



Въ складѣ В. И. ГУБИНСКАГО Спб., Фонтанка, 61.

http://kulinarniy.laretz.v.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Н. Н. Масловъ.

801-12
451

Авторъ книгъ: „Кондитеръ“ и „Булочникъ“.

КУЛИНАРЪ

Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ.

Съ рецептами, разъясненіемъ и рисунками для гарнировки блюдъ.

ГОРЯЧІЯ И ХОЛОДНЫЯ ЗАГУСКИ.

ПРОСТЫЯ И ИЗЫСКАННЫЯ БЛЮДА ФРАНЦУЗСКАГО И РУССКАГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

СТОЛЬ СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ,

СЪ ОТДѢЛОМЪ О ПРИГОТОВЛЕНІИ ЦВѢТОВЪ ИЗЪ САЛА ДЛЯ ГАРНИРОВКИ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ, ЗНАЧИТЕЛЬНО ДОПОЛНЕННОЕ.

Съ 51 рисункомъ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНИЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

Кулинаръ. Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Съ рецептами, разъясненіемъ и 51 рисункомъ для гарнировки блюдъ, горячія и холодныя зауски, простыя и изысканныя блюда французскаго и русскаго приготавленія; столъ скоромный и постный, съ отдѣломъ о приготавленіи цвѣтовъ изъ сала для гарнировки. Съ 6 рисунками. Составилъ поваръ Н. Масловъ. Спб. 3-е изд. II. 1 р. 35 к.

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Больше 3000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизій мѣрою и вѣсомъ. Больше 1000 описаній приготавленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, паштетовъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и проч., всего 8500 номеровъ. Составила Елена Молоховецъ, исправленное Спб. 1910 г. 26-ое изд. съ рисунками. (Громадный томъ). Ц. 4 р. Книга Молоховецъ разошлась въ количествѣ 150 000 экз. Это лучшая рекомендація. Но полнота и точности, а равно краса и по количеству рецептовъ купаній съ книгою г-жи Молоховецъ не можетъ сравниться ни одна поваренная книга въ русской литературѣ. Популярность ея доказывается, кромѣ количества изданій, также и тѣмъ, что существуетъ и въмѣстѣй ея переводъ „Кухня“—говоритъ авторъ въ предисловіи къ своему труду,—это въ своемъ родѣ искусство, которое, безъ руководства и если нельзя исключительно посвящать ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ, а зтояъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особеннотъ молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, какъ въполнствѣннотъ расстройство состоянія, а въздѣствіе этого и разныя неудовольствія въ семейной жизни приписываются болѣею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вынукнуть и занять хозяйствомъ“. Въ данномъ случаѣ книга г-жи Молоховецъ вполне достигаетъ своей цѣли. (Отзвъ „Новое Времѣ“.)

Нвасоварь. Воярскій квасъ, хлѣбн., фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Лива и разнаго прокладительные напитки домашняго приготавленія. Сост. В. И. Фроловъ. Спб. 3-е изд. Ц. 60 к. К в а с ѣ: американскій, болгарскій, баварскій, брусничныи, вишневый, густой, душистый, историческій, красный, литовскій, лимонный, малиновый, монастырскій, московскій, мятный, польскій, ржаной, смородиновый, сладкій, светлый, сучочный, сахарный, старинный хмѣлевый, квасъ-ша, яблочный, яблочно-грушевый. Киселы и щи: бѣлые, изюмныя, изъ корокъ, медовыя, мятная, старинныя, съ солью, сахарныя, торговыя, шипучія. М е д ы: англійскій, виноградный, вишневый, изюмный, клюквенный красный, яблочекъ, легкій; л и к е р ы: лимонный, малиновый, медъ безъ дрожжей, въмѣстѣй, изюмный, съ пряностями, подвѣшлой клюквы, польскій, розовый, шипучка. В о д ы и п р о х л а д и т е л ь н ы е н а п и т к и: брусничная, вишневая, грушевая, земляничная, изюмная, лимонадъ газетъ, лимонадъ шипучій, листовка черн. смор., малиновка, орпадъ, померанцевая, рябиновая, сельтерская вода, смородиновая красная, смородиновая черная, шиповка, яблочникъ, яблочный сидръ, яблочная, яблочная клюквенка, ягодная. М о р о з ѣ и с о к и: арбузный, барбарисный, брусничныи, вишневый, земляничныи, крыжовниковый, клубничныи, клюквенный, малиновый, смородиновый, яблочный. С и р о п ы: авалонскій, барбарисный, брусничныи, вишневый, смородиновый, яблочный. Д и н н ы й, земляничныи, клубничныи, клюквенныи изъ корицы, мидальныи, малиновый, малиновый розовый, сливныи, смородиновый, фалювовый, яблочный. Ш е р б е т ы. П и в о: англійское, бѣлое, брата, вишневое, дворническое, домашнее крестьянское, кашлицовое, овсяное, померанцевое, портеръ, сахарное, саомоварное, столовое, безъ солода, сусло, царское. Ф р у к т о в ы я в и н а: шельсингскій, вина изъ ягоды, померанцевъ, вишенъ, венгерское, домашнее виноградное вино, шампанское изъ фруктъ, шампанское искусственное, липовка маседуанъ. П у н ш и: дамскій, сабайонъ, фрейлинскій, холодный.

Булочное и хлѣбопечарное дѣло. Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбпекочевъ. Составилъ Васильевъ, 25 рисунковъ, Ц. 35 к.

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ

или руководство къ умелому устройству кухни
<http://kulinarniyaretz.w.pw/>
<http://kulinarniy.narod.ru/>

довъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Въсѣ 8000 описаній разныхъ кушаній, съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣромъ и вѣсомъ. Въсѣ 1000 описаній приготовления разныхъ запасовъ фруктовыхъ и мясныхъ, разнаго печенія, варенья, наливковъ, сыра, укусовъ, крахмала, масла и проч., всего 3500 номеровъ. Составила Елена Молоховецъ. Спб. 25-ое изданіе, съ рисунками (громадный томъ въ 1068 стр.). Ц. 4 р. Книга Молоховецъ разошлась въ количествѣ 200,000 экземпляровъ. Это лучшая рекомендація. По полнотѣ и точности, а равно какъ и по количеству рецептовъ кушаній, съ книгою г-жи Молоховецъ не можетъ сравниться ни одна повареная книга въ русской литературѣ. Популярность ея доказывается, кромѣ количества изданій также и тѣмъ, что существуетъ и японскій ея переводъ. «Кухня,—говоритъ авторъ въ предисловіи въ своему труду,— это въ своемъ родѣ искусство, которое, безъ руководства и если нѣльзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, приобретаетъ не годами, но десятками лѣтъ, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нѣрѣдко приходится слышать, что разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и раннія неудовольствія въ семейной жизни, приписываются болѣею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ». Въ данномъ случаѣ книга г-жи Молоховецъ вполне достигаетъ своей цѣли. (Отзывъ „Новое время“). Просимъ сдержаться поддѣлокъ.

Домашній дешевый столъ, скромный и постыный. Составилъ И. П. Шелгунова и Маловъ. Въ 2-хъ частяхъ и 24-хъ отдѣлахъ. 6-е значительно дополненное изданіе. Спб. Цѣна 1 р. Въ этой книгѣ молодые и неопытные хозяйки найдутъ полное руководство, какъ приготовить хорошіе и вкусные домашніе обѣды. Часть I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салаты. Рыбы и раки. Тѣсто для пирога, пирошковъ къ супу и бульоку. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, вагрушки и каша. Пудлинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, моржевое, пломбиръ, бланшмажъ, кисели, компоты. Различныя сорта заливки хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, пидлочки и квасы. Разныя заготовки соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. Часть II. Столъ постыный. Супы. Тѣсто для мясныхъ пирога и бульоку. Заливки, майонезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пудлинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ, и пр. и пр.

Квасоваръ. Воарскій квасъ, хлѣбный, фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Пива и разныя прохладительныя напитки домашнего приготовления. Сост. В. И. Фроловъ. Спб. Ц. 60 к.

Хозяйка дома.—Выборъ и наемъ квартиры, ея обстановка. —Меблировка. —Декоративная часть. —Чистота и порядокъ въ домѣ. —Дачная жизнь. —Прислуга въ домѣ. —Домашняя экономія, бухгалтерія. Воспитаніе дѣтей. —Уходъ за ними. —Свѣтская роль хозяйки дома. —Парадные приемы гостей; завтраки, обѣды, ужины. —Валь и вечеръ. —Мужской и дамской туалеты. —Биле, платье, мѣха. —Драгоценности. —Хозяйка въ кухнѣ. Вуфель, кладовая, погребъ. —Домашняя гигиѣна. —Вентиляція. —Освѣщеніе и отопленіе. —Комнатное цвѣтоводство. —Комнатныя птицы. —Домашній животный и пр. Составили Юрьевъ и Владимірейскій, съ многими гравюрами и рисунки. Спб. н. 1 р. 60 к.

Хорошіи тонъ. Сборникъ правилъ и совѣтовъ, какъ нужно вести себя въ разныхъ случаяхъ домашней и общественной жизни: на крестинахъ, свидѣлахъ, похоронахъ, именинахъ, юбилеяхъ и т. п., а также подробное описаніе устройства званыхъ обѣдовъ, вечеровъ, баловъ, раутовъ, панихидовъ и т. п. Навѣщеніе, какъ нужно держать себя при отданіи и приѣмѣ визитовъ, на балахъ, во время танцевъ, на прогулкахъ, въ собраніяхъ, въ театрахъ, маскарадахъ и т. п. Подробное изложеніе обязанностей красныхъ оцновъ и матерей, посаженныхъ оцновъ и матерей, шаферовъ, друзей и пр.; съ прибавленіемъ писемъника. Составилъ Юрьевъ и Владимірейскій. Спб. 4-е дополненное изданіе. Съ 100 рисун. и аэтишками, 508 стр. ц. 1 р. 50 к.

ОТЪ ИЗДАТЕЛЯ.

Составитель сей книги, Н. Н. Масловъ, многолѣтнимъ путемъ практики изучилъ дѣло поварского искусства, работая въ первоклассныхъ ресторанахъ въ С.-Петербургѣ.

Затѣмъ былъ приглашенъ преподавателемъ въ школу поварского искусства, Г-жи Гунетъ, состоящей въ вѣдѣніи общества поощренія женскаго профессиональнаго образованія. На основаніи многолѣтняго труда, составилъ предлагаемое практическое руководство поварского искусства, по которому каждый легко можетъ приготовить у себя на дому различныя блюда поварского искусства.

Въ этомъ руководствѣ составлены парадныя, праздничныя и простыя блюда.

При каждомъ блюдѣ имѣется рецептъ и подробное разъясненіе по порядку о приготовленіи.

Для охраненія здоровья сказано о доброкачественности покупаемаго продукта.

Для легчайшаго разъясненія гарнировки блюдъ и приготовления цвѣтовъ изъ сала составлены рисунки.

Также сказано, въ гигиеническомъ отношеніи, о содержаніи посуды въ чистотѣ.

Достигнувъ практически, то есть посредствомъ многолѣтняго преподаванія уроковъ молодымъ хозяйкамъ при школѣ поварского искусства, слѣдовательно, изучивъ специально практику и теорію, я этимъ познаніемъ даю возможность, чтобы каждая хозяйка безъ затрудненій могла-бы легко понять и приготовить все изложенное въ моемъ руководствѣ.

При составленіи этого руководства, я обратилъ вниманіе также, чтобы при кухнѣ, имѣющей малое количество посуды, было-бы возможно приготовить различныя гарнированныя блюда.

И вообще эта книга основана на разъясненіи о экономическихъ началахъ.

Помѣщенъ также отдѣлъ: хлѣбъ и квасъ, который также важенъ для хозяйекъ.

Книга состоитъ изъ 24 отдѣловъ.

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Мучныя приготовленія | 13. Птица и дичь |
| 2. Бульоны и консоме | 14. Цвѣты изъ сала |
| 3. Селянки | 15. Составленіе меню |
| 4. Горячія закуски | 16. Хлѣбъ и квасъ |
| 5. Холодныя закуски | 17. Посуда и ся чистка |
| 6. Холодные блюда и соуса | 18. Экономія |
| 7. Зелень | 19. Примѣчанія и разъясненія |
| 8. Гарниры | 20. Сладкія блюда горячія |
| 9. Фарши | 21. Сладкія блюда холодныя |
| 10. Соуса | 22. Слойка |
| 11. Рыба | 23. Общія правила |
| 12. Мясныя жаркія | 24. Словарь. |

О провизіи въ экономическомъ быту.

1. Коренья, предназначенныя для гарнира, оскоблить и вымыть и вырѣзавъ или оточивъ гарниръ различнымъ фасономъ, обрѣзки отъ нихъ употребить для супа.

2. Бульонное мясо, въ томъ семействѣ, гдѣ его не принято подавать къ столу, употреблять для фарша въ пирожки и на форшмакѣ, салаты и холодныя блюда.

3. Снимать жиръ съ бульона, когда онъ готовъ, и употреблять его на пассировку кореньевъ и жаренье котлетъ и мяса. (Жиръ этотъ называется «бревъ» и о подготовкѣ его къ сбереженію сказано въ отдѣлѣ о бульонахъ).

4. Кости, оставшіяся отъ бульона, жаркого, ростбифа, телятины или окорока, нарубить, положить въ котелъ или кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло кости и вываривъ до состоянія липкости бульона, процѣдить. Этотъ бульонъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ и употреблять на темные соуса. (Этотъ бульонъ называется «фоме»; о подробномъ его приготовленіи сказано въ отдѣлѣ бульоновъ).

5. Жиръ, срѣзанный съ различныхъ частей мяса, растапливается и употребляется для жаренья въ немъ пирожковъ, различнаго картофеля и кляра. (Жиръ этотъ называется «фритюръ» и о подробномъ его приготовленіи сказано выше).

6. Кость, оставшаяся отъ окорока ветчины, употребляется для варки гороха.

7. Оставшіяся бѣлыя черствыя хлѣбъ высушить, истолочь, просѣять и употреблять для панировки различныхъ котлетъ.

8. Оставшіяся сухой сыръ подсушить еще больше и употребить въ тертомъ видѣ на посыпку различныхъ блюдъ подъ названіемъ «Агратанъ» и на суфле изъ сыра.

9. Очистки трюфель и шампаньоновъ промыть и положить

для аромата въ соответственный тому соусъ или тушеное мясо, передъ прожъживаніемъ черезъ сито.

10. Со стола оставшіяся обломки хлѣба скапливать въ какую либо посуду, залить водою и квасить гущу для чистки мѣдной посуды.

О приготовленіи фритюра.

Весь срѣзанный жиръ съ мяса нарѣзать мелкими кусочками, или пропустить чрезъ мясорубку и положить въ котелъ или кастрюлю, влить немного воды и поставить на плиту.

Когда жиръ растопится и шкварки хорошо выжарятся, его процѣдить черезъ сито, вынести въ холодное мѣсто, застудить, а затѣмъ употреблять на жаренье пирожковъ и различныхъ мясныхъ блюдъ.

11. Срѣзанные при очисткѣ мяса жиры употреблять для бульона или на сокъ для соусовъ.

Примѣчанія и разъясненія.

Кромѣ того, чтобы приготовить вкусно и изъ хорошей провизіи (этого не достаточно), надо, главное, имѣть аккуратность и изящество въ приготовленіи различныхъ блюдъ.

Изящество, аккуратность и чистота работы много добавляют человѣку аппетита. Иногда человѣкъ даже совѣмъ не хочетъ кушать, но видя, что поданное блюдо красиво украшено, красиво нарѣзано и уложено, красиво оточены гарниры, онъ невольно соблазняется и начинаетъ кушать съ большимъ аппетитомъ. А вѣдь многіе у насъ есть такіе, которые нуждаются, чтобы имѣть хорошій аппетитъ, такъ-какъ: когда человѣкъ хорошо и много кушаетъ съ аппетитомъ, то онъ черезъ это бываетъ здоровымъ. И вълѣдствіе этого, вышесказаннымъ примѣромъ по отношенію къ дѣлу и аккуратности въ подачѣ блюдъ, можно вызвать у каждаго челоуѣда аппетитъ, а этимъ поправить и его здоровье.

Стѣдить, чтобы ничего не пригорѣло, чтобы различные соуса имѣли-бы красивый видъ, даппикъ чтобы былъ прозрачный, края блюдовъ чтобы были всегда обмыты, и вообще, по возможности, соблюдать все въ чистотѣ.

Есть такіе блюда, которые подаются въ чашкахъ, въ которыхъ и заекались, и если въ домѣ не имѣется металлическихъ или фарфоровыхъ красивыхъ чашекъ, а имѣются попроче, то къ подачѣ такіе чашки обвертывать салфеткой, концы ея зашпиливать и подавать. Подается въ чашкахъ запеченное: бефъ-пай, гурьевская каша, суфле и т. под.

При уборкѣ блюдъ съ хрустатами соблюдать, чтобы уложено на нихъ было немного, а имѣло-бы пышный видъ и казалось-бы на немъ всего въ избыткѣ. При отдѣлкѣ такихъ блюдъ

стараться, чтобы все видѣлялось, т. е. не имѣло-бы видъ, какъ-бы все въ кучѣ.

И вообще стараться, чтобы выходила отдѣлка тонкая, т. е., если чтонибудь раскатывается для отдѣлки, напримѣръ: лапша, марципанъ и т. д., чтобы это все было тонко и не имѣло-бы аляповатый видъ.

Подавать по возможности нѣкоторые блюда на салфеткахъ, напримѣръ: желе, мороженое, кремъ, различные закуски и т. п., это также придаетъ чистоту и приятный видъ.

Передъ выкладываніемъ на блюдо изъ формъ, которыя отмачиваются въ теплой водѣ, хорошенько ихъ вытирать, и при этомъ спѣшно потарапливаться, чтобы въ отмоченной формѣ содержимое не успѣло-бы много оттаять.

Все по возможности стараться подавать горячимъ, напримѣръ: бульоны, пирожки, жаркія и прочее, и нѣкоторые блюда передъ подачей держать въ духовомъ шкафу, чтобы онѣ не остывали, или-же, если и остыли, то подогрѣть.

Тарелки мелкія, идущія къ столу для горячихъ блюдъ, также партіями ставить въ духовой шкафъ и разставлять на столѣ подогрѣтые.

КРАТНІЙ СЛОВАРЬ.

Каждая отрасль знанія (наука, искусство, ремесло) имѣть въ своемъ обходѣ цѣлый рядъ специальныхъ, такъ называемыхъ техническихъ выраженій, понятныхъ только для посвященныхъ. Точно также и поварское искусство богато подобными выраженіями, избѣгать которыхъ въ объясненіяхъ крайне затруднительно. Въ виду этого, чтобы облегчить чтеніе предлагаемаго руководства, считаемъ пѣлесообразнымъ ознакомить желающихъ со специальнымъ языкомъ поваровъ, для чего помещаемъ въ самомъ началѣ книги краткій словарь.

С Л О В А Р Ъ.

Бланкетъ—правильно наръзаные ломтики.
Брезеровать—чтонибудь допустить на брезе.
Вспрыскнуть—облить немного ромомъ или водою.
Выбить—продѣлать тѣсто, ударяя его объ столъ или доску; въ кастрюлѣ приподнимать лопаткой и ударять его о стѣнки кастрюли.

Вытянуть—сдѣлать гладкимъ и маслянистымъ, прибавкою куска сливочнаго масла, черезъ соединеніе его съ кремомъ.

Вьсадить—чему-нибудь дать выкипѣть.

Выпарить на „нѣтъ“—положивъ что-нибудь въ кастрюлю, дать выкипѣть совсѣмъ, чтобы было сухое дно.

Выжарить—что-нибудь допустить до сухого состоянія.

Вытянуть—какой-либо сокъ достать изъ продукта, посредствомъ вывариванія.

Гарнировать—что-нибудь убрать конфетами или фруктами, кореньями и проч.

Глазировать—тоже самое, что и маскировать.

Допустить—что-нибудь доварить, дожарить.

Загляссировать—сдѣлать блестящимъ, путемъ припусканія фруктовъ.

Заколеровать—обжарить до румянаго цвѣта или отпечь.

Запанировать—обвалить въ истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ или въ высушенномъ истолченномъ хлѣбѣ.

Завернуть—что-нибудь аккуратно замѣшать.

Заагратанить—что-нибудь посыпанное тертымъ сыромъ заколлеровать.

Замариновать—что-нибудь вымочить въ уксусѣ или въ винѣ.

Затянуть—что-нибудь опустить въ кипятокъ, чтобы окрѣпло, для удобства рѣзки.

Зачистить—что-нибудь обрѣзать, или срѣзать ножомъ не нужное.

Карамелить—что-нибудь макать въ карамель.

Кипятокъ крутой—вода, кипящая ключомъ.

Корнетъ или фунтикъ—листъ бумаги, свернутый конусообразно, какъ дѣлаютъ въ лавкѣ для отпускаемаго товара.

Маскировать—что-нибудь перевалить въ помадѣ или въ карамели, въ майонезѣ и въ проч.

Накатить—что-нибудь налить.

Накалить—что-нибудь допустить до горячаго состоянія.

Начинаетъ бродить—какая-либо жидкость начинаетъ киснуть.

Отколлеровать—что-нибудь довести до румянаго коллера.

Оттянуть—что-нибудь сдѣлать прозрачнымъ.

Отсадить—что-нибудь выдавить изъ корнета.

Отпустить—что-нибудь подать къ столу.

Облажирить—что-нибудь допустить до половины готовности.

Отдѣлать—что-нибудь привести въ порядокъ, сдѣлать красивымъ.

Отточить—что-нибудь вырѣзать красиво.

Отскочило—что-нибудь свернулось, сдѣлалось крутинками.

Осадить—что-нибудь поднявшееся смять или размѣшать.

Ошпарить—что-нибудь обдать кипяткомъ.

Огарнировать—что-нибудь красиво уложить.

- Облажирить—обварить или ошпарить.
 Огара—дрожжи, разведенныя водой и заправленныя мукой до густоты.
 Откинуть—выложить на рѣшето изъ воды, чтобы послѣдняя стекла.
 Отколлеровать—довести жиръ или масло до кипящаго состоянія.
 Отекочить—когда часть взбитыхъ сливокъ или бѣлковъ обращается въ водянистую жидкость.
 Отсушить (на бумагѣ)—положить на пропускную бумагу зажаренное въ фритюрѣ, чтобы послѣдній впитался въ бумагу.
 Оттянуть—очистить, просвѣтлить что либо, сдѣлать прозрачнымъ.
 Припустить—что либо довести до готовности.
 Перетянуть—т. е. передѣлать, чтобы было болѣе прозрачнымъ.
 Панировать—перевалить что нибудь въ муку, въ крошки, въ яйца.
 Перетянуть—очистить, просвѣтлить вторично, если не удалось въ первый разъ.
 Проварить—довести что нибудь до готовности, не кипятя.
 Продѣлать—хорошенько промѣшать тѣсто.
 Припустить—довести до готовности что либо въ собственномъ соку.
 Раздѣлать—что нибудь сдѣлать, привести въ порядокъ.
 Распустить—что нибудь поставить на огонь, чтобы растаяло.
 Рубить—что нибудь, какъ попало и мелко.
 Рѣзать—что нибудь аккуратно, крупными кусками.
 Спассировать—прокипятить масло съ мукой или коренья на масле.
 Скатать—что нибудь изъ тѣста сдѣлать шарикомъ или огурчникомъ.
 Скатить—что нибудь обдать или ополоснуть холодной водой.
 Сальпиконъ—фаршъ, состоящій изъ наръзаныхъ очень мелкими кубиками фруктовъ, или кореньевъ.
 Спассеровать—поджарить, довести до готовности, не подвергая дѣйствию высокой температуры, чтобы не образовалась корочка на поджаренномъ.
 Тиражить—горячій сиропъ тереть о края посуды, чтобы былъ мутный.
 Утушить—что нибудь довести до готовности подъ крышкою въ какой либо жидкости.
 Тушоное—тоже самое.
 Убратъ—что нибудь украсить, сдѣлать красяво.
 Фунтикъ—см. корнетъ.

- Шпиговать—какое либо мясо начинить посредствомъ шпиговки шпегомъ, чеснокомъ и т. п.
 Шинковать—что нибудь рѣзать вдоль мелко.
 Шприцевать—что нибудь высаживать изъ корнета или трубочки.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

1. 0 сливахъ густыхъ.

Сливки всегда слѣдуетъ сбивать въ холодномъ мѣстѣ или на льду въ чистой посудѣ.
 Если они идутъ для отдѣлки какого нибудь блюда, то ихъ непременно нужно выкладывать на черное сито, чтобы они стекли и сдѣлались крѣпкими.
 Начинать сбивать нужно тихонько и на льду, чтобы ихъ не засѣчь, иначе они могутъ замаслиться.
 Хорошо брать сливки наканунѣ надобности и ставить ихъ въ ледъ, тогда они дѣлаются гуще.

2. 0 бѣлкахъ.

Когда отдѣляете бѣлки отъ желтковъ, то нужно быть аккуратнымъ, чтобы не попадала ни малѣйшая капля желтка, въ противномъ случаѣ бѣлки не будутъ хороши, такъ какъ они замаслятся.

Когда начинаете сбивать бѣлки, то нужно ихъ подкидывать слегка, чтобы они разбились, а затѣмъ начинать сбивать все быстрѣе и быстрѣе, и наконецъ можно сбивать кругомъ посуды, т. е. колесомъ.

Никогда не слѣдуетъ бояться, что бѣлки перебьете, если они хорошо подняты; чѣмъ больше ихъ сбивать, тѣмъ они лучше и крѣпче. А если вначалѣ ихъ замаслили, что случается отъ жирной посуды, то чѣмъ дальше сбиваете, тѣмъ они дѣлаются жиже.

Всегда нужно брать чистую посуду, а главное не жирную; бѣлки боятся жира; въ особенности послѣ сбиванія сливокъ, нужно особенно чисто промыть кастрюлю, а главное вѣничекъ.

Какъ-бы ни была чиста посуда, но всегда передъ употребленіемъ ее нужно ополаскивать холодной водой.
 Сбивать бѣлки лучше всего на холодѣ.

Когда яйца свѣжія, то во время сбиванія творожатся, т. е. дѣлаются крупками, тогда слѣдуетъ влить немного воды или бросить щепотку сахарнаго песку и продолжать сбивать.

Когда яйца отбиваете, то ихъ нужно тщательно нюхать,

чтобы не попало тухлое, и выхаживать нужно не надъ посудой, а въ сторонкѣ, чтобы худое яйцо не попало съ хорошими яйцами.

Когда отдѣляете желтки отъ бѣлковъ, въ особенности свѣжіе, то и изъ скорлупки нужно вычищать пальцемъ бѣлокъ, котораго тамъ много остается.

3. О желе.

Когда приготавливаете желе, то съ желатиномъ кислые соки или съ лимонной солью, кипятить нельзя, потому-что желатинъ тогда теряетъ свою силу: онъ затягивается.

4. О корици.

Корицу всегда слѣдуетъ сначала посыпать мукой, а потомъ тереть ее въ рукахъ, чтобы отдѣлилась отъ нея вся пыль, послѣ чего промывать ее и поставить сушить.

Съ кишмишемъ поступаютъ также, какъ и съ корицей.

5. О формахъ.

Формы для пуддинга и желе нужно брать всегда не высокія и съ отверстіемъ въ срединѣ, вслѣдствіе того, что пуддингъ лучше и скорѣе пропекается, а желе лучше и скорѣе остываетъ.

Если форма въ домашнемъ хозяйствѣ употребляется для всего, то когда употребляете ее для какого нибудь печенія, то непременно нужно ее гуще мазать масломъ и засыпать мелкими крошками, отъ этого у васъ всегда форма хорошо выйдетъ.

6. О ванили.

Ваниль всегда слѣдуетъ разрѣзать вдоль и класть въ назначенное приготовленіе, тогда она имѣетъ больше аромата.

7. О шафранѣ.

Шафранъ слѣдуетъ высушить, потомъ истолочь и залить обыкновенною столовою водкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы настоялось, и тогда уже употреблять.

8. Корица въ порошокъ.

Корицу слѣдуетъ сушить гдѣ нибудь въ сильно тепломъ мѣстѣ въ продолженіе двухъ или трехъ дней, а потомъ истолочь, просѣять на частое сито (красное) и употреблять. Аптекаренкіе магазины имѣютъ также и готовую.

9. О маслѣ.

Масло для печеній, формъ и бабъ употреблять лучше всего сливочное, они имѣютъ тогда чистый вкусъ.

Жарить всегда слѣдуетъ на *чужомскомъ* маслѣ, потому что сливочное пригораетъ.

Жарить пышки, хворостъ и т. п., слѣдуетъ на фритюрѣ или на русскомъ маслѣ; на прочихъ маслахъ нельзя, потому что они горять.

10. О цетрѣ.

Когда снимаете съ фруктовъ, въ особенности съ апельсиновъ, то не слѣдуетъ захватывать бѣлаго, а только одинъ сверху цвѣтъ, иначе въ употребленіе не годится, потому что будетъ имѣть горечь.

11. О кофе.

Кофе слѣдуетъ употреблять всегда безъ цикорія, какъ для перожнаго, такъ и для конфектъ, для приданія хорошаго вкуса. Самый лучший кофе считается „Мокко“, круглыми шариками.

12. Объ убранствѣ.

При выдѣлкѣ кондитерскихъ или поварскихъ издѣлій, слѣдуетъ главное вниманіе обращать на чистоту и аккуратное исполненіе всего дѣла, тогда широжное или вообще блюда будутъ имѣть пріятный видъ.

При уборкѣ пирога необходимо, чтобы фрукты что нибудь изображали (вензель, букетъ, и т. п.).

Когда убираете фруктами пироги, то нужно стараться, чтобы каждая штука фрукта стояла ребромъ и торчкомъ, и вообще чтобы пирогъ имѣлъ пышный видъ.

Когда тортъ шприцуете какимъ нибудь кремомъ, то нужно шприцевать по самымъ краямъ борта, чтобы пирогъ казался шире.

Когда свертываете корнетъ или фунтикъ, то необходимо склеивать яйцомъ, чтобы онъ не развѣртывался.

13. Хозяйственныя узнанія.

Когда вынете изъ печки пирогъ и онъ весь готовъ, а низъ сырой, то его можно досекасть на плитѣ.

Если когда по нечаянности попадаетъ тяжелое, т. е. недоброкачественное яйцо въ тѣсто, то, чтобы его во вкусѣ заглушить, нужно прибавить въ тѣсто нѣсколько капель ромовой эссенціи или рому. И тогда, когда вынете, запаху не будетъ слышно.

Если по нечаянности упадетъ лампа на кухонный столъ и прольется керосинъ, то его нужно на сухо вытереть тряпкой, намазать столъ чухонскимъ масломъ и дать постоять минутъ 5, а послѣ этого вымыть горячею водою, и столъ не будетъ пахнуть керосиномъ, потому что масло вбираетъ его въ себя.

Выпекать всевозможныя печенья лучше всего на желѣзномъ листѣ, а на луковомъ неудобно, потому что къ полуднѣ печенье пристаётъ; тогда нужно снимать его ложкою, оно ломается и выходитъ поврежденнымъ.

Если за неимѣніемъ крѣпкой формы приходится выпекать въ порченной формѣ, въ которой имѣются щели, то ихъ нужно заклеивать бумагою, намазанною желтками, или заклеивать тѣстомъ и выпекать.

Если форма низенькая, а изъ нея требуется выпечь высокую бабу, то форму слѣдуетъ кругомъ по борту смазать яблкомъ и обернуть лентой бумаги (бумага должна быть шириною смотря какой вышины требуется баба), концы бумаги также приклеить яблкомъ, а для прочности, чтобы бумага не съехала, обвязать еще кругомъ бичевкой. Впередъ, конечно, нужно наложить тѣсто, потомъ обвязать, а затѣмъ уже ставить форму подниматься, послѣ чего ее уже выпекать.

Воскъ для смазванія листовъ для печеній лучше всего покупать бѣлымъ: отъ него нѣтъ никакого привкуса.

Если во время распусканія сиропа въ большомъ количествѣ, сахаръ начнетъ уходить, а сдвинуть такъ невозможно, тогда нужно въ него плеснуть лемного воды и онъ утихнетъ.

Чтобы узнать, какъ горяча печка, то надо „подъ“ ея, т. е. на кирпичъ, бросить тонкій слой муки, и если она сейчасъ-же почернѣетъ, то это означаетъ, что печь сильно горяча.

Чтобы печь остудить, то нужно открыть всѣ дупники, а если таковыхъ нѣтъ, то поддать въ печь холодной воды и открыть дверцы.

Толченую или разведенную лимонную кислоту въ карамель, пока она въ кастрюлѣ, не класть, въ противномъ случаѣ она сейчасъ-же вся потемнѣетъ и будетъ имѣть горькій вкусъ. Класть слѣдуетъ кислоту тогда, когда карамель уже вылита изъ кастрюли.

О подготовкѣ печи и духоваго шкафа.

Печь. Дрова въ печи слѣдуетъ складывать кѣткою; если выпекается много товара и печь большая, то положить двѣ и три кѣтки дровъ и зажечь. Когда дрова на половину перегорятъ, то раскидать ихъ по всей печи кочеркою, чтобы жаръ уравнился, когда же они совсѣмъ прогорятъ, то сгрести уголья къ одной сторонѣ, или же выгрести ихъ изъ печи. Затѣмъ швабру, специально для этой цѣли приспособленную, намочить и „зачистить“ печь, т. е. вымести начисто всю золу. Швабру

мочить можно нѣсколько разъ; намачивается она для того, чтобы мочала не горѣла, и, кромѣ того, мокрая швабра выметаетъ чище. И такъ, когда печь готова, то можно начать выпекать.

Если выпекаемое требуетъ сильнаго жара, то прежде чѣмъ сажать, нужно жаръ въ печи испытывать слѣдующимъ образомъ: бросить на подъ, т. е. прямо въ печь, горсть муки и если она сейчасъ же почернѣетъ, то это означаетъ, что печь сильно жаркая. Если же мука будетъ только имѣть цвѣтъ жаренаго молотатаго кофе, тогда означаетъ, что печь только горячая. Если же мука немного пожелтѣетъ или останется бѣлой, то означаетъ, что печь холодная.

Если печь сильно горячая, а вамъ требуется выпекать что-либо не требующее сильнаго жара, тогда нужно остудить печь посредствомъ намоченной швабры и открыть дупники, если таковые имѣются, а если ихъ нѣтъ, тогда нужно дверцы у печи не закрывать, чтобы жаръ выходилъ. Если печь съ 3-мя или 4-мя дупниками, то, при печеніи кондитерскихъ издѣлій, одинъ дупникъ долженъ быть открытымъ, а остальные открываются уже по потребности жара: чѣмъ меньше требуется жара, тѣмъ больше открывается дупниковъ. Если требуется выпекать чтонибудь легкое, и несмотря на то, что жаръ изъ печи выпущенъ, а подъ, т. е. низъ, еще сильно накаленъ, и остудить его нѣтъ возможности, тогда надо выпекать на двухъ желѣзныхъ листахъ, сложенныхъ вмѣстѣ, нижній листъ будетъ предохранять отъ лишняго жара; въ случаѣ надобности еще уменьшить въ печи верхній жаръ, то слѣдуетъ открыть не только всѣ дупники, но и дверцы или заслонку, которая обыкновенно бываетъ у печи старой конструкціи.

О духовомъ шкафу (въ плитѣ). Въ духовомъ шкафу выпекать труднѣе, нежели въ печи; здѣсь уже требуется навыкъ и хорошее устройство шкафа, которымъ обыкновенно домашнія плиты не отличаются, но во всякомъ случаѣ, можно и при плохомъ устройствѣ шкафа выпекать сравнительно хорошо, если принять слѣдующія мѣры: если жаръ въ шкафу большой, то нужно открыть задвижку трубы, тогда пламя будетъ тянуть въ трубу и жару будетъ меньше; если же задвижку закрыть, то жаръ и пламя будетъ ударять въ шкафъ и, слѣдовательно, жаръ прибавится. Если снизу пирогъ или печенье сильно горитъ, то можно открыть, внизу шкафа, дверцу, такъ какъ чрезъ это отверстие будетъ тяга свѣжаго воздуха и не только дно шкафа охладится, но и во всемъ шкафу будетъ меньше жара. Но кромѣ того, не открывая дверцу снизу шкафа, и етимъ сохраняя въ немъ жаръ, можно ставить листъ или форму на кирпичъ, т. е. положить въ шкафъ сначала кирпичъ, а на него форму или листъ и выпекать. Но если требуется шкафъ остудить, то тогда нужно открыть задвижку трубы и дверцу снизу шкафа, для того, чтобы совсѣмъ остудить шкафъ, то тогда уже не надо закрывать

и самыя дверцы. Очень часто дверцы шкафа не плотно закрываются сверху, и для того, чтобы жаръ не уходилъ чрезъ это отверстие, нужно втиснуть или зацементировать дверцами мокрую тряпку.

Кромѣ того, для большаго жара и лучшаго подъема тѣста, поддается парь (только для булокъ), т. е., когда посадите тѣсто въ печь или шкафъ, то нужно быстро влить холодной воды на подъ, т. е. на низъ печи или шкафа и быстро закрыть дверцы, чтобы парь остался тамъ.

Если пироги или форма горитъ въ печи или шкафу, т. е. сильно зарумянилась только сверху, то нужно накрывать ихъ мокрой бумагой и продолжать печь. Готовность формъ узнается тоненькой лучинкой, которую слѣдуетъ воткнуть въ середину тѣста (формы или булки) и если тѣсто въ ней не приетало и сыростью не пахнетъ, то это означаетъ ихъ готовность. А готовность пироговъ узнается на видъ; въ случаѣ сомнѣнія, можно въ горбушкѣ вырѣзать маленькій четырехугольникъ, убѣдиться въ готовности и потомъ вложить его обратно.

О бульонѣ.

1. Снимать пѣну съ бульона при началѣ закипанія и во время варки, когда только она появляется. Главное при началѣ закипанія, въ противномъ случаѣ, бульонъ будетъ мутный.

2. Снимать пѣну ложкой, такъ какъ чрезъ шумовку пѣна раздробляется крошками чрезъ ея дырочки и ее трудно тогда снимать, а отъ разбитой пѣны бульонъ бываетъ мутный.

3. Въ началѣ варки бульона, соли класть немного, такъ какъ вода испаряется и когда бульонъ будетъ готовъ, онъ будетъ пересоленнымъ.

4. Пересоль исправлять мясной оттяжкой, брать лишнее количество рубленнаго мяса и воды.

5. Готовый бульонъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

6. При варкѣ большаго количества мяса, всегда стараться положить костями на дно, для большаго ихъ выпариванія.

7. Чтобы мясо скорѣе могло упрѣть, въ большомъ количествѣ, то его нужно разрѣзать на маленькія части.

8. Для быстраго, т. е. скорога процѣживанія, цѣдить слѣдуетъ чрезъ мокрую, на сухо отжаданую салфетку.

9. Шибко бульонъ не кипятить и не вываривать, чрезъ это онъ постоянно бываетъ мутный.

10. При варкѣ бульона изъ костей, обращать особое вниманіе на хребтовья, т. е. заглобчныя кости, которыя въ позвоночникѣ содержатъ мозговую бѣлую жидку (повара называютъ ее „амулетъ“), ее нужно начиню считать. Если она пѣльная, то взявъ ее за одинъ конецъ, и вынуть, она выходитъ свободно, но если раздавлена, то вычищать палочкой и какъ можно чище промывать, иначе бульонъ будетъ совсѣмъ мутный, какъ-бы въ него влило молоко.

11. Телячихъ костей въ бульонъ также класть много нельзя: отъ лишняго ихъ количества бульонъ будетъ мутный.

12. Жиръ съ бульона при подачѣ снимать. Чтобы снять совсѣмъ начиню жиръ, то его снимать сначала ложкой, а потомъ посредствомъ прикладыванія бумаги къ бульону, т. е. приложивъ бумагу, къ ней жиръ пристанетъ, соскоблить ножомъ жиръ съ бумаги, приложить ее опять, и т. д. пока не будетъ снятъ весь жиръ.

13. Во время варки, когда бульонъ кипитъ, крышкой не закрывать.

14. Опускать гарниры въ бульонъ сухими, чтобы не сбѣлать его слабымъ на вкусъ.

15. Лукъ и коренья класть всегда спассированными на маслѣ или брезѣ. Отъ кореньевъ, которые жгутъ на плитѣ, бульонъ скоро киснетъ и не имѣетъ правильнаго привкуса.

16. Бульонъ лучше приквашивать спассированными до коллера кореньями, но въ противномъ случаѣ уже ижеженнымъ сахаромъ.

17. Мясо обязательно мыть въ теплой водѣ, чтобы смыть налѣвшую на него пыль.

18. Мясо близко къ мужѣ не класть, отъ сквознаго вѣтра мясо можетъ обдѣть или залить мукой, и при томъ мука плохо смывается водой, а чрезъ это бульонъ будетъ мутный.

19. Изъ каждаго 1 фунта мякоти мяса, вываривается сока $\frac{3}{8}$ фун., и варенаго мяса получается $\frac{5}{8}$ фун.

20. Мясо для варки всегда заливать холодной водой, тогда мясо равномерно прогрѣвается и вываривается и бульонъ дѣлается крѣпче и больше имѣетъ навара, такъ какъ холодная вода постепенно вытягиваетъ сокъ изъ мяса, а горячая вода мясо зашпариваетъ и чрезъ это трудно вываривать сокъ изъ середины.

21. Для удобства отпеканія и жаренія, въ духовомъ шкафу постоянно долженъ находиться кирпичъ. Поставленному либо на кирпичъ равномерно печется и жарится.

22. При отпеканіи если что либо сильно коллерируется, накрывать мокрой бумагой и допекать.

23. При жареніи чего либо, если сильно коллерируется, то сбавлять жаръ, посредствомъ задвижекъ и дверцевъ духового шкафа.

24. Отпекать что либо мучное самое лучшее на желѣзныхъ листахъ. На мѣднѣхъ-же труднѣе отпекать низъ, и притомъ, нѣкоторыя тѣста къ полудѣ пристаютъ.

25. Когда печка не такъ горяча, то лучше смазывать желтками, тогда колдеръ выходитъ красивѣе противъ того, какъ смазывать пѣльными яйцами.

26. Фаршировка различной дичи и домашней птицы производится совсѣмъ готовымъ фаршемъ, исключая мясного.

27. При фаршировкѣ чего либо не слѣдуетъ туго набивать,

иначе при жаренъи или варкѣ можетъ лопнуть и фаршъ выйдеть наружу.

28. Передъ опаливаніемъ, куры или дичь натираются для того мукой, чтобы осушить всё волоски и пухъ, находящіеся на нихъ, для быстрого опаливанія и для сохраненія отъ копоти.

29. Всѣ свѣжіе грибы, покупаемые въ лѣтнее время, нужно передъ жареніемъ обланжировать въ кипяткѣ, чтобы набѣгнуть отравленія.

О приготовленіи масла въ масленнахъ.

Масло къ столу подается различными фасонами, такъ напримѣръ: барашковъ, въ видѣ цѣтвовъ, шприцованное и т. п. Изъ нихъ:

1. Цѣтками: масло сливочное застудить, соскоблить ножемъ стружкой, изъ стружки свертывать колокольчики и укладывать одинъ на другой рядами, а сверху свести на нѣтъ и подавать. Фасонъ настоящаго цѣтка приготовляется формочкой.

2. Шарикъ: для этого заказать маленькіе лопаточки 2 штуки, и чтобы онѣ, т. е. обѣ, были съ одной стороны вырѣзаны полосками или пашечками. Помочить лопаточки въ водѣ, брать ими масло и катать шарики, каждый готовый шарикъ положить на тарелочку и укладывать такъ:

первый рядъ	10 шариковъ,
второй рядъ	6 шариковъ,
третій рядъ	3 шарика,
четвертый рядъ	1 шарикъ, и подавать.

3. Барашекъ: сдѣлать изъ сливочнаго масла на тарелочкѣ фигурку, т. е. основу, похожую на барашка, затѣмъ протереть масло черезъ черное сито и осторожно снимая мокрымъ ножемъ, укладывать имъ основу барашка, какъ бы шерстью, стараясь при этомъ чтобы видъ барашка приходилъ въ исполненіе. Потомъ взять воска, или восковую свѣчку, немного воска отогрѣть, сдѣлать изъ него тоненькую палочку и согнуть какъ должны быть рога у барана; затѣмъ эти рога вызолотить, т. е. завернуть ихъ въ золотое поталь (продается 5 коп. книжка) и воткнуть въ голову барана, на мѣсто ихъ нахожденія; глаза сдѣлать изъ коринки, въ ротъ воткнуть зеленый листикъ, сдѣлать ножки, т. е. скатать маленькія палочки 4 штуки, придать имъ видъ ножекъ и приставить къ мѣсту нахожденія. Баранъ долженъ быть въ сидячемъ положеніи.

4. Шприцованное „Фантази“: сливочное масло сравнять горкой, на тарелочкѣ или въ масленкѣ, и отшприцевать его изъ бумажнаго корнета различными рисунками. Можно и съ помощью зубчатой трубочки, и подавать.

5. „Листики“: сдѣлать масло горкой на тарелочкѣ или въ масленкѣ и убрать листикамъ и выдавливать на формочку, сдѣланную изъ рѣпы (какъ сдѣлать формочку сказано въ отдѣлѣ

цѣтвовъ изъ сала). Или - же шприцевать листки изъ бумажнаго корнета.

6. „Тюльпанъ“: Для этого нужно сдѣлать масло горкой на тарелочкѣ или въ масленкѣ; потомъ, мокая чайную ложку въ горячую воду, собирать ею масло зубчиками, съ низу къ верху, на верху кончить загнутыми гребешками, кустикомъ, и подавать.

Кромѣ того продаются формочки въ хозяйственныхъ магазинахъ. Деревянная для масла формочки состоятъ изъ двухъ половинокъ, изображающія различныя фигуры. Намочить эти формочки въ водѣ, и посредствомъ выдавливанія въ нихъ масла, выходить красивыя фигуры.

При покушкѣ сливочнаго масла надо его попробовать на вкусъ, чтобы оно не отзывалось горечью и саломъ, что часто случается, въ особенности въ лѣтнее время.

Раздѣланное масло въ лѣтнее время сохранять въ водѣ до подачи на столъ, вода должна быть со льдомъ, исключая когда масло сдѣлано барашкомъ, фантази, тюльпаномъ; эти фигуры, если нѣтъ ледника, дѣлаются передъ самой подачей.

7. Масло скобленое: сливочное масло застудить крѣпко кускомъ, потомъ соскоблить ножемъ, и эту стружку свертывать цѣткомъ на подобіе колокольчика и укладывать на тарелочку въ нѣсколько рядовъ, горкой, первый рядъ широкій, второй меньше и такъ далѣе.

ОТДѢЛЪ I.

Мучныя приготовленія.

Лапша (для супа).

Пропорція:

Муки 1/2 ф.

Яиць 3 или 4 шт., смотря по величинѣ, и болѣе.

Соли по вкусу.

Приготовленіе:

Муку высипать на столъ, сдѣлать посреднѣ ямочку, вбить туда яйца, положить соль по вкусу, замѣсить крутое тѣсто и корешенько при этомъ его растереть. Затѣмъ, давъ тѣсту немного полежать, начинать раскатывать тонко, какъ бумага. Во время раскатыванія все время на столъ и по верхъ тѣста нужно подсыпать муку. Когда тѣсто будетъ раскатано, то нарѣзать его не очень широкими лентами, посыпать мукой и сложить одна на другую и тогда начать шинковать, т. е. рѣзать ножемъ попереки ленты какъ можно мельче. Когда будетъ лапша нарѣзана, то ее нужно разбить или, такъ сказать, растрести, чтобы каждая штучка отдѣлилась одна отъ другой и дать полежать, чтобы лапша немного подсохла.

Когда будете употреблять лапшу для бульона, то нужно ее сначала приготовить, т. е.: со стола собрать в рѣшето и отсѣявъ находящуюся при ней муку; затѣмъ вскипятить воду, немного, т. е. по вкусу, положить соли и въ этотъ кипятокъ опустить отсѣянную на рѣшетѣ лапшу и дать хорошенько вскипеть, затѣмъ слить горячую воду, налить холодной, хорошенько при этомъ перемѣшавъ лопаткой или шумовкой, откинуть на рѣшето и дать постоять, чтобы какъ можно супе стекла вода, дабы этой водой не развести, то есть не сдѣлать жидкимъ бульонъ.

Примечаніе. Лапша сначала опускается въ кипятокъ для того, чтобы она очистилась отъ приставшей къ ней муки, иначе, если вы прямо опустите ее въ бульонъ, то бульонъ будетъ отъ муки мутный.

Лапшу слѣдуетъ опускать въ бульонъ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи на столъ, для того, чтобы она хорошо пропиталась въ бульонъ мяснымъ сокомъ.

Ушки (для супа гарниръ).

Для этого готовится тѣсто „лапша“, раскатывается также тонко, какъ бумага, затѣмъ кладется на тѣсто немного отступя отъ краешка фаршъ изъ сырого мяса (о приготовленіи фарша смотри отдѣлъ фаршей!), смазывается кругомъ мясомъ яйцомъ. И такъ, когда будетъ наложенъ фаршъ въ рядъ, оданъ кусочекъ отступя отъ другого, вдоль раскатаннаго тѣста, тогда накрыть фаршъ отступнымъ краемъ вдоль всего тѣста, кругомъ каждаго кусочка фарша прижать рукой, чтобы тѣсто къ тѣсту хорошо прилипло и затѣмъ вынуть выемкой какъ пирожики. Или же нарѣзать лапшу четырехугольными квадратиками, смазать яйцомъ, наложить по немногу фаршу, загнуть лавоскомъ трехуголкой, и можно оставить такъ, или же два конца стиснуть вмѣстѣ и тогда выйдетъ колечко на подобіе ушка; опустить ихъ также какъ и лапшу въ соленый кипятокъ, прокипятить хорошенько до готовности, и вынуть ихъ шумовкой изъ кипятка, опустить въ бульонъ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи.

Пельмени.

Для этого также готовится тѣсто „лапша“ и также раздѣливается тѣсто, какъ и на ушки, только разница въ томъ, что тутъ фаршъ кладется мелкими кусочками, величиной какъ каменный орѣшекъ и вынимая на маленькую выемку, опускать въ кипящій для этого приготовленный бульонъ; когда пельмени будутъ готовы, переложить ихъ шумовкой въ миску и залить другимъ горячимъ частымъ бульономъ и подавать.

Примечаніе: Пельмени можно подавать запросто, въ томъ же бульонѣ, въ которомъ онѣ варились, но конечно тогда уже бульонъ этотъ будетъ мутный и совсѣмъ побѣлѣвшій, отъ при-

ставшей къ пельменямъ муки и не будетъ имѣть надлежащей красоты. (Для фарша на пельмени берется два мяса: бычье свиное; о приготовленіи смотр. Отд. фаршей).

Вареники.

Для этого готовится также тѣсто „лапша“ и раздѣливается оно также, какъ и ушки, но послѣ выемки можно еще, по желанію, зашпатель кругомъ каждаю штучку пальцами или пипчиками и опускать въ кипятокъ; когда готовы, вынуть шумовкой, положить въ миску, полить распущеннымъ масломъ и метаной и подавать.

Приготовленіе творога для варениковъ: творогъ нужно пропереть черезъ сито, положить въ него соли и сахару по вкусу немного распущеннаго масла, хорошенько перемѣшать и употреблять.

Гарниры изъ лапши—„нуй“.

Изъ тѣста „лапша“ готовится также и гарниры для жаркого, такъ: тѣсто также нужно раскатать тонко и вынуть различными фигурными выемками или нарѣзать ножомъ трехъ или четырехугольными штучками; сначала конечно отрѣзать ленточкой, а потомъ по желанію можно придать фасонъ изъ косячками или напьянковать. Затѣмъ, когда готово, то опустить ихъ въ кипятокъ, посоленный по вкусу, прокипятить, оставить на край плиты и проварить, чтобы они слегка кипѣли до готовности, а потомъ откинуть на сито. Затѣмъ онѣ приготовляются или, такъ сказать, заправляются двумя способами.

1. Распустить столовое или, по желанію, сливочное масло, положить немного блага молотаго перцу и тертаго сыру, размѣшать и этимъ заправить, т. е. перемѣшать это приготовленное масло съ свареннымъ въ кипяткѣ гарниромъ, и подавать къ мяснымъ жаркимъ блюдамъ. Цвѣтъ этого гарнира „бѣлый“.

2. Распустить столовое или, по желанію, сливочное масло и спассировать его съ пюре томатомъ, т. е. на $\frac{1}{2}$ фун. масла положить $\frac{1}{2}$ столов. ложки томатъ, перцу или кайну по вкусу, перемѣшать и хорошенько прожарить или, такъ сказать, прокипятить, чтобы томатъ пюре не отсырѣлъ сыростью, а затѣмъ перемѣшать осторожно съ гарниромъ, чтобы не перемять, и подавать къ мяснымъ жаркимъ блюдамъ. Цвѣтъ этого гарнира будетъ „красный“.

Нлецки (заварныя).

Пропорція:

Муки $\frac{1}{2}$ фун.
Масла $\frac{1}{8}$ фун.

Яиц 2 шт. и 6 бѣлковъ
 Молока или воды ¼ бут.
 Соли по вкусу.

Приготовление:

Поставить вскипятить молоко или воду съ масломъ и какъ только закипитъ, всыпать муку, быстро перемѣшать ее лопаткой, и прожарить ее тутъ-же на огнѣ, помѣшивая лопаткой, чтобы масса была кускомъ и сильно накалена, т. е. прожаренная, а затѣмъ, составивъ съ плиты на столѣ, начать отбивать яйца, постепенно, по одному и при этомъ послѣ каждого яйца хорошенько перемѣшивать лопаткой; когда яйца будутъ все отбиты, положить соли по вкусу и тѣсто для клецекъ готово.

Раздѣлываніе тѣста на клецки: Чтобы клецки вышли красивыми фигурами, лучше всего сдѣлать ихъ двумя чайными ложками, т. е. такъ: взявъ на ложку тѣсто, обрзывать его ножомъ, затѣмъ другую ложку помочать въ кипяткѣ и снять ею тѣсто съ первой ложки, снимать вдоль ложки, чтобы изъ тѣста выходило подобіе яичка; тѣсто можно снимать по желанію, т. е. какой величины желаете имѣть клецки: можно снимать съ краешка самые мелкіе, съ половины ложки крупнѣе, а во всю ложку будутъ уже выходить яичкомъ; можно, по желанію, дѣлать и двумя столовыми ложками, но затѣмъ, когда онѣ готовы, нарѣзать каждую по желанію. И такъ, когда тѣсто снимете одной ложкой съ другой, класть ихъ въ посоленный по вкусу кипятокъ, а потомъ слегка вскипятить и отставить на край плиты, чтобы дошли до готовности, а когда готовы, вынуть изъ воды и опустить въ процеженный бульонъ за 1½ часа до подачи, чтобы онѣ пропитались мяснымъ бульономъ.

Гарниръ изъ клецекъ.

Изъ этого тѣста „клецки“ готовится также и гарниръ, прибавивъ въ тѣсто тертаго сыра, для подачи къ мяснымъ жаренымъ блюдамъ. Раздѣливается также чайными ложками и когда онѣ готовы, т. е. сварены, то заправить ихъ также какъ гарниръ изъ лапши, 1-мъ или 2-мъ способомъ.

Гарниръ изъ макаронъ.

Макаронны отварить цѣльными, т. е. сварить не ломая ихъ, и когда готовы, то нарѣзать ровными палочками, длиною 3 или 4 сантиметра и заправить ихъ 1-мъ или 2-мъ способомъ, т. е. также, какъ и гарниръ изъ тѣста «лапша».

Сырныя кексы.

Пропорція:

Муки ¾ фун.
 Масла ⅜ фун.

http://kulinarniyaretz.w.pwotдель 1.—мучныя приготовления.
 http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Желтковъ 4 шт.
 Пармезана или простаго сыру. ¼ фун.
 Соли по вкусу.
 Перцу каянскаго по вкусу.

Приготовление:

Муку высыпать на столъ, сдѣлать по срединѣ ямочку, отбить туда одинъ желтокъ яичный, положить сыръ, тертый на терку, масло, соль и перецъ по вкусу и все это вмѣстѣ смять или, такъ сказать, затерѣть все вмѣстѣ; тѣсто должно быть кускомъ, и когда готово, раскатать тѣсто скалкой, толщиною въ 1 сантиметръ, а во время раскатыванія тѣста подсыпать на столъ и по-верхъ тѣста мукой.

Когда тѣсто раскатано, то вынуть его различными выемками, обрѣзки смять и опять снова раскатывать и вынимать выемками и когда тѣсто будетъ все раздѣлено, то смазать ихъ сверху желтками или цѣльными яйцами и посадивъ въ печь, выпекать до хорошаго коллера.

Это подается для пива и замѣняетъ пирожки во время подачи бульона.

П а й.

Приготавливается изъ слойки (какъ дѣлается слойка смотри выше).

Слойку цѣльную, т. е. немятую, слѣдуетъ раскатать толщиной въ одну треть сантиметра, смазать яйцомъ, посыпать густо тертымъ сыромъ и посыпать немного соли и бѣлаго молотатаго перцу, вынести на холодъ остудить, а затѣмъ нарѣзать, сначала широкой лентой, а потомъ уже палочками, сложить на листъ и выпекать до хорошаго коллера.

Подается для пива и замѣняетъ пирожки для подачи къ бульону.

Д ѣ я б л и.

Для этого берется польская булка, очищается, т. е. срѣзывается верхняя корочка, и нарѣзается тоненькіе ломтики.

Затѣмъ взять сыръ чеддеръ, протереть его на терку и соединить, т. е. смѣшать со сливочнымъ масломъ, положить также соли и перцу по вкусу.

Пропорція:

Сливочнаго масла ¼ фун.
 Сыру чеддеръ ⅜ фун.
 Соли и перцу по вкусу.

И такъ, когда масса готова, то эти ломтики намазываются. Если подаваться онѣ будутъ колдерованкы, то мазать ломтики особенно толсто, сложить ихъ на листъ, посыпавъ сверху также тертымъ сыромъ и поставить колдеровать до румянаго коллера въ самый горячій духовой шкафъ,

Если-же будутъ подаваться, по желанію, не коллерованные, то снѣ намазываются сверху густо (овально) и аккуратно; сверху посыпать тогда тертымъ сыромъ не надо, а прямо уложить на блюдо и подавать.

Дьябли, оба сорта, подаются къ бульону, супамъ и т. д.

Гренки № 1.

Для этого берется польская булка, срѣзать съ нее корки кругомъ и нарѣзать вдоль тоненькими пластинками, а изъ пластинокъ вырѣзать четырехъ-угольные кусочки, положить ихъ на листъ, побрызгать распущеннымъ масломъ и посыпать тертымъ какимъ либо сыромъ и поставить въ печь коллеровать до хорошаго коллера.

Подается къ бульонамъ и супамъ.

Гренки № 2.

Другіе гренки, къ гороховому супу, или къ „кремъ-доржъ“ изъ перловой крупы, приготовляются такъ: булку очистить также отъ корокъ и нарѣзать мякишъ аккуратно маленькими кубиками, положить на листъ, побрызгать распущеннымъ масломъ и, поставивъ въ печь, коллеровать до розоваго, золотистаго коллера. Можно передъ сажаніемъ въ печь масломъ и не брызгать.

О тѣстѣ для пироговъ, пирожковъ и кулебякъ.

Тѣсто простое.

Пропорція:

Муки 1½ фун.
 Дрожжей ½ осьмушки
 Масла ⅓ фун.
 Яицъ 1 шт.
 Сахару ⅓ фун. для коллера.
 Соли по вкусу.
 Подогрѣтой воды по усмотрѣнію.

Приготовленіе:

Поставить „озару“, т. е. взять теплой воды ½ стакаша, влить въ посуду, положить дрожжи, хорошо размѣшать ихъ и всыпать немного муки, замѣсить тѣсто не крѣпкое и поставить въ теплое мѣсто подняться. Остальное количество муки высыпать на столъ, отбить туда яйца и влить подогрѣтой воды (темплота воды должна быть какъ только можетъ держать рука), замѣсить тѣсто *некрѣпкое* и растереть его на столъ руками до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ мягкое и будетъ отставать отъ стола, тогда положить въ него сахаръ и соль и продолжать хорошо вымѣшивать, пока опять тѣсто будетъ совершенно

http://laretz-kulinarniy narod.ru/

мягкое, тогда положить въ него поднявшуюся снору, смѣшать и наконецъ положить масло кускомъ, хорошо размятое, и также смѣшать, положить въ горшокъ или въ чашку и оставить тѣсто до слѣдующаго дня, чтобы оно поднялось. Тѣсто оставлять, чтобы не было въ комнатѣ жарко, но чтобы былъ свѣжій прохладный воздухъ.

Тѣсто также можно приготовить за 3 или 4 часа. Только тогда нужно брать немного больше дрожжей: вмѣсто вышеозначенной ½ осмушки, взять ⅓ фунта, а когда тѣсто будетъ готово, то сейчасъ-же поставить его въ теплое мѣсто подниматься и какъ поднимется немного, то осадить, т. е. смѣшать лопаткой, и опять поставить подниматься, а когда поднимется опять, тогда изъ него можно дѣлать что угодно: булки, ситвыи въ формѣ, пирожки, пироги и прочее,

Пропорція другого тѣста, „сдобнаго“:

Муки 1½ фун.
 Масла ½ фун.
 Яицъ 4 шт.
 Сахару ⅓ фун.
 Дрожжей ⅓ фун.
 Молока или воды подогрѣтой, по усмотрѣнію.
 Соли по вкусу.

Приготовленіе этого тѣста такое-же, какъ и вышеказаннаго.

Пропорція сдобнаго тѣста для пироговъ и пирожковъ:

Муки 1½ фун.
 Дрожжей ⅓ фун.
 Сахару ⅓ фун.
 Подогрѣтой воды по усмотрѣнію:
 Соли по вкусу. По желанію можно прибавить и подсолнечнаго масла ¼ фун.

Приготовленіе:

Влить теплой подогрѣтой воды (темплота воды, какъ можетъ держать рука) ½ бут., положить дрожжи и немного муки и хорошо размѣшать, чтобы дрожжи не были кусочками, при этомъ положить соли по вкусу, добавить еще муки, замѣсить не крѣпкое тѣсто и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимется, то всыпать сахаръ, высыпать остальную муку и, если очень густо, прибавить воды и замѣсить тѣсто не очень крѣпкое и опять поставить подниматься; когда поднимется, употребить для раздѣлки пироговъ и пирожковъ.

Примечаніе. Когда тѣсто готовится специально для булокъ, тогда брать муку пополамъ 2-хъ сортовъ — крупчатку и мягкую французскую или такъ называемую „овиную мелкую“.

Раздѣлка тѣста на пироги и кулебяки.

Взявъ поднявшееся тѣсто, выложить его на муку на столѣ, свалить булкой и раскатывать, подсыпая муку на столѣ и поверхность тѣста. Раскатывается тѣсто толщиной въ палецъ, но можно потолще—это зависитъ отъ того, какъ хочетъ хозяйка; но бываетъ иногда и такъ, что хозяйка любитъ и поэтому желаетъ печь пирогъ или кулебяку чтобы тѣста въ пирогѣ было больше, да невозможно,—это зависитъ отъ того, гдѣ будете выпекать, напримѣръ, если выпекаете въ печкѣ, то жаръ здѣсь равномерный и тѣсто прогрѣвается постепенно какъ сверху, такъ и внутри пирога или кулебяки, поэтому здѣсь можно выпекать пироги съ толсто раскатаннымъ тѣстомъ (и вообще въ печкѣ удобнѣе выпекать булки и разные хлѣбы); но если печки нѣтъ, а только находится духовой шкафъ, который печетъ, и даже, можно сказать, жжетъ съ одной только стороны или только сверху, то въ этихъ случаяхъ всегда вообще для выпеканія въ духовомъ шкафу нужно раскатывать тѣсто тонко, въ особенности слоеное; фаршъ для пирога или кулебяки, при выпеканіи въ духовомъ шкафу, долженъ быть положенъ въ тѣсто уже доведеннымъ до полной готовности, въ особенности рыба, капуста и тому подобное. И такъ, когда тѣсто у васъ раскатано, то нужно тѣсто разрѣзать вдоль, широкой лентой, — если вы конечно хотите сдѣлать кулебяку длинную, — но если четырехъ-угольный пирогъ, то такъ уже и тѣсто нужно раскатать, или послѣ раскатки обрѣзать края, чтобы тѣсто было четырехъ-угольное. Затѣмъ посыпать немного мукой, сложить въ четверо, положить на полотенце, которое должно тутъ же лежать на столѣ и которое также нужно посыпать мукой, и когда тѣсто положите на полотенце, то развернуть его по всѣмъ направлениямъ и смести муку съ верха тѣста и тогда приступить къ укладкѣ фарша (какъ уложить фаршъ сказано выше). Когда фаршъ уложенъ, то его нужно уравнивать и углы лишняго тѣста вырѣзать, для того, чтобы не были толсты горбушки пирога или кулебяки и чтобы имѣли красивый фасонъ. Затѣмъ тѣсто нужно смазать яйцомъ, т. е. около фарша, съ одной стороны, и обѣ стороны черезъ фаршъ соединить вмѣстѣ и защипать, т. е. стиснуть тѣсто обѣихъ сторонъ вмѣстѣ пальцами плотно, а также на концахъ и углахъ кулебяки или пирога, потомъ смазать листъ масломъ и съ полотенца перекинуть осторожно пирогъ или кулебяку на листъ, чтобы съ защипкой сторона была на листѣ, слѣдовательно, пирогъ или кулебяка будетъ имѣть сверху видъ совершенно гладкій, безъ всякихъ швовъ; при этомъ нужно конечно немного поправить, чтобы онѣ имѣли фасонъ, тогда смазать сверху яйцомъ, затѣмъ раскатать обрѣзки тѣста, нарѣзать тесемками и уложить полосками; поверхъ и промежъ ихъ можно положить также тѣсто, нарѣзанное или вынудое на вы-

емку. Смазать ихъ также яйцомъ, сдѣлать 3 или 4 прокола ножомъ и посадить въ печь. (О выпеканіи сказано выше).

Послѣ того, какъ положены изъ тѣста тесемочки, можно вмѣсто того, чтобы положить тѣсто фигурками, оставить такъ или посыпать крошками.

Объ укладкѣ фарша въ кулебяки.

Когда печете кулебяку съ рыбой, то рыба должна быть припущена до полной готовности, но если вы положите сырую, то у васъ кулебяка будетъ имѣть нехорошій вкусъ и оставаться сырой рыбой; вообще никогда не слѣдуетъ класть сырую рыбу въ пироги или кулебяки.

Припуская рыбу слѣдуетъ такъ: (объ чисткѣ рыбы сказано въ отдѣлѣ „рыба“) положить на сстейникъ или сковороду кусокъ масла, смотря по количеству рыбы, и когда оно закипитъ, то положить на него посыпанные солью и перцемъ рыбные филе; лососны, свѣжей семги, сига или судака, а также прочихъ рыбъ, и когда припустите съ одной стороны, тогда нужно перевернуть на другую сторону, соблюдая при этомъ осторожность, чтобы рыбу не ломать, и такъ допустить до полной готовности. Затѣмъ, когда укладываете рыбу съ фаршемъ, то постоянно надо рассчитывать чтобы, рыба въ пирогѣ находилась сверху; для этого, если вы укладываете кулебяку или пирогъ на полотенце, для того, чтобы потомъ, для приданія красиваго вида, перевернуть на желѣзный листъ, то тогда нужно первую на тѣсто положить рыбу. А если, конечно, будете укладывать прямо безъ переворачиванія, на желѣзномъ листѣ, то тогда уже нужно рыбу класть послѣднюю, т. е. поверхъ фарша.

Если вы готовите кулебяку съ очень сочнымъ фаршемъ или съ очень водянистымъ, въ особенности, если перевертите, напримѣръ, вязигу или сагу и т. п., то совѣтую класть постоянно на низъ кулебяки или пирога рубленныя или шенкованныя варенныя яйца, тогда всю сырость примутъ въ себя яйца, и дно, т. е. низъ пирога, всегда пропечется и не будетъ сырой.

Если низъ, т. е. дно пирога или кулебяки, когда выпекаете въ шкафу, случится, по какимъ либо причинамъ, по серединѣ бѣловатымъ, то тогда поставить листъ на плиту и заколдеровать, т. е. зарумянить листъ. Но при этомъ слѣдуетъ, чтобы не сгорѣло, потому въ особенности, когда плита накалена, то схватить дно пирога въ одинъ мигъ.

Когда пирогъ или кулебяка готовы, то прежде чѣмъ снимать, нужно подъ низъ провести ножомъ, чтобы хорошо отстало. Затѣмъ, когда пирогъ или кулебяка готовы, никогда не надо оставлять ихъ на листѣ, потому что отъ этого дно пирога „потѣетъ“ и дѣлается намокшимъ и чрезъ это отъ листа имѣетъ нехорошій привкусъ.

Если пирогъ рѣзать будете не сейчасъ, то сложить его на

бумагу, посланную на столъ или на доску, и при этомъ, смазать сверху пирога или кулебяку кускомъ масла, для сочности (конечно можно и такъ), потомъ накрыть бумагой, а поверхъ бумаги—полотенцемъ, для того чтобы пирога немного отмякь; такъ слѣдуетъ дѣлать постоянно: отъ этого удобнѣе рѣзать и выходить аккуратные и красивые куски. Когда куски будутъ наръзаны, то тогда уже можно аккуратно ножомъ уложить на блюдо; на блюдѣ рѣзать не полагается, вслѣдствіе неудобства и порчи ножомъ блюда.

Для пирога вообще готовится фаршъ, смѣшанный уже совсѣмъ, то-есть мясо или что другое и яйца вмѣстѣ, и прямо кладется въ тѣсто и придаетъ видъ пирога. Но въ кулебяку вообще укладывается рядъ фаршу изъ мяса, моркови, капусты и т. д. и рядъ шенкованныхъ варенныхъ яицъ, и такъ по порядку.

Примѣчаніе. Пирогъ имѣетъ видъ широкій и вообще во весь листъ, но кулебяка дѣлается вообще длинною и имѣетъ въ себѣ мало тѣста, а фаршъ полагается класть какъ можно больше.

Пате-муаль.

Для этого, такъ сказать, пирога нужно смазать ситейникъ густо масломъ и засыпать мелко-просѣянными сухарными крошками; затѣмъ раскатать тѣсто, не толсто, и вынуть круглой выемкой (въ корбѣ отъ края 3-я), потомъ на каждый вынутый кружокъ тѣста положить фаршъ, затѣмъ края кругомъ собрать вмѣстѣ въ одинъ конецъ и защипать, т. е. склеить всѣ концы вмѣстѣ, чтобы фаршъ находился внутри; затѣмъ этотъ пирожокъ немного покатать на столѣ рукой, чтобы онъ получилъ видъ огурца и когда онъ готовъ, положить на ситейникъ, затѣмъ другой, третій и т. д.; когда первый рядъ наложенъ, смазать его масломъ, потомъ начать класть и второй рядъ пирожковъ, т. е. другъ на дружку, но въ общемъ болѣе 3-хъ рядовъ класть не полагается, потому что трудно будетъ выпекать, но между прочимъ можно и два ряда, это уже будетъ зависѣть отъ вышины ситейника, такъ какъ полный ситейникъ класть нельзя, одну треть нужно оставлять не наложенными. Когда же ситейникъ будетъ такъ наложенъ, то поставить его въ теплое мѣсто подняться наравнѣ съ краями, и тогда поставить уже въ печь и выпекать до готовности. Когда готово, обвести по краямъ ножомъ, выложить на блюдо и подавать.

Примѣчаніе. Когда пирогъ или кулебяка готовы, то не надо сразу ставить въ печь, а поставить въ теплое мѣсто и дать подняться (исключая конечно слоенаго тѣста); когда поднимется, тогда уже сажать въ печь.

Московская кулебяка.

Для этого также готовится пирожки, какъ и на пате-муаль, но только что крупнѣе, и, кромѣ того, дѣлаются они съ разнымъ фаршемъ, напримѣръ: 10 шт. съ морковью, 10 шт. съ капустой, 10 шт. съ мясомъ, однимъ словомъ, можно опредѣлить съ двумя или съ тремя сортами фарша. Когда пирожки готовы, то ихъ уложить въ рядъ на желѣзный листъ въ перемежку, т. е. такъ: штуку съ морковью, штуку съ мясомъ, штуку съ капустой и опять также, до конца, пока не будетъ положенъ вплотную вдоль листа 1 рядъ. Потомъ поставить въ теплое мѣсто подняться, и такъ поднимется, смазать яйцомъ съ верху и посадить въ печь выпекать.

Примѣчаніе. Какъ пате-муаль, такъ и Московская кулебяка, дѣлаются изъ сдобнаго тѣста.

Пирожки.

Пирожки биваютъ „флетюрные“ и „печные“, называемые „рессолями“.

Флетюрные дѣлаются изъ кислаго и сдобнаго тѣста; тѣсто для этого нужно раскатать не очень толсто и вынуть круглой выемкой (жестянымъ кольцомъ) и на каждый кружокъ тѣста положить фаршъ, затѣмъ собрать кругомъ концы вмѣстѣ, сжать въ одинъ конецъ и обрѣзать его пальцемъ и у васъ получится пирожокъ шарикомъ; если покатаете немного настомѣ, то получится въ видѣ огурца, если еще покатаете длиннѣе, то получится палочка, ее согнуть можно подковкой, а если оба конца соединить вмѣстѣ, то получится колечко и т. д.; когда готовы, дать немного постоять, а затѣмъ опускать въ раскаленный флетюръ, и когда зарумянятся, вынимать шумовкой на бумагу, чтобы онѣ немного подсохли, и тогда уже укладывать на блюдо, засланное салфеткой, и подавать.

Для уборки пирожковъ жарится въ флетюрѣ зелень петрушки, для этого ее нужно промыть, подсушить, оборвать толстые стебли, посолить и положить въ раскаленный флетюръ, и быстро, сейчасъ-же вынимать шумовкой на бумагу и обложить кругомъ и посрединѣ пирожковъ на блюдѣ.

Примѣчаніе. О флетюрѣ и его приготовленіи сказано выше. Печные пирожки готовятся изъ кислаго тѣста, сдобнаго и слоенаго.

Тѣсто слѣдуетъ раскатать не толсто, вынуть на выемку и на каждый кружокъ тѣста положить фаршъ. Затѣмъ тѣсто соединить вмѣстѣ съ обѣихъ сторонъ и защипать пальцами или щипчиками, послѣ чего поставить немного разстояться, конечно, исключая слоеныхъ. Потомъ смазать яйцомъ, посадить въ печь и выпекать до хорошаго коллера. Эти пирожки также, когда

уложены, украшаются жареной зеленою петрушкой; пирожки подаются вообще къ супамъ и бульонамъ. Печные пирожки приготавливаются различными фасонами: трехъ угольные, круглые и проч.

Пирожки флетюрные съ отдѣлкой.

Приготовить обыкновенные пирожки для флетюра, шарикомъ или огурцомъ, изъ сдобнаго тѣста.

Затѣмъ замѣшать изъ муки съ водой и солью по вкусу кругое тѣсто и раскатать это тѣсто, нарѣзать тоненькіе веревочки или тесемочки; пирожки смазать на сухо яйцомъ и обвертывать этими тесемочками изъ тѣста кругомъ, разными рисунками и опустить въ раскаленный флетюръ; далѣе поступить также, какъ сказано выше.

Когда эти пирожки готовы, то онѣ заколдеруются, а тесемочка останется бѣлой, что и придаетъ красивый видъ.

Нижнее тѣсто потому заколдеруется, что въ немъ есть немного сахара и сдоба, а въ тесемочкахъ сахара нѣтъ, отъ этого онѣ остаются бѣлыми.

Слоеное тѣсто.

1. С л о й н а .

Пропорція:

Лимону	1/2 шт.
Муки озимов. мягкой	1 фун.
Масла столоваго	1 "
Воды	по усмотрѣнію.

Приготовление:

Муку высыпать на столъ кучкою и сдѣлавъ въ серединѣ ямочку, влить воды, отжать лимонъ, и замѣсить тѣсто неособенно крѣпкое, затѣмъ раскатать. Тѣсто раскатывать нужно на муку крупчатку. Когда тѣсто будетъ раскатано четырехъ угольникомъ, тогда нужно взять масло и тщательно смять его въ видѣ четырехъ-угольнаго бруска, завернуть его въ тѣстѣ, т. е. закрыть масло тѣстомъ со всѣхъ четырехъ сторонъ и хорошенько зашпачать (см. рис. 1); затѣмъ посыпавъ мукою крупчаткою, положить тѣсто на столъ зашпачкою внизъ, и посыпавъ сверху мукой, раскатывать въ длину. Когда тѣсто будетъ раскатано въ видѣ полотна, тогда слѣдуетъ его сложить въ 4 листа

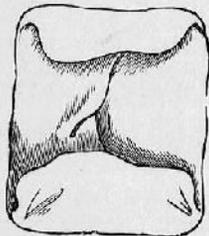


Рис. 1.

(см. рис. 2), затѣмъ, когда сложите вчетверо, опять также раскатать въ длину, и когда будетъ, раскатано, опять сложить

также и вынести остудить на льду или въ холодное мѣсто на 1/4 часа. Такимъ образомъ тѣсто раскатывать и складывать вчетверо нужно до 6 разъ,—только тогда слойка будетъ готова и изъ нея можно выдѣлывать разные пироги, пирожное, волованы, печенье и т. д.

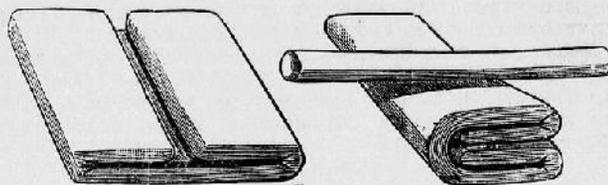


Рис. 2.

Правила для слойки.

1. Слоеное тѣсто готовится на холодной водѣ, количество-же ея на 1 фун. муки опредѣлить въ точности нельзя, такъ какъ мука бываетъ иногда сырая, и въ нее, конечно, входить меньше воды, а въ сухую больше. Кроме того, хозяйки часто развѣшиваютъ муку на разныхъ beamsъ и въсахъ, въствдствіе чего всѣхъ муки бываетъ непроизвольный. Если-же опредѣлить мѣру воды, то тѣсто можетъ выдти слишкомъ крѣпкимъ или жидкимъ. Итакъ слѣдуетъ замѣсить тѣсто по изображенію, но особенно крѣпкое, но крѣпче, чѣмъ кислое тѣсто.

2. Муку слѣдуетъ всегда брать мягкую, озимовую, такъ называемую, французскую, потому-что слойка изъ нея выходитъ пышнее и мягче.

3. Для раскатыванія слойки и для подсыпки нужно брать муку крупчатку, потому-что она ровно ложится на столъ и на тѣстѣ; мягкая-же мука не годится на подсыпку, потому-что она неровно ложится на тѣстѣ и отъ нея, вообще, тѣсто прилипаетъ къ столу и къ скалкѣ и мука остается комками на тѣстѣ.

4. Въ то время, когда слойку складываете, нужно сметать лишнюю муку съ тѣста, иначе тѣсто, т. е. слойка, не будетъ ровно раскатываться.

5. Когда слойка вынута на выемку или нарѣзана ножомъ, слѣдуетъ брать со стола и класть на листъ осторожно ножикомъ, и не дотрагиваться до краевъ, иначе, если вы возьмете за бока пальцами, то сомнете слой тѣста и оно у васъ будетъ худо подниматься.

6. Когда смазывается яйцомъ, то мазать нужно неособенно жирно, иначе яйцо потечетъ по бокамъ пирога или пирожнаго, и склеитъ всѣ слои слойки, отъ этого слойка будетъ кривая или, вообще, плохо поднимется.

7. Когда выпекаете изъ слойки большой волованъ или что либо другое въ небольшой пѣчкѣ, въ которую ластъ входитъ только бокомъ, то слѣдуетъ листъ, на которомъ выпекается тѣсто, сухо намазать яйцомъ и тогда на него класть слойку, иначе волованъ можетъ съѣхать на край листа. Когда выпечется, то снимать съ листа нужно ножикомъ.

8. Слойку выпекать слѣдуетъ всегда въ горячей пѣчкѣ, такъ какъ отъ жара она имѣетъ хорошей подъемъ.

9. Масло слѣдуетъ брать оливовае, т. е. старое, оно хорошо соотвѣтствуетъ подъему. Самое большое можно раскатывать 2 раза, сложить, и затѣмъ выносить на холодъ и т. д., какъ сказано выше. Холодъ и остуживанье очень способствуютъ подъему слойки.

0 слойкѣ, 2-й способъ приготовления.

Высыпать вышеозначенное количество муки т. е. 1 фун. на столъ, влить немного воды, положить ¼ фун. масла и замѣсить тѣсто, чтобы оно было гладкое; затѣмъ раскатать тѣсто четырехугольникомъ, положить оставшійся ¾ фун. масла на средину, завернуть какъ сказано выше, и продолжать дѣлать даѣе тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано о слойкѣ за № 1.

0 слойкѣ, 3-й способъ приготовления.

Приготавливается тѣсто кислое или слобное, т. е. съ дрожжами. Затѣмъ подсаливается, т. е. разрабатывается съ масломъ такъ-же, какъ сказано выше о слойкѣ за № 1.

Пропорція масла для этой слойки берется по желанію: ½ ф., ¼ ф. и 1 ф. Эта слойка употребляется только для поварскихъ пироговъ, кулебякъ и пирожковъ.

Слойка эконолическая.

Приготовить простое кислое дрождевое тѣсто, и взять вмѣсто масла свиной или говяжий жиръ. Далѣе дѣлать тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано о слойкѣ за № 1.

Жиръ конечно нужно растопить, процѣдить, остудить, и хорошо размять, чтобы онъ былъ какъ масло и безъ кусочковъ. Эта слойка употребляется только для протыхъ пироговъ, въ протыхъ хозяйствахъ.

Пирожки слоенные раздѣляются такъ: сначала раскатать тѣсто, толщиной одинъ сантиметръ, и вынуть выемкой маленькіе кружки, положить на листъ, смоченный водой, потомъ смазать желткомъ, и чуть-чуть слегка посрединѣ придавить еще меньше выемкой, потомъ проткнуть по срединѣ ножикомъ и посадить въ печь. Эти пирожки называются волованчики.

Примѣчаніе. Когда смазываете волованчики, то пужно при

этомъ соблюдать аккуратность, чтобы яйцо не текло сверху по бокамъ этого тѣста: этимъ оклеиваетъ слои и они будутъ кривые.

Волованчикъ прокалывается по срединѣ (ножомъ для того, чтобы ровнѣе поднимался. (0 фаршѣ сказано выше).

Затѣмъ раскатывается хорошо перемятая слойка, изъ обрѣзковъ или цѣльной, не толсто, и вынимается круглой выемкой, на каждый кружокъ кладется фаршъ, потомъ соединяются обѣ стороны тѣста и зашпиливаются пальцами или шпичиками, кладется на листъ, смазывается желткомъ, сажается въ печь и выпекается до хорошаго коллера.

Пирожки, выпеченые безъ фарша въ формочкахъ, траталеты, стаканчики и лодочки.

Формочки смазываются масломъ и выкладываются тѣстомъ, края зашпиливаются шпичиками, а въ средину насыпается горохъ, и выпекается до коллера; когда готовы, тогда горохъ вынимается весь до чиста, и формочки фаршируются (о фаршѣ для формочекъ сказано выше). Ихъ можно также выпекать и съ тѣмъ-же фаршемъ, который идетъ для пироговъ, но тогда уже нужно покрывать тѣсто переплетомъ, т. е. нарѣзать раскатанное тѣсто тесемками и уложить рѣшеткой, поверхъ формочки, наложенной фаршемъ, смазать яйцомъ, лучше всего однимъ желткомъ, посадить въ печь, и выпекать, чтобы кругомъ формочка хорошо заколлеровалась.

(Формочки для этого продаются мѣдныя и жестяныя).

Пирожки „рояль“.

Для этого выкладываются формочки тѣстомъ мятой слойки и вливается слѣдующая масса: положить въ посуду 1 яйцо, хорошо выбить его и влить ¼ бут. молока или сливокъ, положивъ при этомъ соли по вкусу, хорошо размѣшать и влить въ формочки, выложенные тѣстомъ, а затѣмъ поставить выпекать, пока заколлеруется тѣсто. Формочки выкладывать тѣстомъ какъ можно тоньше. Эти пирожки подаются къ бульону и супамъ.

Траталеты изъ макаронъ.

Пропорція:

- Макаронъ ¼ фун.
- Ветчины ¼ »
- Сыру тертаго для посыпки
- Яйцо 1 шт.
- Масла ½ фун.
- Соли по вкусу
- Сливки или молока . ¼ бут.

Приготовление:

Формочки траталеты смазать густо масломъ и засыпать сахарными крошками.

Макаронны сварить безъ соли, и нарѣзать мелко, или изрубить. Ветчину нарѣзать маленькими кубиками, перемѣшать съ макаронами и съ распущеннымъ масломъ и насыпать полные формочки.

Затѣмъ яйцо сбить съ молокомъ, положить соли по вкусу, и залить формочки; сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ горячій духовой шкафъ, а когда хорошо заколладеруются сверху, вынуть изъ формочекъ и подавать.

Дуплеты.

Раскатать тѣсто простое или сдобное толщиною въ 1 сантим., вынуть выемкой или вырѣзать ножемъ кружокъ, болѣе кажда для обыкновенныхъ пирожковъ, положить фарша чуть-чуть, кругомъ края тѣста смазать насухо яйцомъ и сложить вмѣстѣ обѣ стороны, прижать ихъ рукой, чтобы хорошо склеились, а лишнее тѣсто обрѣзать кругомъ. Затѣмъ сдѣлать съ одного конца дырку и въ нее надуть, а когда тѣсто поднимется, эту дырку зажать, чтобы тѣсто склеилось и положить его въ раскаленный флетюръ, и при этомъ поливать его флетюромъ сверху, чтобы онъ больше поднялся; когда нижняя сторона зарумянится, то нужно осторожно перевернуть на другую, и т. д. и когда готовъ, подается съ бульономъ въ соусникѣ.

Крокеты изъ яицъ.

Пропорція:

Яиць 4 шт.
Муки $\frac{1}{2}$ стол. ложки.
Соли и перцу—по вкусу.

Для панировки крошекъ сахарныхъ на бешемель:

Молока $\frac{1}{4}$ бут.
Муки 1 ложка стол.
Масла $\frac{1}{2}$ фун.
Луку 1 шт. маленьк.

Приготовление:

Сначала нужно приготовить густую бешемель, т. е. мелко изрубленный лукъ и жарить съ масломъ и всыпать муку и хорошенько помѣшавать лопатой, прогрѣть и развести кипяченымъ молокомъ, размѣшать кроварить, помѣшавая лопаткою, пока масса не загустѣетъ, т. е. подѣлается совершенно густая. Затѣмъ сварить въ крутую яйца, изрубить и положить ихъ въ бешемель, положить также муку, соль и перецъ, и все вмѣстѣ перемѣшать и раскатать на сахарныхъ крошкахъ толстой веревочкой, нарѣзать кусочками, накатать шарики, и опустить въ

раскаленный флетюръ, и держать пока зарумянятся, тогда вынуть ихъ шумовкой на бумагу, а затѣмъ уже уложить на блюдо и подавать.

Крокеты подаются къ заправочнымъ супамъ, напримѣръ: супъ Озелъ, зеленые щи, патафѣ, и т. д.

(Крокеты можно катать кромѣ шариковъ и огурчиками).

О паштетахъ.

Для паштетовъ употребляется одно тѣсто, такъ называемое „паштетное“.

Пропорція:

Муки 1 фун.
Масла $\frac{1}{2}$ „
Яиць 1 шт.
Воды—по усмотрѣнью.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Муку высыпать на столъ и по срединѣ сдѣлать ямку, положить туда масло, хорошо размятое, отбить яйцо, соли по вкусу немного и по усмотрѣнью влить воды, тѣсто должно быть крутое, смѣшать все вмѣстѣ или, такъ сказать, смять и тѣсто готово.

Для паштетовъ есть особая красивая форма въ видѣ рамокъ и безъ дна, рамка конечно состоитъ изъ двухъ частей, которыя скрѣпляются палочками. Эту рамку нужно густо смазать масломъ.

Затѣмъ тѣсто раскатать толстой лепешкой, посыпать густо мукой, сложить вдвое, съ обѣихъ сторонъ тѣсто немного смять вмѣстѣ, чтобы образовалось тѣсто кошелькомъ, затѣмъ еще прокатать этотъ кошелекъ вдоль, и у васъ выйдетъ колпачекъ высокій; этотъ колпачекъ вложить въ рамку и расправить по бокамъ формы и на дно, форма въ это время должна стоять на листѣ, смазанномъ масломъ. При расправкѣ тѣста нужно слѣдить, чтобы не было гдѣ нибудь трещины или дырочки, тогда это мѣсто нужно залѣпить кусочкомъ тѣста. Потомъ лишнее тѣсто, которое будетъ висѣть черезъ края, обрѣзать ножницами, но не вплотную, а отступая на 1 сантиметръ отъ края формы. Потомъ положить въ средину фаршъ (о фаршѣ сказано выше), смазать края яйцомъ и, накрывъ раскатаннымъ тѣстомъ, защипать кругомъ, и обрѣзать лишнее тѣсто ножницами, но не вплотную съ формой, а оставить тѣсто немного выше, и этотъ бортъ защипать пальцами или щипчиками покрасивѣе и сверху все смазать яйцомъ, а по срединѣ сдѣлать дырочку для воздуха, иначе въ печкѣ можетъ разорвать тѣсто.

По верхъ этого можно убрать этимъ же тѣстомъ, видѣ косячковъ или какихъ либо фигурокъ, вынутыхъ на выемку. Или же взять раскатанную цѣльной слойки, вырѣзать тѣсто по формѣ,

и вложить въ средину бортовъ, смазать яйцомъ, что нѣбуль нарисовать ножомъ, и поставить въ печь, выпекать до хорошаго коллера кругомъ формы.

О фаршахъ для паштетовъ.

Телячій:

Для этого нужно взять свиную лопатку, отдѣлать чистое мясо отъ кожи и костей и пропустить чрезъ мясорубку раза два или три. Если свинина не особенно жирна (суха), то можно прибавить на каждый фунтъ мяса $\frac{1}{4}$ ф. шпеку, и вмѣстѣ пропускать чрезъ мясорубку. И когда готово, положить соли и перцу по вкусу.

Затѣмъ взять мякоть телятины, такъ называемое „фрикандо“, парѣзать пластенками, расколотить тяжкой, посыпать солью и перцемъ. Потомъ приступите укладывать въ форму: рядъ фарша и пластикъ телятины, и опять рядъ фарша и телятина, и т. д., до конца, по порядку, а остальное—какъ выше сказано о паштетяхъ.

Изъ дичи фаршъ для паштетовъ.

Пропорція:

Отъ лопатки свиного мяса. 1 фун.
Телячей печенки $\frac{1}{2}$ „
Шпеку $\frac{1}{4}$ „
Лавроваго листа 2 листа
Луку 1 шт.
Бульону $\frac{1}{6}$ стакана.
Масла $\frac{1}{2}$ осьмушки.
Перцу—по вкусу.

Приготовление.

Свиное мясо пропустить на машинкѣ раза два или три. Затѣмъ печенку и шпекъ парѣзать мелко, лукъ изрубить, и все это, т. е. печенку, шпекъ и лукъ сложить на сковородку, положить также лавр. листъ, соль по вкусу, влить бульонъ, накрыть крышкой и утушить до готовности, затѣмъ эту массу остудить, пропустить на машинкѣ, если порція большая, потомъ истолочь въ ступкѣ и протерѣть чрезъ сито (эта масса называется „агратавъ“).

Эту массу нужно смѣшать со свининой, которая пропущена чрезъ мясорубку (фаршъ этотъ носитъ названіе и вкусъ, якобы приготовленъ изъ дичи), затѣмъ взять рябчика, (можно и тетерку), снять съ него филе, т. е. одну мякоть, расколотить эти филейчики, посыпать солью и перцемъ, и укладывать въ паштетную форму, выложенную тѣстомъ, рядъ фарша и филейчикъ, и т. д., пока форма будетъ полная, а остальное все также, какъ сказано выше о приготовленіи паштета.

Паштетъ изъ дичи (настоящій).

Для этого нужно раскатать паштетное тѣсто толщиною въ палець, посыпать густо мукой, сложить вдвое, немного сжать, т. е. одѣлать поуже, кошелькомъ, и прокатать немного скалкой вдоль, чтобы вышло тѣсто мѣшечкомъ или, такъ сказать, колпачкомъ, и вложить его въ паштетную форму, густо смазанную масломъ, расправить тѣсто по стѣнкамъ и по дну формы, и если гдѣ тѣсто лопнетъ или окажется дырочка, то это нужно закленъ тѣстомъ. Лишнее тѣсто обрѣзать съ краевъ формы ножницами, но не вплотную съ краями формы, а немного повыше краевъ, и этотъ край тѣста кругомъ защищать пальцами или пипчиками.

