ.

249. Еще лимонная бабка.

Два лимона отварить до мягкости, разрѣзать, вынуть зернышки и растереть въ макотрѣ на массу. Добавить потомъ чашку чайную сахару, десять желтковъ и вмѣстѣ тереть долго. Бѣлки поднять на пѣну, размѣшать все и, сложивши въ форму, запечь. Подавать обливши сиропомъ.

250. Бабка изъ моркови.

Очистивши морковь, ее рѣзать ее и отварить пѣдную въ

бульонѣ, послѣ стереть ее въ макотрѣ. Пять желтковъ, полъ-чашки муки, полъ-чашки мелко изрубленнаго сладкаго миндаля и нѣсколько горькихъ, чашку сахару,—все это растереть хорошенько, бѣлки поднять на пѣну, смѣшать все это съ морковью, сложить въ форму и поставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, вынуть на блюдо и облить сливочнымъ соусомъ, вскипятить сливки, желтки съ сахаромъ стереть, размѣшать ихъ съ винящими сливками и облить на блюдѣ.

251. Вабка миндальная.

Чайную чашку картофельной муки, чайную чашку мелко изрубленнаго миндаля и нѣсколько горькихъ, одну чашку сахару, десять желтковъ—все это растереть хорошенько, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать и уложить въ форму, обмазанную свѣжимъ масломъ. Когда запечется—давать, на блюдѣ полить сиропомъ.

252. Вабка сдобная съ сыромъ.

Два стакана муки, три яйца, чашку теплаго молока, ложку дрожжей—смѣшать вмѣстѣ, посолить, вымѣсить и поставить въ тепло, чтобы подошло. Послѣ раскатать на доскѣ, чтобы тѣсто было толщиной въ палецъ; сыръ растереть съ яйцами и сметаной, накладывать на тѣстѣ съ краю, другимъ краемъ прикрывать сыръ и вырѣзывать стаканчикомъ пирожки, которые сейчасъ же складывать въ въ кострюлю, намазывая каждый рядъ масломъ, и такъ чтобы кострюля были не полна. Потомъ поставить ее въ тепло и, когда подойдетъ вполне, поставить въ горячую печь. Когда испечется, выбросить на блюдо и полить растопленнымъ свѣжимъ масломъ, котораго должно быть не менѣе двухъ чашекъ.

253. Вафли

Одинъ фунтъ масла растереть въ макотрѣ до бѣла. Взять 15 желтковъ, лимонной корки, полъ-чайной чашки молока, полтора фунта муки, немного корицы—размѣшать все вмѣстѣ, бѣлки

поднятые на пѣну смѣшать съ тѣстомъ, форму для вафель вычистить, подогрѣть, смазать масломъ, наливать ложкой приготовленное тѣсто, жарить и выкладывать на блюдо; подавать въ нимъ варенье или взбитую съ сахаромъ сметану.

254. Вафли другимъ способомъ.

Два фунта муки, три чашки молока теплаго, одинъ фунтъ масла растопленнаго, размѣшать хорошо, добавить шесть яицъ, полчашки сахару, не много соли и четыре ложки дрожжей, разбить все это хорошо большой деревянной ложкой, дать нѣсколько подняться и жарить вафли.

255. Вафли (третій способъ).

Положить въ кастрюлю 4 стакана муки, одну ложку хорошихъ дрожжей, чашку теплаго молока, растереть хорошенько и поставить, чтобы подошло. Потомъ добавить туда шесть желтковъ, ложку сахару, чашку масла, чашку сливокъ, немного мускатнаго цвѣта, разбить все это вмѣстѣ хорошенько ложкой, если будетъ жидко—добавить муки, выбить еще и поставить чтобы взошло. Когда взойдетъ—жарить вафли.

256. Вафли на сметанѣ.

Два стакана сметаны, восемь желтковъ стертыхъ съ сахаромъ, два стакана муки и шесть бѣлковъ—поднять на пѣну, растереть хорошенько и жарить вафли.

257. Вафли шоколадныя.

Растопить стаканъ масла, когда остынетъ, растереть его до бѣла; потомъ прибавить: шесть желтковъ, три ложки сахара, стаканъ муки и стаканъ тертаго на тертущкѣ шоколада и мѣшать хорошенько, подливая два стакана цѣльнаго молока и пѣну съ десяти бѣлковъ; размѣшать потомъ все вмѣстѣ и печь вафли.

258. Пуддингъ шоколадный.

Взять чайную чашку шоколада стертого на тертушкѣ, полъ чашки сахару и десять желтковъ—стереть хорошенько все на массу, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать вмѣстѣ, сложить въ форму, обмазанную свѣжимъ масломъ и обсыпанную сухарями и поставить въ кастрюлю съ кипящей водой, таеъ чтобы вода не достигала до краевъ формы, потомъ накрыть и оставить кипѣть довольно долго, наблюдая, чтобы не налилось въ форму воды. Когда будетъ готово, выложить осторожно на блюдо и облить виннымъ соусомъ: вино разбавивши водой вскипятить, желтки стереть съ сахаромъ, размѣшать ихъ съ кипящимъ виномъ и залить пуддингъ на блюдо.

259. Пуддингъ заварной.

Чайную чашку растопленнаго масла и чашку молока поставить, чтобы вскипѣло вмѣстѣ. Послѣ добавить двѣ чашки муки и мѣшая подержать на огнѣ, чтобы согрѣлось, но не давать кипѣть. Потомъ снять и, когда простынетъ, разбить 6 желтковъ, полъ чашки сахару, восемь бѣлковъ поднять на пѣну, размѣшать хорошо вмѣстѣ, сложить въ форму, накрыть и вставить въ кастрюлю съ кипящей водой, чтобы прокипѣло часа полтора; послѣ того выбросить на блюдо и облить виннымъ соусомъ.

260. Пуддингъ изъ булки.

Срѣзавши корку съ двухъ небольшихъ черствыхъ булокъ, стереть ихъ на тертушкѣ и налить двумя стаканами цѣльнаго молока. Потомъ, положивши въ макотру, тереть въ ней съ восемью желтками, съ одной ложкой масла, полъ чашки сахару, яичу и корицы; пѣну изъ бѣлковъ поднять, размѣшать съ этой массой, сложить въ форму помазанную масломъ и варить съ формой въ кастрюлѣ одинъ часъ съ четвертью. На блюдо надо полить сиропомъ.

261. Пуддингъ изъ ржананаго хлѣба.

Стаканъ черстванаго ржананаго хлѣба растереть до бѣла съ двумя ложками масла теплага. прибавить потомъ шесть ложекъ сметаны, взять желтковъ стертыхъ съ сахаромъ, какъ на гогель-могель, спецій, какія кто любятъ, все это растереть хорошенько. бѣлки под-нять на пѣну, размѣшать вмѣстѣ, сложить въ форму и варить въ кострюль въ теченіи часа съ лишнимъ, наблюдая чтобы воды не набиралось въ форму. Подавая, полить виннымъ соусомъ или си-ропомъ, или же соусомъ сливочнымъ. Для приготовления послѣдняго, вскипятить сливки, желтки стереть съ сахаромъ до бѣла и раз-мѣшать ихъ съ кипящими сливками.

262. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Фунтъ масла растопить и держа его на легкомъ огнѣ, вли-вать въ него желтки, постоянно мѣшая, по одному, до восемнад-цати. Потомъ взять полъ-фунта сахару, полтора фунта стертой на тертку черствой булки, одинъ лоть корицы мелкой, корки изъ трехъ лимоновъ и тереть съ масломъ и желтками. Кипшишь же и пѣна изъ бѣлковъ размѣшивается подъ конецъ. Когда масса го-това, варить ее въ кострюль съ формой или же салфетку обма-зать холоднымъ масломъ, сложить въ нее приготовленную массу, связать свободно но крѣпко, чтобы щелей не было и варить съ салфеткой въ кострюль. Когда всплыветъ на верхъ—значить готово.

263. Пуддингъ изъ раковъ

Одинъ фунтъ рису отварить въ водѣ круто и поджарить его на сковородѣ съ масломъ. Раковъ очистить, шейки переменять съ рисомъ пролитымъ масломъ и тремя сырыми яйцами, посолить, сложить въ форму и вставить на полъ-часа или больше въ печь не очень горячую. Когда испечется, вынуть на блюдо и полить слѣдующимъ соусомъ: ножки и шелуху отъ шеекъ раковыхъ сте-реть въ макотрѣ съ ложкой масла, процѣдить сквозь сито съ чай-

кой бульона, размѣшать съ чашкой сметаны, растертой съ желткомъ, вскипятить одинъ разъ и облить пуддингъ.

264. Пуддингъ постный.

Фунтъ риса отварить круто, сухіе грибы отварить и изрубить ихъ мелко, раковыя шейки почистить, перемѣшать ихъ съ рисомъ и грибами, пролить подсолнечнымъ масломъ поджареннымъ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, но лукъ оставить, а сверху слить одно только масло, посолить, сложить въ форму, вымазанную постнымъ масломъ но не сырымъ, а тоже поджареннымъ, сложить тѣсто и вставить въ не жарко натопленную печку, чтобы хорошенько согрѣлось. Потомъ, выбросить на блюдо и давать.

265. Слоеный пирогъ.

Восемь стакановъ муки, два яйца, четыре лота масла, замѣсить холодной водою, доливая осторожно, чтобы тѣсто не сдѣлать слишкомъ жидкимъ, раскатать шесть стакановъ свѣжаго масла, накладывать кусочками на тѣсто, и складывая, катать его девять разъ. Послѣ, рѣзать какой угодно величины, накладывать вареньемъ и сажать въ печь на сковородѣ.

266. Другой способъ.

Взять двѣ чашки сметаны, чашку воды, полъ-чашки рома или крѣпкаго вина и два желтка, замѣсить съ мукою, которой взять столько, чтобы тѣсто не было ни слишкомъ густо, ни рѣдко. Потомъ тѣсто это раскатать, взять масла свѣжаго одинъ фунтъ, разложить кусками на тѣстѣ, свернуть тѣсто и катать, постоянно сворачивая по мѣрѣ раскатыванія и катать такимъ образомъ, повторяя девять разъ. Послѣ раскатать тѣсто толщиной въ палецъ, рѣзать какой угодно величины пирожки и на листъ вставить въ не жаркую печь помазавши яйцомъ. Подавая на столъ, наложить сверху веренья.

267. Еще слоеное тѣсто безъ затѣй.

Полтора стакана муки замѣсить половиной стакана воды и раскатать тѣсто въ полъ-пальца толщиной. Потомъ взять четыре ложки хорошаго масла, вымыть, протереть ложкой, положить его въ видѣ лепешки на тѣстѣ, прикрыть тѣстомъ и катать; потомъ, опять положить немного масла, сложить въ четверо и опять катать и такимъ образомъ до 9 или 10 разъ; послѣ раскатать толщиной въ палецъ и дѣлать пирогъ или пирожки.

268. Пирогъ въ родѣ слоенаго.

Разбить яйцо въ стаканѣ и долить теплой водою, чтобы всего было полъ-стакана; разболтать полъ-фунта муки и полъ ложки масла, замѣсить этимъ яйцомъ, не катая растянуть на скатерти и очень тонко накладывать очищенные и мелко порѣзанныя яблоки на весь растянутый кружокъ, окропить масломъ теплымъ, посыпать сухарями и взявши за края скатерть, скатать въ трубку тѣсто, послѣ свернуть въ кружокъ, положить въ помазанную масломъ кастрюлю и поставить въ печку на одинъ часъ. Такой пирогъ дѣлають и съ вареньемъ и съ фаршемъ изъ говядины, или же съ сыромъ.

269. Пирожное для обѣда.

Десять желтковъ стереть съ двумя ложками мелкаго сахара до бѣла, добавить муки, чтобы не было слишкомъ густо, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать вмѣстѣ и на большой сковородѣ испечь въ не жаркой печѣ, тѣсто должно быть толщиной въ палецъ. Когда будетъ готово, выпнуть, помазать вареньемъ и свернуть въ трубку, порѣзать въ кружки, сложить на блюдѣ и полить сметаной взбитой съ сахаромъ и перемѣшанной съ вареньемъ.

270. Пончики.

Три четверти фунта муки положить въ макотру, туда же положить чайную ложечку соли, двѣ столовыя ложки сахару, чай-

ную чашку сливокъ теплыхъ, пять желтковъ растертыхъ до бѣла, три лота масла растопленнаго и двѣ ложки дрожжей; размѣшать все это хорошенько и выбивать въ макотрѣ деревянной большой лопаткой, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ лопатки, тогда выбросить на доску, раскатать тонко, класть кучками варенье, прикрыть тѣстомъ и стаканомъ вырѣзывать. Потомъ сложить на сито и поставить въ теплѣ, чтобы взошли какъ слѣдуетъ. Тогда въ кострюлѣ растопить масло съ смальцемъ пополамъ и, когда закипитъ, жарить въ немъ пончики.

271. Пончики.

Три чашки теплаго молока, два фунта съ половиною муки, двѣнадцать желтковъ растертыхъ до бѣла, масла чайную небольшую чашку, чашку хорошихъ дрожжей, четыре столовыхъ ложки сахару, немного корицы или кардамона: все это бить въ макотрѣ, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ ложки и макотры, послѣ поставить его въ теплѣ и накрыть, чтобы взошло. Когда взойдетъ, дѣлать пончики, класть на сито и, когда подойдутъ хорошенько, жарить въ кострюлѣ въ маслѣ разбавленномъ саломъ.

272. Пончики.

Взять пятнадцать желтковъ и стереть въ макотрѣ до бѣла, влить 2 стакана теплаго молока, стаканъ масла растопленнаго, чайную чашку дрожжей, посолить, размѣшать, добавить муки столько, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо и мѣсить рукою до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ руки и макотры, выбросить на доску, раскатать, дѣлать пончики, и сложить на сито. Когда они взойдутъ, жарить въ кострюлѣ, но не бросать ихъ въ кипящее масло, а кострюлю снять съ огня, чтобы нѣсколько простыло и тогда класть пончики.

273. Пончики.

Взять чайную чашку масла, растереть его въ макотрѣ до

бѣла, вливать яйца, по одному, продолжая растирать: Влить, такимъ образомъ, восемь яицъ; протереть еще разъ съ яйцами, всыпать полъ-чашки сахару съ корицей, кардамономъ или съ лимонной коркой, не много соли, стаканъ молока, фунтъ муки, полъ-чашки дрожжей, рюмку рому и тереть, не переставая, часъ съ лишнимъ; потомъ поставить, чтобы подошло. Когда взойдутъ, раскатать на доскѣ, сдѣлать пончики, положить въ растопленное масло въ кастрюлю и, поставивши на огонь, жарить.

274. Пончи постныя.

Изъ фунта миндаля сдѣлать молоко, достаточно густое, добавивши на фунтъ сладкаго миндаля одну осьмую горькаго. Потомъ развести молоко такъ, чтобы его было не болѣе трехъ стакановъ, вскипятить его и, обваривши 2 стакана муки однимъ стаканомъ молока, растереть хорошенько, чтобы комочковъ не было и оставить, чтобы остыло. Потомъ развести остальнымъ теплымъ молокомъ, растереть до гладкости, положить двѣ ложки хорошихъ дрожжей и поставить, чтобы взошло. Когда тѣсто взойдетъ, добавить муки и мѣсить рукою полъ-часа, всыпать сахару полъ-чашки и мѣсить еще полъ-часа или больше. Потомъ выбросить на доску, раскатать, накладывать варенье, прикрыть тѣмъ же тѣстомъ, вырѣзывать чашкой, потомъ сложить на сито и, когда подойдетъ, жарить въ постномъ маслѣ.

275. Еще пончи постныя.

Два стакана муки обварить кипяткомъ, растереть, чтобы комочковъ не было, положить немного дрожжей, выбить хорошенько деревянной большой ложкой и поставить, чтобы подошло. Когда взойдетъ, добавить еще не много муки, чтобы тѣсто не было рѣдко и не очень густо, выбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока не начнутъ отставать отъ ложки и макотры и, когда тѣсто еще разъ подойдетъ, брать ложкой его по немногу, сворачивать съ вареньемъ и жарить на постномъ маслѣ.

Двѣнадцать желтковъ, одну рюмку рому, чайную чашку сливокъ, полъ-чашки сахара, половину нускатнаго орѣха, смѣшать все вмѣстѣ, замѣсить на доскѣ съ мукою, такъ чтобы тѣсто не было слишкомъ твердое, порѣзать на небольшіе кусочки, сворачивая ихъ въ видѣ хвороста и жарить въ каструль, наполненной кипящимъ масломъ, пополаивъ съ смальцемъ.

277 Кисель безъ муки.

Четыре чашки цѣльнаго молока вскипятить въ каструль съ половиной чашки сахару, три желтка съ тремя яйцами цѣлыми разбить хорошенько и влить въ кипящее молоко, мѣшала. Потомъ добавить кусочекъ ванили, влить въ форму и вставить въ каструлю, съ кипящей водой. Въ каструль воды должно быть столько, чтобы она достигала только до половины формы. Такимъ образомъ варить, пока кисель не затвердѣетъ въ формѣ, тогда вынести на холодъ и, когда остынетъ, давать съ сливочнымъ соусомъ. Для соуса сливки или цѣльное молоко вскипятить, желтки растереть съ сахаромъ и размѣшивать съ кипящими сливками.

278. Клюквенный кисель изъ картофельной муки.

