

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

НАСТОЛЬНАЯ  
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО

для правильнаго веденія домашняго хозяйства

СКОРОМНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

Описание домашнихъ способовъ пригото-  
вленія консервовъ, колбасъ, окороковъ, соле-  
ныхъ и мариновыхъ продуктовъ, варенья,  
кондитерскихъ издѣлій, прохладительныхъ  
напитковъ и проч.

Составила

Е. МАЛОХОВСКАЯ.

С-ПЕТЕРБУРГЪ

Изданіе П. А. ФЕДОРОВА.

1909.



## Предисловіе.

Кухня въ семейномъ быту представляетъ весьма существенный вопросъ, для людей средняго достатка и вообще съ ограниченными средствами, которые не могутъ держать повара или, хорошо знающую свое дѣло, кухарку.

Но повара и кухарки также не могутъ быть оставлены безъ контроля со стороны хозяйки, который необходимъ, главнымъ образомъ, для контроля провизіи, по отношенію къ свѣжести и доброкачественности. Повара и кухарки отлично умѣютъ приготовить вкусный обѣдъ или ужинъ, отъ которыхъ можетъ развиваться катаръ желудка и другія болѣзни, болѣе или менѣе опасныя для желудка. Это происходитъ отъ того, что наша прислуга, въ видахъ наживы, не брезгаетъ покупать недоброкачественную провизію, которая, послѣ извѣстнаго сдобриванія, не можетъ быть обнаружена на вкусъ и запахъ.

Вотъ почему изученіе кулинарнаго искусства должно быть начинаемо съ провизіи и, главнымъ образомъ мяса и рыбы, какъ наиболѣе употребительныхъ продуктовъ, и въ то-же время трудно узнаваемыхъ неопытными хозяйками, по отношенію къ свѣжести и доброкачественности.

Въ нашей книги мы отвели достаточно мѣста выбору провизіи, сохраненію питательныхъ веществъ въ прокъ, а также указаны домашніе способы приготовленія консервовъ изъ мяса, рыбы и др. хозяйственныхъ продуктовъ.

Что касается собственно приготовления различного рода кушаний, то они подраздѣлены на два главныхъ отдѣла: скоромный и постный столъ, и въ каждомъ изъ нихъ приведено достаточно рецептовъ приготовления начиная отъ самыхъ простыхъ блюдъ до болѣе изысканныхъ и дорогихъ кушаний.

Пасхальный столъ выдѣленъ нами въ особый отдѣлъ; также точно, какъ и кондитерскія издѣлія и приготовленіе прохладительныхъ напитковъ.



## Отдѣль I.

### Кухня и ея принадлежности.

#### КУХНЯ.

Для приготовленія пищи, какъ бы не была мала и скромна квартира, всегда отводится небольшая комната, наз. кухней. Въ ней устанавливается печь, обыкновенно плита, сложенная изъ кирпича и облицованная кафелемъ. Верхъ плиты состоитъ изъ чугунной пластины съ камфорками или безъ нихъ. Топка должна имѣть колосники и плотно закрываться дверцей. Кромѣ того, обязательно еще духовое отдѣленіе плиты, также закрываемое дверцей.

Время отъ времени печь должна быть очищаема отъ золы, причемъ слѣдуетъ прочищать и ходы, иначе тяга будетъ плоха и нельзя будетъ правильно регулировать огнемъ.

Въ большихъ кухняхъ устраивается еще желѣзный шкафъ, съ дверцами и выдвигаемыми полками, согрѣваемый жаромъ плиты.

Для кухонной посуды необходимо имѣть нѣсколько полоковъ, прибитыхъ къ стѣнѣ, гдѣ эта посуда размѣщается въ должномъ порядкѣ и должна быть содержима въ чистотѣ и опрятности. Полъ въ кухнѣ можетъ быть деревянный бѣлый или крашеный, но еще лучше асфальтовый или изъ крупной мозаики. Мыть полъ слѣдуетъ возможно чаще и, во всякомъ случаѣ, не менѣе двухъ разъ въ недѣлю.

Особенно слѣдуетъ обращать вниманіе на вентиляцію помещенія, такъ какъ даже при самомъ аккуратномъ приготовленіи кушаній, проливаются нѣкоторыя вещества, и главнымъ образомъ масло и сало, которыя сгорая на

раскаленной плитѣ производится чадъ. Если нѣтъ особаго вентилятора, то его отчасти можетъ замѣнить открытое окно или форточка въ кухнѣ.

Помѣщеніе для кухни должно быть сухое, свѣтлое, а стѣны кухни, всего лучше, окрасить масляной краской.

---

## Принадлежности кухни.

Къ принадлежностямъ кухни относятся мебель и посуда, которыя, въ зависимости отъ достатковъ семьи, бываютъ въ большемъ или меньшемъ числѣ.

Необходимой принадлежностью всякой кухни долженъ быть одинъ или два кухонныхъ стола, нѣсколько табуретовъ и скамья или ларь съ двумя отдѣленіями и подъемной дверцей.

Кухонные столы могутъ быть со шкафами и безъ шкафовъ. Они дѣлаются изъ хорошаго сосноваго, а еще лучше изъ липоваго дерева. Верхній щитокъ плотно сколачивается на шпонкахъ и гладко выстругивается. Доски для щитка не должны имѣть сучковъ, въ которые забивается грязь.

Такіе столы не слѣдуетъ красить, что гораздо опрятнѣе, чѣмъ крашеные, а верхній щитокъ долженъ быть, кромѣ того, всегда гладокъ и ровенъ. т. е. не скобленъ.

---

## Кухонная посуда.

Для приготовленія кушаній необходима посуда, количество которой зависитъ отъ достатковъ семьи и разнообразія приготовляемыхъ кушаній. Наболѣе необходимы:

1) Мѣдныя, луженыя кастрюли съ крышками и ручками. Такихъ кастрюлей надо имѣть 5—6 различной величины.

2) Въмѣсто мѣдныхъ кастрюль можно приобрѣсти чугунныя, эмалированныя внутри, они много дешевле, но

за то и служба ихъ много короче. Или же жестянные оцинкованные, также съ крышками и ручками.

3) Кастрюлю для приготовления отварной крупной рыбы. Она можетъ быть мѣдная или чугунная эмалированная, продолговатой формы. Въ эту кастрюлю вставляютъ второе рѣшетчатое дно, на которое и кладутъ рыбу.

4) Ситко для процеживанія бульона и соуса.

5) Рѣшето для протиранія картофеля и другихъ надобностей.

6) Шумовка для снятiя пѣны съ бульона.

7) Вѣничекъ для взбалтыванія сливокъ и яицъ.

8) Дубовая или березовая доска съ ручкой, продолговатой формы для разрѣзки мяса, лука, кореньевъ и проч.

9) Деревянная круглая чашка съ ручкой для рубки капусты.

10) Рѣзецъ для тѣста.

11) Терка изъ плотно бѣлой жести для натиранія хрѣна, сыра, кореньевъ и проч.

12) Разной величины кухонные ножи.

13) Кухонная вилка для поворачиванія мяса и дичи.

14) Разливная ложка желѣзная, эмалированная или же оцинкованная.

15) Ступка чугунная или мѣдная.

16) Колотушка деревянная ввидѣ двухстороннаго молотка для расколачиванія мяса.

17) Сковороды съ ручками и безъ ручекъ, чугунные эмалированные.

18) Оладница, родъ сковороды съ ручкой, въ которой имѣется нѣсколько углубленій на днѣ, куда наливается тѣсто.

19) Вафельница для печенія вафель.

20) Ложечка для приготовления трубочекъ изъ тѣста.

21) Формочка для заливного и студня.

22) Формочка для запеканія.

23) Вертель для жаренія говядины.

24) Противни разной величины.

25) Мясорубка.

26) Мороженница.

27) Мельница.

## Кухонная терминологія.

Въ заключеніи настоящей главы приводимъ здѣсь краткую поварскую терминологию.

**П о д р ѣ з а т ь**—сдѣлать нѣсколько неглубокихъ надрѣзовъ крупной рыбы, для того, чтобы ускорить варку или жаренье.

**Р а з б и т ь**—раздѣлить на части дичь или домашнюю птицу, которая предназначена для фрикасе или соте.

**О п а л и т ь**—сжечь оставшійся на птицѣ пухъ на легкомъ огнѣ.

**З а к и п я т и т ь**—произвести неполное кипѣніе жидкости.

**О т п а р и т ь**—облить зелень кипяткомъ для того, чтобы отнять у ней остроту и запахъ.

Отпариваютъ также телячія ножки и головы, а также свинину и ветчину для приданія имъ свѣжести.

**П о д с у ш и т ь**—испарить на огнѣ влажностъ, но такъ, чтобы провизія не пригорѣла, для чего необходимо быстро мѣшать ложкой.

**В ы м о ч и т ь**—въ теченіи извѣстнаго времени въ холодной водѣ мясные и зеленные продукты; первые для того, чтобы извлечь изъ нихъ кровь, которая при дальнѣйшемъ приготовленіи можетъ придать имъ темный цвѣтъ; а вторые для того, чтобы снять остроту.

**О т т я н у т ь**—сдѣлать прозрачнымъ бульонъ, сокъ, желе и проч.

**С в я з а т ь**—сгустить бульонъ или соусъ яичнымъ бѣлкомъ.

**П а н и р о в а т ь**. Обмокнуть мясо, котлеты и т. п. въ масло или разболтанный желтокъ и затѣмъ обвалить въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или толченыхъ сухаряхъ.

**П а с с и р о в а т ь**. Обжарить лукъ, шпигъ и т. п. въ маслѣ до золотистаго цвѣта.

**П р и г у с т и т ь**. Поджарить мясо въ жирѣ (фритрюрѣ) или маслѣ для приданія ему красиваго цвѣта.

**С о т и р о в а т ь**. Быстро варить въ маслѣ, на яркомъ огнѣ, не подливая воды.

**Карбовать.** Придавать овощамъ или плодамъ предназначеннымъ для гарнира какую-либо форму звѣздочекъ, шариковъ и проч.

**Глясировать.** Намазывать кисточкой густо увареннымъ бульономъ (такъ называемый глясъ), напшигованное мясо, соте, поджаренный хлѣбъ и т. п. Глясомъ называютъ тоже сахарную глазурь, которою покрываютъ алады и различные пастеты.

**Маринованіе.** Облить мясо или рыбу прянымъ маринадомъ и продержать нѣкоторое время подъ крышкой.

**Заправить.** Отнять отъ птицы или мяса такія части, которыя портятъ требуемую форму.

---



## Отдѣль II.

### Выборъ провизіи.

#### М Я С О.

Хорошее бычачье мясо узнается по слѣдующимъ наружнымъ признакамъ: оно не должно быть ни блѣдно-алаго, ни темно-краснаго цвѣта, свѣтлый цвѣтъ указываетъ на болѣзнь животнаго, а темный, что это животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови. На ощупь хорошее мясо должно быть упругимъ и твердымъ и едва смачивать пальцы, дурное же слизкое, мягкое и дряблое, иногда издающее непріятный запахъ.

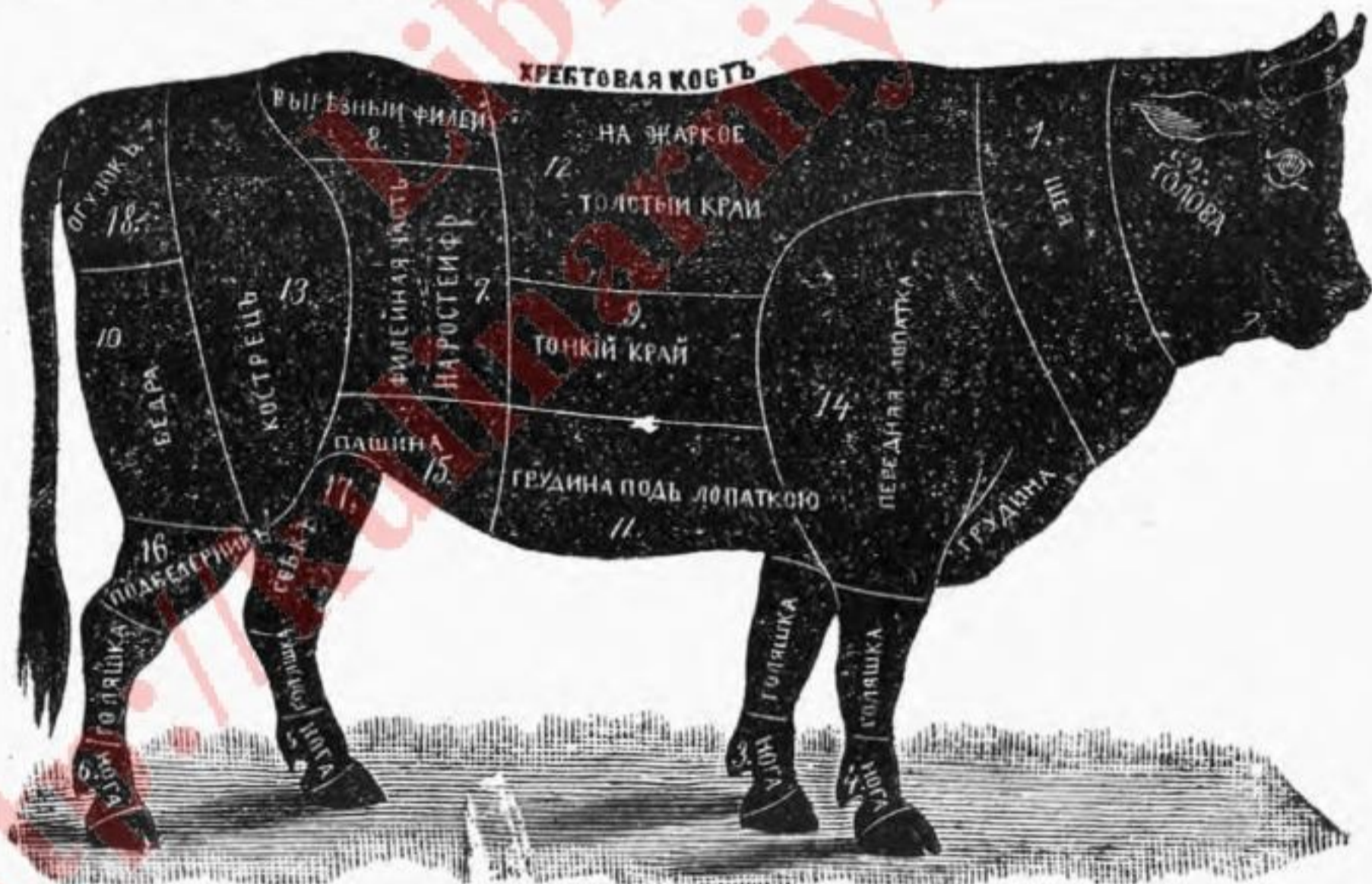
Особенно осторожно слѣдуетъ покупать у торговцевъ, торгующихъ зимой мясомъ въ разносъ. Желая продать мясо по цѣнѣ, низшей противъ справочныхъ въ мясныхъ лавкахъ, они прибѣгаютъ къ слѣдующему простому способу. Покупаютъ у оптовыхъ торговцевъ отдѣльные куски мороженнаго мяса и кладутъ его въ особый аппаратъ, называемый мясотаялкой, гдѣ эти куски быстро размягчаются и получаютъ наружный видъ парнаго мяса. Такое мясо можно всегда отличить по блѣдно-алому цвѣту, склизкости и дряблости. Помимо сомнительнаго качества такого талого мяса, питательность его будетъ также мала, ибо во время таянія всѣ лучшіе соки мяса утекутъ вмѣстѣ съ водою.

Такъ какъ мороженое мясо много дешевле парнаго, то экономныя хозяйки его покупаютъ, но не для супа, а для жаркого. Кусокъ такого мяса, не давая ему оттаять, промываютъ быстро холодной водою и ставятъ въ жарко натопленную печь въ закрытой кастрюлѣ. Мясо при этомъ сохраняетъ всѣ соки и окажется не менѣе вкуснымъ и питательнымъ, чѣмъ парное мясо.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себѣ названіе каждой отдѣльной части говядины и назначеніе этихъ частей для различныхъ кушаній. На прилагаемомъ рисункѣ 1 показаны всѣ общепринятыя части разрубки мяса въ русскихъ мясныхъ лавкахъ.

1) Шея быка берется на приварокъ для артелей рабочихъ.

2) Голова на студень, а языкъ на холодное, подѣ соусомъ или копченый, мозги на соусъ или для жаренья, почки на супъ (разсолъникъ).



(Рис. 1).

3, 4, 5 и 6) Ноги на студень.

7) Филей на ростбифъ.

8) Вырѣзной филей или вырѣзка самая дорогая часть говядины берется на бифштексъ.

9) Тонкій край, мякоть, можно тоже брать для бифштекса, но эта мякоть, жестче вырѣзного филея, поэтому лучше ребра тонкаго края употреблять на борщъ или щи, а мякоть на зразы и жаркое.

10) Бедро, голяшка, хвостъ и огузокъ употребляется для бульона; огузокъ кромѣ того и на жаркое.

11) Грудинка, часть тонкаго края и мозговья кости даютъ отличный бульонъ для супа.

12) Толстый край идетъ на жаркое.

13) Кострець и ссѣкъ—для зразъ, тушеной и разварной говядины, для рубленныхъ котлетъ и фарша въ пирожки.

14) Лопатку можно жарить и подавать вареную подъ соусомъ.

15) Пашина, вообще, мало употребляется, развѣ только на приварокъ къ дешевымъ артельнымъ шамъ.

Мясо быка послѣ разрубки, дѣлится на 4 главные сорта:

1 сортъ составляютъ наружный и внутренній филей, вырѣзка, тонкій край, огузокъ, ссѣкъ, бедра и кострець.

2 сортъ—толстый край и передняя лопатка.

3 сортъ—грудинка, кострець, завитокъ и подбедрокъ.

4 сортъ—голова, ноги, шея, языкъ, почки, ливеръ и сердце.

## Телятина.

Качество телятина составляетъ ея бѣлизна и жиръ, который долженъ закрывать толстымъ пластомъ, во внутренности почки и внутренній филей. Мясо теленка должно быть сочно и бѣлѣть во время жаренья. Задней части отдается предпочтеніе: за ней слѣдуютъ: часть печеночная, то-есть между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и ливеръ съ печенкой.

Лучшій теленокъ, шестинедѣльный или двухмѣсячный. Вѣсъ крупнаго теленка до шести пудовъ.

Въ продажѣ телятина бываетъ двухъ сортовъ: Первый сортъ—мясо телятъ выпоенныхъ молокомъ. Второй сортъ — мясо телятъ обыкновенныхъ, т. е. кормленыхъ безъ особаго питанія, но все таки хорошихъ.

Иногда телячье мясо бываетъ жестко, что происходитъ отъ того, что продана телятина отъ теленка недавно зарѣзаннаго, когда мясо еще парное. Такую парную телятину, чтобы сдѣлать ее мягкой, выносятъ на ледникъ, гдѣ и оставляютъ на сутки.

Телячью тушу (рис. 2) разрубаютъ на слѣдующія части: а) почечная часть, б) огузокъ, в) мякоть задней ноги г) лодыжка, д) нога и передняя лопатка, е) розбифъ, ж, з) шея, і) котлетная часть, и) грудинка к) голова.

## Баранина.

Баранина бываетъ русская и ордынская (шленская). Хороша только русская баранина. Она не должна быть стара и должна быть отъ «валуха» или овцы, а не отъ барана, и облита жиромъ, особенно почечная часть ея. Вѣсъ цѣлаго освѣжеваннаго барана, т. е. безъ внутренности не долженъ превышать 35—40 фунтовъ. Отличить на глазъ русскую баранину отъ ордынской трудно; ордынская баранина на видъ даже лучше русской. Однакожь приготовленная къ столу, она имѣетъ запахъ стараго козла. Между тѣмъ баранина эта на Кавказѣ, въ Крыму и въ киргизскихъ степяхъ,—превосходна, безъ малѣйшаго запаха и бѣлизной мяса походить на телятину. Осязаніемъ можно до нѣкоторой степени руководиться при выборѣ баранины, ибо кожа шленскаго барана мягче, а русскій баранъ имѣетъ кожу грубѣе, суше, но жиръ у него бѣлѣе и плотнѣе.

Части баранины: (рис. 3) а) задняя нога, б, в и г) хребетъ, изъ котораго вырѣзается ростбифъ, д) шея, е) передняя лопатка и ж) грудинка.

## Свинина и поросята.

Мясо отъ хорошо выкормленныхъ и не старыхъ свиней должно быть бѣло, нѣжно и не слишкомъ жирно; жиръ—бѣлъ и твердъ; кожа—нѣжна и свѣтла, вѣсъ 3—4 пуда.

Окорокъ или копченая свинина, должна имѣть въ разрѣзѣ ломтя ярко-красный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разрываться. Жиръ въ дурномъ окорокѣ мягокъ, и даже какъ бы мажется; волокна мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Надо быть осторожнымъ при покупкѣ всякаго рода колбасы, ибо они могутъ содержать въ себѣ, колбас-

ный ядъ, а потому и ядовиты. Отличить такія колбасы не трудно, онѣ мягки, окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками.

Достоинство поросать ихъ бѣлизна и сытость. Для того, чтобы узнать не приготовлена-ли колбаса изъ испорченной свинины, обливаютъ колбасный фаршъ водою, кипятятъ и затѣмъ прибавляютъ известковой воды. Если мясо испорчено, то при этомъ будетъ выдѣляться рѣзкая вонь.

Достоинство поросать опредѣляется по ихъ сытости и бѣлизнѣ.

## Солонина.

Хорошая солонина должна имѣть темно-красный цвѣтъ и другіе наружныя признаки свѣжаго мяса. Солонину грязновато-бѣлаго цвѣта, не сочную, слишкомъ мягкую и издающую непріятный запахъ надо избѣгать.

## Заяцъ.

Въ торговлѣ зайцы дѣлятся на два сорта, рѣзко одинъ отъ другого отличающіеся, а именно: бѣлякъ и русакъ. У перваго шерсть бѣла, у втораго — буро-сѣровая, и онъ ростомъ крупнѣе бѣляка.

При покупкѣ русака всегда надо предпочитать бѣляку, потому что мясо его гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе. Это совершенно понятно, такъ какъ русакъ осенью и зимой у насъ кормится большею частью на гумнахъ—зерномъ; бѣлякъ же обыкновенно, гложетъ осину. Русакъ получается, преимущественно, изъ нашихъ сѣверо-западныхъ губерній. У зайца въ поварское дѣло идетъ только задняя часть, отрѣзанная отъ почки, такъ какъ передняя часть суха и костиста, а потому въ пищу не годится.

Зайца нельзя употреблять въ пищу въ тотъ же день, когда убитъ, ибо онъ будетъ грубъ и жестокъ. Его надо на 2—3 дня положить въ кладовую. Если же необходимо зажарить его въ тотъ же день, то отрѣзавъ заднюю часть вымачиваютъ ее въ крѣпкомъ уксусѣ, завертываютъ въ трипочку и зарываютъ въ землю на 5—6 часовъ.

## Домашнія птицы.

**Куры.** Для бульона берутъ курицу постарше, такъ какъ молодая не даетъ достаточно хорошаго наваара, на оборотъ для жаркого берется молодая курица. Очень старая курица почти никуда не годится. Курица узнается если она молода, по отсутствію длинныхъ и крѣпкихъ костей, особенно шпоръ, по бѣлизнѣ мяса; а желтый жиръ вообще у старыхъ куръ.

**Циплята.** Предпочитаютъ циплять средней величины, приблизительно величиною съ голубя, притомъ ципанныхъ, но отнюдь не шпаренныхъ, какихъ преимущественно продаютъ въ мясныхъ лавкахъ. Если хотите имѣть хорошихъ циплять, то купивъ ихъ живыми, слѣдуетъ покормить ихъ нѣдѣли 2—3 дома гречневой крупой, заваренной кипяченымъ молокомъ, и держать всѣхъ въ тѣсномъ мѣстѣ, чтобы циплята не бѣгали. Еще лучше покормить ихъ варенымъ на молокѣ рисомъ или овсяной крупой на молокѣ.

**Каплуны и пулярдки.** Каплунами и пулярдками наз. молодые пѣтухи и молодья куры, откармливаемые по особому способу. Откармливаніемъ ихъ занимаются спеціально жители Ростовскаго у., Яросл. губ.

**Гуси, индѣйки, утки.** Парныя появляются въ продажѣ въ началѣ августа. Хорошая птица бываетъ въ продажѣ зимой. Въ началѣ зимы самую отборную птицу окунаютъ нѣсколько разъ въ холодную воду, выставляя ее, послѣ cadaго погруженія на морозъ, отчего на птицѣ образовывается ледяная кора. Такую птицу сохраняютъ на погребахъ, зарывая въ снѣгъ.

## Дичь.

При покупкѣ дичи надо обращать вниманіе на то, чтобы она не имѣла дурного запаха; избѣгать растрѣла, т. е. чтобъ она не была разбита выстрѣломъ, особенно нехорошо и невыгодно, когда разстрѣлъ придется на груди. Хорошій рябчикъ бѣлъ, мясистъ, но жирный рябчикъ—

большая рѣдкость. Ароматъ свѣжаго и хорошаго рябчика долженъ быть пріятно-смолянистый. Хорошими рябчиками считаются—сибирскій, архангельскій, чердынскій, вельскій.—Самая лучшая тетерка и тетеревъ—сибирскіе, замороженныя, появляющіеся въ продажѣ съ половины ноября.—Куропатокъ двѣ особи: бѣлая и сѣрая. Достоинствами своими сѣрая куропатка выше бѣлой; сѣрая куропатка питается преимущественно зерновымъ хлѣбомъ, бѣлая же ѣстъ лѣтнія ягоды и древесныя почки. Лучшая сѣрая куропатка называется въ продажѣ «дончиха», т. е.



(Рис. 2 стр. 12).

получаемая съ Дона. Есть еще куропатки — каменная или горная и красная, но эти куропатки своего рода рѣдкость и роскошь. Къ изысканной (красной) дичи относятся и дуппеля, бекасы, вальдшнепы и гаршнепы. Они хороши только съ конца іюля, хотя появляются въ продажѣ вскорѣ послѣ Петрова дня. При выборѣ этой птицы надо обращать вниманіе на ея носъ, ножки и брюшко къ самому низу его, а также и на бока подъ крылышками. Ежели бокъ и брюшко зеленоваты—признакъ, что дичь уже тронулась и имѣетъ запахъ, если носъ и ножки сухи, жестки, а не мягки—значить, птица давно убитая; тоже доказываетъ и ввалившійся глубоко въ свою впадину высохшій носъ.—Фазанъ—блюдо тоже изысканное и въ домашнемъ быту, по дороговизнѣ, мало кому доступное. Хорошій фазанъ, кромѣ свѣжести, долженъ быть жа-

ренъ. — Глухарь и глухарка—весьма выгодное жаркое. Глухарка бурого цвета а глухарь синевато-черный. Глухарь много больше глухарки, но мясо его грубѣе. Чѣмъ глухарь моложе, тѣмъ мясо его сочнѣе и пріятнѣе.—Дрофа, иначе дудакъ,—очень крупная (иногда пудъ вѣсомъ) степная птица. Мясо дрофы очень вкусно жареное, горячее и превосходная закуска къ завтраку въ холодномъ видѣ.—Дикій гусь бываетъ красноклювый и черноклювый. Послѣдній извѣстенъ подъ названіемъ козарокъ и считается вкуснѣе обыкновенныхъ. — Дикія утки под-



(Рис. 3 стр. 13).

раздѣляются на нѣсколько особей. Въ поваренномъ дѣлѣ болѣе всего идетъ въ ходъ чернетъ, другіе породы сильно пахнутъ рыбою.—Перепела птица чисто полевая. Послѣ уборки хлѣбовъ перепела дѣлаются очень жирными и мясо ихъ вкусно.—Кромѣ этихъ птицъ идутъ въ поваренное дѣло и другія птички: дрозды, горлянки, шури, свиристели, снгири, воробьи и проч. Преимущественно онѣ идутъ на фарши для паштетовъ и пироговъ, иногда ихъ жарятъ и подаютъ любителямъ пирамидкою на блюдѣ.



## Рыбы.

Распознаніе породъ и качества рыба представляетъ едва-ли не большее затрудненіе для молодыхъ хозяекъ, чѣмъ мяса и дичи.

Прежде всего надо сказать, что породъ рыбъ такъ много, что знать ихъ для молодой хозяйки затруднительно. Мы ниже укажемъ только на главнѣйшія и наиболѣе употребительныя изъ нихъ.

Если пріобрѣтается рыба живая, то, чѣмъ она бойчѣе, вѣртлявѣе, тѣмъ она лучше: если же берется рыба сонная, то глазъ ея долженъ быть не впалый, а на выкатѣ; подъ жабрами, когда ихъ подымаете, должно быть красно, а не блѣдно. Впалый глазъ и блѣдность подъ жабрами—несомнѣнные признаки, что рыба давно заснула, а мясо ея будетъ дрябло, волокнисто, безвкусно. Зимой, осенью и весной рыбы вкуснѣе, нежели лѣтомъ. Весной въ особенности хороша бываетъ щука. Весною щуки, пискари, ерши и окуни бываютъ переполнены икрой, а налимы—печенками, которыя любителями весьма цѣнятся. Мерзлая рыба должна быть хороша заморожена, крѣпка какъ камень, съ «пылу», какъ говорятъ знатоки, чтобы звѣнела, когда вы ее стукнете другъ объ дружку. Такая рыба замораживается во время самыхъ сильныхъ морозовъ.

Если рыба мороженая, то кромѣ этихъ признаковъ надо обратить вниманіе на цвѣтъ чешуи, которая должна быть темноватаго цвѣта, свойственной породѣ, а не бѣлаго цвѣта. Если чешуя совершенно свѣтлая (почти бѣлая), то это происходитъ отъ того что попортившуюся рыбу торговцы промываютъ обильно водою для отнятія отъ нея гнилостнаго запаха, а затѣмъ замораживаютъ. Покупая такую рыбу, дурного запаха вы не почувствуете, но въ приготовленномъ кушаньѣ (при варкѣ или въ жаренномъ видѣ), мясо рыбы будетъ дряблѣе, отстающее отъ костей и безусловно вредное для желудка.

Особенное вниманіе слѣдуетъ обращать на мелкую рыбу корюшку, салаку и проч., здѣсь въ замороженномъ

видъ попадаетъ чуть ли не половина гнилой и не свѣжей рыбы. Между тѣмъ извѣстно, что рыбный ядъ самый опасный и отравленіе этимъ ядомъ можетъ быть смертельно.

При выборѣ стерляди, знайте, что у хорошихъ стерлядей брюшко желтое, а не бѣлое; она должна быть толста, а не тонка. Но если у стерляди очень толсто брюхо—признакъ, что рыба съ икрой. Съ мая стерлядь начинаетъ тощать. Лучшія стерляди двинскія и сухонскія. Мороженая стерлядь много теряетъ во вкусѣ противъ живой.

Самая высокая осетрина, севрюга и бѣлуга, безспорно донская, а изъ донской—«качугурская». Въ крупной рыбѣ, при покупкѣ надо избѣгать такъ называемой «багровины». Багровина есть рана, данная рыбѣ крюкомъ, или острогой, отъ нея пропадаетъ много мяса и нерѣдко даетъ дурной запахъ. Покупая кусокъ рыбы, обращайтесь вниманіе на ея кожу, на которой рана видна. При солениіи мясо рыбъ много теряетъ во вкусѣ. Вкусъ рыбы зависитъ главнымъ образомъ отъ воды. Чѣмъ осетрина, севрюга бѣлуга жирнѣе, тѣмъ она лучше. Жиръ долженъ быть желтъ.— Такъ называемая, провѣсная бѣлорыбица появляется въ продажѣ съ половины апрѣля, а иногда и ранѣе, смотря по теплотѣ времени. Обыкновенная бѣлорыбица идетъ изъ Астрахани въ концѣ зимы. Свѣжія переяславскія сельди, навага, корюшка и бѣлозерскія снятки съ декабря и до конца зимы находятся постоянно въ продажѣ. О судакахъ, лещахъ и прочей мороженной рыбы и говорить нечего.

Мясо рыбъ доставляетъ полезный питательный матеріалъ, необходимый не только для введенія разнообразія въ употребленіи животной пищи, но и для того чтобы, по требованію обстоятельствъ, умѣрить ея питательность. Рыба ниже говядины по своимъ питательнымъ свойствамъ, всетаки обладаетъ ими настолько, что часто одной ея бываетъ достаточно для питанія. Кромѣ того, нѣкоторыя рыбы, благодаря ихъ удобоваримости, составляютъ полезное блюдо для выздоравливающихъ, и для людей, пищеварительные органы которыхъ не въ состояніи управляться съ мясомъ слишкомъ питательнымъ. По степени своей питательности и по химическому своему составу породы

рыбъ значительно разнятся одна отъ другой. Соленая рыба менѣе удобоварима, чѣмъ свѣжая, потому-что при соленьи, какъ и въ мясѣ, извлекается много питательныхъ веществъ. Надо еще имѣть въ виду и то, что въ періодъ метанья икры мясо рыбъ вовсе не представляетъ тѣхъ хорошихъ качествъ, которыми она отличается обыкновенно, а нѣкоторые виды рыбъ въ это время даже положительно вредны.

### Р А К И.

Раковъ надо выбирать съ толстой, крѣпкой кожей; мягкій черепъ у рака—признакъ, что онъ перелинялъ еще недавно, что онъ еще не совсѣмъ здоровъ; линянье есть все таки болѣзнь, хотя и нормальная. Лучшіе—раки петербургскія, но они своего рода рѣдкость, роскошь. Затѣмъ, извѣстны раки красноклещіе, черные, какъ уголь, когда живы, осташковые и, наконецъ, подмосковные, которые почти всегда можно имѣть по дешевымъ цѣнамъ,

### Я Й Ц А.

Лучшія яйца зимней и ранней весенней носки, до тѣхъ поръ, пока курица, какъ говорятъ нехватила травы. Лѣтнее и осеннее яйцо оранжеваго цвѣта, далеко не такъ вкусно, какъ яйцо зимнее и раннее весеннее съ желткомъ цвѣта червоннаго золота. Чѣмъ болѣе яйцо лежитъ на воздухѣ, тѣмъ болѣе оно теряетъ въ своемъ вѣсѣ. Вотъ почему долго лежавшее яйцо, если вы положите его въ крѣпко посоленную воду, всплываетъ на поверхность воды, и чѣмъ свѣжѣе яйцо, т. е. чѣмъ оно полнѣе, тяжеле, тѣмъ быстрѣе погружается въ воду.

На яйца слѣдуетъ смотрѣть, какъ на переходъ отъ животной къ растительной пищи.

Въ яйцахъ находятся всѣ необходимыя для питанія вещества и потому могутъ быть употребляемы въ пищу какъ здоровыми, такъ и больными, тѣмъ болѣе, что яйца не подвергаются никакой фальсификаціи, кромѣ сбыта несвѣжихъ яицъ за свѣжія.

Самыя употребительныя яйца куриныя, затѣмъ слѣдуютъ яйца и другихъ домашнихъ птицъ: утиныя, гусиныя и индѣйки.

## Молочные продукты.

Молоко считается самой здоровой пищей, но не для всякаго желудка оно пригодно. Многие совершенно его не переносят: у одних дѣлается отъ молока запоръ и колотье, у другихъ—поносъ и вообще дѣйствуетъ какъ слабительное.

Тѣмъ не менѣе молоко является пищевымъ продуктомъ, въ большинствѣ случаевъ, весьма полезнымъ, въ особенности для дѣтей, въ видѣ парнаго молока или же кипяченаго. Сырое, холодное молоко менѣе полезно, чѣмъ кипяченое.

Кромѣ коровьяго молока, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, употребляются въ пищу молоко и другихъ животныхъ. Къ нимъ относятся:

Кобылье молоко (кумысъ) густое и сладковатое на вкусъ; козлинное — жидкое, сладковатое, очень питательное. По своему химическому составу сходное съ женскимъ молокомъ; овечье—менѣе сытно, чѣмъ козлинное, но жирнѣе другихъ сортовъ молока.

Вообще, замѣчено, что молоко животныхъ, пасущихся въ горахъ и горныхъ мѣстностяхъ, гдѣ растительность богаче и питательнѣе, молоко вкуснѣе и гуще.

Молоко часто „поддѣлываютъ“. Чаще всего къ молоку примѣшиваютъ известь или мѣлъ, соду, бѣлокъ, муку и крахмалъ. Примѣсъ гипса или мѣла узнается при оставаніи кипяченаго молока, такъ-какъ въ данномъ случаѣ болѣе тяжелыя минеральныя вещества осѣдаютъ на дно. Примѣсъ соды можно подозрѣвать, если молоко оказывается имѣющимъ щелочную реакцію. Реакція опредѣляется, такъ-называемыми, лакмусовыми бумажками, изъ которыхъ синяя краснѣетъ отъ кислотъ, а красная синѣетъ отъ щелочей. Примѣсъ къ молоку яичнаго бѣлка узнается по образованію хлопьевъ при кипяченіи молока. Примѣсъ муки или крахмала—прибавленіемъ къ молоку нѣсколькихъ капель іодистой тинктуры, причемъ подмѣшанное мукой или крахмаломъ молоко получаетъ синее, фіолетовое или вишневое окрашиваніе.

Оставаясь долго на воздухѣ, при обыкновенной температурѣ, молоко иногда закисаетъ. На льду молоко можетъ простоять нѣсколько сутокъ не скисая, но при этомъ теряетъ во вкусѣ, какъ бы становится водянистымъ.

Сливки представляютъ собою жиръ цѣльнаго молока, т.-е. скопленіе микроскопическихъ молочныхъ шариковъ. Сливки, подобно молоку, часто поддѣлываютъ, т.-е. прибавляютъ къ нимъ вещества, придающія густоту.

Поддѣлку сливокъ можно узнать такъ: берутъ высокой бокаль и наливаютъ туда небольшую порцію испытуемыхъ сливокъ. Затѣмъ доливаютъ отварной водой и продолжаютъ чрезъ полотно, по прошествіи 5—10 минутъ отъ чистыхъ сливокъ ничего замѣтнаго не произойдетъ; между тѣмъ какъ поддѣльныя раздѣлятся на три главныхъ слоя: верхній жирно-маслянистый, второй прозрачный сывороточный, третій творожистый казеинъ и въ видѣ осадка минеральные примѣси.

Масло. Главное достоинство масла состоитъ въ томъ, чтобъ оно не имѣло ни малѣйшей горечи и не отзывалось бы саломъ, которое, нерѣдко, примѣшивается къ нему въ торговлѣ.

Коровье масло бываетъ трехъ сортовъ: русское чухонское и сливочное. Чухонское масло сбиваютъ изъ сметаны и для большаго сохраненія солятъ; русское, тоже съ солью, оттапливаютъ тоже изъ чухонскаго; сливочное выбиваютъ изъ сливокъ.

Эти три масла очень часто поддѣлываются, и потому, чтобы отличить натуральное масло отъ поддѣльнаго, нуженъ извѣстнаго рода опытъ.

Кромѣ того, знаменитый „маргаринъ“ (масло изъ сала), не взирая на всѣ преслѣдованія, не покинулъ еще рынка. Хорошо выработанный онъ безвреденъ.

Примѣсь къ коровьему маслу маргарина и другихъ животныхъ жировъ, кромѣ опасности для здоровья, бьетъ также потребителей по карману. По счастью, существуетъ нѣсколько очень простыхъ способовъ для обнаруживанія поддѣлки масла. Примѣсь къ маслу говяжьяго, свиного, бараньяго или иного жира узнается такъ: на спиртовой, а за неимѣніемъ ея—и на простой керосиновой лампѣ сильно нагрѣваютъ серебряную чайную ложку, и когда она доста-

точно нагреется, кладутъ на ложку кусочекъ, величиною съ горошину, испытываемаго масла и наблюдаютъ за запахомъ. Если масло чисто, то будетъ замѣченъ только чистый запахъ топленого коровьяго масла; при примѣси же постороннихъ жировъ или маргарина появляется характерный кухонный чадъ. Въ присутствіи хотя рѣдко встрѣчающейся иногда подмѣси къ сливочному маслу — вазелина, обнаруживается тотъ запахъ, который испускаетъ, коптящая керосиновая лампа.

Для обнаруживанія примѣси самыхъ незначительныхъ количествъ маргарина къ коровьему маслу предложенъ слѣдующій способъ открытія его: въ пробирку вливаютъ 12 куб. сант. масла и 5 куб. сант. раствора 10 — 12 гранъ ляписа, въ 1 унціи спирта и ставятъ пробирку на 15—20 минутъ въ сосудъ съ кипящею водою; при этомъ цвѣтъ чистаго коровьяго масла не измѣнится, въ присутствіи же маргарина смѣсь получаетъ болѣе или менѣе кирпично-красный цвѣтъ.

## Растительныя масла.

Кромѣ коровьяго масла, въ домашнемъ быту употребляются еще и другія масла растительнаго происхожденія употребляемая отчасти какъ приправа къ ппцѣ, отчасти для варки и жаренья рыбы и постныхъ блюдъ.

Изъ растительныхъ маселъ наиболѣе употребительны прованское, конопляное, подсолнечное, маковое, орѣховое и горчичное.

И здѣсь, какъ и въ коровьемъ маслѣ очень развита фальсификація, въ особенности прованскаго масла, какъ высшаго сорта-оливковаго масла. Въ послѣдніе годы чистое прованское масло встрѣчается въ продажѣ очень рѣдко. Даже въ южной Франціи, родинѣ прованскаго масла поддѣлка производится почти открыто, примѣсью кунжучнаго, хлопковаго и др.

Эти подмѣси могутъ быть узнаны при помощи ляписнаго раствора. Наливаютъ въ пробирку испытываемое масло и подливаютъ растворомъ ляписа. Чистое оливковое масло принимаетъ при этомъ зеленую окраску, хлопковое

масло-черный цвѣтъ, другія масла-желтый, красный или бурый оттѣнокъ.

Орѣховое масло также почти всегда поддѣлывается и поддѣлку его трудно отличить; что-же касается маковаго и коноплянаго масла, то они поступаютъ въ торговлю въ чистомъ видѣ.

Всѣ растительныя масла не должны имѣть горькаго вкуса, который служитъ признакомъ ихъ недоброкачественности.

## Зелень и овощи.

Кромѣ своего пріятнаго вкуса, зелень и овощи придаютъ разнообразіе столу и весьма хороши въ гигиеническомъ отношеніи тѣмъ, что по общему понятію, очищаютъ кровь и желудокъ. Самую лучшую зелень, т. е. самую, нѣжную, сочную и ароматную, а равно и нѣкоторую овощь съ тѣмъ же достоинствомъ можно имѣть лишь въ зимніе мѣсяцы—въ январѣ и февралѣ, и самой ранней весной—въ мартѣ и апрѣлѣ. Конечно, эти продукты можно получить только тамъ, гдѣ есть парники и теплицы.

Зелень, прежде всего, должна быть зелена, свѣжа, безъ вялыхъ и желтыхъ листьевъ. Овощь—„ядренная“, хрупкая въ изломѣ, безъ гнилаго повальнаго запаха. Къ такой зелени принадлежатъ: шпинатъ, щавель, нѣкоторые сорта салата, а изъ овощей—фасоль, гороховыя лопатки, спаржа, огурцы, редиска, молодой картофель. относительно многихъ другихъ овощей, особенно кореньевъ, каковы: петрушка, сельдерей, морковь и другія корнеплоды, но большей частью изъ нихъ воздушныя лучше парниковыхъ и тепличныхъ. Но—въ общемъ—съ ранними и дорогими овощами и зеленью надо обращаться экономно.

При выборѣ овощей надо обращать особенное вниманіе на слѣдующее:

Цвѣтная капуста должна быть бѣла и уподобляться матовому серебру. Избѣгайте капусты съ желтыми пятнами, то-есть съ гниlostью, выбирайте кочны сливные, то-есть такіе, отростки которыхъ не дѣлились бы, а представляли одну сплошную, какъ бы слитую массу. Эту овощь можно имѣть почти круглый годъ. Огородники и

зеленьщики умѣютъ ее очень хорошо сохранять и уберігаютъ до весны, о чемъ мы скажемъ, когда будемъ говорить о различныхъ способахъ сохраненія провизіи въ прокъ, что, полагаемъ, необходимо знать, если не исключительно, то преимущественно жителямъ деревенскимъ и вообще тѣхъ мѣстностей, удаленныхъ отъ столицъ, гдѣ трудно, а иногда и невозможно ни за какія деньги достать требуемую провизію.

Спаржа прежде всего должна быть молода; другое, воображаемое, ея достоинство заключается въ толщинѣ. Намъ случалось видѣть спаржу по три, четыре штуки на фунтъ. Но замѣтимъ, что и ровенькая спаржа, то-есть не очень крупная, когда молода, во вкусѣ не уступаетъ ничѣмъ толстой, а разница въ цѣнѣ между ними большая. Слѣдовательно, покупать очень крупную спаржу есть уже прихотничество или хвастовство. Хорошая молодая спаржа на изломъ очень хрупка, бѣлаго, а не розоваго цвѣта и не имѣетъ совсѣмъ, или очень ничтожное количество, облегающихъ поверхность спаржи волоконъ, которыя видимы при самомъ изломѣ сырой спаржи, конечно не въ головкѣ, а въ концѣ ея. Выбирайте также спаржу, по преимуществу, короткую (вершка въ 4), а не длиную. Спаржу можно имѣть тоже почти круглый годъ, за исключеніемъ іюля, августа и сентября, въ октябрѣ она иногда, появляется, вновь выгнанная, но, конечно, не воздушная, а парниковая.

Шпинатъ и щавель тепличныя, а шпинатъ даже и сохраненный на корню, бываютъ въ продажѣ почти всю зиму и раннюю весну. Такъ какъ эта зелень продается съ корнями, что въ вѣсѣ играетъ существенную роль, то совѣтуемъ обращать на это вниманіе, то-есть избѣгать по возможности большаго количества земли.

Огурцы. Выгонка огурцовъ въ послѣдніе годы дошла до такого совершенства, что они положительно почти въ продолженіе цѣлаго года не переводятся въ продажѣ. Съ декабря по конецъ апрѣля идутъ огурцы тепличныя, потомъ до іюня паровыя; то-есть парниковыя, а съ іюня до сентября грядныя. Въ октябрѣ тоже проскакиваютъ вновь тепличныя. Разница лишь въ цѣнѣ на эту овощъ слишкомъ велика: въ январѣ за одинъ огурецъ во-



зъмуть рубль, а въ іюлѣ четверикъ, можно купить и за 15—20 коп. Свѣжіе огурцы должны быть зелены, безъ пятенъ, шероховаты (въ пупырушкахъ), въ изломѣ хрупки, длинны, а не круглы, на кончикахъ не имѣть желтизны, которая есть признакъ лежалости. Отъ большей или меньшей величины тепличнаго огурца зависитъ также и его цѣнность. На вкусъ средніе огурцы даже лучше большихъ, потому-что послѣдніе нерѣдко слишкомъ обилуютъ сѣменами, составляющія недостатокъ, а не достоинство.

Хорошій огурецъ долженъ быть крѣпокъ.

С а л а т ъ. Изъ зимнихъ салатовъ, какъ недорогихъ и очень вкусныхъ, мы рекомендуемъ, въ особенности, цикорій. Конечно, латукъ еще лучше, но онъ довольно дорогъ.

Ш а м п и н њ о н ы, которые идутъ въ очень многія кушанья и придають особенно пріятный вкусъ, выгоняются тоже во всю зиму и весну, и нельзя сказать, чтобъ были очень дороги, особенно, если принять въ расчетъ, что они служатъ не болѣе какъ хорошею приправою и, слѣдовательно, требуются для того или другого блюда въ незначительномъ количествѣ. Обратите вниманіе на то, чтобъ шампиньонъ былъ крѣпокъ, корень его не червивъ, а шляпка была бы съ подвернутыми краями, а не развернутая въ видѣ распушеннаго зонтика.

---

## М у к а.

При выборѣ муки надо обращать вниманіе на ея цвѣтъ, запахъ и вкусъ. Хорошая пшеничная мука должна быть желтовато-бѣлаго цвѣта, безъ красноватаго или голубоватаго оттѣнка и пятенъ черныхъ, сѣрыхъ и красноватыхъ; красноватый оттѣнокъ происходитъ отъ присутствія отрубей, а голубоватый вслѣдствіи помола не вполне созрѣвшаго зерна и примѣси сорныхъ сѣмянъ и жерноваго песку. Запахъ у муки долженъ быть пріятный, освѣжающій; она не должна отдавать гнилостью, кислотой и плѣсенью.

Вкусъ муки хорошаго качества нѣсколько сладковатый, не кислый и не горькій; мука не должна хрустѣть на зубахъ, что происходитъ отъ примѣси песку и другихъ минеральныхъ веществъ. На ощупь мука должна быть суха и нѣжна; при растираніи между пальцами сжиматься и издавать хрустящій звукъ.

Если при сжиманіи образуются плотные комки, то значить, мука слишкомъ влажна. Если при сжиманіи руки въ кулакъ мука разсыпается, то въ ней много минеральныхъ веществъ или отрубей. Пушистость муки обозначаетъ, что въ ней много мучной пыли или къ ней примѣшанъ крахмалъ. Если мука зерниста, но не нѣжна, то это также указываетъ на примѣсь минеральныхъ веществъ. При давленіи пальцемъ на муку, должно получаться равномерное, гладкое углубленіе, съ яснымъ отпечаткомъ кожныхъ извилинъ; въ противномъ случаѣ мука содержитъ много отрубей.

Лучшей оцѣнкой муки, ея свѣжести и пригодности для дѣла это конечно проба на опару. Свѣжая, не залѣжавшая, не загнившая мука даетъ тѣсто, которое быстро и высоко поднимается на дрожжахъ. Тѣсто изъ дурной, лежалой муки поднимается медленно и послѣ подъема быстро опадаетъ.

Кромѣ овсяной, ячневой и гороховой муки въ пшеничную муку подмѣшиваютъ иногда мѣлъ и известь въ видѣ порошка. Подмѣси эти узнаются довольно сложнымъ химическимъ анализомъ, а потому мы здѣсь приводить его не будемъ.

---

## Сбереженіе припасовъ.

Во всякомъ хозяйствѣ приходится имѣть нѣкоторый запасъ разной провизіи для того, чтобы она была подъ руками во всякое время года. Это тѣмъ болѣе необходимо, что далеко не всякіе припасы можно достать круглый годъ, не говоря уже о томъ, что и цѣна ихъ значительно колеблется, такъ напр. зелень зимою значительно дороже, чѣмъ лѣтомъ и осенью.

Между тѣмъ сохраненіе овощей зимою дѣло довольно трудное. Для этого необходимо имѣть хорошій погребъ или подвалъ, которые можно найти въ деревнѣ и рѣдко въ городѣ, гдѣ даже ледники бывають не въ каждомъ домѣ.

Тамъ, гдѣ имѣются хорошіе погреба и подвалы зелень можно сохранить довольно долго, но при условіи хорошаго ухода за зеленью и наблюденіемъ, чтобы не было лишней сырости или излишняго тепла въ помѣщеніи.

Для провѣтриванія помѣщеній необходимо открывать окна и двери на нѣсколько часовъ въ сухую и теплую погоду и закрывать ихъ въ сырую и очень холодную.

Нѣкоторыя овощи можно сберегать въ песокъ, другіе въ песокъ съ землею или-же просто въ сухихъ ямахъ.

Кочанную капусту можно сохранить долгое время посредствомъ подвѣшиванія къ шестамъ, къ которымъ подвѣзываютъ кочны капусты за кочерышки головами внизъ и въ неблизкомъ разстояніи одинъ отъ другого. При этомъ способѣ храненія капуста листва на ней скоро желтѣетъ, а капуста становится мягкой и не вкусной. Вотъ почему предпочитается другой способъ, который состоитъ въ слѣдующемъ: дѣлають въ погребѣ грядки изъ равныхъ частей сухого песку и земли; въ эти грядки сажаютъ кочны капусты кочнами вверхъ. Грядки можно знамѣнить ящи-

комъ, въ которые зарываютъ корень до головки, оставляя разстояніе отъ корня до головки не болѣе, какъ на палецъ. Кочны сожаютъ рядомъ, но такъ, чтобы кочны не соприкасались одинъ съ другимъ.

Этимъ способомъ капуста берегается лучше чѣмъ подвѣшенная, ибо земля ее охлаждаетъ, а песокъ втягиваетъ излишнюю сырость. Если же окажется, что верхніе листья начнутъ вянуть, то необходимо ихъ слегка спрыснуть водою.

Для пересадки капусты изъ грядъ огорода въ ящики для сбереженія на зиму надо выбирать самые крѣпкіе кочны и при томъ не поврежденные червями.

Свеклу сохраняютъ въ песокъ съ небольшою примѣсью земли и тоже въ ящикахъ. При этомъ поступаютъ такъ: насыпавъ на вершокъ или полтора песку смѣшаннаго съ землею, укладываютъ свеклу кружкомъ корешками въ середину и чтобы одна другой не касались, затѣмъ, каждый рядъ засыпать пескомъ, только, чтобы съ боковъ были едва видны верхушки свеколъ, затѣмъ, опять засыпать пескомъ и снова накладывать рядъ въ кружокъ, корешками внутрь, и опять засыпать пескомъ, оставляя едва верхушки, и такъ продолжать укладывать горкой въ кружокъ, засыпая пескомъ съ землею до самаго верха, сколько можно горкой. При сбереженіи такимъ способомъ свеклы, ран<sup>о</sup> весною изъ верхушекъ покажутся молодые отростки и потомъ молодой свекольникъ.

Такъ-же точно берегаютъ морковь, сельдерей и петрушку, укладывая рядами или горкой, обрѣзавъ зелень сверху, не трогая корня и оставляя только понемногу молодой зелени въ родѣ отростковъ; а срѣзанную съ нихъ зелень сушатъ на воздухѣ въ тѣни и сухую или вѣшаютъ въ сухомъ мѣстѣ пучками, или стертою берегаютъ въ банкахъ и, при надобности, въ употребленіи берутъ сколько нужно, всыпавъ въ чашку, и заливъ холодной водою и какъ она обмякнетъ, то можно ее употреблять въ супы, соусы или на гарниръ холодныхъ блюдъ.

Спаржу можно сохранить на зиму такъ: только что снятую съ гряды спаржу надо насухо вытереть чистымъ полотенцемъ, такъ чтобы на ней не оставалось ни песку, ни муки, перемѣшать ее съ одной шестою частью чистой

сухой соли, обсыпать этимъ каждую спаржину отдѣльно, обращая вниманіе на то, чтобы нижній обрѣзъ былъ совершенно облѣпленъ ею. Приготовленную такимъ образомъ спаржу связываютъ въ пучки по 50 приблизительно штукъ въ каждомъ, и каждый пучекъ еще разъ обсыпаютъ названной смѣсью и обвертываютъ хорошо вымѣшаннымъ и прокатаннымъ тѣстомъ: такимъ образомъ все вмѣстѣ пріобрѣтаетъ видъ толстаго свертка. Этотъ свертокъ высушиваютъ, обращая особенное вниманіе на то, чтобы въ немъ не было трещинъ, потомъ кладутъ въ каменный горшокъ, заливаютъ жиромъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда захотятъ приготовить зимой эту спаржу, то даютъ ей кипѣть 2 часа въ соленой водѣ. Свѣжій ароматъ и вкусъ сохраняются вполне.

Второй простой способъ продолжительнаго сохраненія спаржи въ свѣжемъ видѣ состоитъ въ слѣдующемъ: спаржу разрѣзаютъ на части и укладываютъ въ боченокъ, на дно котораго предварительно насыпаны (вершка два толщиною) хорошо высушенны отруби съ небольшою примѣсью высушенной поваренной соли. Затѣмъ, послѣдовательно, кладутъ слой спаржи въ 2 вершка и слой сухихъ отрубей съ солью въ полтора вершка, пока ею наполнится боченокъ. Самый верхній слой отрубей намазываютъ или заливаютъ тепловатымъ саломъ. Задѣланную такимъ образомъ спаржу можно держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ въ теченіе цѣлаго года.

Что-бы уничтожить горечь въ спаржи, достаточно во время ея варки положить въ воду нѣсколько кусковъ сахара, отчего спаржа получитъ сладкій и нѣжный вкусъ.

Свѣжіе огурцы можно сохранять отъ 3 до 4-хъ недѣль, если ихъ поставить острымъ концомъ внизъ въ ключевую воду вершка на 2—3 глубины и часто мѣнять воду. На зиму свѣжіе огурцы можно сохранять такъ: положить ихъ въ глиняный горшокъ, пересыпать сухимъ пескомъ и плотно закрыть крышкой, послѣ чего зарыть на 2 или на 3 фута въ землѣ.

Для сохраненія зеленаго гороха вылущенный горохъ кладутъ въ кастрюлю, обсыпавъ солью, въ пропорціи приблизительно на одинъ гарнецъ гороха полста-

кана мелкой соли (вмѣсто соли можно взять столько же сахару) и варятъ не подливая воды и часто помѣшивая. Когда соль нѣсколько выкипитъ, снимаютъ съ огня и постоянно размѣшиваютъ, пока горохъ не остынетъ; когда же остынетъ, рассыпаютъ его на рѣшето и сушатъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни или въ легкой печи. Когда горохъ высохнетъ, ссыпаютъ его съ стеклянныя банки.

Что бы сохранить картофель свѣжимъ до лѣта надо предварительно перемыть его, опустить на сѣткѣ на нѣсколько секундъ въ кипящую соленую воду. Затѣмъ картофель просушиваютъ на открытомъ воздухѣ и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ и тогда онъ не теряетъ своего вкуса. Однако хранить такой картофель надо въ темнотѣ, иначе онъ можетъ прорасти.

Для сохраненія шампиньоновъ ихъ сперва надо промыть въ чистой водѣ, затѣмъ кладутъ ихъ въ банки и наливаютъ фильтрованной водою съ примѣсью одной двадцатой части сѣрной кислоты и герметически закупориваютъ. Если въ шампиньонахъ встрѣтится надобность, то вынимаютъ ихъ изъ банки и обливаютъ чистою водою. Такимъ образомъ шампиньоны могутъ храниться нѣсколько лѣтъ безъ порчи.

Сбереженіе масла. Масло находящееся въ банкѣ или въ кадкахъ, покрыть тряпкой, намоченной въ растворѣ салициловой кислоты, масло же сберегаемое кусками, обвертывать такою же тряпкою. При употребленіи сполоснуть водою.

Сбереженіе яицъ. Опустить яйца въ растворъ салициловой кислоты, дать имъ полежать минутъ 30, потомъ вынуть и положить на рѣшето. Когда обсохнутъ, можно убрать ихъ куда угодно и сохранять полгода и болѣе.

Сбереженіе мяса и рыбы. Самое лучшее средство для сбереженія мяса и рыбы, конечно ледъ, но за неимѣніемъ его можно пользоваться салициловой кислотой. Она находится въ продажѣ въ видѣ бѣлаго порошка, у всѣхъ дрогистовъ и по цѣнѣ своей весьма дешевое; банка вѣсомъ 1 унціи (7 золотниковъ), стоитъ всего лишь 60 к. и ея достаточно на три лѣтнія мѣсяца, при продовольствіи семейства, состоящаго изъ 6—8 человекъ. При

этомъ еще необходимо замѣтить, что салициловая кислота не только берегаетъ, но даже исправляетъ припасы, подвергнувшіяся легкой порчѣ, употреблять ее слѣдуетъ въ видѣ порошка или въ растворѣ.

Растворъ производится слѣдующимъ образомъ: взять бутылку размѣромъ стакана на 3 воды, и всыпать въ нее 2 чайныхъ ложки порошку, сболтать и закупорить; держать ее можно гдѣ угодно, но не ставить на солнцѣ.

Посыпать мясо или рыбу слегка салициловой кислотой, втирать ее хорошенько руками по всѣмъ углубленіямъ, въ особенности около кости и обернувъ тряпкой, или даже безъ тряпки, положить на мѣсто сбереженія; въ такомъ видѣ мясо или рыба могутъ сохраниться отъ 10 до 15 дней. Передъ употребленіемъ необходимо промыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ.

Точно также обливаютъ мясо и рыбу вышеупомянутымъ растворомъ салициловой кислоты, но тогда то и другое можетъ сохраниться лишь 2—3 дня.

Для уничтоженія гнилостнаго запаха и вкуса рыбы или мяса, необходимо то или другое положить на нѣсколько часовъ въ свѣжую воду, опустить туда горсть березовыхъ углей.

Сохраненіе рыбъ въ торфяномъ порошокѣ. Въ домашнемъ обиходѣ часто имѣется необходимость пользоваться для кухни разъ наловленной рыбой въ теченіи нѣсколькихъ дней. Въ данномъ случаѣ, чтобы предохранить ее отъ порчи, прибѣгаютъ къ торфяному порошокѣ, въ которой и укладываютъ рыбу. Порошокъ долженъ быть сухой.

Этотъ способъ принадлежитъ д-ру Фюрсту, который съ большимъ успѣхомъ пробовалъ примѣнять торфяную пыль при пересылки рыбы на большія разстоянія. Рыба, уложенная въ торфѣ, оставаясь въ дорогѣ 18 дней, получена была въ совершенно свѣжемъ видѣ. Этотъ же способъ можно примѣнять къ сохраненію битой домашней птицы, дичи, мяса, картофеля, зелени и разныхъ другихъ пищевыхъ продуктовъ.

Сохраненіе молока. Въ горшокъ съ молокомъ надо положить листь дикаго хрѣну. Въ такомъ видѣ молоко въ продолженіи нѣсколькихъ, даже лѣтнихъ дней нескиснетъ.

Можно рекомендовать еще слѣдующій очень простой способъ сохраненія молока отъ окисленія въ жаркія дни. Молоко наливаютъ въ стеклянный кувшинъ или другой сосудъ и покрывъ его крышкой, ставятъ въ глубокую чашку, на дно которой наливаютъ холодную воду. Послѣ этого на кувшинъ накидываютъ мокрую салфетку или полотенце, концы котораго погружаются въ воду. Постоянныя испаренія съ полотенца поддерживаютъ въ кувшинѣ до того низкую температуру, что молоко совершенно предохраняется отъ окисленія, необходимо только отъ времени до времени подлить свѣжую воду, чтобы поддерживать непрерывное испареніе.