Форма для паштетовъ, какъ сказано выше, безъ дна, следовательно, во время раздѣлки формы тѣстомъ, она должна находиться на листѣ, смазанномъ масломъ. Когда форма выложена тѣстомъ, то въ нее насыпать гороху полную, и поставить выпекать до хорошаго коллера, а когда выпечется, дать немного остыть и, не вынимая изъ формы, высыпать весь горохъ. Затѣмъ эту коробку вынимать изъ формы не надо, а оставить такъ. Теперь слѣдуетъ приготовить настоящій фаршъ изъ дичи.

Пропорція:

Рябчиковъ 2 шт.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ фун.
Масла для жаренья рябчиковъ.
Мадеры 1 рюмка.
Молотаго бѣлаго японскаго перцу—по вкусу.
Соли—по вкусу.
По желанію можно положить и трюфели,—
по усмотрѣнію, кто какъ любитъ.

Приготовление:

Рябчики выпотрошить, заправить, сжарить и остудить. Затѣмъ снять филе, мелко изрубить, а потомъ истолочь въ ступкѣ со сливочнымъ масломъ и протерѣть чрезъ черное рѣдкое сито. Потомъ эту массу сложить въ кастрюлечку и хорошенько вымѣшать лопаткой и при этомъ постепенно вливать мадеру, положить соль и перецъ по вкусу. Затѣмъ, по желанію, можно приготовить и мясной ланшичикъ (какъ дѣлается ланшичикъ, будетъ сказано выше). Когда фаршъ готовъ, то укладывать нужно такъ: если съ ланшичкомъ, то первымъ положить фаршъ и сравнять его пожемя, а поверхъ фарша ланшичикъ, причѣмъ ланшичикъ нужно заливать когда онъ начнетъ „сидиться“, т. е. густѣть, застывать; какъ фаршъ, такъ и ланшичикъ класть каждый рядъ толщиною въ палець, и такъ по порядку, но послѣдній рядъ долженъ быть ланшикомъ, а передъ этимъ послѣдній рядъ фарша когда сравняете пожемя, то надо взять этого фарша въ бумажный корнетъ и опшпривать, т. е. вывести изъ корнета разные

рисунки для украшения (ошприцевание и какъ дѣлать морить сказано въ общихъ правилахъ и въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ) и убрать трифедями, т. е. нарѣзать ихъ и красиво уложить. Послѣ этого уже самый послѣдній рядъ покрыть ланшикомъ, чрезъ который и будетъ видно все украшеніе.

Послѣ каждаго ряда, какъ зальете ланшикомъ, давать остывать, и какъ остынетъ, тогда уже класть слѣдующій рядъ фарша. И когда пахнетъ такъ уложень, то вынуть его изъ формы и подавать.

Но если вы ланшикъ не любите, тогда можно и безъ него; тогда конечно укладывать одинъ фаршъ. Но по желанію можно класть въ перемѣшку и пюре или кусками консервъ „фо-агра“ (гусиная печенка).

О приготовленіи свѣжаго „Трифель“.

Когда вы покупаете свѣжій трифель, то на немъ лежить толсто песокъ, а также набитъ и въ его лощинахъ, тогда, чтобы освободить его отъ песка, нужно промыть водой и осторожно прочистить щеточкой; когда будетъ чисто промытъ, тогда его нужно вычистить, т. е. снять какъ можно тоньше кожицу, и эту кожицу мелко изрубить, припустить, т. е. утушить въ бѣдномъ винѣ, и когда готово, употребляетъ въ фарши.

Самый трифель разрѣзаетъ на части, положить въ кастрюлю, также залить бѣлымъ виномъ или мадерой, закрыть крышкою и утушить до готовности. Помимо свѣжаго трифеля, есть уже приготовленный, такъ называемый „консервъ трифель“, который продается въ жестянкахъ разныхъ размѣровъ.

Тортъ „А ла кремъ-Бешемель“.

Для этого берется мягкая слойка (о слойкѣ сказано выше), раскатать ее тонко, взять обручъ жестяной (для этого нарочно приготовлены обручи для вылеканія, продаются вездѣ въ хозяйственныхъ магазинахъ), намазать обручъ масломъ, положить его на тѣсто и обвести ножомъ кругомъ, но шире чѣмъ обручъ. Затѣмъ поставить обручъ на листъ, смазанный масломъ, и вложить въ него вырѣзанный кругъ тѣста, и прижать къ краямъ.

Затѣмъ приготовить бешемель.

Бешемель.

Пропорція:

Сливочъ или молока	½ бут.
Стольваго или сливочн. масла. . .	¼ фун.
Муки	1 стол. ложка.

Приготовленіе:

Сливки или молоко вскипятить; масло съ мукой, помѣшивая лопаткой, припустить, т. е. хорошо прогрѣть, прокипятить,

и въ тѣсто постепенно, помѣшивая лопаткой, кипяченныя сливки или молоко, и все вмѣстѣ хорошенько проварить на плитѣ, пока масса не загустѣетъ; положить соль по вкусу, — и бешемель готова.

Итакъ, когда бешемель готова, то для вышесказаннаго торта „А ла кремъ бешемель“ нужно въ нее на эту пропорцію сварить въ крутую 4 яйца и нашенковать, т. е. разрѣзать пополамъ, а потомъ каждую половинку разрѣзаетъ вдоль какъ можно тоньше, и положить ихъ въ бешемель, перемѣшавъ прибавивъ соли по вкусу, и выложить въ тѣсто, которое находится въ обручѣ. Затѣмъ раскатать еще слойки, нарѣзать тесемками и уложить поверхъ бешемели клѣткой; клѣтку эту смазать яйцомъ и кругомъ обруча лишнее тѣсто, немного отступя отъ краевъ, обрѣзаетъ ножницами, а послѣ этого оставшееся тѣсто загнуть, т. е. положить на концы рѣшетки, и кругомъ смазать яйцомъ, а для украшения по борту положить тѣсто веревочкой и красиво зашпигать пальцами или щипчиками; или-же изъ трехъ тоненькихъ полосокъ сплести косу, обложить ею по борту, смазать яйцомъ, и выскатъ до хорошаго коллера. Когда готова, дать немного остыть, провести кругомъ ножемъ, вынуть изъ обруча и подавать на завтракъ или къ обѣду, съ бульономъ или съ какимъ либо супомъ.

Волованъ.

Для этого нужно приготовить слойку, напримѣръ, на 6 персонъ нужно взять $\frac{3}{4}$ ф. муки и $\frac{3}{4}$ ф. масла и воды (о приготовленіи слойки сказано выше); когда слойка готова, то когда прокатываете ее послѣдній разъ и складываете, то нужно, чтобы она была четырехъ-угольникомъ и толщиной $1\frac{1}{2}$ или 2 сантиметра и положивъ сверху какой либо кругъ, — жестяной, деревянный или тарелочку, обвести кругомъ острымъ ножомъ немного вкось. Затѣмъ смазать листъ яйцомъ, и вырѣзанный кругъ тѣста положить на листъ той стороной къверху, которая лежала на столѣ, сверху круга смести муку и смазать яйцомъ или лучше всего, для красиваго коллера, желткомъ, затѣмъ по серединѣ положить меньшій кружокъ или тарелочку и слегка провести кругъ, т. е. его только очертить ножемъ, но не насквозь, а по серединѣ очерченнаго кружка нарисовать что либо ножемъ для украшения, и посадить въ печь. Во время смазки яйцомъ нужно обращать вниманіе, чтобы яйцо не текло сверху по бокамъ, этимъ склеиваются ряды слоевъ тѣста и волованъ мало поднимается или будетъ кривой. Когда волованъ выпечется, т. е. хорошо заколлетурется, то его сначала нужно провести ножемъ подъ низъ, чтобы отсталъ отъ листа, и вырѣзать ножемъ очерченныи кругъ, затѣмъ его вынуть, и тогда всю середину вырѣзанный кругъ, затѣмъ его вынуть, и тогда всю середину вырѣзанный и вычистить столовой ложкой, пока волованъ горячій. Середина, т. е. вынутое изъ середины волована тѣсто, не употребляется

никуда, а употребляется только оставшаяся коробка съ крышкой. Въ эту коробку, сдѣланную изъ фольки, положить соусъ съ гарниромъ.

Соусъ для волованъ „финансьеръ“.

Пропорція:

Бульону или консоме кури-
наго—двѣ тарелки, или . . . 1 бут.
Сливочкѣ густой 1/4 ”
Желтковъ 2 шт.
Луку 1 ”
Масла 1/2 фун.
Муки 1 стол. лож.
Соли—по вкусу.
Японскаго бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Лукъ мелко изрубить и припустить его на маслѣ, т. е. хорошо прокипятить съ масломъ, затѣмъ всыпать муку и спассировать вмѣстѣ, т. е. слегка прожарить, влить бульонъ постепенно, помѣшывая лопаткой, и поставить его на край плиты, чтобы онъ слегка кипѣлъ, потомъ отжать, то есть процѣдить его чрезъ салфетку, поставить на плиту, чтобы прокипѣлъ, положить соль и перецъ по вкусу.

Затѣмъ приготовить лезонъ, т. е. взять отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, желтки размѣшать и потомъ соединить съ густыми сливками, хорошенько перемѣшать, и когда направленный бульонъ прокипитъ до требуемой густоты, тогда влить въ него лезонъ, размѣшать и поставить на паръ, т. е. въ какую либо посуду съ горячей водой, и отставить совсѣмъ на край плиты, чтобы не кипѣло, но если вскипитъ, хотя немного, то свернется, т. е. сдѣлается крупинами, отъ того, что тогда свернутся желтки отъ кипѣнія. Густотой этотъ соусъ долженъ быть какъ жидкая сметана,—и соусъ готовъ.

Если соусъ готовъ, но жидковатъ, то можно прибавить холодной пассировки, т. е. смять кусочекъ масла съ мукой и положить въ горячій соусъ, передъ тѣмъ какъ вливать лезонъ, и мѣшать пока этотъ кусочекъ разойдется.

0 гарнирахъ для волованъ.

Шампиньоны.

Ихъ нужно очистить ножичкомъ отъ верхней кожицы или просто соскоблить, и чипченые класть въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы онѣ не красѣли.

Затѣмъ ихъ нашенковать и припустить на маслѣ съ бульономъ, т. е. такъ: масла 1/2 ф. прокипятить, влить 2 ложки бульона

http://laretz-kulinarynarod.ru/

на 1/2 ф. шампиньоновъ; когда масло съ бульономъ закипитъ, то всыпать туда шенкованные шампиньоны и припустить до готовности, т. е. чтобы бульонъ весь высадился, кипятить тихо на краю плиты,—и гарниръ готовъ.

Гребешки (пѣтушиные).

Гребешки нужно обланжировать, т. е. вскипятить ихъ одинъ разъ, дать немного постоять, потомъ переложить въ холодную воду и вычистить, т. е. снять или соскоблить пленку и тогда доварить ихъ въ соленой водѣ до готовности, потомъ нашенковать, т. е. нарѣзать вдоль, длинными,—и гарниръ готовъ.

Сладкое мясо.

Это мясо отварить въ бульонѣ, и когда готово, снять пленку, тоненькую кожицу, нарѣзать кусочками, называемыми планкетками,—и гарниръ готовъ.

Гарниръ „Планкеты“ изъ курицы.

Курицу ощипать, выпотрошить, заправить и сварить въ мясномъ бульонѣ (этотъ бульонъ употребляется и на соусъ финансьеръ), а курицу, вынувъ изъ бульона, положить въ холодную соленую воду, и когда остынетъ, снять всю мякоть филе, т. е. мякоть съ грудной полости, и нарѣзать наискось тоненько, это и называются планкеты.

Затѣмъ снять мякоть съ кvistовъ, т. е. съ лапокъ, и нарѣзать „салпиконъ“, т. е. по возможности четырехъ-угольными кусочками, а кости, кожу и крылышки можно опустить опять въ бульонъ для болѣе крупнаго навару.

Г а д е в о .

Пропорція:

Телятины мякоти 1/4 фун.
Мятой фольки кусочекъ съ 1/2 яйца.
Бѣлокъ 1 шт.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Все это вмѣстѣ, т. е. телятину, тѣсто фольки и бѣлокъ истолочь въ ступкѣ и протереть чрезъ частое рѣшето (мочальное), положить соль и перецъ по вкусу.

Затѣмъ эту массу раскатать на мукѣ веревочкой, нарѣзать кусочками, накатать огурчиками и опустить въ соленый кипятокъ, чуть вскипятить и дать постоять на краю плиты немного времени, т. е. до готовности, но не кипятить,—и гадево готово.

И н е л ь № 1 изъ дичи.**Пропорція:**

Дичь — рябчикъ или те-
терька или курицу . . . 1 шт.
(Конечно, если рябчиковъ,
то 2 „)
Сливко́въ густыхъ ¼ бут.
Соль и бѣлый молотый перецъ—по вкусу.

Приготовление:

Выпотрошить, зачистить, т. е. обрѣзать и снять кожу, об-
рубить лапки (для волованъ лучше всего дѣлать кнель изъ
курицы), потомъ промыть и срѣзать всю мякоть и истолочь ее
въ ступкѣ, прибавляя постепенно сливки, но не всё, а изъ выше-
означенной пропорціи одну треть ихъ. Когда въ ступкѣ будетъ
истолчено мелко, тогда протерѣть черезъ рѣдкое черное сито и
положить эту массу въ кастрюлю, поставить на ледъ и хоро-
шенько вымѣшивать лопаткой, вливая постепенно оставшіеся
сливки и продолжать вымѣшивать; потомъ положить соль и пе-
рецъ по вкусу, размѣшать,—и кнелевая масса готова; послѣ чего
начать раздѣлывать.

И н е л ь изъ рыбы № 1.

Кнель изъ рыбы готовится также, какъ и изъ дичи,
но вмѣсто филе дичи или курицы, берутся рыбные филе, а осталь-
ное все тѣмъ же порядкомъ.

Раздѣлка кнелевой массы.

Скипятить воды съ солью, затѣмъ взять двѣ столовыя
ложки (можно и чайныя) и одной ложкой взять кнели и разгла-
дить ложечкомъ овально, подушкой, а другую ложку помо-
чить въ кипятокъ и ею снять вдоль кнель съ первой ложки и
положить въ соленый кипятокъ, затѣмъ другую, третью, и
такъ до конца раздѣлать всю массу. Выходитъ очень красивый
гарниръ.

Если требуется крупная кнель, то раздѣлывается на боль-
шія столовыя ложки, а если маленькая, то на чайныя ложки,
и кромѣ того, можно ихъ готовые рѣзать пополамъ.

Когда масса вся раздѣлана и находится въ кипяткѣ, то
нужно, чтобы слегка чуть съ краю закипѣла и больше кипятить
нельзя, а оставить на край плиты и дать постоять до готовно-
сти,—и кнель готова.

И н е л ь № 2 изъ дичи.**Пропорція:**

Тетерьку или курицу 1 шт.
(А если, по желанію, рябчики
то 2 „)
Панату, т. е. мятаго слоенаго
тѣста—величиною съ яйцо
Вѣлковъ 2 „
Сливко́въ густыхъ ¼ бут.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Съ дичи или кури сънять на чисто всю мякоть, конечно пе-
редъ этимъ ощипать, выпотрошить, обмыть и снять кожу; когда
мякоть съ костей снята, то ее мелко изрубить и истолочь въ
ступкѣ вмѣстѣ съ бѣлками и слоенымъ тѣстомъ (такъ называе-
мымъ панатомъ), при этомъ постепенно влить сливокъ одну
треть и продолжать толочь, затѣмъ протерѣть черезъ рѣдкое
черное сито, если же не все проходитъ черезъ сито, то еще
нужно истолочь и протерѣть черезъ сито.

Когда готово, то эту массу положить въ кастрюлю, поста-
вить ее на ледъ, и начать вымѣшивать лопаткой, постепенно
прибавляя оставшіеся сливки. Когда сливки всё положены, то
положить соль и перецъ по вкусу и кнелевая масса № 2 готова;
раздѣлывать ее также, какъ и № 1.

И н е л ь изъ рыбы № 2.

Кнель изъ рыбы готовится также, какъ и изъ дичи
но вмѣсто филе дичи или кури берутся филе рыбные, а осталь-
ное все также, какъ сказано выше.

„Отпусканіе волована“.

Когда всё вышеозначенные гарниры готовы, какъ-то:

1. Шампиньоны.
2. Гребешки.
3. Сладкое мясо.
4. Планкеты изъ курицы.
5. Гадево.
6. Кнель (по желанію—№ 1 или 2),

и соусъ имѣеть густоту жидкой сметаны, тогда всё гарниры
откинуть на сито, чтобы онѣ были сухіе, исключая конечно шам-
пиньоновъ,—тѣ откидывать не надо, а отпустить вмѣстѣ съ
жидкостью въ соусъ, а остальные, когда будутъ сухіе т. е. по-

суше стекутъ, тогда ихъ положить всё въ соусъ, и чтобы кастрюля съ соусомъ и гарниромъ продолжала стоять въ кипяткѣ, чтобы все это ко времени подачи было горячее.

И такъ, когда потребуется подавать къ столу, то весь этотъ соусъ съ гарнирами выложить въ слоеную коробку и накрыть слоеной крышкой. Но передъ началомъ отпуска, волованъ, пока онъ пустой, поставить на блюдо. Если соусъ весь не помѣстится, то его можно подать еще отдѣльно въ соусникѣ.

Волованъ съ рыбой.

Дѣлается, какъ и для вышесказаннаго, слоеная коробка.

Рыба отваривается въ мясномъ бульонѣ. Съ рыбы снять мякоть, если куплена часть большой рыбы, напримѣръ: свѣжая семга, свѣжая осетрина, лосхъ, дососина невская и т. д., а если куплено или жалаете приготовить изъ сига или судака, то съ этихъ рыбъ снимаются филе (объ чисткѣ рыбы сказано выше—въ отд. сельянокъ изъ рыбы).

И такъ, когда снимете мякоть или филе съ кости и кожи, тогда кости и, если есть, голову, промыть и опустить въ мясной бульонъ, и когда хорошо прокипитъ, процѣдить, и въ процѣженномъ бульонѣ отварить филе рыбы; когда онъ готовъ, вынуть ихъ осторожно шумовкой и положить въ холодную соленую воду.

Теперь изъ мясного бульона у васъ выйдетъ „рыбный“, и съ нимъ нужно поступить также, какъ сказано выше, т. е. приготовить также, какъ и изъ мясного бульона соусъ „финансьеръ“ и также залезонить густыми сливками съ желтками.

На гарниръ сюда идутъ только шампиньоны, также приготовленные, какъ и выше сказано (о гарнирѣ шампиньонѣ) и приготовленные „филе рыбные“. Только рыбу передъ отпускомъ нужно откинуть на сито, чтобы стекла вода, и тогда уже положить въ воловаръ, поставленный на блюдо, и залить соусомъ съ шампиньонами. Шампиньоны нужно положить въ соусъ за $\frac{1}{2}$ часа до подачи, для того чтобы соусъ пропитался ихъ ароматомъ. Наполненный волованъ накрыть олоеной крышкой и подавать горячимъ. Подается къ обѣду и завтраку. По желанію можно положить трюфель консервъ (или свѣжій, о приготовленіи котораго сказано выше).

Можно класть и раковья шейки (о приготовленіи ихъ сказано въ отдѣлѣ „рыба“).

Урнинь.

Пропорція тѣста:

Муки $\frac{1}{2}$ фун.
Масла $\frac{1}{4}$

Яиць 1 или 2 шт.
Сметаны 1 стол. ложку.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Муку всыпать на столъ, положить въ нее хорошо размятое масло, сметану, соли по вкусу, 1 яйцо или 2 шт., смотря по величинѣ, и смѣшать все вмѣстѣ; тѣсто должно быть кругое, затѣмъ его раскатать въ видѣ круга, положить на середину фаршъ горкой (о фаршѣ сказано выше), потомъ вырѣзать кругомъ, мѣстахъ въ 6-ти или 8-ми, маленькіе узенькіе косячки, затѣмъ тѣсто кругомъ приподнять и наложить на фаршъ и всё кругомъ разрывъ защипать красиво пальцами или щипчиками; съ верху останется отверстие круглое, для котораго нужно раскатать изъ тѣста крышечку, затѣмъ ее вставить и кругомъ также защипать, а по самой серединѣ этой крышечки проткнуть дырку карандашемъ, смазать весь урникъ яйцомъ, или для болѣе красиваго вида желткомъ и посадить въ печь, выпекать до хорошаго коллера. Когда начнете укладывать фаршъ, то раскатанное тѣсто должно лежать на листѣ.

Раскатывается тѣсто толщиною въ 1 сантим.

Можно дѣлать урники и маленькіе, т. е. порціонные. Урникъ подается на завтракъ и на обѣдъ къ бульонамъ и консоме.

Соусъ и гарниры для фаршированія урника:

Соусъ Супремъ (для урнина).

Пропорція:

Бульону или консоме мясного
или куринаго 1 бут.
Муки—2 столовыя ложки.
Масла $\frac{1}{2}$ фун.
Соли и перцу молотата англійскаго—по вкусу.
По желанію для вкуса и луку.

Приготовление:

Луку спассировать на маслѣ, потомъ всыпать муку и слегка прожарить, а затѣмъ влить горячаго бульона постепенно, размѣшивая лопаткой и поставить на плиту прокипятить; когда закипитъ, то отставить на край плиты, чтобы кипѣла потихоньку, до густоты жидкой сметаны, затѣмъ положить соли и перцу по вкусу,—и супремъ готовъ.

Примѣчаніе. Если соусъ супремъ готовится не для урника, а какъ соусъ для какого либо блюда, тогда его надо залезонить, т. е. къ вышеозначенной пропорціи прибавить въ готовый соусъ $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ и 2 желтка, вымѣшать и вылить въ соусъ, размѣшивать и поставить на паръ.

Планкеты изъ курицы.

Приготовить также, какъ сказано выше (для волована), и такъ же отварите курицу въ мясномъ бульонѣ, и бульонъ этотъ употребить на соусъ „супремъ“.

Рисъ Королинскій.

Для этого нужно королинскій рисъ промыть въ теплой водѣ и прожарить его съ кусочкомъ масла (на 1 фунтъ риса $\frac{1}{8}$ ф. масла), и когда прожариваете, помѣшивать лопаткой, чтобы онъ не покраснѣлъ, а хорошенько накалился; затѣмъ влить въ него бульону, и поставить варить до готовности; когда готовъ, остудить и размѣшать, чтобы каждая штука была отдѣлившись а затѣмъ откинуть на рѣшето и дать постоять, чтобы вода посуше стекла. И рисъ для гарнира готовъ.

Шампиньоны.

Приготовить также, какъ сказано выше (на страницѣ 54).

О заправкѣ фарша для урника.

И такъ, когда соусъ супремъ готовъ, то положить въ него гарниры: шампиньоны, рисъ и куражные планкеты и все вмѣстѣ перемѣшать, но чтобы соусу много положено не было, иначе можете фаршъ разжидать и отъ этого у васъ урникъ въ печкѣ можетъ лопнуть. Затѣмъ уложить его на тѣсто нужно высоко горкой, а остальное поступить такъ, какъ выше сказано объ урникѣ въ приготовленіи тѣста.

Пате-грибы.

Пропорція на 2 персоны:

Слоеного тѣста.

Грибы бѣлые консервъ. . . 1 банка фун.

Масла. $\frac{1}{8}$ фун.

Сметаны. $\frac{1}{4}$ „

Муки для пассировки . . . 2 чайн. ложкв.

Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Слойку, т. е. слоеное тѣсто раскатать тонко, и взявъ жестяной обручъ, смазанный масломъ, положить на тѣсто и вырѣзать кругъ тѣста шире обруча, потомъ обручъ поставить на листъ, вложить въ него кругъ тѣста и уравнивать по краямъ обруча, и чтобы кругомъ края тѣста находились перекинутыми черезъ кольцо.

Фаршъ грибовъ консервъ (бѣлые).

Потомъ приготовить фаршъ: грибы нашинковать тонко и спассировать ихъ на маслѣ, подливъ въ нихъ половину находившагося въ банкѣ грибного сока, положить соли и перцу по вкусу, прокипятить и положить кусочекъ масла, смятаго съ мукою, и помѣшавая лопаткой, прокипятить, чтобы масса загустѣла и тогда положить сметану, еще разъ докипятить и фаршъ готовъ.

Готовый фаршъ немного остудить и выложить въ приготовленную коробку изъ тѣста или, такъ сказать, въ обручъ, выложенный тѣстомъ, сравнять его ножемъ, и раскатать еще слойки, нарѣзать тесемочкой и уложить клѣткой вдоль и наискось, смазать всю клѣтку яйцомъ и висѣвшее черезъ борть кольца тѣсто загнуть на верхъ, т. е. кругомъ на концы клѣтки, и заправленное кругомъ по борту тѣсто также смазать яйцомъ и еще по краямъ этого тѣста наложить толстую тесемку изъ тѣста, красиво зашпигать щипчиками или пальцами, смазать яйцомъ и выпекать.

Пате-блины.

Отпечь молочные блины. Сотейникъ смазать густо масломъ и засыпать сухарными крошками.

Приготовить фаршъ трехъ сортовъ:

Изъ моркови.

„ капусты.

„ мяса.

Отпеченными блинами выложить дно и бока сотейника, наложить рядъ фарша изъ моркови, и перестелить блинами, потомъ наложить второй рядъ фарша изъ мяса и также перестелить блинами, и наконецъ послѣдній рядъ фарша капустны, закрыть блинами, посрединѣ загнуть висѣвшіе черезъ край сотейника блины, и поставить выпекать; когда готово, выложить на блюдо и подавать съ бульономъ.

Тимбаль.

Для этого нужно приготовить паштетное тѣсто (о которомъ сказано выше) и приготовить форму, т. е. высокое кольцо; (для тимбаль формы продаются во всѣхъ хозяйственныхъ магазинахъ,—это высокое кольцо, вышиною около трехъ вершковъ, на немъ сдѣланы дырочки какъ на теркѣ, состоитъ изъ двухъ половинокъ, которыя соединяются шарнирами), это кольцо нужно густо смазать масломъ и сдѣлать колпачекъ (какъ сказано выше о паштетахъ) и когда тѣстомъ будетъ выложено, то края по борту зашпигать красиво пальцами или щипчиками, затѣмъ,

смотря по величинѣ формы, вложить на дно вырѣзанный бумажный кружокъ и вставить такіе бумагу и по стѣнкѣ, т. е. вырѣзать бумагу лентой, шириною какъ высота формы, свернуть эту ленту кольцомъ и вложить, а въ средину насыпать горохъ и поставить выпекать до хорошаго колера. Когда готово, горохъ вымыть, бумагу вынуть и выдѣть коробка, для которой нужно приготовить крышку такъ: раскатать изъ тѣста кружокъ по величинѣ формы, но чуть-чуть пошире, затѣмъ на листъ насыпать маленькую кучку муки и положить на нее кружокъ тѣста,—это дѣлается для того, чтобы крышка была выпуклою, ее нужно смазать желтками и кругомъ по борту наложить веревочку, скатанную изъ тѣста и зацепать красиво шпичками или пальцами; затѣмъ, по срединѣ нужно сдѣлать розанчикъ цвѣтокъ, такъ: раскатать тонко тѣсто и нарѣзать четырехъ угольниками, затѣмъ посыпать ихъ мукой и сложить одинъ на другой штукъ 6, потомъ собрать за концы кругомъ и сжать или сдавить ихъ вмѣстѣ и у васъ получится шишечка, которую сверху нужно разрѣзать крестомъ, и образовавшіеся лепестки расправить, на крышкѣ сдѣлать дырочку и вставить этотъ цвѣтокъ.

Кругомъ этого цвѣтка нужно сдѣлать листики такъ: раскатать кусочекъ тѣста морковкой и эту морковку придавить на столѣ, что и придасть видъ листика; этотъ листикъ придавить ножичкомъ вдоль и наискось съ обѣихъ сторонъ. Такими листиками уложить вокругъ розана и, посадивъ въ печь, выпекать до хорошаго колера, а когда готово, муку вычистить снизу ножичкомъ и накрыть коробку тамбаль. Затѣмъ нужно приготовить фаршъ для тамбаль.

Для этого приготовить:

Соусъ „финапсверъ“ 2 стак.

Гарниръ „макарони“ бѣлыя . . . 1/4 ф.

„Шампиньоны“ 1/4 ф.

Тертый сыръ пармезанъ 1/16 ф.

Планкеты куриные. 1 курица

Ветчины ломтиками 1/8 ф.

Когда соусъ готовъ, то опустить въ него макароны, шампиньоны, куриные планкеты, нарѣзанную ломтиками ветчину и тертый сыръ; смѣшавъ все это вмѣстѣ, выложить горячимъ въ коробку, накрыть крышкой и подавать.

Примѣчаніе. Ветчину тонко тонко нарѣзать и придуть сначала на маслѣ, затѣмъ уже положить въ соусъ.

Соусъ съ гарниромъ держать до подачи въ посудѣ, представленной въ калитокъ, чтобы къ подачѣ было горячее.

Пирожки изъ раковъ.

Сварить раки, освѣтить шейки и клешни. Изъ шеекъ вынуть черные жилки. Мякоть шеекъ и клешней мелко изрѣзать

и смѣшать съ бешемелью, которую надо приготовить самую крутую, то есть взять больше муки. Затѣмъ приготовить молочные блины, нарѣзать ихъ квадратиками, положить на нихъ фарша, и завернуть трубочкой. Затѣмъ взявъ такой пирожокъ на вилку, помокнуть въ приготовленный кляръ и опустить въ раскаленный флетюръ, какъ заколлеруются выпутъ шумовкой на бумагу, затѣмъ переложить на блюдо и подавать.

Примѣчаніе: Какъ приготовить молочные блины, кляръ и соусъ бешемель сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій.

Фаршъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять грибы березовики, бѣлые, боровики, сураежки, личички или изъ какихъ либо прочихъ сортовъ, осмотрѣть, чтобы не были червивые, вычистить и хорошо прокипятить въ водѣ, безъ соли.

Когда прокипятить, откинуть на сито, и дать посуше стечь водѣ. Послѣ того ихъ мелко изрубить и поджарить на маслѣ. Потомъ положить въ нихъ также мелко изрубленный и поджаренный лукъ, соли, перцу по вкусу, рубленого укропа и немного муки, хорошо перемѣшать, и тогда положить сметану, размѣшать и прокипятить, чтобы фаршъ былъ густой. Затѣмъ дѣлать пирогъ изъ кислаго, слоёнаго или слоёнаго тѣста. Если приготавливаете изъ слоёнаго тѣста, то надо приготовить „волованъ“, если пирожками, то приготовить маленькіе волованчики, и какъ большой такъ и маленькіе волованы должны быть отпечены совсемъ готовые, фаршъ положить горячий, во время подачи и подавать.

(О приготовленіи воловановъ большихъ и маленькихъ сказано въ этомъ-же отдѣлѣ смотр: ниже).

Пропорція фарша:

Грибовъ 2 ф.

Сметаны 1/4 ф.

Масло столовое 1/4 ф.

Укропу немного

Лукъ 1 шт.

Соли, перцу—по вкусу.

Муки 1 чайную ложку.

Фаршъ изъ сухихъ грибовъ:

Приготавливается все также, какъ выше сказано и изъ свѣжихъ грибовъ; только что ихъ надо сварить до мягкости, а въ остальномъ поступить все также.

Хворость съ миндалямъ

Пропорція:

Муки мягкой	1 фунтъ.
Яичныхъ желтковъ	10 шт.
Миндаль сладкаго	1/2 фун.
Масло столовое	1/4 фун.
Флетюръ или русское масло— для жаренья.	
Соли чуть-чуть.	
Пудры сахару	1/8 фун.
Молока по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Муку просѣять на столѣ и сдѣлавъ по срединѣ ямочку, положить сахаръ, желтки, соль, распущенное масло, истолченный сухой миндаль и чуть-чуть молока, и затереть крутое тѣсто.

Когда готово, раскатать скалкой тонко, какъ бумага, для раскатки на подсыпку брать муку крупчатку. Когда тѣсто раскатано, раздѣлывать изъ него хворость разными фасонами, на примѣръ:

1-а, взять резецъ съ зубчатымъ колесикомъ и нарѣзать квадратно-продолговатые пласти, посрединѣ сдѣлавъ продольный разрѣвъ, и вывернуть въ него оба конца, и опустить въ раскаленный флетюръ, отколлеровать.

2-а, взять шесть зубчатыхъ круглыхъ выемокъ и вынуть ими изъ раскатанаго тѣста; кружки положить всѣ, начиная съ большого, и до малаго одинъ на другой, посрединѣ верхняго кружка прижать плотно пальцемъ, чтобы онъ всѣ соединились (склеились) вмѣстѣ, затѣмъ кругомъ съ краешкомъ сдѣлавъ на ровное разстояніе шесть надрѣзовъ, и опустить коллеровать въ раскаленный флетюръ. Фасонъ будетъ изображать цвѣтокъ „розанъ“.

Затѣмъ, фасоны готовить можно различные по желанію, палочками или выемки, когда готовы, изъ флетюра вынимать шумовкой, и класть на бумагу для того чтобы хворость подсохла отъ жира. Къ подачѣ хвороста къ столу, подается различное варенье, а самый хворостъ можно посыпать сахарной пудрой, по желанію и съ ванилью.

О приготовленіи флетюра и объ обращеніи съ нимъ сказано ниже.

Примѣчаніе: Миндаль для хвороста нужно зашпарить въ кипяткѣ и снять т. е. очистить съ него кожицу. Затѣмъ его высушить и истолочь въ ситкѣ и просѣять на рѣшетѣ, или же пропустить его чрезъ машинку-терку, которая превращаетъ его въ муку, и тогда употребить въ тѣсто.

О блинахъ.

Сковородки.

Если сковородки новыя или загрязнены накопившимся отъ времени нагаромъ, то ихъ слѣдуетъ вычистить, т. е., положивъ ихъ въ огонь, накалить до красна, затѣмъ вынуть ихъ, дать чуть остыть, вымазать свинымъ шпикомъ, посыпать крупной солью и, взявъ толстую бумагу, сильно натереть всю сковородку, потомъ вымыть ее въ горячей водѣ и опять нагрѣть, вымазать вторично свинымъ шпикомъ, вытереть суконкой и сковородка готова. Послѣ этой чистки къ сковородкѣ не пристаётъ ржавчина и не дѣлается пригаръ.

Блины:

Блины стараться отпекать, чтобы были тоненькіе, для этого слѣдуетъ меньше наливать тѣста на сковородку, а главное слѣдуетъ, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо.

Къ началу печенія нужно, чтобы плита была накалена. Сковородкамъ дать сначала накалиться, затѣмъ помазать масломъ, и тогда уже наливать на нихъ тѣсто.

Подмазка:

Подмазывать сковородки лучше всего лучшимъ русскимъ масломъ, сливочнымъ и въ крайнемъ случаѣ чухонскимъ или столовымъ масломъ, но послѣднее очень пригораетъ и этимъ загрязняетъ сковородки.

Блины на вкусъ любителей можно приготовить мягкіе и посуше. Для мягкихъ надо въ тѣсто вливать распущенное масло, а чтобы сдѣлать блины посуше, тогда масла вливать не надо, а положить въ тѣсто больше желтковъ. Блины подавать стараться какъ можно самые горячіе; для этого, если кушаетъ немного персонъ, тогда выпекать во время самой подачи, конечно подать первую партію, а затѣмъ по возможности прибавлять.

Но если за столомъ находится много персонъ, тогда отпечь ихъ передъ самой подачей, уложить въ кастрюлю, плотно накрыть крышкою и поставить на паръ въ духовой шкафъ.

На паръ ставится такъ: кастрюлю съ блинами поставить въ большой сотейникъ, наполненный кипяткомъ, и такъ поставить въ духовой шкафъ; благодаря этому, жаръ въ блинахъ поддерживается и, между прочимъ, блины не пригораютъ ни ко дну, ни къ стѣнкамъ кастрюли. Блины подаются въ металлическихъ или въ фарфоровыхъ чашкахъ или мисочкахъ, нарочно для этого приспособленныхъ.

Къ блинамъ подается: различная икра, семга, сметана, варенье и т. п., по желанію.

Когда укладываете блины въ кастрюлю, чтобы поставить ихъ на паръ, слѣдуетъ промазывать масломъ каждый блинъ съ одной стороны.

О заправкѣ фарша для урника.

И такъ, когда соусъ сурепъ готовъ, то положить въ него гарниры: шампиньоны, рисъ и куриные планкеты и все вмѣстѣ перемѣшать, но чтобы соусу много положено не было, иначе можете фаршъ разжидить и отъ этого у васъ урникъ въ печѣ можетъ лопнуть. Затѣмъ уложить его на тѣсто нужно высока горкой, а остальное поступить такъ, какъ выше сказано объ урникѣ въ приготовленіи тѣста.

П а т е - г р и б ы .

Пропорція на 2 персоны:

Слоеннаго тѣста.

Грибы бѣлые консервъ . . . 1 банка фун.

Масла 1/2 фун.

Сметаны 1/4 »

Муки для пассировки . . . 2 чайн. ложки.

Солн и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Слойку, т. е. слоенное тѣсто раскатать тонко, и взявъ жестяной обручъ, смазанный масломъ, положить на тѣсто и вырѣзать кругъ тѣста шире обруча, потомъ обручъ поставить на листъ, вложить въ него кругъ тѣста и уравнивать по краямъ обруча, и чтобы кругомъ край тѣста находились перекинутыми черезъ кольцо.

Фаршъ грибы консервъ (бѣлые).

Потомъ приготовить фаршъ: грибы нашинковать тонко и спассировать ихъ на маслѣ, подливъ въ нихъ половину находившагося въ банкѣ грибнаго сока, положить солн и перцу по вкусу, прокипятить и положить кусочекъ масла, сметана съ мукою, и помѣшавая лопаткой, прокипятить, чтобы масса загу-

Когда готово, то, перевернувъ сковороду, стукнуть ее слегка объ столъ и блинъ отскочитъ отъ сковороды на столъ; затѣмъ опять смазать масломъ сковороду, налить тѣсто и т. д., по порядку, выпечь всю массу.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ гречневой каши или мяса (о фаршахъ сказано въ отдѣлѣ фаршей).

Затѣмъ взять сотейникъ или на подобіе его жестяную форму, смазать густо масломъ, засыпать мелкими сухарными крошками, обложить эту форму или сотейникъ блинчиками, бѣдой стороной къ низу на сухари. Обложить нужно сначала бока такъ, чтобы одинъ конецъ блина лежалъ на днѣ, а другой чтобы висѣлъ черезъ край, потомъ уже выложить все дно, затѣмъ начать укладывать рядъ фаршу толщиной въ палецъ и рядъ выложить блинчиками, затѣмъ опять фаршемъ и т. д., до краевъ формы.

Когда наложите послѣдній рядъ фаршу, тогда нужно накрыть блинчиками, висящими черезъ край формы, а средину покрыть прочими блинчиками и поставить въ печь, чтобы весь пирогъ хорошо заколѣровался, потомъ обвести его кругомъ ножомъ, накрыть форму блюдомъ и перевернуть.

Этотъ пирогъ подается къ обѣду или къ завтраку, вообще къ супамъ или бульонамъ.

Блинчатые пирожки.

Для этого приготовить вышесказанные блинчики и фаршъ. Каждый блинъ разрѣзать пополамъ и въ каждую половинку завернуть фаршъ, приклеивъ кончикъ блина яйцомъ. Затѣмъ весь свернутый пирожокъ обмазать яйцомъ и перевалить въ мелкую сухарныхъ крошкахъ (это называется панированные пирожки), а затѣмъ опустить въ раскаленный флетюръ, и когда заколѣруются, вынуть ихъ шумовкой на бумагу, а затѣмъ сложить на блюдо.

Можно ихъ также готовить не панированные, т. е. не мазать яйцомъ и не переваливать въ крошкахъ, а просто, когда пирожокъ завернуть и конецъ приклеенъ яйцомъ, жарить на раскаленномъ маслѣ до хорошаго коллера; во время жаренія переворачивать и слѣдить, чтобы масла на сковородѣ было немного, т. е. столько, чтобы было жирно смазано дно сковороды.

Н о л д у н ы .

Приготовить также вышесказанные молочные блинчики. Приготовить фаршъ изъ мяса или изъ творогу—сладкій (о творогѣ сказано выше), завернуть фаршъ въ цѣлый блинъ, конецъ блина также приклеить яйцомъ и жарить на масляной раскаленной сковородѣ; во время жаренія переворачивать и жарить до хорошаго коллера; фасонъ ихъ долженъ быть четырехугольный, плоскій.

Для эт
ромъ сказа
(для тиб
магазинах

Опечь
и засыпат
Пригот.

Отпече
ложить рѣ
томъ налов
степль бл
напустъ, з
резъ драй
готово, вы.

Когда готовъ, сложить въ ситечко или въ каменную латку и передъ отпускомъ поставить въ духовой шкафъ, чтобы онъ былъ горячѣе.

Подаются къ завтраку или къ обѣду.

Если колдуны съ мясомъ, то къ нимъ подается въ чашкѣ бульонъ, или въ соусникѣ красный соусъ (о красномъ соусѣ сказано выше), если же съ творогомъ, тогда распущенное масло или сметана.

Н р у т о н ы .

Для этого взять черствую польскую булку, срѣзать съ нея тонко корки кругомъ и нарѣзать вдоль или поперекъ, толщину, смотря подо что требуется; вообще рѣжется не толще 1-го сантиметра, вынимается выемкой въ видѣ полумѣсяца или рѣжется трехугольниками, а также вынимается различными выемками; когда такъ вынуты или нарѣзаны, то слѣдуетъ ихъ обжарить до хорошаго коллера на маслѣ (масло, конечно, должно быть распущено на горячей сковородѣ), или заколлеровать ихъ въ раскаленномъ флетюрѣ до золотистаго коллера.

Крутоны употребляются для уборки различныхъ блюдъ: мясныхъ и рыбныхъ жаркихъ, для шартрезъ, кремъ аспизи и тому подобныхъ; укладываются кучечками, или по борту блюда, однимъ словомъ, по вкусу того, кто убираетъ блюдо. Между ними идетъ и прочій гарниръ.

Хрустаты изъ хлѣба.

или, проще сказать, подстановки для рыбъ или жаркихъ, подъ мясо кускомъ или нарѣзанное, подъ различныя котлеты, жаренныя кури и дичь.

Хрустатъ вырѣзается изъ простаго черстваго ситяго или чернаго хлѣба. Сначала срѣзать корки кругомъ, а изъ мякнша вырѣзать по формату блюда или по величинѣ какого-либо жаркаго дичи или рыбы, т. е., фасономъ, овальное круглое, продолговатое и проч.; вообще вырѣзать такъ, чтобы по блюду вокругъ его можно бы было положить гарниръ, вышиною по усмотрѣнью уборки блюда, но не выше уже одного верхка.

У хрустатовъ для медкой дичи, которая подается къ столу цѣльной, дѣлать посрединѣ прорѣзъ желобкомъ, чтобы дичь не сваливалась.

Затѣмъ, когда готово, т. е. вырѣзано изъ хлѣба, тогда заколлеровать до хорошаго коллера въ раскаленномъ флетюрѣ. хрустаты дѣлаются для украшенія и вообще для большаго вида блюду. Хрустатъ ставится на блюдо, а на хрустатъ укладывается мясо или рыба, затѣмъ втыкаются шпажки и къ нимъ привязывается зелень петрушки, или что-либо накалывается, напр.: красиво вырѣзанная морковь или рѣпа; вокругъ хрустата

укладывается различный гарниръ, приготовленный къ мясу или рыбѣ.

Еще, по желанію, для большей красоты, хрустаты можно обтянуть лапшой, т. е. изъ тѣста лапши.

Когда готовите тѣсто лапши для уборки по рецепту, нужно положить слѣдующее:

Пропорція:

Муки $\frac{1}{2}$ ф.

Масла $\frac{1}{8}$ ф.

Желтковъ—смотря по величинѣ яицъ.

Приготовленіе:

Высыпать муку на столъ, положить въ нее масла, 4 или 5 желтковъ и затереть всё вмѣстѣ круто, т. е. крѣпкое тѣсто. Если желаете, чтобы для красоты тѣсто было желтое, тогда нужно подкрасить шафраномъ (о шафранѣ сказано въ кондитерскомъ отдѣлѣ).

Когда тѣсто готово, то его нужно раскатать тонко, нарѣзать ленточкой, шириною сообразно вышинѣ хрустата, и кромѣ того, нужно рассчитывать, чтобы ленточка была на 1 сантиметръ выше хрустата—это придаетъ красивый видъ. И такъ, когда раскатанное тѣсто нарѣзано ленточками, тогда эту ленточку нужно выпимать различными мелкими выемками (эти выемки дѣлаются изъ жести и продаются въ хозяйственныхъ магазинахъ коробками; сдѣланы онѣ крестиками, кружками, миндалинами, полумѣсяцемъ и вообще разными рисунками).

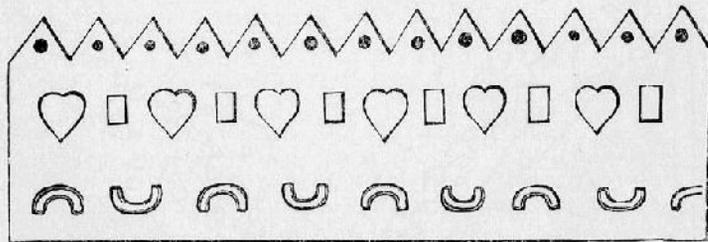
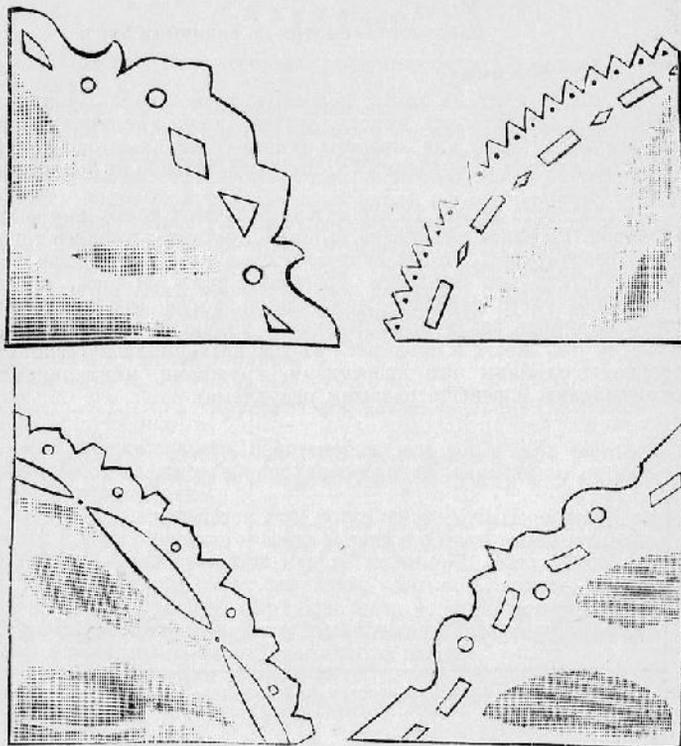


Рис. 3. Ленточка изъ лапши, выколота или вынута выемками, или, такъ сказать, кружево изъ тѣста.

Когда кружево такъ приготовлено, то его надо немного подсушить, т. е. оставить полежать съ $\frac{1}{4}$ часа на столѣ.

Затѣмъ взять приготовленный хрустатъ, какой вамъ требуется, обмазать кругомъ бока желткомъ и оклеить приготовленнымъ кружевомъ кругомъ, имѣя при этомъ аккуратность, чтобы не повредить; для этого кружево нужно свернуть трубочкой и при оклеиваніи постепенно развертывать и приклеивать.

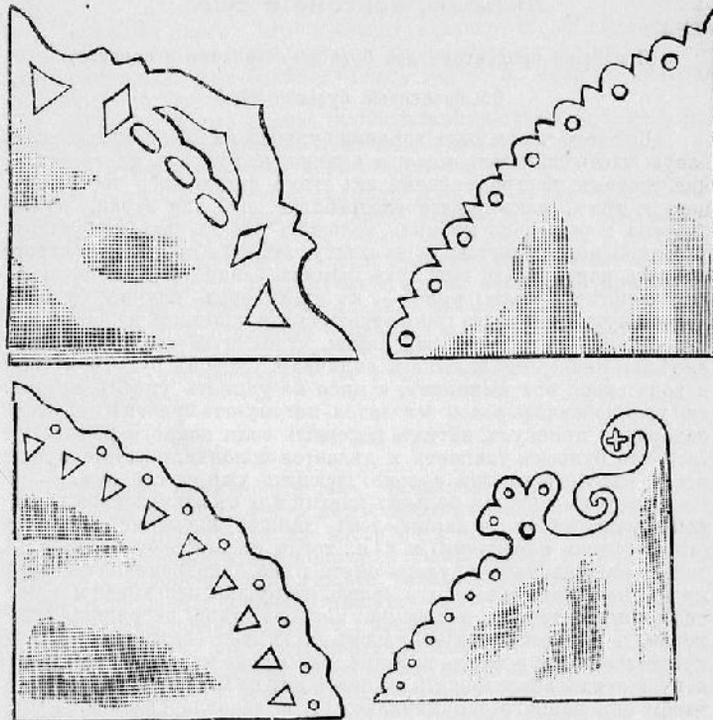
Если имѣется въ домѣ мѣдная форма вазы, то эту форму обмазать масломъ, раскатать тѣсто лапши толщиною въ $\frac{1}{2}$ сантиметра и выложить верхнюю часть вазы; затѣмъ раскатать тѣсто толщиною въ 1 сантиметръ и выложить ножку вазы (форма вазы вообще состоитъ изъ двухъ частей: верхней тарелки и ножки). И такъ, когда обѣ части выложены тѣстомъ, тогда надо насыпать ихъ горохомъ полные и поставить въ печь выпекать до золо-



тистаго коллера и когда готово, сначала не вынимая изъ формы вычистить провъ весь горохъ, затѣмъ въ формѣ дать немного остыть, а затѣмъ уже выпутъ; потомъ смѣшать пемного муки съ желткомъ и этимъ склеить обѣ части и подсушить. Борта вазочки можно опширивать густымъ тѣстомъ патешу изъ корнета съ зубчатой трубочкой или изъ гладкой (о приѣмѣ опшириванія

сказано въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ); когда опшириваете, то также дать подоохнуть. На этой вазочкѣ подаются различныя мелкія пирожки къ бульонамъ во время парадныхъ обѣдовъ.

Дѣлается еще блюдо изъ лапши — для гарнира; для этого, смотря по числу гарнировъ, дѣлается столько и мѣстъ, напримеръ: для одного гарнира ставится кружево изъ лапши кольцомъ на блюдѣ, и въ середину кольца кладется гарниръ, если два



гарнира, то посрединѣ ставится перегородка, если три гарнира, тогда нужно дѣлать три перегородки въ видѣ трехъ-угольника (образцы трехъ-угольниковъ см. на стр. 66 и 67).

Эти три штуки, конечно, одинаковыя, склеить вмѣстѣ спинка со спинкой, поставить на блюдо и получите три мѣста; для четырехъ гарнировъ — четыре трехъ-угольника и т. д. Когда готово, то можно еще сдѣлать кругомъ блюда узенькій бордюръ изъ

этого же тѣста лапши и все блюдо до подачи поставить подсушить въ теплое мѣсто.

ОТДѢЛЪ II.

Бульоны, консоме и супы.

(Пропорціи продуктовъ для бульона и консоме и правила).

Обыкновенный бульонъ № 0.

Для того, чтобы былъ хорошій бульонъ на вкусъ, нужно знать какую часть положить мяса, а именно, на бульонъ идетъ: бедро, подбедерокъ, костречъ; взявъ изъ этихъ какую либо часть мяса, передъ тѣмъ, какъ будете употреблять его для варки, нужно сначала хорошенько промыть, положить его въ кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, закрыть крышкой и строго слѣдить какъ только онъ чуть начнетъ закипать, т. е., не давая ему закипеть, *снять пену*, — въ противномъ случаѣ бульонъ будетъ мутный, и когда пѣна будетъ снята, крышкой не накрывать и оставить кипѣть на край плиты, чтобы чуть-чуть потихоньку кипѣлъ, иначе отъ большого кипяченія бульонъ будетъ мутный и вода скоро вся выкипитъ, а мясо не успеетъ упрѣть, потомъ же уже добавлять водой негодится, потому что бульонъ получитъ нехорошій привкусъ; затѣмъ положить соли немного, вслѣдствіе того, что бульонъ укинаетъ и дѣлается солонѣе, такъ-что лучше всего, если кто любитъ солоню, посолить уже за столомъ.

Если вы подаете бульонъ чистый или съ какими либо гарниромъ, на примѣръ: съ картофелемъ, лапшей, клецками, итальянъ (съ молодыми кореньями) и т. п., тогда въ этотъ бульонъ, какъ только онъ закипитъ и будетъ снята пѣна, одновременно съ солью нужно положить букетъ, т. е. зелень петрушки, сельдерея и порея, связанные ниточкой, и коренья: морковь, рѣпа, петрушка, сельдерей, и для того, чтобы бульонъ былъ желтоватый, т. е. болѣе пріятнаго цвѣта и вкуса, коренья такъ прямо класть не слѣдуетъ, а нужно ихъ спассировать на брѣзѣ или на маслѣ на сковородкѣ, чтобы они немного зарумянились, т. е. заколлеровались, — отъ этого будетъ пріятный цвѣтъ и вкусъ бульона. Иные хозяйки коренья кладутъ прямо на плиту, подождутъ ихъ и опустятъ въ бульонъ, — отъ этого выходитъ не связанный привкусъ и этотъ бульонъ не можетъ долго стоять: скоро киснетъ. Затѣмъ, когда бульонъ упрѣетъ, тогда процѣдить чрезъ сито или салфетку, и бульонъ готовъ.

Пропорціи этого бульона № 0 на одну персону (выдать):

Мясо $\frac{1}{2}$ фунта,
Кореньевъ $\frac{1}{8}$ фунта.

Воды $2\frac{1}{2}$ тарелки.

Соли—по вкусу.

Масла для кореньевъ— $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Примѣчаніе: Бульонъ можно еще подкрашивать коллеромъ, т. е. жженымъ сахаромъ (какъ приготовить его, будетъ сказано ниже).

Желтый бульонъ № 1.

Все тоже самое, что и выше сказано о обыкновенномъ бульонѣ, но только прибавляется еще телячья голяшка и дѣлается оттяжка, для болѣе лучшаго вкуса и чистоты бульона (объ оттяжкѣ сказано ниже).

Когда поставите варить вышесказанный бульонъ, то тельчью голяшку положить варить вмѣстѣ съ мясомъ; остальное все тѣмъ-же порядкомъ, какъ и въ обыкновенномъ бульонѣ.

Примѣчаніе: Телячьей голяшки или телячьихъ костей слѣдуетъ класть по пропорціи, иначе отъ большого количества бульонъ будетъ мутный.

Когда приготавливаете желтый бульонъ или вообще бульонъ чистый, съ оттяжкой, безъ курицы, тогда, смотря по пропорціи, надо оставлять кусокъ мяса (мякоти) для оттяжки.

Если-же приготавливаете бульонъ съ курицей, или съ куриною кнелю, тогда на оттяжку слѣдуетъ брать курицу или-же отъ курицы, употребляемой на кнель, кости (о кнелѣ будетъ сказано ниже).

Оттяжку

Слѣдуетъ приготовить такъ: оставленное мясо или часть курицы или куриныя кости мелко изрубить, или-же, если мясо, тогда можно пропустить на мясорубку (машинку), затѣмъ въ рубленное мясо или кости положить бѣлки, смотря по количеству бульона и хорошенько размѣшать; затѣмъ влить холодной воды, также по пропорціи, и опять смѣшать, — и оттяжка готова. Затѣмъ, когда бульонъ совсемъ готовъ, процѣдить черезъ сито въ другую кастрюлю и опять поставить вскипятить; когда закипитъ, тогда взять одну чумичку кипящаго бульона и влить въ приготовленную массу (въ оттяжку) и хорошенько перемѣшать, затѣмъ эту массу (оттяжку) вылить сразу въ кипящій бульонъ и быстро перемѣшать, дать немного не сильно прокипятъ и отставить на край плиты, чтобы потихоньку чуть-чуть кипѣло съ одного края; отъ этого бульонъ будетъ очищаться, т. е. дѣлаться прозрачнымъ. Затѣмъ, давъ на край плиты слегка покипятъ (смотря по пропорціи— $\frac{1}{4}$ часа, $\frac{1}{2}$ часа и 1 часть, т. е., смотря какая кастрюля варится—большая или маленькая), взять блуду, чистую, и при томъ-же крѣпкую салфетку, намочить холодной водой, на сухо

отжать и натянуть на посуду, въ которую будете пѣдить, но обратить на нее вниманіе, чтобы она была чистая. Натянуть салфетку такъ: накрыть ею посуду, въ которую будете пѣдить, и вокругъ этой посуды салфетку привязать и начать пѣдить. Сначала осторожно шумовкой снять съ бульона пѣну (свернувшіеся бѣлки) и вылить ее на привязанную салфетку, затѣмъ весь бульонъ пропустить, т. е., брать его чумичкой или ложкой и поливать тихоньку поверхъ пѣны на салфетку. И бульонъ готовъ, оттянуть, т. е. сдѣланъ прозрачнымъ.

Примѣчаніе: Если бульонъ почему либо окажется не особенно прозрачнымъ, то его можно оттянуть еще разъ, но уже безъ мяса или курицы, а съ одними бѣлками, т. е. бѣлки и воду сбить или, проще сказать, расколотить бѣлки съ водой, прибавить немного горячаго бульона, смѣшать, и вылить въ кипящій бульонъ, быстро перемѣшать и также дать немного времени тихоньку погнѣть на краю плиты; дальше продолжать также, какъ сказано выше съ оттяжкѣ.

Бѣлки въ оттяжку идутъ для чистоты и прозрачности: онѣ вбираютъ въ себя всю муть.

Мясо или курица кладется въ оттяжку для крѣпости и аромата бульона, потому что хотя мяса въ бульонѣ положено и достаточно, но все-таки отъ долгой варки, т. е. пока мясо упрѣетъ, мясной его аромат испаряется и бульонъ дѣлается только крѣпкимъ; надо же, чтобы бульонъ былъ и крѣпкій и ароматичный, что и дѣлается, посредствомъ оттяжки.

Примѣчаніе: Въ большихъ хозяйствахъ бульонъ варится вообще изъ большей части костей съ малымъ количествомъ мяса, такъ какъ мясо идетъ на жаркія, котлеты и прочее; эти бульоны не имѣютъ того вкуса какъ вышесказанные, вслѣдствіе того, что кости даютъ бульону только крѣпость: бульонъ будетъ липкій, но безвкусенъ. Мясо же бульону даетъ сладость, т. е. хорошій вкусъ. По этому, если приготовить хорошій вкусный бульонъ, надо имѣть больше мяса и немного костей; хорошо положить въ особенности мозговую косточку. Но въ крайнемъ случаѣ уже пополамъ, т. е. двѣ равныя части мяса и костей.

Изъ костей вываривается клейкость бульона, т. е. клей, а изъ мяса вываривается сокъ, который и даетъ наваръ бульону, напрямѣръ: если вы поставите варить 8 фун. одной мякоти, то у васъ останется варенаго мяса только 5 ф., а 3 фун. выйдетъ изъ него въ наваръ бульона.

Залливать мясо всегда надо холодной водой; если же вы заллѣте горячей водой, то у васъ мясо кругомъ зашпарится и затянѣтъ мясо, такъ-что сокъ изъ срединѣ не въ состояніи будетъ вывариться, и бульонъ не будетъ имѣть надлежащаго вкуса и будетъ слабій. А если вы заллѣте холодной водой, то она постепенно вытягиваетъ весь сокъ изъ мяса и бульонъ будетъ вкусный и крѣпкій. Когда бульонъ варите изъ оставшихся отъ мяса костей, то главное надо обратить вниманіе на кости „отъ

запѣлки (большая часть, съ этихъ костей снимается сырѣзка для бѣштексовъ и жарится цѣликомъ мясо съ костями, называемое „ростбифъ“), въ этихъ костяхъ вдоль позвоночника идетъ мозговая жилка, наполненная жидкимъ бѣлымъ мозгомъ (въ поварскомъ искусствѣ она называется „амулетъ“), на нее надо обращать особенное вниманіе, чтобы хорошо вычистить; если эта кость раздроблена аккуратно, не раздроблена, то взявъ эту жилку съ одного конца, потянуть и она вся выйдетъ, а если кость раздроблена, следовательно жилка порвана, тогда уже надо вычистить толстымъ гвоздемъ и промыть теплой водой. Отъ этого такъ называемаго „амулета“ весь бульонъ можно испортить тѣмъ, что онъ будетъ мутный, какъ-бы въ него попало молоко, и исправить уже трудно.

Когда бульонъ готовъ, т. е. процѣженъ, тогда съ него слѣдуетъ снять жиръ ложкой. Если же желаете снять жиръ на сухо, то послѣ того какъ сняли жиръ ложкой, надо сейчасъ-же вырѣзать одинъ или два кружка изъ бумаги и постепенно одинъ, затѣмъ другой наложить на бульонъ и жиръ пристанетъ къ бумагѣ, а бульонъ будетъ сухой, т. е. безъ жира.

Пропорція для желтаго бульона на 2 персоны (выдать):

Мяса, какую либо часть изъ вышесказанныхъ	1 фун.
Телячьей голяшки, или костей телячьихъ	1/8 „
Кореньевъ	1/4 „
Воды	5 тарелокъ.
Масла для жаренья кореньевъ или жиру, отъ преждеднейной варки снятаго съ бульона	1 ложка.
Соли—по вкусу.	
Пропорція для оттяжки: изъ вышесказанной пропорціи мяса, т. е. отъ одного фунта, оставить для оттяжки	1/4 фун.
Бѣлковъ	1 шт.
Воды	1/2 чайнаго стакана.

Приготовленіе желтаго бульона и оттяжки такое-же какъ и вышесказаннаго обыкновеннаго бульона.

Кромѣ того, если желаете приготовить куриный бульонъ, тогда слѣдуетъ на вышесказанную пропорцію прибавить одну треть курицы и кости отъ курицы положить варить вмѣстѣ съ мясомъ, а куриное мясо оставить на оттяжку (тогда уже конечно бычаго, т. е. говяжьяго мяса на оттяжку оставлять не надо, а пойдетъ одно куриное). Однимъ словомъ, приготовляется куриный бульонъ также, какъ и вышесказанный обыкновенный или желтый бульонъ, но съ прибавленіемъ курицы; и въ маленькой пропорціи куринаго бульона можно прямо употребить всю часть курицы на оттяжку, для аромата, а бульонъ варить изъ одного говяжьяго мяса.

Нонсоме.

Это тотъ-же самый желтый бульонъ, но съ прибавленіемъ большаго количества мяса, т. е. на одну персону взять изъ вышесказанныхъ частей мяса вмѣсто $\frac{1}{2}$ фун.— $\frac{3}{4}$ ф., для большей крѣпости и вкуса. Приготовить тѣмъ-же порядкомъ, какъ и обыкновенный или желтый бульонъ, и съ оттяжкой.

Брезъ.

Это есть жиръ, снятый съ бульона, и также жиръ, снятый вмѣстѣ съ пѣной при закипаніи бульона въ началѣ. Все это вмѣстѣ скапливается въ домашнемъ хозяйствѣ, затѣмъ все это вмѣстѣ вскипятить и процѣдить черезъ частое сито и опять поставить на плиту, чтобы высадить, т. е. чтобы выкипѣла вся вода или бульонъ, попавшійся во время снятия цѣны или жира съ бульона, и кипятить до тѣхъ поръ, пока перестанетъ идти паръ, тогда уже его будетъ означать, что вода, или вообще вся жидкость, выкипѣла и брезъ очистился.

Этотъ брезъ или жиръ употребляется для поджариванія разныхъ мясныхъ блюдъ и кореньевъ для бульона.

Фюме.

Для этого собираются кости и мясо, оставшіяся отъ бульона и жаркого; сложить ихъ вмѣстѣ въ одну кастрюлю, залить водой такъ, чтобы все это было покрыто водою, поставить на плиту и варить долго, доливая по временамъ водою, т. е. когда выкипитъ. Варится до тѣхъ поръ, пока вся клейкость выварится изъ костей и масса будетъ сильно клейкая.—это означаетъ его готовность. Время варки опредѣлить невозможно (т. е. долго-ли его варить), вслѣдствіе того, что неизвестно сколько у васъ накопится костей и мяса; большое количество надо варить конечно долго, а маленькое меньше, но въ крайнемъ случаѣ его можно ставить варить въ продолженіи нѣсколькихъ дней, между дѣломъ. Когда готово—процѣдить, пока горячій, черезъ сито и поставить въ холодное мѣсто; фюме застынетъ кускомъ, такъ что его надо рѣзать ножомъ.

Употребляется это фюме для заправки красныхъ соусовъ.

Бѣлый бульонъ № 2.

Это тотъ-же обыкновенный бульонъ, но только-что варится безъ кореньевъ и служитъ для заправочныхъ суповъ. Въ крайнемъ случаѣ, смотря по назначенію заправки супа, кладется въ этотъ бульонъ только букетъ, т. е. одна зелень петрушки, сельдерея и порея, связанная вмѣстѣ ниткою. Приготовленіе, т. е. варка, все тѣмъ-же порядкомъ, какъ и обыкновенный бульонъ.

Красный бульонъ № 3.

Для этого нужно вышеозначенное количество мяса на персону промыть, посолить и заколлеровать на сковородѣ съ брезомъ или на маслѣ до хорошаго коллера; когда мясо заколлерируется, тогда посыпать его мелко нарѣзанными кореньями, покрыть крышкой и заколлеровать до половины готовности, постепенно переворачивая, его, чтобы мясо кругомъ заколлеровалось. Когда готово, переложить его въ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями, залить водою и поставить варить тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше объ обыкновенномъ и желтомъ бульонахъ. (Разница конечно въ томъ, что мясо кругомъ обжаривается, но пропорція все также).

Этотъ бульонъ употребляется для французскихъ суповъ и соусовъ.

Экстренный бульонъ.

Если вамъ случится, по какимъ либо причинамъ, что бульонъ требуется моментально, очень скоро (для больного или тому подобнымъ причинамъ) тогда, взявъ для этого бульона одной мякоти изъ вышесказанныхъ частей мяса, мелко изрубить или пропустить черезъ машинку (мясорубку); остальное дѣлать тѣмъ-же порядкомъ, какъ и выше сказано о обыкновенномъ или желтомъ бульонахъ, разница въ томъ, что здѣсь мясо рубленое и на одну персону вмѣсто $2\frac{1}{2}$ тарелокъ воды влить только $1\frac{1}{2}$ тарелки, потому что когда мясо кускомъ, ему надо долго прѣть и воды больше выкинуть, а здѣсь мясо мелко изрубленное, то для того, чтобы ему хорошо упрѣть требуется гораздо меньше времени, а поэтому воды укинуть мало.

Этотъ экстренный бульонъ употребляется также въ томъ случаѣ, когда обыкновенный бульонъ надо подавать къ столу, а онъ у васъ сильно пересоленъ, такъ какъ никакой водою ни горячею, ни холодною нельзя разводить бульона отъ пересола, потому что въ его во первыхъ разжидите, а во вторыхъ получится сырой, неимѣющій никакой связи привкусъ.

Пересолъ ничѣмъ иначе нельзя исправить какъ только экстреннымъ бульономъ, въ особенности если надо почти сейчасъ-же подавать; если-же пересолень будетъ въ началѣ варки, т. е. за 1 или 2 часа до подачи, тогда можно исправить оттяжкой, взявъ при этомъ немного больше воды и мяса.

Примечаніе: Всѣ вышесказанные бульоны, какъ-то: 1) обыкновенный бульонъ, 2) желтый бульонъ, 3) красный бульонъ, 4) бѣлый бульонъ, 5) экстренный бульонъ, 6) консоме, — это всѣ чистые бульоны и консоме, т. е. *основные* для всѣхъ прочихъ консоме и бульоновъ, посящихъ разные названія и вкусы, зависящіе отъ положенныхъ въ нихъ гарнировъ и заправокъ.

Настоящіе бульоны подаются въ чашкахъ, а также и въ тарелкахъ, съ различными гренками, кулебяками, пирожками, и т. п.

О супахъ.

Для того чтобы изъ бульона сдѣлать супъ съ какимъ либо вкусомъ, то можно положить въ него различные гарниры, а отъ гарнира и будетъ супъ или консоме имѣть названіе, а именно:

Жульенъ.

Для этого въ бульонъ надо положить отваренныя свѣжія коренья, приготовленные такъ: сначала нужно отобрать рѣпу, морковь или каратель, петрушку, зеленого горошка (зимой—горошекъ консервъ), очистить эти корешки отъ верхней кожицы, нарѣзать сначала стодянками длиною въ 2 сантиметра, затѣмъ столбики нарѣзать пластинками и пластинки тонко нашинковать—какъ свеклу на борщъ; всѣ эти нашинкованные корешки отварить въ соленой водѣ. (Обрѣзки отъ этого гарнира, т. е. корешковъ, присутствіе на маслѣ или брезѣ и опустить въ бульонъ во время его варки). Затѣмъ еще взять спаржу, очистить ее отъ верхней кожицы, нарѣзать маленькими бутончиками и отварить въ процеженномъ бульонѣ, потомъ еще цвѣтную капусту нарѣзать маленькими кочешками и отварить въ соленой водѣ. Когда всѣ коренья готовы, тогда ихъ пужно откинуть на сито, исключая спаржи, т. е. спаржу съ бульономъ вылить во время отпуска прямо въ миску, а остальные коренья, цвѣтную капусту и горошекъ откинуть на сито, чтобы стекла вода. (Примѣчаніе: если горошекъ не консервъ, а свѣжій, то его сначала пужно отварить въ соленой водѣ, а консервъ опускается прямо такъ, откинувъ конечно на сито, чтобы стекла вода). И такъ, когда всѣ гарниры готовы, то ихъ сложить въ процеженный бульонъ въ кастрюлю, за исключеніемъ спаржи, прокипятить и дать постоять до подачи къ столу съ $\frac{1}{4}$ часа, чтобы они пропитались бульономъ; потомъ вылить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать.

Примѣчаніе: Спаржу варить обязательно хорошо промытую и въ процеженномъ бульонѣ; когда спаржа готова, тогда ее откинуть на сито, а бульонъ, въ которомъ она варилась, вылить въ кастрюлю, т. е. передъ процеживаніемъ или оттяжкой, въ общій бульонъ, для аромата.

Пропорція для супа жульенъ на 2 персоны:

Мяса: бедра, подбедерка или костраца	1 фун.
Телячьей голяшки или костей	$\frac{1}{8}$ "
Кореньевъ разныхъ	$\frac{1}{2}$ "
Горошку зеленого	$\frac{1}{8}$ "
Спаржи	$\frac{1}{8}$ "

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

Цвѣтной капусты—самый маленькій кочешокъ.

Воды 4 тарелки.

Соли—по вкусу.

Для оттяжки: та же пропорція, какъ и выше сказано объ оттяжкѣ, но увеличивать пропорцію сообразно тому, на сколько готовится персонъ.

Жульенъ готовится съ оттяжкой и безъ оттяжки.

Консоме или супъ „Рояль“.

Тоже самое, что и жульенъ, но прибавляется въ миску во время отпуска яичница, приготовленная такъ: взявъ для двухъ персонъ 1 яйцо, отбить въ кастрюль, смѣшать хорошенко съ 1 столовой ложкой молока или сливокъ, положить соли по вкусу и вылить въ какую либо маленькую посуду, смазанную масломъ, поставить въ духовой шкафъ. Когда готово, нарѣзать четырехъ или трехъ-угольными пашечками и опустить въ бульонъ во время подачи.

Консоме Имперіаль.

Пропорція на 4 персоны:

Мяса бедра	2 фун.
Цыпленокъ	1 шт.
Кореньевъ разныхъ	$\frac{1}{4}$ фун.
Трюфель	1 шт.
Сливковъ кофейн.	1 стол. ложку.
Сливковъ густыхъ	$\frac{1}{4}$ стак. маленьк.
Масла для жаренья ко-	
реньевъ	1 чайн. ложку.
Воды	9 тарелокъ.
Перцу бѣлаго и соли—по вкусу.	

Приготовленіе:

Приготовить желтый бульонъ, какъ сказано выше, съ оттяжкой, потомъ приготовить кнель изъ цыпленка (о кнелѣ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій), раздѣлать столовыми ложками, большіе, и когда одну кнель опустите съ ложки въ горячую воду, то сейчасъ-же поверхъ ея посыпать рубленымъ трюфелемъ, или-же трюфель нарѣзать тоненькими планкетами и вынуть различными мелкими выемочками и уложить поверхъ кнели, и при этомъ конечно нужно прижать ихъ, чтобы онѣ плотнѣе легли на кнель. Когда раздѣливаете эту кнель съ уборкой, то горячей воды должно быть немного, для того, чтобы кнель не плавала, иначе вамъ будетъ неудобно производить на ней уборку, а когда кнель будетъ вся раздѣлана, тогда можно добавить кипятку и поставить на плитку, чтобы постепенно проварились, но не кипятить.

Опускаютъ ихъ въ чистый бульонъ во время подачи.

„П о т а ф е“.

Приготовить вышесказанный желтый бульонъ, съ стяжкой, (или, по желанію, безъ стяжки, а только процѣдить черезъ салфетку).

Приготовление 1-е—капусты сафой для супа „потафе“: Разобрать кочень по листьямъ, промыть, вырѣзать съ каждою листа развѣтвленіе, т. е. кочерышку, обланжирить, т. е. прокипятить въ водѣ, откинуть на сито, и когда стечетъ вода, положить капусту въ сотейникъ, залить бульономъ и довести не до полной готовности; затѣмъ откинуть на сито, разобрать по кучкамъ въ нѣсколько листиковъ, свернуть аккуратно въ трубочку плотнѣе, завязать ниткой, обрывать ножикомъ, положить въ сотейникъ, залить процеженнымъ бульономъ и довести до полной готовности. Во время подачи съ капусты снять нитки и опустить въ миску. Приготовить также коренья: рѣпу, морковь, петрушку, то есть разрѣзать вдоль тоненькими пластинами и вынуть мелкими выемками въ видѣ звѣздочекъ, шариковъ и т. под., сварить отдѣльно въ бульонѣ до полной готовности, и также вмѣстѣ съ капустой опустить въ миску во время подачи.

Приготовление 2-е:

Взять капусту сафой, разобрать по листьямъ, вырѣзать кочерышки, обланжирить, т. е. проварить въ водѣ, и откинуть на сито; затѣмъ по нѣсколько листиковъ въ кучку отжать на мокрую салфетку шариками, положить въ сотейникъ, залить бульономъ, довести до полной готовности и положить въ чистый бульонъ во время подачи.

Приготовление 3-е:

Обобрать маленькій кочешокъ, обланжирить и припустить до полной готовности въ процеженномъ бульонѣ. Когда готово, разрѣзать кочанъ по порціямъ, вдоль по кочерышкѣ и положить въ миску во время подачи; сюда кладутся также коренья, нарѣзанные также какъ на супъ „жульенъ“; припускать въ процеженномъ бульонѣ до готовности.

Потафе послѣдняго приготовленія, т. е. 3-го, подается въ ресторанахъ въ горшкѣ, обвернутомъ бѣлымъ сафеткомъ.

Л ѣ н и в ы я щ и.

Поставить варить обыкновенный бульонъ за № 0.

Когда чуть начнетъ закипать бульонъ, снять съ него пѣну, если накипнѣтъ еще пѣна, опять снять и положить соли по вкусу. Коренья очистить и нарѣзать тонко, какъ для супа „жульенъ“, припустить на маслѣ или на брезѣ, т. е. на жиру, снятомъ съ бульона, до золотистаго коллера, и опустить въ бульонъ. Капусту свѣжаго кочна нарѣзать мелко, кочерышку удалить прочь, капусту опустить въ бульонъ послѣ откинутой и начисто снятой

пѣны, такъ, чтобы мясо, коренья и капуста прѣли-бы вмѣстѣ, до полной готовности.

Къ лѣннвымъ щамъ, по желанію, подается отдѣльно въ соусникѣ сметана.

Нислыя щи изъ свѣжей капусты.

Тѣмъ-же порядкомъ поставить варить обыкновенный бульонъ за № 0, только мясо взять вмѣсто вышесказаннаго, другую часть, а именно: грудину; а вмѣсто кореньевъ—лукъ.

Пропорція на 2 персоны:

Грудины	1 фун.
Воды	4 тарелки.
Луку	1 шт.
Муки	1 стол. ложку.
Томату пюре	1 „ „
Уксусу столоваго	1/4 стакана.
Капусты свѣжей	1/2 мален. кочешк.
Масла столоваго	1 стол. ложку.
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление капусты:

Капусту мелко изрубить, прокипятить въ водѣ, потомъ откинуть на сито, положить въ кастрюлю и прожарить съ масломъ и пюре томата; затѣмъ положить муку, смѣшать и влить уксусъ, еще разъ перемѣшать, и выложить въ бульонъ такъ, чтобы мясо и приготовленная капуста прѣли-бы вмѣстѣ до полной готовности. Къ этимъ щамъ, по желанію, также подается сметана.

Примѣчаніе: Лукъ прожарить до хорошаго золотистаго коллера, именно для цвѣта и вкуса щей. Для любителей очень кислыхъ щей можно больше вливать уксуса или прибавлять еще пюре томата.

Супы изъ различнаго пюре: изъ рѣпы, брюнвы, моркови, каштановъ, зеленого горошка консервъ, цвѣтной капусты, томата, салата «селери», земляной груши, пюре изъ спаржи и прочее.

Приготовление:

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2.

Когда бульонъ готовъ, положить пюре изъ какихъ либо вышесказанныхъ продуктовъ, рассчитывая на каждую персону по 1/4 фун., прокипятить и положить приправу, т. е. чайную ложку муки смѣять съ кусочкомъ масла и опустить въ кипящую супъ, размѣшавъ лопаткою. Затѣмъ приготовить лезонъ, т. е., на одну персону взять 1/4 стакана густыхъ сливокъ и одинъ желтокъ и размѣшать. Потомъ сдвинуть кипящій супъ на край плиты, влить приготовленный лезонъ, размѣшать и поставить на

парь, т. е. въ сотейникъ влить горячей воды и поставить въ нее кастрюлю, чтобы только поддерживать, чтобы супъ былъ горячій, но не кипятить, иначе лезонъ свернется и супъ будетъ крупкою. Самое лучшее лезонъ вливать передъ самымъ отпускомъ.

Правила приготовления различнаго пюре.

Рѣпу и брюкву сначала слѣдуетъ вычистить и прокипятить ее въ водѣ до половины готовности, потомъ воду слить, такъ какъ первая вода оттянула изъ нея горечь, залить свѣжей водой и варить до полной готовности. Когда готово, протереть чрезъ черное сито и употреблять пюре какъ сказано выше.

Пюре изъ моркови, цвѣтной капусты, салера, спаржи и земляной груши, готовится одинаково: сначала вычистить, затѣмъ промыть и поставить варить до полной готовности, и когда готово, протереть чрезъ черное сито и употреблять, какъ сказано выше.

Пюре изъ зеленого горошка консервъ готовится такъ: открывъ жестянку, слить воду прочь, а горошекъ протереть на черное сито и употреблять, какъ сказано выше.

Пюре томатъ продается уже готовый, его только положить въ бульонъ по цвѣту. Если же употребляете томатъ свѣжій, то его нужно разрѣзать на кусочки, прожарить такъ безъ всего, помѣшивая лопаткой, протереть чрезъ сито и употреблять.

Пюре изъ каштановъ для этого ихъ нужно очистить отъ верхней кожицы и поставить варить до мягкости; когда готовы, снять вторую кожицу, протереть на сито и употреблять, какъ сказано выше.

Супъ „Андалязь“.

или супъ пюре изъ живности, напримѣръ: изъ курицы, рябчика и проч.

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2. Приготовить пюре изъ вышесказаннаго продукта, рассчитывая на каждую персону по $\frac{1}{4}$ фун.

Приготовление:

1) Пюре изъ курицы: курицу зачистить, заправить и сварить до полной готовности въ этомъ же бѣломъ бульонѣ. Затѣмъ отобрать отъ нея всю мякоть, протолочь съ прибавленіемъ немного сливокъ или бульона, протереть на сито и употреблять такъ: куриное пюре смѣшать съ лезономъ и влить въ кипящій заправленный бульонъ, передъ самой подачей, размѣшать и поставить на парь, только поддерживать, чтобы онъ былъ горячимъ, но не кипятить. Заправляется этотъ супъ также какъ и пюре изъ зелени, т. е. на одну персону 2 чайныя ложки муки смѣшать съ кусочкомъ масла, опустить въ процеженный готовый бульонъ, прокипятить и тогда уже положить лезонъ.

2) Пюре изъ рябчика: рябчика зачистить, выпотрошить, заправить и изжарить до полной готовности, затѣмъ отобрать

мякоть, протолочь съ прибавленіемъ немного сливокъ и употреблять также, какъ и вышесказанное пюре изъ курицы.

Пропорція для супа пюре изъ рябчика на 2 персоны:

Мяса бедра	1 фун.
Рябчиковъ	1 шт.
Петрушки и сельдерей	$\frac{1}{8}$ фун.
Воды	4 тарелки.
Сливки кофеинныхъ	$\frac{1}{4}$ стакана.
Муки	2 чайныя лож.
Масла для жаренья и на заправку	$\frac{1}{8}$ фун.
Сливки густыхъ	$\frac{1}{2}$ стакана.
Желтковъ	2 шт.
Бѣлаго перцу и соли—по вкусу.	

Пропорція для супа пюре изъ курицы такая же, что и изъ рябчика, но вмѣсто рябчика, взять на 2 персоны $\frac{1}{2}$ курицы или одного цыпленка.

Зеленая щи.

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2.

Щавель и шпинатъ разобрать, т. е. удалить сорную траву, корешки и землю, потомъ хорошо промыть, положить въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить до готовности, затѣмъ откинуть на сито, и когда хорошо стечетъ вода, тогда нужно мелко изрубить и опустить въ бульонъ, чтобы грѣло вмѣстѣ съ мясомъ, а потомъ положить приправу, т. е. на 2 персоны: муки 2 чайн. лож. смять съ кусочкомъ масла и опустить въ зеленныя щи.

Отъ начала варки бульона для зеленныхъ щей, нужно слѣдить за пѣной, которая откинуть, чтобы ее чисто снять и тогда уже положить рубленную зелень. Вмѣсто кореньевъ кладется только лукъ, который надо мелко нашинковать и прожарить до хорошаго колера.

Къ зеленымъ щамъ подаются яйца, сваренныя въ крутую и сметана.

Пропорція для зеленныхъ щей на 2 персоны:

Мяса бедра или костраецъ	1 фун.
Щавеля	$\frac{1}{8}$ „
Шпината	$\frac{1}{8}$ „
Муки	2 чайн. ложки.
Масла для приправы и жар. лука	$\frac{1}{8}$ фун.
Воды	4 тарелки.
Луку	1 шт.
Варенныхъ яицъ	1 „
Соли и перцу—по вкусу.	
Сметаны по желанію (или же $\frac{1}{4}$ фун. достаточно).	

Супъ пюре изъ шавеля.

Тоже самое, что и вышесказанныя зеленяя щи, разница только въ томъ, что зеленъ протирается черезъ сито, а не рубится.

Супъ Озель.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса бедра или подбедерка	1 фун.
Шавеля	1/4 "
Луку	1 шт.
Муки	2 чайн. ложки.
Масла	1/2 осьмушки.
Желтковъ	2 шт.
Сливовъ густыхъ	1/2 стакана.
Воды	4 тарелки.
Свѣи и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2, только вмѣсто кореньевъ положить лукъ.

Затѣмъ шавель разобрать отъ сорной травы, отдѣлать корешки отъ листиковъ и промыть. Корешки поставить варить до полной готовности; когда готово, протереть на сито, а листики нарѣзать, каждый на 3 или на 4 части, смотря по величинѣ, стараясь, чтобы онѣ имѣли квадратный видъ.

Протертое пюре корешковъ положить въ готовый процеженный бульонъ, опустить также приправку, т. е. муку, смятую съ кусочкомъ масла, и прокипятить.

Листики обжаривать въ водѣ и также опустить въ супъ и проварить на краю плиты.

Передъ самымъ отпускомъ влить лезонъ, т. е. 1/2 стакана густыхъ сливокъ, размѣшанныхъ съ 2-мя желтками, размѣшать и поставить на паръ, чтобы не остывало, но не кипятить, иначе лезонъ свернется и супъ будетъ не гладкій, а крупинками.

Раковый супъ.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса бедра или подбедерка	1 фун.
Раковъ	6 шт.
Петрушка и сельдерей	1/8 фун.
Муки	2 чайн. ложки.
Масла	1 чайн. ложку.
Желтковъ	2 шт.

Густыхъ сливокъ	1/2 стакана.
Воды	4 тарелки.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Приготовление (1-й способъ).

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2; когда готовъ, то процедить, положить приправу, т. е. кусочекъ масла, смятаго съ мукой, и прокипятить. Раки сварить въ соленой водѣ, отобрать спинки рака для гарнира, глаза и внутренности его удалить, а остальное истолочь и протереть чрезъ сито, и это пюре опустить въ приправленный бульонъ. Затѣмъ приготовить лезонъ, т. е. 1/2 стакана сливокъ размѣшать съ 2-мя желтками и влить въ супъ передъ самой подачей, размѣшать и поставить на паръ, но не кипятить.

Спинки рака, оставленныя для гарнира, фаршируются варенымъ протертымъ чрезъ сито рисомъ, манной крутой кашей, патешу и кнелю, и опускаются въ супъ во время самой подачи.

Когда фаршируете ихъ патешу или кнелю, то наполнивъ скорлупки рака, припускать въ кипяткѣ, въ особенности, когда съ кнелю, тогда уже не кипятить. (О приготовленіи патешу и кнели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

2-й способъ приготовления ракового супа:

Поставить варить желтый бульонъ за № 1, коренья вычистить и нашинковать тонко, сварить до половины готовности, откинуть на сито, потомъ положить въ сестейникъ и утушить съ кусочкомъ масла; затѣмъ влить бѣлаго или красного вина и опустить живыхъ раковъ, накрыть крышкою и допустить все до готовности. Когда готово, отдѣлить отъ раковъ спинки для гарнира, глаза и внутренности удалить, а остальное, т. е. оставшіяся части рака и коренья все вмѣстѣ истолочь, протереть на черное сито и опустить въ процеженный бульонъ, потомъ положить приправу, т. е. муку, смятую съ масломъ, прокипятить и влить приготовленный лезонъ, т. е. 1/2 стакана густыхъ сливокъ, размѣшанныхъ съ 2-мя желтками, размѣшать и поставить на паръ, но не кипятить. Затѣмъ опустить фаршированныя спинки рака (какъ сказано выше—въ 1-мъ способѣ приготовленія ракового супа) и подавать.

Пропорція ракового супа 2-го способа приготовления:
(на 2 перс.).

Мяса бедра или подбедерка	1 фун.
Раковъ	6 шт.
Кореньевъ разныхъ	1/8 фун.
Масла для пассировки и кореньевъ	1/8 "
Краснаго или бѣлаго вина	1/2 стакана.
Желтковъ	2 шт.
Сливовъ густыхъ	1/2 стакана.
Воды	4 тарелки.

Муки 2 чайн. ложки.
Соли и каянскаго перцу—по вкусу.

Б о р щ ь.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса грудина 1 фун.
Луку 1 шт.
Уксусу 1/4 стакана.
Масла 1/4 фун.
Воды 4 тарелки.
Муки 1 стол. ложку.
Сметаны 1/4 фун.
Свеклы—смотря по величинѣ.
Лавроваго листа и перцу.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Поставить варить какъ обыкновенный бульонъ, тѣмъ-же порядкомъ, но безъ кореньевъ. Потому что вмѣсто нихъ положить лукъ.

Свеклу и лукъ очистить и нашенковать тово длинненькими; нашенкованную свеклу сложить въ кастрюлю, положить масла, лавроваго листа 1 шт. и перцу 10 горошекъ, накрыть крышкой и поставить на огонь утушить или, проще сказать, чтобы упарилась до полной готовности, т. е. до мягкости. Затѣмъ свеклу пересыпать мукой, хорошо перемѣшать и процѣдить въ нее готовый бульонъ, влить уксусу по вкусу и поставить проварить, чтобы бульонъ принялъ вкусъ свеклы. Когда борщъ готовъ, положить въ него сметану и подавать.

Къ борщу подаются ватрушки.

Борщъ по польски.

Тоже самое, что и выше сказано о борщѣ, только что прибавляются сосиски по 1 шт. на каждую персону и кромѣ того, по желанію любителей, прибавляется во время варки копченая свиная грудинка. Копченая грудинка заглушаетъ весь вкусъ борща и остается одинъ привкусъ копченія. (Копченой грудины по 1/4 фун. на персону).

Б о р щ о к ъ.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса бедра или голубедерка 1 1/2 фун.
Кореньевъ разныхъ 1/8 "
Свеклы 1/2 "
Воды 4 тарелки.

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

Мадеры 1/4 стакана.
Курицы на оттяжку 1/2 шт.
Бѣлковъ на оттяжку 2 "
Масла 1/4 фун.
Лавроваго листа 2 шт.
Перцу горошкомъ 6 "
Соли и каянскаго перцу—по вкусу.
Уксусу.

Приготовление:

Поставить варить желтый бульонъ за № 1.

Свеклу очистить и мелко изрубить или наръзать, положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла и 1 или 2 лавровыми листами и перцомъ, накрыть крышкой и утушить, т. е. чтобы упрѣло до полной готовности, затѣмъ выложить въ бульонъ, опустить также спассированные коренья и продолжать варить на краю плиты, чтобы слегка кипѣло. Когда мясо будетъ хорошо упрѣвши, тогда бульонъ процѣдить чрезъ сито и сдѣлать оттяжку (также, какъ сказано выше объ оттяжкѣ). Передъ оттяжкой надо обратить вниманіе на цвѣтъ, который долженъ быть ярко красный; но если борщокъ отъ варки потерялъ свой пріятный цвѣтъ, сдѣлался какъ бы кирпичный, то слѣдуетъ его поправить такъ: натереть свеклы на терку, смѣшать съ уксусомъ, дать постоять, чтобы цвѣтъ настоялся, и этимъ подкрасить (эта подкраска употребляется *до оттяжки*). Но если бульонъ у васъ оттянуть, т. е. соевѣтъ готовъ, сдѣланъ прозрачнымъ, и почему либо пришлось стоять долго на плитѣ до отпуска, и потерялъ бы цвѣтъ,—тогда лучше всего подкрасить разведеннымъ карминомъ (который не мѣшаетъ имѣть всегда подъ рукой, какъ необходимый и для сладкихъ блюдъ). Если вы подкрасите опять уксусомъ со свеклой, тогда у васъ во первыхъ, борщокъ будетъ очень кислый, а во вторыхъ, сдѣлается мутнымъ, такъ что обязательно придется снова дѣлать оттяжку. Вино—мадера, соль и каянскій перецъ также положить до оттяжки.

Борщокъ подается въ чашкахъ, но если къ нему приготовить какую либо кнель—изъ рябчика или кури и проч. или наръзать трюфелей на разныя выемки, т. е. сдѣлать съ какимъ либо гарниромъ, тогда онъ разливается въ тарелки. (Какъ дѣлается кнель—смотри въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Къ борщку подаются различные грѣнки, пай и парожки.

Консоме томатъ.

Тоже самое что и борщокъ, но вмѣсто свеклы употребить томатъ свѣжій или пюре заготовку, и вычеркнуть изъ рецепта лавровый листъ и уксусъ, т. е. ихъ не употреблять для консоме томатъ.

Примѣчаніе. Для суповъ: 1) лапша, 2) съ пельменями, 3)

съ ушками, 4) съ вермишелью, 5) съ азбукой или звѣздочками (продаются готовые, сдѣланные изъ тѣста вермишели), 6) съ клецками, — для всѣхъ перечисленныхъ 6-ти суповъ ставится варить желтый бульонъ.

(Какъ приготовить вышесказанные гарниры для суповъ т. е. клецки, лапша, пельмени, ушки — сказано выше, въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Супъ съ фрикаделями.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса—бедро или подбедерка	1½ фун.
Кореньевъ разныхъ	¼ фун.
Воды	4 тарелки.
Яиць	1 шт.
Булки	ломтикъ.
Масла для жаренья кореньевъ	1 чайн. ложку.

Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Поставить варить желтый бульонъ за № 1; мяса на бульонъ для двухъ персонъ взять 1 фун., а остальные ½ фун. мелко изрубить или пропустить чрезъ мясорубку.