Одинъ фунтъ клюквы вымыть, стереть въ маcotръ, развести чистой водой, процѣдить сквозь сито и развести по вкусу, чтобы не было очень кисло. Потомъ взять пять стакановъ этого сока, вскипятить съ чашкой сахару въ каструль, а однимъ шестымъ стаканомъ, развести одинъ стаканъ просѣянной картофельной муки, разбить хорошенько, влить ее въ кипящій сокъ, мѣшая постоянно, снять потомъ на минуту съ огня, разбить ложкой и опять поставить, чтобы еще разъ закипѣло. Сложить потомъ въ форму и поставить на холодъ. Когда застынетъ—выбросить на блюдо и подавать къ сливкамъ, а если постный то съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ.

279. Кисель молочный.

Дѣлается такимъ же образомъ какъ и клюквенный, только вмѣсто клюквеннаго соку употребляется молоко цѣльное. Подается со сливками сваренными съ взбитыми съ сахаромъ желтками.

280 Кисель кофейный.

Варится хорошей кофе, на которомъ готовится кисель, какъ выше сказано. На небольшое семейство — пропорція уменьшается на половину. Если кисель постный, то подается съ миндальнымъ молокомъ, а если скоромный, то со сливками.

281. Кисель лимонный.

На три стакана воды добавить по вкусу соку изъ лимона и сахару. Лимонную корку иструбить мелко и заварить съ сокомъ для запаха; однимъ стаканомъ соку развести полъ-стакана картофельной муки, а два вскипятить и дѣлать какъ сказано выше.

282. Постный пуддингъ съ яблоками.

Полъ-фунта миндаля очистить и сдѣлать изъ него молоко съ сахаромъ довольно густое. Для запаха, кто любитъ, когда трется миндаль, то добавляется нѣсколько зеренъ горькаго. Этимъ молокомъ намочить порѣзанный ломтиками бѣлый хлѣбъ, яблоки очистить и порѣзать тоже и класть въ форму: рядъ бѣлаго хлѣба, рядъ яблокъ и такъ продолжать, пока форма не наполнится. Сверху, во всякомъ случаѣ, должна быть булка. Сложивши такимъ образомъ, вставить кастрюлю на одинъ часъ съ четвертью въ горячую печь. Подавать — обливши на блюдѣ сиропомъ.

283. Другой способъ.

Бѣлый хлѣбъ размоченный въ миндальномъ молокѣ размѣшивается съ развареннымъ рисомъ съ сахаромъ и изюмомъ: подается съ сиропомъ.

284. Кремъ яблочный.

Очистить десять яблокъ, разрѣзать ихъ на четверо, каждое, повырѣзывать серединки, отварить и протереть сквозь дуршлякъ. Потомъ съ тремя бѣлками поднять или взбить на пѣну, прибавить полъ-фунта мелкаго сахару и полъ-лота клею рыбьяго, размѣшать хорошенько, сложить въ форму и поставить на льду. Когда застынетъ, обмакнуть форму въ горячую воду, и выбросить кремъ на блюдо.

285. Кремъ изъ сметаны.

Два стакана хорошей сметаны и два стакана сливокъ смѣшать въ кострюль и поставить на лёдъ на полтора часа; послѣ взбить на пѣну метелкой или лопаткой, добавить полъ-фунта мелкаго сахару просѣянаго, кусокъ ванили, (а если лѣтомъ то ягодъ, какихъ нибудь: малины клубники или земляники, протертой сквозь сито) размѣшать, сложить въ форму и поставить на льду на два или три часа. Когда пужно подавать — форму обмакнуть въ горячую воду.

286. Кремъ сливочный.

Два стакана очень густыхъ сливокъ поставить на льду на два часа, послѣ взбить ихъ на пѣну, прибавить сахару мелкаго чашку, кусокъ ванили, лотъ рыбьяго клею, развареннаго и процѣженнаго, размѣшать все это и оставить на льду. Когда застынетъ, выложить на блюдо, обмакнувши прежде форму въ горячую воду.

287. Кремъ шоколадный.

Взять два стакана густыхъ сливокъ, чашку сахару, чашку истертаго мелко шоколада, лотъ рыбьяго клею, развареннаго и процѣженнаго и дѣлать кремъ какъ выше сказано.

288. Кремъ брюле.

Одинъ фунтъ сахару положить въ кострюльку, влить туда

два стакана воды и варить. После добавить туда восемь стаканов сливок, заварить и процедить сквозь сито; положить потом наложку ванили и восемь жестковъ, размѣшать хорошенъко, сложить въ форму для мороженнаго и вертѣть на льду полъ-часа а после оставить. Когда застынетъ—обмакнуть форму въ горячую воду и выбросить кремъ на блюдо.

289. Желе лимонное.

Взять полтора фунта сахару не колотаго, разбить его на нѣсколько большихъ кусковъ, восемь хорошихъ лимоновъ обмыть, вытереть до суха и тереть ихъ объ куски сахара до тѣхъ поръ, пока кожа совсѣмъ оботрется кругомъ со всѣхъ лимоновъ. Сахаръ этотъ сложить въ кастрюльку, влить пять чашекъ воды и сокъ выдавленный изъ восьми лимоновъ сквозь салфетку и поставить кипѣть, снимая пѣну. Рыбъяго клею, разваривши два лота, влить туда, размѣшать, процедить сквозь салфетку въ форму и поставить на ледъ; когда застынетъ, обмакнуть форму въ горячую воду и выбросить желе на блюдо.

290. Желе апельсинное.

Апельсины точно также трются на сахарѣ; апельсинъ должно быть восемь штукъ, сахару же полтора фунта. Сахаръ этотъ налить пятью стаканами воды и варить, снимая пѣну, потомъ снять съ огня, добавить сокъ апельсиновый и три лота клею развареннаго. Процѣдить потомъ все вмѣстѣ сквозь салфетку въ форму и вынести на ледъ. Для апельсиннаго желе кладется больше воды, потому что въ апельсинахъ соку меньше, чѣмъ въ лимонахъ.

291. Желе красное.

Приготавливается такимъ же точно образомъ, только вмѣсто лимоннаго сока льется красное вино или красный какой нибудь си-ропъ. Для желе вообще нужно имѣть кремъ большой и маленькія жестяныя формочки, въ которыхъ тоже застуживается желе и кла-

дется на блюдѣ, вокругъ желе изъ большой формы, лежащаго по срединѣ.

292. Бланманже.

Поль-фунта миндаля очистить, искрошить и стереть въ макотрѣ на массу, разведя коровьимъ молокомъ цѣльнымъ. Шесть стакановъ молока заварить въ кострюлѣ, положить туда миндаль и дать вскипеть хорошенько, добавить два стакана сливокъ, четверть фунта клею развареннаго и когда прокипитъ вмѣстѣ, процедить, слить въ форму и поставить на ледъ. Вынимая слѣдуетъ обмакнуть форму въ горячую воду.

293. Бланманже двухъ цвѣтовъ.

Приготовить одновременно красное желе и бланманже. Последнее сдѣлать слѣдующимъ образомъ: стаканъ стертаго въ макотрѣ миндаля развести двумя стаканами кипятку, протереть еще разъ и процедить съ однимъ стаканомъ кипятку, слить потомъ въ кострюлю, добавить стаканъ сахара, лоть рыбьяго клею развареннаго и когда вскипитъ процедить, налить въ форму пальца на два и отнести на ледъ. Когда застынетъ—положить столько же краснаго желе и застудить; потомъ опять положить бланманже и такимъ образомъ повторять, пока форма не наполнится. Подается съ бискупитами.

294. Висквиты.

Десять желтковъ стереть съ сахаромъ до бѣла, бѣлки поднять на пѣну, положить десять чайныхъ ложекъ картофельной муки просѣянной, размѣшать съ желтками а послѣ и съ пѣвой; потомъ подѣлать маленькія формочки изъ бумаги, разставить ихъ на листъ, вытереть воскомъ, наложить въ нихъ тѣсто и поставить въ не жаркую печь.

295. Пирожное миндальное.

Яицъ цѣлыхъ четыре и желтковъ четыре, чашку сахару и

чашку растертаго миндаля—тереть въ макотрѣ не переставая одинъ часъ или больше, пока масса не превратится въ пѣну. Потомъ замѣсить мукою, раскатать тонко, порѣзать полосками шириною въ два пальца, длины же посредственной, и на сковородѣ не очень мелкой — жарить въ маслѣ, встряхивая по временамъ, чтобы тѣсто гнулось.

296. Пирожное.

Взять три ложки масла, стереть до бѣла, прибавить стаканъ сахара, набитый тѣсно стаканъ картофельной муки, шесть яицъ, специй, какія кто любитъ, смѣшать все это вмѣстѣ и тереть въ макотрѣ не переставая въ теченіи часа; послѣ изъ этого скатать маленькіе шарыки и поставить ихъ въ печь минутъ на двадцать.

297. Компотъ изъ яблокъ.

Одинъ фунтъ сахара налить тремя стаканами воды и сварить сиропъ. Яблоки почистить, разрѣзать на четыре части каждое, по вырѣзывать серединки, вскипятить ихъ въ сиропѣ, выпутъ, если сиропъ окажется жидкій доварить его, слить на блюдо и вынести на холодъ.

298. Компотъ изъ апельсиновъ.

Почистить апельсины, разнять ихъ на части, обсыпать сахаромъ, облить ромомъ и вынести на ледъ, чтобы стояли, пока сиропъ не сварится; послѣ сложить ихъ на блюдо и облить сиропомъ.

299. Компотъ изъ морелей.

Морели должны быть не совсѣмъ спѣлыя; ихъ надо очистить отъ верхней кожицы маленькимъ ножикомъ осторожно, обварить кипяткомъ, вынуть сейчасъ же и мaldить холодной водою на нѣсколько часовъ (гораздо лучше это сдѣлать съ вечера). Сиропъ приготовить густой, сварить въ немъ морели и давать на столъ. Компоты обыкновенно на блюдѣ, перекладываются какимъ нибудь

вареньемъ. Для компотовъ, какъ и для варенья, употребляется всегда колодезная вода, чтобы фрукты не разваривались.

300. Компотъ изъ дыни.

Дыня, какъ и апельсины, не варится а только очищенная и порѣзанная на куски складывается на блюдо и обливается горячимъ сиропомъ.

301. Компотъ изъ сливъ.

Полстни сливъ—венгерокъ обварить кипяткомъ, снять кожу, вынуть осторожно косточки, а на мѣсто ихъ повкладывать въ сливы дѣльный очищенный миндаль; приготовить потомъ сиропъ изъ фунта сахару съ тремя стаканами воды, вскипятить въ немъ сливы, осторожно вынуть на блюдо и полить сиропомъ.

302. Компотъ изъ грушъ.

Очистить груши хорошаго сорта, повынимать серединки надрѣзывая сверху, чтобы корешка не тронуть и варить въ сиропѣ, пока не будутъ готовы.

303. Воздушный пирогъ изъ яблокъ.

Десятокъ яблокъ испечь и протереть сквозь сито; четыре бѣлка поднять на пѣну съ стаканомъ мелкаго сахара, размѣшать съ яблочами, сложить на блюдо горкой и вставить въ печь на десять или пятнадцать минутъ.

304. Воздушный пирогъ изъ ягодъ.

Онъ дѣлается такъ же какъ и изъ яблокъ, только вмѣсто яблокъ кладется малина, клубника или земляника, протертая въ макотрѣ; съ блюдомъ ставится въ печь на 10 минутъ.

305. Воздушный пирогъ изъ варенья.

Сбавъ пѣну изъ десяти бѣлковъ, размѣшать ее съ чашкой сахара; четыре ложки варенья безъ сиропу размѣшать съ пѣной,

сложить горкой на блюде и вставить въ печь на десять минутъ.
Подавать со сливками.

306. Везе

Взбить пѣну изъ пяти бѣлковъ, размѣшать ее съ однимъ стаканомъ сахара, потомъ листъ бумаги натереть воскомъ, класть пѣну на немъ кучками и поставить въ не очень жаркую печь. Когда будетъ готово, вынуть, выбрать осторожно со дна каждой кучки серединку и наложить взбитыми сливками.

307. Везе съ кремомъ.

Приготовить бeze какъ выше сказано; взять два листа бумаги, натереть воскомъ и наложить пѣну на каждый изъ нихъ въ палецъ толщиною на весь листъ; когда испечется, взбить на пѣну стаканъ густыхъ сливокъ, размѣщать ихъ съ чашкой сахара и небольшимъ количествомъ ванили, намазать этимъ одинъ листъ а другимъ прикрыть сверху. Когда подсохнетъ — порѣзать острымъ ножомъ.

308. Везе съ вареньемъ.

Взять на стаканъ сахара полъ-стакана воды и сварить густой сиропъ; когда простынетъ, класть по немногу, постоянно мѣшая, пѣну изъ четырехъ бѣлковъ, мѣшать не переставая, пока масса побѣлѣетъ и тогда накладывать кучками на листъ натертый бѣлымъ воскомъ и посыпанный слегка мукою. Потомъ вставить въ печь не жарко натопленную и, когда будетъ готова, снять съ листа, повынимать снизу серединки, наложить туда варенья и обсушить.

309. Клювенный муссъ.

Взять стаканъ клюквы, три стакана воды и два стакана сахара, разварить, процѣдить, добавить одну рюмку хереса, развареннаго клея, еще разъ дать закипеть и, процѣдивши въ форму, вынести на ледъ.

310. Муссъ изъ малины.

Взять полъ-стакана развареннаго клея, два стакана выжатаго изъ малины сока, два стакана сахару, одинъ стаканъ вина и два стакана воды, заварить, процѣдить и вылить въ форму; поставить потомъ на ледъ, а когда надо будетъ вынимать, форму обмакнуть въ горячую воду.

311. Муссъ изъ разныхъ фруктовъ.

Дѣлается какъ сказано выше съ лимоннымъ сокомъ разбавленнымъ по вкусу водою; но когда, сваренный уже и процѣженный, онъ сливается въ форму, на дно формы надо положить симметрически какое угодно варенье безъ сиропа.

312. Муссъ изъ вина.

Бутылку сотерна или хереса разбавить нѣсколько водою, взять два стакана сахару, осьмью фунта рыбьяго клею развареннаго, все это векиятить какъ выше сказано, потомъ процѣдивши слить въ форму и застудить на льду.

313. Тортъ миндальный.

Взять три чашки сладкаго и одну горькаго миндаля, обварить, почистить и стереть мелко въ макотрѣ. Потомъ добавить три чашки сахару и тридцать яицъ, изъ которыхъ желтки по одному класть въ миндаль и тереть вмѣстѣ съ нимъ; прибавить туда же потомъ двѣ чашки картофельной муки и тереть еще одинъ часъ. Между тѣмъ поднять нѣну изъ двадцати бѣлковъ и размѣшавши съ массой въ макотрѣ, положить въ мелкую кастрюлю или форму, обмазанную свѣжимъ масломъ, и поставить въ не очень горячую печь на одинъ часъ. Когда будетъ готовъ—вынуть, и, послѣ того какъ остынетъ, сдѣлать глазурь изъ чашки сахару и бѣлка, стереть ее съ лимоннымъ сокомъ, помазать тортъ, отдѣлать его вареньемъ и вставить для обсушки въ печь.

314. Тортъ хлѣбный

Взять три чашки неочищенного миндаля, вытереть въ салфеткѣ, стереть, просѣять, положить туда сорокъ-пять желтковъ, четыре чашки тертаго сахару и тереть все въ одну сторону; послѣ положить три чашки ржаного хлѣба высушеннаго, стертаго на муку и просѣяннаго, изрубленную корку изъ двухъ лимоновъ, ванили, все это тереть цѣлый часъ, изъ тридцати пяти бѣлковъ поднять пѣну, размѣшать хорошо все это съ пѣной, положить въ кастрюлю, которая должна быть вымазана масломъ и поставить въ печь не очень горячую на одинъ часъ; когда остынетъ, помазать глазурью, если угодно наложить вареньемъ и поставить въ печь, чтобы обсохло.

315. Тортъ шоколадный.

Стереть фунтъ шоколада, положить въ макотру, тереть въ ней съ сорока желтками, положить туда три чашки тертаго сахару, полторы чашки муки изъ ржаного хлѣба, полторы чашки картофельной муки, немного ванили и все это тереть въ теченіи одного часа. Изъ оставшихся бѣлковъ поднять пѣну, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ вымазанную масломъ кастрюлю и поставить въ печь не очень горячую.

316. Тортъ лимонный.

Взять двѣ чашки муки и десять желтковъ, растереть съ сахаромъ два лимона, стереть все это вмѣстѣ на массу, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать и сложить въ форму помазанную сливочнымъ масломъ; когда испечется, вынуть изъ формы, положить на блюдо и помазать пѣной изъ бѣлковъ съ сахаромъ и вареньемъ. Потомъ вставить въ печь на 10 минутъ, чтобы обсохло.

317. Тортъ песочный.

Шесть желтковъ стереть съ однимъ стаканомъ сахара, прибавить масла свѣжаго полъ-фунта, стереть до бѣла въ макотрѣ,

размѣшать его съ желтками и добавить два стакана муки и двѣ рюмки рома; бѣлки поднять на пѣну, пережѣшать вѣсетѣ, сложить въ форму обмазанную масломъ и на полъ-часа вставить въ печь. Когда испечется покрыть глазурью, убрать вареньею и обсушить въ печкѣ.

318. Тортъ вѣнскій.

Растереть до бѣла четыре яйца съ полу-фунтомъ сахара, смѣшать съ полу-фунтомъ масла тоже стертаго до бѣла, положить ложечку мускатнаго орѣха и тереть полъ-часа, добавляя по немногу полтора стакана муки. Потомъ раздѣлить тѣсто на двое, испечь два круглые торта, которые, когда будутъ готовы, вынуть, помазать вареньею, сложить одинъ на другой, убрать глазуромъ и вареньею и обсушить.