Если же молоко или сливки уже начали киснуть, то ихъ легко, исправить и превратить въ свѣжіе продукты, если на бутылку молока или сливокъ прибавить 4 грана, т. е. одну чайную ложечку углекислой магнезіи. Отъ этой примѣси сливки и молоко получаютъ свой прежній вкусъ и нисколько не вредны для употребленія.

Лимоны хорошо сохраняются въ теченіи нѣсколькихъ недѣль, если ихъ положить въ горшки или банки, налитыя свѣжей водой, и убрать въ холодный погребъ или ледникъ. Даже разрѣзанный лимонъ хорошо сохраняется долгое время, если его положить разрѣзанной стороной въ чашку, въ которую налить отъ одной четверти до полвершка виннаго уксусу.

Яблоки и груши. Французскіе плодороды употребляютъ слѣдующій способъ для сохраненія яблокъ въ теченіи всей зимы и лѣта до новыхъ плодовъ: берутъ ящикъ или еще лучше боченокъ, на дно котораго накладываютъ слой обыкновеннаго гипса въ 5 сант. толщины; на гипсъ кладутъ рядъ яблокъ, завернутыхъ въ тонкую бумагу. Затѣмъ опять насыпаютъ слой гипса, опять рядъ яблокъ, продолжая такъ, пока не наполнится боченокъ, причѣмъ и наверху долженъ быть тоже слой гипса. Если изъ боченка вынимается нѣкоторое количество яблокъ, то надо наблюдать чтобы оставшіеся фрукты были постоянно покрыты гипсомъ. При этомъ способѣ яблоки сохраняются до слѣдующаго сбора, оставаясь вполне крѣпкими, сочными и вкусными.



Другой способъ сохраненія яблокъ и грушъ продолжительное время безъ порчи состоитъ въ слѣдующемъ: берется крупный хорошій песокъ, который взбалтывается съ водою и какъ только песокъ начинаетъ садиться, вода немедленно сливается прочь съ него. Повторяя эту весьма простую операцію нѣсколько разъ, получится отмоченный чистый песокъ. Песокъ этотъ сушится на солнцѣ, или еще лучше, прокаливается; къ такому песку примѣшивается немного крѣпкаго коньяку. Затѣмъ въ сухой дубовой боченокъ или глиняный сосудъ, насыпается слой этого песка, на который кладутъ яблоки или груши такимъ образомъ, чтобы они не касались другъ друга. На нихъ насыпается слой того же песка и опять кладутъ въ томъ же порядкѣ фрукты и т. д. до верху. Когда боченокъ или сосудъ наполнится, закрыть его плотно и поставить въ сухое прохладное мѣсто.

Прокаливаніемъ песку и прибавленіемъ къ нему коньяку достигается удаленіе микробовъ, которые обыкновенно способствуютъ гніенію фруктовъ.

## Отдѣль III. Скромный столъ.

### СУПЫ.

Въ составъ бульона входятъ: говядина, телятина, куры и рябчики, рѣже ветчина. Что касается свинины, утокъ, кусей, баранины, поросенка и дичи, то бульонъ изъ нихъ менѣе вкусенъ.

Для бульона идутъ также коренья; марковь, петрушка, сельдерей, рѣпа, лукъ, лукъ-парей.

Изъ пряностей иногда употребляются: перецъ, гвоздика, лавровый листъ.

Бульонъ бываетъ двухъ сортовъ: обыкновенный или домашній и консаме—болѣе крѣпкій. Въ консаме входятъ тѣ-же коренья и кромѣ того телятина, куры и рябчики.

Бульонъ, а также супъ, въ который входитъ какая либо кислота, какъ напр. щавель слѣдуетъ варить въ чугунной или глиняной кастрюлѣ съ поливой и глазурью.

Мѣдная посуда для этого менѣе удобна; бульонъ будетъ кипѣть слишкомъ быстро и потому быстро испаряться; тамъ гдѣ не придерживаются этого правила бульонъ будетъ менѣе вкусенъ.

Воды нужно брать не больше, чѣмъ нужно. Среднимъ числомъ по бутылкѣ на человѣка, ибо бульонъ будетъ выкипать, а добавлять водою не слѣдуетъ. Если хотятъ имѣть очень крѣпкій бульонъ, то мяса съ костями рассчитывается по фунту на человѣка.

Мясо всего лучше варить въ мягкой рѣчной водѣ, а не въ колодезной, которая отъ большого содержанія въ ней известъ будетъ слишкомъ жестка.

## Бульонъ изъ говядины.

Лучшими частями говядины для бульона считаются ссѣкъ: кострець, огузокъ, бедро и передняя лопатка, Пропорція для хорошаго бульона: на 1 фунтъ говядины одну или полторы бут. воды, т. е. два ф. говядины, на 6—7 чел. 3—4 ф., на 8—10 чел. 5—6 ф. можно прибавлять костей, но немного, а то бульонъ получитъ непріятный вкусъ клея.

Способъ приготовленія: сполоснувъ мясо въ холодной водѣ, но не выжимая его, положить въ кастрюлю, наливъ холодною водою такъ, чтобы вода все покрыла и посоливъ поставить на большой огонь. Когда вода станетъ закипать и появится пѣна, снимать ее шумовкой до тѣхъ поръ, пока вода въ кастрюлѣ не очистится совершенно, затѣмъ варить 3—4 часа на легкомъ огнѣ, доливая по мѣрѣ выкипанія, кипяткомъ и наблюдая, чтобы говядина не переварилась, если хотятъ ее подать на второе кушанье. Въ противномъ случаѣ, она потеряетъ свою сочность. За три четверти часа до подачи на столъ положить немного очищенныхъ кореньевъ: маркови, сельдерея, петрушки, порея и луку.

подавая къ столу, процѣдить сквозь сито и положить мелко изрубленной зелени петрушки и укропа.

Если бульонъ варятъ на три дня, то коренья слѣдуетъ варить отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ, на этомъ

же бульонъ и, подавая уже къ столу процѣдивъ, смѣшать съ бульономъ и отлить въ суповую миску. Такимъ образомъ бульонъ, оставляемый на другой день безъ кореньевъ, будетъ чистымъ и прозрачнымъ; отъ кореньевъ же онъ киснетъ и дѣлается мутнымъ.

Чтобы бульонъ получилъ красный темноватый цвѣтъ, кладутъ 1—2 луковицы съ шелухою или морковь, поджаренный на плитѣ до черна. Лучшій же способъ—взять чайную ложку жженого сахару и, растворивъ его въ нѣсколькихъ ложкахъ бульона, влить въ суповую миску.

## Бульонъ для больныхъ.

Бульонъ для слабыхъ больныхъ варится слѣдующимъ образомъ: взять два фунта говядины отъ ссѣка, безъ всякаго жира, мелко ее нарѣзать, положить въ бутылку отъ шампанскаго, закупорить бутылку хорошенько и, положивъ въ горшокъ или кастрюлю, наполненную водою, кипятить нѣсколько часовъ. Раскупаривъ бутылку, бульонъ процѣживаютъ, слегка солятъ въ чашкѣ больному.

Этотъ бульонъ можно пить холоднымъ и горячимъ. Въ послѣднемъ случаѣ его разогрѣваютъ, не давая однако кипѣть. Такой бульонъ годенъ только на одинъ день, ибо въ прикосновеніи съ воздухомъ онъ скоро портится.

## Бульонъ изъ курицы или цыпленка.

Очистивъ, выпотрошить и вымыть курицу или цыпленка, загнувъ крылышки и ножки связать ихъ ниткою, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, и, когда станетъ закипать и очистится, процѣдить бульонъ, курицу или цыпленка вымыть въ теплой водѣ, положить въ тотъ же бульонъ, посолить, прибавить кореньевъ моркови, петрушки, порея или сельдерея, варить пока курица или цыпленокъ не начнетъ развариваться. Если желаютъ, чтобы бульонъ былъ крѣпче, можно положить 1 ф. говяжьихъ или телячьихъ костей.

## Супъ изъ телячьей грудинки съ перловой крупой или съ рисомъ.

Взять нужную пропорцію телячьей грудинки, сполоснуть, положить въ кастрюлю, поставить на огонь и когда бульонъ закипитъ и очистится, процѣдить его, а телятину вымыть и разрѣзавъ на порціонные куски, положить обратно въ бульонъ, посолить, прибавить очищенной марковки, сельдерея, порея, петрушки, 2—3 ложки перловой крупы или рису и варить на легкомъ огнѣ, пока грудинка и перловая крупа не сварятся. Перловую крупу можно варить и отдѣльно въ кастрюлькѣ и когда получится клейкость, положить въ бульонъ.

## Супъ съ ячневою крупой и картофелемъ.

Сварить бульонъ, за полтора—два часа до подачи на столъ, положить половину или три четверти стакана ячневой крупы, 1—2 луковицы, нарѣзать ломтиками брюквы, за половину—три четверти часа до обѣда положить ломтиками нарѣзаннаго картофеля. Подавая на столъ можно влить половину или одинъ стаканъ сметаны или густыхъ сливокъ.

## Супъ съ макаронами, вермишелью или лапшою.

Сваривъ горячій бульонъ съ кореньями, за полчаса до обѣда положить макаронъ, вермишели или лапши и мелкой зеленой петрушки, наблюдая, чтобы макароны или вермишель не переварились.

Лапша готовится такъ: взять въ пропорціи на 1 стаканъ муки 3 желтка и 1 бѣлокъ, положить немного соли и мелко нарубленной петрушки, тертаго мускатнаго орѣха и перцу: размѣсивъ прибавить столько воды, чтобы

тѣсто было какъ можно круче и, разрѣзавъ его пополамъ, раскатать тонко каждую половину отдѣльно, обсыпать мукой, чтобы тѣсто не слипалось, нарѣзать тонкими полосками, дать не много обсохнуть и за четверть часа до подачи супа на столъ спустить въ кипящій бульонъ.

Лапша миндальная готовится такимъ же способомъ, съ прибавленіемъ лишь очищеннаго мелко истолченнаго въ ступкѣ миндаля.

## Супъ итальянскій съ макаронами.

Сваривъ бульонъ какъ сказано выше, за полчаса до подачи на столъ положить полфунта итальянскихъ макаронъ, обливъ ихъ сперва кипяткомъ и наблюдая, чтобы онѣ не переварились. Въ другой кастрюлѣ разбить 2—3 желтка, всыпать одну восьмую фунта тертаго сыру, развести кипяченными сливками и нѣсколькими ложками горячаго бульона, размѣшать хорошенько, процѣдить сквозь сито въ бульонъ съ макаронами и положить туда же половину ложки хорошаго коровьяго масла, немного соли и мелкаго перцу. Вливъ въ кастрюлю желтки уже не кипятить болѣе супу, а то яйца свернутся,

## Супъ со спаржей или цвѣтной капустой.

Сваривъ бульонъ, процѣдить его, положить полфунта или фунтъ, кусочками нарѣзанной спаржи, кочанъ цвѣтной капусты, поварить, положить полфунта листьевъ шпината, и 1—2, ломтиками нарѣзанныя и до черна поджаренныя луковицы, которыя немного покипятить выбросить, а супъ подавать на столъ. вмѣсто спаржи можно положить полфунта зеленыхъ стручковъ гороха.

## Супъ изъ телятины или курицы.

Телятину, предназначенную для супа, нужно обварить кипяткомъ, вскипятить и слить первый отваръ, иначе бульонъ побѣлѣетъ. Въ остальномъ нужно придерживаться всѣхъ тѣхъ правилъ, которыя сказаны о мясномъ бульонѣ,

съ тою разницею, что чѣмъ нѣжнѣе мясо, тѣмъ меньше времени нужно его варить, такъ на примѣръ, супъ изъ телятины долженъ вариться отъ полтора до двухъ часовъ, изъ курицы два и два съ половиной часа, изъ цыпленка не болѣе часа. Телячій супъ солить надо предъ подачей на столъ, иначе онъ потемнѣетъ. Надо смотрѣть, чтобъ курица не разварилась, такъ какъ въ большинствѣ случаевъ изъ курицы приготавливаютъ второе блюдо. Бульонъ телячій подается съ рисомъ или съ клецками .

### Бульонъ красный.

На 5 человѣкъ взять 3 фунта мяса, положить въ кастрюлю прибавить разныхъ кореньевъ, одну луковицу; если говядина не жирна, то прибавить кусокъ говяжьего сала, и, поджаривъ все докрасна, налить водою, прибавить еще свѣжихъ кореньевъ и варить часа 3—4, какъ всякій бульонъ. Предъ подачею на столъ процѣдить. Бульонъ этотъ можно подавать съ разными приправами, а также чистый съ пирожками.

### Супъ неаполитанскій.

Приготовить обыкновенный крѣпкій бульонъ. Взять на 4 человѣка ложку масла и поджарить съ ложкой муки и ложкой верхомъ пармезану, постоянно мѣшая на огнѣ, развести стаканомъ свѣжей сметаны, вскипятить, подправить 2 желтками и развести бульономъ, приготовленнымъ для четырехъ человѣкъ, подогрѣть, постоянно мѣшая, но не давать кипѣть. Положить въ миску отдѣльно приготовленные тонкіе, на мелкіе куски поломанные макароны и подать на столъ. Можно подать отдѣльно тертый пармезанъ,

### Супъ эльзасскій съ капустой.

Приготовить обыкновенный бульонъ на 5 человѣкъ Изрубить мелко одну луковицу, поджарить въ ложкѣ масла,

мѣшать съ двумя ложками муки и еще прожарить. Отдѣльно отварить въ водѣ сладкой шинкованной капусты столько, чтобы супъ не былъ ни очень густъ ни очень жидокъ; отжавъ хорошенько воду, положить въ бульонъ, подправить жареной съ лукомъ мукой, хорошенько прокипятить и вылить въ миску, въ которую положить заранее приготовленные сосиски.

### Супъ по французски.

На 6 человекъ взять 4 съ половиной фун. мяса, подрумянить хорошенько съ 3 луковицами, не подливая вначалѣ воды совсѣмъ, а потомъ подлить нѣсколько ложекъ. Когда мясо хорошо обрумянится, положить его вмѣстѣ съ подливкой въ глиняный горшокъ и варить какъ обыкновенный бульонъ, положить также кореньевъ. Подавая на столъ, положить въ миску отдѣльно сваренные красиво наръзанные коренья, зеленый горошекъ, спаржу. Подать съ маленькими пирожками.

### Супъ-шюре изъ домашней птицы.

Приготовить обыкновеннымъ способомъ бульонъ изъ куръ или другой домашней птицы, разварить до такой степени, чтобы кости отстали отъ мяса. Снять мясо съ костей, мелко изрубить; распустить коровьяго масла, положить въ него рубленную массу, положить размоченнаго бѣлаго хлѣба, немного больше третьей части рубленой дичи, соли, мушкатнаго орѣха и на четверть фун. приготовленной массы 2 желтка, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать кругленькіе шарики и сварить въ горячей водѣ, выбрать друшлаковой ложкой и положить въ суповую миску; кромѣ этого, положить 2 или 3 ложки молодого зеленого горошку, заранее отвареннаго въ соленой водѣ, а также немного отвареннаго риса, налить горячимъ бульономъ и подавать на столъ.

### Супъ изъ утки.

Очистивъ утку и вымывъ ее хорошенько въ холодной водѣ положить въ кастрюлю, крошить кореньевъ, поло-

жить 2—3 сушеныхъ гриба, 4—5 зеренъ англійскаго перцу, 2—3 лавровыхъ листа, полстакана перловой крупы и когда все уварится, прибавить полфунта хорошей сметаны разбавить ее предварительно бульономъ, прокипятить, положить петрушки или укропу и подавать на столъ. Можно для вкуса прибавить лимоннаго соку или свекловичнаго рассола.

### Супъ изъ индѣйки.

Взять хорошо очищенную и выпотрошенную индѣйку, дать покипеть, очистить отъ пѣны потомъ вынуть индѣйку и облить ее горячей водой, разрѣзавъ на части, бульонъ процѣдить, посолить, прибавить полстакана рису или перловой крупы, полложки масла, кореньевъ и одну луковицу съ шелухою, держать на самомъ легкомъ огнѣ. Подавая на столъ можно положить мелко изрубленной зелени петрушки.

### Супъ изъ гуся.

Взять хорошо очищеннаго, безъ потроховъ гуся и варить какъ супъ изъ утки. Можно взять полгуся и положить потроха; гуся можно подать отдѣльно подъ соусомъ.

### Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять отъ одного или нѣсколькихъ гусей потроха; крылышки, ножки, шейку, печенку и проч., очистить хорошенько, всего лучше вымыть въ теплой водѣ съ пшеничными отрубями, прокипятить, снять пѣну, процѣдить бульонъ, дать отстояться, потроха, перемывъ въ горячей водѣ, положить обратно въ бульонъ, прибавить одну ложку масла, посолить, положить коренья, 1 или двѣ луковицы, 5—9 зеренъ русскаго или англійскаго перцу, 2—3 лавроваго листа, полстакана ячневой или перловой крупы или же соленыхъ огурцовъ и немного огуречнаго рассола, варить на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ прибавить немного зелени петрушки и укропу.

Крупы съ кореньями лучше варить отдѣльно



## Супъ изъ поросенка.

Взять переднюю часть поросенка, нарѣзать кусками, дать закипѣть, очистить отъ пѣны, посолить, положить коренья, полстакана перловой крупы, 1—2 луковицы, 3—4 лавровыхъ листа, 4—5 зеренъ перцу, когда все сварится до готовности, положить 2—3 очищенныхъ разрѣзанныхъ на кусочки кислыхъ яблокъ и, вливъ чайную ложку уксусу, прокипятить.

Можно также вмѣсто яблокъ, въ отдѣльно отваренную перловую крупу, прибавить полстакана сметаны, ложку масла, разбавивъ бульономъ, размѣшать хорошенько и вскипятить.

## Супъ изъ молодой свинины.

Взять нужную пропорцію передней части молодой свинины, разрѣзать на куски, налить холодной водой, дать закипѣть, очистить отъ пѣны, вынуть изъ бульона свинину и перемыть въ горячей водѣ, бульонъ процѣдить, положивъ въ нее обратно свинину; посолить, всыпать полстакана ячневыхъ крупъ, положить 1 ложку масла, 5—6 зеренъ перцу, 1—2 луковицы, 1—2 лавровыхъ листа, за полчаса до подачи на столъ положить очищеннаго нарѣзаннаго ломтиками картофеля.

## Супъ подправленный.

Подаютъ также супъ, подправленный желтками. Если приготовленъ некрѣпкій бульонъ, взять на 6 человекъ 4 желтка, разбить хорошенько съ нѣсколькими ложками остуженнаго бульона и въ моментъ подаванья влить желтки въ горячій бульонъ; выжать сокъ изъ одного лимона и вылить въ миску на приготовленный отдѣльно рисъ.

## Супъ бѣлый.

На 5 человекъ сварить бульонъ изъ 2 фун. говядины, половины домашней утки, кореньевъ, и двухъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить; 1 ложку масла поджарить съ ложкою

муки, развести 1 стаканомъ сметаны, потомъ бульономъ, прокипятить, мѣшая; предъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отворенный рисъ, и вскипятить.

## Супъ по-орлеански.

Приготовить крѣпкій говяжій бульонъ, какъ обыкновенно. Отдѣльно приготовить фаршъ изъ оставшейся отъ прошлаго дня дичи или заранѣе для этого изжаренной. Снять мясо съ костей, мелко изрубить; распустить коровьяго масла, положить въ него рубленую массу, положить размоченнаго бѣлаго хлѣба, немного больше третьей части рубленой дичи, соли, мушкатнаго орѣха и на четверть фун. приготовленной массы 2 желтка, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать кругленькіе шарики и сварить въ горячей водѣ, выбрать друшлаковой ложкой и положить въ суповую миску; кромѣ этого, положить 2 или 3 ложки молодого зеленого горошку, заранѣе отвареннаго въ соленой водѣ, а также немного отвареннаго риса, налить горячимъ бульономъ и подавать на столъ.

## Супъ изъ рѣпы по-французски.

Тушить въ маслѣ, прибавивъ немного сахара, молодую рѣпу; когда будетъ совершенно мягка, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ заранѣе бульономъ, вскипятить раза два и вылить въ миску. Подать съ гренками, жареными въ маслѣ. Разбавляя рѣпу бульономъ, нужно смотрѣть, чтобъ супъ не былъ ни очень густъ ни очень жидокъ.

## Супъ изъ помидоровъ.

Приготовить хорошій бульонъ, взять на 6 человекъ 6 штукъ средней величины помидоровъ, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, прибавить масла и тушить полъ-часа, подливая бульона; протереть сквозь сито, развести бульономъ и подавать съ рисомъ или гренками, поджаренными въ маслѣ.

## Супъ лимонный.

Сварить бульонъ съ 3—4 ф. говядины съ кореньями, не слишкомъ мелко нашинкованными, процѣдить его, положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ, 1—2 стакана сметаны, отдѣльно въ бульонъ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, вскипятить и подавать къ столу.

Можно подавать холодный рисъ, вареный на маслѣ, и отдѣльно къ супу приготовленному, какъ сказано выше, съ лимономъ и со сметаною.

## Супъ изъ раковъ.

Штукъ 30—40 раковъ отварить въ водѣ съ солью и съ укропомъ, очистить шейки и ножки, половину ихъ мелко изрубить, посыпать зеленою петрушкою или укропомъ, влить туда 2—4 яйца, положить полложки масла, посолить, прибавить немного мускатнаго орѣха, бѣлой размоченной и выжатой булки или толченыхъ сухарей, поджарить немножко на сковородкѣ, не давая совсѣмъ сгуститься, прибавить 2—3 желтка, размѣшать все вмѣстѣ и этимъ начинить, хорошо очищенные раковыя спинки.

Затѣмъ всѣ остатки раковой скорлупы хорошо промыть, обсушить, столочь мелко въ ступкѣ, положить въ кастрюлю, налить водою или говяжимъ бульономъ, посолить, положить туда четверть фунта коровьяго масла, накрошить сельдерея, петрушки, морковки, размѣшать отдѣльно 1—2 ложки муки съ бульономъ и влить туда же или отдѣльно свареннаго риса или перловой крупы, дать прокипѣть, потомъ процѣдивъ наложить туда всѣ оставшіеся очищенные раковыя шейки и ножки, а также начиненныя раковыя спинки, еще покипятить и подавая на столъ можно положить полстакана или стаканъ сметаны.

Раковыя спинки можно также начинять сваренной отдѣльно кашей изъ манной крупы, пшенной кашей, рисомъ, гречневой кашей, прибавивъ туда, какъ сказано выше, мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, ма-

сла, яиць, мускатнаго орѣха и зелени. Фаршъ для начинки раковыхъ спинокъ можно также готовить изъ варенаго судака или щуки, которые очистивъ отъ костей надо срубить съ лукомъ, толченымъ перцемъ и солью, прибавить размоченную въ бульонѣ и выжатую мякоть отъ булки и столочь все въ ступкѣ, пока не сдѣлается какъ тѣсто; этимъ и начинять скорлупы.

Раковый супъ варится въ говяжьемъ бульонѣ.

## Супъ пюре изъ дичи.

Взять два рябчика или два вальдшнепа или же двѣ куролатки, поджарить ихъ съ четверть фунта масла, отдѣлить мясо отъ костей, покрошить на куски и истолочь въ ступкѣ, разбавляя понемногу бульономъ; затѣмъ протереть все это сквозь ситечко, смѣшать съ отдѣльно свареннымъ и процеженнымъ говяжьимъ бульономъ (какъ сказано выше), подогрѣть, размѣшать отдѣльно, полстакана сливокъ съ двумя желтками и разбавить мѣшая бульономъ. Можно прибавить немного тертаго мускатнаго орѣха, смѣшать все вмѣстѣ съ бульономъ, мѣшая подогрѣть и подавать на столъ. Можно прибавить отдѣльно разварную протертую перловую крупу, или же положить въ супъ, кусочками нарѣзанную, отдѣльно отваренную спаржу.

## Пюре изъ спаржи.

Сваривъ бульонъ изъ говядины, съ кореньями, въ отдѣльной кастрюлѣ, на томъ же бульонѣ разварить отъ одного до полуторахъ фунтовъ очищенной мелко нарѣзанной спаржи (головки, конечно, можно отрѣзать) прибавить туда 1 ложку коровьяго масла, протереть черезъ рѣшето и развести бульономъ; потомъ взять одинъ стаканъ сливокъ, влить туда же головки спаржи, сваренныя отдѣльно въ соленой водѣ, подогрѣть все это, мѣшая ложкой. Подавая на столъ можно посыпать зеленью.

## Супъ гороховый съ копченой свиной грудинкой или съ ветчиной.

Взять нужную пропорцію желтаго сушенаго гороху (на 4 персоны достаточно 1 ф. гороха и 4 б. холодной воды) перемывъ ее хорошенько варить; когда горохъ на половину уже сварится, положить полтора или два фунта копченой свиной грудинки, 1—2 луковицы и варить пока грудинка сдѣлается мягкой: отдѣльно на тарелкѣ можно подать гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Вмѣсто грудинки можно положить кусокъ копченой ветчины съ костью или парной свинины.

## Супъ пюре изъ гороха.

Взять одинъ или полфунта желтаго сушенаго гороху (можно столочь его, чтобы легче разварился), влить холодной воды, положить кусокъ говядины, ветчины или свѣже-просольной свинины, 1—2 луковицы, кипятить на легкомъ огнѣ. Когда горохъ разварится, протереть его сквозь рѣшето, прокипятить, прибавить ложку масла и подавать на столъ, приготовивъ отдѣльно изъ бѣлаго хлѣба гренки.

Можно горохъ варить отдѣльно отъ бульона, а чтобы, онъ скорѣе разварился, прибавляютъ, по немногу, холодной воды, когда же горохъ разварится, развести его бульономъ и протереть сквозь сито.

## Пюре изъ картофеля.

Сваривъ 2—3 ф. говядины и 1 ф. ветчины, (можно и не класть ветчины) положить 2—3 луковицы, снять пѣну и, когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его. Разварить отдѣльно въ бульонѣ или въ водѣ тарелку очищеннаго картофеля и бѣлую булку, протереть на друшлакѣ, положить туда одну ложку столоваго масла, и немного поджарить, не давая покраснѣться, потомъ смѣшать съ процѣженнымъ бульономъ, дать два раза вскипѣть, разбить туда 2—3 желтка и полстакана сливокъ и размѣшать

хорошенько, не давая закипеть; подавая на столъ посыпать зеленью.

Къ такому пюре подаютъ обыкновенно гренки.

## Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

Нарѣзать 1 или 2 бычачьихъ хвоста кусками, промыть хорошенько, посолить и варить въ водѣ съ кореньями, какъ бульонъ очищая отъ пѣны. Черезъ часъ прибавить цѣльныхъ 2—3 марковки, рѣпу, парей и полстакана ячневой крупы. Когда овощи сварятся, вынуть ихъ, разрѣзать на кусочки и держать на плитѣ, разбавить немного горячимъ бульономъ, не давая остыть. Мясо же еще поварить, когда оно достаточно проварится, откинуть на рѣшето и, когда бульонъ стекетъ выложить на блюдо, овощи же положить обратно въ супъ. Можно подавать его съ мясными фрикадельками или съ отваренными пѣтушиными гребешками.

## Холодецъ.

Взять нѣсколько штукъ мелкой молодой свеклы или молодого свекольника, сварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлякъ, мелко искрошить, крошить также мелкаго зеленаго луку (сѣянца или трибульки), укропу, зеленой петрушки, свѣжихъ очищенныхъ огурцовъ, положить нѣсколько яицъ вареныхъ, нарѣзанныхъ кусочками, раковыхъ шеекъ, соли, перцу, 3—4 стакана сметаны, нѣсколько кусковъ льда, развести все хлѣбнымъ квасомъ и подавать на столъ.

## Супъ изъ баранины.

Взять фунта 3 баранины, вымыть ее хорошенько въ холодной водѣ, варить на легкомъ огнѣ когда закипитъ и очистится отъ пѣны, бульонъ процѣдить, положить три четверти стакана ячневой крупы, кореньевъ, полрѣпы, нарѣзанной кусочками, 1 марковку, нѣсколько зеренъ перцу и 2—3 лавровыхъ листа. Подавая на столъ положить зелени.

## Супъ — разсолникъ.

Взять 2—3 фунта не жирной говядины и одну воловью почку, очищенную отъ кожицы, налить воды, дать кипѣть, очистить отъ пѣны, вынуть говядину и почку обмыть ихъ и положить обратно въ отстоявшійся бульонъ, посолить, положить кореньевъ, 2—3 лавровыхъ листа, 2—3 сушеныхъ грибка; когда все сварится процѣдить положить 4—5 очищенныхъ нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, можно и огуречнаго рассолу; почки порѣзать мелко, дать прокипѣть и, подавая на столъ прибавить зелени.

Можно также прибавить полстакана или стаканъ сметаны и немного, сваренаго въ бульонѣ, нарѣзаннаго ломтиками картофеля.

## Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Сваривъ говяжій бульонъ съ кореньями, процѣдить отдѣльно, въ кастрюлѣ поджарить 2—3 ломтика нарѣзанныя телячьи почки, поджарить все вмѣстѣ, всыпать 2 ложки муки, развести бульономъ, влить немного огуречнаго рассола, скрошить 2 соленыхъ огурца, маринованныхъ грибковъ, корнишоновъ, положить нѣсколько зеренъ перца; все это вскипятить, прибавить зелени, смѣшать съ бульономъ и подавать на столъ.

## Щи лѣнныя.

Варить говяжій бульонъ съ кореньями, какъ сказано выше, когда говядина на половину сварится, процѣдить бульонъ, положить туда полкочна капусты, разрѣзать его на нѣсколько кусковъ, порѣзать ломтиками 1 брюкву или рѣпу, нѣсколько штукъ очищеннаго картофеля, марковку, положить полложки масла, подправить мукой, прокипятить, влить полстакана хорошей сметаны, размѣшать и подавать на столъ; можно сметану подавать отдѣльно.

## ✓ Щи кислые.

Взять пожирнѣе говядины (тонкаго краю или грудинки), можно прибавить 1 фунтъ ветчины или парной свинины, сварить бульонъ съ кореньями, положить 4—10 зеренъ англійскаго и простаго перцу, 2—3 сушеныхъ грибка, 1—2 лавровыхъ листа, отдѣльно въ кастрюлю положить 1 фунтъ рубленой капусты, мѣшать чтобы не подгорѣла, когда упрѣетъ положить туда ложку чухонскаго масла, накрошить 2—3 луковицы, все вмѣстѣ, немножко поджарить, пересыпая мукою и мѣшая полстакана или стаканъ сметаны, можно положить нѣсколько сосисокъ. Отдѣльно подаютъ къ щамъ крутую поджаренную гречневую кашу. Для мягкости вкуса можно положить въ щи 2—3 чайныхъ ложки овсяной крупы.

## Щи зеленые.

Щи зеленые дѣлаются изъ щевеля, шпината, крапивы или изъ зеленой разсады.

Сварить бульонъ изъ говядины съ кореньями, можно прибавить 1 ф. ветчины или солонины, (также 2—3 бѣлыхъ сушеныхъ грибка); отдѣльно сварить 1 ф. или полфунта щевеля или шпината или же разсады очищенной отъ стебельковъ, посолить, когда сварится откинуть на друшлакъ, нашинковать, положить въ отдѣльную кастрюлю, прибавить полфунта масла, накрошить 2 луковицы, поджарить пересыпая мукою, влить туда полстакана сметаны и размѣшавъ все въ процѣженномъ бульонѣ, подавать на столъ. Отдѣльно отварить яицъ, не очень круто, чтобы желтокъ былъ мягковатый. Подаютъ также пирожки.

## Щи изъ крапивы.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 фунт. мяса. Взять около 2 фунт. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипящую воду, сварить до мягкости, отки-



нуть на друшлакъ, выжать, мелко изрубить и тушить съ масломъ. Развести приготовленнымъ бульономъ, подправить мукой и дать вскипѣть. Подавая на столъ, подправить стаканомъ свѣжей сметаны. Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину или сосиски или сваренныя вкрутую яйца.

## Щи изъ зеленой разсады.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ жирной говядины съ одной луковицей и кореньями, процѣдить: 2 фун. свѣжей разсады, очистить отъ стебельковъ и изрубить не особенно мелко, положить въ чашку, обварить соленнымъ кипяткомъ и дать постоять съ полчаса; откинуть на рѣшето, отжать воду и опустить въ кипящій бульонъ. Когда уварится, подправить стаканомъ сметаны съ ложкой муки, дать закипѣть и подавать на столъ. Подавать можно съ сосисками, съ крутыми яйцами или съ пирожками.

## V Борщъ малороссійскій.

Взять жирной говядины или парной свинины или же говядины и копченой свинины, сварить бульонъ, положивъ туда лавроваго листа, 2—3 сушеныхъ грибка и англійскаго перцу въ зернахъ; когда бульонъ сварится, процѣдить, за полчаса до обѣда положить небольшой качанъ или полкачна свѣжей капусты, разрѣзавъ его на нѣсколько частей, разбавивъ свекольнымъ рассоломъ или хлѣбнымъ квасомъ, а если таковыхъ нѣтъ, то уксусомъ. Отдѣльно обжарить съ масломъ въ кастрюлѣ до мягкости нѣсколько штукъ хорошо промытой красной свеклы, съ одной мелко шинкованной луковицей, затѣмъ очистить свеклу, мелко шинковать, положить въ кастрюлю, поставить на огонь, положить ложку масла и мѣшая всыпать 1 ложку муки, положить свеклу въ бульонъ, раза два вскипятить, посыпать зеленью и подавать на столъ. Къ такому борщу подаютъ сметану, кладутъ также минутъ за 10 до подачи на столъ нѣсколько сырыхъ сосисокъ.

Чтобъ борщъ имѣлъ красный цвѣтъ, можно растереть 1 красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложками

уксусу, дать постоять, минутъ за 5 до обѣда процѣдить сквозь ситечко въ борщъ и прокипятить.

Хорошій вкусъ борща зависитъ, главнымъ образомъ, отъ хорошаго бураковаго разсола. Итакъ, желая имѣть хорошій домашній разсолъ, взять красной свеклы, очистить, разрѣзать пополамъ, вымыть, сложить въ деревянную кадку или большой глиняный горшокъ, налить чуть теплой, мягкой водой, поставить въ теплое мѣсто, напри- мѣръ, въ кухнѣ на печкѣ, и черезъ четыре дня разсолъ будетъ готовъ; тогда слѣдуетъ его вынести въ погребъ, чтобы онъ не испортился.

## Борщъ со сметаною.

Борщъ можно забѣлять сметаною; однако забѣленный борщъ чаще бываетъ постный. Сварить на 6 человѣкъ 10 крупныхъ сушеныхъ грибовъ, съ двумя луковицами и кореньями, испечь нѣсколько бураковъ, нашинковать на- лить разсоломъ и поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобъ бураки придали сладости разсолу; такъ нужно по- ступать для каждаго борща. Долить этимъ разсоломъ грибной бульонъ, грибы нашинковать, на 6 человѣкъ взять 2 стакана сметаны и ложку муки, размѣшать со сметаною и подправить борщъ, сметану вливать постепенно и мѣ- шать борщъ ложкой; дать разъ закипѣть и подать на столъ, прибавивъ въ миску немного шинкованныхъ бура- ковъ. Къ такому борщу подаются крутыя яйца. Въ Вели- комъ посту этотъ борщъ подправляется мукой безъ сметаны и подается съ кашей или съ грибами, съ уш- ками.

## Борщъ польскій.

Сварить обыкновенный бульонъ на 6 человѣкъ. Взять двѣ средней величины свеклы, 2 головки капусты, разрѣ- занной на четвертинки, обварить кипяткомъ, сварить, слить воду и положить въ готовый бульонъ; бураки нужно прежде пошинковать. Четыре большіе помидора утушить съ масломъ, истереть и тоже положить въ бульонъ, и все вмѣстѣ кипятить съ полчаса. Положить въ миску 4 ложки

сметаны, влить борщъ, размѣшать со сметаной, мясо порѣзать на порціи и подавать въ борщѣ.

## Борщъ съ жареною селедкойю.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и 10 сушеныхъ грибовъ, процѣдить, испечь двѣ небольшія свеклы, очистить, нашинковать, положить въ процѣженный грибной бульонъ, грибы нашинковать, положить по вкусу свекольнаго рассола, соли, перца, вскипятить, положить 3 небольшія вымоченныя и поджаренныя въ маслѣ селедки, разъ вскипятить и подать.

## Разсолъникъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять два гусиныхъ потроха, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей четверть небольшого качана свѣжей капусты, 5 шт. картофеля, 1 лож. муки.

Потроха хорошо опариваютъ кипяткомъ, очищаютъ отъ перьевъ, а ножки отъ верхней кожицы, пупокъ разрѣзываютъ, вычищаютъ и вынимаютъ внутреннюю рогообразную кожу, все хорошо перебиваютъ и увариваютъ съ кореньями и пряностями до мягкости, съ прибавленіемъ свѣжей капусты и картофеля. Когда готово, то потроха рубятъ на кусочки, а бульонъ, подправляютъ мукой.

## Разсолъникъ по польски.

Взять 3 ф. говядины, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, понемногу пряностей, 5 томатовъ, четверть ф. перловой крупы, полфунта коровьяго масла, немножко лимонной кислоты, 1 ложку муки.

Говядину для этого разсолъника надо брать грудинку, которую рѣжутъ на кусочки, прибавляютъ кореньевъ, пряностей, томаты, солятъ и вливаютъ должное количество воды. Когда говядина хорошо уварится, все процѣживаютъ и, раздѣливъ бульонъ на двѣ равныя части къ одной изъ этихъ частей прибавляютъ четверть ф. ячневой или перловой крупы, которую увариваютъ до готовности.

Отваренныя коренья нарѣзываютъ и поджариваютъ вмѣстѣ съ говядиной въ полфун. масла, кладутъ все въ оставшійся бульонъ, сливаютъ вмѣстѣ съ приготовленной крупой, подогрѣваютъ, посыпаютъ зеленью, и подаютъ. Томаты не жарятъ, но отварные подаютъ отдѣльно.

Если желаютъ, то можно подправить сметаной, лимонной кислотой и сахаромъ и заболтать 1—2 ложками пшеничн. муки.

## Разсолъникъ изъ курицы.

Взять 1 курицу, по 1 штукѣ разныхъ кореньевъ, 5 соленыхъ огурцовъ, 1 ложку муки.

Выпотрошивъ и хорошо вымывъ курицу, рубятъ вмѣстѣ съ костями на большіе кусочки, а также и ея внутренности, какъ-то: печенку, пупокъ и сердце, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ разсолонъ изъ подъ огурцовъ, прибавляютъ кореньевъ и варятъ, снимая пѣну.

Когда курица уварится, ее вытаскиваютъ изъ бульона, а вмѣсто курицы кладутъ очищенные отъ кожи и сѣмечекъ нарѣзанные кусочками огурцы, подправляютъ мукой, поджареной въ маслѣ; когда огурцы достаточно уварились, кладутъ обратно въ бульонъ курицу и подаютъ на столъ.

## Разсолъникъ изъ говяжьихъ почекъ.

Возьмите, смотря по величинѣ, одну или полторы почки, нарѣжьте кусками, величиною въ грецкій орѣхъ, положите въ холодную воду и дайте полежать имъ тамъ съ часъ, чтобы почки вымокли, перемойте ихъ въ другой водѣ, положите въ кастрюлю, прибавя 2 ф. говядины (огузка или костреца), 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень сельдерея или петрушки, и, наливши водой, варите; когда доспѣетъ, выньте почки, а бульонъ процѣдите сквозь салфетку; можно влить стаканъ огуречнаго разсола.

## Разсолъникъ съ поросенкомъ.

Очищеннаго поросенка разрѣзать на четыре части, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поста-

вить на плиту. Когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить отваромъ изъ-подъ поросенка, процѣженнымъ сквозь салфетку, посолить, прибавить кореньевъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости. За четверть часа до отпуска, выбрать коренья и поросенка друшлакомъ, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкою и поставить на парь, а къ бульону прибавить по вкусу огуречнаго рассола и очистить бѣлками; когда придутъ-за кушаньемъ, выложить гарниръ въ суповую чашку, налить очищеннымъ и процѣженнымъ супомъ, и отпустить.

### Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Нашинковать мелко 2 луковицы, изжарить ихъ. Потомъ изрѣзать ломтиками почки, вымыть въ холодной водѣ, подложить въ кастрюлю къ луку и изжарить подъ крышкою. Когда будутъ готовы, положить ложку муки, развести бульономъ пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ, прибавить очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ огурцовъ, немного маринованныхъ грибовъ, вишенъ, оливокъ и огурчиковъ; вскипятить.

### Солянка скоромная.

Нарѣзать луку, положить въ кастрюлю, прибавить полфунта столоваго масла, полторы ложки муки, поджарить, разбавивъ бульономъ, положить перцу, лавроваго листа и какіе найдутся въ хозяйствѣ остатки припасовъ жареной говядины, телятины, ветчины, курицы, индѣйки, дичи, нарѣзавъ ихъ мелкими кусочками, дать вскипѣть, прибавить немного огуречнаго рассолу или фуксусу, размѣшать отдѣльно въ чашечкѣ или стаканѣ 2—3 желтка и влить ихъ, мѣшая въ кастрюлѣ, оставивъ кастрюлю отъ огня, чтобы яйца не свернулись. Подавая на столъ, нарѣзать ломтиками въ суповую миску 2 соленыхъ огурца, влить полстакана сметаны, посыпать зеленью.

### Солянка мясная по-любительски.

Взять отъ 1 до 3-хъ фун. говядины, разнаго мяса, по-немногу кореньевъ, ложку масла, ложку муки, неполную

тарелку, разныхъ свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ, вмѣстѣ съ оливками, каперсами и маслинами, 3 соленыхъ огурца, 1—2 ст. огуречнаго рассола, четверть кочна свѣжей капусты, полъ-стакана сметаны, зелени укропа.

Бульонъ приготовить обыкновеннымъ образомъ съ говядиной и кореньями, процѣдить и положить въ него небольшими кусочками наръзаннаго мяса варенаго или жаренаго гуся, говядины, телятины, ветчины, утку, сосиски, всего понемногу, 1 луковицу мелко изрубить и поджарить въ маслѣ, а равно поджарить и 1 ложку муки, развести бульономъ, положить наръзанные кусочками соленые огурцы прибавивъ оливокъ, каперсовъ и маслинъ, а также понемногу маринованныхъ различныхъ грибовъ, или соленыхъ, обдавъ ихъ одинъ разъ кипяткомъ; или различныхъ свѣжихъ грибовъ, которые надо очистить и сварить отдѣльно; влить огуречный рассоль и класть обданную кипяткомъ свѣжую капусту.

Когда все это будетъ готово, то положить въ общій бульонъ съ кусочками мяса, прибавить сметаны, вскипятить и, подавая, всыпать въ миску рубленый укропъ, а кто любитъ горсть рубленнаго зеленаго луку.

## Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить огурцы (шт. 5), разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзать средину; одну половину огурцовъ наръзать кружками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, перелить холодною водою и оставить въ холодномъ мѣстѣ. Вторую половину положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ ветчины, 1 луковицу, покрыть шпикомъ и, наливъ жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ. За 15 минутъ до отпуска, выложить огурцы на сито, выбрать шпикъ ветчину и лукъ, а огурцы протереть, потомъ сложить пюре въ кастрюлю, развести бѣлымъ телячьимъ бульономъ, поставить на край плиты, и, давъ нѣсколько отстояться, снять до чиста жиръ, разогрѣть, безостановочно мѣшая, чтобы не заварилось, положить четверть бутылки густыхъ сливокъ, по вкусу соли, перцу, рубленаго зеленаго укропа, и отпустить.

## Супъ шюре изъ рѣпы по-испански.

Очистить 10-ть крупныхъ рѣпъ, изрѣзать мелко, обжарить, подлить немного бульона и варить подъ крышкою, пока упрѣетъ рѣпа; потомъ положить выкипяченнаго краснаго бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ изъ куръ или гелятины, положить по вкусу соли, мелкаго сахара, немного сливочнаго масла и стаканъ вскипяченной малаги.

## Супъ по-итальянски.

Протрите сквозь волосяное сито хорошо сваренные томаты и разведите ихъ говяжьимъ бульономъ. Затѣмъ очистите нѣсколько луковиць порея и нѣсколько листьевъ капусты и все это поставьте тушиться съ масломъ, а макароны сварите въ кипящемъ бульонѣ, не разваривая ихъ. Вылейте все это въ миску и подавайте съ ломтиками бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ и посыпаннаго натертымъ пармезаномъ.

## Окрошка скоромная.

Взять какія найдутся въ хозяйствѣ остатки припасовъ жареной или вареной говядины, телятины, баранины, ветчины, солонины, копченаго языка, курицы, индѣйки или дичи, изрѣзать мелкими кусочками, крошить свѣжихъ огурцовъ, зеленаго луку, укропу и зеленой петрушки, положить все это въ суповую миску, посыпать солью и толченымъ перцемъ; влить 1—2 стакана сметаны, крошить 3—5 вареныхъ яйца, развестя квасомъ или кислыми щами, положить льду и подавать на столъ.

## Ботвинья

Взять 1 фун. щавелю и 1 фун. шинату, сварить въ собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить 2 или 3 огурца, нарѣзанныхъ мелкими кусочками, укропа, зеленаго лука, соли, сахара, развести кислыми щами или хорошимъ квасомъ, положить льда. Подать на столъ отдѣльно сваренную въ соленой водѣ свѣжую рыбу: осетрину, бѣлугу или лососину, также, кто любитъ, положить натертаго на теркѣ хрѣна.

## Окрошка постная.

Вареный картофель порѣзать кусочками, свеклу вареную изрубить, нарѣзать кусочками разныхъ грибовъ соленыхъ и маринованныхъ, моченыхъ яблокъ, маринованныхъ сливъ или вишенъ, сложить все это въ суповую чашку, налить кислыми щаами или квасомъ, положить соли, перца, зеленого лука, укропа и чайную ложечку готовой горчицы, размѣшать все вмѣстѣ и положить кусокъ льда.

## Супъ изъ саго на винѣ.

Четверть фунта саго обдать кипяткомъ, слить эту воду, налить другой горячей водой и варить, постоянно мѣшая, пока вода сдѣлается прозрачный, откинуть на сито и дать водѣ стечь. Вскипятить 1 бутылку бѣлаго или красного французскаго вина съ полъ бутылкою воды, всыпавъ три четверти фун. сахару; положить немного лимонной цедры, 1 гвоздички, положить приготовленное саго, подогрѣть вмѣстѣ и слить въ миску, куда положить также нѣсколько кусочковъ лимона безъ зеренъ.

## Молочные супы.

Молочные супы дѣлаются съ рисомъ, перловой крупой, манной крупой, клецками, лапшой, ячневой крупой, сагой или съ гречневой крупой.

За часъ до обѣда вскипятить молоко, положить немного масла, сахару и крупы манной или рису, мѣшать чтобы не пригорѣло и когда крупа сварится подавать на столъ.

Въ супъ съ перловой крупой и съ лапшой не класть сахару.

Крупы можно варить и отдѣльно въ водѣ съ масломъ и потомъ уже развести кипяченымъ молокомъ.

## Супъ молочный.

Вскипятить полштофа цѣльнаго молока, взять 6 желтковъ, растереть съ стаканомъ сахара добѣла, развести полстаканомъ холоднаго молока и вливать въ кипяченое



молоко, постоянно взбивая вѣничкомъ, чтобъ желтки не сварились; подержать на огнѣ, пока погустѣетъ, но не давать кипѣть; положить для запаха цедры или ванили. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ двумя ложками сахара и спускать ложкою въ кипящее молоко, какъ спускаютъ клецки, раньше нежели молоко будетъ подправлено желтками. Когда молоко съ бѣлками закипитъ, вынуть бѣлки друшлаковою ложкой, положить въ миску, а супъ, подправленный желтками, вынести на ледъ, остудить и подать вмѣстѣ съ бѣлками.

## СЛАДКІЕ СУПЫ

### Супъ изъ яблокъ или грушъ.

Взять спѣлыхъ яблокъ или грушъ, порѣзать на четвертинки, выбрать внутренность, выполоскать налить водою настолько, чтобъ покрыло фрукты, и варить, пока яблоки разварятся. Тогда протереть чрезъ друшлакъ, всыпать по вкусу сахару, прибавить немного толченой цедры, подправить стаканомъ сметаны съ ложкой муки, вскипятить остудить и вылить въ миску. Подать съ гренками, жареными въ маслѣ. Можно также подать горячимъ.

### Супъ изъ черники.

Взять 3 фун. черники, налить столько воды, чтобъ только покрыло ягоды; варить до тѣхъ поръ, пока ягоды полопаются; потомъ протереть чрезъ сито и дать отстояться; тогда осторожно слить чистый сокъ, всыпать полфунта сахару, немного лимонной цедры, взять полстакана воды, размѣшать съ полъ-ложкой муки картофельной, смѣшать вмѣстѣ, поставить на огонь; когда начнетъ закипать, положить съ фунтъ отборныхъ спѣлыхъ ягодъ, вскипятить и вынести на ледъ, чтобъ остыло. Кто любитъ можно этотъ супъ подправить сливками. Подать съ сушеными гренками; пропорція на 6 человѣкъ. Можно также этотъ супъ подать горячимъ.

## Супъ изъ чернослива.

Взять на 4 человекъ полфунта сушеннаго чернослива, разварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды. Отдѣльно взять 8 сушеныхъ грибовъ средней величины, хорошенько разварить съ 4 тарелками воды, протереть на друшлакъ черносливъ, грибы мелко порубить, положить все это въ грибной отваръ, вскипятить, подправить полъ-ложкой муки. Подавая на столъ, подсластить.

## Супъ изъ вишенъ,

Полгарнца спѣлыхъ вишенъ съ косточками налить водой столько, чтобъ вишни покрылись, положить лимонной цедры, нѣсколько гвоздичекъ, прокипятить, процѣдить на друшлакъ, положить полъ-фун. сахару. Подправить ложкой муки, рамъшанной съ холодною водой, вскипятить вмѣстѣ, остудить и подать съ гренками. Кто любитъ, прибавить стаканъ свѣжей сметаны.

## Супъ изъ сухихъ плодовъ.

Взять считая на 4 человекъ, 1 фун. какихъ-нибудь сушеныхъ плодовъ; вымыть, налить водой и сварить до мягкости и процѣдить чрезъ друшлакъ, влить въ этотъ сокъ рюмку краснаго вина и, если есть, можно прибавить какого-нибудь сиропа: всыпать четверть фун. сахару, лимонной цедры и подправить полъ-ложкой картофельной муки, растертой съ холодною водой. Супъ этотъ можно подать съ французскими клецками или съ гренками.

## Супъ изъ саго на винѣ.

Четверть фун. саго обдать кипяткомъ, слить эту воду, налить другой горячей водой и варить, постоянно мѣшая, пока сдѣлается прозрачный, откинуть на сито и дать водѣ стечь. Вскипятить 1 бутылку бѣлаго или краснаго французскаго вина съ полбутылкою воды, всыпавъ три четверти фунта сахару; положить немного лимонной цедры, 2 гвоз-

дички, положить приготовленное саго, подогрѣть вмѣстѣ и влить въ миску, куда положить тоже нѣсколько кусочковъ лимона безъ зеренъ.

## Супъ изъ пива.

Вскипятить штофъ хорошаго чернаго пива съ коркой чернаго хлѣба. Отдѣльно растереть 1 фун. свѣжей сметаны съ 4 желтками и ложкой мелкаго сахару. Когда пиво закипитъ, лить его, постоянно мѣшая, въ чашку, гдѣ приготовлена сметана съ желтками; поставить на огонь, подогрѣть, но не кипятить, влить въ миску, куда положить заранѣе приготовленные гренки изъ ситнаго хлѣба и 1 фун. сухого творогу; подать мелкій сахаръ.

## Супъ миндальный.

1 фун. миндаля сладкаго и 5 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, постоянно подливая понемногу воды или молока. Развести толченую массу 2 штофами отварной воды, размѣшать хорошенько и процѣдить чрезъ салфетку или частое сито, выжимки потолочь еще разъ, развести молокомъ и процѣдить. Можно развести молокомъ вмѣсто воды, и тогда супъ будетъ еще вкуснѣе. Прибавить полфунта или три четверти фун. сахару. Отдѣльно отварить въ молокѣ или водѣ рисъ, положить въ миску, налить миндальнымъ молокомъ и подать.

## Супъ лимонный.

Приготовить бульонъ изъ мясныхъ костей, телятины или птичьихъ потроховъ; потомъ взять на шесть человекъ около 3 стакановъ сметаны, немного разваренной перловой крупы; сокъ изъ одного лимона размѣшать хорошенько и развести бульономъ. Къ этому супу подается отдѣльно приготовленная перловая каша съ масломъ. Въ миску положить кусочковъ лимона безъ зеренъ.

## Супъ изъ сливъ.

Взять 10—15 сливъ, 5 яицъ, восьмую фунта муки, четверть сладкаго миндаля.

Яйца хорошо размѣшать съ мукою, прибавить полбутылки воды или сметаны, четверть фун. толченаго сладкаго миндаля и хорошо подогрѣть, чтобы сгустило, но чтобы желтки не свернулись; послѣ этого прибавить сливъ, разрѣзанныхъ пополамъ, изъ костей для запаха прибавить нѣсколько зеренъ горькаго миндаля и толченыхъ зернышекъ или косточекъ отъ сливъ.

---

### Отдѣль IV.

#### Принадлежности къ супамъ.

Чистый бульонъ подается на столъ много рѣже, чѣмъ супъ, борщъ и щи.

Въ большой части случаевъ такой бульонъ подаютъ въ бульонныхъ чашкахъ и къ нему отдѣльно гренки или пирожки. Можно къ бульону подать яйца сваренныя „въ мѣшечекъ“ и очищенныя отъ скорлупы.

Когда чистый бульонъ подаютъ въ тарелкахъ, то къ нему отдѣльно подаютъ пирожки, кулебяку или пирогъ.

Въ бульонъ не кладутъ ни кореньевъ, ни крупъ, ни картофеля. Все это идетъ только въ супъ.

Вообще приготовленіе суповъ весьма разнообразно по отношенію къ гарнировкѣ. Такъ напр. кнели является весьма существенной и любимой принадлежностью къ супу. Особенно вкусна кнель, когда она приготовлена изъ дичи: рябчиковъ, дупелей, фазановъ, куропатокъ.

Приготовленіе кнели требуетъ извѣстнаго навыка и терпѣнія.

Приводимъ здѣсь одинъ изъ рецептовъ приготовленія кнели изъ рябчиковъ, по совѣту знаменитаго Карема: возьмите филей, безъ кожи отъ двухъ зажаренныхъ, хо-

лодныхъ рябчиковъ, столько-же по вѣсу холодной вареной телятины, половинную порцію мякиша французской булки намоченною въ молоко и отжатою. Все это надо столочь въ ступкѣ, до полученія тѣстообразной массы и прибавить два сырыхъ яичка и немного мелкаго перца. Послѣ достаточнаго перемѣшиванія получится фаршъ, годный для приготовления кнели. Если кнель окажется при пробѣ слишкомъ мягка, то надо прибавить немного бешамели.

По другому рецепту кнель готовятъ такъ: Возьмите телячьяго, крупнаго (грудь, безъ кожи), рябчикова или другого мяса, истолките хорошенько въ ступкѣ, протрите сквозь сито, прибавьте столько же (по вѣсу) мякиша бѣлаго хлѣба, смоченнаго бульономъ и отжатаго и столько же масла сливочнаго. Столките все это въ каменной ступкѣ, подбавивъ два-три желтка (на филей отъ одной курицы или двухъ рябчиковъ) и половину бѣлка. Чтобъ узнать хороша ли вышла масса для кнели, сдѣлайте пробный шарикъ, опустите его въ кипятокъ, но не кипятите, и чрезъ минуту выньте. Если шарикъ крѣпокъ, то прибавьте въ фаршъ масла, если очень слабъ, разваливается желтка. Въ этомъ вся суть и задача.

Фаршу и кнели даютъ обыкновенно видъ продолговатаго сердца. Берутъ фаршъ, кладутъ на столовую серебряную ложку, сглаживаютъ сверху столовымъ ножомъ, опущеннымъ предварительно въ кипятокъ, другой ложкой осторожно снимаютъ кнель и опускаютъ на минуту, много-двѣ, въ кипящій бульонъ въ отдѣльной кастрюлечкѣ или въ сотейникѣ. Вынувъ кнель, кладите ее особо на блюдо, а передъ самой подачей въ суповую миску, налитую уже консоме. Можно дѣлать кнель и на чайной ложечкѣ, но это довольно медленно, особенно при большомъ числѣ обѣдающихъ; кнелей же сдѣланныхъ на столовой ложкѣ на каждую тарелку двухъ-трехъ штукъ достаточно.

Очень прилично и пріятно для вкуса въ середину каждой кнели (еще сырой) воткнуть по небольшому и тоненькому ломтику французскаго трюфеля, такъ чтобъ половина его была утоплена въ кнель, а другая оставалась

---

\*) А Елагина. Хозяйка. Экономка.

наружи; или, натеревъ двѣ-три трюфелины на теркѣ, перемѣшать ихъ хорошенько съ сырой еще массой для кнели.

Ежели подбавите въ фаршъ для кнели протертую сквозь сито ложку-другую шпинату, то получите кнель зеленоватаго цвѣта, протертой и толченой вареной ветчины—красноватаго. Можно, слѣдовательно, если поваръ или кухарка не полѣнятся, приготовить кнель трехъ цвѣтовъ и положить на тарелку по штукѣ каждаго цвѣта, что довольно красиво.

### Кнель годиво.

Взять филеи рябчика 1 ф., жиру говяжьего  $1\frac{3}{4}$  ф., яйцо 1 шт., трюфелей или шампиньонъ 1—2 штуки.

Изрубить мелко филеи рябчиковъ; и поставить въ холодное мѣсто. Точно также изрубить говяжій жиръ, смѣшать съ филеями, положить яйцо, посолить, истолочь въ каменной ступкѣ съ кускомъ льду, величиною въ куриное яйцо, протереть чрезъ сито; прибавить рубленные трюфели или шампиньоны и, накрывши, поставить въ холодное мѣсто. Потомъ сварить одну кнель на пробу и, если она будетъ тверда, то прибавить соку изъ трюфелей.

### Кнель изъ куръ.

Снять кожу съ одной курицы, отдѣлить бѣлое мясо отъ костей, порубить, истолочь въ ступкѣ, положить размоченной въ молоко выжатой булки столько, сколько мяса отъ курицы, полложки сливочнаго масла и одно яйцо. Протереть все вмѣстѣ сквозь сито, прибавить густыхъ сливокъ настолько, чтобы тѣсто было не особенно густо, соли, мушкатнаго орѣха, вымѣшать и класть столовой ложкой въ кипящій бульонъ.

### Кнель изъ рыбы.

Содрать кожу съ какой-нибудь двухфунтовой рыбы, выбрать кости, порубить, посолить, взять ложку масла, луковицу, тертую на теркѣ, немного булки, намоченной въ молоко и выжатой, 2 яйца, размѣшать, выложить на столъ,

посыпанный мукой, и сдѣлать небольшіе валики, величиною въ палець. Положить въ кипящую воду; когда всплывутъ наверхъ, откинуть на друшлакъ и, когда остынутъ, порѣзать на кусочки и положить въ миску; подать съ рыбнымъ супомъ. Эту самую кнель можно подавать съ бѣлымъ сметаннымъ соусомъ, но тогда не нужно рѣзать на куски.

## Кнель изъ рыбы или телятины.

Эта кнель подается также къ разварнымъ рыбамъ или къ супамъ-пюре. Полфунта телятины безъ жилъ или какой-нибудь рыбы безъ костей истолочь въ ступкѣ, подсыная тертой булки ложки двѣ; выложить въ миску, положить 2 бѣлка, взбитые въ пѣну, полстакана сливокъ, немного мускатнаго орѣха, соли и выбить ложкою хорошенько. На столъ посыпать муки, выложить приготовленную массу, скатать круглый валикъ, разрѣзать на 3 части и сварить въ бульонѣ; порѣзать на круглые кусочки и подать въ видѣ гарнира къ разварной рыбѣ или же супу-пюре.

## Фрикадельки къ бульону.

Взять полфунта говяжьего сала, хорошенько изрубить, жилки отбросить и растереть въ чашкѣ деревянною ложкой, всыпать стаканъ тертой булки, влить ложку бульону, вбить 2 яйца, немного перца, соли, зеленой рубленой петрушки, размѣшать хорошенько, руки обмакнуть въ муку и дѣлать небольшіе шарики; сварить въ бульонѣ. Эти фрикадельки можно подавать къ бульону, а также и къ борщу.

## Фрикадельки изъ жареной телятины.

Взять кусокъ оставшейся жареной телятины, мелко порубить и посолить. Распустить полложки масла, смѣшать съ телятиной, положить 2 ложки сметаны, 2 яйца, немного мускатнаго орѣха и настолько тертой булки, чтобы масса была достаточна густа; вымѣшать хорошенько, покатать

въ мукѣ или въ сухаряхъ въ круглыя шарики, сварить въ бульонѣ или поджарить въ маслѣ. Подать къ бульону.

### Фрикадельки изъ мозговъ.

Взять одинъ телячій мозгъ, отварить въ водѣ съ солью и уксусомъ, остудить, порѣзать на кусочки, выбрать тщательно всѣ пленки, протереть черезъ сито. Взять ложку масла, стереть добѣла, смѣшать съ мозгами, вбить по одному 4 желтка, постоянно мѣшая, всыпать перца, соли и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, вымѣшать хорошенько, брать ложкой какъ клецки и спускать въ кастрюльку съ кипящимъ жиромъ; когда немного обрумянится вынимать друшлаковой ложкой и класть въ миску. Налить приготовленнымъ бульономъ или борщемъ. Бульонъ слѣдуетъ лить осторожно, чтобъ не попортить клецокъ. Можно вмѣсто телячьего мозга взять половину коровьяго.