Въ изрубленное мясо положить маленькій ломтикъ булки, размоченной въ водѣ, отбить одно яйцо, положить соли и перцу по вкусу, смѣшать все вмѣстѣ, накатать шарики, сварить ихъ въ процеженномъ бульонѣ до готовности и тогда ихъ вынуть въ тендую воду, а бульонъ оттянуть, и во время подачи опустить въ бульонъ фрикадели, посыпать рубленою зеленью петрушки или укропомъ и подавать. (Какъ дѣлается оттяжка—смотри выше).

Разсольникъ.

Разсольникъ бываетъ обыкновенный, затѣмъ съ почками, съ потрохами и т. д.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса	1 фун.
Сметаны	¼ фун.
Огурцовъ соленыхъ	1 шт.
Муки	2 чайн. ложки.
Масла для заправки и жаренья кореньевъ	⅛ фун.
Воды	4 тарелки.
Огуречнаго рассола	½ стакана.
Кореньевъ	¼ фун.
Луку	1 шт.
Картофеля	2 шт.

Крупы перловой или рису 1 стол. ложку.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Поставить варить желтый бульонъ за № 1. Корешки для бульона очистить, промыть и красиво нашенковать или вынуть на различныя выемки, а обрѣзки спассировать на маслѣ до хорошаго коллера—для бульона. Картофель очистить и нарѣзать, или для красоты оточить шарикомъ и сварить въ процеженномъ бульонѣ. Коренья, которые красиво нарѣзаны или вынуты на выемку, также сварить отдѣльно въ кастрюлечкѣ въ процеженномъ бульонѣ. Потомъ сварить крупу въ водѣ до готовности. Огурцы очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать вдоль и срѣзать сердцевину; кожу и сердцевину отъ огурца положить вмѣстѣ съ огуречнымъ рассоломъ въ бульонъ во время его варки, а оставшуюся мякоть огурца нарѣзать косячками. Когда бульонъ готовъ и мясо хорошо упрѣло, тогда его нужно процедить; если желаете дѣлать рассольникъ прозрачнымъ, то надо сдѣлать оттяжку, а если приготовляете его заправочнымъ, тогда только процедить чрезъ частое сито, муку смять съ кусочкомъ масла и опустить въ кипящій бульонъ, размѣшать и дать немного время покипеть. Затѣмъ опустить въ него приготовленные гарниры, т. е. красиво нарѣзанные коренья, картофель, крупу, огурцы, еще поставить прокипятить, положить сметану, соли и перцу по вкусу и дать слегка покипеть, чтобы все вмѣстѣ приняло свой вкусъ, а затѣмъ уже подавать.

(Въ началѣ варки бульона прибавляется еще лукъ, спассированный на маслѣ вмѣстѣ съ кореньями).

Для этого рассольника можно по желанію прибавлять почки или потроха (гусяния или отъ индѣйки); приготовленіе почек: почки сдѣдуетъ отдѣлить отъ жира, снять пленку, обланжировать; т. е. прокипятить хорошенько въ водѣ, потомъ нарѣзать ихъ тоненькими кружечками и опустить ихъ въ одно время съ кореньями. Приготовленіе потроховъ (въ составъ потроховъ входятъ: голова, лапки, крылышки, шейка и пупокъ); голову, крылышки и шейку натереть мукой и опалить на огнѣ, потомъ хорошенько промыть; лапки ошпарить въ кипяткѣ и зачистить сверху кожицу, кончики лапокъ обрубить, пупокъ разрѣзать вдоль и вычистить. Всѣ части потроховъ опустить варить въ бульонъ вмѣстѣ съ мясомъ. Когда готовы — разобрать, разорубить на нѣскольکو частей аккуратными кусочками и подавать въ рассольникѣ.

Разсольникъ (проще приготовленіе).

Тоже самое что и выше сказано, только что просѣдивъ за бульонномъ въ началѣ варки, т. е. снявъ нѣсколько разъ пѣну, опустить сначала зачищенные потроха или обланжированные почки,

потомъ нашенкованные коренья, прожаренный лукъ, крѣпкимъ влить процеженный рассоль, очищенные и разрѣзанные огурцы (тогда кожа и сердцевина огурца не кладется въ супъ), наконецъ мелко разрѣзанный картофель; передъ самымъ обѣдомъ положить приправу, т. е. муку, смятую съ кусочкомъ масла, и когда прокипитъ, положить сметану, еще разъ дать вскипеть и подавать. Приготовление этого рассольника протѣ тѣмъ, что варится все вмѣстѣ и не ибдается. Во все приготовленія рассольника можно по желанію прибавлять пюре томатъ, спассированнаго на маслѣ, и каясскій перецъ.

Рассольникъ готовится также и съ телячьей грудиною, которая берется пополамъ съ мясомъ, т. е. если на 2 персоны, тогда нужно ваять:

Мяса $\frac{1}{2}$ ф.

Телячьей грудины $\frac{1}{2}$ ф.

а остальное все также, какъ сказано выше. Телячья грудина варится вмѣстѣ съ мясомъ, но такъ-какъ она варится скорѣе чѣмъ мясо, то вслѣдствіе этого ее нужно положить позже, то есть послѣ снятія пѣны съ бульона, для того, чтобы она не разварилась. Когда готова—разрубить порціонно и подавать.

Супъ съ рисомъ.

Поставить варить обыкновенный бульонъ за № 0 или желтый бульонъ за № 1.

Потомъ поставить сварить рисъ, т. е. поставить воды, и когда закипитъ, всыпать чисто промытый рисъ, размѣшать и поставить на край плиты, чтобы постепенно прѣло и по временамъ размѣшивать лопаткой, потомъ положить масло и соль по вкусу, и приготовить рисъ такъ, чтобы онъ не былъ разсыпчатый, и когда рисъ готовъ, наложить въ мокрую рисунчатую форму, плотно при этомъ втискивая ложкой. (Для этого берется красивая форма, изъ подъ желе). Когда рисъ въ формѣ совсемъ остынетъ, вытряхнуть на блюдо и подавать къ бульону.

Пропорція для бульона такая-же, но добавляется:

Для 5-ти персонъ:

Рису $\frac{1}{4}$ фун.

Масла для риса $\frac{1}{2}$ стол. лож.

Воды для варки риса $\frac{3}{4}$ бут.

Соли—по вкусу.

Горохъ (обыкновенный, съ ветчиной).

Горохъ слѣдуетъ мочить, т. е. оставлять на ночь въ водѣ, отъ этого онъ дѣлается мягкій и скоро варится.

Пропорція на 4 персоны:

Мяса 1 ф.

Мосталыги отъ ветчины $1\frac{1}{2}$ ф.

Луфу 2 шт.
Масла для жар. лука и на заправку $\frac{1}{2}$ ф.
Гороху $\frac{1}{2}$ ф.
Муки 1 стол. лож.
Воды 8 тарелокъ.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Поставить варить обыкновенный бульонъ за № 0, только вмѣсто кореньевъ взять лукъ, его также нужно нашенковать и прожарить на маслѣ до хорошаго колшера и опустить въ бульонъ. Мосталыгу оскоблить, очистить, вымыть и обланжирить, т. е. прокипятить въ водѣ, и тогда уже опустить вариться въ бульонъ съ мясомъ. Затѣмъ тутъ-же опустить въ бульонъ и горохъ, и когда все удрѣетъ до готовности, положить приправу, т. е. муку смятъ съ масломъ и опустить въ кипящій супъ, прокипятить—и горохъ готовъ.

Если-же вы желаете сдѣлать его протертнымъ пюре, тогда передъ заправкой вынуть мясо и мосталыгу, процѣдить бульонъ, а горохъ протереть черезъ сито и сейчасъ же положить въ процеженный бульонъ, прокипятить и опустить приправу, и давъ немного покипеть, подавать. Ветчина подается къ гороху отъ мосталыги, или покупается, по желанію, въ отдѣльности хорошій кусокъ мякоти, отъ окорока, нарѣзается порціею и подается. Подаются къ гороху также гренки, т. е. булка, мелко нарѣзанная четырехъ-угольными шашечками и хорошо закопленная въ пѣчкѣ.

Горохъ (парадный).

Пропорція все та же, но добавляется еще (тоже на 4 перс.):

густыхъ сливокъ $\frac{1}{2}$ стак.

желтковъ 2 шт.

Приготовление:

Поставить варить желтый бульонъ за № 1, и вообще сдѣлать все также, какъ сказано выше. Горохъ поставить варить отдѣльно въ кастрюль, залить его нужно бульономъ и варить до полной готовности. Когда горохъ готовъ, протереть черезъ сито и процѣдить въ него совсемъ готовый бульонъ, размѣшать, вскипятить и положить въ него приправу, т. е. масло, смятое съ мукой, дать покипеть и тогда горохъ совсемъ готовъ. Передъ самой подачей влить въ него лезонъ, т. е. желтки размѣшать со сливками, влить въ горохъ, размѣшать и поставить на паръ, т. е. кастрюлю поставить въ горячую воду, чтобы супъ не остывалъ, но кипятить нельзя, отъ кипяченія лезонъ можетъ свернуться и супъ будетъ не гладкій, а крупинками.

Супъ пюре изъ гороха подается съ различными сухами

грѣнками и печенъемъ, о которыхъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій.

0 постныхъ супахъ.

Постные супы готовятся большею частію на мясныхъ бульонахъ, слѣдовательно для бульона берется таже самая провизія, что и на вышеоказанныхъ приготовленіяхъ различныхъ суповъ, только прибавляются грибы, для запаха и вкуса, или проще сказать, чтобы каждому обѣдающему напомидало о постѣ.

Грибы специально берутся сухіе *бѣлые*, приготовленіе ихъ: грибы промыть въ теплой водѣ, опустить въ кипятокъ, хорошо прокипятить, дать постоять, чтобы они отмякли, и тогда уже ихъ тонко нашинковать или изрубить и опустить въ бульонъ.

На постные супы готовится обыкновенный или желтый бульонъ, съ прибавленіемъ жаренаго лука. На гарниры готовится: лапша, вермишель, картофель съ какой-либо крупой, и т. под.

Специально постный бульонъ.

Пропорція на 2 персоны:

Грибовъ бѣлыхъ сухихъ 1/8 фун.
 Луку 1 шт.
 Воды 2 1/2 тарелки
 Масла постнаго (подсолнечнаго) . . 1/8 фун.
 Соли—по вкусу.

Приготовленіе:

Воду поставить вскипятить; грибы промыть, залить кипяткомъ, дать постоять, чтобы они отмякли, затѣмъ ихъ нашинковать или мелко изрубить и опустить въ кипящую воду. Лукъ очистить, нашинковать и поджарить съ подсолнечнымъ масломъ до золотистаго коллера и опустить въ кипящий бульонъ съ грибами, положить соли по вкусу и постный бульонъ готовъ.

Это основа постнаго супа. и въ него по желанію уже опускаютъ гарниры: вермишель, лапшу, картофель съ прибавленіемъ какихъ либо крупъ и спассированныхъ на подсолнечномъ маслѣ корневеъ.

Примѣчаніе. Если кто не можетъ кушать съ подсолнечнымъ масломъ, тогда уже надо готовить на скоромномъ, а именно: брать сливочное масло.

Уха (или о рыбныхъ супахъ).

Уха специально варится на мясномъ бульонѣ, для которой и берется обыкновенный или желтый бульонъ (исключая конечно домашнее приготовленіе).

Для ухи рыба берется по желанію, т. е. варится изъ одного какого-либо сорта или въ смѣси изъ разныхъ рыбъ.

Для ухи употребляются: ерши, сига, судаки, корюшка, налимъ, окуни, стерляди и т. под.

Приготовленіе ухи 1-е.

Пропорція на 2 персоны

Ершей 6 шт.
 Сига порціоннаго 1 шт.
 Налима 1/2 фун.
 Окуней 2 шт.
 Лавроваго листу 2 листа.
 Перцу 10 шт.
 Луку 1 шт.
 Лимону 2 тоненькихъ ломтика.
 Укропу 1 щепотку.
 Обыкновеннаго мяснаго
 бульона или желтаго . . . 3 тарелки.
 Масла для жаренья лука . . 1 чайн. ложку.
 Вѣлковъ 2 шт.
 Воды для отяжки 1/2 стакана.
 Соли—по вкусу.

Приготовленіе:

Бульонъ поставить вскипятить, лукъ очистить, мелко нашинковать, спассировать на маслѣ и опустить въ бульонъ вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ и перцемъ.

Рыбу всю вычистить и снять филе съ кости и кожи.

Кости и головы отъ рыбы, исключая головы налима, промыть и опустить въ кипящий бульонъ. (Голова налима не употребляется и считается для употребленія вредною). Когда бульонъ съ костями закипитъ, тогда сдвинуть его на край плиты, для того, чтобы онъ тихо кипѣлъ, иначе будетъ мутный.

Когда готовъ, процедить бульонъ чрезъ сито и отварить въ немъ рыбныя филе.

Филе отвариваютъ мелкіе прямо какъ есть, а большія разрѣзаютъ на части, смотря по величинѣ. или же какъ маленькія, такъ и большія свертываютъ колечкомъ и связавъ ихъ ниткою, опускаютъ въ процеженный бульонъ отваривать до полной готовности. Когда филе готовы, вынуть ихъ осторожно шумовкою въ теплую воду, а для бульона сдѣлать отяжку, т. е. 1/2 стакана воды смѣшать съ 2-мя бѣлками, влить немного горячаго бульона, смѣшать и вылить въ остальной кипящей бульонъ и быстро размѣшать и когда начнетъ закипать, содвинуть на край плиты и дать потихоньку кипѣть, чтобы бульонъ очищался, и когда бульонъ будетъ прозрачнымъ, процедить осторожно на мокрую салфетку и опустить промытыя въ теплой водѣ рыбныя филе, опустить тонкіе ломтики лимона, посипать укропомъ и подавать.

Примѣчаніе: Рыбныя филе въ большомъ количествѣ вариваются каждый сортъ отдѣльно, потому что одна рыба варится скорѣе, другая дольше; въ противномъ случаѣ одна рыба будетъ сырая, а другая развалится.

Къ ухѣ подаются пирожки растегаи.

Консоме рыбное.

Это также уха, что и вышесказано, но прибавляется въ порцію еще больше рыбы, для большаго наваара и крѣпости. Къ вышеозначенной порціи можно добавить еще:

Ершей	10 шт.
Сига порціоннаго	1 >
Окуней	2 >

Консоме рыбное по желанію можно подавать чистое, а также и съ рыбными филе.

Можно также готовить для рыбнаго консоме и кнелъ изъ рыбы. (Какъ дѣлается кнелъ изъ рыбы—смотри выше).

Уха домашняго приготовления.

Пропорція:

Рыбы, какой либо изъ вышесказанныхъ сортовъ, или въ смѣси,—разсчитывая на каждую персону по $\frac{3}{4}$ фун.

Луку	1 шт.
Лавроваго листу	1 >
Перцу	5 >
Воды	1½ тарелки.
Масла для жаренья лука . . .	1 чайн. ложку.
Соли— по вкусу.	

По желанію прибавляется картофель, а также можно прибавить манныхъ крупъ или рису.

Приготовление:

Съ рыбы соскоблить ножемъ или теркой чешую, разрѣзать брюшко, выпотрошить, вынуть изъ головы жабры, промыть какъ можно чище и, положивъ въ кастрюлю, залить холодной водой, положить мелко нашинкованный и поджаренный до хорошаго коллера лукъ, лавр. листь, перцу и соли по вкусу и поставить варить, а когда закипятъ, солвинуть на край плиты и дать покипеть $\frac{1}{2}$ часа и уха готова. Здѣсь я опредѣлилъ время кипѣнья для одной персоны, но чѣмъ больше пропорція и крупнѣе рыба, тѣмъ больше требуется время для варки.

Если уху приготовляете съ картофалемъ, тогда въ воду, приготовленную для уха, сначала опустить жареный лукъ, соль по вкусу, лавровый листь, перецъ и картофель, а затѣмъ поставить варить и когда картофель дойдетъ до половины готовности, тогда уже опустить рыбу.

Для уха еще заправляется такъ: очистить напирѣть сига или судака порціоннаго отъ чешуи, разрѣзать брюшко какъ можно аккуратно, т. е. недѣлать большой разрѣзъ, выпотрошить, промыть, и посредствомъ поварочной иголки съ ниткой соединить голову съ хвостомъ, завязать и опустить варить. Когда готово, аккуратно вынуть шумовкой и положить въ воду, а бульонъ отцѣдуть. Во время отпуска снять нитки и опустить рыбу въ миску или разложить по тарелкамъ, разлить бульонъ и подавать.

О сладкихъ супахъ.

Для сладкихъ суповъ служить основой вода, сахаръ и картофельная мука. Затѣмъ, по желанію, кто любитъ, можно положить души: корицу, гвоздику, ваниль. Супы сладкіе приготавливаются изъ черники свѣжей и сухой, а также и вишни, малины, земляники, яблоковъ, кружовника, красной смородины и клюквы. Также приготавливается и въ смѣси, т. е. изъ разныхъ сухихъ фруктовъ, какъ напирѣзъ: шепталы, чернослива, яблоковъ, вишни, изъма и т. под.

Пропорція на 2 персоны:

Воды	2½ тарелки.
Сахару	$\frac{1}{4}$ фун.
Картофельной муки	$\frac{1}{3}$ >
Корицы	$\frac{1}{4}$ палочки.
Гвоздики	5 шт.

и какихъ либо ягодъ или фруктъ изъ вышесказанныхъ сортовъ 1 фунтъ, а если изъ одной сухой черники—то $\frac{1}{4}$ фунта и если изъ одной сухой вишни—то $\frac{1}{2}$ фунта.

Приготовление:

Поставить вскипятить 2 тарелки воды и опустить въ нее сахаръ, и по желанію души; когда закипитъ, положить чищенные (если сухіе—то промытые) ягоды и дать кипѣть до готовности ягодъ, затѣмъ смѣшать остальныя $\frac{1}{2}$ тарелки воды съ картофельной мукой и вылить въ кипящий супъ, быстро размѣшавъ, вскипятить и супъ готовъ.

Если варится супъ изъ малины или земляники, и чтобы дать красивый цвѣтъ, подкрашивается клюквеннымъ сокомъ или карменомъ.

Примѣчаніе: По желанію можно для вкуса вливать въ сладкіе супы красное или бѣлое вино, а также портвейнъ или мадеру.

Сладкій супъ „Асортн“.

Пропорція на 4 персоны:

Сушонныхъ	Шепталы	1/8 фун.
	Черноспину	1/8 »
	Яблоковъ	1/8 »
	Изюма	1/8 »
	Вишни	1/4 »
	Корицы	1/4 палочки.
	Гвоздики	5 шт.
	Сахару	1/4 фун.
	Воды	3 тарелки.
	Картофельной муки	1/8 фун.

Приготовление:

Фрукты часто промыть въ теплой водѣ; 2 тарелки воды поставить вскипятить и опустить въ нее приготовленные фрукты, сахаръ, корицу, гвоздику и проварить до готовности, затѣмъ остальную тарелку воды размѣшать съ мукою, вылить и быстро размѣшать, дать вскипеть и супъ готовъ.

Для всѣхъ сладкихъ суповъ подаются простые или сахарные сухари, рассчитывая по 2 сухари на порцію.

Саго на красномъ винѣ (супъ).

Пропорція на 4 персоны:

Краснаго вина	1 бут.
Саго	1/8 фун.
Сахару	1/2 »
Воды	2 тарелки.
Картофельной муки	1/8 фун.
Клюквы	1/2 »
Корицы	1/4 палочки.
Гвоздики	5 шт.

Приготовление:

Клюкву промыть, истолочь, развести съ одной тарелкой воды, процедить через сито въ кастрюлю, поставить на плиту, вскипятить, всыпать саго и допустить до готовности, повременамъ помѣшывая лопаткой; потомъ всыпать сахаръ, положить корицу и гвоздику, влить красное вино и прокипятить. Затѣмъ остальную тарелку воды развести съ картофельной мукой, вылить въ кипящую супъ, быстро размѣшать и прокипятить—и супъ готовъ.

Къ этому супу подаются сахарные сухари—по 2 шт. на порцію.

Супъ Ашо (изъ хвоста).

Пропорція на 2 перс. (обыкновенное приготовленіе).

Мяса	1 фун.
Кореньевъ	1/4 »
Масла для жаренья кореньевъ	1 чайную ложку.
Воды	4 1/2 тарелки.
Хвостовъ	1 шт.
Картофеля	6 »
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Хвосты разрезать по частямъ и накануне замочить въ водѣ. Поставить варить бульонъ обыкновенный или желтый (по желанію можно и куриный) и одновременно съ мясомъ положить варить и хвосты и поступать все тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано и выше о бульонахъ. Кореньи очистить и вынуть выемками или красиво оточить и отварить въ соленой водѣ, а обрѣзки спассировать на маслѣ до хорошаго колдера и опустить въ бульонъ. Картофель также красиво нарезать или оточить шарикомъ. Когда мясо и хвосты хорошо упрѣютъ, вынуть ихъ и положить въ воду, а бульонъ процедить и опустить въ него картофель, разрезанное на порціи мясо и хвосты, поставить варить, т. е. чтобы потихоньку кипѣло, и когда картофель дойдетъ до полной готовности, тогда опустить въ него отваренные кореньи, прокипятить и супъ готовъ.

Если-же желаете приготовить съ оттяжкой, тогда картофель сварить отдѣльно въ соленой водѣ или въ бульонѣ, и опускать уже отваренные кореньи и картофельъ въ готовый бульонъ.

Примѣчаніе: Если мясо готово, а хвосты еще не упрѣли, тогда вынуть мясо, положить его въ холодную соленую воду, а хвосты продолжать до готовности.

Супъ Ашо (французское приготовленіе).

Пропорція на 2 персоны:

Мяса бедра или подбедерка	1 ф.
Хвостовъ	1 шт.
Кореньевъ	1/4 ф.
Воды	5 тарелокъ.
Масла	1/8 ф.
Малеры	1 рюмка.
Картофельной муки	2 чайн. ложки.
Бѣлковъ для оттяжки	2 шт.
Соли— по вкусу.	

Приготовление:

Хвосты разбивать и намочить накануне. Затѣмъ положить въ кастрюлю, налить водой, проварить до половины готовности и доваривать ихъ въ бульонѣ, вмѣстѣ съ мясомъ.

Поставить варить красный бульонъ за № 3; когда бульонъ будетъ готовъ, т. е. мясо и хвосты упрѣютъ, тогда его процѣдить черезъ сито и сблать оттяжку (объ оттяжкѣ сказано выше) и когда съ оттяжкой процѣдите, тогда влить приправку, т. е. картофельную муку смѣшать съ мадерой, прибавивъ $\frac{1}{4}$ стакана воды, размѣшать и вылить въ кипящій бульонъ, при этомъ быстро размѣшать, вскипятить и бульонъ готовъ.

Осушить въ него обмытые кусочки хвоста и подавать.

Супъ „Иремъ доржъ“.

Поставить варить бѣлый бульонъ за № 2; промыть въ водѣ и сварить въ молокѣ перловую крупу 1-го сорта до полной готовности, протереть ее черезъ сито (протирается только бѣлая оболочка крупы, а остающаяся черненькая середина не употребляется—для чистоты супа), и когда пюре готово, съ нимъ поступить также, какъ и выше сказано о супахъ изъ пюре и взять ту-же провизію, только для пюре вмѣсто выше сказанныхъ продуктовъ взять перловую крупу, на каждую персону рассчитывая $\frac{1}{8}$ ф. крупы и молока для варки крупы 1 стаканъ.

Супъ „Овсяный“.

Пропорція:

Овсяной крупы	$\frac{1}{2}$ фун.
Сливочное масло	$\frac{1}{8}$ фун.
Черносливъ французскій	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару песку	1 стол. лож.
Воды по усмотрѣнію.	
Соль чуть-чуть для привкуса.	

Приготовление:

Крупу промыть и разварить съ водою, затѣмъ протереть черезъ сито, развести водою не особенно жидко и, положивъ сливочное масло и соль, прокипятить. Потомъ взявъ чашку воды, залить черносливъ и, положивъ сахаръ, уварить его до мягкости закрывъ крышкою. Когда черносливъ готовъ, положить его въ миску (безъ сока), залить супомъ и подавать съ гренками.

Примѣчаніе: Гренки приготовить изъ французской булки, или слоеные.

Супъ пюре изъ ершей.

Пропорція на 4 персоны:

Густыхъ сливокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Ершей	20 шт.

Крупы перловой	$\frac{1}{2}$ фун.
Лукъ репчатый	1 шт.
Коренья, петрушки и сельдерея немного.	
Масло сливочное	$\frac{1}{4}$ фун.
Мелотый бѣлый перецъ по вкусу.	
Соли по вкусу.	
Воды	4 тарелки.
Мягкой муки	2 чайн. лож.

Приготовление:

Ершей очистить, промыть и, положивъ въ кастрюлю, посыпать солью, залить 4-мя тарелками воды и поставить варить, накрывъ крышкою. Лукъ очистить, мелко нашинковать, поджарить на сливочномъ маслѣ и опустить въ кастрюлю, гдѣ варятся ерши.

Коренья очистить, промыть и мелко нашинковать, затѣмъ положить ихъ въ кастрюлю, всыпать туда-же перловую крупу, влить немного воды и сварить до мягкости. Когда готово, протереть черезъ частое сито, всыпать мягкую муку и размѣшать. Когда ерши проварились (чтобы выжили не менѣе $\frac{1}{2}$ часа), тогда бульонъ процѣдить черезъ салфетку, а ерши протереть ложкой черезъ частое сито. Въ процѣженный бульонъ опустить пюре и прокипятить. Пюре ершей и крупы сначала соединить вмѣстѣ и размѣшать лопаткой, затѣмъ влить немного бульона шумичкой и размѣшать, затѣмъ еще, а потомъ уже и остальное все вмѣстѣ, это дѣлается постепенно для того, чтобы изъ пюре не образовались комки. Когда супъ прокипитъ, влить густыя сливки, размѣшать и подавать.

Къ этому супу подаются гренки и растеган съ рыбой.

Ботвинья.

Пропорція:

Какую-либо рыбу свѣжую: семгу, осетрину, лососину, форель или судака	2 фун.
Свѣжые огурцы, смотря по вел.	10 шт.
Хрѣнь	$\frac{1}{2}$ фун.
Лукъ зеленый	$\frac{1}{4}$ фун.
Щавеля или молодого свекольна	1 фун.
Рыковья шейки	$\frac{1}{4}$ фун.
Квасу баварскаго	1 бут.
Квасу яблочнаго	1 бут.
Соли по—вкусу.	
Перцу по—вкусу.	
Сахару по—вкусу.	
и укропу	$\frac{1}{8}$ фун.

Приготовление:

Рыбу очистить, отварить до готовности, когда готова, опустить в холодную воду остудить. Когда остынет, зачистить, нарезать аккуратными планкетами и уложить по средине аккуратно, на овальное блюдо.

Укроп отобрать, промыть, мелко изрубить. Огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками.

Хрэнъ очистить и натереть на терку. Лук очистить и мелко-на-мелко нарезать. Щавель или свекольника отобрать хорошие листья, отварить их до мягкости и протереть чрезъ черное волосяное сито.

Приготовленные—огурцы, лукъ, хрэнъ и раковья шейки уложить красиво букетомъ (кучечками) на блюдо вкрутъ рыбы. А щавель или свекольникъ и укропъ положить въ миску и туда-же процѣдить чрезъ сито (частое) квасъ баварскій и яблочный и размѣшать, положивъ по вкусу соли, перцу и сахару и подавать къ столу ботвинью квасъ въ мискѣ, а рыбу съ гарниромъ на блюдѣ.

О н р о ш н а.

Пропорція:

Мясо вареное	1 ф. мякоти.
Огурцы свѣжіе	5 шт.
Лукъ зеленый	1/8 ф.
Укропъ (поль осмушки)	1/16 ф.
Яйца	5 шт.
Сметаны	1/4 ф.
Квасу баварскаго	1 бут.
Соли, перцу, сахару—по вкусу.	

Приготовление:

Мясо нарезать мелкими кубиками, также и очищенные огурцы. Лукъ промыть и мелко нарезать; укропъ промыть и изрубить, яйца сварить въ крутую и также изрубить. Все приготовленное сложить въ миску, то есть мясо, яйца, огурцы, лукъ, укропъ, сметану, и все размѣшать, затѣмъ туда-же процѣдить чрезъ сито квасъ и, положивъ соли, сахару, перцу по вкусу и, размѣшавъ подавать къ столу, опустивъ кусочекъ чистаго льду.

Польскій холодецъ.

Пропорція:

Вареное мясо	1 ф.
Свеклы вареной	5 шт.
Огурцы свѣжіе	5 шт.
Укропъ	1/16 ф.
Яйца вареные	5 шт.
Лукъ зеленый	1/8 ф.

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

Горчицы по—вкусу.

Хрэнъ	1/8 ф.	} что - либо навыборъ.
Кура вареная или	1 шт.	
Глухарь жареный или	1 шт.	
Рябчикъ	2 шт.	
Квасъ баварскій	1 бут.	
Квасъ сахарный	1 .	
Сметаны	1/2 ф.	
Соли, перцу, сахару—по вкусу.		
Льду кусокъ чистаго.		

Приготовление:

Мясо вареное, или куры или дичи мелко нарезать, также и огурцы и лукъ. Свеклу и укропъ изрубить и яйца. Хрэнъ очистить и натереть на теркѣ. Затѣмъ, сложивъ все приготовленное въ миску и положивъ сметану, горчицу, соль, сахаръ, перецъ и размѣшать. Затѣмъ чрезъ сито процѣдить въ миску квасъ баварскій и сахарный, размѣшать и, опустивъ кусокъ льда, подавать къ столу.

Ко всѣмъ вышесказаннымъ, т. е. окрошкѣ, ботвиньѣ и къ гольскому холодцу подается черныи и бѣлый хлѣбъ.

ОТДѢЛЪ III.

Селянки рыбныя и мясныя.

Буйбаіонезъ (селянка).

Эта селянка готовится изъ свѣжей осетрины, ершей и окуней, на мясномъ бульонѣ или на собственномъ, т. е. вываренномъ изъ этой-же рыбы.

Пропорція на 3 persons:

Осетрины свѣжей	1 1/2 ф.
Ершей	9 шт.
Окуней	3 шт.
Чесноку	1/2 мал. гол.
Капорець	1/8 ф.
Раковъ	6 шт.
Раковаго масла	1/8 ф.
Лавроваго листу	1 листъ.
Перцу	по вкусу.
Воды или бульону	5 тарел.
Соли	по вкусу.
Луку	1 шт.
Масла столоваго	1/2 осъм.
Кореньевъ разныхъ	1/4 ф.

Приготовление:

Лукъ очистить и нашенковать; очистить и нашенковать также и коренья и спассировать ихъ на маслѣ до золотистаго коллера, залить ихъ водой или бульономъ, положить перецъ, лавровый листъ и немного соли и поставить проварить, чтобы этотъ бульонъ пропитался ароматомъ кореньевъ и лука.

Потомъ приготовить рыбу, т. е. снять филе съ ершей и окуней (какъ снимаются филе сказано ниже, въ приготовленіи сельянки „Натурель“) и нарѣзать порціонно осетрину. Когда филе будутъ сняты съ ершей и окуней, то кости и головы промыть и также опустить въ бульонъ.

Когда бульонъ готовъ, т. е. упрѣютъ кости, тогда его надо процѣдить черезъ частое сито и опустить въ него осетрину и раки; давъ немного повариться, опустить уже остальную рыбу, т. е. рыбные филе, и поставить на край, плиты, чтобы слегка кипѣло, опустить также мелко нарубленнаго чесноку, капорцы и продолжать допускать до полной готовности. Когда готово, положить по вкусу соли, казанскаго перцу и опустить раковое масло (о приготовленіи раковаго масла сказано ниже)—и буйбаіонезъ готовъ. Къ нему подаются пирожки „растегай“.

Раковое масло.

Пропорція на 2 персоны:

Раковъ	10 шт.
Сливочнаго масла	1/4 ф.
Бульона	1 стаканъ.

Приготовление:

Раки сварить въ крутомъ кипяткѣ съ солью, остудить въ холодной водѣ и отобрать всѣ кости и ножки рака, — выбрасываются только внутренность и глаза. Шейки откладываются для гарнира.

Когда кости будутъ отобраны, тогда нужно истолочь ихъ въ ступкѣ какъ можно мельче со сливочнымъ масломъ, потомъ положить въ сотейникъ и хорошенько спассировать, а затѣмъ влить бульонъ и проварить на краю плиты; когда бульонъ высадится и останется его немного, тогда всю эту массу вылить въ посуду, т. е. горшокъ или миску, наполненную холодной водой, и поставить на холодъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день снять сверху застывшее масло и протереть черезъ черное сито—и раковое масло готово; сохранять его на льду или вообще въ холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе: На буйбаіонезъ можно употреблять, кромѣ осетрины, свѣжую лососину, семгу и т. под. рыбу.

Селянка изъ свѣжей осетрины.

Пропорція на 2 персоны:

Осетрины свѣжей	1 фун.
Томату пюре	1/4 фун.
Капорцевъ	1/2 осьмушки.
Оливковъ	1/2 ”
Грибовъ бѣлыхъ	1/4 фун.
Луку	1 шт.
Лавроваго листу	1 шт.
Перцу горошкомъ	10 шт.
Воды	2 тарелки.
Огурцовъ	1 шт.
Огуречнаго рассола	1/2 ст.
Масла столоваго	1/4 фун.
Лимона	2 ломтика.
Соли и казанскаго перцу	по вкусу.
Муки	3 чайн. лож.

Приготовление:

Лукъ нашенковать и спассировать на маслѣ съ мукой и залить водой, размѣшивая лопаткой; положить также капорцы, оливки, лавровый листъ и перецъ, немного соли, опустить также зачищенную и порціонно нарѣзанную осетрину и поставить варить.

Когда закипитъ, процѣдить въ него огуречный рассолъ и положить спассированное пюре томата. Потомъ очистить огурцы отъ верхней кожицы и срѣзать сердцевину, а оставшуюся мякоть нарѣзать косячками. Грибы бѣлые консервы или маринованные нашенковать и опустить въ бульонъ вмѣстѣ съ приготовленными огурцами. Когда рыба дойдетъ до полной готовности, опустить лимонъ и подавать.

Къ этой селянкѣ подаются пирожки „растегай“.

Селянки обыкновенныя.

Для различныхъ жидкихъ селянокъ, какъ для рыбныхъ, такъ и для мясныхъ, служить основой бульонъ слѣдующаго приготовленія:

Пропорція на 2 персоны:

Желтаго или обыкновеннаго мяснаго бульона	2 тарелки.
Луку	1 шт.
Масла столоваго	1/2 осьмушки.
Муки	2 чайн. лож.
Огурцовъ	1 шт.
Огуречнаго рассола	1/4 стакана.

Капорцевъ	12 шт.
Оливковъ	6 шт.
Маринованныхъ грибовъ.	1/4 фун.
Лаврового листу	1 шт.
Перцу	10 шт.
Сметаны	1/4 фун.
Лимона—тоненькій ломтикъ.	
Петрушки рубленой щепотку.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Лукъ очистить, мелко нашинковать, спассировать на маслѣ, потомъ всыпать муку и прожарить съ мукой, затѣмъ влить процеженный огуречный рассолъ, размѣнать и влить бульонъ, постепенно размѣшивая лопаткой, чтобы хорошо разошлась пассировка, опустить также перецъ, лавровый листъ и поставить проварить.

Потомъ очистить или, проще сказать, снять оливки съ кости ленточкой, грибы бѣлые маринованные нашинковать, и тогда оливки и грибы вмѣстѣ съ капорцами припустить на маслѣ и опустить въ кипящій бульонъ.

Очистить также огурецъ отъ кожины и сердцевины, нарѣзать мякоть огурца косячками и также положить въ бульонъ, прибавивъ соли по вкусу,—и тогда уже основной бульонъ съ гарниромъ для сельянокъ рыбныхъ и мясныхъ готовъ.

Теперь продолжать далѣе по желанію, т. е., если вы желаете приготовить „мясную сельянку“, тогда къ вышеозначенному бульону съ гарниромъ прибавляется мясо обязательно трехъ сортовъ, а именно:

Для двухъ персонъ:

Жареной курицы	1/2 шт.
Жареной телятины	1/4 фун.
Ветчины	1/4 фун.

По желанію можно прибавлять и мяса.

Итакъ, когда вышесказанный бульонъ съ гарниромъ кипитъ, опустить нарѣзанные кусочками ветчины, курицы и телятины, и давъ еще разъ вскипеть, положить сметану, ломтикъ лимона, рубленой петрушки или укропа и подавать.

Рыбная сельянка 1-го приготовления.

Если-же вы желаете приготовить сельянку рыбную, тогда къ сказанному выше бульону съ гарниромъ прибавляется обязательно рыба трехъ какихъ-либо сортовъ:

- 1) Какія-либо бѣлыя свѣжія сорта рыбы, напримѣръ, судакъ, ситъ и т. под.
- 2) Какія-либо красныя сорта рыбы, только изъ свѣжыхъ, напримѣръ: лососина, семга, форель и т. под.

3-й сортъ долженъ быть какой-либо изъ соленыхъ рыбъ, напримѣръ: осетрины, бѣлуги, тешки и т. под.

Пропорція рыбы на 2 персоны:

Бѣлаго сорта	1 фун.
Краснаго сорта	1/3 „
Роленаго сорта	1/4 „

Приготовление рыбы:

Бѣлые сорта: снять филе съ кости и кожи и разрѣзать планкетами.

Красные и соленые сорта рыбы: снять съ кожи, вырѣзать кости и также нарѣзать планкетами, т. е. наискось широкими тоненькими кусочками.

Опустить въ кипящій бульонъ съ гарниромъ приготовленную рыбу, прокипятить и оставить на край плиты, чтобы рыба въ горячемъ бульонѣ постепенно доходила до полной готовности. Когда готово, положить сметану, опустить ломтикъ лимона, посыпать петрушкой или рубленымъ укропомъ и подавать.

По желанію въ рыбную или мясную сельянку можно прибавлять спассированное на маслѣ пюре томата.

Пюре томатъ опускается вмѣстѣ со сметаной, прокипятить и подавать.

Рыбная сельянка „Натурель“ 2-го приготовления.

Пропорція на 4 персоны:

Сига или судака	3 ф.
Свѣжей семги или лососины	1 ф.
Осетрины соленой	1/2 ф.
Капорцевъ	1/2 осѣм.
Оливковъ	1/8 „
Карнишоновъ	1/4 ф.
Маринов. бѣлыхъ грибовъ .	1/2 ф.
Луку	1 шт.
Лаврового листу	2 шт.
Перцу	10 шт.
Масла столоваго	1/2 осѣм.
Лимона	2 ломт.
Воды	4 1/2 тарел.
Вѣтковъ для отяжки	2 шт.
Петрушки или укропу—щепотку.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Съ судака или сига снять филе съ кости и кожи.

Съ кости нужно снимать начиная съ головы, сначала одну сторону филе, затѣмъ, перевернувъ рыбу, также снять и съ

другой стороны (филе—это называются бока рыбы, ихъ-то и нужно снять, т. е. срѣзать съ обеихъ сторонъ мякоть, и срѣзать нужно плотнѣе къ кости, такъ что когда мякоть будетъ снята, чтобы оставалась одна хребтовая кость рыбы, имѣя на одномъ концѣ оставшіяся хвостъ, а на другомъ голову), съ снятыхъ бочковъ рыбы, т. е. съ филе, нужно снять и кожу, начиная съ конца гдѣ былъ хвостъ, и такъ: филе положить кожей на ровный край стола и острымъ ножомъ срѣзать, придерживая давление къ столу и впередъ.

Потомъ также и отъ остальной рыбы отдѣлать кожу и кости. Потомъ кости съ головой и хвостомъ, *исключая* отъ соленой рыбы, промыть, положить въ кастрюлю, залить означенной мѣрой воды, положить соль по вкусу и поставить на плиту варить, положивъ также перецъ и лавровый листъ.

Луку очистить, нашинковать и припустить на маслѣ до хорошаго колдера и опустить также въ кастрюлю.

Когда все закипитъ, отставить на край плиты, чтобы выварить хорошии наваръ изъ костей рыбы. Когда этотъ бульонъ готовъ, процѣдить чрезъ сито въ другую кастрюлю и опять поставить на плиту, опустивъ въ него снятые и разрѣзанные на части филе равной рыбы. Для этой селянки рыбу слѣдуетъ варить каждый сортъ отдѣльно, потому что одна рыба варится скорѣе, другая дольше, и для того, чтобы не было разварившейся рыбы, поэтому и слѣдуетъ варить каждый сортъ отдѣльно.

Когда рыба готова, положить шумовкой въ холодную воду.

А съ бульономъ сдѣлать оттяжку, т. е. поставить его вскипятить, и когда шибко закипитъ, влить въ него 2 штуки бѣлковъ, хорошо смѣшанныхъ съ полстаканомъ холодной воды и одной чумичкой кипящаго бульона. Когда вольете оттяжку въ бульонъ, то нужно быстро размѣшать, дать вскипеть и отставить на край плиты, чтобы чуть-чуть кипѣло съ краешковъ и этимъ временемъ бульонъ очистился, т. е. будетъ прозрачный, тогда его осторожно процѣдить чрезъ сырую салфетку. Опустивъ въ него рыбные филе, шенкованные грибы и карпиноны, капорды и чищенные оливки, дать прокипеть, опустить лимонъ, посыпать рубленую зелень и подавать.

Въ эту селянку также можно, по желанію, положить пюре томатъ, на вышеказанную пропорцію $\frac{1}{2}$ ф., и класть его надо передъ оттяжкой.

Селянка „бордалезъ“.

Приготавливается изъ равной свѣжей рыбы и раковъ.

Пропорція на 8 персонъ:

Свѣжей рыбы осетрины . . .	$\frac{3}{4}$ ф.
Свѣжаго сига или судака . . .	1 ф.
Свѣжей семги	$\frac{3}{4}$ ф.
Раковъ	6 шт.

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

Шампиньоновъ	$\frac{1}{4}$ ф.
Мясного бульона	4 тарелки.
Луку	1 шт.
Муки	1 стол. л.
Сметаны или густыхъ сливокъ $\frac{1}{4}$ бут.	
Желтковъ	2 шт.
Сливочнаго масла для пассировки	$\frac{1}{4}$ ф.
Кореньевъ разныхъ	$\frac{1}{8}$ ф.
Бѣлаго перцу и соли—по вкусу.	

Приготовление:

Луку очистить, нашинковать и припустить на маслѣ, потомъ всыпать муку и, немного прожаривъ, развести постепенно кипящимъ бульономъ, размѣшивая при этомъ лопаткой, чтобы хорошенько разошлась пассировка и не было бы комочковъ муки, поставить на плиту вскипятить и содвинуть на край плиты, чтобы потихоньку кипѣло.

Шампиньоны очистить, нашинковать и припустить на маслѣ.

Раки отварить въ соленой водѣ съ кореньями, т. е. поставить вскипятить воды, положить въ нее соли больше противъ вкуса и чищенные корни, и когда приправленная вода закипитъ, опустить въ нее рака и сварить до готовности; когда готовы, держать въ теплой соленой водѣ.

Съ рыбы снять филе съ кости и кожи, также какъ и выше сказано о рыбѣ для рыбной селянки, и отварить ее въ бульонѣ до соединенія съ пассировкой, т. е. пока въ бульонѣ не смѣшались съ мукой, припушенной съ лукомъ на маслѣ.

Когда рыбные филе готовы, держать ихъ въ теплой водѣ до подачи.

Потомъ приготовить лезонъ, т. е. густыя сливки или сметану соединить или, проще сказать, хорошо размѣшать съ желтками; сливки въ желтки при этомъ нужно вливать не сразу, а постепенно, размѣшивать и лезонъ готовъ.

Примѣчаніе: Для заезопиванія, по желанію, въ селянки или заправочные супа можно употреблять вмѣсто густыхъ сливокъ сметану.

Когда-же бульонъ немного проварится и загустѣетъ отъ пассировки, тогда его нужно прожать чрезъ салфетку или процѣдить на красное сито, протирая при этомъ ложкой.

Въ процѣженный бульонъ опустить пассированные шампиньоны, вскипятить и вылить приготовленный лезонъ, при этомъ конечно нужно быстро размѣшать и поставить на паръ, т. е. кастрюлю съ этой массой поставить въ горячую воду и держать на плитѣ, чтобы она была горячая, но не кипятить, иначе лезонъ свернется крупкою. Положить при этомъ соли и бѣлаго англійскаго перцу по вкусу, опустить также воѣ сорта рыбы, раки, и подавать.

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

Примечаніе: Рыбу и раки передъ тѣмъ, какъ опускаете въ приготовленный бульонъ, нужно сначала откинуть на сито, чтобы какъ можно суше стекла вода, для того чтобы не разжидить приготовленный бульонъ.

Раки въ приготовленный бульонъ опускаются нечищенные.

Разъясненіе о рыбѣ.

Селянку рыбную какъ 1-го приготовления, такъ и 2-го, можно въ домашнемъ экономическомъ быту готовить съ костями и даже съ головой, но только конечно уже надо какъ можно тщше соскоблить чешую, и, въ особенности въ лѣтнее время, вынимать жабры. Когда нутро рыбы потрошите, обращайте вниманіе, чтобы не осталась внутри желчь, что портитъ сильно вкусъ, придавая горечь.

Также и при покупкѣ рыбы нужно обращать особое вниманіе, въ особенности въ лѣтнее время, на слѣдующее: 1) на жабры, чтобы оны были ярко-красныя, что означаетъ ихъ свѣжесть или то, что рыба только что убита; 2) какъ у крупной, такъ и мелкой рыбы на ея запахъ, въ особенности у жаберъ, и 3) когда взявъ въ руки рыбу, чувствуете, что она сильно мягкая и кости ея отстали отъ мякоти,—это означаетъ, что рыба стала уже разлагаться, т. е. портиться; такую рыбу продаютъ иногда торговцы, въ особенности въ лѣтнее время, что кости сильно отваливаются отъ мякоти и, посредствомъ промыванія жаберъ, вы при покупкѣ никакого запаха не услышите. И такъ, чтобы не быть обманутой, кромѣ того, что обращать вниманіе на жабры, обращать еще особое вниманіе на мягкость рыбы въ бокахъ и, при малѣйшемъ замѣчаніи, подобной покупкѣ избѣгать, что въ особенности случается при покупкѣ въ большихъ рыбахъ: семгѣ и проч.

Подобныя рыбы, какимъ-бы уже соусомъ вы не прибавляли, все будутъ имѣть очень непріятный привкусъ.

При варкѣ рыбы, вообще и при жареніи, нужно обращать особое вниманіе на готовность рыбы, чего нѣтъ хуже, когда за столъ попадетъ сырая рыба; въ особенности обращать вниманіе при варкѣ большихъ цѣлыхъ рыбъ. Лучше всего вырѣзать квадратный кусочекъ по-глубже изъ спины и убѣдиться въ ея готовности, а затѣмъ вложить обратно.

Московская мясная селянка (густая).

Пропорція на 2 персоны:

Жареной телятины	½ фун.
Жареной курицы	¼ шт.
Ветчины	¼ фун.
Маринов. овльихъ грибовъ	¼ "
Капорцовъ	12 шт.

Оливковъ	10 "
Луку	1 "
Шенкованной капусты	1 фун.
Масла столоваго	¼ "
Муки	1 стол. ложку.
Бульону	1½ стакана.
Сыру тертаго для посыпки.	
Сахару—по вкусу.	
Перцу—по вкусу.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Шенкованную капусту промыть и насухо отжать. Лукъ мелко нашинковать, спассировать на маслѣ въ сотейникѣ и положить туда-же въ масло капусту, влить бульону 1 стаканъ, накрыть крышкой и утунить до готовности. Когда готово, положить соли, сахару и перцу по вкусу, и немного посыпать мукой и перемѣшать. Телятину и ветчину нарѣзать кусочками, курицу разрубить на части. Грибы бѣлые маринованныя нашинковать, оливки снять съ косточки тесемочкой и вмѣстѣ съ капорцами спассировать на маслѣ, потомъ положить сюда-же приготовленные три сорта мяса, влить ½ стакана бульону, проки-

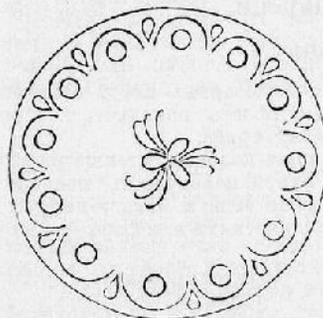


Рис. 5.

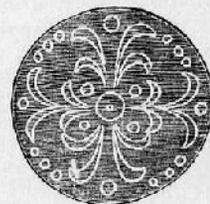


Рис. 6.

пятить, покрыть сверху приготовленной капустой, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ жаркую печь коллеровать. Когда готово, тогда сверху красиво убрать нарѣзанными кусочками яйца и свеклы варенныхъ, огурца, гриба бѣлаго маринованнаго, положить также капорцевъ, оливковъ; употребляется также для уборки зелень петрушки и ломтики лимона; всѣ вышесказанные продукты рѣжутся различными кусочками и укладываются по вкусу того, кто украшаетъ (См. рис. 5 и 6).

Примѣчаніе. Селянки мясныя, а также и рыбныя являются на сковородкахъ, нарочно для этого приспособленныхъ; дѣлаются онѣ мѣдныя, луженныя, эмалированныя, металлическія и т. п. и при томъ-же порціонныя, двухъ и трехъ порціонныя.

Московская рыбная селянка (густая).

Все тоже самое, что и выше сказано, только вмѣсто трехъ сортовъ мяса, т. е. вмѣсто ветчины, курицы и телятины, берется рыба, а именно:

Пропорція на 2 персоны:

Судака или сига	½ фун.
Свѣжей семги или лососины	½ "
Соленой осетрины или тешки бѣлорыб.	½ "

Приготовление и уборка также, что и мясной московской селянки.

О Т Д Ъ Л Ъ IV.

Горячія закуски.

Грибы бѣлые.

Для этого берутся бѣлые грибы консервъ. Когда откосте жестянку, откинуть ихъ на сито и порѣзать помельче, т. е. поламъ и натрое, смотря по величинѣ гриба.

Спаसरивать ихъ на маслѣ, влить половину стекляннаго грибного соку, прокипятить, посыпать мукой, перемѣшать, положить сметану, прокипятить, положить также соли и бѣлаго перцу по вкусу и подавать въ судкахъ металлическихъ или фарфоровыхъ.

Пропорція:

Грибовъ	фунтовую банку.
Сметаны	¼ фун.
Муки	1 чайн. ложку.
Масла сливочнаго	¼ фун.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Биточки въ томатѣ.

Пропорція:

Мяса свѣж.	1 фун.
Воды	½ стакана.
Луку	1 шт.
Томату	¾ фун.
Бульону	½ стакана.

Сметаны	1 стол. ложку.
Муки	1 чайн. ложку.
Масла столоваго для жаренья.	
Ломтикъ булки.	
Соли и перцу—по вкусу.	
Масла столоваго для пассировки крошекъ.	

Приготовление:

Мясо мелко изрубить или пропустить чрезъ мясорубку. Ломтикъ булки намочить въ водѣ. Лукъ мелко изрубить и пропустить на маслѣ. Затѣмъ въ рубленое мясо положить намоченную булку, спассированный лукъ, соль, перецъ по вкусу, влить воду и перемѣшать все вмѣстѣ. Воду надо лить умѣренно, чтобы не разжидать массу.

Потомъ эту массу раскатать на сухарныхъ крошкахъ колбасой и нарѣзать небольшими кусочками, скатать шариками, немного прижать, чтобы были плоскіе и поджарить на маслѣ; когда одна сторона заколлерируется, перевернуть на другую сторону и т. д. по порядку. Когда все готово, сложить ихъ въ сотейникъ, залить соусомъ томатъ, накрыть крышкой и поставить на паръ, чтобы биточки приняли ароматъ томата, и подавать въ металлическихъ чашкахъ или фаянсовыхъ салатникахъ.

Приготовление соуса „томатъ“:

Масло спассировать съ мукою, развести горячимъ бульономъ и прокипятить. Томатъ шуре также спассировать на маслѣ и соединить вмѣстѣ, прокипятить, положить соли, сметаны и каянскаго перцу по вкусу—и соусъ готовъ.

Котлеты въ томатѣ.

Тоже самое что и выше сказано, разница только въ томъ, что масса раздѣляется на мокрой салфеткѣ; расколотить сначала тоненькой лешешкой, положить кусочекъ фарша финзербъ, завернуть аккуратно со всехъ сторонъ и придавъ видъ котлетки; жарить на маслѣ и заливать соусомъ томатъ.

Примѣчаніе: Горячая закуска биточки дѣлаются маленькіе, величиною въ 3 копѣйки, также и котлетки въ томатѣ приготавлиются какъ можно мельче.

Приготовление фарша финзербъ:

Грибы шампиньоны очистить и мелко изрубить и спассировать на маслѣ, затѣмъ влить бульону, прокипятить и всыпать мелко просѣянныхъ сухарныхъ крошекъ такъ, чтобы образовалось тѣсто, положить соли и перцу по вкусу и фаршъ готовъ.

Сосиски въ томатѣ.

Для этого берутся сардельки, толстыя или тоненькія обыкновенныя сосиски, снимается съ нихъ кожа и рѣжутся на ма-

ленькіе кусочки. Нарѣзанныя сосиски спассировать на маслѣ и залить соусомъ томатъ. Подавать въ металлическихъ чашкахъ или фаянсовыхъ салатникахъ.

Почки съ мадерой.

Почки очистить, т. е. отнять жиръ и снять перепонку. Нарѣзать ихъ тоненькими кружечками и спассировать на маслѣ. Затѣмъ прибавить фюме или краснаго соуса, прокипятить и положить пассировку, т. е. муку, смѣтую съ кусочкомъ масла, прокипятить размѣшивая лопаткой, чтобы масса загустѣла, влить мадеру, положить соли или перцу по вкусу, перемѣшать и подавать въ металлическихъ или фаянсовыхъ чашкахъ.

Пропорція на 2 персоны:

Почекъ телячьихъ	2 шт.
Фюме или краснаго соуса	1 стаканъ.
Мадеры	1 рюмку.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{4}$ фун.
Муки	2 чайн. ложки.
Соли и перцу—по вкусу.	

Примѣчаніе: Если приготавливаете почки на красномъ соусѣ, а не на фюме, тогда пассировку класть не надо. Пассировка кладется когда приготавливаете почки на фюме. (О приготвленіи краснаго соуса сказано выше).

Почки въ сметанѣ.

Пропорція на 2 персоны,

Телячьихъ почекъ	2 шт.
Сметаны	$\frac{3}{8}$ фун.
Масла чухонскаго	$\frac{1}{4}$ „
Луку	1 шт.
Муки	1 чайн. ложку.
Бульону	$\frac{1}{2}$ стакана.
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление.

Почки очистить отъ жира, снять съ нихъ перепонку и обжарить, т. е. опустить въ кипятокъ, чтобы онѣ окрѣпли, потомъ разобрать по частямъ, нарѣзать тонко кружечками и спассировать на маслѣ. Затѣмъ очистить лукъ, мелко нашинковать, также спассировать на маслѣ, всыпать въ него муки, еще разъ прожарить, развести бульономъ и хорошо при этомъ размѣшивать, дать вскипѣть, положить сметану, соли, перцу по вкусу, опустить въ этотъ соусъ почки и помѣшивая лопаточкой, еще разъ дать прокипѣть и подавать въ металлическихъ или фарфоровыхъ мискахъ.

Форшмакъ.

Подаваемый на горячую закуску въ калачѣ или на металлическихъ сковородочкахъ.

Пропорція на 2 персоны.

Мяса мякоти 1-го сорта	$\frac{3}{4}$ фун.
Селедки	$\frac{1}{2}$ шт.
Картофель	2 „
Мясной кобуль	1 ст. ложку.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ фун.
Молока	$\frac{1}{2}$ стакана.
Луку	1 шт.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{8}$ фун.
Бульону	$\frac{3}{4}$ стакана.
Соли—по вкусу.	
Перцу—по вкусу.	
Сыру тертаго для посыпки.	

Приготовление.

Мясо мелко изрубить или пропустить чрезъ машинку, затѣмъ положить его въ ситечко, положить также нашинкованный лукъ, масло, бульонъ, соль, перецъ и пропустить на плитѣ подъ крышкою до полной готовности.

Потомъ отварить чищенный картофель и вычистить и промыть селедку.

Когда готово мясо, картофель и селедка, тогда истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавляя постепенно молока и протереть на рѣдкое сито (мочальное).

Когда масса готова, то хорошенько ее вымѣшать, прибавивъ сметаны и кобуль.

Примѣчаніе: Кобуль — это готовится консервъ, онъ бываетъ рыбный и мясной и продается во всѣхъ фруктовыхъ магазинахъ и зеленныхъ лавкахъ.

Если желаете подать форшмакъ въ калачѣ, то для этого покупается калачъ, величиною, смотря на сколько персонъ.

Въ калачѣ снимается верхняя корка и вынимается мякишъ, т. е. въ толстой его части сдѣлать коробку, въ ручкѣ также сдѣлать углубленіе, не тронутымъ оставить только гребень.

И въ приготовленное мѣсто наложить вышеописанную массу форшмака, уровнять ножомъ и придать видъ какъ цѣльный калачъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячей духовой шкафъ, заколдеровать до хорошаго коллера и подавать горячимъ.

Форшмакъ обыкновенный.

Этотъ форшмакъ готовится уже изъ остатковъ варенаго мяса.

Пропорція на 2 персоны:

Варенаго мяса	1 ф.
Луку	1 шт.
Селедки	1/2 "
Бульону	1/2 стакана.
Сметаны	1/4 фун.
Масла столоваго	1/8 "
Картофель 2 или 3 шт., смотря по величинѣ,	

Приготовление:

Картофель чищенный отварить въ соленой водѣ, селедку вычистить, мясо мелко наръзать и все это вмѣстѣ пропустить чрезъ мясорубку 2 раза или мелко изрубить. Лукъ изрубить, припустить на маслѣ и положить въ приготовленную массу, положить также сметану и бульонъ, соли и перцу по вкусу и выложить въ гладкую форму или на сковородку, смазанную масломъ и засыпанную толчеными сухарями, сверху засыпать тертымъ сыромъ, поставить въ духовой шкафъ, коллеровать до хорошаго коллера и подавать горячимъ.

Бефъ строгановъ.

Пропорція на 1 персону:

Мяса мякоти 1-го сорта	1/2 фун.
Томату пюре	1/8 "
Сметаны	1/3 "
Масла столоваго	1/8 фун.
Муки	1 чайн. ложку.
Каянскаго перцу—по вкусу.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Мясо изръзать квадратными кусочками и припустить на маслѣ, положивъ соли по вкусу, посыпать мукой, перемишать, положить томатъ пюре, прокипятить, положить сметану и перецъ по вкусу, еще разъ прокипятить и дать постоять минутъ 5 на краю плиты, чтобы мясо пропиталось ароматомъ и вкусомъ соуса. Подавать въ металлическихъ или фаянсовыхъ мискахъ.

По желанію, къ бефъ строганову готовится картофель пай; приготовить такъ:

Картофель очистить, наръзать какъ свекла на борщъ и

опустить въ раскаленный флетюръ; когда заколлерируется, вынуть на бумагу и немного посолить.

Картофель этотъ кладется въ мисочку поверхъ бефъ строганова.

Устрицы.

Подаются устрицы на горячую закуску обыкновенные и муть *Устрицы по-польски:*

Открывъ одну сторону раковинки, ополоснуть въ соленой водѣ, уложить раковинки на листъ или сотейникъ, положить кусочекъ масла въ каждую раковинку и поставить въ духовой шкафъ; припустить ихъ до полной готовности, облить масломъ съ мелкими сухарными крошками и подавать.

Устрицы агратанъ:

Открывъ одну сторону раковинки, обмыть въ соленой водѣ, положить въ каждую раковинку по кусочку масла, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ коллеровать; когда готовы уложить раковинки на блюдо съ салфеткою и подавать.

Устрицы подъ соусомъ супремъ:

Открывъ одну сторону раковинки, обмыть въ соленой водѣ, залить соусомъ супремъ, посыпать тертымъ сыромъ и коллеровать. Когда готовы, уложить на блюдо съ салфеткою и подавать. (О соусѣ супремъ сказано выше).

Ноили изъ рыбы.

Кокили готовятся изъ разной рыбы, напримѣръ, свѣжей семги, сига, судака, ершей и проч. свѣжихъ рыбъ.

Пропорція на 2 персоны:

Рыбы	3/4 фун.
Вѣдкихъ грибовъ или шампиньоновъ	1/4 "
Лимону	2 ломтика.
Масла столоваго	1/2 фун.
Сыру для посыпки.	
Соусу бешмель.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление.

Съ рыбы снять филе, посолить, посыпать перцемъ и припустить на маслѣ.

Шампиньоны, если свѣжіе, то очистить, нашенковать и припустить на маслѣ; если же консервъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, то ихъ надо нашенковать и также припустить на маслѣ.

Приготовленную рыбу нужно уложить на раковинки, поверхъ рыбы положить грибы, обмазать соусомъ бешмель, по-

сыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь коллеровать. Когда готово, положить ломтик лимона и подавать.

Примѣчаніе: Для этой горячей закуски «кожили» специально продаются настоящія раковины или металлическія, а также фаянсовая; имѣются во всѣхъ магазинахъ, торгующихъ хозяйственными принадлежностями.

Ножили изъ урицы.

Приготавливаются также, какъ и изъ рыбы, но разница въ томъ, что вмѣсто рыбы берется жареная курица и отбирается отъ нея одна мякоть, а остальное все также, какъ и выше сказано.

Суфле изъ сыра.

Пропорція на 2 персоны:

Сыру тертаго	1/4 фин.
Сливковъ	1/8 бут.
Масла сливочнаго	1/8 фун.
Вѣлковъ	5 шт.
Муки	1 столов. ложку,
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Масло съ мукой прогрѣть, сливки вскипятить и постепенно вливать въ масло съ мукой, помѣшивая лопаткой, прокипятить, чтобы масса загустѣла, положить соли и перцу по вкусу и всыпать половину сыру, размѣшать и остудить. Вѣлки сбить, крѣпко соединить съ приготовленной массой, положить въ металлическія сковородки, посыпать сверху сыромъ и поставить коллеровать; когда заколлеруется, держать въ легкомъ жару, чтобы оно дошло до полной готовности, и подавать.

Селедка «Папильоть».

Пропорція на 2 персоны:

Селедки	1 шт.
Масла сливочнаго	1/2 фун.
Сливковъ	1 1/4 фун.
Луку	1 маленькую.
Муки	1/2 столов. ложки.
Сыру тертаго для посыпки.	
Соли и каюскаго перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Селедку очистить, снять съ кости, промыть и припустить на маслѣ.

Чистый лукъ мелко нарубить, припустить на маслѣ, сыпать мукою, перемѣшать и развести кипячеными сливками, затѣмъ прокипятить, чтобы масса загустѣла и положить соли и перцу по вкусу. Селедку уложить въ приготовленную бумажную коробку (длинную, четырехугольную) или на маленькое продолговатое блюдо, покрыть сверху приготовленной массой, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ горячій духовой шкафъ коллеровать; когда готово, положить зелени петрушки для украшенія и подавать.

Буше.

Приготовить изъ слойки маленькіе волованчики и наполнить соусомъ «финансьеръ», въ этотъ соусъ на гарниръ прибавляются только однѣ рубленныя варенныя яйца, и подаются горячими.

О приготовленіи воловановъ и соуса «финансьеръ» сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій. (Маленькіе волованчики приготавливаются также, какъ и большой волованъ).

Буше изъ раковъ.

Для этого нужно взять польскій хлѣбъ, срезать съ него корку кругомъ и нарѣзать квадратными небольшими кусочками, изъ середины каждаго кусочка вырѣзать мякишъ, однимъ словомъ, сдѣлать маленькіе коробочки и опустить ихъ въ раскаленный флетюръ, чтобы онѣ заколлеровались до румянаго коллера; когда готовы, выпнуть шумовкой на бумагу, чтобы онѣ подсохли.

Затѣмъ спассировать муку съ масломъ и рубленнымъ лугомъ, развести кипячеными сливками, прокипятить и процедить черезъ сито, протирая при этомъ ложкой; когда готово, положить въ него соли, перцу по вкусу и раковое масло и опустить также раковыя шейки, размѣшать, прогрѣть и наполнить этимъ соусомъ приготовленные изъ хлѣба коробочки, уложить на мелкую тарелку для закусокъ, застланную салфеткой, и подавать.

Пропорція на 2 персоны:

Польскій хлѣбъ	1 въ 8 коп.
Раковъ	12 шт.
Масла столоваго	1/2 осьмушки.
Луку	немного.
Раковаго масла	3/8 фун.
Муки	1/2 ст. ложки.
Сливковъ	1/4 бут.
Соли и каюскаго перцу—по вкусу.	
Флетюръ для жаренья.	

О приготовленіи раковаго масла сказано въ отдѣлѣ сельской).

Почки „Демидой“.

Пропорція на 2 персоны:

Булку польскую	1 въ 3 коп.
Почекъ	2 шт.
Воды	1 рюмку.
Мадеры	1 „
Картофельной муки	1 чайн. ложку.
Желтковъ	1 шт.
Луку	немного.
Уксусу	1 рюмку.
Сливочнаго масла	1/8 фун.
Масла столоваго для жаренья почекъ.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Почки очистить отъ жира, снять шкурку, разрезать наискось на три части и расколотить немного тыжкой, посыпать солью, перцемъ и поджарить на маслѣ до полной готовности. Съ польской булки обрѣзать кругомъ корки, отрѣзать тоненькихъ гренковъ и зарумянить ихъ на маслѣ до хорошаго коллера.

Потомъ приготовить соусъ.

Соусъ „Демидой“.

Лукъ очистить, мелко изрубить и пассировать на маслѣ, затѣмъ влить уксусъ, положить желтокъ и кусокъ сливочнаго масла и все это вмѣстѣ размѣшать, поставить на плиту и, быстро помѣшывая лопаткой, дать, чтобы масло все разошлось и масса бы загустѣла. Потомъ картофельную муку развести мадерой и водой и влить въ приготовленную массу, размѣшать и прогрѣть, помѣшывая лопаткой, до густоты жидкой сметаны. Затѣмъ этотъ соусъ отжать черезъ салфетку и положить соли и перцу по вкусу.

Приготовленные гренки уложить на блюдо, на нихъ положить приготовленные почки, залить приготовленнымъ соусомъ и по краямъ блюда положить ломтики лимона и зелена петрушки и подавать.

Раковый биссъ (горячая закуска).

Приготовление:

Приготовить крѣпкій бешемель, положить въ него мелко рубленое мясо рака, положить также мелко рубленнаго укропа, соли и каянскаго перца по вкусу.

Приготовленную массу вложить въ раковые карказы (кар-

<http://kulinar.niylaretz.w.pw/><http://laretz-kulinar.niylaretz.w.pw/>

азы), которую надо аккуратно снять, вычистить, промыть и тогда уже фаршировать). Фаршированные карказы сложить на сотейникъ, посыпать тертымъ сыромъ и крошками бѣлаго хлѣба, полить понемногу распущеннымъ масломъ (столовымъ), поставить въ горячій духовой шкафъ, коллеровать до хорошаго коллера. Затѣмъ сложить на блюдо съ салфеткой и подавать.

Горячая селедка (закуска).

Пропорція:

Селедки	1 шт.
Средней велич. картофель	6 „
Сметаны	1/4 фун.
Масло столов.	1/8 „
Сыру тертаго для посыпки.	
Луку рѣпчатаго	1 шт.
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Картофель сварить въ водѣ безъ соли и затѣмъ его очистить и нарезать тонко. Лукъ нашинковать и поджарить на маслѣ. Селедку очистить, промыть, нарезать кусочками и припустить на маслѣ. Потомъ уложить на металлическую или фаянсовую сковородку такъ: рядъ картофеля, рядъ селедки и луку и съ верху послѣдній рядъ долженъ быть картофель, затѣмъ полить немного распущеннымъ масломъ и покрыть съ верху сметаной, а поверхъ сметаны густо посыпать тертымъ сыромъ, побрызгать масломъ и поставить въ печь коллеровать, когда готово, подавать горячую на закуску.

Горячая закуска изъ свѣжихъ грибовъ.

Приготавливается такъ: взявъ какіе либо свѣжіе грибы, вычистить ихъ, обмыть и хорошо прокипятить, послѣ этого, ополоснувъ ихъ холодной водой, откинуть на сито, чтобы посуше стекла вода. Затѣмъ грибы поджарить на маслѣ и сложить на маленькую сковородку, залить сметаной, посыпать тертымъ сыромъ, полить немного масломъ и поставить въ печь, когда заколлеруется, посыпать рубленнымъ укропомъ и подавать на закуску.

ОТДѢЛЬ V.

Холодныя закуски.

Рябчикъ фаршированный.

Пропорція:

Рябчикъ	1 шт.
Сливочнаго масла	1/4 ф.
Лавшикъ,	
Трюфеля для уборки.	
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Рябчика ошипать, выпотрошить, обрубить лапки до сустава, крылышки и всю шейку. Лапки завязать, т. е. привязать ниткой, чтобы онѣ красиво лежали, посолить и изжарить до полной готовности; когда готовъ, остудить и снять аккуратно одни только филе, чтобы не разломать каркасъ, т. е. основу рябчика.

Снятый филе можно изрѣзать и истолочь въ ступкѣ со сливочнымъ масломъ и протереть черезъ сито, положить соли и перцу по вкусу, размѣшать и наложить эту массу обратно, гдѣ были филе, уравнивъ пожемы и придать видъ какъ былъ цѣльный рябчикъ. Сверху убрать красиво трюфелемъ,—при уборкѣ кусочки трюфеля крѣпче прижимать къ рябчику, чтобы онѣ хорошо лежали.

Лавшикъ распустить и немного остудить, чтобы онъ чуть начиналъ застывать, и тогда облить имъ рябчика нѣсколько разъ, чтобы лавшикъ гуще сѣлъ на рябчика. Тогда поставить на холодъ, чтобы онъ окрѣлъ, затѣмъ зачистить кругомъ снизу, т. е. обрѣзать лавшикъ, который стекъ съ него, положить его на блюдо, кругомъ блюда огарнировать лавшикомъ и подавать.

Яйца фаршированныя.

Сварить яйца въ крутую, разрѣзать пополамъ, поперекъ, вынуть желтки, а бѣлки снизу немного подрѣзать, чтобы онѣ стояли чашечками.

Желтки протереть черезъ сито, положить въ нихъ соуса провансаль, соли и перцу по вкусу, размѣшать и выпустить въ чашечки бѣлковъ изъ бумажнаго корнета „горкой“; поверхъ этой горки уложить косячками нарѣзанныя; языкъ, зеленые бобы и трюфель, залить также сверху лавшикомъ, зачистить и уложить на закусочную тарелку, огарнировавъ кругомъ тарелки лавшикомъ, и подавать.

Примѣчаніе: Для обливанія сверху лавшикомъ нужно его сначала распустить, т. е. подогрѣть, а потомъ остудить и какъ только чуть начнетъ лавшикъ застывать, то сейчасъ-же залить

Фромажъ № 1 (основной).

Приготовленная масса фромажа употребляется на многія холодныя блюда, въ особенности идетъ на фаршировку, и замѣняетъ собою дичь.

Пропорція.

Телячьей печенки	1 шт.
Лавроваго листу	2 „
Перцу	10 „
Свинаго шпеку	3/4 фун.
Бульону	1 стак.
Масла сливочнаго	1/8 фун.
Луку	1 шт.
Соли и каянскаго перцу—по вкусу.	

Приготовление.

Телячью печенку зачистить, т. е., снять сверху тонкую перепонку и жилки, и мелко нарѣзать кусочками.

Шпекъ также изрѣзать кусочками.

Сложить печенку и шпекъ въ сѣтинекъ, положить также масло, рубленный лукъ, лавровый листъ, перецъ, немного соли и бульонъ, поставить на плиту и утушить до готовности, обращая особое вниманіе на готовность печенки; какъ только она пройдетъ готовностью, т. е. пропадетъ красный цвѣтъ внутри кусочка, то сейчасъ-же ставить студить. Во время тушенія печенки изрѣдка помѣшивать лопаткой, чтобы она ровнѣе прошла готовностью (до готовности печенка холодитъ очень скоро).

Когда все остынетъ, то нужно пропустить черезъ мясорубку, а потомъ истолочь въ ступкѣ и протереть черезъ сито,—и основной фромажъ готовъ (если мясорубки въ домѣ не имѣется, то можно прямо толочь въ ступкѣ).

Въ этотъ фромажъ идутъ различныя прибавленія, смотря на что онъ употребляется.

Въ нѣкоторыхъ торговыхъ мѣстахъ фромажъ, прямо какъ есть, отскидываютъ или, такъ сказать, накладываютъ въ четырехъ-угольную или круглую форму, ставятъ на холодъ, чтобы масса окрѣпла, а затѣмъ, вынувъ изъ формы, завертываютъ въ фольгу (свинецъ) или отдѣлываютъ свинымъ саломъ или лавшикомъ и продаютъ за сыръ изъ дичи.

Фромажъ № 2 (изъ дичи).

Пропорція:

Рябчиковъ	2 шт.
Сливочнаго масла	3/8 фун.

Мадеры 1/2 рюмки.
Соли—по вкусу.
Молотого белого перца—по вкусу.
Масла для жаренья.

Приготовление:

Рябчика выпотрошить, промыть, заправить и изжарить. Затѣм отобрать отъ рябчика всю мякоть, мелко изрѣзать, истолочь въ ступкѣ со сливочнымъ масломъ и протереть черезъ черное сито. Потомъ эту массу вымѣшать на льду до бѣла, прибавивъ при этомъ мадеры, соли и перца по вкусу, — и фромажъ, состоящій изъ дичи, готовъ.

Фромажъ подается къ столу такъ:

Распустить на плитѣ ланшики, немного остудить и налить въ форму полную (форма берется гладкая, но можно и рисунчатую); погрузить всю форму до краевъ въ ледъ и когда ланшики застынутъ по краямъ толщиной въ 1 сантиметръ, то оставшіеся не застывшимъ въ серединѣ, слить и вообще слѣдовать такъ, чтобы ланшики находились только по краямъ формы; если-же, какъ и случается, форма книзу узенькая, и внизу формы ланшики съедятъ толсто, то его можно немного подчистить.

Въ эту форму, залитую ланшикомъ, накладывается фромажъ за № 1 или за № 2, такъ:

Сначала положить немного, постучать слегка объ столъ формой, для того чтобы онъ плотнѣе и ровнѣе лежалъ, по бокамъ положить трюфель, наръзанный выемками полумѣсяцемъ, луной и т. под., однимъ словомъ, уборка будетъ зависеть отъ вѣщаго вкуса; когда уборка полна, положить опять фромажъ и т. д., по порядку. Когда форма будетъ наложена не доходя до краевъ на 1 сантиметръ, то послѣдній рядъ залить ланшикомъ и поставить на холодъ, чтобы форма окрѣпла.

Во время подачи форму окунуть въ теплую воду, тряхнуть и форма выйдетъ. Передъ тѣмъ какъ ставить фромажъ на блюдо, нужно сдѣлать круглый хрустатъ по величинѣ формы и оклеить его бока кружкомъ изъ лаши (какъ приготовить кружево изъ лаши и хрустатъ—скаzano въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій), верхъ также покрыть кружкомъ лаши и на него-то и поставить фромажъ, а вокругъ него на хрустатѣ положить немного рубленого ланшику, вокругъ-же хрустата, по блюду, положить цвѣты, вырѣзанные изъ рыбы, моркови, свеклы, убранные зеленью петрушки и кусочками ланшига.

Въ самый верх воткнуть шпажку (металлическая шпилька для уборки блюдъ, — продаются разныя, въ хозяйственныхъ магазинахъ), на эту шпажку воткнуть: сначала трюфель шарикомъ, потомъ оточенную морковь, затѣмъ рыбу, оточенную луной, потомъ свеклу, оточенную шарикомъ и снизу привязать букетъ зелени петрушки и въ такомъ видѣ воткнуть шпажку въ фро-

мажъ. Кружкомъ этого фромажа на хрустатѣ укладываются также, по желанію, шифруа и филе маіонеза.

Примѣчнія: 1-е. Когда приготовляете форму изъ фромажа за № 1, то можно прибавлять для большаго вкуса на вышесказанную пропорцію 1/2 ф. сливочнаго масла и 1 рюмку мадеры.

2-е. Для хрустата вмѣсто хлѣба можно имѣть деревянные круги, которые отдѣлываются также лапшой (эти круги нужно закапывать столуру).

3-е. Если дѣлается фромажъ въ формѣ съ отверстіемъ, то въ средину можно положить гарниръ „итальянъ“, направленный соусомъ „провансаль“.

Раки провансаль.

Поставить вскипятить воду, положивъ въ нее разныя коренья, лавровый листъ, перцу и соли больше противъ вкуса.

Когда закипитъ, опустить въ нее раки, накрыть крышкою и сварить ихъ до полной готовности, а затѣмъ остудить въ холодной водѣ. Затѣмъ очистить шейку, конечно не отрывая ее совсѣмъ, снять спинку рака и зачистить внутренность такъ, чтобы спинка рака образовалась чашечкой. Тогда спинку рака залить густымъ соусомъ „провансаль“, уложить на блюдо въ кружокъ, по срединѣ положить зелени петрушки и подавать.

Ониии холодныя.

Для этого отварить какую-либо свѣжую рыбу: лососину, семгу, сига, судака и т. под. и холодную рыбу разложить по раковинкамъ горкой, а затѣмъ залить соусомъ:

„провансаль“
или „гартаръ“
или „равиготъ“
или „раковымъ холоднымъ“.

Вокругъ рыбы, залитой соусомъ, положить мелкій гарниръ, вынутый шарикомъ (ножичкомъ, въ видѣ ложечки-шарикъ, — продаются специально для гарнировъ, разной величины) изъ моркови, рыбы и зеленого горошка консервъ; по срединѣ, на горку рыбы, немного посыпать рубленой зелени петрушки и подавать.

Шифруа изъ дичи.

Рябчика ощипать, очистить, выпотрошить, снять сверху верхнюю перепонку и снять филе рябчика, расколотивъ немного мокрой тряпкой на мокромъ столѣ и вынуть жилки, посыпать солью, перцемъ и положить кусочекъ фромажа приготовленія за № 1, величиною съ яйцо, и завернуть его въ филе рябчика

мокрым ножикомъ, придавъ ему видъ яйца. Каждую приготовленную штучку обернуть бумажной ленточкой, приклеивъ концы яйцомъ, и положить въ сотейникъ, смазанный масломъ, положить на каждую штучку по кусочку масла, влить чуть-чуть бульона, поставить въ духовой шкафу и допустить до полной готовности. Когда готово—поставить на холодъ остудить.

Затѣмъ взять красного соуса, приготовленнаго изъ костей рябчика, и залить. Когда застынетъ, сверху положить для уборки кусочекъ трюфеля въ видѣ кружка и еще разъ залить крѣпкимъ ланшикомъ сверху для красоты.

Для этого въ обыкновенный распущенный ланшикъ нужно прибавить еще распущеннаго и очищеннаго желатина, смѣшать и остудить, и какъ только начнетъ застывать, то залить съ ложки шофруа. Когда ланшикъ совсѣмъ застынетъ по-верху шофруа, то снизу кругомъ нужно зачистить полтеки и уложить на блюдо или какой-либо хрустатъ, сдѣланный изъ хлѣба и отдѣланной лапшой или изъ реса (о хрустатахъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій): кругомъ шофруа по блюду убрать ланшикомъ,—и подавать.

Красный соус для шофруа.

Кости рябчика посыпать солью и поджарить на маслѣ до краснаго колера, влить бульона, вскипятить и составить на край плиты, чтобы этотъ бульонъ упрѣвалъ. Когда готовъ—процѣдить и соединить его съ пассировкой, т. е. мукой, спассированной до краснаго цвѣта съ кусочкомъ масла, влить мадеры и вскипятить помѣшивая лопаткой; для цвѣта положить жженога сахара.

Затѣмъ распустить желатинъ съ водою, т. е. воду вскипятить, положить въ нее желатинъ, прогрѣть, помѣшивая лопаткой и когда разойдется, влить въ этотъ соусъ, размѣшивая лопаткой, остудить, и когда чуть застынетъ, то этимъ соусомъ залить шофруа нѣсколько разъ, стараясь, чтобы соусъ гуще находился на ней, а послѣ этого покрывать уже крѣпкимъ ланшикомъ.

Пропорція на соусъ:

Костей—отъ одного рябчика.	
Муки	2 чайн. ложки.
Бульона	2 стакана.
Мадеры	1 рюмку.
Желатину	8 листовъ.
Воды	1/4 стакана.
Масла столоваго для жаренья и пассировки.	
Жженога сахару для подкраски.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Осетрина холодная.

Свѣжую осетрину отварить въ водѣ, положивъ лукъ, лавровый листъ, перецъ шарикомъ, соль и разныхъ корешковъ. Класть ее варить въ холодную воду, и когда закипитъ—сдвинуть на край плиты, чтобы она постепенно доходила до готовности. Кипятить нельзя, иначе рыба сверху будетъ скупаться, а въ срединѣ еще сырая. Въ кипятокъ рыбу опускать также нельзя, потому что вылетѣть тоже самое: верхъ будетъ сыпаться, а середина сырая. Когда готова, остудить, затѣмъ зачистить кругомъ, и острымъ ножомъ нарѣзать тоненькими пластинами. Разложить ихъ на блюдо, не плотно другъ къ другу, сдѣлать на каждомъ кускѣ уборку изъ моркови, листьевъ петрушки, трюфеля, капорцовъ и проч. Потомъ разогрѣть ланшикъ, остудить, и когда начнетъ дѣлаться чуть густымъ, залить съ ложки всю осетрину. Когда застынетъ, вырвать каждый кусокъ, уложить на блюдо и подавать.

Паштеты по малороссійски.

Для этого берется фромажъ за № 1 и прибавляется въ него малороссійскій шпекъ, нарѣзанный четырехъ-угольными кубиками; наложить въ фаянсовыя или фарфоровыя полукадочки, сверху разрисовать ножикомъ и подавать.

Сыръ изъ дичи.

Это тотъ-же фромажъ, приготовленный за № 1, или за № 2, но подается въ другомъ видѣ, а именно: гладкую форму, не особенно высокую, круглую или четырехъ-угольную, обмазать масломъ и положить который либо фромажъ, плотно умявъ ложкою, и поставить остудить, чтобы форма окрѣпла; когда застынетъ, обвести по краямъ ножомъ, стукнуть краемъ формы о столъ и сыръ выйдеть изъ формы; обернуть его фольгой (свинцею) и сыръ готовъ.

Или-же когда его вынули изъ формы, поставить на тарелку, обмазать свинымъ саломъ, затѣмъ часть сала подкрасить карминомъ, т. е. сдѣлать розовымъ и опшрицевать изъ бумажнаго корнета разными рисунками и подавать.

Сыръ изъ селедки.

Пропорція:

Селедки	1/2 шт.
Сливочнаго масла	1/3 фун.
Горчицы	1/2 чайн. лож.
Сыру тертаго	1/3 фун.

Соли—по вкусу.
Бѣлаго молотаго перцу—по вкусу.
Бѣлаго хлѣба ломтикъ.
Молока—не много, для хлѣба.

Приготовление:

Сеledку очистить, промыть и снять съ кости. Бѣлый хлѣбъ размочить въ молокѣ. Потомъ сеledку съ бѣлымъ хлѣбомъ истолочь въ ступкѣ и протереть черезъ сито. Затѣмъ сливочное масло отогрѣть, чтобы оно было мягкое, соединить съ протертой массой, хорошенько вымѣшать, и если масса будетъ не гладкая, то можно еще немного отогрѣть и опять продолжать вымѣшивать. Потомъ положить горчицу, перецъ, тертый сыръ, соль по вкусу и продолжать вымѣшивать, чтобы масса была гладкая и бѣлая.

Потомъ наложить въ металлическую или фаянсовую сырницу, огладить сверху ножомъ и подавать.

Сыръ изъ фисташень.

Пропорція:

Сливкокъ $\frac{1}{8}$ стакана.
Фисташекъ $\frac{1}{8}$ фун.
Зеленаго сыру $\frac{1}{8}$ фун.
Сливочнаго масла $\frac{3}{8}$ фун.
Соли—по вкусу.
Каянскаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Фисташки запарить и вычистить, истолочь въ ступкѣ со сливками и протереть черезъ сито.

Сыръ зеленый истереть на теркѣ.

Масло отогрѣть до мягкости, положить въ него тертыя фисташки и сыръ и вымѣшать, чтобы масса была гладкая, потомъ положить соли и перцу по вкусу, вымѣшать, положить въ сырницу, посыпать сверху рубленными фисташками и подавать.

Салаты для закусокъ.

1. Демидои.

Пропорція на 1 персону:

Варенаго картофеля 2 или 3 шт.
Трюфеля 1 шт.
Соусъ провансаль 2 стол. лож.
Свѣжихъ огурцовъ 1 шт.

Приготовление:

Картофель обрѣзать, чтобы онъ былъ длинный, круглый и нарѣзать кружочками, огурецъ очистить и также нарѣзать кружочками, трюфель мелко изрубить.

Все это вмѣстѣ: картофель, огурцы, трюфель—смѣшать съ соусомъ провансаль, положить въ стеклянную розетку, сверху украсить кусочками тонко нарѣзаннаго трюфеля и подавать.

2. Оливье.

Пропорція на 2 персоны:

Варенаго мелкаго картофеля 8 шт.
Вареной курицы $\frac{1}{2}$ шт.
Свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ 2 шт.
Соусъ провансаль 4 стол. ложки.
Соли и каянскаго перца—по вкусу

Приготовление:

Картофель нарѣзать тонкими кружками, огурцы очистить и нарѣзать также кружками, съ курицы снять филе и кисты нарѣзать тонко планкетами. Все это вмѣстѣ заправить соусомъ провансаль, положить соли и каянскаго перцу по вкусу, перемѣшать, выложить въ стеклянную розетку и подавать.

3. Де-бефъ.

Это тоже самое, что и Оливье, разница только въ томъ, что вмѣсто курицы—берется мясо. Мясо рѣжется тоненькими четырехъ-угольными кусочками, а остальное все также.

4. Селери.

Это тоже самое, что и Оливье, разница только въ томъ, что вмѣсто курицы—берется большой сеledерей зеленый. Его нужно разрѣзать и напенокать, однимъ словомъ, приготовить такъ, какъ свекла на борщъ, а остальное все также.

Примечаніе: Когда его напенокуете (длинненькими), то нужно промыть, осушить на полотенцѣ и тогда уже заправлять въ соусъ провансаль.

5. Томатъ.

Томатъ нарѣзать тоненькими ломтиками, нарѣзать также малороссійскаго лука поперекъ колечками, заправить солью, перцемъ, соусомъ и прованскимъ масломъ, перемѣшать, положить въ стеклянную розетку и подавать.

6. Испанскій лукъ.

Его нужно нарезать поперекъ, разобрать колечками, уложить въ стеклянную розетку, полить сверху уксусомъ, прованскимъ масломъ, посыпать солью, бѣлымъ перцемъ, зеленою рубленой петрушкой и подавать.

7. Салатъ изъ сига.

Для этого взять копченый сигъ, очистить и разобрать его на маленькіе кусочки. Затѣмъ взять салата латукъ, разобрать, промыть отсушить на салфеткѣ, нарезать маленькими листочками и заправить копченый сигъ и салатъ латукъ соусомъ провансаль, — и подавать въ стеклянной розеткѣ.

Утка въ малагѣ.

Утку очистить, обрубить голову, лапки и крылья, натереть мукой, опалить, выпотрошить и вымыть. Заправить лапти и крылышки нитками, посолить, положить въ сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ поставить въ духовой шкафъ и жарить до полной готовности. Когда готова, отобрать всю мякоть, нарезать вдоль каждый филе тоненько и взявъ металлическую или фарфоровую чашку, уложить въ нее всѣ нарезанные планкетки мяса; потомъ распустить ланшикъ, прибавить въ него вина малаги, размѣшать и залить утку сначала немного, затѣмъ поставить на ледъ и когда застынетъ, тогда уже покрыть утку соусомъ ланшикомъ, и подать въ этой-же чашкѣ.

Шофруа изъ курицы.

Пропорція:

Курицы 1 шт.
Сливковъ густыхъ ¼ стакана.
Масла столоваго для жаренья.
Бульонъ 1 шт.
Соли и перцу — по вкусу.
Соусу маюнезъ для покрытія шофруа.
Понату — небольшою кусочекъ.

Приготовление:

Курицу зачистить, выпотрошить и вымыть, снять съ нея шкуру и орзать филе; съ cadaго филе снять перепонку и вырвать жилку, потомъ расколдовать мокрой тряпкой на мокромъ столѣ, посыпать солью и перцемъ.

Потому со всѣхъ костей курицы собрать всю мякоть и сдѣлать кнель № 2, какъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій. Приготовленную кнель положить на куриныхъ филе,

завернуть мокрымъ пожемъ и придать форму яйца; кругомъ обернуть каждую штучку бумажной ленточкой, а концы ея приклеить яйцомъ и положить въ сотейникъ, смазанный масломъ; на каждую штучку положить кусочекъ масла, подлить чуть-чуть бульона и, поставивъ въ духовой шкафъ, допустить до полной готовности, изрядка поливая сверху бульономъ. Когда ставите припускать въ духовой шкафъ, то нужно сверху дѣлать маленькій проколъ вилкой или шпиговкой.

Когда готово — остудить, снять бумагу, поправить и залить соусомъ маюнезъ. Покрываются бѣлые шофруа по желанию: маюнезомъ за № 1 или 2, или же заварнымъ, а по-верхъ маюнеза залить ланшикомъ, уложить на блюдо или на хрустатѣ, сдѣланный ланшой, а вокругъ блюда убрать ланшикомъ, нарезанный различными выемками, — и подавать.

Галатинъ.

Пропорція:

Курицы 1 шт.
Фисташекъ ¼ фун.
Языкъ ½ фун.
Шпекъ ¼ фун.
Свинины мякоти отъ лопатки 3 фун.
Желатину 6 листовъ
Жженога сахару для подкраски.
Соли и перцу — по вкусу.

Приготовление:

Курицу зачистить, обрубить крылья, лапки, голову, затѣмъ натереть мукой, опалить, выпотрошить и вымыть. Потомъ сдѣлать вдоль спины разрѣзъ и со всей курицы снять кожу съ костей вмѣстѣ съ мясомъ, соблюдая при этомъ аккуратность, что бы она была крѣпкая и чтобы не порвать.

Фисташки зашпарить и вычистить.

Языкъ варенный или копченый порезать четырехъ-угольными кубиками.

Шпекъ свиной также нарезать кубиками.

Свинину отъ лопатки, одну мякоть, нарезать и пропустить черезъ мясорубку два раза, потомъ положить въ нее соли и перцу по вкусу, положить также въ свинину приготовленные фисташки, языкъ и шпекъ, и перемѣшать.

Отъ курицы мякоть разложить на столѣ, положить въ нее приготовленную массу и завернуть въ курицу. Эту свертку положить въ салфетку, завернуть какъ можно туже, завязавъ съ одной стороны веревкой плотно къ курицѣ, съ другой стороны сдвинуть сильнѣе въ завязанную сторону и также завязать: когда галатинъ завязанъ, варить въ бульонѣ вмѣстѣ съ салфеткой. Когда онъ покипитъ съ ¼ часа, то вынуть его изъ бульона,

http://laretz-kulinarynarod.ru/

срѣзать веревки, развернуть и снова ту же завернуть, завязать веревками опять также и опустить въ бульонъ варить уже до полной готовности.

Перетяжка дѣлается потому, что послѣ перваго кипѣнія салфетка ослабѣваетъ. Когда готово, остудить или лучше всего

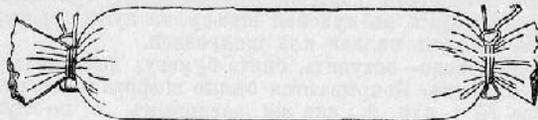


Рис. 7.

оставить до слѣдующаго дня, чтобы онъ остыл хорошо и внутри. Затѣмъ распустить желатинъ съ $\frac{1}{4}$ стакана воды, подкрасить его жженнымъ сахаромъ, постудить и вымазать весь галатинъ кисточкой изъ перьевъ, вынести на холодъ, остудить и по-верхъ его опшицевать въ клетку мелко рубленнымъ ланшикомъ.

Примѣчаніе: Когда вынете галатинъ изъ салфетки, то нужно сначала обтереть его насухо, и тогда уже мазать желатиномъ.

Когда готовъ, поставить на блюдо, убрать кругомъ по блюду ланшикомъ, а по-верхъ галатина поставить шинжку или сдѣлать цвѣтокъ изъ рѣпы, моркови или свеклы и убрать зеленью петрушки и подавать.