319. Тортъ сливочный.

Четыре желтка стереть съ полу-стаканомъ сахара, смѣшать съ растертымъ особо масломъ (четверть-фунта), развести стаканомъ густыхъ сливокъ, полтора стакана картофельной муки всыпать растирая, три бѣлка поднять на пѣну, размѣшать и сложить въ форму; печь—три четверти часа.

320. Тортъ изъ крема.

Взбить густую пѣну изъ полутора стакана сливокъ, смѣшать ее съ тремя желтками стертыхъ съ сахаромъ, размѣшать, добавить полъ-ложечки ванили, полторы ложки муки, растереть, сложить въ форму и испечь.

321. Тортъ вишневый.

Стереть до бѣла полъ-фунта масла, смѣшать его съ стаканомъ мелкаго сахара, съ этимъ растереть одинъ желтокъ, девять цѣдныхъ яицъ и полтора стакана мелко изрубленнаго миндаля. Потомъ мѣшать все полчаса, положить кусокъ черствой булки на-

моченой въ молокѣ и выжатой и стаканъ вишневаго варенья безъ сиропа; все это размѣшать, сложить въ форму и испечь.

322. Тортъ изъ рисовой муки.

Стереть шесть желтковъ съ стаканомъ сахара, прибавить полъ-стакана жарубленнаго миндаля, полъ-ложки ванили, полъ-фунта рисовой муки и шесть бѣлковъ поднятыхъ на пѣну; смѣшать все это и сложить въ форму.

323. Тортъ на дрожжахъ.

Полторы ложки масла растереть до бѣла съ однимъ желткомъ и однимъ яйцомъ цѣльнымъ; полторы ложки сметаны, ложку дрожжей, полъ-чашки сахара, немножко корицы и кардамона вынуть по немпогу и мѣшать, прибавать стаканъ муки, замѣсить тѣсто и поставить, чтобы взошло. Когда взойдетъ, положить въ вымазанную масломъ форму, обложить такъ кюстрюлю или форму, чтобы дно и бока ея были прикрыты тѣстомъ, однако не толсто; положить туда двѣ ложки вишняина и двѣ ложки коринки отваренныхъ въ винѣ и двѣ ложки мелко изрѣзаннаго миндаля; обсыпать сахаромъ, прикрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ и испечь; вынувши покрыть глазуromъ и убрать вареньемъ.

324. Глазурь.

Взять три чашки просѣяннаго сахара, чашку картофельной муки и четыре бѣлка, смѣшать и тереть два часа.

325. Другой способъ.

Разбивши два бѣлка и четыре чашки сахару, выжать сокъ изъ одного лимона и тереть все въ макотрѣ одинъ часъ. Этотъ глазуръ не надо обдумивать, оня вдругъ обсыхаетъ и блеститъ.

326. Пирожное.

Взять пятнадцать желтковъ, чашку сахару и три чашки муки; стереть въ макотрѣ на массу, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать

все и, на сковородѣ смазанной свѣжимъ масломъ, печь круглыя въ палець толщиною коржики, такъ, чтобы каждый слѣдующій былъ по величинѣ меньше уже испеченнаго. Потомъ складывать ихъ на блюды, начиная съ самаго большаго, каждый перекладывая вареньемъ. Когда сложите все, тогда три бѣлка поднять на пѣну съ сахаромъ, обмазать все и вставить въ печь, чтобы обошло.

327. Суффле.

Шесть желтковъ стереть съ стаканомъ сахара, добавивши не много ванили или лимонной корки, шесть бѣлковъ поднять на пѣну, смѣшать съ желтками, взять глубокое блюдо, на дно его положить какого угодно варенья, а сверху прикрыть приготовленнымъ суффле и на десять минутъ вставить въ печь.

328. Суффле изъ сметаны.

Вскипятить, мѣшая, полтора стакана сметаны, съ $1\frac{1}{2}$ ложки муки, мѣшать и варить пока не поустѣетъ. Тогда снять и когда остынетъ, добавить четверть фунта сахару, пѣну изъ пяти бѣлковъ, лимонной корки или ванили, смѣшать, сложить на блюдо и поставить въ печь на полчаса.

329. Суффле шоколадное.

Три стакана сметаны вскипятить съ плиткою тертаго шоколада, полъ-стакана муки съ небольшимъ количествомъ корицы и кардамона вскипятить, мѣшая, дать остыть, мѣшая постоянно и добавить десять желтковъ стертыхъ съ сахаромъ; бѣлки поднять на пѣну, смѣшать, сложить въ форму изъ бѣлой жести и на полчаса вставить въ печь.

330. Суффле миндальное.

25 крупныхъ миндалей очистить и истолочь съ однимъ бѣлкомъ, потомъ положить въ кастрюлю, влить четыре желтка, полъ-чашки сливокъ, полъ-чашки сахару и помѣшивая оставить вариться

нѣкоторое время. Потомъ протереть сквозь сито, бѣлки поднять на пѣну, смѣшать, сложить на блюдо и на пять минутъ вставить въ печь.

331. Суффле апельсинное.

Восемь желтковъ стереть до бѣла съ полустаканомъ сахара, два апельсина разварить до мягкости, стереть въ макотрѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ желтками, бѣлки же поднять на пѣну, смѣшать все вмѣстѣ, сложить на блюдо и поставить въ печь наблюдая, чтобы не опало.

332. Суффле съ мукою.

Чашку обыкновенной муки, размѣшанной пополамъ съ картофельной, развести стаканомъ молока и хорошенько размѣшать; потомъ разогрѣть въ кастрюлѣ ложку сливочнаго масла и развести двумя стаканами молока, смѣшать и растирать до гладкости, добавивши восемь желтковъ стертыхъ съ полустаканомъ сахару. Все это растереть вмѣстѣ хорошо, десять бѣлковъ поднять на пѣну, перемѣшать, форму или кастрюлю выложить смазанной масломъ бумагою, сложить туда массу и вставить въ горячую печь; подавая на столъ—осторожно выложить на блюдо.

333. Миндальные стружеи.

Два стакана очищеннаго миндаля стереть въ макотрѣ, протереть еще съ полуфунтомъ мелкаго сахара и пѣною изъ шести бѣлковъ, размѣшать, вымазать желѣзный листъ воскомъ, разложить тоненько эту массу и вставить въ не жаркую печь. Когда испечется, вынуть, порѣзать въ полоски и согнуть гладкою стороною внутрь.

334. Шоколадныя лепешки.

Восемь желтковъ стереть съ стаканомъ сахара, прибавить плитку шоколада стертаго на тертушкѣ, полъ-фунта стертаго миндаля, половину легко насыпаннаго стакана муки: все это вмѣстѣ

хорошенько растереть, добавивши одинъ блокъ и класть на смазанный воскомъ листъ маленькими лепешками.

335. Шоколадные пряники.

Растворивъ полъ-фунта сахару въ полу-стаканъ кипятку, смѣшать съ небольшимъ стаканомъ меда и варить въ кастрюлѣ, прибавивъ немного вардамона, гвоздики, корицы, осьмушку мелко изрубленного миндаля и полтора золотника поташа. Когда прокипятъ съ полчаса, снять съ огня, добавить полтора стакана муки, размѣшать хорошенько, столъ посыпать мукою, выложить тѣсто и вымѣсить хорошо руками; если бы оказалось жидко, то прибавить нѣсколько муки. Потомъ порѣзать палочками и дать подрумяниться на листѣ смазанномъ воскомъ. Сварить сиропъ такой густоты, чтобы тянулся, подмѣшать къ нему тѣстаго шоколада, смазать этимъ пряники и подсушить въ печѣ.

336. Пряники.

Шесть чашекъ меду тереть въ макотрѣ пока не побѣлѣетъ, три чашки муки пшеничной и три чашки ржаной поджарить на сковородѣ до красна и по немногу сыпать въ медъ. Потомъ вливать по одному двѣнадцать желтковъ, прибавить чашку миндаля порѣзаннаго тоненькими листочками, мелко истолченной гвоздики, корицы, анелисиной корки, все это вмѣстѣ растереть хорошенько, бѣлки поднять на пѣну, добавьте ихъ тоже и въ бумажныхъ формочкахъ, смазанныхъ воскомъ посадить въ печь. Въ печкѣ должно быть жарко и пряники должны тамъ оставаться одинъ часъ.

337. Булочки на скоро.

Восемь яицъ, два стакана молока, двѣ ложки хорошихъ дрожжей и ложку масла замѣсить мукою такъ, чтобы тѣсто не было густое, но довольно рыхлое. Потомъ мѣсить его, пока не начнетъ отъ руки отставать, тогда поставить, чтобы подошло; когда взойдетъ дѣлать маленькія булочки; смазывать ихъ яйцомъ и сажать въ печь.

338. Мороженное сливочное.

Для приготовления мороженнаго нужно имѣть высокое но не широкое ведро съ небольшимъ отверстіемъ въ днѣ, чрезъ которое можно было-бы вынимать воду образующуюся отъ таянія льда. Положивъ на дно ведра расколотый ледъ, пужно посыпать его солью, вставить жестяную форму и обсыпать кругомъ льдомъ съ солью.

Самое мороженное готовится слѣдующимъ образомъ:

Вскипятить бутылку густыхъ сливокъ, положить туда полфунта сахару и дать еще раза два закипѣть; взять десять желтковъ, растереть ихъ съ сахаромъ, какъ на гогель-могель, снять кострюлю со сливками съ огня, развести желтки понемногу горячими сливками, потомъ вылить въ кострюлю и, мѣшая постоянно ложкой, поставить на огонь, но не давать уже кипѣть. Потомъ снять съ огня, положить ванили, если кто любитъ, и мѣшая вылить въ форму, покрыть бумагою, накрыть крышкою и вертѣть все въ одну сторону. Минуть черезъ двадцать, отереть осторожно крышку, деревянной лопаткой соскоблить застывшее мороженное со стѣнокъ, размѣшать какъ можно лучше, опять закрыть и вертѣть. Подобнымъ образомъ слѣдуетъ каждыя четверть часа открывать форму и мѣшать мороженное, пока оно не обратится въ гладкую густую массу. Чѣмъ чаще размѣшивать мороженное, тѣмъ оно дѣлается лучше.

339. Другой способъ.

Взять четыре стагана густыхъ сливокъ, вскипятить и положить туда 6 желтковъ отлично стертыхъ; въ какуюнибудь маленькую кострюлю положить одинъ стручокъ ванили, налить ее сливками, и, когда хорошо укипитъ, смѣшать все это вмѣстѣ. Потомъ когда закипитъ, снова положить туда одинъ фунтъ мелко стертаго сахару, размѣшать хорошенько и вылить въ форму.

340. Мороженное изъ сметаны.

Взять четыре бѣлка и взбивать ихъ, когда поднимется пѣна,

всыпать туда полъ-фунта стертаго сахару, два стакана сметани, полъ-стакана сиропа малиноваго, или другаго какого нибудь, смѣшать все и вылить въ форму.

341. Мороженное сливочное съ кофе.

Изжарить полъ-фунта кофе, всыпать прямо изъ жаровни въ кипящія сливки и накрыть; черезъ часъ же процѣдить ихъ сквозь сито; Одинъ фунтъ съ четвертью сахару и четыре сырые желтка растереть хорошенько и согрѣть, наблюдая притомъ чтобы не закигли; сквозь сито размѣшать ихъ со сливками и вылить въ форму.

342. Мороженное ананасное.

На одинъ фунтъ съ четвертью сахару и два стакана воды, взять семь лимоновъ и одинъ ананасъ, стереть ихъ на тертункѣ и процѣдить сквозь салфетку, сильно выдавливая, потомъ, размѣшавши съ сахаромъ и водою, вылить въ форму.

343. Другой способъ.

Шесть стакановъ воды влить въ кастрюлю, положить фунтъ сахару и поставить кипятъ. Когда закипитъ, снять съ огня, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, два ананаса стереть на тертункѣ, размѣшать вмѣстѣ, процѣдить сквозь густое сито и вылить въ форму.

344. Третій способъ.

Два стакана воды переварить съ восемью лотами рыбьяго клея, прибавить къ этому полтора фунта сахару и два ананаса протертыхъ и выдавленныхъ сквозь салфетку, размѣшать и заморозить.

345. Мороженное изъ лимоновъ или апельсиновъ.

Восемь стакановъ воды и полтора фунта сахару поставить, чтобы закипѣло; когда закипитъ, взять восемь лимоновъ или

или апельсинъ стертыхъ на тертущкѣ, процѣдить сквозь салфетку размѣшать и влить въ форму.

346. Мороженное изъ малины или земляники.

Взять восемь стакановъ свѣжей малины или земляники, про-
давить сквозь салфетку, четыре стакана воды заварить съ однимъ
фунтомъ сахару; когда остынетъ, размѣшать съ сокомъ изъ ягодъ
и заморозить.

347. Мороженное земляничное (другой способъ.)

Взять два стакана земляничнаго сока, два стакана воды,
чашку вина и фунтъ сахару; выдавить сокъ изъ трехъ лимоновъ,
размѣшать все и процѣдить сквозь сито въ форму.

348. Третій способъ.

Взять четыре стакана сливокъ, четыре стакана земляники,
протереть сквозь сито, прибавить три четверти фунта сахару, раз-
мѣшать хорошенько и вылить въ форму.

349 Изъ малины.

Два стакана малиноваго соку, два стакана воды и три чет-
верти фунта сахару—размѣшать вмѣстѣ, процѣдить и влить въ форму.

350. Мороженное изъ пѣны.

Взять сливокъ сколько нужно, поставить на ледъ на два
часа, послѣ добавить сахару сколько угодно по вкусу, разбить ме-
телкой, вылить въ форму и мѣшать ложкой. Это самый скорый
способъ дѣлать мороженное.

351. Мороженное изъ кофе (другой способъ.)

Одну чашку кофе сварить крѣпко; когда стетоятся и осты-
нетъ, влить въ форму, въ которой должны уже быть четыре ста-
кана сливокъ и одинъ фунтъ сахару съ шестью желтками, въ
формѣ все размѣшать и продолжать вертѣть на леду.

352. Мороженное миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля сладкаго и поль-чашки горькаго, очистить, изрубить мелко и растереть въ макотрѣ; взять потомъ одинъ фунтъ сахару, три стакана воды, растереть хорошенько съ миндалемъ, процѣдить сквозь сито и вылить въ форму.

353. Мороженное кремъ-брюле.

Одинъ фунтъ сахару положить въ кастрюльку, влить два стакана воды и поставить кипѣть, пусть кипитъ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается коричневаго цвѣта; послѣ влить восемь стакановъ сливокъ, размѣшать хорошенько и сквозь сито вылить въ форму.

354. Мороженное изъ клюквы.

Нагрѣть два стакана воды и полтора фунта сахару, когда закипитъ, положить поль-чашки горькаго миндаля мелко изрубленнаго, снять съ огня, влить два стакана клюквеннаго соку, процѣженнаго сквозь салфетку, размѣшать и вылить въ форму.

355. Мороженное бисквитное.

Заварить шесть стакановъ сливокъ, одинъ фунтъ сахару и кусочекъ ванили; когда закипитъ, снять съ огня, положить шесть истертыхъ желтковъ и нѣсколько кусочковъ бисквита; когда бисквиты размокнутъ, процѣдить все сквозь густое сито и влить въ форму.

Приготовить круглую форму, положить въ нее бисквиты на дно, на нихъ выложить мороженное, закрыть крышечкой, обернуть влажной бумагой и поставить на ледъ на три часа. Передъ тѣмъ, какъ вынимать, блюдо накрыть салфеткой и, вынувши мороженное, класть такимъ образомъ на блюдо.

356. Мороженное съ ромомъ.

Два фунта сахару растереть съ восемью лимонами и нагрѣвать съ двѣнадцатью стаканами холодной воды. Когда закипитъ,

снять съ огня, процѣдить сквозь салфетку, вылить въ форму и заморозить. Одинъ фунтъ сахару налить двумя стаканами воды, прибавить лимоннаго соку полъ чашки и когда закипитъ отнести на ледъ; десять бѣлковъ поднять на пѣну, взять со льда сиропъ и разбить его вмѣстѣ съ пѣной. Когда же пора будетъ давать мороженное на столъ, влить въ него поднятую пѣну съ сиропомъ и полъ-бутылки рому, размѣшать быстро и давать.

357. Мороженное шоколадное.

Одинъ фунтъ шоколада истолочь мелко съ однимъ фунтомъ сахара, влить четыре сырыхъ желтка, четыре стакана сливокъ, размѣшавъ все это въ кастрюль, добавить еще шесть стакановъ кипящихъ сливокъ, процѣдить сквозь салфетку и вылить въ форму. Сливки должны быть переварены съ полъ-фунтомъ сахара и кусочкомъ ванили. Когда все сварится, снять съ огня, разбить восемь желтковъ, развести холодными сливками и размѣшать вмѣстѣ, но кипятить больше не нужно.

358. Шоколадное мороженное въ формахъ.

Взять двѣ бутылки сливокъ, одинъ фунтъ тертаго шоколада и полъ фунта сахару—влить въ кастрюлю и поставить кипѣть. Двѣнадцать сырыхъ желтковъ растереть и подогрѣть, но не допуская чтобы закипѣли, пропустить ихъ сквозь сито, размѣшавъ хорошенько, вылить въ форму и заморозить. Потомъ перетереть ложкой, поваклавывать въ маленькія формочки и повертѣть ихъ на льду, чтобы хорошо застыло.

359. Мороженное яблочное.