### Фрикадельки изъ потроха.

Взять варенаго потроха, натереть на теркѣ, протереть сквозь сито, четверть фун. говяжьяго свѣжяго сала порубить мелко, смѣшать вмѣстѣ, прибавить тертой булки, 2 яйца, перца, соли и рубленой зеленой петрушки скатать въ круглыя шарики и опустить въ кипящій бульонъ или соленую воду и дать кипѣть не болѣе двухъ минутъ. Выбрать друшлаковой ложкой, положить въ миску и налить бульономъ.

### Фрикадельки изъ мяса къ борщу.

Четверть фун. мяса, четверть фун. свѣжаго сала порубить мелко, посолить, посыпать перца, немного сока изъ тертаго на теркѣ лука, 1 желтокъ, немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ, размѣшать хорошенько, сдѣлать круглыя шарики, сварить и подать въ борщу.

### Фрикадельки изъ говядины или телятины.

Очистить отъ жилъ и изрубить мелко восьмую фун. говядины или телятины; хорошо также прибавить почеч-



наго жиру, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха, мелко изрубленную луковицу, кусокъ мякиша булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, двѣ ложки сливокъ, два сырыхъ яйца, смѣшать все хорошенько, а еще лучше истолочь въ ступкѣ, скатать шарики, обмакивая при этомъ чаще руки въ муку, чтобы мясо не приставало и за полъ-часа до обѣда спустить въ борщъ или супъ.

### Фаршированные яйца.

Сварить яйца вкрутую, остудить и вмѣстѣ съ скорлупою разрѣзать вдоль на равныя половины; вынуть осторожно, чтобы не повредить скорлупы, внутренность, порубить и смѣшать съ ложкой сливочнаго масла; прибавить немного перца, соли, зеленаго рубленаго укропа и этимъ фаршемъ наполнить скорлупки и посыпать сверху толчеными сухарями. Разогрѣть на сковородѣ немного масла и на горячее масло положить яйца; когда подрумянятся, подавать на столъ къ супу изъ щавеля.

### Фаршъ изъ курицы.

Наскоблить ножемъ филей отъ курицы, нарубить совершенно мелко или истолочь въ ступкѣ, положить 1—2 ложки масла, кусокъ мякиша бѣлой булки, слегка размоченной въ молокѣ или въ бульонѣ и выжатой, 1—2 ложки сливокъ, яйцо, если фаршъ будетъ жидокъ добавить толченыхъ сухарей, надѣлать шариковъ, или продолговатыхъ лепешекъ и сварить ихъ отдѣльно въ кастрюлѣ съ бульономъ, когда сварится можно нарѣзать ломтиками и положить въ суповую миску.

### Клецки мучныя.

Взять четверть фунта хорошаго масла 1 желтокъ, растереть хорошенько въ холодномъ мѣстѣ или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тѣсто сдѣлалось густымъ, потомъ еще хорошенько протереть и положить пѣну изъ одного или двухъ бѣлковъ. За пол-часа до подачи на столъ опускать тѣсто въ кипящій бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонѣ или въ кипяткѣ.

## Клецки заварныя.

Вскипятить полстакана молока съ одной третью стакана масла, шибко мѣшая всыпать полстакана муки и, мѣшая же варить на легкомъ огнѣ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кастрюли, затѣмъ снять съ огня, и пока тѣсто горячее разбить и положить туда 2—3 яйца, немного соли, размѣшать, посыпать зеленью и спускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонъ или кипяткѣ.

Вмѣсто молока заварныя клецки дѣлаютъ и на водѣ, а также на сливкахъ.

## Клецки изъ манной крупы.

Вскипятить одинъ стаканъ молока и полстакана масла. посолить, быстро мѣшая всыпать полстакана манной крупы, когда сгустѣетъ остудить, прибавить изъ 3—4 яицъ пѣну, размѣшать, посыпать зеленью, и опускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайной ложечкой, когда выплывутъ наверхъ, собрать, положить на суповую миску и подавать на столъ.

## Клецки изъ риса.

Отварить полфунта риса въ молокѣ или водѣ, 2 яйца и ложку масла растереть хорошенько, смѣшать съ остывшей рисовой кашей и спускать клецки въ кипящій бульонъ.

## Клецки картофельныя.

Взять нѣсколько штукъ картофеля, вычистить, вымыть и сваривъ протереть его сквозь рѣшето въ каменную чашку, положить въ ту же чашку желтокъ отъ яйца, муки и соли, все смѣшать, когда масса эта будетъ готова нужно бѣлки поднять, смѣшать съ ней и класть ложкой въ кипящій бульонъ; клецки всплывутъ и готовы.

## Клецки со сметаною.

Взять одну ложку столоваго масла, 3 яйца, растереть хорошенько ложкой, прибавить ложки 3 сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, все вмѣстѣ растереть и спустить чайною ложечкой въ кипящій бульонъ.

Такія клецки обыкновенно подаютъ въ рыбномъ бульонѣ или въ ухѣ изъ рыбы.

## Клецки изъ сухарей.

Стереть полложки масла добѣла, вбить по одному 3 яйца и растереть хорошенько, всыпать полстакана толченыхъ сухарей и вымѣшать хорошенько. Опустить одну клецку въ кипящую воду; если окажется жидко, то подсыпать еще сухарей и опустить въ бульонъ.

## Клецки по-французски.

Взять ложку сливочнаго или чухонскаго масла, стереть добѣла, вбить по одному, не переставая тереть масло въ одну сторону, 4 желтка и полъ ложки жиру, снятаго съ бульона, размѣшать хорошенько, всыпать понемногу муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ такъ густа, какъ для оладей. 4 бѣлка сбить въ пѣну, смѣшать осторожно съ тѣстомъ и сейчасъ же опускать серебряной ложкой въ кипящій бульонъ. Клецки всегда слѣдуетъ варить отдѣльно, иначе бульонъ побѣлѣетъ.

Отливъ въ небольшую кастрюльку бульона, опустить туда нѣсколько клецокъ, дать вскипѣть и вынимать осторожно друшлаковою ложкой и класть прямо въ миску, куда заблаговременно нужно влить немного бульона, чтобы клецки не склеились; когда всѣ клецки будутъ готовы, влить въ миску заранѣе приготовленный бульонъ и подавать на столъ.

## Макароны съ пармезаномъ.

Отварить въ соленой водѣ макароны, откинуть на друшлакъ, смѣшать съ растопленнымъ масломъ, пересыпать тертымъ сыромъ, сложить въ кастрюлю, запечь и подать къ бульону.

## Клецки изъ творогу.

Взять творогу по 1 ложкѣ на 3 человекъ; на каждую ложку творогу по 1 ложкѣ масла, муки, сметаны или взбитыхъ сливокъ и по 1 яйцу.

Протереть творогъ чрезъ сито, размѣшать въ кастрюлѣ, прибавить масло и желтки, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не поднимется; тогда положить муку, сметану, взбитые бѣлки, посолить и опустить пробную клецку; если клецка удовлетворительна, то сварить въ соленомъ кипяткѣ за пять минутъ до подачи.

Для твердаго творогу нужно муки меньше, тѣмъ для мягкаго; при кисломъ творогѣ сметана замѣняется сливками.

## Клецки лимонныя.

Взять лимона 1 штуку, масла 4 ложки, яицъ 6 штукъ, муки 3 ложки.

Положить въ кастрюлю лимонъ, налить холодною водою и заварить на плитѣ; когда вскипитъ, слить воду, налить вторично и повторять это до трехъ разъ; потомъ налить бульономъ и, сваривъ до мягкости, разрѣзать на части, выбрать зернушки, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить растопленное масло и мѣшать лопаткою, пока масло съ лимономъ не обратится въ густую массу, потомъ положить 3 яйца цѣльныя и 3 желтка, муку и, размѣшавъ, класть понемногу взбитые въ пѣну бѣлки, продолжая мѣшать, пока не будетъ совершенно гладка. Потомъ сдѣлать клецки и сварить въ бульонѣ.

## Клецки изъ печени.

Отварную въ соленой водѣ печеньку остужаютъ и натираютъ на теркѣ и 1 стаканъ ея смѣшиваютъ съ двумя ложками муки, и 2 яйцами, 1 лож. масла, немного соли, перцу и передъ подачей на столъ, за 10 минутъ, опускаютъ въ кипящій бульонъ.

## Клецки изъ костяныхъ мозговъ.

Полфунта, мозгу изъ костей растопить и процѣдить сквозь сито, прибавить 2 ложки муки, два яйца, посолить и, хорошо размѣшавъ, опускать въ кипящій бульонъ съ ложки за 5 минутъ до подачи.

## Печеная клецки.

Взять жаренаго мяса полфунта, хлѣба тертаго 3 лож. яицъ 3 шт., масла полложки.

Изрубить мелко, а потомъ истолочь мясо, смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ, прибавить 2 цѣлыхъ яйца и одинъ желтокъ; истолочь, передѣлать въ клецки, которыя испечь на сковородѣ, вымазанной масломъ, а потомъ вскипятить въ бульонъ. Въ печи держать около получаса.

## Ушки къ борщу.

Полфунта вареной говядины мелко изрубить, разогрѣть на сковородѣ ложку масла, положить тертаго на теркѣ лука, дать немного прокипѣть, снять съ огня смѣшать съ рубленой говядиной, 2 грибка вареныхъ мелко изрубить, смѣшать съ мясомъ, влить немного грибного бульона, прибавить тертой булки на полфунта мяса, взбить одно яйцо, посолить, прибавить перца и хорошенько вымѣшать.

Приготовить тѣсто изъ одного яйца и немного воды, какъ на лапшу, только не очень крутое, иначе будетъ плохо слѣпляться; раскатать скалкою довольно тонко, порѣзать квадратиками въ вершекъ величины, на каждый

квадратникъ положить фарша, сложить косыночкой, крѣпко слѣпить вмѣстѣ, отчего получится форма ушка. Опустить въ кипящую соленую воду; когда ушки всплывутъ наверхъ, то откинуть на друшлакъ и положить въ миску, въ которой подать борщъ. Такія же ушки въ постъ дѣлаются съ грибами, вмѣсто мяса

### Ушки изъ каши.

Все дѣлается такъ, какъ и въ ушкахъ съ говядиной. Но крутую кашу, изъ какихъ угодно крупъ, поджариваютъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ немного бульону или просто воды и, если желаютъ, то скоромнаго супа, можно прибавить немного вареной и мелко изрубленной печенки.

### Ушки изъ кислой капусты.

Все дѣлается такъ, какъ и для ушковъ съ говядиной. Но кислую капусту хорошо отжимаютъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, хорошо поджариваютъ и перчатъ. Если ушки дѣлаются изъ свѣжей капусты, то прибавляютъ къ ней 5 рубленыхъ крутыхъ яицъ. Свѣжую капусту рубятъ, солятъ, и когда она дастъ изъ себя сокъ, хорошо отжимаютъ и тогда только поджариваютъ въ маслѣ до спѣлости съ лукомъ. Можно сюда же прибавить чайную ложку мелкаго сахару.

### Фаршированные помидоры.

Взять полфунта телятины, полфунта масла, полъ-стакана молока, половину французской булки, 10 помидоръ, немного перцу, соли и мускатнаго орѣха.

Телятину пропустить чрезъ мясорубку, потомъ истолочь въ ступкѣ съ одной третью не соленнаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, полъ-булки намоченной въ молоко; посолить, прибавить перцу и мускатнаго орѣха по вкусу, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину, налить немножко бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою и опустить въ супъ.

## Сибирскіе пельмени къ супу.

Наскоблить ножемъ или мелко нарубить мягкой очищенной отъ жилъ говядины, прибавить немного жиру, мелко изрубить 2 луковицы, положить перцу, соли, мускатнаго орѣха и влить 1—2 ложки бульону.

Приготовить густое тѣсто изъ полстакана холодной воды, и яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарѣзать съ помощью стакана кружками, положить приготовленнаго фаршу на срединѣ каждаго кружечка тѣста, концы кружечковъ тѣста сложить, защипать и положить въ супъ, не за долго до подачи его на столъ наблюдая, чтобы тѣсто не разварилось.

## Гренки изъ мяса съ рубленнымъ мясомъ и пармезаномъ.

Оставшееся мясо или печенку мелко порубить съ лукомъ, прибавить 2 ложки тертой булки, смѣшать и поджарить въ маслѣ; всыпать соли, 1 яйцо, 2 ложки сметаны смѣшать, наложить этой массы на одну сторону нарѣзанной булки, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ или другимъ острымъ сыромъ и подсушить въ печкѣ на сковородѣ, намазанной масломъ.

## Гренки къ бульону съ пармезаномъ.

Обрѣзать съ булки корку со всѣхъ сторонъ, нарѣзать пластинки въ полъ пальца толщины; распустить на сковородѣ масло, посыпать тертымъ сыромъ-пармезаномъ и поставить на полчаса въ печь.

## Отдѣлъ V.

### Пирожки, пироги, паштеты.

#### Мучное тѣсто.

Для приготовленія пироговъ и пирожковъ употребляется пшеничная мука лучшаго сорта. Она должна быть суха и чиста, не отдавать сыростью, безъ дурного запаха.

Изъ такой муки дѣлается тѣсто, которое представляетъ собою смѣсь муки съ водою. Но передъ тѣмъ, чтобы приготовить тѣсто необходимо муку просушить и просѣять сквозь рѣшето. Просѣянная мука будетъ имѣть пушистый видъ и легче смѣшивается съ водою, чѣмъ не просѣянная.

Приготовленіе тѣста бываетъ двухъ главныхъ родовъ: прѣсное и кислое.

Первое замѣшивается на водѣ, а второе ставится на дрожжахъ.

Тѣсто замѣшиваютъ рукою или веселкомъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается гладкимъ, ровнымъ и эластичнымъ.

Замѣсивъ тѣсто необходимо оставить его на нѣкоторое время отдохнуть для того, чтобы крахмальныя зерна лучше разбухли.

Для приготовленія кислаго тѣста сначала дѣлается опара, которая готовится изъ дрожжей, жидкихъ или сухихъ, смотря по тому, какія можно достать. Изъ жидкихъ дрожжей опару ставятъ съ вечера, а изъ сухихъ можно за нѣсколько часовъ до приготовленія тѣста.

Для приготовленія опары изъ жидкихъ дрожжей поступаютъ такъ: вечеромъ взявъ процеженныхъ сквозь сито дрожжей 1 чайную чашку, вылить ихъ въ каменную банку (четверть ведерную) или въ небольшую чистую кадочку, налить туда же холодной воды 2 стакана и, на-



сыпавъ просѣянной крупчатой муки настолько, чтобы вышло жидковатое тѣсто, размѣшать какъ можно тщательно лопаткой (веселкой). Накрывать полотномъ, завязать и, сверхъ полотна еще накрывъ чѣмъ-нибудь потеплѣе, оставить до утра; къ утру опара поднимется и будетъ готова для приготовления тѣста.

Когда опара готовится на сухихъ дрожжахъ то взявъ ихъ вѣсомъ около 2 съ половиной золотниковъ, кладутъ въ муравленный горшокъ, емкостью 6 — 10 стакановъ и разминаютъ ихъ. Затѣмъ наливаютъ 2 стакана воды и, сыпавъ просѣянной муки четверть стакана хорошо размѣшать. Послѣ этого горшокъ покрываютъ салфеткой вдвое и завязавъ ставятъ въ теплое мѣсто, для того, чтобы, опара скорѣе и лучше поднималась. Черезъ 2—3 часа опара будетъ готова.

Для приготовления тѣста изъ готовой опары берутъ 2 фунта муки, русскаго масла три четверти фунта, яицъ 5 штукъ и молока 1 стаканъ. Все это вливаютъ въ опару, при чемъ масло топленое предварительно смѣшиваютъ съ молокомъ. Затѣмъ начинается вымѣшивание рукою или деревянною лопаткой, что продолжается до тѣхъ поръ, пока вымѣшанное тѣсто будетъ легко отставать отъ рукъ. Послѣ этого накрываютъ полотенцемъ, завязываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто часа на 3—4 для того, чтобы тѣсто поднялось (взошло). Когда тѣсто, перестанетъ подниматься выкладываютъ его на пирожную доску, предварительно посыпанную мукою и снова валяютъ его до тѣхъ поръ, пока на немъ будутъ образовываться тонкіе пузырьки. Затѣмъ оставляютъ тѣсто на пирожной доскѣ и накрываютъ чистымъ полотенцемъ и даютъ еще подняться. Часа за полтора до обѣда это тѣсто раскатываютъ скалкой и, сложивъ вчетверо, переносятъ на желѣзный листъ, кладутъ начинку для пирога и придавъ форму пирога, защипываютъ края, а затѣмъ смазываютъ сырымъ разболтаннымъ яйцомъ. Листъ, на который перекладывается тѣсто для пирога необходимо смазать предварительно масломъ, иначе тѣсто прилипнетъ. Затѣмъ пирогъ ставятъ въ печь и пекутъ.

Для пирожковъ раскатанное тѣсто разрѣзаютъ рѣз-

помъ на кружки и положивъ фаршъ, защипываютъ края и кладутъ на сковороду или на листъ для печенія.

Для приготовления слоенаго тѣста надо взять полфунта хорошаго столоваго масла или три четверти фун. сливочнаго, вымыть его въ холодной водѣ, растирая ложкой, выжать хорошенько. Для приготовления самаго тѣста, взять полстакана холодной воды, разболтать одно или полтора яйца, посолить, положить муки столько, чтобы тѣсто было достаточно круто, размѣсивъ хорошенько руками тѣсто, раскатать его деревянной каталкой на гладкой доскѣ, въ полпальца толщины, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ, нарѣзать тонкими пластинками промытое масло, покрыть имъ половину раскатаннаго тѣста, а другую половиною покрыть маслом и по краямъ тѣсто защипать, сложить его втрое, раскатать на столѣ или на гладкой доскѣ, посыпанной мукою, сложить снова втрое и снова раскатать. Повторяя это 5 — 6 разъ. Раскатывать и держать тѣсто непременно надо въ холодномъ мѣстѣ и когда окончатъ раскатывать, поставить его еще на четверть или на полчаса на холодъ или даже на ледъ, покрыть салфеткой. Когда тѣсто уже готово и тонко раскатано, кладутъ въ рядъ шарики фарша приблизительно на полвершка одинъ отъ другого, оставляя на одинъ или на полтора вершка тѣсто отъ верхнихъ краевъ свободнымъ, которымъ и покрываютъ разложеннымъ фаршъ, обдавливаютъ тѣсто пальцами кругомъ, возлѣ каждой отдѣльной кучки фарша и обрѣзаютъ стаканомъ, бакальчикомъ или рѣзцомъ. Такимъ образомъ отдѣленные пирожки кладутъ на листъ смазанный масломъ; смазываютъ [также кисточкой или перышкомъ верхушки пирожковъ яйцомъ и ставятъ въ горячую печь.

Слоеное тѣсто также готовятъ, въ особенности для мелкихъ пирожковъ, и на молокѣ или сливкахъ, т. е. вмѣсто воды берутъ цѣльное молоко или сливки.

## Сдобное тѣсто.

Полфунта свѣжаго вымытаго масла смѣшать и смѣшать съ фунтомъ муки, 2 яйцами, 2 желтками, 5 ложками какого нибудь вина, 5 ложками сливокъ и немного соли.

вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза и употреблять на пирожки или на паштетъ.

### Тѣсто рассыпчатое.

2 яйца, полфунта масла, 1 фун. муки, немножко воды и соли, замѣсить тѣсто, потомъ тонко раскатать, сложить въ нѣсколько рядовъ, опять раскатать. Повторивъ это нѣсколько разъ, потомъ раскатать, какъ нужно для пирожковъ.

### Тѣсто рубленое.

1 фунт. муки, 1 фунт. свѣжаго несоленого масла, полстакана воды и 2 яйца смѣшать вмѣстѣ и рубить ко-саремъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто подѣляется нитками.

Это тѣсто нельзя мѣсить, только рубить, чрезъ это тѣсто будетъ достаточно вымѣшано. Наконецъ раскатать и употреблять куда слѣдуетъ.

### Дутые пирожки.

Взять 1 фун. муки, растопить четверть ф. масло, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать по немного муку, все мѣшая, когда станетъ довольно густо, влить масло; все хорошенько сбить, потомъ положить на доску муки, немного повалять, чтобы тѣсто было мягкое; потомъ раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырѣзывать, потомъ класть начинку какую угодно или варенье, загибать на одну сторону.

### Пирожки съ говяжьимъ фаршемъ.

Взять вареной говядины изъ супа, изрубить ее, поджарить въ маслѣ, 2—3 луковицы, искрошить ихъ и положить въ говядину, туда же положить соли, перцу, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить въ кастрюлѣ или на сковородѣ, когда остынетъ прибавить

2 сваренныхъ въ крутую изрубленныхъ яйца, задѣлать въ тѣсто. приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ, помазать яйцомъ и спечь или сжарить въ маслѣ на сковородѣ.

### Пирожки съ капустой и яйцами.

Взять полкочна свѣжей капусты, мелко изрубить его, прибавить 1—2 ложки масла, поджарить; чтобы капуста была мягкою прибавить 2—3 мелко изрубленныхъ въ крутую сваренныхъ яйца, немного перцу, когда остынетъ задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

### Пирожки съ рисомъ и яйцами или съ рисомъ, визигую яйцами.

Сваривъ полстакана риса въ водѣ, когда зерна станутъ слѣпляться, то откинуть на друшлакъ и мѣшая всполоснуть холодною водою, прибавить одну ложку растопленнаго масла, 1 ложку бульону, посолить, положить 2—3 мелко изрубленныхъ крутыя яйца, размѣшать и задѣлать въ тѣсто приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

### Пирожки съ капустою и рыбой.

Взять какую угодно рыбу, очистить ее, обжарить въ маслѣ когда остынетъ отдѣлить отъ костей, нарѣзать кусочками, смѣшать съ приготовленной капустой, или положить слой капусты и слой рыбы, посыпать солью, перцемъ и задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

### Пирожки со свѣжими грибами.

Взять верхушекъ молодыхъ боровиковъ, разрѣзать каждый на 4 части, сложить въ кастрюльку, посыпать солью, перцемъ, зеленымъ рубленнымъ лукомъ, укропомъ и поставить на огонь. Когда грибы пустятъ сокъ и нач-

нуть кипѣть, положить ложку масла и 2 ложки хорошей сметаны, хорошенько прокипятить, чтобы грибы не были сыры, остудить на льду, начинить пирожки.

## Пирожки изъ шампиньоновъ.

Взять большихъ молодыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожу и срѣзать корни. Между тѣмъ мелкіе шампиньоны порубить, прибавить тертой булки, тертаго лука и немного зелени петрушки, поджарить нѣсколько разъ въ маслѣ, посолить, прибавить перца и наполнить имъ приготовленныя верхушки шампиньоновъ. Обмазать каждый яйцомъ, посыпать сухарями и жарить, осторожно перекладывая, чтобы фаршъ не выпалъ. Когда будутъ готовы, уложить на блюдо, посыпать жареною въ маслѣ петрушкой и подать.

## Пирожки-блинчики съ раковымъ фаршемъ.

Сварить 20—30 раковъ, очистить шейки и ножки и мелко изрубить ихъ, отдѣльно въ кастрюлѣ распустить одну ложку масла, разбить туда 2—3 сырыхъ яйца, положить 2—3 чайныхъ ложки сливокъ или хорошей сметаны, мѣшая, сварить жидкую яичницу, туда же положить изрубленныя раковыя шейки, мускатнаго орѣха, посыпать сухарями, размѣшать, поддержать на огнѣ, нажарить тоненькихъ блинчиковъ, класть на нихъ фаршъ тонкой плоской, загнуть края блинчиковъ съ обѣихъ концовъ, свернуть въ трубочку или свернуть конвертикомъ, помазать предварительно края бѣлкомъ, блинчики помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поджарить на сковородкѣ, смазанной масломъ.

## Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.

Отварить полфунта телячьяго ливера, изрубить его мелко, положить въ кастрюлю или сковородку, въ которой раньше поджарить мелко изрубленныя 1—2 луковицы, посолить и посыпать перцемъ, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарѣзанное крутое яйцо, размѣшать

и начинить тѣсто или напечь тоненькихъ блинчиковъ, завернуть ихъ въ фаршъ и поджарить въ маслѣ на сковородѣ.

## Пирожки съ мозгами.

Взять бычачьи или телячьи мозги, отмочить ихъ, очистить, положить въ кипятокъ, посолить, прибавить уксусу, перцу, лавровый листъ, дать вскипѣть, вынуть осторожно, опустить въ холодную воду, когда остынетъ нарѣзать мелкими кусочками, отдѣльно поджарить на маслѣ одну мелко нарѣзанную луковицу, всыпать 1 чайную ложку муки немного сметаны, размѣшать, вскипятить, положить туда мозги, посолить (можно всыпать немного мускатнаго орѣха, укропу и нѣсколько капель лимоннаго соку), нафаршировать этимъ середники испеченныхъ изъ слоенаго тѣста пирожковъ или напечь тонкихъ блинчиковъ, класть на нихъ тонкой плоской полоской фаршъ.

## Пирожки съ гречневой кашей и яйцами.

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ кашею, посолить, положить перца, 2—3 рубленыхъ яйца, смѣшать вмѣстѣ, подѣлать пирожки изъ рассыпчатаго тѣста и поставить въ печь.

## Пирожки съ грибами.

Поджарить ложку масла съ лукомъ, положить сваренные и мелко порубленные грибы, 2 ложки сметаны, прибавить тертой булки, размѣшать хорошенько на огнѣ, остудить, прибавить рубленыхъ яицъ и дѣлать пирожки изъ слоенаго тѣста.

## Пирожки изъ раковъ.

50 раковъ отварить въ соленой водѣ, очистить шейки и лапки, мелко порубить, посолить, поджарить въ маслѣ со столовою ложкою муки, положить 2 ложки сметаны и

поджарить. Остудить, вбить 2 желтка, подогрѣвать пока погустѣетъ; наложить этого фаршу въ приготовленные заранее слоенные пирожки, поставить въ печь.

## Пирожки изъ булочекъ.

Испечь маленькія кругленькія булочки изъ обыкновеннаго тѣста. Разрѣзать каждую на двѣ части, вынуть немного мякоти изъ середины, наложить туда фаршу грибного, мясного или рыбнаго, сложить вмѣстѣ, намочить въ молоко на 2 минуты и, наконецъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху сухарями, сложить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; дать немного зарумяниться и подать на столъ.

## Пирогъ.

На пирогъ идетъ кислое тѣсто простое или же слоеное, совершенное такое же, какъ для пирожковъ. Фаршъ или начинка могутъ быть весьма различны; мясо, вареное или жаренное, свинина, рыба, рисъ, яйца, капуста и проч.

## Пирогъ съ мясомъ.

Берутъ вареные или жаренные куски мяса, а если есть, то и свинины или ветчины. Все это пропускаютъ чрезъ мясорубку для измельченія; затѣмъ кладутъ его на сковороду или кастрюлю, и поджариваютъ на маслѣ съ лукомъ, перцемъ и солью. Когда зарумянится фаршъ вынимаютъ, прибавляютъ рубленыхъ яицъ и снова перемѣшиваютъ до полной однородности. Если фаршъ окажется слишкомъ сухимъ, то подбавляютъ нѣсколько ложекъ крѣпкаго бульона.

Когда начинка готова, раскатываютъ тѣсто на такую величину, чтобы оно помѣстилось на желѣзномъ листѣ, вынутымъ изъ духовой печи. Раскатанное тѣсто посыпаютъ слегка мукой, и разравниваютъ ладонью руки и сложивъ его въ четверо переносятъ на листъ. Затѣмъ кладутъ начинку или фаршъ, сводятъ края тѣста и защипываютъ,

Наконецъ обмазываютъ сырымъ яйцомъ съ сахаромъ и ставятъ въ печь для печенія.

Жаръ печи долженъ быть не очень сильный, иначе пирогъ можетъ подгорѣть. Если же пирогъ будетъ печься неровно, т. е. мѣстами быстро зарумянится,—а мѣстами окажется еще сырымъ, то надо повернуть листъ съ пирогомъ другимъ концомъ или же, на обрумяненные мѣста наложить мокрую бумагу.

Вынутый изъ печи готовый пирогъ перекладываютъ на блюдо и плотно накрываютъ въ нѣсколько разъ сложеннымъ полотенцемъ для того, чтобы пирогъ отмякъ.

### Пирогъ изъ саго.

Сварить саго, откинуть на сито, перемыть холодной водой, смѣшать съ распущеннымъ масломъ, положить на какое угодно заранѣе приготовленное тѣсто рядъ саго, рядъ рубленыхъ яицъ, потомъ саго и яицъ посыпать солью, перцемъ, полить масломъ, покрыть тѣстомъ, защипать, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

### Пирогъ съ вязигою.

Намочить вязигу на ночь въ водѣ, на другой день варить въ водѣ часа 3, пока вязига сдѣлается совершенно мягка, слить воду, вязигу порубить, вложить въ распущенное масло, посолить, посыпать перцемъ. Отдѣльно сварить рисъ и нѣсколько яицъ порубить, смѣшать вмѣстѣ съ вязигою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ или слоеное, наполнить пирогъ фаршемъ и поставить въ горячую печь. Вязиги нужно брать сообразно съ пропорціей тѣста, т. е. на ту пропорцію тѣста, которая взята для пирога съ мяснымъ фаршемъ, нужно взять вязиги полфунта.

### Пирогъ съ кислой капустой и рыбой.

Утушить съ масломъ кислую капусту, прибавивъ рубленого лука и перца. Снять кожу съ какой-нибудь рыбы, порѣзать кусками, вынуть кости, посолить, поджарить



слегка въ маслѣ, смѣшать съ капустой и запечь въ какомъ угодна тѣстѣ. Можно вмѣсто рыбы положить отваренныхъ сушеныхъ грибовъ, порѣзанныхъ кусочками и поджаренныхъ въ маслѣ.

## Пирогъ со свѣжею капустой.

Небольшую голову капусты разрѣзать на части и вскипятить одинъ разъ въ соленой водѣ, и, отжавъ воду, мелко порубить. Взять полфунта масла, поджарить съ рубленымъ лукомъ, положить въ масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда остынетъ, положить на раскатанное слоеное или кислое тѣсто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тѣсто, защипать, дать подняться, если тѣсто дрожжевое, помазать яйцомъ посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

## Кулебяка съ рыбой.

Этотъ пирогъ дѣлается также изъ тѣста слоенаго или тѣста на дрождахъ. На ночь намочить полфунта вязиги, на другой день сварить до мягкости, слить воду, остудить, порубить не особенно мелко, сложить въ кастрюльку, въ которой сначала распустить большую ложку масла, всыпать горсть рубленаго лука и размѣшать. Отдѣльно очистить какой-нибудь рыбы, лучше судака или линя, распластать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яицъ, сварить, порубить, посолить, посыпать перцемъ, когда все готово, а также и тѣсто, раскатать слегка тѣсто, положить на глубокую сковороду, подмазанную масломъ, положить прежде всего рядъ вязиги, потомъ рыбу, нарѣзанную кусками, тѣсто защипать, помазать яйцомъ или масломъ, посыпать сухарями и, если пирогъ изъ тѣста на дрождахъ, дать подняться и поставить въ горячую печь.

## Картофельный пирогъ.

2 фунта, картофеля отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь рѣшето, положить 1 фунтъ муки, 3 ложки дрождей, 4 яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, вымѣшать хорошенько. Раскатать двѣ лепешки,

положить одну на сковороду, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фаршъ, а другую накрыть сверху и поставить въ печь.

## Пирогъ съ морковью.

Приготовить слоеное или на дрожжахъ тѣсто, 10 морковей средней величины очистить, вымыть и сварить въ соленой водѣ или молокѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, немного соли; сдѣлать пирогъ и поставить въ горячую печь.

## Пирогъ съ грибами.

Варятъ крутую гречневую кашу; полную тарелку ея смѣшиваютъ съ мелко изрубленной луковицей и грибами, поджаренные въ ложкѣ чухонскаго масла, прибавляютъ мелко изрубленныхъ говяжьихъ шкварокъ вмѣстѣ съ топленнымъ жиромъ. Все это перемѣшавъ вмѣстѣ кладутъ въ пирогъ.

## Пирогъ съ ливеромъ.

Отварить телячій ливеръ, т. е. печенку, легкія и сердце, мелко изрубить, смѣшать съ одной луковицей, поджаренной въ маслѣ, всыпать все это на сковороду заправить молокомъ и поджарить немного. Послѣ этого снимаютъ со сковороды, прибавляютъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшиваютъ, прибавляютъ соли по вкусу и наконецъ вливаютъ нѣсколько ложекъ крѣпкаго говяжьего бульона.

## Мясной пирогъ по рязански.

4 чайныхъ чашки крупчатой муки развести въ кастрюлѣ такимъ количествомъ снятаго молока, чтобы было жидковатое тѣсто, вскипятить помѣшивая, одинъ разъ, на половину остудить, влить сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ 2 столовыхъ ложкахъ молока кусочекъ величиною въ грецкій орѣхъ или, какъ это принято говорить, на копѣйку, положить двѣ столовыхъ ложки хорошаго русскаго

масла, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, въ него всыпать чайную чашку крупчатой муки, взбить 4 сырыхъ желтка и 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну посолить, размѣшать и поставить опять въ теплое мѣсто. Когда оно поднимается, замѣсить, прибавить столько муки, чтобы оно было годно для пирога. Взявъ двѣ трети всего тѣста, раскатать его по величинѣ сковороды или протвения, положить на него мясной фаршъ, и покрыть тѣстомъ, раскатаннымъ изъ отдѣльной третьей части, края пирога залепить, положить на протвень или сковороду, смазанную коровьимъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печь на полтора часа, поглядывая, чтобы верхушка не подгорѣла. Не задолго до того, когда нужно вынимать пирогъ, его смазать сверху растопленнымъ масломъ и посыпать тертыми сухарями.

### Кулебяка.

Для кулебяки изготовляемой на 6 — 8 человекъ, берется 3 фун. муки и растворяется съ вечера тѣсто. На 2 или на два съ половиной стак. тепловатаго молока или воды кладется столовая ложка свѣжихъ дрожжей разведенныхъ молокомъ или водой и затѣмъ всыпается половина взятой муки, растворяется довольно крутое тѣсто и становяты въ теплое мѣсто. Въ опару, кромѣ дрожжей, можно влить маленькую рюмку водки. Утромъ, когда тѣсто поднимется, его надо посолить приблизительно 2 чайными ложками мелкой соли, прибавить полфунта хорошаго чухонскаго масла, 4 свѣжихъ яйца и бить веселкою, прибавляя оставшуюся муку, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ опарника и веселки, затѣмъ накрыть полотенцемъ и дать снова подняться. Когда поднимется, выложить на столъ, на который посыпать немного муки, и валять по столу руками до тѣхъ поръ, пока совершенно не станетъ отставать отъ рукъ и стола; при этомъ не надо прибавлять слишкомъ много муки, а стараться хорошенько вымѣсить, смазывая руки масломъ, опять покрыть полотенцами и потомъ снова дать подняться; затѣмъ раскатать въ четырехъугольную лепешку толщиною въ палецъ, свернуть вчетверо и переложить осторожно на про-

тивень, смазанный масломъ, разложить на немъ тѣсто и потомъ положить начинку, которая всегда должна быть остужена и равномерно разложена. Если въ начинку кладется визига, яйца, рисъ, каша или капуста, а также и рыба, то сначала надо положить мелкую начинку, разровнять ложкой, затѣмъ положить рыбу, которая должна быть снята со спинной кости и просушена между полотенцами по крайней мѣрѣ въ продолженіе получаса; поверхъ рыбы снова положить мелкую начинку, загнуть широги тѣстомъ, оставленнымъ для этого по краямъ противня, защипать, провести ножомъ посерединѣ и угламъ, гдѣ тѣсто защипано, смазать разболтаннымъ съ водой и яйцомъ, посыпать сухарями, дать немного постоять и поставить въ печь.

Начинку для кулебяки сдѣлать такъ: взять четверть фунта вязиги, налить съ вечера водой и передъ тѣмъ, какъ дѣлать изъ нея начинку, воду надо слить, налить новой холодной водой немного посоленной, поставить вариться, но не разваривать, словомъ, чтобы она сдѣлалась мягкой; затѣмъ воду снова слить, а вязигу изрубить, какъ рубятся яйца; между тѣмъ сварить въ крутую 6 штукъ свѣжихъ яицъ, опустить въ холодную воду, чтобы шелуха лучше снималась, вычистить и также изрубить, смѣшать съ вязигой, прибавить зеленаго укропа, соли, 4 столовыхъ ложки растопленнаго чухонскаго масла, ложки 3—4 бульона, или ухи, все хорошенько поремѣшать и разложить на мѣсто, какъ сказано выше. вмѣсто сига можно положить лососину, бѣлорыбицу, свѣжую осетрину, бѣлужью тешку, или малосольную севрюгу.

Пирогъ долженъ быть хорошо выпеченъ, что опредѣляютъ такъ: когда нижняя корка будетъ свѣтло-коричневаго цвѣта, тогда его слѣдуетъ вынуть и, не снимая съ противня, накрыть полотенцемъ и оставить стоять съ четверть часа, потомъ переложить на блюдо. Къ кулебякѣ слѣдуетъ подавать сливочное масло и рыбное консоме.

## Широгъ-ростегай.

Кислое тѣсто раскатываютъ не очень толсто, кладутъ на него фаршъ, а сверху кусочки лососины, семги, бѣлуги или осетрины; кругомъ защипываютъ и оставляютъ

середину открытою, какъ у ватрушекъ, съ тою только разницею, что ватрушкамъ придаютъ круглую форму а растегаю продолговатую. Смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь.

## Пирогъ татарскій.

Испечь обыкновенные блины, смазать съ обѣихъ сторонъ масломъ и уложить въ кастрюлю, смазанная масломъ и обсыпанная сухарями, и каждый блинъ смазать протертымъ и посоленнымъ творогомъ и посыпать порошкомъ корицы, пока такимъ образомъ вся кастрюля наполнится и послѣдній слой творога прикрыть блиномъ, смазать масломъ, посыпать сухарями и запечь.

Этотъ пирогъ подается къ малороссійскому борщу.

## Пирогъ курникъ.

Отварить курицу въ небольшомъ количествѣ воды, разрѣзать на мелкіе куски; три четверти стакана гречневой крупы протереть съ 2 яйцами высушить протереть чрезъ рѣшето, прокипятить полтора стакана воды съ двумя ложками масла, всыпать крупу, немедленно размѣшать, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить ненадолго въ печь, чтобы слегка просохла, смѣшать съ крутыми яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрѣзанные куски курицы безъ костей, покрыть остальнымъ фаршемъ посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкаго куриного бульону накрыть маленькой лепешкой, защипать, смазать яйцомъ и посадить въ печь.

## Пирогъ-кулебяка по-русски.

Взять для тѣста: 3 фун. муки, 1 фун. масла, 6 яицъ, 2 стак. молока, 3 зол. сухихъ дрожжей и щепотку соли  
Для фарша: 2 фун. какой-либо свѣжей рыбы безъ костей, 5 луковицъ, полтора фун. масла, полстакана зелени ук-

ропа, 3 стак. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, два фунта семги или лососины провѣсной и 1 яйцо.

Тѣсто дѣлають на молоко съ дрожжами, даютъ подняться и прибавляютъ масло, яйца, соль и остальную муку и даютъ еще разъ подняться, а между тѣмъ въ то время готовятъ начинку: берутъ 2 фун. какой-либо свѣжей рыбы безъ костей, поджариваютъ съ полфунтомъ масла съ 5-ю головками лука, прибавляютъ полстакана рубленой зелени укропа и все хорошо рубятъ.

Отдѣльно берутъ 3 стак. смоленскихъ крупъ, растираютъ съ 2-мя сырыми яйцами, высушиваютъ и протираютъ черезъ рѣшето.

Далѣе берутъ 1 бут. воды и 1 фун. масла; когда вода закипитъ, всыпаютъ муку и хорошо мѣшаютъ, солятъ и ставятъ на самое короткое время въ духовую печь, чтобы слегка разопрѣла послѣ чего смѣшиваютъ съ рыбнымъ фаршемъ.

Отдѣльно готовятъ ломтики семги и дѣлають кулебяку такъ: на металлическое круглое блюдо раскатываютъ тѣсто, оставляя на столько края, чтобы ихъ можно было сверху закрыть и защипать. На середину этого тѣста кладутъ половинное количество фарша, на него ломтики семги, на нихъ остальной фаршъ, защипываютъ, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь. Когда готово, то прикрываютъ чѣмъ-либо, чтобы пирогъ отмякъ.

## Паштеты.

Паштеты всегда дѣлають изъ слоенаго тѣста. Фаршъ можетъ быть весьма различный; преимущественно идетъ всякаго рода рыба, дичь, домашняя птица и даже раки.

Рыбный фаршъ готовится такъ: снять съ рыбы кожу, вынуть кости и мясо рыбы порубить вмѣстѣ съ лукомъ, прибавить булки, размоченной въ молоко и выжатой, посолить, посыпать перцемъ, растереть въ мискѣ съ ложкой масла, 4 желтками и 1 бѣлкомъ. Рыбу изъ которой долженъ быть приготовленъ паштетъ, снять съ костей, нарѣзать порціонными кусками, потушить съ масломъ и полстаканомъ вина; если лососина, то прибавить ложку

уксусу. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ полпальца толщины, выложить имъ глубокую сковороду или какую-либо другую круглую плоскую форму, положить сначала приготовленнаго фарша изъ рыбы, потомъ тушеную рыбу, покрыть опять фаршемъ, потомъ покрыть кружкомъ тѣста, края защипать и поставить въ печь. Соусъ къ такому паштету подается изъ трюфелей, изъ шампиньоновъ или изъ сарделекъ. Если намѣрены подать соусъ изъ трюфелей, то можно прибавить нѣсколько рубленыхъ трюфелей въ фаршъ.

## Паштетъ холодный изъ рыбы.

Снять кожу съ какой нибудь рыбы: судака, окуней или линей, выбрать кости и свѣсить, чтобы было мяса 5 фунт.; для этой пропорціи взять 2 французскихъ хлѣба, обрѣзать кругомъ корку, размочить въ холодной водѣ и крѣпко отжать, немного рубленаго лука, соли, перца, столочь все вмѣстѣ въ одну массу, прибавить 5 яицъ, протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ четвертью фунт. масла, стертаго добѣла, и завязать въ чистую тряпку, намазанную масломъ. Опустить въ кипящую соленую воду и варить три четверти часа. Когда остынетъ, вынуть изъ тряпки, разрѣзать большими ломтями и подать съ уксусомъ, горчицей или съ горчичнымъ соусомъ.

## Паштетъ изъ лососины.

Распустить полную ложку масла, поджарить въ немъ 2 мелко изрубленныя луковицы, положить туда 3 фунта, лососины, нарѣзанной мелкими кусочками, и тушить накрывъ крышкою, до половины готовности. Влить въ кастрюльку, въ которой тушится рыба, полстакана французскаго вина, четверть стакана уксусу и столько же воды, всыпать соли, перца въ зернахъ, нѣсколько гвоздичекъ, лавроваго листа, вскипятить на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу и остудить. Сдѣлать фаршъ изъ рыбы, положить на блюдо рядъ фарша, рядъ лососины, залить сокомъ въ которомъ варилась рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, помазать яйцомъ, разбитымъ съ водою, и поставить въ

печь на 1 часъ. Подать къ этому паштету соусъ изъ сарделекъ: вымыть, очистить и отрѣзать головки сарделекъ, мелко ихъ изрубить, сварить въ бульонѣ, процѣдить сквозь сито, прибавить кусокъ сухого бульона, немного лимоннаго сока и вскипятить.

Фаршъ рыбный приготовить слѣдующимъ образомъ: взять какой угодно рыбы, снять кожу, порѣзать на куски, вынуть кости, посолить, посыпать перцемъ, положить 2 мелко изрубленныя луковицы, поджаренныя въ маслѣ, и мелко изрубить, положить булки, размоченной въ водѣ или молокѣ, ложку масла, 3 желтка, 1 яйцо, растереть хорошенько и готовить паштетъ.

## Паштетъ изъ дичи и домашнихъ утокъ.

Паштетъ можно дѣлать изъ разныхъ дикихъ птицъ: куропатокъ, бекасовъ, дупелей, утокъ и т. д. можно также готовить изъ зайца, серны или другой какой дичи. Порѣзанная на куски, нашпикованная и наполовину ужаленная дичь употребляется такъ же, какъ и рыба, въ средину паштета, а снизу и сверху кладется фаршъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: изрубить мелко кусокъ телятины и телячій потрохъ, поджарить въ маслѣ, полить немного бульона и еще потушить, прибавить немного рубленыхъ трюфелей, бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и отжатый, посолить, посыпать перцемъ и протереть, прибавить 5 желтковъ и протереть хорошенько скалкой. Положить на приготовленное слоеное тѣсто рядъ фарша, потомъ куски приготовленной дичи, посыпать каперсами, положить кусочки лимона, опять рядъ фарша, накрыть тѣстомъ и поставить въ горячую печь, гдѣ паштетъ долженъ сидѣть болѣе часа. Сдѣлать отдѣльно соусъ съ трюфелями или съ каперсами; предъ подаваньемъ на столъ поднять осторожно верхній слой тѣста, влить въ средину стаканъ приготовленнаго соуса, остальной влить въ соусникъ и подать на столъ. Можно паштетъ дѣлать изъ домашней утки.



## Паштетъ изъ индѣекъ, куръ или каплуновъ.

Очищенную индѣйку или курицу сварить съ кореньями до мягкости, остудить, порѣзать на части, выбрать крупныя кости и поступать такъ же, какъ со всѣми паштетами, съ тою только разницею, что для этого паштета готовится фаршъ изъ одной телятины, безъ прибавленія потроха. Соусъ къ нему подается изъ трюфелей или шампиньоновъ, часть его вливается въ средину паштета, а другая часть подается въ соусникѣ.

## Паштетъ изъ ветчины.

1 фунт. ветчины, 1 фунт. свинины и 2 фунт. телятины порубить мелко и растереть съ 4 цѣлыми яйцами, посыпать перцемъ, но не солить, кастрюльку вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно фаршъ, потомъ кусочки ветчины, нарѣзанные вмѣстѣ съ саломъ опять фаршъ и поставить въ печь. Когда упечется, влить полстакана мадеры, смѣшанной съ бульономъ, не надолго поставить въ печь и подать горячимъ.

## Холодный паштетъ.

2 заячьихъ задка, 1 фунт. телятины, полфунта свѣжаго свиного сала, потрохъ телячій сложить вмѣстѣ, налить водою, прибавить кусокъ сухого бульона, нѣсколько сухихъ грибовъ, тушить все вмѣстѣ до мягкости; когда все ужъ готово, грибы отбросить прочь, потрохъ стереть на теркѣ, мясо, выбравъ кости, мелко изрубить, прибавить 2 французскихъ хлѣба, размоченныхъ въ какомъ-либо бульонѣ, смѣшать все вмѣстѣ, протереть сквозь сито и сложить въ какую-нибудь каменную посуду. Паштетъ этотъ зимою можетъ долго стоять. Подавать его хорошо къ завтраку, намазывать на хлѣбъ.

## Паштетъ по-болгарски

Приготовить изъ тѣста паштетную форму. Покуда она будетъ печься, приготовить фаршъ такъ: 1 фунтъ молодой баранины отъ филея и четверть фунта копченой ветчины положить въ кастрюлю, налить водою такъ, чтобы покрыть мясо на 2 поперечныхъ пальца, положить 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь, изрѣзанныя на куски, 2 лавровыхъ листа, 5 зеренъ чернаго перцу, поставить на плиту и сварить до готовности мяса, которое вынуть, вмѣстѣ изрѣзать на куски, которые должны быть болѣе мелкими изъ ветчины и болѣе крупными изъ баранины, отставить, а бульонъ процѣдить чрезъ чистыя тряпочки, всыпать въ него 1 стаканъ рису, положить 1 ложку русскаго масла, поставить на огонь и варить до готовности риса.

Смазавъ паштетную форму внутри русскимъ растопленнымъ масломъ, сложить въ нее послойно рисъ и мясо, при чемъ первымъ и послѣднимъ слоемъ долженъ быть рисъ. Накрывъ крышкою изъ тѣста, поставить въ печь на полчаса. Подавая на столъ, крышку паштета надрѣзать и влить внутрь полстакана бульона.

## Паштетъ заливное изъ дичи.

1 куропатку, 1 рябчика и 1 чирка, очистить отъ перьевъ, выпотрошить, обмыть холодною водою, срѣзать съ костей мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мякотью отъ половины французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, сложить въ ступку, истолочь, смѣшать съ 2 сырыми яйцами и 2 столовыми ложками хорошаго русскаго масла, посолить, протереть чрезъ рѣшето и отставить.

Взять полфунта телячьей печенки и кусокъ шнику величиною въ куриное яйцо, изрубить то и другое мелко, поджарить на сковородѣ, смазанной коровьимъ масломъ, истолочь, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ первымъ фаршемъ, вложить въ кастрюлю, внутри самзанною коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь на одинъ часъ. Когда будетъ готово, дать остыть, затѣмъ вынимать ложкою правильныя части, разложить

ихъ въ небольшомъ разстояніи другъ отъ друга на блюдо, положить въ промежуткахъ раковыя шейки и залить густымъ бульономъ, приготовленнымъ изъ костей дичи, телячьихъ ножекъ и 2 листовъ желатины.

Къ этому заливному подается въ отдѣльной посудѣ соусъ, приготовленный такъ; 4 сырыхъ желтка растереть съ 1 столовой ложкою мелкаго сахару, влить полторы столовыхъ ложки прованскаго масла, полстакана бульона, полстакана ренскаго уксуса, всыпать полстакана мелко на-тертаго хрѣна размѣшать хорошенько, чтобы была однообразная масса.

## ПАШТЕТЬ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ИЛИ МОЛОДЫХЪ ИНДЮШЕКЪ.

Очистить 6 цыплятъ, зарѣзанныхъ наканунѣ, разрѣзать каждаго на 4 части, положить въ кастрюлю, прибавить полфунта масла, лимонъ, порѣзанный кружками 2 луковицы, нѣсколько гвоздичекъ, зеленой петрушки, налить бульономъ или горячей водой, накрыть и варить полчаса. Потомъ вынуть цыплятъ изъ бульона, а бульонъ процѣдить чрезъ сито. Сварить 50 раковъ, очистить шейки и лапки, мелко порубить, прибавить тертой булки, ложку масла, 2 яйца, соли, перца, размѣшать хорошенько, начинить раковыя скорлупки и сварить въ бульонѣ. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать, положить сверху круглое блюдо и очень острымъ ножемъ обрѣзать края кругомъ блюда. Вырѣзанный кругъ сложить вдвое, посыпать сначала тѣсто мукой, потомъ опять посыпать и сложить вчетверо, сдѣлать ножемъ въ разныхъ мѣстахъ красивыя нарѣзы; этотъ кругъ долженъ служить на покрывку паштета, остальное тѣсто порѣзать полосками въ 3 пальца ширины. Вымазать глубокое блюдо свѣжимъ масломъ положить на дно приготовленныхъ цыплятъ, фаршированныхъ раковыя скорлупки, если есть, раковыя шейки, нарѣзанный кружками лимонъ, каперсы, переложить все маленькими кусочками масла, уложить все такъ, чтобы середина была выше краевъ, и налить нѣсколько ложекъ бульона въ которомъ

варились цыплята. Края блюда обмазать яйцомъ; покрыть сверху приготовленнымъ кружкомъ тѣста, прижать къ краямъ блюда, убрать сверху нарѣзанными полосами тѣста, помазавъ осторожно яйцомъ, чтобъ тѣсто не свалилось, и поставить въ жаркую печь. Бульонъ, въ которомъ варились цыплята, процѣдить, прибавить сухого бульона, подправить поджаренной мукой съ масломъ, положить каперсовъ. Поднявъ осторожно слой тѣста испеченнаго паштета, влить туда нѣсколько этого соуса, остальной подать въ соусникъ.

## Паштетъ раковый съ горошкомъ.

Выложить глубокое блюдо тонко раскатаннымъ слоенымъ тѣстомъ; сварить 50 раковъ, очистить шейки и лапки, мелко изрубить, смѣшать съ большой ложкой масла, нѣсколькими толчеными сухарями, зеленой рубленой петрушкой, прибавить одно яйцо. Сварить отдѣльно зеленый горошекъ со сливками; остудить, положить на тѣсто рядъ горошка, если раковъ много, то рядъ раковыхъ шеекъ и рядъ раковаго фарша, такъ поступать, пока блюдо наполнится. Накрывать слоенымъ тѣстомъ и поставить въ печь. Соусъ къ этому паштету готовится такъ:

Ложку раковаго масла поджарить съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ, прибавить кусочковъ лимона, вскипятить и подать. Масло раковое готовится слѣдующимъ образомъ: всю отброшенную раковую скорлупу истолочь мелко въ ступкѣ, положить полфунта масла, сложить все въ кастрюльку и дать кипѣть на лагкомъ огнѣ, пока масло сдѣлается краснымъ. Тогда употреблять на соусы и разныя приправы.

## Страсбургскій паштетъ.

Паштетъ этотъ дѣлается на манеръ страсбургскаго изъ гусиныхъ внутренностей. Взять внутренность изъ четырехъ гусей, нашпиковать и тушить въ маслѣ до мягкости, потомъ протереть сквозь сито, посолить, прибавить не-

много рубленыхъ трюфелей и полстакана свѣжаго распущеннаго масла, сложить въ какую-нибудь посуду, гдѣ можно стереть все скалкою, сложить въ какую-нибудь фаянсовую посуду, лучше въ масленку, и подавать къ закускѣ.

---

## Отдѣль VI.

### М Я С Н Ы Я Б Л Ю Д А.

#### Разварная говядина.

Если желаютъ подать вареную говядину изъ супа на второе блюдо подъ соусомъ или съ хрѣномъ, надо брать для варки хорошій кусокъ мяса отъ ссѣвка, огузокъ, коострець или филей и наблюдать, чтобы она не переварилась, ибо переваренная говядина не имѣетъ никакого вкуса и не питательна. Вообще вареная говядина мало заключаетъ въ себѣ питательныхъ веществъ, если же желаютъ имѣть питательную сочную вареную говядину, то для варки кладутъ ее не въ холодную воду а въ кипятокъ, тогда верхняя ея оболочка сжимается, лишая говядину способности выпускать изъ себя питательный сокъ. Если такимъ образомъ говядину варить не отдѣльно въ кипяткѣ, а въ супѣ или бульонѣ, то необходимо кромѣ говядины положить въ супъ костей или обрѣзковъ, иначе супъ будетъ не крѣпкій и непитательный.

#### Вареная говядина съ гарниромъ.

Положить въ кастрюлю немного капусты, картофеля, морковки, рѣпы, брюквы, сварить все это въ бульонѣ, положить 1—2 ложки масла, дать вскипѣть, когда овощи остынутъ, нарѣзать ихъ ломтиками и обложить нарѣзанную кусками вареную говядину.

## Вареная говядина съ грибнымъ соусомъ.

Взять полфунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить водою и сварить, когда грибы уварятся и сдѣлаются мягкими, шинковать ихъ, или изрубить. Въ отдѣльной кастрюлѣ поджарить въ маслѣ 2 — 3 нашинкованныя луковицы, всыпать мѣшая 1 ложку муки, положить туда изрубленные или нашинкованные грибы, разбавить грибнымъ бульономъ, посолить, прибавить полстакана сметаны или сливокъ дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ, изрѣзанную ломтиками вареную говядину. Можно также обложить говядину кругомъ варенымъ картофелемъ.

Дѣлають соусъ къ вареной говядинѣ изъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ или сморчковъ, причѣмъ надо очистить ихъ, нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить четверть фунта масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкой огонь; когда закипитъ мѣшая ложкой дожарить, влить ложку холодной воды, полстакана сметаны, посолить, посыпать слегка перцемъ, дать вскипѣть и облить ими говядину

## Говядина вареная подъ соусомъ съ хрѣномъ.

Растопить въ кастрюлѣ восьмую ф. столоваго масла прибавить полъ стакана бульона всыпать, мѣшая, 1—2 ложки муки положить полъ стакана тертаго хрѣну, посолить, размѣшать хорошенько и дать вскипѣть раза два; когда остынетъ прибавить 2—3 сырыхъ желтка, подогрѣть немного, мѣшая, взять изъ бульона или изъ супа кусокъ сварившейся, но не переваренной говядины, облить ее, приготовленнымъ вышеуказаннымъ способомъ, соусомъ, обсыпать сухарями и держать въ духовой печи, пока не зарумянится.

Соусъ или хрѣнъ дѣлается слѣдующимъ способомъ: взять полъ стакана тертаго хрѣну, 1 стаканъ сметаны, одну ложку масла и полъ стакана бульона, посолить,

размѣшать, прокипятить, влить, мѣшая 2 сырыхъ желтка и полить этимъ соусомъ на куски наръзанную вареную говядину.

## Вареная говядина обжаренная.

Взять кусокъ вареной, но не переваренной говядины, обжарить ее въ кастрюль съ двумя ложками масла и съ 2—3 нашинкованными луковицами; не за долго до подачи на столъ положить въ кастрюлю еще 1 ложку масла, когда разойдется, влить двѣ ложки холодной воды и полъ стакана сметаны, размѣшать, дать вскипѣть и подавать цѣлымъ кускомъ на столъ.

Такую говядину готовятъ еще слѣдующимъ образомъ: растопить въ кастрюль 1—2 ложки масла, положить 1—2 нашинкованными луковицъ, немного перцу, соли поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропа, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, размѣшать, наръзать ломтиками сваренную въ супѣ или бульонѣ говядину, обмокнуть каждый ломтикъ въ приготовленномъ вышеуказаннымъ способомъ соусѣ, сложить все въ кастрюлю, въ которой раньше растопить полъ ложки масла посыпать сухарями и поставить въ горячую печь, когда подрумянится, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: намочить въ водѣ 2—3 куска сахару, поджарить его, когда зарумянится, прибавить ложку воды, дать вскипѣть, перелить въ кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, стаканъ бульона, небольшую ложку порошка горчицы, полторы ложки уксуса, размѣшать все это, дать вскипѣть и обливъ этимъ соусомъ обжаренную говядину подавать на столъ.

## Разварная говядина, запеченная со сметаной и сыромъ.

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ нѣсколько головокъ нашинкованнаго порею, если нѣтъ, то простого лука, смѣшать съ полной ложкой муки и снова поджарить; развести 2 стаканами сметаны, вскипятить, прибавить 4 желтка, немного перца и облить этимъ соу-

сомъ сваренную въ бульонѣ говядину, нарѣзанную ломтиками и уложенную на блюдо. Сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь, чтобъ зарумянилось сверху.

## Форшмакъ изъ вареной говядины.

Изрубить мелко вынутую изъ супа остывшую говядину; искрошить 1 — 2 луковицы, изрубить и положить туда же одну очищенную отъ костей селедку, 2—3 яйца, четверть или полъ стакана сметаны, или хорошихъ сливокъ, перцу, 1 ложку растопленнаго масла, немного тертыхъ сухарей, размѣшать хорошенько, положить все это въ намазанную внутри масломъ кастрюлю, обсыпать сверху сухарями и поставить въ горячую духовую печьку.

Можно также положить въ кастрюлю, слоями между говядиной, нарѣзанный ломтиками или мелко изрубленный картофель.

## Тушеная говядина (Beuf à la mode).

Взять кусокъ говядины отъ сѣрка, горбушки или огузокъ, нашинковать тонкимъ шпикомъ, положить въ кастрюлю, влить въ стаканъ воды, полстакана бѣлаго вина или уксуса, или ложку водки, положить луку, гвоздики, перцу, соли лавровый листъ, пучекъ кореньевъ закрывши плотно кастрюлю, крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, или въ духовой печкѣ. Когда говядина будетъ мягка, снять жиръ, процѣдить сокъ, говядину нарѣзать ломтиками, полить соусомъ и подавать на столъ. Къ тушеной говядинѣ подаютъ тушеный въ маслѣ картофель, брюкву, морковку или макароны.

Соусъ можно подправлять мукой или тертымъ ржанымъ хлѣбомъ и масломъ.

Подаютъ также тушеную говядину подъ соусомъ изъ маринованныхъ грибовъ, которые приготавлиются слѣдующимъ способомъ: взять десятокъ маринованныхъ грибовъ, нашинковать ихъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, влить въ ложку уксусу и смѣшать съ соусомъ.



## Тушеная говядина.

Хорошій мягкій кусокъ говядины выбить хорошенько скалкою и вымыть. Положить въ кастрюлю кусочковъ свиного сала, лука, петрушки, немного лавроваго листа, нѣсколько зеренъ англійскаго перца, пару гвоздичекъ, соли, нѣсколько ломтиковъ лимона и ломтикъ чернаго хлѣба. Положить сверху этого выбитое и посоленное мясо, залить пивомъ или водою, накрыть плотно крышкою и тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, полить немного уксуса или вина, еще потушить и выложить на блюдо, положивъ нѣсколько ломтиковъ лимона; соусъ процѣдить и залить имъ говядину. Для мягкости лучше всего поставить мясо съ вечера въ теплую печь, а на утро тушить на угляхъ или на вольномъ огнѣ.

## Тушеная говядина, переложенная хрѣномъ.

Изжарить въ печи кусокъ говядины, положить въ кастрюлю разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько пластинокъ свиного соленнаго сала, положить говядину, полить немного уксусомъ, влить 2 стакана бульона, 1 стаканъ вина, бросить нѣсколько гвоздичекъ или лимонной корки, покрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ, пока будетъ мягка. Когда будетъ готова, нарѣзать ломтями, переложить тушенымъ въ маслѣ хрѣномъ, уложить на блюдо, залить соусомъ, въ которомъ тушилась говядина, собравъ съ него жиръ. Изъ экономіи можно эту говядину тушить безъ вина.