Сандвичи.

Пропорція:

Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ фун.
Горчицы 1 чайн. лож.
Каянскаго перцу—по вкусу.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Масло оогрѣть, положить горчицы, соли и каянскаго перцу по вкусу и вымѣшать, чтобы масса была гладкая.

Потомъ взять польскую булку, срѣзать кругомъ корки, на-рѣзать вдоль тоненькими полосками и намазать этой массой. На одну изъ нихъ положить тонко нарѣзанную ветчину, а дру-гой накрыть и нарѣзать четырехъ-угольными, обрѣзать для кра-соты уголки,—и сандвичъ готовъ.

Подать ихъ въ металлическихъ коробкахъ съ крышкой, чтобы они не сохли.

Другой сортъ сандвичей дѣлается такъ: нарѣзать булку также, вынуть круглой гладкой выемкой, языкъ вареный нарѣ-зать тонкими пластами и вынуть на эту же выемку.

Потомъ сыръ также нарѣзать тоненькими пластами и вы-нуть на эту же выемку. Языкъ и сыръ разрѣзать на четыре ча-сти и уложить по два кусочка въ перемежку. Вынутый хлѣбъ намазать приготовленнымъ масломъ. Когда готовы—положить на блюдо или закусочную тарелку салфетку, а на нее положить сандвичи и подавать.

Сандвичи можно готовить очень много сортовъ, — это зависитъ отъ фантазіи приготовляющаго ихъ лица.

Монопе.

Монопе есть очень много фасоновъ и, вообще, это зависитъ отъ вкуса и фантазіи того, кто приготовляетъ, но основой его служить булка, провансаль, ланшикъ и различная провизія изъ закусокъ и гарнировъ.

Взявъ польскую булку, срѣзать кругомъ корки, разрѣзать полосками, а изъ полосокъ вынуть круглой выемкой, или нарѣ-зать четырехъ-угольными, затѣмъ намазать ихъ провансалемъ и уложить красиво что либо, напримѣръ: анчоусы, раковыя шейки, сардины, яйца варенныя, капорцы, морковь, рѣпу, горошекъ зе-леный, устрицы, сливочное масло съ тертымъ сыромъ, и т. под. провизія. По-верхъ покрыть ланшикомъ.

При укладкѣ этой провизіи нужно дѣлать, чтобы, положивъ что нибудь, изображало какую либо фигуру и, вообще, чтобы была чисто и красиво.

Напримѣръ: на продолговатый четырехъ-угольникъ поло-жить ушко отрѣзанную сардину, а по бокамъ опшицевать масломъ съ тертымъ сыромъ и посыпать зеленью петрушки. Или на круглый кусочекъ хлѣба положить соуса, на него раковую шейку, капорцы и покрывъ ланшикомъ, подчистить, уложить на та-релку и подавать и т. д.

ОТДѢЛЬ VI.

Холодные блюда и соусы.

Соуса, подаваемая къ холоднымъ блюдамъ и закускамъ.

Провансаль.

Пропорція:

Масла прованскаго 2 стакана.
Сарептской горчицы 2 чайн. ложки.
Сырыхъ желтковъ 1 шт.
Уксусу виннаго $\frac{1}{4}$ стакана.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Положить въ какую либо посуду горчицу и желтокъ, вымѣшать лопаткой, и тогда вливать постепенно, т. е. влить сначала немного масла, вымѣшать, чтобы масса была гладкая, тогда вливать еще немного и также вымѣшать, чтобы масса была гладкая, и т. д. пока не возьмете все масло. Потомъ положить соли и бѣлаго перцу по вкусу, вымѣшать, и влить постепенно уксуса, стараясь, чтобы не развести жидко.—провансаль долженъ быть густой.

Подается къ рыбнымъ, мяснымъ и изъ дичи холоднымъ блюдамъ и холоднымъ закускамъ.

Т а р т а р ь.**Пропорція:**

Готовой сарептской горчицы. 1 чайн. ложку.
Готовой французской горчицы 1 чайн. ложку.
Прованскаго масла 2 стакана.
Уксусу $\frac{1}{4}$ стакана.
Сырыхъ желтковъ 1 шт.
Карнишоновъ. $\frac{1}{8}$ фун.
Вареныхъ яичныхъ бѣлковъ 2 шт.
Соли и каенскаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Положить въ посуду два сорта горчицы вмѣстѣ, прибавить желтокъ, вымѣшать, а остальное все дѣлать также, какъ и соусъ провансаль. Когда соусъ готовъ, положить въ него соли и каенскаго перцу по вкусу и мелко рубленые карнишоны и бѣлки, перемѣшать и соусъ готовъ.

Подается также къ различнымъ холоднымъ блюдамъ и закускамъ. Имѣеть болѣе острый вкусъ, чѣмъ провансаль.

Р а в и г о т ь.**Пропорція:**

Шпината пюре $\frac{1}{2}$ осьмушки.
Прованскаго масла 2 стакана.
Готовой сарептской горчицы 2 чайн. ложки.
Сырыхъ желтковъ 1 шт.
Уксусу. $\frac{1}{2}$ стакана.
Перцу бѣлаго и соли—по вкусу.

Приготовление:

Шпинатъ разобрать, промыть и сварить одни листики въ водѣ до готовности, не закрывая кастрюли крышкой. Когда готово, протолочь въ ступкѣ и протереть чрезъ сито,—и пюре готово.

Затѣмъ изъ означенной пропорціи приготовить вышеописанный соусъ провансаль, и когда соусъ готовъ, то положить въ него пюре шпината, размѣшать и подавать.

Онъ имѣеть зеленый цвѣтъ и подается къ холоднымъ блюдамъ и закускамъ.

К р а с н ы й р а к о в ы й п р о в а н с а л ь.

Это тотъ-же соусъ провансаль но разница только въ томъ, что на вышеописанную пропорцію прибавляется $\frac{1}{8}$ фун. ракового масла.

Раковое масло разогрѣть, чтобы оно разошлось, и тогда въ него положить ложку провансаля, размѣшать, прибавить еще немного соуса, опять размѣшать и тогда соединить все вмѣстѣ, перемѣшать и соусъ готовъ.

При соединеніи вмѣстѣ раковаго масла съ провансалемъ нужно замѣшать скорѣе, иначе масло можетъ застыть и будетъ цвѣтъ соуса рябоватый.

Соусъ этотъ имѣеть розовый цвѣтъ и подается къ холоднымъ блюдамъ и закускамъ.

Х р ѣ н ь.

Хрѣнь подается также къ различнымъ холоднымъ блюдамъ и въ разныхъ видахъ, напримѣръ:

- 1) Хрѣнь тертый смѣшивается со сметаной, прибавивъ соли и перцу по вкусу.
- 2) Хрѣнь тертый приправляется уксусомъ; сахаръ, соль и перецъ кладется по вкусу.
- 3) Хрѣнь тертый смѣшивается съ соусомъ провансаль и т. д.

Маионезъ № 1.

Это тотъ-же соусъ провансаль, но разница въ томъ, что къ нему прибавляется желатинъ; къ вышеописанной пропорціи соуса провансаль прибавить 8 листовъ желатина.

Приготовление:

Влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, вскипятить, положить въ нее желатинъ, размѣшать и прогрѣть, чтобы клей весь разошелся, потомъ его поступать и соединить съ соусомъ провансаль, хорошенько вымѣшать и употреблять.

Этотъ соусъ маионезъ употребляется только на отдѣлку, т. е. на обливаніе различныхъ холодныхъ блюдъ.

Маионезъ № 2 (экономическій).**Пропорція:**

Готовой сарептской горчицы 2 стол. ложки.
Уксусу $\frac{1}{2}$ бут.

Сырыхъ желтковъ	3 шт.
Желатину	12 листовъ.
Бѣлковъ	10 шт.
Сахару мелкаго	1/8 фун.
Воды	1/2 стакана.
Каянскаго перцу—по вкусу.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Горчицу, желтки и сахаръ хорошенько вымѣшать и развести уксусомъ, положить соли и каянскаго перцу больше противъ обыкновеннаго вкуса.

Потомъ желатинъ соединить съ водой, поставить на плиту и распустить, помѣшивая лопаткой. Когда распустится, вылить въ составленную выше массу и размѣшать.

Затѣмъ дальше продолжать надо двоимъ: одинъ долженъ сбивать вѣнчикомъ бѣлки, а другой приготовленную массу, на льду, и также сбивать вѣнчикомъ.

Когда бѣлки будутъ крѣпко сбиты, масса также крѣпко выбита, тогда ихъ нужно соединить вмѣстѣ и быстро размѣшать.— и маюнезъ готовъ.

Когда сбиваете массу на льду, то нужно за ней слѣдить, чтобы она не застыла; если начнетъ застывать, то со льда ее снять и можно немного отогрѣть на плитѣ, потомъ снять съ плиты, побивать и тогда уже соединить съ бѣлками.

Когда соусъ готовъ, то сейчасъ же немедленно покрывать тѣ блюда, для которыхъ онъ былъ приготовленъ.

Соусъ этотъ употребляется только для отдѣлки, т. е. для покрытiя разныхъ блюдъ.

Маюнезъ заварной.

Пропорцiя:

Молока или сливокъ	1/2 бут.
Масла столоваго	1/8 фун.
Муки	2 чайн. ложки.
Луку	1 шт.
Желатива	6 листовъ.
Воды	1/4 стакана,
Лимона—домткъ.	
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Лукъ мелко изрубить и спассировать на маслѣ съ мукою. затѣмъ развести, постепенно размѣшивая лопаткой, кипячеными сливками или молокомъ и прокипятить.

Затѣмъ вскипятить воду, положить въ нее желатинъ, прогрѣвъ, помѣшивая лопаткой, чтобы разошелся клей, и соеди-

http://kulinarniy.laretz.w.pw/дѣль ут.—холодныя блюда и соуса.
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

нить съ приготовленной выше массой, размѣшать и постудить, помѣшивая лопаткой,—и маюнезъ заварной готовъ.

По желанiю можно прибавить немного уксусу и горчицы для вкуса.

Когда готовъ, положить соли и бѣлаго англiйскаго перцу по вкусу и выжать сокъ изъ лимона (конечно тогда не надо класть уксуса).

Этотъ маюнезъ употребляется для отдѣлки бѣлыхъ шофруа изъ курицы, рыбы и проч. холодныхъ блюдъ. Маюнезъ этотъ употребляется для тѣхъ, кто не любитъ прованскаго масла.

Ланшпиль.

Ланшпиль бываетъ мясной и рыбный.
Для мясного берется желтый бульонъ.

Пропорцiя:

Бульона	1 бут.
Воды	1/4 бут.
Уксусу	1/4 стакана.
Желатину	20 листовъ.
Бѣлковъ	4 шт.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Влить бульонъ и уксусъ въ кастрюлю и вскипятить. Желатинъ промыть въ водѣ, отжать, чтобы стекла вода, опустить въ кипяченый бульонъ и размѣшать, чтобы желатинъ разошелся, а затѣмъ поставить вскипятить.

Бѣлки сбить съ холодной водой, влить въ нихъ немного кипячаго бульона, размѣшать и быстро влить все вмѣстѣ въ бульонъ, затѣмъ опять размѣшать дать слегка закипеть и тогда сдвинуть на край плиты, чтобы чуть-чуть кипѣло съ краевъ,—отъ этого ланшпиль очищается и дѣлается прозрачнымъ.

Затѣмъ взять салфетку, намочить и отжать на сухо, натянуть ее на какую либо посуду и осторожно процѣдить, т. е. срать бульонъ не забавлявая и потихоньку полвать на салфетку,—и такъ продолжать цѣдить до конца. Когда процѣдите, остудить въ ситейникѣ или кастрюлѣ.

Случается иногда, что ланшпиль послѣ первой оттяжки не особенно прозраченъ,—тогда его можно перетянуть еще разъ, тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше.

Употребляется ланшпиль на отдѣлку холодныхъ блюдъ и различныхъ закусокъ.

Рыбный ланшпиль.

Рыбный ланшпиль это тоже самое, что и мясной, разница въ томъ, что берется вмѣсто мясного бульона—рыбный, а остальное все также, какъ сказано выше.

Оттяжку для рыбнаго ланшика можно дѣлать и съ паштетной икрой. Тогда бѣлки истолочь въ ступкѣ съ икрой, развести ихъ водой, потомъ влить немного горячаго бульона и размѣшать, а остальное дѣлать также, какъ сказано выше о мясномъ ланшикѣ.

Гарниръ „Итальянъ“.

Этотъ гарниръ употребляется преимущественно для холодныхъ блюдъ и закусокъ. Для этого берется рѣпа, морковь, зеленый горошекъ консервъ и картофель.

Морковь, рѣпу и картофель очистить и нарезать ровненько «итальяномъ» (см. рисунки 8 и 9, — эти два рисунка въ натуральную величину), такъ чтобы все были нарезаны какъ одна штука ровно; только тогда и имѣть красивый видъ гарниръ, когда соблюдается аккуратность и чистота въ работѣ. Все три сорта: морковь, рѣпа и картофель должны быть нарезаны какимъ либо однимъ фасомъ.

Когда нарезано, то положить въ кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить до готовности, каждый сортъ отдѣльно, и когда готово, слить горячую воду и залить холодной.



Рис. 8.



Рис. 9.



Рис. 10.



Рис. 11.

Для выемки гарнира итальянъ продаются въ хозяйственныхъ магазинахъ круглые полушарики и овальные ножички въ видѣ ложечекъ; хотя за ними больше работы, но за то красивѣе: при выемкѣ этими ложечками выходитъ круглый и овальный гарниръ, такой, какъ показано на рисункахъ, въ натуральной величинѣ (см. рисунки 10 и 11).

Когда эти корни сварены и остужены, откинуть ихъ отдѣльно на сито, чтобы стекла вода и заправить каждый сортъ такъ: влить въ стаканъ уксусу, прованскаго масла, соли и сахару по вкусу, перемѣшать и этимъ полить гарниръ. Къ этимъ варенымъ корнямъ прибавляется еще зеленый горошекъ; смѣшавъ эти четыре сорта овощей, будетъ гарниръ, называемый „итальянъ“.

На уборку, напримѣръ, холодныхъ рыбъ идутъ также слѣдующіе гарниры, которые укладываются кучечками, въ отдѣльности каждый сортъ, по блюду вокругъ рыбы.

Морковь.

Рѣпа.

Картофель.

Зеленый горошекъ консервъ.

Капорцы.

Вишни маринованные.
Грибы бѣлые маринованные.
Оливки.
Желтокъ варенаго яйца.
Бѣлокъ варенаго яйца.
Карнишоны.
Раковыя шейки и проч.

Изъ этихъ гарнировъ: грибы — шенкуются; желтки — рубятся; карнишоны — рѣжутся пополамъ и на три части, смотря по величинѣ; бѣлки — рѣжутся какъ итальянъ изъ корней, а остальные укладываются цѣлыми какъ есть.

Рыба (холодное блюдо).

Сначала нужно обратить вниманіе на „разъясненіе о рыбѣ“, находящееся въ отдѣлѣ рыбныхъ селянокъ.

Затѣмъ, когда рыба зачищена, промыта и положена на донышко съ дырочками (это находится въ каждомъ рыбномъ котлѣ). Положить ее на донышко брышномъ, въ такомъ видѣ какъ она плаваютъ, привязать тоненькими бичевками и опустить въ котель, залить холодной водой, положить соли по вкусу, перцу, луку, лавроваго листа и разныхъ корешковъ и, накрывъ крышкой, поставить варить; когда закипитъ, содвинуть на край плиты и дать, чтобы чуть-чуть кипѣло только съ одного краешка, а потомъ совсѣмъ солвинуть и держать на краю плиты, чтобы она доходила постепенно до готовности. Готовность въ большихъ рыбахъ узнается такъ: въ спинѣ, въ самомъ толстомъ мѣстѣ, вырѣзать поглубже квадратный кусочекъ и убедиться въ ея готовности, а затѣмъ вложить обратно.

Когда рыба готова и требуется на слѣдующій день, то оставить ее стынуть въ этомъ же отварѣ, незакрывая крышкой. Но если требуется въ тотъ-же день, когда варили, то слить горячій отваръ рыбы, залить холодной водой и выставить на холодъ. Холодную воду можно мѣнять часто, для того, чтобы рыба скорѣе стыла, если требуется на спѣшку.

Когда рыба остынетъ, снять съ нея всю кожу, исключая кожи съ головы (на головѣ кожа остается), потомъ вынуть плавники, поскоблать, т. е. подчистить ножикомъ всю рыбу и скатить, т. е. сложить рыбу съ донышка на блюдо. На блюдо ее поправить, прижать, чтобы она красиво лежала, въ особенности пристроить хвостъ. Итакъ рыба подготовлена.

Теперь, по желанію, можно подать ее подъ майонезомъ и такъ подъ однимъ ланшикомъ.

Если желаете подать подъ майонезомъ, то взять какой-либо изъ нихъ: за № 1, за № 2 или заварной, и какъ только готовъ, стараться, пока онъ еще не застылъ, покрыть съ ложки всю рыбу. Если же вы не успѣли, то можно чуть-чуть посто-

грѣть на плитѣ. Когда покрыли рыбу майонезомъ, тогда поправить ножомъ, чтобы майонезъ красиво лежалъ и выставить на холодъ, чтобы онъ застылъ. Затѣмъ, мелко изрубить ланшикъ, положить въ кастрюлечку, а деревянную лопаточку сдѣлать, чтобы она была горячая и этой лопаткой помѣшать рубленый ланшикъ, наложить его въ бумажный корнетъ, корнетъ завернуть, съ кончика обрѣзать, т. е. сдѣлать маленькую дырочку и изъ этого корнета выдавливать ланшикъ на рыбу, полосками въ клетку. Ошприцевать изъ корнета также хвостъ и голову.

Когда рыба ошприцевана, то кругомъ ея, по блюду, уложить вышеприготовленный италъенъ и уложить такъ, чтобы два цвѣта рядомъ не сходились; уложить каждый сортъ гар-

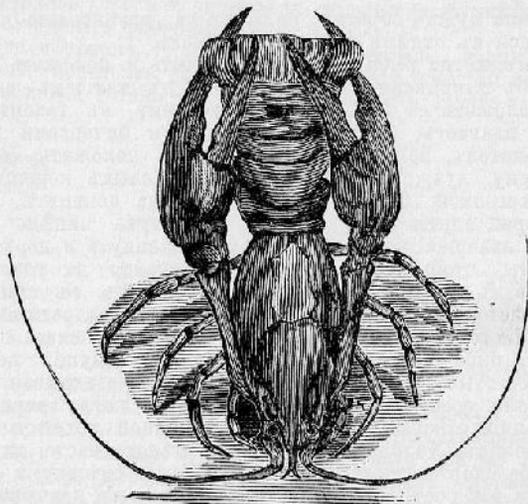


Рис. 12.

нира отдѣльно кучечками и притомъ аккуратно, чтобы одинъ сортъ не попадалъ на другой. Когда гарниръ уложенъ, то немного его поправить, чтобы не лежалъ на бортахъ блюда. По борту блюда уложить ланшикъ, нарѣзанный трехъ-угольниками ровно или вынутый на выемку полувсяцемъ. На верху рыбы, т. е. на спинѣ, можно уложить нѣсколько штукъ раковъ и передъ тѣмъ, какъ положить, смазать ихъ распущеннымъ ланшикомъ, чтобы они блестѣли и уложить ихъ, красиво расправивъ имъ лапки.

Затѣмъ приготовить шпажки, также какъ сказано въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ, при блюдѣ „фромажъ“ за № 2.

Когда шпажки готовы, воткнуть ихъ въ рыбу штуки 3 или 4 и подавать. На холодные блюда цѣльными рыбами идутъ: большіе судаки, свѣжая семга, лососина, лехъ, форель и т. под. рыбы.

И вообще рыбы подаются въ различныхъ видахъ; очень много есть фантазій, которыми богато кулинарное искусство.

Рыбы безъ майонеза отдѣлываются также, какъ и съ майонезомъ, только перелъ тѣмъ, какъ начинаете шприцевать, рыбу вымазать распущеннымъ ланшикомъ, потомъ постудить на холодѣ и тогда уже начинать шприцевать сътку.

Раки гарниръ.

Раки для гарнира нужно заправить такъ: взявъ живого рака за клешню, изогнуть ее чрезъ спину къ хвосту и острой клешней воткнуть въ хвостъ между вторымъ и третьимъ колечкомъ отъ конца, также сдѣлать и со второй клешней и сейчасъ-же опустить въ кипятокъ съ солью, чтобы ихъ не мучить. Когда они сварятся, то остудить.

Потомъ, взявъ ланшика, распустить, постудить и какъ начать застывать вымазать раковъ, чтобы они блестѣли. Эти раки укладываются для украшенія при различныхъ холодныхъ блюдахъ и накладываются на шпажки. (См. рисунокъ 12).

Шофруа.

Кромѣ того, что на закуску, шофруа идетъ также и блюдомъ (о приготовленіи шофруа сказано въ отдѣлѣ холодныхъ закусокъ). Его укладываютъ кромѣ хрустата и на рамку, сдѣланную изъ ланшика.

Ставится на блюдо рамка, по срединѣ кладется гарниръ италъенъ горкой, кругомъ по рамкѣ укладывается шофруа, по срединѣ на гарниръ укладываются раки и ставится шпажка, кругомъ по блюду укладывается ланшикъ, красиво нарѣзанный или вынутый на выемку, — и подается.

Рамка изъ ланшина.

Если рамка дѣлается для шофруа, тогда въ ланшикъ прибавляется еще желатинъ, для того чтобы она была крѣпче, такъ какъ на нее кладется шофруа, иначе она лопнетъ.

Приготовить рамку такъ:

Ланшикъ мелко изрѣзать и распустить на плитѣ; когда весь разоидется, тогда его немного постудить, вылить въ рамку и поставить въ ледъ; когда по краямъ немного застынетъ ланшикъ, тогда незастывшій слить изъ середины и внутри формы

сдѣлать уборку, т. е. приставить листики зелени петрушки, оливки, шейки раковья, вырѣзать вареной моркови звѣздочкой и т. п., однимъ словомъ, подобрать разнообразную уборку, и тогда опять залить средину густымъ ланшикомъ, т. е. когда онъ начинаетъ застывать. Затѣмъ поставить студить и, когда готово, помокнуть форму въ теплую воду, накрыть салфеткой, потомъ блюдомъ, перевернуть, тряхнуть и форма выйдетъ; послѣ чего употребляютъ для уборки блюдо.

Рамка или форма выбирается для этого низенькая, рисунчатая, кольцомъ, т. е. съ отверстіемъ по срединѣ.

Поросенокъ холодный.

Поросенка выбирать во время покупки какъ можно бѣже и не выбирать очень крупныхъ.

Во время приготовления разрѣзать брюшко, выпотропить, промыть и завернуть въ салфетку, завязавъ съ обонихъ концовъ бичевкой, положить въ рыбный котелъ и залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить безъ всякихъ кореньевъ, въ одной чистой водѣ. Также не класть и соли, т. е. варить совсемъ безъ соли, такъ какъ отъ соли онъ чернѣетъ.

Варка поросенка.

Когда поросенокъ закипитъ, сдвинуть его на край плиты, чтобы онъ потихоньку кипѣлъ съ одного бока и этимъ проходить бы до готовности. Готовность узнается посредствомъ прокола,—если спилька идетъ въ него плавно, мягко, то это означаетъ его готовность.

Когда готовъ, то слить воду, въ которой варился, вынуть изъ салфетки, вымыть его, ополоснуть салфетку и опять его завернуть и положить въ котелъ, залить горячей водой съ солью, и дать постоять пока остынетъ,—отъ этого онъ будетъ бѣлый. Когда остынетъ, уложить его на блюдо, такъ чтобы онъ красиво сидѣлъ, и расправить уши.

Остальная же уборка дѣлается все также, какъ и уборка рыбы. Вместо майонеза покрыть густымъ ланшикомъ, кисточкой,—чтобы онъ блестялъ. Покрывать ланшикомъ въ то время, когда разогрѣтый ланшикъ начнетъ застывать, поросенокъ же долженъ быть совсемъ холодный, иначе на немъ не будетъ держаться ланшикъ.

Къ поросенку подается разный хрѣнъ и провансаль.

Лангусты и омары

Это большіе раки и продаются уже вареными, а также и живыми. Во время подачи вырѣзается шейка и рѣжется планкетами, потомъ аккуратно расколотить клешни и вынуть мякоть. Затѣмъ на блюдо вырѣзается бѣлый хлѣбъ горкой, ставится на него скелетъ рака, на хвостъ рака укладываются нарѣзанные

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

планкеты прямо такъ или залитые майонезомъ и убранные трюфелемъ, кругомъ по блюду убрается итальяномъ, зеленью салата Андивиль и ланшпикомъ, также какъ и рыба.

Уборка зависитъ отъ вкуса и фантази того, кто убираетъ. Къ лангусту и омару подается соусъ провансаль.

Разъясненіе о холодныхъ блюдахъ.

Холодными блюдами подается почти все то же, что и горячими, которое также имѣетъ хорошій вкусъ, въ особенности съ соусами, которые подаются къ холоднымъ блюдамъ.

На холодное подается: жареная дичь, куры, цыплята, телятина, ветчина, затѣмъ вареные: мясо, рыбы, языки, поросята и т. под.

Ко всемъ вышесказаннымъ продуктамъ подаются соусы по желанію: провансаль, равиголь, тартаръ, красный раковый провансаль и хрѣнъ въ разныхъ видахъ.

Всѣ вышесказанные продукты передъ укладкой на блюдо сбаваются или обмазываются ланшикомъ, для того, чтобы они блестяли и имѣли бы красивый видъ.

Вареные продукты покрываются ланшикомъ, такъ какъ онъ есть. Для жареныхъ продуктовъ ланшикъ подкрашивается коллеромъ, т. е. жженымъ сахаромъ. Нѣкоторые и вареные продукты, напримѣръ, фаршированные: дичь, куры, поросята, пулярды,—также покрываются (кисточкой или крыломъ) крашенымъ ланшикомъ.

Для языковъ ланшикъ подкрашивается карминомъ или просто бѣлымъ.

Поставивъ приготовленный продуктъ на блюдо, украшается ланшпикомъ, нарѣзаннымъ въ разныхъ видахъ и рубленнымъ, затѣмъ итальяномъ, раками, зеленью петрушки и разныхъ салатовъ, трюфелемъ и прочими гарнирами. Вверхъ вообще втыкаются шпажки, украшенные разными кореньями и раками. Во время уборки обращать вниманіе на чистоту, т. е. аккуратно все укладывать, и цвѣта гарнировъ класть соответственно одинъ противъ другого, чтобы два одинаковыхъ цвѣта не сошлись бы рядомъ.

Какъ приготовить: хрустаты, кружево изъ лапши, раки, различные гарниры, итальянъ, ланшпикъ и шпажки—сказано выше, все подробно, въ отдѣльности каждое. Изъ всего подготовленного вамъ теперь легко сложить цѣлое большое блюдо.

Салатъ ерши.

Съ ершей снятъ филе, т. е. снятъ съ кости и кожи (какъ снимается филе—сказано въ отдѣлѣ селянокъ).

Затѣмъ отварить ихъ въ мясномъ бульонѣ и остудить.

На блюдо поставить рамку изъ ланшпика, въ средину

рамки, как можно больше, высокой горкой уложить гарнир «итальянск», заправленный соусом, солью, сахаром и бильным перцем; поверх всего гарнира уложить отваренные филе ершей, а на самой макушке укрѣпить зелень салата или петрушки. Къ этому блюду подается соус провансаль.

Заливное въ формахъ.

Изъ рыбы:

Заливное можно дѣлать изъ разныхъ рыбъ; варить рыбу также, какъ варится уха, все тѣмъ-же порядкомъ. Рыбу можно варить снявъ съ нея филе и можно варить съ костями. Однимъ словомъ, приготовить также, какъ сказано въ отдѣлѣ суповъ о 1-мъ приготовленіи ухи.

Когда уха готова и филе рыбныя отварены, и если рыба варилась съ костями, то ее нужно разобрать отъ костей и положить рыбу въ холодную воду, а бульонъ пропустить черезъ сито и спустить въ него промытый желатинъ, считывая на каждую бутылку бульона по 12 листовъ желатина.

Когда желатинъ положенъ, размѣшавшая лопаткой прокипятить, чтобы онъ разошелся. Затѣмъ сдѣлать оттяжку, какъ сказано въ ухѣ 1-го приготовления. Для оттяжки, на каждую бутылку рассчитывать $1\frac{1}{2}$ или 2 бѣлка.

Когда бульонъ оттянутъ, то поставить его на холодъ, остудить, затѣмъ вылить въ приготовленную форму и поставить все въ ледъ; когда бульонъ застынетъ по краямъ формы на сантиметръ толщины или немного тоньше (смотря какая форма если большая—давать застывать толще, а если маленькая—то меньше), то остальное слить изъ середины и въ это углубленіе уложить сначала на дно каперсы или оливки, затѣмъ уложить куски рыбы, бѣлой стороной къ лицевой сторонѣ формы, а остальную уложить по серединѣ. При укладкѣ рыбы по серединѣ, каждый разъ поливать не застывшимъ бульономъ. Между кусковъ рыбы, къ лицевой сторонѣ, можно положить листки зелени петрушки для украшенія. Поверхъ формы, т. е. послѣдній рядъ, залить бульономъ. Когда форма залита полною, то поставить на холодъ или въ ледъ студить.

Отпускается форма такъ: обвести по краямъ формы ножомъ, окунуть ее въ теплую воду, затѣмъ форму обтереть на сухо, накрыть салфеткой, потомъ блюдомъ, перевернуть форму, немного ее приподнять, слегка тряхнуть и заливное выйдетъ изъ формы на блюдо.

Это заливное подается къ закускамъ, къ завтраку или обѣду, съ хрѣномъ, приготовленнымъ въ различныхъ видахъ.

Кругомъ по блюду также можно дѣлать уборку изъ разныхъ гарнировъ, ланшипка, лимона и изъ зелени салата.

Заливное изъ поросенка.

Поросенка приготовить и отварить также какъ сказано выше о «холодномъ поросенкѣ», а изъ бульона приготовить ланшипку также какъ сказано выше «о ланшипкѣ», тѣмъ-же порядкомъ.

Приготовленный ланшипку надить въ форму, поставить въ ледъ, чтобы застыло по краямъ, а изъ середины не застывший слить; если на днѣ застыло очень толсто, въ особенности это бываетъ у узонкихъ въ днѣ формахъ, тогда можно немного подчистить чайной ложечкой.

Сваренного поросенка остудить соевымъ, разрубить на части и отобрать мясо отъ костей. Отобрать самые бѣлые лучшіе куски, положить ихъ къ лицевой сторонѣ формы, а остальные въ середину, затѣмъ залить ланшипкомъ и выставить на холодъ студить.

Отпускается и подается къ столу также, какъ и заливное изъ рыбы.

Маіонезъ изъ рыбы.

Взять какую либо рыбу, снять съ нее филе, т. е. снять бока съ кости и кожи (какъ снимать филе сказано въ отдѣлѣ рыбныхъ селянокъ). Если куплена рыба сижки или судачки порціонныя, т. е. маленькія, то снявъ филе, сложить въ две и у васъ получится видъ котлетки, конечно съ носика подровнять ножомъ; если же маіонезъ приготовляете изъ большой рыбы, тогда уже надо изъ каждого филе вырѣзать такъ, какъ показано на рисункѣ (см. рисунокъ 13).

Когда филе наръзаны, сложить ихъ въ ситечко, смазанное масломъ, подлить немного молока или бульона, накрыть бумажнымъ кружкомъ и поставить въ духовой шкафъ, припускать до полной готовности. Когда готовы, остудить и покрыть маіонезомъ такъ: взявъ на вилку филе-чичк, помакнуть его весь въ маіонезъ, затѣмъ немного слегка отряхнуть, провести о край посуды, чтобы соусъ не тянулся и положить на приготовленное блюдо или балофонъ, и такъ все по порядку; потомъ поставить на холодъ, чтобы застыли, и когда остынутъ, подрѣзать кругомъ филе подтеки, если таковыя имѣются.

Эти филе заливается для большого вкуса маіонезомъ № 1 или, для украшенія блюда, заливается соусомъ равигого и краснымъ раковымъ провансальемъ, прибавивъ предварительно въ послѣдніе два соуса желатинъ, тѣмъ порядкомъ, какъ ска-



Рис. 13.

заан въ маіонезѣ № 1; тогда филе получать три цвѣта: зеленый, красный и бѣлый, или-же покрыть какимъ либо однимъ соусомъ.

Затѣмъ приготовить для нихъ хрустать изъ хлѣба или левянный, отдѣланный ланшой, или сдѣлать рамку изъ ланшника. Филе укладываются на хрустать или рамку по борту кругомъ, а по срединѣ ставится форма, въ высокой формѣ или укладывается высокой горкой гарниръ итальяецъ, или форма съ рыбнымъ заднимъ. Кругомъ по блюду укладывается гарниръ, зеленый салатъ Андивиль и ланшикъ; по срединѣ въ макушку воткнуть шпажку и подавать.

Когда укладывается филе, то класть ихъ носкомъ кверху и другъ на дружку кругомъ.

Маіонезъ изъ дичи.

Приготавливается также какъ и изъ рыбы, тѣмъ-же порядкомъ, только вмѣсто рыбы берется дичь или куры. Съ зачищенной дичи снять филе, вырвать жилку и снять ножомъ сверху филейка переноску, обрывать и дать филейку форму колбетки, какъ показано выше, на рисунокъ въ приготовленіи маіонеза изъ рыбы, посолить солью и перцемъ и припустить на маслѣ до полной готовности. Дальше продолжать съ готовыми филейками также, какъ сказано въ маіонезѣ изъ рыбы.

Телячья головна (заливное).

Пропорція:

Телячья головка	1 шт.
Яйца для оттяжки	4 "
Лавровый листъ	2 "
Перецъ шарики	10 "
Уксусъ	по вкусу.
Капорцы оливки	1/4 фун.
Соли	по вкусу.
Воды	по усмотрѣнію.
Лукъ	2 шт.

Приготовление:

Головку ошпарить, то есть опустить въ кипятокъ и, поддерживая не много, вынуть, остудить въ холодной водѣ и соскоблить всю шерсть на чисто. Когда чисто зачищено, промыть и варить съ солью, лавровымъ листомъ, перцемъ и положить лукъ подожженный на плитѣ. Варить, накрывъ крышкой и до полной готовности, чтобы головка разварилась совершенно до мягкости. Когда готова, вынуть головку, обмыть накупъ и отодрать мясо отъ костей. Обработанное мясо аккуратно и красиво нарезать. Съ бульономъ сдѣлать «оттяжку», передъ этимъ положить

уксуса по вкусу (объ оттяжкѣ сказано въ отдѣлѣ о супахъ). Приготовленное мясо разложить по формочкамъ такъ: сначала на дно положить капорцы и оливки, затѣмъ мясо и залить очищеннымъ бульономъ, поставить на ледникъ, и когда застынетъ, подавать съ хрѣномъ или горчицей и уксусомъ, простымъ или экстрагономъ.

Заливное изъ телячьихъ ножекъ.

Пропорція:

Телячьи ножки	4 шт.
Лукъ	1 "
Лавр. листъ	1 "
Перецъ шарикомъ	5 "
Яйца для оттяжки	3 "
Соли по вкусу.	
Воды по усмотрѣнію.	

Приготовление:

Ножки ошпарить, вычистить, разварить и отдѣлать мясо отъ костей. Въ бульонъ положить подожженный лукъ, перецъ, листъ, соли по вкусу, прокипятить и сдѣлать оттяжку (объ оттяжкѣ сказано въ отдѣлѣ о супахъ). Мясо разложить по формочкамъ и залить чисто оттянутымъ желе, дно формочки можно украсить вареной морковкой и петрушкой, вареными яйцами и капорцами.

Примечаніе: желе изъ телячьихъ ножекъ можно употреблять для заливки мяса отъ дичи, куры, языка и поросенка. Мясо дичи, или куры должно быть жареное, а мясо языка или поросенка вареное, и приготовить мясо, его аккуратно нарезать или нарубить, по желанію: если безъ кости, то аккуратно съ дичи снять филе, или аккуратно снять мякоть съ поросенка и нарезать планкетами, то-есть наискось тоненькими кусочками и уложить въ формочки порціонные или большіе.

Подавать съ хрѣномъ или соусомъ провансаль или съ какимъ-либо по желанію.

Бефъ Андобъ „холодное блюдо“.

Запарить какую-либо изъ вырѣзокъ, нашпиговавъ трюфелемъ. Остудить, оставивъ на ледникѣ до слѣдующаго дня, для того, чтобы мясо лучше остыло и окрѣпло-бы для удобства во время нарезки. Затѣмъ вырѣзку зачистить и снять жиръ, нарезать тонкими кусочками, уложить на блюдо и залить „андобомъ“ и подавать.

„Андобъ“—это мясной сокъ, крѣпкій вываренный бульонъ, изъ мяса и костей съ кореньями съ прибавленіемъ желатина.

Приготовление андоба:

Ваявъ костей мясныхъ и телячьихъ и сложивъ въ кастрюлю, залить водой и поставить варить, когда закипитъ, сдвинуть на край плиты. Когда бульонъ начнетъ выкипать, можно прибавлять воды. Положить также разные коренья, спассированные на масле. Варить пока не выварится весь сокъ изъ мяса и костей и будетъ не много липкимъ. Тогда его надо процедить чрезъ сито, и снять начисто жиръ, положить промытый желатинъ, размѣшать, и послѣ этого сдѣлать оттяжку (объ оттяжкѣ сказано выше); когда андобъ готовъ, его надо постудить слегка и вѣрѣдко помѣшивать лопаткой и когда чуть начнетъ густѣть, залить уложенное мясо на блюдѣ.

ОТДѢЛЪ VII.**Зелень.****Цветная капуста.**

Обрѣзать листья и лишнюю кочерышку, положить въ соленую холодную воду, дать постоять, чтобы вышли черви изъ нутра, если таковые имѣются, затѣмъ тщательно обмыть, положить въ кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкой. Готовность опредѣляется по мягкости кочна.

Брюссельская капуста.

Капусту слѣдуетъ разобрать, т. е. снять сверху желтые опавшіе листья, оставляя одни зеленые, плотно прижатые къ кочешку, обрѣзать кочерышки, положить на нѣсколько времени въ соленую воду, чтобы вышли капустные черви, если таковые имѣются, потомъ положить въ кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкой. Готовность узнается по мягкости кочешка.

Спаржа, бѣлая или зеленая.

Спаржу нужно очистить, т. е. снизу немного обрѣзать и снимать верхнюю кожицу тоненько, тесемочкой, задрѣвъ съ одного конца кожицы. Потомъ связать въ пучекъ по нѣсколько штукъ (связывать въ двухъ мѣстахъ, по концамъ), затѣмъ положить въ кастрюлю, залить холодной водой, посолить и поставить варить, накрывъ крышкой. Готовность опредѣляется по мягкости. Подается спаржа подъ закрытой салфеткой, для того чтобы она не остыла.

Если приготовляется спаржа консервъ, то открывъ жестянку, поставить ее подогрѣть въ кипятокъ и горячую подавать въ салфеткѣ.

Земляная груша.

Очистить ее отъ верхней кожицы и отварить въ соленой водѣ до мягкости.

Сладіе коренья.

Очистить отъ верхней кожицы, промыть, связать по нѣсколько штукъ вмѣстѣ и отварить, отжавъ немного лимоннаго сока,—съ кореньями петрушки и сельдерея въ соленой водѣ, до мягкости.

Земляная груша и сладіе коренья подаются и въ клярѣ; (о клярѣ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Бобы зеленые.

Бобы очистить, т. е. обрѣзать отростки съ обѣихъ концовъ, снять со спинки жилку, нарѣзать вкось, чтобы были длинные, промыть и отварить въ соленой водѣ до мягкости.

Артишоки

Срѣзать сверху колѣчие отростки, т. е. одну треть артишока, обрѣзать снизу стволъ и листья и вынуть всю мохнатую сердцевину; затѣмъ положить въ кастрюлю, залить водой съ солью и отварить до мягкости.

Или-же артишоки очищаются совсѣмъ, т. е. срѣзается вся трава и остаются одни доньшки, т. е. одна мякоть, которая идетъ въ употребленіе, и также отваривается въ водѣ съ солью до мягкости.

О подачѣ зелени.

Вся вышесказанная зелень подается съ соусами, по желанію, такъ: съ соусомъ польскимъ, супремъ, сабаіономъ и полинезъ. (О приготовленіи соуса сабаіонъ смотри въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ).

Польскій соусъ.

Изстолочь мелко сухари бѣлаго хлѣба и просѣять черезъ частое рѣшето; затѣмъ распустить столовое масло, соединить съ крошками и подавать въ соусникѣ,

Соусъ Полинезъ.**Пропорція:**

Желтковъ 3 шт.
Сливочнаго масла ¼ фун.
Уксусу 1 стол. ложку.
Воды 1 стол. ложку.
Соли—по вкусу.
Бѣлаго англійскаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Влить въ кастрюлю воду, положить желтки и масло, наломанное кусочками, поставить на край плиты и выбивать проводочнымъ вѣнчикомъ, чтобы масса загустѣла и была-бы бѣлой; если масса очень нагрѣется, то снять съ плиты и выбивать на столѣ. Когда готова, положить соли и перцу по вкусу и развести уксусомъ до густоты жидкой сметаны и подавать въ соусникѣ.

Соусъ этотъ готовится передъ самой подачей.

Соусъ супремъ.**Пропорція:**

Бульону ½ бут.
Муки 2 чайн. ложки.
Масла ½ фун.
Желтковъ 1 шт.
Густыхъ сливокъ ¼ стакана.
Лимоннаго соку—съ одного лимтика.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Муку снассировать съ масломъ и развести бульономъ, помѣшивая лопаткой; когда прокипятъ, отжать лимоннаго соку и положить соли и перцу по вкусу; потомъ дать вскипеть, затѣмъ желтокъ вымѣшать со сливками, влить въ кипящий соусъ, быстро размѣшать и поставить кастрюлю на паръ, т. е. въ горячую воду до подачи, но не кипятить, иначе соусъ можетъ свернуться крупками. Когда готовъ, подавать въ соусникѣ.

Фаршированный латукъ.

Латукъ разобрать, т. е. снять верхние листья, оставивъ одни молодые средніе, обрѣзать немного корешокъ и скоротить, т. е. обрѣзать корочку листьев; обжарить въ соленой водѣ, затѣмъ слить горячую воду и налить холодной, чтобы охладить, и тогда откинуть на сито. Потомъ, взявъ латукъ, слегка расколотить

тяжкой, т. е. такъ: прижать тяжкой весь латукъ, кромѣ корешка и оттянуть тяжку къ себѣ; въ образовавшуюся лепешку положить рядъ кнели изъ курицы и поверхъ кнели фаршъ финзербъ и завернуть все это ножичкомъ въ латукъ, придавъ видъ котлетки, положить въ сотейникъ, залить немного бульономъ, накрыть бумагой и приустьить до готовности на плитѣ или въ духовомъ шкафу.

Подается блюдомъ къ зелени и на гарниръ.

(Какъ готовится куриная кнель, сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Фаршъ финзербъ.

Шампиньоны вычистить, промыть, мелко изрубить и припустить на маслѣ; потомъ влить бульона, прокипятить и всыпать мелко толченыхъ и просѣяныхъ крошекъ бѣлаго хлѣба. Крошки высыпается такъ, чтобы образовалось мягкое тѣсто. Потомъ прибавить соли и перцу по вкусу—и фаршъ готовъ.

Пропорція фарша финзербъ.

Шампиньоновъ ¼ фун.
Масла ¼ фун.
Бульону ½ стакана.
Соли—по вкусу.
Перцу—по вкусу.
Крошекъ—по усмотрѣнію.

Томатъ фаршированный.

Съ томата сверху срѣзать крышечку, вынуть ложечкой изъ центра всю сердцевину и сѣмячко, а середину нафаршировать фаршемъ финзербъ или кнелю курицы, или-же салыикономъ изъ кореньевъ. Обязать его кругомъ ниткой, чтобы онъ не развалился, положить на верхъ по кусочку масла, положить въ сотейникъ, поставить въ духовой шкафу и приустьить до готовности. Подается къ зелени и на гарниръ.

(Какъ дѣлается кнель, сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Рѣпа фаршированная.

Рѣпу отобрать помельче, очистить и сварить до половины готовности, затѣмъ изъ середины ея вынуть всю мякоть, т. е. сдѣлать коробку, и нафаршировать кнелю изъ курицы или фаршемъ финзербъ или салыикономъ изъ кореньевъ, обязать каждую ниткой, чтобы не развалилось, положить на каждую по кусочку масла, влить немного бульона, поставить въ духовой шкафу и приустьить до готовности.

Подается гарниромъ къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.]

Сальпиконъ изъ кореньевъ.

Рѣпу и морковь нарѣзать мелкими четырехъугольниками, какъ бисеръ, отварить въ соленой водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода и спассировать на маслѣ въ сотейникѣ, положить соли и перцу по вкусу, — и сальпиконъ готовъ.

О зелени салатовъ.

Салаты:

Пикорій.
Латукъ.
Крезь.
Ромень.
Свекольникъ.
Андивиль.
Мажъ.
Эскароль.
Грядной салатъ обыкновенный.
Красная капуста, и т. д.

Всѣ вышесказанные салаты заправляются различно; привожу изъ нихъ два болѣе принятыя способа:

1) Влить въ посуду уксусъ, положить соли, перцу и сахару по вкусу, влить прованскаго масла, размѣшать, облить этимъ салатъ и, перемѣшавъ, подавать.

Во время перемѣшиванія сильно салатъ не мять, иначе онъ опадаетъ и теряетъ видъ.

2) Положить въ посуду вареный желтокъ, соли, сахару, перцу и растереть ложкой, затѣмъ прибавить сметаны, перемѣшать, развести уксусомъ и облить этимъ салатъ и, перемѣшавъ, подавать.

Всѣ вышесказанные салаты перебрать и выбросить находящіяся сверху старыя, желтые или вялые листья (лучшими считаются зеленые листья, въ срединѣ). Разобравъ листья, разрѣзать салатъ пополамъ и на три части, каждый листъ, смотря по величинѣ листа; нѣкоторый салатъ имѣетъ широкій листъ, — то его разрѣзать еще вдоль. Потомъ салатъ нужно тщательно промыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не было земли. Потомъ откинуть его на рѣшето, а затѣмъ положить въ рѣдую салфетку, завернуть узломъ и стряхивать воду, чтобы онъ былъ сухой, иначе можетъ разжидить заправку и этимъ испортить вкусъ.

Кромѣ того, по желанію, къ салату прибавляются варенныя шенкованныя яйца и чищенные, тонконарѣзанные кружками свѣжіе огурцы.

Салатъ андивиль употребляется также на уборку различныхъ блюдъ.

Салатъ красная капуста готовится такъ: отдѣлать листы отъ кочерыжки, вырѣзать съ cadaго листа развѣтвленіе кочерыжки и, сложивъ нѣсколько листьевъ вмѣстѣ, нашенковать такъ можно тоньше и мельче; потомъ шенкованную капусту посыпать солью и растереть руками, чтобы она была мягкая, а затѣмъ положить ее въ чашку, посыпать перцемъ, сахаромъ, положить уксусомъ и прованскимъ масломъ, перемѣшать и подавать. Также можно готовить салатъ изъ бѣлой капусты, только что тогда нужно класть бѣлый англійскій или японскій перецъ, а не простой.

ОТДѢЛЪ VIII.**Г а р н и р ы.****Картофель пай.**

Сырой картофель очистить и нарѣзать, длинными, какъ свеклу на борщъ, отсушить на полотенцѣ и опустить въ раскаленный фритюръ; когда заколлеруется до румянаго коллера, вынуть шумовкой и положить на бумагу, чтобы онъ подсохъ отъ лишняго жира, посыпать немного солью и подавать къ различнымъ блюдамъ.

Картофель суфле.

Для этого берется картофель, такъ называемый, суфлейный (продолговатый). Сырой картофель очистить и нарѣзать тоненькими овальными кружками, отсушить на полотенцѣ, опустить сначала въ горячій фритюръ, чтобы онъ отмякъ и дошелъ-бы до готовности, а чтобы былъ бѣлый, для этого, когда опустите, держать на краю плиты, чтобы проходилъ до готовности, но не коллеровался-бы; потомъ, вынувъ изъ перваго фритюра шумовкой или проволочнымъ дуршлакомъ, переложить во второй, раскаленный, и въ этомъ фритюрѣ заколлеровать его; картофель надуется и одѣлается подушечками. Приготавливать его надо передъ самой подачей. Подается къ различнымъ горячимъ блюдамъ.

Картофель Пушкинъ.

Очистить вареный картофель, разрѣзать на четыре части и нашенковать поперекъ, затѣмъ поджарить на сковородкѣ съ масломъ, посоливъ по вкусу, чтобы нѣкоторый картофель былъ-бы заколлерованъ до румянаго коллера. Подается къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

Картофель Англэзъ.

Сырой картофель оточить, чтобы онъ былъ продолговатымъ, и отварить въ водѣ, съ солью по вкусу, до готовности. Когда готовъ, слить воду, положить масло и стряхнуть аккуратно кастрюлю, чтобы вся картофель покрылась масломъ. или положить картофель на блюдо или въ салатникъ, полить распущеннымъ масломъ и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Подается къ жаркимъ и отварнымъ рыбамъ.

Картофель въ мундирѣ.

Это обыкновенный, чисто вымытый и сваренный картофель, подается прямо не чищенный, въ кожѣ.

Подается на завтракъ; къ нему подаются масло, селедки и кильки.

Картофель „Метродетель“.

Картофель сырой очистить, нарезать тоненькими кружками, обжарить въ водѣ, а потомъ сварить въ молокѣ или сливкахъ, положивъ соли по вкусу; варить накрывъ крышкой. Когда готовъ, положить масло, снятое съ муки, размѣшать, прогрѣть и подавать.

Подается къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

Примѣчаніе. Обжарить картофель—это значитъ, что его надо сварить до половины готовности.

Когда варите картофель въ молокѣ или сливкахъ, то вливать послѣдніе такъ, чтобы картофель былъ весь покрытъ.

При приготовленіи этого картофеля, если употребите молока или сливокъ $\frac{1}{2}$ бут., то взять масла $\frac{1}{8}$ фун. и 2 чайныя ложки муки.

Картофель фритъ.

Для этого очистить сырой картофель и вынуть на выемку-ложечку мелкіе шарики или нарезать мелкіе четырехугольники, отсушить на полотенцѣ и опустить въ горячій фритюръ, чтобы онъ отмякъ, а затѣмъ, вынувъ шумовкой, переложить въ раскаленный фритюръ и заколлеровать до готовности. Для этого надо ставить фритюръ въ двухъ посудяхъ. Дѣлается это для того, что если картофель сразу заколлеровать, то верхъ будетъ готовъ, а середина будетъ сырая, и его черезъ это станетъ и картофель приметъ некрасивый видъ.

Картофель „шарлотъ“.**Пропорція:**

Картофеля	1 фун.
Яиць	3 штуки.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ фун.
Масла	по усмотрѣнію.
Сливочкѣ	$\frac{1}{2}$ стакана
Соли и перцу—по вкусу.	
Крошекъ для засыпки.	

Приготовленіе:

Картофель сварить, вычистить, мелко нарезать и поджарить на маслѣ. Затѣмъ отбить яйца въ кастрюль, положить сметану, размѣшать, развести сливками и соединить эту массу съ картофелемъ и выложить въ форму, густо смазанную масломъ и засыпанную сухарными крошками. Потомъ поставить въ духовой шкафъ, и когда кругомъ форма заколлеруется, то вынуть, обвести кругомъ ножомъ, выложить на блюдо и подавать.

Картофельные пронеты.

Очистить сырой картофель и сварить въ водѣ, положивъ соли по вкусу. Когда готовъ, протереть горячій на сито, положить въ него муку, яйца, масло и перецъ и размѣшать.

Потомъ массу раскатать на сухарныхъ крошкахъ, сначала веревочкой, потомъ нарезать кусочками, накатать шариками и опустить въ раскаленный фритюръ. Когда заколлеруются, вынуть на бумагу, чтобы подсушить отъ лишняго жира, и подавать горячими. Жарить передъ самой подачей.

Пропорція:

Картофеля	$1\frac{1}{2}$ фун.
Муки	1 столовую ложку.
Яиць	1 штуку.
Масла	$\frac{1}{8}$ фун.
Соли и перцу—по вкусу.	
Крошекъ сухарныхъ для подсыпки.	

Картофельное пюре.**Пропорція.**

Картофеля	$1\frac{1}{3}$ фун.
Сливочкѣ или молока	$\frac{1}{3}$ бут.
Масла	$\frac{1}{4}$ фун.
Соли—по вкусу.	

Приготовление.

Картофель сырой очистить и сварить въ водѣ. Когда готовъ, протереть горячій на сито, затѣмъ, положивъ его въ кастрюлю, развести кипячеными сливками или молокомъ, положить масла и соли по вкусу, размѣшать и поставить на плиту, прогрѣть, размѣшивая лопаткой или поставить въ духовой шкафъ.

Подается къ различнымъ жаркимъ блюдамъ и сосискамъ.

О различныхъ пюре, идущихъ на гарниръ.

Пропорція для пюре изъ разныхъ продуктовъ:

Какого либо пюре	$\frac{3}{8}$ фун.
Сливковъ или молока	$\frac{1}{2}$ бут.
Масла столового	$\frac{1}{8}$ фун.
Муки	$1\frac{1}{2}$ стол. ложки.

Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Примѣчаніе: На бешемель для пюре здѣсь помѣчено муки немного больше, потому что бешемель для пюре требуется „крѣпче“, или, проще сказать, немного гуще. О порядкѣ приготовления бешемели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій.

На всѣ нижеказанныя пюре приготавливаются тарталетки (на маленькія жестяныя формочки-чашечки) изъ паштетнаго тѣста, которыя и наполняются пюре; но подавать пюре такъ-же и въ отдѣльности, въ салатникахъ.

(Какъ приготовить паштетное тѣсто — сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Пюре морковъ.

Морковь очистить и отварить до готовности въ водѣ, протереть черезъ сито, смѣшать съ бешемелью и, положивъ соли и бѣлаго перцу по вкусу, подавать къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

(Какъ приготовить бешемель—сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Пюре рѣпа и брюква.

Рѣпу и брюкву очистить и мелко нарязать, затѣмъ положить въ кастрюлю, проварить и слить первую воду, такъ какъ этимъ удаляется горечь, имѣющаяся въ этихъ продуктахъ. Потомъ, заливъ свѣжей водой, варить до готовности.

Когда готово, протереть на сито, соединить съ приготовленной бешемелью и прибавить соли и бѣлаго перцу по вкусу. (О приготовленіи бешемели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Это пюре наполняется въ тарталетки изъ паштетнаго тѣста или подается въ салатникахъ.

Пюре изъ щавеля и шпината.

Щавель и шпинатъ перебрать, удалить сорную траву и выбросить утарѣлые корешки и вялые листья щавеля и шпината. Потомъ ихъ промыть и отварить въ водѣ, не закрывая крышкой, для того чтобы сохранить зеленый цвѣтъ. Варить до мягкости и, когда готово, протереть на сито, смѣшать пюре съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, и подавать въ тарталеткахъ или въ салатникѣхъ.

Пюре зеленого горошка.

Взявъ горошекъ заготовку (консервъ), протереть на сито и соединить съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, положить соли и бѣлаго перцу по вкусу и подавать также, какъ и прочее пюре.

Пюре изъ спаржи и цвѣтной капусты.

Какъ спаржу, такъ и капусту очистить и тщательно промыть, и если окажется на этихъ продуктахъ какое либо пятно или ржавчина, то это мѣсто нужно вырвать или срѣзать, иначе пюре не будетъ имѣть надлежащаго вида; въ особенности, при приготовленіи бѣлаго пюре, особенное вниманіе надо обращать на чистоту продуктовъ, а также и посуды, въ противномъ случаѣ, вмѣсто бѣлаго цвѣта, можетъ получиться сѣроватый.

Когда пюре готово, соединить съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, и подавать тѣмъ-же порядкомъ.

Пюре томатъ.

Взявъ заготовку пюре томатъ, спассировать на маслѣ и соединить съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, положивъ соли и перцу по вкусу.

Если готовяете изъ свѣжихъ томатовъ, то ихъ слѣдуетъ сначала разрезать, вычистить прочъ зернышки, а остальное разварить безъ всего, помѣшивая лопаткой. Когда разварится, протереть на сито, потомъ положить пюре въ сотейникъ и высадить, т. е. выкипятить, чтобы пюре было гуще, и прибавивъ кусочекъ масла, спассировать, т. е. прожарить съ масломъ, и тогда уже употреблять.

Для пассировки $\frac{1}{4}$ фунта томата пюре—берется $\frac{1}{2}$ осьмушки масла.

Пюре изъ каштановъ.

Каштаны очистить отъ верхней кожицы и положивъ въ кастрюлю, залить водой, поставить на плиту и когда закипитъ,

содвинуть на край плиты, чтобы онѣ потихоньку проходили до готовности.

Когда готовы, очистить ихъ отъ второй кожицы, протереть черезъ сито и, соединить съ бешмелью по пропорціи, какъ сказано выше, и, положивъ соли и перцу по вкусу, подавать, тѣмъ-же порядкомъ, какъ и выше сказано.

Гарниръ морковь, рѣпа и брюква.

Морковь или коротель оскоблить отъ верхней кожицы и подчистить зубчатымъ ножичкомъ, придавъ ей форму маленькой моркови коротели; брюкву и рѣпу очистить, нарѣзать на нѣсколько угольниковъ и оточить ножикомъ, придавъ имъ форму полумѣсяца или нарѣзать пластинами потомъ полосками, а изъ полосокъ сдѣлать треугольники, подточивъ ихъ зубчатымъ ножикомъ.

Когда гарниръ приготовленъ, отварить его въ водѣ, положивъ соли по вкусу, немного не допуская его до готовности, и каждый сортъ отдѣльно.

Когда готово, откинуть осторожно на сито, потомъ положить въ сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ, слегка потрясти, чтобы весь перевалалъ въ маслѣ, посыпать немного сахарной пудрой и поставить въ жаркій духовой шкафъ, для приданія красиваго цвѣта. Когда готовъ, укладывать къ различнымъ блюдамъ.

Шарлотъ луиъ.

Лукъ очистить и обланжирить, т. е. прокипятить до половины готовности, потомъ откинуть его на сито и спассировать, т. е. прожарить на маслѣ, а затѣмъ посыпать сахарной пудрой и поставить въ духовой шкафъ, для приданія красиваго цвѣта и вкуса. Когда готовъ, укладывать на гарниръ къ различнымъ блюдамъ.

Зеленый горошень.

Взявъ горошекъ консервъ (заготовку въ банкахъ), откинуть на сито и высыпать въ кастрюлю, положивъ соли и сахару по вкусу и сливочнаго масла, затѣмъ поставить на плиту, прокипятить, изрѣдка стряхивая кастрюлю, чтобы ровнялся жаръ, и, когда готово, подавать.

Если-же приготовляете изъ сухого горошка, то его нужно сначала разобрать, т. е. отобрать черненькій горошекъ и мусоръ прочь, затѣмъ помочить его на нѣсколько время, послѣ чего положить его въ кастрюлю, залить водой и вскипятить, а потомъ содвинуть на край плиты, чтобы не шибко кипѣлъ, и припустить до готовности. Когда готовъ, откинуть на сито, что-

бы стекла жидкость, а затѣмъ, положивъ въ кастрюлю, заправить солью и сахаромъ по вкусу, положить сливочнаго масла, прогрѣть и подавать гарниромъ къ различнымъ блюдамъ.

Пропорція для горошка консервъ заготовка:

Горошка 1 банка 1 фун.

Сливочнаго масла 1/8 фун.

Соли и сахару—по вкусу.

Пропорція для горошка сухого:

Горошка 1 фун.

Масла сливочнаго 3/8 фун.

Соли и сахару—по вкусу.

Бобы зеленые.

Бобы сначала нужно очистить, обрѣзать кончики отростковъ и снять жилку, находящуюся въ спинкѣ. Затѣмъ нашенковать наискось длинненькими, промыть и отварить въ водѣ до готовности, положивъ соли по вкусу. Когда готово, откинуть на сито, потомъ, положивъ въ кастрюлю, заправить сахаромъ по вкусу и сливочнымъ масломъ.

Подается гарниромъ къ различнымъ блюдамъ.

Бобы бѣлые сухие.

Бобы слѣдуетъ помочить накануне, потомъ поставить варить такъ, чтобы на 1/4 кастрюля бобовъ была налита цѣлая кастрюля воды, для того, чтобы онѣ просторно варились и не мялись-бы; варить до мягкости, когда готовы, откинуть на сито, чтобы стекла вода, потомъ заправить солью и сахаромъ по вкусу и положить (полить) сливочнаго или столоваго распущеннаго масла.

Подаются гарниромъ къ различнымъ блюдамъ.

Шампиньоны гарниръ.

Шампиньоны очистить отъ верхней кожицы и положить въ воду, отжавъ въ нее немного лимоннаго сока, для того, чтобы чистые шампиньоны не темнѣли; потомъ ихъ обланжирить въ бульонѣ или водѣ, т. е. прокипятить до половины готовности, и припустить на маслѣ, т. е. поджарить, и чаще встряхивать сотейникъ, чтобы онѣ ровнялись въ приготовленіи. Подаются гарниромъ къ различнымъ блюдамъ.

Итайскіе яблоки для гарнира.

У яблоковъ срѣзать снизу черную бородку, окоротить стебелекъ и проткнуть гвоздемъ вдоль, какъ идетъ сердцевина, потомъ обланжирить, т. е. довести до половины готовности.

Затѣмъ, вынувъ изъ воды шумовкой, положить въ ситейникъ и пригустить въ столовомъ маслѣ до готовности.

Если-же въ домѣ имѣются маринованныя яблочки, то ихъ можно прямо пригустить на маслѣ и подавать какъ тѣ, такъ и другіе къ различнымъ блюдамъ.

Примѣчаніе: Также подаются на гарниры: бруссельская капуста, фаршированныя томаты, рѣпа фаршированная, цвѣтная капуста, разобранная на маленькіе кочешки, артишоки донышки, фаршированныя и такъ, фаршированный латувъ и проч., о приготовленіи которыхъ сказано выше.

Кромѣ того, гарниры: рѣпа, морковь, брюква, горошекъ, бобы зеленые и бѣлые—подаются подъ бѣлымъ соусомъ, о приготовленіи котораго сказано выше.

Подаются также гарнирами: нуй, т. е. лапша въ различныхъ фасонахъ, ньеки, т. е. клецки, макароны и проч., о которыхъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій.

Рисъ для гарнира.

Рисъ взять лучшій, подъ названіемъ „королевскій“, отобрать отъ него черныя мусоринки и отсѣять пыль. Потомъ его сырой прожарить съ кусочкомъ масла, чтобы онъ немного покраснѣлъ, и тогда влить въ него кипятку, размѣшать и поставить на плиту или въ духовой шкафъ, и варить до готовности, изрѣдка помѣшивая лопаткой. Когда рисъ готовъ, положить въ него еще масла и перемѣшать, чтобы рисъ рассыпался. При приготовленіи этого риса для гарнира, онъ заправляется двумя способами; для мясныхъ блюдъ:

1-й (бѣлый): прибавить въ него тертаго сыру.

2-й (красный): прибавить въ него томатъ пюре, спассированный на маслѣ.

Подается тотъ и другой рисъ къ различнымъ мяснымъ жаркимъ блюдамъ; къ рыбнымъ на гарниръ идетъ бѣлый рисъ также, а на красный прибавляется, вмѣсто томата, раковое масло.

Бѣлый соусъ, „Шаръ-Бри“.

Пропорція:

Сливки $\frac{1}{2}$ бут.
Лимона 1 ломтикъ.
Сливочнаго масла $\frac{1}{8}$ фун.
Муки 2 чайн. ложки.
Соли—по вкусу
Сахару 1 чайная ложка.

Приготовленіе:

Сливки вскипятить, муку прогрѣть съ масломъ и развести постепенно сливками, чтобы не было комочковъ, отжать лимоннаго сока, положить соли по вкусу, размѣшать и соусъ готовъ.

Яблони для гарнира.

Для этого, взявъ обыкновенныя кислыя яблоки, отпечь ихъ въ ситейникѣ или на листѣ въ духовомъ шкафу и при этомъ слѣдить, чтобы онѣ не развалились.

Когда готовы, уложить на блюдо и полить сливочнымъ масломъ.

Яйца эфъ бруи.

Пропорція:

Яйцъ 3 шт.
Масла $\frac{1}{8}$ фун.
Соли и перцу бѣлаго—по вкусу.
Рубленой зелени петрушки.

Приготовленіе:

Масло распустить, положить соли и бѣлаго перцу по вкусу отбить яйца и поставить на плиту, быстро размѣшивать лопаткой и такъ припустить до готовности.

Это подается въ отдѣльности на завтракъ и употребляется на гарниръ; при подачѣ бруи, посыпать зеленью рубленой петрушки или укропа.

Яйца фритъ (для гарнира).

Для этого взять въ ситейникъ немного фритюра и раскалить; въ раскаленный фритюръ отбить яйцо и посолить. Въ это время онъ начнетъ раздуваться, по тогда надо держать одной рукой ситейникъ за ручку, нагнувъ въ одну сторону, гдѣ яйцо, и пожемы поправлять яйцо, собирая его за концы въ середину, узелкомъ, и чтобы узелокъ не развертывался, нужно при поправленіи крѣпче прижимать пожемы.

Когда готовъ, вынуть, уложить на блюдо и подавать къ различнымъ жаркимъ блюдамъ.

Шуируть.

Пропорція:

Капусты шенкованной 1 фун.
Лавроваго листа 1 шт.
Масла $\frac{1}{8}$ фун.
Перцу шарикомъ 10 шт.
Муки 1 чайн. ложку.
Бульону 1 стаканъ.
Соли и сахару—по вкусу.

Приготовление:

Капусту промыть, отжать и положить въ ситейникъ; положить также масло, лавровый листъ, перецъ и бульонъ, поставить на плиту, закрыть крышкой и утушить до готовности: во время тушения изредка помешивать лопаткой, чтобы капуста ровнялась готовностью какъ сверху, такъ и снизу. Когда готова, положить соли и сахару по вкусу, посыпать мукой, перемешать и програвить, чтобы пухнуть загустѣть.

По желанію, кто любитъ, можно прибавлять и уксусу. Поставить въ началѣ капусту на плиту, нужно, какъ только она закипитъ, сдвинуть на край плиты, чтобы она постепенно проходила до готовности. Подается къ жаркимъ: свининѣ, баранинѣ, гусю и къ сосискамъ.

Кнель фаршированная для гарнира.

(О приготовленіи кнели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Приготовленная кнель фаршируется такъ: наложить на ложку кнели и огладить, положить горкой фаршъ по серединѣ, покрыть его кнелю, а другой мокрой ложкой снять и одушить въ соленую горячую воду; затѣмъ также другую, третью и т. д., пока масса не будетъ вся раздѣлана.

Когда кнель вся раздѣлана, то поставить на плиту, и когда чуть начнетъ закипать, сдвинуть на край плиты, чтобы она не кипа доходила до готовности (готовность опредѣляется когда кнель окрѣпнетъ). Фаршируется кнель фаршемъ финзербъ, сельникомъ, грибами и проч. Кнель для гарнира также подкрашивается зеленою щавелью и шпината (развареннымъ и протертымъ на сито поре), раковымъ масломъ и т. д.

Всѣ подкраски для кнели кладутся въ то время, когда она готова, и кладутъ подкраску безъ пропорціи, а по цвѣту. Зеленый—красятъ щавелью, красный—раковымъ масломъ, поре томата и даже карминомъ.

Кнель для гарнира раздѣлывать можно чайными ложками и столовыми.

Кромѣ того, что кнель фаршируется внутри, можно еще фаршировать такъ: изрубивъ мелко трюфеля или шампиньоны, вареный языкъ или зелень петрушки, положить въ приготовленную массу кнели, размешать и раздѣлать кнель такъ, какъ сказано о раздѣлкѣ кнели въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій.

Примѣчаніе: На гарниры также употребляется: сладкое мясо, гадево, планкеты курицы и языка, гребешки и трюфеля,—о которыхъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій при волованѣ.

Наша изъ рѣпы или брюквы.

Взявъ что-либо, рѣпу или брюкву, очистить, парвать кусочками и прокипятить въ водѣ, безъ соли. Послѣ этого слить первую воду и залить свѣжей второй водой, это дѣлается для того, чтобы удалить изъ нея горечь. И, перемѣнивъ воду, сварить ее до мягкости безъ соли и протереть на черное сито. Въ это пюре положить булку мякишь, мягко размоченную въ молоко, размешать и влить оставшееся отъ булки молоко, затѣмъ положить остальное: яйца, распущенное масло, соль и перецъ по вкусу и, вымешавъ хорошо, выложить въ какой либо красивый горшечекъ, или въ металлическую чашку. Сверху обравнять ножомъ, посыпать тертымъ сыромъ, побрызгать распущеннымъ масломъ и поставить въ горячую печь, когда съ верха заколеруется, подавать къ столу.

Пропорція:

Рѣпы или брюквы	1 ф.
Яицъ	4 шт.
Мякишь булки польской въ	3 коп.
Масло столовое	1/4 фун.
Молока	1/2 бут.
Сыру для посыпки	
Соли и перцу по вкусу	

Свекла гарниръ.

Пропорція:

Лукъ	1 шт.
Свеклы средней величины	4 шт.
Муки мягкой	2 чайн. ложки,
Столовое масло	1/2 фун.
Уксусъ	по вкусу.
Черносливъ	1/8 фун.
Соли по вкусу	
Сахаръ для чернослива 1 столовую ложку	
Бульона	1 чашку.

Приготовление:

Свеклу и лукъ очистить и тонко нашинковать. Потомъ сложить ее въ ситейникъ, положить также масло и, накрывъ крышкой, утушить до половины готовности. И во время тушенья свеклу изредка помешивать лопаткой, чтобы она не пригорѣла. Затѣмъ бульонъ размешать съ мукой и, положить соли и уксуса по вкусу, залить свеклу и поставить варить до готовности. Черносливъ отварить въ сладкой водѣ, до мягкости. И когда готовъ, откинуть на сито и сложить въ совсѣмъ готовую свеклу, прокипятить и гарниръ готовъ.

Этотъ гарниръ подается къ отварному или жареному мясу.

Цветная капуста подь бешемелью.

Приготовление:

Цветную капусту отварить въ двухъ водахъ, въ первой только прокипятить, а во второй съ солью доваривать до готовности. Когда готова, откинуть на сито, и дать посуше стечь. Послѣ этого сложить въ сотейникъ, полить распущеннымъ масломъ сливочнымъ; поверхъ масла „бешемелью“ густо покрыть, чтобы не выдать было капусты и, засыпавъ съ верха тертымъ сыромъ, поставить въ печь колеровать. Когда готово, сложить на блюдо и подавать.

Примѣчаніе: о приготовленіи бешемели сказано въ отдѣлѣ о соусахъ.

Свѣжая капуста гарниръ.

Пропорція:

Бѣлаго соуса.
Свѣжей капусты кочанъ по потребности.
Лимонъ по вкусу.
Молока.
Соли по вкусу.

Приготовление:

Кочанъ свѣжей капусты выбрать самый плотный и разрѣзать его на 4 части и, положивъ его въ кастрюлю, залить водой, хорошо прокипятить. Затѣмъ воду слить на сито и залить капусту молокомъ и, положивъ соли по вкусу, варить до полной готовности (до мягкости). Когда готова, откинуть капусту на сито, чтобы посуше стекла. Потомъ сложить ее въ сотейникъ, задить бѣлымъ соусомъ и поставить въ духовой шкафъ прогрѣть, чтобы она пропиталась соусомъ и, когда готова, подавать къ отварному или жареному мясу.

Примѣчаніе: передъ заливаніемъ капусты соусомъ, въ соусъ положить сокъ изъ лимона по вкусу.

ОТДѢЛЪ IX.

Фарши.

Фаршъ изъ капусты.

Пропорція:

Капусты 1 фун.
Яиць 2 шт.
Сливочъ или бульона, для сочности $\frac{1}{2}$ стакана.
Масла $\frac{1}{4}$ фун.
Луку 1 шт.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Изрѣзать свѣжую капусту, выдѣлать прочь кочерышки, мелко изрубить и, положивъ въ кастрюлю, залить водой, обланжирить, т. е. довести до половины готовности и откинуть на сито, чтобы стекла вода; затѣмъ, положивъ капусту въ сотейникъ, положить также мелко рубленный лукъ, масло, посолить по вкусу и припустить до готовности. Когда готово, влить бульона или сливокъ для сочности и положить варенныя мелко рубленныя или шенкованныя яица, перемѣшать,—и фаршъ готовъ.

Яица въ фаршъ не кладутъ въ такомъ случаѣ, когда въ пирогахъ или кудебяхъ укладываютъ рядъ фарша капусты и рядъ шенкованныхъ яиць.

Фаршъ изъ мяса.

1) Изъ сырого мяса:

Взявъ мякоть мяса I или II сорта, изрубить мелко или пропустить чрезъ мясорубку; затѣмъ изрубить мелко чищенный лукъ, спассировать на масле, положить въ него мясо, посолить, влить бульона и, накрывъ крышкой, довести до готовности. Когда готовъ, и если бульонъ весь выкипѣлъ, то добавить еще бульона, для сочности, положить перцу по вкусу и мелко рубленыхъ или шенкованныхъ яиць,—и фаршъ готовъ.

По желанію, можно также прибавлять и пюре томата.

Пропорція:

Мяса 1 фун.
Масла $\frac{1}{8}$ ф., можно и больше.
Луку 1 шт.
Соли и перцу—по вкусу.
Бульону—по усмотрѣнію.

2) Изъ варенаго мяса:

Мясо разобравъ, т. е. удалить кости, жиръ и жилы. Затѣмъ также пропустить чрезъ мясорубку, положить въ спассированный лукъ, прибавивъ также и бульона, однимъ словомъ также, какъ и изъ сырого мяса, тѣмъ-же порядкомъ.

Фаршъ изъ вязиги.

Вязигу слѣдуетъ намочить наканунѣ того дня, когда требуется, для того, чтобы она скорѣе варилась. Но если требуется на свишку, то положивъ ее немоченую въ воду, поставить варить, прибавивъ немного соды, что способствуетъ скорости варки. Когда готова, изрубить, положивъ соли и бѣлаго перцу по вкусу и рубленыхъ или шенкованныхъ варенныхъ яиць,—и фаршъ готовъ.

Примѣчаніе: Передъ тѣмъ, когда кладете варенныя яица, слѣдуетъ сначала положить въ вязигу сырыхъ желтковъ и пе-

ремѣшать: это дѣлается для того, чтобы желтки взяли въ себя сырость изъ вязиги, которую она выпускаетъ изъ себя во время печенія. Не положивъ желтковъ, сырость идетъ на низъ пирога, отчего и бываетъ дно пирога съ вязигой не пропеченнымъ, сырымъ и размохшимъ; кромѣ того, желтки помогаютъ и во время разрѣвки пирога: вязига тогда не такъ сыпется и даетъ возможность красиво отрѣзать кусокъ пирога.

Кромѣ того, при печеніи пирога или кудебьяки съ вязигой или сагой, слѣдуетъ положить на низъ, т. е. на дно пирога, варенныя рубленныя или шенкованныя яйца; онѣ также принимаютъ въ себя сырость и помогаютъ хорошо пропечь низъ пирога.

Фаршъ изъ моркови.

Пропорція:

Моркови	1 фун.
Бульону или сливокъ	$\frac{1}{2}$ стакана.
Масла	$\frac{1}{4}$ фун.
Яиць	2 шт.
Луку	1 „ маленькую.

Сахару—по вкусу.

Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Морковь или коротель очистить и сварить въ водѣ до мягкости безо всего, а потомъ изрубить; луку также мелко изрубить и спассировать на маслѣ, положивъ затѣмъ туда морковь, перецъ, сахаръ, соль по вкусу, мелко рубленныя или шенкованныя яйца, влить для сочности сливокъ или бульона, перемѣшать,—и фаршъ готовъ.

Фаршъ изъ саги.

Вскипятить кипяткомъ и всыпать саго, прокипятить и сдвинуть на край плиты, чтобы она проходила до готовности. Воду вливать для саги считывая, что когда всыпите въ нее саго, чтобы она вся была покрыта водой. Остальное-же продолжать тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше о вязигѣ.

Фаршъ изъ ливера.

Ливерь слѣдуетъ сначала мочить нѣсколько часовъ—2 или 3. Потомъ зачистить, разрѣзать на части, затѣмъ обланжирить, т. е. сварить до половины готовности, слить первую воду, залить второй и варить до готовности. Когда готово, мелко изрубить, посыпать мелко рубленымъ лукомъ и солью по вкусу и припустить до готовности на маслѣ, т. е. прожарить, затѣмъ прибавить немного соуса супремъ, т. е. бульона, и пассировки, т. е. муку, смятую съ масломъ и, размѣшавъ лопаткой, прокипятить, положивъ перцу по вкусу,—и фаршъ готовъ.

Соусъ супремъ.

Пропорція:

Бульону	$\frac{1}{2}$ бут.
Муки	2 чайн. ложки.
Масла	$\frac{1}{8}$ фун.

Соли—по вкусу.

Приготовление:

Муку припустить съ масломъ и развести постепенно помѣшивая лопаткой, горячимъ бульономъ, положить соли по вкусу, прокипятить и соусъ готовъ. Процѣдить черезъ салфетку или просто отжать, если окажутся комочки.

Этотъ соусъ употребляется для фарша «ливеръ», но если онъ подается въ соусникѣ въ какомъ либо блюду, то его нужно залезонить, т. е. къ вышеозначенной пропорціи прибавить $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ и одинъ желтокъ, смѣшать вмѣстѣ, влить въ процеженный соусъ и размѣшать. До подачи поставить его на паръ, т. е. кастрюлю съ соусомъ поставить въ какую либо посуду въ кипяткомъ, чтобы онъ загустѣлъ и былъ-бы густотой какъ жидкая сметана,—и подавать.

Фаршъ изъ риса.

Изъ риса отобрать черныя соринки и отсѣять пыль мусора. Затѣмъ рисъ прожарить сырой съ кусочкомъ масла и тогда, положивъ соли по вкусу, развести кипяткомъ такъ, чтобы покрыло весь рисъ и поставить на плиту или въ духовой шкафъ, чтобы рисъ разопрѣлъ и отдѣлялся-бы другъ отъ дружки. Когда готовъ, прибавить масла и бѣлаго перцу по вкусу и рубленныя яиць. Для сочности прибавляется бульонъ, молоко или сливки.

Фаршъ изъ гречневой крупы.

Взявъ крупу ядрицу, отсѣять отъ пыли и выбрать черныя соринки и крупу. Сырую крупу прожарить на маслѣ до красна, положить соли по вкусу и залить кипяткомъ такъ, чтобы покрыло всю крупу, затѣмъ поставить, накрывъ крышкой, въ духовой шкафъ и держать до готовности, т. е. когда крупа разопрѣетъ и будетъ рассыпаться.

Когда каша готова, то соединить ее съ лукомъ, спассированнымъ на маслѣ, прибавивъ для сочности немного бульона и рубленныя или шенкованныя яиць,—и фаршъ готовъ.

Фаршъ изъ сухихъ грибовъ.

Грибы взять сушенныя бѣлые, сначала ихъ зашпарить въ кипяткѣ, а потомъ тщательно промыть, и тогда поставить ва-

рять до готовности. Когда грибы готовы, мелко нашинковать их или изрубить и спассировать на масле с луком, т. е. прожарить, и прибавив в грибы немного соуса супремъ, какъ для ливернаго фарша, соли и перцу по вкусу. перемѣшать,—и фаршъ готовъ.

(Какъ приготовить соусъ супремъ—сказано выше, въ отдѣлѣ фаршей).

Фаршъ изъ творогу.

Пропорція:

Творогу	1½ фун.
Сметаны	¼ фун.
Яицъ	1 шт.
Сливки или молока	¼ стакана.
Сахару	¾ фун.
Масла	⅛ фун.
Соли—по вкусу, чуть-чуть.	

Приготовление:

Творогъ протереть на сито; въ протертый творогъ положить сметану, соли чуть-чуть, сахару, яйцо, молока или сливокъ и растопленное масло, размѣшать,—и фаршъ готовъ. Этотъ фаршъ идетъ для ватрушекъ, которыя приготавливаются для обѣда на десертъ, или къ чаю.

Фаршъ изъ творогу для ватрушекъ къ борщу.

Пропорція:

Творогу	1½ фун.
Сметаны	¼ фун.
Яйцо	1 штуку.
Соли—по вкусу.	
Сахару—чуть-чуть.	

Приготовление:

Творогъ протереть черезъ сито; въ протертый творогъ положить сметану, соли и сахару по вкусу, яйцо и смѣшать все вмѣстѣ,—и фаршъ готовъ.

Иногда, смотря какимъ фасономъ приготавливаются ватрушки, для связки, чтобы не расплывался творогъ, прибавляютъ на вышеказанную пропорцію ⅛ фунта муки.

Фаршъ изъ яицъ.

Сваривъ яйца, очистите, нашинковать и соединить съ соусомъ бешмель,—и фаршъ готовъ.

(Какъ приготавливается бешмель—сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовлений).

Яицъ 5 штукъ.

Бешемели 2 столовыхъ ложки

Соли и перцу—по вкусу.

Фаршъ изъ чернаго хлѣба.

Хлѣбъ черный высушить, истолочь и просѣять на рѣшетѣ; затѣмъ лукъ и шампиньоны, мелко изрубленные, спассировать на масле, всыпать въ нихъ крошки хлѣба, соли и перцу по вкусу, прибавить бульона, по усмотрѣнью, сколько приметъ хлѣбъ, и при этомъ наблюдать, чтобы вышла масса крѣпкою какъ тѣсто. Когда бульонъ влитъ, прожарить и употреблять для фаршировки аразъ.

Сосисочный фаршъ.

Для этого берется лопатка свинины и свиной жиръ,—на 1 фунтъ мяса ¼ фунта жира.

Мясо съ жиромъ срѣзать отъ кожи, изрѣзать мелкими кусками, пропустить черезъ мясорубку два раза, положить соли и перцу по вкусу,—и фаршъ готовъ. Прибавляютъ также воды, для сочности,—на вышеказанную пропорцію ¼ стакана.

Примѣчаніе: О фаршахъ: кнелъ, галено, фаршъ для паштета, для фромажа и фишеръбъ—сказано выше.

Пшено (каша).

Пшено перебрать, чтобы не было черныхъ соринкокъ, промыть его, тщательно растирая руками, и непременно въ трехъ или въ четырехъ водахъ,—этимъ вы удалите горечь, которая имѣется въ этой крупѣ. Затѣмъ положить соли по вкусу, залить кипяткомъ и поставить въ духовой шкафъ, накрывъ крышкой.

ОТДѢЛЪ X.

Соуса.

Соусовъ есть много названій и вкусовъ, которые мѣняются отъ прибавленія различныхъ продуктовъ въ ихъ основныя соуса. Отъ соусовъ также происходятъ различныя названія блюдъ.

Но, между прочимъ, соусъ имѣетъ главное назначеніе при каждомъ блюдѣ; правильно приготовленный соусъ придаетъ хорошій вкусъ каждому блюду.

Темные соусы.

Основа, такъ называемыхъ, красныхъ соусовъ готовится такъ: собравъ сырыя кости отъ мяса и телятины, имѣющія на себѣ часть остатковъ мяса (ихъ также продаютъ въ мясныхъ лавкахъ), полить немного бульономъ или водою, посолить, положить немного масла и цѣльные разные корни, лукъ рѣпчатый, поставить въ духовой шкафъ и изжарить до готовности, какъ жаркое.

Потомъ, изжаривъ ихъ, сложить въ кастрюлю или котелъ, положить также, если есть, оставшійся сокъ отъ жаркого, и залить также, если есть, оставшемся бульономъ или водою такъ, чтобы покрыло всѣ кости, и поставить варить на плиту; когда закипитъ, сдвинуть на край плиты, чтобы кости постепенно вываривались. Уваривать бульонъ такъ, чтобы онъ былъ крѣпкій на вкусъ и липкій; варить не закрывая крышкою. Когда готовъ, снять жеръ и процѣдить чрезъ салфетку, это называется «сочетъ», отъ него происходятъ всѣ темные соусы. Если-же его цвѣтъ не достаточно темный, то подкрасиваютъ его коллеромъ, т. е. жженымъ сахаромъ (какъ приготовить коллеръ изъ сахару—сказано въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ). Этотъ сочекъ идетъ на подливку различныхъ блюдъ.

И такъ, когда готовъ и процѣженъ, то снять съ него весь имѣющійся жиръ, или-же поставить на холодъ и когда остынетъ, тогда снять жиръ холоднымъ. Этотъ сокъ идетъ на подливку къ разной дичи, ростбифу и проч. блюдамъ, и на мясной ланчъ, съ прибавленіемъ въ него обыкновеннаго бульона и желатина.

Темный или красный соусъ.

Пропорція:

Соку 1/2 бут.
Масла 1/8 фун.
Муки 3 чайн. ложки.

Перцу и соли—по вкусу.
Какого либо вина—1 рюмку.

Приготовление:

Муку спассировать на маслѣ до краснаго коллера, развести сокомъ, поставивъ проварить, чтобы соусъ загустѣлъ, влить вина, положить перцу и соли по вкусу, разлить въ соусники и подавать къ различнымъ мяснымъ и изъ дичи блюдамъ.

Соусъ натюрель.

Это тоже самое, что и выше сказано, но вмѣсто вина, положить 1/8 фунта сметаны. Заправляется онъ на томъ соку, на

которомъ жарилось мясо, или-же, если его очень мало, то прибавляется вышесказанный сокъ или фюме.

Соусъ мадера.

Пропорція:

Соку 1/2 бут.
Мадеры 1 рюмку.
Муки 2 чайн. ложки.
Пюре томата 1 стол. ложку.
Масла 1/8 фун.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Муку прожарить съ масломъ до краснаго коллера, положить въ нее пюре томата и спассировать вмѣстѣ, т. е. прокипятить, а затѣмъ развести сокомъ и прокипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, положить соли и перцу по вкусу, влить мадеры, размѣшать и процѣдить или отжать чрезъ салфетку, разлить въ соусники и подавать къ различнымъ мяснымъ и изъ дичи жаренымъ блюдамъ.

Соусъ пикантъ.

Пропорція:

Пюре томата 1 стол. ложку.
Соку 1/2 бут.
Муки 1 чайн. ложку.
Масла 1/8 фун.
Луку 1 шт.
Уксусу 1/4 стакана.
Перцу 5 штукъ.
Капорець 10 штукъ.
Каянскаго перцу и соли—по вкусу.

Приготовление.

Перецъ расколотить крупными кусками; лукъ мелко изрубить. Все вмѣстѣ: пюре томата, лукъ, перецъ, капорцы и муку—спассировать на маслѣ до хорошаго коллера, затѣмъ влить уксусъ, перемѣшать и развести сокомъ, прокипятить, чтобы соусъ загустѣлъ и отжать чрезъ салфетку, затѣмъ, положивъ соли и каянскаго перцу по вкусу,—подавать къ различнымъ блюдамъ.

Примѣчаніе: О соусахъ: бешемель, финансьеръ, супремъ, томатъ, деми, красный для шофруа, провансаль, тартаръ, разиготъ, раковый провансаль, маіонезъ за № 1 и 2, заварной маіонезъ, польскій, полезень и сабаюнъ,—сказано выше, при блюдахъ.

Бѣлый соус „бешемель“.

Пропорція:

Сливочкѣ $\frac{1}{2}$ бут.
 Сливочнаго масла . . . $\frac{1}{8}$ фун.
 Муки 2 чайн. ложки.
 Лимона 1 ломтикъ.
 Соли—по вкусу.
 Бѣлаго молотата перцу—по вкусу.

Приготовление:

Муку прогрѣть съ масломъ и развести вскипяченными сливками, помѣшивая лопаткой, а затѣмъ вскипятить. Потомъ отжать лимоннаго соку и положить соли по вкусу, процѣдить, и подавать къ различнымъ мяснымъ, курамъ, рыбнымъ и изъ дичи блюдамъ.

Раковый соусъ.

Пропорція:

Молока или сливокѣ . . . $\frac{1}{2}$ бут.
 Масла $\frac{1}{8}$ фун.
 Муки 2 чайн. ложки.
 Раковаго масла $\frac{1}{8}$ фун.
 Луку 1 шт.
 Каянскаго перцу—по вкусу.
 Соли—по вкусу.

Приготовление:

Лукъ очистить, изрубить, спассировать на маслѣ съ мукой и развести горячими сливками или молокомъ, затѣмъ прокипятить, помѣшивая лопаткой, положить соли и каянскаго перцу по вкусу, и потомъ отжать, т. е. процѣдить чрезъ салфетку, положить раковаго масла, размѣшать и поставить на парь, т. е. кастрюлю съ соусомъ поставить въ кипятокъ до подачи, чтобы соусъ не остывалъ. Подается къ различнымъ рыбнымъ блюдамъ.

Примѣчаніе: Раковый соусъ заправляется также и на бульонѣ и задезонивается и, вообще, готовится на соусѣ супремъ, съ прибавленіемъ раковаго масла, когда готовъ супремъ. (Какъ приготовить раковое масло—смазано въ отдѣлѣ рыбныхъ селянокъ).

Соусъ малага (холодный).

Пропорція:

Прованскаго масла 1 фун.
 Желтковъ 1 шт.

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

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

Горчицы (готовой) 2 чайн. ложки.

Соли по вкусу.

Вина Малаги 1 рюмку.

Фюме (крѣпкаго) $\frac{1}{4}$ стакана.

Приготовление:

Желтокъ съ горчицей вымѣшать лопаточкой въ какой либо посудѣ, затѣмъ постепенно прибавлять прованское масло и вымѣшивать массу, чтобы она была гладкая. (Масло вливать приблизительно по 2 столовой ложки, и каждый разъ чтобы масса была хорошо вымѣшена до гладкости). Послеъ масла влить малагу, вымѣшать, затѣмъ влить фюме, положить соли по вкусу и соусъ готовъ.

Соусъ «Дурнадо» (горячій).

Пропорція:

Фюме $1\frac{1}{2}$ стакана.
 Томатъ пюре $\frac{1}{4}$ фун.
 Мозги 1 шт.
 Масло $\frac{1}{8}$ фун.
 Муки чайную ложку.
 Соли по вкусу.
 Каянскаго перцу по вкусу.
 Лукъ 1 шт. маленькую.

Приготовление:

Лукъ вычистить и какъ можно мельче изрубить, затѣмъ спассировать его съ кусочкомъ масла до золотистаго коллера. Потомъ въ лукъ положить пюре томата и прокипятить. Мозги обланжирить въ соленомъ кипяткѣ и мелко изрубить. Затѣмъ фюме вскипятить, положить въ него спассированный лукъ съ томатомъ. Муку смять съ кусочкомъ масла, опустить также въ фюме, размѣшать и проварить, чтобы соусъ загустѣлъ, потомъ положить рубленые мозги и соусъ готовъ. Подается къ мяснымъ жаркимъ блюдамъ.

Соусъ для форшмана.

Приготовить обыкновенный красный соусъ. Затѣмъ очистить седедку шотландку (или другой лучшей сортъ), мелко нарѣзать и припустить на сливочномъ маслѣ. Луковницу мелко изрубить и поджарить на маслѣ. И въ красный соусъ положить приготовленный лукъ и седедку, по вкусу немного уксуса, перцу и соусъ готовъ.

Соусъ „Нисло сладнїй“ (для зелени).

Пропорція: на 5 персонъ.

Сливочнаго масла $\frac{1}{8}$ фун.

Взять соуса «Супремъ» 1 стаканъ.

Сливки	1/2 стакана.
Сахаръ	1 чайн. ложку.
Желтки	2 шт.
Соли и перцу по вкусу.	
Лимонъ по вкусу.	
Вина портвейнъ	1/2 рюмочки.

Приготовление:

Супремъ прокипятить. Сливки также вскипятить. Желтки растереть съ сахаромъ и постепенно вливать кипяченны сливки, помѣшивая лопаткой и, поставивъ на плиту, прогрѣть, но не кипятить (во время прогрѣванія также помѣшивать лопаткой, чтобы не пригорѣло) и когда загустѣетъ, соединить съ супремомъ, подожить по вкусу: соли, бѣлаго перца (молотова) лимоннаго сока, кусокъ сливочнаго масла и соусъ готовъ.

Хрѣнъ по польски.

Пропорція.

Масла столоваго	1/2 фун.
Хрѣну	1 корень.

Приготовление:

Масло распустить. Хрѣнъ вычистить, протереть на терку и соединить съ масломъ, прогрѣть и подавать, къ отварнымъ рыбамъ и къ мясу съ картофелемъ.

Горчица (наскоро приготовить).