Очистивши яблоки, разрѣзать ихъ на четверо, вырѣзать серединки и поставить въ кастрюлькѣ, наливъ водою, чтобы раскипѣли совершенно. Потомъ протереть на сито и сложить опять въ кастрюльку, добавивши сахару—на десятокъ яблокъ два стакана и заварить. Когда остынетъ, влить рюмку рома, размѣшать и

заморозить. Для мороженного употребляются большею частью ранеты, но за неимѣніемъ можно и другія яблоки, лишь бы были хорошія и неспорченныя.

360. Варенье.

Для варенья ягодъ и фруктовъ должно всегда брать колодезную воду и варить не иначе какъ въ тази съ желтой мѣди на жаровнѣ. Варить надо не тихо а чтобы кипѣло быстро: на тихомъ огнѣ ягоды ежятся и теряютъ свѣжесть. Ягоды должны быть свѣжія и спѣлыя. Многіе жалуются, что по книгѣ неудачно выходитъ варенье, а не обращаютъ вниманія на то, что не исполняютъ въ точности всѣхъ предписанныхъ правилъ.

361. Варенье изъ малины.

Два фунта свѣжихъ, не переспѣлыхъ ягодъ разложить на большое мелкое блюдо и обсыпать мелкимъ сахаромъ; три фунта сахару положить въ тазикъ, налить два стакана колодезной воды и поставить на жаровню. Когда сахаръ будетъ кипѣть, снимать пѣну ложкой, а когда сиропъ будетъ на столько густъ, что можно будетъ класть ягоды, снять съ огня, чтобы минутъ пять постоялъ. (въ кипящій сиропъ если положить ягоды, то онѣ едѣлаются тверды); когда сиропъ нѣсколько остынетъ, положить въ него ягоды и поставить, чтобы закипѣли быстро, потомъ снять съ огня, очистить пѣну ложкой и опять поставить кипѣть, нѣсколько разъ снимая пѣну, пока ягоды не будутъ блестятъ—признакъ того что готовы; тогда снять, перелить въ чашку и оставить, до слѣдующаго дня. На другой день уже складывать въ банки. Для варенья малину снимать надо въ сухую хорошую погоду: послѣ дождя малина будетъ черезъ чуръ мягка и неуремѣнно разварится,

362. Сиропъ изъ малины.

Взять три фунта малины свѣжей, но не такой крупнои какъ на варенье, (перечистивши свѣсить). Четыре фунта сахару надо

налить тремя стаканами воды и поставить кипятить, снимая пѣну ложкой и пробуя сиропъ. Когда изъ ложки будутъ падать тяжелыя капли — значить сиропъ готовъ; тогда положить туда малину и пусть кипятить полъ-часа, послѣ снять, процѣдить сиропъ сквозь новое сито въ чашку, а малину сложить къ банку: она годится для пирожного и пончиковъ. Сиропъ на другой день слить въ бутылку и закупорить; процѣживая малину, не надо слишкомъ выдавливать.

363. Другой способъ.

Два фунта крупной малины сложить на блюдо, на днѣ котораго должно быть посыпано полъ-фунта мелкаго сахару, другинъ полу-фунтомъ сахара посыпать малину сверху и вынести съ блюдомъ на ледникъ или въ погребъ, гдѣ и оставить до другаго дня накрывши. На другой день сварить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару, положить въ него малину и дать быстро вскипеть раза три, снимая и очищая пѣну.

364. Варенье изъ земляники.

Такъ какъ земляника обыкновенно бываетъ очень кисла, то въ нее кладется сахару два фунта на одинъ фунтъ ягодъ; варится сиропъ до густоты, послѣ кладутся ягоды и тазикъ ставится на большой огонь, чтобы кипѣло сильно, но повременамъ надо снимать и пробовать ложкой сиропъ: если капли тяжелыя, то варенье готово. Земляника бываетъ очень скоро готова и потому надо наблюдать, чтобы не переварилась и не засахарилась послѣ; кромѣ того сиропъ теряетъ натуральный цвѣтъ и желтѣетъ если варенье будетъ переварено.

365. Клубника.

На одинъ фунтъ клубники кладется полтора фунта сахару, готовится густой сиропъ, въ который кладется клубника, но и въ этомъ случаѣ нужно тоже, чтобы кипѣло сильно.

366. Сиропы.

Сиропъ изъ клубники и земляники готовится такъ же какъ изъ малины, только ягоды должны быть не такъ крупны и на фунтъ кладется два фунта сахару. Процѣживая сквозь новое сито, не надо слишкомъ выдавливать, чтобы оставшіяся ягоды сложеныя въ банку могли годиться для пирожного.

367. Варенье изъ красной смородины.

Очистивши красную смородину, свѣситъ и взять на фунтъ ягоду—два фунта сахару, приготовить сиропъ и, когда будетъ готовъ, положить ягоды и поставить кипѣть. Смородина не должна кипѣть такъ сильно, какъ малина и клубника, но за то она варится дольше, такъ какъ въ ней много соку; нужно пробовать ложкой и когда капли тяжело спускаются—тогда варенье готово.

368. Желе изъ смородины.

Насыпать въ горшокъ, но не въ кастрюлю, нѣсколько фунтовъ красной смородины и поставить въ горячую печь на полчаса или больше, чтобы ягоды потрескались но чтобы не кипѣли; потомъ вынуть и процѣдить сквозь салфетку, поставить чтобы отстоялись, тогда слить осторожно сверху, не допуская проходить осадку, отмѣрить два стакана соку, вылить въ тазикъ, положить туда четыре стакана сахару медко просѣянаго и поставить кипѣть. Взять потомъ чистую ложку и пробовать на чистомъ блюдечкѣ; когда желе будетъ стынуть, то значить готово; если переварить, то желе потеряетъ цвѣтъ и засахарится, по этому нужно наблюдать.

369. Желе изъ малины, клубники и земляники.

На фунтъ ягоду кладется два фунта сахару, готовится сиропъ, потомъ кладутся ягоды; когда закипитъ раза три; процѣдить сквозь новое сито, ягоды сложить въ банку а сиропъ варить на желе.

370. Апельсины.

Десять толстокожихъ апельсиновъ наколотъ длинной иглою и варить въ водѣ до тѣхъ поръ, пока соломкой можно будетъ свободно ихъ проткнуть, послѣ вылить ихъ съ этою же водою въ какую нибудь посуду, накрыть и оставить на сутки. Сиропъ сдѣлать изъ двѣнадцати фунтовъ сахару, когда будетъ густъ — положить въ него апельсины, отливши отъ нихъ воду, въ которой варились и варить ихъ долго, пробуя сиропъ ложкой: если будетъ довольно густъ, снять и оставить дня на два, но не въ тазикѣ, а перелить въ фаянсовую посуду: послѣ двухъ дней, если сиропъ будетъ жидкій — доварить, прибавивши нѣсколько сахару.

371. Лимоны.

Лимоны должны быть хорошіе, свѣжіе и крупныя; обливши ихъ сдѣлать на нихъ парѣзы въ длину острымъ ножикомъ, но осторожно, чтобы далѣе корки не рѣзать. Отварить ихъ потомъ въ рѣчной водѣ, отлить эту воду, отварить въ другой и еще отлить, въ третій разъ отваривши, налить ихъ чистой водою и оставить на сутки. На десять лимоновъ приготовить сиропъ изъ двѣнадцати фунтовъ сахару, но прежде чѣмъ класть лимоны въ сиропъ, еще разъ вскипятить ихъ въ чистой водѣ.

372. Ананасъ.

Очитивши ананасъ, варить его въ рѣденькомъ сиропѣ, когда прокипитъ на столько, что соломка пройдетъ сквозь него, оставить до другаго дня. Тогда приготовить густой сиропъ, вложить ананасъ и варить прокалывая, слить въ вазу и оставить дня на два; послѣ добавить еще сиропу и съ этимъ переварить вмѣстѣ, разрѣзавши ананасы пополамъ. Ананасы, апельсины и лимоны надо наблюдать, послѣ того какъ сложутся въ банки: часто случается, что недѣлю спустя, они пустятъ изъ себя сокъ, вслѣдствіе чего сиропъ сдѣлается рѣдкимъ и въ такомъ случаѣ его нужно доваривать.

373. Роза.

Снявши съ куста розы, оборвать лепестки и пообръзывать желтенькіе ихъ кончики, которые обыкновенно бываютъ при корешкѣ. Потомъ сложить ихъ въ круглый соусникъ, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ и помочить имъ розу, протирая ложкой, чтобы вся роза была пропитана лимоннымъ сокомъ; потомъ взять сахаръ, мѣряя стаканомъ, такъ чтобы на полный стаканъ розы выходило четыре стакана сахару, изъ сахара этого сдѣлать сиропъ и въ немъ варить розу до готовности.

374. Волошскіе орѣхи.

Волошскіе орѣхи нужно варить въ іюлѣ мѣсяцѣ, пока еще корка на нихъ мягкая. Для варенья надо обчистить съ орѣховъ зеленую корку ножомъ и положить ихъ въ холодную воду, чтобы не почернѣли, поставить на холодъ и пережѣняя каждый день воду, мочить ихъ въ продолженіи недѣли; послѣ отварить въ чистой водѣ и свѣситъ. На четыре фунта орѣховъ, сдѣлать сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахара и налить имъ орѣхи въ банкъ, потомъ оставить на сутки; послѣ отлить сиропъ, добавить полъ-фунта сахару, и чашку воды, переварить въѣсть и опять налить орѣхи; еще черезъ сутки, добавить столько же сиропа, переварить и тогда наконецъ въ послѣдній разъ налить орѣхи. Орѣхи, такимъ образомъ, не должны ни разу вариться въ сиропѣ; разъ отваренные въ водѣ, они должны оставаться въ банкѣ а разваривается только сиропъ.

375. Яблочки сибирскія.

Сотню яблочекъ очистить отъ кожицы ножикомъ и отварить ихъ въ колодезной водѣ; когда вскипятъ, вынуть и положить въ холодную со льдомъ воду, сдѣлать сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару, положить въ него яблочки и, когда будутъ готовы, вынуть, а сиропъ доварить, въ случаѣ если бы былъ рѣдкій.

376. Салатъ.

Салатъ обыкновенно для варенья употребляется головками; пучко очистить отъ листьевъ салатъ, оставшіеся столбики отварить, налить известковой водой и поставить въ ледъ на сутки. Потомъ сварить не густой сиропъ, вынуть салатъ изъ воды, обсыпать мелко истолченнымъ и просѣяннымъ имбиремъ, налить приготовленнымъ сиропомъ и опять оставить на сутки. На другой день перемыть въ холодной водѣ, приготовить густой сиропъ и заварить въ немъ салатъ.

377. Арбузы (жавуны).

Очистить арбузную корку, порѣзать на куски и отварить въ рѣчной водѣ; варить на столько, чтобы корка была мягка, сложить ее въ банку и залить густымъ сиропомъ. Дня черезъ два посмотреть: если сиропъ сдѣлается рѣдкій, то слить его, добавить полъ-фунта сахару и чашку воды, сварить густо и залить арбузы; еще черезъ нѣсколько дней сдѣлать тоже.

378. Дыни.

Дыня варится такимъ же образомъ, какъ и салатъ, только для варенья дыня употребляется желтая и твердая, не совершенно спѣлая.

379. Ежевика (ожина).

Ежевика варится также какъ и малина. Но такъ какъ ягода эта очень кисла, то на фунтъ ягодъ полагается два фунта сахара.

380. Черная смородина.

На фунтъ очищенной и перемытой черной смородины кладется полтора фунта сахару; приготовивши густой сиропъ, положить въ него ягоды, пусть кипятъ не очень сильно. Потомъ надо посмотреть готовы ли ягоды: если они сварились, то вынуть ихъ, а сиропъ доварить. Съ черной смородиной случается, что ягоды свариваются

прежде сиропа такъ какъ въ ней много соку, а если, доваривая до густоты сиропъ, не вынуть ягодъ, то они сдѣлаются сухими и твердыми.

Желе изъ черной смородины дѣлается также, какъ и изъ красной.

381. Варенье изъ вишенъ.

Очистить спѣлыя и свѣжія вишни и свѣсить ихъ два фунта; сиропъ сдѣлать изъ трехъ фунтовъ сахару, положить въ него вишни и оставить кипѣть не слишкомъ скоро, постоянно снимая пѣну и наблюдая; когда ягоды будутъ готовы, вынуть ихъ а сиропъ доварить.

382. Другой способъ.

Прежде чѣмъ класть вишни въ сиропъ, обдать ихъ кипяткомъ и вслѣдъ за тѣмъ холодной со льдомъ водою, а послѣ уже варить. Вишни варятся дольше чѣмъ другія ягоды, по этому нужно наблюдать, чтобы они не испортились и во время вынуть ихъ, въ случаѣ если бы сиропъ былъ еще не готовъ.

383. Вишневый сиропъ.

Для сиропа употребляютъ обыкновенно простыя вишни; очистить ихъ, отвѣсить пять фунтовъ сахару, положить въ него вишни и варить на столько, чтобы, сиропъ сдѣлался густымъ; послѣ процѣдить сивозъ рѣдкое, новое сито, не выжимая сильно, ягоды сложить въ банку, а сиропъ вылить въ бутылку, ягоды употребать для пирожныхъ, слоенныхъ пирожковъ и пончиковъ.

384. Сливы.

Отвѣсить два фунта сливъ венгерокъ, обварить ихъ кипяткомъ, потомъ очистить кожицу и бросить ихъ въ холодную воду. Надо помнить при этомъ, что вода должна быть колодезная; въ холодной водѣ сливы могутъ оставаться сутки, а хотя нѣсколько

часовъ необходимо. Сливы должны быть не совсѣмъ спѣлыя. Сиропъ сдѣлать изъ трехъ фунтовъ сахару и притомъ очень густой, положить въ него сливы и варить долго, но не на большомъ огнѣ. На другой день посмотреть: если сиропъ будетъ жидкій, то слить его и доварить.

385. Желе изъ сливъ.

Изъ двухъ фунтовъ сливъ, очищенныхъ отъ кожицы, вынимать косточки, полъ-фунта сахару помочить водою въ тазикъ, положить туда сливы, кусочекъ ванили и варить, постоянно мѣшая. Послѣ протереть сѣвось рѣдкое сѣто, переварить еще, простудить и складывать въ банки.

386. Морели.

Взять два фунта морелей *не спѣлыхъ*, очистить острымъ ножикомъ кожицу, осторожно, чтобы не порѣзать, (кожица на нихъ очень тонка) обварить ихъ кипяткомъ, сейчасъ же бросить въ холодную воду и оставить на нѣсколько часовъ; если морели будутъ оставаться до другого дня, то воду надо переменить, а если будутъ вариться того же дня, то все таки они должны четыре или пять часовъ оставаться въ холодной колодезной водѣ. Сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару сварить до густоты и положить въ него морели; варить потомъ на тихомъ огнѣ.

Такимъ же образомъ варятся и персики.

387. Деренъ.

Почистить деренъ, вымыть въ холодной водѣ и сложить на чистомъ ситѣ, чтобы вода сошла; на фунтъ ягодъ сиропъ дѣлается изъ двухъ фунтовъ сахару, приготовивши положить въ него деренъ и оставить тихо кипѣть, пока не будетъ готовъ.

388. Брыжовникъ.

Для варенья брыжовникъ употребляется не спѣлый, но бру-

ный; перебивши его, вычистить осторожно зерна и положить въ холодную со льдомъ воду, послѣ положить его въ вазу, обварить кипяткомъ, накрыть и оставить до другаго дня. Сиропъ сдѣлать на одинъ фунтъ ягодъ изъ двухъ фунтовъ сахару, варить обыкновеннымъ образомъ.

388. Варбарисъ.

На одинъ фунтъ варбариса дѣлается сиропъ изъ трехъ фунтовъ сахару; варбарисъ надо вѣсить вычищенный, обварить его кипяткомъ а потомъ обдать холодной со льдомъ водою и тогда класть въ сиропъ и варить до готовности.

390. Персики.

Персики должны быть не спѣлые; обварить ихъ кипяткомъ, снять кожу и налить холодною водою; часа черезъ два варить въ густомъ сиропѣ. На фунтъ персиковъ кладется два фунта сахару.

391. Мускатки.

На одинъ фунтъ мускатокъ дѣлается сиропъ изъ полтора фунта сахару; мускатки почистить острымъ ножикомъ, (они тоже должны быть не спѣлыя) и отварить ихъ въ колодезной водѣ, послѣ вынуть, налить холодной со льдомъ водою, дать постоять не болѣе десяти минутъ, положить въ густой сиропъ и варить.

392. Груши.

Очистивши груши, повѣрзывать серединки маленькимъ перочиннымъ ножикомъ, отварить ихъ въ колодезной водѣ, отлить на сито, чтобы вода съ нихъ стекла хорошо, приготовить сиропъ, такъ чтобы на фунтъ грушъ приходилось полтора фунта сахару, бросить кусочекъ ванили и варить груши въ сиропѣ. Яблоки варятся такимъ же образомъ: для варенья яблоки берутся твердыя и не очень кислыя, потому что кислыя развариваются. Варить надо непременно въ колодезной водѣ.

393. Яблочный мармеладъ и желе.

Очистить не очень кислыя яблоки, порѣзать, положить въ горшокъ, накрыть и поставить въ котель съ кипящей водою; въ котль воды должно быть столько, чтобы четверть горшка была наружу и вода не налилась бы въ яблоки. Пока вода кипитъ въ котль, яблоки должны пуститъ изъ себя сокъ, тогда влить этотъ сокъ въ тазикъ сквозь сито, добавить сахару и варить до густоты желе, а яблоки протереть сквозь не густое сито, добавить сахару, ванили или апельсиновой корки мелко изрѣзанной и варить, тоже постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Сваривши, сложить въ полотняный новый чистый мѣшокъ, наложивши его не полный, связать туго отверстіе, положить на столъ, наложить сверху доскою, на доскѣ положить тяжелый камень и оставить такъ до другого дня. Потомъ разрѣзать по краямъ мѣшокъ, снять его, мармеладъ порѣзать маленькими кусочками, обсыпать мелкимъ сахаромъ и сложить въ сухой ящикъ.