## Кусокъ мяса, тушеный въ красномъ винѣ.

Взять 12 фун. мяса, хорошенько выбить скалкою, положить въ кастрюлю, прибавить 4 луковицы, горсть мелкихъ луковицъ, немного моркови, соли, нѣсколько зеренъ перца; подъ низъ и сверху говядины положить нѣсколько пластинокъ свиного сала, нѣсколько листиковъ лавроваго

листа, влить 2 стакана красного вина, 4 стакана сметаны, накрыть крышкой и замазать тѣстомъ. Вставить въ горячую печь и дать тушиться часа 3 или 4. Передъ подачею на столъ собрать сверху жиръ, влить немного уксуса, дать прокипѣть, выложить на блюдо говядину, залить соусомъ, процѣдивъ его сначала.

## Котлеты изъ вареной говядины.

Взять вареную говядину изъ супа или бульона, когда остынетъ, порѣзать ее на кусочки, очистить отъ пленокъ и жилъ, изрубить мелко съ 2 — 3 луковицами, прибавить ложку растопленного масла, перцу, соли, 2 — 3 яйца, мускатного орѣха, можно также прибавить четверть или полтора стакана сметаны, размѣшавъ все это, надѣлать котлетъ, помазать съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями, растопить на сковородкѣ немного масла и поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ.

Къ такимъ котлетамъ подаютъ: грибной соусъ, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошекъ и проч.

## Зразы польскія.

Взять кусокъ филейной говядины, нарѣзать ее ломтиками въ полпальца толщины, выбить хорошенько деревяннымъ молоткомъ, крошить мелко луку и смѣшать съ гречневой кашей, посыпать солью и перцемъ, положить въ эту начинку ломтиками филея, свернуть каждый кусокъ въ трубку, связать ниткой, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, немного бульону, покрыть кастрюлю крышкой и тушить въ духовой печкѣ.

Отдѣльно въ кастрюлькѣ вскипятить немного бульону съ ложкой масла, растереть въ холодной водѣ ложку муки, влить въ кастрюлю, дать прокипѣть, когда зразы на половину утушились, влить туда этотъ соусъ, положить въ зернахъ перцу, два три лавровыхъ листа, дотушить и подавать на столъ, посыпать зеленью.

Начинку къ зразамъ также дѣлаютъ еще изъ ржаного хлѣба, смѣшаннаго съ 2 — 3 мелко изрубленными поджа-

ренными въ маслѣ луковицами, положить еще туда перцу, соли, мускатнаго орѣха, одно яйцо, бѣлыхъ отварныхъ грибовъ или шампиніоновъ. Также зразы можно начинять и манной кашей или однимъ рѣпчатымъ лукомъ.

## Зразы а ла нелсонъ.

Взять мягкій кусокъ говядины отъ филея, ссѣка или ко-стреца, мелко изрубить очистить отъ жилъ, вбить 2 — 3 яйца, прибавить немного мелко изрубленнаго почечнаго жиру, искрошить 1 луковицу, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, положить немного размоченной въ водѣ и выжатой французской булки, 1—2 ложки сметаны или растопленнаго масла, размѣшать все хорошенько, надѣлать такимъ образомъ изъ приготовленнаго фарша, продолговатыхъ въ палецъ толщины котлетъ, посыпать сухарями, обжарить въ сковородѣ на маслѣ, потомъ сложить въ кастрюлю, прибавить немного сметаны, бульону, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить ихъ до готовности.

Отдѣльно можно приготовить къ зразамъ соусъ, или облить ихъ собственнымъ соусомъ, въ которомъ они тушились въ кастрюлькѣ. Можно также начинить зразы мелко изрубленными вареными грибами, съ поджаренымъ на маслѣ лукомъ.

## Говядина на манеръ зразъ.

Порѣзать мясо на куски, какъ для бифтекса, побить крѣпко, посолить и немного потушить въ ложкѣ масла съ лукомъ и разными кореньями. Поджарить въ маслѣ немного тертой булки, прибавить перца, нѣсколько толченыхъ гвоздичекъ, положить рядъ зразъ, посыпать сверху приготовленной булкой, прикрыть другими зразами, влить немного вина и бульона, выжать сокъ изъ лимона, накрыть и тушить до мягкости; потомъ посыпать слегка мукою, влить стаканъ свѣжей сметаны, положить мелко изрубленныхъ каперсовъ и еще потушить.

## Б и т к и.

Взять говядину отъ костреца и ссѣка, нарѣзать поперекъ ломтиками въ палецъ толщины, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, побить деревяннымъ молоткомъ, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона или кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшемъ огнѣ; когда мясо утушится и сдѣлается мягкимъ, влить полстакана сметаны прокипятить и подавать на столъ. Битки можно гарнировать, тушенымъ отдѣльно въ кастрюлькѣ съ масломъ, бульономъ и лукомъ.

Битки еще приготовляются и изъ рубленной говядины. Взять отъ ссѣка мякоти, срубить мелко съ лукомъ, очистить отъ жилъ, вбить яйцо, посыпать толченымъ перцемъ (можно также прибавлять кайена), размѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, толщиной полпальца, обвалить въ мукѣ, посыпать солью и жарить въ маслѣ на раскаленной сковородѣ; когда одна сторона подрумянится, повернуть на другую. Подавая къ столу слить на битки соусъ изъ сковороды, прибавивъ предварительно ложки двѣ кипятку и прокипятить. Можно къ такимъ биткамъ дѣлать соусъ изъ сметаны, а также отдѣльно подавать мелко нарѣзанный жареный картофель.

## Зразы литовскія.

Нѣсколько фунтовъ мяса порѣзать очень тонкимъ ломтями, выбить тупой стороной ножа, посолить, посыпать перцемъ и дать полежать полчаса. Поджарить въ маслѣ 2 рубленныя луковицы, смѣшать съ толчеными сухарями изъ бѣлаго или чернаго хлѣба, вбить 1 или 2 яйца, смѣшать, наложить на каждую зразу, свернуть въ трубку и связать ниткой, чтобъ не развернулись. Распустить въ кастрюлѣ масла или свиного жира, сложить туда зразы и тушить, накрывъ крышкою, на вольномъ огнѣ или на угольяхъ; когда обрумянятся, влить немного бульона, прибавить масла и тушить. Если соусъ выжарится, то прибавить еще бульона.

## Говядина на манеръ зразъ фаршированная.

Порѣзать тонкій слой мяса на куски, побить тупою стороною ножа и посолить. Между тѣмъ, изрубить кусокъ мяса, какъ для котлетъ, прибавить немного говяжьего жира, столочь въ ступкѣ, положить 2 желтка, 1 яйцо, немного тертой булки, англійскаго перца, вымѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ перекладывать побитые куски мяса. На сковороду положить ломтиками свиное сало, сверху говядину, переложить фаршемъ и такъ поступать, пока сдѣлается горка; хорошенько притиснуть, смазать сверху яйцомъ, обсыпать сухарями, полить масломъ и, подливъ бульона, поставить въ печь. Подавая, порѣзать кусками, облить соусомъ.

## Говядина на манеръ зразъ съ овощами.

Взять 7 фун. мяса, порѣзать на куски, немного побить. Взять немного лавроваго листа и англійскаго перца, порѣзать кусками морковь, петрушку, капусту, лукъ, брюкву и уложить въ кастрюлю слѣдующимъ образомъ: влить сначала немного распущеннаго масла и рядъ овощей, смѣшанныхъ вмѣстѣ, потомъ рядъ говядины, сверху посолить, опять положить овощи, потомъ говядину и поступать такъ, пока наполнится кастрюля; плотно придавить, влить стаканъ бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ отверстіе, чтобъ паръ не выходилъ, и поставить на плиту тушиться на маломъ огнѣ часа три.

## Зразы съ капустой.

Мягкую говядину порѣзать на большіе тонкіе куски и выбить тупой стороною ножа. Порѣзать на части головку капусты, сварить до половины готовности, вырѣзать кочерыжку и мелко изрубить, прибавить немного рубленаго и поджаренаго въ маслѣ лука, одно яйцо, немного тертаго хлѣба и смѣшать вмѣстѣ. Наложить на каждый ломтикъ говядины приготовленной капусты, свернуть въ трубку, завязать ниткой и обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Сло-

жить въ кастрюльку, подлить бульона или вина, закрыть крышкою и тушить. Подавая на столъ, можно въ соусъ выдавить сокъ изъ лимона.

## Зразы по-англійски съ луковымъ соусомъ.

Выбить обухомъ хорошій кусокъ мяса и положить въ небольшую кастрюльку; положить разныхъ кореньевъ, посолить и налить столько воды, чтобъ только покрыла говядину, покрыть крышкою и тушить, наблюдая, чтобъ не пережарилась. Соусъ къ этой говядинѣ сдѣлать слѣдующимъ образомъ: взять 4 стакана сметаны, полную ложку масла, десятокъ луковиць, порѣзать вдоль ломтями и варить на легкомъ огнѣ, не покрывая крышкою, пока выйдетъ изъ лука вся сырость. Фаянсовое блюдо обложить рантомъ изъ какого-нибудь прѣснаго тѣста, порѣзать тушеную говядину ломтями, подлить сметаннаго соуса положить рядъ говядины, посыпавъ слегка перцемъ съ имберемъ. Уложить такимъ образомъ говядину рядами, постоянно поливая соусомъ и посыпая перцемъ; когда блюдо наполнится, залить сверху соусомъ и поставить въ печь.

## Котлеты рубленныя изъ говядины.

Взять 2—3 фунта говядины безъ костей отъ филея, ссѣка, костреца или лопатки (этой пропорціи достаточно на 5—6 чел.) нарѣзать ее поперекъ на тонкія пластинки, отдѣльно каждый пластъ мяса разбить плоскимъ обухомъ деревяннаго молотка, тогда жилки отстанутъ отъ мяса, и ихъ легко отдѣлить и выкинуть, а очищенную отъ жилъ говядину срубить хорошенько, посолить, посыпать простымъ толченымъ перцемъ, влить ложку растопленнаго масла, или бульону 1 яйцо, 2—3 мелко изрубленныя луковицы, все вмѣстѣ порубить и перемѣшать хорошенько (можно также прибавить размоченную въ кипяткѣ и выжатую мякишь французской булки), сдѣлать въ палецъ толщины небольшія котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, посыпать мукой или сухарями, положить на горячую сковороду, растопить въ ней предварительно масло, и жарить

пока не подрумянится съ обѣихъ сторонъ. Кладутъ также въ рубленныя котлеты ложки двѣ сметаны или сливокъ.

Къ рубленнымъ котлетамъ подаютъ картофельное пюре, жареные въ маслѣ картофель, пюре изъ бѣлой фасоли, грибной соусъ, зеленый горошекъ, соусъ изъ броквы, моркови, шпината, щавеля, крапивы, зеленые стручки и проч.

## Котлеты изъ коровьяго мозга.

Мозгъ, вымоченный въ водѣ, сварить въ соленой водѣ, прибавивъ уксусу, порубить его мелко, прибавить одно яйцо, немного тертой булки и подѣлать котлеты, смазавъ яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

## Бигосъ съ капустой.

Нашинковать головку капусты и 2 луковицы, хорошенько посолить и отжать; 2 или 3 кислыхъ яблока порѣзать кусочками, а также, мясо вареное, жареное или сырое, сырую свинину, а также, если есть, прибавить ветчины; все это уложить въ кастрюлю слѣдующимъ способомъ: положить въ кастрюлю ложку масла, потомъ капусту, яблоки, свинину и другую говядину, опять ложку масла, капусту, яблоки и разное мясо пока все уложится. Залить бульономъ, накрыть крышкой и тушить часа 2, потряхивая кастрюлю, чтобъ не пригорѣло. Когда бигосъ готовъ, подправить 2 ложки масла и ложкой муки, вымѣшать хорошенько, еще прокипятить и подать на столъ. Бигосъ этотъ подается на завтракъ или на обѣдъ передъ супомъ

## Бигосъ изъ оставшагося жаркаго съ яблоками.

Оставшееся жаркое порѣзать кусочками. Ложку муки поджарить съ ложкой масла, развести бульономъ мяснымъ или грибнымъ; 2 или 3 кислыхъ яблока порѣзать на мелкіе кусочки, положить въ приготовленный соусъ, также поло-

жить говядину, прибавить кусокъ сахару и все вмѣстѣ прокипятить и подать. Этотъ самый бигосъ можно приготовить безъ яблокъ, а вмѣсто нихъ положить нарѣзанныхъ кислыхъ огурцовъ, передъ подачею прибавить отдѣльно свареннаго картофеля, также нарѣзаннаго кусочками.

## Клопсъ съ соусомъ.

3 фунта говядины, 1 фунтъ свинины порубить мелко и выбрать всѣ жилы, прибавить 2 желтка, положить одну булку, размоченную въ водѣ и отжатую, рубленную луковицу, немного перца, соли, все вмѣстѣ смѣшать и дѣлать овальныя котлеты, обсыпать мукой, обжарить въ маслѣ и сложить въ кастрюлю, въ которую влить сначала немного бульона, чтобъ только покрыло клопсы, положить ложку масла, полъ лимона безъ кожи, полстакана вина, 2 куска сахару, каперсовъ, горсть тертой булки, покрыть крышкой и тушить минутъ десять.

## Мозги жареные.

Взять телячьи или бычачьи мозги, помочить съ полчаса въ холодной водѣ, очистить осторожно отъ пленокъ, отварить въ соленой водѣ, положить туда нѣсколько зернышекъ перцу, лавровый листъ, дать вскипѣть, откинуть на друшлакъ, когда остынутъ нарѣзать ломтиками, помазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями и жарить въ маслѣ.

## Мозги съ лимоннымъ соусомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, разрѣзать на куски 2 или 3 луковицы, налить бульономъ и сварить; процѣдить сквозь сито въ приготовленное масло, влить по вкусу лимоннаго сока и прибавить мелко нарубленной цедры. Сварить мозги въ соленой водѣ, снять пленки, порѣзать на куски, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подавая на столъ, облить приготовленнымъ соусомъ.



## К о л д у н ы.

2 фун. мягкой говядины и 1 фун. свѣжаго сала порубить, но лучше всего мелко изрѣзать, посолить, посыпать перцемъ, всыпать немного сушенаго кайена, положить 2 луковицы, истертыя на теркѣ, и прибавить полстакана бульона, хорошенько вымѣшать. Взять 3 яйца и около стакана воды, замѣсить тѣсто, раскатать тонко, вытиснуть маленькимъ стаканомъ кружки, наложить на каждый кружокъ приготовленнаго фарша и крѣпко защипать. Когда, такимъ образомъ, всѣ будутъ приготовлены, спускать въ кипящую ключомъ соленую воду; когда всплывутъ наверхъ, слить воду, выложить на блюдо и подать. Подать къ нимъ распущенное сливочное масло, а кто любитъ—уксусъ и перецъ.

## К л о п с ь.

Изрубить какъ можно мельче 3 фунта мяса, 1 фунтъ свинины и четверть фунта свѣжаго сала, выбрать жилы, срѣзать корку съ французскаго хлѣба, намочить въ водѣ, выжать хорошенько, смѣшать съ говядиной, прибавить соли, перца, рубленаго лука, 2 желтка, четверть фун. свиного сала, мелко нарѣзаннаго, смѣшать хорошенько вмѣстѣ и сдѣлать клопсѣ на подобіе французской булки; руки постоянно мочить въ водѣ, чтобъ говядина не приставала. Обрумянить его въ маслѣ или жирѣ и вставить на 1 часъ въ горячую печь, поливая сокомъ, который стекаетъ съ клопса, а въ концѣ обсыпать клопсѣ мукой, полить сметаной, поставить не надолго въ печь.

## Филей по-вѣнски.

Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ глиняную посуду, залить уксусомъ на половину съ водой, положить куски морковки, петрушки, лавроваго листа, лука, нѣсколько гвоздичекъ, перца, соли, оставить говядину лежать въ немъ 4 дня. Вынувъ изъ уксуса, нашпиговать саломъ, положить на сковородку и румянить со

всѣхъ сторонъ. Сложить въ кастрюлю, подлить уксуса и дожарить. Когда дожарится, прибавить 2 ложки сметаны, ложку муки, закипятить. Подавая говядину, огарнировать картофелемъ и залить приготовленнымъ соусомъ.

## Бифтексъ изъ филея.

На бифтексъ обыкновенно употребляютъ толстый филей или вырѣзку,—изъ другой части не будетъ сочень и мягокъ. Вырѣзать жилы, снять жиръ, оставляя понемногу около филея, порѣзать филей поперекъ на толстые куски, побить скалкою, посолить, посыпать перцемъ, помазать прованскимъ масломъ и поставить на 2 часа въ холодное мѣсто. Передъ подачею растопить масло, обмакнуть въ него каждый бифтексъ, класть на сильно раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ. Перевернувъ на другую сторону, обрумянить и смотрѣть, чтобъ не пережарить. Бифтексъ не долженъ быть дожаренъ. Нужно пробовать, чтобы прижавъ ножомъ, изъ него вытекла розовая жидкость, и подавать тотчасъ съ жаренымъ картофелемъ и строганымъ хрѣномъ.

## Бифтексъ по гамбургски.

Нарѣзать ломтями въ полтора пальца толщины толстаго края или филейной вырѣзки, намазать прованскимъ масломъ, посолить, жарить въ маслѣ на сковородѣ съ мелко нарѣзаннымъ лукомъ, когда одна сторона подрумянится, перевернуть и подрумянить другую, затѣмъ вылить на каждый кусокъ бифтекса по одному яйцу, когда яйца окрѣпнутъ, подавать на столъ. Къ этому бифтексу также дѣлаютъ гарниръ изъ тушонныхъ бѣлыхъ грибовъ и отварнаго картофеля.

## Ростбифъ.

Взять кусокъ толстаго филея, положить на противень, посыпать солью, обложить кусочками масла и поставить въ духовую печь, поливая отъ времени до времени бульономъ или кипяткомъ, когда довольно зарумянится, положить на

блюдо, обложить жареным цѣльнымъ картофелемъ: оставшійся на противнѣ соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

## Бифтексъ à la maître d'hôtel.

Взять внутренній филей, порѣзать толстыми поперечными кусками, не бить, но прижать толстымъ кухоннымъ ножомъ, положить на раскаленную сковороду съ масломъ, только не на желѣзную, а эмалированную, и сверху посолить. Кто любитъ недожаренный, то не пережаривать и подать съ кровью; масла на сковородѣ не должно быть много. Когда будетъ готовъ, положить куски одинъ на другой на блюдо и на каждый кусокъ положить сливочнаго масла, заранѣе приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Взять полфунта сливочнаго масла, зеленой рубленой петрушки съ солью, чайную ложку лимоннаго соку, смѣшать съ масломъ, застудить, порѣзать на тонкія пластинки и положить кусочекъ такого масла на каждый бифтексъ. Отдѣльно взять картофеля, порѣзать мелкими кусочками, посолить, положить приготовленнаго для бифтекса масла 2 ложки бульона и тушить; когда будетъ готовъ, подать къ бифтексу.

## Бычачій языкъ подъ соусомъ.

Отварить бычачій языкъ съ кореньями: морковью, петрушкой и луковицей и пряностями лавровымъ листомъ и перцомъ, посолить. Когда сварится до мягкости надрѣзать на кусочки, дѣлая надрѣзъ наискось.

Соусъ готовится такъ: берутъ 2 стакана зеленаго горошка наливаютъ водою и варятъ до мягкости; затѣмъ его перекладываютъ въ кастрюлю и оставляютъ только полстакана воды, въ которой онъ варился. Въ эту воду кладутъ 4 куска сахара, 1 ложку муки и 1 ложку масла, ставятъ на плиту и нагрѣваютъ до кипѣнія при частомъ перемѣшиваніи.

## Почки въ мадерѣ.

Сварить почки въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями: 2 маркови, 1 петрушку, 1 луковицу изрѣзать на небольшіе кусочки и оставить.

Соусъ готовится такъ: въ ложкѣ коровьяго масла поджарить одну мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ одною ложкою муки и еще разъ поджарить, влить полстакана бульона, посолить, размѣшать, прибавить полстакана мадеры, слить въ кастрюлю, всыпать почки и покрывъ крышкою, тушить часа 3 на легкомъ огнѣ. Если жидкость сильно выкипаетъ, подлить въ два раза съ полстакана бульона. На столъ подавать въ кастрюлѣ.

## Почки по-русски.

Отварить почки и пока онѣ будутъ вариться, приготовить соусъ: въ ложкѣ коровьяго масла поджарить 1 мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ ложкою пшеничной муки и снова поджарить положить одну чайную чашку хорошей сметаны, влить 2 стакана бульона и размѣшать. Положивъ приготовленные почки въ кастрюлю, нарѣзать сырого очищеннаго картофеля штукъ 6, залить приготовленнымъ соусомъ, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на легкомъ огнѣ часа два.

## Воловій рубецъ подъ соусомъ по-польски.

Половину воловьего рубца вымыть въ нѣсколькихъ водахъ до тѣхъ поръ, пока отъ него не будетъ никакого запаха. Затѣмъ сварить его въ соленой водѣ и вынуть, еще разъ промыть въ холодной водѣ; затѣмъ нашинковать какъ лапшу и оставивъ, приготовить соусъ: 2 мелко изрубленные луковицы поджарить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, смѣшать съ 2 стаканами сладкой сметаны, всыпать 1 столовую ложку муки, вымѣшать, всыпать лапшу изъ рубца посолить и вскипятить одинъ разъ въ кастрюлѣ; затѣмъ переложить въ крышку отъ кастрюли, посыпать сверху сухарями пополамъ съ тертымъ сыромъ и поставить въ ду-

ховой шкафъ, чтобы подрумянилось. На столъ подавать въ крышкѣ, поставивъ послѣднюю на блюдо.

## Шашлыкъ по грузински.

Взять кусокъ жирной баранины или отъ филея говядины, нарѣзать кусочками, отбить и очистить отъ жилъ, натереть солью, перцемъ, лукомъ, нанизать кусочки говядины на вертелъ и обжарить передъ огнемъ или между горячихъ угольевъ, разложивъ уголья въ два ряда съ выемкой по срединѣ и поворачивая безостановочно вертеть.

Можно также нарѣзанные кусочки говядины положить въ чашку, туда же положить мелко нашинкованнаго лука, влить полъ рюмки мадеры, ложку уксусу, соли, англійскаго толченаго перцу, и размѣшавъ все дать постоять, затѣмъ уже жарить, какъ сказано выше.

Подавать на столъ надо на горячемъ блюдѣ, съ отварнымъ рисомъ.

## Жаркое баранина.

Хорошаго качества баранина должна быть темно-краснаго цвѣта и съ жиркомъ, причемъ должна полежать сутокъ двое послѣ того какъ баранъ зарѣзанъ, тогда она дѣлается гораздо нѣжнѣе и пріятнѣе на вкусъ.

Для жаркаго надо взять заднюю мягкую часть баранины, выбить ее, вымочить, нашпиговать зубчатымъ чеснокомъ или лукомъ-шарлотомъ, посолить, положить на противень, полить двумя тремя ложками воды, поставить въ духовую печь и жарить, поливая отъ времени до времени собственнымъ ея сокомъ. Еще лучше жарить баранину на вертелѣ часа полтора.

Къ бараньему жаркому подаютъ: салатъ, соусъ изъ луку, картофельное пюре, фасоль отваренную въ соленой водѣ и проч,

## Баранина съ кислымъ соусомъ.

Вымыть, порѣзать на куски и сварить въ водѣ баранину, прибавивъ немного соли, пару луковицъ, лавроваго листу и англійскаго перцу. Распустить кусокъ масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ отъ баранины, влить немного лимоннаго соку, положить въ него баранину, поварить и наконецъ, влить стаканъ вина и немного сахару; передъ подачею подправить желтками и подогрѣть.

## Жареная баранина съ шарлотками.

Вымыть, выбить и отжать заднюю баранью ногу, натереть солью и тушить въ кастрюлѣ съ разными кореньями до половины готовности, прибавить также уксусу пополамъ съ водою. Вынувъ баранину, обсыпать тертой булкой или мукою, распустить на сковородѣ кусокъ масла и подрумянивъ въ немъ баранину, дожарить ее, подливая бульона, въ которомъ она тушилась, прибавивъ ложку жженаго сахару. Шарлотки очистить, тушить въ маслѣ съ прибавкою двухъ ложекъ бульона и подать съ бараниной.

## Баранина подъ соусомъ Робертъ.

3 фунта не жирной баранины отъ филейной части разрѣзать на 6 кусковъ, положить въ кастрюлю, немного посолить, налить водою и вскипятить не болѣе 3 разъ. Потомъ баранину вынуть, обдать холодною водою, а бульонъ процѣдить чрезъ ситко. Положивъ баранину въ ту же кастрюлю и наливъ тѣмъ же бульономъ, положить 2 разрѣзанныя пополамъ луковицы, 10 зеренъ чернаго перца, 1 ложку крупчатой муки, поджаренной въ 1 ложкѣ коровьяго масла, 1 ложку столовую мелкаго сахару, 1 ложку лимоннаго соку и полстакана мадеры, вскипятить два раза. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, 2 сырыхъ желтка растереть въ ложкѣ соуса, влить, подогрѣть, не доводя до кипѣнія, и облить баранину, разложенную на блюдѣ.

## Пилавъ турецкій.

Жирную часть баранины, всего лучше грудинку, сварить въ водѣ, сдѣлать кругомъ блюда рантъ изъ сдобнаго тѣста, помазать яйцомъ и испечь. Сварить на молокѣ густую рисовую кашу, остудить, смѣшать съ 4 или 5 желтками, четверть фун. масла, посолить, прибавить толченаго мускатнаго орѣха. Положить половину этой каши на дно блюда, на нее порѣзанную на кусочки баранину, подлить бульону изъ-подъ баранины, сверху опять рисовую кашу, посыпать толчеными сухарями и поставить въ печь обрумянить.

## Пловъ изъ баранины по-гречески.

2 фунта баранины, отъ грудинки вырѣзанной, нарѣзать небольшими кусочками, поджарить на сковородѣ настолько, чтобы куски подрумянились со всѣхъ сторонъ. Тѣмъ временемъ отварить 1 фунтъ риса въ водѣ, откинуть на сито и обдать холодною водою. (Это дѣлается для того, чтобы рисъ былъ рассыпчатый). Смѣшавъ рисъ съ бараниной, и полъ стаканомъ отобраннаго и промытаго кишмишу, сложить въ кастрюлю, стѣнки которой хорошо смазаны топленнымъ бараньимъ жиромъ, а къ плову прибавить полъ столовой ложки чухонскаго масла, покрыть кастрюлю крышкою и затушить въ духовомъ шкафѣ въ теченіе получаса. Подавая на столъ, пловъ высыпать на горячее блюдо.

## Рагу изъ бараньихъ хвостовъ.

Взять нѣсколько бараньихъ хвостовъ, очистить ихъ, вымочить, порѣзать, на куски положить ихъ въ кастрюлю, прибавить обрѣзковъ отъ какого нибудь другого мяса если таковые имѣются или кусочки ветчины, налить немного воды; полстакана бѣлаго вина, положить пучекъ овощей, луку, морковки, гвоздики, поставить на легкой огонь. покрыть кастрюлю крышкою и тушить часа 3, когда хвосты утушатся до готовности выложить ихъ на блюдо,

соусъ процѣдить, подправить масломъ и мукой и полить имъ хвосты. Къ такому рагу подаютъ также пюре изъ щавеля или соусъ томатъ.

## Долма турецкая.

Порубить мелко баранье мясо; если не жирно, то прибавить жиру или масла, прибавить наполовину отвареннаго рису, соли, перцу и размѣшать. Снять съ капусты верхніе листы, сварить въ соленой водѣ, но не переварить, Наложить на каждый листъ фаршу, завернуть въ видѣ пирожка, уложить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, залить сметаной, прибавивъ нѣсколько ложекъ бульону, и тушить, накрывъ крышкою. Передъ подачею прибавить кусокъ масла, поджареннаго съ мукой.

## Баранина тушеная со сметаной.

Взять заднюю часть баранины снять лишній жиръ, побить ее со всѣхъ сторонъ, мочить нѣсколько часовъ въ остывшей водѣ, прокипяченной съ уксусомъ и пряностями, натереть солью, нашинковать, положить въ кастрюлю, прибавить ложки двѣ масла, сельдерея, петрушки, морковки, 1—3 луковицы, зубка два чесноку, нѣсколько зеренъ перцу, 1—2 ложки уксусу, покрыть кастрюльку крышкою, поставить на легкой огонь, тушить, мѣшая чтобы не пригорѣла ко дну кастрюли; когда баранина уже почти готова, вынуть изъ кастрюли, соусъ процѣдить, а если онъ очень густой, то разбавить его бульономъ или кипяткомъ, положить все обратно въ кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, всыпать мѣшая, полложки муки, потушить немного и подавать на столъ. Кто любитъ можно прибавить къ соусу немного капорцевъ.

## Грудинка баранья.

Взять баранью грудинку, сварить ее въ водѣ съ кореньями, перцемъ, тминомъ и лавровымъ листомъ, снимая пѣну, разрѣзать на небольшіе куски, сложить въ кастрюлю,



посолить, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: поджарить въ маслѣ на сковородѣ или въ кастрюлѣ пару луковицъ и ложку муки, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка, прибавить полстакана сметаны, полложки масла, дать покипѣть, прибавить 2 — 3 желтка, размѣшать, облить грудинку, поставить на полчаса въ духовую печь, потомъ положить все на блюдо и подавать на столъ.

Можно также, отваривъ грудинку, поджарить ее на сковородѣ въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, петрушкой, перцемъ и солью, обвалявъ предварительно въ сухаряхъ, и подавать съ какимъ либо острымъ соусомъ, соусомъ томатъ или съ луковымъ пюре.

## Котлеты бараньи отбивныя.

Взять котлетную часть баранины, нарѣзать котлетъ съ косточками, побить съ обѣихъ сторонъ, посолить, помазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ жарить въ маслѣ на сковородѣ. Къ такимъ котлетамъ подаютъ пюре изъ лука или салатъ.

## Котлеты бараньи рубленыя.

Взять мягкую часть баранины отъ лопатки, нарѣзать пласточками, отбить деревяннымъ молоткомъ, выбрать жилы, изрубить, посыпать солью и перцемъ, прибавить мякиша французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, 1 ложку растопленнаго масла, 2—3 яйца, все перемѣшать, еще порубить хорошенько, потомъ нарѣзать небольшихъ котлетъ, помазать яйцомъ, обсыпать сухарями и сжарить на сковородѣ въ маслѣ, чтобы обѣ стороны подрумянились: подавая на столъ облить ихъ масломъ, въ которомъ они жарились.

Къ такимъ котлетамъ подаютъ картофельное пюре, жареный картофель, соленые огурцы, салатъ, печеный лукъ.

## Котлеты бараньи отбивныя съ шарлотками.

Нарѣзать отбивныя котлеты, побить, посолить, посыпать перцемъ, обмазать каждую прованскимъ масломъ и дать постоять часа два. Передъ подачею обсыпать мукою и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ сдѣлать слѣдующимъ образомъ: взять шарлотъ, очистить и тушить въ маслѣ, накрывъ крышкою, на легкомъ огнѣ. Распустить кусокъ бульона или взять бульону отъ супа, прибавить ложку сахара, 2 ложки уксусу, вскипятить и облить этимъ соусомъ уложенныя на блюдо котлеты и шарлотки.

## Котлеты бараньи по-французски.

Выбить и выбрать жилы изъ бараньихъ котлетъ, подрумянить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ настолько, чтобы котлеты только покрылись, прибавить соли, нѣсколько зеренъ перцу, зубокъ чесноку, покрыть крышкою и тушить на вольномъ огнѣ. Между тѣмъ, молодья рѣпки очистить, поджарить ложку масла съ ложкой, муки, развести бульономъ, положить пучекъ зелени, посолить, прибавить 2 куса сахару, кусокъ шпикю, залить этимъ рѣпки и варить до мягкости. Вынувъ зелень, вложить въ соусъ котлеты, подогрѣть вмѣстѣ, собрать жиръ и выложить на блюдо, положить рѣпу въ средину, а котлеты—кругомъ.

## Рагу изъ баранины.

Изрѣзать баранью грудинку или лопатку въ куски, вымыть, посолить и, накрывъ крышкою, поставить на огонь. Нарѣзать очищенной моркови и рѣпы, ошпарить; когда баранина немного зарумянится, вымѣшать лопаткою и дать еще немного зарумяниться; потомъ влить кухонную ложку воды и, когда со дна кастрюли отварится сокъ, всыпать муки, размѣшать, развести бульонъ такъ, чтобы баранина была покрыта, положить марковь и рѣпу и на-

крывъ крышкой, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока коренья и баранина не будетъ совершенно мягки. Тогда уложить баранину на блюдо, а сверхъ нея коренья; сокъ же уварить до надлежащей густоты, процѣдить и облить баранину.

## Баранина подъ бешамелью.

Зажаривъ задній бараній окорокъ или филейную часть въ шкафу или въ печкѣ, разрѣжьте мясо ломтями, и уложите ихъ въ томъ же порядкѣ, какъ они были срѣзаны съ кости, только спустивъ одинъ ломоть съ другого, приблизительно на полвершка; намажьте мясо сверху бешамелью, толщиною на палецъ, обсыпьте толчеными сдобными сухарями и поставьте въ печь или шкафъ на полчаса, чтобъ хорошенько зарумянилось. Кромѣ того, укладывая куски мяса на кость, можете каждый изъ нихъ подмазывать съ нижней стороны тоже бешамелью. Укладывать, ставить, покрытое бешамелью мясо въ шкафъ и подавать необходимо на металлическомъ блюдѣ или на плафонѣ, ибо каменное блюдо можетъ лопнуть, тѣмъ болѣе, что ставить его слѣдуетъ въ горячій шкафъ или такую же печь.

## Бараній бокъ съ кашей.

Взявъ отъ барана реберную часть, отдѣлите пашину отъ реберъ и мяса, начините пустое пространство между нихъ начинкой которую можно приготовить и безъ ливера, изъ одной каши и лука, и жарьте бокъ въ жаркомъ шкафу и печкѣ.

Это блюдо большею частью подаютъ къ кислымъ и лѣнливымъ щамъ въ замѣнъ пирога или пирожковъ.

Мясо бараньяго бока должно быть хорошо прожарено, до-красна, чтобъ сверху образовалась корочка.

## Почки бараньи.

Снять верхнюю плену съ бараньихъ почекъ, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть изъ середины жилу съ жиромъ, изрѣзать мелкими кусками, посолить. Уварить до совер-

шенной густоты красный соус съ мадерою, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть масло, сложить изрѣзанныя почки и жарить на сильномъ огнѣ, а когда начнутъ колероваться, слить масло и облить выкипяченнымъ соусомъ.

## Жаркое телятина.

Для жаркого всего лучше взять заднюю часть телятины съ прилегающими къ ней двумя ребрами и почками. Раньше чѣмъ жарить телятину, слѣдуетъ помочить ее часа 2—3 въ соленой водѣ и облить уксусомъ, затѣмъ положить на противень и жарить ее въ духовой печкѣ, поливая отъ времени до времени масломъ, бульономъ или кипяткомъ. Когда телятина изжарится и подрумянится, положить ее на блюдо, обсыпать мелкими сухарями и полить соусомъ, оставшимся на противнѣ. Къ жареной телятинѣ подаютъ жареный въ цѣльномъ видѣ картофель, бѣлую и красную шинкованную капусту, салатъ зеленый со сметаною, горчичнымъ и прованскимъ соусомъ и свѣжими огурцами, салатъ изъ маринованныхъ вишенъ, брусники, яблокъ, сливъ, пикули и проч.

## Грудинка телячья.

Обмывъ хорошенько телячью грудинку, разрѣзать ее на небольшіе куски, положить въ кипятокъ, поварить немного, откинуть на друшлакъ, облить холодною водою, сложить въ кастрюлю, влить 1—2 стакана бульона или кипятку, положить 1 ложку масла, 2 луковицы, нѣсколько зеренъ перцу, соли, а если хотятъ, чтобъ грудинка была подъ краснымъ кисло-сладкимъ соусомъ, то влить еще въ кастрюлю полстакана вина, ложки двѣ уксусу, гвоздики, лавровый листъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, когда утушится, грудинку отдѣлить отъ соуса, остудить, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, обвалить въ сухаряхъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, выложить на блюдо; на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, отдѣльно поджарить 2—3 куска сахару, развести бульономъ, вылить на сковороду съ поджаренной мукой, вскипятить, влить въ соусъ, въ которомъ тушилась

грудинка, прибавить четверть стакана изюму, прокипятить все вмѣстѣ, процѣдить и облить этимъ соусомъ грудинку.

Дѣлаютъ также телячью грудинку со сморчками, а именно когда грудинка уварится на половину, кладутъ въ кастрюлю блюдечко очищенныхъ нарѣзанныхъ кусочками сморчковъ и ложки двѣ уксусу и варятъ до готовности; конечно тогда вина, сахару и изюму не кладутъ.

## Телячья грудинка фаршированная.

Взять жирную телячью грудинку, отдѣлить ножомъ верхнюю кожу отъ мяса и реберъ до конца хрящиковъ, посолить и промежутки начинить слѣдующимъ фаршемъ: взять толченыхъ сухарей, размѣшать съ 1—2 ложками растопленнаго масла и прибавить зелени или укропа. Начиненную такимъ образомъ грудинку облить масломъ, посыпать сухарями и жарить на противнѣ или на сковородкѣ въ духовой печкѣ.

Дѣлаютъ также фаршъ изъ мелко изрубленной или истолченной въ ступкѣ мякоти телятины, домашней птицы или дичи, съ примѣсью почечнаго жира, сухарей, перцу, мускатнаго орѣха, соли, 2 ложки растопленнаго масла, 2 ложки сливокъ и 1—2 желтка.

## Грудинка телячья съ рисомъ.

Очистить грудинку отъ пленокъ посолить и сварить съ разными кореньями и англійскимъ перцемъ, полфунта рису обварить кипяткомъ, налить бульономъ, въ которомъ варилаась грудинка, положить ложку масла и тушить до готовности; наконецъ, всыпать толченаго мускатнаго цвѣта, размѣшать, уложить на блюдо грудинку, перекладывая рисомъ, и облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями и поставить ненадолго въ печь.

## Грудинка телячья съ горохомъ.

Очищенную и порѣзанную грудинку подрумянить въ маслѣ. Вынуть, подрумянить въ томъ самомъ маслѣ, положить муки, влить 2 стакана бульона, положить немного

зеленой петрушки и укропа, щепотку соли, положить въ этотъ соусъ поджаренную грудинку, всыпать стакана два молодого гороху и варить до мягкости.

## Грудинка поджаренная съ краснымъ соусомъ.

Перерубить ребра грудинки, вымыть, посолить. Влить въ кастрюлю полстакана вина, немного уксуса, бульона, положить двѣ луковицы, нашпикованныя гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона, немного лаврового листа, положить порѣзанную въ куски грудинку и варить до мягкости. Подрумянить ложку масла, поджарить въ немъ немного рубленаго лука, вынуть грудинку, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями и поджарить въ этомъ маслѣ. Бульонъ процѣдить и подавая, облить грудинку.

## Грудинка съ соей и корнишонами.

Очистить грудинку, сварить съ разными кореньями вынуть, отжать, остудить, порѣзать на кусочки и уложить на ситейникъ. Распустить ложку масла, прибавить ложечку сахару, три четверти стакана бѣлаго вина, кусокъ сухого бульона, залить этимъ грудинку и вскипятить. Вымочить полстакана корнишоновъ, чтобъ не были очень кислы, смѣшать съ бульономъ отъ грудинки, влить 2 ложки сои, вскипятить и залить этимъ соусомъ приговленную грудинку.

## Жареная телятина по-аматерски.

Хорошую заднюю ногу телятины посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или какое-либо полотно и закопать на огородѣ въ землю на аршинъ глубины. На другой день, т.-е. черезъ 12 часовъ, открыть, снять полотно, но телятину не мыть.

Взять бѣлаго сыра не очень стараго и не жирнаго, натереть на теркѣ, сколько нужно, смотря по пропорціи телятины, отъ 2 до 4 стакановъ, прибавить ложки 2 сме-

таны, зеленого лука, укропа, петрушки и сдѣлать изъ этого густую массу. Телятину надрѣзать острымъ ножомъ въ трехъ мѣстахъ до самой кости, намазать внутри приготовленной массой, и каждый надрѣзъ скрѣпить березовыми колышками, чтобъ при переворачиваніи телятины не выпалъ фаршъ. Все жаркое нашинковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и соусомъ, который съ нея стекаетъ. Передъ подачею вынуть колышки и посыпать тертымъ хлѣбомъ или булкою.

## Телятина тушеная.

Хорошій кусокъ телятины обсыпать хорошенько мукой и солью. На сковороду положить кусокъ масла, разогрѣть докрасна и положить на него телятину; обрумянивъ со всѣхъ сторонъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного лавроваго листа, мускатнаго орѣха, накрыть крышкою и тушить на вольномъ огнѣ. Когда уже почти готова, влить ложку уксуса, взять 2 желтка, разбить съ ложкою холоднаго бульона, подправить соусъ, въ которомъ тушилась телятина, подогрѣть, но не кипятить, и сейчасъ подавать, обливъ этимъ соусомъ. Къ этой телятинѣ лучше всего подать тушеные овощи.

## Телячья печенка.

Взять телячью печенку, очистить ее отъ пленокъ, нашинковать толстымъ шпикомъ, поджарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ, потомъ положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ кусками шпика, положить ложку масла, перцу, соли, коренья, пряностей, поставить на легкой огонь, покрыть кастрюлю крышкою, тушить до готовности поворачивая, чтобы не пригорѣла, когда утушится порѣзать на мелкіе ломтики а въ кастрюлю всыпать ложку муки, разбавить бульономъ, прибавить полстакана сметаны, дать вскипѣть и полить этимъ соусомъ печенку.

## Телячья печенка фаршированная.

Снять съ печенки кожицу и до половины готовности сварить, остудить и мелко порубить. Прибавить растоплен-

наго масла, намоченную въ молоко́ булку, 2 ложки сметаны, 3 желтка, немного соли и размѣшать. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку и запечь ее въ кастрюлькѣ. Можно также этимъ фаршемъ начинить воловьи кишки, обжарить и подать съ приготовленными овощами.

## Телячья печенка на сковородѣ.

Нарѣзать печенку ломтиками, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и петрушкой, потомъ всыпать 1 ложку муки, влить ложку уксусу, лимоннаго соку или полстакана вина, разбавить бульономъ, посыпать перцемъ, солью, продержать съ четверть часа на легкомъ огнѣ и подавать на столъ.

## Телячья печенка на вертелѣ.

Нашпиковать телячью печенку толстымъ шпикомъ, мариновать ее 3—4 часа съ лукомъ, петрушкой, лавровымъ листомъ, солью, тминомъ и двумя ложками прованскаго масла; вынувъ печенку завернуть ее въ промасленную толстую бумагу и жарить съ часъ на вертелѣ.

Подавать къ столу такимъ образомъ жареную печенку можно и безъ соуса или съ сокомъ изъ подъ нея, разбавленнымъ бульономъ, съ рубленными шарлотками, петрушкой, лукомъ, солью и перцемъ.

## Телячья печенка тушеная.

Снять кожицу съ печенки, выполоскать и порѣзать на куски. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 рубленныя луковицы, положить печенку, нѣсколько гвоздикъ, перца, соли, разныхъ кореньевъ и тушить на вольномъ огнѣ подъ крышкою. Почаще заглядывать въ кастрюлю и пробовать вилкой, чтобъ не пережарилась. Передъ подачею всыпать немного муки, влить полстакана вина и столько же бульона, вскипятить, вынуть печенку на блюдо и залить процеженнымъ соусомъ. Кто желаетъ, чтобъ печенка была бѣлая, слѣдуетъ ее вымочить въ мо-



локѣ. Солить печенку слѣдуетъ, когда она ужъ будетъ почти готова, иначе она будетъ жестка.

## Телячьи ножки жаренныя.

Телячьи ножки очистить хорошенько, разрѣзать пополамъ, вымыть, сварить въ водѣ съ уксусомъ, солью, лавровымъ листомъ, перцемъ и кореньями. Когда ножки уварятся до мягкости, помазать ихъ яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ и жарить на русскомъ маслѣ.

Можно также жарить ножки въ тѣстѣ, которое готовится слѣдующимъ образомъ; разбить два желтка, размѣшать ихъ съ ложкой муки, прибавить два взбитыхъ бѣлка, обмакнуть въ это тѣсто ножки и жарить ихъ на русскомъ маслѣ.

Къ ножкамъ подаютъ картофельное пюре, жареный картофель, салатъ и проч.

## Телячья головка подъ бѣлымъ или кисло-сладкимъ соусомъ.

Очистить, вымочить, сварить и разрѣзать телячью головку какъ сказано выше, и облить ее бѣлымъ или кисло-сладкимъ соусомъ, которые готовятъ слѣдующимъ образомъ:

Бѣлый соусъ: взять полстакана муки, 2 ложки масла, вскипятить мѣшая, разбавить бульономъ, въ которомъ варилаь головка, прокипятить, прибавить полстакана сметаны, соку изъ лимона, сахару, еще прокипятить и процѣдить.

Кисло-сладкій соусъ изъ чернослива: взять ложку муки и ложку масла, разбавить бульономъ, прокипятить, прибавить сокъ изъ лимона, полстакана чернослива, куска два сахару и 1 кусокъ жженнаго сахару, кипятить все это, когда черносливъ сварится, облить головку этимъ соусомъ.

## Телячья головка «натюрель».

Телячью головку снять съ костей, очистить хорошенько, помочить, перемѣняя воду, потомъ сварить въ со-

леной водѣ съ уксусомъ, кореньями и пряностями, дать отечь, разрѣзать на куски и подать къ столу на блюдѣ обложивъ зеленью петрушки.

Къ такой головкѣ подаютъ винигретъ изъ шарлотокъ, эстрагона и корнишоновъ.

## Зразы телячьи фаршированные.

Порубить мелко кусокъ телятины, прибавить третью часть говяжьего сала, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко и отжатого, щепотку толченаго мускатнаго цвѣта и столько же перца. Смѣшать хорошенько, вбить 2 яйца, немного рубленаго зеленаго лука, и подѣлать овальныя зразы. Вымазать масломъ сотейникъ, уложить зразы, полить лимоннымъ сокомъ и передъ подачею обжарить. Когда побѣлѣютъ, перевернувъ на другую сторону, подлить немного бульона, и подать.

## Зразы телячьи съ лимоннымъ сокомъ.

Порѣзать на куски телятину, выбить хорошенько, посолить; распустить кусокъ масла, влить въ кастрюлю, уложить въ ней зразы, посыпать мелко нарѣзаннымъ лукомъ, морковью, петрушкой и тушить, пока будетъ готово. Вынуть зразы изъ кастрюли, положить въ соусъ ложку масла, немного муки, хорошенько подрумянить выжать сокъ изъ одного лимона, процѣдить чрезъ сито, положить телятину и еще разъ вскипятить.

## Битки изъ телятины.

Взять кусокъ телятины отъ задней части, нарѣзать ломтиками, приблизительно въ палецъ толщиною, побить съ обѣихъ сторонъ деревяннымъ молоткомъ, потомъ взять кастрюлю, положить на дно ея нѣсколько ломтиковъ шпика 1 ложку растопленнаго масла и укладывать куски телятины, перекладывая ихъ ломтиками шпика и посыпая солью, затѣмъ положивъ въ кастрюлю 1—2 мелко нашинкованная, поджаренная въ маслѣ луковицы и нѣсколько зеренъ перца, покрыть кастрюлю крышкою, поставитъ ее

на легкой огонь и тушить до готовности, подавая на столъ облить соусомъ, въ которомъ они тушились, приправить его мукой, масломъ и лимоннымъ сокомъ.

Такіе битки приготавливаются еще и съ лазанки, слѣдующимъ образомъ: изъ муки, 1—2 яйца и соленой воды, приготовить крутое тѣсто, раскатать его тонко, дать немного обсохнуть, нарѣзать четырехугольными кусочками, опустить въ соленый кипятокъ и варить. Когда лазанки всплывутъ на верхъ, откинуть ихъ на друшлякъ, полить холодною водою, дать отечь поджарить въ маслѣ, подсыпать зеленью петрушки, положить часть ихъ въ кастрюлю, дно которой вымазать предварительно масломъ, облить лазанки сметаною, размѣшанною съ 2—3 желтками, положить потомъ рядъ вышесказаннымъ образомъ приготовленныхъ и стуженныхъ битковъ, снова покрыть ихъ лазанками, политыми сметаною и положить рядъ телятины и т. д. Когда все уложится покрыть верхній слой лазанокъ сухарями, поставить въ духовую печь на полчаса или четверть часа, когда все будетъ готово и лазанки сверху подрумянятся, опрокинуть на блюдо въ видѣ пуддинга.

## Битки изъ телятины рубленной.

Мелко изрубить и очистить отъ жилъ кусокъ мягкой телятины, прибавить немного почечнаго жиру, кусокъ мякиша французской булки, размоченной въ молоко и выжатой, 1 яйцо, англійскаго перцу, немного мускатнаго цвѣту, все это перемѣшать хорошенько, нарубить, подѣлать небольшія плоскія круглыя котлеты, помазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и сжарить на сковородѣ въ маслѣ.

Къ такимъ биткамъ подаютъ соусъ изъ свеклы, шпината, вареной рѣпы или моркови, или же поливаютъ битокъ соусомъ изъ сметаны и масла.

## Фрикасе изъ телятины.

Взять телячью грудинку или лопатку, нарѣзать большими кусками, положить въ кастрюлю, налить водою и дать кипѣть, снимая пѣну, потомъ вынуть куски теля-

тины, облить ихъ холодной водою, посолить, сложить въ кастрюлю, налить тѣмъ же отстоявшимся процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ телятина варилась, положить коренья, пряности и варить до готовности. Когда телятина будетъ уже мягкая, выложить ее на блюдо, огарнировать рисомъ, круто отвареннымъ въ бульонѣ, а въ бульонѣ, въ которомъ варилась телятина, прибавить 1—2 ложки муки, поджаренной въ маслѣ, полстакана сметаны, нѣсколько ломтиковъ лимона, зелени петрушки, размѣшать, прокипятить, можно прибавить 2 — 3 желтка и облить этимъ соусомъ телятину.

### Рагу изъ телятины.

Взять остатки телячьего жаркого, нарѣзать ломтиками, кости разбить, сложить все въ кастрюлю, также и оставшійся отъ жаркого соусъ, прибавить ложку масла, немного кипятку, корку кисло-сладкаго хлѣба, немного хорошо вымытыхъ коринокъ, ложки двѣ уксусу или ложку лимоннаго соку или же 1 ложку капорцевъ, прокипятить; все это, выложить на блюдо и подать на столъ.

Можно также нарѣзать остатки жаркого ломтиками, распустить въ сотейникѣ немного масла, сложить туда кусочки телятины, обсыпать сухарями и тертой булкой, накрошить зеленаго луку, положить сверху нѣсколько масла, облить сметаной и поставить на полчаса въ духовую печь.

### Телятина подъ бешемелью.

Жареную телятину, оставшуюся отъ вчерашняго дня нарѣзать небольшими плоскими кусочками, въ такомъ количествѣ, чтобы хватило обѣдающимъ, положимъ 2 фунта, сложить ее въ кастрюльную крышку, облить слѣдующимъ соусомъ: 3 ложки муки вскипятить съ 2 столовыми ложками коровьяго масла, всыпать 3 столовыхъ ложки мелко истертаго остраго сыру; влить чайную чашку сметаны, вскипятить, залить телятину, сложенную въ крышку, сверху смазать взбитымъ сырымъ яйцомъ, присыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, или горячую печь

На столъ подавать не вынимая изъ крышки, а послѣднюю поставить на блюдо.

## Котлеты телячьи по-англійски.

Выбрать жилы и слегка побить, отбитыя котлеты посолить, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцемъ, положить на раскаленную сковороду и жарить на сильномъ огнѣ минутъ 5, наблюдая, чтобъ не вытекъ сокъ. Вымазать масломъ сотейникъ, сложить на него котлеты, одна около другой, размѣшать 2 ложки муки съ тремя яйцами, развести двумя стаканами молока, всыпать немного соли и мускатнаго орѣха и залить котлеты. Покрыть крышкою, поставить на уголья, а также наложить угольевъ на крышку и смотрѣть, чтобъ уголья не гасли. Посматривать, чтобъ котлеты не пережарились и не подгорѣли. Подать на столъ на той самой посудѣ, на которой онѣ жарились.

## Котлеты рубленыя съ соусомъ.

Вырѣзать отъ котлетъ или отъ лопатки мясо, выбрать жилы, мелко изрубить, посолить, прибавить перца, вбить хорошенько 2 яйца, смѣшать съ масломъ, прибавить немного размоченной въ молоко булки или толченыхъ сухарей, кусокъ несоленнаго масла, вымѣшать хорошенько и еще порубить. Дѣлать изъ этого фарша котлеты, вложить въ каждую котлету ребрышко, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. вмѣсто булки можно прибавить въ мясо немного варенаго картофеля, хорошенько размявъ его.

## Котлеты телячьи съ хрѣномъ.

Обжарить телячьи рубленыя котлеты, какъ сказано выше, переложить на металлическомъ блюдѣ тертымъ хрѣномъ, поджареннымъ въ маслѣ съ лукомъ и тертей булкой. Залить сливками, прикрыть и поставить въ печь. Предъ подачею полить бульономъ, съ прибавленіемъ лимона.

## Котлеты рубленыя въ формочкахъ.

Вымазать сковороду масломъ, посыпать зеленой рубленой петрушкой и лимонной коркой, уложить на нее рубленыя котлеты и слегка обжарить съ обѣихъ сторонъ. Сдѣлать изъ бумаги коробочки, обмазать ихъ масломъ, положить въ каждую по котлеткѣ и залить слѣдующимъ соусомъ: поджарить немного рубленаго лука и ветчины въ ложкѣ масла, всыпать ложку муки, развести 2 стаканами сливокъ и вскипятить, постоянно мѣшая. Когда загустѣетъ, залить этимъ соусомъ каждую котлету, посыпать голландскимъ сыромъ или пармезаномъ и поставить на полчаса въ печь.

## Котлеты телячьи со сметаной и анчоусами.

Приготовить рубленыя котлеты, какъ сказано выше, обжарить въ маслѣ, положить въ то масло, въ которомъ жарились котлеты, ложку муки, поджарить, влить нѣсколько ложекъ бульона, 2 ложки сливокъ, ложку уксуса, кусочками порѣзанныхъ сардинокъ или селедки, дать сильно вскипѣть и залить этимъ соусомъ котлеты.

## Котлеты съ рисомъ въ рантѣ.

Вымазать масломъ блюдо, обложить рантомъ изъ рассыпчатого тѣста, обсыпать сухарями и уложить на него поджаренныя рубленыя котлеты, перекладывая отвареннымъ въ бульонѣ съ масломъ рисомъ. Полить сверху масломъ и поставить на полъ часа въ печь. Подать съ краснымъ или бѣлымъ соусомъ. Соусъ долженъ быть поданъ отдѣльно въ соусникѣ.

## Телячье легкое подъ соусомъ.

Сварить въ бульонѣ или водѣ телячье легкое и мелко порубить; поджарить въ ложкѣ масла немного рубленаго

лука, смѣшать съ ложкой муки, прибавить рубленой лимонной корки, поджарить, развести бульономъ, влить ложки 2 уксуса, полъ ложки мелкаго сахара, положить въ этотъ соусъ рубленое легкое и хорошенько прокипятить.

## Жаркое свинина.

Признакъ хорошей свинины—свѣтло-краснаго цвѣта мясо, кожа гладкая безъ пятенъ, подъ кожей не должно быть бѣлыхъ шариковъ, лучшій возрастъ 6—8 мѣсяцевъ, брюшное же свиное сало всегда лучше у 15 мѣсячныхъ, старая свинина жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусокъ задней части свѣжей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два въ холодной водѣ или въ рассолѣ, посолить, положить на противень, полить растопленнымъ масломъ и жарить вмѣстѣ съ очищеннымъ картофелемъ, поливая отъ времени до времени, собственнымъ соусомъ или бульономъ.

## Жареная свинина.

Взять кусокъ свинины, снять кожу и замариновать слѣдующимъ способомъ: влить стаканъ уксусу, стаканъ вина, стаканъ прованскаго масла, разныхъ кореньевъ, луку и немного соли. Положить туда свинину и оставить дня на 2 или на 3. Вынувъ изъ уксуса, обжарить на вертелѣ или въ печи на сковородѣ, поливая сокомъ, въ которомъ она мокла; слѣдуетъ смотрѣть, чтобъ не пережарить, а только изжарить до половины, потомъ влить весь остальной сокъ, накрыть бумагой и поставить въ печь.

## Жареная свинина шпикованная.

Свѣжую свинину хорошенько выбить, вымочить въ холодной водѣ, снявъ кожу, нашпиковать хорошенько шпикомъ и посолить. Порѣзать пластинками шпикъ, лукъ, прибавить немного петрушки, лавроваго листу, перцу и нѣсколько гвоздичекъ; положить все это на сковороду, сверху положить свинину, на нее кусокъ масла и жарить,

поливая сокомъ, который будетъ изъ нея выдѣляться. Распустить кусокъ бульона, снять жиръ съ соуса, въ которомъ жарилась свинина, смѣшать съ распущеннымъ бульономъ; прибавить немного каперсовъ, вскипятить и залить этимъ соусомъ, уложенную въ блюдо свинину. Огарнировать можно тушеными въ свиномъ жирѣ шарлотками или маринованными и тушенными какими-нибудь грибами. Въ бульонъ можно прибавить немного вина и соли.

## Жареная свинина съ соусомъ изъ чернослива.

Взять небольшой кусокъ свинины, выбить, снять кожу и вымочить въ холодной водѣ; влить въ кастрюлю стаканъ вина, стаканъ уксусу и 2 стакана воды; всыпать соли, разныхъ кореньевъ, можжевеловыхъ ягодъ и тушить, почаще переворачивая. Сварить полъ фунта сушенago чернослива, протереть чрезъ сито, смѣшать съ тертой булкой, поджаренной въ маслѣ, прибавить немного сахара и вскипятить; прибавить немного соку изъ-подъ свинины и, вскипятивъ, облить этимъ соусомъ порѣзанную и уложенную на блюдо свинину.

## Маринованная свинина.

Снявъ кожу съ свиного окорока, натереть солью и намочить на сутки въ уксусѣ, вскипяченнымъ съ кореньями и лукомъ. Вынувъ изъ уксуса, отжать, нашпиковать гвоздикой и корицей и обжарить на сковородѣ, подливая сначала воды, потомъ поливать собственнымъ сокомъ. За часъ передъ подачею обсыпать густо тертымъ чернымъ хлѣбомъ, толченой лимонной коркой и зарумянить, не поливая больше сокомъ.

## Котлеты отбивныя свинныя.

Намочить котлетную часть свинины на полъ-часа въ холодной водѣ. Вынувъ, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлетѣ была косточка. Побить, посолить и посыпать



немного перцемъ; поджарить въ ложкѣ масла немного рубленаго луку, остудить, вбить 4 яйца, смѣшать, мочить въ этомъ соусѣ каждую котлету, обсыпать сухарями, уложить на вымазанную масломъ сковороду и поставить въ печь. Взять ложку масла, поджарить съ мукой, развести бульономъ, положить туда стаканъ тертаго хрѣна, залить этимъ котлеты. вмѣсто хрѣна можно положить корнищоновъ, вскипятить съ ними соусъ и залить котлеты.

## Котлеты свиныя рубленныя.

Взять мягкой не жирной свинины, нарѣзать пласточками, отбить, очистить отъ жилъ, прибавить копченаго шпика, мелко изрубить, положить соли, перцу, мускатнаго орѣха, мелко нашинкованныхъ шарлотокъ, перемѣшать все вмѣстѣ, еще порубить, надѣлать небольшихъ котлетокъ, помазать масломъ, обвалить въ сухаряхъ или мукѣ и жарить на сковородѣ въ маслѣ, переворачивая, чтобы хорошенько подрумянилась съ обѣихъ сторонъ.

## Котлеты свиныя съ луковымъ соусомъ.

Обрѣзать съ свиныхъ котлетъ жилы, хорошенько побить, посолить, посыпать перцемъ и съ обѣихъ сторонъ обмазать прованскимъ масломъ, обсыпать густо сухарями, положить на разогрѣтую сковороду и жарить полъ часа повернувъ только одинъ разъ. Испечь 12 луковицъ, очистить, протереть сквозь друшлакъ, влить немного бульону, положить кусокъ масла, соли, перцу, варить четверть часа. Подавая, полить котлеты, но только чтобъ онѣ сверху были сухія.

## Рагу изъ свинины.

Нарѣзать кусочками остатки жареной свинины, искрошить 3—4 луковицы, поджарить ихъ въ маслѣ, влить 2—3 ложки уксусу, дать прокипеть, положить нарѣзанную свинину, посолить, посыпать перцемъ, жарить съ четверть часа, облить соусомъ томать и подавать на столъ.

## Сосиски свиные подь капустнымь соусомь

Жирной свинины полтора фунта, три четверти фунта мягкой говядины и полфунта свиного жира, мелко изрубить, посолить, поперчить, прибавить полъ стакана бульона и этой массой начинить тонкія свиные кишки, промытыя въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы отъ нихъ не было ни малѣйшаго запаха. Начинять слѣдуеть кишку аршина въ полтора и перевязать ниткою на каждахъ трехъ вершкахъ. Тутъ выйдетъ гораздо больше, чѣмъ на одинъ разъ, а потому взять сосисокъ столько, сколько нужно, сварить въ водѣ и предъ обѣдомъ слегка поджарить въ маслѣ, прокалывая каждую сосиску вилкою, чтобы она не лопалась. Между тѣмъ приготовить соусъ такъ: 2 стакана кислой рубленой капусты, отжать отъ лишняго рассола, положить въ кастрюлю, налить 2 стаканами говяжьего бульона, посолить немного и варить до мягкости капусты. Прибавивъ сюда одну столовую ложку муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, одну столовую ложку мелкаго сахара, вмѣшать хорошенько, накрыть кастрюлю крышкою и поставить въ духовую печь или шкафъ на четверть часа. Подавая на столъ сосиски выложить на блюдо и огарнировать соусомъ.