Горчицу просѣять чрезъ сито, всыпать въ чашку и влить воды сначала немного, размѣшивать ложкой, чтобы не было комковъ. Затѣмъ прибавить еще воды по умустрѣнью густоты; положить немного соли. И переложивъ горчицу въ банку, накрыть ее плотно кускомъ чернаго хлѣба. И чрезъ 10 минутъ можно подавать къ столу.

Соусъ для пудинговъ.

(изъ макаронъ, риса, вермишели и саго).

Пропорція:

Сливки	1/4 стакана.
Ванили	1/4 палочки.
Сахару	1/8 фун.
Яиць желтки	3 шт.
Муки французской	1 чайная ложка.
Молока	1/2 бут.
Сливочнаго масла	1/8 фун.

Сахаръ вымѣшать съ желтками и влить сливки. Масло смять въ кусочекъ вмѣстѣ съ мукою. Молоко вскипятить съ ванилью. Когда молоко закипитъ, положить въ него масло смятое съ мукою, размѣшать и проварить помѣшивая лопаткой, чтобы масса немного загустѣла, и тогда соединить сахаръ съ желтками вмѣстѣ такъ: провареной массы влить немного въ желтки, размѣшать быстро, чтобы желтки отъ горячаго не свернулись затѣмъ уже соединить и все остальное вмѣстѣ; еще немного проварить, но не кипятить. Потомъ вылить въ салфетку, завернуть и выжать (вертѣть съ обѣихъ концовъ салфетку; если-же порція большая, то съ помощникомъ). Затѣмъ, положивъ въ соусникъ, подавать.

Бѣлый соус (основной).

Настоящее приготовленіе основнаго бѣлаго соуса служить для употребленія на различныя свѣтлыя соуса къ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ и къ зелени. Конечно такой основнаго соусъ, большими запасами, держать на большихъ кухняхъ домовыхъ и ресторанныхъ и, съ прибавленіемъ въ него различныхъ при- мѣсей и овощей, подавать подъ разнымъ названіемъ.

Пропорція:

Телячьихъ костей	20 фун.
Воды по умустрѣнью.	
Масла столоваго	1 1/2 ф.
Муки мягкой	1/2 фун.
Рѣпчатого лука	3 шт.
Петрушки	1 шт.
Сельдерея	1 шт.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

Кости промыть, сложить въ котель, залить водою такъ, чтобы были покрыты кости, положивъ соли по вкусу, чищенный цѣльный лукъ, сельдерея, петрушку и, накрывъ крышкой, поставить варить; когда закипитъ, снять пѣну и оставить на край плиты, чтобы слегка кишѣло и уварить бульонъ такъ, чтобы онъ былъ липкій, крѣпкій, варить его надо часовъ 8 и болѣе. Когда готовъ, процѣдить чрезъ салфетку.

Затѣмъ масло распустить въ кастрюль, всыпать муку, размѣшать и дать покипеть на краю плиты (гдѣ не горячо) съ 1/4 часа времени) и потомъ смѣшать вмѣстѣ съ телячьимъ бульономъ и давъ покипеть еще съ 1/2 часа и соусъ (основной) готовъ.

Пассировка.

Пассировку необходимо держать въ запасѣ въ каждомъ хозяйствѣ при маленькомъ производствѣ или въ малой семьѣ.

она употребляется для густоты и вкуса, въ соусѣ, въ заправкѣ для суповъ и на горячія закуски и вообще имѣть въ хозяйствѣ, гдѣ не имѣется въ запасѣ никакихъ соусовъ и заготовокъ.

Пропорція:

Столового масла 2 фун.
Муки мягкой 1 фун.

Приготовление:

Масло распустить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, дать покипеть на легкомъ огнѣ съ $\frac{1}{4}$ часа и пассировка готова. Ее понемножку кладутъ въ соусъ или супъ чтобы была густота и вкусъ.

О раздѣлѣ основного бѣлаго соуса.

Вышеозначенный бѣлый соусъ, при употребленіи, для нужной его густоты разводится мяснымъ бульономъ или какимъ-либо виномъ. И когда доведенъ до нужной густоты, тогда приготавливается требуемый соусъ, то есть, напримѣръ: приготовленный какъ онъ есть называется "бѣлый". Прибавивъ вина, будетъ называться тѣмъ именемъ, какое положено вино. Прибавивъ раковое масло, называется соусъ "раковый" и т. д. И прибавивъ въ него распущеннаго желатина, употребляется и на отдѣлку холодныхъ блюдъ, шофруа бѣлое и раковое, на филе изъ дичи и рыбы и замѣняетъ "майонезъ" для лицъ не любящихъ прованское масло.

ОТДѢЛЪ XI.

Рыбныя горячія блюда.

Объ очисткѣ рыбы и распознаванія ея доброкачественности при покупкѣ—сказано въ отдѣлѣ рыбныхъ сельанокъ.

Судакъ по польски.

Пропорція на 1 персону:

Судака порціоннаго . . . 1 штуку, а
если отъ большаго, то рассчиты-
вать по $\frac{1}{2}$ фун. на персону.
Луку 1 штуку.
Лавроваго листу . . . 1 штуку.
Перцу 3 штуки.
Масла $\frac{1}{2}$ фунта.
Яиць 1 штуку.

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

Картофеля 3 или 4 штуки.

Соли—по вкусу.

Зелени рубленой петрушки для посыпки.

Приготовление:

Рыбу зачистить, какъ сказано выше, и не снимая филе, а дѣликомъ съ костями, отварить въ соленой водѣ, положивъ туда соли по вкусу, луку и перцу.

Картофель очистить сырой, и отварить также въ соленой водѣ до готовности.

Масло растопить и положить въ него варенныя, мелко нашинкованныя яйца.

Когда все подготовлено, то отпускать такъ: вынуть рыбу изъ котла, дать стечь водѣ, снять начисто кожицу, потомъ положить ее на блюдо, по бокамъ ея положить картофель и полить сверху приготовленнымъ соусомъ, т. е. масломъ съ яйцами, посыпать зеленою рубленой петрушкой и подавать.

Примѣчаніе: Рыба по польски подается различная, изъ свѣжихъ сортовъ, напримѣръ: судакъ, сигъ, локъ, семга, форель и т. под. рыба.

Когда рыба по польски или вообще отварная готовится изъ большихъ крупныхъ рыбъ, то при началѣ варки ихъ слѣдуетъ привязывать къ дышкѣ котла, чтобы онѣ имѣли красивый видъ, какъ-бы плыли.

Стерлядь паровая.

Пропорція на 5 персонъ:

Стерляди 3 фунта.
Кореньевъ разныхъ $\frac{1}{4}$ фунта.
Луку 1 штуку.
Картофеля 10 или 12 шт.
Раковъ 10 штукъ.
Бѣлаго вина . . . $\frac{1}{2}$ бут.
Соли—по вкусу.
Кнели изъ рыбы, для гарнира.

Приготовление:

Рыбу очистить, промыть и заправить кольцомъ, т. е. связать ниткой голову съ хвостомъ, посредствомъ поварской иглолки, затѣмъ положить въ сотейникъ, залить бѣлымъ виномъ, добавить бульона, положить разныхъ кореньевъ, луку и соли по вкусу, и поставить припускать, накрывъ крышкой плотнѣе, когда рыба дойдетъ до половины готовности, то опустить туда живые заправленные раки, и также припустить до готовности (о заправкѣ раковъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ). Картофель оточить парикомъ и отварить въ соленой водѣ.

Приготовить кнели изъ рыбы (о приготовленіи ея сказано

въ отъѣлѣ мучныхъ приготовленій). Когда рыба готова, снять съ нея кожу и осторожно поставить на хрустатъ, приготовленный изъ хлѣба или деревянный, отъдѣланный лапшой, или же просто положить рыбу на блюдо и полить соусомъ томатъ, а въ средину положить горкой приготовленную кнель, кругомъ обложить картофелемъ, раками и листиками зелени петрушки. Картофель полить распущеннымъ масломъ, влить въ соусникъ соуса томатъ и подавать.

Примѣчаніе: Стерлядь подается не обязательно кольцомъ, но и въ обыкновенномъ видѣ, какъ она плаваетъ,—это зависитъ отъ вкуса приготовляющаго.

Матлоть изъ налима.

Пропорція на 6 персонъ:

- Налима 8 фунта.
- Луку 1 штуку.
- Пюре томатъ . . . 1/4 фунта.
- Шарлотъ лукъ . . . 1/8 фунта.
- Муки 1 стол. ложку.
- Капорцевъ 1/8 фунта.
- Оливковъ 1/8 фунта.
- Кабуль 1/4 стакана.
- Мадеры 1 рюмку.
- Маринованныхъ грибовъ 1/4 фунта.
- Масла 3/4 фунта.
- Бульона 2 тарелки.
- Корнишоневъ . . . 1/8 фунта.
- Благо вина . . . 1/2 бутылки.
- Соли—по вкусу.
- Перцу каянскаго—по вкусу.

Приготовление:

Сдѣлать надрѣзъ у головы налима и, засоливъ пальцы солью, чтобы не скользили, снять съ него кожу чулкомъ. Затѣмъ отрѣзать голову (голова не употребляется и считается вредною), снять съ рыбы филе, т. е. боковую мякоть и разрѣзать на части. Печенка налима идетъ на гарниръ.

Нашинковать мелко лукъ и припустить его на маслѣ, положить въ него куски налима, посыпанные немного солью и перцемъ, залить бѣлымъ виномъ, прибавить немного бульона и, накрывъ крышкою, припустить до полной готовности.

Когда готово, рыбу вынуть, положить туда томату пюре, спассировать вмѣстѣ, влить остальной бульонъ, прокипятить и положить кабуль и пассировку, т. е. муку, смятую съ масломъ, и, размѣшивая лопаткой, прокипятить до густоты жидкой сме-

таны, затѣмъ влить мадеру и положить соли и каянскаго перцу по вкусу.

Потомъ приготовить гарниры:

Печенку налима нарѣзать ломтиками и припустить на маслѣ, затѣмъ капорцы, очищенные оливки, шинкованные маринованные бѣлые грибы, корнишоны, разрѣзанные пополамъ вдоль, — все это спассировать на маслѣ. Шарлотъ лукъ очистить, обжарить и спассировать на маслѣ.

Когда всѣ вышесказанные гарниры приготовлены, т. е. печенка налима, капорцы, оливки, грибы, корнишоны и лукъ шарлотъ, то положить ихъ въ соусъ, положить также и приготовленного налима, прогрѣть или прокипятить все вмѣстѣ и подавать въ металлической или фарфоровой мискѣ.

Примѣчаніе: Кромѣ налима, матлоть готовится и изъ другихъ рыбъ, а также и въ смѣси изъ разныхъ рыбъ, напримеръ: судака, сига, лососины и т. под. рыбъ.

Тюрбо (морская рыба).

Очистивъ рыбу, положить ее въ котель (для этой рыбы продаются особые котлы, сдѣланные по фасону рыбы) и залить ее бульономъ, прибавить блага вина, разныхъ кореньевъ и луку и соли по вкусу, затѣмъ накрыть крышкою и припустить до готовности.

Примѣчаніе: Когда положите рыбу въ котель, то нужно чтобы она лежала бѣлой кожей кверху (эта рыба имѣетъ съ одной стороны кожу бѣлую, а съ другой черную).

Когда готова, вынуть рышетку съ рыбой и снять съ нее кожу, затѣмъ положить на блюдо, сдѣлать сверху украшеніе изъ моркови, раковыхъ шеекъ, зелени петрушки, трюфелей и лимона и подавать съ соусомъ томатъ, супремъ или съ бѣлымъ и проч. соусами.

Соль (морская рыба).

Рыбу соль надрѣзать кругомъ и содрать кожу какъ съ налима, потомъ ее выпотрошить и промыть.

Затѣмъ нашинковать лукъ, спассировать на маслѣ и положить въ него рыбу соль, посыпать солью и перцемъ по вкусу, залить бѣлымъ виномъ, прибавить немного бульона и припустить до готовности подъ крышкою; когда закипитъ, сдвинуть на край плиты, чтобы она постепенно проходила паромъ.

Когда готова, подавать съ соусомъ томатъ или супремъ; на гарниръ идетъ картофель англесъ, раковая шейка, трюфель, листики зелени петрушки, лимонъ, морковь, и т. под.

Пропорція для рыбы соль:

- Рыбу соль (порціонную) 1 шт.
- Благо вина 2 рюмки.

Бульона 1 стаканъ.
 Луку 1 шт.
 Масла $\frac{1}{8}$ фун.
 Соли и перцу—по вкусу.
 Продуктъ для гарнира, по желанію, изъ вышеупомянутыхъ.

„Соте“ изъ рыбы.

Соте, по желанію, готовится изъ разной рыбы, напримѣръ: изъ стерляди, судака, сига, форели и т. под. рыбъ.
 Пропорція на 3 персоны:

Рыбы 2 фун.
 Мадеры 1 рюмку.
 Бульону 1 стаканъ.
 Масла $\frac{1}{4}$ фун.
 Шампильоновъ $\frac{3}{8}$ фун.
 Луку 1 шт.
 Сливковъ густыхъ для кнели . . . $\frac{1}{2}$ стакана.
 Соли—по вкусу.
 Благо перцу—по вкусу.

Приготовление:

Съ рыбы снять филе и обрѣзать ихъ, придавъ форму котлетки (какъ снять филе съ рыбы, сказано въ отдѣлѣ рыбныхъ селянокъ), затѣмъ съ широкаго конца сдѣлать разрѣзъ и нафаршировать туда кнелью. Кнель приготовить изъ обрѣзковъ рыбы (о приготовленіи кнели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Когда филе готово, тогда лукъ спассировать на маслѣ, положить туда фаршированную филе, посыпать ихъ для вкуса солью и перцемъ, залить бульономъ и мадерой и, накрывъ крышкою, припустить до готовности.

Затѣмъ шампильоны очистить и спассировать на маслѣ.

Когда филе готово, вынуть ихъ и покрыть бумагой, чтобы не сохли, а въ оставшіяся соевъ положить рыбныя кости и, прибавивъ бульона, сварить рыбный бульонъ и заправить на немъ соусъ для сое—томатъ или супремъ.

Затѣмъ положить приготовленную филе въ металлическій или фарфоровый салатникъ, посыпать приготовленными шампильонами и залить заправленнымъ соусомъ томатъ или супремъ,—и подавать.

Котлеты изъ рыбы.

Пропорція на 2 персоны:

Рыбы 1 фун.
 Молока $\frac{1}{2}$ стакана.
 Булки 1 ломтикъ.

Масла $\frac{1}{4}$ фун.
 Луку—немного.
 Крошекъ для панировки.
 Соли и благо перцу—по вкусу.

Приготовление:

Съ рыбы снять филе, выбрать начисто изъ мяса кости и, изрѣзавъ на мелкія части, пропустить чрезъ мясорубку 2 раза, а потомъ истолочь въ ступкѣ съ размоченной булкой и положить въ эту массу мелко изрубленный и припущенный на маслѣ лукъ, соль и перецъ по вкусу, размѣшать и раздѣлять массу на котлеты такъ: на столъ посыпать сухарныя крошки и положивъ на нихъ приготовленную массу, раскатать кодебасой и нарѣзать порціонно, затѣмъ изъ каждаго куска скатать или, такъ сказать, придать видъ остроконечной котлетки. Когда масса вся раздѣлана и котлеты готовы, то ихъ зажарить на маслѣ.

Подаются къ нимъ различныя маринады, соленья и салаты. Соуса подаются различныя: провансаль, томатъ, супремъ и проч.

Г р и л ь е.

Грилье готовится изъ различной крупной рыбы. судака, сига, лососины и проч. рыбъ.

Снявъ съ рыбы филе съ кости и кожи, нарѣзать ихъ наискось планкетами, посолить солью и перцемъ, перевалить въ мукѣ затѣмъ панировать, т. е. помазать яйцами и перевалить въ сухарныхъ крошкахъ.

Когда готово, опустить въ раскаленный фритюръ и жарить до хорошаго колдера. Когда заколлеровались, уложить красиво на блюдо, застланное салфеткой и подавать къ нимъ соусъ провансаль или тартаръ.

Котлеты изъ кнели (рыбной).

Приготовить изъ рыбы кнель 1-го или 2-го приготовленія, положить въ нее что либо для фарша, напр.: нарѣзанныя еальшикомъ, т. е. мелкими кубиками, вареный языкъ, трюфель, рыбы и проч., размѣшать, раздѣлать на большія ложки и припустить до готовности (о приготовленіи, раздѣлѣ, и припусканіи кнели, сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Когда кнель готова, т. е. раздѣлана, перевалить ее въ яйцахъ и сухарныхъ крошкахъ и заколлеровать въ раскаленномъ фритюрѣ.

Подаются также какъ и вышеказанныя котлеты, съ салатами и гарниромъ.

Соуса подаются: провансаль, тартаръ, раковый, супремъ и проч.

Зразы изъ рыбы.

Фаршъ для рыбныхъ зразъ готовится тѣмъ же порядкомъ, какъ и для пирога; если желаете, напримеръ, изъ капусты, моркови, гречневой каши и т. под., съ тою лишь разницею, что онъ долженъ быть суше, чтобы зразы не развалились.

Фаршируются зразы также фаршемъ финзербъ, рубленой рыбой смѣшанной съ масломъ и зеленью, и проч. фаршами; для зразъ требуется филе отъ крушной рыбы, для удобства въ работѣ.

Снявъ съ рыбы филе, выбрать кости, нарезать порціонно и расколотив мокрой тряпкой на мокромъ столѣ, посыпать солью и перцемъ, въ расколоченный пластъ рыбы положить фаршъ, завернуть аккуратно и завязать тонкими бичечками, положить на листъ съ масломъ и припустить до готовности. Когда готово, уложить на блюдо и полить соусомъ бѣлымъ или супремъ.

Корюшка фри.

Корюшку вычистить, промыть и отсушить на полотenci, посолить и перевалять въ мукѣ, потомъ перевалять въ яйцѣ и затѣмъ уже въ сухарныхъ крошкахъ, и положить на сковородку масла, немного отколлеровать и положить на него корюшку и когда заколлерируется, накрыть тарелкой корюшку и перевернуть и сырой стороной скатить съ тарелки на сковороду и также заколлериовать.

Когда готово, подается съ лимономъ; на салатъ идетъ шинкованная кислая капуста или заправленная красная капуста, или-же салатъ изъ свеклы; на гарниръ — различный картофель. Соуса подаются: провансаль, тартаръ или супремъ и т. под.

Корюшка маринадъ.

Приготовить также, какъ вышесказанную корюшку фри и залить ее маринадомъ съ гарниромъ.

Гарниръ приготовить такъ: морковь оскоблить, подточить вдоль зубчатымъ ножикомъ и нарезать поперекъ тоненько, зубчатыми кружками; лукъ разрезать поперекъ и разобрать его колечками, а рѣпу оточить чесночкомъ.

Маринадъ приготовить такъ: влить въ кастрюлю уксусу и положить въ него соли и сахару по вкусу, перцу, лавроваго листа и корицы; вышесказанный гарниръ прокипятить, потомъ его остудить и залить приготовленную корюшку, давъ ей постоять до съѣдущаго дня, и употреблять.

Пропорція для корюшки маринадъ на 2 персоны:

Корюшки 10 шт.
Луку 1 шт.

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

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

Уксусу 1/2 бут.
Рыбы 1 шт.
Моркови 1 шт.
Перцу 8 горошковъ.
Лавроваго листа 2 шт.
Корицы 1/4 палочки.
Яицъ 1 шт.
Масла для жаренья.
Соли—по вкусу.
Сахару—по вкусу.
Муки и крошекъ для панировки.

Сигъ Обернуаръ.

Сигъ вычистить, выстрошить, промыть и отсушить на полотenci. Разрезать его на части или цѣльнаго посыпать солью и перевалять въ мукѣ, обмазать яйцами, перевалять въ сухарныхъ крошкахъ и поджарить на маслѣ или въ фритюрѣ до хорошаго коллера; когда готовъ, подавать къ нему соусъ по желанію: провансаль, супремъ, томатъ и проч. соуса. Подается къ нему также различные салаты изъ зелени и овощей. На гарниръ—различный картофель и прочее.

Осетрина по русски.

Пропорція на 4 персоны.

Осетрины 2 фунта.
Оливковъ 1/2 фунта.
Корнишонъ 1/8 фунта.
Бѣлыхъ маринов. грибовъ 1/8 фунта.
Разныхъ кореньевъ 1/8 фунта.
Шампильоновъ 1/8 фунта.
Луку 1 штуку.
Лавроваго листа 2 штуки.
Томату пюре 3/4 фунта.
Муки 1 столов. лож.
Масла 1/8 фунта.
Перцу 10 горошковъ.
Луку шарлотъ 1/8 фунта.
Капорцевъ 1/8
Соли—по вкусу.
Каюнскаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Рыбу зачистить, промыть, залить холодной водой, положить очищенные коренья, лавровый листъ, перецъ, лукъ, соли по вкусу и, накрывъ крышкой, поставить варить.

Когда закипать, сдвинуть на край плиты, чтобы вода слегка кипела, проходила до готовности. Готовность опредѣляется по мягкости, посредствомъ поварской иголки: воткнуть иголку и если она идетъ плавно, мягко, то это означаетъ ея готовность.

Затѣмъ подготовить гарниры: очистить оливки отъ косточки винтомъ, маринованные бѣлые грибы крупно нашинковать, шампиньоны очистить и обланжировать цѣльными, а потомъ нарѣзать поперекъ кружками, шарлотъ лукъ очистить и отварить до половины готовности.

Когда всѣ вышесказанные гарниры, въ томъ числѣ и карпори, подготовлены, тогда сассировать ихъ на маслѣ.

Сассировать также на маслѣ и пюре томата, и заправить соусъ томатъ на рыбномъ или мясномъ бульонѣ.

Когда осетрина готова, зачистить ее, снять кожу, дать немного остыть, чтобы удобнѣе было рѣзать, и нарѣзавъ ее пластинами наискось, уложить на блюдо; по верху осетрины разложить всѣ вышесказанные гарниры и по гарнирамъ полить соусомъ томатъ, — и подавать.

По борту кругомъ можно поставить бордюръ изъ гренокъ бѣлаго хлѣба, вынувъ ихъ на круглую выемку полумѣсяцемъ, и отколеровавъ на маслѣ до румянаго коллера, приклеить тѣстомъ въ одинъ или два ряда вокругъ блюда такъ, чтобы вышлѣ красивый бордюръ.

Склеиваются греники тѣстомъ изъ муки съ яйцами, смѣшанной мягкимъ тѣстомъ. Склеивъ бордюръ на блюдѣ, поставить подсушить; ставить полумѣсяцы можно кверху рожками и книзу, смотря по вкусу того, кто приготовляетъ.

Этотъ бордюръ можно употреблять къ различнымъ блюдамъ.

Пудингъ изъ рыбы.

Приготовить изъ какой либо рыбы кнедъ (о приготовленіи ея сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Затѣмъ, взявъ форму рамкой, густо смазать масломъ и положить немного больше половины формы, поставить форму въ остейникъ съ кипяткомъ, накрыть бумагой, дать слегка вокругъ формы закипеть водѣ и сдвинуть на край плиты, чтобы масса постепенно проходила до готовности. Готовность ея опредѣляется такъ: она поднимется, затвердѣетъ и отъ краевъ будетъ отставать — это и означаетъ ея готовность.

Когда готово, выложить на блюдо и полить соусомъ томатъ или раковымъ; на гарниръ употребляется зеленый горошекъ, раки и греники.

Нараси въ сметанѣ.

Пропорція на 1 персону.

Карася порціоннаго	1 шт.
Сметаны	1/4 фунта.

Масла для жаренья.

Соли и перцу — по вкусу.

Муки для панировки.

Приготовление:

Карасей вычистить и выпотрошить, промыть, обсушить на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ по вкусу и перевалять въ муку.

Затѣмъ положить немного масла на сковороду, отколеровать и поджарить на немъ карасей. Когда рыба готова, снять, и въ этой-же сковородѣ приготовить сметану, такъ; положить сметану, прокапятить, положить въ нее пассировки, т. е. муки і чайную ложку, сметану съ кусочкомъ масла, размѣшать и прокипятить, чтобы масса загустѣла. Потомъ положить рыбу на блюдо, облить приготовленной сметаной и подавать. Къ этой рыбѣ подаются также различные салаты и картофель.

Навага.

Навагу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ по вкусу, обвалять въ муку, потомъ въ яйцахъ и сухарныхъ крошкахъ, и поджарить на маслѣ.

Подается съ соусами: томатъ, супремъ, провансаль и проч.; подаются также различные салаты и маринады.

Ерши въ клярѣ.

Снять съ ершей филе, т. е. снять ихъ съ кости и кожи, промыть, обсушить на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ и, взявъ на вилку, помокнуть въ кляръ и опустить въ раскаленный фритюръ коллеровать; когда готово, положить на блюдо, застланное салфеткой и подавать съ соусомъ провансаль или таргартъ. (О приготовленіи кляра сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Примечаніе: Въ клярѣ можно готовить различную рыбу: ершей, карасей, сеговъ, семгу свѣжую, и проч. рыбу.

О соленой рыбѣ.

Осетрина, бѣлорыбца, тешка и т. под. рыбы только отвариваются безъ соли въ водѣ, съ лукомъ, лавровымъ листомъ и перцемъ.

Передъ тѣмъ какъ варить, нужно ее вымачивать, положивъ рыбу на нѣсколько часовъ во воду.

Готовность опредѣляется посредствомъ поварской иголки: воткнуть ее въ рыбу, и если она идетъ плавно и мягко, то это означаетъ ея готовность.

Къ соленой отварной рыбѣ подается хрѣнь.
Употребляется отварная соленая рыба также и на винегреть, селянки рыбныя и на проч. блюда.

Тресна.

Взявъ треску сухую или соленую, намочить накануне на ночь. Сухую треску мочать для того, чтобы она отмякла и была бы мягче при готовности, что способствует скорой варкѣ, а соленую мочать для того, чтобы удалить лишнюю соль, и чтобы она имѣла хорошій вкусъ. Положивъ треску въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Когда закипитъ, солонину на край плиты, чтобы она потихоньку кипѣла и постепенно проходила до готовности.

Когда готова, заправляется постнымъ масломъ подсоленнымъ, уксусомъ, перцемъ, солью и лукомъ. На гарниръ употребляется: отварной картофель и огурцы.

Заправляется также и соусомъ супремъ.

Агратавъ изъ рыбы.

Пропорція на 2 персоны:

Рыбы 1 фунтъ.
Шампильоновъ 1/4 фунта.
Луку 1 штуку.
Бульона 1/2 стакана.
Бешемели.
Масла для жаренья.
Сыру тертаго—для посыпки.
Соли и перцу—по вкусу.

Приготовление:

Съ рыбы, съ кости и кожи снятъ филе, нарѣзать плакетками, посолить солью и перцемъ по вкусу и припустить на маслѣ до готовности. Потомъ тутъ-же припустить на маслѣ шинкованный лукъ. Затѣмъ очистить шампильоны, нашинковать мелко и припустить на маслѣ.

Когда все подготовлено, взявъ металлическую сковороду, положить на нее рыбу, посыпать шампильонами и лукомъ, влить бульона, прокипятить, покрыть сверху бешемелью и посыпать тертымъ сыромъ, а затѣмъ поставить въ горячій духовой шкафъ и отколеровать до румянаго коллера. Когда готова, подавать въ этой-же сковородкѣ.

Агратавъ готовится изъ различныхъ свѣжихъ рыбъ.

Горячая закуска—форшманъ изъ рыбы.

Пропорція:

Свѣжей какой либо рыбы изъ большихъ 1 фун.
Шампильоновъ консервъ или свѣжіе 1/2 фун.
Лукъ 1 шт.
Крошекъ бѣлаго хлѣба 1/3 фун.
Масло столовое для жаренья.
Бѣлаго соуса 1 стаканъ.
Кобуль рыбный по вкусу.
Сыру тертаго для посыпки.
Перцу бѣлаго молотого по вкусу.
Соли по вкусу
Бульона мясного 1/2 стакана.

Приготовление:

Рыбу вычистить, разрѣзать кусками и поджарить на маслѣ, а затѣмъ отобрать отъ костей, мелко изрубить. Шампильоны, если свѣжіе, тогда очистить, обмыть, нашинковать и поджарить вмѣстѣ съ очищеннымъ и мелко изрубленнымъ лукомъ.

Затѣмъ въ кастрюлю влить бульонъ, положить бѣлый соусъ, крошки и лукъ съ шампильонами, размѣшать и прокипятить, потомъ по вкусу положить соли, перцу, кобуля и рубленную рыбу, размѣшавъ выложить въ металлическую чашку, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ запечь, и когда зарумянится подавать.

ОТДѢЛЬ XII.

Мясныя жаркія блюда.

Бифштексъ обыкновенный.

Для всѣхъ бифштексовъ берется вырѣзка филейная и затылочная. Парная не употребляется, такъ какъ изъ нея бифштексъ будетъ жесткій и крѣпкій; парной вырѣзкѣ надо дать полежать въ холодномъ мѣстѣ или на льду въ корзинѣ или на чемънибудь, только чтобы не положить на голый ледъ.—тогда она при жареніи будетъ мягкая. Вообще, слѣдуетъ употреблять мясо для жаренья на третій день послѣ убоя.

Если бифштексъ подается порціонно, но не къ обѣду, тогда слѣдуетъ брать на каждую порцію 1/2 фунта мяса.

Название различныхъ бифштексовъ происходитъ отъ различныхъ, подаваемыхъ къ нимъ, соусовъ, гарнировъ и примѣсь различныхъ продуктовъ.

О зачистіи вырѣзки для бифштексовъ.

Вырѣзку какъ филейную, такъ и затылочную, слѣдуетъ зачистить, т. е. удалить жиръ и срѣзать жилки, которыя имѣются поверхъ вырѣзки.

Рѣзать вырѣзку для бифштексовъ слѣдуетъ прямо, т. е. поперекъ волоконъ, и ровными порціями.

Затѣмъ расколачивать тупкой такъ: ударивъ по мясу, отрывать тупку сразу вверху, а плавно оттягивать ее къ себѣ, какъ-бы размазывая ею по столу.

Солить солью и перцемъ передъ самымъ жареньемъ, иначе соль вытягиваетъ сокъ изъ мяса и дѣлаетъ его сухимъ.

Жарить слѣдуетъ во время самой подачи, чтобы онъ былъ поданъ горячимъ и мягкимъ (конечно исключая большихъ приготовлений, если требуется на много персонъ,—тогда уже надо зараньше приготовить, но все-таки стараясь поближе къ отпуску, и держать ихъ тогда въ кастрюлѣ подъ крышкою, чтобы они не сохли).

Бифштексъ.

Отдѣливъ, зачистивъ и расколотивъ вырѣзку, какъ выше сказано, посолить по вкусу, посыпать немного перцемъ и положить на сковороду съ откопированнымъ масломъ, затѣмъ закопировать его съ обѣихъ сторонъ и сдвинуть на край плиты, чтобы онъ постепенно проходилъ до готовности.

Когда готовъ, положить на блюдо, полить собственнымъ соусомъ, положить кучечкой настроганный стружкой хрѣнъ, съ одной или съ двухъ сторонъ.—и подавать.

Къ нему также подается картофельъ а-ла-Пункинъ и различный салатъ.

Примѣчаніе. Когда расколачиваете бифштексъ, то его надо колотить такъ, чтобы онъ былъ тонкій, а расколачивать немного, и стараться, чтобы онъ выходилъ плоской подушкой.

Бефъ „феферъ“.

Это тотъ-же бифштексъ, но при началѣ жаренья посыпать больше перцемъ, а остальное все также, какъ и выше сказано. Подается съ салатомъ и картофелемъ.

Бефъ по гамбургски.

Это тотъ-же бифштексъ, но подается съ яйцомъ. Для этого сковородку накалить, смазать масломъ и отбить яйцо къ одной сторонкѣ, стараясь чтобы желтокъ былъ цѣльный и находился-бы по срединѣ бѣлка, посолить немного сверху

и припустить до готовности. Когда бифштексъ готовъ и положенъ на блюдо, тогда положить по верхъ его аккуратно приготовленное яйцо, и подавать также, какъ сказано выше.

Если бѣлокъ, почему либо, расплылся шире и не аккуратно, то тутъ-же на сковородкѣ подровнять ножомъ и тогда уже положить.

Бефъ демидой.

Это тотъ-же бифштексъ, но жарится вмѣстѣ съ рублеными трюфелями. Остальное все также.

Подается съ салатомъ и гарнирами.

Бефъ миньонъ.

Это также бифштексъ, но готовится изъ одной филейной вырѣзки, на порцію по 2 штуки; положить ихъ во время подачи на грелки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныя на маслѣ.

Къ нему подаются различные соусы, салаты и гарниры.

Бефъ шнель-илепсъ.

Это также бифштексъ, и подается на порцію изъ трехъ маленькихъ кусочковъ, т. е. обыкновенная порція разрѣзается на три аккуратненькія части и жарится съ лукомъ; когда бифштексы готовы, сложить ихъ на блюдо, а въ оставшейся на сковородкѣ лукъ и сокъ положить сметаны и немного муки смѣтой съ масломъ, влить бульону, прокипятить, помѣшивая лопаткой, облить бифштексы и подавать.

Къ этому блюду подается различный жареный картофельъ и салаты зеленые и изъ маринадовъ и проч.

Пропорція на 1 персону.

Вырѣзки	1/2 фун.
Муки	1 чайн. ложку.
Луку	1 шт.
Картофеля	3 шт.
Сметаны	1/8 фун.
Бульону	1/2 стакана.
Масла для жаренья.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Бефъ по русски.

Это тотъ-же бифштексъ, но подается съ русскимъ гарниромъ, т. е. приготовить гарниръ изъ рѣпы, моркови, бобовъ, картофеля и струганнаго хрѣна. Когда бифштексъ готовъ, положить на блюдо, то обложить его кругомъ или съ одного бока приготовленнымъ гарниромъ и подавать.

(О приготовленіи гарнировъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ).

Бефъ по англійски.

Это тотъ-же бифштексъ, но не прожаривается, а подается съ кровью.

Къ нему подаются салаты и различный гарниръ.

Бефъ по итальянски.

Это тотъ-же бифштексъ и готовится тѣмъ-же порядкомъ, но когда онъ готовъ, то съ одной стороны глубоко прорѣзать, сдѣлать его мѣшечкомъ и нафаршировать гарниромъ изъ вермишели, полить собственнымъ сокомъ, на которомъ жарился, и подавать. Подаются къ этому блюду различные салаты.

Приготовление фарша изъ вермишели.

Вермишель отварить въ водѣ и откинуть на сито. Когда на сухо стечетъ вода, положить ее въ ситейникъ, полить распущеннымъ масломъ и стряхнуть аккуратно ситейникъ, чтобы не мять, и чтобы она хорошо перемѣшалась съ масломъ. Потомъ еще распустить масло, отбить туда яйца, посолить и, быстро разбивая лопаткой, припустить до готовности.

Затѣмъ соединить приготовленныя вермишель и яйца вмѣстѣ, положить соли и перцу по вкусу и фаршировать бифштексы.

Пропорція на 4 persons.

Вырѣзки	2 фун.
Вермишели	$\frac{1}{8}$ фун.
Яицъ	2 шт.
Масла для жаренья и вермишели.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Зразы отбивныя.

Для этого взять зачищенной вырѣзки— $\frac{8}{16}$ фун. на персону, расколотить тяпкой тонко и шире растянуть, но не порвать, посыпать солью, перцемъ для вкуса, положить фарша, завернуть, связать ниткой и жарить до готовности, до хорошаго коллера, поворачивая кругомъ. Когда готово, снять нитки и уложить на блюдо. На сковороде, гдѣ жарилось, положить сметану, прокляпаты, облить этимъ соусомъ и подавать.

Къ этому блюду подаются еще другіе соусы: томатъ, супремъ, бѣлый и проч., и различные салаты.

Фаршируются зразы фаршами изъ гречневой каши, рисомъ, манной кашей, чернымъ хлѣбомъ, грибами и проч., соблюдая при этомъ, чтобы фаршъ былъ не жидкій.

(О приготовленіи фаршей сказано въ отдѣлѣ о фаршахъ).

Ростбифъ.

Это затылочная часть вырѣзки на кости. Она жарится безъ костей и съ костями. Зачистить ростбифъ, т. е. снять съ него жиръ и срѣзать жилки; потомъ его вымыть, положить на противень, посолить, полить распущеннымъ масломъ и прибавивъ на противень воды или бульона, поставить въ духовой шкафъ и слѣдить, когда начнетъ коллероваться, то взять съ противня ложкой бульона, поливать ростбифъ почаще. Если бульонъ выкипитъ съ противня, то добавить еще воды или бульона. Ростбифъ также поворачивать кругомъ, чтобы онъ равнѣ коллеровался. Когда готовъ, снять филейную вырѣзку и верхнюю затылочную кость подчистить. Сначала разрѣзать затылочную вырѣзку и уложить какъ была, потомъ разрѣзать нижнюю, т. е. филейную вырѣзку, и уложить поверхъ затылочной.

Нарѣзать вырѣзку какъ можно тоненькими кусочками и аккуратно и красиво укладывать.

Убирается ростбифъ струганнымъ хрѣномъ, зеленью петрушки и шпажками. (О приготовленіи шпажекъ сказано при отдѣлѣ холодныхъ блюдъ, при фромажѣ).

На гарниръ къ ростбифу подается; картофель, морковь, бобы, горошекъ, рѣпа и проч.

На салатъ подается различная зелень, маринады, соленье и т. под.

На соусъ подается тотъ сокъ, который остается послѣ жаренья; его нужно процѣдить, снять жиръ и подавать въ соусникѣ.

Примѣчаніе: Картофель очистить сырой, и когда ростбифъ дойдетъ до половины готовности, то картофель положить на противень кругомъ ростбифа, и продолжать жарить ростбифъ и картофель, то и другое поливать и поворачивать.

Когда ростбифъ кругомъ заколлеруется, то жаръ нужно обавить и дверца у шкафа не закрывать, и такъ постепенно припускать до готовности.

Антрекотъ.

Для этого берется вырѣзка тонкаго края; зачистивъ ее отъ жира и жилкогъ, расколотить тяпкой, посолить солью и перцемъ, свернуть, завязать нитками, положить на противень, полить масломъ, на противень влить воды или бульона и поставить въ духовой шкафъ жарить, по временамъ поливая бульономъ, который имѣется на противнѣ.

Антрекотъ можно приготовить и на кости, т. е. тонкій край разрѣзать по костямъ, немного отбить и зачистить, посолить солью и перцемъ, обсыпать мукой и поджарить до готовности. Когда готово, кость разрубить аккуратно по порціямъ.

Антрекотъ можно приготовить и изъ толстаго края, только тогда его надо шпиговать свинымъ шпекотъ.

Подаются къ антрекоту различные салаты; на уборку идетъ струганный хрѣнь и зелень петрушки, а на гарниръ картофель различнаго приготовления, а также и соуса.

Антрекотъ вообще носитъ много различныхъ названій, отъ подаваемыхъ къ нему различныхъ гарнировъ и соусовъ.

Бефъ „Эстуфато“.

Пропорція на 5 персонъ:

Мяса сѣкъ или толстый филе	2½ фун.
Чесноку	1 головку.
Кореньевъ	¼ фун.
Лавроваго листу	3 шт.
Перцу	10 >
Луку	1 >
Свинаго шпеку	¼ фун.
Масла для жаренья.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Мясо сѣкъ или толстый филе зачистить и нашпиговать чеснокомъ и шпиготъ. (Для шпигованія имѣются шпиговки различнаго величинъ, имѣющія съ одной стороны разщепленное отверстие, куда и вкладывается продуктъ для шпигованія и посредствомъ этой шпиговки шпигуется во внутрь жаеаемымъ продуктомъ).

Когда мясо нашпиговано, полить его распущеннымъ масломъ, посолить, обложить по верхъ чищеными кореньями, лукомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ и поставить въ духовой шкафъ, влив на противень немного воды или бульона. Когда сверху филе заколдеруется, то поливать его бульономъ, находящемся на противнѣ. Филе поварачивать, чтобы ровнѣе коллеровался, и чаще поливать, чтобы оцъ не сохъ. Когда филе заколдеруется, то сложить его въ сотейникъ или кастрюлю, положить по верхъ филе гарниръ, и если мало соку, то добавить бульономъ, накрыть крышкой и припустить до готовности.

Когда готовъ, нарезать тоненькими пластиками и уложить на блюдо.

Убрать струганнымъ хрѣномъ, зеленью петрушки и шпаккой. Можно этотъ филе подавать также и на хрустатѣ. На гарниръ подаются: различные коренья, крокеты, бобы и т. под.

Салаты подаются: зеленныя, маринады и соленья.

На соусъ подается тотъ самый сокъ, въ которомъ жарился; его процѣдять, заправить пассировкой и подавать. Или-же подаются соусы: томатъ, пикантъ и проч.

Вырѣзка натурель или филе „англеэ“.

Для этого берется вырѣзка филейная или затылочная. Зачистивъ ее отъ жира и жилъ, промыть и связать нитками, чтобы она была плотнымъ и не широкимъ кускомъ, посолить солью, облить распущеннымъ столовымъ масломъ, подлить на противень воды или бульона и поставить въ духовой шкафъ, изрѣдка поливая бульономъ, находящемся на противнѣ и поварачивать кругомъ, чтобы ровнялся коллеръ.

Когда готово, разрѣзать тоненькими кусочками и уложить на блюдо, а по блюду, вокругъ вырѣзки, уложить гарниръ кучечками, въ разбивку всё находящіяся цвѣта гарнировъ; на гарниръ идетъ: морковь, рѣпа, бобы, горошекъ, картофель, грибы, и т. под.

Уложивъ вокругъ красиво гарниры, по борту уложить гренки, нарезанные полумѣсяцемъ на выемку и отколдерованные на столовомъ маслѣ. По вырѣзкѣ положить струганный хрѣнь и зелень петрушки.

Но чтобы подать его попараднѣе, тогда положить филе на хрустатѣ и со шпакками. Къ вырѣзкѣ подаются салаты. На соусъ подается только одинъ собственный сокъ, на которомъ жарился; его только процѣдять и снять жиръ.

Филе „а ля варенъ“.

«А ля варенъ» готовится изъ филейной вырѣзки; зачистивъ ее, нашпиговать свинымъ шпекотъ и трюфелями, какъ можно чаще и мелкими полосками шпека и трюфелей. Дальше поступить тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше, о вырѣзкѣ натурель.

Тушное мясо.

Для этого берется мясо толстый филе, сѣкъ, бедро и затылочная вырѣзка.

Пропорція на 2 персонъ:

Мяса	1 фунтъ.
Луку	1 штуку.
Лавроваго листу	2 штуки.
Перцу	10 штукъ.
Моркови, рѣпы, кореньевъ	¼ фунта.
Картофелю	4 штуки.
Масла	½ фунта.
Бульона	1 стаканъ.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Мясо зачистить, обмыть, посолить и заколдеровать на отколдерованномъ маслѣ до хорошаго коллера.

Затѣмъ сложить мясо въ какую либо посуду, положить въ него оточенные на гарниръ морковь, рѣпу и картофель, положить чищенный лукъ, лавровый листъ, перецъ, масло поверхъ мяса, залить бульономъ, накрыть крышкой и утушить до готовности въ духовомъ шкафу.

Во время тушенія, если въ посудѣ окажется мало сока, тогда прибавить еще бульона. Когда готово, тонко нарѣзать и уложить на блюдо. кругомъ мяса уложить гарниры. Соусъ процѣдить, заправить пассировкой, облить приготовленное блюдо, и подавать. По желанію, прибавляется въ соусъ пюре томатъ.

Примѣчаніе: Для различныхъ блюдъ тушится мясо тушится одинаково, но носитъ разныя названія отъ подаваемыхъ къ нему различныхъ гарнировъ и соусовъ. Тушное мясо также шингуется: свиннымъ шпикомъ, чеснокомъ, трюфелями и т. под. продуктами.

Бефъ «пай».

Приготовить обыкновенные маленькіе бифштексы и зажарить.

Приготовить пюре картофели или фаршъ грибовъ консервъ, кореньевъ, или какой либо другой.

Уложить картофель или какой-либо фаршъ въ металлическую чашку, поверхъ фарша уложить бифштексы и спассированные шампиньоны; въ сокъ, на которомъ жарилось мясо, прибавить немного бульона, процѣдить и полить уложенное въ чашку; по верхъ чашки покрыть въ плотную тонко и слойкой, какъ-бы крышкой, смазать яйцомъ, сдѣлать украшеніе поверхъ слойки изъ этого-же тѣста, вынутаго на различныя выемки, смазать все яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ; когда заколдеруется подавать съ различными соусами: томатъ, сметаннымъ и проч., и съ салатами.

Бефъ пай подается также и порціонно, такъ: раскатавъ тонко цѣльную слойку, нарѣзать четырехъ-угольниками и положить на средину фаршъ, а по верхъ фарша мясо бифштекса; тѣсто кругомъ смазать яйцомъ и, взявъ другой кусочекъ нарѣзаннаго тѣста, сдѣлать колпачкомъ и накрыть, а кругомъ прижать ножомъ. Смазать яйцомъ, сверху сдѣлать украшеніе изъ тѣста и также смазать яйцомъ, а затѣмъ опечь до хорошаго колера; когда готово, подавать съ соусомъ томатъ и салатами.

Примѣчаніе: Для бефъ пай приготовляются различныя фарши, кромѣ вышесказанныхъ, напримѣръ: изъ грибовъ консервъ со сметаной (о приготовленіи ихъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій), изъ разныхъ кореньевъ,—которыя готовить также какъ гарниръ, но не точить ихъ, а нашинковать какъ на борщъ,—изъ риса и проч. Кромѣ того, во все гарниры для вкуса и аромата можно прибавлять въ перекладку мяса шинкованные и спассированные на маслѣ шампиньоны.

Окорокъ телятины.

Окорокъ телятины слѣдуетъ зачистить, т. е. срѣзать жиръ и придать красивую форму, обрубить мостальгу и обскоблить косточку, чтобы на готовый окорокъ можно было надѣть для украшенія бумажную коронку.

Когда окорокъ зачищенъ, обмыть его, посолить, полить распущеннымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ, подливая на противень воды. Когда телятина чуть заколдеруется, полить ее сокомъ, находящимся на противнѣ, и въ тоже время надо сбавить жаръ, т. е. открыть задвижку и дверцу, чтобы онъ постепенно проходилъ до готовности. Когда готово, нарѣзать тоненькими порціонными кусочками; рѣзать начинать отъ мостальги и держать острый ножъ вкось къ мостальгѣ. Когда нарѣзано, уложить окорокъ какъ и былъ. Поверхъ окорока посыпать зеленью петрушки, и обложивъ, по желанію, различными гарнирами, подавать.

На соусъ подается собственный сокъ, который остается послѣ жаренья; его надо процѣдить, снять жиръ и подавать въ соусникѣ.

Къ телятинѣ подаются различныя зеленые салаты, маринады, соленья и брусничное варенье.

На мостальгу кости приготовить изъ бумаги коронку и надѣть на кость для украшенія. Для окорока телятины имѣется много различныхъ украшеній, въ особенности когда онъ подается холоднымъ, а именно:

1) Когда окорокъ готовъ и зачищенъ, т. е. предана ему красивая форма, посыпать его сухарными крошками, а кость украсить бумагой. Поверхъ крошекъ уложить букетъ цвѣтовъ, вырѣзанный изъ кореньевъ, убрать зеленью петрушки и подавать.

2) Поверхъ окорока, насыпаннаго сухарными крошками, красиво уторкать или, иначе сказать, убрать гвоздикой, и подавать.

3) Поверхъ и кругомъ убрать ланшпикомъ, зеленью петрушки и салатомъ андивиль, и подавать.

Телячья отварная грудина.

Пропорція на 2 персоны:

Грудины телячьей.	1½ фунта.
Рису	⅔ фунта.
Лимона	2 ломтика.
Масла чухонскаго для риса.	
Соуса бѣлаго или супремъ.	
Соли и перцу—по вкусу.	
Бульона для варки грудины.	

Приготовление:

Телячью грудину зачистить, обмыть и отварить в мясном бульонѣ до готовности. Рись приготовить какъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ. Приготовить соусъ бѣлый или супремъ (о прѣготовлении ихъ сказано выше, въ отдѣлѣ соусовъ). Когда все подготовлено, разрубить грудину порціонно, положить на блюдо сначала рись, а на рись уложить грудину и полить сверху соусомъ, затѣмъ убрать зелень петрушки и лимономъ, влить остальной соусъ въ соусникъ и подавать.

Примечаніе: Грудину обязательно слѣдуетъ варить в мясномъ бульонѣ, такъ какъ бульонъ придаетъ ей большій вкусъ. Если-же будете варить въ водѣ, то она вытянетъ или, проще сказать, вываритъ послѣдній свой вкусъ, находящійся въ ней. Мясной бульонъ, послѣ варки въ немъ телячьей грудины, можно употребить на заправочные супы изъ пюре.

Телятина подъ бешемелью или агратань.

Пропорція на 2 персоны.

- Телятины фрикадо, или почечной части, или отъ окорока 1 фунтъ.
Соусъ для бешемели.
Сыру тертаго для посыпки.
Масла чухонскаго для жаренья.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Взявъ означенныя части мякоти отъ телятины, изжарить обыкновеннымъ порядкомъ. Когда телятина готова, уложить на металлическую сковородку или на металлическое блюдо, въ перекладку съ бешемелью, сверху также покрыть бешемелью, чтобы телятины не было видно, посыпать тертымъ сыромъ и отколдеровать въ духовомъ шкафу.

Когда готово, подавать на соусъ сокъ, въ которомъ жарилась телятина; его слѣдуетъ процѣдить и снять жиръ. Если сока мало, прибавивъ въ него flame или бульона и пассировки.

Примечаніе: Можно для этого употреблять и холодную телятину, но тогда ее слѣдуетъ подогрѣть на маслѣ или въ соку, отъ жаркаго, и тогда употреблять ее тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше.

Телячьи отбивныя котлеты.

Взявъ телячье каре, срубить стантовую хребтовую кость, разрѣзать его по костямъ на котлеты и зачистить каждую котлету, т. е. обрѣзать лишнее мясо, съ кости оскобить и окоротить косточку, затѣмъ отбить тѣшкой, посолить солью и перцемъ и запанировать, т. е. обвалить въ мукѣ, затѣмъ въ яйцахъ и су-

харины крошки, и положивъ ихъ на сковороду съ отколдерованнымъ масломъ, зажарить до хорошаго коллера. Когда готово, уложить на блюдо, а вокругъ ихъ положить по желанію гарниръ.

Подается съ различными соусами и салатами.

Пожарскія котлеты изъ телятины.

Пропорція на 2 персоны:

- Телятины мякоти . . . 1 фунтъ.
Молока по усмотрѣнію.
Луку 1 штуку.
Булки 1 ломтикъ.
Масла сливочнаго для жаренья.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Телятину зачистить, удалить жиръ и жилки, разрѣзать на кусочки и пропустить чрезъ мясорубку 2 раза. Булку намочить въ молокѣ, соединить съ приготовленнымъ мясомъ, положить также лукъ, мелко нарубленный и спассированный на маслѣ, соль и бѣлый перецъ по вкусу, перемѣшать и прибавить молока для сочности столько, чтобы массу не разжидить, и чтобы возможно было изъ нея сдѣлать котлеты.

Когда масса готова, раздѣлать изъ нея маленькія котлетки на сухарныхъ крошкахъ, считывая по 2 штуки на персону. Раздѣлать фасомъ какъ котлеты изъ рубленнаго мяса. Когда раздѣланы, поджарить до хорошаго коллера. Подается съ соусами: томатъ, мадера и проч.

На гарниръ подается зеленый горошекъ и салатъ.

Подавать можно ихъ на хрустатахъ различныхъ видовъ.

Подается еще такъ: сдѣлать хрустатъ изъ картофельнаго пюре; для этого приготовить пюре съ масломъ, положить соли и бѣлаго перцу по вкусу, но молока или сливокъ не вливать, потому, чтобы пюре было крѣпче; положить этого пюре на блюдо кучкой, раагладить ножемъ и сдѣлать гладкій кругъ, вышиною въ два сантиметра, по борту сдѣлать украшеніе, ножемъ или изъ корнета, и уложить на него по борту котлеты, остриемъ кверху, такъ, чтобы онѣ поддерживали другъ дружку и составляли-бы кружокъ. По срединѣ положить горошекъ высокой горкой и поставить спажку, а затѣмъ подавать.

Пожарскія котлеты изъ нурь.

Приготавливаются такъ же, какъ и изъ телятины, но разница въ томъ, что вмѣсто телятины берутъ кури, а остальное все также.

Телячьи ножки.

Зачистить ножки, т. е. ихъ нужно натереть мукой, опалить, вымыть и вынуть кость; когда зачищены, отварить въ соленой водѣ до готовности, и когда готовы, вынуть остальную кость, оставивъ только копынце, посыпать ножки перцемъ, обвалить мукой, потомъ помазать яйцами и обвалить въ сухарныхъ крошкахъ.

Передъ панировкой въ мукѣ и сухаряхъ, ихъ нужно заправить и придать имъ видъ ножекъ.

Когда готовы, т. е. подготовлены, зажарить на сковородѣ, на маслѣ или во фритюрѣ.

Подаются съ салатами и гарнирами. Соуса различныя.

Мозги.

Мозги очистить, снять съ нихъ пленку и обланжирить въ маринадѣ такъ: взять

Уксусу	1/2 бут.
Воды	1/4 »
Лавроваго листу. 2 штуки	
Перцу	6 »
Луку	1 »
Соли—по вкусу.	

Влить въ кастрюлю уксуса и воды, положить луку, перцу, лавроваго листу, соли по вкусу, вскипятить, опустить мозги и обланжирить, т. е. довести до половины готовности. Затѣмъ положить ихъ на сито, чтобы онѣ подсохли и стекла-бы вода, въ которой мозги обланжировались.

Потомъ перевалить ихъ въ мукѣ, обмазать яйцомъ, перевалить въ крошкахъ и зажарить на маслѣ или во фритюрѣ. Когда готовы, вынуть шумовкой на бумагу, чтобы пообсохли отъ жира, и подавать.

Телячья печенка.

Печенку слѣдуетъ положить въ воду часа на 2 или на 3, чтобы оттянуть кровь, имѣющуюся при ней. Потомъ ее зачистить, т. е. снять пленку, нарезать кусочками порціонно, вынуть камешки, если таковыя имѣются, промыть, отушить на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ, обвалить мукой и припустить до готовности, а затѣмъ уложить на блюдо или въ металлическую чашку, или-же въ салатникъ, и залить соусомъ по желанію:

1) На сковороду, на которой жарилось, прибавить бульона и пассировки, прокипятить, прибавить сметаны, вскипятить еще разъ, положить соли и перцу по вкусу и пассированный на маслѣ лукъ процѣдить, залить телячьей печенку и подавать.

2) Въ вышеозначенный соусъ прибавить пассированное пюре томата, залить имъ и подавать.

3) Въ вышеозначенный соусъ прибавить соли и кабуля мясного, залить имъ и подавать.

Воловьѣ печенка.

Эта печенка готовится такъ же, какъ и вышеказанная телячья.

Окорокъ свинины.

Окорокъ свинины зачищается и жарится такъ же, какъ и окорокъ телятины.

На свининѣ пикурка или надрѣзается шашечками и ставится жариться и также подается къ столу, или жарится цѣликомъ; а при подачѣ снимается шкурка прочь.

Также подаются къ ней салаты, разные гарниры и картофель, приготовленный такъ: очистить сырой картофель шарикомъ, и когда окорокъ дойдетъ до половины готовности, положить тутъ-же на противень, и допускать его вмѣстѣ со свининой, также поварачивая и поливая по временамъ, какъ и окорокъ.

Шашлыкъ.

Пропорція на 2 персоны:

Мякоти Саранины . . .	1/2 фунта.
Свинного шпеку . . .	1/2 »
Соуса томатъ.	
На гарниръ: картофель „Пушкинъ“.	
Соли и перцу—по вкусу.	

Приготовление:

Мясо и шпекъ нарезать тоненькими, малюбкими, четырехъ-угольными кусочками и наколотъ ихъ на деревянныя шпильки, т. е. палочки, въ перемѣшку шпекъ и мясо; посолить солью, перцемъ и жарить на рошпорѣ.

Когда готовы, снять деревянныя шпильки и надѣть на шпажки, но если таковыхъ не имѣется, можно подавать и на деревянныхъ шпилькахъ.

Подается съ соусомъ томатъ или супремъ; на гарниръ идетъ картофель „Пушкинъ“ или какой либо другой.

(О приготовленіи картофеля сказано въ отдѣлѣ гарнировъ).

Солонина.

Солонина отваривается въ водѣ и подается отварною. Подается съ зеленымъ горошкомъ или картофельнымъ пюре, и съ хрѣномъ.

Ветчина отварная.

Окорокъ обмыть, положить въ котель, залить водой и поставить варить, накрывъ крышкой. Когда закипитъ, сдвинуть на край плиты, чтобы вода потихоньку кипѣла и ветчина постепенно доходила до готовности. Готовность опредѣляется по мягкости, посредствомъ вилки или поварской иголки, которую нужно воткнуть въ ветчину, и если она идетъ плавно, мягко, то это означаетъ ея готовность.

Когда готово, остудить, или же оставить до слѣдующаго дня въ бульонѣ, въ которомъ варилась; когда она остынетъ въ своемъ бульонѣ, то чрезъ это она выходитъ болѣе сочной. Пока ветчина горячая, вынуть поперечную кость. Когда остынетъ, зачистить, т. е. снять шнуру, срѣзать сверху лишній жиръ, подчистить снизу и мостальгу очистить, чтобы на ея кость можно было надѣть коронку для украшенія, сдѣланную изъ бумаги.

Если желаете подать ветчину горячей, то, наръзавъ ее порціонно, одушить въ кипятокъ и подогрѣть. Подается горячая ветчина съ зеленымъ горошкомъ и пюре картофеля.

Холодная ветчина подается подъ уборкою въ различныхъ видахъ: наръзавъ ветчину порціонно, уложить такъ, какъ она и была, сверху обмазать кабулемъ и обсыпать ланшикомъ или отдѣлать свинымъ саломъ, т. е. ошпритывать (для этого продается въ колбасныхъ готовое сало); для обмазыванія ветчины кабуль соединяется съ распущеннымъ ланшикомъ и подкрашивается жженнымъ сахаромъ.

Ветчина наръзается на кости, начиная отъ мостальги, вкось, тоненькими порціонными кусочками, и укладывается обратно, стараясь придать видъ какъ и былъ окорокъ. Подается ветчина наръзанная окорокомъ и безъ костей; для этого нужно снять большія части мяса съ окорока, отдѣляя отъ костей, затѣмъ наръзавъ ихъ порціонно и уложить на блюдо окорокомъ, т. е. придать ветчинѣ видъ какъ былъ окорокъ, сдѣлать уборку по желанію и подавать.

Ветчина запеченая.

Для этого нужно приготовить ржаное тѣсто. Взявъ ржаной муки и воды, замѣсите тѣсто, по особенно крѣпкое. Затѣмъ, взявъ окорокъ, зачистить мостальгу, обмыть, и наложивъ на него ржаного тѣста, размазывать или, такъ сказать, облѣпить тѣсто мокрыми руками, чтобы весь окорокъ ровно былъ обмазанъ, и поставить его отнекать въ русскую печь, или же въ духовой шкафъ. Готовность опредѣляется также посредствомъ вилки или поварской иголки, обращая вниманіе на его мягкость. Когда

готовъ, снять корку хлѣба, зачистить ветчину, наръзавъ, уложить и подавать также какъ и вареную.

О рубленомъ мясѣ.

На рубленое мясо берутся части: сѣкъ, бедро, кострець и проч. сорта.

Мясо разобрать, т. е. удалить отъ костей и жилы, наръзавъ его на кусочки и изрубить или пропустить чрезъ мясорубку. Когда масса пропушена, положить въ нее спассированный на маслѣ лукъ, моченую въ водѣ или молокѣ булку, соли и перцу по вкусу, и перемѣшать все вмѣстѣ, затѣмъ влить воды для сочности, по возможности сколько приметъ въ себя масса, стараясь, чтобы не развести, но чтобы возможно было раскатать на столѣ и сдѣлать котлету, и когда масса вся промѣшана, начинать готовить изъ нея различныя блюда, наприкладъ: битки котлеты, арасы, рудеты, голубцы, формы фаршированныя и т. под. блюда.

Пропорція на 2 персоны:

Мяса	1 фун.
Луку	1 шт.
Булки	1 ломтикъ.
Масла для жаренья.	
Воды—по усмотрѣнію.	
Соли—по вкусу.	
Перцу—по вкусу,	
Сухарныхъ крошекъ.	

Примѣчаніе: Къ рубленому мясу обязательно нужно прибавлять воды, для сочности.

Если же вы будете класть больше масла, или больше яицъ тогда у васъ мясо или вообще котлета тѣмъ больше будетъ сухая, положивъ много яицъ, онѣ вытягиваютъ и впитываютъ въ себя послѣдній сокъ изъ мяса.

Когда же у васъ влита вода, то она мясу придаетъ еще сока, и положивъ котлету на отколерованное масло, она сразу обжаривается кругомъ, а находившаяся внутри вода превращается въ бульонъ, и разломивъ или наръзавъ изжаренную такую котлету, вы увидите, сколько изъ нея выйдетъ сочности, т. е. бульона.

Если же вы приготовили съ яйцами, то яйца вберутъ въ себя мясной сокъ, и сами по себѣ испекутся, почему котлеты и выходятъ сухія.

Но можно приготовить еще сочнѣе; при раздѣлкѣ котлеты изъ вышесказанной массы съ водой, положить во внутрь каждой котлеты еще по кусочку льду и жарить. Эти котлеты нужно раздѣлывать передъ самымъ жареньемъ.

БИТКИ.

Взявъ вышеозначенной массы рубленого мяса, раскатать на сухарных крошках колбасой, разрезать порціонно, скатать каждый кусочек на сухарях шарикомъ, потомъ прижать ложичкомъ, т. е. сдѣлать ровную, красивую, круглую котлету, лепешкой, но не тоненькую.

Масло отколлоровать, т. е. накалить, и жарить на немъ битки.

Когда готовы, сложить на блюдо, а на сковороду, на которой жарилось, прибавить бульона и положить пассировки, прокипятить, положить сметаны, размѣшать и также прокипятить, процѣдить, положить соли и камянскаго перцу по вкусу, полить имъ котлеты и подавать.

Къ биткамъ подаютъ различные соусы изъ вышесказанныхъ: сметанный, томатъ, бѣлый и т. под. соуса.

Подаются также различные гарниры и картофельное пюре, а также и салаты.



Котлеты.

Это тоже самое, что и битки, но раздѣляются въ видѣ другой формы: съ одного конца круглая, а съ другого остроконечная (см. рисунокъ), а остальное все тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано о биткахъ.

Какъ битки, такъ и котлеты подаютъ фаршированными, т. е. во внутрь ихъ завертываются: яйца, рубленая зелень, грибы бѣлые или шампиньоны шенкованные и спассированные на маслѣ.

Зразы (рубленые).

Зразы приготовляются изъ вышесказанной рубленой массы мяса. Раздѣлывать ихъ на мокрой салфеткѣ. Взять порцію рубленого мяса, и мокрымъ ножомъ, на мокрой салфеткѣ, сдѣлать тоненькую лепешку, положить на нее желемаго фарша и завернуть его со всѣхъ сторонъ, придавъ форму яйца, положить на смазанный масломъ сотейникъ, смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ коллоровать. Когда готово, подается съ соусами; сметаннымъ, томатъ, супремъ и т. под. соусами.

Подаются различные салаты, зеленые, маринады и соленья. Фарши для зразъ употребляются изъ: гречневой каши, макароны, черного хлѣба, грибовъ, риса, и т. под.

Рулетъ.

Взявъ вышесказанной рубленой массы изъ мяса, но не прибавляя совсѣмъ воды, положить въ длину, на мокрую салфетку,

расправить мокрымъ ножомъ, сдѣлавъ длинную широкую ленту и положить на середину вдоль какой либо фарши: изъ макаронъ, риса, грибовъ и проч и закрыть его мясомъ съ обѣихъ сторонъ, съ помощью салфетки; закрыть также и концы, и приподнявъ вмѣстѣ съ салфеткой, сложить его на смазанный масломъ листъ, верхнимъ швомъ вниз, смазать яйцомъ, сдѣлать маленькія дырочки для воздуха и, поставивъ въ печь или духовой шкафъ, зажарить до готовности. Когда готова, рѣзать порціонно и подавать.

Подается съ различными соусами и салатами.

Примѣчаніе: Смазывать рулетъ яйцомъ нужно обязательно, т. к. это скрѣпляетъ его и черезъ это рулетъ сохраняетъ свою форму. Также обязательно дѣлать въ рулетѣ сверху дырочки для воздуха, иначе его можетъ разорвать.

Голубцы.

Пропорція на 2 персоны (для мяса котлетнаго).

Мяса мякоти	1 фунтъ.
Луку	1 шт.
Капусты свѣжей	1 кочанъ.
Сметаны	1/4 фун.
Булки	1 ломтикъ.
Масла для жаренья.	
Соля—по вкусу.	
Перцу—по вкусу.	
Воды—по усмотрѣнію.	
Бульону—по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Приготовить массу изъ мяса какъ и для котлетъ.

Капусту отобрать отъ кочна листьями, вырѣзать изъ нихъ развѣтвленіе кочерышки, сложить въ кастрюлю, залить водой и обланжирить, т. е. довести до половины готовности. Когда капуста готова, положить въ каждый листъ по порціи, т. е. по кусочку приготовленнаго мяса, завернуть и положить въ сотейникъ, концомъ листа въ низъ, чтобы не развѣтывался, и укладывать въ сотейникъ плотнѣе одна къ другой.

Затѣмъ влить въ нихъ немного бульона, чтобы ихъ покрыло, положить немного масла и поставить въ духовой шкафъ. Когда бульонъ высадится и они немного заколлоруются, тогда сверху полить сметаной и еще поставить въ духовой шкафъ прогрѣть. Затѣмъ уложить на блюдо, соусъ процѣдить, положить пассировки, прокипятить, полить имъ голубцы и подавать.

Приготавливаются также голубцы и формою:

Приготовленной капустою выложить дно и бока формы и уложить рядъ фарша, затѣмъ рядъ капусты; каждый рядъ капусты промазывать сметаной. Когда форма будетъ наложена

полною, то влить в нее немного бульона и поставить в печь. Когда готова, выложить на блюдо и подавать съ соусом сметанным или томатъ.

Примечаніе: По желанію, въ приготовленное мясо можно прибавлять и спассированное пюре томата.

Форму можно брать жестяную или каменную и смазывать столовымъ масломъ.

Если печь сильно горячая, то форму накрывать крышкой. Вышесказанные голубцы можно готовить и безъ бульона; тогда, свернувъ голубцы, положить их на смазанный масломъ листъ, и сверху также помазать распущеннымъ масломъ и поставить въ печь или духовой шкафъ; когда готовы, сложить въ ситейникъ, облить сметаной и поставить въ духовой шкафъ, прогрѣть, затѣмъ сложить на блюдо и подавать, обливъ этимъ же соусомъ или приготовить томатъ. Если это блюдо готовится формой, безъ бульона, то форму, смазавъ густо масломъ, засыпать также и сахарными крошками.

Котлеты соте (телячья).

Пропорція на 2 персоны:

Котлетъ	2 шт.
Соуса томатъ	1½ стак.
Сметаны	¼ фун.
Мадеры	1 рюмку.
Шампиньоновъ	¼ фун.
Солн и перцу—по вкусу.	
Муки для панировки.	
Масла для жаренья.	
Картофеля для гарнира.	

Приготовление:

Котлеты зачистить, оскоблить косточку, отбить ихъ тыжкой, посыпать солью и перцемъ, перевалить въ мукъ, заколлеровать на маслѣ до золотистаго коллера, и когда готовы, сложить ихъ въ ситейникъ. Затѣмъ, въ приготовленный соусъ томатъ положить сметану, вино, мадеру и шампиньоны, спассированные на маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить, залить имъ котлеты и поставить на паръ или въ духовой шкафъ на ¼ часа, чтобы котлеты пропитались соусомъ томатъ и шампиньонами. Когда готовы, уложить на блюдо, полить этимъ соусомъ, и подавать. Къ этимъ котлетамъ подается различный фригюрный картофель и салаты.

Бефъ соте.

Для соте берется вырѣзка филейная или затылочная; зачистивъ ее отъ жира и жилокъ, разрѣзать бифштексами, отбить

тыжкой. Какъ сказано выше (о бифштексахъ), посолить солью и перцемъ, перевалить въ мукъ и жарить до хорошаго коллера, затѣмъ сложить въ ситейникъ и залить соусомъ, какъ сказано выше, въ приготовленіи телячьихъ котлетъ соте, и далѣе дѣлать все тѣмъ-же порядкомъ.

Котлеты „Паризень“.

Взявъ мякоть почечной телятины или фрикадо, мелко изрубить или пропустить черезъ мясорубку два раза, и изъ этой части мяса оставить на кнелъ; въ пропущенную массу положить размоченной въ молокѣ булки, соли и перцу по вкусу и перемѣшать все вмѣстѣ.

Затѣмъ изъ остальной части мяса телятины приготовить кнелъ: истолочь въ ступкѣ, прибавляя немного сливокъ, протерѣть на сито и вымѣшать на блду, прибавляя постепенно густыя сливки; когда масса готова, положить соли и перцу по вкусу.

Пропущенную массу раздѣлать тоненькими лепешечками или, лучше сказать, блинками. Раздѣлывать на мокрой салфеткѣ. Въ раздѣланный блинчикъ изъ мяса положить приготовленной кнели изъ телятины, завернуть ее въ блинчикъ, придавъ форму маленькой котлетки, обмазать ее яйцомъ и перевалить въ сахарныхъ крошкахъ, воткнуть въ каждую маленькую палочку изъ сырой макаронъ, въ видѣ косточки, и жарить ихъ на отколлерованномъ маслѣ до хорошаго коллера.

Когда готовы, уложить на блюдо или на какой либо хрустать.

На гарниръ идетъ зеленый горошекъ или какой либо другой гарниръ. Соуса подается: томатъ, мадера и проч.

Салаты подаются различные.

Пропорція котлетъ Паризень на 2 персоны:

Телятины мякоти	1¼ фун.
Сливковъ густыхъ	¼ бут.
Молока	¼ .
Яицъ	1 шт.
Булки	1 ломт.
Соли и перцу—до вкусу.	
Крошекъ для панировки.	
Масла для жаренья.	

Жареная телячья грудина.

Грудину зачистить, промыть, полить распущеннымъ масломъ, посолить, и подливъ на противень немного воды или бульона, поставить жарить въ духовой шкафъ, по временамъ поливая сокомъ или бульономъ, находящимся на противнѣ. Когда

готово, разрубить по порціямъ и подавать съ различными гарниромъ и салатами.

Соуса подаются: бѣлый, томатъ, съпремъ, собственный соевъ и т. под. темные соуса.

Бараній окорокъ.

Окорокъ зачистить, обмыть и пашиговать чеснокомъ или свинымъ шпекломъ, посолить, полить распущеннымъ масломъ и, подливъ бульона на противень, поставить жарить, а остальное поступить также, какъ и съ окорокомъ телятины.

Еще, по желанію, можно окорокъ баранины мариновать, т. е. положить его на ночь въ уксусный маринадъ, а потомъ жарить тѣмъ-же порядкомъ, какъ окорокъ телятины.

Пропорція маринада для баранины:

Уксусу	1 бут.
Воды	$\frac{1}{2}$ >
Луку	1 шт.
Гвоздики	10 >
Перцу	10 >
Лаврового листу	3 >
Чищенныхъ кореньевъ разныхъ	$\frac{1}{3}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{8}$ >
Корицы	$\frac{1}{2}$ палочки.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Влить въ кастрюлю воду и уксусъ и положить все вышеозначенные продукты, затѣмъ вскипятить, остудить, и холоднымъ маринадомъ залить на ночь бараній окорокъ.

Сѣдло баранье.

Сѣдло—это спина барана, сѣдловательно, готовится изъ лучшей части барана, а именно: изъ филе.

Эту часть баранины нужно зачистить и вырубить, чтобы фасонемъ была похожа на сѣдло. Остальное жарить все тѣмъ-же порядкомъ, какъ и окорокъ телятины.

Нотлеты де-мунтъ.

Для этихъ котлетъ взять баранье каре, срубить стантовую ребровую кость, разрѣзать по костямъ, обрѣзать, зачистить косточку и придать имъ видъ какъ телячьи котлеты и также посолить солью и перцемъ, посыпать мукой, обмазать яйцами и, обсыпавъ сухарными крошками, зажарить на отколерованномъ маслѣ или на рошпорѣ.

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

Эти котлеты также подаются съ различными гарнирами и салатами; соусъ подается а-ля-испань или томатъ, или-же какіе либо темные соуса.

Соусъ а-ля-испань.

Это тотъ-же бѣлый соусъ, но прибавляется къ нему пюре испанскаго луку. Лукъ очистить, нашинковать, сварить въ водѣ и протерѣть на черное сито. Затѣмъ лукъ пюре спассировать на маслѣ съ мукою и развести сливками или молокомъ, положить соли и перцу по вкусу, прогрѣть и подавать въ соусникѣ.

Пропорція соуса:

Луку испанскаго	$\frac{1}{3}$ фун.
Масла	$\frac{1}{8}$ >
Молока или сливокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Муки	2 чайн. ложки.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	

Жареный поросенокъ.

Поросенка выпотрошить и вымыть, поправить ножки, чтобы онъ хорошо сидѣлъ, положить на противень, облить распущеннымъ масломъ, а уши и хвостъ облѣпить какимъ либо тѣстомъ, чтобы онъ не сгорѣли, и поставить въ духовой шкафъ жарить.

Когда сверху заколлерируется, то поливать съ ножки каждый разъ свѣжимъ бульономъ и черезъ сито. Съ противня брать для поливки не полагаются, потому что бульонъ на противнѣ покраснѣлъ и съ пѣнками, и если польете имъ поросенка, хотя и черезъ сито, то все-таки на кожѣ появятся соряки, что сильно портитъ видъ при подачѣ.

Когда готовъ, разрубить его на части, т. е. сначала отдѣлить голову, потомъ разрубить его вдоль, затѣмъ каждую половину на порціонныя части и, стараясь при этомъ, чтобы аккуратно была порѣзана кожа и все части поросенка; когда поросенокъ разрубленъ, сложить его какъ бытъ, сверху смазать прованскимъ масломъ для глянца, чтобы онъ блестѣлъ и подавать.

Къ поросенку заправляется темный соусъ изъ сока, на которомъ поросенокъ жарился и со сметаной, прибавивъ пашировки.

Подаются также различные салаты.

Фаршированный поросенокъ.

Поросенка выпотрошить, вынуть изъ него изъ нутра кости, не вынимая только изъ лапокъ и оставить цѣликомъ

голову, съдвигаясь, вынуть только кости, находящаяся въ спинѣ и боку, затѣмъ промыть его и нафаршировать, т. е. набить въ пультро фаршъ изъ гречневой каши, шкурта или какой-либо другой фаршъ, затѣмъ поросенка зашить, а остальное продолжать все тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше о жаренѣ поросенка.

Пилавъ изъ мяса.

Мясо съѣкъ или кострещъ, или-же мякоть бедра, нарѣзать четырехъ угольными шашечками и припустить на маслѣ, посоливъ солью и перцемъ. Шампиньоны очистить и спассировать на маслѣ съ лукомъ. Рисъ поджарить на маслѣ сырой, потомъ влить въ него горячаго бульона, положить соли по вкусу и сварить до половины готовности.

Затѣмъ рисъ соединить съ приготовленнымъ мясомъ, съ шампиньонами и лукомъ, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить бульона, накрыть крышкой, поставить въ духовой шкафъ и утушить до полной готовности; или-же уложить въ металлическую чашку рядъ риса, рядъ мяса и рядъ шампиньоновъ съ лукомъ, и затѣмъ опять также, пока чашка не будетъ полная, потомъ полить бульономъ до краевъ чашки, сверху полить масломъ и поставить въ духовой шкафъ, накрывъ крышкой, и утушить до готовности.

Когда готово, покрыть бѣлымъ соусомъ, убрать ломтиками лимона, зеленыя петрушки, а оставшіяся соусъ влить въ соусникъ, и подавать.

По желанію, въ рисъ можно прибавлять спассированное пюре томата и подавать томатъ соусъ, со сметаной.

Пропорція для пилава на 2 персоны:

Мяса мякоти	1 фун.
Рису	1/4 "
Луку	1 шт.
Шампиньоновъ	1/2 фун.
Лимона	2 ломтика
Масла для жаренія и пассировки.	
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	
Бѣлаго соуса.	
Бульона.	
Зелени петрушки.	

Пилавъ изъ телячьей грудины.

Телячью грудину разрѣзать по костямъ, и каждую кость разрубить на части, обмыть, отсушить ихъ на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ и отколдеровать на маслѣ, а остальное все также, т. е. дѣлать тѣмъ-же порядкомъ какъ сказано о пилавѣ изъ мяса.

http://larets-kulinarniy.narod.ru/

Примѣчаніе: Для пилава изъ телятины, кромѣ грудины, можно употреблять и другія части, напримѣръ, лопатку, а также и другія части мякоти.

Пилавъ изъ баранины.

Взять баранину отъ окорока или грудину, поступить съ ней также, какъ сказано о пилавѣ изъ телятины и изъ мяса.

Рагу изъ телятины.

Пропорція на 2 персоны:

Телятины	1 1/4 фун.
Масла для жаренья.	
Картофеля	4 шт.
Чшечныхъ корней	1/2 фун.
Сметаны	1/4 "
Бульону	2 стакана.
Муки	2 чайн. ложки.
Луку	1 шт.
Перцу	8 горошковъ.
Лаврового листа	1 шт.
Соли—по вкусу.	

Приготовление.

Взять телятины грудину или отъ окорока, или-же какой либо другой части, разрѣзать на части, а если грудина, то разрѣзать по кости, и порціонно, обмыть, посолить солью и перцемъ и жарить на отколдерованномъ маслѣ до хорошаго коллера. Затѣмъ сложить телятину въ сотейникъ, положить также и картофель, оточенный шарикомъ, и отваренные въ водѣ до половины готовности коренья (рѣпа и морковь), положить также лукъ, спассированный на маслѣ, перецъ и лавровый листъ, влить бульонъ и, накрывъ крышкой, утушить до готовности въ духовомъ шкафу. Если бульонъ выпрѣветъ, то добавить еще. Затѣмъ, когда готово, слить бульонъ съ сотейника, вскипятить, положить пассировки, т. е. муки, сметой съ масломъ и, размѣшивая лопаткой, прокипятить, чтобы соусъ загустѣлъ, положить въ него сметану, прогрѣть и залить опять въ сотейникъ телятину и гарниры, и поставить въ духовой шкафъ прогрѣть, чтобы все находящееся пропиталось вкусомъ сметаны.

Подавать рагу въ салатникъ или въ металлической мискѣ.

Примѣчаніе. Коренья рѣпу и морковь оточить также, какъ для гарнира (какъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ) и отварить ихъ до половины готовности въ соленой водѣ.

Для соуса бульонъ, въ которомъ тушились мясо и коренья, слить, для того, чтобы удобнѣе было заправить его пассировкой

и сметаной, а потомъ влить его обратно въ мясо съ гарниромъ и утушить еще.

Рагу изъ баранины.

Приготавливается тѣмъ-же порядкомъ, какъ и изъ телятины.

Салатъ изъ зайца.

Пропорція на 5 персонъ.

Зайца	1/2 шт.
Коротели	10 "
Рѣпы	2 "
Картофелью	10 "
Луку	1 "
Зеленаго горошка консервъ	1/2 банки.
Кабуль	2 стол. ложки.
Томатъ пюре	1/4 фун.
Сметаны	1/2 "
Шпеку свиного	1/4 "
Муки	2 чайн. ложки.
Бульону	3 стакана.
Мадеры	1 рюмку.
Соли и перцу—по вкусу.	
Масла для пассировки и для жаренья.	

Приготовление:

Отъ зайца идутъ на приготовленіе только одни филе, т. е. спина и задняя часть окорока, а остальное; голова, ноги и ребра—выбрасываются, потому что они содержатъ въ себѣ только кости.

И такъ, снявъ съ зайца шкуру, выпотрошить его, отрубить голову, ноги, обрубить ребра, а остальное хорошо промыть въ водѣ. Потомъ разрубить его порціонно на части, нашпиговать свинымъ шпекомъ, и по желанію, кто любитъ, можно эти куски замариновать въ укусу, т. е. положить ихъ въ укусный маринадъ часа на 4 или 5 (о маринадѣ и его приготовленіи сказано при баранинѣ). Затѣмъ, когда заяцъ нашпигованъ, посолить его солью и перцемъ и обжарить на маслѣ до хорошаго коллера.

Рѣпу и коротель оточить такъ, какъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ, и отварить въ соеной водѣ.

Картофель сырой оточить шарикомъ и обжарить въ соеной водѣ, т. е. сварить до половины готовности. Лукъ нашпиговать и спассировать на маслѣ.

Затѣмъ приготовить соусъ.

Муку спассировать съ масломъ и пюре томата, положить спассированный лукъ и развести бульономъ, помѣшивая лопаткой, прокипятить, чтобы масса загустѣла до густоты жидкой

сметаны, и тогда положить въ нее кабуля, сметаны, мадеры, соли и перцу по вкусу и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, прокипятить. Приготовленнаго зайца положить въ естейникъ, поверхъ его положить приготовленные гарниры: морковь, рѣпу, картофель, горошекъ консервъ и все это полить приготовленнымъ соусомъ, поставить на плиту, дать вскипѣть, а затѣмъ накрыть крышкой и поставить тушить въ духовой шкафъ до готовности. Когда готово, подавать въ металлическихъ или фарфоровыхъ чашкахъ или въ салатникахъ.

Омлетъ съ ветчиной.

Пропорція на 1 персону.

Яиць	4 шт.
Ветчины	1/4 фун.
Молока	2 стол. ложки.
Масла для жаренья.	
Соли—по вкусу.	
Благо перцу—по вкусу.	
Земли укропа или петрушки.	

Приготовление:

Яйца отбить въ чашку, положить соли и перцу по вкусу и рубленой зелени и все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать. Затѣмъ налить сковороду, положить на нее кусочекъ масла, вылить приготовленныя яйца и, тряся сковороду за ручку, отпечь ихъ до половины готовности, и когда будетъ отставать отъ сковороды, тогда положить на середину мелко изрѣзанную кубиками ветчину и завернуть ее ножомъ въ яйца, фасономъ въ видѣ дыняго пирожка, или-же просто сложить въ двое полукругомъ, и припустивъ до готовности, подавать, сложивъ на блюдо.

Омлетъ съ грибами.

Приготовить бешемель и положить въ нее спассированные на маслѣ шампиньоны или бѣлые грибы консервъ; тѣ и другіе грибы должны быть нашпигованы.

Отбить яйца въ чашку, положить молока, соли и перцу и все это хорошо вымѣшать. Затѣмъ сковороду съ ручкой налить, положить въ нее кусочекъ масла, отколлеровать, вылить приготовленныя яйца и, тряся сковородку за ручку, отпечь ихъ до половины готовности и когда будетъ отставать отъ сковороды, положить на середину приготовленные грибы и завернуть ихъ въ яйца, придавъ видѣ пирога, затѣмъ, припустивъ до готовности, сложить на блюдо и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

Омлетъ подается также съ курицей, заправленной бешемелью, съ почками и т. под. фаршами.

(О приготовленіи бешемели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Пропорція омлета съ грибами на 1 персону:

Яиць	4 шт.
Грибовъ	1/8 фун.
Соуса бешемель	1 лож.
Молока	2 ст. л.
Масла для жареня.	
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.	
Зелени петрушки для посыпки.	

Макаронь агратанъ 1-го приготовленія.

Пропорція на 1 персону:

Макаронъ	1/4 ф.
Масла	1/8 »
Сыру	1/8 »
Соли по вкусу.	
Бѣлаго соуса—по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Макаронь отварить въ соленой водѣ, т. е. когда соленая по вкусу вода закипитъ, одустить въ нее наломанные макаронь, отварить ихъ до мягкости, слить горячую воду, залить холодной водой, чтобы остыли, и тогда откинуть на сито, чтобы стекла вода.

Потомъ изъ сита положить ихъ въ сковородочку или въ металлическую чашку, полить распущеннымъ масломъ и бѣлымъ соусомъ, и стеревъ на теркѣ сыръ, засыпать имъ макаронь и поставить въ духовой горячій шкафъ коллеровать.

Когда готовы, поставить сковородку на блюдо и подавать.

Макаронь агратанъ 2-го приготовленія.

Пропорція на 2 персону:

Макаронъ	1/4 фун.
Ветчины	1/4 »
Сыру	1/8 »
Масла	1/8 »
Молока	1/2 »
Яиць	3 шт.
Соли—по вкусу.	

Приготовленіе:

Макаронь отварить въ соленой водѣ и смѣшать съ масломъ.

Ветчину мелко нарѣзать кубиками. Сыръ стереть на теркѣ. Затѣмъ приготовить подливку, т. е. отбить яйца въ какую либо посуду, положить соли по вкусу и хорошенько вымѣшать, чтобы яйца совсѣмъ рабылись, потомъ постепенно вливать молока и размѣшивать.

Затѣмъ сложить въ металлическую чашку или сковородочку приготовленныя макаронь въ перемѣшку съ ветчиной, т. е. рядъ макаронъ и рядъ ветчины, и т. д., и когда будетъ наложена полною, тогда залить приготовленной подливкой, посыпать сверху тертымъ сыромъ и поставивъ въ духовой шкафъ на кирпичъ, коллеровать.

Когда готово, подавать въ этой-же посудѣ, въ которой коллеровалось.

Грудина телячья съ ливеромъ.

Взявъ телячью грудину, зачистить, обмыть, посолить солью, полить распущеннымъ масломъ и поставить жарить въ духовой шкафъ; на противень налить воды или бульона, и когда грудина начнетъ слегка коллероваться, тогда поливать ее чаще бульономъ, находящимся на противнѣ; но если съ противня выкипитъ весь сокъ, то поливать свѣжимъ бульономъ или водой, и такъ довести до готовности.

Затѣмъ зачистить ливеръ, т. е. легкое и сердце, намочить въ водѣ часа на 2 (передъ моченіемъ въ водѣ, разрѣзать его на части), потомъ положить въ кастрюлю, залить холодной водой, вскипятить и первую воду слить, а затѣмъ залить второй, водой и варить до готовности. Когда готово, мелко изрубить или пропустить черезъ мясорубку. Потомъ мелко рубленнй лукъ спассировать на маслѣ и положить въ ливеръ. Затѣмъ въ ливеръ положить масла, соли и бѣлаго перцу по вкусу и хорошенько прожарить на плитѣ, а затѣмъ смѣшать съ соусомъ бешемель. Когда все готово, изрубить грудину порціонно, уложить на блюдо и полить черезъ сито сокомъ, который остался на противнѣ, но съ него сначала надо снять жиръ. Потомъ убрать зелень петрушки. Приготовленнй ливеръ положить въ салатникъ и подавать.

Яичница съ ветчиной.

Пропорція на 1 персону:

Яиць	4 шт.
Масла	1/2 осьмушки.
Ветчины	1/4 фун.
Петрушки или укропа для посыпки.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Для яичницы имѣются порціонныя сковородочки, мѣдно-дужонныя или металлическія.

Накаливъ сковородку, положить масла, и когда оно распустится и закипитъ, то положить ветчину, нарѣзанную мелко кубиками, и спассировать, т. е. прокачатьъ масло съ ветчиной, отбить туда яйца одинъ за другимъ и стараясь чтобы желтки были пѣдые, немного сверху посолить, припустить сначала немного на плитѣ, а затѣмъ, взявъ на сковородникъ, поддержать у жара подъ плитой или въ горячемъ духовомъ шкафу, для того чтобы сверху немного окрѣпло. Какъ готово, посыпать зеленью петрушки, поставить сковородку на тарелку и подавать.

Примѣаніе: Когда отбиваете яйца для яичницы, то ихъ не нужно расколачивать надъ посудой, въ которой уже находится отбитыя яйца, изъ-за того, чтобы не башнуть худымъ яйцомъ въ хорошія, такъ какъ изъ-за одной капли худого яйца, придется тогда выбросить 10 и болѣе яицъ. При отбиваніи, ихъ нужно нюхать, т. е. такъ: яйцомъ поиска ударить въ бокъ другое яйцо и изъ образовавшейся дырочки понюхать и если хорошее, то разламывать скорлупку и опускать яйцо въ посуду.

Яичница молочная.

Пропорція на 1 персону:

Молока или сливокъ . . . 1/2 бут.
Яиць 3 шт.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Сливки вскипятить; яйца отбить въ посуду, забить ихъ вѣничкомъ или лопаткой и влить постепенно молока или сливокъ горячихъ, быстро при этомъ размѣшивая лопаткой; когда яйца съ молокомъ или сливками будутъ соединены, тогда положить соли по вкусу и влить въ металлическую чашку или калой либо красивый горшечекъ и поставить въ духовой шкафъ; когда заколлеруется сверху, то въ шкафъ обавить жаръ, чтобы яичница окрѣпла въ срединѣ, и когда готова, подавать.

Шнель-влепсъ изъ телятины.

Пропорція на 2 персону:

Телятины почечной или фрикандю
мякоти 1 фун.
Испанскаго лука 1 шт.
Яиць 1 .
Масла—по усмотрѣнію.
Муки и крошекъ для панировки.
Соли и перцу—по вкусу.

Рубленой петрушки.

Соуса томать.

Приготовление:

Мякоть телятины разрѣзать на тоненькіе бифштексы, раскочотить тяжкой, посыпать солью и перцемъ, перевалять въ мукѣ, обмазать яйцами и перевалять въ сухарныхъ крошкахъ; затѣмъ поджарить ихъ на маслѣ до румянаго коллера и поставить на нѣсколько минутъ въ духовой шкафъ, чтобы они пропли готовностью.

Потомъ лукъ очистить, мелко нашинковать и спассировать на маслѣ до готовности. При пассировкѣ лука, нужно положить побольше масла, посолить и слѣдить, чтобы онъ при готовности былъ бѣлый.

Когда все подготовлено, то жареные бифштексы уложить на блюдо въ кружокъ, а по срединѣ положить лукъ и посыпать зеленью петрушки.

Къ этому блюду подается различный фритюрный картофель и соусъ томать.

Котлеты изъ картофеля.

Пропорція:

Протертаго картофеля . . . 1 фун.
Яиць 1 шт.
Масла въ картофель . . . 1/8 фун.
Сметаны 1 стол. ложку.
Муки 2 чайн. ложки.
Масла для жаренья.
Крошекъ для панировки.
Соли и бѣлаго перцу—по вкусу.

Приготовление:

Картофель вычистить, промыть и отварить въ соленой водѣ до готовности. Когда готовъ, протереть его черезъ сито, и въ это пюре положить масла, сметаны, перцу, муки, яицъ и вымѣшать все вмѣстѣ.

Затѣмъ, выложивъ массу на крошки, раскатать колбасой, нарѣзать порціонно, и изъ cadaго куска скатать остроконачную котлетку, какъ мясную, и жарить на маслѣ, на тонкой сковородѣ, сначала одну сторону, а затѣмъ перевернуть на другую. Когда готово, подавать съ соусомъ натурель или съ темнымъ.

Салатъ подается изъ свеклы и проч.

Салатъ изъ свеклы.

Отварить свеклу до полной готовности, нашинковать ее тонко пластами и залить маринадомъ укуса на 1 сутки, послѣ

чего употреблять. Маринадъ берется тотъ-же самый, который употребляется для маринаванія баранины, но только въ него нужно прибавить еще сахару.

Филе де-бефъ (холодный).

Для этого берется вырѣзка филейная или затылочная; зачистивъ ее отъ жира и жилъ, заправить, т. е. обвязать ее нитками кругомъ, посолить и зажарить какъ ростбифъ. Когда готово, остудить, снять нитки, нарезать тонко пластами, уложить на блюдо, какъ была вырѣзка въ началѣ, но немного наискось, для украшенія. Потомъ убрать ее гарнирами, которыя принадлежатъ къ холоднымъ блюдамъ, и ланшикомъ, приготовленнымъ изъ мясного бульона.

Украшается кругомъ, вмѣсто гарнира, и попроще, такъ: положить кучечку струганого хрѣна, кучечку шинкованной вареной свеклы или моркови и кучечку петрушки зелены или салата андивьяль, а поверхъ вырѣзки укладывается ланшпикъ.

Къ холодному филе де-бефъ подаются соусы: провансаль, равиголь, риковый провансаль или тартаръ.

Бефъ булы (отварное мясо).

Для этого берется огузокъ или сѣкъ, кострець или бедро. Бефъ булы готовится большею частью въ экономическомъ быту, напр., если приготовить на 1-е бульонъ съ пирожкомъ или какой либо заправочный супъ, то мясо его можно употребить на 2-е блюдо.