394 Мармеладъ изъ абрикосовъ.

Снять кожу съ абрикосовъ, вынимать косточки, отварить ихъ въ рѣчной водѣ, отлить воду а абрикосы протереть сквозь сито; на два фунта абрикосовъ добавляется полъ-фунта сахару. Жарить надо до густоты, постоянно мѣшая; потомъ поступить какъ съ яблочнымъ мармеладомъ.

395. Груши безъ сахара.

Хорошія спѣлыя груши обмыть, очистить ножомъ корку, взять чистый каменный горшокъ, положить туда корку изъ грушъ и отварить ее, послѣ процѣдить сквозь друшлякъ и въ той же водѣ варить груши долго, послѣ положить ихъ по одной на чистой доскѣ, сверху наложить другой доской и тяжелымъ камнемъ. Такимъ образомъ, они должны оставаться подъ гнетомъ до другого

дня, тогда разложить ихъ по одной на блюдо и поставить въ не жарко натопленную печку, чтобы обохли.

396. Апельсины и лимоны сухіе.

Разрѣзавши апельсины на четыре части, повынимать косточки и варить въ водѣ до мягкости; потомъ сдѣлать густой сиропъ, положить въ него апельсины и варить до такой густоты, чтобы сиропъ по краямъ тазика бѣлѣть. Когда сварится—вынуть, обсушить ихъ въ легко натопленной печи и, пересыпавши сахаромъ, сложить въ банку. Лимоны дѣлаются такимъ же образомъ, съ той только разницей, что ихъ надо дольше варить, нѣсколько разъ перемѣняя воду. Арбузные корки тоже отвариваются сначала въ водѣ а потомъ уже варятся въ сиропѣ до прозрачности, обсушиваются, обсыпаются сахаромъ и кладутся въ ящикъ.

397. Медовое варенье для пирожнаго.

Взять пять фунтовъ меда и распустить въ тазикѣ, снимая постоянно пѣну; когда закипитъ, процѣдить сквозь сито, положить туда восемь фунтовъ вишенъ (или черной смородины—но вишни лучше выходятъ въ медѣ), выпестивши предварительно косточки и доведя медъ до кипѣнія и варить потомъ, пока ягоды будутъ готовы и варенье сдѣлается густымъ. Когда будетъ готово, простудить, сложить въ банки и употреблять для пирожковъ, и другихъ пирожныхъ.

398. Груши маринованныя.

Не совсѣмъ спѣлыя, но хорошаго сорта груши очистить и отварить въ колодезной водѣ; послѣ обдать ихъ холодной со льдомъ водою, четыре стакана уксусу переварить съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара, съ корицей, гвоздикой и перцемъ, положить туда груши, дать покипеть хорошенько, потомъ вынуть и, когда совершенно остынутъ, сложить въ банку, залить оставшимся уксусомъ, завязать и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Морели, сливы и вишни маринуются такимъ же образомъ, только ихъ варить не нужно, а заливаются они сырыми, такимъ же образомъ приготовленнымъ холоднымъ уксусомъ. Кроме того фрукты берутся не переспѣлыми.

399. Маринованные огурцы.

Для маринованья употребляются маленькіе, зеленые и твердые огурчики; они кладутся въ кастрюлю, перекладываются вишневыми листьями, наливается водкой и ставятся въ нежаркую печь на одинъ часъ. Въ печи огурчики должны пожелтѣть, потомъ надо ихъ вынуть и положить на сито; когда совершенно остынутъ, сложить въ банку и залить холоднымъ уксусомъ перевареннымъ съ солью, корицею, перцемъ и лавровымъ листомъ. На дно банки надо положить одинъ стручекъ краснаго перца, обвязать крѣпко и вынести на холодъ. (Для огурцовъ уксусъ варится безъ сахару.

400. Маринованные бѣлые грибы.

Бѣлые грибы отвариваются въ крѣпкомъ уксусѣ, потомъ надо ихъ выложить на сито, чтобы совершенно простыли и стекъ съ нихъ уксусъ. Потомъ взять другаго уксуса, который долженъ быть очень крѣпкомъ, переварить съ кореньями и солью, грибы сложить въ банку, залить этимъ уксусомъ а сверху свѣжимъ прованскимъ масломъ, завязать и поставить въ холодномъ погребѣ. Рыжики и опенки приготовляются такимъ же образомъ.

401. Вишни для салата.

Налить въ тазикъ столько колодезней воды, чтобы покрыла вишни, добавить немного уксуса, ложку соли и полъ-фунта сахару; когда прокипитъ, выстудить, ягоды сложить въ боченокъ, переложивши ихъ лавровымъ листомъ, залить этимъ сиропомъ, боченокъ забить крѣпко и закопать въ ледъ.

402. Огурцы какъ свѣжіе.

Взять ведро большихъ желтыхъ огурцовъ, очистить и изру-

бить мелко вмѣстѣ съ зернами, прибавить одинъ фунтъ мелкой соли и размѣшать ихъ хорошенько. Свѣжіе зеленые огурцы переминуть въ колодезной водѣ, перетереть сухимъ полотенцемъ и складывать въ боченокъ, перекладывая каждый слой приготовленной массой, накладывая такимъ образомъ, пока не наполнится весь боченокъ; послѣ забить крѣпко и зарыть въ ледъ. Зимой огурцы будутъ совершенно какъ свѣжіе.

403. Другой способъ.

Когда время огурцовъ уже проходитъ, взять ихъ нѣсколько, очистить и сложить въ каменную банку, пересыпая крупной солью, на днѣ же банки должно быть насыпано много соли. Перекладывая такимъ образомъ, наполнить банку, закупорить и закопать въ ледъ. Зимой, доставая, пужно ихъ мочить часа два, а послѣ изрвать мелко, полить уксуомъ и посыпать перцемъ съ солью.

404. Маринованная дыня.

Очистивъ не совсѣмъ спѣлую хорошую дыню, порѣзать ее длинными кусками и отварить въ жиденькомъ сиропѣ; крѣпкій уксусъ переварить съ сахаромъ и кореньями и когда простынетъ налить имъ сложенную въ банки дыню.

405. Салатъ изъ брусники.

Выполоскавъ бруснику, обварить ее кипяткомъ; на пять фунтовъ ягодъ сдѣлать сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и варить въ немъ бруснику, постоянно помѣшивая до густоты, чтобъ сиропу почти не оставалось ничего. Когда простынетъ, сложить въ банку и подавать къ индѣйкѣ или телятинѣ.

406. Соленныя сливы.

Воду колодезную переварить съ солью, сливы венгерки сложить въ кадочку, перекладывая вишневымъ листомъ и острогономъ,

налить соленую водою, а потомъ, наложивши кружечокъ и не большой камень, поставить въ погребъ.

Такимъ же образомъ приготавливаются груши и яблоки.

407. Какъ вишни сохранять свѣжими.

Перемывъ свѣжія вишни, положить ихъ на сито, чтобы вода совершенно стекла и вишни обсохли, потомъ насыпать ихъ въ чистыя бутылки изъ вина, заткнуть пробками крѣпко и залить смолою. Потомъ налить въ котелъ воды, положить туда бутылки, переложивши ихъ сѣномъ и дать прокипеть хорошенько; послѣ вынуть изъ котла, обтереть и держать въ холодномъ мѣстѣ. Надо помнить при этомъ, что нельзя ставить бутылки въ кипящую уже воду: они могутъ потрескаться, но слѣдуетъ вложить ихъ пока вода въ котлѣ еще холодная, чтобы постепенно согрѣвались пока не закипятъ. Зимой вишни эти для употребленія будутъ совершенно свѣжія. Такимъ же образомъ сохраняется и крыжовникъ, который годится для соусовъ; крыжовникъ долженъ быть не спѣлый.

408. Красная капуста.

Очистить красную капусту, пошатковать мелко, перетереть съ солью, сложить въ кадочку, наложить кружкомъ и камнемъ и дать постоять дня два; въ это время надо протыкать ее чистымъ деревяннымъ валикомъ и открывать, чтобы горечь вышла, потомъ вынести въ погребъ и въ случаѣ надобности употреблять для салата.

409 Обыкновенная капуста.

Очистивши, пошатковать капусту, перетереть солью, сложить въ кадку, сдѣлать чистый деревянный валикъ длиною выше кадки, оставить нѣсколько дней капусту постоять въ кухнѣ, въ это время стерывать и протыкать ее валикомъ, чтобы горечь вышла, потомъ наложить кружкомъ и камнемъ и вынести въ погребъ.

410. Мазурки изъ миндаля съ изюмомъ.

Мелко истертого сахару три чашки растереть съ восемью

желтками, положить туда двѣ чашки муки и все это тереть долго; отъ 12 яицъ взять бѣлки, взбить на пѣну, взять 3 чашки очищенного миндаля, порѣзать въ мелкія полоски, прибавить изюму желтаго и чернаго по 3 чашки и все это вибѣтъ вымѣшати, прибавить еще апельсиновой корки, цукатовъ и накладывать въ бумажныя формочки намазанныя масломъ и поставленныя на листъ. Печка должна быть не сильно горячая, и держать въ ней ихъ можно одинъ часъ.

411. Мазурки миндальныя.

Поль-фунта миндаля сладкаго истереть на массу въ макотрѣ, положить туда стаканъ желтковъ хорошо разбитыхъ и чашку сухой муки, двѣ чашки сахара, немного очищенной корки апельсиновой или лимонной и все это тереть крѣпко. Когда масса будетъ готова, накладывать въ формочки и поступить какъ съ первыми, но пока не простынуть, не вынимать изъ бумаги, чтобы не поломались.

412. Мазурки миндальныя.

Взять поль-фунта очищенного миндаля, поль-фунта тертаго сахара, поль-ложки холоднаго масла, шесть яицъ и два желтка, замѣсить все это мукой не очень густо но на столько, чтобы можно было раскатать, потомъ порѣзать, положить на листъ и ставить въ печку но остерегаясь чтобы не была слишкомъ горячая.

413. Мазурки изъ чернаго хлѣба.

Одинъ фунтъ миндаля тереть въ макотрѣ съ тремя фунтами сахара мелкаго, прибавляя туда по одному бѣлку до десяти; кромѣ того также постепенно прибавлять по одному желтку до тридцати и тереть все хорошо и притомъ постоянно въ одну сторону, потомъ положить чайную ложку истертаго мускатнаго цвѣта и поль-ложечки мускатнаго орѣха. Изъ оставшихся двадцати бѣлковъ поднять пѣну, взять 16 лотовъ хлѣба, который должно передъ тѣмъ

высушить, истолочь на муку и просеять на сито, вымешать съ будками все хорошенько, накладывать въ бумажныя формочки и печь какъ и предыдущія.

414. Мазурки миндальныя.

Взять одинъ фунтъ миндаля не очищеннаго, стереть его отлично въ салфеткѣ и истолочь на массу; одинъ фунтъ тертаго сахару разбить съ шестью желтками и все тереть вмѣстѣ; взять одинъ фунтъ масла свѣжаго не соленнаго и муки одну чашку, прибавить къ миндалю и сахару и все смѣшавши стереть хорошо. Когда будетъ готово, накладывать на ошлатки и ставить въ печь.

415. Мазурки лимонныя.

Взять фунтъ очищенныхъ сладкихъ миндалей, двадцать штукъ горькихъ, фунтъ масла, фунтъ муки, фунтъ сахару мелкаго, миндаль стереть и, когда онъ будетъ растертъ хорошо, прибавлять все остальное и продолжать тереть. Потомъ положить корки изъ двухъ лимоновъ, изъ одного лимона сокъ, опять тереть и прибавлять по одному яйцу. Когда будетъ готово, накладывать въ бумажныя формочки, посыпать сахаромъ, мелкимъ изюмомъ и порубленнымъ миндалемъ и поставить въ печь на полъ часа.

416. Мазурки миндальныя.

Одинъ фунтъ миндаля сладкаго, и полъ фунта горькаго, очистивши, истолочь на массу, положить четыре стакана мелкаго сахара и шесть стакановъ муки, размѣшать хорошенько и мѣсить; яйца не отдѣляя взбить сколько понадобится, прибавить дрожжей хорошихъ двѣ ложки и размѣшавши все хорошо, дѣлать мазурки, на холодѣ класть на смазанныя масломъ листы и ставить въ печь умеренно ватопленную; когда пожелтѣють — вынимать.

417. Мазурки.

Отварить 8 яицъ круто, вынуть желтки и протереть на сито; четверть фунта миндалей очистить и истолочь мелко, прибавить

чашку тертого сахара, полъ чашки сливокъ, чашку масла, муки столько, сколько понадобится для того, чтобы было умѣренно густо, вымѣсить хорошенько и дѣлать мазурки.

418 Мазурки.

Однѣ фунтъ миндаля очищеннаго порѣзать и стереть въ макотрѣ, положить туда четыре бѣлка, три четверти тертого сахара и растереть хорошо, прибавляя еще бѣлковъ столько, чтобы было не очень густо; потомъ положить это все въ кострюльку, поставить на огонь и продержать, пока не разогрѣется хорошо. Послѣ взять большой листъ бумаги, обсыпать его мелкимъ сахаромъ, и выложить на него все изъ кострюльки, завернуть и оставить по-лежать пока не простынетъ; послѣ раскатать величиною въ полъ-листа бумаги, края обрѣзать и тоже раскатавши порѣзать на узкія полоски и наложить ихъ на мазурку сверху, чтобы образовалась рамка; потомъ положить съ бумагой на желѣзный листъ и поставить въ печку, когда пожелтѣетъ — вынуть.

419. Мазурки на опарѣ.

Взять одинъ стаканъ молока и поставить въ печку, чтобы закипѣлъ; когда закипитъ, обварить имъ два стакана муки и когда простынетъ, влить два стакана истеретыхъ желтковъ, добавлять муки и мѣсить такъ густо, какъ на хлѣбъ; потомъ положить чашку мелкаго сахара, посолить, прибавить стаканъ масла и когда тѣсто станетъ отъ рукъ отставать, дѣлать мазурки, наколовши ихъ вилкой, положить на смазанный масломъ листъ и поставить въ печь.

420 Мазурки.

Взять муки 4 чашки, хорошей сметаны 1 чашку, 8 желтковъ, свѣжаго не соленаго масла ложки 2 и столоваго вина одну рюмку — все это хорошо замѣсить и раскатать. Взять потомъ четыре чашки миндаля сладкаго, двѣ чашки горькаго, очистить, по-

рѣзать и стереть въ макотрѣ, подбавляя понемногу сливокъ; когда хорошо сотрется, то на тѣсто накладывать сперва варенье, потомъ посыпать сверху стертымъ миндалемъ, положить на листъ и поставить въ печь.

421. Мазурки.

Поль-фунта сладкаго миндаля и четыре лота горькаго очистить, истолочь мелко, взять желтки отъ восемнадцати яицъ и четыре бѣлка, всыпать муки столько, чтобы тѣсто было такой густоты, какъ дѣлается для бисквитъ, прибавить еще тертаго сахару одинъ стаканъ, все это разбивать ложкой постоянно въ одну сторону цѣлый часъ, послѣ накладывать въ бумажныя формочки намазанныя масломъ и посыпанныя мукой, положить на листъ, посыпать изюмомъ мелкимъ и миндалемъ порѣзаннымъ въ полоски и поставить въ печь.

422. Мазурки.

Взять три четверти сладкихъ и одну четверть горькихъ миндалей очищенныхъ, сорокъ круто сваренныхъ желтковъ и тереть все это, прибавляя нѣсколько сырыхъ желтковъ. Когда хорошо сотрется, выложить на доску, раскатать не очень тонко, сдѣлать мазурки, положить ихъ на бумагу смазанную масломъ, поставить въ печь и когда пожелтѣютъ—вынимать.

423. Мазурки на бѣлкахъ.

Изъ 15 бѣлковъ взбить пѣну, прибавить туда немного муки, 1½ ложки дрожжей, размѣшать и поставить чтобы взшло. Потомъ масла взять столько же сколько тѣста, вымыть его хорошо въ холодной водѣ, и, когда тѣсто подойдетъ, растереть его съ масломъ ложкой. Можно также положить туда тертаго миндаля чашку, сахару чашку, замѣсить не очень туго и сдѣлать мазурки, посыпавши ихъ сахаромъ, изюмомъ и миндалемъ, поставить въ печь не очень горячую.

424. Мазурки миндальные.

Взять фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля и истолочь въ ступкѣ съ пятью бѣлками: когда миндаль будетъ не крупнѣ гречевой крупы, тогда всыпать одинъ фунтъ съ половиною тертаго сахара и два бѣлка, потомъ вымѣшать и если будетъ очень густо, можно прибавить еще одинъ или два бѣлка, выложить на листъ покрытый бумагой и накладывать тѣсто ложкой, одну кучку около другой, дѣлая маленькіе промежутки, потомъ поставить въ печь, не очень горячую и когда пожелтѣютъ, вынимать.

425. Мазурки.

Взять четыре желтка, стереть хорошо полъ-фунта сахару, полъ-фунта муки, четыре бѣлка поднять на пѣну и когда все сотрется, класть по одной ложкѣ на бумагу и ставить въ печь, когда пожелтѣютъ — вынимать.

426. Мазурки которыя подходятъ въ водѣ.