## Свиные почки а ла мадера.

Сварить 2 или 3 свиныхъ почки въ соленой водѣ съ 1 луковицей, 1 петрушкой, 2 морковьями. Вынувъ ихъ, обвалять въ мукѣ и отставить. Затѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ манеромъ: 1 столовую ложку муки поджарить въ 1 столовой ложкѣ масла, развести полтора стаканами говяжьего бульона, влить полстакана мадеры, положить одну растертую печеную луковицу, вскипятить процѣдить черезъ ситко. За часъ до обѣда соусъ слить въ кастрюлю, положить туда же приготовленные почки, накрыть крышкою и тушить. На столъ подавать въ той же кастрюлѣ.

## Верещака.

Свинья ребра порубить на куски, посолить и подрумянить на сковородѣ въ свѣжемъ свиномъ салѣ. Влить столько бураковаго рассолу, чтобъ былъ кисловатый сокъ, прибавить англійскаго перцу и хорошенько вскипятить. Наконецъ, всыпать сухарей изъ чернаго хлѣба, наблюдая, чтобъ соусъ не былъ очень густъ, вымѣшать и поджарить. Эту верещаку можно готовить и изъ говядины.

## Жаркое оленина.

Взять мягкій кусокъ оленины, выбить ее хорошенько вымыть, натереть солью, перцемъ и гвоздикомъ, обложить лавровымъ листомъ, залить горячимъ уксусомъ, поставить въ холодное мѣсто, мочить 2—3 дня, нашпиковать шпикомъ и сжарить на противнѣ поливая масломъ.

## Поросенокъ жареный.

Когда поросенка заколятъ, то чтобы мясо его было совершенно бѣлое, надо постараться выпустить изъ него какъ можно больше крови, потомъ положить его въ горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть всѣ внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутри положить кусокъ масла, растертаго съ зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлотокъ или же начинить его особеннымъ фаршемъ, печенку и ливеръ отъ поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить кусокъ мякиши французской булки размоченной въ водѣ и выжатой, прибавить ложку масла, 2—3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, всѣ вмѣстѣ перемѣшать и изрубить или истолочь, нафаршировать этимъ фаршемъ внутри поросенка, положить на противень и жарить, поливая масломъ, пока кожа не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

## Жаркое заяцъ.

Снять шкуру, выпотрошить, очистить постепенно отъ тоненькихъ кожъ, въ видѣ пленокъ, которыхъ бываетъ болѣе 10, вымыть, нашпиковать тонкимъ шпикомъ, помочить нѣсколько часовъ въ уксусъ, разбавленнымъ водою, съ крошеннымъ лукомъ, солью и лавровымъ листомъ, жарить на противнѣ, поливая сначала масломъ, а когда онъ сжарится до готовности, поливая сметаною; когда заяцъ готовъ, порѣзать его на небольшіе куски, выложить на блюдо, слить соусъ съ противня, облить имъ куски зайца и подавать на столъ съ соусомъ изъ свеклы, который готовится слѣдующимъ образомъ: сварить или испечь нѣсколько красныхъ свекель, очистить, мелко изрубить; отдѣльно поджарить въ маслѣ пару мелко искрошенныхъ луковицъ и полложки муки, положить все вмѣстѣ въ кастрюлю, посолить, прибавить полстакана сметаны или же нѣсколько ложекъ жирнаго бульона и 1 ложку масла, 1—2 ложки уксусу, если хотятъ чтобъ соусъ былъ послаще, прибавить сахару.

## Заяцъ тушеный.

Очистивъ, нашпиковавъ и вымочивъ зайца разрѣзать его на небольшіе куски, сложить въ кастрюлю, посолить, прибавить ложки двѣ масла, нѣсколько зеренъ перцу, пару нарѣзанныхъ луковицъ, обжарить, потомъ прибавить нѣсколько ложекъ бульону или кипятку, закрыть кастрюлю крышкой и тушить; когда заяцъ утушится до мягкости, положить въ кастрюлю полстакана сметаны, дать покипѣть, положить на блюдо и подавать на столъ.

Къ такому зайцу можно тоже подать соусъ изъ свеклы, способъ приготовленія котораго указанъ выше.

Взять кусокъ жирной бараньей грудинки, сварить ее въ кастрюлѣ съ солью, лукомъ и кореньями; отдѣльно въ томъ же бульонѣ, въ которомъ варилаь грудинка, сварить полстакана рису, когда остынетъ прибавить полложки масла, 2—3 желтка, немного мускатнаго орѣха, посолить, размѣшать все вмѣстѣ, покрыть слоемъ рисовой каши дно

жестяного блюда, формы или кастрюльки, потомъ положить слой грудинки, нарѣзанной ломтиками, снова слой рисовой каши и слой грудинки, поливая каждый слой оставшимся бульономъ, въ которомъ варилась, верхній же слой риса обсыпать сухарями, поставить все это въ духовую печку и держать въ ней пока верхній слой риса зарумянится.

### Зразы изъ зайца.

Очистить зайца, снять съ костей, изрѣзать въ полоски, разбить осторожно сѣчкою, посолить, посыпать немного перцемъ; положить на каждую полоску рядъ рубленыхъ шампньоновъ, свернуть рулетомъ и накрывши, поставить на легкой огонь. Когда зарумянится, облить краснымъ соусомъ, и варить подъ крышкою до мягкости, а когда будутъ готовы, выложить на блюдо.

### Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ или кисло-сладкимъ.

Взять небольшого поросенка, очистить его, сварить въ холодной водѣ снимая пѣну, посолить, прибавить перцу лавроваго листу и кореньевъ, когда поросенокъ уварится до готовности, выложить его на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распустить 1—2 ложки масла, прибавить мѣшая, ложки 2 муки, развести бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прибавить сокъ изъ лимона, 1 стаканъ хорошей сметаны, вскипятить все это, процѣдить, облить поросенка и подавать на столъ. Кто любитъ, можно прибавить къ такому соусу капорцевъ.

Такой же поросенокъ можно подавать и подъ кисло-сладкимъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: поджарить ложку муки въ 1—2 ложкахъ масла, разбавить бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прокипятить, процѣдить, прибавить рюмку вина или лимоннаго соку или же ложку уксусу, а также и нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, немного мелкаго сахару и жженого сахару, полстакана хорошо вымытаго изюму, вскипятить, облить поросенка и подавать на столъ.

## Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною.

Сварить поросенка, какъ сказано выше, остудить его въ холодномъ мѣстѣ и облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: натереть полстакана хрѣну, размѣшать въ 1 стаканѣ сметаны, разбавить крѣпкимъ бульономъ, прокипятить, влить мѣшая 2—3 желтка и подать отдѣльно въ соусникѣ.

Приготавливаютъ еще соусъ изъ хрѣна къ поросенку и такимъ образомъ: полстакана тертаго хрѣну размѣшать въ полстаканѣ сметаны, прибавить 1 ложку уксусу, немного мелкаго сахару, размѣшать хорошенъко и подать къ холодному поросенку..

## Ветчина вареная свѣже-просольная.

Взять кусокъ свѣже просольной ветчины, промыть ее хорошенъко, если она очень соленая, то помочить 2—3 часа въ водѣ, сварить до мягкости, дѣлая проколы и вилкою снять кожу, отрѣзать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на столъ горячею или холодною, съ картофельнымъ пюре, зеленымъ горшкомъ или хрѣномъ съ уксусомъ.

## Жаркое изъ серны или лося.

Вскипятить бутылку уксуса съ разными кореньями, остудить и залить на нѣсколько часовъ выбитое и нашпигованное мясо серны или лося. Вынувъ изъ уксуса, отжать и зажарить на сковородѣ до половины готовности. Снявъ со сковороды, положить на кастрюлю, обложить шпикомъ, прибавить пару луковиць, лимонъ, порѣзанный кусочками, немного гвоздики, петрушки, моркови, кусокъ бульона, стаканъ краснаго вина, полстакана уксуса, немного воды и тушить, пока выпарится. Подать, обливъ оставшимся соусомъ, прибавить, если есть, трюфелей или сои.

## Домашняя птица и дичь.

Мясо домашнихъ птицъ можно есть круглый годъ, но особенно вкусно оно бываетъ въ періодъ времени съ сентября до марта. Весною и лѣтомъ оно жестковато, чѣмъ моложе птица, тѣмъ мясо ее вкуснѣе: поэтому цыплята вкуснѣе куръ.

Какъ домашняя птица, такъ и дичь будетъ вкуснѣе и мягче, если убитую повѣсить въ холодномъ мѣстѣ не менѣе 2—3 сутокъ. Это правило должно быть особенно соблюдаемо относительно такъ называемаго темнаго мяса птицъ: тетерекъ, глухарей, дикихъ утокъ и гусей.

### Гусь жареный съ яблоками.

Очищеннаго гуся натереть солью и тминомъ внутри и снаружи, начинить порѣзанными кислыми яблоками и жарить на сковородѣ, подложивъ нарѣзаннаго луку и подливъ сначала бульона, а потомъ поливать его собственнымъ сокомъ. Подавая на столъ, обложить отдѣльно испеченными яблоками, положить и тѣ, которыя пеклись въ срединѣ гуся. Соусъ подправить ложкой муки, вскипятить и облить гуся.

### Гусь, начиненный кашей съ грибами.

Очищеннаго гуся разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости такъ, чтобъ все мясо осталось на кожѣ. Кости налить водою, положить разныхъ кореньевъ и сухихъ грибовъ; когда все это уварится, процѣдить, грибы порубить, опустить въ бульонъ, прибавить ложку масла и вскипятить; 3 стакана гречневыхъ крупъ протереть съ яйцами и подсушить, всыпать въ бульонъ и утушить до мягкости подъ крышкою. Начинить этой кашей гуся, зашить и зажарить въ печи.

### Гусь съ макаронами.

Очистить гуся, разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть кости, посолить, посыпать перцемъ и начинить слѣдующимъ способомъ: сварить полфунта макаронъ, смѣ-

шать съ ложкой масла, вбить 2 яйца, всыпать немного мушкатнаго цвѣта, наложить въ гуся, зашить его и жарить въ кастрюлѣ въ печи, прибавивъ шпикъ и разныхъ кореньевъ, и часто поворачивать, чтобъ ровно жарился. Подать къ этому гусю крѣпкій соусъ съ каперсами и оливками. Въмѣсто гуся можно подъ этимъ самымъ соусомъ приготовить утокъ. Для перемѣны можно въ макароны прибавить ветчины или языка, наръзаннаго мелкими кусочками.

## Гусь съ грибнымъ соусомъ.

Очищеннаго молодого гуся разрѣзать на части и сварить въ водѣ, прибавить моркови, петрушки, англійскаго перца и нѣсколько сушеныхъ грибовъ, распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, размѣшать, влить нѣсколько ложекъ сметаны, развести бульономъ, въ которомъ варился гусь, вымѣшать, вскипятить, процѣдить, положить нашинкованные грибы и залить этимъ соусомъ свареннаго гуся, подавая на столъ. Этимъ самымъ способомъ можно также готовить утокъ.

## Гусь съ кислой капустой.

Утушить кислую капусту со шпикомъ и рубленнымъ лукомъ. Вынуть изъ гуся кости, разрѣзавъ его вдоль хребта, посолить, посыпать перцемъ, начинить капустой, зашить, обложить шпикомъ и жарить въ печи. Подавая, облить соусомъ, который получится послѣ жаренья гуся.

## Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Очистить хорошенько гусиные потроха и поставить вариться съ различными кореньями; 2 стакана гусиной крови смѣшать съ нѣсколькими ложками уксусу, и размѣшать съ ложкой муки, поджаренной съ масломъ; подлить немного бульону, въ которомъ варилась потроха, положить



немного сахара, пару толченыхъ гвоздичекъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, вскипятить, постоянно мѣшая, вложить туда потроха, подогрѣть и подать.

## Жаркое индѣйка.

Взять хорошо очищенную индѣйку, вымочить, натереть солью и жарить на вертелѣ или на противенѣ до готовности, поливая ее почаще масломъ, разбавленнымъ кипяткомъ или бульономъ.

Когда индѣйка готова, обсыпать ее сухарями, облить соусомъ изъ противня, дать сухарямъ зарумяниться и подавать на столъ со свѣжимъ салатомъ, красной капустой, ширкулями и проч. Можно также облить индѣйку соусомъ, оставшимся на противенѣ, смѣшавъ и прокипятивъ его съ полстакана сметаны.

## Индѣйка фаршированная.

Выпотрошить, очистить хорошенько и вымочивъ индѣйку нафаршировать ее фаршемъ.

Можно также начинить индѣйку варенымъ рисомъ съ примѣсью масла, яицъ и мускатнаго орѣха или же приготовить слѣдующій фаршъ: изъ телячьей печенки и печенки отъ индѣйки, поджарить ихъ слегка на маслѣ съ перцемъ и лавровымъ листомъ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ прибавить мякиши французской булки, размоченной въ молокѣ или водѣ и выжатой, ложки двѣ растопленнаго масла, взбить 2—3 яйца, посолить, всыпать 1 десертную ложку мелкаго сахара, немного коринокъ, размѣшать все это хорошенько и начинить этимъ фаршемъ индѣйку.

## Индѣйка тушеная.

Взять хорошо очищенную индѣйку, нашинковать ее кусками шпика, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить, перцу, луку, куски шпика, тмину, гвоздики, лавро-

ваго листа, пучекъ овощей, 2—3 стакана бульону, ложки двѣ водки или бѣлаго вина, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ до готовности.

## Филей изъ индѣйки.

Снять филей отъ индѣйки, выбрать пленки и мелко изрубить. Взять ложку свѣжаго масла, два бѣлка, немного мушкатнаго цвѣта, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ, истолочь въ ступкѣ; потомъ сдѣлать маленькія котлетки, помазать масломъ сотейникъ, уложить на него котлеты, посыпать каперсами, выжать сокъ изъ лимона, покрыть намазанной масломъ бумагой и поставить въ печь наблюдая, чтобъ не засушились. Подавая, залить крѣпкимъ бульоннымъ соусомъ съ лимономъ, трюфелями или шампиньонами.

## Молодые индѣйки съ бешамелью.

Очистивъ перья съ молодыхъ индѣекъ, и положить ихъ на 2 дня въ холодное мѣсто; нашинковать, посолить, обвязать бумагой и жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ готовы, снять бумагу и поливать бешамелью; когда обрумянится, снять осторожно съ вертела, чтобъ не свалилась бешамель. Бешамель готовится слѣдующимъ образомъ: распустить кусокъ масла, всыпать ложку муки, размѣшать, развести молокомъ или сливками и вскипятить, не переставая мѣшать, наконецъ, вбить три желтка и употреблять на обливаніе индѣекъ, куръ и вообще разныхъ птицъ.

## Жаркое утка.

Взять хорошо очищенную утку, натереть ее солью, положить на противень, подлить 2—3 ложки кипятку и жарить до готовности поливая почаще, раньше масломъ, а потомъ соусомъ изъ противня.

Утку точно также можно начинить яблоками, или капустой, какъ сказано выше.

## Утка подь бѣлымь соусомь.

Хорошо очищенную вымытую и вымоченную утку разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ кастрюлю, налить немного воды, посолить, положить перцу, луку гвоздики, лавроваго листу, коренья, 3—4 сушеныхъ гриба, сварить до готовности, выложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: отлить 1—2 стакана бульону, въ которомъ варилась утка, прибавить ложки двѣ масла, подправить 1—2 ложками муки, прибавить полъ стакана сметаны, прокипятить, процѣдить, посыпать зеленью петрушки или укропа, грибы покрошить.

## Утка подь бѣлымь соусомь.

Разрѣзать утку на части, посолить и сварить съ кореньями въ водѣ. Распустить ложку масла, размѣшать съ ложкою муки, развести бульономъ изъ-подь утки, влить нѣсколько ложекъ сметаны, вскипятить, не переставая мѣшать, и процѣдить сквозь сито, всыпать немного зеленой рубленой петрушки или укропу и залить этимъ утокъ. Молодыхъ гусей также можно готовить этимъ способомъ.

## Утка подь соусомь съ капустой.

Головку свѣжей капусты сварить до мягкости въ соленой водѣ, отцѣдить и порѣзать на части. Сварить въ водѣ съ кореньями утку, разрѣзать на части, уложить на блюдо; кругомъ обложить капустой, посыпать сухарями или чернымъ тертымъ хлѣбомъ, залить соусомъ со сметаной и запечь въ печи.

## Утка жареная съ соусомь изъ вина.

Изжаривъ утку обыкновеннымъ способомъ, подрумянить ложку масла съ ложкой муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить; прибавить немного рубленыхъ сар-

динокъ, влить стаканъ вина, немного лимоннаго соку и вскипятить. Залить этимъ соусомъ, уложенную на блюдо утку.

## Жаркое курица или пулярка фаршированная

Очистить курицу или пулярку, помочить 2—3 часа въ водѣ, натереть мукою и солью, отдѣлить осторожно отъ груди кожу и начинить слѣдующимъ фаршемъ: взять четверть стакана толченыхъ сухарей, взбить 2—3 яйца, прибавить ложки двѣ растопленнаго масла, соли, изрубленной зелени петрушки, если фаршъ будетъ очень густой, прибавить сливокъ. Начиненную такимъ фаршемъ курицу жарить въ духовой печкѣ на сковородѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ вылить на противень ложки двѣ холодной воды и поливать курицу соусомъ изъ противня. Когда курица готова, положить на блюдо и облить соусомъ, оставшимся на противнѣ, съ примѣсью сметаны или сухарей, поджаренныхъ въ 1—2 ложкахъ масла.

## Жаркое цыплята.

Цыплята не фаршированные лучше всего жарить на сковородѣ съ 2—3 ложками масла, почаще поварачивая, чтобы подрумянились со всѣхъ сторонъ. Подавая на столъ, разрѣзать ихъ на 2 или 4 части, выложить на блюдо и облить соусомъ, въ которомъ жарились, и разбавивъ его двумя ложками холодной воды, полъ стакана сметаны и прокипятить.

## Жареные фаршированные цыплята.

Цыплята точно также начинить и жарить, какъ курицу.

## Жаркое курица, пулярка или каплунъ.

Вымыть и очистивъ хорошенько курицу, пулярку или каплуна, натереть солью, обвязать бумагой, намазанной

масломъ и жарить въ вертелѣ или противенѣ поливая отъ времени до времени курицу масломъ, а затѣмъ влить на противень ложки двѣ холодной воды и поливать курицу соусомъ изъ противеня. Когда изжарится до готовности, положить на блюдо и облить соусомъ, слитымъ съ противеня и смѣшаннымъ съ сухарями, поджаренными на маслѣ.

## Тушенная курица или каплунъ.

Очистить и вымыть хорошенько курицу или каплуна, разрѣзать на части, сложить въ кастрюлю, посолить, влить стаканъ бульону, изъ 3—4 лимоновъ соку, полфунта сливочнаго масла, покрыть крышкой и тушить до готовности.

Можно тушить и фаршировать курицу или каплуна начинивъ ихъ варенымъ рисомъ съ примѣсью масла, лицъ и мускатнаго орѣха и подавать ее подъ краснымъ соусомъ, приготовленнымъ съ капорцами, корнишонами или маринованными грибами.

## Пилавъ изъ курицы.

Взять хорошо очищенную курицу, разрѣзать на нѣсколько частей, обжарить масломъ въ кастрюлѣ, прибавить на половину свареннаго остуженнаго холодною водою рису, полъ стакана бульону, закрыть крышкой и тушить; когда курица утушится до готовности, положить въ кастрюлю полфунта сливочнаго масла, когда оно распустится, выложить все на блюдо и подавать на столъ.

## Котлеты изъ курицы.

Взять мягкія куски курицы, изрубить ихъ мелко, прибавить мякиши французской булки, размоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, растопленнаго сливочнаго масла, немного мускатнаго орѣху, 1 яйцо, посолить, размѣшать все вмѣстѣ и порубить хорошенько или еще лучше,

истолочь въ ступкѣ; подавать небольшіе продолговатыя котлетки, помазать ихъ яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ кастрюлѣ на маслѣ переворачивая, чтобы подрумянились обѣ стороны, подавая на столъ облить котлеты соусомъ, въ которомъ онѣ жарились, съ примѣсью бульона, лимоннаго соку, полрюмки мадеры и капорцевъ, прокипятить все вмѣстѣ.

Можно также облить соусомъ изъ шампиньоновъ, приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: взять полъ стакана бульону, чайную ложку лимоннаго соку, соли, полъ ложки масла, немного накрошить шампиньоновъ, 1 рюмку вина, прокипятить и примѣшать 1—2 ложки сметаны.

## Дикая утка жареная.

Натереть солью утку и намочить на нѣсколько часовъ въ уксусъ съ кореньями, нашпиковать и жарить на вертелѣ или на сковородѣ, поливая масломъ.

## Жаркое тетерька.

Выпотрошивъ и очистивъ отъ перьевъ тетерьку, вымочить ее въ холодной водѣ или въ водѣ разбавленной уксусомъ, натереть солью, нашинковать шпикомъ и жарить на вертелѣ, на противинѣ или же въ кастрюлѣ, поливая сперва масломъ, а когда она уже почти готова, полить сметаной, выложить потомъ на блюдо, разрѣзавъ ее на нѣсколько частей и облить соусомъ, въ которомъ она жарилась. Къ тетерькѣ подаютъ свѣжій салатъ, красную капусту, пикули изъ красной свеклы.

## Жаркое рябчикъ.

Очистить рябчики, вымыть, обдать кипяткомъ, нашпиковать мелкимъ шпикомъ, посолить, положить на противень или въ кастрюлю, прибавить ложки двѣ масла, лож-

ки двѣ кипятку или бульону и жарить до готовности переварачивая, чтобы не пригорѣли и не пережарились. Когда готовы, разрѣзать всѣхъ пополамъ, шпикъ вынуть, въ соусъ, оставшійся на противинѣ или въ кастрюлѣ влить ложки двѣ холодной воды или бульону, четверть стакана сметаны, прокипятить и облить рябчики.

Когда рябчики хотятъ жарить на вертелѣ, то надо обвязать ихъ предварительно промасленною бумагою и жаривши, поливать почаще масломъ.

Къ такому жаркому подаютъ зеленкй салатъ, приготовленный со свѣжими огурцами.

## Жаркое фазанъ.

Взять фазана, пролежавшаго нѣсколько дней очистить отъ перьевъ, кромѣ головы и хвоста, которые отрубить съ перьями, выпотрошить, вымыть, натереть солью, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, жарить его на вертелѣ завернутаго въ промасленную бумагу, поливая почаще масломъ или же въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками масла, разбавленнаго кипяткомъ или бульономъ, которымъ и поливаютъ фазана какъ можно чаще, а когда онъ уже наполовину изжарится, смазывать его сметаною прокладывая вилкою, потомъ обсыпать сухарями, когда сухари подрумянятся, выложить на блюдо, прикрѣпить съ помощью деревянной палочки голову съ перьями и хвостъ и подавая на столъ, полить на блюдо соусъ, на которомъ фазанъ жарился.

## Рябчики фаршированные.

Очистивъ рябчики, нашинковать и посолить, нафаршировать ихъ толчеными сухарями, прибавить къ сухарямъ масла, лимоннаго соку, мускатнаго орѣху, или приготовить фаршъ изъ французской булки, размоченной въ молоко и выжатой, съ примѣсью сарделекъ, масла соли, перцу, анчоуса и мускатнаго орѣха.

Жарить точно также, какъ и рябчики не фаршированные на вертелѣ, противинѣ, или кастрюлѣ.

## Глухарь.

Очищеннаго глухаря намочить на нѣсколько дней въ кипяченомъ съ разными кореньми уксусѣ. Нашпиковать потомъ крупно наръзаннымъ шпикомъ и жарить на сковородѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ собственнымъ соусомъ. Поварачивать почаще, прибавить сметаны и, подавая, залить этимъ самымъ соусомъ. Когда глухарь подается холоднымъ, то не нужно прибавлять сметаны. Для мягкости можно глухаря закопать, въ землю на огородѣ на двое или на трое сутокъ.

## Жаркое бекасы.

Бекасы слѣдуетъ лишь очищать отъ перьевъ, но потрошить ихъ не надо, жарить ихъ можно на вертелѣ, обложить кусочками шпика, натереть солью, обвязать промасленною бумагою и поливая масломъ или же въ кастрюлѣ, растопить въ ней предварительно ложки двѣ масла, положить нѣсколько ломтиковъ шпика и поливать почаще масломъ. Когда бекасы сжарятся до готовности, положить ихъ на блюдо, а въ кастрюлю прибавить еще ложку масла, подправить мукой, развести бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, дать вскипѣть, и облить этимъ соусомъ жаркое.

## Куропатки фаршированные.

Изжарить куропатку до половины готовности, надрѣзать грудинку, переложить слѣдующимъ фаршемъ: поджарить рубленый лукъ въ ложкѣ масла, смѣшать съ мелко порубленной телятиной, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, 2 желтка и 1 яйцо, немного соли, перцу, начинить этимъ фаршемъ куропатку, положить въ кастрюлю, залить крѣпкимъ бульономъ и тушить. Когда будетъ готова, прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить и подать.



## Отдѣль VII.

### Соусы и подливки.

Соусы и подливки составляютъ одну изъ принадлежностей къ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ, а также къ домашней птицѣ и дичи, придавая имъ извѣстную пикантность вкуса.

Соусъ можетъ быть различной густоты и главнымъ основаніемъ для него служатъ: мука, жиръ, масло и различныя вкусовые вещества. Служа приправой къ пицѣ соусы и подливки увеличиваютъ питательность мяса, рыбы и дичи, разрыхляя ихъ и дѣлая удобоваримыми для желудка.

Извѣстно, что мясо безъ приправы трудноѣ переваривается желудкомъ, чѣмъ смѣшанное съ мучнистыми и вообще съ растительными веществами, а потому послѣднія составляютъ необходимую принадлежность почти всѣхъ мясныхъ блюдъ съ соусами, въ видѣ различныхъ гарнировъ. Хорошо приготовленный соусъ съ гарниромъ улучшаетъ вкусъ и питательность мяса, при чемъ даже является возможнымъ скрыть недостатокъ свѣжести провизіи.

Въ виду важнаго значенія соусовъ и гарнировъ для удобоваримости желудка необходимо знать какіе соусы и гарниры могутъ быть пригодны въ извѣстныхъ случаяхъ,

Такъ чисто мучные, густые и жирные соусы, съ которыми вводится въ желудокъ много жира и крахмала; превратившагося въ клейстеръ, затрудняютъ пищевареніе и препятствуютъ мясу смѣшиваться съ желудочнымъ сокомъ и потому могутъ быть пригодны для вполне здороваго, крѣпкаго желудка. Напротивъ, соусы съ пряностями и кореньями пригодны для болѣе слабыхъ желудковъ, людей ведущихъ сидячую жизнь, стариковъ и, въ нѣкоторыхъ случаяхъ для больныхъ.

Жидкіе соусы и подливки пригодны для всѣхъ желудковъ. Что же касается гарнировъ изъ крахмалистыхъ веществъ, то ихъ чаще всего готовятъ въ болѣе или менѣе твердомъ видѣ. Въ мелко-раздробленномъ и протертомъ видѣ продукты эти болѣе пригодны для стариковъ, больныхъ и слабыхъ желудкомъ. Въ обоихъ случаяхъ необходимо, чтобы всѣ растительныя вещества были разварены до мягкости, иначе они разстроятъ пищевареніе и не будутъ вкусны.

Такимъ образомъ картофель для здоровыхъ подается жаренымъ и варенымъ для здоровыхъ желудковъ, для больныхъ же и слабыхъ въ протертомъ видѣ (пюре), смѣшаннымъ съ молокомъ и масломъ, ибо въ этомъ только видѣ онъ является удобоваримымъ и легко всасываемымъ.

Горохъ, фасоль, бобы, зерна кукурузы попадая въ крѣпкій желудокъ заставляютъ его хорошо работать и способствуютъ лучшему перевариванію мяса; для слабыхъ желудковъ эти вещества необходимо разварить и превратить въ пюре.

Сахаръ, а также и жиръ, прибавленные къ овощамъ улучшаютъ ихъ вкусъ и удобоваримость. Вообще же говоря сахаръ въ видѣ сладкихъ соусовъ мало пригоденъ къ мясу. Много лучше не жалѣть вина для мясныхъ соусовъ, которое размягчаетъ волокна мяса и сообщаетъ кушанью особый вкусъ и пріятный ароматъ.

Соусы съ кислотами, особенно фруктовыми и ягодными, способствуютъ легкому перевариванію желудкомъ мяса и сообщаютъ кушанью нѣжный вкусъ и особенно пріятный ароматъ, возбуждающій аппетитъ и улучшающій расположеніе духа.

Крѣпкіе мясные соусы, помимо пріятно щекочущаго обоняннiе аромата, дѣйствуютъ еще возбуждающимъ образомъ на нервную систему (какъ бульонъ), и усиливаютъ отдѣленіе желудочнаго сока и тѣмъ способствуютъ перевариванію мяса.

Высокимъ почетомъ пользуются грибные соусы, въ особенности трюфельные и шампиньонные, но не слѣдуетъ прибавлять много этихъ приправъ въ соусъ. Сильный ароматъ—приторный и непріятный. Эссенція изъ грибовъ — лучшая форма для приправъ; свѣжіе грибы слѣдуетъ ду-

шить вмѣстѣ съ соусами; сухіе же превратить въ порошокъ или сдѣлать изъ нихъ крѣпкій наваръ и этимъ наваромъ разводить соусъ, грибы же выбрасывать. Вкусовые — острые и пряныя приправы, какъ-то: карнишоны, каперсы, оливки, маринованные грибы, огурцы, горчицу, хрѣнь смѣшивать съ соусами предъ самой подачею, заваривъ только одинъ разъ, иначе они теряютъ свой вкусъ и аромать и испортятъ вкусъ самаго соуса.

Самыя пріятныя и вкусныя кислоты для соусовъ — это растительныя: лимонъ, помидоры, щавель, клюква, кислые яблоки, огуречный рассоль и др.; уксусъ значительно хуже. Во всякомъ же случаѣ, уксусная кислота быстро улетучивается отъ теплоты, а потому кислоты прибавляются тоже къ концу приготовленія.

Мясные соусы съ мучной заправкою слѣдуетъ очень долго проваривать до густоты, чтобы крахмалъ не былъ сырой; только предъ самой выдачею можно прибавить къ нему кусокъ нетопленаго масла, размѣшивая лопаткою, но послѣ этого уже не варить. Тогда жиръ не всплываетъ на поверхность, а смѣшивается въ видѣ эмульсіи.

Молочные соусы провариваются на легкомъ огнѣ, въ особенности, если они приготовляются съ прибавкою вина и ароматическихъ пряностей. Заправляютъ ихъ картофельной мукой и желтками.

Названій соусовъ много, но въ дѣйствительности существуетъ только два: бѣлый соусъ и красный, которые составляютъ основу всѣхъ соусовъ, при посредствѣ которыхъ съ разными вараціями можно приготовить множество соусовъ, подобно тому какъ изъ мясного бульона нѣсколько родовъ супа, щей и борща.

Для приготовленія соусовъ необходимо имѣть поджаренную муку. Для этого берутъ нѣкоторое количество хорошей пшеничной муки, всыпать ее въ кастрюлю, поставить на слабый огонь и помѣшивать ложкой, пока мука зарумянится. Затѣмъ отставить и при постоянномъ размѣшиваніи остудить и собрать въ банку.

Передъ употребленіемъ берутъ ложку этой жаренной муки и смѣшавъ ее съ полуторами ложками чухонскаго или сливочнаго масла, кипятить. Въ этомъ видѣ мука употребляется для крѣпкихъ темныхъ соусовъ.

Кромѣ поджаренной муки имѣютъ жженный сахаръ для темныхъ соусовъ и для легкой подкраски бульона.

Берутъ полстакана сахару въ кускахъ смачиваютъ его водою, кладутъ на сковородку и кипятятъ пока сахаръ не подрумянится до темнаго цвѣта; затѣмъ подливаютъ немного кипятку, снова кипятятъ и переливаютъ въ банку.

## Соусъ бѣлый, основной.

Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, помѣщаютъ въ кастрюлю и нагрѣваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ сюда пшеничной муки, сколько она можетъ впитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжаютъ нагрѣвать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ.

Вмѣсто скоромнаго масла, для постныхъ соусовъ, можно брать какое угодно постное, а вмѣсто бульона мясного—рыбный наваръ.

Этотъ бѣлый соусъ, какъ мы сказали, есть основа всѣмъ прочимъ бѣлымъ соусамъ, и разъ хозяйка мало-мальски изучила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги, можетъ сочинять такіе соусы, которые будутъ и вкусны и дешевы и питательны.

## Соусъ красный, основной.

Этотъ соусъ готовится какъ и предыдущій, но только мука съ масломъ поджаривается до желаемаго цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи, чтобы не пригорѣла. Разбавляютъ какъ и бѣлый соусъ и продолжаютъ кипятить также на сильномъ огнѣ. Изъ этого соуса готовятъ всѣ красные соусы.

## Соусъ бешамель.

Этотъ соусъ отличается отъ бѣлаго тѣмъ, что вмѣсто бульона или воды онъ разводится на сливкахъ или сметанѣ. Кромѣ того бешамель должна быть густою, а потому

для приготовленія ея на 1 ложку масла берутъ полторы — 2 ложки муки, подбивъ горячую бешамель, когда она уже готова и снята съ огня одинъ или два яичныхъ желтка.

## С а б а й о н ъ .

6 желтковъ стереть добѣла съ стаканомъ мелкаго сахара, развести полтора стаканами бѣлаго легкаго кисловатаго вина, поставить на плиту и бить вѣничкомъ, пока соусъ погустѣетъ и обратится въ пѣну. Нужно наблюдать, чтобы соусъ не закипѣлъ, ибо онъ тогда превратится въ яичницу. Этотъ соусъ нельзя готовить заранѣе, т. е. за часъ или за два до обѣда, а непременно передъ самой подачей на столъ.

## Соусъ съ шампиньонами.

Для приготовленія этого соуса берутъ: полторы ложки масла, 2 стакана муки, 2 стакана бульона, 3 ложки рубленыхъ шампиньоновъ и полъ лимона.

Въ готовый бѣлый основной соусъ прибавляютъ очищенныхъ и наръзанныхъ тонкими ломтиками шампиньоновъ, складываютъ все въ кастрюлю и прибавляютъ сока отъ полтора лимона и при постоянномъ помѣшиваніи кипятить.

Къ этому соусу можно прибавить по вкусу сахару и тогда получится сладкій соусъ, а къ сладкому, если прибавить лимонной кислоты, то получится кисло-сладкій соусъ съ шампиньонами.

## Соусъ парижскій.

Берутъ полбутылки рейнвейна, прибавляютъ ароматныхъ травъ, очистки трюфеля и шампиньоновъ, бѣлаго основнаго соуса 5 ложекъ и сливочнаго масла 1 ложку.

Варятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ вино, травы и очистки грибные. Отдѣльно увариваютъ до необходимой густоты бѣлый соусъ, сливаютъ все вмѣстѣ, процѣживаютъ и прибавляютъ сливочное масло.

## Соусъ голландскій

Берутъ 6 яичныхъ желтковъ, 2 ложки крѣпкаго бѣлаго соуса, полфунта сливочнаго масла и 1 ложку уксуса.

Къ желткамъ прибавляютъ бѣлый соусъ и ставятъ въ кастрюль на край плиты, хорошо сбиваютъ. Отдѣльно распускаютъ масло и кипятятъ уксусъ. Когда яичные желтки начнутъ подниматься, прибавляютъ по ложкѣ растопленнаго масла и по нѣсколько капель уксуса, продолжать взбивать и когда выльется все масло и соусъ загустѣетъ и нѣсколько поднимется, подать къ столу.

Такой соусъ нельзя готовить заранее, а только передъ подачей на столъ.

## Соусъ польскій.

Распустить полфунта масла, всыпать 3 ложки тертаго бѣлаго хлѣба и поставить на огонь, мѣшая постепенно; когда хлѣбъ зарумянится, снять тотчасъ съ огня и употребить.

Кипятить три столовыя ложки тертаго хлѣба, одну ложку сливочнаго масла, чумичку хорошаго бульона; когда соусъ загустѣетъ, прибавить немного сливочнаго масла, сокъ изъ лимона размѣшать и употребить.

## Соусъ итальянскій.

Выкипятить полбутылки шампанскаго съ сокомъ трюфелей и шампиньоновъ, положить чесноку, зелени и немного краснаго перцу.

5 ложекъ выкипяченнаго бѣлаго соуса, вина 1 стаканъ прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать и выжать сокъ изъ одного лимона.

## Соусъ ліонскій.

Изшинковать 3 луковицы, поджарить слегка въ равныхъ количествахъ прованскаго и кровьяго масла. Когда лукъ будетъ готовъ, влить стаканъ сотерна, положить

зелени и варить четверть часа. Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса до настоящей густоты, подбить двумя желтками, влить вино, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного рубленой зелени петрушки.

## Соусъ изъ сморчковъ.

Очистивъ и вымывъ сморчки отъ песку и грязи, мелко шинкуютъ, опускаютъ въ соленой кипятокъ. Когда закипитъ, откидываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой, складываютъ въ кастрюлю на растопленное масло и поджариваютъ.

Полъ ложки масла, полъ ложки муки вскипятить въ отдельной кастрюлѣ, разводятъ 2—3 стаканами бульона, вскипятить 2—3 раза пока загустѣетъ, положить соли, мускатнаго орѣха, лимоннаго сока, осьмушку сливочнаго масла или полстакана сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленой зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

## С о я.

Соей называется извѣстнаго рода смѣсь въ видѣ жидкой горчицы, подаваемая какъ при мясномъ, такъ и рыбнымъ кушаньями. Подобныхъ сой существуетъ довольно много, и самое лучшее ихъ покупать готовыми, такъ какъ приготовленіе ихъ сложно и дорого.

## Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, развести бульономъ, въ которомъ варились грибы, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, вскипятить, подправить нѣсколькими желтками, подогрѣть и залить вареныхъ утокъ или котлеты. Можно также прибавить вареныхъ нашинкованныхъ грибовъ.

## Соусъ изъ раковъ.

Взять 25 раковъ, четверть стакана муки, 2 ложки масла, 2 ложки сметаны, ложку сыру и укропу, 1 лимонъ.

Раки сварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, всю оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать четверть стакана муки, размѣшать, развести 3-мя стаканами бульона, прокипятить, положить сокъ изъ лимона, 2 ложки сметаны, ложку сыра (можно и безъ него), вскипятить и всыпать немного зеленаго укропа.

Облить на блюдѣ вареную курицу, мозги, рыбу и проч. огарнировать ихъ раковыми шейками и ножками.

## Соусъ изъ артишекъ по-англійски.

Взять 10 штукъ артишекъ и 4 стакана основнаго бѣлаго соуса.

Артишки очищаютъ отъ зелени, отвариваютъ въ соленой водѣ, до мягкости и протираютъ чрезъ рѣшето, и смѣшиваютъ съ соусомъ, солятъ и прибавляютъ немного кайенскаго перцу и модеры.

## Соусъ изъ помидоровъ.

Разрѣзать поперекъ нѣсколько помидоровъ, выжать сокъ и зерна отбросить. Поджарить въ маслѣ нарѣзанный кружками лукъ, всыпать полъ ложки муки, поджарить, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, положить помидоры, немного соли, англійскаго перцу и лавроваго листа и варить часъ, часто мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Подавая, протереть сквозь сито.

## Соусъ изъ анчоусовъ къ телятинѣ.

Взять анчоусовъ, вымыть, вынуть изъ нихъ кости, мелко порубить и поджарить на маслѣ. Влить стаканъ бульону, прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона и вмѣстѣ вскипятить. Растереть 3 желтка съ полстаканомъ вина и



ложкою муки, смѣшать съ соусомъ, подогрѣть но не кипятить, и подать къ жареной телятинѣ.

## Соусъ томатъ.

Тоже изъ томатовъ можно, по желанію, смѣшать съ основными краснымъ или бѣлымъ соусомъ и приправить ихъ сахаромъ или лимономъ.

## Соусъ тартаръ.

Столовую ложку дѣланной французской горчицы, ложки три прованскаго масла и полложки уксуса. Все это хорошенько сбить вилкой.

Къ вышеупомянутому соусу прибавьте ложки двѣ мелко на мелко изрубленныхъ каперсовъ и хорошенько все перемѣшайте. Это будетъ соусъ тартаръ съ каперсами.

Прибавьте въ тотъ же соусъ анчоусовой сои, вы получите тартаръ съ соей.

## Соусъ провансаль.

Крѣпкой желтой горчицы ложку, и ложекъ 6—8 прованскаго масла, которое надо подбавлять къ горчицы и сбивать тщательно деревянной вилкой, да полложки уксуса (непремѣнно самаго лучшаго французскаго). Провансаль долженъ быть сбить очень хорошо, чтобы былъ нѣженъ и мягокъ.

## Лимонный соусъ къ домашнимъ птицамъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, влить немного бульону, въ которомъ варилась птица, полстакана бѣлаго вина, стертую на теркѣ цедру съ одного лимона и также сокъ изъ него, прибавить кусокъ сахару и 4 желтка и подогрѣть на огнѣ, не переставая мѣшать. Когда погустѣетъ, отставить отъ огня и залить какую угодно домашнюю вареную птицу.

## Соусъ горчичный къ сосискамъ.

Поджарить ложку муки съ ложкой масла, развести стаканомъ бульона, прибавить 2 чайныя ложки горчицы въ порошокъ, влить немного вина или уксуса, немного сахару и хорошенько вскипятить.

## Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.

Вымочить и очистить селедку, мелко изрубить съ луковицею. Поджарить ложку масла съ ложкою муки, смѣшать съ рубленой селедкой и еще разъ поджарить, влить стаканъ бульону, ложку лимоннаго соку, вскипятить все вмѣстѣ и залить мясо.

## Соусъ сальми.

Обрѣзки и кости отъ обжаренной дичи изрубить мелко, налить бульономъ въ винномъ, и варить до густоты. Потомъ процѣдить и прибавить краснаго соуса, покипятить и процѣдить сквозь салфетку.

## Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ.

Стереть на теркѣ большой корень хрѣну и тушить въ маслѣ недолго, влить нѣсколько ложекъ бульону, сметаны и потушить. Когда сдѣлается мягокъ, подправить 2 или 3 желтками, подогрѣть и подать къ разварной говядинѣ.

## Красный соусъ съ лукомъ.

Изрубивъ мелко луковицы 2—3, поджарьте ихъ въ полужождкѣ сливочнаго масла до красна на сотѣйникѣ; но смотрите, чтобъ не пригорѣли, потомъ положите поджаренный лукъ въ красный соусъ и хорошенько вымѣшайте веселькой,

## Соусъ изъ луку острый.

Взять нѣсколько кусковъ сахару, залить двумя ложками воды и подрумянить. Когда зарумянится, вложить полфунта масла, поджареннаго съ мукой, подлить воды столько, сколько нужно соусу, положить нарѣзаннаго луку и варить до мягкости. Когда уварится, влить двѣ ложки уксусу, вскипятить и протереть сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть золотистаго цвѣта и кисло-сладкаго вкуса.

## Соусъ изъ лука съ тминомъ.

Взять нѣсколько луковиць, нарѣзать и сварить въ бульонѣ до мягкости; поджарить въ маслѣ немного муки или тертой булки, смѣшать съ варенымъ лукомъ, прибавить ложку тмину, сильно вскипятить и подать къ жареной баранинѣ.

## Соусъ горчичный холодный.

Нѣсколько ложекъ сухой горчицы обварить кипяткомъ, поставить на огонь, подогрѣть, не переставая мѣшать, потомъ отставить и остудить. Нѣсколько крутосваренныхъ желтковъ растереть въ порошокъ, прибавить двѣ ложки мелкаго сахару, двѣ ложки прованскаго масла, смѣшать хорошенько съ горчицей, развести уксусомъ и процѣдить сквозь сито. Соусъ долженъ быть густоватый. Можно къ нему прибавить немного каперсовъ.

## Соусъ изъ помъ-д'амуровъ.

Въ бѣлый соусъ положите 6—8 штукъ спѣлыхъ т. е. красныхъ, а не зеленыхъ помъ-д'амуровъ, отваренныхъ въ водѣ и протертыхъ сквозь сито. Помъ-д'амуры достаточно прокипятить два раза. Переложивъ пюре изъ помъ-д'амуровъ въ соусъ прокипятите его одинъ разъ, не болѣе. Этотъ соусъ долженъ имѣть розовый цвѣтъ.

## Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Взять полтора стак. мясного бульону, 5 шампиньоновъ, 1 стак. сметаны, 1 вилочекъ цвѣтной капусты средней величины, 1 лож. муки, лимонной кислоты.

Къ мясному бульону прибавляютъ рубленные шампиньоны, по вкусу лимонной кислоты, сметану солятъ и прибавляютъ мелкаго сахару, также по вкусу, хорошо кипятятъ и опускаютъ разобранную по частямъ капусту, чтобъ было довольно густо; продолжаютъ кипятить, пока капуста поспѣетъ, подправляютъ мукой.

Подаютъ къ отварной домашней птицѣ.

## Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ

Огурцы очищаютъ, выбираютъ зерна, рѣжутъ на кусочки, солятъ и даютъ стоять, пока они дадутъ изъ себя сокъ, который сливаютъ прочь, а огурцы поджариваютъ въ маслѣ, подъ крышкѣй, въ кастрюлѣ когда огурцы хорошо упрѣютъ, къ нимъ обратно приливаютъ оставшійся сокъ, по вкусу уксусу, сахару, перцу и подправивши слегка мукой, даютъ вскипѣть, прибавляютъ сухого бульона и немного бѣлаго столоваго вина.

Подаютъ къ жаркимъ.

## Соусъ салатъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Огурцы нарѣзатъ продолговатыми небольшими кусочками, развести поджаренную муку въ 2-хъ стаканахъ бульона, прибавить масла, немного рубленой зелени петрушки. Кипятить часа два, процѣдить и положить сюда огурцы. Прибавить огуречнаго рассолу, а кто хочетъ, можетъ прибавить грибного бульону, и немного жженого сахару, и хорошо вскипятить. Подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки, картофеля, замѣнять скоромное масло постнымъ.

## Соусъ горчичный къ рыбамъ.

Взять полстакана рыбнаго бульону, полстакана вина, 3 ложки горчицы, ложку масла, крѣпко вскипятить, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, еще разъ вскипятить. Растереть 4 желтка, прибавить немного муки и воды, смѣшать съ приготовленнымъ соусомъ и подогрѣть, но не кипятить, и залить имъ какую-нибудь отваренную рыбу.

## Соусъ американскій, красный.

Взять четверть хорошаго масла, 10 штукъ шампиньоновъ, по вкусу лимонной кислоты и сахару, 5 ложекъ основного краснаго соуса, немного кайенскаго перцу, 5 ложекъ пюре изъ томатовъ, 2 рюмки мадеры и 2 стакана бульона, немного каперсовъ и оливокъ безъ костей.

Въ бульонѣ, въ закрытой кастрюлѣ томятъ нашинкованные шампиньоны, корнишоны съ краснымъ соусомъ. Когда шампиньоны поспѣютъ, прибавляютъ томатъ, если желаютъ, сгущаютъ мукой и вливаютъ мадеру, заправляютъ, по вкусу, лимонной кислотой и сахаромъ.

## Соусъ молочный.

Взять 2 стак. молока, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 2 желтка, сахару по вкусу, лимонной цедры, 1 рюмку мадеры.

Муку съ масломъ поджарить, развести двумя стаканами молока или сливокъ, размѣшать до гладкости, дать вскипѣть два или три раза, когда слегка остынетъ взбить желтки, посолить, прибавить сахару по вкусу цедру; прибавить для желаемой густоты бульона, въ которомъ варилаь курица, индѣйка или телятина, 1 рюмку мадеры, размѣшать, подогрѣть.

Подавать къ вареной телятинѣ, курицѣ, индѣйкѣ или цыплятамъ съ рисомъ.

## Соусъ миндальный къ пудингу.

Взять полстакана сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля и мелко истолочь, развести двумя стаканами горячаго молока, процѣдить и выжать. Прибавивъ 4 желтка и полложки картофельной муки, прибавить еще полстакана молока, положить по вкусу сахару и подогрѣвать на огнѣ, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ.

## Соусъ изъ вишенъ къ пудингамъ.

2 фун. спѣлыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ, которыя истолочь, смѣшать съ вишнями, влить стаканъ вина, столько же воды и разварить; протереть чрезъ сито, положить немного корицы или лимонной цедры, подправить ложкой картофельной муки, разведенной водою, прибавить сахара по вкусу и еще разъ вскипятить.

## Соусъ сливочный къ пудингамъ.

Около двухъ стакановъ сливокъ вскипятить съ двумя ложками мелкаго сахару и кускомъ ванили и остудить. Растереть 6 желтковъ съ двумя ложками холодныхъ сливокъ, подправить приготовленныя раньше сливки, вынуть ваниль и подогрѣвать, не переставая мѣшать, пока погустѣетъ.

## Соусъ сладкій съ изюмомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести стаканомъ бульона, вскипятить и подцвѣтить жженымъ сахаромъ. Прибавить горсть изюму, немного уксусу, сахару и вскипятить; передъ подачею положить нѣсколько ломтиковъ лимона и еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ къ жареному лещу или линю.

## Соусъ изъ клюквы.

Клюкву варятъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока сдѣлается очень мягкая, тогда протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ для запаха 1 каплю розоваго масла или настойки ванили или нѣсколько листьевъ пахучей герани, прибавляютъ по вкусу сахару, сгущаютъ картофельной мукой, а листья герани выбрасываютъ.

## Эссенція для подкрашиванія соусовъ.

Взять 1 фун. говядины, изрѣзать ее мелкими кусочками, а равно изрѣзать кусочками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1—3 штуки лавроваго листу; все положить въ кастрюлю, куда прибавить полторы ложки масла и поджарить до красна; послѣ чего влить стакана 2 воды или бульона, прокипятить, процѣдить и хранить закупоривши. Когда потребуется, то брать 1—2 ложки для соуса.

## Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.

Полтора стак. хересу или мадеры, рюмку крѣпкаго уксусу эстрагону, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перцу, полмускатнаго истертаго орѣха, нѣсколько головокъ гвоздики, кусокъ хрѣну, цедры изъ лимона, 2 нарѣзанныя петрушки, все вмѣстѣ смѣшать и варить, пока хорошо разварятся сардельки; процѣдить сквозь сито, перелить въ бутылки, остудить, крѣпко закупорить. Приготовляя изъ этой эссенціи соусъ, слѣдуетъ взять ложку муки, хорошо поджарить ее безъ масла, послѣ чего вскипятить ее съ полторы лож. масла, развести 2 стак. бульона, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить, если желаютъ сахарнаго подцвѣта, вскипятить, процѣдить и облить кушанье.

## Соусъ салатъ по-венгерски.

Взять 1 фун. бѣлой сухой фасоли, полстакана уксусу, 2 ложки прованскаго масла, 2 рубленныхъ луковиць, соли и перцу по вкусу.

Бѣлую фасоль отвариваютъ въ водѣ безъ соли, отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и прибавляютъ уксусу, но вмѣсто него можно брать лимонную кислоту, разведенную въ холодной водѣ, и въ заключеніе прибавляютъ прованское масло, рубленый лукъ, и перцу по вкусу.

### Соусъ финансьеръ.

Вскипятить 2 стакана рейнвейна, по полстакана сока изъ трюфелей и шампиньоновъ. Когда вскипитъ, положить 5 ложекъ краснаго соуса и уварить до надлежащей густоты. Изрѣзать мелко трюфель, сложить въ кастрюлю, налить шампанскимъ и варить, подъ крышкой, на легкомъ огнѣ. Когда соусъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и размѣшать съ трюфелемъ.

### Соусъ кольберъ.

Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса съ 2 ложками рыбнаго бульона, подбить желтками, процѣдить сквозь салфетку, положить кусокъ масла, лимоннаго сока, шампиньоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками, и 10 раковыхъ шеекъ.

### Соусъ изъ кольраби.

Шесть головокъ кольраби, очищенной отъ верхней кожицы, рѣжутъ мелкими пластинками, складываютъ въ кастрюлю, заливаютъ бульономъ и ставятъ на огонь. Когда сварится, то прибавляется соусъ, приготовленный съ одной ложкой муки, поджаренной съ одною ложкою масла и бульона и смѣшанный со стаканомъ сметаны. Когда кольраби закипитъ въ этомъ соусѣ, тогда подаютъ его на столъ какъ самостоятельное блюдо, или же къ котлетамъ или жаркому.

### Соусъ изъ шпината съ яйцами.

Взять два фунта молодого шпинату, очистить его отъ травы и земли, перемыть листочки въ холодной водѣ, по-



ложить въ кастрюлю и, заливъ его непременно кипяткомъ настолько, чтобы вся зелень была покрыта имъ, поставить варить, но не накрывать кастрюльку крышкою. Когда шпинатъ будетъ готовъ, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла, протереть сквозь рѣшето деревянною ложкою въ кастрюлю, налить стаканъ цѣльнаго молока, размѣшать и поставить варить.

Какъ закипитъ, влить подправку изъ одной столовой ложки муки, съ полт. ложками сливочнаго масла, растереть это и развести немного молокомъ, положить немного соли и сахару, по вкусу, дать прокипеть съ четверть часа; потомъ выложить въ соусникъ, обложить вареными яйцами, какими пожелаютъ крутыми или въ смятку.

Къ соусу изъ шпината подается также обжаренная, вымоченная въ молоко булка. Дѣлается это такъ: взять французскую булку, наръзать ломтиками, потомъ смѣшать 2 яичные желтка съ полъ чашкою молока, положить наръзанные куски булки и обжарить ихъ хорошенько на сковородѣ въ двухъ съ половиною ложкахъ масла, поворачивая каждый кусокъ, чтобы ровно обжарился и зарумянился.

## Раковое масло.

Раковую скорлупу— черепа, шейки, клешни—истолките въ ступѣ помельче, положите на сковороду съ кускомъ сливочнаго масла, поставьте на плиту и жарьте, мѣшая до тѣхъ поръ, пока масло покраснѣетъ. Тогда процѣдите масло сквозь частое сито въ глиняную или фарфоровую банку и поставьте въ холодное мѣсто до употребленія.

## Анчоусное масло.

Возьмите осьмью фунта анчоусовъ, и четверть фунта сливочнаго масла. Анчоусы истолките въ ступкѣ, протрите сквозь сито; потомъ смѣшайте съ масломъ, вновь протрите сквозь сито; выложите въ какую либо каменную чашечку, уложите и храните на льду. Анчоусы можно замѣнить хорошей селедкой. Анчоусы надо сначала промыть, чтобы не было въ нихъ соли, которая въ анчоусахъ бываетъ чуть ли не кусками.

## Горчица французская.

1) Взять пополамъ желтой и сѣрой горчицы, обварить кипяченымъ уксусомъ, настоеннымъ эстрагономъ и кипяткомъ, перемѣшать и поставить въ закрытомъ каменномъ сосудѣ на три часа. Потомъ прибавить мелко истертыхъ анчоусовъ или селедки, или сардинки по желанію вкуса, хорошо размѣшать и развести уксусомъ, до желаемой густоты. Хранить хорошо въ закупоренныхъ и осмоленныхъ банкахъ.

2) На два съ половиной фунта сухой горчицы берет-ся: свѣжихъ листьевъ петрушки три съ половиной золот., кервеля три съ половиной золот., селдерея три съ половиной золот., эстрагона два съ половиной золот., чесноку 1 головку, соленыхъ анчоусовъ 12 шт. Все это рубится острой сѣчкой, какъ можно мельче, смѣшивается съ горчицею и растирается въ каменной или стеклянной ступкѣ до тѣхъ поръ, пока не получится самый мелкій и однородный порошокъ, который подслащается винограднымъ сусломъ, но какъ оно не вездѣ есть, то сахаромъ; къ этому прибавляется семь золот. бѣлой самой мелкой соли, вся смѣсь растирается снова, разводится водою и разливается въ банки. Но прежде закупорки банокъ съ горчицею, въ каждую изъ нихъ опускается раскаленный до красна кусокъ желѣза толщиною въ средній палецъ и оставляется въ ней до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ не остынетъ; этимъ отнимается у горчицы часть ея остроты и выпаривается лишняя вода. Вынувъ желѣзо, банки доливаются крѣпкимъ бѣлымъ уксусомъ, закупориваются и заливаются смолою.

## Хрѣнъ.

Хрѣнъ употребляется въ двухъ видахъ: наскобленный ножемъ въ видѣ тонкихъ стружекъ, употребляется какъ гарниръ для бифштекса, ростбифа котлетъ и пр. тертый хрѣнъ замѣняетъ собою горчицу. Для послѣдней цѣли онъ готовится съ уксусомъ, солью и сахаромъ, подается къ разварной говядинѣ, рыбамъ, студню и т. п.

или съ сахаромъ и сметаною,—для разварнаго поросенка и для разварной говядины.

## МАЙОНЕЗЫ.

### Ланспикъ для майонезовъ.

Телячью головку и ножки налить водой, прибавить разныхъ кореньевъ и поставить варить. Когда мясо начнетъ отпадать отъ костей, процѣдить, снять жиръ, влить немного уксусу, положить соли, вскипятить и остудить, взбить нѣсколько бѣлковъ съ ложкой холодной воды, влить въ ланспикъ и поставить на легкой огонь, чтобъ кипѣло слегка. Когда яйца свернутся и бульонъ сдѣлается чистъ, вылить его въ салфетку, привязанную четырьмя концами къ ножкамъ обернутой табуретки, и дать стечь. Когда все стечетъ, поставить на холодъ.

Если же яйца не совсѣмъ очистили бульонъ, то положить кусокъ льду и снова вскипятить на легкомъ огнѣ, и если еще будетъ мутенъ, то положить еще кусокъ льду и снова кипятить, потомъ слить въ салфетку и процѣдить.

### Мусъ для майонезовъ.

Взять 2 стакана очищеннаго и процѣженнаго ланспикъ, пока еще не остылъ, влить три четверти стакана прованскаго масла, полстакана уксусу; смѣшать и бить вѣничкомъ на льду, пока обратится въ бѣлую пѣну. Этимъ мусомъ облить какое угодно оставшееся жареное мясо или рыбу и дать застыть. Сверху убрать каперсами, кругомъ обложить вареной фасолью, картофелемъ, мелко наръзанной свеклой и солеными грибами.

### Майонезъ изъ поросенка.

Вымыть поросенка, порѣзать на куски налить водою, положить разныхъ кореньевъ, немного соли, перцу и сварить до мягкости. Когда будетъ готовъ, вынуть кости, по-

рѣзать мясо на небольшіе кусочки, въ бульонъ же прибавить уксусу и варить до тѣхъ поръ, пока его останется стакана три не больше. Поджарить жженымъ сахаромъ, очистить бѣлками, собрать жиръ, процѣдить сквозь салфетку, налить немного въ форму, положивъ на дно кусочковъ лимона, и застудить, уложить сверху мясо поросенка, залить оставшимся ланспикомъ и застудить.

## Рулетъ изъ поросенка.

Хорошаго жирнаго поросенка распластать, вынуть кости и посолить, мясо около костей обобрать, мелко порубить съ поросячьимъ потрохомъ; если этой массы мало, то прибавить телячьей печенки, или же телятины, смѣшать съ мелко порубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, (кто не любитъ лукъ, то прибавить одного масла), немного булки, намоченной въ молоко, два яйца, все вмѣстѣ порубить, размѣшать и наложить этого фарша на распластаннаго поросенка, наверхъ положить круто сваренныя и нарѣзанныя кружками яйца и свернуть крѣпко въ трубку. Завернуть въ салфетку, обвить веревкой и варить въ бульонѣ или въ водѣ. Когда сварится, положить на ночь подъ прессъ, потомъ снять салфетку, порѣзать плоскими кусочками поросенка, налить немного ланспику въ форму, застудить, уложить сверху куски рулета, залить ланспикомъ и застудить. Можно также подавать рулетъ безъ ланспика, только подать къ нему уксусъ и прованское масло.

## Майонезъ изъ цыплятъ.

Вскипятить воду съ кореньями, прибавивъ ложку масла и кусокъ мяса; когда вода хорошенько вскипитъ, положить въ нее очищенныхъ цыплятъ и сварить до мягкости. Когда будутъ готовы, вынуть, остудить, разобрать на части, снять кожу, уложить на блюдо, убрать мусомъ, обложить вареной спаржей и цвѣтной капустой, раковыми шейками (которыя должны сначала полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ). Подать къ этому майонезу соусъ провансаль.

## Заливное изъ поросенка.

Поросенка мѣсячнаго или шестинедѣльнаго зарѣзать, ошпарить кипяткомъ, очистить шерсть, выпотрошить обмыть въ холодной водѣ, положить въ большую кастрюлю, или чугунокъ эмалированный внутри, положить пряностей, кореньевъ и достаточное количество соли, налить воды настолько, чтобы поросенокъ былъ совершенно ею покрытъ, поставить на огонь и варить до готовности; затѣмъ вынуть, изрѣзать на куски, а голову разрубить пополамъ, разложить на блюдо и отставить. Въ бульонъ положить костей говяжьихъ съ жилами, какія обыкновенно берутся для варки говяжьего бульона и варить, пока будетъ густой бульонъ, его оттянуть бѣлкомъ и залить поросенка, положивъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ кружечки лимона безъ зеренъ.

Къ заливному изъ поросенка подается тертый хрѣнь, разведенный уксусомъ, съ прибавленіемъ соли и мелкаго сахара.

## Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки.

Молодую индѣйку очистить отъ перьевъ, опалить на огнѣ пухъ, выпотрошить, обрѣзать голову съ шеей, крылья и ноги, а изъ туловища осторожно вынуть кости, обмыть въ водѣ, посолить внутри и снаружи и начинить такимъ фаршемъ: полъ французскаго пяти-копѣчнаго хлѣба намочить въ водѣ, отжать, смѣшать съ 1 фунтомъ мелко изрубленной телятины, вбить 2 сырыхъ яйца, положить 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, все это истолочь въ деревянной посудѣ и протереть чрезъ рѣшето. Къ этой массѣ прибавить яичницу изъ двухъ яицъ и одну чайную чашку мелко изрубленной вареной ветчины, размѣшать возможно больше. Когда фаршемъ будетъ набита индѣйка зашить отверстие ниткою, опустить въ кипятокъ и варить до готовности мяса индѣйки. Затѣмъ вынуть, положить подъ прессъ на 1 часъ, пока совершенно остынетъ. Нако-

нецъ выдернуть нитки, изрѣзать индѣйку на продолговатые ломти, но такъ, чтобы фаршъ не вывалился, облить соусомъ и огарнировать.