Для этого мясо, чтобы послѣ удобнѣе было нарезать его тоненькими пластами, немного поджигается и связывается нитками и вообще варится въ большомъ кускѣ (не разрывая такъ, какъ для варки обыкновеннаго бульона). При варкѣ въ большомъ кускѣ, не такъ сильно вываривается сочность мяса, поэтому, желая приготовить на второе блюдо отварное мясо, и имѣть крѣпкій бульонъ, нужно прибавлять на каждую персону по $\frac{1}{8}$ фун. мяса, противъ вышеозначенной пропорціи для бульона.

На гарниръ подаются отваренныя въ водѣ съ солью и заправленные масломъ картофель, рѣпа и морковь.

(О приготовленіи гарнира сказано въ отдѣлѣ гарнировъ).

На соусъ подается хрѣнъ различныхъ приготовленій, о которыхъ сказано въ отдѣлѣ холодныхъ блюдъ.

И кромѣ того готовится:

Соусъ изъ хрѣна.

Приготовление:

Хрѣнъ стереть на терку и спассировать его на маслѣ, потомъ посыпать мукой и, помѣшивая лопаткой, прокипятить,

http://laretz-kulinarniy.parod.ru/
прибавить немного уксуса и развести постепенно бульономъ, прокипятить, чтобы масса загустѣла, положить сметаны, соли, сахару и перцу по вкусу, дать вскипеть и подавать.

Пропорція:

Хрѣну	по усмотрѣнію.
Бульону	1 стаканъ.
Сметаны	1 стол. ложку.
Муки	3 чайн.
Масла	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Сахару—чуть-чуть.	
Уксусу—по вкусу.	
Соли—по вкусу.	
Бѣлаго перца—по вкусу.	

Соусъ этотъ можно подавать къ ветчинѣ, солонинѣ и къ вареному язку.

Вареный языкъ.

Языкъ промыть и отварить въ соленой водѣ до готовности. Когда готовъ, остудить и снять со всего язка кожу, начиная отъ верха, немного подрѣзавъ ее.

Языкъ вареный подается горячимъ; тогда, очистивъ, нарезать наискось тоненько и держать въ кипяткѣ до подачи, чтобы онъ не остылъ. Подается съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.

На соусъ подается хрѣнный соусъ и хрѣнъ различныхъ приготовленій (о хрѣнѣ сказано въ отдѣлѣ холодныхъ блюдъ).

Языки подаются также и холодные, подъ ланшикомъ съ гарнирами и съ холодными соусами.

Ленжь телачій.

Ленжь это есть бокъ или такъ называемый „каре“, то есть та часть теленка, которая идетъ на приготовленіе телачьихъ отбивныхъ котлетъ. Но съ той разницей, что для ленжъ жарится цѣльный „каре“ (бокъ), заправка его такъ: обрубить вдоль хребтовую кость, вынуть также все реберныя кости и хрящи. Затѣмъ тонкую сторону мяса пришить нитками къ толстой филейной части, натереть солью, полить распущеннымъ столовымъ масломъ, поставить въ горячій духовой шкафъ и жарить до золотистаго коллера. Затѣмъ, когда готовъ, снять нитки и вырѣзать «филе», нарезать тоненькими кусочками и вложить обратно, чтобы ленжь имѣлъ видъ, какъ и былъ отъ начала. На гарниръ подаются артишоки «дюшине», картофель, горошекъ, бобы, каштаны, латугъ, помидоры, цвѣтная капуста и прочее изъ зелени.

Соуса подается: красный, сачокъ, дурнадо, и проч.

Бефъ „Мерантонъ“.**Приготовление:**

Взять мякоть мяса, съѣка, костреца, бедра, подбедерка, лопатки или огузка и отварить въ бульонѣ. Затѣмъ остудить и нарезать мясо пластинками тонко (порціонные). Затѣмъ приготовить соусъ такъ: шинковать побольше луку и спассировать его на маслѣ, затѣмъ положить муки, размѣшать, влить бульона и прокипятить, потомъ прибавить фюме, пюре томата и проварить все вмѣстѣ и заправить по вкусу солью и мяснымъ „кобуль“, и соусъ готовъ.

Приготовленнаго соуса налить на дно блюда (серебрянаго или металлическаго) и уложить на него красиво нарезанное мясо; по верхъ мяса также залить этимъ-же соусомъ и, посыпавъ тертымъ сыромъ, поставить въ самую горячую печь и въ духовой шкафу коллеровать и, когда хорошо заколлеруется, подавать.

Панированное мясо.

Взять часть мяса вырѣзки, затылочной или филейной, зачистить и нарезать порціонно. Расколотить тяжкой, посыпать солью и перцемъ, обвалить въ муку и затѣмъ смазать яйцами мясо съ обѣихъ сторонъ и перевалить въ крошкахъ. Потомъ зажарить на маслѣ и подавать съ различными соусами и салатами.

Пропорція на 5 персонъ:

Мяса 2 $\frac{1}{2}$ фун.
 Столов. масла $\frac{1}{4}$ фун.
 Яиць 2 шт.
 Крошекъ и муки.
 Соли и перцу.

Мясо въ сметанѣ.

Взять мясо: съѣкъ, кострецъ, бедро, огузокъ или подбедерокъ. Сварить его (какъ на обыкновенный бульонъ) и когда готово нарезать тонкими пластами, уложить въ сотейникъ, посыпавъ не много для вкуса солью и молотымъ перцемъ (бѣлымъ английскимъ) и, положивъ въ изобилии сметану, прокипятить, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ горячей духовой шкафу, и какъ только чуть заколлеруется, подавать. Къ этому мясу подается картофель пюре.

Примѣчаніе: Въ такомъ видѣ можно готовить и жареное мясо и мясо жареное слѣдующихъ сортовъ: телятина, баранина, оленина, дося и прочіе сорта изъ дичи.

Пропорція на 5 персонъ:

Мясо мякоти 2 $\frac{1}{2}$ ф.
 Сметаны 1 ф.
 Соли и перцу по вкусу.
 Сухого сыру для терки.

Котлеты изъ варенаго мяса.**Пропорція на 5 персонъ:**

Вареное мясо 2 $\frac{1}{2}$ фун.
 Лукъ 1 шт.
 Мягкой муки въ мясо 1 стол. лож.
 Масло столов. $\frac{1}{4}$ ф.
 Яиць для мяса 3 шт.
 Бешемели 1 ложку.
 Яиць для панировки 3 шт.
 Муки для панировки крупчатки.
 Петрушки или укропа.
 Крошекъ бѣлаго хлѣба.
 Перець и соль—по вкусу.

Приготовление:

Мясо мелко изрубить или 2 раза пропустить на мясорубку. Лукъ мелко изрубить и поджарить на маслѣ. Затѣмъ въ мясо положить готовый лукъ, бешемель, муки 1 ложку, яиць 3 шт., рубленую петрушку или укропа, распущенное масло, соли и перцу и перемѣшать все вмѣстѣ. Затѣмъ эту массу выложить на муку крупчатку и раздѣлать котлетами или биточками, потомъ, обмазавъ яйцами, перевалить въ крошкахъ и жарить на маслѣ. Когда готово, подавать съ различными соусами, гарнирами и салатами.

Крупенія въ капустѣ.**Пропорція на 6 персонъ:**

Мясо мякоти 2 $\frac{1}{2}$ фун.
 Луку 2 шт.
 Масла столов. $\frac{1}{2}$ фун.
 Обыкновен. капусты или са-
 фой 1 кочанъ.
 Сметаны $\frac{1}{2}$ ф.
 Ядрицы гречневой крупш. $\frac{1}{2}$ ф.
 Бульону $\frac{1}{2}$ чашки.
 Соль и перець—по вкусу.

Приготовление:

Мясо мелко изрубить или пропустить черезъ мясорубку и поджарить на маслѣ, положивъ соли и перцу по вкусу. Во время

жаренія мѣшать лопаткой. И когда готово, опять порубить или пропустить чрезъ мясорубку. Лукъ изрубить мелко и поджарить на маслѣ. Изъ гречневой крупы приготовить разсыпчатую кашу. Затѣмъ, взявъ приготовленное мясо, гречневую кашу, жареный лукъ, сметану, распущенное масло и бульонъ, соединить вѣстѣ, размѣшать, положить соли и перцу по вкусу, и фаршъ готовъ. Потомъ отобрать капусту листьями, вырѣзать развѣтленіе кочерышекъ, и отварить въ водѣ безъ соли до полной готовности. Затѣмъ взять горшокъ или сотейникъ, смазать жирно масломъ, и укладывать рядъ капусты и рядъ фарша и такъ до верха посуды, послѣдній рядъ долженъ быть капуста. Когда уложено, сверху полить распущеннымъ масломъ и поставить въ жаркій духовой шкафъ, и какъ только съ верха заколеруется подавать. Если шкафъ очень сильно горячъ, то накрыть крышкою, и подается въ той-же посудѣ, въ которой колеровали.

Примѣчаніе: для этого крупеника можно брать и оставшееся вареное мясо, или остатки жаренаго. Съ варенымъ мясомъ поступить также, какъ и съ сырымъ, то есть изрубить его, поджарить, а остальное все также, какъ и выше сказано.

Еще котлеты изъ куръ. Пожарскія.

Пропорція на 1 персону:

Куриныхъ филе сырыхъ. 2 шт.
Густыя сливки по усмотрѣнію.
Соль по вкусу.
Англійскаго молотата перцу по вкусу.
Крошекъ и яицъ для менировки 1 шт.
Масло для жаренія.

Приготовленіе:

Куриное филе мелко изрубить и во время рубки прибавлять постепенно густыя сливки и продолжать рубить. Сливки прибавлять, по усмотрѣнію, чтобы массу очень не разжидить. Когда масса готова, положивъ соли и перцу по вкусу, раздѣлять котлетками такъ: намочить столъ и ножикъ сливками и на мокрое мѣсто положить кусочекъ массы, и ножикомъ придать видъ котлетки. Затѣмъ ее смазать яйцомъ, и этой стороной положить на крошки, потомъ смазать другую сторону, и перевернуть на крошки и такъ, когда котлета готова, жарить на маслѣ. Подавать по желанію съ разными гарнирами, салатами и соусами.

Примѣчаніе: въ эти котлеты, по желанію, можно прибавлять немного булки, намоченной въ сливкахъ.

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

Пулярды „брезъ“.

Пропорція:

Пулярду 1
Брезъ по потребности.
Кореньевъ разныхъ по 1 ш.
Стол. масло ¼ фун.
Соли по вкусу.

Приготовленіе:

Пулярду очистить, выпотрошить, опалить и заправить (о заправкѣ дичи сказано ниже). Затѣмъ положить пулярду въ глубокой овальной сотейникъ или кастрюлю, влить брезъ немного, такъ, чтобы было покрыто дно сантиметра 3 вышиной, затѣмъ полить распущеннымъ масломъ, посыпать очищенными нарѣзанными кореньями и, накрывъ плотно крышкою, поставить на плитку и припускать до полной готовности. Когда готово, разрубить порціонно, уложить на блюдо и подавать съ бѣлымъ соусомъ.

Примѣчаніе: пулярду передъ тѣмъ, какъ начинаете завязывать нитками, надо посодить внутри и натереть солью сверху.

Пулярда со спаржею. Холодное блюдо.

Пулярду приготовить также, какъ и выше сказано, «пулярда-брезъ», остудить, разрубить порціонно и сверху покрыть ланшикомъ мяснымъ. Затѣмъ очистить спаржу, связать ее кололками, обрѣзать, вышиною какъ пулярда когда лежитъ на блюдѣ, и затѣмъ поставить варить въ соленой водѣ, когда готова, застудить и также покрыть мяснымъ ланшикомъ. Послѣ этого уложить красиво на блюдо разрубленную пулярду и спаржу; огарнировать еще блюдо гарнирами изъ моркови, зеленого горошка, рѣпы и кусочками красиво нарѣзаннаго ланшика и подавать съ бѣлыми соусами.

Котлеты изъ рыбы.

Приготовленіе № 2.

Приготавлиются также какъ и котлеты изъ „куръ“, только что вмѣсто куриныхъ филе взять филе мякоть рыбы, а остальное поступить также, какъ и выше сказано о „куриныхъ котлетахъ“.

ОТДѢЛЪ ХЛП.

Птицы и дичь.

Нуры жареныя.

Куру слѣдуетъ ошипать, обрубить голову съ шеей, а крылышки и лапки до сустава, натереть мукой и опалить, т. е. свернуть бумагу рукой, зажечь и держать курицу надъ огнемъ, чтобы опалить все находящееся на ней волоски; послѣ опаливанія куру выотропить и вымыть.

Затѣмъ ее заправить нитками посредствомъ поварской иголки, такъ: проткнуть иголкою съ ниткой въ верхнюю часть лапки, потомъ въ карказъ и во вторую лапку, затѣмъ обратно, т. е. въ нижнюю часть лапки, въ карказъ и во вторую лапку, и завязать, чтобы лапки плотно лежали къ карказу.

Потомъ приправить крылышки, такъ: воткнуть иголку въ конецъ крылышка, потомъ въ карказъ и во второй конецъ крылышка, потомъ обратно, въ другой конецъ крылышка, въ карказъ и во второе крылышко, и завязать.

Потомъ натереть куру солью, полить распущеннымъ масломъ и поставить жарить въ духовой шкафъ. Когда кура начнетъ колероваться, то поливать сверху бульономъ и переворачивать, чтобы она ровнѣе колеровалась.

Когда кура готова, снять нитки и разрубить ее такъ: сначала снять лапки, затѣмъ отрубить крылышки, потомъ отрубить вдоль спинку, и затѣмъ уже разрубить грудку, т. е. филе курицы, на двѣ или на три части вдоль, и тогда приступить къ укладкѣ куры такъ: сначала положить на блюдо спинку, къ верху кожей, а на нее разрубленное филе, затѣмъ приставить лапки и крылышки и, вообще, придать видъ курицы, какъ она была и до разрубки; на лапки можно надѣть папильотки, стѣланные изъ бумаги, для украшенія; убрать по блюду зеленью салата андивиль и подавать.

Примѣчаніе: Такимъ же способомъ жарится и подается пуйарда, кашунъ, утка, индѣйка, глухарь и прочая крупная дичь.

На соусъ подается сокъ, который остается на противнѣ послѣ жаренія куры, отъ поливаемого на нихъ бульона во время жаренія; въ него прибавить сметаны, прокипятить, процѣдить и подавать въ соусникѣ.

Примѣчаніе: Нуры заправляются нитками различными способами; главное основано на томъ, чтобы красиво лежали у карказа, т. е. у туловища курицы, лапки и крылышки. Также заправляется и другая домашняя птица и лѣсная крупная дичь.

Съ прочею домашнею птицею и лѣсною крупною дичью, при ея разрубкѣ и укладываніи на блюдо, поступать тѣмъ же порядкомъ, какъ и съ курицей, дѣлая разницу лишь въ томъ, что если

ея части крупнѣе, напримѣръ: грудь, филе, то ихъ перерубать вмѣсто 2-хъ или 3-хъ частей—на 4 или 5, 6 и т. д. Также и лапки перерубать по суставу и уложить какъ выше сказано, чтобы имѣла видъ какъ была до разрубки.

Если вы приготавлиете жаркое изъ живыхъ куръ, то съ ними нужно поступать такъ: поставить полѣно, возлѣ полѣна поставить локанку или какую либо посуду, взять въ лѣвую руку обѣ ноги и крылья курицы и крѣпко зажать, положить головою на полѣно и отрубить сразу большимъ ножомъ голову, и держать надъ локанкой или надъ какой либо посудой, чтобы стекла кровь. Затѣмъ осторожно ошипать перья, чтобы не порвать кожу и обрубить крылья и лапки до сустава. Дальше поступать такъ же, какъ и выше сказано, тѣмъ же порядкомъ.

Отварныя нуры.

Курицу зачистить, обрубить лапки и крылышки до сустава, натереть мукой, опалить, выотропить, вымыть и заправить нитками, т. е. поступать все тѣмъ же порядкомъ, какъ сказано выше о жареной курицѣ.

Когда курица заправлена, отварить ее въ бульонѣ до готовности.

Потомъ отварить рисъ какъ на гарниръ (о приготовленіи риса сказано въ отдѣлѣ гарнировъ). Затѣмъ приготовить соусъ съпремъ или бѣлый.

Когда все подготовлено, курицу разрубить какъ выше сказано и укладывать такъ: сначала на блюдо положить рисъ, на рисъ уложить разрубленную курицу и полить ее соусомъ, убрать блюдо лимономъ и зеленью андивиль или петрушки.

Остальной соусъ влить въ соусникъ и подавать съ блюдомъ.

Пропорція на 4 персоны:

Куру	1 штука
Рису	½ фунта
Лимона	4 ломтика
Масла для риса.	
Соуса бѣлаго или съпремъ.	
Соли—по вкусу.	
Зелени для уборки.	

Цыплята.

Какъ жареные, такъ и отварные цыплята приготавливаются тѣмъ же порядкомъ, какъ и куры, но, при укладкѣ на блюдо, цыпленокъ разрубается вдоль, пополамъ, и считается 1 цыпленокъ за двѣ порціи, т. е. по ½ цыпленка на персону.

Примѣчаніе: Какъ куръ, такъ и цыплятъ, для жаренія лучше всего употреблять *морозеныхъ*, вслѣдствіе того, что мясо

ихъ мягкое; напротивъ, если куры парная, то мясо ихъ при жареньѣ жесткое. Для варки же хорошо употреблять парныхъ.

Пудингъ изъ куръ.

<http://laretz-kulinarynarod.ru/>

Приготовить кнель изъ курицы (о приготовленіи ея сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Затѣмъ приготовить форму-рамку съ отверстіемъ (трубкой) по срединѣ, смазать ее густо сливочнымъ масломъ, наложить приготовленной кнелью немного больше половины, поставить форму въ кипятокъ, накрыть ее бумагой, поставить на плиту и дать водѣ вокругъ формы слегка закипеть, тогда сдвинуть на край плиты, чтобы форма постепенно приходила до готовности. Готовность опредѣляется когда масса окрѣпнетъ и отстанетъ отъ краевъ.

Когда форма готова, накрыть ее блюдомъ, перевернуть и выложить на блюдо, облить соусомъ томатъ, сюпремъ или бѣлымъ, а въ средину формы, т. е. въ отверстіе, положить приготовленный гарниръ, зеленый горошекъ, цвѣтную капусту или какой либо, по желанію.

Пудингъ также готовится въ цыплятъ, рябчиковъ, тетерки и прочей дичи, и кнель изъ нихъ готовится также, какъ и изъ курицы.

Искусственные фазаны.

Это тоже жареная курица; подается подъ видомъ фазана, на хрустатѣ изъ хлѣба, и убранная перьями.

Изжарить курицу, разрубить ее на части, какъ сказано выше, и уложить на хрустатъ такъ, какъ она была и, вообще, имѣла видъ до разрубки. Затѣмъ воткнуть въ хрустатъ, въ соответствующія мѣста, крылья, хвостъ и голову; подавать тѣмъ же порядкомъ какъ и курицу, т. е. съ ея сокомъ на соусъ и съ салатами или маринадами и вареньемъ. Достать для курицы фазаньи перья для украшенія можно въ курятныхъ лавкахъ, гдѣ ихъ держатъ (о приготовленіи перьевъ сказано ниже).

Фазанъ настоящій.

Его подготавливаютъ къ жаренью также какъ и курицу, но при ощипываніи, перья съ шеи не ощипываются, а прямо такъ, т. е. съ перьями, отрубается вся шея съ головой; отрубается также хвостъ съ корнемъ и крылья, которыя идутъ на украшеніе, и подготавливаются такъ: воткнуть въ шею, вплоть до головы, деревянную шпильку, чтобы конецъ ея торчалъ, т. е. былъ-бы длиннѣе шеи на 1 вершокъ, въ хвостъ также воткнуть шпильку и чтобы снаружи также оставался-бы конецъ шпильки, также сдѣлать и въ два крыла. Потомъ тѣми мѣстами, гдѣ воткнута

шпилька, окунуть въ раскаленный фритюръ и отколлоровать для укрѣпленія шпильки.

Эти перья можно сохранять и употреблять для подачи много разъ.

Фазанъ жарится также какъ и курица. Когда готовъ, разрубить его также какъ и курицу, уложить на хрустатъ изъ бѣлаго хлѣба, воткнуть перья въ соответствующія мѣста, убрать его хрустатъ, т. е. низъ, зеленымъ салатомъ андиваль и подавать.

На соусъ подается сокъ, оставшійся на противнѣ отъ жаренья, который нужно соединить со сметаной, прокипятить, процѣдить и подавать въ соусникѣ.

Подается также различные салаты, маринады и варенья.

Гусь жареный.

Его слѣдуетъ зачистить, натереть мукой, опалить, выпотрошить, вымыть и заправить, затѣмъ натереть солью, полить распущеннымъ масломъ, подлить на противень воды и поставить въ духовой шкафъ жарить.

Когда готовъ, разрубается на части также, какъ и курица, и укладывается на блюдо тѣмъ-же порядкомъ.

Гусей также жарятъ и фаршированными; фаршируютъ ихъ соевымъ уже готовымъ фаршемъ, слѣдующимъ: шукрудомъ, печеными яблоками, гречевой или рисовой кашей и проч. фаршами. Фаршировать снизу, откуда потрошить, и зашить пятами.

Потроха гуся, т. е. лапки, крылышки, шея съ головой и цунокъ, употребляются на рассольникъ.

Нотлеты де-волий.

Съ курицы обрубить лапки и не опаливая, содрать кожу и снять филе; съ филе срѣзать пленку, находящуюся поверхъ филейчика, и выдернуть бѣлую жилку, затѣмъ, оставшійся каркасъ, т. е. туловище курицы, выстрогать и вымыть, и срѣзать все оставшееся мясо на лапкахъ, крылышкахъ и на прочихъ костяхъ и сдѣлать изъ нея кнель (о приготовленіи кнели сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Затѣмъ приготовленный филейчикъ расколотить мокрой тряпкой, на мокромъ столѣ, тоненькимъ блинкомъ, посолить его солью и перцемъ, положить немного приготовленной кнели и завернуть со всехъ сторонъ мокрымъ ножомъ, придавъ видъ котлетки; потомъ обмазать яйцами, перевалить осторожно въ сухарныхъ крошкахъ, и съ узенькой стороны котлетки воткнуть зачищеную косточку или сырую макароняку для вида, т. е. какъ бы косточка; поджарить ихъ на маслѣ или заколлоровать въ раскаленномъ фритюрѣ.

Подается съ различными гарнирами и салатами.

Соуса подается темные, мадера, томатъ и проч.

Нотлеты марешаль.

Поступить также, и все тѣмъ-же порядкомъ, какъ и выше сказано о котлетахъ де-волей, но разница въ томъ, что вмѣсто куръ приготавливаются изъ дичи: рябчика, тетерки и изъ проч. дичи.

Примѣчаніе: Снять пленку съ филейчика куры или дичи нужно такъ: снятый филейчикъ положить на мокрый столъ и, придерживая пальцемъ за узкій конецъ филейчика, острымъ ножомъ идти въ ровень стола, и тогда пленка будетъ снята.

Но можно приготовить и не снимая пленки; тогда ее нужно чаще проколоть остріемъ ножа, такъ-какъ если пленку не срывать или не проколоть, то котлету во время жаренья будетъ стягивать и она потеряетъ свою форму. Но главное, вынуть изъ každого филейчика бѣлую жилку, которая во время жаренья совсѣмъ уродуетъ котлету.

Жареный рябчикъ.

Рябчика ощипать осторожно, чтобы не порвать на немъ кожу, и такъ какъ крылышки у него очень маленькія, то ихъ обрубить совсѣмъ; обрубить также голову со всей шеей и лапки до сустава; затѣмъ выпотрошить и вымыть.

Осмотрѣвъ рябчика передъ тѣмъ какъ начинаете мыть, и во время мытья, чтобы на немъ не осталось перьевъ или пуха, такъ какъ рябчикъ не натирается мукой и не опаливается, потому что на немъ очень пѣжная кожа и этимъ ее можно порвать; лапки прикрѣпить къ туловищу рябчика плотно ниткой, посредствомъ поварской иголки, или лучинкой. Потомъ посолить и полить распущеннымъ масломъ и, положивъ ихъ на спинку, жарить въ духовомъ шкафу или на плитѣ въ сотейникѣ, въ отколерованномъ маслѣ.

Рябчика всегда въ началѣ жаренья нужно положить на спинку, чтобы къ спинкѣ прижарилась вся горечь, которую онъ въ себѣ содержитъ.

Лучшее приготовленіе рябчика выходитъ тогда, когда его изжарите въ кастрюлѣ подъ крышкой.

При жареніи рябчиковъ въ духовомъ шкафу, хорошо обвязывать ихъ шпекомъ, т. е., сръзавъ тонкой пластинкой шпекъ, наложить его на филе рябчика, привязать нитками и жарить.

Когда рябчикъ готовъ, снять съ него нитки и разрубить его пополамъ вдоль.

Послѣ разрубки рябчика внутри подчистить и уложить на блюдо, сложивъ его какъ былъ до разрубки.

Рябчикъ полагается на порцію цѣльный, но если объѣдъ состоитъ изъ нѣсколькихъ блюдъ, то по одной половинкѣ.

На соусъ подается или его собственный сокъ, или соусъ,

заправленный на его соку, такъ: послѣ жаренья рябчика, влить въ эту посуду немного бульона, прокипятить, положить пассировки, сметаны и, помѣшивая лопаткой, дать вскипеть, процѣдить и подавать въ соусникѣ; блюдо убирается зеленью салата андивиль.

Рябчиковъ, по желанію, можно подавать и на маленькихъ хрустатахъ, т. е. каждый рябчикъ отдѣльно на хрустатѣ.

На салаты подается зелень, маринады, соленья и варенья.

Жареная мелкая дичь.

Бекасы, дупеля, перепелки и проч. ощипать, опалить, зачистить, выпотрошить, обмыть, обрубить крылышки и лапки до сустава и заправить ихъ нитками; но такъ какъ онѣ подаются съ головами, то при заправкѣ голову подвѣрнуть подъ крылышко. Эта дичь, вообще, обвертывается тонкимъ слоемъ шпека, который прикрѣпляется нитками, и жарится; это дѣлается для того, чтобы дичь была мягче и сочнѣе.

Жарить въ сотейникѣ, на отколерованномъ маслѣ, начиная коллеровать со спинки; когда заколлеруются—подлить бульона.

Подавать на блюдѣ, поставивъ каждую штуку отдѣльно на маленькій хрустатикъ или крутонъ. Гарнируется блюдо зеленью салата андивиль.

Также подаются различные салаты, маринады и варенья.

Соусъ подается изъ собственного сока.

Тетерна и глухарь.

Ощипать начисто дичь, имѣя при томъ осторожность, чтобы не порвать кожу, обрубить крылышки и лапки до сустава, опалить, выпотрошить и обмыть. (При заправкѣ поступить также какъ и съ курицей).

Филе этой дичи шпигуется свинымъ шпекомъ, послѣ чего посыпать солью, полить распущеннымъ масломъ, поставить жарить въ духовой шкафъ и слѣдить за жареньемъ (также какъ и за курицей), т. е. поливать и поворачивать; разрубается дичь порціонно вдоль, и укладывается также, какъ и выше сказано (о жареной курицѣ) и подается тѣмъ-же порядкомъ.

По желанію, глухаря можно замариновать, т. е., передъ жареньемъ, продержать его въ укусномъ маринадѣ часа 3—4 и болѣе, смотря по величинѣ. (О маринадѣ сказано въ отдѣлѣ мясныхъ блюдъ, при баранинѣ).

Также жарится куропатка и дикая утка.

Жареная дичь въ сметанѣ.

Взявъ какую либо дичь: глухаря, тетерку, куропатку или дикую утку,—ощипать перья, съ осторожностью, чтобы не пор-

вать кожу, обрубить лапки и крылышки до сустава, вымыть, опалить, выпотрошить, промыть и нашпиговать свиным шпикомъ; потомъ заправить, посолить и, отколдеровавъ масло въ сотейникъ, положить дичь спинкой на масло (дичь вся вообще начинается жариться со спины), когда спинка заколдеруется, повернуть на бокъ, и т. д. поворачивать, пока не заколдеруется кругомъ; тогда полить дичь сметаной, въ сотейникъ прибавить немного бульона, накрыть крышкой и поставить въ духовой шкафъ, чтобы она въ сметанѣ проходила до готовности, и пока она проходитъ до готовности въ шкафу, ее нужно жарѣдка поливать соусомъ сметаны, находящимся въ сотейникѣ.

Когда готова, снять нитки и разрубить вдоль на порціонные кусочки; разрубается на вѣсколько порцій, смотря по величинѣ дичи. Когда разрублена, уложить такъ, какъ была до разрубки (также какъ сказано объ укладкѣ кури).

Въ оставшіся въ сотейникѣ сокъ прибавить немного бульона, прокипятить, процѣдить, снять жир, положить пассировки, еще дать прокипятить, размягчивая лопаткой, чтобы соус загустѣлъ, прибавить сметаны, соли и перцу по вкусу и подавать въ соусникѣ.

Блюдо гарнируется зеленью андивиль и петрушки; по желанію подается на хрустакахъ со спагками.

На салаты подается маринады, брусничное варенье и компотъ вишни.

О приготовленіи серны или лоса.

Для этого взять вырѣзку затылочную или филейную и зачистить ее какъ и обыкновенную мясную, т. е. срѣзать жилища, и положить въ маринадъ, накануне того дня, когда будете жарить. Передъ жареньемъ, вынуть ее изъ маринада, обтереть и нашпиговать свинымъ шпикомъ, посолить, сбрызнуть распущеннымъ масломъ и поставить жарить, также какъ и ростбифъ.

Подается тѣмъ-же порядкомъ, и съ тѣми-же гарнирами и салатами, какъ и ростбифъ.

(О маринадѣ и его приготовленіи—сказано въ отдѣлѣ мясныхъ блюдъ, при баранинѣ).

Къ сернѣ или лосу подается соусъ, направленный на собственномъ соку, и съ прибавленіемъ какого либо вина. (Сокъ образуется отъ подливания бульона во время жаренья).

Подаются также соусъ: темные, томатъ, шикантъ и проч.

Фаршированные куры и индѣйки.

Сказанную домашнюю птицу ощипать, обрубить шею съ головой и крылышки и лапки до сустава, натереть мукой, опалить и выпотрошить курца, какъ сказано выше. обыкновеннымъ порядкомъ, а у индѣйки черезъ то мѣсто, гдѣ была шея, вы-

нуть вынуть изъ груди находящуюся тутъ косточку. Когда выпотрошена, то обмыть и нафаршировать сосисочнымъ свинымъ фаршемъ, сверху посолить и полить распущеннымъ масломъ и поставить жарить, какъ и обыкновенную дичь или птицу; также во время жаренья поливать бульономъ и поворачивать, чтобы ровнѣе колдеровалась. Когда готова, подавать также какъ и выше сказано о жареной дичи и птицѣ.

На соусъ употребляютъ сокъ, въ которомъ жарилась.

Фрикасе.

Фрикасе готовится изъ цыплятъ или куръ.

Пропорція на 2 персоны:

Цыплятъ	1 шт.
Луку	1 шт.
Масла	1/4 фунта.
Бульону	по усмотрѣнію.
Соли и перцу—по вкусу.	
Шампиньоновъ	1/2 фун.
Луку шарлотъ	1/2 фун.
Муки для пассировки.	
Соуса супремъ.	

Приготовление:

Цыпленокъ или курицу ощипать, выпотрошить и вымыть все тѣмъ-же порядкомъ, какъ сказано выше о жареной курѣ. Когда цыпленокъ или кура заправлены, отварить ихъ въ бульонѣ, съ лукомъ и обрѣзками шампиньоновъ, до половины готовности. Когда готовы, снять нитки, и если цыпленокъ, то разрубить пополамъ, а если курица—то смотря по величинѣ, на 4, 5 и 6 частей. Рубить какъ цыпленка, такъ и курицу вдоль. Затѣмъ приготовить гарниры, шампиньоны и лукъ шарлотъ (о приготовленіи ихъ сказано въ отдѣлѣ гарнировъ). Въ бульонѣ, въ которомъ будутъ припускаться цыплята, опустить промытые обрѣзки шампиньоновъ и спассирован-

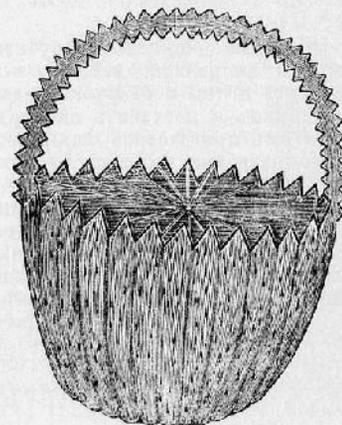


Рис. 14. Лимонъ, вырѣзанный корзинкою съ ручкой. Можно сдѣлать и безъ ручки, а прямо разрѣзать лимонъ пополамъ и сдѣлать рубчики. Изъ корзиночки мякоть лимона не вынимается. Полоски на корзинкѣ дѣлаются зубчатымъ ножомъ.

ный на маслѣ лукъ, и потомъ на этомъ-же бульонѣ приготовить соусъ супремъ, безъ леона.

Когда цыплята припущены до половины готовности и разрублены, тогда положить ихъ въ сотейникъ, залить соусомъ супремъ и утушить до готовности. Когда цыплята готовы, то вынуть ихъ, уложить на блюдо, а оставшійся соусъ заезонить и полить имъ цыплятъ, такъ чтобы ихъ не было видно. На гарниръ положить лукъ, шампиньоны, лимонъ, вырѣзанный корзиночкой (см. рис. 14), зелени салата андивиль и крутоны; и все это уложить сообразно, чтобы блюдо имѣло красивый видъ.

(О приготовленіи соуса супремъ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

Соте изъ цыплятъ.

Пропорція на 2 персоны:

Цыпленка	1 шт.
Масла	1/8 фун.
Мадеры	1 рюмку.
Шампиньоновъ	1/4 фун.
Соуса томатъ.	
Соли и перцу бѣлаго—по вкусу.	
Крутоновъ или гренковъ.	

Приготовленіе:

Цыпленка ощипать, обрубить, натереть мукой, опалить, вымыть и заправить, затѣмъ отколдеровать на маслѣ; потомъ снять нитки и разрубить вдоль пополамъ, положить ихъ въ сотейникъ и поставить на паръ, чтобы не остыли.

Затѣмъ приготовить шампиньоны, спассированные на маслѣ, и пересыпать ими цыплятъ въ сотейникъ, полить мадерой, залить приготовленнымъ соусомъ томатъ, и накрывъ сотейникъ крышкой, поставить въ духовой шкафъ и утушить, т. е. чтобы цыплята пропитались мадерой и соусомъ томатъ. Когда готовы, уложить въ металлическій салатникъ въ видѣ блюда, и залить этимъ-же соусомъ; поверхъ уложить крутоны или гренки и немного посыпать зеленью рубленой петрушки и подавать.

(О приготовленіи соуса томатъ сказано въ отдѣлѣ соусовъ).

ОТДѢЛЪ XIV.

Цвѣты изъ сала.

Для уборки хрустатовъ или подставокъ для различныхъ холодныхъ блюдъ приготовляются цвѣты всѣхъ родовъ, для украшенія. Блюда эти подаются на парадныхъ обѣдахъ и ужинахъ.

Приготовляются цвѣты изъ одного только бараньяго сала, съ примѣсью бѣлаго воска, слѣдующимъ порядкомъ:

Взять баранье почечное сало, нарѣзать его кусочками или пропустить черезъ мясорубку и, положивъ въ чистую кастрюлю, влить немного воды и поставивъ на хорошей жарѣ, чтобы скорѣе сало растопилось, иначе если оно стоитъ долго не на горячей плитѣ и тихо кипитъ, то оно отъ этого желтнеть. Кромѣ того, во время кипѣнья его нужно изрѣдка помѣшивать лопаткой, чтобы шкварки не пригорѣли ко дну кастрюли. Когда сало все растопится, его процедить и остудить не совсѣмъ, а до состоянія крѣпкости какъ отогрѣтое мягкое масло; тогда его вымѣшать или, проще сказать, выбить, чтобы было бѣлое какъ бумага. Если оно будетъ застывать во время выбиванья, когда еще не выбито до бѣлага, тогда его можно немножко подогрѣть и опять выбивать, пока не будетъ бѣлымъ.

Но также главное вниманіе нужно обратить, во время растапливанія сала, на слѣдующее:

- 1) Чтобы было на хорошемъ огнѣ и шибко-бы кипѣло.
- 2) Чтобы не пригорѣли-бы шкварки ко дну кастрюли.
- 3) Когда выкипитъ вода и сало растопится, въ этотъ моментъ снять сало и процедить въ широкую посуду, чтобы скорѣе остывало.

Когда процеживаете сало, чтобы оно имѣло видъ бѣлизною какъ вода.

Когда сало выбито бѣлое, то его отогрѣть и влить въ него распущенный бѣлый воскъ, хорошенько размѣшать и выложить въ какую либо форму или кастрюлю или сотейникъ и остудить совсѣмъ.

Когда вливаете воскъ, то его нужно процеживать, т. е. вливать черезъ сито.

Пропорція сала для цвѣтовъ вышесказаннаго приготовленія:

Сала бараньяго	2 фун.
Воды	1 стак.
Воску бѣлаго	1/2 фун.

Воскъ прибавляется для того, чтобы сало не было рассыпчатымъ, и изъ него тогда удобнѣе работать.

Если желаете приготовить цвѣты въ натурѣ какъ живые, то вышесказанная масса подкрашивается въ тѣнъ кондитерскими красками, которыя употребляются въ пищу при конфетахъ и мороженомъ; цвѣта ихъ главные, основные: карминъ красивый, дающій много цвѣтовъ, въ зависимости сколько его подложено—много или мало (употребляется также и на тушовку), затѣмъ краски фирмы «Бретонъ»: желтая и зеленая, которыя также въ отдѣльности и въ смѣси даютъ много цвѣтовъ для тѣни; смѣшивается также красивый карминъ съ желтой, отъ которой происходитъ оранжевая краска.

Но между поварскихъ блюдъ принято отдѣлять салата и цветы большою частью бѣлые.

Приготовленную фигуру, т. е. хрустать или подстановку,

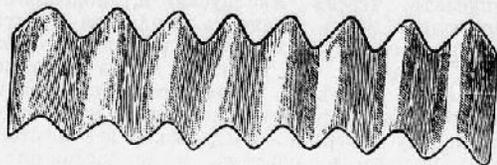


Рис. 15.

для большаго эффекта посыпаютъ бриллиантомъ, который въ особенности хорошо блеститъ вечеромъ, при огнѣ.

И такъ сало готово; теперь о раздѣлкѣ его на цветы:

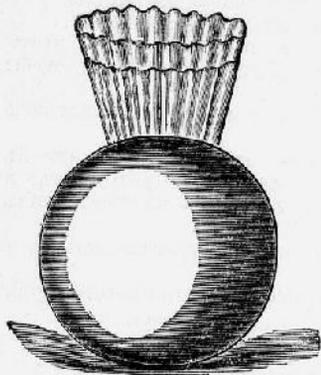


Рис. 16.

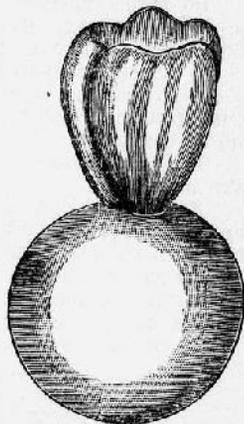


Рис. 19.



Рис. 17.

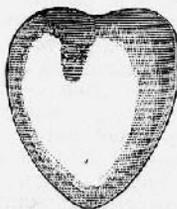


Рис. 18.

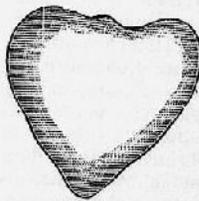


Рис. 20.

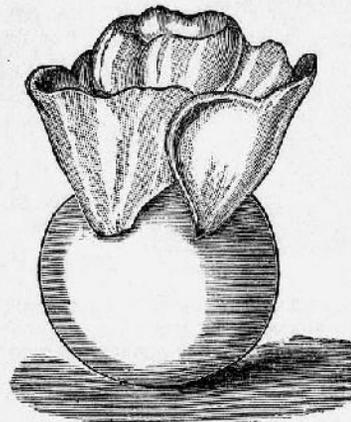


Рис. 21.



Рис. 22.

лепестка вокругъ трехъ лепестковъ такъ, чтобы заходили бочкомъ немного другъ на дружку (см. рисунокъ 21); затѣмъ приготовить также лепестковъ еще 5 штукъ и кончики ихъ отогнуть и сдѣлать острыми (см. рисунокъ 22), и приклеить ихъ ровно, вокругъ четырехъ лепестковъ, но не надо, чтобы они заходили бочкомъ другъ на дружку, а прямо когда приклеете, то отогнуть ихъ кругомъ, совсѣмъ, и розанъ готовъ (см. рисунокъ 23).

Это маленький розанъ, сдѣланный въ 3 ряда лепестковъ, но дѣлается также и большой, въ 4 ряда.

Итакъ, сначала дѣлается сердцевина, какъ показано выше,

Застуженное приготовленное сало вынуть изъ состейника, ударивъ имъ о столъ; затѣмъ приготовить мокрую салфетку и кусочки льда. Сало соскабливать съ куска ножемъ и, отломивъ маленький кусочекъ соскобленнаго и смятаго сала, скатать веревочкой и растереть на мокрой салфеткѣ кусочкомъ льда, чтобы у васъ вышла тесемочка тоненькая и, взявъ ее въ руки, сдѣлать плойку (см. рис. 15), а затѣмъ ее стиснуть и поставить на шарикъ, сдѣланный изъ этого-же сала (см. рис. 16). Потомъ изъ кусочка сала сдѣлать маленькое яйцо (см. рис. 17) и растереть его кусочкомъ льда на мокрой салфеткѣ, чтобы у васъ вышелъ лепестокъ; краешки его немного отогнуть и сдѣлать лепестокъ выпуклымъ (см. рис. 18), такихъ лепестковъ сдѣлать три, и поставить ихъ ровно вокругъ стиснутой плойки такъ, чтобы бочка заходили немного другъ на дружку (см. рисунокъ 19).

Затѣмъ приготовить также еще 4 лепестка, но немного по-крупище и погнутые (см. рисунокъ 20), и поставить эти четыре

и ставится на шарикъ изъ того-же сала, а вокругъ сердцевинки уже идетъ:

- 1-й рядъ 3 лепестка,
2-й рядъ 4 лепестка,
3-й рядъ 5 лепестковъ.

Если же дѣлаете большой розанъ, то также идетъ:

- 1-й рядъ 3 лепестка,
2-й рядъ 4 лепестка,
3-й рядъ 5 лепестковъ,

а 4-й рядъ — тоже самое 5 лепестковъ, разставленныхъ ровно вокругъ другъ отъ дружки и отогнутыхъ совсѣмъ; у

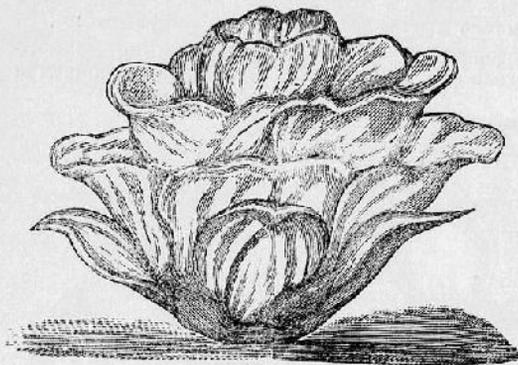


Рис. 23.



Рис. 24.

лепестковъ послѣдняго ряда дѣлаются почти совсѣмъ загнутые кончики, какъ-бы трех-угольникомъ (см. рис. 24), и прикрѣпляются шарообразнѣмъ концомъ къ цвѣтку; приклеиваются такъ безъ всего, только приложивъ лепестокъ къ начатому цвѣтку, прижать и онъ сейчасъ-же прилипнетъ, и т. д.

Цвѣтокъ лилія.

Для этого цвѣтка, изъ соскобленного и смятаго сала нужно скатать длинную валочку (см. рис. 25), и кусочкомъ льда расте-



Рис. 25.

реть на мокрой салфеткѣ и обрѣзать съ четырехъ сторонъ, чтобы вышелъ продолговатый четырех-угольникъ (см. рисунокъ 26);

такихъ лепестковъ нужно сдѣлать 5 штукъ и каждый изъ нихъ загнуть съ конца, который короче (см. рисунокъ 27); когда готовы такихъ 6 лепестковъ, загнутыхъ крѣпкомъ, то склеить



Рис. 26.

ихъ ровно, чуть-чуть подержа надъ тепломъ лампы, и цвѣтокъ готовъ (см. рисунокъ 28).

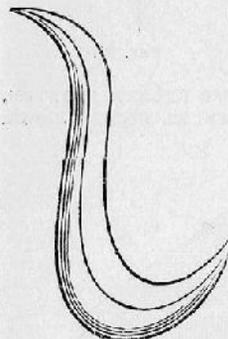


Рис. 27.

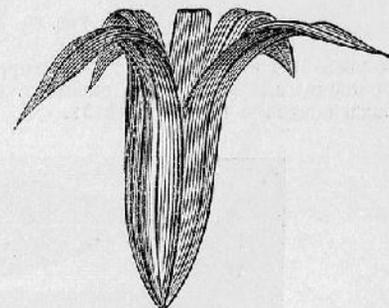


Рис. 28.

Такъ-же дѣлаются и всѣ прочіе цвѣты, состоящіе изъ лепестковъ. По рисункамъ съ разъясненіемъ, есть самый легкій способъ научиться, какъ и выше показано, о ихъ разработкѣ.

Листики.

Листики всѣхъ размѣровъ дѣлаются на формочку, а формочка готовится изъ рѣпы или моркови. На продольномъ, отрѣзанномъ въ четырехъ-угольномъ видѣ, кускѣ рѣпы или моркови вырѣзать перочиннымъ ножомъ формочку листика, какой угодно величины (см. рис. 32), и скатать изъ кусочка соскобленного и мятаго сала форму огурчика (см. рис. 29), растереть его кусочкомъ льда на мокрой салфеткѣ, и у васъ получится листикъ (см. рисунокъ 30); этотъ то листикъ и надо прижать къ приготовленной формочкѣ, чтобы у васъ на этомъ листикѣ образовались его жилки, т. е. отпечатался-бы правильный видъ листика (см. рисунокъ 31).

Когда формочка готова, тогда стеаринъ распуститъ вѣтвь въ стаканѣ или въ иной подходящей посудѣ, или же въ жестяномъ стаканѣ. Слѣдовательно, у васъ должны быть на столѣ стаканчикъ со стеариномъ и ситейникъ съ холодной водою и даже съ кусочкомъ льда. Помокнувъ осторожно формочку въ стеаринъ, сейчасъ же мочать въ холодную воду, потрясти тихонько въ водѣ, и стеариновый цвѣточекъ самъ соскочить въ воду, и такъ мочать второй, третій и далѣе,—пока не будетъ готово потребное для васъ количество.

Примѣчаніе: Въ сильно раскаленный стеаринъ не мочать, потому что тогда колокольчики будутъ выходить очень тонкіе, и отъ этого будутъ ломаться. Мочать только фасонъ формочки, но выше не захватывать. Если сами не будутъ сходить съ формочки, то формочку, и въ томъ мѣстѣ гдѣ задерживаетъ, подточить. До воспребованія колокольчики держать въ водѣ. Колокольчики приклеиваются саломъ, отогрѣтымъ до состоянія мягкаго масла. Также приклеиваются и прочіе цвѣты или листики, соблюдая при этомъ аккуратность чтобы не поломать цвѣты.

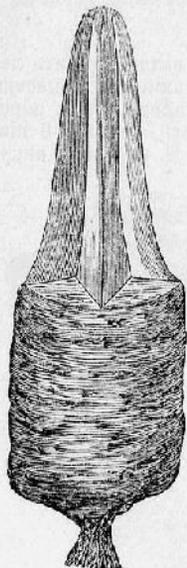


Рис. 38.

О приготовленіи хрустата.

Хрустаты, которые отдѣливаются саломъ, приготовляются деревянныя; ихъ нужно заказывать столярю, по мѣрѣ, смотря подѣ что требуется, напримѣръ: для поросенка и рыбы—длинноовальный, для шофруа или сыра изъ дичи—круглый, и т. д. Кромѣ того, приготовляются изъ одного толстаго круга или изъ двухъ толстыхъ круговъ, и оба круга на ножкахъ поставить и укрѣпить одинъ на другой (см. рис. 39); деревянные круги для хрустата обязательно должны быть сдѣланы изъ толстаго дерева, бѣлые, и только оструганы; круги потому должны быть сдѣланы изъ толстаго дерева, что на бока ихъ наклеивается уборка, а именно: цвѣты, и прочая уборка. Кромѣ того, шприцуетъ изъ корнета, съ помощью жестяныхъ зубчатыхъ трубочекъ (см. рис. 40), на бокахъ различныя бордюры и украшенія. Но можно и изъ простаго бумажнаго корнета очень красиво ошприцевать. Для этого свернуть корнетикъ изъ бумаги, положить въ него свиное сало, затѣмъ завернуть, и съ узенькаго конца отрѣзать немного кончиковъ, и чрезъ эту дырочку выдавливать бордюры различными рисунками, во время выдавливанія

сало выдавить изъ корнета ниточкой, имѣ-то и выводить рисунокъ, какъ карандашомъ.

Кромѣ того, какъ начинаете отдѣливать деревяшки, нужно ихъ вымазать свинымъ саломъ; если будете отдѣливать цвѣтами, то вымазать только верха круговъ и ножки, а бока круговъ не надо, потому что къ нимъ нужно приклеивать цвѣты, въ про-

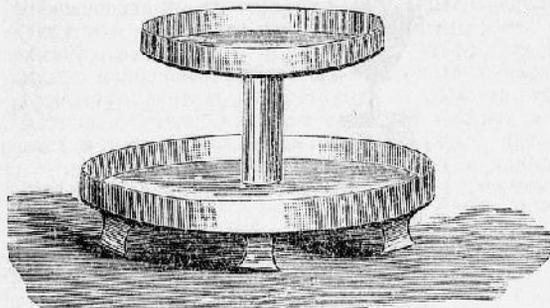


Рис. 39.



Рис. 40.

тивномъ случаѣ не будутъ держаться. Если же цвѣтами отдѣливать не будете, а только шприцевать изъ корнета, то вымазать всю деревяшку, и тогда начать шприцевать. (Свиное сало, которое употребляется для уборки, продается въ колбасныхъ готовое, по 30 коп. за 1 фунтъ; спросить сало то, которое употребляется для отдѣлки окороковъ).

Кромѣ того, вышеозначенная деревяшки, когда онѣ обмазаны свинымъ саломъ, отдѣливаются, кромѣ цвѣтовъ изъ сала, и живыми цвѣтами, которые прикрѣпляются обоянными гвоздиками вмѣстѣ съ живвою зеленку (эти цвѣты покупаются, уже конечно, въ цвѣточныхъ магазинахъ).

Блюдо „Эффектъ“.

Для этого взять деревянную подставку (см. рисунокъ 39), и по мѣрѣ ея верхняго круга оттаить ледъ, чтобы было блюдо поставитъ его на средину круга; во всякомъ случаѣ, ледъ долженъ немного меньше круга. Ледъ оттаить фасономъ какъ кастрюля безъ ручки, круглая сверху, чтобы было ровно и гладко. Затѣмъ сверху внизъ насквозь проstechъ дырку желѣзной палкой, и поставить этотъ ледъ въ лоханку или чашку, а на него съ одной стороны, по срединѣ, поставить кастрюльку съ кипятокъ, меньшаго размѣра противъ льда, для того, чтобы въ лѣду сдѣлать углубленіе, и по возможности глубже, оставивъ дно льда тонкимъ. Когда углубленіе сдѣлано, тогда съ боковъ, съ

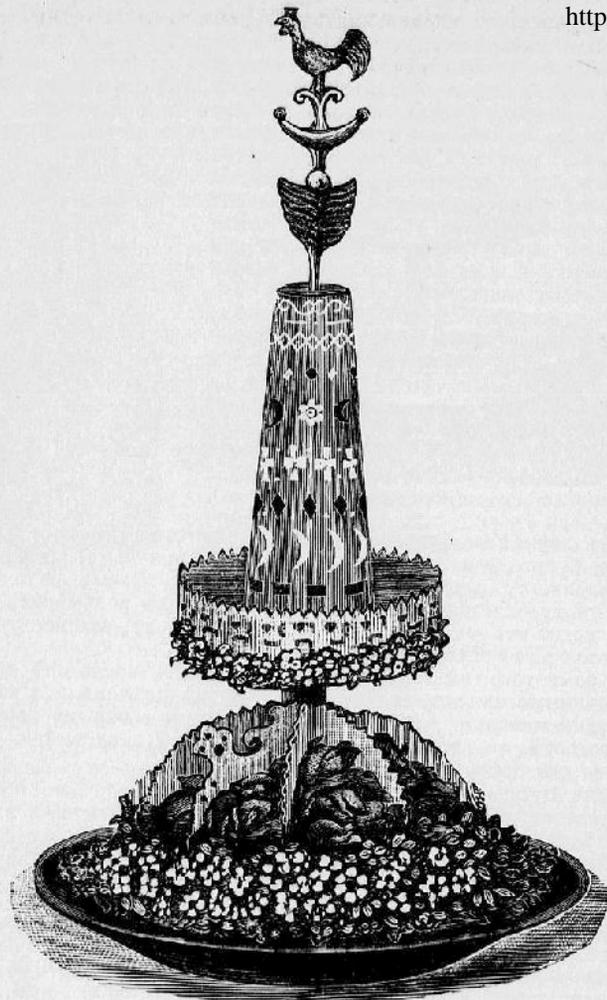


Рис. 41. Холодное блюдо. Деревянная подставка, отдѣланная гѣстомъ лапша и цвѣтами изъ сала. Поверхъ поставлена форма фромажъ, со шпалкой; внизу, между украшениями, положено шифруа, холодная дичь и ланшипикъ.

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

отдѣлать створки, сдѣлавъ дырки, ближе къ донышку, — и ледъ готовъ. Затѣмъ вышесказанную деревяшку отдѣлать живыми цвѣтами или сдѣланными изъ сала (какъ отдѣлать—сказано выше). Когда отдѣлываете деревяшку живыми цвѣтами, то ее нужно сначала обмазать свинымъ саломъ или обклеить бумагой, а живые цвѣты прибить или, проще сказать, укрѣпить съ помощью обойныхъ гвоздиковъ и нитокъ. Когда готово, и начинаете подавать къ столу, то по срединѣ отдѣланнаго хрустата укрѣпить одинъ или два огарка свѣчей, такъ, чтобы-бы стояли крѣпко, зажечь ихъ, и тихонько, чтобы ихъ не затушить, накрыть колпакомъ, сдѣланнымъ изъ льда, поверхъ льда положить бумажную дантель (салфеточку) и уложить на нее какое либо холодное блюдо; сыр изъ дичи или шифруа и т. д., или поставить мороженое въ различныхъ видахъ, и подавать.

Подается также и безъ хрустата, а просто на блюдо постелить салфетку, укрѣпить свѣчки и накрыть колпакомъ изъ льда. Поверхъ колпака уложить что либо изъ выше сказаннаго, и подавать.

ОТДѢЛЪ XV.

Пропорція и составленіе меню.

Пропорція.

Пропорція по величинѣ опредѣляется смотря по числу блюдъ, изъ которыхъ состоитъ обѣдъ или ужинъ.

Изъ полагаемой пропорціи на каждую персону по $\frac{1}{2}$ фунта какого-бы ни было продукта, напримѣръ: рыбы мяса и т. под. можно рассчитывать по $\frac{1}{4}$ фунта на каждую персону, конечно если обѣдъ состоитъ не менѣе какъ изъ 4-хъ блюдъ.

И такъ же разрубается дичь и куры, если обѣдъ или ужинъ состоитъ не менѣе какъ изъ 4-хъ блюдъ, напримѣръ:

Рябчикъ разрубается вдоль на пополамъ и подается за 2 порціи.

Цыпленокъ маленький разрубается отъ . . .	3 порцій,
Курица—отъ	6 порцій,
Индѣйка, цуларда—отъ	12 порцій,
Гусь и глухарь—отъ	10 порцій,
	и т. д.

И вообще, чѣмъ болѣе состоитъ блюдо въ обѣдѣ или ужинѣ, тѣмъ меньше подается порція.

Примѣчаніе: Мясо и рыба расчитывается по $\frac{1}{4}$ фунта на персону при подачѣ, а при покупкѣ расчитывается по $\frac{1}{2}$ фунта на персону, потому-что, когда вы приготавливаете эти продукты, то ихъ зачищаете отъ кожи, жилъ, костей и жира, послѣ чего

у васъ и остается къ подачѣ всего по $\frac{1}{4}$ фунта; прибавьте гарниръ и соусъ, и у васъ выйдетъ довольно солидная порція.

Передъ праздничными или парадными обѣдами или ужинами подается различная холодная и горячая закуска. Послѣ закусокъ слѣдуетъ подача обѣда или ужина. Закуска накрывается отдѣльно, за небольшимъ столомъ, въ сторонѣ столовой или зала, гдѣ сервировалъ столъ для обѣда или ужина.

Примѣчаніе. Подача обѣда или ужина начинается съ хозяйина дома и его хозяйки или, по распоряженію ихъ, подается первымъ почетнымъ гостямъ, по ихъ указанію.

Составленіе меню и порядокъ подачи блюдъ.

Обѣдъ или ужинъ, состоящій изъ 3-хъ блюдъ, пишется и подается такъ.

1-е. Бульонъ	пирожки
2-е. Жаркое	салатъ
3-е. Сладкое	
Изъ 4-хъ блюдъ:	
1-е. Супъ	пирожки
2-е. Рыба	соусъ
3-е. Жаркое	салатъ
4-е. Сладкое	
Изъ 5-ти блюдъ:	
1-е. Бульонъ	пирожки
2-е. Рыба	соусъ
3-е. Зелень	
4-е. Жаркое	салатъ
5-е. Сладкое	
Изъ 6-ти блюдъ:	
1-е. Бульонъ	пирожки
2-е. Рыба	соусъ
3-е. Зелень	
4-е. Пушпъ	
5-е. Жаркое	салатъ
6-е. Сладкое	

По окончаніи обѣда или ужина подается также черный кофе съ различными ликерами и сахаромъ.

Послѣ кофе подается сыръ всевозможныхъ сортовъ.

И въ заключеніе подаются фрукты.

ОТДѢЛЪ XVI.

Хлѣбъ и квась.

Хлѣбъ.

Знаніе въ хлѣбѣ также важно для хозяйекъ, въ особенности которыя находятся въ провинціи и которымъ приходится печь хлѣбъ самимъ.

Первымъ деломъ нужно знать доброкачественность въ муцѣ.

1-е. Обращать вниманіе на то, чтобы мука не отсыпалась *затяжностью*.

2-е. Чтобы мука на вкусъ не была горькая.

При приѣмѣ муки, доставать ее для пробы щупомъ изъ самой середины мѣшка и его головки (щупъ—это есть толстая съ желобкомъ желѣзная палочка).

Два мѣшка по $4\frac{1}{2}$ пуда считаются за «куль», слѣдовательно, въ кулѣ 9 пудовъ.

Для выпечки черного хлѣба берется одна ржаная мука, такъ называемая ржаная «обыкновенная».

Но если выпекать хлѣбъ получше и чуть побѣлѣе, то берется мука, такъ называемая, ржаная «отсывная».

Если же выпекать еще бѣлѣе и лучше черный хлѣбъ, то въ ржаную «обыкновенную» или «отсывную» муку прибавляется высшій сортъ ржаной муки, подъ названіемъ «первачъ».

Мѣшается вмѣстѣ ржаная мука съ первачемъ, не опредѣленно по мѣрѣ: пополамъ, т. е. по ровному количеству двухъ сортовъ муки, и берется, напримѣръ, на 80 фунтовъ муки ржаной—10 фунтовъ первачу, и т. д., смотря по тому, какой бѣлизны желательнѣе выпечь хлѣбъ.

Припекъ хлѣба имѣется:

Если вы выпекаете хлѣбъ изъ обыкновенной ржаной муки, взявъ полъ куля, т. е. 4 пуда 20 фунтовъ муки, то у васъ выйдетъ, если хлѣбъ хорошо пропеченъ, 6 пудовъ 17 фунтовъ хлѣба, свѣшпаннаго холоднымъ, но если вѣшать горячій и сырватый, тогда выйдетъ больше.

Хорошо выпеченный хлѣбъ считается тотъ, который не имѣетъ закала на нижней коркѣ, т. е., когда разрѣжете пополамъ хлѣбъ, и внизу, вдоль нижней корки, увидите какъ-бы плотно смятую стекляннстую полоску,—это и называется «закалъ» и означаетъ малую недоброкачественность въ выпечкѣ хлѣба.

Въ смѣси-же «отсѣвной» съ «первачемъ» положить, выхлѣбать припека больше, — около 7 пудовъ изъ вышеказанной пропорціи муки (т. е. изъ 4 пудовъ 20 фунтовъ).

Пропорцію воды на 1 пудъ ржаной муки опредѣлить одинаково нельзя, такъ какъ мука бываетъ сырая и сухая. Сырая мука беретъ воды въ себя меньше, а сухая гораздо больше, — поэтому хлѣбъ замѣшивается наглядно.

О тѣстѣ ржаного хлѣба.

Если вы отпекаете хлѣбъ ежедневно, тогда каждый разъ, для закваски опары, нужно оставлять немного ржаного тѣста.

Если-же вы только начинаете ставить опару, не имѣя въ остаткѣ стараго тѣста, тогда надо взять дрожжей, соединить съ теплымъ квасомъ и мукой, замѣсить небольшое количество тѣста и заквасить, а на этой закваскѣ уже поставить квашню, т. е. опару.

Тогда положить это квашеное тѣсто, или оставшееся тѣсто старое, въ квашню или въ какую либо посуду, влить потребное количество теплой воды и хорошенько размѣшать положенное квашеное тѣсто съ водой. Затѣмъ всыпать муки и замѣсить тѣсто не особенно крѣпко, но и не жидко, и дать этой опарѣ выхлѣбаться, т. е. подняться, оставивъ ее въ тепломъ мѣстѣ.

Ставить опару съ вечера, въ особенности если пропорція не менѣе какъ 2 пуда муки, но, конечно, чѣмъ меньше пропорція, тѣмъ она скорѣе поднимется. Можно ставить опару и утромъ, а выпекать къ вечеру.

Когда опара поднимется, то всыпать муки и замѣсить тѣсто какъ должно быть, что-бы оно было крѣпче противъ опары, и въ примѣру сказать, немного крѣпче противъ кислого тѣста, которое готовится изъ бѣлой муки крупчатки. Когда тѣсто замѣшано, дать ему подняться, и когда поднимется, тогда его свалить на мукѣ, порціонно, величиною смотря по формѣ или чашкѣ.

Если выпекаете въ желѣзной формѣ, то ее надо подмазать масломъ, или-же тѣсто, которое пойдетъ въ эту форму, больше перевалить въ мукѣ и положить въ форму, давъ въ ней тѣсту подняться, затѣмъ смазать сверху приготовленной массой и сажать въ печь выпекать.

Если-же вы выпекаете хлѣбъ безъ формы, то его, раскатавъ на мукѣ шаромъ, положить въ деревянную чашку, засыпанную мукой, и дать подняться. Когда поднимется, выложить на широкую лопатку, нарочно для этого приспособленную (но чтобы лопата была подсыпана мукою, иначе можетъ пристать тѣсто), затѣмъ смазать его приготовленной массой и сажать выпекать въ зачищенную, чистую печь, прямо на «подъ», т. е. на кирпичи; но можно выпекать и на желѣзномъ листѣ. Сажать хлѣбы на кирпичи рядами, и не плотно одинъ къ другому.

Примѣчаніе: Если опара некинетъ, тогда въ нее подлить немного воды, размѣшать, всыпать муку и замѣшивать, какъ должно быть тѣсто.

Смазываніе хлѣба.

Для того, чтобы хлѣбъ имѣлъ красивый видъ, и, вообще, чтобы верхняя корка была-бы блестящая — приготовляются двѣ смазки; смазкой за № 1 смазывается когда сажаетъ въ печь, (смазывается кистью или кисточкой, сдѣланной изъ перьевъ дичи), а затѣмъ, когда вынимается изъ печи, смазывается смазкой за № 2, и хлѣбъ заблеститъ.

Смазка № 1-й готовится такъ: всыпать въ какую либо посуду немного муки «первачъ» и немного мелкаго сахару, затѣмъ развести совсѣмъ жидко холоднымъ квасомъ и этимъ смазывать, когда сажаете въ печь.

Смазка № 2-й готовится такъ: всыпать въ какую либо посуду немного картофельной муки и мелкаго сахару, развести холодной водой и размѣшать; затѣмъ вскипятить воды, и приготовленную картофельную муку, хорошенько разболтать, влить въ кипящую воду, быстро размѣшать и прокипятить, такъ чтобы эта масса была густотою, какъ самый жиденькій киселекъ. Этой смазкой смазывать когда вынимаете изъ печи совсѣмъ готовый горячій хлѣбъ; смазавъ хлѣбъ, оставлять на столѣ и онъ самъ по себѣ подсохнетъ и будетъ блестящъ.

Готовность хлѣба опредѣляется по виду. По часамъ опредѣлить трудно, вследствие того, что хлѣбъ бываетъ различной величины, — большой печется дольше, маленькій меньше, и кромѣ того, если тѣсто перекисло или сильно моложаво, то въ этихъ случаяхъ хлѣбъ сидитъ въ печкѣ дольше. Но востаетъ, къ примѣру сказать, если печка хорошая и съ дверцами, а не съ за-слонкой, то печетъ скорѣе.

Въ общемъ, хлѣбъ отъ 8 фунтовъ и до 12 фунтовъ сидитъ въ печкѣ 2 часа и больше.

О печкѣ для хлѣбовъ.

Въ печкѣ дрова складывать клѣткой, если коротенькіе, а если длинныя — то такъ, въ разбросъ, но при этомъ стараясь чтобы они востаяки лежали высоко другъ на другѣ. Затѣмъ печку затопить, и когда дрова прогорятъ, тогда ихъ разбросать по печкѣ; когда-же дрова совсѣмъ прогорятъ, тогда уголья разгresti по всей печкѣ, и затѣмъ, когда хлѣбъ въ формахъ поднялся, тогда остальные уголья изъ печи выгresti вонъ и печку зачистить мокрой шваброй, т. е. шваброю съ мочалой, нарочно для этого приспособленную, мочить въ калку съ водой и загresti, т. е. замести печку такъ, чтобы она была совсѣмъ чистая и не имѣла-бы на кирпичахъ ни золы ни угля. Во время

топки дупники должны быть открыты. Во время выпечки дупники открываются смотря по состоянію жара въ печи; открывается одинъ и два дупника (если конечно таковыя имѣются при печкѣ).

При выпечкѣ хлѣбовъ въ русской печкѣ съ заслонкою, нужно оставлять жаръ, т. е. угольи, такъ:

Когда печка зачищена и хлѣба посажены, тогда спереди въ печкѣ наложить жару углей и закрыть заслонкой плотно, даже ее чѣмъ нибудь подпереть снаружи, чтобы не выходилъ жаръ, и такъ выпекать до готовности. Лишній разъ въ это время въ русскую печку не заглядывать,—этимъ только студите печку.

И в а с ь .

Квасъ также весьма важный напитокъ, если его приготовить дома, соблюдая при томъ все правила о его приготовленіи, и извлеченія изъ него пользы, напр. по отношенію къ здоровью, и притомъ, въ большомъ хозяйствѣ, приноситъ выгоду въ экономическомъ быту, въ томъ, что можно приготовить дома хорошей квасъ и притомъ дешево. Затѣмъ, находясь въ провинціи, гдѣ негдѣ купить квасъ, весьма важно знать какъ приготовить его дома.

Квасъ готовится различными способами изъ солода, съ примѣсю муки и безъ нея, и вслѣдствіе этого здѣсь указаны два способа: съ мукой и безъ муки.

Рецептъ № 1. Пропорція кваса съ мукой:

Солода 14 фун.
Муки ржаной 5 »
Муки гречневой 3/4 »
Патоки или сахару—по вкусу.
Воды—по усмотрѣнію.

Духи положить по желанію: травы мяты, тмину, анису или безъ всего, оставивъ при натуральномъ вкусѣ солода.

Рецептъ № 2. Волѣ употребляемый, безъ муки:

Солоду 10 фун.
Патоки или сахару—по вкусу.
Воды—по усмотрѣнію.

Духи какіе либо, по желанію: травы мяты, тмину, анису или оставить при натуральномъ хлѣбномъ вкусѣ солода.

Примѣчаніе: Вода по мѣрѣ не опредѣляется, а вливается наглядно, или, проще сказать, по вкусу. Если хотите приготовить квасъ по-лучше, то конечно очень разводите водой закваску не надо, а если приготовить по-проще, дешевый квасъ, то конечно уже влить воды побольше. Сахаръ также положить по вкусу, чтобы было сладко, и взять то во вниманіе, что сладость въ квасу, когда онъ выстаивается, пропадаетъ, и онъ дѣлается немного кислѣе и малосладкавыи.

Сахару можно положить и сахарной патоки.

Передъ тѣмъ какъ положить въ квасъ сахаръ, его нужно распушить съ водой или съ квасомъ на плитѣ, чтобы онъ превратился въ сиропъ, и тогда уже соединить съ квасомъ по вкусу.

Для распускания сахара, напимѣръ, взять:

Сахару 2 фун.
Воды или квасу 1/2 бут.

Распушить на плитѣ и соединить съ квасомъ.

Приготовление по рецепту № 2.

Солодъ положить въ какую либо посуду или кадку, влить кипятку и вымѣшавъ, чтобы не было комочковъ. Воды вливать въ это время такъ, чтобы изъ солода вышла жидкая каша. Когда размѣшано, разложить по чугунамъ, накрыть крышкой и поставить въ истопленную печку, чтобы солодъ распарился до готовности. Сколько времени находится ему въ печкѣ, опредѣлить въ точности нельзя, потому что порція бываетъ большая и малая,—большая стоитъ въ печкѣ дольше, а малая меньше, вслѣдствіе этого, опредѣляется наглядно. Солодъ долженъ быть совсѣмъ распарившійся и мягкій; стоять въ печкѣ, если его въ чугунахъ не менѣе 10 фун., около 3 и болѣе часовъ.

Когда готовъ, выложить изъ чугуна въ кадку и растереть, чтобы не было комковъ, потомъ залить кипяченой водой, но немного, смотря по пропорціи, размѣшавъ и дать отстояться. Когда отстоится и сверху будетъ жижа, а снизу гуща, тогда верхнюю жижу слить осторожно, чтобы не попала гуща, и вынести на ледникъ студить; эта слитая жижа называется «суоло», оно идетъ на дорогѣ различные квасы; оставшаяся гуща заливается снова кипяченою водою и настаивается до броженія, послѣ чего употребляется уже для дешевыхъ и простыхъ квасовъ.

Въ то время пока гуща съ водою настаивается или, такъ сказать, квасъ начнетъ бродить, то по желанію кладутъ для духовъ траву мяту или толченое сѣмя аниса или тмина. Этотъ квасъ настаивается, т. е. даетъ ему бродить, въ теченіе сутокъ въ лѣтнее время, а зимой—подольше, если помѣщеніе холодное.

Примѣчаніе: Квасъ бродитъ такъ: если смотрѣть на него въ кадку, то онъ точно-бы закипаетъ мелкими шариками съ булавочную головку и немного шумитъ, то есть производить какъ-бы кипѣніе. Это допускается для простыхъ квасовъ.

Когда квасъ настоялся, его надо процѣдить черезъ частое сито и положить сахару по вкусу. Разливается квасъ по бутылкамъ совсѣмъ сладкій, т. е. моложавый, пока еще не успѣлъ заигрѣть; и нельзя допустить, чтобы онъ въ кадкѣ сдѣлался игристымъ,—тогда онъ не годится для бутылокъ, и идетъ уже на продажу въ розливъ, четвертными и боченками, а въ домашнемъ быту подается въ графинахъ.

Когда квасъ розлитъ по бутылкамъ, закупорить пробками, завязать бичевками и держать въ холодномъ мѣстѣ. Розлитый

во время молодой сладкій квасъ уже начинаетъ въ бутылкахъ «бродить» и дѣлается игристымъ и хорошимъ квасомъ.

При закупоркѣ бутылки надо обращать вниманіе на доброкачественность пробки и чтобы онѣ не были старыми, такъ какъ черезъ худыя пробки проходить воздухъ и тогда квасъ не имѣетъ надлежащей игры и скоро киснетъ или выдыхается.

Передъ тѣмъ какъ начинаете закупоривать, пробки нужно спарить, т. е., положивъ ихъ въ кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой и хорошенько проварить до мягкости, затѣмъ ихъ остудить и начинать ими закупоривать.

О завязкѣ бутылки:

Когда закупорите бутылку, то надо чтобы пробка чуть-чуть торчала изъ горлышка бутылки, и тогда сдѣлать изъ тоненькой бечевки петлю, по серединѣ ея переложить этимъ-же концомъ бечевки и надѣть на горлышко бутылки такъ, чтобы переложенный кончикъ находился-бы на пробкѣ, а петля — вокругъ горлышка, и надѣтую такъ бечевку затянуть, придерживая пальцемъ, и завязать концы на пробкѣ; когда на пробкѣ завязано, то оставшіеся два конца бечевки повернуть въ противоположную сторону, чтобы бечевка лежала крестомъ, потомъ опять сдѣлать петлю и накинуть на горлышко, затянуть, завязать концы на пробкѣ, обрѣзать бечевку и бутылка готова.

О суслѣ.

Когда сусло остынетъ, то его надо посмотреть, и если оно слишкомъ густо, то развести кипяченой водой или вторымъ соевымъ молодымъ квасомъ, но разводить немного, въ зависимости отъ вкуса кваса. Положить сахару или патоки, разведенной съ водой или квасомъ (какъ сказано выше) по вкусу, и сейчасъ же, какъ есть молодой сладкій квасъ, разлить по бутылкамъ, закупорить наилучшими пробками, завязать, и держать на холодѣ, и онъ уже разрабатается въ бутылкахъ отъ пробки и будетъ игристымъ квасъ. Приготавлиемъ изъ сусли квасъ называется «столовый» и «боярекинъ»; вообще, сусло идетъ на самые лучшіе квасы.

Приготовление по рецепту № 1.

Высыпать въ кадку муку двухъ сортовъ и солодъ, размѣшать все вмѣстѣ, потомъ залить все это кипяткомъ, т. е. заварить, и хорошенько вымѣшать лопаткой; вливать въ солодъ воды кипяченой, т. е. кипятку, такъ, чтобы густотою масса была какъ жидкая кашка. Потомъ эту массу разложить по чугунамъ и поставить въ печь. Далѣе поступить также какъ и выше сказано о приготовленіи по рецепту за № 2.

Кромѣ того, если квасъ въ большомъ количествѣ, и требуется очень скоро, то для того, чтобы онъ скорѣе началъ бродить, опускаютъ въ него черствые куски черного хлѣба, а иногда даже и кусочекъ дрожжей. Но въ общемъ въ квасъ, который

http://laretz-kulnarniy.narod.ru/

приготавливается для бутылокъ, дрожжей класть нельзя, а ихъ кладутъ только въ простой квасъ, который подается изъ бочекъ прямо къ столу.

ОТДѢЛЪ XVII.

О посудѣ.

Кастрюли должны быть всегда луженыя, въ особенности слѣдить за мѣдными; слѣдить также и за ихъ чистотой, чтобы не было на днѣ ихъ никакого пригара. Чистить кислотой, составленной посредствомъ квашенья изъ корокъ черного хлѣба и мятой клюквы. Пескомъ полуду чистить не полагается, потому что этимъ сдирается полуда.

При приемѣ мѣдной посуды отъ лудильщика нужно обращать особое вниманіе на то, какъ она вылужена, а именно: чтобы дно кастрюли и бока не были бы шаршавыя и буграми, въ особенности по краямъ и въ углахъ, кастрюля должна быть вылужена гладко, чтобы рукою не ощущать ни малѣйшей шаршавости. Въ этихъ щелкахъ накапливается пригаръ, и при приготовленіи въ нихъ кушанье теряетъ свой вкусъ, а при варкѣ или кипяченіи чего либо молочнаго, сильно пригораетъ ко дну и отзывается гарью.

Когда къ дну кастрюли пригоритъ, то въ нее влить воды, прокипятить, воду слить, положить вышесказанной гущи, дать постоять, и пригаръ со дна отстанетъ.

Мочалкой и съ пескомъ, въ особенности пригорѣлое дно, очищать нельзя,—этимъ стирается полуда и мѣдь со дна кастрюли, отчего дно дѣлается тонкимъ, скоро прогораетъ и кастрюля дѣлается негодною.

Вообще, поступать такъ, какъ выше сказано, и со всей мѣдной посудой.

Когда кастрюли, т. е. полуда, и, въ особенности, жестяныя формы и различная посуда изъ жести, листовой мѣди и оловянная,—потемнѣютъ и даже какъ бы почернѣютъ, тогда ихъ слѣдуетъ сложить въ котель, положить туда соды и золы, хорошенько прокипятить и оставить постоять такъ до слѣдующаго дня; на слѣдующій день посуду вымыть и она будетъ какъ новая. Мокрой посудой на полки не ставить, посуда отъ этого, въ особенности жестяная, поддается ржавчинѣ.

Чтобы удалить кислоту изъ формъ и кастрюль послѣ полуды и новыхъ, сначала въ нихъ вскипятить воду, вымыть и тогда употребать.

Формы новыя для печенія кромѣ того, что смазывать густо масломъ, надо засыпать мелкими сухарными крошками, потому что, нова форма не обдержится, къ ней все будетъ приставать,

въ особенности бисквитное тѣсто. Также если одна форма употребляется подо все, т. е. подъ заливное, пудинги, желе и для печеній, то подготовитъ также, какъ и выше сказано, иначе будетъ плохо отходить.

Сковородки новыя или которыя загрязнены, чугунныя или желѣзныя, зачищать и готовить для печеній нужно такъ: сначала накалить, дать немного остыть и натереть сильнѣе мяснымъ саломъ съ жесткой бумагой или свинымъ шпекомъ, посыпать также крупиной соли.

Крупная соль съ саломъ, когда вы сильно натираете, отбѣгаетъ всякій пригаръ. Мыть сковородки передъ тѣмъ какъ начинаете печь—не полагается, въ особенности желѣзныя.

Послѣ сала и соли, сковородки вытереть чистой тряпкой и начинать печь. На эмальрованныхъ сковородкахъ блины не отпекаются, вслѣдствіе того, что отскакиваетъ полуда.

ОТДѢЛЬ XVIII.

Холодные сладкія блюда *).

1. Сливочное мороженое.

Пропорція:

Сливочкѣ или молода	1 бут.
Сахару	3/4 фун.
Яицъ	3 шт.
Ванили	1/2 палоч.

Приготовление:

Сливки или молоко прокипятить, а сахаръ съ яйцами и ваниль хорошо перемѣшать и влить въ нихъ сначала немного кипяченаго молока, а затѣмъ уже соединить все вмѣстѣ, подогрѣть, мѣшая лопаткою, но только не кипятить; если лопаточкой поднять эту массу и на ней останутся густыя сливки, то это означаетъ готовность, тогда сейчасъ-же нужно процѣдить черезъ сито въ чашку, ни минуты не оставляя въ кастрюль, въ противномъ-же случаѣ масса можетъ сдѣлаться крупкою. Полученную массу нужно остудить и тогда вливать въ слаботиръ, или въ машинку для мороженаго и вертѣть. Теплое или горячее потому не вливается въ слаботиръ, что тогда сейчасъ-же растаетъ ледъ и придется снова хлопотать, переправ-

*) Для желающихъ знать приготовленіе во всѣхъ кондитерскихъ сладкихъ блюдъ и вообще всего кондитерскаго произнодства, предлагаю 2 изданія книги того же автора, подъ заглавіемъ „Кондитеръ“. (См. 2-ю страничку обложки).

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

лять и черезъ это является лишній расходъ льда, а ледъ въ лѣтнее время дорогъ. Вертѣть въ слаботирѣ до тѣхъ поръ, пока молоко не будетъ крѣпкое; напримѣръ, въ американскихъ машинкахъ мороженое, свареное на 2 бут., вертится 15 минутъ, между тѣмъ при верченіи въ слаботирѣ пройдетъ 1/2 часа, да кромѣ того, нужно чаще соскабливать съ краевъ ножомъ и размѣшивать лопаткой, чтобы не было кусковъ.

Примѣчаніе: Когда вертять въ лѣтнее время мороженое въ слаботирѣ, то сахару можно брать на вышеказанную порцію только 1/2 фун. Въ американской машинкѣ не надо соскабливать ножомъ съ краевъ и размѣшивать лопаткою, потому-что, при ея устройствѣ, она дѣлаетъ все это сама и остается только вертѣть за ручку. Самое лучшее мороженое выходитъ въ машинкахъ: оно дѣлается мягкимъ, легкимъ, рыхлымъ, таетъ на ложкѣ, и по вкусу напоминаетъ сливочное масло. Это происходитъ благодаря устройству машинокъ, въ которыхъ молоко выбивается, чѣмъ ему придается легкость. Между прочимъ, въ слаботирѣ мороженое выходитъ снѣжнымъ, тяжелымъ и крупками, иногда-же прямо кусочками, а если привести его въ порядокъ, какъ въ машинкѣ, т. е. вымѣшать и вылить лопаткою, то на это требуется много труда.

Заправка машинки или слаботира производится такъ: истолочь ледъ мелко въ кадкѣ чѣмъ-нибудь тяжелымъ, но непременно металлическимъ или желѣзнымъ, такъ какъ деревяннымъ молоткомъ ледъ очень плохо раскалывается; самое лучшее колоть ледъ въ какомъ-нибудь мѣшкѣ, хотя изъ подъ муки: насыпавъ въ него ледъ, ударить тяжелымъ и тогда куда-не будетъ брызгать. Когда ледъ истолченъ, перемѣшать его съ солью, положить въ слаботиръ или машинку и когда будетъ насыпано до верха, то еще посыпать одною солью, и палкой хорошенько уколотить ледъ, а затѣмъ добавить еще льду. Сверху крышку облить холодной водой, для того, чтобы на ней не оставалось соли, и тогда осторожно открыть крышку, осмотрѣть—не попала-ли въ форму соль, вытереть полотенцемъ и тогда уже выливать мороженое и вертѣть.

Примѣчаніе: Когда вертите мороженое въ слаботирѣ и у васъ вертится одна крышка, а сама форма съ мороженымъ стоитъ на мѣстѣ, то это происходитъ отъ того, что велика крышка, тогда нужно на край формы положить толсто свернутую бумагу, закрыть крышку и вертѣть.

Когда мороженое готово, то его можно накладывать ложкой на блюдечки, смотря по формѣ ложки: шарикомъ, оливочкой и т. п. Ложку намочить въ горячей водѣ и ровно провести по мороженому, тогда у васъ получится та же форма, какую имѣетъ ложка.

Сложеты имѣютъ различныя формы: въ видѣ звѣрей, птицъ, фруктовъ, пушки и т. д., однимъ словомъ формы бываютъ разныя, приготовленные изъ олова и жести.

Итакъ, когда мороженое готово, то накладывается въ форму и закрывается крышкой или шалнерами, заправляется въ ледъ съ солью, то есть, насыпать на дно кадки ледъ, посыпать солью и опять льдомъ и т. д.; когда форма засыпана, то кадку нужно потрясти, чтобы ледъ плотнѣе улегся, продержажь форму во льду часа $1\frac{1}{2}$ и тогда можно ее отпустить.

Примечаніе: Кадку съ заправленной формой въ лѣтнее время слѣдуетъ чѣмъ-нибудь накрывать—тогда ледъ не таетъ.

Когда форма заправляется полная, то ее не слѣдуетъ смазывать, если же заправляется половина формы, тогда нужно смазать масломъ, потому что въ неполную форму можетъ протечь соленая вода, а когда дѣльная форма—тогда мороженое воду не пропускаетъ, и вообще мороженое соль въ себя не принимаетъ. Если въ форму попадетъ соль и вы еще не успѣли мороженое размѣшивать лопаткой, то стоитъ только въ форму налить теплой воды и вылить обратно, и соль будетъ снята.

Отпускъ формъ. Когда вынете форму изъ льда, то тщательно очистить съ формы ледъ, обмыть холодной водою, чтобы на формѣ не было соли, затѣмъ вынуть всѣ шалнеры, если таковыя имѣются, и, обмакнувъ форму въ теплую воду, вытереть, раскрыть и выложить мороженое. Если форма не въ порядкѣ, т. е. помята, то сначала надо опять доньшко, а затѣмъ моментально оторвать и другія части; если въ формѣ останется часть мороженанаго, то его слѣдуетъ оторвать ножомъ, и ножомъ же поставить на блюдо, застланное салфеткой или на дѣлянку. Если форма въ видѣ тумбы, съ винтомъ, то обмыть ее холодной водою, обереть, открыть крышку, ствинтить винтикъ на днѣ; формы, и держа ее надъ блюдомъ, дунуть въ отверстие, гдѣ былъ винтикъ, и мороженое сейчасъ-же выдетъ, и подавать.

Ледянка. Это подстановка, сдѣланная изъ льда. Для нея имѣются различныя формы—вазой и фигурками. Дѣляется она такъ: наколоть мелко частаго льду, промыть, насыпать полную форму и залить ее, т. е. ледъ, водою, если хотите чисто ледяную, или молокомъ,—если хотите бѣлую. Также можно подкрасивать карминомъ, или свекольнымъ сокомъ, натертымъ на теркѣ и процеженнымъ, но лучше всего карминомъ. Поставить въ ледъ, заправленный съ солью, и когда замерзнетъ, окунуть форму въ теплую воду и замороженный ледъ, т. е. ледянка, выдетъ изъ формы; поставить ледянку на блюдо, застланное салфеткою, и на ее ставить мороженое. Затѣмъ, если у васъ формъ никакихъ нѣтъ, то можно изъ куска льду сдѣлать четырехугольникъ или кругъ, смотря по фигурѣ мороженанаго, затѣмъ накалить до красна желѣзный прутъ и прикладывая его къ бокамъ ледянки, выводя рисунки и, поставивъ ее на салфетку, подавать.

Поппингъ. Это есть форма мороженанаго, заправленная двумя сортами: сливочнымъ и фруктовымъ мороженымъ.

http://laretz-kulnarniy.narod.ru/

2. Фисташковое мороженое.

Тоже самое сливочное, только въ него прибавляется чищенная фисташка, мелко истолченная или истертая со сливками; передъ провариваніемъ, яйца съ сахаромъ размѣшиваются, и, какъ сказано выше за № 1, вливается молоко или сливки и проваривается до степени густыхъ сливокъ, но не кипятится. Затѣмъ въ это мороженое прибавляются духи: флердоранжевая вода или мараксанъ; также, по желанію, можно фисташки и не класть, а просто подкрасить зеленою краской британъ (кондитерская краска). Если дѣляется натуральное мороженое, то на выпесказанную пропорцію за № 1 взять фисташки чищенной $\frac{1}{4}$ фунта.

3. Орѣховое мороженое (изъ каленыхъ орѣховъ).

Тоже самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 1 прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. чищенныхъ орѣховъ. Орѣхи нужно изжарить до краснаго коллера, отсѣять шелуху, мелко истолочь со сливками и положить въ лизонъ (сахаръ съ яйцами); передъ провариваніемъ, то есть передъ тѣмъ, когда будете вливать кипяченое горячее молоко, проварить и процефдить. Остальные правила тѣ же, какъ за № 1.

4. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

Тоже самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 1 прибавляется въ лизонъ (въ яйца съ сахаромъ), передъ провариваніемъ, $\frac{1}{4}$ фун. грецкихъ орѣховъ, мелко истолченныхъ со сливками, послѣ чего проварить и процефдить.

5. Хлѣбное мороженое.

Тоже самое сливочное, только къ рецепту за № 1 прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. черстваго чернаго хлѣба; хлѣбъ нужно изжарить въ духовомъ шкафу, т. е. сдѣлать сухари, истолочь, просѣять на сито и положить въ лизонъ передъ провариваніемъ, а затѣмъ проварить и процефдить.

6. Кофейное мороженое.

Тоже самое сливочное, только прибавляется передъ провариваніемъ въ мороженое крупкій кофе, безъ цикорія. Мороженое должно имѣть цвѣтъ кофе со сливками.

7. Шоколадное мороженое.

Тоже самое сливочное, только передъ провариваніемъ прибавляется въ лизонъ шоколадъ.

Итакъ, когда мороженое готово, то накладывается въ форму и закрывается крышкой или палочками, заправляется въ ледъ съ солью, то есть, насыпать на дно кадки ледъ, посыпать солью и опять льдомъ и т. д.; когда форма засыпана, то кадку нужно потрясти, чтобы ледъ плотнѣе улегся, продержать форму во льду часа $1\frac{1}{2}$ и тогда можно ее отпустить.

Примѣчаніе: Кадку съ заправленной формой въ лѣтнее время слѣдуетъ чѣмъ-нибудь накрывать—тогда ледъ не таетъ.

Когда форма заправляется полная, то ее не слѣдуетъ смазывать, если же заправляется половина формы, тогда нужно смазать масломъ, потому что въ неполную форму можетъ протечь соленая вода, а когда цѣльная форма—тогда мороженое воду не пропуститъ, и вообще мороженое соль въ себя не принимаетъ. Если въ форму попадетъ соль и вы еще не успѣли мороженое разбѣшать лопаткой, то стоитъ только въ форму налить теплой воды и вылить обратно, и соль будетъ свята.

Отпускъ формъ. Когда вынете форму изъ льда, то тщательно очистить съ формы ледъ, обмыть холодной водой, чтобы на формѣ не было соли, затѣмъ вынуть всѣ палочки, если таковыя имѣются, и, обмакнувъ форму въ теплую воду, вытереть, раскрыть и выложить мороженое. Если форма не въ порядкѣ, т. е. помята, то сначала надо снять донышко, а затѣмъ моментально оторвать и другія части; если въ формѣ останется часть мороженого, то его слѣдуетъ оторвать ножомъ, и ножомъ же поставить на блюдо, застланное салфеткой или на дѣлянку. Если форма въ видѣ тумбы, съ винтомъ, то обмывъ ее холодной водой, обереть, открыть крышку, отвинтить винтикъ на двѣ; формы, и держа ее надъ блюдомъ, дунуть въ отверстіе, гдѣ былъ винтикъ, и мороженое сейчасъ-же вылетитъ, и подавать.

Ледянка. Это подставка, сдѣланная изъ льда. Для нея имѣются различныя формы—вазой и фигурками. Дѣлается она такъ: наколотъ мелко чистаго льду, промыть, насыпать полную форму и залить ее, т. е. ледъ, водой, если хотите чисто ледяную, или молокомъ,—если хотите блюдо. Также можно подкрашивать карминомъ, или свекольнымъ сокомъ, натертымъ на теркѣ и процеженнымъ, но лучше всего карминомъ. Поставить въ ледъ, заправленный съ солью, и когда замерзнетъ, окунуть форму въ теплую воду и замороженный ледъ, т. е. ледянка, вылетитъ изъ формы; поставить ледянку на блюдо, застланное салфеткою, и на ее ставить мороженое. Затѣмъ, если у васъ формъ никакихъ нѣтъ, то можно изъ куска льду сдѣлать четырехугольникъ или кругъ, смотря по фигурѣ мороженого, затѣмъ накалить до красна желѣзныи пруть и прикладывать его къ бокамъ ледянки, выводя рисунки и, поставивъ ее на салфетку, подавать.

Пончикъ. Это есть форма мороженого, заправленная двумя сортами: сливочнымъ и фруктовымъ мороженымъ.

2. Фисташковое мороженое.

Тоже самое сливочное, только въ него прибавляется чистенная фисташка, мелко истолченная или истертая со сливками; передъ провариваніемъ, яйца съ сахаромъ разбѣшиваются, и, какъ сказано выше за № 1, вливается молоко или сливки и проваривается до степени густыхъ сливокъ, но не кипятится. Затѣмъ въ это мороженое прибавляются духи: флердоранжевая вода или марасинъ; также, по желанію, можно фисташки и не класть, а просто подкрасить зеленою краской британъ (кондитерская краска). Если дѣлается натуральное мороженое, то на вышеоказанную пропорцію за № 1 взять фисташки чистенной $\frac{1}{4}$ фунта.

3. Орѣховое мороженое (изъ каленыхъ орѣховъ).

Тоже самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 1 прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. чистенныхъ орѣховъ. Орѣхи нужно изжарить до краснаго коллера, отсѣять шелуху, мелко истолочь со сливками и положить въ лизонъ (сахаръ съ яйцами); передъ провариваніемъ, то есть передъ тѣмъ, когда будете вливать кипяченое горячее молоко, проварить и процедить. Остальныя правила тѣ же, какъ за № 1.

4. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

Тоже самое сливочное мороженое, только къ рецепту за № 1 прибавляется въ лизонъ (въ яйца съ сахаромъ), передъ провариваніемъ, $\frac{1}{4}$ фун. грецкихъ орѣховъ, мелко истолченныхъ со сливками, послѣ чего проварить и процедить.

5. Хлѣбное мороженое.

Тоже самое сливочное, только къ рецепту за № 1 прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. черстваго чернаго хлѣба; хлѣбъ нужно изжарить въ духовомъ шкафу, т. е. сдѣлать сухари, истолочь, просѣять на сито и положить въ лизонъ передъ провариваніемъ, а затѣмъ проварить и процедить.

6. Кофейное мороженое.

Тоже самое сливочное, только прибавляется передъ провариваніемъ въ мороженое крупный кофе, безъ цикорія. Мороженое должно имѣть цвѣтъ кофе со сливками.

7. Шоколадное мороженое.

Тоже самое сливочное, только передъ провариваніемъ прибавляется въ лизонъ шоколадъ.

8. Сливочно-лимонное мороженое.

Тоже самое сливочное, только въ лимонъ, передъ провариваніемъ, къ рецепту № 1 прибавляется цедра, снятая съ 2 лимоновъ на терку, послѣ чего проварить и процѣдить.

9. Мороженое кремъ-роаль.

Пропорція:

Сливко́въ густыхъ 1/2 бут.
Пюре-припаса или, такъ называемой, заготовки земляники 3/8 фун.
Ванили 1/8 палочки и кармину.

Пропорція изъ свѣжей земляники:

Сливко́въ густыхъ 1/2 бут.
Земляники 1/4 фун.
Сахарной пудры 1/4 " "
Ванили 1/8 палочки и кармину.

Приготовление:

Влить сливки въ чашку, протереть въ нихъ землянику, положить сахаръ, если дѣлается изъ свѣжей земляники, а если изъ заготовки—то безъ сахару, потому что въ заготовкѣ сахаръ уже есть. Итакъ, все это вмѣстѣ размѣшать, прибавивъ ваниль, истолченную съ чайною ложкою сахара, немного подкрасить карминомъ и вертѣть.

10. Кофе гранить.

Пропорція:

Кофе заваренаго, безъ цикорія, крѣпкаго 1/2 бут.
Сливко́въ густыхъ 1/2 бут.
Сахарной пудры 1/2 фун.
Ванили 1/4 палоч.

Приготовление:

Ваниль истощить съ пудрой, затѣмъ влить въ чашку кофе, густыя сливки, пудру съ ванилью, размѣшать, дать постоять 1/4 часа, чтобы сахаръ разошелся, и тогда влить въ слаботиръ и вертѣть до готовности. Передъ подачей посмотрѣть, если гранить крѣпкой, то его нужно отогрѣть, т. е. поставить слаботиръ въ теплую воду, и когда онъ отойдетъ, размѣшать, чтобы было не особенно крѣпкое. Подается въ стеклянныхъ высокихъ или низенькихъ кружечкахъ.

11. Кофе-гласе.

Тоже самое, что и кофе гранить, но на выпесказанную пропорцію прибавляется лишь 1/2 бут. густыхъ сбитыхъ сливокъ къ готовому кофе-гранить. Когда сливки будутъ сбиты, положить въ нихъ немного граниту, размѣшать, и тогда уже можно соединить все вмѣстѣ, а если вы прямо положите сливки въ слаботиръ и будете размѣшивать, то у васъ можетъ быть гласе крупкою или комочками, потому что сливки въ слаботирѣ быстро замерзнутъ. Подается также въ стеклянныхъ кружечкахъ.

12. Кремъ-дюшесь.

Приготавливается также, какъ и кремъ-роаль (см. № 9), но вмѣсто земляники взять малину.

13. Мороженое Паризьенъ.

Такое названіе имѣютъ порціонныя формочки, т. е. въ одной порціонной формѣ заключается 3 маленькія формочки въ видѣ орѣшковъ, винограда, фруктъ или ягодъ и т. п. Обыкновенно порція состоитъ изъ трехъ фигурныхъ формочекъ съ разными сортами мороженаго и подается на стеклянныхъ блюдечкахъ, преимущественно во время танцевъ.

14. Суфле шоколадное.

Пропорція:

Сливко́въ густыхъ 1/2 бут.
Сахару 1/2 осѣм.
Шоколаду 1/4 фун.
Ванили 1/4 палоч.

Приготовление:

Сливки сбить крѣпко, и положить ваниль съ сахаромъ и 1/8 фун. шоколаду, истертаго на теркѣ, хорошенько размѣшать, наложить въ бумажныя коробочки, въ фарфоровыя или серебряныя раковинки, а сверху засыпать остальной 1/8 фун. шоколада, также натертаго на теркѣ; жестяную лощанку или мѣдный тазъ или бланморея наполнить льдомъ съ солью и поставить туда раковинки, а сверху накрыть и держать до тѣхъ поръ, пока замерзнутъ, и подавать.

15. Бисквитное мороженое.

Пропорція:

Сливко́въ густыхъ 1/2 бут.
Сахару 1/4 фун.
Горьк. миндалю 6 шт.

Ванили $\frac{1}{4}$ палоч. <http://laretz-kulnarniy.narod.ru/>
 Бисквиту $\frac{1}{8}$ фун. (можно купить въ булочной).

Приготовление:

Миндаль вычистить, истолочь съ одной рюмкой воды и процѣдить въ сахаръ, истолченный съ ванилью, разогрѣть, чтобы разошелся сахаръ, остудить и влить въ сбитыя сливки, размѣшать и положить въ бумажныя коробочки, сдѣланныя изъ писчей бумаги или въ клеманки, т. е. фарфоровыя чашечки, а изъ бисквита сдѣлать крошки и посыпать сверху черезъ рѣдкое сито. Затѣмъ заправить тазъ, жестяную локанку или кастрюлю, (для этого есть специально изготовленныя формы, такъ называемыя, печка или плазировагель), заправить ледъ съ солью и поставить въ него наполненныя коробки, заморозить, и когда замерзнуть—подавать.

16. Парфе ванильное.**Пропорція:**

Сливочъ густыхъ $\frac{1}{2}$ бут.
 Сахару $\frac{1}{8}$ фун.
 Ванили $\frac{1}{8}$ палоч.

Приготовление:

Сливики сбить и всыпать сахаръ, истолченный съ ванилью, размѣшать, выложить въ тумбу и заморозить, т. е. заправить въ ледъ съ солью, на 1 часъ. Когда замерзнетъ—окунуть форму въ теплую воду, вытереть, открыть крышку и, выложивъ на блюдо, подавать.

17. Парфе ванильное съ лизономъ.**Пропорція:**

Сливочъ густыхъ $\frac{1}{2}$ бут.
 Сливочъ обыкнов. $\frac{1}{4}$ стак.
 Сахару $\frac{1}{8}$ фун.
 Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.
 Яиць 1 шт.

Приготовление:

Истолочь сахаръ съ ванилью, всыпать въ кастрюльку, отбить туда яйцо, хорошенько размѣшать, затѣмъ влить $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, размѣшать, разогрѣть, мѣшая лопаткой, но не кипятить, и когда загустѣетъ, т. е. когда на лопаточкѣ покажется густой налетъ, тогда этотъ лизонъ нужно остудить и влить въ сбитыя сливки, размѣшать, выложить въ форму и заморозить также, какъ сказано въ № 16.

18. Парфе земляничное.

Приготавливается также, какъ № 16, лишь въ это же парфе прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. пюре изъ протертыхъ ягодъ или $\frac{3}{8}$ фун. заготовки земляничнаго припаса. Если мороженое приготавливается изъ заготовки, то не сдѣлаетъ класть сахаръ, потому что въ заготовкѣ онъ уже имѣется, но необходимо земляничныи припасъ смѣшать съ $\frac{1}{2}$ бут. сбитыхъ сливокъ, окрасить карминомъ, наложить въ форму и заправить въ ледъ съ солью, и когда замерзнетъ—подавать.

19. Парфе разное.

Для приготовления парфе слѣдуетъ крѣпко сбивать густыя сливки, которыя есть главная основа различныхъ парфе, затѣмъ всыпать въ сливки сахарную пудру, и размѣшать, какъ сказано въ № 16, послѣ чего въ эту основную массу кладутся различныя пюре; далѣе поступать какъ сказано въ № 16.

20. Парфе фисташковое.

Чищенныя и высушенныя фисташки растереть мелко съ флерть-д'оранжевой водой или съ мараскиномъ, чтобы масса была густотою какъ хорошая сметана, и тогда положить эту массу въ сбитыя сливки съ сахаромъ, размѣшать, заправить въ форму со льдомъ и солью и заморозить.

21. Парфе кофейное.

Дѣлается также какъ ванильное парфе съ лизономъ (см. № 17), разница лишь въ томъ, что вмѣсто $\frac{1}{4}$ стакана обыкновенныхъ сливокъ, нужно взять $\frac{1}{4}$ стакана крѣпкаго кофе, безъ цукорія.

22. Парфе малиновое и черно-смородиновое.

Дѣлается также, какъ сказано въ № 18, но вмѣсто земляники кладется пюре малиновое или черно-смородиновое.

23. Парфе шоколадное.**Пропорція:**

Сливочъ густыхъ $\frac{1}{2}$ бут.
 Шоколаду порошокомъ или плиткой $\frac{1}{4}$ фун.
 Сахарной пудры 1 чайн. ложку
 Ванили $\frac{1}{8}$ палочки.

Приготовление:

Сливки сбить, и если шоколадъ порошокъ, то всыпать его въ битыя сливки и положить туда-же сахарную пудру, толченую съ ванилью, размѣшать, наложить въ форму, и заправить въ ледъ съ солью. Если же будете употреблять шоколадъ плиткой, тогда его нужно истереть на терку и распустить на тепломъ мѣстѣ, т. е. на край плиты, со столовой ложкой сливокъ или молока, затѣмъ, когда распустится, остудить, положить въ битыя густыя сливки распущенный шоколадъ, сахаръ, истолченный съ ванилью, размѣшать, наложить въ формы и морозить во льду съ солью.

24. Парфе пралине.

Пропорція:

Орѣховъ чищенныхъ	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{4}$ „
Сливокъ густыхъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.

Приготовление:

Сахаръ распустить со столовой ложкой воды и сварить до толстой нитки, т. е., если помокнуть въ сиропъ палецъ, растягивать сиропъ большимъ и указательнымъ пальцами, и когда между ними будетъ тянуться толстая нитка, то это значить готово; тогда нужно всыпать слегка въ этотъ сиропъ орѣхи, жаренные на сковородѣ въ духовомъ шкафу, прокипятить, и затѣмъ, снявъ съ плиты, мѣшать лопаткою, пока масса не свернется въ кусокъ, и все-таки продолжать мѣшать, пока орѣхи не разсыпятся въ отдѣльности, тогда ихъ нужно просѣять на рѣшето, т. е. отдѣлить отъ лишняго сахара, и вновь жарить на плитѣ въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою до тѣхъ поръ, пока оставшійся сахаръ на орѣхахъ не распустится; затѣмъ нужно въ нихъ прибавить весь оставшійся отсѣянный сахаръ и опять продолжать жарить, все время мѣшая лопаткою, пока сахаръ на орѣхахъ не заплеститъ, т. е. пока не распустится, тогда нужно выложить ихъ на тарелку или на желѣзный листъ, остудить, истолочь мелко въ ступкѣ, т. е. пока масса не превратится въ жидкость, и положить въ нее истолченную ваниль съ чайной ложкой сахара. Положить въ эту массу битыя сливки, сначала немного, и размѣшать, а затѣмъ соединить все вмѣстѣ; соединять массу слѣдуетъ постепенно, чтобы не было комковъ. Когда масса будетъ готова, то накладывать формы и заправлять въ ледъ съ солью, какъ сказано въ № 1.

Примечаніе: Жарить орѣхи слѣдуетъ сначала на сковородѣ, въ печкѣ или духовомъ шкафу, не до полной ихъ готовности, а какъ только будетъ отставать кожица, тогда ихъ нужно потереть руками, чтобы кожица отскочила, и тогда уже просѣять.

Сливки тогда ихъ опустите въ сиропъ,—прокипятить, заправить, отсѣять и вновь жарить. Жаренье ихъ нужно производить на сильномъ огнѣ и быстро мѣшать лопаткою, не давая пригорать орѣхамъ и сахару ко дну кастрюли, а то, въ противномъ случаѣ, парфе будетъ имѣть горькій вкусъ.

Это парфе можно приготовить другимъ способомъ. Орѣхи изжарить до полной готовности, отсѣять отъ шелухи, столочь въ ступкѣ, пока масса не превратится въ жидкость, и тогда выложить ихъ въ кастрюлю, всыпать сахаръ, истолченный съ ванилью, отбить 1 яйцо, хорошенько размѣшать, ввести двѣ столовыя ложки сливокъ обыкновенныхъ, размѣшать и прогрѣть, чтобы масса загустѣла, но не кипятить, иначе яйцо можетъ свернуться; когда масса прогрѣется до густоты налета, ее нужно остудить и холодную ввести въ битыя сливки, а затѣмъ накладывать въ форму и замораживать.

Пропорція:

Сливокъ густыхъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Сливокъ обыкновенн.	2 стол. лож.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Орѣховъ	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{4}$ „
Яицъ	1 шт.

25. Пуддингъ-Нессельроде (каштановый).

Пропорція:

Сливокъ густыхъ	$\frac{3}{4}$ бут.
Сахару	$\frac{1}{4}$ фун.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Готовыхъ каштановъ, т. е. засахаренныхъ	$\frac{1}{4}$ фун.

Приготовление:

$\frac{1}{4}$ фун. каштановъ истолочь мелко въ ступкѣ съ 2 ложками столовыхъ сливокъ и протереть на сито; въ каштановое пюре положить сахаръ, истолченный съ ванилью, и ввести остальные густыя сливки $\frac{1}{2}$ бут., а $\frac{1}{4}$ бутылки оставить на сбивку (т. е. изъ этихъ $\frac{3}{4}$ бут. раздѣлить: $\frac{1}{4}$ на сбивку, $\frac{1}{2}$ бут. размѣшать съ каштановымъ пюре). Когда сливки будутъ соединены съ пюре и сахаромъ, то надъ свертѣть какъ мороженое (см. въ № 1). Затѣмъ сбить густыя сливки и, смѣшавъ съ этимъ готовымъ мороженымъ, накладывать въ шарлотную форму, обложивъ дно и бока ея бумагою, закрыть крышкою и заправить въ ледъ съ солью.

По желанію можно класть въ этотъ пуддингъ засахаренныя каштаны кусочками.

26. Мороженое изъ сырыхъ сливокъ.

Мороженое дѣлается и сырое, но проваренное на густыхъ сливкахъ; въ него кладутся всё привкусы и духи, какъ и на проваренное мороженое.

Пропорція:

Сливкокъ густыхъ 1 бут.
Сахарной пудры $\frac{1}{3}$ фун.
Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.

Приготовление:

Ваниль истолочь съ сахаромъ, всыпать ее въ чашку, положить сахарную пудру, смѣшать съ густыми сливками, немного дать постоять, чтобы сахаръ разошелся, и тогда вливать въ машинку и вертѣть до готовности, какъ сказано въ № 1. Это есть главная основа сырого сливочнаго мороженаго. Для фисташковаго мороженаго прибавляютъ фисташки, тертыя со сливками или виномъ, на орѣховое—орѣхи, тертыя со сливками и т. д.

Когда дѣлается сырое сливочное мороженое съ этими привкусами, то при соединеніи сливокъ съ сахаромъ, одновременно нужно класть и фисташки или тертыя орѣхи, и все вмѣстѣ размѣшать и дать постоять, а затѣмъ процѣдить на сито и вертѣть.

27. Пломбиръ.

Приготавливается такъ-же, какъ обыкновенное сливочное мороженое (см. № 1). Если-же пломбиръ приготавливается на густыхъ сливкахъ, то пропорція берется таже, какъ указано въ № 26, разница лишь въ томъ, что на вышеуказанную пропорцію прибавляется:

Густыхъ сливокъ $\frac{1}{2}$ бут.
Ананаснаго и дыннаго цукату . . . $\frac{1}{2}$ ф.
Мараскину 1 рюм.

Сливки нужно сбить въ кастрюлѣ и когда собьются, вынуть изъ машинки сверщенное, не особенно крѣпко, сливочное мороженое, положить его въ сбитыя сливки и размѣшать; затѣмъ положить цукаты, нарѣзанный мелкими четырехъугольниками и залитый мараскиномъ, вновь размѣшать, и выложивъ въ приготовленную форму, закрыть крышкой и заправить въ ледъ съ солью на 2 часа.

Приготовление формы. По желанію пломбиръ убирается цукатомъ; для этого форму нужно брать шарлотную, т. е. круглую и гладкую, такъ называемую пломбирницу. Дно и бока формы выложить бумагою, которую слѣдуетъ вырѣзать лентой, по раз-

мѣру формы (см. рис. 42), и на дно ея вырѣзать кружокъ (см. рис. 43). Вырѣзанную бумагу положить на столъ и на нее наложить, прижимая къ бумагѣ, нарѣзанный цукаты; цукаты слѣдуетъ рѣзать тонкими и широкими кусками. Убранную цукатомъ



Рис. 41.
Форма для пломбира.

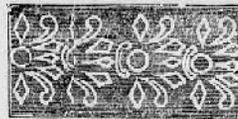


Рис. 42.
Бумага, приготовленная съ фруктами для пломбира (для бока форм.)

бумагу осторожно вложить на дно и бока формы, затѣмъ въ форму наложить мороженое, и морозить часа 2.

Когда замерзнетъ, то вынуть форму, обмыть чуть теплой

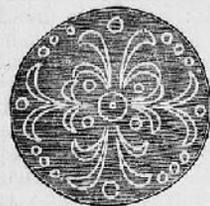


Рис. 43.
Бумажка на дно формы, убранныя цукатами.

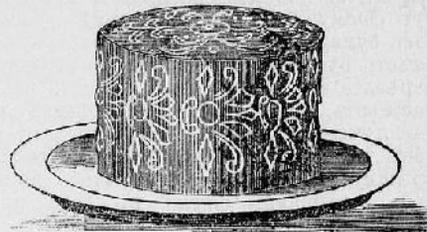


Рис. 44.
Готовый пломбиръ.

водой, вытереть, открыть крышку и выложить мороженое на столъ, снявъ кругомъ бумагу, затѣмъ поставить съ помощію ножа на блюдо, застланное салфеткой и подавать къ столу.

28. Мороженое кремъ-брюле.

Приготавливается обыкновенное сливочное мороженое, какъ сказано въ № 1, но подкрашивается жженнымъ сахаромъ. Мороженое кремъ-брюле приготавливается и иначе: берется обыкновенное мороженое, какъ сказано въ № 1, и когда оно процѣжено, ввести туда кремъ-брюле, приготовленное такъ: влить въ кастрюлю густыхъ или жидкихъ сливокъ $\frac{1}{4}$ бутылки и всыпать туда сахару $\frac{1}{4}$ фун., оставленнаго отъ пропорціи, указанной въ № 1 (сахару берется всего $\frac{3}{4}$ фун.: $\frac{1}{2}$ фун. проварить, а $\frac{1}{4}$ фун. оставить на приготовленіе кремъ-брюле). Когда сливки будутъ соединены съ сахаромъ, то поставить ихъ на плиту и кипятить,

мѣшая лопаткою, до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается густая, красная; тогда нужно эту массу развести процеженнымъ теплымъ мороженымъ, т. е. влить сначала одну ложку мороженого и размѣшать, затѣмъ еще ложку и т. д., а затѣмъ уже соединить все вмѣстѣ, вновь размѣшать и тогда уже влить въ машинку и вертѣть, т. е. морозить; когда готово — наложить въ форму и заправить въ ледъ съ солью, какъ сказано въ № 1.

29. Шарлотъ гласе.

Пропорція:

Сливковъ густыхъ $\frac{1}{2}$ бут.
Сахарной пудры 1 ст. лож.
Ванили $\frac{1}{4}$ пал.
Бисквиту палочками $\frac{1}{8}$ фун.

Приготовление:

Сливки сбить крѣпко и всыпать въ нихъ сахаръ, истолченный съ ванилью, размѣшать и накладывать въ приготовленную форму. Приготовить форму нужно такъ: выложить дно и бока бумагой, также какъ на пломбиръ (см. рис. 42—43), только вмѣсто цуката дно и бока выкладываются бисквитомъ, т. е. нужно нарѣзать его косычками и уложить на дно формы, а по бокамъ поставить прямо, стоямя, надрѣзавъ кончики бисквита, чтобы они лучше держались, и въ середину положить обвитыя сливки, какъ указано выше, накрыть бумагой и крышкою, примазать крышку къ формѣ масломъ, чтобы во внутрь не попала соленая вода, и заправить форму въ ледъ съ солью (какъ сказано въ № 1) на 1 часъ.

30. Шарлотъ а-ла Русь.

Пропорція:

Сливковъ кофейныхъ $\frac{1}{2}$ бут.
Сливковъ густыхъ $\frac{1}{4}$ " "
Желатину 10 лист.
Яиць 2 шт.
Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.
Сахару $\frac{1}{4}$ фун.
Бисквиту готов., пал $\frac{1}{8}$ "

Приготовление:

Отбить въ кастрюлѣ цѣльныя яйца, положить мелко нарѣзанную ваниль, всыпать сахаръ и хорошенько вымѣшать; въ это время кофейныя сливки скипятить и вливать въ эту массу постепенно и размѣшивать (сливки сразу вливать нельзя, такъ какъ яйца могутъ завариться и сдѣлаться крутинками); затѣмъ, когда этотъ ливонъ будетъ соединенъ со сливками, то нужно

его протрѣть, хорошенько размѣшивая лопаткою, до тѣхъ поръ, пока на лопаткѣ будетъ дѣлаться густой налетъ, т. е. такая густота, какъ хорошия густыя сливки, но кипятить нельзя, въ противномъ случаѣ яйца въ этой массѣ свернутся, и вся масса будетъ крупинками. Затѣмъ, когда масса готова — опустить въ нее желатинъ постепенно, т. е. по одному листику, и размѣшивать, чтобы онъ распустился, поставить остудить, при этомъ изрѣдка помѣшивая лопаткою, чтобы онъ ровнѣе остывалъ, и когда будетъ чуть-чуть теплый, тогда сбить густыя сливки, соединить вмѣстѣ съ этой массой и накладывать въ приготовленную форму, дно и бока которой выложить бумагою и бисквитомъ, также какъ въ № 27, и затѣмъ поставить въ ледъ съ солью, какъ сказано въ № 1.

31. Шарлотъ наизь.

Приготавливается также, какъ шарлотъ гласе (см. № 29), только въ середину формы, т. е. въ обитыя сливки, прибавляется бисквитъ, наломанный кусочками и пережѣванный съ вареньемъ изъ красной, бѣлой или черной смородины.

32. Пуддингъ Дипломатъ.

Приготавливается также, какъ шарлотъ а-ла Русь (см. № 30), только въ середину, т. е. въ этотъ кремъ, когда соедините ливонъ, остуженный до тепла, со сбитыми сливками, — прибавляется еще комлотъ масседауанъ, т. е. разные фрукты, и 1 рюмка мараскину; все это вмѣстѣ пережѣшать и накладывать въ приготовленную форму, а затѣмъ заправить въ ледъ съ солью, какъ сказано въ № 1.

33. Мороженое рулетъ.

Приготовление:

Разостлать на столѣ салфетку и на нее наложить: рядъ сливочнаго мороженого, рядъ земляничнаго или малиноваго и

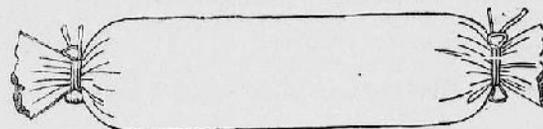


Рис. 45.

рядъ фисташковаго мороженого, и все это вмѣстѣ завернуть въ салфетку трубкою, и когда мороженое будетъ свернуто, то салфетку сдѣлать съ обѣихъ концовъ завязать (какъ указано

на рис. 46) и положить въ слаботоръ, заправленный въ ледь съ солью, и заморозить; когда замерзнетъ, вынуть изъ салфетки

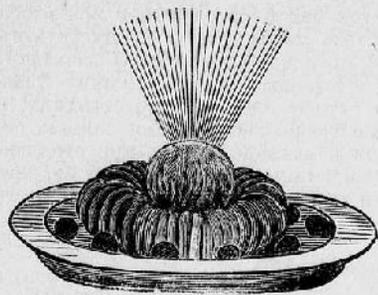


Рис. 46. Готовое блюдо мороженого рулетъ.

и, макая ножикъ въ горячую воду, нарѣзать кружками, уложить на блюдо кругомъ на кружокъ, а по срединѣ поставить султанъ, сдѣланный изъ карамели *) и подавать. Кругомъ, по желанію, кладется гарниръ изъ разнаго мелкаго пирожнаго или изъ одного сорта. Къ мороженому можно подавать меренги, фаршированныя мороженымъ.

34. Кремъ сливочный № 1.

Пропорція:

Сливковъ густыхъ	1/2 бут.
Сахарной пудры	1/4 фун.
Ванили	3/8 палоч.
Желатину	5 лист.

Приготовление:

Сливки сбить на льду или въ холодномъ мѣстѣ, и всыпать въ нихъ сахаръ, истолченный съ ванилью и просѣянный на сито; затѣмъ распустить 5 листовъ желатина съ 2 столовыми ложками воды, помѣшивая лопаткою, и когда распустится, немного остудить и влить въ сбитыя сливки съ сахаромъ, размѣшать вѣнчикомъ, влить въ форму и поставить на ледь, и когда застынетъ, форму намочить или опустить въ теплую воду, обтереть полотенцемъ, накрыть ее блюдомъ и перевернуть, затѣмъ форму осторожно поднять, тряхнуть, и кремъ выйдетъ изъ формы.

35. Кремъ сливочный № 2.

Пропорція.

Сливковъ густыхъ	1/4 бут.
Молока	1/2 >
Ванили	1/8 палоч.
Сахару	1/4 фун.
Яиць	2 шт.
Желатину	12 лист.

*) О приготовленіи султана изъ карамели сказано въ другой книгѣ подъ заглавіемъ "Кондитеръ". Продается въ магазинѣ В. Губинскаго, составивъ Масловъ.

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

Приготовление:

Отбить яйца въ кастрюлю, всыпать сахаръ, толченный съ ванилью, и хорошенько вымѣшать; влить молоко, размѣшать и прогрѣть до густоты хорошихъ сливокъ (т. е. когда на лопаткѣ будетъ оставаться густой налетъ, значить готово), но не кипятить, и тогда постепенно класть по листику желатинъ, помѣшивая лопаткою; когда желатинъ распустится, поставить остудить до теплоты, затѣмъ сбить густыя сливки, и начинать сбивать на льду эту массу, если она остыла до теплоты, и когда масса сдѣлается пышною, тогда соединить со сбитыми сливками, размѣшать, вылить въ форму и остудить.

Примѣчаніе. Когда сбиваете массу съ желатиномъ на льду, то надо слѣдить, чтобы масса не сдѣлалась комками, т. е. не давать застыть; когда же масса будетъ бѣлая и пышная,—скоро же соединить со сбитыми сливками и разливать по формамъ. Если при сбиваніи лизона, или послѣ соединенія со сливками, сдѣлаются комки, вслѣдствіе того, что масса застыла, то нужно чуть-чуть подогрѣть, размѣшать и разлить по формамъ; отпустить изъ формы производится также, какъ и выше сказано, въ № 34. Эти два сливочныхъ крема: за № 34 и за № 35—есть основа всѣхъ кремовъ.

36. Кофейный кремъ.

На вышесказанную пропорцію прибавляется 1/4 стакана сваренаго самаго крѣпкаго кофе, но безъ накоріа.

37. Шоколадный кремъ.

Для шоколаднаго крема прибавляется въ порошокъ шоколадъ по цвѣту, или плиточный шоколадъ, распущенный съ куточкомъ сливочнаго масла, также по цвѣту.

38. Земляничный или малиновый кремъ.

На вышесказанную пропорцію прибавить 1/8 фун. пюре этихъ ягодъ изъ заготовки, или, въ дѣтнее время, протереть свѣжихъ ягодъ 1/2 фун. на вышесказанную пропорцію и подкрасить карминомъ по цвѣту.

39. Кремъ лимонный и апельсиновый, мандариновый или померанцевый.

На вышесказанную пропорцію взять фруктъ какихъ либо по 2 шт., снять цедру на терку, всыпать въ нее столовую ложку сахару и столовую ложку воды, прокипятить, остудить, процѣдить въ кремъ и прибавить 1 рюмку коньяку или мараскина или какого либо другого вина, размѣшать и подкрасить подъ цвѣтъ апельсина, мандарина или померанца; подкрашивается

карминомъ; лимонный цвѣтъ—желтой кондитерской краской „бритонъ“.

40. Ананасный кремъ.

Взять цѣльный ананасъ, или лучше всего одну кожу, которую срѣзать, залить сиропомъ и дать постоять 1 день. Этотъ сиропъ вливается въ вышеоказанный кремъ для приданія аромата; самый-же ананасъ можно также залить сиропомъ и оставить для компота, нарезавъ его кружками.

41. Кремы фруктовые заварные.

Пропорція:

Пюре изъ какихъ либо
фруктъ $\frac{1}{2}$ фун.
Сахару $\frac{1}{2}$ „
Бѣлковъ 6 шт.
Желатину 7 лист.
Лимонной кислоты—по вкусу.
Кармину—по цвѣту.

Приготовление:

Изъ фруктъ или ягодъ протереть пюре и отвѣсить его $\frac{1}{2}$ фун., затѣмъ всыпать въ него сахаръ и проварить, чтобы масса сдѣлалась густою; тогда нужно крѣпко сбить бѣлки и положить въ нихъ проваренную горячую массу пюре и размѣшать; затѣмъ влить желатинъ, распушенный въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, вновь размѣшать, прибавить кислоты по вкусу и краски—по цвѣту и, разливъ по формамъ, застудить на льду; когда готово, форму обвести кругомъ ножомъ, предварительно окунувъ въ теплую воду, обереть полотенцемъ и выложить на блюдо; для этого форму накрыть блюдомъ, перевернуть, встряхнуть, кремъ выйдетъ—и подавать.

42. Кремъ мозаикъ.

Въ форму кладется разный кремъ: рядъ бѣлаго, розоваго и кофейнаго, т. е. форма имѣетъ три цвѣта.

43. Мусъ сливочный.

Пропорція:

Сливокъ густыхъ $\frac{1}{2}$ бут.
Сахарной пудры $\frac{3}{8}$ фун.
Бѣлковъ 4 шт.
Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.
Желатину 6 лист.

Приготовление:

Сбить хорошо густыя сливки, затѣмъ сбить крѣпко бѣлки, истолочь ваниль съ сахарной пудрой и просѣять черезъ сито; желатинъ распустить въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, затѣмъ чуть теплый желатинъ влить въ бѣлки и слегка сбивать, всыпать сахарную пудру, истолченную съ ванилью, размѣшать, и тогда уже положить въ форму и охладить на льду. Вынимается изъ формы точно также, какъ кремъ; по желанію можно заморозить, т. е. заправить въ ледъ съ солью; для замораживания требуется форма съ крышкой и опускается, какъ указано въ № 1, привкусъ къ этому мусу кладется разный, и такимъ же порядкомъ бакъ и на кремъ.

Примѣчаніе. Если желаете получить пюре изъ спѣлыхъ абрикосовъ, то вынуть кости, смять и разварить, а если еще не спѣлые, то на 1 фун. абрикосовъ влить воды $\frac{1}{4}$ стакана и разварить, а затѣмъ протереть на сито. Въ зимнее время можно брать такую заготовку, заготовленную дома, или же купить въ магазинѣ.

44. Желе.

Пропорція:

Сахару $\frac{1}{4}$ фун.
Бѣлковъ 3 шт.
Воды 1 бут.
Желатину 16 лист. и болѣе.

Приготовление:

Сахаръ всыпать въ кастрюлю, положить желатинъ, влить воды $\frac{1}{4}$ бут. и кипятить; когда закипитъ, тогда въ другой кастрюль или чашкѣ разбить 3 бѣлка съ $\frac{1}{4}$ бут. воды и влить въ сахаръ, размѣшивая лопаткою или вѣнчикомъ; когда вновь закипитъ—отставить на край плиты, чтобы кипѣніе слабо продолжалось, такъ какъ желе лучше очищается; затѣмъ другую кастрюлю или чашку накрыть салфеткою, и на нее очень осторожно вылить всю массу, т. е. процеживать,—это есть основа желе. Это желе теперъ готово, но не имѣетъ никакого вкуса, а вкусъ же придется различный; но какое бы ни было желе, кладется по вкусу лимонная соль или кислота, распущенная въ водѣ, затѣмъ по вкусу кладется не болѣе $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана различнаго вина и ликеры, въ отдѣльности и въ смѣси съ какимъ либо ягоднымъ сокомъ или цедрой отъ фруктъ. Если желаете имѣть ягодное желе, то нужно класть на указанную пропорцію $\frac{1}{2}$ стакана ягодно-сока или настойки на спирту, но отнюдь не пюре, въ послѣднемъ случаѣ желе выйдетъ мутное. Если желаете имѣть желе лимонное, апельсиновое, мандариновое или померанцовое, то нужно снять цедру на терку съ 5 шт. съ какого либо изъ указанныхъ фруктъ, и положить все вмѣстѣ въ кастрюлю въ то

время, когда ставите кипятить основное желе, профильтрованное через салфетку—можно подкрашивать карминомъ. Лимонное желе, конечно, подкрашивать не слѣдуетъ, а при этомъ кислота кладется по вкусу. Апельсиновое желе подкрашивается только одной краской „оранжевая кашениль“, которая разводится водой.

Примѣчаніе. По желанію въ желе можно класть фрукты—компотъ. Консервы фрукты для желе должны быть откинутыми на сито, чтобы онѣ были сухи. Для этого слѣдуетъ залить пол-формы или четверть желе и когда застынетъ, наложить рядъ фруктовъ, вновь залить желе и дать застыть. Такимъ образомъ можно въ желе наложить фрукты въ нѣсколько рядовъ и застудить. Отпускается, т. е. вынимается изъ формы желе, какъ и кремъ.

Какъ готовятся сокъ и настойка изъ ягодъ—см. отд. заготовокъ въ книгѣ „Кондитеръ“.

45. Желе Императрисъ.

Приготавливается также, какъ обыкновенное желе, съ какимъ либо виномъ и кислотой, но вмѣсто фруктъ, такимъ же порядкомъ прибавляется рисъ, круто сваренный на молокѣ съ сахаромъ и ванилью. Прежде чѣмъ наложить желе въ рисъ, нужно рисъ промыть въ теплой водѣ и высушить на полотенцѣ.

46. Бламанже.

Пропорція:

Сливковъ густыхъ или кофейныхъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Сахарной пудры	$\frac{3}{8}$ фун.
Миндаль сладкаго	$\frac{1}{8}$ >
Миндаль горькаго	6 шт.
Воды	$\frac{1}{2}$ стак.
Желатина	10 лист.
Флеръ д'оранжевой воды	$\frac{1}{4}$ стак.

Приготовление:

На сливкахъ: миндаль горькій и сладкій ошпарить и вычистить, промыть и мелко истолочь съ водою, воду нужно прибавлять постепенно, и процѣдить черезъ салфетку, а затѣмъ еще толочь, прибавляя воды или процѣженного молока изъ миндаля, вновь процѣдить, однимъ словомъ, чѣмъ мельче будетъ истолченъ миндаль, тѣмъ молоко будетъ гуще и лучше. Когда молоко изъ миндаля будетъ готово, то нужно его соединить со сливками, влить флеръ д'оранжевую воду, положить сахарную пудру и размѣшать; затѣмъ распустить 10 листовъ желатина съ полстаканомъ этой же массы, въ кастрюль на плитѣ, и когда распустится, соединить все вмѣстѣ, размѣшать, разлить въ формы и поставить въ ледъ. Въ бламанже кладутъ также компотъ массе-

дуанъ, для этого нужно залить въ формы рядъ бламанже, и когда застынетъ, положить рядъ фруктъ и опять бламанже, и т. д., до конца формы; когда застынетъ, форму на минутку окунуть въ теплую воду, обереть полотенцемъ, обвести кругомъ по краю формы ножомъ, накрыть форму блюдомъ и перевернувъ, тряхнуть, бламанже выйдетъ изъ формы, и подавать.

47. Бламанже безъ сливокъ.

Бламанже можно готовить также и безъ сливокъ, на одномъ миндальномъ молокѣ.

Пропорція:

Сахарной пудры	$\frac{3}{8}$ фун.
Миндаль сладкаго	$\frac{1}{8}$ фун.
Миндаль горькаго	10 штукъ.
Желатину	10 листовъ.
Воды	$\frac{3}{4}$ бутылки.
Флеръ д'оранжевой воды	$\frac{1}{4}$ стак.

Приготовление также, какъ и на сливкахъ: миндаль ошпарить, мелко истолочь, прибавляя постепенно воды, процѣдить черезъ салфетку и опять толочь, прибавляя немного воды, затѣмъ влить въ миндальное молоко флеръ д'оранжевую воду, всыпать сахарную пудру, размѣшать, распустить желатинъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ этого молока, соединить вмѣстѣ, разлить по формамъ и поставить на ледъ. Отпускается къ столу также, какъ сказано выше.

48. Желе москвитъ.

Пропорція та-же, какъ и для желе, но берется меньше сахара,—вмѣсто $1\frac{1}{4}$ фунта, какъ указано для пропорціи основнаго желе (см. № 44), взять $\frac{1}{2}$ фунта. Въ это желе кладется вино, ягоды или фрукты и кислота по вкусу. По желанію подкрашивается; также кладутся фрукты масседуанъ. Форму съ желе москвитъ ужно заправлять въ ледъ съ солью и держать во льду столько времени, чтобы желе промерзло до степени кристалла. Отпускать и подавать также, какъ и желе.

49. Мороженое «Москвитъ».

Пропорція:

Сахару	$\frac{1}{2}$ фунта.
Бѣлковъ	2 штуки.
Желатину	4 листа.
Воды	$\frac{3}{4}$ бутылки.

Затѣмъ, по желанію, какое либо пюре изъ ягодъ, фруктъ или цедры. Кислоты лимонной—по вкусу.

Приготовление:

Сахаръ и желатинъ скипятить съ водою, затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ фунта пюре изъ какихъ нибудь ягодъ или снять на терку цедру съ лимона или апельсина; цедру нужно прокипятить съ сахаромъ и водою. Прибавляется, по желанію, 1 рюмка какого нибудь вина. Если кладутся ягоды или фрукты, то подкрашивается карминомъ, послѣ чего процѣдить и вертѣть, какъ мороженое; также заправляется въ форму, морозится и отпускается, какъ сказано въ № 1. Когда мороженое будетъ готово, во время заправки въ форму, можно класть рядъ мороженого и рядъ фруктовъ и т. д., до конца формы; накрыть крышкой и морозить.

50. Кремъ малый.

Пропорція:

Соку вишневаго $\frac{1}{2}$ бутылки.
Сахарной пудры $\frac{1}{4}$ фунта.
Мараскину $\frac{1}{4}$ бутылки.

Приготовление:

Взять вишни марель $\frac{1}{2}$ фунта, истолочь вмѣстѣ съ косточками и дать постоять одну ночь, а на слѣдующій день процѣдить, влить мараскинъ въ $\frac{1}{2}$ бутылки сока, всыпать сахарную пудру, положить кислоты по вкусу, размѣшать и вертѣть въ машинѣ какъ мороженое, но не крѣпко, а чтобы было какъ кашка. Подается въ стеклянныхъ кружечкахъ во время танцевъ и ужина.

51. Шербетъ земляничный (холодный).

Пропорція:

Пюре земляники $\frac{1}{2}$ фунта.
или земляники свѣжей $\frac{1}{4}$ »
Сахару $\frac{3}{8}$ »
Воды $\frac{1}{2}$ стакана.
Кислоты—по вкусу.
Кармину—по цвѣту.

Приготовление:

1 фунтъ ягодъ вычистить и протереть на сито, и на 1 фунтъ пюре взять $\frac{3}{8}$ фунта сахару, распустить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, прокипятить и соединить съ пюре, положить кислоты по вкусу и кармину по цвѣту, и вертѣть какъ мороженое; когда будетъ какъ кашка, значить готово, тогда положить $\frac{1}{4}$ фунта свѣжей земляники, залитой одной рюмкой коньяку и перемѣшать съ мороженымъ. Подается въ жидкомъ видѣ, въ стеклянныхъ кружечкахъ, во время танцевъ и ужина.

52. Шербетъ малиновый (холодный).

Приготавливается также, какъ и земляничный, но вмѣсто земляники берется малина.

53. Шербеты въ станахъ.

Основная пропорція:

Сахару 1 фунтъ.
Воды $\frac{1}{4}$ бутылки.

Приготовление:

Сахаръ соединить съ водою, размѣшать и поставить варить; когда закипитъ, края кастрюли обмыть мокрою тряпкой, чтобы на нихъ не было сахару и продолжать варить до пробы, т. е., когда сахаръ будетъ кипѣть до густоты, тогда нужно взять его ложечкою и влить въ стаканъ холодной воды, и когда вынете его изъ воды, то онъ долженъ быть, т. е. кусочекъ этого сахара, мягкимъ, какъ тѣсто,—и это означаетъ готовность; тогда кастрюлю съ сахаромъ нужно остудить, и когда будетъ чуть-чуть теплая, тогда сахаръ мѣшать лопаткою до бѣлизны, пока не свернется въ кусокъ; тогда эту массу накрыть мокрою тряпкой и дать постоять часъ, чтобы масса отмякла. Затѣмъ эту массу нужно развести до густоты хорошей сметаны какимъ либо пюре изъ ягодъ или фруктовъ, или какимъ либо виномъ, и хорошо размѣшивать лопаткою; вливать нужно всегда понемногу, пюре размѣшивать или разминать о край кастрюли лопаткою, чтобы не было ни одного комочка, затѣмъ положить кислоты по вкусу и, подкрасивъ какимъ либо цвѣтомъ, разлить по стаканамъ и подавать.

54. Шербетъ кофейный.

Пропорція:

Сахару 1 фунтъ.
Масла сливочнаго $\frac{1}{8}$ »
Кофе заваренаго $\frac{1}{4}$ бутылки.
Ванили $\frac{1}{4}$ палочки.

Приготовление:

Также какъ и обыкновенный шербетъ (см. № 53), но въ сахаръ, вмѣсто воды, наливается кофе, кладется ваниль и ставится вариться до пробы, когда готово—кладется сливочное масло, размѣшивается и ставится на ледъ.

55. Фруктовое мороженое.

Для фруктоваго мороженаго основаніемъ служатъ сахаръ и вода. Въ сахаръ, разведенный водою, прибавляется пюре, лимонная кислота, подкрашивается и разводится водою до пробы. Если мороженое приготавливается въ слаботирѣ, то развести на 18 градусовъ, а если въ машинкѣ, то на 24 градуса густоты, (продается специальный градусникъ для мороженаго, цѣна котораго 30 или 35 коп.). Если-же градусника въ домѣ не имѣется, то можно узнать градусы такъ: взять разведенное мороженое ложечкою и плеснуть на край заправленнаго слаботира, и если оно сейчасъ-же побѣлѣетъ, т. е. крѣпко замерзнетъ, то, значитъ проба хорошая, а если мягкое, то слѣдуетъ прибавить воды, и опять попробовать. Измѣреніе температуры мороженаго градусникомъ производится такъ: если градусникъ показываетъ *ниже* того градуса, который вамъ нуженъ, то нужно прибавить сиропу, т. е. распущеннаго сахару въ водѣ, густотою по липкости, размѣшать и опять пробовать, а если градусникъ показываетъ выше того, который вамъ будетъ нуженъ,—прибавить воды, размѣшать и опять пробовать, однимъ словомъ, развести по потребности.

Примѣчаніе: Если вы положите много воды, но мало сахару, то мороженое выйдетъ снѣжное, т. е. будетъ рассыпаться и хрустѣть, какъ снѣгъ.

Если пропорція воды и сахара взята нормальная (что узнается по градуснику), и хорошо вымѣшана, тогда мороженое будетъ мягкое и пышное, густотою какъ сливочное масло. Если вы положите сахару слишкомъ много противъ вышесказанныхъ пробъ, то мороженое не свернется и будетъ одна жидкость. Если градусникъ въ массѣ тонетъ, то это означаетъ, что масса очень жидка, а если остается на поверхности, то это означаетъ, что масса очень густа. Поэтому-то вышесказанными пробами и нужно привести въ порядокъ, т. е. прибавляя воды или сахару. Заправляютъ мороженое въ машинку или слаботиръ, закладывая формы, морозить и отпускать также, какъ сливочное мороженое (см. № 1).

59. Мороженое земляничное, малиновое, морошковое.

Пропорція:

Сахару 1 фунтъ.
Любого изъ вышесказанныхъ пюре 1 »
Воды 1 бутылку.
Кислоты—по вкусу.
Кармину—по цвѣту.

Приготовление:

Сахаръ вскипятить съ водою; воду на сахаръ не слѣдуетъ вливать всю сразу, а только часть ея, хотя половинное количество, а остальную можно послѣ. Затѣмъ, ягоды протереть на черное сито и положить въ распущенный сиропъ, размѣшать, влить остальную воду, положить кислоты по вкусу и краски по цвѣту, размѣшать, процѣдить на сито, сдѣлать пробу, и вертѣть т. е. морозить, какъ сказано въ № 1.

57. Мороженое черно-смородиновое, абрикосовое.

Пропорція:

Сахару 1 фун.
Пюре 1/2 *
Воды 1 бут.
Кислоты—по вкусу.
Кармину—по цвѣту.

Приготовление:

Ягоды и абрикосы разварить до мягкости и протереть на сито, а тогда уже брать пюре по вѣсу; дальѣ поступать также, какъ и при изготовленіи указаннаго земляничнаго или машиноваго мороженаго. Заправляются и отпускаются также, какъ сказано въ № 1.

58. Мороженое лимонное, апельсинное, мандариновое.

Пропорція:

Сахару 1 фун.
Какихъ либо изъ вышесказанныхъ фруктъ 5 шт.
Воды 1 1/4 бут.
Кислоты—по вкусу.
Кармину—по цвѣту.

Приготовление:

Съ этихъ фруктъ снять цедру на терку, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ сахаромъ, налить воды половину означенной порціи и кипятить, затѣмъ влить остальную воду, положить кислоты по вкусу, сокъ изъ этихъ фруктъ отжать въ мороженое, размѣшать, подкрасить, процѣдить и сдѣлать пробу. Дальѣ поступать также, какъ въ № 1.

59. Мороженое изъ ананаса и вишень.

Приготавливается также, какъ и ягодное мороженое. Чтобы получить изъ ананаса или ягоды пюре, слѣдуетъ сначала истолочь, а затѣмъ уже протереть на черное сито. Изъ этого по-

лученнаго пюре готовится мороженое. Изъ анаанаса можно дѣлать другимъ способомъ: анаанасъ очистить и залить кожу сиропомъ, дать постоять сутки, а самый анаанасъ нарѣзать кружками и также залить сиропомъ, и дать постоять сутки. Изъ этого настояннаго сиропа дѣлается мороженое. Анаанасъ можно нѣсколько разъ залить сиропомъ (до 6 разъ), наконецъ, нарѣзанные кружки или цедру съ него истолочь и протереть на сито, и изъ пюре дѣлать мороженое.

Если мороженое дѣлаете изъ настояннаго сиропа, то къ вышеуказанной пропорціи прибавляется распушенныи въ водѣ сахаръ, а также кислота по вкусу и вода. Дѣлать пробу и пр., какъ и выше сказано о мороженомъ.

60. Пунши холодныя (граниты).

Всѣ пунши готовятся исключительно фруктовыя. Пропорція та же, какъ на фруктовое мороженое, слѣдовательно, если вы хотите приготовить «гранитъ» изъ какихъ либо ягодъ или фруктовъ, то сначала нужно приготовить обыкновенное мороженое, а затѣмъ уже влить на вышеуказанную пропорцію (за № 55—59) стаканъ рому ямайскаго и 1 стаканъ коньяку, размѣшать и подавать въ стеклянныхъ или хрустальныхъ стаканчикахъ. Густота пунша должна быть какъ каша, крупишками, а потому сбивать массу надо слабѣе, чѣмъ для мороженаго. По желанію въ пуншь можно вливать двойную пропорцію вина. На парадныхъ вечерахъ или балахъ пунши иногда подается съ огнемъ; для этого надо пиленый сахаръ намочить въ 90° спирту и на каждый стаканчикъ положить кусочекъ апельсина, а на него намоченный въ спирту кусочекъ сахара, зажечь и подавать.

61. Пуншь гласе.

Готовится также, какъ и обыкновенное мороженое. Слѣдовательно, если вы хотите приготовить какое нибудь гласе, то такое уже вамъ нужно развести и мороженое, и въ разведенное мороженое, когда оно у васъ совсемъ готово и процежено, нужно на вышеуказанную пропорцію мороженаго за № 67 положить 5 бѣлковъ и выбить ихъ вѣнчикомъ, вмѣстѣ съ мороженымъ, и тогда уже вертѣть, т. е. морозить; если будете вертѣть въ слаботоръ, то тогда, когда оно замерзнетъ, нужно выбить хорошенько лопаткою, чтобы оно было легкое и пышное, и тогда уже влить на вышеуказанную пропорцію мороженаго (см. № 57—59) по полстакану какихъ-либо сортовъ вина и продолжать выбивать. Пуншь гласе на парадныхъ обѣдахъ подается передъ жаркимъ, въ стеклянныхъ стаканчикахъ.

62. Масседуанъ.

1) Приготавливается какое нибудь бѣлое мороженое и кладется въ вау, сверху мороженаго плотно укладываются компотные фрукты, а поверхъ фруктовъ обильно поливается мараскиномъ или виномъ и подается къ столу. Масседуанъ на вазочкѣ по желанію подается и съ карамельной сѣткой. (О приготовленіи изъ карамели сѣтки и султана сказано въ книгѣ, подъ заглавіемъ „Кондитеръ“, того-же автора).

2) Берется яблочное желе, рѣжется и кладется на дно вазы, а поверхъ желе плотно укладываются компотные фрукты, обильно поливается мараскиномъ и сиропомъ изъ анаанаса; сиропъ при этомъ приправляется лимонною кислотой по вкусу и подается къ столу. По желанію этотъ масседуанъ покрывается яблочнымъ желе и варится также, какъ и на компотные пироги, размазывается на бумагу, затѣмъ масседуанъ покрывается этимъ кружкомъ; бумагу нужно помочить водою и смять,—масседуанъ будетъ какъ-бы подъ стекломъ, и подается къ столу.

Гарниръ для мороженаго (бисквитный).

Пропорція:

Муки крупчатки	1/2 фун.
Сахаръ пудра или толченый	1/2 >
Яиць	9 шт.

Приготовление:

Яица—отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Желтки съ сахаромъ взбить лопаточкой или вѣнчикомъ до густоты хорошей сметаны, когда выбито хорошо, тогда всыпать муку и размѣшать. Затѣмъ чистымъ вѣнчикомъ и въ чистой кастрюлѣ (чтобы не были жирные) взбить бѣлки въ крѣпкую пѣну и соединить съ приготовленной массой такъ: положивъ пѣну бѣлковъ, завертывать ее въ массу, приподнимая тѣсто со дна и боковъ, поворачивая при этомъ и посуду, но не мѣшать какъ пошло, отъ этого тѣсто жидкѣтъ. Когда бисквитъ тѣсто готово, его надо размазать на листъ застланной бѣлой бумагой толщиной 1 сантиметръ и посадить въ печь отпекать. Когда заволокуется и отпечется до готовности, тогда, вынувъ изъ печи, остудить. Затѣмъ перевернуть на столъ вверхъ бумагой и, снявъ бумагу, разрѣзать бисквитъ на двѣ части, и одну изъ нихъ намазать какимъ либо вареньемъ, а другою половиною накрыть и прижать плотно, затѣмъ нарѣзать четырехугольниками мелкими, посыпать чрезъ сито сахарной пудрой и укладывать на блюдо вокругъ мороженаго и подавать.

Гарниръ «Женуазъ».

Тожѣ самое, что и выше сказано «бисквитный», только-что въ тѣсто на вышесказанную пропорцію влить $\frac{1}{4}$ фун. распущеннаго столоваго масла. Вливать въ то время, когда положены въ тѣсто бѣлки и хорошо вымѣшано, тогда вливать потихоньку одной рукой масло, не горячее (теплое), а другой вымѣшивать, когда тѣсто готово, также выложить на бумагу, размазавъ ровно четырехъугольнымъ и отпекать, а остальное продолжать все то же самое, какъ и выше сказано о гарнирѣ бисквитномъ.

Примѣчаніе. Гарниры бисквитный и женуазъ можно отпекать и въ мелкихъ формочкахъ; для этого формочки надо смазывать масломъ и обсыпать ихъ крошками сухарей, мукой или рубленымъ миндалемъ, наполнять тѣстомъ формочки удобно изъ бумажнаго корнета.

Гарниръ песочнаго тѣста.

Пропорція.

Муки мягкой	1 фун.
Масло сливочное	$\frac{3}{4}$ »
Пудры сахарной	$\frac{1}{2}$ »
Желтковъ яичныхъ	4 шт.
Соли чуть-чуть.	

Приготовление:

Муку просѣять на столъ, сдѣлать на срединѣ ямочку и положить въ нее сахаръ, соль, масло и желтки. Масло должно быть хорошо размятое, мягкое. И все вмѣстѣ смять въ кусокъ тѣста. Когда готово, раскатать скалкой, не толсто, на столъ присыпанномъ мукой кружчаткой и вынимать выемкой, различныхъ фасонныхъ, или нарѣзать ножикомъ фасонныхъ четырехъугольныхъ, или палочками или косячками или трехъугольными, положить на чистый желѣзный листъ, смазать съ верху яйцомъ и посадить въ печь отпекать до хорошаго колера. Когда готово, укладывать вокругъ мороженаго и подавать.

Примѣчаніе. Когда гарниръ смажете яйцомъ, сверху, по желанію, можно сдѣлать украшеніе, положивъ сверху кусочекъ цуката, дыни, апельсинную корку или засахаренную вишню и, положивъ что-либо, поставить въ печь колеровать.

Гарнаръ горячій съ листа не снимать, дать остыть, горячій ломается.

Куличъ.

Пропорція:

Пололамъ муки мягкой и	
кружчатки	2 фун.
Масла столоваго	1 ..

Яиць 12 шт.

Молока цѣльнаго по усмотрѣнію.

Сахару $\frac{1}{2}$ фун.

Ванили $\frac{1}{2}$ палочки.

Изюму сныяго $\frac{1}{2}$ фун.

Цукату дыни $\frac{1}{2}$..

Соли по вкусу.

Дрожжей $\frac{1}{3}$ фун.

Миндалю $\frac{1}{2}$..

Приготовление:

Сначала поставить опару такъ: взять стаканъ подогрѣтаго молока и размять съ нимъ дрожжи, всыпать немного муки (сверхъ рецепта), замѣсить не особенно крѣпкое тѣсто и поставить въ теплое мѣсто подняться.

Затѣмъ по рецепту просѣять муку на столъ, сдѣлать рукой ямочку большую, отбить въ нее яйца и влить по усмотрѣнію теплаго молока и замѣсить, чтобы тѣсто было крѣпкое (не жидко), и, потерявъ его на столѣ, приподнимать и ударять объ столъ, однимъ словомъ сдѣлать тѣсто, чтобы не приставало къ столу. Затѣмъ положить сахаръ истолченный съ ванилью и соли, и опять растереть на столѣ, теперь тѣсто сдѣлается отъ сахара послабже, и когда разотрете и тѣсто будетъ гладкое, тогда положить въ него хорошо размятое масло (мягкое) и опару (за это время подывшуюся) и хорошенько размѣсить руками.

Примѣчаніе. Все время это тѣсто дѣлается руками.

Когда готово положить въ большую каменную чашку, и такъ оставить на печь (тѣсто надо ставить накануне). На слѣдующій день взять желѣзную форму, смазать масломъ, а если низенькая форма, тогда, смазавъ ее масломъ, обложить бумагой дно (сдѣлать кружокъ) и бока выше краевъ.

Миндаль вычистить и нашинковать, изюмъ снять со стеблей, дыню мелко нарѣзать, изюмъ съ дыней положить въ тѣсто и размѣшать. Затѣмъ тѣсто положить въ форму и, давъ подняться, смазать сверху яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и поставить осторожно въ печь отпекать.

Примѣчаніе. Какъ приготовить печь къ отпеканію, какъ слѣдить за нимъ, и какъ узнать готовность, сказано въ отдѣлѣ «общія правила» при подготовкѣ печи и духового шкафа.

Сливочная Пасха.

Пропорція:

Густыхъ сливокъ 1 бут.

Сметаны $\frac{1}{4}$ фун.

Пудры сахару $\frac{1}{2}$ фун.

Ванили $\frac{1}{4}$ палочки.

Сливочнаго масла $\frac{3}{8}$ фун.
 Цукать дьяни $\frac{1}{4}$ фун.
 Соли чуть-чуть.

Приготовление:

Густыя сливки вымѣшать вѣнничкомъ со сметаною и поставить въ теплое мѣсто, чтобы сдѣлался творогъ, на канунъ того дня, когда будете дѣлать пасху. Затѣмъ творогъ положить подъ прессъ, потомъ протереть чрезъ рѣшето, частое. Положить въ него пудру сахаръ, истолченную ваниль, мелко изрѣзанную дяню, соль и распущенное масло, все хорошенько вымѣшать, положить въ пасочницу, обложенную мокрой кисеей, наложить сверху дощечку, положить на нее что-либо тяжелое и выставить на ледъ или въ холодное мѣсто.

Примѣчаніе. Какъ приготавливать разныя пряности для куличей, пасохъ, бабъ и прочее сказано въ отдѣлѣ «общія правила».

Сливочная простокваша.

Пропорція:

Густыхъ или обычныхъ
 сливокъ 1 бут.
 Сметаны $\frac{1}{4}$ фун.
 Коричи пудры 1 чайная ложка.
 Сахарной пудры $\frac{1}{8}$ фун.
 Сладкихъ сухарей или ва-
 фель 10 шт.

Приготовление:

Сметану положить въ салатникъ, вливать въ нее понемногу сливокъ и размѣшивать лопаточкой; когда сливки все влиты и размѣшаны, тогда поставить салатникъ въ теплое мѣсто, чтобы сдѣлалась простокваша. (Если подача вечеромъ, тогда надо простоквашу ставить утромъ, а если подача утромъ, тогда ставить на канунъ того дня). Когда простокваша готова, ее надо поставить на ледъ остудить, а затѣмъ такъ и подавать въ салатникъ. Коричу перемѣшать съ сахаромъ и подавать отдѣльно въ вазочкѣ.

Вафли или сухари подавать на тарелочкѣ.

Груши на красномъ винѣ.

Пропорція:

Ванили $\frac{1}{4}$ палочки.
 Грушъ 10 шт.
 Краснаго вина $\frac{1}{2}$ бут.
 Сахару $\frac{1}{4}$ фун.

Приготовление:

Груши вычистить и отварить до мягкости въ водѣ. Затѣмъ красное вино вскипятить съ сахаромъ и ванилью. Груши, вынувъ изъ воды, переложить ихъ въ другую посуду, залить горячимъ виномъ, дать прокипятить и, поставивъ на ледъ, остудить, подавать къ столу въ вазочкѣ и вмѣстѣ съ виномъ.

Примѣчаніе. Груши брать тѣ сорта, которые не разваливаются во время варки. Эти груши подаются къ столу также и въ горячемъ видѣ, то есть прямо съ плиты, не остужая, для любителей можно прибавлять въ вино палочку корицы.

Яблоки конвилъ въ бѣломъ винѣ.

Пропорція:

Яблоковъ 10 шт.
 Бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ бут.
 Сахару $\frac{1}{4}$ фун.
 Ванили $\frac{1}{4}$ палочки.

Правило приготовления все то же самое, какъ и выше сказано о приготовленіи грушъ въ красномъ винѣ.

Примѣчаніе. Кромѣ яблоковъ конвилъ, можно брать и другіе сорта, изъ которыхъ не разваливаются при варкѣ, на примѣръ: конвилъ, золотое сѣмячко, размаринъ, крымское, ранетъ и другіе.

Яблоки въ винѣ также можно подавать «горячими и холодными».

Компотъ изъ апельсиновъ.

Корку съ апельсина снять острымъ ножомъ, сначала срѣзать сверху и снизу кружечкомъ, а потомъ и съ боковъ, и снимать ножомъ кожу чисто, чтобы очищенный апельсинъ былъ чистой мякотью. Затѣмъ разрѣзать его на кружки, частей на 5 или на 6, вынуть сѣмячко и уложить въ салатникъ, покрасивше въ кружочъ. Съ корокъ-же снять цедру, то есть оранжевый цвѣтъ, и мелко нашинковать. Затѣмъ взять сахару на каждые 5 апельсиновъ 1 фунтъ, влить немного воды, прокипятить, положить цедру и остудить, а потомъ залить апельсины въ салатникъ и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Сиропъ для этого компота долженъ быть густой, слѣдить, чтобы не перелить излишекъ воды.

Компотъ изъ мандариновъ готовится тѣмъ-же правиломъ, какъ и изъ апельсиновъ.

ОТДѢЛЪ XIX.

Горячія сладкія блюда.

Яблоки дертуа.

Раскатать мятую слойку изъ разныхъ обрѣзковъ, толщиной въ $\frac{3}{4}$ сантиметра и нарѣзать четырехъ-угольными или на выемку круглыми пластинки тѣста, затѣмъ вычистить яблоко и вынуть ножикомъ или трубочкой сердцевину, положить на тѣсто, всыпать въ середину яблока сахаръ и въ это тѣсто завернуть его совѣтъ, покатыть на рукѣ, чтобы былъ круглый, и швами, т. е. защипкой, положить на листъ. Передъ тѣмъ, какъ класть на листъ, слѣдуетъ смазать его яйцомъ и перевалить верхъ до половины въ сахаръ. Выпекать до готовности, т. е. хорошенько заколлеровать, — и подавать.

Мельфей (пирожное).

Мятую слойку раскатать тонко, какъ бумага, во весь листъ, проткнуть вилкой, чтобы она не пузырилась, и сильно заколлеровать въ печкѣ. Когда готово, нарѣзать полосками (3 или 4 полоски), обильно смазать заварнымъ кремомъ все полоски и сложить вмѣстѣ; оставшіяся крошки и обрѣзки изрубить и посыпать сверху, затѣмъ нарѣзать порціонно, посыпать черезъ сито пудрой и подавать.

Даріоли (изъ слойки).

Взять мятые обрѣзки слойки, тонко раскатать, вынуть выемкой, вложить въ формочку-тарталетку, смазанную масломъ, немного обровнять, т. е. прижать пальцемъ, чтобы слойка лежала, затѣмъ въ каждую тарталетку влить кремъ-даріоль и поставить въ горячую печь, хорошенько заколлеровать, вынуть изъ формочекъ и подавать.

Кремъ даріоль.

Пропорція:

Сливочкь ординарныхъ $\frac{1}{2}$ бут.
Сахару $\frac{1}{3}$ фун.
Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.
Яиць 3 шт.
Соли—по вкусу.

Приготовление:

Сахаръ истолочь съ ванилью, просѣять и высыпать въ чашку, положить щепотку соли, отбить цѣльныя яйца и хорошенько

вымѣшавъ доплаткой, чтобы яйца хорошо разбились, затѣмъ понемногу вливать сливки и размѣшивать; когда все это будетъ размѣшано, налить полныя вышесказанныя формочки и поставить въ печь.

Трубочки со сбитыми сливками (слоенныя).

Обрѣзки мятой или цѣльной слойки тонко раскатать, нарезать ленточками и навертѣть ихъ на палочку, выструганную толщиной какъ 2 копѣйки и заостренную съ одного конца, или сбѣлатъ изъ бумаги маленькій корнетикъ (см. рис. 47), и когда будетъ обверчено, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и посадить въ печь, чтобы хорошо заколлеровалось. Когда готовы, вынуть палочку или бумажный корнетикъ, и въ это отверстие положить сбитыхъ сливокъ, смѣшанныхъ съ сахаромъ, толченымъ съ ванилью, — и подавать (см. рис. 48).

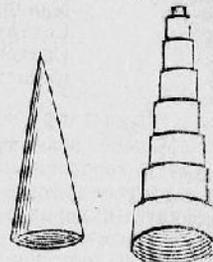


Рис. 47.

Рис. 48.

Пуддингъ Дипломать

Пропорція:

Сливочкь $\frac{1}{2}$ бут.
Яиць 3 шт.
Ванили $\frac{1}{4}$ палоч.
Сахару $\frac{1}{4}$ фун.
Муки 1 стол. лож.
Сливочнаго масла $\frac{1}{3}$ фун.
Бисквиту для обложенія формъ.
Малиноваго сиропа.

Приготовление:

Гладкую шарлотную форму обмазать густо сливочнымъ масломъ, затѣмъ бисквитъ нарѣзать палочками, обложить бока формы, и еще нарѣзать косячками и вложить дно. Потомъ поставить вкипятить сливки, отбить яйца въ кастрюлю, всыпать сахаръ, положить муку и ваниль и хорошенько вымѣшавъ, когда сливки закипятъ, то постепенно вливать ихъ въ эту массу и быстро размѣшивать; когда будетъ все влито и размѣшано, то нужно хорошо прокипятить, размѣшивая доплаткой, чтобы масса не загустѣла и, выложивъ ее въ форму, обложенную бисквитомъ, поставить въ печь, чтобы заколлеровались бока формы. Когда заколлеруется вся форма, то провести ножомъ по краямъ ея, выложить на блюдо и подавать. Къ этому пуддингу подается въ соусникѣ горячій малиновый сиропъ.

Гурьевская наша горячая.

Пропорція:

Сливко́въ	1/4 бут.
Моло́ка	1/2 "
Вани́ли	1/4 палоч.
Масседуа́нь изъ фруктѣ	1 баноч.
Грецкихъ орѣховъ	1/2 фун.
Манной крупы	1/8 "
Сахару	1/2 "
Сливочнаго масла	1/8 "
Соли щепотку.	

Приготовление:

Молоко вскипятить съ ванилью, всыпать въ него манную крупу и продолжать варить, размѣшивая лопаткою, пока каша не загустѣетъ, тогда положить въ нее сливочное масло, сахаръ 1/2 фунта (половину) и щепотку соли, затѣмъ вскипятить сливки и слѣдять изъ нихъ пѣнки, т. е. налить сливки въ широкій сотейникъ и поставить въ духовой горячій шкафъ; когда сверху сливокъ образуется пѣнка, то снять ее ложкой и положить на тарелку, вновь поставить сотейникъ въ шкафъ, и когда образуется пѣнка, опять также снять и т. д., пока все количество сливокъ не превратится въ пѣнки. Затѣмъ очистить грецкіе орѣхи, распустить сахаръ, т. е. всыпать остальной сахаръ въ кастрюлю, выжать немного лимоннаго соку и поставить на плиту, размѣшивая лопаткою, и когда сахаръ распустится, всыпать въ него орѣхи, перемѣшивать на горячей плитѣ и выложивъ на тарелку, смазанную масломъ, разобрать орѣхи по штукѣ. Затѣмъ въ чашку или судокъ мельжированнй, серебряный или фарфоровый наложить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, рядъ фруктъ и орѣховъ, и т. д. до конца (послѣдній рядъ долженъ быть каша), затѣмъ посыпать сахарною пудрой и поставить въ самую горячую печь коллеровать, и когда сверху каша зарумянится, то убрать ее фруктами и подавать.

Гурьевская наша холодная.

Тоже самое, что и горячая (см. выше), только въ манную кашу, когда она остынетъ, прибавляется 1/4 бут. густыхъ вабитыхъ сливокъ и когда размѣшиваете, то уложить въ шарлотную форму, на дно ея положить кружокъ бумаги и по бокамъ также бумагу. Затѣмъ положить первый рядъ фруктъ, второй—каши, третій—орѣхи и пѣнки, затѣмъ опять каши, фрукты и т. д., пока форма будетъ полная, тогда закрыть ее крышкою, замазать крышку масломъ и завратить въ ледъ съ солью, какъ мороженое. Когда подвѣять, то, вынувъ форму изъ льда, обмыть ее

теплой водою, выложить изъ формы, поставить на блюдо, снять бумагу съ боковъ и сверху,—и подавать.

Грань-Верси.

Пропорція для крема:

Сливко́въ густыхъ	1/2 бут.
Сахару	1/4 фун.
Яиць	3 или 4 шт.
Вани́ли	1/4 палоч.
Соли щепотку.	

Пропорція для карамели:

Сахару	1 фун.
Лимона	1 шт.

Приготовление крема:

Сахаръ всыпать въ посуду, туда-же отбить яйца, положить немного соли и ваниль и все хорошенько вымѣшивать лопаткою, влить сливки и хорошенько размѣшать. Затѣмъ всыпать сахаръ, отжать въ него немного соку и распустить на горячей плитѣ, размѣшивая лопаткою. Когда сахаръ распустится, то немедленно вылить его въ приготовленную форму, причемъ форму поворачивать, чтобы стѣнки ея были ровнѣе залиты сахаромъ. Въ залитую сахаромъ форму влить заранѣе приготовленный кремъ, еще разъ хорошенько размѣшивать, и поставить въ сотейникъ съ водою, т. е., чтобы кругомъ формы была вода, и поставить въ горячій духовой шкафъ. Когда кремъ затвердѣетъ, то это означаетъ готовность, тогда выложить на блюдо и подавать. Карамель, т. е. сахаръ, которымъ была залита форма, подается на блюдо вмѣстѣ съ кремомъ; карамель превратится въ соусъ. Этотъ кремъ разливается въ большія или маленькія формочки, или-же клеманки, т. е. въ фарфоровыя или мельжировыя чашечки, которыя, передъ самой подачей къ столу, ставятся въ сотейникъ съ кипяткомъ въ духовой шкафъ, и когда кремъ затвердѣетъ, вынуть изъ печки и подавать.

Кремъ фритъ.

Пропорція на кремъ:

Сливко́въ густыхъ	1/2 бут.
Яиць	3 шт.
Сахару	1/4 фун.
Муки	2 ст. лож.
Вани́ли	1/4 палоч.
Фритуръ для жаренья.	
Крошекъ сухарныхъ.	
Мука	1/2 фун.
Яиць	1 шт.

Приготовление:

Сливки поставить вскипятить, ваниль истолочь съ сахаромъ и всыпать въ кастрюлю; всыпать также муку и яйца, и все это хорошенько вымѣшать лопаткою и когда сливки закипятъ, то *постепенно* вылить ихъ въ эту массу, быстро вымѣшавая лопаткою, чтобы яйца не свернулись; когда будетъ все вымѣшано, то нужно хорошенько прокипятить, чтобы масса загустѣла. Затѣмъ массу остудить, и прибавить еще, т. е. сверхъ того что сказано въ рецептѣ, 1 яйцо и $\frac{1}{8}$ ф. муки, смѣшать и раскатать на крошкахъ, приготовленныхъ изъ сахарныхъ сухарей; сначала раскатать въ видѣ колбасы и нарѣзать небольшими кусками, изъ которыхъ скатать шарики, а потомъ прижать и уровнять ножомъ, чтобы вышла ровная круглая лепешечка, какъ битокъ. Жарить въ фритюрѣ. Когда заколлерируются—вынуть, посыпать сахарной пудрой и подавать къ столу горячими.

Пропорція:

Молоко или сливокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Яиць	2 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Ванили	$\frac{1}{8}$ палоч.
Булку французскую въ	5 коп.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

Отбить яйца въ сотейникъ или чашку, всыпать туда же сахаръ, истолченный съ ванилью, соли щепотку и все это хорошенько выбить, а затѣмъ смѣшать со сливками или молокомъ. Потомъ взять булку, срѣзать кругомъ корки и нарѣзать поперекъ, въ палецъ толщины, намочить хорошенько въ приготовленной массѣ и поджарить на маслѣ, т. е. заколлеровать съ обѣихъ сторонъ, посыпать сахаромъ и подавать.

Горячее мороженое.

Приготавливается форма мороженаго, крѣпко замороженаго и ставится непременно на металлическое блюдо, а сверху обмазывается меренгой или бѣзе, посыпается пудрой и, передъ самой подачей, ставится въ самый раскаленный духовой шкафъ, чтобы какъ можно быстрѣе блюдо заколлеровалось,—и подается къ столу.

Яблочное суфле или воздушный пирогъ.

Пропорція:

Яблочнаго пюре	$\frac{1}{2}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{2}$ „
Бѣлковъ	6 шт.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.

Приготовление:

Яблоки испечь, протереть на сито, и смѣшать $\frac{1}{2}$ фун. этого пюре, всыпать сахаръ въ кастрюлю и проварить хорошенько вмѣстѣ съ яблочнымъ пюре. Затѣмъ забить крѣпко бѣлки, въ которые одинъ долженъ вливать, постепенно, проваренные яблоки, другой—быстро размѣшивать вѣничкомъ. Потомъ уложить на блюдо горкой, а сверху убрать изъ корнета, посыпать пудрой и поставить въ печь коллеровать. Жаръ долженъ быть легкій, чтобы коллеровалось постепенно; когда заколлерируется—подавать къ столу.

Профитроль.

Приготавливается тѣсто петишу (см. отдѣлъ пирожнаго въ книгѣ «Кондитеръ») и высаживается на листъ, смазанный масломъ, маленькими бушкетками, а затѣмъ выпекается и фаршируется кремомъ. (Какъ дѣлается варенный кремъ—см. отдѣлъ широговъ въ книгѣ «Кондитеръ»). Затѣмъ приготавливается сиропъ или соусъ: $\frac{1}{2}$ фун. сахару развести $\frac{1}{4}$ стаканомъ воды, положить $\frac{1}{4}$ палочки ванили и прокипятить въ горячей сиропъ $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, натертаго на тарелку, и размѣшивать до тѣхъ поръ, пока шоколадъ весь распустится. Буше обливаются этимъ горячимъ шоколаднымъ сиропомъ и подаются къ столу.

Пропорція для петишу:

Муки	$\frac{1}{2}$ фун.
Воды	$\frac{1}{4}$ бут.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ фун.
Яиць 8 шт., мелкихъ, или крупныхъ—7 шт.	

Пропорція для крема:

Сливкокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Ванили	$\frac{1}{8}$ палоч.
Яиць	3 шт.
Сахару	$\frac{1}{4}$ фун.
Муки	1 стол. лож.

Пропорція для сиропа или соуса:

Сахару	$\frac{1}{2}$ фун.
Шоколаду	$\frac{1}{4}$ „
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Воды	$\frac{1}{4}$ стакана.

Вафли обыкновенныя.

Пропорція:

Яиць	3 штуки.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{8}$ фун.
Муки	$\frac{1}{4}$ фун.
Сливкокъ густыхъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Сахару	2 чайн. лож.
Соли—по вкусу.	

http://kulinarny.laretz.w.pw/
http://laretz-kulnarniy.narod.ru/

Приготовление:

Масло разогреть и хорошенько вымешать до бѣла, затѣмъ постепенно положить желтки, хорошенько вымѣшывая, всыпать сахаръ, положить соль по вкусу и опять хорошенько вымѣшвать, затѣмъ набить на льду крѣпко сливки и положить ихъ въ выбитое масло, всыпать муку и вымѣшвать, потомъ сбить крѣпко бѣлки, соединить съ массой, и начать выпекать. Не слѣдуетъ слишкомъ долго вымѣшывать, такъ какъ отъ этого тѣсто дѣлается жидкимъ. Во время печенія тѣсто держать на льду. Тѣсто брать ложкой и наливать его въ специальную для вафель форму, которую слѣдуетъ сначала накалить и смазать масломъ. Выпекать лучше на горячихъ угляхъ. Вафли подаются или со сбитыми сливками, или съ вареньемъ.

Найманъ (холодное блюдо).**Пропорція:**

Сливочкѣ кофейныхъ	1/2 бут.
Сливочкѣ густыхъ	1/4 бут.
Сахару	1/4 фун.
Ванили	1/4 палоч.
Вафель готовыхъ	10 шт.

Приготовление I-е:

Сахаръ и ваниль положить въ кофейныя сливки и варить до густоты хорошей сметаны, все время размѣшывая лопаткою, чтобы сливки не пригорѣли. Готовность можно узнать такъ: взявъ изъ кастрюли лопаткою кипящей массы, положить въ стаканъ холодной воды, и если масса будетъ густотою какъ хорошая крѣпкая сметана, то это значитъ готово, тогда слѣдуетъ снять съ плиты и сейчасъ же вымѣшывать, пока масса не загустѣетъ, т. е. превратится въ помадку, тогда нужно взбить хорошенько густыя сливки и соединить съ помадкой, этимъ кремомъ склеить каждая двѣ вафли и положить въ форму рядъ кремъ и рядъ вафель и т. д., до конца формы, въ перемѣшку, потомъ заправить въ ледъ съ солью за 1 часъ до подачи.

Приготовление II-е, иначе: вафли наложить на блюдо, хорошенько промазавъ ихъ вышеприготовленнымъ кремомъ, т. е. склеить и сверху также покрыть кремомъ и опрыскивать сбитыми густыми сливками, смѣшанными съ толченымъ сахаромъ съ ванилью, и убрать масседуаномъ изъ фруктовъ и тогда подавать къ столу. Сливочкѣ густыхъ для шприцовки взять отдѣльно отъ рецепта 1/4 бут.

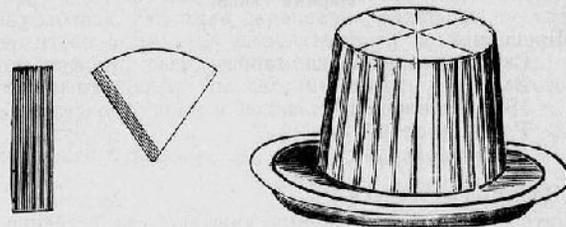
Шарлоттѣ яблочный.**Пропорція:**

Польскую булку	въ 6 коп.
Яицъ	2 шт.
Молока	1/2 бут.

Сахару	3/4 фун.
Масла столоваго	3/8

Приготовление:

Форму густо смазать масломъ, съ булки снять корку и тонко нарѣзать гренки, затѣмъ всыпать сахару 1/4 фун., отбить яйца и хорошенько вымѣшвать, постепенно влить молоко, размѣшвать и намочить гренки въ этомъ молокѣ, обложить ими бока и дно формы (см. рис. 49), затѣмъ очистить яблоки, вырѣзать серд-



Греночек. Греночек угольный.

Готовое блюдо.

Рис. 49.

цевину, нарѣзать кусочками и слегка поджарить на сливочномъ маслѣ; потомъ, оставшуюся булку (мякишъ) нарѣзать четырехугольными кусочками и заколлеровать на сливочномъ маслѣ, въ яблоки всыпать сахаръ и положить гренки, перемѣшвать, положить въ приготовленную форму, накрыть сверху корками булки и поставить въ печь, чтобы форма кругомъ заколлеровалась; когда готово, обнести кругомъ ножомъ и выложить на блюдо, полить сверху горячимъ вареньемъ или сиропомъ и подавать къ столу.

Пешь Берталю.**Пропорція:**

Миндальнаго пирожнаго	2 шт.
Масседуану (смѣсь).	1 ф. бан.
Сливочкѣ	1 бут.
Сахару	1/2 фун.
Ванили	1/4 палоч.
Яицъ	6 шт.
Сливочнаго масла	1/4 фун.
Муки	1 1/2 стол. лож.

Приготовление:

Сливки вскипятить, отбить въ кастрюлѣ яйца, всыпать сахаръ, истолченный съ ванилью, и хорошенько вымѣшвать; масло смять съ мукою и положить въ сахаръ съ яйцомъ; когда сливки

закипать, то ихъ постепенно соединить съ приготовленнымъ соусомъ и хорошенько проварить, пока масса не загустѣетъ, т. е. густота будетъ какъ каша. Потомъ взять металлическую чашку и въ нее наложить рядъ этого крема и посыпать миндальнымъ печеньемъ или пирожнымъ, мелко нарубленнымъ, рядъ персиковъ или какихъ либо другихъ фруктовъ консервъ и т. д.; послѣднй рядъ долженъ быть кремъ, сверху посыпать пудрой и поставить въ печь коллеровать. Къ столу подавать горячими.

Марюль гласе.

Пропорція:

Свѣже-засахарен. каштановъ	1/2 фун.
Ванили	1/4 палоч.
Масла сливочнаго	1/4 фун.
Густыхъ сливокъ	1/4 бут.
Пудры сахарной	2 чайн. лож.

Приготовление:

Взять мягкіе засахаренные каштаны, не особенно сухіе, истолочь ихъ въ ступкѣ и протереть черезъ сито, затѣмъ смять масло и слегка отогрѣть, чтобы оно было мягче; потомъ положить въ масло и пюре, хорошенько размѣшать, прибавивъ немного ванили толченой съ сахаромъ. Половину приготовленной массы положить на середину блюда, а остальнымъ—убрать (выпустить изъ корнета) разными рисунками. Потомъ взбить густыя сливки, смѣшать съ сахарной пудрой и ванилью (толченой), откинуть на красное сито и дать постоять 1/2 часа, чтобы сливки

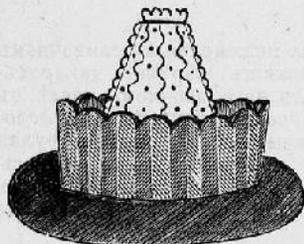


Рис. 50.

слегка окрѣпли. Половину взбитыхъ сливокъ нужно уложить на блюдо, вокругъ пюре, а остальныя выпустить изъ корнета рисункомъ и подавать къ столу.

Яблоки подъ бешемелью.

Пропорція:

Сливкокъ	1/4 бут.
Яиць	1 шт.
Антоновск. яблокъ спѣлыхъ. 6 шт.	
Сахару для крема	1/8 фун.
Муки	3 чайн. лож.
Бѣлковъ	3 шт.
Ванили—немного.	
Сахару для посыпки яблокъ.	

Приготовление:

Сливки вскипятить, яйцо отбить въ кастрюлю, положить муку, сахаръ, ваниль и хорошенько размѣшать, влить кипяченныя сливки и поставить хорошенько проварить, чтобы масса загустѣла; тогда поставить ее остудить, затѣмъ взбить крѣпко бѣлки и соединить съ этой массой, стараясь долго не мѣшать. Иначе масса можетъ сдѣлаться жидковатою. Когда хорошо размѣшаете—тогда бешемель у васъ уже готова.

Яблоки очистить и жестяной трубкой вынуть сердцевину, поставить ихъ на листъ, смазанный масломъ, насыпать въ середину яблока, гдѣ была сердцевина, сахарный песокъ, и отпечь, но чтобы были еще сыроватыми, и тогда уложить ихъ на блюдо, смазать сверху бешемелью, а потомъ желтками, и коллеровать въ шкафу въ легкомъ жару. Когда готово—посыпать сахарной пудрой и подавать.

Пуддингъ изъ риса съ соусомъ.

Пропорція:

Рису	1/4 фун.
Молока	3/4 бут.
Масла столоваго	1/4 фун.
Сливкокъ	1/4 бут.
Изюму	1/4 фун.
Ванили	
Сахару	3/8 фун.
Соли—по вкусу.	
Яиць	1 шт.

Пропорція на соусъ:

Клюквы	1/2 фун.
Картофельной муки	1 стол. лож.
Воды	3/4 бут.
Сахару	1/4 фун.

Приготовление пуддинга:

Молоко вскипятить съ ванилью, всыпать рисъ и сварить до готовности, тогда въ готовую кашу влить сливки, размѣшать, отбить яйца, также размѣшать, положить соли по вкусу, всыпать сахаръ, распущенное масло, изюмъ, и вновь хорошенько размѣшать, вылить въ гладкую форму, густо смазанную масломъ и засыпанную сухарными крошками, и поставить въ горячую печь, чтобы сверху образовалась заколлерованная корочка, и тогда обвести форму ножомъ и выложить на блюдо.

Приготовление соуса:

Клюкву истолочь, положить въ кастрюлю, влить воды 1/2 бут., вскипятить и процѣдить; затѣмъ положить ваниль и сахарный песокъ и опять вскипятить, потомъ взять остальную 1/4 бут. воды и смѣшать съ картофельной мукой, влить въ

кипящую массу, быстро разминая лопаткою, и подавать отдельно къ пуддингу.

Пуддинг абрикосовый.

Пропорція:

Сахару	$\frac{3}{8}$ фун.
Яиць	5 шт.
Абрикосоваго пюре	$\frac{1}{8}$ фун.
Сливочнаго масла	$\frac{1}{8}$ фун.
Муки картофельной	1 стол. лож.
» пшеничной	1 » »
Коньку	1 рѣмку.

Приготовление:

Сахаръ всыпать въ кастрюлю, отбить туда цѣльныя яйца и сбивать на горячей плитѣ; когда масса будетъ теплая, то снять съ плиты, продолжая взбивать до тѣхъ поръ, пока масса будетъ густотою какъ хорошая сметана и не увеличится втрое, тогда положить коньякъ и масло, наломанное кусочками, и пюре разминая, положить муку, вновь разминая, подкрасить карминомъ и выложить въ форму, густо смазанную масломъ. Массы надожить только половину формы. Форму, накрывъ бумагой, поставить въ кипятокъ, и когда чуть закипитъ съ краевъ, содвинуть на край плиты, чтобы проходила паромъ, и, когда масса въ формѣ затвердѣетъ и отъ краевъ будетъ немного отставать, выложить и подавать съ соусомъ сабаоузъ.

Кремъ баваруазъ.

Пропорція:

Сливочнаго масла	$\frac{1}{4}$ фун.
Молока	$\frac{1}{2}$ бут.
Рису	$\frac{1}{4}$ фун.
Желатину	8 лист.
Желтковъ	4 шт.
Кофейныхъ сливокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Цукату	$\frac{1}{4}$ фун.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Густыхъ сливокъ	$\frac{1}{2}$ бут.
Сахару	$\frac{3}{4}$ фун.

Приготовление:

Рисъ прожарить со сливочнымъ масломъ, помѣшивая лопаткою, молоко вскипятить; когда рисъ сильно прожарится, то смѣшать его съ молокомъ и поставить варить до полной готовности, а затѣмъ остудить. Сливки вскипятить, сахаръ раз-

<http://kulinarny.larets.w.pw/>

<http://larets.kulinarny.ucoz.ru/>

и соединивъ съ кипяченою сливками, проварить, но не кипятить, помѣшивая лопаткою, чтобы масса была чуть густа, иначе могутъ свернуться яйца, и масса, т. е. лизонъ, будетъ крупкою. Когда масса загустѣетъ, то въ нее положить желатинъ, разминая, и этотъ лизонъ смѣшать тогда съ рисомъ, положить туда-же нарвааншій цукатъ, остудить, помѣшивая лопаткою, потомъ взбить хорошенко густыя сливки, соединить вмѣстѣ, выложить въ форму и поставить на холодъ. Передъ отпускомъ форму окупнуть въ теплую воду, вытереть, накрыть блюдомъ, перевернуть, кремъ выйдетъ,—и подавать.

Нарваанъ.

Пропорція.

Муки	$\frac{3}{4}$ фун.
Масла столоваго	$\frac{1}{2}$ фун.
Яиць	6 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Дрожжей	$\frac{1}{8}$ фун.
Молока	$\frac{1}{2}$ стак.
Варенья, какаго угодно	1 фун.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Въ теплое молоко положить дрожжи и хорошенко разминая, затѣмъ всыпать муки и замѣсить не крѣпкое тѣсто, дать подняться, потомъ выложить яйца, разминая, всыпать остальную муку и хорошенко выбить тѣсто лопаткою, и опять дать подняться; тогда положить сахаръ, соль и распущенное масло, разминая и вылить въ форму, густо смазанную масломъ и засыпанную сухарными крошками. Тѣста наложить $\frac{1}{2}$ формы, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ, чтобы тѣсто немного поднялось, а затѣмъ поставить въ печь. Когда заколеруется, вынуть изъ формы на блюдо и подавать съ какимъ либо вареньемъ.

Примѣчаніе: Формы для этого тѣста должны быть небольшія, низенькія, и съ трубкой по серединѣ.

Драчена.

Пропорція:

Муки	$\frac{1}{2}$ фун.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ »
Яиць	8 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Молока	$\frac{1}{4}$ бут.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Бѣлки отдѣлить отъ желтковъ, молоко вскипятить съ масломъ, вспасть муку и хорошенъко прожарить, чтобы образовалось тѣсто кускомъ, и сильно горячее; тогда постепенно класть по одному желтку и хорошенъко размѣшивать, положить сахаръ и соль, взбить крѣпко бѣлки и, положивъ въ тѣсто, размѣшать; затѣмъ тѣсто выложить въ гладкую форму или въ сотейникъ, густо смазанный масломъ, и поставить печь; жаръ долженъ быть не особенно сильный. Когда тѣсто будетъ твердое и корочка хорошо заколлеруется со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо, посыпать пудрой и подавать.

Примѣчаніе: Тѣсто въ форму не слѣдуетъ накладывать очень толсто; толщиной не болѣе 8 сантиметровъ или 1 вершка.

Снѣгъ и соусъ сабаюнъ.

Пропорція снѣга:

Бѣлковъ	5 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Сливковъ или молока	$\frac{3}{4}$ бут.

Приготовление:

Бѣлки взбить крѣпко, положить сахаръ и осторожно смѣшать; затѣмъ въ кипящее молоко опускать столовой ложкой комочками бѣлки, и сейчасъ-же, какъ только бѣлки сварятся, вынимать ихъ шумовкою на блюдо, давъ постоять немного времени; когда на блюдѣ образуется молоко, то его слить, бѣлки облить соусомъ сабаюнъ и подавать.

Приготовление сабаюна:

Пропорція:

Желтковъ	3 шт.
Яиць	2 шт.
Мадеры	$\frac{1}{2}$ стак.
Воды	1 стол.лож.
Сахару	$\frac{3}{8}$ фун.
Лимонной цедры—съ 1 лимона.	

Приготовление:

Яйца и желтки отбить въ кастрюлю, положить сахаръ и цедру съ лимона, снятую вилкомъ, и сбивать металлическимъ вѣнчикомъ на плитѣ на легкомъ жару, пока вся масса не загустѣетъ и увеличится втрое, тогда влить мадеру съ водою и опять взбивать; когда масса опять загустѣетъ, то вынуть цедру, — и сабаюнъ готовъ.

Примѣчаніе: Соусъ этотъ готовится передъ самой подачей, такъ какъ онъ скоро отстаивается,

Бенье де помъ въ ялярѣ.

Пропорція кляра:

Французской муки озимовой мягкой	$\frac{1}{2}$ фун.
Масла прованскаго	2 чайн. лож.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ фун.
Воды	$\frac{1}{2}$ бут.
Бѣлковъ	5 шт.
Фритюра для жаренья.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Воду влить въ муку и хорошенъко размѣшать, чтобы не было комковъ; затѣмъ положить прованское и распущенное сливочное масло, сахаръ, соль и хорошенъко вымѣшать, и передъ тѣмъ, какъ опускать въ фритюръ, взбить крѣпко бѣлки, осторожно соединить ихъ съ массою, — и кляръ готовъ.

Затѣмъ вычистить яблоки и вынуть изъ нихъ сердцевину, наръзать кружками и, взявъ ихъ на вилку, макать въ кляръ и опускать въ раскаленный фритюръ. Когда зарумянятся — вынимать шумовкою на бумагу, для того чтобы удалить лишній жиръ, посыпать пудрой и подавать. Также можно готовить и другіе фрукты и ягоды въ клярѣ.

Творожникъ.

Пропорція:

Творогу	$\frac{1}{2}$ фун.
Муки	$\frac{1}{8}$ »
Масла столоваго	$\frac{1}{8}$ »
Сахару	$\frac{3}{8}$ »
Изюму синяго	$\frac{1}{4}$ »
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Яиць	2 шт.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ фун.
Крошекъ для панировки.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Творогъ протереть черезъ сито, положить въ него яйца, муку, сахаръ, соль и ваниль, истолченную съ сахаромъ, изюмъ и хорошенъко вымѣшать, потомъ положить сметану, размѣшать, выложить въ формочки, густо смазанныя масломъ и засыпанныя крошками, поставить въ печь, чтобы заколлеровалось сверху, затѣмъ вынуть изъ формочекъ на блюдо и подавать. На соусъ подается какой либо сиропъ изъ ягодъ, или сметаны.

Бабушкина каша.

Пропорція.