Взять восемь стакановъ муки, восемь яицъ, чашку масла, двѣ ташки молока, одну чашку дрожжей — все это замѣсить, положить въ салфетку, завязать такъ, чтобы могло свободно подойти и положить въ ведро съ холодной водою. Когда свертокъ этотъ поднимется на верхъ, вынуть, дѣлать мазурки, помазать ихъ масломъ, посыпать изюмомъ, миндалемъ и стертымъ сахаромъ и поставить въ не очень жаркую печь.

427. Баранки для чаю.

Масла топленнаго взять одну чашку, яицъ чашки двѣ, сливекъ чашекъ шесть, дрожжей хорошихъ полъ-чашки, муки сколько придется, чтобы было довольно густо; все это мѣсить, пока не начнетъ подходить, поставить чтобы подошло; послѣ положить тѣсто на доску, влить въ него полъ-чашки масла и вымѣсить; потомъ опять поставить на столъ и оставить стоять, пока не подойдетъ,

послѣ дѣлать баранки, помазать ихъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, положить на листъ и поставить въ печь не слишкомъ горячую.

428. Баранки для чаю.

Просѣять муки фунта два или три, положить туда восемь яицъ, растопить масла одну чашку и влить его теплое, кромѣ того два стакана молока теплаго, двѣ чашки дрожжей, мѣсить, пока не будетъ отъ рукъ стывать и поставить въ теплѣ, чтобы подошло; послѣ дѣлать баранки, мазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, и ставить въ печь.

429. Мазурка.

Взять $\frac{3}{8}$ стакана желтковъ, развести $\frac{3}{8}$ стакана сливокъ, прибавить $\frac{1}{8}$ стакана дрожжей и $\frac{1}{8}$ стакана сахару, два стакана истолченного миндаля, и столько муки, чтобы тѣсто было такъ густо, какъ на пироги; потомъ тѣсто это хорошенько вымѣсить, прибавить къ нему $\frac{1}{8}$ стакана растопленного масла, и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ раскатать, положить на вымазанный масломъ листъ бумаги, смазать сверху яйцомъ, посыпать миндалемъ и коришкою и поставить въ печь.

430 Мазурки.

Взять три яйца, свѣсить ихъ и отвѣсить потомъ равныя количества сахару, масла и муки, разбить эти три яйца и замѣсить все это въ тѣсто, изъ котораго дѣлать мазурки умеренной толщины, посыпать истертымъ сахаромъ съ корицей, положить на листъ и поставить въ печь; когда пожелтѣютъ — вынимать.

431. Баранки заварныя.

Двѣ съ половиною чашки воды и одну чашку масла растопленного варить въ кастрюлькѣ, сыпать туда по немногу три чашки муки и мѣшать постоянно ложкой, когда тѣсто сдѣлается довольно густо, снять съ огня и вливать по одному до шести яицъ, сте-

реть въ макотрѣ и поставить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы совершенно остыло; послѣ доску посыпать сахаромъ, подѣлать баранки, положить на листы и поставить въ печь.

432. Крендели.

Взять одну чашку масла и тереть его въ макотрѣ, пока не побѣлѣетъ, потомъ положить четыре желтка и тереть постоянно въ одну сторону, положить дрожжей три четверти чашки, взбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить въ макотру, влить пять чашекъ молока, и сыпать муку, замѣчая чтобы тѣсто не было гуще какъ на пироги; когда хорошо сотрется, сдѣлать крендели, мазать ихъ яйцомъ, посыпать сахаромъ и ставить въ печь довольно горячую.

433. Сухарики.

Однимъ стаканомъ вскипяченнаго молока обварить муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, когда оно остынетъ, растереть его хорошо, подливая понемногу теплаго молока, положить чашку дрожжей, пѣну изъ двѣнадцати бѣлковъ, разбить хорошо и поставить чтобы подошло. Оставшіеся двѣнадцать желтковъ стереть такъ, чтобы сдѣлались густыми и бѣлыми, истолочь мускатнаго цвѣту и апельсиновой корки, когда тѣсто подойдетъ, положить все это и мѣсить полъ-часа; послѣ влить масла одну чашку растопленнаго, но холоднаго и подбавляя муки, мѣсить пока не будетъ готово; потомъ поставить а когда подойдетъ дѣлать не большіе шарики, класть ихъ на листъ смазанномъ масломъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь, умѣренно горячую. Когда шарики эти будутъ готовы — вынуть, и, когда совершенно остынутъ, разрѣзывать осторожно, класть на листъ, поливать сливками, посыпать сахаромъ и опять поставить въ печку, чтобы обсохли. Кто любитъ, можно еще къ сахару прибавлять корицы или апельсиновой корки.

434. Печенья для чая.

Полъ-фунта очищеннаго и стертаго миндаля, четверть фунта сахару, три яйца и еще семь желтковъ смѣшать и тереть цѣлый

часть, постоянно въ одну сторону; потомъ положить туда же четыре съ половиною лота тертаго шоколада, немного корицы, перетереть, выложить все на листъ и поставить въ печь не слишкомъ горячую.

435. Печенье для чаю.

Четыре бѣлка взбить на пѣну, прибавить восемь ложекъ сахара, все вымѣшать и разбить хорошенько; потомъ класть по одной ложкѣ на бумагу и на листѣ поставить въ печь.

436. Пирожное.

Взять одну чашку масла растопленнаго, полъ-чашки смальцу, одну съ половиною чашку воды — смѣшать и поставить это въ кастрюлькѣ, чтобы закипѣло. Положить потомъ десять яицъ, муки столько, чтобы было довольно густо и хорошо все растереть. Листъ смазать воскомъ, положить все это, посыпать сахаромъ, изюмомъ, очищеннымъ и порѣзаннымъ миндалемъ и поставить въ печь; когда поднимется и пожелтѣетъ, вынуть, порѣзать небольшими кусочками и еще поставить въ печь, чтобы обсохло.

437. Тортъ.

Одинъ фунтъ сахару, фунтъ очищеннаго миндаля и шесть цѣлыхъ яицъ, истереть на массу; когда будетъ готово, выливать по одному двадцать четыре желтка и тереть, пока не побѣлѣетъ, потомъ положить полъ-фунта муки и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Потомъ, если угодно, можно раздѣлить массу пополамъ, и въ одну половину положить муку, а въ другую ржаной хлѣбъ высушенный и стертый мелко; потомъ положить въ форму осторожно, сперва одну половину массы, а сверху другую и поставить въ печь, которая должна быть натоплена какъ на хлѣбъ и продержать въ ней тортъ одинъ часъ.

438. Мазурки.

Изъ восьми бѣлковъ поднять пѣну, размѣшать ихъ съ мукой

хорошенько, влить полъ-чашки дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло; послѣ положить масла свѣжаго неоплавленнаго одну четверть фунта (можно и больше немного) растереть хорошо; послѣ доску посыпать мукой, положить все это, и мѣсить, прибавляя муки, пока тѣсто не будетъ такъ густо, какъ на пирога, положить еще чашку миндаля очищеннаго и порѣзаннаго, чашку тертаго сахару, если угодно корицы немного, вымѣсить хорошо и дѣлать мазурки толщиною въ палецъ, посыпать ихъ миндалемъ, сахаромъ, взбрызнуть виномъ или водой и поставить въ печь не очень горячую.

439. Ваумкухенъ.

Растопить свѣжаго масла два фунта съ половиною, раздѣлить пополамъ въ двѣ макотры, въ каждой тереть долго, все въ одну сторону; отвѣсить муки два фунта съ половиною, столько же тертаго сахара, четыре стакана сливокъ, сорокъ желтковъ, раздѣлить все это пополамъ, положить въ макотри и тереть долго; когда будетъ готово, положить тертаго мускатнаго цвѣту одинъ лотъ, корицы, кардамону мелко истертаго, изъ оставшихся бѣлковъ поднять пѣну, положить все вмѣстѣ, размѣшать хорошо и сейчасъ же жарить на вертелѣ. Для этого надо заранѣе приготовить вертелъ, при которомъ укрѣпить валикъ, пѣну съ бѣлковъ размѣшать съ приготовленной массой, обливать имъ смазанный масломъ валикъ, поворачивать вертелъ и печь, наблюдая, чтобы ровно кругомъ румянилось.

440. Еще мазурки.

Взять фунтъ очищеннаго и мелко изрубленнаго миндаля, три чашки положить въ макотру, и тереть съ тремя желтками; когда согрѣется на массу, тогда брать по немного и дѣлать не большія мазурки, класть на бумагу, приподнимая края мазурки къверху, съ бумагой положить на листъ и поставить въ печь не горячую,

чтобы не сгорѣли. Потомъ взять полторы чашки тертаго сахару, два бѣлка стереть хорошо, положить туда оставшіяся двѣ чашки миндаля, размѣнать хорошо, и, когда мазурки будутъ готовы, вынуть ихъ изъ печи, и накладывать на каждую изъ нихъ ложкой приготовленную массу, а сверху ее варенье, только безъ сиропа, придавливать ложкой слегка и поставить въ печь, такъ какъ и первый разъ не очень горячую.

441. Мазурки.

Два фунта миндаля очищеннаго изрѣзать мелко и тереть въ макотрѣ съ двумя чашками сахару, прибавляя по одному двадцать желтковъ а два яйца цѣлыхъ, тереть долго, пѣна образуется одна бѣлая масса; тогда бумагу натереть воскомъ, положить ее на листъ, ложкой класть небольшія круглыя лепешки и на двадцать минутъ вставить въ не очень жаркую печь. Когда мазурки пожелтѣютъ, вынуть ихъ, снять осторожно съ бумаги и складывать на блюдо. Потомъ взять двѣ чашки мелкаго сахара, стереть на пѣну съ однимъ бѣлкомъ и сокъ изъ одного лимона и смазать этимъ мазурки.

442. Кольца сахарныя.

Одинъ фунтъ свѣжаго масла растереть отлично, положить туда десять яицъ, полъ-фунта тертаго сахару, немного корицы, одинъ фунтъ съ половиною муки, все это смѣшать, замѣсить и дѣлать кольца, помазать ихъ яйцомъ, посыпать сахаромъ и ставить въ печь не слишкомъ горячую.

443. Кольца.

Одну четверть фунта свѣжаго масла, шесть лотовъ тертаго сахару и чашку сливокъ замѣсить вместе довольно туго, дѣлать маленькія кольца, поставить въ не очень жаркую печь и держать тамъ не долго, что бы не засохли.

444. Кольца.

Взять четверть фунта сахару тертаго, корку истертую на

порошокъ изъ одного лимона, немножко корицы также истертой, шесть желтковъ и десять лотовъ растопленнаго масла, замѣсить все это съ мукой не очень круто, но настольо, чтобы можно было дѣлать кольца; сдѣлавши ихъ, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и посадить въ печь не очень горячую—когда пожелтѣютъ—вынимать.

445. Кольца.

Двѣ чашки растопленнаго масла и три чашки горячей воды положить въ кострюлю и поставить на огонь; когда закипитъ, положить четыре стакана муки и продержатъ на огнѣ четверть часа, мѣшая ложкой постоянно; когда остынетъ, вливать по одному яйцу, сколько придется, размѣшать хорошо, сдѣлать маленькія кольца и поставить въ печь, не очень горячую.

446. Кольца миндальныя.

Одинъ фунтъ миндаля очистить, порѣзать въ мелкія полоски и поставить чтобы просохъ. Семь бѣлковъ взбить на пѣну, положить туда фунтъ тертаго сахару и тереть на блюдѣ долго; послѣ положить туда приготовленный миндаль, размѣшать хорошо, класть на листъ по одной ложкѣ, и дѣлать дырку пальцемъ, обмакивая его каждый разъ въ муку; потомъ поставить въ печку не очень горячую.

447. Сухарики.

Взять четыре стакана муки, обварить двумя стаканами молока, протереть ложкой хорошо, положить туда четыре стакана стлочно истертыхъ желтковъ процѣженныхъ на сито, дрожжей хорошихъ одну чашку и поставить чтобы подошло. Послѣ положить муки, наблюдая чтобы не было слишкомъ густо, мѣсить постоянно въ продолженіи часа, положить масла растопленнаго, горячаго два стакана, мѣсить полъ-часа, потомъ положить сахару тертаго полтора стакана, мѣсить еще полъ-часа, послѣ дѣлать маленькія круглыя булочки, класть на листъ смазанный масломъ, и когда подой-

дутъ, ставить въ горячую печь и держать одинъ часъ. Когда будутъ готовы, вынуть, поставить, чтобы остыли совершенно, послѣ разрѣзывать острымъ ножомъ, класть на листъ, поливать сливками, посыпать сахаромъ и опять поставить въ печь не горячую, чтобы просохли. Такимъ образомъ приготовленное тѣсто можетъ годиться и для бабы.

В А В Ы.

448 Баба миндальная.

Взять одинъ фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля, истолочь прежде въ ступкѣ, взбрызгивая бѣлкомъ отъ яйца, послѣ положить въ макотру, тереть и вливать по одному желтку, растирая хорошо послѣ каждаго. Такимъ образомъ нужно влить шестьдесятъ желтковъ, положить туда же одинъ фунтъ тертаго сахару, продолжать постоянно тереть, положить немного ванили и когда порошокъ хорошо сотрется, поднять пѣну изъ десяти бѣлковъ, положить въ макотру, размѣшать хорошо, и накладывать въ форму, смазанную не соленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, потомъ поставить въ печь не очень горячую.

449 Пропорція на двѣ заварныя бабы.

Двѣнадцать стакановъ муки обварить шестью стаканами молока, растереть хорошо и накрыть; черезъ полъ-часа, когда тѣсто нѣсколько остынетъ, влить, понемногу растирая, три копы (180) ⁽¹⁾ желтковъ взбитыхъ въ маслѣойкѣ на пѣну и три чайныхъ чашки дрожжей; въ это время слѣдуетъ мѣшать постоянно, чтобы комочковъ не было и потомъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взшло. Когда оно взойдетъ, положить три чайныя ложечки соли, одинадцать стакановъ муки, которая должна быть суха и мѣсить полъ-часа, влить чайную чашку масла чуть теплаго, но хорошо прокипявшаго и мѣсить еще полъ-часа, потомъ выпечь

(1) Копѣ—60 штукъ.

сахару мелкаго и просѣяннаго четыре чашки и еще полъ часа мѣсить, потомъ положить ванили или шафрану стертаго и просѣяннаго и мѣсить еще полъ-часа; послѣ— формы обставить бумагой, вымазать свѣжимъ масломъ, положить въ нихъ тѣсто, такъ чтобы оно занимало только третью часть формы и поставить въ тепломъ мѣстѣ накрывши салфеткою. Когда тѣсто взойдетъ настолько, что формы наполнятся, осторожно ставить ихъ въ печь. Печь должна быть жарко натоплена; изъ нее слѣдуетъ выгрести весь пепелъ и прежде пробовать мукою; если мука желтвѣетъ—значитъ печь хороша а если горитъ, то ее слѣдуетъ нѣсколько простудить. Бабы нѣдо тихонько накрыть намоченнымъ листомъ бумаги, каждую отдѣльно, и осторожно вставить въ печь. Въ печкѣ они должны оставаться одинъ часъ съ четвертью, вынимать ихъ слѣдуетъ осторожно, обмакнувши въ холодной водѣ форму, класть потомъ на мягкой подушкѣ, прикрыть скатертью и поворачивать, чтобы бока были круглые.

450. Ваба.

Взять четыре стакана муки, обварить двумя стаканами молока, растереть хорошенько, влить четыре стакана желтковъ взбитыхъ до бѣла и процеженныхъ сквозь сито, чашку дрожжей и поставить всходить. Когда взойдетъ, добавить муки, чтобы тѣсто не было жидко и не очень густо, мѣсить одинъ часъ, влить два стакана теплаго масла и мѣсить полъ-часа, чашку сахару и еще мѣсить полъ-часа, послѣ накладывать въ форму и дальше поступать, какъ выше сказало. Это пропорція на одну бабу.

451. Еще баба.

Четыре стакана муки обварить четырьмя стаканами молока, растереть и съ чашкой дрожжей поставить, чтобы подошло; копу желтковъ стереть до бѣла, размѣшать, съ ними тѣсто, пропустить сквозь сито и дать еще взойти хорошо; потомъ добавить муки и мѣ-

ситъ одинъ часъ, потомъ фунтъ сахару и еще часъ мѣсить, наложить затѣмъ третью часть формы и когда взойдетъ до полна, ставить въ печь на одинъ часъ.

452. Пропорція на три бабы.

Восемь стакановъ сухой муки обварить восемью стаканами молока и растереть хорошенько, чтобы комочковъ не было; когда тѣсто остынетъ совершенно, влить въ него два стакана густыхъ дрожжей и четыре коны (240) желтковъ взбитыхъ на пѣну въ маслобойкѣ или макотрѣ и пропущенныхъ сквозь сито, растереть руками хорошенько съ тѣстомъ и поставить его всходить. Когда тѣсто взойдетъ, положить соли, муки двѣнадцать стакановъ и мѣсить полтора часа, влить потомъ стаканъ теплаго масла, промѣсить еще полъ-часа, всыпать фунтъ сахару и еще мѣсить одинъ часъ. Послѣ наложить третью часть формы и когда взойдетъ до краевъ вставить въ горячую печь на полтора часа.

453. Пропорція на три бабы.