## Майонезъ изъ индѣйки съ фаршемъ изъ потроховъ.

Разрѣзать индѣйку вдоль хребта, вынуть кости и посолить. Взять телячью лопатку, срѣзать мясо, выбрать жилы, мелко изрубить и смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ; снять пленки съ телячьяго потроха, мелко порубить; вбить нѣсколько яицъ, положить бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ и отжатый, немного соли, перцу 1 фун. мелко порубленнаго шику, вымѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, начинить индѣйку этимъ фаршемъ и зашить. Обвернуть въ салфетку и варить въ водѣ часа два. Вынувъ изъ воды, положить подъ прессъ и, когда остынетъ, снять салфетку, убрать лансликомъ или облить мусомъ съ каперсами и корнионами. Подать соусъ изъ горчицы.

## Заливное изъ телячьей головки.

Очистить телячью головку, разрубить ее вдоль пополамъ, вынуть мозги, потомъ разрубить обѣ половинки головы на три части каждую, сложить въ чугуничекъ, внутри эмалированный, положить достаточно пряностей и кореньевъ, посолить, налить водою, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ отдѣляться свободно отъ костей. Тогда снять мясо, изрубить его не особенно мелко и оставить; кости же снова положить въ бульонъ и продолжать варить, чтобы былъ густой бульонъ, который процѣдить чрезъ сито, влить въ форму стакана полтора, застудить на холодѣ, положить слой мяса изрубленной головки, снова залить такимъ же количествомъ того же бульона и снова застудить, наконецъ положить еще слой мяса, залить и застудить. Въ промежуткахъ между мясомъ и галантиромъ можно положить ломтики лимона и кружечками нарѣзанныя яйца, сваренныя въ крутую.

Выложивъ на блюдо, подавать на столъ съ хрѣномъ, разведеннымъ уксусомъ или особеннымъ соусомъ, которые подаются въ отдѣльныхъ посудахъ.

Соусъ для этого заливного готовится такъ: 1 чайную ложечку сухой сарептской горчицы, развести столовою ложкою кипящей воды и хорошенько растереть, смѣшать съ 3 крутыми желтками, протертыми чрезъ рѣшето, влить столовую ложку прованскаго масла, полъ стакана бульона, полъ стакана ренскаго уксуса, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и размѣшать хорошо.

## Студень изъ коровьихъ ногъ.

Если коровьи ноги куплены не очищенными, то взять 2 ноги, опалить ихъ, очистить, соскабливая ножемъ обмыть, сбить роговицы, разрѣзать по суставамъ, сложить въ эмалированный чугунокъ, налить водою настолько, чтобы ноги были покрыты на вершокъ сверху, посолить умеренно, накрыть сосудъ крышкою и варить нѣсколько часовъ на сильномъ огнѣ, пока мягкія части будутъ свободно отставать отъ костей. Вынувъ ноги, снять съ костей мясо, мелко изрубить его и отставить, а кости снова положить въ тотъ же бульонъ, прибавивъ туда же 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 10 зеренъ англійскаго перцу 4 лавровыхъ листа и немного лимонной цедры, варить еще одинъ часъ, вынувъ изъ печи, оттянуть процеженный бульонъ бѣлками и имъ залить мясо разложенное на блюдо. Вынести на ледъ, чтобы студень застылъ, но не замерзъ. Если студень выливается въ форму и потомъ плохо вынимается, то достаточно поставить наполненную имъ форму въ теплую воду на одну минуту.

Къ студню подается отдѣльно тертый хрѣнъ разведенный уксусомъ, куда прибавляется немного мелкаго сахару.

## Холодный паштетъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Взять внутренности отъ 15 гусей, намочить молокомъ на нѣсколько часовъ и порубить; полъ фунта свѣжаго

шкику порубить и смѣшать съ потрохами, вбить 8 яицъ, стакана 2 съ половиной тертой булки, 3 или 4 рубленыхъ трюфеля, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, прибавить немного мускатнаго орѣха соли и размѣшать хорошенько. Вымазать масломъ кастрюлю, посыпать сухарями, положить въ нее фаршъ и печь въ легкой печи. Когда испечется, истолочь въ ступкѣ, подкладывая понемногу масла (съ полъ фун.) и протереть сквозь сито; выложить на блюдо, сгладить сверху ножемъ, обмазаннымъ въ прованскомъ маслѣ, убрать ланспикомъ или мусомъ.

## Маринадъ изъ разныхъ рыбъ.

Очистить, порѣзать на куски какую угодно рыбу, посолить и дать часъ постоять. Вскипятить воду съ разными кореньями, влить ложки 2 уксусу, положить туда рыбу и сварить. Отставивъ отъ огня, прикрыть бумагою и, когда немного остынетъ, вынуть рыбу; бульонъ уварить подцвѣтить жженымъ сахаромъ и очистить, какъ всякое желе. Обложить форму кусочками лимона, кусочками красиво нарѣзанной свеклы и карнишонами, налить немного ланспику; когда застынетъ, положить сверху рыбу, залить остальнымъ ланспикомъ и застудить. Ежели ланспикъ не довольно густъ, то прибавить бѣлаго желатину. Щука имѣетъ клею менѣе другихъ рыбъ. Линей слѣдуетъ сначала обварить кипяткомъ, чтобъ шелуха лучше чистилась.

## Рулетъ изъ щуки.

Очищенную щуку посолить, а черезъ часъ сполоснуть и вытереть салфеткой. Голову отнять, разрѣзать животъ, вынуть хребтовую кость, оставивъ все мясо при кожѣ, положить на салфетку, намазанную масломъ, и наложить рыбнымъ фаршемъ, приготовленнымъ по способу, какъ сказано въ отдѣлѣ о рыбахъ. Завязать салфетку, обмотать веревочкой и сварить въ водѣ съ уксусомъ, разными кореньями, а также прибавивъ всѣ рыбныя кости. Вынувъ рулетъ изъ салфетки, положить подъ прессъ,



бульонъ уварить на желе и убрать имъ порѣзанную на куски щуку. Подать соусъ изъ горчицы или уксусъ и прованское масло.

## Майонезъ изъ телячьихъ ножекъ.

Взять 4 телячьихъ ножки и головку, сварить до мягкости съ разными кореньями англійскимъ перцемъ. Вынувъ ножки и головку, выполоскать въ теплой водѣ, порѣзать на кусочки, а бульонъ оттянуть бѣлкомъ, прибавивъ немного уксусу. Очищеннаго бульона налить немного въ форму и остудить. Мозгъ нарѣзать кусочками, положить сверху остывшаго бульона, потомъ положить мелко нарѣзанное мясо отъ ножекъ, залить остальнымъ бульономъ и застудить. Подать къ этому майонезу соусъ изъ горчицы или же уксусъ и прованское масло.

## Заливное изъ дичи.

Рябчики поджариваютъ въ маслѣ; когда готовы, нарѣзать ихъ филе ровными ломтиками, положить въ форму, куда предварительно положить каперсовъ и мяса вареныхъ раковъ, а по бокамъ куски лимона, залить галантиромъ и можно убрать какъ предыдущее заливное изъ говядины.

## Майонезъ изъ дичи.

Очищенные и выпотрошенные рябчики обложить тонкимъ слоемъ шпигу, посолить и изжарить въ кастрюлѣ; остудить, нарѣзать филейчики ровнымъ кусочками, спрыснуть лимономъ, смочить прованскимъ масломъ и дать стоять 1—2 часа, послѣ чего, каждый кусочекъ обмакнуть въ майонезъ, укладывать на блюдо, облить тѣмъ же майонезомъ и гарнировать свѣжимъ салатомъ, кусочками свѣжихъ огурцовъ, маринадомъ, мелко изрубленнымъ галантиромъ и крутыми яйцами, нарѣзанными кружочками.

Отдѣльно подаютъ уксусъ, перецъ, прованское масло и соусъ провансаль.

Такимъ точно способомъ можно приготовить майонезъ и изъ прочей дичи.

## Винегретъ.

Винегретъ дѣлается изъ разнаго оставшагося жаркого, какъ-то: свинины, телятины, птицъ, говядины и т. п. Какое-нибудь оставшееся жаркое порѣзать на мелкіе кусочки, также нарѣзать кусочками вареную свеклу, корнишоны или соленые огурцы, немного селедки, нѣсколько крутыхъ яицъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, разныхъ пикулей; уложить все рядами на блюдо, облить соусомъ изъ горчицы съ каперсами или же уксусомъ съ прованскимъ масломъ. Въ постъ вмѣсто говядины можно положить какой угодно вареной рыбы, а также кусочками нарѣзаннаго рыбнаго желе. Можно также въ винегретъ прибавить варенаго картофеля.

## Маринадъ изъ щуки или судака.

Очищенную рыбу порѣзать на куски, обсыпать сухарями, обжарить въ какомъ-либо постномъ маслѣ и подсушивъ въ печкѣ. Вскипятить уксусъ съ разными кореньями, какъ для всякаго маринада, остудить и залить этимъ уксусомъ рыбу. Маринадъ, приготовленный такимъ способомъ, можетъ очень долго держаться.

## Маринадъ изъ сельдей.

Вымочить въ молоко или водѣ сельдей, залить кипяченымъ съ перцемъ и лавровымъ листомъ и остуженнымъ уксусомъ, а подавая полить прованскимъ масломъ.

## Заливное изъ говядины.

Маринованную жареную говядину рѣжутъ на тонкіе куски, кладутъ въ форму, убираютъ майонезомъ, лимономъ, трюфелями, зеленью—однимъ словомъ, всѣмъ, что

даетъ вамъ фантазія сдѣлать это блюдо красивымъ, и заливаютъ галантиромъ какого угодно цвѣта. Когда галантиръ застынетъ, форму опускаютъ на одно мгновеніе въ горячую воду, затѣмъ, накрывъ блюдомъ или тарелкой, если форма небольшая, опрокинуть и поставить на столъ, слегка потряхивая форму и заливное изъ формы вывалится. Тогда кругомъ заливного можно продолжать уборку мелко изрубленнымъ цвѣтнымъ галантиромъ, чередуясь съ майонезомъ, трюфелями, различною зеленью и т. п. Отдѣльно подаютъ горчицу и соусъ провансаль.

## Свиная голова.

Очистить красивую свиную голову съ красивыми ушами, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и четвертью чайной ложкой силитры. Взять салфетку, положить на нее тонкими ломтиками нарѣзаннаго шпига; вытереть до суха голову, положить ее на шпигъ кожею. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки слѣдующимъ образомъ: 1 ф. телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку (большую) наскоблить ножомъ въ сыромъ видѣ, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту мѣшая, чтобъ побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить въ маслѣ, 1 французскую булку намочить въ водѣ, въ молоко или бульонѣ, выжать, положить соли, англійскаго перца, мускатнаго орѣха, 2—3 яйца, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето или друшлякъ, и фаршъ готовъ. Послѣ этого, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими продолговатыми кусочками нарѣзаннаго шпига, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фаршу, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова, вынуть, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, убрать ланспигомъ изъ увареннаго и процѣженнаго отъ варки головы бульона и выставить на ледникъ.

## Ножки свиныя.

Въ рѣдко какой колбасной можно найти свиныя ножки въ готовомъ видѣ, между тѣмъ какъ этотъ продуктъ на западѣ, у насъ въ Царствѣ Польскомъ и въ Остзейскихъ губерняхъ считается однимъ изъ общеупотребительныхъ продуктовъ, какъ по своей питательности, такъ и по доступности въ цѣнѣ.

Свиныя ножки, отдѣленные при раздѣлкѣ свиной туши, солятся въ какомъ-либо старомъ рассолѣ, оставшемся отъ соленія свинины вообще или ея окороковъ; когда процессъ соленія оконченъ, ножки вѣшаютъ въ прохладномъ мѣстѣ, чтобъ обсохли, коптятъ и варятъ.

## Свиной студень по-малороссійски.

Взять свиныя ножки и голову съ ушами (безъ мозговъ), варить четверть часа въ водѣ, потомъ остудить въ холодной водѣ, переложить въ горшекъ, влить 1 бутылку бѣлаго винограднаго вина, 1 рюмку крѣпкаго уксусу, 1 бут. воды, положить 10 луковицъ, полщепотки гвоздики, поставить на легкой огонь и дать упрѣть подъ крышкой.

Въ форму положить коринку, гвоздику, по мѣстамъ уложить ломтиками свѣжаго лимона, ломтиками крутыхъ яицъ, убрать отваренной морковью и, положить мясо, изрѣзанное кусочками, влить процеженный и достаточно уваренный бульонъ, — остудить.

## Сыръ изъ зайца.

Взять 2 зайцевъ, снять всѣ пленки, выбрать жилы, хорошенько нашпиковать и зажарить. Когда ужарятся наполовину, порубить на куски, сложить въ кастрюлю, прибавить полфунта шпика и поставить тушить, накрывъ крышкой. Когда будетъ совершенно легко снять мясо съ костей, кости потолочь, сложить въ кастрюльку, прибавить немного бульону и снова тушить. Мясо мелко порубить, а кости процедить, и весь отваръ прибавить въ мясо;

испечь яичницу изъ 10 яицъ, смѣшать съ мясомъ, прибавить полфунта сыру, столько же масла истолочь хорошенько въ ступкѣ. Когда все столчется, протереть сквозь сито, вбить 8 яицъ, немного мускатнаго цвѣта, немного сухого распущеннаго бульона, полстакана вина и немного толченыхъ трюфелей. Все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, кастрюлю вымазать масломъ и обсыпать тертымъ сыромъ, сложить всю массу въ кастрюлю и запечь; когда остынетъ, нарѣзать тонкими ломтиками и подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

## Поросенокъ холодный.

Поросенка отвариваютъ съ кореньями, остужаютъ, укладываютъ безъ кореньевъ на блюдо и обливаютъ сметаной съ тертымъ хрѣномъ, куда прибавляютъ немного соли и уксуса, съ сахаромъ,

## Цыплячьи филеи въ майонезѣ.

Изжарить на легкомъ огнѣ куриные филеи, накрывши ихъ бумагою. Когда будутъ готовы, слить масло, а филеи остудить, обровнять, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ и поставить на ледъ на полчаса; потомъ осушить на салфеткѣ. Между тѣмъ приготовить майонезъ, сбить на льду до гладкости, и, когда будетъ готово, обмакивать въ него по одному филею и укладывать на приготовленное блюдо; обложить гренками, а средину наполнить салатомъ для холоднаго; сверху филеи могутъ убираться ланспикомъ.

## Рыбный столъ.

### Треска.

Положить треску въ деревянную посуду и залить щелокомъ на 4 дня, смѣняя каждый день щелокъ. Потомъ выполоскать и залить на 1 сутки известковою водою и, когда побѣлѣетъ, опять выполоскать и намочить въ холодной водѣ на 1 сутки, перемѣняя воду раза три. Вымочивши такимъ образомъ треску, въ зимнюю пору ее можно заготовить на нѣсколько разъ и брать по мѣрѣ надобности. Положивъ въ кастрюлю треску, налить водой и подогрѣть на вольномъ огнѣ, слить первую воду, налить свѣжей и опять подогрѣть; такъ поступать, пока вода будетъ болѣе слизкой. Наливъ послѣдній разъ водою, поставить на горячее мѣсто, сильно подогрѣть, но не кипятить, иначе треска будетъ жестка; подогрѣть надо треску до тѣхъ поръ, пока она будетъ дѣлиться слоями, тогда выбрать ее на рѣшето, дать воды стечь, посолить, прикрыть, чтобъ не остыла, и подать, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

### Треска съ сметаннымъ соусомъ.

Приготовленную вышесказаннымъ способомъ треску порѣзать кусочками, посолить, прикрыть, чтобъ не остыла, и залить слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку масла съ ложкой муки и немного шинкованной петрушки, развести 3 стаканами сметаны, прибавить немного мушкатнаго орѣха, вскипятить, положить въ этотъ соусъ треску, вбить 2 желтка и передъ подачею подогрѣть.

### Треска по-капуцински.

Вымоченную, сваренную и порѣзанную на куски треску посолить и посыпать толченымъ тминомъ. Вымазать блюдо масломъ, уложить рядъ трески, рядъ тушеныхъ въ мас-

лѣ, съ прибавленіемъ немного воды, мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, какъ-то: луку, петрушки, сельдерея, снова рядъ тѣска, залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями и запечь.

## Треска съ гренками.

Приготовленную вышесказаннымъ способомъ треску посолить и накрыть, чтобъ не остыла. Обмазать масломъ глубокое блюдо, налить немного сметаны, уложить рядъ нарѣзанной кусками трески, на нее рядъ гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардинками, снова рядъ трески и рядъ гренковъ; наконецъ, залить сверху сметаной и ненадолго поставить въ горячую печь.

## ✓ Рыба по-еврейски.

Какую-нибудь свѣжую рыбу, лучше всего щуку, порѣзать большими кусками, посолить и поставить часа на два, 2 петрушки нарѣзать кружочками, 2 луковицы порѣзать на куски, немного сельдерея, пару перьевъ, немного соли нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перцу, налить водой и поставить варить. Вынуть изъ каждаго куска рыбы понемногу мякоти, порубить хорошенько, смѣшать съ нѣсколькими мелко изрубленными луковицами, еще порубить, посыпать перцемъ, вбить 1 яйцо и наложить этимъ фаршемъ тѣ мѣста въ рыбѣ, изъ которыхъ вынута мякоть. Положить рыбу въ воду, въ которой варились коренья, и варить на сильномъ огнѣ. Воды должно быть столько, чтобъ только покрыло рыбу. Варить рыбу полъ часа, потомъ подлить стаканъ холодной воды и варить еще четверть часа; потомъ влить еще полстакана холодной воды и поварить полчасу передъ подачею на столъ. Подливая первый разъ холодную воду въ рыбу, можно положить немного шафрана.

## Рыба тушеная въ сметанѣ съ картофелемъ.

Обмазать густо кастрюлю масломъ и обложить сырымъ картофелемъ, нарѣзаннымъ кружками. Какую-нибудь рыбу

вычистить, порѣзать кусками, посолить, посыпать перцемъ, уложить въ кастрюлю, перекладывая каждый разъ картофелемъ. Залить сметаной и поставить въ печь, пока утушится.

## Котлеты изъ рыбы.

Взять какую угодно рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, мясо посолить и посыпать немного перцемъ. Поджарить на маслѣ немного рубленаго луку; когда остынетъ смѣшать съ рубленой рыбой и размоченной въ молокѣ булкой, хорошенько размѣшать, прибавить свѣжаго масла, потолочь въ ступкѣ, прибавить 2 желтка, 1 яйцо, вымѣлать хорошенько и дѣлать котлеты, обвалить ихъ въ мукѣ, обмазать яйцомъ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ; подать съ краснымъ или инымъ какимъ соусомъ.

## Котлеты изъ сельдей.

Нѣсколько вымоченныхъ сельдей обварить, очистить отъ костей и мелко порубить. Прибавить поджареннаго въ маслѣ луку, вымѣшать все вмѣстѣ и, когда остынетъ, всыпать немного тертой булки, вбить 2 яйца, положить ложку сметаны, вымѣшать и дѣлать котлеты. Обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями и жарить на маслѣ. Соусъ къ нимъ сдѣлать кисло-сладкій красный съ лимономъ или каперсами.

## Судакъ съ горчичнымъ соусомъ.

Очищеннаго судака порѣзать на куски, вымыть и немного посолить. Положить въ кастрюлю, налить водою настолько, чтобъ вода была немного выше рыбы, прибавить немного нарѣзаннаго луку, петрушки, всыпать немного перцу, соли, лавроваго листа. нѣсколько гвоздичекъ и варить полчаса на сильномъ огнѣ, подливая раза два понемногу холодной воды. Отставивъ кастрюлю, дать рыбѣ полежать въ бульонѣ нѣсколько минутъ, послѣ чего вынуть



и залить слѣдующимъ соусомъ. Взять 2 или 3 стакана бульону, въ которомъ варился судакъ, неполный стаканъ вина, 2 или 3 ложки горчицы, немного сахара, полложки масла и вскипятить. Разбить нѣсколько желтковъ съ мукою и водою, влить въ соусъ и подогрѣть на огнѣ, постоянно мѣшая, пока соусъ погустѣетъ, наблюдая только, чтобы не закипѣлъ, а то желтки свернутся.

## Судакъ цѣлый съ голландскимъ соусомъ.

Очистить и вымыть судака, нашпиговать шпикомъ (если постомъ, то морковью и петрушкой), посолить и положить въ длинную кастрюлю съ рѣшеткой, чтобъ, вынимая, не поломать, или завернуть судака въ салфетку, намазанную масломъ, залить водою, скипяченною съ кореньями и мушкатнымъ цвѣтомъ. Когда рыба уварится, вынуть осторожно на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ: ложку свѣжаго масла стереть добѣла, вбить 4 желтка, столовую ложку муки, размѣшать хорошенько, развести 2 или 3 стаканами бульона, въ которомъ варился судакъ, положить немного каперсковъ, сокъ изъ одного лимона; передъ подачею вскипятить, залить рыбу и подать.

## Селедки жаренныя съ грибнымъ соусомъ.

Вымочить селедки, снять кожу, вынуть кости и мелко порубить, прибавивъ немного луку и молоки отъ сельдей. Намочить въ водѣ булку, выжать и порубить вмѣстѣ съ сельдями въ одну массу. Сдѣлать форму селедки, положивъ въ средину хребтовую кость отъ сельди, обсыпать мукой и жарить въ прованскомъ маслѣ, или же испечь въ печи. Соусъ къ нимъ сдѣлать красный съ лимономъ, или же поджарить ложку муки въ прованскомъ маслѣ, развести бураковымъ рассоломъ и прибавить вареныхъ грибовъ, мелко изрубленныхъ.

## Угорь фаршированный.

Мясо угря истолочь въ ступкѣ съ тертой булкой и рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, и зеленой

петрушкой. Посолить этот фарш, посыпать перцем, вбить 3 яйца, прибавить немного рубленых трюфелей или шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, хорошенько размѣшать, обложить этимъ фаршемъ хребтовую кость угря, чтобы былъ видъ цѣлаго угря, обсыпать сухарями и зажарить на сковородѣ, поливая масломъ. Подавая, залить краснымъ соусомъ изъ поджаренной муки съ масломъ, разведенныхъ бульономъ, съ прибавкою лимона, нарѣзаннаго ломтями.

## Форель въ собственномъ соусѣ.

Очистить, выбрать внутренности, вымыть форель и залить теплымъ уксусомъ, но не кипяткомъ, такъ какъ форель имѣетъ очень тонкую кожу; накрыть и дать постоять.

Вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, такъ чтобы могла помѣститься цѣлая рыба, прибавить немного уксуса, положить соли луку, лавроваго листа; когда вода закипитъ, положить форель и варить не очень долго, чтобы рыба не развалилась. Отставивши, подлить немного холодной воды, накрыть кастрюлю бумагою и такъ оставить на нѣсколько минутъ; подавая, обложить зеленой петрушкой и накрыть салфеткой, сложенной въ нѣсколько рядовъ, чтобы форель не остыла. Подать къ ней соусъ изъ горчицы.

## Линь съ красной или бѣлой капустой.

Нашинковать головку капусты, посолить. Отварить въ водѣ нѣсколько сухихъ грибовъ съ разными кореньями и нѣсколькими зернами перца. Налить этимъ отваромъ капусту, прибавить ложку масла, прикрыть и поставить на огонь и мѣшать, чтобы не пристало къ кастрюлѣ. Когда капуста помягчѣетъ, положить нѣсколько толченыхъ гвоздичекъ, кусокъ корицы, столовую ложку сахару, стакана полтора сметаны и тушить, пока погустѣетъ. Посолеиаго линя порѣзать на куски, вытереть салфеткою, вынуть кости, обмакнуть въ разбитомъ яйцѣ, посыпать слегка перцемъ, обвалить въ сухаряхъ и обжарить въ маслѣ. Подать съ приготовленной капустой.

## Линь съ кашей.

Сварить крутую гречневую кашу на грибномъ бульонѣ, съ прибавкою немного масла; порѣзать на куски и посолить линя, сварить его съ кореньями и съ двумя ложками уксуса. Вымазать кастрюлю масломъ, положить рядъ каши и опять рыбы, сверху залить масломъ и поставить въ печь. Выложить изъ кастрюли на блюдо и подать къ этому соусъ изъ грибовъ.

## Карпъ жареный.

Очистить и порѣзать на куски карпа, посолить и дать полежать; когда просолится, вытереть сухо салфеткою, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями, положить въ разогрѣтое масло и поджарить. Подать, обсыпавъ жареной въ маслѣ петрушкой или обложивъ какими-нибудь вареными овощами, какъ-то горошкомъ, шпинатомъ, красной капустой и тому подобнымъ.

## Карпъ по-польски.

Очищеннаго и порѣзаннаго на куски карпа залить кипящимъ уксусомъ, прикрыть крышкою и дать такъ постоять. Налить въ кастрюлю пива столько, чтобъ покрыло рыбу, прибавить немного жженого сахара, мелко нарѣзанной моркови, сельдерея, порея, пару луковиць, нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перца, пару гвоздичекъ, немного лавроваго листа, лимонной корки, соли и вмѣстѣ съ пивомъ вскипятить. Когда вскипитъ нѣсколько разъ, положить рыбу, корку чернаго хлѣба, и когда вскипитъ, прибавить кусокъ масла и варить, потряхивая кастрюльку, чтобъ не пригорѣло. Когда рыба будетъ готова, оставить на нѣсколько миунтъ, выбрать рыбу на блюдо, посыпать петрушкой и залить процеженнымъ соусомъ.

## Караси съ соусомъ изъ сметаны.

Очистить и посолить карасей, налить водой настолько, чтобъ рыбу покрыло, прибавить разныхъ кореньевъ и сварить на сильномъ огнѣ. Взять 2 стакана сметаны, полъ ложки масла, ложку муки, размѣшать, держа на вольномъ огнѣ, развести бульономъ, въ которомъ варилась рыба, поварить этотъ соусъ до густоты и залить имъ караси.

## Лососина, жареная на вертелѣ.

Вынувъ внутренности, ошпарить кипяткомъ лосося, очистить шелуху, порѣзать на тонкіе куски, посолить и жарить на вертелѣ, поливая растопленнымъ масломъ, пока подрумянится. Наконецъ обсыпать сухарями, еще поджарить и подать съ салатомъ или залить краснымъ соусомъ съ каперсами.

## Лососина съ раковымъ соусомъ.

Очищеннаго лосося посолить, обсыпать разными кореньями, завязать въ салфетку, положить въ длинную кастрюлю, налить холодной водой, прибавить неполный стаканъ уксусу и бутылку бѣлаго вина. Варить сначала на сильномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ. Когда сварится, выложить на длинное блюдо, прикрыть горячей салфеткой чтобъ не остылъ, убрать вареной цвѣтной капустой и раковыми шейками, облить сметаннымъ соусомъ, подправленнымъ желтками и раковымъ масломъ. Для перемены можно подать съ горчинымъ соусомъ, съ каперсами.

## Соусъ изъ лососины по-нѣмецки.

Очищеннаго и вымытаго лосося порѣзать большими квадратными кусками и посолить. Вскипятить воду съ разными кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ, положить лосося и сварить на сильномъ огнѣ; когда будетъ

мягкій, вынуть, бульонъ процѣдить, подправить мукой поджаренной съ масломъ, влить стакана 2 сметаны, вскипятить, положить въ этотъ соусъ рыбу и разогрѣть на сильномъ огнѣ передъ подачею. Обложить варенымъ картофелемъ.

## Осетрина запеченая съ горчичнымъ соусомъ.

Намазать густо сковороду масломъ, обложить нарѣзанными кружочками морковью, петрушкой и лукомъ. Взять кусокъ осетрины, положить на обложенную кореньями сковороду и облить сверху поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ, остуженнымъ и смѣшаннымъ съ двумя яйцами, лукомъ и поставить въ горячую печь. Когда упечется, снять со сковороды осетрину, коренья же смѣшать съ тричетверти стакана вина, стаканомъ крѣпкаго бульону и полстаканомъ уксусу, положить 2 ложки горчицы, вскипятить и залить этимъ соусомъ печеную осетрину.

## Осетрина съ вишневымъ и виннымъ соусомъ.

Вымытую осетрину сварить съ разными кореньями, англійскимъ перцемъ, и если есть, то прибавить въ бульонъ какой-нибудь мелкой рыбы и залить слѣдующимъ соусомъ: подрумянить нѣсколько кусковъ сахару, полить водою, влить рюмку прованскаго масла, ложку коровьяго масла, 2 ложки муки и подрумянить на огнѣ, мѣшая. Развести бульономъ, въ которомъ варилась осетрина, влить три четверти стакана крѣпкаго вина, столько же вишневаго соку, положить нѣсколько гвоздичекъ, немного корицы и варить, постоянно мѣшая, пока соусъ погустѣетъ; потомъ процѣдить, положить немного каперсовъ и оливокъ или же пикулей, разъ вскипятить и залить осетрину.

## Щука подь краснымь соусомь.

Разрѣзать на куски и посолить очищенную щуку, вложить въ кастрюлю кусокъ масла, мелко изрѣзанную головку сельдерея, 2 моркови, положить сверху рыбу, посыпать мелко нарѣзаннымъ лимономъ, покрыть крышкою и тушить. Когда рыба будетъ готова, вынуть, накрыть крышкою и держать въ теплотѣ, чтобъ не остыла. Въ соусъ, который получится изъ подь рыбы, прибавить немного масла, всыпать ложки 2 муки, подкрасить жженымъ сахаромъ, развести бульономъ, хорошенько вскипятить процѣдить, вложить въ этотъ соусъ рыбу и потушить передь подачею на столъ.

## Щука подь желтымь соусомь.

Очистить щуку, разрѣзать большими кусками, посолить и дать полежать такъ 1 часъ, потомъ сложить въ кастрюлю, влить стаканъ вина, столько же уксусу, положить вареныхъ и красиво нарѣзанныхъ кореньевъ, лимонъ, нарѣзанный кусками, и поставить на сильный огонь. Когда рыба сварится, взять три четверти стакана растопленнаго масла, столько же муки, немного менѣе четверть фун. сахару, немного стертаго въ порошокъ шафрану, размѣшать въ маленькой кастрюлькѣ, развести соусомъ изъ подь рыбы, кипятить, постоянно мѣшая, пока погустѣетъ. Подавая на столъ, облить этимъ соусомъ щуку.

## Щука запеченная съ хрѣномъ.

Порѣзать щуку на куски, посолить; порубить пару луковиць, поджарить съ ложкой масла, натереть хрѣну и поджарить вмѣстѣ съ лукомъ. Положить въ кастрюлю рядъ рыбы, переложить хрѣномъ съ лукомъ и такъ поступать, пока не уложится. Наконецъ, залить сметаной, накрыть крышкою и тушить въ печи.

## Щука на бураковомъ разсолѣ.

Очистить, порѣзать и посолить на 1 часъ щуку. Взять бутылку бураковаго разсолу, положить въ него 2 луковицы, петрушки, моркови, немного перца, лавроваго листа, пару гвоздичекъ, тертый на теркѣ буракъ, вскипятить все хорошенько и процѣдить на уложенную въ другую кастрюлю рыбу; всыпать немного тмину, накрыть крышкою и варить на сильномъ огнѣ. Распустить большую ложку масла, смѣшать съ тремя ложками муки, размѣшать съ бульономъ отъ рыбы, влить все въ вареную рыбу, подержать на огнѣ, пока погустѣетъ, и подать.

## Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ.

Порѣзать на куски щуку, положить въ кастрюлю, налить кипяченой водой съ разными кореньями, влить ложки 2 уксусу, положить нѣсколько зеренъ перцу и сварить на сильномъ огнѣ подъ крышкою. Взять ложку масла, столько же муки, поджарить слегка, стакана полтора или 2 тертаго хрѣна тоже слегка поджарить вмѣстѣ; развести стаканомъ рыбнаго бульону, вскипятить, влить стаканъ сметаны, размѣшать, вскипятить и облить этимъ соусомъ вареную щуку.

## Щука съ овощами.

Порѣзать на куски и посолить щуку, вымазать масломъ кастрюлю, положить туда разныхъ кореньевъ, мелко нашинкованныхъ, сверху уложить куски щуки, опять положить рядъ овощей, полить масломъ, и такъ далѣе. Тушить въ печи, накрывъ крышкою. Когда овощи будутъ готовы, влить 2 рюмки рому и тушить до подачи на столъ.

## Щука фаршированная.

Очищенную щуку разрѣзать вдоль живота, вынуть мясо и кости, оставивъ, однако, немного мяса около кожи, и стараться кожу нигдѣ не прорѣзать, голову и хвостъ оставить около кожи. Вынутое мясо очистить отъ костей, посолить, мелко порубить съ печеной луковицей, зеленой петрушкой, нѣсколькими сардинками и лимонной коркой; прибавить размоченной въ молокѣ и выжатой булки, смѣшать все съ ложкой масла, прибавить немножко мушкатнаго цвѣта, перца, соли и истолочь все въ ступкѣ. Наполнить этимъ фаршемъ щуку и зашить. Положить съ боковъ лучинки, обмотать рыбу веревочкой, вымазать сковороду масломъ, положить щуку, полить масломъ и сметаной и поставить въ печь. Поливать масломъ и сметаной слѣдуетъ нѣсколько разъ, пока щука спечется. Когда спечется, снять на блюдо, развязать веревочки, снять лучинки, облить соусомъ, который образовался на сковородѣ, и подавать.

## Щука, запеченная съ кислой капустой.

Очищенную и посоленную щуку сварить съ кореньями; кислую капусту утушить отдѣльно до мягкости съ ложкою масла, то и другое остудить. Намазать масломъ блюдо, уложить на него приготовленную капусту, потомъ порѣзанную на куски рыбу, вынувъ изъ нея кости, полить масломъ опять капусту и такъ поступать, пока все уложится, но чтобы сверху была капуста. Поставить блюдо на полчаса въ печь, покрывъ крышкою. Вынувъ, посыпать сверху сухарями, полить масломъ, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкою, чтобъ масло прошло насквозь, и поставить опять въ печь, чтобъ зарумянилась.

## Щука по-нѣмецки съ картофелемъ.

Очистить, разрѣзать на куски и посолить щуку. Поставить варить разные коренья; когда уварятся, вынуть коренья и въ воду, въ которой она варилась, опустить рыбу. Когда рыба уварится, вынуть ее, накрыть крышкою



и держать въ теплотѣ, чтобъ не остыла: отдѣльно отварити красиво наръзаннаго картофеля. Распустить полложки масла, подогрѣть съ ложкой муки, развести рыбнымъ бульономъ, положить ложки 2 сметаны и вскипятить. Выложить на блюдо рыбу и картофель, облить приготовленнымъ соусомъ и подать.

## Зелень и овощи.

### Соусъ изъ свѣжаго щавеля.

2 фунта свѣжаго щавеля перебрать, ополоснуть водою, положить въ хорошо луженую кастрюлю, налить водою настолько, чтобы она совершенно покрыла его, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока щавель будетъ совершенно мягокъ, тогда его отбросить, на рѣшето, чтобы стекла вода и затѣмъ протереть и отставить. Тѣмъ временемъ 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, всыпать 1 чайную ложечку крупчатой муки, влить полъ стакана говяжьяго бульона, посолить, размѣшать, процѣдить чрезъ сито, затѣмъ смѣшать съ щавелемъ шоре, прибавить 1 стаканъ хорошей сметаны, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и поставить на огонь на полъ часа, постоянно помѣшивая. Соусъ будетъ готовъ. Его выложить на блюдо, огарнировать гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ коровьемъ маслѣ, на которыя положить половинки крутыхъ, очищенныхъ яицъ.

Какъ гренки, такъ и яйца должны быть приготовлены раньше, чѣмъ сварится соусъ, чтобы его подавать на столъ горячимъ.

### Щавель маринованный.

Двѣ горсти<sup>7</sup> зеленаго щавеля выполоскать въ нѣсколькихъ водахъ, выжать и мелко порубить. Распустить ложку масла, потушить въ немъ щавель, прибавить нѣ-

сколько ложекъ бульону, немного сахару, 2 ложки сметаны подправить нѣсколькими желтками, подогрѣть и подать съ гренками.

## Шпинатъ.

Перебрать и перемыть шпинатъ, опустить въ кипящую соленую воду; когда онъ полегитъ и сдѣлается мягкимъ, переложить въ холодную воду, переполоскать, выжать и мелко порубить. Распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки, развести бульономъ, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны и вскипятить. Положить шпинатъ, размѣшать, посолить, сильно подогрѣть, только не кипятить иначе почернѣетъ. Подать, обложивъ гренками, жареными въ маслѣ, и вареными яйцами. Молодая крапива, салатъ или зелень молодой рѣдиски такъ же приготавлиются, какъ шпинатъ.

## Шпинатъ по-англійски.

Положите въ воду горсть соли, вскипятите и опустите туда шпинатъ, который сначала тщательно вымойте; когда шпинатъ сварится, откиньте на рѣшето, изрубите его и положите въ кастрюлю съ перцемъ и солью, мѣшайте, подогрѣйте на плитѣ и, когда онъ будетъ горячій, вложите кусокъ мяса, продолжая мѣшать.

## Огурцы свѣжіе фаршированные

Штукъ 8 свѣжихъ огурцовъ очистить отъ кожи, вынуть сердцевину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: изрубить мелко телятины, чтобы было 2 стакана, съ полъ стакана мякоти отъ французской булки, смоченной въ молоко и отжатой, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу поджаренную въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, вбить 2 сырыхъ яйца, посолить, чуть поперчить, растереть хорошенько. Когда огурцы будутъ нафаршированы, ихъ сложить въ кастрюлю, гдѣ распущено 2 столовыхъ ложки масла, влить 2 стакана говяжьяго бульона, немного посолить, накрыть кастрюлю крыш-

кою, поставить на огонь и варить минутъ 20; потомъ прибавить 1 стаканъ сметаны и тушить четверть часа. Когда огурцы будутъ довольно мягки, ихъ выложить на блюдо, облить подливкою и подавать на столъ.

## Огурцы тушеные къ жареной говядинѣ или баранинѣ.

Взять нѣсколько огурцовъ, очистить, разрѣзать вдоль, посолить, и дать полежать полъ часа. Распустить ложку масла, поджарить въ ней мелко изрубленный лукъ, смѣшать съ огурцами и жарить, пока сдѣлаются мягки. Наконецъ, обсыпать огурцы мукою, подтушить, залить бульономъ, вскипятить и огарнировать ими жареную говядину. Можно такъ же готовить соленые огурцы.

## Артишоки.

Сварить 6 или 8 артишоковъ, очищенныхъ отъ зеленыхъ листьевъ, въ соленой водѣ, переложить въ другую кастрюлю, въ которой распущено 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, влить 1 стаканъ бѣлаго портвейна или малагы, положить кусочекъ сухого бульона величиною въ половину куриного яйца, изрѣзавъ его на мелкіе кусочки, всыпать чайную ложечку мелкаго сахару, поставить на огонь и кипятить, подливая немного говяжьего бульона, подавая на столъ, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ кастрюли.

Можно приготовить артишоки нѣсколько иначе. Для этого надо очистить артишоки отъ зеленыхъ листьевъ, сварить ихъ въ соленой водѣ, выложить на салфетку, разостланную на блюдѣ, такъ, чтобы частью оной можно было закрыть артишоки, чтобы не остывали, подавать на столъ съ собайономъ.

## Артишоки по-итальянски.

Возьмите нѣсколько артишоковъ и очистите. Затѣмъ отрѣжьте мясистыя части листочковъ и разрѣжьте до-

нышки на кусочки. Положите ихъ со сливочнымъ масломъ въ кастрюлю. Прибавьте туда лимоннаго сока, стаканъ бѣлаго вина и немного бульона. Когда артишоки будутъ готовы, помѣшайте прибавьте бѣлаго соуса.

## Каштаны со сливками.

Отварите нѣсколько дюжинъ каштановъ чтобы легче снять съ нихъ кожу, сварите ихъ въ водѣ, разбавленной молокомъ, и протрите сквозь сито. Положите въ кастрюлю 58 золотниковъ этого пюре, 35 золотниковъ сахарной пудры и кусочекъ ванили; кипятите, пока не уварится, снимите съ огня. Когда пюре немного остынетъ, протрите сквозь сито и выложите на середину блюда, придавая форму пирамидки и отнюдь не нажимая на пюре; залейте потомъ сбитами сливками, вскипяченными съ ванилью и двумя ложками мелкаго сахару.

## Спаржа.

Спаржа полезна для здоровья, вкусна и готовится легко. Чѣмъ крупнѣе спаржа, тѣмъ она лучше. Для приготовления спаржи прежде всего съ нея нужно снять ножомъ верхнюю кожу, сдѣлать ихъ всѣ одинаковой величины, связать въ пучки и положить на нѣсколько минутъ въ кипящую воду. Если же оставить спаржу долго кипѣть, то вся ей присущая нѣжность теряется и ея головка становится мягкой и волокнистой. Ею гарнируютъ мясныя и рыбныя блюда и подаютъ съ другой зеленью. Для этого прежде всего спаржу нужно хорошенько промыть, разрѣзать на небольшіе куски и варить въ небольшомъ количествѣ соленой воды, чтобы спаржа не разварилась и осталась нѣжной и хрупкой. Подаютъ спаржу пучками на блюдѣ, накрытомъ салфеткой. Къ спаржѣ подается бѣлый соусъ, голландскій соусъ, а также распущенное сливочное масло съ толчеными сухарями. Если спаржа подается къ мясу, то нужно брать самые нѣжные стебли и разрѣзать ихъ на куски, величиной съ мизинецъ. Когда спаржа сварится, положите ее въ одинъ изъ соусовъ и подавайте къ чему угодно.

## Баклажаны фаршированные.

Съ баклажановъ снять верхнюю кожицу, разрѣзать вдоль, вынуть сѣмена, ошпарить кипяткомъ, облить холодной водой, насухо вытереть, и фаршировать какимъ угодно фаршемъ, и облить какимъ угодно соусомъ, подающимся къ мяснымъ блюдамъ.

## Баклажаны по-грузински.

Баклажаны очистить, срѣзать верхъ, вынуть середину и нафаршировать фаршемъ изъ телятины или баранины. Въ кастрюлю положить рубленную зелень, на нее — баклажаны, налить полтора стакана бульона, посолить и томить; когда баклажаны станутъ мягкіе, вынуть ихъ, снять литки, которыми были прикрѣплены снятыя верхушки послѣ фаршированія, положить въ сотейникъ, облить яйцами, разболтанными съ лимоннымъ сокомъ и подогрѣть на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы сгустилось, но не образовалось бы яичницы.

## Цимисъ еврейскій.

Коренья рѣжутъ на куски, а также и лукъ, цвѣтную капусту разбираютъ по суставамъ и все отвариваютъ въ молокъ или бульонъ; когда готово, прибавляютъ мелкаго изюму, соли, немного перцу, сахару или меду, толченыхъ пряностей, масла и томятъ подъ крышкой полъ часа, подправивши мукой.

## Фаршированные помидоры.

Изъ 10 штукъ зрѣлыхъ помидоровъ вынуть сѣмена и часть внутренности и нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: мелко изрубить жареную телятину, чтобы было полтора стакана, смѣшать съ полстаканомъ отвареннаго риса, вбить одно сырое яйцо, положить одну столовую ложку коровьяго масла, посолить, всыпать одну чайную ложечку зеленаго укропа, размѣшать до гладкости и фаршъ

готовъ. Начиненные помидоры сложить въ кастрюлю вверхъ отверстиями, чтобы фаршъ не вываливался, влить говяжьяго бульона такое количество, чтобы онъ покрылъ помидоры, вскипятить раза два, влить 1 стаканъ хорошей сметаны, посолить и вскипятить еще одинъ разъ. Выложить на блюдо, облить собственнымъ соусомъ и подавать на столъ.

## Фасоль бѣлая.

Зерна спѣлой фасоли отварить въ водѣ до мягкости и отцѣдить. Распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки и развести бульономъ; влить 2 ложки уксусу, немного мелкаго сахару, соли, смѣшать съ фасолью и вмѣстѣ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ къ разварной говядинѣ.

## Фасоль зеленая въ стручкахъ.

Взять молодыхъ стручковъ, обобратъ волокна и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Отцѣдить и залить поджареннымъ масломъ съ сухарями или подать къ нимъ поджаренное масло съ сухарями отдѣльно.

## Зеленая фасоль со сливками.

Взять молодые зеленые стручки фасоли, обобратъ волокна, нашинковать вкось, отварить въ соленой водѣ, отцѣдить. Ложку масла поджарить съ ложкою муки, положить въ фасоль, прибавить немного соли, наконецъ, немного болѣе стакана сливокъ, немного сахару и вмѣстѣ варить до надлежащей густоты. Кто хочетъ, чтобъ соусъ былъ кисло-сладкй, то вмѣсто сливокъ употребить сметану.

## Горохъ зеленый.

Вылущенный зеленый горохъ отварить въ соленой водѣ, отцѣдить и перелить холодной водой. Распустить ложку масла, всыпать немножко муки, положить въ горохъ, немного посолить, прибавить зеленаго рубленаго укропу, влить немного бульону, положить по вкусу сахару и ва-

рить до мягкости. Горохъ зеленый, сушеный или маринованный въ бутылкахъ, слѣдуетъ мочить одинъ часъ въ горячей водѣ, потомъ поступать какъ со свѣжимъ.

## Горошекъ по-французски.

Взять вылущенного зеленаго сахарнаго гороха, смѣшать съ ложкой масла, прибавить горсть рубленой петрушки и головку салата. Варить на легкомъ огнѣ, мѣшая. Салатъ дать достаточно соку, ежели же мало, то прибавить бульону и сахару и варить до мягкости; передъ подачею положить немного свѣжаго масла, вымѣшать, подогрѣть, но не кипятить.

## Лукъ фаршированный.

Очистить крупныя луковицы, обварить соленымъ кипяткомъ, вынуть и, когда остынутъ, срѣзать немного съ обѣихъ сторонъ, выбрать ложечкою середину, такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ слоевъ; положить на масло въ сотейникъ. Вынуть середки изрубить мелко, изжарить до мягкости, положить муки, развести сливками, и уварить до совершенной густоты, а потомъ остудить. Приготовить фаршъ изъ куръ (потверже), прибавить приготовленный лукъ, размѣшать, нафаршировать луковицы, влить на сотейникъ немного бульона, положить сливочнаго масла и, накрывши крышкою, сварить на легкомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложить лукъ на глубокое блюдо, а къ соку прибавить ложку краснаго соуса, гляса, уварить до густоты и облить лукъ.

## Р ѣ п а.

Очистить рѣпу, какъ всякіе подобныя овощи, нарезать вдоль большими кусками и сварить въ водѣ съ солью до мягкости, отцѣдить и залить масломъ съ сухарями или же слѣдующимъ соусомъ: поджарить ложку масла съ мукою, развести водою, въ которой варилась рѣпа, прибавить сахару, вскипятить и облить приготовленную рѣпу.

## Б р ю к в а.

Очистить брюкву, нарезать кусками, налить водою прибавить кусокъ масла или же кусокъ мяса и варить до мягкости. Положить ложку муки, поджаренной съ масломъ и тушить. Очень вкусна бываетъ брюква тушеная съ гусинымъ потрохами. Подавать, обложивъ потрохами, на блюде.

## Брюква фаршированная.

Очищенную брюкву сварить до мягкости въ водѣ, разрезать пополамъ, выбрать изъ нея средину, оставивъ края толщиной въ палецъ; вынутую массу растереть, смѣшать съ ложкой муки, поджаренной съ масломъ, развести нѣсколькими ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить по вкусу сахару; вымѣшать, наполнить этой массой брюкву. Намазать масломъ большую кастрюлю, уложить на нее брюкву и поставить въ печь, чтобъ наложенная масса сгустилась и поджарилась сверху. После этого выложить на блюдо. Распустить ложку масла, растереть ее на огнѣ съ мукою, положить двѣ ложки сметаны, влить немного воды, въ которой варилась брюква, вскипятить и, подавая, облить брюкву.

## М о р к о в ь.

Очистить, вымыть и нашинковать морковь; распустить въ кастрюлкѣ полфунта масла, положить въ него морковь, налить бульономъ такъ, чтобъ только покрыло морковь, закрыть и тушить. Когда на половину уварится, посолить, посыпать ложкой муки, прибавить сахару, ежели морковь не довольно сладка, и тушить до мягкости.

## Морковь съ горошкомъ.

Желая эти овощи приготовить вмѣстѣ, слѣдуетъ морковь уварить до половины готовности, а горохъ от-



дѣльно отварить въ соленой водѣ, отцѣдить, смѣшать съ морковью, прибавить масла, муки, укропу, сахару, долить бульономъ и тушить.

## Морковь фаршированная

Изъ моркови выбрать середку перочиннымъ ножомъ; вынутую мякоть пропустить чрезъ мясорубку съ сырой телятиной, прибавить сырыхъ яицъ, масла соли, зелени укропа, мускатнаго орѣха, сдѣлать фаршъ и имъ нафаршировать морковь, обмакнуть въ яйцо и обжарить въ маслѣ и послѣ этого опустить въ небольшое количество мясного бульона; уварить до мягкости, сдѣлать подправку изъ муки, и еще разъ прокипятить, выложить на блюдо.

## Рагу изъ моркови.

Нарѣжьте ровными, аккуратными кусками морковь, варите ее сначала въ водѣ въ продолженіе четверть часа, а потомъ положите въ кастрюлю, въ которую налейте хорошаго бульона и стаканъ бѣлаго вина, прибавьте разной зелени, соли; когда будетъ готово, заправьте мукой и подавайте отдѣльно или съ какимъ-нибудь мясомъ.

## Свѣжіе бураки.

Испечь или сварить нужное количество бураковъ, очистить и мелко порубить или натереть на теркѣ. Поджарить въ маслѣ или свиномъ салтѣ мелко изрубленный лукъ, прибавить ложку муки, нѣсколько ложекъ сметаны, немного перцу, соли, нѣсколько ложекъ бульону и тушить все въ мѣстѣ съ бураками. Этотъ соусъ идетъ къ жареному зайцу, тетереву, бараньимъ котлетамъ или вареной бараньей грудинкѣ.

## Соусъ изъ тыквы.

Изъ очищенной отъ верхней кожи тыквы нарѣзать ломтиковъ, величиною въ большой палецъ, штукъ 30, сложить въ кастрюлю, налить водою, посолить, накрыть

кастрюлю крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости. Когда будет готово, откинуть на рѣшето на одну минуту, переложить на блюдо, обвалявъ въ тертыхъ сухаряхъ и облить такимъ соусомъ: полутора стакана сметаны смѣшать съ 2 сырыми яйцами, взболтать, посолить немного и вскипятить одинъ разъ.

Такой соусъ можно подавать самостоятельно, но онъ идетъ къ жареной телятинѣ и говядинѣ.

## Тыква жареная.

Изъ очищенной тыквы нарѣзать 12 или больше, толщиной въ поперечный мизинецъ, пластинокъ, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Когда будутъ готовы, разложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку крупчатой муки поджарить съ 1 столовою ложкой коровьяго масла, смѣшать съ 2 стаканами сладкой сметаны, немного посолить, вскипятить одинъ разъ и соусъ будетъ готовъ.

## Капуста фаршированная.

Взять нѣсколько головокъ бѣлой капусты, разрѣзать каждую на 4 части и сварить въ соленой водѣ до половины готовности; отжать воду, наложить между листьями рубленой говядины, приготовленной какъ на колдуны, обвязать нитками, зарумянить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, подлить воды, подправить мукой, жареной съ масломъ, накрыть крышкою и тушить. Подавая, выложить на блюдо, обсыпать сухарями и залить соусомъ.

## Капуста, фаршированная грибами.

Взять нѣсколько головокъ бѣлой капусты, разрѣзать каждую на 4 части, сварить до половинѣ готовности въ соленой водѣ и отжать. Сварить сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, порубить, поджарить въ маслѣ, посолить, посыпать перцемъ, смѣшать пополамъ съ варенымъ рисомъ, вбить 2 яйца, вымѣшать хорошенько и переложить капусту этимъ фаршемъ, обвязать нитками, сложить въ кастрюлю, налить

бульономъ; къ которомъ варились грибы, подправить масломъ, поджареннымъ съ мукою, накрыть крышкою и тушить.

## Капуста бѣлая по французски.

Взять небольшія головки капусты, снять верхнiе листья, перерѣзать пополамъ, обварить соленымъ кипяткомъ и отцѣдить. Порубить кусокъ телячьяго жаркого, 30 штукъ раковыхъ шеекъ, немного говяжьяго сала, прибавить немного бѣлаго хлѣба, три четверти стакана сметаны, 2 желтка, 1 яйцо, немного мускатнаго цвѣту. Размѣшать хорошенько, раковую скорлупу истолочь, поджарить въ маслѣ, прибавить этого масла въ фаршъ. Съ остывшей капусты повynимать средину, наложить туда фаршу, свернуть такъ, чтобъ получился овальный кружокъ, обвязать нитками, уложить въ кастрюлю, густо намазанную масломъ, положить нѣсколько кусочковъ масла сверху, обсыпать сыромъ и запечь.

## Капуста бѣлая съ яблоками.

Испинковать нѣсколько головокъ бѣлой капусты, ошпарить кипяткомъ и отжать. Положить въ кастрюлю, налить бульономъ, посолить, посыпать перцемъ, влить растопленнаго свиного сала, очистить кислыхъ яблоковъ, порѣзать, положить въ капусту и тушить. Передъ подачею подправить ложкой муки, поджаренной съ масломъ.

## Капуста на сливкахъ.

Положить капусту въ кипятокъ, слегка разварить, вынуть изъ воды дать стечь и остудить; нарубить и положить въ кастрюлю, прибавивъ масла, соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха и ложку муки. Развести все это сливками и дать хорошо укипѣть, чтобы капуста пропиталась приправой.

## Капуста красная тушеная.

Нѣсколько головокъ красной капусты испинковать, ножомъ, посолить и вымѣшать. Поджарить немного рубле-

наго луку, сельдерея и петрушки въ ложкѣ масла, положить въ капусту, налить бульономъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягка, влить уксусу, положить нѣсколько гвоздичекъ, ложку сахару, немного англійскаго перцу и ложку муки; размѣшать хорошенько. Когда все вмѣстѣ утушится, подать съ сосисками, зразами или жареной говядиной.

## Капуста кислая съ грибами.

Сварить бульонъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Взять кислой капусты, обварить кипяткомъ, отжать, налить грибнымъ бульономъ, грибы пошинковать, положить въ капусту и тушить. Наконецъ, положить нѣсколько ложекъ сметаны, подправить ложкою муки, поджаренной съ масломъ.

## Цвѣтная капуста.

Очистить цвѣтную капусту, разрѣзать на части, пересмотрѣть хорошенько, чтобъ не было внутри червяковъ, выполоскать, опустить въ кипящую соленую воду и сварить. Вынуть на сито, дать водѣ стечь, уложить на блюдо цвѣтами вверхъ и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же подать съ сабайономъ.

## Капуста по-литовски.

1 ф. шпига, 1 ф. сырой говядины, нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до-красна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей шинкованной обваренной капусты, соли, подлить полтора стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзать, сложить въ кастрюлю къ капустѣ почти уже готовой и тушить до мягкости.

Огарнировать жареными сосисками.

## Капуста сафой.

Отбросивъ верхніе листки, порѣзать капусту на 4 части, сварить въ соленой водѣ, отцѣдить, перелить холодной водой, выжать и уложить въ кастрюльку, залить, бульономъ, прибавить ложку масла и варить до мягкости. Поджарить ложку масла съ ложкой муки и подправить въ кастрюль капусту и еще разъ вскипятить.

## Капуста брюссельская.

Очистить отъ верхнихъ листьевъ маленькіе головки брюссельской капусты, отварить въ соленой водѣ, отцѣдить на друшлакъ, выложить на блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же бѣлымъ маслянымъ соусомъ.

## Кольраби фаршированная.

Очистить кожу и ополоскать молодые кольраби: срѣзать верхушки, выдолбить средину такъ, чтобы было округленное мѣсто для наполненія фаршемъ. Выбранную изъ средины массу мелко порубить, поджарить въ маслѣ, прибавить столько же рубленаго говяжьего жира, тертой поджаренной въ маслѣ булки, вбить 2 яйца, немного соли, 2 ложки сметаны, смѣшать хорошенько, наполнить каждую кольраби этимъ фаршемъ, накрыть срѣзанной верхушкой, обвязать нитками, уложить въ кастрюлю одна около другой, налить бульономъ или водою и сварить. Подавая, снять нитки и залить маслянымъ соусомъ.

## Коренья сладкіе жареные.

Сладкіе коренья очищаютъ, моютъ и отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ бульона или просто въ посоленной водѣ, послѣ чего вынимаютъ, даютъ обсохнуть, обмакиваютъ въ сырыя яйца, обваливаютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ; когда подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, укладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ по вкусу.

## Пастернакъ.

Фунта 2 пастернака очистить, вымыть, нарезать кусочками, налить бульономъ, свареннымъ изъ говядины или баранины съ солью и кореньями; положить туда 1 ложку масла съ мукою, варить до мягкости. Подавать съ вареною говядиной.

## Кукуруза.

Эта овощъ въ разныхъ мѣстностяхъ носить разные названія, какъ-то: маисъ, ногатка, пшеничка. Спѣлую, и скорѣе недоспѣлую, чѣмъ переспѣлую кукурузу, вмѣстѣ съ листьями помещаютъ въ кастрюлю или чугунокъ, наливаютъ водой (посоля), плотно прикрываютъ крышкой и варятъ на сильномъ огнѣ, до мягкости, и подаютъ на блюди не отдѣляя листьевъ, такъ-какъ они предохраняютъ кукурузу отъ остыванія и дѣлаютъ ее сочнѣе.

Отдѣльно подаютъ сливочное холодное масло. Во время ѣды, солятъ по своему вкусу.

## Овощи на пару.

Утушить въ маслѣ каждый овощи отдѣльно, какъ-то, горошекъ, цвѣтную капусту, морковь, зеленую фасоль, спаржу, кольбари, брюссельскую капусту,—словомъ, всякіе овощи, какіе найдутся. Вымазать масломъ кастрюлю или форму, обсыпать сухарями и укладывать рядами овощи, переливая каждый два ряда слѣдующимъ соусомъ: взять стаканъ сливокъ, ложку сахара, разбить крѣпко съ 4 желтками и залить этимъ соусомъ овощи. Когда форма наполнится, поставить ее въ большую кастрюлю, въ которую налить на 2 пальца горячей воды, накрыть и варить 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Соусу нужно приготовить соразмѣрно съ овощами: онъ служитъ для скрѣпленія овощей.

## Крокеты къ зелени.

Жареную телятину изрубить и смѣшать съ рубленымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавить половину франц. хлѣба, соли и перцу 2—3 яйца сырыхъ, бульону, размѣшать и сдѣлать на подобіе небольшихъ гразъ; обжарить кругомъ въ маслѣ на сильномъ огнѣ, предварительно обмакнувъ въ яйца и обвалявъ въ сухаряхъ. Эти крокеты служатъ какъ гарниръ для шпината, морковнаго соуса, щавеля и пр., или подаются какъ отдѣльное кушанье къ завтраку.

## Костяной мозгъ къ зелени (амореты).

Костяной мозгъ опускаютъ въ кипятокъ на самое короткое время, вынимаютъ дурхшлакомъ, рѣжутъ, кладутъ въ бульонъ, чтобы мозги только покрылись имъ, солятъ и кипятятъ на сильномъ огнѣ, чтобы подрумянились и ими гарнируютъ шпинатъ, щавель, горохъ и проч. или подаютъ какъ отдѣльное блюдо, съ поджаренными въ маслѣ гренками.

## Картофель фаршированный грибами.

Свѣжіе или сушеные бѣлые грибы отварить и мелко порубить. Поджарить въ ложкѣ масла 2 рубленыхъ порея, смѣшать съ грибами, положить немного тертой булки, 2 желтка, 1 цѣлое яйцо и смѣшать все вмѣстѣ. Очистить сырой картофель, срѣзать верхушки, выбрать средину, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, накрыть срѣзанной верхушкой, уложить въ кастрюлю одинъ около другого, влить полъ стакана масла, нѣсколько ложекъ бульону, въ которомъ варились грибы, накрыть и тушить до мягкости.

## Картофель фаршированный другимъ способомъ.

Крупный картофель вымыть, чисто вытереть и испечь. Срѣзать верхушки и выбрать столько мякоти изъ средины, чтобы только немного осталось по краямъ кожи. Изрубить

мелко луковичу, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ вынутою картофельною массою, растереть, чтобъ не было комковъ, прибавить перцу, немного майорану (кто любитъ), нафаршировать картофель и поставить въ печь на сковородѣ, намазанной масломъ.

## Картофель запеченный со сметаной.

Вареный картофель очистить, порѣзать кусками, посолить, положить нѣсколько ложекъ сметаны, помѣшать и запечь, пока сметана обратится въ масло.

## Котлеты изъ картофеля.

Отварить очищенный картофель и горячій растереть скалкою. Вбить въ эту массу нѣсколько яицъ, немного соли, масла, вымѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

## Картофельное пюре.

Очищенный картофель сварить до мягкости и горячій растереть скалкою, чтобъ не было кусковъ. Выложить въ кастрюлю, посолить, развести молокомъ или сливками, прибавить немного распущеннаго масла, сахару, еще размѣшать и подогрѣть, но не кипятить. Подавая, полить сверху распущеннымъ масломъ.