Сливочнаго масла	$\frac{3}{8}$ фун.
Гречневой крупы	$\frac{3}{8}$ »
Молока цѣльнаго	1 бут.
Свѣжаго творогу	$\frac{1}{2}$ фун.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ »
Сахару	$\frac{5}{8}$ »
Цукату дыни	$\frac{1}{4}$ »

Гречневую крупу перебрать, чтобы не было соринковъ, потомъ всыпать ее въ кастрюлю, положить $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла и хорошенько прожарить, чтобы крупа покраснѣла; затѣмъ молоко вскипятить и влить въ эту крупу, размѣшать, поставить варить въ духовой шкафъ, прибавивъ по вкусу немного соли. Кашу держать въ шкафу до тѣхъ поръ, пока она будетъ мягкая и разсыпчатая. Затѣмъ протереть черезъ сито творогъ, влить въ него распущенное остальное масло, положить сметану, сахаръ, и цукаты, наръзанныя кусочками, хорошенько перемѣшать, соединить съ кашей, выложить въ огнеупорный горшокъ, смазанный масломъ, и поставить въ печь, чтобы хорошенько пропеклось и сверху заколлеровалось; когда готово, обернуть горшокъ салфеткой, поставить на блюдо, кашу сверху помазать немного сливочнымъ масломъ,—и подавать.

Эту кашу можно подавать также въ металлическихъ горшкахъ.

Суфле панне.

Пропорція для блинчиковъ:

Муки	$\frac{1}{4}$ фун.
Молока цѣльнаго	1 бут.
Сахару	$\frac{1}{4}$ фун.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ »
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Яиць	9 шт.
Соли—по вкусу.	
Масла для помазки сковородокъ.	

Пропорція для шмано:

Бѣлковъ	5 шт.
Сахару	$\frac{1}{2}$ фун.

Приготовление:

Молоко вскипятить, муку хорошенько прогрѣть съ масломъ, и когда молоко закипитъ, то постепенно влить его въ прогрѣтое масло съ мукой и хорошенько размѣшивать, чтобы не было комковъ, затѣмъ всыпать сахаръ, соль по вкусу и ваниль, истол-

ченную (можно истолочь съ этимъ-же сахаромъ) и хорошенько перемѣшать. Потомъ отбить желтки отъ бѣлковъ, и желтки постепенно положить по одному или по 2 шт. и при этомъ хорошенько выбивая; отбить бѣлки крѣпко, положить ихъ въ массу и осторожно смѣшать. Затѣмъ нагрѣть сковородку, смазать масломъ и накладывать понемногу тѣсто; когда одна сторона заколлеруется, перевернуть на другую (сливки взбить, конечно, съ сахаромъ и ванилью). Блинчики также подаются на блюдо въ черекладку съ какимъ либо вареньемъ, а сверху и съ божовъ въ сплошную обильно обливаются шмано, посыпаются пудрой и ставятся въ печь коллероваться; когда заколлеруются, края блюда обереть мокрой салфеткой и подавать.

Каравай изъ макаронъ.

Пропорція:

1 фунтъ макаронъ, или	
вермишели	$\frac{1}{2}$ фун.
Яиць	4 шт.
На макаронъ сливокъ или	
молока	$\frac{1}{2}$ бут.
(а на вермишель—1 бут.).	
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{8}$ »
Соли—по вкусу.	

Крошекъ и масла для смазыванія формы.

Приготовление:

Макаронъ сварить до полной готовности. Затѣмъ яйца отбить въ кастрюлю, всыпать сахару и щепотку соли, хорошенько выбить вѣнчикомъ, постепенно влить молоко или сливки, и размѣшать. Макароны-же, пока онѣ горячія, смѣшать съ масломъ и положить въ форму, густо смазанную масломъ и засыпанную крошками сахарныхъ сухарей и, заливъ ихъ приготовленной массой, поставить въ печь. Когда масса окрѣпнетъ и сверху заколлеруется, тогда форму вынуть, обвести кругомъ ножомъ, выложить на блюдо и подавать.

Каравай изъ вермишели.

Каравай изъ вермишели дѣлается также, только вермишель варится не въ водѣ, какъ макаронъ, а въ молокѣ; яйца и сахаръ вымѣшать хорошенько вмѣстѣ, а затѣмъ постепенно влить $\frac{1}{4}$ бут. холоднаго молока, размѣшать, и постепенно соединить съ горячею вермишелью и молокомъ; остальное дѣлать также, какъ съ макаронами. Къ этому караваю подается какое либо варенье или сиропъ.

Горячий компотъ.**Пропорція:**

Штрицель	1 шт. въ 10 коп.
Смѣсь компотъ масседуанъ	1 банку.
Пюре изъ абрикосовъ	$\frac{1}{2}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{8}$ "
Мараскину	1 рюмку.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{4}$ фун.

Приготовление:

Штрицель нарезать тоненькими грёнками и заколдеровать на сковородкѣ на сливочномъ маслѣ, или же взять сахарные сухари, слегка смочить ихъ въ сливочномъ маслѣ и подогрѣть въ печкѣ (по штрицель вкуснѣе). Затѣмъ протереть черезъ сито пюре абрикосовое или разваренные абрикосы, всыпать въ нихъ сахаръ, вылить въ нихъ сиропъ отъ фруктовъ и прокипятить, влить мараскинъ, перемѣшать, положить туда фрукты и прогрѣть, чтобы фрукты были горячіе, потомъ положить туда на блюдо грёнки, на нихъ уложить фрукты, полить сверху этимъ горячимъ сиропомъ и подавать.

Этотъ компотъ можно готовить и въ отдѣльности изъ разныхъ свѣжихъ фруктовъ или консервовъ. Если готовится изъ яблокъ или грушъ, то ихъ, конечно, нужно вычистить, сварить, т. е. обланжировать, въ сладкой водѣ, а прочіе фрукты достаточно опустить въ горячій сиропъ.

Помь а ля Конде.**Пропорція:**

Сливочкѣ	$\frac{3}{4}$ бут.
Рису	$\frac{3}{8}$ фун.
Яблокъ	4 или 5 шт.
Сливочнаго масла	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{8}$ "
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Сиропа, какого либо варенья или фруктоваго сиропа.	
Соли—для привкуса.	

Приготовление:

Сливки вскипятить и, всыпавъ рисъ, хорошенько проварить до готовности, затѣмъ положить масло, сахаръ, истолченный съ ванилью, размѣшать и продолжать еще варить, чтобы была крутая каша, которую наложить въ мокрая круглыя формочки, и вынуть. Или же, когда рисъ остынетъ,—сдѣлать изъ него лепешки, и положить на листъ, смазанный масломъ. Потомъ вы-

мыть яблоки, разрѣзать дополамъ и положить на каждую лепешку, посыпать сахаромъ и поставить въ печь; когда яблоко отмякнетъ, полить его сиропомъ,—и подавать.

Дюшесъ а ля Конде.

Тоже самое, что и помь а ля Конде, только вмѣсто яблокъ берутся груши, которыя слѣдуетъ бланжировать въ сладкой водѣ.

Пуддингъ изъ саги.**Пропорція:**

Саги	$\frac{1}{4}$ фун.
Сливочкѣ или молока	$\frac{1}{4}$ бут.
Сахару	$\frac{1}{8}$ фун.
Яицъ	3 шт.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палоч.
Масла сливочнаго и крошекъ для засыпки формъ.	
Масла для смазыванія формъ.	

Приготовление:

Молоко вскипятить, всыпать саго, положить ваниль и сварить до готовности, затѣмъ положить масло и смѣшать, а сахаръ смѣшать съ яйцами и влить немного холоднаго молока, размѣшать, постепенно соединить съ саго, вновь размѣшать, положить въ формочки, густо смазанныя масломъ и засыпанныя крошками, и поставить въ печь; когда сверху заколдеруется, то вынуть ихъ изъ формочекъ на блюдо, полить какимъ либо сиропомъ и подавать.

Земляничный пуддингъ.**Пропорція:**

Пюре земляники	$\frac{1}{2}$ бут.
Пшеничной муки	$\frac{1}{8}$ фун.
Яицъ	3 шт.
Сахару	$\frac{1}{2}$ фун.
Муки картофельной	1 стол. лож.
Сливочнаго масла	$\frac{1}{4}$ фун.
Коньяку или рому	1 рюмку.
Кармину—для цвѣта.	

Приготовление:

Отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; желтки взбить съ сахаромъ до густоты, металлическимъ вѣнчикомъ въ кастрюлѣ, затѣмъ положить муки 2 сорта, пюре земляники, масла кусочками, и опять хорошенько взбивать, прибавить ромъ, смѣшать и

взбить крѣпко бѣлки, соединить вмѣстѣ, стараясь долго не мѣшать, потомъ подкрасить и выложить въ форму, густо смазанную сливочнымъ масломъ и засыпанную мукой, поставить на парь, т. е. форму поставить въ кипятокъ. Массы наложить только $\frac{1}{2}$ формы, и когда чуть закипятъ съ краевъ, составить на край плиты, чтобы постепенно проходило паромъ. Когда масса будетъ твердая и отъ краевъ отставать, тогда выложить на блюдо, полить соусомъ сабаюнъ и подавать.

Пасха кондитерская.

Пропорція:

Творогу свѣжаго	1 фун.
Сахару	$\frac{1}{2}$ »
Сливочнаго масла	$\frac{1}{2}$ »
Сметаны	$\frac{1}{4}$ »
Коринки и изюму	$\frac{1}{4}$ »
Ванили	1 палочку.

Приготовление:

Творогъ надо выбирать свѣжій, чтобы не былъ кислый; положить творогъ подъ прессъ и протереть черезъ сито. Масло разогрѣть и вымѣшать до бѣла съ сахаромъ, истолченнымъ съ ванилью, затѣмъ положить сметану, коринку и изюмъ, перемѣшать, соединить съ творогомъ, положить щепотку соли и хорошо перемѣшать, намочить кисейку и вложить въ пасочницу, и въ нее накладывать приготовленную массу какъ можно плотнѣе, затѣмъ выставить на холодъ, и когда застынетъ, вынуть изъ пасочницы, поставить на тарелку, убрать изюмомъ, или оставить этого же творогу, безъ изюма и коринки, подкрасить розовымъ карминомъ и шприцевать углы и низъ.

Пасха сладкая (домашняя).

Пропорція:

Творогу	1 фун.
Масла сливочнаго	$\frac{1}{2}$ »
Яиць	2 шт.
Ванили	$\frac{1}{2}$ палоч.
Сливкокъ	$\frac{1}{4}$ бут.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ фун.
Сахару	$\frac{1}{2}$ »
Изюму снягоу	$\frac{1}{4}$ »
Соли—щепотку.	

Приготовление:

Творогъ долженъ быть свѣжій и не кислый; накануне нужно положить его подъ прессъ, т. е. завернуть въ салфетку на увѣць, положить дощечку и на нее что нибудь тяжелое, для того, чтобы стекла сыворотка, т. е. вода.

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

Масло разогрѣть и вымѣшать; всыпать сахаръ въ кастрюльку, отбить цѣльныя яйца, положить ваниль, истолченную съ сахаромъ, немного соли по вкусу, и хорошо вымѣшать; сливки вскипятить, и постепенно соединить съ яйцами и сахаромъ, стараясь при этомъ быстро размѣшивать, чтобы яйца не успѣли завариться комочками, затѣмъ этотъ лизонъ прогрѣть, чтобы онъ немного загустѣлъ, но не кипятить, потому что тогда свернутся яйца. Когда масса загустѣтъ, то нужно немного охладить, и постепенно вливая лизонъ въ масло, хорошо выбивать, чтобы масса была гладкая, и когда лизонъ весь будетъ замѣшанъ, то положить туда сметану и творогъ и размѣшать хорошо, потомъ немного массу подогрѣть и вымѣшать лопаткой, положить изюмъ, перемѣшать и выложить въ пасочницу; обложенную кисейкою, сверху также покрыть и положить что нибудь тяжелое, и поддерживать на холодѣ до слѣдующаго дня, а затѣмъ выложить на блюдо. Для украшенія этой пасхи нужно взять $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла и $\frac{1}{8}$ сахарной пудры, масло разогрѣть и вымѣшать до гладкости, подкрасить карминомъ и ошприцевать изъ корнета. (См. рис. 51).

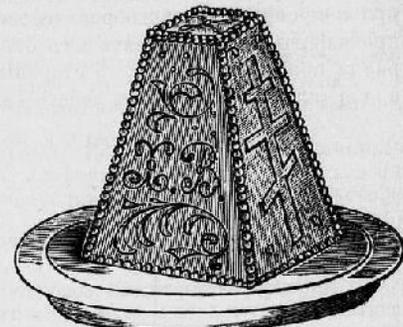


Рис. 51. Готовая пасха.

Пасхи можно приготовить: шоколадныя, шафранныя и другія.

Шоколадная.—Въ вышеказанный лизонъ, передъ провариваніемъ, положить $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, натертаго на теркѣ.

Шафранная.—Передъ накладываніемъ въ пасочницу готовой пасхи, положить настоеннаго на водкѣ шафрана.

Малиновая или земляничная.—Передъ накладываніемъ въ пасочницу, положить въ массу пюре изъ малины и подкрасить карминомъ.

Лимонная.—Передъ провариваніемъ лизона, положить цедры съ лимоновъ, снятой на терку съ 4 шт. на вышеказанную пропорцію.

Кремъ брюле.—Передъ накладываніемъ въ пасочницу, положить жженого сахара по двѣту, и т. д., однимъ словомъ по желанію, какой хотите имѣть привкусъ, такое и будетъ имѣть названіе и вкусъ. Но бѣлая пасха ванильная—это есть основная форма, отъ нея происходятъ и всѣ остальные названія смотря, что добавлено для вкуса.

ОТДѢЛЪ XX.

Хозяйственный Спутникъ. Какъ при покупкѣ выбирать безвредную провизію.

Настоящій отдѣлъ „Хозяйственный Спутникъ“ составленъ на основаніи простаго нагляднаго способа распознаванія доброкачественной провизіи. Способъ наглядности, который употребляется специально у поваровъ. Отдѣлъ составляетъ въ помощь тѣмъ молодымъ хозяйкамъ, которыхъ незнакомы съ дѣломъ выбора при покупкѣ лучшей, доброкачественной и при томъ безвредной провизіи, и этимъ избавить ихъ отъ неудачныхъ покупокъ, сохраняя при этомъ пользу со стороны „экономической“, а также и для охраненія здоровья своего семейства.

Поваръ и Кондитеръ: Н. Н. Масловъ.

Общія правила предосторожности.

Иногда по газетнымъ сообщеніямъ приходится прочесть статью о случайномъ отравленіи тѣми или другими съѣстными продуктами.

Конечно бываетъ отравленіе или просто „тошнота“, разныя разстройства желудка.

Я нахожу, что это происходитъ отъ слѣдующихъ причинъ:

Во 1-хъ: иногда небрежное отношеніе съ ядовитыми веществами.

Извѣстно всѣмъ, гдѣ находится какой-бы то ни было съѣстной продуктъ въ лавкѣ, въ кладовой, въ ледникахъ, кухняхъ или мастерскихъ, то появляются мыши и прочее, которыхъ и стараются вытравить разными ядовитыми веществами, доверяя это серьезное дѣло неопытнымъ людямъ и даже мальчишкамъ ученикамъ. Это зло, но конечно безъ всякаго злого намѣренія, но небрежности отношенія къ дѣлу и случается очень рѣдко.

Но есть причины разныхъ желудочныхъ заболѣваній по незнанію и неопытности, которыхъ можно легко избавиться и такъ.

Во 2-хъ: надо знать доброкачественность провизіи при покупкѣ; доброкачественность провизіи опредѣлять на видъ ея, то-есть какъ она выглядитъ, а въ особенности живность дичи и птицъ опредѣлять на запахъ въ спинкѣ. Рыбу на запахъ и цвѣтъ въ жабрахъ. Рыбъ изъ бѣлыхъ сортовъ съ желтымъ брюшкомъ (судаковъ, сигаевъ и проч.) избѣгать при покупкѣ. И такъ по

возможности избѣгать всѣхъ недоброкачественныхъ покупокъ, о которыхъ подробно сказано выше.

Во 3-хъ: все, что приготавливаете чтобы не было сырое. Все надо какъ можно лучше проваривать и прожаривать. Это самое главное, что дѣлать употребляемый продуктъ безвреднымъ.

Во 4-хъ: имѣть аккуратность и соблюдать чистоту. Во время стирки, мясо и дичь промывать тщательно въ чуть теплой водѣ. Рыбу, зелень и прочее промывать въ холодной водѣ, такъ какъ пока провизія находится на рынкѣ, на открытомъ воздухѣ, то на нее садится разная пыль и мухи. Перекладывать ее также съ мѣста на мѣсто по нѣскольку разъ, такъ что предлагая взять въ обязанность всю, какая бы не была провизія, тщательно промывать въ одной или двухъ водахъ передъ началомъ приготвленія.

Во 5-хъ: провизію и все кушанье не оставлять открытыми ни въ кухнѣ, ни въ кладовыхъ и въ ледникахъ, а даже, закрывать по возможности во время приготвленія на плитѣ, чтобы не попадало ничего посторонняго съ воздуха или потолка. Все покрывать по возможности салфеткой, бумагой, крышками или деревянными кружками.

Во 6-хъ: въ лѣтнее время, передъ тѣмъ какъ начинаете кушать фрукты или ягоды, совѣтую сначала прополоскать ихъ въ водѣ, чтобы смыть всю находившуюся на ней пыль, которая также бываетъ заразнаю.

Во 7-хъ: не совѣтую гоняться за выгодой въ копейку или двѣ на 1 фунтъ, то-есть стараться по возможности покупать провизію въ магазинахъ и лавкахъ. Не покупать у разносчиковъ, которые ходятъ вокругъ рынковъ и стоятъ на площадяхъ и развалахъ, за исключеніемъ овощей. Къ этимъ торговцамъ попадаетъ провизія бракованная, которой лавка или магазинъ не рѣшается торговать, подъ страхомъ потерять своихъ покупателей. Такой товаръ и сбываютъ мелкимъ торговцамъ за дешево, напримѣръ: дичь, кури, рыба и проч. Главныи сбытъ этого товара во время мороза зимой, гдѣ уже морозъ и снѣгъ прикрываютъ всю ея недоброкачественность.

Во 8-хъ: при покупкѣ грибовъ, отъ которыхъ также бываетъ отравленіе, смотрѣть, чтобы не были червивые, и затѣмъ какое-бы ни было приготвленіе ихъ и подъ какимъ-бы то ни были они названіемъ, послѣ очистки шварить крутымъ кипяткомъ «обязательно», а послѣ можно жарить или тушить. Кипяткомъ избавляетъ грибъ отъ содержанія ядовитыхъ веществъ. Итакъ, взявъ во вниманіе всѣ вышеизложенныя предостереженія, я надѣюсь, что тогда, помимо несчастныхъ случаевъ «отравленія» по неосторожности, можно избавиться случайной тошноты, разныхъ разстройствъ и заболѣваній желудка, а также отравленія происходящаго отъ самой провизіи по недоброкачественности.

Во 9-хъ: вліяетъ на разстройство желудка также и мѣдная посуда. Въ такой посудѣ, когда мѣстами сошла полуда,

кипятить уже ничего нельзя. Въ особенности молочное или что-либо съ масломъ. Продуктъ этотъ быстро воспринимаетъ въ себя вкусъ мѣды.

Въ такой посудѣ и вообще недуженой мѣдной, варить можно только сахаръ или варенье, потому что послѣднее въ себя мѣду не воспринимаетъ. Когда-же приносить посуду вновь выдуженную, тогда ее надо сначала опарить, то-есть скипятить въ ней воду и вымыть, и тогда уже употреблять для приготовления кушаній. Это сдѣлать для того, чтобы удалить кислоту, которая употребляется при луженіи посуды.

Въ 10-хъ: во время приготовления какого-либо сладкаго пирожнаго, сбитые яичные бѣлки и какое-либо фруктовое или ягодное пюре не смѣшивать вмѣстѣ въ котелкахъ красной и желтой мѣды, а имѣть для этого луженную или каменную посуду. Когда смѣшаете сбитый бѣлокъ, въ особенности съ пюре абрикоса, то эта масса быстро воспринимаетъ въ себя мѣду; дѣлается вкусъ необыкновенно горькій и вліяетъ на желудокъ.

Въ 11-хъ: при посыпкѣ таракановъ «порошкомъ» для уничтоженія соблюдать крайнюю осторожность, производя эту операцію съ вечера, когда на кухнѣ нѣтъ никакой провизіи и все убрано. На слѣдующій день обтереть мокрой тряпкой колпакъ надъ плитой, стѣны, полки, столы и наконецъ, насыпавъ на полъ мокрыхъ опилокъ, подмести, соблюдая осторожность, чтобы не поднималась съ полу пыль съ порошокомъ. Во время стирани, въ первые 2 дня послѣ посыпанія порошокомъ, все приготовляемое кушанье накрывать, такъ какъ отъ сквозного вѣтра можетъ откуда-нибудь упасть сверху печально оставшаяся пыль порошка. Порошокъ этотъ также производитъ разстройство желудка.

Въ 12-хъ: за всѣмъ приготовленіемъ слѣдить, чтобы не было сырое, а въ особенности свинина, соленая рыба и грибы какъ можно лучше проваривать и прожаривать, отъ этого продуктъ дѣлается безвреднымъ. Свинину и соленую рыбу по возможности готовить въ кускахъ малаго размѣра, для того чтобы лучше доходило до готовности.

Покупка дичи и птицъ.

Дичь въ продажѣ имѣется трехъ разрядовъ: 1-я наилучшая свѣжая, стрѣльная бакежная, 2-я мороженая и 3-я подъ названіемъ «филейная».

1) Стрѣльная свѣжая: отбирается наилучшая дичь, не имѣющая никакихъ недостатковъ.

2) Мороженая дичь, также лучший сортъ, и мороженая потому, что заготавливается въ запасъ на годъ. И конечно главными помощниками сохраненія являются ледъ, морозъ и ледникъ нарочно для этого приспособленный, съ непроницающимъ въ него воздухомъ.

3) Дичь филейная. Эта дичь, изъ которой можно употреблять только одни «филе», вслѣдствіе того, что тутъ уже отобрана дичь рваная, раздавленная и начавшая портиться.

Для того, чтобы купить лучшую дичь, обращать вниманіе на слѣдующее: чтобы филе было мясистое и бѣловатое мясо, чтобы спинка дичи никакого посторонняго запаха не имѣла и затѣмъ, чтобы перо на спинкѣ и у хвоста хорошо держалось. Это означаетъ ея доброкачественность. Дичь когда и не имѣетъ посторонняго запаха, но если перо у хвоста, а затѣмъ и на спинкѣ, стало выдѣлываться, не держится или легко выдергивается—это первый признакъ ея разложенія (недоброкачественности), а затѣмъ уже появляется запахъ въ спинкѣ.

Еще признаковъ свѣжести, узнаваемыхъ въ крупной дичи при покупкѣ: взять дичь за голову и «страхнуть», если крылья отпадутъ совсѣмъ, то означаетъ что дичь давняго убоя, а если останутся на мѣстѣ или только немного растопоршатся, это означаетъ ихъ свѣжесть.

Затѣмъ рябчики и вообще дичь продаются иногда щипаные, то-есть безъ пера и, для того, чтобы придать имъ бѣлизну мяса и хорошей видъ, ихъ нарочно для этого «пудрятъ» пудрой крахмала. При покупкѣ такой дичи, обращать вниманіе на запахъ спинки и, стеревъ пудру, убѣдиться въ цвѣтѣ мяса, послѣ сего и дѣлать отпѣнку въ цвѣтѣ дичи по достоинству.

При покупкѣ дичи въ перѣ, надо подуть въ перо на филе (грудная часть), перо поднимется и тогда можно видѣть цвѣтъ мяса и что дичь стрѣльная или давленная. Осмотрѣть также подъ крыльями, нѣтъ-ли зеленыхъ пятенъ, и спинку, обративъ вниманіе на запахъ.

Совѣтую избѣгать покупокъ дичи у разносчиковъ, ходящихъ вокругъ и близъ рынковъ, эти торгаши продаютъ специально худой товаръ, и вообще обманываютъ неопытныхъ хозяекъ. Примѣты: стрѣльная дичь имѣетъ бѣловатое мясо, давленная же темно-красный цвѣтъ и синіе кровоподтеки на кожѣ. Стрѣльная дичь гораздо лучше давленной во вкусѣ и мягкости мяса.

Индѣйки, куры, утки, гуси, пулярды и проч. для жаркаго употреблять лучше всего мороженые: отъ мороза мясо мягче и лучше на вкусъ. Затѣмъ для жаренья хороша только молодая птица, старой же мясо крѣпко и жестко. Старая употребляется на варку суповъ, гашатиновъ и прочихъ отварныхъ приготовленій. Доброкачественность индѣйки, куры, гуси, утки, пулярды и проч. узнается такъ: если гнется «хлупъ» грудная кость и не ломается, это означаетъ ея старость. Если же вы «хлупъ» погнете и онъ сломается, это означаетъ что она молодая. Или тоже самое спинка и ребра. Затѣмъ, чѣмъ птица желтѣе, тѣмъ она старше. И вообще старая птица имѣетъ цвѣтъ желтый, синій или совершенно темный, по всей кожѣ. Молодая-же птица имѣетъ кожу и мясо бѣлыя и волоски коротенькіе. Затѣмъ еще

примѣчаніе: если у курицы позади ногъ отваливается наростъ или уже его нѣтъ, то это означаетъ, что кура старая. Если же наростъ крѣпко держится, означаетъ что кура молодая. Кроме того обращать вниманіе „на запахъ“ въ спинкѣ и подъ крыльями.

Примѣчаніе: Вообще всякую дичь и птицу употреблять для жаренья на второй день послѣ убоя. Парная не годится, мясо будетъ жесткое и не будетъ имѣть надлежащаго вкуса.

О покупкѣ мяса.

Во 1-хъ: обращать вниманіе на свѣжесть продукта. Лѣтнее время обращать вниманіе на запахъ въ мѣстахъ кровяныхъ и гдѣ проходитъ слой жилъ и переполокъ, а главное въ костяхъ хребтовыхъ и ихъ оконечностяхъ. Зимнее время, чтобы не было мясо мороженое. Мороженое мясо употребляется въ бѣдныхъ хозяйствахъ, оно не имѣетъ хорошаго вкуса и питательности. Бульонъ отъ мороженнаго мяса мутный и не имѣетъ хорошаго навару. При покупкѣ мяса требовать не старше второго или третьяго дня послѣ убоя, такъ какъ парное употреблять нельзя, ни для варки и ни для жаренья, потому что оно очень жестко во вкусѣ.

Какъ отличить мясо парное отъ двухдневнаго.

Парное мясо имѣетъ видъ какъ-бы воздушное, жиръ выглядываетъ какъ-бы стеклянными пузырьками. Когда приложить на мясо руку, оно какъ-бы жидкое, имѣя направленіе въ разныя стороны. Мясо-же на второй день послѣ убоя имѣетъ уже въ себѣ плотность, такъ что и на видъ оно не кажется воздушнымъ, а плотнымъ, вслѣдствіе того, что изъ него вышли уже все газы, и оно сдѣлалось твердымъ.

Затѣмъ въ теченіе года, а именно въ апрѣлѣ и маѣ мѣсяцахъ, избѣгать при покупкѣ мяса, подлѣ названіемъ у торговцевъ: «лимонское». Это мясо имѣетъ сильно темный цвѣтъ, плотное и не имѣетъ жирныхъ линий. Оно не имѣетъ хорошей питательности, и въ жаренномъ видѣ очень жесткое и крѣпкое.

О покупкѣ вырѣзокъ.

Вырѣзокъ въ продажѣ имѣется два сорта подлѣ названіемъ: затылочная и филейная. При покупкѣ затылочной вырѣзки на костяхъ (ростбичочная часть) слѣдуетъ, чтобы кости какъ можно короче были обрублены, то-есть ближе къ мясу. При покупкѣ-же вырѣзки безъ костей, обращать вниманіе, чтобы она была мясистая—то-есть мякоть.

При покупкѣ филейной вырѣзки, обращать вниманіе на жиръ. Филейная вырѣзка въ продажѣ по цѣнѣ за 1 фунтъ начинается быть отъ 22 коп., это зависитъ отъ ея зачистки; чѣмъ

лучше она зачищена отъ жира и болѣе мясистѣе, то есть толще ея мякоть, тѣмъ она дороже. И въ мелкой продажѣ доходить до 50 коп. за фунтъ.

Какъ отличить мороженое мясо отъ парнаго.

Мороженое мясо, когда оно замерзло первый разъ, имѣетъ цвѣтъ ярко-красный. Затѣмъ, если оно нарочно было оттаяно, или оттаяло отъ погоды и опять вторично замерзло, тогда цвѣтъ его мѣняется и дѣлается темно-краснымъ наконецъ, когда оттаять и замерзаетъ въ третій разъ, тогда уже мясо имѣетъ темно-бурый цвѣтъ.

Иногда мелкие торговцы мороженое мясо оттаиваютъ нарочно для сбыта его за парное, тогда во-первыхъ обратить вниманіе на цвѣтъ мяса; а во-вторыхъ имѣть въ виду, что послѣ мороза талое мясо выпускаетъ изъ себя красный мясной сокъ, какъ-бы кровь. И такъ, если это мясо гдѣ-нибудь въ лавкѣ виситъ на крючкѣ, и вы увидите красныя капли или подтеки по стѣнѣ, это означаетъ что мясо оттаяно. Или-же взять кусокъ мяса, дотронетесь до него платкомъ—если это мѣсто будетъ окрашено, то означаетъ что мясо оттаяно. Съ парнымъ-же мясомъ это не происходитъ и на платѣ оно не даетъ никакой окраски. Это происходитъ отъ слѣдующей причины: попавшіе на мясо вода, морозъ, снѣгъ или иней вытягиваютъ изъ него мясной сокъ, который теряется безъ пользы; бульонъ изъ него мутный и не имѣетъ надлежащаго навару, вкуса и питательности.

Какія части мяса покупать для приготовленія.

На супы и консоме употребляются части: бедро, подбедерокъ, кострець, огузокъ и лопатка. Для крѣпости, то-есть лучшаго навару прибавляется часть называемая „мостальгой“, то-есть часть ноги состоящая изъ жилинаго мяса и кости. Затѣмъ прибавляются кости все безъ различія, собранныя отъ зачистки всѣхъ частей мяса.

Примѣчаніе. На кости отъ затылка (хребтовья) обращать вниманіе при зачисткѣ на то, чтобы изъ разрубленнаго хребца (кости) должна быть вынута, хребтовая бѣлая жилка, называемая у поваровъ „амушеть“, въ противномъ случаѣ, отъ нея будетъ бульонъ мутный и трудно поддающийся исправленію.

Кости барана, свинины и лоша на супъ и консоме не употребляются. Кости телятины употребляются, но въ ограниченномъ количествѣ; если-же положить много, то бульонъ будетъ мутный. Части мяса на щи и борщи употребляются, тѣ-же что и для супа, но для любителей болѣе жирнаго, тогда употребляются части: грудина, чельшко (также грудина, но лучшей сортъ) и тонкій край.

Толстый край также употребляется на варку, но уже въ

самыхъ экономическихъ кухняхъ и бульонъ изъ этой части мяса не имѣетъ надлежащаго вкуса.

Для «тушовки» употребляются части мяса: кострець, сѣкъ, огузокъ, бедро, филейная и затылочная часть вырѣзки.

Для рубленыхъ котлетъ, битковъ, арабъ, рулетъ, голубцовъ и проч. употребляется мякоть: сѣка, костреца, бедра, лопатки, подберка, огузка и толстаго края.

Мясо для жаренья: вырѣзки 2-хъ сортовъ разбивочная часть, сѣкъ, и «антрекотъ» часть вырѣзки изъ тонкаго края.

Примѣчаніе. Ростбивочную часть для жаренья, можно покупать «парной», затѣмъ, завернувъ въ бумагу, положить въ ледникъ на ледъ; продержавъ такъ дня три или четыре, закалить, тогда ростбивъ будетъ замѣчательно мякнй и вкуснй.

Затѣмъ прочія части мяса, напримѣръ: зарѣзь, покровка и проч., такъ называемые третьи сорта, употребляются въ самыхъ бѣдныхъ семействахъ.

О покупкѣ телятины.

При покупкѣ телятины въ лѣтнее время, главное обращать вниманіе на запахъ въ костяхъ и ихъ оконечностяхъ, въ мѣстахъ кровяныхъ и гдѣ проходитъ слой жилъ и перепонокъ.

1-й сортъ телятины наилучшій имѣетъ мясо и жиръ бѣлое и носитъ названіе «бланкетная». При жареньи мало теряетъ виду, по величинѣ мясо плотное и удобно для нарѣзки порцій.

2-й сортъ телятины подъ названіемъ «выборгскій» имѣетъ красноватый, иногда совсѣмъ красный цвѣтъ. На видъ кусокъ большого размѣра, а маловѣсный и мясо какъ-бы воздушное. При жареньи кусокъ уменьшается почти на половину; мясо слоями и не удобно для нарѣзки. Телятину можно жарить парную, но лучше на 2-й день, послѣ убоя.

О покупкѣ телячьей грудины.

При покупкѣ телячьей грудины обращать вниманіе на запахъ въ костяхъ и слояхъ мяса, и на костяхъ чтобы не было зеленоватыхъ пятенъ, что доказываетъ о ея непригодности для употребленія.

О солонинѣ.

При покупкѣ солонины обращать вниманіе на нормальный цвѣтъ ея и запахъ. Выбирать цѣльные куски, для удобства въ нарѣзкѣ. Лучшія части ея въ хозяйствѣ: сѣкъ и кострець.

О покупкѣ печени (бычьей).

При покупкѣ печени обращать вниманіе на цвѣтъ и запахъ. Совсѣмъ темную или проще сказать черную, не покупать.

Этотъ цвѣтъ означаетъ ея недоброкачественность, а также она очень жесткая и не имѣетъ вкуса. Цвѣтъ лучшей печени «красноватый».

О покупкѣ баранины.

При покупкѣ баранины обращать вниманіе на слѣдующее: чтобы цвѣтъ ея былъ ярко-красный и бѣлый крѣпкій жиръ, это означаетъ, что баранина хорошая, кромѣ того обратить вниманіе, чтобы она была мясистая, въ особенности при покупкѣ окорока, или части называемаго «сѣдло» (филейная часть на кости).

Цвѣтъ баранины темно-красный означаетъ ея недоброкачественность, кромѣ того, въ лѣтнее время обратить вниманіе на запахъ въ мясѣ и костяхъ.

Баранину жарить парную нельзя, обязательно дать ей полежать сутки на ледникѣ, то-есть на второй день послѣ убоя.

П о ч к и.

При покупкѣ почекъ, во-первыхъ, обращать вниманіе на цвѣтъ сверху и ея слояхъ, чтобы цвѣтъ былъ ровный; не было-бы желтыхъ и зеленыхъ пятенъ, на имѣла-бы вида какъ-бы моченая, а также обращать вниманіе и на запахъ. (Почки въ тѣхъ случаяхъ принимаютъ видъ моченыхъ, когда ихъ кладутъ въ воду съ травой «маримьянъ» для удаленія посторонняго запаха, это бываетъ у мелкихъ разносчиковъ).

О покупкѣ ветчины.

Чтобы имѣть доброкачественный окорокъ, при входѣ въ лавку обратить вниманіе, во 1-хъ на пломбу, которая привѣшивается послѣ микроскопическаго изслѣдованія городскимъ управленіемъ. Эта пломба должна быть съ гербомъ городского управленія. На пломбу обращать вниманіе, иногда бывади случаи, что мелкіе торговцы привѣшиваютъ пломбу, прямо отъ какихъ-либо матерій, или отъ прочихъ галантерейныхъ товаровъ.

Во 2-хъ, чтобы жиръ былъ бѣлый и крѣпкій—это его доброкачественность. Если жиръ «желтый и мягкій дряблый»—это означаетъ его недоброкачественность, которая происходитъ отъ неправильнаго выкармливанія свиней.

Въ 3-хъ, чтобы ветчина не была поздраватая, то-есть разрывавъ ветчину поперекъ окорока, не было-бы на мясѣ мелкихъ дырочекъ, то-есть такихъ, что мясо какъ будто-бы истыкано шпилькой или вилкой. Эта ветчина хотя и имѣется въ продажѣ, но нельзя ее рекомендовать, чтобы она была безопасна для здорovia.

Въ 4-хъ, самое главное распознать доброкачественность окорока; для этого, когда обращаетесь за покупкой окорока, за-

хватить съ собою тоненькихъ лучинокъ, и при покупке вкорота воткнуть лучинку въ самую его мясистую часть, до кости.

Вынувъ ее обратно, „понахатъ“ и если лучинка чуть или даже совѣтъ пахнетъ тухлымъ, то конечно уже окорокъ негоденъ для употребленія.

Если же лучинка пахнетъ приятно ветчиной и ая копченіемъ, означаетъ, что ветчина хорошей доброкачественности.

Примѣчаніе. На каждый разъ для пробы, нужна новая лучинка. Чѣмъ крѣче и бѣлѣ жиръ и мясо, означаетъ, что окорокъ отъ молодой свиньи, и онъ есть наисамый лучший и вкусный.

О свѣжихъ окорокахъ свинины.

Въ продажѣ свинина имѣется двухъ сортовъ, и имѣетъ два клейма.

1-е. Сине е клеймо означаетъ, что свинина есть наисамая лучшая, жиръ бѣлый и крѣпкій и мясо свѣтлое.

2-е. Красное клеймо означаетъ, что достоинство ея II-й сортъ.

При продажѣ такой свинины, торговцы обязаны предупредить ея покупателей о томъ, что они должны ее какъ можно лучше проваривать и жаривать. Этимъ можно улучшить доброкачественность свинины.

Если свинина имѣетъ темный цвѣтъ мяса, жиръ дряблый и мягкій, какъ бы талый, а кожа желтая—это означаетъ совѣтъ непригодность ея къ употребленію.

О яйцахъ.

Яйца раздѣляются въ продажѣ на много сортовъ, и по своей特殊性и торговцы ихъ называютъ: голозка, клекъ, бой и проч.

Для того, чтобы оцѣнить достоинство хорошихъ яицъ, для знатока достаточно взять ихъ на руку, чтобы убѣдиться въ ихъ доброкачественности.

Для этого, взявъ нѣсколько яицъ на руку, и потрясти, если они имѣютъ нѣкоторую «звонкость» и тяжеловѣсные,—это означаетъ ихъ доброкачественность. При этомъ на видъ яйца какъ-бы прозрачныя, то-есть скорлупа ихъ какъ-бы стекляная—внутри можно разглядѣть, это означаетъ ихъ свѣжесть. Между прочимъ, старое яйцо не имѣетъ такой прозрачности въ скорлупѣ, и если его рассмотреть, то надо уже на свѣчку.

Затѣмъ, достоинство яицъ узнаютъ на воду, когда они смѣшаны старіе со свѣжими, такъ: налить во что-либо холодной воды, положить соли и размѣшать, въ эту воду положить яйца, и которыя изъ нихъ поднимутся наверхъ и будутъ плавать—это означаетъ старія яйца. А которыя потонутъ на дно посуды,—

старіе свѣжее яйцо. Старое яйцо потому плаваетъ, не тонетъ на дно, что оно легкое, на половину высохши, не полное, желтка много, а бѣлка очень мало. Свѣжее яйцо потому тонетъ на дно, что оно полное, не высохши отъ времени и тяжеловѣсное. Въ свѣжемъ яйцѣ бѣлка много, а желтокъ маленький.

Затѣмъ, самый главный способъ сортировки яицъ, который практикуется у яичниковъ, это есть сортировка на свѣчку. Тутъ по прозрачности яйца на свѣтъ опредѣляется его достоинство. Если яйцо не просвѣчиваетъ ничего, то-есть совѣтъ темное, это есть наисамое худое яйцо, стараясь выбросить его цѣликомъ, чтобы не пользоваться его ароматомъ. Затѣмъ, если чуть просвѣчиваетъ, это означаетъ, что яйцо «травяное» также не годится для употребленія. Затѣмъ, если яйцо просвѣчиваетъ больше—это яйцо уже получше, но самое лучшее свѣжее яйцо, имѣетъ хорошую прозрачность, которое видно днемъ на свѣтъ и безъ свѣчки.

На свѣчку яйца яичники сортируютъ нарочно въ приспособленной темной комнатѣ, и при общемъ навѣскѣ очень быстро.

Худыя яйца яичники продаютъ по очень дешевой цѣнѣ, мужикамъ и бабамъ, которые мѣшаютъ ихъ пополамъ съ корюпими, а то и просто оставляютъ одни худые, и хотя бы лѣстницамъ въ домахъ, предлагая подъ названіемъ «деревенскихъ яичекъ» и при томъ для остаточна по дешевой цѣнѣ. И ихъ покупаютъ неопытныя хозяйки; секретъ такой продажи открывается по уходѣ продавца.

Травяное яйцо появляется отъ долгаго лежанія въ солодѣ, бѣлокъ его хотя и прозраченъ, но имѣетъ скверный запахъ.

Яйца „бой“ это хорошія яйца, но отобраны специально тѣ, которыя уже очень мелки, и немного проданы или треснуты съ боковъ. По цѣнѣ въ продажѣ очень дешевы и выгодны въ хозяйствѣ.

Покупка масла чухонскаго, столоваго и сливочнаго.

Масло выбирать, чтобы не было горькое, водянистое, не имѣло-бы въ себѣ крупную соль, и не издавало-бы изъ себя вкусъ сала. Если масло очень крошится, взявъ въ ротъ, ощущаете крупинки и связъ на языкѣ, то означаетъ, что въ этомъ маслѣ есть примѣсъ сала. Остерегаться, чтобы въ маслѣ не было много крупной соли, и много воды, которыя примѣшиваются для извлеченія выгоды.

Хорошее масло имѣетъ пріятный вкусъ, взявъ пробу ощущаете сладость и жирноту на вкусъ, не ощущая никакихъ крупинокъ, и нажавъ масло пальцемъ, оно не издастъ на одной слезинки. Затѣмъ, разрѣзавъ кусокъ масла напополамъ и если не осталось полосъ бѣлой и желтой, а ровное, то доказываетъ, что масло не крашено. И всѣ эти примѣты подтверждаютъ о его доброкачественности.

О покупке свежей рыбы.

Чалбыши. Эта молодая осетрина (подается по „меню“ иногда за стерлядь). Узнавать доброкачественность по запаху в жабрах.

Судаки. При покупке судаков в зимнее время в мороженом виде, обращать внимание: чтобы они имели блое брюшко, и были крупные величиной, но легкие по весу, чтобы крылышки на спинѣ были подняты, это означает их доброкачественность.

Если у судака брюшко желтое, тягеловѣсный, крылышки на спинѣ опущены, жабры раздувши— это означает, что рыба из воды поймана мертвой, и в некоторых случаях даже предавшаяся разложению (гнилости).

Если у рыбы из блдых сортов брюшко блое, на всѣ легкая, а крылышки на спинѣ опущены, это значить, что рыба поймана живом, но заморожена в сонном виде. И такъ, чѣмъ блѣе рыба, напримѣр: судаки, сига, корюшка и прочее, даже из блдой ударяет немного в синеватый оттенокъ, тѣмъ лучше. И тѣмъ желтѣе, тѣмъ хуже ее доброкачественность.

При покупке в лѣтнее время большихъ рыбъ (изъ красныхъ сортовъ мяса), надо обращать вниманіе на запах и цвѣтъ в жабрахъ. Чтобы жабры были краснаго цвѣта, что означает ее свѣжесть и только что убитую рыбу. Бываетъ иногда, что торговцы окрашиваютъ жабры свѣжей кровью, тогда обращать вниманіе, что подъ кровью всетаки жабры будутъ темныя, для этого, конечно, уже надо дотронуться чѣмъ-либо, чтобы стереть кровь.

Особенное вниманіе обращать на запахъ в жабрахъ. Затѣмъ, взявъ, рыбу обратить на мягкость рыбы в бокахъ, если ощущаете, что рыба мягкая и кости отстали отъ мяса, это означает, что рыба стала разлагаться. Такая рыба, в особенности свѣжая семга, постоянно имѣется в продажѣ в лѣтнее время, такой покупки по возможности надо избѣгать, она имѣетъ пехочій привкусъ в приготовленномъ блюде.

При покупке рыбы „форель“ у разносчиковъ слѣдить, чтобы вамъ именно дали форель. Вместо форели у нихъ есть обыкновеніе продать рыбу <пальгу>. И конечно, неопытные хозяйки, чрезъ это попадаютъ в обманъ и переплачиваютъ лишніа деньги. Цѣль наживы по цѣнѣ такого рода, что форель рыба дорогая и бываетъ в цѣнѣ отъ 50 к. и до 1 руб. за фунтъ, в течение года, а пальга отъ 12 коп. и до 30 коп. за фунтъ,— дороже не бываетъ. Отличить рыбу одну отъ другой, можетъ только опытная хозяйка.

Итакъ, пальга: голова большая, тупая, чешуя самая мелкая, какъ бы нѣтъ ее, брюшко желтое и поджарое, спина толстая, черная.

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/> Форель: голова маленькая, острая, есть чешуя, брюшко блое, на видъ серебристая.

Приготовленную рыбу на блюде трудно отличить пальгу отъ форели. Цѣвъ мяса одинаковъ „желтовато-оранжевый“, во вкусѣ различа.

Распределение. Время, когда рыба бываетъ вкусною.

Карпъ—отъ Сентября до Апрѣля.

Корюшка—зимомъ до появленія первой травы.

Угорь и семга—отъ Іюня до Августа.

Щука—отъ Февраля до Апрѣля.

Налимъ—въ Январѣ.

Форель—отъ Мая до Августа.

Линь—отъ Мая до Іюня.

Судаки и сига—зимнее время и весной до появленія травы.

Раки—отъ Мая до Августа.

Стерлядь—отъ Сентября до Мая.

О соленой рыбѣ.

При покупке соленой рыбы, обращать вниманіе на запахъ и вкусъ. Чтобы былъ правильно приятный запахъ и вкусъ покупаемой рыбы. Чтобы не оставало тухлымъ и гниlostью. Затѣмъ, прижавъ мясо ее пальцемъ и если очень мягкая, какъ-бы размокши, дряблая и имѣетъ слизистость, это означаетъ ее недоброкачественность.

При покупке трески соленой, обращать вниманіе на запахъ и, чтобы не была какъ-бы моченою, а также и на кожу. Такъ какъ иногда вмѣсто трески продаютъ палюзгу.

У трески кожа свѣтло-сѣрая на спинкѣ и бллая на брюшкѣ. У палюзги кожа черная и со свѣтлыми пятнышками.

Палюзга рыба хорошая, но на любителя, она очень жирная и имѣетъ необыкновенный вкусъ.

При покупке копченой рыбы, обращать вниманіе на видъ, чтобы не была темная, сморщенная, сухая кожа и жесткое мясо и не издавала-бы запахъ гнилости и прованскаго масла. Иногда, рыба копченая, долго находясь в лавкѣ непроданною, вслѣдствіе этого теряетъ видъ, тогда ее подесвѣжаютъ, то-есть обмазываютъ сверху и внутри ее прованскимъ масломъ, что ей придаетъ блестящій видъ и свѣжесть. Свѣжая копченая рыба имѣетъ свѣтлую и гладкую кожу, какъ-бы надутая, мякоть ее мягкая и приятный запахъ копченія.

О покупке фруктов и ягод.

При покупке фруктов и ягод следует особенно обращать внимание на их спелость, а главное доброкачественность. Последняя уже является зачастую для покупателя неудачною. Во время покупки вы осматриваете только верхний ряд фруктов, разрывая и смотря, что есть в средине под верхним рядом, вам не позволять. — таковы уже правила торговцев, которыми приходится при покупке товара вагонами, иногда много выбрасывать за негодностью. Укладка фруктов происходит на мосты. Порча фруктов происходит от сотрясения во время перевозки, особенно, когда они очень спелые. Ряды фруктов от этого садятся плотнее, и, находясь долго в таком положении, делаются еще спелее и „перегорают“, отчего и происходит «гниение». Такой товар продать все-таки надо, а торговцы убыток не любят, и тогда у них начинается своя сортировка фруктов. Итак, чтобы не „обмануться“ при покупке и приобрести их доброкачественными, надо поступить так:

Взяв корзину фруктов, провести по дну ее рукой; если дно корзины сухое, это означает, что фрукты доброкачественные, *мягкие* и *гнилые*. Если же дно корзины сырое, то это означает, что фрукты *мягкие*, *гнилые*.

Такие фрукты из скорой корзины иногда торговцы перекладывают в сухую, укрывая их только верхним рядом фруктов. Корзину же внутри толсто застилают бумагой, чтобы она не протекала. Чтобы не купить такую переложенную корзину, надо обращать внимание на тяжесть корзины, и выбирать самую легкую (корзины, запятая одним товаром, бывают всегда одинакового размера). Тяжелая корзина означает, что в ней плотно слеплены сырые, *мягкие* и *гнилые* фрукты.

Бывают партии, в которых попадаются сухие фрукты, но *гнилые*. Нужно выбирать корзины, которые полегче, потому что раз фрукты начали портиться, то они уже делаются *тяжелыми*.

Ягоду кушать легче, за исключением вишни. Так, например: землянику, малину и клубнику для варенья надо покупать сухую. Для этого, как выше сказано, взяв корзину, провести по дну ее рукой—если дно сухое, то значит и ягода вся сухая, и наоборот, если дно мокрое, то и ягода внутри помята и *сырая*. Вишню же торговцы часто перекладывают, а потому нужно обращать внимание на дно корзины и тяжесть ее.

Арбузы.

При покупке арбуза, взяв его на руку приложить к уху и в это время его сжимать ладонями и слушать: если он,

означает его спелость и сладость. Если же не трещит, означает, что арбуз не спелый, бледный и не имеет сладости.

О покупке овощей, зелени и грибов.

Свежая капуста. Если покупаете кочни на счет, десятками, сотнями или поштучно, тогда выбирать, конечно, по величине, а самое важное, чтобы они были плотные, *крюшечные*. Если же покупаете на весь, тогда выбирать, чтобы кочни были *блестящие*, не было бы на них трещинок, зеленых листьев, и кочерыжки, по возможности, чтобы были короче обрублены.

Кислая капуста. При покупке обращать внимание на вкус и вид.

На вкус, чтобы она не отзывала плесенью и затхлостью, но чтобы имела свой приятный вкус. А на вид не была бы очень мягкой и как бы размокшей.

При большой покупке следить, чтобы как можно меньше было рассола.

Цветная капуста. Выбирать, чтобы кочешки были всеми своими частичками плотно сросли и между частичками не проглядывали бы листики. В противном случае кочешки во время варки развалятся. Не плотные кочешки цветной капусты употребляются только для пюре. Перед варкой, цветную капусту следует опускать в соленую воду для того, чтобы из нее вышли, если имеется, капустные черви.

Бобы, стручья. При покупке их обращать внимание на их „гибкость“. Если согнуть боб или стручок и он сразу переломится, это означает их *свежесть*. А если они только гнутся, а не ломаются, это означает, что они старые и *вялые*.

Щавель, шпинат, репа и крапива. Обращать внимание, чтобы не были спутаны, лежали бы рядами, то есть листики с листиками, а корешки с корешками, в противном случае неудобно перебирать, и чрез это много пойдет в сор. И чтобы были по возможности чисты их корни от земли. При покупке большого количества обращать внимание, чтобы зелень была ровная на вид, как сверху, так и снизу. Чтобы были листики „зеленые“ не было бы желтых, вялых и *перегоревших*, то есть начинающих гнить.

Картофель. При хозяйственной экономии покупать крупный и в средине *мешка*, чтобы не был *гнилой*. Загнем, чтобы был сверху *гладкий* без провалин (не *нодреватый*), потому что этот картофель не выдержит в хозяйстве, при очистке в *сыром* виде.

Картофель на вид как бы *стеклянистый*, то есть имеет некоторую прозрачность, цветом *желтый*, или немного отличается в цвет „*лиловый*“, этот картофель *разсыпчатый*. Белый и красный *продолговатый* картофель, это *плотный* и не *разсыпчатый*.

чатий. Послѣдній употребляется для фритюра, и называется по выраженію поваровъ „суфлейный“.

Свекла. При покупкѣ для гарнира брать крупную, такъ какъ мелкая не соответствуетъ фасону для наръки, который требуется при кухнѣ, и вообще мелкая не выгодна въ хозяйствѣ. Свекла имѣется обыкновенная круглая, красная и есть еще сортъ ея: длинная и бѣлая. Молодая свекла предпочитается лучше старой; чѣмъ она старѣе, тѣмъ дольше варится, молодая упрѣваетъ очень быстро.

Огурцы. Лучшими считаются петербургскіе; московскіе привозные считаются вторымъ сортомъ. Также разница между ними и въ цѣнѣ. При покупкѣ соленыхъ огурцовъ обращать вниманіе на вкусъ ихъ засола, а также, чтобы не были мягкіе, мятые и пустые въ серединѣ.

Коренья, всѣхъ родовъ, покупать крупныя, для выгоды кухни и для удобства вытачиванія ихъ разными фасонами.

Артешоки. Обращать вниманіе, чтобы не были мелкіе и сухіе. Выбирать крупныя и мисистыя въ корнѣ.

Грибы, всѣхъ родовъ, свѣжіе. При покупкѣ обращать вниманіе, чтобы не были червивые. Для этого слѣдуетъ шляпку одного гриба разломать и убѣдиться въ его доброкачественности. Если въ корзинѣ уложено два или три ряда грибовъ, то обращать больше вниманія на нижніе ряды.

Салаты зеленые, всѣхъ родовъ; чтобы не были вялые и имѣли-бы ярко-зеленоватый цвѣтъ, и чистые безъ земли.

Вся прочая овошь и зелень легко распознается въ доброкачественности на видъ, надо смотрѣть, чтобы не была вялая, мелкая и гнилая. При покупкѣ большими партіями, внимательно осматривать внутри и самыя нижніе ряды.

Консервы, въ жестянкахъ всѣхъ родовъ: горошекъ, фруктовъ, кильки и проч. Обращать вниманіе, во-первыхъ, на выпуклость дна. Если дно выпукло, то это означаетъ, что въ серединѣ консервъ „закисъ“.

При откупориваніи такой жестянки, происходитъ шипѣніе; масса пѣнится, а иногда вылетаютъ брызги. Это означаетъ уже недоброкачественность, консервъ отъ времени испортился. Во-вторыхъ, когда откупорено, обратятъ вниманіе на видъ и запахъ консерва.

О деревянной посудѣ.

Новую деревянную посуду слѣдуетъ опарить для удаленія запаха смолы. Послѣ мытья, ее хорошенько просушивать. Если же посуда убрана не просушенная, тогда она отъ времени издастъ запахъ кислоты и предастся плѣсени.

Деревянную крашеную посуду передъ употребленіемъ слѣдуетъ прокипятить въ крутомъ кипяткѣ, чтобы удалить запахъ краски.

<http://kulinariyaretz.w.pw/>
<http://kulinariyaretz.w.pw/>
доску, на которой что либо рубятъ, слѣдуетъ передъ мытьемъ ея сначала выскоблить ножамъ. Въ случаѣ большого загрязненія, какъ кухоннаго стола, такъ и досокъ для рубки—отдавать столяру состругать.

Примѣчаніе. Какъ поступать съ посудой мѣдной, эмалированной, жестяною и никелированной, есть въ отдѣлѣ „Общія правила“, гдѣ говорится о чисткѣ посуды, объ обращеніи съ ней, о приѣмѣ ея отъ мастера и какъ пользоваться ею во время работы.

Если случится на деревянный столъ отъ чего либо прольется керосинъ, тогда его надо сначала смыть горячей водой и вытереть насухо, а потомъ намазать чухонскимъ масломъ, дать постоять, и тогда еще разъ вымыть горячей водой, и на столъ не будетъ запаха керосина.

О Г Л А В Л Е Н И Е.

	стр.		стр.
Отъ издателя	8	Гренки № 1	22
О провинціи въ экономическомъ быту	4	Гренки № 2	—
О приготовленіи фритюра	5	Отъѣтъ для пироговъ, пирожковъ и кулебякъ	—
Примѣчанія и разъясненія	—	Раздѣлка тѣста на пироги и куле- бяки	24
Краткій словарь	6	Объ укладкѣ фарша въ кулебяки	25
Общія правила.		Пате-муэль	26
1. О сливкахъ густыхъ	9	Московская кулебяка	27
2. О бѣлкахъ	—	Пирожки фритюрные и печеные	28
3. О желѣ	10	Пирожки фритюрные съ отдѣлкой	29
4. О корианкѣ	—	Слоеное тѣсто. 1. Слойка	29
5. О формахъ	—	Правила для слоёвца	29
6. О ванили	—	О слоёвкѣ 2-й способъ пригото- вленія	30
7. О шафранѣ	—	О слоёвкѣ 3-й способъ пригото- вленія	—
8. Корица въ пирожкѣ	—	Слойка экономическая	—
9. О мастѣ	11	Пирожки, выпеченые безъ фарша въ формочкахъ, тратлетяхъ, отважнички и подочки	31
10. О цедрѣ	—	Пирожки „рсаля“	—
11. О кофе	—	Тратлеты изъ макаронъ	32
12. Объ убранствѣхъ	—	Дуплеты	32
13. Хозяйственныя указанія	—	Крокеты изъ яицъ	33
О подтоговкѣ печи и духового шкафа	13	О напгстахъ	33
О бульонѣ	14	О фаршахъ для напгстотвъ	34
О приготовленіи масла въ мас- ленкахъ	16	Изъ дичи фаршъ для напгстотвъ	—
Отдѣлъ I. Мучныя приготовленія.		Напгстотъ изъ дичи (настоющій)	36
Лавашъ (для супа)	17	О приготовленіи свѣжаго „Трю- фель“	36
Ушки (для супа гарниръ)	18	Тортъ „А ля кремъ-Вешемель“	—
Пельмени	—	Вешемель	—
Вареники	19	Воловань	37
Гарниры изъ лапши—„нуль“	—	Соусъ для воловань „финансь- еръ“	38
Клепш (заварныя)	—	О гарнирахъ для воловань	—
Гарниры изъ клецекъ	20	Шампиньоны	—
Гарниръ изъ макаронъ	—	Гребешки (пѣтушникъ)	39
Сырныя коксы	—	Сладкое мясо	—
Пай	21	Гарниръ „Планкетты“ изъ курицы	—
Дяблы	—	Радево	—

	стр.		стр.
Клець № 1 изъ дичи	40	Фюме	72
Клець изъ рыбы № 1	—	Вѣсная бульонъ № 2	—
Раздѣлка клецевой массы	—	Красный бульонъ № 3	73
Клець № 2 изъ дичи	41	Экстренный бульонъ	—
Клець изъ рыбы № 2	—	О супахъ	74
„Отпусканіе волованъ“	—	Жульетъ	—
Воловань съ рыбой	42	Консоме или супъ „Роль“	75
Урникъ	—	Консоме Имперіаль	—
Соусъ Сюпремъ (для урника)	43	Потаже	76
Планкетты изъ курицы	44	Дѣтныя ши	—
Рисъ Королинскій	—	Кисели щи изъ свѣжей капусты	77
Шампиньоны	—	Супы изъ различного поро: изъ ореховъ, моркови, каштановъ, зеленаго горошка, кон- сервъ, дѣтной капусты, то- маты, салата „селери“, зем- ляной груши, шара изъ спаржи и прочее	78
О заправкѣ фарша для урника	—	Супъ „Андалязъ“	—
Пате-грибы	—	Зеленая ши	79
Фаршъ грибы консервъ (бѣлые)	45	Супъ шоре изъ шавели	80
Пате блины	—	Супъ Озель	—
Тимбаль	—	Раковой супъ	—
Пирожки изъ раковъ	46	Воршь	82
Фаршъ изъ свѣжихъ грибовъ	47	Воршь по польски	—
Фаршъ изъ сухихъ грибовъ	—	Ворщекъ	88
Хворостъ съ миндалемъ	48	Консоме томатъ	88
О блинахъ	49	Супъ съ фрикаделями	84
№ 1. Блины красные	61	Рассолникъ	—
№ 2. Блины царские	62	Рассолникъ (проще пригото- вленіе)	85
№ 3. Блины гречневые	—	Супъ съ рисомъ	86
№ 4. Блины суглейные	63	Горохъ (обыкновенный, съ вет- чиной)	87
№ 5. Блины обыкновенныя	—	Горохъ (парадный)	87
№ 6. Блины миндальные	64	О постныхъ супахъ	88
№ 7. Блины морковныя	—	Спеціально постный бульонъ	—
№ 8. Блины яблонныя	—	Уха (или о рыбныхъ супахъ)	89
№ 9. Блины молочныя	65	Приготовленіе уха 1-е	90
№ 10. Блины изъ манной крупы	66	Консоме рыбное	90
№ 11. Блины гречневые	67	Уха домашнего приготовленія	91
№ 12. Блины для простыхъ хо- зяйствъ	—	О сладкихъ супахъ	92
Оладьи		Сладкій супъ „Ассорти“	92
№ 1. Оладьи обыкновенныя	68	Саго на красномъ винѣ (супъ)	98
№ 2. Оладьи протыя	69	Супъ Аппо (изъ хвоста)	98
Пышки	—	Супъ Аппо (французское при- готовленіе)	—
№ 3. Оладьи съ шоколадомъ	—	Супъ „Кремъ-доржъ“	94
№ 4. Оладьи на сметанѣ	60	Супъ овсяный	—
№ 5. Оладьи миндальныя	—	Супъ шоре изъ ершея	—
№ 6. Французскія оладьи	61	Ветвиля	95
№ 7. Оладьи изъ творога	61	Окрошка	96
Вяичатый пирогъ	62	Польскій холодецъ	—
Вяичатые пирожки	63	Отдѣлъ III. Селянки рыбныя и мяс- ныя.	
Колдуны	64	Буйабонезъ (селянка)	97
Крутоны	64	Раковое масло	98
Хрустаты изъ хлѣба	—		
Отдѣлъ II. Бульоны, консоме и супы.			
Пропорціи продуктовъ для бульона и консоме и правила.		Обыкновенный бульонъ № 0	69
—		Желтый бульонъ № 1	69
—		Отяжка	—
—		Консоме	72
—		Брозъ	—

Селянка изъ свѣжей осетрины	стр. 99
Селянки обжаренныя	—
Рыбная селянка 1-го пригото- вленія	100
Рыбная селянка „Натурель“ 2-го приготовленія	101
Селянка „бордалезь“	102
Разъясненіе о рыбѣ	104
Московская мясная селянка (гутаа)	—
Московская рыбная селянка (густая)	106

Отдѣлъ IV. Горячія закуски.

Грибы бѣлые	—
Виточки въ томатѣ	—
Котлеты въ томатѣ	107
Сосиски въ томатѣ	—
Почки съ мадерой	108
Почки въ сметанѣ	—
Форшмакъ	109
Форшмакъ обжаренный	110
Вефъ строгановъ	—
Угрицы	111
Кюкки изъ рыбы	—
Кюкки изъ курицы	112
Суфле изъ сыра	—
Салетка «Панильонъ»	—
Вуше	—
Вуше изъ раковъ	113
Почки «Демидой»	—
Почки «Демидой»	114
Раковый бискъ	—
Горячая селедка	115
Горячая закуска изъ свѣжихъ грибовъ	—

Отдѣлъ V. Холодныя закуски.

Рябчикъ фаршированный	116
Яйца фаршированныя	—
Фромажъ № 1 (основной)	117
Фромажъ № 2 (изъ дичи)	—
Раки провансаль	119
Кюкки холодныя	—
Шофруа изъ дичи	—
Красный соусъ для шофруа	120
Осетрина холодная	121
Паштеты по малороссійски	—
Сыръ изъ дичи	—
Сыръ изъ селедки	—
Сыръ изъ фиштанокъ	—
Салаты для закусокъ:	—
1. Демидой	—
2. Оливье	128
3. Де-бефъ	—

4. Селери	стр. 123
5. Томатъ	—
6. Испанскій дукъ	124
7. Салатъ изъ сига	—
Утка въ мадагѣ	—
Шофруа изъ курицы	—
Галатинъ	125
Сандвичи	128
Консо	127

**Отдѣлъ VI. Холодныя блюда и соусы,
подаваемые къ холоднымъ
блюдамъ и закускамъ:**

Провансаль	—
Тартаръ	128
Равиготъ	—
Красный раковый провансаль	129
Хрѣвъ	—
Маюнезъ № 1	—
Маюнезъ № 2 (экономическій)	129
Маюнезъ заварной	130
Лавашикъ	131
Рыбный лавашикъ	—
Гарниръ «Итальяль»	132
Рыба (холодное блюдо)	133
Раки гарниръ	135
Шофруа	—
Рамка изъ лавашика	—
Поросенокъ холодный	138
Лагуеты и смары	—
Разъясненіе о холодныхъ блю- дахъ	137
Салатъ ерши	—
Заливное въ формѣхъ	138
Заливное изъ поросенка	139
Маюнезъ изъ рыбы	—
Маюнезъ изъ дичи	140
Телячья голова	—
Заливное изъ телячьихъ по- волокъ	141
Вефъ-Аюбъ	—

Отдѣлъ VII. Зелень.

Цвѣтная капуста	142
Брюссельская капуста	—
Спаржа, бѣлая или зеленая	—
Земляная груша	143
Сладкіе коренья	—
Бобы зеленые	—
Артишоки	—
О подачѣ зелени	—
Польскій соусъ	—
Соусъ полиновъ	144
Соусъ сюпремъ	—
Фаршированный латукъ	—

Фаршъ финзербъ	стр. 145
Томатъ фаршированный	—
Рѣпа фаршированная	146
Сальниковъ изъ кореньевъ	—
О зелени салатовъ	—

Отдѣлъ VIII. Гарниры.

Картофель пай	147
Картофель суфле	—
Картофель Пушкинъ	—
Картофель Англьесъ	148
Картофель въ мундирѣ	—
Картофель „Матродотель“	—
Картофель фритъ	—
Картофель „шарлотъ“	149
Картофельныя крокеты	—
Картофельное пюре	—
О различныхъ пюре, идущихъ на гарниръ	150
Пюре моркови	—
Пюре рѣпа и брюква	—
Пюре изъ цвѣтея и пшеница	151
Пюре зеленого горшка	—
Пюре изъ спаржи и цвѣтной капусты	—
Пюре томатъ	—
Пюре изъ капитановъ	—
Гарниръ моркови, рѣпа и брюк- ва	152
Шарлотъ дукъ	—
Зеленый горошекъ	—
Бобы зеленые	153
Бобы бѣлые сухіе	—
Шампильоны гарниръ	—
Китайскіе яблоки для гар- нира	—
Рисъ для гарнира	154
Вѣдый соусъ	—
Яблоки для гарнира	155
Яйца эфъ бруи	—
Яйца фритъ (для гарнира)	—
Шукрутъ	—
Кнелъ фаршированная для гар- нира	156
Каша изъ рѣпы или брюквы	157
Свекла гарниръ	—
Цвѣтная капуста подъ беше- мелью	158
Свѣжая капуста гарниръ	—

Отдѣлъ IX. Фарши.

Фаршъ изъ капусты	—
Фаршъ изъ мяса	159
Фаршъ изъ ваанки	—
Фаршъ изъ моркови	160
Фаршъ изъ саги	—

Фаршъ изъ ливера	стр. 160
Соусъ сюпремъ	161
Фаршъ изъ риса	—
Фаршъ изъ гречневой крупы	—
Фаршъ изъ сухихъ грибовъ	—
Фаршъ изъ творогу	162
Фаршъ изъ творогу для ватру- шекъ къ бору	—
Фаршъ изъ яицъ	—
Фаршъ изъ черного хлѣба	163
Сосисочный фаршъ	—
Шнеас (каша)	—

Отдѣлъ X. Соусы.

Темные соусы	164
Темный или красный соусъ	—
Соусъ натурель	—
Соусъ мадера	165
Соусъ пикантъ	—
Вѣдый соусъ	166
Раковый соусъ	—
Соусъ малада	—
Соусъ дурнадо	167
Соусъ для фаршмака	—
Соусъ кисло-сладкій	—
Хрѣвъ по польски	168
Горчица	—
Соусъ для пуддинговъ	—
Вѣдый соусъ	169
Пассировка	—
О раздѣлкѣ основного бѣлаго соуса	170

Отдѣлъ XI. Рыбныя горячія блюда.

Судакъ по польски	—
Стерлядь паровая	171
Малосъ изъ валима	172
Турбо (морская рыба)	173
Соль (морская рыба)	—
«Сотъ» изъ рыбы	—
Котлеты изъ рыбы	174
Грилье	175
Котлеты изъ кнели (рыбной)	—
Зразы изъ рыбы	176
Корюшка фри	—
Корюшка маринадъ	—
Сигъ Оберкуаръ	177
Осетрина по русски	—
Пуддингъ изъ рыбы	178
Караси въ сметанѣ	—
Навага	179
Ерши въ кларѣ	—
О соленой рыбѣ	—
Трестка	180
Агратанъ изъ рыбы	—

Горячая закуска форшмак из рыбы	181
Отдѣлъ XII. Мясныя жаркія блюда.	
Бифштексъ обыкновенный, О заготовкѣ вырѣзки для бифштексовъ	182
Бифштексъ	—
Бефъ „дефери“	—
Бефъ по гамбургски	—
Бефъ дѣмдой	183
Бефъ миньонъ	—
Бефъ шамп-ляпсѣ	—
Бефъ по русски	—
Бефъ по английски	184
Бефъ по итальянски	—
Сязы отбивныя	—
Ростбифъ	185
Антрекотъ	—
Бефъ „Стеуфато“	—
Вырѣзка натурель или филе „англосъ“	187
Филе „а ля варенъ“	—
Тушонсое мясо	—
Бефъ „пап“	188
Окорокъ телятины	189
Телячья отварная грудинка.	—
Телятина подъ бѣнмелью или агратанъ	190
Телячья отбивныя котлеты.	—
Пожарскія котлеты изъ телятины	191
Пожарскія котлеты изъ куръ.	—
Телячья ножки	192
Мозги	—
Телячья печенка	—
Волосья печенка	193
Окорокъ свиный	—
Шашлыкъ	—
Солонина	—
Ветчина отварная	194
Ветчина запеченая	—
О рубленомъ мясѣ	195
Битки	196
Котлеты	—
Сязы (рубленныя)	—
Рулетъ	—
Голубы	197
Котлеты соте (телячья)	198
Бефъ соте	—
Котлеты „Паризьень“	199
Жареная телячья грудинка.	—
Бараній окорокъ	210
Сядло баранье	—
Котлеты де-мугонъ	—
Соусъ а-ля испанъ	200
Жареный поросенокъ	—
Фаршированный поросенокъ	—

Пилавъ изъ мяса.	202
Пилавъ изъ телячьей грудины	—
Пилавъ изъ баранины.	203
Рагу изъ телятины	—
Рагу изъ баранины	204
Сале изъ зайца	—
Омлетъ съ ветчиной.	205
Омлетъ съ грибами	—
Макарони агратанъ 1-го приготовления	206
Макарони агратанъ 2-го приготовления	—
Грудинка телячья съ ливеромъ	207
Яичница съ ветчиной	—
Яичница молочная	208
Шнель-клеръ изъ телятины	—
Котлеты изъ картофеля	209
Салатъ изъ свеклы	—
Филе де-бефъ (холодный).	210
Бефъ булль (отварное мясо)	—
Соусъ изъ хрѣна	—
Вареный языкъ	211
Денжъ телячій	—
Бефъ „Мерентенъ“	212
Попироваемое мясо	—
Мясъ въ сметанѣ.	—
Котлеты изъ вареного мяса.	213
Крупеникъ въ капустѣ	—
Вше котлеты изъ куръ	214
Пулярды „брезъ“	215
Пулярда со спаржею	—
Котлеты изъ рыбы	—

Отдѣлъ XIII. Птицы и дичь.

Куры жаренныя.	216
Отварныя куры.	227
Цыплята	—
Пуддингъ изъ куръ	218
Искусственные фазаны.	—
Фазанъ (наестонца).	—
Гусь жареный	219
Котлеты де-волай	—
Котлеты маршалъ	220
Жареный рыбчикъ	—
Жареная малкая дичь.	221
Тетерка и глухарь	—
Жареная дичь въ сметанѣ	—
О приготовленіи серны или лоса	222
Фаршированныя куры и индѣйки	—
Фрикасѣ	223
Соте изъ цыплятъ	224

Отдѣлъ XIV. Цвѣты изъ сала.

Цвѣтокъ липы.	228
Листья	229

Цвѣтокъ георгинъ	231
Цвѣты колокольчики	—
О приготовленіи хрустага	232
Влюдо „Эффектъ“	233

Отдѣлъ XV. Пропорція и составленіе меню.

Пропорція.	235
Составленіе меню и порядокъ подачи блюда	236

Отдѣлъ XVI. Хлѣбъ и квасъ.

Хлѣбъ	237
О глѣбъ ржаного хлѣба	238
Смазываніе хлѣба	239
О печкѣ для хлѣбовъ	—
Квасъ	240
О суслѣ	242

Отдѣлъ XVII. О посудѣ.

Отдѣлъ XVIII. Холодныя сладкія блюда.

1. Сливочное мороженое	244
2. Фисташковое мороженое	247
3. Ореховое мороженое (изъ каменныхъ ореховъ)	—
4. Мороженое изъ грецкихъ ореховъ	—
5. Хлѣбное мороженое	—
6. Кофейное мороженое	—
7. Шоколадное мороженое	—
8. Сливочное-лимонное мороженое	248
9. Мороженое кремъ-роэль.	—
10. Кофе-гранитъ	—
11. Кофе-глайсъ	249
12. Кремъ-допелъ	—
13. Мороженое Паризьень	—
14. Суфлѣ шоколадное.	—
15. Бисквитное мороженое	—
16. Парфе ванильное	250
17. Парфе ванильное съ лимонномъ	—
18. Парфе земляничное.	251
19. Парфе разное.	—
20. Парфе фисташковое	—
21. Парфе кофейное	—
22. Парфе малиновое и черносморозинное.	—
23. Парфе шоколадное.	—
24. Парфе иракинъ	252
25. Пуддингъ-Нессельроде (каштановый)	253
26. Мороженое изъ сырыхъ сливокъ	254
27. Пломбиръ	—
8. Мороженое кремъ-брюле	255

29. Шарлотъ глайсъ	256
30. Шарлотъ а-ля Руссъ	—
31. Шарлотъ касизъ	257
32. Пуддингъ Дипломатъ	—
33. Мороженое рулетъ	—
34. Кремъ сливочный № 1.	258
35. Кремъ сливочный № 2.	—
36. Кофейный кремъ	259
37. Шоколадный кремъ	—
38. Земляничный или малиновый кремъ.	—
39. Кремъ лимонный и апельсиновый, мандариновый или помаранцевый	—
40. Апельсиновый кремъ	260
41. Кремы фруктовыя заварныя	—
42. Кремъ Мусанкъ	—
43. Мусъ сливочный	—
44. Желе	261
45. Желе Императрисъ	262
46. Бламанже	—
47. Бламанже безъ сливокъ	263
48. Желе „Московитъ“	—
49. Мороженое „Московитъ“	—
50. Кремъ малатъ	264
51. Шербетъ земляничный (холодный)	—
52. Шербетъ малиновый (холодный)	265
53. Шербеты въ стаканахъ	—
54. Шербетъ кофейный.	—
55. Фруктовое мороженое	266
56. Мороженое земляничное, малиновое, моршковое.	—
57. Мороженое черно-сморозино-вое, абрикосовое.	267
58. Мороженое лимонное, апельсиновое, мандариновое.	—
59. Мороженое изъ ананаса и вешней	267
60. Пушпа холодныя (гринаты)	268
61. Пушпа глайсъ	—
62. Масседуанъ	269
Гарниръ для мороженого	—
Гарниръ жемудазъ	270
Гарниръ песочного глѣста	—
Куличъ	—
Сливочная паша.	271
Сливочная протаставаша	272
Группа на красномъ вишѣ	—
Яблоки конвалъ блѣтомъ въ винѣ	273
Компотъ изъ апельсиновъ	—

Отдѣлъ XIX. Горячія сладкія блюда.

Яблоки дортуа	274
Мельфѣ (пирожное).	—
Даріоси (изъ слойки)	—
Кремъ даріосъ	—

	СТР.
Трубочки со обитыми сливками (слоенныя)	275
Пуддингъ Дикломатъ	276
Гурьевская каша горячая	—
Гурьевская каша холодная	277
Грань-верси	—
Кремъ Фритъ	278
Арморитеръ	—
Горичное мороженое	—
Яблочное сущие или воздушный пророгъ	—
Профитроль	279
Вифли обыкновенныя	—
Каймакъ (холодное)	280
Шарлотъ яблочный	—
Пешъ Вертелю	281
Миронъ гласе	282
Яблоки подъ бенемелью	—
Пуддингъ изъ риса съ соусомъ	283
Пуддингъ абрикосовый	284
Кремъ баваруазъ	—
Каравай	285
Драчена	—
Снѣгъ и соусъ сабаюнъ	286
Бенъ де помъ въ вляръ	287
Творожникъ	—
Бабушкина каша	288
Суфле панке	—
Каравай изъ макаронъ	289
Каравай изъ вермишеди	—
Горячій компотъ	290
Помъ а ля Конде	—
Люшесъ а ля Конде	291
Пуддингъ изъ сага	—
Земляничный пуддингъ	—
Пасха кондитерская	292
Пасха сдобная (домашняя)	—

ОТДѢЛЪ XX.

Хоайственныи Спутникъ. Какъ при покупкѣ выбирать безвредную провину.	
Общиі правила предосторож-ности.	294
Покупка дичи и птицъ.	295
О покупкѣ мяса.	298
Какъ отличить мясо парное отъ двухдневнаго.	—
О покупкѣ вырваго.	—
Какъ отличить мороженое мясо отъ парнаго.	299
Какия части мяса покупать для приготовления.	—
О покупкѣ телятины.	330
О покупкѣ телячьей грудины.	—
О солоникѣ	—
О покупкѣ почечки (бычьей).	—
О покупкѣ баранины.	301
Почки.	—
О покупкѣ ветчины.	—
О свѣжихъ окорокахъ сви-янины.	302
О яйцахъ.	—
Покупка масла чухонскаго, ето-ловаго и сливоваго.	303
О покупкѣ свѣжей рыбы.	304
О соленой рыбѣ.	305
О покупкѣ фруктъ и ягодъ.	306
Арбузы.	—
О покупкѣ овощей, зелени и грибовъ.	307
О деревянной посудѣ.	308

Изданія В. И. ГУБИНСКАГО. Спб., Фонтанка, 61.

ИСТОРИЧЕСКІЯ СОЧИНЕНІЯ ФУРМАНА

- *) Саардамскій плотникъ. Историческая повѣсть. Съ портрет. Ц. 25 к.
- *) Князь Яковъ Θεодоровичъ Долгоруковъ. Историческій повѣсть въ 2-хъ част. съ портр. Ц. 40 к.
- *) Александръ Даниловичъ Меншиковъ. Историческій романъ въ 3 част. Съ портр. Ц. 40 к. Честьлюбие и корыстолюбие.—Песчастье и искушенія.
- *) Григорій Александровичъ Потемкинъ-Таврическій. Историческая повѣсть въ 2-хъ част. Съ портр. Ц. 40 к.
- *) Александръ Васильевичъ Суворовъ-Рымникскій. Историч. повѣсть въ 2-хъ част. Съ портр. Ц. 40 к. Суворовъ на войнѣ.—Кинбурнъ.—Очаковъ.—Фокшаны.—Рымникъ.—Взятіе Намайма.—Кукарегу.—Побѣда въ Гельшѣ.—Прага-Варшава.—Донесеніе и ствѣтъ.—Фельдмаршалъ.—Въ Итали.—Въ Швейцарии.—Заключеніе.
- *) Наталья Борисовна Долгорукова. Исто-рическ. повѣсть въ 3-хъ частяхъ, съ портр. Ц. 40 к.
- *) Сынъ рыбака Михаилъ Васильевичъ Ломоносовъ. Повѣсть съ портретомъ Ломоносова. Ц. 20 коп.
- *) Ближній бояринъ Артамонъ Сергѣевичъ Матвѣевъ. Ист. повѣсть для дѣтей въ 2-хъ частяхъ, съ портр. Ц. 40 к.
- *) Удивительныя приключенія полиши-нели. Соч. Октава Фелье. 80 стр., 50 рисунковъ художника Вертали дерев. Черскаго Спб. въ папѣ ц. 35 к.
- Приключеніе мартышки, воробья да мышки. Юмористическіе рассказы, соч. Будовъ. Съ 80 оригиналь-ныхъ рисунковъ лучшихъ нѣмецкихъ художниковъ. Спб. въ папѣ, ц. 50 к.
- *) Сборникъ русскихъ пословицъ и за-гадокъ (Народная мудрость). Съ 12 карт. О. Вер-ховской. Спб. 154 стр. Цѣна 50 коп. Безъ пословицы не проживешь. Старинная пословица немимо молвится. Не учи бездѣлю, учи рукодѣлю. Мировозрѣніе русскаго народа. Человѣкъ и его хорошія качества. Дурныя качества человѣка. Родственныя отношенія. Жизнь. Имущество. Дѣятельность. Торговля. Наука. Время. Природа. Загадки.

*** Избранные сказки Андерсена.**

Переводъ А. Неѣловой, въ папкѣ и 1 р.

***) Другъ дѣтей.** Сборникъ рассказовъ, собранныхъ и пересказанныхъ по нѣмецкимъ писателямъ А. Н. Неѣловой, съ 80 рис. знаменитаго художника Каульбаха и др. въ красивой папкѣ. Ц. 1 руб. 20 к.

***) Сказки доброй феи.** Соч. Ж. Массе. Съ 35 рисунками художника Верталя. Переводъ съ французскаго А. Н. Неѣловой. Спб., въ красной папкѣ. Ц. 1 руб.

***) Золотое дѣтство.** Рассказы для дѣтей младшаго возраста, изложенные по сборникамъ нѣмецкихъ дѣтскихъ писателей А. Н. Неѣловой. Съ рисунками, въ папкѣ Ц. 1 р. 20 к.

***) Для ума и сердца.** Рассказы для дѣтей младшаго возраста, А. Н. Неѣловой. Съ 60 рисунками. 263 стр., въ папкѣ. Ц. 1 р. 20 к.

***) Избранные сказки и рассказы.** Тартаренъ изъ Тараскона. Соч. А. Дюда. Пер. А. Неѣловой. Съ 35 рис. худ. Вагнера и Мари. 262 стр., въ папкѣ. Спб. Ц. 1 р.

***) Путешествія и приключенія барона Мюннгаузена.** Обработ. Фр. Гофманомъ. Пер. А. Неѣловой, съ 50 рисун., въ папкѣ. Ц. 1 р. 35 к.

***) Путешествіе Гуливера** по отдаленнымъ странамъ свѣта. Обработано Фр. Гофманомъ. Перев. А. Н. Неѣловой, съ 43 рисунками, въ папкѣ. Цѣна 1 р. 35 к.

****) Сто сказокъ разныхъ странъ и народовъ.** Сборникъ составленъ А. Н. Неѣловой. Большой томъ 460 стр. Съ 160 рисунками въ красной папкѣ. Ц. 2 р.

***) Маленькіе школьники пяти частей свѣта.** Феликсъ изъ маленькаго парижанина. — Адамъ Смитъ, маленькій американецъ. — Джо, маленький англичанинъ. — Галсъ, маленький египтянинъ. — Самбо, маленький африканецъ. — Курчаза изъ Голландіи, маленький австралецъ. Соч. Эл. Верта. Переводъ А. Неѣловой, съ 75 рисунками и вѣтвями. Спб. въ папкѣ, цѣна 1 р.

***) Двѣсти рассказовъ.** Для дѣтей младшаго возраста съ нѣмецкаго А. Н. Неѣловой, съ многочисленными рисунками. Спб., въ красной папкѣ. Ц. 1 р.

Исторія одного маленькаго человека. Соч. Р. Галль, съ 90 рисун. перов. Неѣловой, въ папкѣ, и 1 р. 20 к.

** Учен. Ком. Мин. Нар. Просв. допущ. въ учен. средн. возр. библиот. среднихъ учебн. завед., а равно и въ бесплатн. народн. читальни и библиотек.*

*** Учен. Ком. Мин. Нар. Просв. допущ. въ учен. библиот. низш. учебн. заведеній.*

Романъ Вичеръ-Стоу. Спб. съ 112 рисунками, переводъ Ландина. ц. 90 к. Кто изъ образованныхъ читателей въ своемъ дѣтствѣ не зачитывался романомъ Вичеръ-Стоу, кто изъ нихъ не проливалъ горячихъ, неистовыхъ дѣтскихъ слезъ надъ страданіями бѣднаго Тома и его доброй семьи, въ печальную эпоху рабства, поднимая со дна души лучшія, гуманнѣйшія чувства любви человека къ человеку. Учен. Ком. Мин. Нар. Пр. допущ. въ безпл. нар. чит. и биб.

***) Дити Лѣсовъ.** Приключенія мальчика три года бывшаго въ плѣну у Оранже-Утанговъ, соч. Эм. Берга. Автора кн. „Маленькіе школьники“. Переводъ съ 9 франц. изданія Н. Рагтомскаго, съ 42 рисунками 239 стр. Спб., въ папкѣ, ц. р. Колонія — Китаецъ — Индѣецъ — Негритянка — Тагга — Докторъ — Визитъ — Валь — Китайскій садъ — Оранже-Утангъ — Визитъ и возвращеніе — Пѣнникъ — Песточникъ Лавы — Горы — Преступленіе — Найденыи и потерянныи — Дѣвственный дѣвъ — Возвращеніе — Новый человекъ — Открытіе — Возвращеніе въ поместье — Экспедиція — Новая опасеніе — Освобожденіе — Развязка.

***) Царь степей.** Путешествіе и приключенія среди индѣйскаго племени. Сочиненіе Льюиса Вайра, съ рисунками художника Ликъса. Переводъ Н. И. Масуренко. С-Петербургъ, въ папкѣ, цѣна 1 руб. 85 коп. Авторъ описываетъ нравы и обычаи, религіозныя вѣрованія и предразсудки индѣйскихъ племенъ, населявшихъ Мексику въ половинѣ прошлаго столѣтія. Рельефнѣе всего выступаютъ яркая личность Тейтти, сдѣлавшагоса верховнымъ предводителемъ многачъ индѣйскихъ племенъ. Онъ крошечный европеецъ, но испугавъ на роднѣхъ европейскихъ несправедливости со стороны своихъ соплеменниковъ, ушелъ въ Мексику и, поселившись среди индѣйскихъ племенъ, своей отвагой, познаніями и умомъ приобрѣта громадныи почетъ и славу между ними, вскорѣ сдѣлався главнымъ предводителемъ воинственнаго племени Мидтековъ и другихъ племенъ. Вотъ этотъ Тейтти, котораго авторъ называетъ совершенно основательно „Царь степей“, весь проникнутъ непримиримой ненавистью къ своимъ и вообще къ цивилизаціи. Онъ непреклонно убежденъ, что европейцы, соприкасаясь съ индѣйскими племенами, стремились только ограбить и истребить ихъ и никогда не руководились гуманными дѣлами. Вольѣствие этого онъ являетсѣ жестокимъ и неукротимымъ къ европейцамъ. На этого своеобразнаго, суроваго мизантропа имѣетъ грома.ное вліяніе индѣянка, крошечная красавица Хопитль, царица одного изъ индѣйскихъ племенъ, на которой онъ женился. Эта Хопитль убѣждаетъ Тейтти не предавать омертви индѣйскихъ европейцевъ, истреблявшихъ крупнее около береговъ Мексиканскаго залива. Чрезвычайно интересны личности двухъ изъ этихъ европейцевъ, капитана Рауля Какруа и жены его Валентины. Подобно отцамъ своимъ, старымъ морякамъ, посвятившимъ жизнь свою идеѣ прорытія канала въ Мексикѣ между двумя большими рѣками, впадающими одна въ Мексиканскій заливъ, а другая въ Калифорнійское море и убитымъ индѣйцами, они тоже посвятивъ себя этой дѣлу, но ужасное кораблекрушеніе разрушило вебъ ихъ планы. Однако благодаря великодушью Хопитль, Раулю и Валентинѣ вместе съ двумя ихъ спутниками удается ускользнуть отъ индѣйцевъ и благополучно добраться въ безопасную и цивилизованную мѣстность. Вообще эта книга богата образными, живыми описаніемъ природы Мексики, нравовъ и обычаевъ ея жителей, а также географическими данными.

**) Внесены въ каталогъ книгъ, изд. по распор. Мин. Нар. Пр., для ихъ учебнымъ заведеній.*

9

Пиротехник-любитель. Систематическое руководство надлежно изготовления садовых, водных, театральных и комнатных фейерверков в. Спб. Съ 95 рисун. 330 стр. Ц. 1 р 35 к.

Консервы. Д-ра Е. Давыдовой. Спб. 1902 г., 274 стр. Ц. 1 р.—Способы хранения пищевых продуктов при низкой и высокой температур.—Устранение доступа воздуха.—Сушка продуктов на солнце или в специально для этого устроенных камерах.—Применение химических средств для предотвращения порчи продуктов.—Хранение и заготовка выроек животных продуктов.—Соление мяса, птицы, дичи.—Соление рыбы, приготовление икры.—Маринование рыбы, мяса, птицы, дичи.—Сушка животных продуктов.—Выление.—Копчение.—Консервирование мясных продуктов.—Приготовление различных сортов колбас, сосисек, паштетов.—Консервирование яиц.—Консервирование молока.—Консервирование масла.—Хранение и заготовка выроек овощей и плодов.—Хранение овощей.—Выление и сушка плодов и овощей.—Мочение плодов.—Маринование плодов и овощей.—Консервирование овощей и плодов.—Хранение плодов в стеклянных банках.—Заготовка фруктов и ягод в сахар.—Варенье (жидкое).—Варенье сухое и цукаты.—Компоты.—Фрукты в сахар.—Сиропы и соки.—Мармелад.—Желе.—Пастила.—Смоква.—Повидло.—Консервы в водке.—Квас и квасоварение.—Наливки.—Приготовление перботи.—Приготовление плиток конденсированного бульона.

Хороший тонь. Сборник правил и советов, как нужно вести себя в разных случаях домашней и общественной жизни: на крестинах, свадьбах, похоронах, именинах, юбилеях, и т. п., а также подробное описание устройства авианых обидов, вечеров, балов, раутов, пикников и т. д. Поставление, как нужно держать себя при отданн и прием визитов, на балах, во время танцев, на прогулке, в собраниях, в театрах, маскарадах и т. п. Подробное изложение обязанностей крестных отцов и матерей, посаженных отцов и матерей, шаферов, друзей и пр., с прибавленем письмавника. Состав. Юрьевъ и Владимірекіи Спб. 1902 г. 4-с дополненное издание. Съ 100 рисунками и заставками. 608 стр. Ц. 1 р. 50 к.

Французско-русский словарь. Составленный по диссертации Lagouss'a В. Каменским. Учен. Комит. Минист. Царств. Прош. определенно: Одобрить для фундаментальных и ученических старшего возраста библиотек всѣхъ учебныхъ заведений Министерства, мужскихъ и женскихъ. Учени. отд. Мин. Фин. представлено одобрить для ученическихъ библиотек. Рекомендовать для фундаментальныхъ библиотекъ учебныхъ заведений Министерства Финансовъ. Одобрение двухъ ученыхъ комит. избавлять насъ отъ какихъ-либо рекомендацій. 286 стр. (громади. томъ). Ц. 2 р. 50 к.

Словарь иностранных словъ. вошедшихъ въ составъ русскаго языка. Подъ редакціею всѣхъ существующихъ изданій. Сост. А. Н. Чудиновымъ. Спб. 3-е доп. изд. Ц. 2 р. 75 к. Словарь заимствованныхъ словъ въ русской литературѣ, въсего около тысячи относящихся къ различнымъ категориямъ. Первая заимствования относятся къ доисторическому періоду,—это слова соединенныя съ русскими племенъ татарскихъ, чуждскихъ, скисскихъ скандинавскихъ, готскихъ и др. После этого широкимъ потокомъ вливаются элементы языковъ греческаго и церковно-славянскаго; даде польскаго и латинскаго, потомъ голландскаго и, наконецъ, нѣмецкаго, французскаго и англійскаго. Періодъ этотъ продолжается и въ настоящее время. Въ словарь г. Чудинова вошли преимущественно слова позднѣйшаго заимствования, не утративши еще иноземнаго склада и потому легко отличаемаго отъ исконныхъ русскихъ словъ. Работа г. Чудинова заслуживаетъ полного вниманія, какъ позднѣйшій изъ лексическихъ трудовъ въ этой области невравленныхъ притомъ на основанн новѣйшихъ изысканій. („Новое Время“). Книга эта представляетъ изъ себя вкладку въ лексическую литературу и должна, по нашему мнѣнію, быть настоятельною книгою каждаго грамотнаго человека. Сравнительно съ объемомъ этого прекраснаго изданнаго тома цѣна его можетъ назваться дешевой. (Газ. „Свѣтъ“).

Энциклопедический словарь. Общеизвестная настольная справочная книга для всѣхъ и каждаго. Составленъ подъ редакціею А. Н. Чудинова. Большой томъ въ переплетъ. Цѣна 2 р. 30 к.