Взять тридцать-шесть стакановъ муки, считая, чтобы не ошибиться, заварить двѣнадцатью стаканами кипящаго молока, накрыть и оставить постоять полъ-часа; желтки изъ пяти конъ яицъ (300 шт.) взбить въ маслобойкѣ до бѣла, когда тѣсто остынетъ, растереть его долго, чтобы комочковъ не было, влить сквозь сито желтки, два стакана дрожжей и размѣшавши поставить, чтобы взошло. Когда взойдетъ, добавить муки восемь стакановъ, специй, какія кто любитъ, соли и мѣсить часъ, потомъ влить два стакана масла негорячаго и мѣсить полъ-часа; сахару полтора фунта и еще полъ-часа промѣсить, потомъ наконецъ наладывать третью часть формы и поступать какъ сказано выше. Въ печкѣ бабы должны оставаться часъ съ четвертью.

454 Пропорція на двѣ бабы.

Взять яицъ двѣ коны съ половиной (150 шт.) и разбивать

ихъ такимъ образомъ: отъ двухъ яицъ желтки а третье яйцо цѣлое, взбить ихъ въ маслобойкѣ, взять муки двѣнадцать стакановъ, обварить шестью стаканами молока, растереть, три чашки дрожжей и яйца взбитыя пропустить сквозь сито, размѣшать съ тѣстомъ и поставить всходить. Когда тѣсто взойдетъ, посолить, добавить муки восемь стакановъ и мѣсить полъ-часа, влить масла теплаго, но не горячаго двѣ большія чашки и мѣсить еще полъ-часа, положить четыре чашки сахару и ванили или шафрану, и опять мѣсить полъ-часа; послѣ накладывать третью часть формы и когда взойдетъ дополна,—ставить въ печь на одинъ часъ.

455. Миндальная баба.

Одинъ фунтъ очищеннаго и просушеннаго миндаля растереть въ макотрѣ на массу съ шестью яйцами, послѣ выложить въ кастрюлю, добавить одинъ фунтъ сахару и 24 желтка растертыхъ до бѣла, поставить на огонь и мѣшать постоянно, чтобы масса пожелтѣла вся, послѣ снять, размѣшать поднятые на пѣну 24 бѣла и полъ фунта муки, вымѣсить хорошенько рукою, сложить въ форму и печь одинъ часъ съ четвертью.

456. Еще миндальная баба.

Двѣ чашки сладкаго миндаля и одну чашку горькаго изрубить очень мелко; двѣ копы (120) желтковъ влить въ маслобойку, вложить туда же и миндаль и бить полъ-часа, послѣ добавить три чашки сахару, и бить еще полъ часа, добавить потомъ шесть чашекъ муки, но не вдругъ а по одной, двѣ чашки дрожжей и бить еще полъ-часа, послѣ слить въ форму и когда подойдет до полна, осторожно ставить въ печку на одинъ часъ съ четвертью.

457. Еще миндальная баба.

Фунтъ миндаля и полъ фунта сахару стереть на массу въ макотрѣ, добавляя по одному шестнадцать желтковъ, тереть пока

не побѣлѣетъ, бѣлки поднять на пѣну, размѣшать виѣстѣ, сложить въ форму и въ печь не очень горячую вставить на одинъ часъ.

458. Баба изъ рисовой муки.

Двѣ чашки рису обварить кипяткомъ и перемыть нѣсколько разъ въ горячей водѣ, послѣ сложить его въ какую нибудь мелкую посуду и въ печкѣ высушить хорошо. Когда рисъ будетъ совершенно сухой, стереть его въ макотрѣ и просѣять сквозь сито, пятнадцать желтковъ стереть въ макотрѣ до бѣла, всыпать туда рисовую муку, двѣ чашки сахару, полъ-чашки миндаю мелко-изрубленнаго, лимонной корки и все это тереть въ макотрѣ долго; потомъ пятнадцать бѣлковъ поднятыхъ на пѣну размѣшать съ этой массой, сложить въ форму обмазанную масломъ и въ печь не очень горячую вставить на одинъ часъ.

459. Баба тюлевая.

Взять одну копу (60 ш.) желтковъ, двѣ чашки муки, одну чашку дрожжей—чашку сахару и чашку масла, все это смѣшать и бить въ маслобойкѣ одинъ часъ, потомъ слить въ форму и когда взойдетъ, осторожно вставить въ печку на одинъ часъ.

460. Баба тюлевая.

Двѣ копы желтковъ тереть въ макотрѣ въ одну сторону; когда побѣлѣютъ, добавить шесть чашекъ муки и тереть полъ-часа, двѣ чашки сахару всыпать и еще полъ-часа тереть, влить двѣ чашки хорошихъ дрожжей и тереть еще полъ часа; послѣ сложить въ форму и поставить въ теплѣ. Когда тѣсто взойдетъ до краевъ формы, вставить ее осторожно въ печь, черезъ часъ вынуть и на подушкѣ катать, пока не остынетъ, для того, чтобы бока были ровные.

461 Баба шоколадная.

Двѣ копы желтковъ разбить и процѣдить сквозь сито въ маслобойку, туда же положить двѣ чашки стертаго на тергущкѣ шоколада и бить полъ-часа, всыпать двѣ чашки сахару и бить еще

полъ-часа, добавить шесть чашекъ муки и бить еще полъ-часа, влить дрожжей двѣ чашки и еще полъ-часа бить; послѣ влить въ форму и когда взойдетъ, осторожно вставить въ печь.

462. Ваба сливочная.

Восемь стакановъ муки обварить четырьмя стаканами молока цѣльнаго, растереть хорошо и, когда остынетъ, влить туда сотню желтковъ, взбитыхъ въ маслобойкѣ на пѣну, 2 чашки дрожжей, развести все это съ тѣстомъ, пропустить сквозь сито и поставить всходить. Когда взойдетъ, посолить, добавить восемь стакановъ муки и мѣсить полъ-часа, влить масла чашку и мѣсить еще полъ-часа, положить сахару три чашки и мѣсить еще полъ-часа, чайную ложку мускатнаго цвѣта и мѣсить еще полъ-часа; наконецъ сложить въ формы и, когда взойдутъ до полна, вставить въ печь на часъ съ четвертью.

463 Булки.

Четыре стакана бѣлковъ поднять на пѣну, размѣшать съ четырьмя стаканами молока, прибавить два или три стакана муки и чашку дрожжей, размѣшать хорошенько и поставить чтобы взошло. Когда взойдетъ, добавить муки, чтобы тѣсто было не очень жидко, но и не слишкомъ густо, миндалю мелко изрубленную одну чашку, и полъ-чашки горькаго, мускатнаго цвѣта немного и мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ тѣсто отъ рукъ отставать; тогда подѣлать булки, положить ихъ на листъ, помазать сверху яйцомъ и поставить, чтобы подошли, а послѣ вставить въ печь на одинъ часъ.

464 Булки.

Восемь стакановъ муки обварить четырьмя стаканами молока, растереть хорошенько и оставить накрытымъ съ четверть-часа; послѣ влить туда шесть стакановъ яицъ, два стакана молока и двѣ чашки дрожжей, (яйца съ молокомъ и дрожжами должны быть взбиты въ маслобойкѣ) все размѣшать хорошенько съ опарой и поставить всходить; когда взойдетъ, посолить всыпать муки двад-

цать-три стакана и мѣсить часъ, влить четыре чашки масла, промѣсить не много, всыпать четыре чашки сахару, специй какихъ угодно и мѣсить еще полъ-часа; послѣ дѣлать булки, власть на листъ, помазать яйцомъ и когда нѣсколько подойдетъ, ставить въ печь.

465. Булки.

Два съ половиною фунта муки обварить одной квартой (штофомъ) молока, растереть, чтобы комочковъ не было, десятокъ яицъ разбить съ двумя стаканами молока теплаго, чашку дрожжей размѣшать съ тѣстомъ и поставить чтобы взопло. Когда взойдетъ, посолить, добавить муки два съ половиною фунта и мѣсить полъ-часа, влить чашку масла и мѣсить четверть-часа, всыпать чашку сахару и одинъ мускатный орѣхъ истолченный въ ступкѣ и мѣсить еще четверть-часа, потомъ накрыть и поставить всходить; когда подойдутъ, сдѣлать булки, дать еще на листъ подойти и тогда посадить въ печь на одинъ часъ.

466. Пляцки.

Двѣнадцать стакановъ муки обварить четырьмя стаканами молока; когда простынетъ, влить чашку дрожжей, размѣшать и поставить всходить. Когда тѣсто взойдетъ, развести двѣнадцатью стаканами взбитыхъ на пѣну желтковъ, растереть хорошенько, чтобы комочковъ не было, добавить муки и мѣсить полъ часа, влить потомъ четыре стакана масла и еще мѣсить полъ-часа, положить сахару сколько угодно, специй, какія кто любитъ, и еще полъ-часа мѣсить, потомъ поставить чтобы подошло и послѣ дѣлать пляцки толщиною въ палецъ, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицей, патыкать изюму и, когда на листъ нѣсколько подойдетъ, ставить въ печь на три четверти часа.

467. Пляцки.

Взять пшеничныхъ отрубей три пригоршня, муки ложки три, заварить это кипяткомъ перевареннымъ съ сахаромъ и разбивать деревянной ложкой, пока не простынетъ. Когда простынетъ, влить

небольшую чашку дрожжей и поставить чтобы подошло; когда взойдет, протереть сквозь сито хорошенько, чтобы вся гуща прошла из отрубей, когда процѣдится, взять 25 яицъ, отдѣлить бѣлки, изъ нихъ 15 взбить на пѣну, а желтки всѣ стереть отдѣльно и мѣрять чашкой: ихъ должно быть двѣ чашки, также вагъ и бѣлковъ. Когда яйца будутъ готовы, высыпать въ макотру четырнадцать стакановъ муки, четыре чашки процѣженныхъ отрубей, желтки взбитые и бѣлки, поднятые на пѣну, чашку масла, полъ-фунта сахару и чайную ложку соли, немного мускатнаго цвѣта, все это вымѣсить хорошенько руками и поставить, чтобы всходило. Когда подойдетъ, дѣлать плацки, посыпать сахаромъ съ корицей, натывать изюмомъ и поставить въ печь на три четверти часа. Изъ такого тѣста и кулича можно дѣлать.

468. Куличъ.

Два фунта муки обварить пятью стаканами молока, влить чашку дрожжей (когда опара простынетъ), размѣшать хорошенько и поставить чтобы взойло; растопить потомъ полтора фунта коровьяго масла, процѣдить и тереть деревянною ложкой, пока не побѣлѣетъ, тогда вливать шесть яицъ, по одному, продолжая тереть; когда тѣсто взойдетъ, посолить его, положить снѣдй, какія кто любитъ, добавить муки, влить туда истертое масло, размѣшать, еще муки добавить, еслибы тѣсто было жидко, (вообще муки добавить слѣдуетъ фунтовъ около восьми) и мѣсить пока тѣсто не начнетъ отъ рукъ оставать, слѣдуетъ стараться претомъ, не столько мѣсить, сколько выбивать его руками; когда тѣсто подойдетъ, послѣ мѣшанія, дѣлать куличи и въ хорошо натопленную печь ставить на часъ съ четвертью.

469 Крендели.

Взять чашку сливокъ, чашку сметаны, полъ-чашки масла свѣжаго и не большую чашку сахара, три яйца—все это замѣсить мукою такъ, чтобы тѣсто не было жидко, вымѣсить хорошенько,

подѣлать крендели, помазать яйцомъ и поставить на листѣ въ не жаркую печь. Слѣдуетъ наблюдать, чтобы вынуть во время.

470. Постныя булки.

Двумя стаканами теплой воды замѣсить крутое тѣсто съ двумя ложками хорошихъ дрожжей и поставить его, чтобы взшло; когда взойдетъ, развести четырьмя стаканами теплой воды, добавить муки, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко, мѣсить пока не начнетъ отскакивать отъ рукъ и еще разъ поставить взойти; когда хорошенько подойдетъ, дѣлать булки, и сажать ихъ въ печь.

471. Постныя булки на миндальномъ молокѣ.

Одинъ фунтъ сладкаго и осмью фунта горькаго миндаля очистить, стереть въ макотрѣ и развести четырнадцатью стаканами воды, процѣдить сквозь сито, слить въ кастрюлю и заварить. Когда закипитъ, обварить частью его восемь стакановъ муки, когда опара простынетъ, то растирая влить остальное теплое молоко и одну чашку дрожжей, мѣшая постоянно, чтобы комочковъ не было, потомъ накрыть и поставить чтобы взшло; когда взойдетъ хорошенько, добавить муки, сколько нужно для того, чтобы тѣсто было не жидко и не слишкомъ густо, мѣсить полъ-часа, добавить потомъ сахару двѣ чашки и мѣсить еще полъ-часа, перемѣшать съ изюмомъ и дать подойти еще разъ, потомъ дѣлать булки и сажать ихъ въ печь на одинъ часъ.

472. Постныя коржики.

Два фунта муки и четверть фунта маку стертаго въ макотрѣ замѣсить пивомъ, добавлять полъ-чашки подсолнечнаго масла, посолить, вымѣсить хорошенько, раскатать, перѣзать коржики и не въ жаркую печь вставить на полъ-часа.

473. Постныя коржики.

Отварить въ рѣчной водѣ горохъ, варить долго, чтобы онъ разварился совсѣмъ, потомъ процѣдить его съ теплой водой севозь

на густое сито и замѣсить мукою, добавивши немного масла; потомъ раскатать, порѣзать и въ печь посадить на двадцать минутъ.

474. Еще постныя булки.

Два стакана муки обварить кипяткомъ, растереть, положить, небольшую чашку дрожжей, размѣшать и поставить всходить, когда поднимется, посолить, добавить муки, полъ-чаши миндальнаго масла, вымѣсить пока не начнетъ отъ рукъ оставать, поставить опять всходить, и, когда взойдетъ, дѣлать булки, и мазать миндальнымъ масломъ, которое должно быть совершенно свѣжее

475. Ржаной хлѣбъ.

Взять чашку дрожжей, три чашки теплой воды, замѣсить ржаной мукою довольно густо и поставить въ теплое мѣсто; когда взойдетъ, перемѣсить и опять поставить; такимъ образомъ повторить три раза. Послѣ развести теплой водой, добавить нѣсколько муки, но чтобы было не слишкомъ густо, разбить хорошенько, чтобы комочковъ не было и оставить на нѣсколько часовъ; послѣ развести тѣсто теплой водою, размѣшать и оставить всходить. Когда взойдетъ, добавить немного муки, вымѣсить, пока не начнетъ отъ рукъ отставать и опять поставить всходить; когда еще взойдетъ, дѣлать хлѣбы, помазать сверху квасомъ и сажать ихъ въ жарко натопленную печь. Мука для такихъ хлѣбовъ должна быть просѣяна на густое сито.

476. Сыръ.

Кто держитъ корову и можетъ дома дѣлать запасы сыра и масла, долженъ наблюдать за этимъ не полагаясь на прислугу. Для приготовления молока, сыра и масла главнымъ условіемъ ставится чистота и опрятность: кубинны слѣдуетъ каждый день вываривать, лѣтомъ съ крапивою а зимою съ дубовыми щепками, молоко дѣлать сквозь крапивныя, свѣжія листья, что придаетъ молоку пріятный вкусъ и свѣжесть, корову, каждый разъ прежде

чѣмъ пачать донѣ, подмыть теплой водою и вытереть чистымъ полотенцемъ. Обыкновенно молоко съ кувшинами выносятся въ холодный погребъ, и когда оно постоитъ два три, тогда сметану можно поснимать, а кувшины съ молокомъ вставить послѣ обѣда въ печку, чтобы постояло часовъ нѣсколько; тогда нужно взять холщевой мѣшокъ, который слѣдуетъ имѣть для этого, въ мѣшокъ этотъ слить оттопленное молоко, связать свободно и прикрѣпить къ столу, такимъ образомъ, чтобы мѣшокъ былъ свѣсившись и сыворотка стекала бы въ подставленную чистую посуду. Такимъ образомъ мѣшокъ слѣдуетъ оставить до утра, въ продолженіи ночи сыворотка вся стечетъ — на утро же надо связать сыръ въ мѣшкѣ, потуже, положить въ погребъ на чистой доскѣ и наложить его кружкомъ и камнемъ на одни сутки. Послѣ вынуть, если нуженъ свѣжій творогъ то употребить его въ дѣло а если сыръ надо сохранить на зиму, то слѣдуетъ его перетереть съ солью и сложить въ кадочку.

477. Масло.