## Картофель запеченный съ селедкой.

Сварить картофель, очистить и нарѣзать тонкими кружками. Взять двѣ вымоченныя селедки, очистить, мелко изрубить; поджарить 2 рубленныя луковицы въ ложкѣ масла, вымазать кастрюльку масломъ, уложить въ ней рядами картофель, лукъ и селедку, и такъ поступать, пока все уложится, посыпать сверху тертой булкой, полить масломъ или сметаной и поставить въ печь



## Каша картофельная съ грибами.

Отварить картофель и горячій растереть скалкою. Вбить по одному 3 или 4 яйца, влить немного распущеннаго масла, 2 ложки сметаны, посолить, вымѣшать и положить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, немного этой массы, сверху положить мелко изрубленные вареные и поджаренные въ маслѣ съ лукомъ бѣлые грибы, опять картофельнаго пюре, опять грибовъ, сверху закрыть картофельнымъ пюре, полить масломъ и поставить въ печь.

## Рыжики жареные.

Молодые рыжики вытереть и посолить. Распустить ложку масла на сковородѣ, уложить рыжики одинъ около другого, поджарить, перевернуть на другую сторону, и когда въ срединѣ не будутъ красны, значить, готовы, и можно подавать.

## Бѣлые грибы тушеные.

Молодые боровики нарѣзать кусками, ошпарить кипяткомъ, отцѣдить, положить въ кастрюлю. Лукъ, мелко изрубленный, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ грибами, посолить, посыпать перцемъ и поставить тушить. Потомъ положить 2 ложки сметаны, помѣшать и тушить, пока сметана превратится въ масло.

## Земляныя груши.

Очистить груши какъ можно лучше, бросая тотчасъ же въ холодную воду съ уксусомъ, перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить полъ ложки муки, размѣшанной съ полъ ложкою масла. Подавая выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста. Облить масломъ съ сухарями или сабайономъ.

## Земляныя груши въ клярѣ.

Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше. Каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ и жарить во фритюрѣ. Сложить на блюдо. Подать отдѣльно сабайонъ.

## Цвѣтная капуста салатомъ.

Раздѣлите цвѣтную капусту головками; обварите и варите въ водѣ вмѣстѣ съ молодыми листьями. Эти послѣдніе надо положить въ воду раньше, такъ-какъ они варятся дольше. Откиньте ихъ, нарѣжьте кусками, длиной въ два пальца; положите въ салатникъ, прибавьте головки, приправьте солью, перцемъ, масломъ, уксусомъ и горчицей, жарьте на сковородѣ въ продолженіе 2-хъ минутъ. Можно подавать это блюдо и горячимъ, и холоднымъ.

---

## Салаты.

### Свѣжій зеленый салатъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Перебрать салатъ, очистить отъ верхнихъ негодныхъ листьевъ, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить въ салатникъ, полить прованскимъ масломъ и уксусомъ, если есть свѣжіе огурцы, то положить ихъ тоже, нарѣзать тонкими, ломтиками, перемѣшать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на столъ.

### Свѣжій салатъ со сметаною.

Очистить, промыть и отжать салатъ, какъ сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свѣжихъ огурца, влить въ салатникъ 2—3 ложки уксусу, полстакана сме-

таны, посолить, прибавить мелкаго сахару, размѣшать все, положить туда очищенный салатъ и огурцы, можно положить на верхъ тонко нарѣзанные пласточки круто сваренныхъ яицъ, или растереть 1 желтокъ и размѣшать ихъ съ уксусомъ и сметаною, посыпать зеленью укропа и подавать на столъ.

## Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положить въ салатникъ пару крутыхъ вареныхъ желтковъ, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить 2 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксусу, размѣшать все хорошенько и полить этимъ соусомъ хорошо вычищенный и вымытый салатъ.

## Салатъ изъ свѣжей красной или бѣлой капусты.

Взять небольшой кочанъ свѣжей красной или бѣлой капусты, мелко пошинковать ее, положить въ миску, залить горячимъ кипяткомъ, пусть постоитъ нѣсколько минутъ, потомъ откинуть на друшлакъ или на рѣшето, когда стекетъ переложить ее въ салатникъ, посолить, посыпать мелкимъ сахаромъ, влить 2—3 ложки уксусу, 1—2 ложки прованскаго масла и подавать на столъ.

## Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Очистить 2—3 кочна цвѣтной капусты, вымыть, порѣзать на части, сварить въ соленомъ кипяткѣ откинуть на друшлакъ или на рѣшато, дать оттечь, положить въ салатникъ и облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2—3 ложки уксусу и столько же прованскаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложки мелкаго сахару и размѣшать все вмѣстѣ.

## Салатъ изъ кислой шинкованной капусты.

Взять 1 ф. хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаромъ, облить ложкой прованскаго масла и подавать къ жаркому.

## Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Взять нѣсколько хорошихъ огурчиковъ, очистить ихъ и нашинковать тонкими пласточками, сложить на тарелку, посолить, покрыть другой тарелкой, потрясти, слегка дать постоять съ четверть часа, слить соленую воду, посыпать мелкимъ перцемъ, влить ложки двѣ уксусу, а кто любитъ прибавить еще 1—2 ложки прованскаго масла или четверть стакана сметаны, помѣшать и подавать на столъ.

## Салатъ изъ свеклы.

Сварить свеклу, нарѣзать тонкими ломтиками, дать остыть, положить въ банку, посыпать солью и тминомъ, полить уксусомъ, дать постоять 1—2 дня въ холодномъ мѣстѣ.

## Салатъ изъ картофеля и свеклы.

Сварить очищенный картофель и свеклу, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, положить въ салатникъ, посыпать перцемъ, облить уксусомъ и прованскимъ масломъ, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ и подавать на столъ.

Можно такимъ образомъ приготовить салатъ и изъ одного картофеля, посолить его, посыпать перцемъ, мелко нашинкованнымъ лукомъ и облить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

## Венгерскій салатъ изъ бобовъ.

Сварить полфунта бѣлыхъ бобовъ, откинуть на рѣшето, положить въ салатникъ, прибавить сахару, соли, перцу,

2 ложки прованскаго масла, лимоннаго соку, растертый съ чайной ложкой воды вареный желтокъ, размѣшать все хорошенько и подавать на столъ.

## Брусника моченая.

Перебрать и перемыть бруснику, положить въ банку или горшекъ, залить оставшимъ кипяткомъ, прокипяченнымъ съ сахаромъ, гвоздикой, корицей и англійскимъ перцемъ. Можно также положить кисло-сладкихъ яблокъ.

## Корнишоны.

Взять маленькихъ огурчиковъ, обмыть ихъ хорошенько въ холодной водѣ, опустить въ крутой соленый кипятокъ съ небольшою примѣсью селитры и квасцовъ, дать постоять часовъ 20, потомъ откинуть на рѣшето, дать отечь и высохнуть.

Прокипятить уксусъ съ примѣсью англійскаго перцу, соли, лавроваго листа, опустить туда корнишоны, дать слегка покипеть, отставить, разлить въ банки, когда остынутъ, завязать банки восковою бумагою или пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

## Огурцы соленые.

Собранные съ грядъ огурцы намочить въ холодной водѣ и въ тотъ же день ихъ солить. Взять небольшою дубовый боченокъ, хорошо выварить его укропомъ, посыпать на дно немного соли, положить дубовыхъ вишневыхъ или смородиновыхъ листьевъ, укропу, струганныхъ кореньевъ, хрѣна, можно также положить кусочки чеснока, потомъ класть рядъ огурцовъ, каждый разъ перекладывая листьями и проч., сверху тоже положить слой листьевъ, залить соленою водою, въ пропорціи на одно ведро воды два съ половиною стакана соли и 1 ложку селитры, боченокъ закупорить, засмолить или же покрыть деревяннымъ кружкомъ и положить на него небольшою камень. Хорошо держать огурцы въ холодномъ мѣстѣ и расходуя снова,

каждый разъ закрывать ихъ сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее.

Чтобы огурцы имѣли ярко зеленый цвѣтъ, надо залить ихъ горячей соленой водой прокипяченной съ солью, квасцами и водкою, въ пропорціи на 1 ведро воды два съ половиной стакана соли, полчайной ложки квасцовъ и полбутылки водки.

---

## Отдѣль VIII.

### ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ, БЛИНЧИКИ КАША, МОЛОКО И ЯЙЦА.

#### Пудингъ изъ лапши

Приготовивъ и накрошивъ лапшу, сварить ее въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето или на друшлакъ, обдать холодною водою, дать отечь хорошенько, потомъ сложить въ миску, разбить туда 5—6 яицъ, прибавить одинъ стаканъ сметаны или сливокъ, одну ложку растопленнаго масла, полстакана сахара, немного коринокъ, перемѣшать все осторожно ложкой, сложить въ вымазанную масломъ форму, обсыпать толчеными сухарями и поставить въ горячую печь. Подавая на столъ можно облить горячимъ соусомъ изъ сливокъ, съ примѣсью одной ложки масла, полложки муки и полложки сахару.

#### Пудингъ изъ макаронъ.

Пудингъ изъ макаронъ готовится точно также какъ и пудингъ изъ лапши.

#### Пудингъ изъ саго.

Взять полфунта саго, помочить его 1—2 ч. въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, сварить въ кастрюлю до половины готовности, выложить на рѣшето, облить холод-

ною водою, потомъ положить въ кастрюлю, залить горячимъ молокомъ, доварить, наблюдая, чтобы саго не разварилось, выложить снова на рѣшето, когда остынетъ сложить въ кастрюлю или миску, прибавить 4—5 желтковъ растертыхъ съ полстакана мелкаго сахару, одну восьмую фунта малосольнаго или сливочнаго масла, размѣшать, добавить 4—5 сбитыхъ бѣлковъ, сложить все въ намазанную масломъ форму, обсыпать поверхъ сухарями и держать въ духовой печи, пока верхушка не подрумянится.

Такой пудингъ обливаютъ соусомъ изъ клюквы, вишни, малины или земляники, или ягоднымъ сиропомъ, или же отдѣльно подаютъ къ нему сливки, корицу и сахаръ.

### Пудингъ изъ риса или пшена.

Разварить 1 стаканъ риса или пшена въ молокѣ, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкаго сахару, полстакана сливокъ, полложки малосольнаго или сливочнаго масла, 3—4 желтка, немного ванили, лимонной цедры размѣшать все, добавить 3—4 сбитыхъ желтка, выложить все въ смазанную масломъ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше.

Къ такому пудингу подать сливки, корицу, сахаръ, сиропъ, соусъ изъ клюквы, малины, вишни или земляники и т. д.

### Пудингъ изъ капусты.

2 головки сладкой капусты сварить до мягкости въ кипятокѣ, вынуть изъ воды, вырѣзать кочерыжки и мелко порубить; стереть до бѣла полфунта масла, взбить 8 желтковъ, постоянно растирая, всыпать стаканъ тертой булки, влить неполный стаканъ молока, смѣшать съ рубленой капустой, прибавить бѣлки, сбитые въ пѣну, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Подавая, облить масломъ. Пропорція на 10 человекъ.

### Пудингъ изъ маркови.

Очищенную морковь сварить до мягкости въ водѣ, остудить и стереть на теркѣ; растереть ложку масла до-

бѣла, взбить по одному 8 желтковъ; не переставая тереть, прибавить полфунта тертой моркови, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, нѣсколько ложекъ толченыхъ сухарей, размѣшать хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, влить въ форму и поставить въ печь. Пропорція на 8 человѣкъ.

## Пудингъ изъ каштановъ.

Испечь 1 фун. каштановъ, очистить скорлупу и стереть на теркѣ, тереть добѣла 10 желтковъ съ четверть фун. мелкаго сахару, смѣшать съ полфунтомъ стертаго до бѣла масла, положить четверть фунта мелко истолченнаго миндаля, лимонной цедры, прибавить каштановую массу и все вмѣстѣ растереть хорошенько; прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, выложить въ форму и поставить печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

## Пудингъ изъ оставшагося жаркого.

Порубить мелко мясо какого-нибудь оставшагося жаркого (индѣйки, гуси, куры, утки), прибавить четверть фун. порубленаго говяжьяго сала, 4 яйца сваренныхъ вкрутую и тоже мелко порубленныхъ, и истолочь все въ ступкѣ; стереть добѣла полфунта масла, вбить по одному 8 желтковъ и тереть въ одну сторону; прибавить 4 ложки черствой тертой булки, немного лимонной корки или мускатнаго орѣха и смѣшать осторожно со взбитыми въ пѣну бѣлками; вымазать масломъ форму, обсыпать сухарями, выложить листиками зеленой петрушки, положить сюда приготовленную массу и поставить въ печь на 1 часъ. Пропорція на 8 человѣкъ.

## Пудингъ изъ творога.

Протереть сквозь друшлакъ 1 фунтъ свѣжаго пресованнаго творогу, прибавить ложки двѣ сахарнаго песку, 3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, 1 чайную ложечку муки, растереть все хорошенько деревянною ложкою,



прибавить четверть стакана хорошо промытого мелкаго изюму, размѣшать все вмѣстѣ, положить въ вымазанную масломъ форму съ трубчатымъ сквознымъ отверстіемъ по срединѣ, форму эту закрывъ крышкой, поставить въ кастрюлю, налить въ кастрюлю до краевъ формы крутого кипятку, въ которомъ и варить часъ или полтора часа до готовности. Подавая на столъ облить сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ.

## Пудингъ молочный заварной.

Вскипятить полстакана молока съ полуторомъ стаканомъ масла, всыпать полтора стакана муки и бить ложкой на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли. Отставить, пока остынетъ, всыпать ложку сахара, вбить 1 яйцо, 7 желтковъ, опять выбить бѣлки взбить въ пѣну и смѣшать осторожно съ тѣстомъ, выложить въ форму и варить на пару или же поставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

## Пудингъ заварной изъ сметаны.

Взять 2 стакана свѣжей сметаны, вскипятить, всыпать стаканъ муки, постоянно мѣшая на огнѣ, пока начнетъ отставать отъ кастрюли; снять съ огня, остудить, вбить 6 яицъ по одному, продолжая мѣшать, всыпать 2 ложки сахара, немного изюму или какого нибудь варенья и варить на пару. Пропорція на 8 человѣкъ.

## Пудингъ изъ сухарей.

Взять штукъ 20—30 сухарей, намазать каждый сухарь масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ и корицей, класть снова рядъ намазанныхъ масломъ сухарей, снова засыпать сахаромъ и корицей и т. д. Когда всѣ сухари въ форму уложены, облить ихъ полбут. сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, размѣшаннаго 3—4 яйцами и поставить въ духовую печь.

Къ такому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы или вишенъ и др.

## Пудингъ изъ толченыхъ сухарей.

Мелко истолочь штукъ 10—15 сухарей, влить 2 стакана сливокъ, положить четверть стакана сахарнаго песку, 5—6 желтковъ, ложки двѣ растопленнаго масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5—6 взбитыхъ бѣлка, положить все въ вымазанную масломъ форму и поставить въ духовую печь.

Къ этому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы, изъ вишенъ и др.

## Пудингъ изъ ржаного хлѣба.

Натереть 1 стаканъ черстваго ржаного хлѣба прибавить 4—5 желтковъ, растертыхъ съ четверть фунтомъ мелкаго сахару, немного толченой гвоздики и корицы или ложку лимоннаго соку, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку растопленнаго масла, размѣшать и растереть все хорошенько, потомъ прибавить 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, выложить все въ вымазанную масломъ форму и поставить въ горячую печь.

Къ такому пудингу подаютъ сливки.

## Пудингъ изъ ржаного хлѣба съ яблоками.

Натереть тарелку черстваго ржаного хлѣба, взять вымазанную масломъ форму, насыпать на дно ея слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусковъ малосольнаго масла, потомъ положить слой нарѣзанныхъ тонкими пластинками кисло-сладкихъ яблокъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, насыпать снова слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусочковъ масла, наложить слой яблокъ, обсыпанный сухарями и т. д., на верхней слой хлѣба тоже положить нѣсколько кусковъ масла и поставить въ горячую духовую печь. На столъ подавать со сливками.

Можно этотъ пудингъ дѣлать мѣшая черный тертый хлѣбъ пополамъ съ бѣлымъ, а также ставя въ духовую

печь, обливаютъ его нѣсколькими ложками сметаны, размѣшанной 1—2 яйцами.

## Пудингъ изъ французской булки.

Вскипятить мѣшая стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока съ четвертью фунта малосольнаго масла, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошаго промытаго мелкаго изюму, размоченной въ молоко мякиши французской булки, размѣшать все это, растереть, положить на вымазанную масломъ форму, поставить въ духовую печь, когда верхушка зарумянится подавать на столъ съ клюквеннымъ соусомъ, который готовится слѣдующимъ способомъ: сварить въ водѣ клюкву съ корицей, процѣдить сквозь ситечко, прибавить сахарнаго песку, подправить картофельной мукой, разведенной въ холодной водѣ, дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ пудингъ.

## Плумъ-пудингъ англійскій.

Взять 1 фун. черстваго истертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, 1 фун. говяжьяго внутренаго мелко порубленнаго жиру, 1 фун. мелкаго сахару, 1 фун. кишмишу, 1 фун. изюму, немного мускатнаго орѣха, 8 яицъ, полфунта лимоннаго или апельсиннаго цуката, мелко наръзаннаго, полфунта сладкаго и 20 штукъ горькаго миндаля, мелко истолченаго, ложку коньяку и немного соли. Размѣшать все хорошенько, завязать въ салфетку и варить въ водѣ часовъ 6 или 7, подливая постоянно воды, чтобы масса была постоянно покрыта водою. Подавая, облить сабайономъ,

## Вафли обыкновенныя.

Растопить слегка четверть фунта масла, прибавить штукъ 6 желтковъ, 3—4 ложки мелкаго сахару, растереть хорошенько, пока не побѣлѣетъ, влить половину или три четверти стакана сливокъ, прибавить муки столько, чтобы тѣсто не было густое, прибавить 5 хорошенъко взбитыхъ

свѣжихъ бѣлковъ, слегка размѣшать, брать ложкой тѣсто и лить его въ особую специальную для вафлей форму, смазавъ ее раньше слегка масломъ. Печь лучше всего на горячихъ уголькахъ, поворачивая съ одной стороны на другую и наблюдая, чтобы вафли не пригорѣли. Къ вафлямъ подаютъ сахаръ и варенье.

## Вафли въ дрожжахъ.

Размѣшать одинъ стаканъ молока, одну четверть или полстакана муки, и 1 чайную ложечку сухихъ дрожжей поставить на теплое мѣсто, когда подыметъ прибавить полчашки растопленнаго масла, полчашки мелкаго сахара, 3—4 желтка, размѣшать и перебить хорошенько, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка и печь вафли, какъ сказано выше.

## Пышки обыкновенныя.

Взять стакана два теплаго молока, одну или полторы ложки растопленнаго масла, ложки двѣ мелкаго сахара, 3—4 яйца, полторы или двѣ ложки сухихъ дрожжей и полтора или два ф. муки, чтобы тѣсто было достаточно густое, размѣшать, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, тѣмъ временемъ растопить въ кастрюлѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ 1 ф. масла, брать ложкой поднявшееся тѣсто и класть его въ кастрюлю съ кипящимъ на небольшомъ огнѣ масломъ, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать ихъ ложкой изъ кастрюли и класть другія. Къ такимъ пышкамъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

## Пышки съ вареньемъ.

Приготовивъ тѣсто, только сдѣлать его немножко гуще, когда подыметъ, слегка раскатать скалкой на столѣ въ палецъ толщины, нарѣзать стаканомъ изъ раскатаннаго тѣста кружочки, положить на кружочки полчайной ложечки или цѣлую ложечку какого нибудь варенья, легонько покрыть другимъ кружочкомъ, концы немного раскатать, по-

ровнять руками, чтобы образовалась круглая лепешка, класть приготовленные такимъ образомъ пышки на листъ, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа въ теплое мѣсто, чтобы онѣ немного поднялись, затѣмъ жарить.

### Аладьи на дрожжахъ.

Взять стакана два теплаго молока, фунта полтора муки, одну или полторы чайной ложечки сухихъ дрожжей, размѣшать и вбить тѣсто хорошенько, поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно поднялось, потомъ прибавить ложки двѣ мелкаго сахару, 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, еще перебить и поставить въ теплое мѣсто, когда снова подыметъ, брать деревянной ложкой, класть на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Къ аладьямъ подаютъ мелкій сахаръ и варенье.

### Аладьи изъ творога.

Взять фунта два пресованнаго творогу, протереть его черезъ друшлякъ, посолить немного, прибавить четверть стакана сметаны, ложки двѣ сахару, 2—3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно густымъ, все это хорошенько размѣшать и растереть, подѣлать небольшія аладьи, изжарить на горячей сковородѣ, подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ и подать отдѣльно мелкій сахаръ съ корицей.

### Аладьи изъ смоленской крупы, пшена или манны.

Вскипятить стакана два молока, всыпать мѣшая приблизительно полторы или три четверти стакана смоленской крупы, манны или пшена, когда сварится остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить въ тепломъ мѣстѣ.

Когда подыметя, дѣлать алады и жарить ихъ на раскаленной сковородѣ въ русскомъ маслѣ. Если тѣсто сдѣлать пожиже, то можно его жарить въ видѣ блиновъ, на маленькихъ сковородкахъ.

## Драчена.

Разбить хорошенько 4—5 яицъ съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить полфунта муки, растереть, прибавить стаканомъ сливокъ или цѣльнаго молока, растопить на сковородѣ 1 ложку масла, слить туда все, поставить въ духовую печку, какъ только зарумянится, подавать сейчасъ же на столъ, а то спадеть.

## Пудингъ миндальный.

Четверть фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля истолочь помельче, подливая немножко воды, чтобы не замаслилось; срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, мякишь размочить въ молоко, отжать, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ миндальной массой и растирать скалкой, прибавляя по одному 6 желтковъ, 2 столовыя ложки сахару и стаканъ сливокъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, смѣшать со взбитыми бѣлками, выложить въ форму и варить на пару 1 часъ. Подавая, залить какимъ нибудь сокомъ. Пропорціи на 6 человекъ.

## Пудингъ бисквитный.

Растереть 3—4 желтка съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 сбитыхъ бѣлка, подсыпая легонько двѣ ложки картофельной муки или ложки 3 крупчатки, размѣшавъ все выложить въ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше, минутъ 20—25 или печь въ духовой печкѣ.

## Пудингъ изъ вишень, черники или черной смородины.

Взять два стакана вишень, очищенныхъ отъ косточекъ, или же черной смородины или черники, всыпать

полстакана мелкаго сахару, отдѣльно взять одинъ стаканъ хорошей свѣжей сметаны или 1 стаканъ сливокъ и полстакана растопленнаго масла, вбить 2 яйца, прибавить полстакана сахару, полложки корицы, полложки муки и полстакана мелко истолченныхъ сухарей, размѣшать все это, облить ягоды, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка, сложить все въ намазанную масломъ форму и поставить въ духовую печь.

## Шарлотка изъ яблокъ.

Очистить нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ вырѣзать сердцевину, взять пару французскихъ черствыхъ булокъ, снять корку, мякишъ нарѣзать ломтиками, стакана два цѣльнаго молока или сливокъ, размѣшать съ 2 яйцами и двумя ложками мелкаго сахару, обмокнуть въ этомъ соусѣ каждый ломтикъ булки, обложить ими дно намазанной масломъ формы, положить на нихъ ломтиками нарѣзанные немного обтупшенныя въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ яблоки, покрыть яблоками остальными намоченными въ соусѣ ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить въ духовую печь. Между яблокъ кладутъ также немного какого-нибудь варенья.

## Яблоки жареные въ тѣстѣ.

Взять 2—3 яйца, 2—3 ложки мелкаго сахару, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тѣсто было не очень густое, очистить нѣсколько яблокъ, нарѣзать тонкими ломтиками, вырѣзать сердцевину, помокнуть каждый ломтикъ въ тѣсто, поджарить въ маслѣ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Можно жарить ломтики яблоковъ и безъ тѣста, просто обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ.

## Воздушный пирогъ изъ ягодъ земляники, клубники или малины.

Взять одинъ фунтъ ягодъ земляники, клубники или малины, протереть ихъ сквозь сито, прибавить полфунта или три четверти ф. мелкаго сахару, 6—8 взбитыхъ бѣл-

ковъ, выложить все на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить минутъ на 10—15 въ духовую печь, какъ только подрумянится, сейчасъ же подать на столъ.

Къ такому пирогу подаютъ сливки.

## Воздушный пирогъ изъ чернослива.

Отварить въ водѣ полфунта чернослива, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкаго сахару, сложить на глубокое блюдо или миску, обсыпать сверху сахаромъ, поставить минутъ на 10—15 въ духовую печь, какъ только верхушка подрумянится, сейчасъ же подавать на столъ, а то пирогъ спадетъ.

Отдѣльно подавать сливки.

## Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.

Взять 60 штукъ спѣлыхъ сливъ, обварить кипяткомъ когда кожа полопается, обобратъ ее, вынуть кости, прибавить по вкусу сахару, немного корицы и поварить, 10 желтковъ стереть добѣла съ 2 ложками сахару, смѣшать съ ложкою стертаго добѣла масла, прибавить 10 мелко толченыхъ горькихъ миндалинъ, 6 или 7 толченыхъ сухарей, вымѣшать хорошенько, смѣшать съ приготовленными сливами; наконецъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно размѣшать, выложить въ форму и поставить въ печь.

## Пудингъ изъ вишенъ.

6 желтковъ растереть добѣла съ полъ стаканомъ сахару, влить стакана 2 молока, полъ стакана масла, немного корицы, стакана полтора толченыхъ сухарей и вымѣшать хорошенько. Наконецъ, положить 2 стакана свѣжихъ вишенъ, очистивъ косточки. Бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать съ приготовленной массой, выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь. Пропорція на 5 человекъ.



## Пудингъ съ вареньемъ.

Вскипятить стаканъ цѣльнаго молока съ 1 ложкой масла, всыпать туда мѣшая пшеничной муки почти до густоты, когда остынетъ прибавить 2—3 ложки сахару, вбить 4—5 желтковъ, немного лимонной цедры и мускатнаго орѣха, 3—5 сбитыхъ бѣлковъ, положить на блюдо, мѣдную или жестяную форму 1 стаканъ варенья, а поверхъ варенья вышесказаннымъ способомъ приготовленное тѣсто поставить не въ очень жаркую духовую печь на ее полчаса или три четверти часа, пока верхушка хорошо не зарумянится, подавать на столъ на томъ же блюдѣ, на которомъ пудингъ жарился.

## Пудингъ шоколадный.

Взять стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, ложки двѣ малосольнаго масла и полстакана муки, вскипятить, всыпать, мѣшая ложки двѣ мелкаго сахару, одну или полторы ложки тертаго шоколада, немного толченой гвоздики, или ванили, дать вскипѣть, когда остынетъ вбить 3—4 желтка и столько же взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, положить все это въ форму, намазанную масломъ и поставить въ духовую печку. Подавать на столъ со сливками.

## Пудингъ кофейный.

Кофейный пудингъ дѣлается точно также какъ и шоколадный, только вмѣсто шоколада положить четверть стакана свѣже-изжареннаго кофе, который прокипятить въ стаканъ сливокъ, процѣдить и въ остальномъ поступать какъ сказано выше.

## Суфле шоколадное.

Взять полтора или два стакана хорошей сметаны, полстакана муки, восьмую фунта тертаго шоколада, немного корицы, вскипятить мѣшая когда остынетъ, приба-

вить штукъ пять взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все хорошенько, сложить въ глубокое блюдо, миску или форму, поставить въ духовую печь. Когда готово, подаютъ со сливами.

## Суфле изъ яблокъ.

Протереть сквозь друшлакъ нѣсколько кислосладкихъ яблокъ, прибавить мелкаго сахару съ половиной пропорціи натертыхъ яблокъ вбить 2—3 бѣлка, перемѣшать все, поставить въ холодное мѣсто, взбивать пока не побѣлѣетъ, прибавить еще нѣсколько взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать и еще взбить; потомъ выложить все на вымазанную масломъ форму или еще лучше на глубокое блюдо, или миску, тоже смазанные масломъ, и поставить въ не горячую печь. Къ такому суфле подаютъ сливки.

Взять стакана два цѣльнаго молока, восьмую фунта сливочнаго или малосольнаго столоваго масла, 2—3 ложки картофельной муки, ложки двѣ крупчатой, полпалочки ванили, перемѣшать все, прокипятить, остудить, прибавить четверть стакана мелкаго сахару, штукъ пять бѣлковъ сложить все въ намазанное масломъ глубокое блюдо или миску или же жестяную форму и поставить въ духовую печку.

## Сырники.

Взять 2 фун. свѣжаго творогу, протереть сквозь рѣшето, вбить 6 яицъ, прибавить нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны, соли и, наконецъ, столько муки, чтобъ тѣсто было мягкое, но чтобъ можно было раскатать скалкою. Когда будетъ готово, раскатать скалкою лепешку въ палецъ толщины, нарѣзать продолговатыми квадратиками въ вершокъ величины и сварить въ кипящей соленой водѣ; когда всплывутъ наверхъ, отцѣдить на друшлакъ, подать, обливъ горячимъ масломъ.

## Сырники жареные.

Взять 2 фунта творогу, протереть сквозь рѣшето, вбить 5 или 6 яицъ, положить соли, стаканъ сметаны, 3

ложки мелкаго сахару и столько муки, чтобъ можно было дѣлать изъ массы круглые шарики. Когда все вмѣстѣ разотрется, всыпать горсть изюму, размѣшать, дѣлать шарики, расплюснуть ихъ и жарить въ горячемъ маслѣ. Подать къ нимъ сметану.

## Тѣсто на колдуны, пельмени и макаронны.

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, полъ стакана воды и чайную ложку соли; замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, накладывать рядами шарики фарша, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца и крѣпко залѣпить.

## Колдуны литовскіе.

1 фунтъ мягкой говядины, 1 фунтъ почечнаго сала изрубить очень мелко, положить соли, перцу простого и англійскаго, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ маслѣ, полъ чайной ложки майорану и 2 ложки бульону, размѣшать; приготовить тѣсто, какъ сказано выше, подѣлать колдуны, опустить въ соленый кипятокъ, черезъ четверть часа попробовать; если готовы, вынуть осторожно друшлаковой ложкой на блюдо; подать горячими; ѣдятъ съ солью, съ перцемъ и, кто любитъ, съ уксусомъ.

## Колдуны со свѣжими грибами.

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ изрубленную луковицу и рубленые бѣлые грибы; когда будетъ готово, посыпать перцемъ, посолить, вбить 2 яйца и лѣпить колдуны: сварить въ грибномъ бульонѣ. Когда всплывутъ на верхъ, отцѣдить, сложить въ кастрюльку, прибавить туда масла, нѣсколько ложекъ бульону, въ которомъ варились, покрыть крышкой и немного потушить.

## Колдуны съ черникой.

Приготовить тѣсто, какъ на обыкновенные колдуны, выбрать хорошую спѣлую чернику, пересыпать ее сахаромъ, слѣпить колдуны и сварить въ кипяткѣ; когда будутъ готовы, слить воду и залить свѣжей сметаной съ сахаромъ и корицей.

## Итальянскія макароны со сметаною.

1 фунтъ макаронъ сварить въ кипяткѣ и отцѣдить смѣшать съ 4 ложками сметаны, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями; посыпать сверху тертымъ сыромъ и запечь.

## Домашнія макароны запеченныя.

Сдѣлать тѣсто какъ для колдуновъ, мелко порѣзать и сварить въ кипяткѣ; отцѣдить, перелить холодной водой; подрумянить ложку масла, смѣшать съ макаронами, всыпать немного сахара, корицы, прибавить мелкаго изюма, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ горячую печь на 1 часъ.

## Макароны съ сыромъ

Макароны отварить, отцѣдить. Натереть на теркѣ какого-нибудь сыра, смѣшать съ двумя стаканами сметаны, ложкой масла, и нѣсколькими желтками, перемѣшать съ лозанками, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь на одинъ часъ.

## Запеченныя макароны въ молокѣ.

Вскипятить 4 стакана молока съ ложкой сахару и съ ложкой масла, всыпать домашнія макароны и варить до мягкости; отставить, остудить, положить 8 желтковъ изюму,

корицы, взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, выложить въ вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и поставить на 1 часъ въ горячую печь.

## Домашнія макаронны съ мясомъ.

Приготовить тѣсто какъ на лапшу, порѣзать, отварить въ горячей водѣ, отцѣдить, перелить холодной водой, смѣшать съ ложкой масла и переложить въ кастрюль слѣдующимъ фаршемъ: порубить мелко какую-нибудь говядину, вареную или жареную, поджарить ее въ маслѣ съ мелко изрубленнымъ лукомъ, посолить, посыпать перцемъ и переложить этимъ фаршемъ макаронны и запечь. Можно въ фаршъ прибавить рубленыхъ яицъ.

## Итальянскія макаронны съ ветчиною и съ пармезаномъ.

1 фунтъ макаронъ сварить въ водѣ и отцѣдить; 1 фунтъ вареной ветчины порѣзать мелкими кусочками и кусокъ сыру стереть на теркѣ: вымазать масломъ форму, посыпать сыромъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, посыпать сыромъ, положить нѣсколько кусочковъ масла и такъ укладывать рядами до конца и поставить въ печь.

## Блинчики обыкновенныя.

Разбить 5 яицъ съ ложкой масла, посолить, всыпать немного муки, разбить, чтобъ не было комковъ, вливать понемногу 3 стакана молока, опять прибавить муки и такъ поступать, пока употребится все молоко, наблюдая, чтобы тѣсто было жиденькое; разогрѣть сковороду, смазать масломъ, влить ложку тѣста и разлить по всей сковородѣ; когда упеется, перевернуть на другую сторону и поджарить. Такъ поступать, пока выйдетъ вся масса, и послѣ каждого спеченнаго блинчика смазывать сковороду масломъ. Такіе блинчики можно намазать густымъ вареньемъ, сложить и поджарить въ маслѣ; подать; посыпавъ корицей и сахаромъ.

## Блинчики съ рисомъ или творогомъ.

Вскипятить стакана 3 молока съ ложкою масла, опустить въ него полфунта рису, 2 ложки мелкаго сахару и сварить густую кашу. Когда остынетъ, вбить 3 желтка, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать, прибавить корицы, наложить въ каждый блинчикъ, завернуть, уложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, полить масломъ и запечь. Можно также приготовить блинчики съ творогомъ: взять свѣжаго творогу, отжать, растереть крѣпко скалкою съ 3 яйцами и 2 ложками сметаны, прибавить 2 ложки сахару, немного изюму, начинить каждый блинчикъ и далѣе поступать такъ, какъ сказано выше.

## Блинчики рассыпчатые съ сабайономъ.

Напечь обыкновеннымъ способомъ блинчиковъ, нарѣзать тонкими полосками, въ палецъ ширины. Распустить въ кастрюлѣ масло и въ горячее опустить нарѣзанные блинчики. Жарить, постоянно мѣшая, пока подрумянятся. Потомъ выложить на друшлакъ, чтобы масло стекло, потомъ положить обратно въ кастрюлю, пересыпая сахаромъ и корицей, и поставить въ легкую печь. Подавая, выложить на блюдо и залить сабайономъ.

## Блинчики съ миндальной массой.

Приготовленные вышесказаннымъ способомъ блинчики начинить слѣдующею массою: взять четверть фун. сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, очистить, истолочь, смѣшать съ 3 ложками мелкаго сахару, 4 желтками, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать осторожно, намазать каждый блинчикъ, свернуть въ трубку и подрумянить въ маслѣ.

## Блинчики съ черникой.

Приготовить тѣсто немного гуще, чѣмъ для обыкновенныхъ блинчиковъ; перебрать чернику, пересыпать саха-

ромъ и корицей, размѣшать и класть въ тѣсто слѣдующимъ способомъ: налить на сковороду немного масла, влить тѣсто, какъ для обыкновеннаго блинчика, подогрѣть и наложить черники на половину блинчика, такъ чтобы другою стороною его можно было закрыть; подлить масла и хорошенько поджарить на обѣ стороны; когда обрумянится снять со сковороды, посыпать сахаромъ и корицей и выложить на блюдо; подать къ нимъ свѣжую сметану и сахаръ.

## Гречневая каша рассыпчатая.

Взять 4 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, растереть съ 4 яйцами и подсушить, влить 3 стакана горячей воды, положить ложку масла, вскипятить, всыпать крупы и поставить на плиту на умеренный огонь; черезъ нѣсколько времени вымѣшать и опять поставить на плиту; вымазать масломъ кастрюлю, посыпать сухарями, выложить туда кашу и поставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо; можно въ кашу прибавить изюму.

## Каша пуховая.

3 стакана гречневыхъ крупъ растереть съ двумя яйцами, высушить и сварить на молокѣ густую кашу, прибавить ложку масла; остудить, протереть на блюдо сквозь сито и подать къ ней сливочный соусъ съ желтками, сахаромъ и ванилью.

## Каша на грибномъ сокѣ.

Взять 3 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, положить въ кастрюльку, влить стаканъ масла или жиру, посолить, всыпать мелко изрубленныхъ вареныхъ бѣлыхъ грибовъ, долить бульономъ, въ которомъ варились грибы, такъ, чтобы бульону было на три пальца больше крупъ, накрыть плотно крышкой и поставить въ горячую печь на полтора часа.

## Каша изъ саго на молокоѣ.

1 фун. саго вскипятить въ горячей водѣ и отцѣдить; вскипятить стакана 3 молока и въ немъ доварить саго, прибавить соли и мелкаго изюма; подать, посыпавъ сахаромъ и корицей. Этимъ способомъ можно приготовить рисовую кашу, только варить ее слѣдуетъ въ молокоѣ, а не въ водѣ.

## Малороссійская затерка.

Взять цѣльнаго молока столько глубокихъ тарелокъ, сколько предполагается потребителей оной, вскипятить одинъ разъ и засыпать за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, слѣдующимъ приготовленіемъ: взять обыкновенное пшено (изъ проса), промыть въ холодной водѣ, рассыпать на рѣшето, чтобы стекла вода, между тѣмъ на деревянный кружокъ, на которомъ мѣсится тѣсто, посыпать тонкій слой крупчатой муки, посыпать пшено и раскатывать рукою, подбавляя постепенно муки, чтобы пшено закаталось въ муку и образовались шарики, величиною въ обыкновенную горошину. Засыпавъ въ молоко, вскипятить раза 2 или три, покуда шарики всплывутъ поверхъ молока. Затерка будетъ готова. Это блюдо подается на завтракъ и ужинъ, кто любитъ, съ сахаромъ.

## Молочная манная каша.

Вскипятить не снятаго молока столько глубокихъ тарелокъ, сколько нужно по количеству взрослыхъ потребителей, а если она готовится для дѣтей, то достаточно будетъ и полтарелки на ребенка. За четверть часа до того, когда подавать на столъ, засыпать манною крупой, въ количествѣ 2 столовыхъ ложекъ на каждую тарелку молока, чтобы получить, такъ называемую, размазню, и по 1 столовой ложкѣ, если хотятъ пожиже.



## Варенецъ.

Взять большую кринку молока съ устоемъ, размѣшать, влить въ широкую черепянную посуду и поставить предъ горячими углями, чтобы не шибко кипѣло. Когда образуется сверху румяная пѣнка, ее осадить внизъ, а молоко продолжать держать въ такомъ положеніи, слѣдующую пѣнку снова осадить и такъ повторить раза четыре или пять. Снявъ послѣ этого посуду съ огня, остудить молоко, влить въ него 1 стаканъ сладкой сметаны, размѣшать хорошенько, разлить въ небольшія горшечки, поставить въ теплое мѣсто на цѣлые сутки, чтобы окисло, затѣмъ вынести на ледъ на цѣлую ночь, чтобы застыло. Варенецъ будетъ готовъ. Онъ подается съ сахаромъ, корицей и гвоздикой, вмѣсто пирожнаго.

## Яичница обыкновенная.

Распустить на сковородѣ чухонскаго масла на столько, чтобы дно ея покрылось имъ. Затѣмъ, когда масло распустится, то не снимая сковороды съ огня, спустить яйца, такъ, чтобы они соприкасались между собою, посолить и жарить пока бѣлки сдѣлаются бѣлыми.

## Яичница битая.

Разбить 10 яицъ, посолить, разогрѣть на сковородѣ ложку масла, влить яйца и мѣшая, жарить на огнѣ до умѣренной густоты.

## Яичница по-деревенски.

Взять 10 яицъ, разболтать ихъ съ 2 стаканами не снятаго молока, посолить, вылить на сковороду въ распущенное коровье масло въ количествѣ полторы столовыхъ ложки и жарить постоянно помѣшивая ложкою. Подавать на столъ на сковородѣ, къ завтраку или ужину.

## Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать ветчины копченой провѣсной или вареной тоненькими ломтиками съ жиромъ, немного поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, въ небольшомъ количествѣ растопленнаго масла. Между тѣмъ выпустить въ какую-либо фарфоровую или черепянную посуду десятокъ свѣжихъ яицъ, всыпать 2 столовыхъ ложки нарубленнаго луку, взболтать, облить равномерно ветчину и жарить до готовности яичницы. Подавать на сковородѣ въ горячемъ видѣ.

## Яичница по-смоленски.

Взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ фарфоровую миску, взболтать ложкою, чтобы бѣлки смѣшались съ желтками, посолить и отставить, затѣмъ нарѣзать мякоти чернаго хлѣба пластинками въ вершокъ длины, полъ вершка ширины и въ гусяное перо толщины, разложить ихъ на сковороду въ распущенное масло и слегка поджарить съ обѣихъ сторонъ затѣмъ вылить на нихъ разболтанныя яйца и жарить до готовности. Подавать на столъ на той сковородѣ, чтобы не остыло.

## Яичница съ селедкой или ветчиной.

Очистить селедку, вынуть кости, мелко порубить, смѣшать съ разбитыми яйцами и жарить въ маслѣ до умѣренной густоты. вмѣсто селедки можно употреблять ветчину.

## Яичница съ зеленымъ лукомъ.

На сковородѣ величины, соответствующей количеству яицъ, распустить на огнѣ полторы столовыхъ ложки коровьяго масла. Тѣмъ временемъ взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ миску черепянную или фарфоровую, всыпать полчайной чашки мелко изрубленнаго луку, посолить, поперчить, размѣшать хорошенько и вылить на сковороду, по-

стоянно помѣшивая ложкою, жарить до готовности. Подавать на столъ на той же сковородѣ, чтобы не остыла, къ завтраку или ужину.

### Яичница съ вареньемъ.

Взять 3 или 4 яйца, разбить хорошенько съ 3 ложками молока и немножко соли; распустить на сковородѣ масло, вылить яйца на сковороду и жарить, пока зарумянится; когда яичница будетъ готова, сдвинуть ее со сковороды на листъ бумаги, наложить сверху яблочнаго мармелада, посыпать сахаромъ, положить на блюдо и подать.

### Яичница по-грузински.

Лукъ мелко рубятъ, солятъ, прибавляютъ немного молотаго перцу, размѣшанныхъ съ икрой яицъ и мякишь бѣлаго хлѣба, предварительно смоченную бульономъ; все хорошо размѣшиваютъ съ четвертью фун. масла, выкладываютъ на сковороду, сравниваютъ и ставятъ въ печь; когда подыметъ—подавать, посыпавъ зеленью.

### Яичница по-французски.

Взять 5 яицъ, 1 лож. рубленой зелени укропа, 1 лож. петрушки щепоть перцу молотаго, по вкусу соли, восьмушку фун. телячьей вареной печенки, четверть фун. ветчины, 1 селедку.

Разбить яйца, смѣшать съ зеленью, посолить, поперчить и вылить на разогрѣтую сковороду; когда получится крутая яичница, ее свертываютъ въ трубку со слѣдующимъ фаршемъ: пропускаютъ чрезъ мясорубку телятину, ветчину и селедку безъ костей, все поджариваютъ въ маслѣ и кладутъ на яичницу, завертываютъ и поливаютъ тѣмъ же соусомъ.

### Яичница со сметаной.

Влить на блюдо сметаны, посолить, и, выпустивъ яйца, окропить масломъ, поставить въ горячую печку; когда за-

тянутся немного, полить сверху сметаною, посыпать тертымъ пармезаномъ, и заколеровать раскаленною желѣзною лопаткою.

## Омлетъ съ бешемелемъ изъ сливокъ.

Штукъ 12 свѣжихъ яицъ, выпустить въ фарфоровую довольно глубокую посуду, хорошенько взболтать и на маленькихъ сковородкахъ испечь сколько выйдетъ тоненькихъ блинчиковъ, смазать ихъ вареньемъ, свернуть въ четвертую долю каждый блинчикъ, разложить на блюдо и, подавая на столъ, облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку сливочнаго масла, 1 чайную ложку мелкаго сахару, 2 стакана сливокъ и полъ чайной ложечки лимонной цедры, размѣшать и вскипятить одинъ разъ. Соусъ будетъ готовъ.

## Драчена по-русски.

Разбить 10 яицъ, всыпать полъ фунта муки, растереть добѣла, подливая понемногу стаканъ сливокъ; на глубокой сковородѣ распустить масло, влить на нее приготовленную массу и поставить въ печь.

## Драчена изъ картофеля.

Къ картофельному пюре прибавляютъ сметану, яйца, растопленное масло, разравниваютъ на сковородѣ, посыпаютъ сухарями и запекаютъ. Отдѣльно подаютъ масло или молоко.

## Драчена литовская.

Взять 3 стакана молока, 7 яицъ, ложку масла, всыпать муки столько, чтобы масса была немного гуще, чѣмъ для блинчиковъ; большую сковороду вымазать масломъ, налить тѣста почти до краевъ и поставить въ печь. Когда немного зарумянится сверху, положить нѣсколько кусочковъ масла и допечь.

## Драчена толстая.

5 жетковъ, 4 ложки муки, полъ стакана воды и ложку сахару крѣпко растереть, бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать осторожно и влить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ; когда зарумянится, перевернуть на другую сторону, и допечь. Подать, посыпавъ сахаромъ и корицей.

## Драчена изъ тыквы.

Очистить и порѣзать на куски тыкву, отварить въ соленой водѣ или въ молокѣ до мягкости, отбросить на рѣшето, протереть и сложить въ кастрюлю. Туда же прибавить четверть фунта масла, четверть фун. сыру, посолить, хорошо вымѣшать и выложить на сковороду смазанную масломъ, посыпать сухарями и запечь.

Отдѣльно подать молоко, масло, мелкій сахаръ и корицу.

## Вареная яйца.

Яйца въ смятку варятъ въ кипяткѣ не болѣе 3 минутъ, въ мѣшечки 6 минутъ, а крутыя 20—30 минутъ.

Для того, что бы крутыя яйца лучше чистились надо ихъ, вынуть изъ кипятка, опустить въ холодную воду.

## Яйца жареная.

6 или больше яицъ, сваренныхъ въ крутую, разрѣзать по длинѣ пополамъ, но такъ, чтобы возможно меньше разгробить скорлупу; затѣмъ вынуть мякоть, то есть желтокъ и бѣлокъ, мелко изрубить, смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, 1 чайною ложкой мелко изрубленнаго луку, 1 чайною ложечкой укропа пополамъ съ петрушкою, посолить, начинить половинки скорлупы, поджарить въ маслѣ.

## Пампушки.

Протереть творогъ чрезъ рѣшето, прибавить муки, яйцо сырое, посолить, размѣшать и сдѣлать маленькія булочки, которыя опустить въ кипятокъ. § Когда они всплывутъ на поверхность воды, выбрать друшлакомъ, положить на глубокое блюдо и облить масломъ.

Подаютъ на столъ со сметаной.

## Сырники жареные.

Взять 2 фунта творогу, протереть сквозь рѣшето, вбить 5 или 6 яицъ, положить соли, стаканъ сметаны, 3 ложки мелкаго сахару и столько муки, чтобъ можно было дѣлать изъ массы круглые шарики. Когда все вмѣстѣ разотрется, всыпать горсть изюму, размѣшать, дѣлать шарики, расплюснуть ихъ и жарить въ горячемъ маслѣ. Подать къ нимъ сметану.

## Мнишхи.

Баранки обвариваютъ кипяткомъ и даютъ въ немъ лежать пока разбухнутъ. Затѣмъ даютъ водѣ стечь и обжариваютъ въ маслѣ.

Вмѣсто воды можно размочить баранки въ красномъ винѣ и обжаривъ въ маслѣ, обсыпать сахаромъ и корицей.

## Саксонскія клецки.

Растереть ложку масла съ 5 желтками, прибавить ложку холодной воды, прибавить столько муки, чтобъ было густоватое тѣсто, вымѣшать хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и тоже размѣшать. Нарѣзать кусочками вареной ветчины, немного тертой булки поджарить въ маслѣ, вложить все это въ тѣсто, вымѣшать, дѣлать круглые шарики и опускать въ кипящую соленую воду. Когда всплывутъ наверхъ, выбрать друшлаковою ложкою и подать, обливъ поджареннымъ масломъ или мелко нарѣзаннымъ и поджареннымъ свинымъ саломъ.

## ТЫКОВНИКЪ.

Заварите на молоко́ пшенную кашу размазную выложите въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами, и съ такимъ же количествомъ, сколько имѣется каши, — натрите на теркѣ очищенной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете немного толченой корицы и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями и поставьте въ духовую, чтобы хорошо запеклось, — выложите на блюдо.

Отдѣльно подаютъ холодное молоко, сливки, мелкій сахаръ и корицу.

## Вареники.

Берутъ 1 ф. муки крупчатки, 2 яичныхъ желтка, полъ стакана воды, немного соли и замѣшиваютъ тѣсто, прибавивъ столовую ложку чухонскаго масла. Тѣсто раскатать въ тонкій пластъ и нарѣзать въ стаканъ кружечки. На эти кружечки кладутъ протертый и хорошо отжатый творогъ смѣшанный съ яйцами и сметаной, защипываютъ въ видѣ пирожковъ и спускаютъ въ кипятокъ. Когда всплывутъ вынимаютъ друшлакомъ въ глубокое блюдо и поливаютъ масломъ, иначе они слипнутся.

Къ вареникамъ подается сметана.

## Вареники малороссійскія.

Приготавливаются также, только вмѣсто творогу кладутъ вишни безъ косточекъ; ихъ не поливаютъ масломъ, а подаютъ сметану и сладкій вишневый сокъ.

## БЛИНЫ.

### Блины русскіе.

Съ вечера поставить на молокъ съ дрождами довольно жидкое тѣсто изъ пшеничной муки. На утро, за 2 часа передъ печеніемъ, подбить гречневой мукой, хорошенько выбить: развести теплымъ молокомъ и дать взойти. Тѣсто должно быть немного гуще, какъ для блинчиковъ.

### Блины обыкновенные пшеничные.

Сдѣлавъ тѣсто изъ двухъ съ половиной стакановъ муки, 4 стакановъ согрѣтаго молока, 1 золотника сухихъ дрожжей и 1 ложку распущеннаго масла, поставить въ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, потомъ посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 сбитыхъ бѣлка, полстакана хорошихъ сливокъ, снова поставить въ теплое мѣсто, когда подыметя, брать ложкой тѣсто и печь блины.

### Блины царскіе.

Взять полбутылки сливокъ и полфунта муки, размѣшать, и мѣшая же вскипятить, поставить въ холодную воду или на ледъ, мѣшая, остудить одѣльно на льду въ чашкѣ, размѣшать хорошенько, мѣшая все въ одну сторону, Полфунта растопленнаго сливочнаго масла съ 5—6 желтками и четверть стакана мелкаго сахару, прибавить туда остуженное тѣсто, снова размѣшать хорошенько въ одну сторону, прибавить мѣшая полстакана сбитыхъ сливокъ, полложки померанцевой воды и печь блины.

### Блины гречневые.

Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка, ложку растопленнаго масла, 2—3 ложки жидкихъ дрожжей или одинъ—



полтора золотника сухихъ дрожжей, размѣшать, выбить хорошенько, и покрывъ поставить на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто и когда еще разъ тѣсто подыметъ, брать его ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанные слегка масломъ; подавать на столъ горячими съ масломъ, сметаной или икрой.

## Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.

Съ вечера въ теплое мѣсто поставить опару, приготовленную изъ фунта пшеничной муки 1 бутылку воды и 2 чайныхъ ложекъ дрожжей, утромъ прибавить полфунта гречневой муки, полложки соли, размѣшать, влить, дать снова въ теплое мѣсто подняться, за 1 часъ до того, какъ начинать печь, влить чайную чашку горячаго молока или кипятку, размѣшать, дать еще подняться, и затѣмъ печь.

## Блины гречневые съ яйцами.

Взять 9 стакановъ гречневой муки, 3 стакана пшеничной, смѣшать вмѣстѣ; отсыпать 3 стакана изъ этой муки, заварить кипяткомъ, хорошенько размѣшать и дать постоять. Вбить 6 яицъ, влить 4 ложки масла, три четверти стакана дрожжей, всыпать остальную муку, развести теплой водой немного гуще, какъ для блинчиковъ, выбить и дать подойти. Какъ только поднимется, печь блины.

## Блины гречневые постные.

3 стакана гречневой муки и 1 стаканъ пшеничной размѣшать съ теплой водой, влить 2 столовыхъ ложки дрожжей и дать взойти. Когда поднимется, развести горячей водой и печь обыкновеннымъ способомъ.

## Маннные блины.

Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать три четверти стакана манной крупы, положить полложки масла, сва-

рить кашу обыкновеннымъ способомъ, остудить. Незадолго передъ обѣдомъ всыпать три четверти стакана муки, прибавить двумя стаканами молока, вбить 2 яйца, всыпать соли, размѣшать до гладкости и жарить на маленькихъ сковородахъ.

## Блины изъ пшена

Вымывъ хорошаго пшена 2 ф, и разваривъ его въ молоко, протрите сквозь сито; положите дрожжей, также два фунта крупчатой муки и разведите чистымъ молокомъ. Когда опара поднимется, положите въ нее полфунта масла, соли и отнявъ отъ десятка яицъ желтки положите ихъ въ опару. Когда тѣсто готово сбейте бѣлки и тоже положите въ опару.

## Блины въ содѣ.

Эти блины хороши тѣмъ, что ихъ можно приготовить во всякое время. Взять 1 фун. гречневой муки и 1 фун. пшеничной муки, развести четырьмя съ половиною стаканами теплой воды, положить соли, вымѣшать, и когда сковородки будутъ совсѣмъ готовы, взять чайную ложечку кислоты, всыпать ее въ полстакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать въ другомъ полстаканѣ воды ложечку соды, влить также въ тѣсто, размѣшать и печь обыкновеннымъ способомъ.

## Блины скороспѣлка.

8 свѣжихъ желтковъ растереть съ полфунтомъ чухонскаго не соленаго масла, всыпать 2 фунта перваго сорта пшеничной муки, взбить въ кастрюлѣ веселкою, развести 2 стаканами кислаго молока, размѣшать и отставить. 8 бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать до гладкости съ масломъ въ кастрюлѣ, опять взбить веселкою и приступить къ печенію блиновъ.

## Блины англійскіе.

Отнявъ у десятка яицъ бѣлки, положите желтки въ кастрюлю, прибавьте полтора фунта крупчатой муки и

полфунта чухонскаго масла; все это хорошенько разотрите и разведите, по пропорціи, сливками или цѣльнымъ молокомъ, поднявъ бѣлки и положи ихъ въ сказанное тѣсто, прибавьте корицы и померанцевой цедры и потомъ пеките на сковородѣ, которая должна быть съ ручкой и которую поворачивайте такъ, чтобъ и другая сторона пропеклась на огнѣ; наконецъ положите на блюдо тарелку, на которую блины кладите такъ, чтобъ тарелки не было видно, посыпьте ихъ сахаромъ и поставьте въ печь; когда должно будетъ подавать ихъ на столъ, то разрѣжьте ножичкомъ.

## Блины изъ кукурузной муки.

Размѣшать полфунта кукурузной муки въ одной съ половиной бут. горячаго молока; покрыть и дать простыть; прибавить фунтъ пшеничной муки, дрожжей, налить теплаго молока и поставить на два часа въ теплое мѣсто, чтобъ слегка заквасилось; потомъ прибавить 6 яичныхъ желтковъ, шесть взбитыхъ бѣлковъ и 6 ложекъ взбитыхъ сливокъ, посолить, немного размѣшать и оставить такъ на полчаса; печь обыкновенно и подавать съ растопленнымъ масломъ и сметаной.

## Французскіе блины.

Выпустить желтки, положить мелкій сахаръ съ лимонною цедрю, размѣшать, прибавить масло и муку, развести постепенно 3 стаканами молока и размѣшавъ, съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, испечь блины. Если пробный блинъ окажется мягкимъ, то прибавить цѣльное яйцо, въ противномъ случаѣ сливки; чтобы блинъ былъ болѣе нѣженъ, то сливки взбиваютъ въ пѣну. Подать съ вареньемъ или съ мармеладомъ изъ фруктовъ.

## Лифляндскіе блины.

Смѣшать восемь яицъ съ восемью столовыми ложками обыкновенной муки, такъ, чтобы тѣсто было не густо. Наливать туда понемногу восемь стакановъ молока, поло-

жить немного соли, одну ложку сахара, восемь взбитыхъ бѣлковъ и восемь ложекъ взбитыхъ сливокъ. Размѣшать и печь блины.

## Блины съ ветчиною.

Приготовить тѣсто въ нужной пропорціи такъ, какъ сказано выше. Заранѣе взять полфунта копченой, свареной или запеченой въ тѣстѣ ветчины, мелко изрубить ее съ небольшимъ количествомъ жирку и во время печенія посыпать на каждый блинъ по полной чайной ложечкѣ.

## Блины марковные.

Очистите штукъ 15 хорошей моркови, уварите ее въ молокѣ до мягкости и, сливъ молоко, протрите сквозь сито, прибавьте сливочнаго масла четверть фун. и полфунта манныхъ крупъ; дайте остынуть и послѣ прибавьте 10 желтковъ и столько же бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну, посолите и положите золотниковъ 6 сахару въ порошокъ, смѣшайте все и пеките блины.

Точно также пекутъ блины изъ свеклы и картофеля, но и тѣ, и другіе, и третьи хороши только на охотника, или—для разнообразія.

## Блины со сметками.

Приготовить 1 фунтъ или больше отобранныхъ и ополоснутыхъ водою сметковъ, сдѣлать тѣсто для блиновъ. Приступая къ печенію поступать такъ: какъ только на сковородку вылита будетъ ложка тѣста, положить въ разныхъ мѣстахъ блина штукъ пять сметковъ и печь блины до готовности.

## Яблочные блины.

Испеките десятокъ кисловатыхъ средней величины яблокъ и протрите ихъ сквозь сито; изъ двухъ фунтовъ крупчатой муки поставьте опару на молокѣ, прибавивъ полстакана дрожжей; когда опара взойдетъ, то выложите

въ нее яблочное пюре, полфунта растопленнаго русскаго масла и притворите еще двумя фунтами крупчатой же муки и, вбивъ штукъ восемь яицъ, выбейте тѣсто хорошо веселкой, посолите и разведите сливками до надлежащей густоты, то-есть, до густоты сметаны. Когда тѣсто, постоявъ тепломъ мѣстѣ, вновь взойдетъ, пеките блины.

## Блины любительскіе.

6 ст. гречневой муки хорошо размѣшать съ 3 стак. воды, или, еще лучше—молока, потомъ влить 6-ть стак. горячаго молока и вновь мѣшать какъ можно лучше. Когда эта опара остынетъ, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшемъ количествѣ молока и поставить въ теплое мѣсто. За 2—3 часа до начала печенія, опару какъ можно лучше взбиваютъ, присыпаютъ 6 стак. крупчатой муки, 15 желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ, 6 лож. растопленнаго масла, ложку соли и 5 ст. молока даютъ подняться и пекутъ.

## Блины красные.

Изъ 2 съ половиной фунтовъ крупчатой муки, полстакана дрожжей и достаточнаго количества молока, поставьте опару, которая должна походить густой на сметану. Когда опара поднимется, то распустите четверть фунта русскаго масла, влейте въ нее, вбейте тоже 10 желтковъ и всыпте 2 съ половиной фунта крупчатой муки, разведите по пропорціи молокомъ, и, когда тѣсто вновь поднимется, то, посоливъ его, вложите оставшіеся бѣлки, сбивъ ихъ въ пѣну, посолите тѣсто, перемѣшайте осторожно и пеките блины.

## Отдѣль IX.

### ПИРОЖНОЕ.

#### Б И С К В И Т Ы.

6 желтковъ стереть до бѣла съ четвертью фунта сахара, взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, смѣшать съ желтками, прибавляя понемногу около трехъ четвертей стакана картофельной муки. Выложить эту массу въ бумажную лейку и выдавливать изъ нея на листъ, намазанный воскомъ, разныя фигуры; поставить въ теплую печь. Эти бисквиты можно подавать съ ромомъ.

#### Б И С К В И Т Ы миндальные.

Истолочь въ ступкѣ 1 фун. 21 зол. сахару, 23 зол. сладкаго миндаля и 7 зол. горькаго. Когда все мелко истолчено, то положить это въ большую чашку или миску, прибавить туда 14 желтковъ и хорошенько все смѣшать. Потомъ взбить въ пѣну 14 бѣлковъ, растереть желтки съ 47 зол. муки и 47 зол. картофельной муки и смѣшать все со взбитыми бѣлками; потомъ прибавить сюда миндальной водки или мараскина или рому, по желанію. Все это влить въ форму, обмазанную масломъ и посыпанную мукой, и поставить въ легкую печь. Когда бисквитъ готовъ, вынуть его изъ формы, полить вареньемъ или сиропомъ и дать остыть.

#### Б И С К В И Т Ы тающіе.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 фун. 21 зол. муки, 70 зол. сахарной пудры, 57 зол. масла, 4 цѣлыхъ яицъ и прибавить немного ванили. Раскатать это тѣсто толщиною въ палецъ, нарѣзать разными фигурками и положить на желѣзный

листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукой; потомъ бисквиты слегка помазать яйцомъ и погуще обсыпать сахаромъ, послѣ чего поставить ихъ въ умѣренную печь.

## Бисквиты «дюшесъ».

Растереть добѣла четверть фунта сахару съ 16 желтками; 16 бѣлковъ взбить въ пѣну; потомъ къ желткамъ прибавить 30 зол. муки, хорошенько растереть и прибавить къ этому немного взбитыхъ бѣлковъ; потомъ постепенно прибавлять остальные бѣлки и осторожно мѣшать; потомъ разложить въ бумажныя формочки, намазанныя масломъ и посыпанныя мукой, и поставить въ легкую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, то надо осторожно вынуть ихъ изъ формочекъ.