Если масло дѣлается изъ сметаны то оно сбивается въ ма-слобойкѣ; если же изъ сливокъ то ихъ нужно снять въ небольшую бутылъ и колотить или вбалтывать въ рукахъ, (заткнувши крѣпко пробкою бутылъ) до тѣхъ поръ, пока не собьется масло; тогда отлить сыворотку и масло перемыть нѣсколько разъ, отливая воду до тѣхъ поръ, пока вода не останется совершенно чистою. Масло же изъ сметаны, сохраняя на зиму, нужно сложить тѣсно въ кадочку, перемѣшавши его предварительно съ солью деревянною ложкою. Если понадобится для закуски свѣжее масло, а его дома нѣтъ, то взять на тарелку соленого, перемыть его молокомъ, два раза отливая и замѣняя чистымъ, и три раза послѣ водою, перемѣняя воду. Масло едѣлается совершенно свѣжимъ, какъ сейчасъ сбитою изъ сметаны.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стр.
1. Бульонъ изъ курицы	5
2. Бульонъ изъ говядины	—
3. Супъ съ баклажанами	—
4. Супъ съ яйцами	6
5. Супъ изъ спаржи	—
6. Супъ рисовый	—
7. Супъ раковый	7
8. Бульонъ	—
9. Супъ изъ бѣлаго хлѣба	8
10. Супъ съ потрохами	—
11. Бульонъ для вечера	—
12. Супъ пюре	—
13. Супъ пюре изъ курицы	—
14. Супъ съ солеными огурцами	9
15. Супъ молочный	—
16. Супъ изъ вина	—
17. Другой способъ	—
18. Супъ изъ яблокъ	10
19. Супъ молочный съ пивомъ	—
20. Супъ миндальный	—
21. Супъ шоколадный	—
22. Супъ поддѣльно шоколадный	11
23. Супъ холодный изъ вишенъ	—
24. Холодный супъ изъ малины	—
25. Изъ земляники	—
26. Рисовыя греночки	—

27. Галушечки къ супу	12
28. Говяжіе шарики	—
29. Шаріки изъ булки	—
30. Раковыя клецки	13
31. Бисквиты къ супу	—
32. Шаріки изъ оставшейся курицы	—
33. Шаріки изъ мозговъ	—
34. Еще шарики изъ раковъ	—
35. Еще клецки къ супу	—
36. Лапша къ супу	14
37. Борщъ изъ щавеля	—
38. Борщъ съ сладкой капустой	—
39. Борщъ съ огурцами	—
40. Борщъ изъ баклажановъ	15
41. Борщъ изъ бураковъ	—
42. Борщъ постный	—
43. Уха изъ рыбы	16
44. Уха изъ налимовъ	—
45. Уха изъ осетровой головы	—
46. Постный борщъ со сметаной	—
47. Супъ постный со сметаной	17
48. Окрошка скоромная и постная	—
49. Булебяка	18
50. Начинка изъ телячьихъ потроховъ	19
51. Начинка изъ оставшейся говядины	—
52. Начинка изъ рису	—
53. Сдобное тѣсто для пироговъ	—
54. Слоеное тѣсто для пироговъ	20
55. Постное тѣсто для пироговъ	—
56. Начинка для постныхъ пироговъ	—
57. Начинка изъ гречневой каши	21

58. Начинка съ визигой	21
59. Начинка изъ рису съ грибами	—
60. Начинка изъ кислой капусты	—
61. Начинка изъ яблокъ для постныхъ пироговъ	—
62. Начинка изъ сливъ	22
63. Начинка изъ маку	—
64. Начинка изъ свѣжихъ сливъ	—
65. Начинка изъ рыбы	—
66. Паштетъ	—
67. Паштетъ изъ слоенатаго тѣста	23
68. Паштетъ изъ дичи	24
69. Фаршъ для паштета	25
70. Фаршъ для паштета изъ рыбы	—
71. Фаршъ для паштета съ мозгами	26
72. Фаршъ для паштета	—
73. Пирожки для бульона	—
74. Пирожки съ швейцарскимъ сыромъ	—
75. Блины	27
76. Блины	—
77. Блины	—
78. Блины постные	—
79. Оладьи постныя	28
80. Оладьи скоромныя	—
81. Блинички	—
82. Апраксинскій пирогъ изъ блиновъ	—
83. Блинички съ сыромъ	29
84. Блинички съ вареньемъ	—
85. Блинички запеченные на блюдѣ	—
86. Колдуны	—
87. Вареники съ сыромъ	—
88. Вареники съ говядиной	30

89.	Вареники съ вишнями	30
90.	Вареники съ сыромъ иначе	30
91.	Сырники	30
92.	Ватрушки съ сыромъ	30
93.	Постныя ватрушки съ яблоками	31
94.	Картофель со сметаной	31
95.	Молодой картофель	31
96.	Картофель съ селедкой	31
97.	Картофельныя котлеты	31
98.	Соусъ изъ судака	32
99.	Судакъ или окуни съ яйцами	32
100.	Фаршированная щука	32
101.	Коронь съ краснымъ соусомъ	33
102.	Щука съ лимоннымъ соусомъ	33
103.	Жаренная рыба	34
104.	Лососина жаренная	34
105.	Жаренные караси со сметаной	34
106.	Рыба подъ хвѣномъ	34
107.	Рыба начиненная рисомъ	34
108.	Котлеты изъ рыбы	35
109.	Вѣдый соусъ подъ котлеты	35
110.	Осетрина подъ соусомъ	35
111.	Горчичный соусъ для рыбы	35
112.	Соусъ для рыбы изъ шампильоновъ	35
113.	Еще горчичный соусъ	35
114.	Котлеты изъ селедки	35
115.	Пуддингъ изъ селедки	37
116.	Форшмагъ	37
117.	Форшмагъ другимъ способомъ	37
118.	Холодная рыба	37
119.	Маринать изъ щуки	38

120. Маринать из дососины	38
121. Маринать из свѣжаго осетра	—
122. Обыкновенная холодная рыба	—
123. Стерлядь съ бѣлымъ соусомъ	—
124. Стерлядь въ винѣ	39
125. Соусъ изъ раковъ	—
126. Соусъ изъ раковъ (другой способъ)	—
127. Раковое масло	—
128. Запасный соусъ который можетъ храниться нѣсколько мѣсяцевъ	40
129. Соусъ изъ поросенка	—
130. Поросенокъ подь хреномъ	—
131. Филе подь соусомъ	41
132. Говядина подь соусомъ	—
133. Еще соусъ подь говядину	—
134. Еще соусъ подь говядину (другой способъ)	42
135. Дичь подь соусомъ	—
136. Соусъ изъ фаршированного картофеля	—
137. Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ	—
138. Огурцы фаршированные	43
139. Соусъ изъ картофеля съ сосисками	—
140. Соусъ изъ горошка	—
141. Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ	—
142. Соусъ изъ цыплятъ	44
143. Соусъ изъ утокъ или гуся	—
144. Соусъ изъ почекъ	—
145. Языкъ подь хреномъ	—
146. Языкъ подь краснымъ соусомъ	—
147. Соусъ изъ моркови	35
148. Соусъ изъ моркови съ говядиной	—
149. Рѣпа фаршированная	—

150. Мозги 46
151. Телячьи ножки 47
152. Соусъ изъ зеленой фасоли 47
153. Соусъ изъ телятины 47
154. Грудинка съ жаренованными огурцами 47
155. Грудинка фаршированная 47
156. Соусъ изъ тетерева 47
157. Соусъ изъ куропатокъ или рябчиковъ 47
158. Соусъ изъ каплуна 48
159. Соусъ изъ индѣйки съ грифелями 48
160. Соусъ изъ перепелокъ 48
161. Бекасы подъ соусомъ 49
162. Спаржа 49
163. Спаржа иначе 49
164. Цвѣтная капуста 49
165. Соусъ изъ телячьихъ потроховъ 49
166. Соусъ изъ телятины иначе 50
167. Соусъ съ личинцей 50
168. Свѣжая капуста фаршированная 51
169. Другой способъ 51
170. Зеленый соусъ 51
171. Соусъ изъ свеклы 52
172. Постный соусъ изъ фасоли 52
173. Постный соусъ изъ картофеля 52
174. Постный винигреть 52
175. Котлеты 53
176. Котлеты изъ филе 53
177. Котлеты съ маринованными грибами 53
178. Котлеты изъ телятины 53
179. Котлеты отбивныя 54
180. Котлеты русскія 54

181. Котлеты из курицы	54
182. Котлеты из индейки	55
183. Котлеты из дичи	—
184. Котлеты из свинины	—
185. Котлеты бараньи	—
186. Битки из филе	—
187. Биштексь	56
188. Тушенная говядина	—
189. Жаренная говядина	—
190. Жаренная баранина	—
191. Гусарское жаркое	57
192. Говядина шпигованная с пивомъ	—
193. Филе	—
194. Жаркое из телятины	—
195. Зразы рубленные	58
196. Зразы битые без фарша	—
197. Зразы с гречневой кашей	—
198. Зразы с яичницей	—
199. Телятина с макаронами	59
200. Телячьи котлеты с мозгами	—
201. Телятина на вертелъ	—
202. Пилавъ из телятины	60
203. Пилавъ из баранины	—
204. Жаркое из свинины	—
205. Жаренный поросенокъ	—
206. Фаршъ для поросенка	61
207. Жаркое из гуся	—
208. Гусь начиненный капустой	—
209. Жаркое из утокъ	—
210. Фаршированная утка	—
211. Жаркое из каплуна	62

212. Жаркое изъ курицы 62
213. Фаршъ для курицы изъ цыплятъ 63
214. Шплавъ изъ курицы или цыплятъ —
215. Жаркое — индѣйка —
216. Фаршъ для индѣйки —
217. Жаркое изъ рябчиковъ —
218. Фаршированные рябчики 64
219. Жаркое изъ бекасовъ —
220. Жаркое изъ зайца —
221. Жаркое изъ серны или дикой козы —
222. Какъ дѣлать солонину 65
223. Другой способъ —
224. Какъ мариновать окороки —
225. Другой способъ 66
226. Какъ жарить окороки —
227. Колбасы итальянскія 67
228. Колбасы съ дичью —
229. Колбасы съ языкомъ —
230. Сосиски —
231. Сухой бульонъ 68
232. Бульонъ изъ баклажановъ —
233. Маіонезъ 69
234. Каша гречневая —
235. Каша изъ манной крупы 70
236. Пшеница каша —
237. Ячменная каша со сметаной —
238. Рисовая каша со сметаной —
239. Саго —
240. Саго холодное 71
241. Рисовая бабка съ яблоками —
242. Бабка изъ манной крупы —

243. Оладьи изъ манной каши	72
244. Бабка изъ картофеля сладкая	—
245. Бабка изъ шината	—
246. Бабка изъ мозговъ	—
247. Еще бабка изъ шината	73
247. Лимонная бабка	—
249. Еще лимонная бабка	—
250. Бабка изъ моркови	—
251. Бабка миндальная	74
252. Бабка сдобная съ сыромъ	—
253. Вафли	—
254. Вафли (другой способъ)	75
255. Вафли (третій способъ)	—
256. Вафли на сметанѣ	—
257. Вафли шоколадныя	—
258. Пуддингъ шоколадный	76
259. Пуддингъ заварной	—
260. Пуддингъ изъ булки	—
261. Пуддингъ изъ ржаного хлѣба	77
262. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба	—
263. Пуддингъ изъ раковъ	—
264. Пуддингъ постный	78
265. Слоеный пирогъ	—
266. Другой способъ слоенаго тѣста	—
267. Еще слоеное тѣсто безъ затѣи	79
268. Пирогъ въ родѣ слоенаго	—
269. Пирожное для обѣда	—
270. Пончики	—
271. Пончки	80
272. Пончки	—
273. Пончки	—

274. Постные пончики	81
275. Постные пончики	—
276. Хворостъ	82
277. Кисель безъ муки	—
278. Клюквенный кисель	—
279. Кисель молочный	83
280. Кисель кофейный	—
281. Кисель лимонный	—
282. Постный пуддингъ съ яблоками	83
283. Другой способъ.	—
284. Кремъ яблочный	84
285. Кремъ изъ сметаны	—
286. Кремъ сливочный	—
287. Кремъ шоколадный	—
288. Кремъ-брюле	—
289. Желе лимонное	85
290. Желе апельсинное	—
291. Желе красное	—
292. Бланманже	86
293. Бланманже двухъ цвѣтовъ	—
294. Висквиты	—
295. Пирожное миндальное.	—
296. Пирожное	87
297. Компоть изъ яблокъ	—
298. Компоть изъ апельсиновъ	—
299. Компоть изъ морелей.	—
300. Компоть изъ дыни	88
301. Компоть изъ сливъ	—
302. Компоть изъ грушъ	—
303. Воздушный пирогъ изъ яблокъ	—
304. Воздушный пирогъ изъ ягодъ	—

305. Воздушный пирогъ изъ варенья	89
306. Беше	—
307. Беше съ кремомъ	—
308. Беше съ вареньемъ	—
309. Муссъ клюквенный	—
310. Муссъ изъ малины	90
311. Муссъ изъ разныхъ фруктовъ	—
312. Муссъ изъ вина	—
313. Тортъ миндальный	—
314. Тортъ хлѣбный	91
315. Тортъ шоколадный	—
316. Тортъ лимонный	—
317. Тортъ песочный	—
318. Тортъ вѣнскій	92
318. Тортъ сливочный	—
319. Тортъ сливочный	—
320. Тортъ изъ крема	—
321. Тортъ вишневый	—
322. Тортъ изъ рисовой муки	93
323. Тортъ на дрожжахъ	—
324. Глазурь	—
325. Другой способъ.	—
326. Пирожное	—
327. Суффле	94
328. Суффле изъ сметаны	—
329. Суффле шоколадное	—
330. Суффле миндальное	—
331. Суффле апельсинное	95
332. Суффле съ мукою	—
333. Миндальные стружки	—
334. Шоколадныя лепешки	—

335. Шоколадные пряники	96
336. Пряники	97
337. Булочки на скоро	97
338. Мороженное сливочное	97
339. Другой способ	97
340. Мороженное из сметаны	97
341. Мороженное сливочное съ кофе	98
342. Мороженное ананасное.	98
343. Другой способ.	98
344. Третий способ	98
345. Мороженное из лимоновъ или апельсинъ	98
346. Мороженное из малины или земляники.	99
347. Другой способ	99
348. Третий способ	99
349. Изъ малины еще	99
350. Мороженное изъ пивны	99
351. Мороженное изъ кофе.	99
352. Мороженное миндальное	100
353. Мороженное кремъ-брюле	100
354. Мороженное изъ клюквы	100
355. Мороженное бисквитное	100
356. Мороженное съ ромомъ	100
357. Мороженное шоколадное	101
358. Мороженное шоколадное въ формахъ	101
359. Мороженное яблочное	101
360. Варенье.	102
361. Варенье изъ малины	102
362. Сиропъ изъ малины	102
363. Другой способ	103
364. Варенье изъ земляники	103
365. Клубника	103

366. Сиропы	104
367. Варенье изъ красной смородины	104
368. Желе изъ смородины	104
369. Желе изъ малины, клубники и земляники	104
370. Апельсины	105
371. Лимоны	105
372. Ананасъ	105
373. Роза	106
374. Волошскіе орѣхи	106
375. Яблоки сибирскія	106
376. Салатъ	107
377. Арбузы	107
378. Дыни	107
379. Ежевика (ожина)	107
380. Черная смородина	107
381. Вишни	108
382. Другой способъ	108
383. Вишневый сиропъ	108
384. Сливы	108
385. Желе изъ сливъ	109
386. Морели	109
387. Деренъ	109
388. Брыжовникъ	109
389. Барбарисъ	110
390. Персики	110
391. Мускатки	110
392. Груши	110
393. Яблочный мармеладъ и желе	111
394. Мармеладъ изъ абрикосовъ	111
395. Груши безъ сахару	111
396. Апельсины и лимоны сухіе	112

397.	Варенье для пирожного въ медѣ	112
398.	Груши маринованныя	—
399.	Маринованные огурцы	113
400.	Маринованные бѣлые грибы	—
401.	Вишни для салата	—
402.	Огурцы какъ свѣжіе	—
403.	Другой способъ	114
404.	Маринованная дыня	—
405.	Салатъ изъ брусники	—
406.	Соленыя сливы	—
407.	Вишни сохранять свѣжими	115
408.	Красная капуста	—
409.	Обыкновенная капуста	—
410.	Мазурки изъ миндаля и изюма	—
411.	Мазурки миндальныя	116
412.	Мазурки миндальныя	—
413.	Мазурки изъ чернаго хлѣба	—
414.	Мазурки миндальныя	117
415.	Мазурки лимонныя	—
416.	Мазурки миндальныя	—
417.	Мазурки	—
418.	Мазурки	118
419.	Мазурки на опарѣ	—
420.	Мазурки	—
421.	Мазурки	119
422.	Мазурки	—
423.	Мазурки на бѣлкахъ	—
424.	Мазурки миндальныя	120
425.	Мазурки	—
426.	Мазурки которыя всходятъ въ водѣ	—
427.	Варенье для чаю	—

428.	Тоже	121
429.	Мазурка	—
430.	Мазурки	—
431.	Баранки заварныя	—
432.	Крендели	122
433.	Сухарики	—
434.	Печенье для чая	—
435.	Тоже	123
436.	Пирожное	—
437.	Тортъ	—
438.	Мазурки	—
439.	Баужкухенъ	124
440.	Еще мазурки	—
441.	Мазурки	125
442.	Кольца сахарныя	—
443.	Кольца	—
444.	Кольца	—
445.	Кольца	126
446.	Кольца миндальныя	—
447.	Сухарики	—
448.	Баба миндальная	127
449.	Пропорція на двѣ бабы заварныя	—
450.	Пропорція на одну бабу	128
451.	Баба	—
452.	Пропорція на три бабы	129
453.	Пропорція на три бабы	—
454.	Пропорція на двѣ бабы	—
455.	Еще миндальная баба	130
456.	Миндальная баба	—
457.	Миндальная баба	—
458.	Баба изъ рисовой муки	131

459.	Баба тюлевая	131
460.	Баба тюлевая	—
461.	Баба шоколадная	—
462.	Баба сливочная	132
463.	Булки	—
464.	Булки	—
465.	Булки	133
466.	Пляцки	—
467.	Пляцки	134
468.	Куличъ	—
469.	Крендели	—
470.	Постная булка	135
471.	Постная булка на миндальномъ молокѣ	—
472.	Постные коржики	—
473.	Постные коржики	—
474.	Еще постные коржики	136
475.	Ржаной хлѣбъ	—
476.	Сыръ	—
477.	Масло	137
478.	Миндальная баба	—
479.	Пропорція на два яйца	—
480.	Пропорція на три яйца	—
481.	Баба	—
482.	Пропорція на три яйца	—
483.	Пропорція на три яйца	—
484.	Пропорція на три яйца	—
485.	Битая миндальная баба	—
486.	Миндальная баба	—
487.	Миндальная баба	—
488.	Баба на рисовой муке	—