## Бисквиты съ лимоннымъ сокомъ.

Положить въ кастрюлю 1 ф. 50 зол. сахару и 8 цѣлыхъ яицъ и растереть до густоты, потомъ прибавить 1 ф. 21 зол. муки и лимоннаго соку; все это хорошенько размѣшать лопаточкой и вылить въ форму, обмазанную масломъ и посыпанную мукой; потомъ поставить въ умѣренную печь.

## Бисквитный тортъ.

Въ 12 свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ полфунтомъ сахарной пудры, всыпать полфунта самой лучшей крупчатой муки, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла, чуть-чуть посолить, размѣшать, влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и еще размѣшать. Изъ этой массы испечь на бумагѣ, пропитанной растопленнымъ коровьимъ масломъ, два или три круга, величиною въ небольшую тарелку. Когда испекутся, положить одинъ кругъ на другой, переложивъ ихъ слѣдующею смѣсью: смѣшать полстакана крупчатой муки съ 2 стаканами густыхъ сливокъ, положить одну столовую ложку сливочнаго масла и полстакана сахарнаго песку, прибавить ванили 1 вершокъ, изрѣзанной мелкими кусочками. Размѣшавъ эту

смѣсь вскипятить, остудить, вбить 2 сырыхъ желтка, размѣшать, протереть чрезъ сито. Приготовивъ такимъ образомъ тортъ оглазировать, поставить въ печь на 2 или на 3 минуты, пока подсохнетъ глазурь. Вынувъ изъ печи, верхушку торта украсить ягодами изъ какого угодно варенья, а еще лучше изъ разныхъ вареній.

Глазурь готовится такъ: 3 свѣжихъ бѣлка, смѣшать съ 2 столовыми ложками сахарной пудры, и растирать до тѣхъ поръ, пока масса будетъ густа и приметъ совершенно бѣлый цвѣтъ.

## Шоколадный тортъ.

20 свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ три четверти фунта сахарной пудры, смѣшать съ полфунтомъ сдобныхъ сухарей, мелко истолченныхъ и полфунта натертаго на теркѣ шоколаду, всыпать полстакана крупчатой муки, положить полфунта сливочнаго масла, влить 12 яичныхъ свѣжихъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать возможно лучше, чтобы масса имѣла однообразный видъ, сложить въ форму смазанную коровьемъ масломъ и поставить въ печь на одинъ часъ. Впрочемъ, время печенія обуславливается степенью жара въ печи. Когда испечется, вынуть осторожно изъ печи, и смочить бока торта и верхъ его слѣдующею смѣсью: полстакана сахарной пудры, 1 столовую ложку хересу и 2 чайныхъ ложки лимоннаго сока растереть до гладкости. Смазавъ такою глазурью тортъ, поставить его въ печь на столько, чтобы подсохла глазурь; наконецъ верхъ торта украсить цукатами и ягодами отъ разнаго варенья.

## Фисташковый тортъ.

18 свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахарной пудры, 1 фунтъ фисташковыхъ зеренъ истолченныхъ въ ступкѣ, прежде чѣмъ затирать желтки, смѣшать съ ними, взбить 12 свѣжихъ бѣлковъ въ пѣну, и влить туда же, размѣшать, постепенно подсыпая 4 чайныхъ ложечки картофельной муки, раздѣлить всю массу попо-



ламъ, положить каждую на листъ бумаги, смазанный сливочнымъ масломъ и, раскатавъ ее въ равные круги; затѣмъ обварить фисташковые зерна въ количествѣ полфунта, снять съ нихъ кожицу, мелко истолочь въ ступкѣ, подливая постепенно три столовыхъ ложки ликеру, всыпать сюда полфунта мелкаго сахару, размѣшать до гладкости. Эту массу положить на одинъ кругъ, прикрыть другимъ кругомъ, обравнять края, поставить въ печь на четверть часа. Когда будетъ готовъ, смазать края верхушку глазурию и поставить на 1 минуту въ печь, для просушки глазури.

Можно украсить верхъ цукатами и ягодами изъ разныхъ вареній.

## Тортъ миндальный.

1 фун. сладкаго миндаля столочь и прибавить по каплямъ воды, чтобы не замаслился. Сюда же прибавляютъ 1 ф. мелкаго сахару, полъ фунта масла, немного лимонной цедры и 10 желтковъ,—все замѣшиваютъ съ мукой, чтобы не было очень густо. Большую половину кладутъ въ форму и покрываютъ какимъ угодно вареньемъ; а изъ остальной меньшей половины дѣлаютъ на тортъ рѣшетку съ узкимъ рантикомъ, посыпаютъ не очень мелкимъ сахаромъ съ шинкованнымъ миндалемъ и пекутъ.

## Тортъ вѣнскій.

1 ф. очищеннаго сладкаго миндаля истереть на теркѣ, а оставшіеся кусочки истолочь въ ступкѣ и все хорошо растереть съ полутора фун. мелкаго сахару, прибавить понемногу, 12 желтковъ, всыпать 1 чашку просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, осторожно перемѣшать и сейчасъ же влить въ двѣ одинаковаго размѣра жестяныя круглыя, плоскія формы и печь 20 минутъ.

1 ф. сладкаго миндаля, не очищая отъ шелухи, мелютъ въ кофейной мельницѣ и потомъ трутъ скалкой около часу съ полутора ф. мелкаго сахару, 12 цѣльными яйцами и 10 желтками; когда все хорошо перемѣшается, при-

бавляютъ 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей и 10 желтками; когда все хорошо перемѣшается, прибавляютъ 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей и 10 взбитыхъ бѣлковъ, вливаютъ въ такую же жестяную форму, какъ и первая двѣ, и пекутъ 20 минутъ.

Когда всѣ три торта испекутся, то ихъ еще горячіе вынимаютъ изъ формы, даютъ остыть и кладутъ на бѣлый тортъ довольно густой слой какого-либо мармеладу, прикрываютъ его чернымъ тортомъ, а сверхъ послѣдняго кладутъ густой слой какого-либо сахарнаго варенья безъ сиропа и наконецъ, прикрывъ этотъ слой вторымъ бѣлымъ кругомъ, заглазириваютъ, ставятъ въ печь, чтобы глазурь подсохла, и убираютъ его по своему усмотрѣнію, вареньемъ, фруктами, орѣхами и проч.

## Тортъ сливочный.

3 стакана густыхъ сливокъ взбить какъ можно лучше въ густую пѣну, четверть фунта мелкаго сахару растереть до бѣла съ 6 желтками и смѣшать со взбитыми сливками всыпать немного кардамону, влить ванилевой настойки, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать четверть стакана крупчатой муки, переложить въ форму и запечь.

## Тортъ рассыпчатый.

Взбить до пѣны 1 фун. растопленнаго масла съ 15 желтками, прибавить къ нимъ порознь, не переставая мѣшать, цедру съ одного лимона, 12 толченныхъ гвоздикъ, полъ мускатнаго орѣха, полъ ложки толченной корицы, полтора фунта мелкаго сахару, 1 фун. муки и наконецъ 15 взбитыхъ бѣлковъ; положить въ форму и запекать въ продолженіе три четверти часа.

Какъ этотъ, такъ и многіе другіе торты, обыкновенно пекутся въ круглыхъ плоскихъ жестяныхъ формахъ, входящихъ одна въ другую; такихъ формъ обыкновенно бываетъ до девяти, при чемъ послѣдняя самая маленькая—съ крышкой. Когда торты въ этихъ формахъ будутъ испечены, то ихъ вынимаютъ изъ формъ и въ каждомъ посрединѣ выбираютъ тѣсто, а образовав-

шееся отверстіе наполняютъ какимъ либо вареньемъ или мармеладомъ, ставятъ эти круги другъ на друга, также смазывая каждый вареньемъ или яблочнымъ пюре, чтобы хорошо держались, и тортъ получить видъ пирамиды или колонны съ уступами.

## Т р у б о ч к и.

Взять полфунта муки, чайную чашку сливокъ, полъ фунта сахару, 6 яицъ, осьмую фунта растопленнаго масла ложку рому или полстакана легкаго бѣлаго вина, размѣшать все хорошенько, взбить, раскалить форму; помазать слегка масломъ или воскомъ, залить тѣста, закрыть форму, поставить на огонь, подержать 2—3 минуты, перевернуть на другую сторону, подержать еще 2—3 минуты, когда готово снять съ формы, форму снова смазать и печь дальше. Трубочки наполняютъ сбитыми сливками, кремомъ или вареньемъ.

## Трубочки масляныя.

Растереть добѣла полъ фун. масла, взбить по одному 6 яицъ, положить четверть фун. мелкаго сахару и всыпать по немногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскатать форму, намазать масломъ и печь какъ вафли; когда спекутся, свернуть трубочками; такъ какъ тѣсто жирное, то больше одного раза не слѣдуетъ мазать форму.

## Миндальныя трубочки.

Сладкаго миндаля полъ фунта и горькаго 10 зеренъ обварить кипяткомъ, дать постоять минутъ пять, снять кожицу, осушить очищенныя зерна салфеткою, мелко изрѣзать, истолочь въ ступкѣ, всыпать сахарной пудры 1 чайную чашку, влить пять взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, сильно размѣшать, намазать на желѣзный листъ натертый воскомъ и поставить въ печь, не особенно горячую. Какъ только подрумянится, вынуть изъ печи, разрѣзать на треугольныя частицы и свернуть въ трубочки, гладкою поверхностію

внутри, наполнить ихъ взбитыми въ пѣну сливками съ прибавленіемъ сахару, разложить опять на листъ и поставить въ печь, чтобы подсохло.

### Трубочки съ виномъ.

Полтора стакана муки, четверть стакана молока или сливокъ, три четверти фун. толченаго сахару, три четверти стакана вина и 2 яйца выбить крѣпко, чтобы масса была жидкая, какъ для блинчиковъ; если густо, то прибавить молока; влить ложку тѣста въ форму, печь какъ вафли; вынуть изъ формы, свернуть въ трубку и подать со взбитыми сливками.

### Трубочки съ корицею.

Полтора стакана сливокъ, 3 яйца, четверть фунта сахару, немного лимонной цедры и столько муки, чтобы тѣсто было густо, какъ на блинчики; хорошенько выбить и печь обыкновеннымъ способомъ; свернуть въ трубочки и подать, засыпавъ сахаромъ и корицей.

### Хворостъ на дрожжахъ.

Взять обрѣзки тѣста отъ пончекъ, смѣшать въ одну массу, раскатать тонко, нарѣзать разными фигурами и жарить въ свиномъ жирѣ пополамъ съ масломъ. Вынуть, обсыпать сахаромъ съ корицей.

### Хворостъ на желткахъ.

6 желтковъ стереть добѣла съ полъ стаканомъ сахару, влить полъ стакана сливокъ и замѣсить тѣсто густою какъ на лапшу. Когда хорошенько вымѣсится, раскатать тонко, нарѣзать полосками, надѣлать разныхъ фигуръ и жарить въ кипящемъ маслѣ пополамъ съ саломъ.

### Хворостъ миндальный.

Взять 2 яйца и 2 желтка, полъ стакана сахару, полъ стакана сладкаго миндаля, съ прибавкою нѣсколькихъ горькихъ, истолченныхъ въ тѣсто; все вмѣстѣ тереть въ

одну сторону, пока взобьется въ пѣну, потомъ прибавить нѣсколькихъ горькихъ, истолченныхъ въ тѣсто; все вмѣстѣ тереть въ одну сторону, пока взобьется въ пѣну, потомъ прибавить муки и замѣсить густое тѣсто. Раскатать скалкой тѣсто, толщиною въ тупую сторону ножа, нарезать разными фигурами и жарить въ маслѣ пополамъ съ саломъ.

## Пирожное миндальное.

Ошпарить кипяткомъ полфунта миндаля, очистить его отъ кожицы, когда обсохнетъ истолочь въ ступкѣ, прибавить полъ фунта мелкаго сахару, подогрѣть въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ мѣшая; отставить, прибавить 2—3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, разложить на желѣзномъ листѣ облатки, на нихъ класть приготовленную массу, посыпать сахаромъ и испечь въ духовой печкѣ.

## Пирожное песочное.

1 фун. масла растереть до бѣла съ четвертью фунта сахару, вбить 2 яйца, всыпать полтора фун. муки, вымѣшать хорошенько и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Потомъ раскатать, вытиснуть формочкой разные фигурки, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицей положить на желѣзный листъ и поставить въ печь.

## Пирожное сливочное.

Взять полтора фун. муки, смѣшать съ три четверти фун. не соленого масла и полъ фун. мелкаго сахару, прибавить нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ и столько сливокъ, чтобы тѣсто можно было раскатать. Когда масса будетъ хорошо вымѣшена, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, вытиснуть формочкою разныя фигурки помазать яйцомъ, посыпать мелко нарезаннымъ миндалемъ, толченымъ сахаромъ и поставить на легкую печь.

## Безе или меренги.

Взять 8—10 бѣлковъ, взбить ихъ понемногу не переставая взбивать бѣлки, 1 стаканъ мелкаго сахару, покрыть листъ бумагой, посыпать немного мукой, класть на него

ложкой взбитые бѣлки съ сахаромъ, поставить на 2—3 часа въ теплую духовую печь, когда достаточно высохнуть вырѣзать ножикомъ углубленіе на донышкахъ, начинить эти углубленія сбитыми съ сахаромъ сливками; сложить по парно начиненными донышками, подавать на столъ.

### Печенье берлинское.

Разрѣзать до-бѣла четверть фун. масла, вбить въ него по одному, 5 яицъ и 2 желтка, всыпать полъ фунта мелкаго сахару, все хорошо стереть и прибавить немного лимонной цедры, толченой корицы и три четверти муки, размѣсить, надѣлать небольшіе комки и печь.

### Печенье сухое.

Полъ стакана растопленнаго масла растереть до-бѣла, прибавить полъ стакана мелкаго сахару, растереть съ 2 сырыми яйцами, послѣ чего прибавить полъ ст. толченнаго миндаля, 2 ст. муки, все хорошо растереть и ножомъ помазать на желѣзный листъ, смазанный масломъ, чтобы вышелъ тонкій и ровный слой, смазать яйцомъ, посыпать рубленнымъ миндалемъ, крупно толченымъ сахаромъ и коринкой;—печь. Когда готово, то еще горячее нарѣзать ровными продолговатыми кусочками и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобы высохли.

### Печенье ванилевоe.

3 цѣльныхъ яйца смѣшиваютъ съ полуторамаъ фун. мелкаго сахару и ставятъ въ кастрюлѣ на легкой огонь, чтобы сдѣлалась довольно твердая масса; вынувъ изъ кастрюли, бьютъ пока совершенно охладится, послѣ чего прибавляютъ небольшими частями полтора фун. муки, полъ фун. масла и полъ рюмки ванилевой настойки, дѣлаютъ палочки и пекутъ.

### Печенье розовое.

Полъ фунта сахару, четверть фун. муки, 5 желтковъ и щепотку углекислой соли амміака замѣшиваютъ въ тѣс-

то, которое подкрашивают розовой настойкой и прибавляют 3—4 капли розоваго масла. Изъ этого тѣста дѣлаютъ разныя завитушки и фигурки по своему усмотрѣнiю, посыпаютъ толченымъ или шинкованнымъ миндалемъ, предварительно смазывая яйцомъ и пекутъ.

### Печенье лимонное.

3 желтка истереть съ полъ фун. сахару, прибавить мелко-на-мелко изрубленную цедру съ 3 лимоновъ и полъ фун. муки,—все какъ можно лучше перемѣшать и наконецъ прибавить 3 взбитыхъ бѣлка. Класть кучками, посыпая каждую миндалемъ, на желѣзный, вымазанный масломъ листъ.

### Печенье мускатное.

Четверть фун. масла растереть съ четвертью фун. мелкаго сахару, прибавить по одному 20 желтковъ, немного мускатнаго цвѣта, рюмку рому и наконецъ одинъ три четверти фун. муки; тонко раскатать, нарѣзать пластинками и надѣлать разныхъ завитковъ или фигуръ, которые смазать желткомъ и печь.

### Молочные блинчики съ меренгою.

Сдѣлать слоеное тѣсто въ полъ пальца толщиною, обложить имъ сотейникъ такъ, чтобъ тѣсто плотно прилегло ко дну и не превышало бы краевъ. Взять 3 желтка и 1 бѣлокъ, 2 чайныхъ ложки муки, немного молока, размѣшать въ кастрюлѣ и замѣсить тѣсто; потомъ развести это тѣсто молокомъ, нѣсколько разъ подливая понемногу; къ этому прибавить чайную ложку масла, 2 чайныхъ ложки сахарной пудры и цедру съ 1 апельсина или немного померанцевой воды. Когда все это перемѣшано, дать разъ вскипѣть въ этой же кастрюлѣ, потомъ охладить и вылить на тѣсто въ сотейникъ, потомъ опять поставить въ печь на полчаса, вынуть и дать остыть; потомъ покрыть блинчики сбитыми бѣлками 3 яицъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь, пока чуть-чуть зарумянится.

## Пирожное мандаринъ.

Истолочь въ ступкѣ 57 золотн. миндалю и 30 зол. апельсиновыхъ корокъ, прибавить къ этому померанцевой воды и немного меньше воды (простой); потомъ прибавить къ этому 57 зол. сахарной пудры, 30 зол. абрикосоваго мармелада, 5 цѣльныхъ яицъ и 5 желтковъ; тогда все это поставить въ кастрюлкѣ на легкой огонь и мѣшать, пока масса погустѣетъ. Потомъ взбить 6 бѣлковъ въ пѣну, прибавить къ смѣси эти бѣлки, 30 зол. муки, 57 зол. растопленнаго масла, влить ликеру-кюрасо и размѣшать деревянной лопаточкой.

## Пирожное «Мазарини».

Растереть до-бѣла 1 ф. 21 зол. сахарной пудры и 16 желтковъ, а оставшіеся 16 бѣлковъ хорошенько взбить въ пѣну. Къ желткамъ прибавить 58 зол. муки, 30 зол. картофельной муки, 57 зол. сладкаго миндаля, 30 зол. масла и нѣсколько горькихъ миндалинокъ (миндаль предварительно мелко нарѣзать); все это хорошенько смѣшать и прибавить туда бѣлки, вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

## Пирожное рассыпчатое съ ромомъ.

Взять стаканъ масла четверть стакана мелкаго сахару, 2 яйца, полъ рюмки рому, горсть мелко изрубленнаго миндаля и столько муки, чтобъ тѣсто можно было раскатать, но чтобы было не особенно крутое, хорошенько вымѣшать въ холодномъ мѣстѣ; наконецъ, раскатать довольно тонко вытиснуть формочками разныя фигуры, помазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ рубленнымъ миндалемъ, и поставить въ легкую печь.

## Пирожное англійское.

Взять три четверти фунта несоленнаго масла, стереть до бѣла, прибавить по одному 9 желтковъ, три четверти фун. мелкаго сахару, три четверти фунта муки, немного ли-



монной корки, горсть мелкаго изюму, немного мелко изрубленнаго миндалю; все вмѣстѣ хорошенько выбить; наконецъ, прибавить пѣну изъ 9 бѣлковъ, осторожно вымѣшать. Надѣлать маленькихъ бумажныхъ формочекъ, вымазать ихъ масломъ, наложить приготовленной массы, поставить на сковородку и въ печь.

## Пирожное шоколадное.

Стереть до-бѣла 4 желтка съ четвертью фун. сахару, всыпать 4 лота толченаго миндалю, 4 ложки тертаго шоколада, 4 лота муки, прибавить пѣну съ одного бѣлка. Намазать масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ и на нее класть шоколадную массу, придавая каждой штукѣ округленную форму, и поставить въ легкую печь.

## Пирожное на желткахъ.

Истолочь полъ фунта миндалю, смѣшать съ полъ фун. муки, прибавить четверть фун. мелкаго сахару, немного лимонной корки, 7 желтковъ, выбить эту массу хорошенько, раскатать на столѣ, посыпавъ муки; нарѣзать разными фигурками и выдавить стаканомъ кружки, помазать яйцомъ и поставить на листъ въ легкую печь.

## Пирожное столѣтнее.

Стереть добѣла четверть фун. масла, смѣшать съ 6 яйцами, полъ фун. толченаго сахару и полъ фун. картофельной муки, хорошенько вымѣшать, подѣлать шарики, величиною въ грецкій орѣхъ, положить на листъ и поставить въ легкую печь.

## Вѣнчики миндальные.

Взять 1 фунтъ сладкаго миндалю, вычистить, вымыть въ холодной водѣ, обсушить, нашинковать вдоль тонкими ломтиками, 1 фун. сахару истолочь, просѣять, смѣшать съ 4 бѣлками, прибавить сокъ изъ одного лимона и стирать скалкою въ обливной посудѣ, пока масса сдѣлается пѣ-

нистая и бѣлая; смѣшать съ этой массой приготовленный миндаль и дѣлать вѣнчики, укладывая ихъ на листъ, и поставить въ легкую печь.

### Англійскій кекъ.

Сбить 10 яицъ (бѣлки и желтки), мѣшать, не переставая сбивать, 1 ф. мелкаго сахару, 1 ф. растопленнаго масла, 1 ф. мелко нарѣзаннаго померанцеваго цукату, немного мускатнаго цвѣта, влить рюмку рому, размѣшать все хорошенько, влить это тѣсто въ вымазанную масломъ форму и поставить часа на два въ духовую печь. Когда готово, дать не много остыть и положить на блюдо.

### К о л ъ ц а.

Горячимъ молокомъ завариваютъ погуще муку и хорошо провариваютъ въ кастрюлѣ, постоянно мѣшая, даютъ остыть и прибавляютъ яицъ столько, чтобъ вышло жидкое тѣсто; солятъ и по вкусу же прибавляютъ мелкаго сахару, прибавляютъ какой-либо пахучей настойки и выпускаютъ въ горячій фритюръ черезъ бумажныя трубочки или металлическіе шприцы, находящіяся для этой цѣли въ продажѣ, дѣлая фигуру въ видѣ браслета; когда подрумянятся, вынимаютъ друшлакомъ, кладутъ на пропускную бумагу, чтобы удалить жиръ, складываютъ на блюдо и обсыпаютъ сахаромъ.

### Пирожное изъ рису.

Взять жестяную форму, обмазать масломъ, покрыть мякишемъ хлѣба всю форму, обсыпать сахаромъ; въ отдельной кастрюлѣ протереть столько рису, сколько помещается его въ формѣ, положить ложку масла, два желтка и растирать это на легкомъ огнѣ (если очень густо, то прибавить немного густыхъ сливокъ); потомъ положить немного ванили и немного сахару, взбить въ пѣну 3 бѣлка и смѣшать ихъ съ рисомъ, тогда вылить въ форму и поставить въ печь на полъ часа. Подавать на блюдѣ съ сиропомъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ.

## Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.

6 яблокъ очистить, удалить сердцевину, изрѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, въ которую прибавить 1 стаканъ сахару, полъ стакана коринки, 1 чайн. лож. толченой гвоздики, полъ стакана рубленнаго миндаля, по полъ стакана рубленыхъ цукатовъ изъ апельсиновъ и лимоновъ и 2 ст. краснаго вина; слегка тушить подъ крышкой, чтобъ яблоки не разварились, полъ стакана черныхъ сухарей или черстваго ржаного хлѣба, смѣшать съ полъ фун. сливочнаго масла и три четверти стакана мелкаго сахару, прибавить немного толченой корицы. Вымазать форму холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба и положить въ нее сначала половину массы изъ хлѣба, потомъ массу изъ яблокъ, а сверху опять хлѣбъ; облить четверть фун. растопленнаго сливочнаго масла и поставить въ печь, чтобъ запеклось.

## Шарлотъ яблочный.

Булку нарѣзать ломтиками безъ корки, облить 1 ст. бѣлаго вина и обсыпать четвертью фун. сахара. Приготовить изъ 5 яблокъ пюре, пропуская ихъ чрезъ мясорубку и смѣшать съ четвертью фун. мелкаго сахару; 5 яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, отбросить сердцевину, уложить въ шарлотницу тщательно сначала хлѣбъ, потомъ пюре, а на него ломтики яблоковъ и кусочки сливочнаго масла; покрыть хлѣбомъ, посыпать четверть фунта сахара полить растопленнымъ масломъ и хорошо запечь въ духовой печи.

## Воздушный пирогъ.

Спѣлый крыжовникъ разварить въ небольшомъ количествѣ воды, сдѣлать пюре и варить, пока погустѣетъ; остудить, прибавить 1 ст. сахару, 2 бѣлка, какого-либо душистаго масла, взбить хорошо, пока сдѣлается густо и прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ; переложить на металличе-

ское блюдо и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Гарнируютъ мармеладомъ, пастилой, ягодами и вареньемъ.

## Сахарныя змѣйки.

Положить на глиняную посуду полъ фунта муки, шесть лотовъ толченаго сахара, выпустить одинъ за другимъ десять яичныхъ бѣлковъ и налить немного вина, только не надо взбивать, чтобы не запѣнилось; тогда прогнать сквозь воронку съ узкой трубкой въ горячее свиное сало, гдѣ образуются круглыя змѣйки; когда будетъ готово, обогнуть вокругъ палки и посыпать сахаромъ и корицей.

## С Н Ы Ж К И.

Приготовить тотъ же составъ что и для колець но только вмѣсто того, чтобы прогнать тѣсто чрезъ шприць, надо обмакнуть ложку въ горячее свиное сало и захватить ею столько состава, чтобы было не больше грецкаго орѣха. Печь въ свиномъ салѣ, почаще перевертывая, чтобы не подгорѣло; вынуть какъ можно скорѣе и еще горячее посыпать сахаромъ и корицей.

## Тарталеты изъ грушъ.

Очистить цѣлыя груши и сварить ихъ въ сиропѣ на быстромъ огнѣ и дать имъ остыть въ этомъ же сиропѣ; потомъ приготовить сиропное тѣсто и обложить имъ маленькія формочки тонкимъ слоемъ, на дно положить немного яблочнаго варенья и сверху въ каждую формочку положить по грушѣ, хорошо пропитавшейся сиропъ, и поставить въ печь; когда онѣ будутъ готовы, облить сиропомъ; еще лучше—оглазировать ихъ.

## Сливочное бланманже.

Сладкаго миндаля полъ стакана и 10 зеренъ горькаго обварить кипяткомъ, снять кожицу, мелко изрубить, истолочь, подливая полъ стакана сырыхъ сливокъ. Между тѣмъ вскипятить 3 стакана густыхъ сливокъ и, смѣшавъ

съ истолченнымъ миндалемъ, размѣшать, процѣдить чрезъ салфетку всыпать три четверти стакана мелкаго сахару, влить полъ стакана густо распущеннаго въ полъ стаканъ воды вишневаго клею, размѣшать, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, чтобы легче было выложить на блюдо.

### Бланманже изъ фисташекъ.

Полтора стакана зеренъ изъ фисташекъ и столько же сладкаго миндаля, очищеннаго отъ верхней кожицы, истолочь подливая постепенно 2 съ половиной стакана кипятка, процѣдить чрезъ салфетку, выжимки еще потолочь, прибавляя 1 стаканъ кипятку, опять выжать и смѣшать съ первою жидкостью, всыпать одинъ стаканъ мелкаго сахару, влить полъ стакана густо распущеннаго въ водѣ клею, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застыло.

### Шоколадное бланманже.

Четверть стакана сладкаго и 6 зеренъ горькаго миндаля обдать кипяткомъ, дать постоять минутъ 5, снять кожицу, изрубить, истолочь, подливая холодной воды 1 стаканъ, выжать чрезъ салфетку, смѣшать сдѣланное такимъ образомъ миндальное молоко съ 2 съ половиной стаканами цѣльнаго молока, всыпать натертаго шоколаду одну восьмую и чайную чашку сахарной пудры, процѣдить чрезъ салфетку, влить полъ стакана густо распущеннаго вишневаго клея въ водѣ, размѣшать хорошенько, влить въ жестяную форму, поставить на ледъ, чтобы застыло.

### Пирожное съ кофейнымъ кремомъ.

Взять полъ стакакана не снятаго молока, смѣшать съ полъ стаканомъ растопленнаго и нѣсколько остывшаго масла коровьяго, вскипятить, всыпать, не снимая съ огня, четверть стакана мелкаго сахару и постепенно подсыпать полутора стакана крупчатой муки, сильно перемѣшивая, снять съ огня, остудить, вбить 2 яйца сырыхъ, свѣжихъ,

выбить тѣсто деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли. Затѣмъ вынуть, раскатать толщиною въ полтора поперечныхъ пальца изрѣзать на правильные куски въ 2 вершка длиною и 1 вершокъ шириною, разложить на желѣзный листъ, слегка посыпанный мукою, поставить въ печь на полъ часа. Когда испекутся, вынуть, дать остыть, положить на нижнюю кремъ, накрыть верхнею пластинкою, оглазуровать и поставить въ печь минуты на 4, чтобъ подсохла глазурь.

Кремъ для этой цѣли приготовить такимъ манеромъ: 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла смѣшать съ четвертью стакана крупчатой муки, 1 столовую ложку мелкаго сахару 4 ложки сливокъ и полъ стакана крѣпкаго кофе, вскипятить 2 раза, постоянно мѣшая, остудить и кремъ будетъ готовъ.

## Яблоки въ тѣстѣ.

Очистить кисло-сладкія яблоки, нарѣзать ломтиками, какъ рѣжутъ обыкновенно лимонъ, но въ два раза толще, удалить сердцевину, и жарить со слѣдующимъ тѣстомъ: смѣшать 4 яйца, 2 ложки сахару, рюмку рому, сливокъ и столько муки, чтобъ тѣсто было въ видѣ густой сметаны; немного этого тѣста кладутъ на разогрѣтую сковородку съ масломъ, положить посрединѣ его ломтикъ яблока, сверху его налить опять тѣста и поджарить съ обѣихъ сторонъ. Обсыпать сахаромъ.

## Биньетъ яблочный.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, разрѣзать на продолговатые кусочки, толщиною въ палецъ, обсыпать сахаромъ и корицей въ порошокъ, обмакнуть въ жидкое тѣсто изъ муки съ виномъ, и жарить во фритюрѣ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

## Зефиръ яблочный.

Испечь кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь сито, взять 1 фун. этого пюре, смѣшавъ съ 1 фун. мелкаго сахару, прибавить 3 бѣлка, поставить на ледъ и бить вѣн-

чикомъ, пока побѣлѣетъ. Наложить этой массы въ бумажныя формочки и поставить въ легкую печь, пока не подсохнетъ совсѣмъ.

## Суфле съ ванилью.

Развести въ стаканѣ молока 2 ложки картофельной муки, положить 3 ложки сахарной пудры и четверть палочки ванили, поставить на сильный огонь и мѣшать, не переставая, деревянною лопаточкою; когда начнетъ густѣть, положить 4 желтка и чайную ложку масла, заранее приготовленные на тарелкѣ, поскорѣе смѣшать и поставить въ печь на 2—3 минуты; вынуть изъ печки, прибавить еще 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, смѣшать, влить въ кастрюлю, обмазанную масломъ, и поставить въ печь на 20 минутъ. Когда готово, можно посыпать сверху сахаромъ.

## Гурьевская каша.

Взять 1 фунтъ манной крупы и 4 стакана сливокъ, сварить жидкую манную кашу, прибавить полъ стакана мелкаго сахару, полъ фунта сладкаго толченнаго миндаля, чайную ложечку истолченной просѣянной ванили, размѣшать, вскипятить, перелить въ каменную чашку, посыпать мелкими сухарями, поставить въ духовую печь, когда запекется, подавать на столъ.

## Кисель и компоты.

### Кисель клюквенный.

Взять 1 фунтъ клюквы, раздавить ее деревянной ложкой или истолочь, разбавить водою, чтобы вышло 5—6 стакановъ морсу, процѣдить выжимая хорошенько, стакановъ 5 морса вскипятить съ полъ фунтомъ сахару, а оставшійся не кипяченый стаканъ морсу размѣшать съ 1 стаканомъ картофельной муки и шибко мѣшая влить въ кипящій въ кастрюлѣ морсъ, продержавъ такимъ образомъ мѣ-

шая на огнѣ отставить, слить въ форму, сполоснувъ ее предварительно холодною водою, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ, выложить на блюдо и подавать на столъ со сливками, молокомъ и мелкимъ сахаромъ.

### Кисель яблочный.

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, порѣзать, разварить въ 5—6 стаканахъ воды, процѣдить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкаго сахару; прокипятить, прибавить сильно мѣшая 1 стаканъ картофельной муки, разведенной водою или оставшимся яблочнымъ сокомъ, продержавъ мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

### Кисель изъ малины, вишень, сливъ или смородины.

Дѣлается точно также какъ и кисель клюквенный или яблочный.

### Кисель шоколадный.

Взять четверть ф. натертаго шоколаду, смѣшать его съ полстаканомъ картофельной муки, развести 1 стаканомъ молока, отдѣльно вскипятить, 4—5 стакановъ цѣльнаго молока четверть фунта мелкаго сахару и 1 ложечкой мелко истолченной и просѣянной ванили, прибавить туда мѣшая разведенный молокомъ шоколадъ и картофельную муку, подержать мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и поступать дальше какъ сказано выше.

### Кисель миндальный.

Обваривъ и очистивъ отъ кожицы полфунта сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, истолочь его мелко подливая по немножку холодной воды, потомъ разбавить 4—5 стаканами воды, размѣшать и процѣдить выжимая че-



резъ салфетку, оставшійся къ салфеткѣ отжатый миндаль еще разъ потолочъ подливая немножко чайной ложечкой воды, затѣмъ разбавить его 1 стак. воды, размѣшать, снова процѣдить, развести имъ 1 стаканъ картофельной муки первые 5 стакановъ миндальной воды вскипятить съ пол-стаканомъ или тремя четвертями стакана мелкаго сахару, влить туда шибко мѣшая разбавленную картофельную муку, поддержать мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

### Кисель овсяный.

Намачиваютъ съ вечера овсяную муку въ холодной водѣ и прибавляютъ туда хлѣбной закваски или кусокъ чернаго кислаго хлѣба, даютъ закиснуть, а утромъ процѣживаютъ сквозь сито въ кастрюлю, солятъ и кипятятъ до готовности, мѣшая постоянно лопаткой; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остуживаютъ.

Подаютъ отдѣльно постное масло или миндальное молоко.

### Кисель гороховый.

Гороховую муку смѣшиваютъ съ водой, по желанію густятъ, солятъ и варятъ до готовности, постоянно мѣшаютъ. Остальное, какъ кисель овсяный.

### Кисель картофельный.

Въ холодную воду всыпать картофельную муку, густятъ по желанію, солятъ и поступаютъ, какъ сказано о гороховомъ киселѣ.

### Кисель сливочный.

Разогрѣть полторы бутылки густыхъ сливокъ, надо прибавить къ нимъ исподволь 2 стол. ложки крупчатой муки, 2 чайныя чашки сахару, 2 ложки розовой воды, горсть промытой коринки и 10 взбитыхъ бѣлковъ. Все

это кипятить до густоты, потомъ вылить на блюдо, посыпать лимонной цедрой и подавать горячій или холодный.

## Кисель изъ отрубей.

Намочить холодною водою пшеничныхъ или ржаныхъ отрубей, чрезъ сутки или болѣе процѣдите ихъ чрезъ рѣдкое, а потомъ чрезъ частое сито и дайте процѣженному отстояться; съ осадка же воду слейте. На осадокъ наливъ чистой воды, вымѣшайте и дайте отстояться, повторяя это до тѣхъ поръ, пока вода съ осадка будетъ стекать чистою. Этого осадка взявъ нѣсколько ложекъ, варите въ молокѣ, и когда будетъ садиться, слейте въ кастрюлю или форму и застудите.

## Компотъ изъ яблокъ и чернослива.

Приготовивъ компотъ изъ яблокъ, какъ сказано выше обложить его отдѣльно сваренымъ въ небольшомъ количествѣ воды, съ полстакана сахару, четверть фунта или полфунта чернослива, сиропъ же, въ которомъ варился черносливъ, тоже поварить, чтобы онъ немного сгустился, если жидокъ, и смѣшать съ сиропомъ отъ яблокъ.

## Компотъ яблочный.

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое яблоко вдоль на нѣсколько частей, сварить въ сиропѣ изъ 1 стакана сахару и одинъ стаканъ или полтора стакана воды съ примѣсью небольшого количества гвоздики и ванили, наблюдая чтобы яблоки не переварились, затѣмъ вынуть ихъ шумовкой, сложить на блюдо, къ сиропу прибавить немного лимонной цедры и соку, полстакана бѣлаго вина, сахару, прокипятить, облить имъ яблоки, остудить и подавать на столъ.

## Компотъ изъ грушъ.

Дѣлается точно также, какъ компотъ изъ яблокъ, только безъ примѣси гвоздики и вина.

## Компотъ изъ апельсиновъ.

Очистить нѣсколько апельсиновъ, раздѣлить ихъ по частичкамъ прокипятить въ сиропъ изъ 1 стак. сахару, 1 стак. воды и половину мелко нашинкованной апельсиновой корки, выжать апельсины, сиропъ еще прокипятить, прибавить кто любитъ 1 рюмку бѣлаго вина, апельсины сиропомъ остудить и подавать на столъ.

Обыкновенно подаютъ апельсиновый компотъ пополамъ съ яблочнымъ.

---

## Отдѣлъ X.

### МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЪ, ЖЕЛЕ И МАРМЕЛАДЪ.

#### Мороженое.

Для приготовления мороженнаго необходимо имѣть особую специально для того приспособленную мѣдную луженую форму съ плотно закрывающейся крышкой, которая ставится въ деревянную кадочку или ведро, имѣющее внизу съ боковой стороны небольшое отверстіе, черезъ которое можно было бы выпускать воду отъ растаявшаго льда. Поставивъ въ ведро форму, надо обложить ее кругомъ льдомъ обсыпать ледъ солью (5—6 стакановъ соли при пропорціи мороженнаго на 5—6 человекъ), вертѣть 10—15 минутъ, затѣмъ открыть осторожно форму, наблюдая чтобы во внутрь не попала соль или ледъ, скоблить лопаточкой со дна и съ боковъ застывшую массу, размѣшать все хорошенько, снова вертѣть нѣсколько минутъ и опять открыть крышку и скоблить съ боковъ и со дна, остывшую массу, размѣшать ее съ остальной массой, снова вертѣть и снова открыть и размѣшать массу, дѣлая это нѣсколько разъ до тѣхъ поръ, пока вся масса совершенно

не сгустѣтъ; чѣмъ шибче вертѣтъ форму и чѣмъ чаще мѣшать массу, тѣмъ мороженое будетъ лучше и вкуснѣе.

Если масса уже сдѣлалась густою, а подавать на столъ еще рано, то слѣдуетъ выпустить воду изъ растаявшаго льда, облить свѣжимъ льдомъ, засыпать его солью и оставить въ такомъ видѣ до подачи на столъ.

Подаютъ мороженое на столъ или разложивъ его на блюдо отдѣльными порціями, или же всю форму; въ последнемъ случаѣ надо форму окунуть въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженое дѣлаютъ: сливочно, кофейное, шоколадное фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, ананасное, лимонное, апельсинное, барбарисовое и пр.

## Мороженое сливочное.

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахару, влить стакана 3 сливокъ, прибавить полпалочки толченой ванили, влить все въ кастрюлю, поставить на легкій огонь и мѣшать пока масса не сгустѣтъ, но не кипятить, потомъ отставить, остудить мѣшая, влить въ хорошо вымытую и вытертую форму и дальше поступать какъ сказано выше.

## Мороженое шоколадное.

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, прибавить четверть фунта мелкаго шоколаду, разбить 3 стаканами сливокъ, размѣшать, слить въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать пока не сгустѣтъ, но не кипятить, отставить, остудить мѣшая, влить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

## Мороженое фисташковое.

Взять четверть фунта фисташекъ, очистить ихъ отъ верхней кожицы, истолочь какъ можно мельче, подливая 2—3 чайныхъ ложечки воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, разбавить 3 стаканами сливокъ, примѣшать одну чайную

ложечку порошка, ванили, прибавить 4—5 желтковъ растертыхъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, слить все въ кастрюлю, поставить на легкой огонь, мѣшать пока масса не сгустѣетъ, протереть сквозь ситочко 1 ложку свареннаго мелко изрубленнаго шпината, размѣшать когда остынетъ, слить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

## Мороженое изъ клубники, земляники или малины.

Растереть 4—5 желтковъ съ стаканомъ мелкаго сахару, разбавить двумя стаканами сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшать пока не сгустѣетъ, остудить мѣшая, протереть сквозь сито, 1 стаканъ клубники, земляники или малины, размѣшать, вылить въ форму и дальше поступать какъ сказано выше.

## Пуншъ глясе.

Взять 3 стакана воды, 1 ф. сахару, цедру изъ 1 лимона, прокипятить хорошенько, влить сокъ изъ двухъ лимоновъ, процѣдить сквозь ситячко или салфетку, приготовить мороженое, прибавить къ нему 3 хорошо взбитыхъ бѣлка, сбивать лопаточкой три четверти часа или часъ, пока масса не прибавится въ половину находящейся въ формѣ пропорціи, за нѣсколько минутъ до подачи на столъ влить бѣлаго рому, мараскина или полстакана шампанскаго, разложить ложкой въ бакалы и подавать на столъ.

Пуншъ глясе дѣлаютъ также изъ фруктовъ или какихъ либо ягодъ, т. е. готовятъ его какъ сказано выше, съ примѣсью фруктоваго или ягоднаго соку.

## Кремъ сливочный.

Взять полтора или два стакана хорошихъ сырыхъ сливокъ, поставить ихъ въ холодное мѣсто или на ледъ и сбивать вѣнчикомъ пока не сгустеютъ, затѣмъ растереть 4—5 желтковъ съ полстакана, или три четверти стакана

мелкаго сахару, прибавить полстакана сливокъ, размѣшать, поставить на огонь разогрѣть взбивая вѣничкомъ, когда остынетъ смѣшать съ взбитыми сливками, туда же вмѣшать 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, 1 ложечку мелко столченой просѣянной ванили, слить все въ форму и поставить на ледъ или въ холодную воду, когда масса застынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо.

Къ такому крему подаютъ ягодный сиропъ.

## Кремъ изъ земляники, клубники или малины.

Взять 3—4 стакана ягодъ земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стаканъ мелкаго сахару, 1 бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой пока не сгустѣетъ, прибавить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ окунуть въ горячій кипятокъ, обтереть форму полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

## Кремъ яблочный.

Взять штукъ 5 кисло-сладкихъ яблокъ, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на нѣсколько частей, разварить въ двухъ стаканахъ воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкаго сахару, прибавить 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканъ горячей воды, размѣшать, поставить на ледъ или въ холодную воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть кремъ на блюдо и подавать на столъ.

## Кремъ шоколадный.

Растирать полплитки хорошаго шоколаду, разварить его въ полстаканъ сливокъ, прибавить 3—4 желтка растертыхъ до бѣла съ полстаканомъ мелкаго сахару, пол-

стакана сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить на льду сбивая вѣничкомъ, потомъ прибавить одинъ или полтора стакана сбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ, когда остынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

### Кремъ брюле.

Растереть 4 желтка съ полстаканомъ сахару, разбавить полстаканомъ сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ, остудить сбивая, прибавить полтора стакана сбитыхъ сливокъ, 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды и смѣшаннаго съ 4—5 кусками жженаго сахару, размѣшавъ все слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду и дальше поступать какъ сказано выше.

### Пломбиръ сливочный.

Растереть 4—5 желтковъ съ 2 стаканами сахару, прибавить 1 ложечку мелко столченной просѣянной ванили, разбавить 1 стаканомъ сливокъ, поставить на легкой огонь, мѣшать пока не сгустѣетъ; не давая кипѣть отставить, остудить слить въ форму, заморозить до половины готовности, т. е. чтобы масса сдѣлалась густою какъ сметана, вмѣшать 2 стакана сбитыхъ сливокъ, поставить часа на два на ледъ, засыпанный солью, потомъ выложить на блюдо, облить какимъ нибудь сирпомъ и подавать на столъ.

Дѣлаютъ также пломбиръ съ примѣсью шоколада, крѣпкаго кофе, лимоннаго сока, вина и проч.

### Желе лимонное.

Въ полъ стаканѣ воды разварить 8—10 золотниковъ желатина, прибавить 1 стаканъ мелкаго сахару, цедру съ одного лимона, развести водою, поварить, очистить бѣл-

комъ, т. е. опустить бѣлокъ въ кастрюлю и кипятить на легкомъ огнѣ, прибавить сокъ въ форму изъ 3—4 лимоновъ, процѣдить, слить и поставить на ледъ, когда достаточно застынетъ, окунуть форму въ горячую воду, обтереть полотенцемъ опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

### Желе изъ вина.

Приготовить массу для желе, какъ сказано выше, только немножко погуще, т. е. поменьше разбавить водою, а вмѣсто воды, передъ тѣмъ какъ лить въ форму, прибавить стаканъ какого нибудь вина, мадеры, хересу или сотерну, размѣшать хорошенько, поставить форму на ледъ и проч.

### Желе земляничное вишневое или малиновое.

Желе земляничное, вишневое или малиновое и проч. готовится точно также какъ сказано выше, только вмѣсто вина примѣшивается ягодный сокъ или же сиропъ.

### Муссъ.

Муссъ дѣлается точно также какъ и желе, только можно не очищать его бѣлкомъ, а процѣдивъ поставить на ледъ и взбивать вѣничкомъ, пока не сдѣлается густымъ и пѣнистымъ, затѣмъ сложить въ форму, застудить и въ остальномъ поступать какъ и съ желе (см. выше). Муссъ точно такъ какъ и желе дѣлаютъ: лимонный, земляничный, клубничный, ананасный и проч.

### Пасхальный столъ.

Къ празднику Св. Пасхи, по издревле установившемуся обычаю, готовится особый столъ, называемый у православнаго люда „пасхальнымъ“. Этотъ столъ состоитъ главнымъ образомъ изъ пасхи, приготовляемой изъ творогу, вареныхъ и окрашенныхъ яицъ и разнаго рода бѣлаго хлѣба — куличей и бабъ.



Кромѣ того къ пасхальному столу подаютъ окорокъ свиной и копченый, телятину жаренную, поросенка жареннаго и заливнаго, дичь, разнаго рода пирожныя, десертъ и др. сладкія блюда.

Изъ закусокъ на пасхальный столъ ставятъ: сыръ, колбасы, сардины, анчоусы и прочее, а также вина и ликеры.

## Пасха обыкновенная.

Взять 7 или 8 фунтовъ свѣжаго творогу, положить на сутки подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить стаканъ сметаны, полъ фунта сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли, по-вкусу сахару; перемѣшать какъ можно лучше, сложить въ форму, обложенную внутри чистою тряпкой, наложить сверху дощечку и тяжелый камень и оставить на сутки.

## Пасха другимъ манеромъ.

На 6 фунтовъ свѣжаго творогу, протертаго сквозь сито, положить 6 стакановъ сливокъ, три четверти фунта чухонскаго масла, 10 сырыхъ яицъ, 2 чайныхъ ложки лимонной цедры, 1 чайную ложку сахару; все хорошенько растереть, сложить въ форму, выложенную мокрою салфеткой, поставить на холодъ подъ прессъ.

## Пасха вареная.

Приготовить пасху точно такъ же, какъ сказано выше, прибавить 4 или 5 сырыхъ яицъ, по-вкусу сахару, полъ фунта хорошаго изюму, размѣшать, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, непрерывно мѣшая; мѣшать, пока не остынетъ, сложить въ деревянную форму, сверху положить камень и оставить на сутки.

## Пасха красная.

Стопить до красна 3 бутылки молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желтокъ; все это кипятить до тѣхъ поръ, пока отскочить

сыворотка, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по-вкусу сахару, полъ палочки ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ подъ прессъ.

## Пасха царская.

5 фун. свѣжаго творогу протереть сквозь сито, 10 сырыхъ яицъ, 1 фун. самага свѣжаго сливочнаго масла. 2 фун. самой свѣжей сметаны,—сложить все въ кастрюльку и поставить на плиту, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, чтобъ не пригорѣло: какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя 1 пузырекъ, то сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока совсемъ не остынетъ, тогда положить отъ 1 до 2 фун. сахару, толченаго съ ванилью, полъ стакана толченаго сладкаго миндаля, полъ стакана коринки; размѣшать хорошенько, сложить въ большую форму, выложенную салфеткою, и положить подъ прессъ.

## Пасха другимъ манеромъ.

3 фун. свѣжаго изъ подъ пресса творогу протереть сквозь сито, положить 1 фунтъ сливочнаго масла, 15 круто сваренныхъ и сквозь сито протертыхъ желтковъ, смѣшать вмѣстѣ и очень долго тереть, чтобы составилаь сплошная масса; потомъ влить на эту пропорцію 4 стакана густыхъ сливокъ и, вливая, тереть не переставая; когда все будетъ достаточно растерто, выложить въ форму, поставить подъ прессъ, пока не стечетъ вся сыворотка.

## Пасха съ фисташками.

3 фунта свѣжаго творогу протереть сквозь сито, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахару, растереть съ творогомъ хорошенько, положить 4 сырыхъ яйца, полъ фунта сливочнаго масла, полъ фунта мелко изрубленныхъ фисташекъ; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ.

## Бабы и куличи.

Для приготовления бабъ и куличей необходимо заласти самые лучшіе и свѣжіе припасы и главнымъ образомъ муку, дрожжи, масло и яйца.

Дрожжи берутъ бѣлые густыя, хранить ихъ надо въ сухомъ холодномъ мѣстѣ, хорошо закупоренными, чтобы не выдыхались и не потеряли силу.

Мука берется крупчатка перваго сорта и конфектная, сухая, хорошо просѣянная. Передъ употребленіемъ въ дѣло ее надо держать въ тепломъ мѣстѣ. Въ общемъ удача тѣста также зависитъ отъ дрожжей, которыя ставятъ на холодной водѣ, тѣсто надо выбивать довольно долго приблизительно 20—40 минутъ.

Яичныя желтки необходимо тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ; при чемъ желтки процѣживаются сквозь ситко, а затѣмъ взбиваются въ плоской чашкѣ.

Только при соблюденіи этихъ условій возможно получить легкое и рыхлое тѣсто.

Печь должна быть хорошо натоплена и если она окажется слишкомъ жаркой, то всегда является возможнымъ ее нѣсколько охладить.

Бабы пекутся на желѣзныхъ или бумажныхъ формахъ, поставленныхъ въ кастрюли. Формы дѣлаются произвольной величины, большей же частью отъ двѣнадцати до четырнадцати вершковъ вышиною и отъ четырехъ до пяти въ поперечникѣ. Но форму необходимо наполнять тѣстомъ только до половины, имѣя въ виду, что оно должно еще подняться. Для бабъ безъ дрожжей, формы дѣлаютъ сообразно количеству тѣста, и наполняютъ имъ до верху.

Сажать бабу въ печь должно съ величайшей осторожностью, иначе отъ сотрясенія тѣсто можетъ осѣсть; ее также не слѣдуетъ наклонять, но сразу ставить на мѣсто. Форму нужно смазать топленнымъ, несоленнымъ масломъ и осыпать сухарями.

Форма для бабы дѣлается такъ: взять картонъ или папку изъ писчей, но не пропускной бумаги, положить на нее блюдечко, обвести карандашемъ, вырѣзать получившійся кружокъ; вырѣзать изъ такой же бумаги полосу, ширина которой зависитъ отъ вышины печки и отъ вы-

шины бабы. Пришить эту полосу вокругъ кружка, а концы сшить вмѣстѣ до самаго верху.

Бабы не слѣдуетъ вынимать изъ формы, пока не остынутъ. Или вынуть сейчасъ на подушку и часто поворачивать, чтобъ не отлежалъ какой-нибудь бокъ, иначе баба будетъ кривая.

### Баба обыкновенная.

Взять 5 ф, муки, поставить опару въ количествѣ 2-хъ фун; положить столовую ложку дрожжей (3 к.). Когда подыметъ, ее надо замѣсить слѣдующимъ образомъ: бутылку цѣльнаго молока (а лучше сливокъ) нагрѣть до температуры немного теплѣе комнатной воды, вылить въ тѣсто, положить по вкусу соли, побольше сахара, напр. фунтъ, потомъ изюму полфунта, ваниль истолченную въ сахарѣ и кромѣ того 1 ф. растопленнаго чухонскаго масла чуть теплаго. Затѣмъ поднять 7 бѣлковъ, желтки же растереть съ сахаромъ, и каждое порознь примѣшивать въ опару.

Когда все это будетъ вымѣшано самымъ тщательнымъ образомъ, то растворъ долженъ получить густоту сметаны.

Кастрюлю, въ которой будутъ печь бабу, обмазываютъ масломъ и обсыпаютъ сухарями тѣста кладутъ не болѣе полкастрюли и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы оно поднялось.

Пекутъ приблизительно около 1 часа, и когда баба готова, то чтобы вынуть ее надо намочить тряпку, обернуть ею дно кастрюли, дать постоять 5—10 минутъ и затѣмъ ножомъ отдѣлать края. Баба легко вынется изъ формы.

### Баба заварная.

3 съ половиной фунта муки, 2 съ половиной штофа воды, стаканъ хорошихъ дрожжей, фунтъ сахара, четверть ф. сладкаго и 6 лотовъ горькаго миндаля, изюму полфунта масла четверть штофа, 60 желтковъ, лоть соли, два лота лимонной корки, лоть корицы и рюмку рома.

Муку согрѣть, половину заварить горячимъ молокомъ, а другой замѣсить. Когда тѣсто остынетъ, взять дрожжи и дать взойти. Прибавить взбитые желтки, тол-

ченный миндаль и сахаръ, и мѣсить, пока не будетъ отста-  
вать отъ рукъ; тогда прибавить масла, пряностей, ромъ,  
и налить почти до половины форму, смазанную масломъ;  
поставить въ теплое мѣсто и дать взойти, чтобъ тѣсто  
сравнялось съ краями формы; затѣмъ осторожно поста-  
вить на часъ въ печь. Форму оборвать, когда совершенно  
остынетъ. Формы должны быть 12 верш. вышины и шесть  
въ діаметрѣ.

### Баба заварная украинская.

3 стакана муки заварить тремя стаканами густыхъ  
кипяченыхъ сливокъ и тереть скалкою, пока остынетъ.  
Стереть добѣла 50 желтковъ съ стаканомъ сахару, влить  
въ тѣсто, прибавить немного болѣе стакана дрождей, хо-  
рошенько выбить и дать взойти. Когда тѣсто взойдетъ,  
всыпать соли, три четверти стакана муки, мѣсить полъ  
часа, влить три четверти стакана масла, вложить для за-  
паха ванили или лимонной цедры и еще разъ крѣпко вы-  
бивать. Положить въ форму, чтобъ было не болѣе, третей  
части формы; когда тѣсто на столько же подыметъ, по-  
ставить въ горячую печь на часъ съ четвертью или на  
полтора часа.

### Баба польская, заварная.

Взять 8 фун. муки, отдѣлить отъ нея 3 фунта и за-  
варить бутылкой горячаго молока; бить веселкой, чтобъ  
не было комковъ; прибавить бутылку дрожжей, вымѣшать,  
посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое  
мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить 60 хорошо  
взбитыхъ желтковъ, по фунту растопленнаго масла и мел-  
каго сахару, два лота мелко изрѣзаннаго горькаго мин-  
далю, цедру отъ двухъ лимоновъ и мѣсить, по крайней  
мѣрѣ, часъ съ четвертью, пока не будетъ совершенно  
отставать отъ рукъ; выложить въ форму, дать подойти и  
на часъ поставить въ печь.

### Баба на желткахъ.

6 стакановъ желтковъ безъ зародковъ стереть скалкою  
добѣла съ двумя стаканами сахару, влить 2 стакана рас-  
пущеннаго масла и еще тереть полъ часа, всыпать 3 ста-

кана муки и сильно выбить, влить три четверти стакана хороших дрождей, опять тереть полъ часа, посыпать мукою и дать тѣсту подойти. Когда подойдетъ, выбить еще разъ и вылить въ форму, намазанную масломъ, чтобъ тѣста было половина формы, дать подойти и поставить въ горячую печь; когда сверху зарумянится, покрыть бумагою и допечь. Въ печкѣ бабу нужно держать 1 часъ; если высока, то даже полтора часа.

### Баба хлѣбная.

24 желтка стереть добѣла съ тремя четвертями фун сахара, всыпать немного толченыхъ гвоздичекъ, корицы, померанцевой корки, 2 стакана толченыхъ и просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, вымѣшать, положить взбитые въ пѣну бѣлки; осторожно вымѣшать, влить въ форму и поставить въ легкую печь.

### Баба парижская.

Полкварты муки запарить квартой молока и полъ квартой дрожжей. Вымѣшавъ, покрыть салфеткой и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать взойти. Пока тѣсто взойдетъ, нужно приготовить слѣдующую массу: полторы кварталы муки смѣшать какъ можно лучше съ 1 ф. свѣжаго растопленнаго масла, 8 желтками и 8 цѣлыми яйцами. Когда взойдетъ опара, смѣшать ее съ массой, стаканомъ французской водки и четверть ф. изюма безъ зернышекъ, прибавить поллота померанцевой и лимонной корки, щепотку ванили и двѣ щепотки мускатнаго цвѣта. Когда тѣсто хорошо вымѣсится и будетъ отставать отъ рукъ, выложить въ форму, смазанную масломъ, дать подойти и поставить въ печь на часъ и 10 минутъ,

### Баба кондитерская

Сначала часть муки и четверть фунта сухихъ дрожжей размѣшать въ 5 ст. молока и дать подняться; посоливъ, прибавить 40 взбитыхъ желтковъ, 10 цѣльныхъ яицъ, 10 ст. растопленнаго масла, 4 фун. сахару, по 1 зол. толченой корицы и мускатнаго орѣха, 3 рюмки рому и остальную

муку, хорошо вымѣсить и дать вторично подойти; послѣ этого, положить въ формы, дать въ третій разъ подойти и печь.

## Коронная баба.

Пять стакановъ желтковъ взбить до-бѣла, процѣдить, смѣшать съ стаканомъ сахару и дрожжей, и снова мѣшать, прибавить три четверти стакана растопленнаго масла, полтора стакана муки и безостановочно тереть; когда покажутся пузырьки, выложить въ форму и дать подняться до верхнихъ краевъ формы, тогда поставить на три четверти часа въ печь. Дѣлая такую бабу, нужно выбивать въ тепломъ мѣстѣ, остерегаясь, чтобъ не проникалъ вѣтеръ. Необходимо пробовать бабу соломенкой, въ особенности если печь горяча.

## Баба лимонная.

Взять 3 лимона, уварить ихъ настолько, чтобъ соломинкой можно было проткнуть насквозь, разрѣзать, вынуть зерна и протереть на друшлакъ; положить понемногу 3 стакана сахару, 24 желтка и, наконецъ, пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая три четверти стакана картофельной муки. Вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

## Бабы подольскія.

Обдать 2 ф. муки 5 бутылками кипящаго молока, разбивая лопаточкой, и въ ту же минуту влить стаканъ холоднаго молока; тогда тѣсто будетъ уже хорошо выдѣлано и остынетъ, влить 8 лотовъ дрожжей и 60 взбитыхъ желтковъ, размѣшать; процѣдить черезъ рѣдкое сито и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо подойдетъ, прибавить еще 5 фунтовъ муки, стаканъ топленнаго масла, полтора фунта сахару, мѣсить руками цѣлый часъ; всыпать 4 лота толченаго горькаго миндаля, или ванили, лимонной корки; можно положить немного изюму, который слѣдуетъ выполоскать и высушить. Когда тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ и вымѣшать съ тѣстомъ ложкой; влить тотчасъ же въ формы, наполняя ихъ меньше половины, и, когда бабы подойдутъ почти до верху формы, поставить ихъ на часъ въ горячую

печку. Вынимать бабы изъ формъ слѣдуетъ очень осторожно, такъ-какъ по причинѣ своей нѣжности эти бабы легко опадаютъ.

### Баба миндальная.

Взять полтора стакана желтковъ, стереть скалкою съ полтора стаканами сахару добѣла, положить полтора стакана толченаго сладкаго миндаля, 30 штукъ горькаго, вымѣшать хорошенько скалкою, всыпать три четверти стакана картофельной муки, 15 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, осторожно вымѣшать, вылить въ форму и поставить въ легкую печь.

### Баба шафранная.

Растереть до-бѣла четверть фунта масла, вбивая по одному 16 яицъ; прибавить шафрану, чтобъ тѣсто получилось довольно желтаго цвѣта, 3 стакана сливокъ, 6 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и 1 ф. мелкаго сахару; посолить, всыпать муки, хорошо размѣшать и дать подняться; переложить въ бумажныя формы, еще дать подняться и печь.

### Баба шоколадная.

Взять 60 желтковъ, всыпать полтора стакана стертаго на теркѣ шоколаду; бить полъ часа, всыпать полтора стакана сахару, 3 стакана муки, бить полъ часа, влить три четверти стакана дрождей и еще бить полъ часа. Влить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти настолько, сколько было положено тѣста. Вставить на 1 часъ въ горячую печь.

### Баба малороссійская.

4 стакана муки заварить 4-мя стаканами горячаго молока и растереть, чтобъ не было комковъ. Когда совершенно остынетъ, прибавить растертыхъ до-бѣла 110 желтковъ, полтора стакана дрожжей, и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо подойдетъ, прибавить по-немногу: ложечку соли и 16 стакановъ муки; хорошенько вымѣши-



вать полчаса, влить 2 стакана растопленного масла, мѣсить руками полчаса; потомъ добавить 4 стакана мелкаго сахара, восьмую фунта сладкаго, мелко изрѣзаннаго миндаля и снова мѣсить полчаса; положить въ формы; когда тѣсто въ тепломъ мѣстѣ наполнить форму, поставить на часъ въ печь.

### Такая же баба на сливкахъ.

4 стакана муки заварить 2 стаканами густыхъ сливокъ и растереть, чтобъ не было комковъ. Взбить 45 желтковъ до-бѣла, влить чашку густыхъ дрожжей, смѣшать и процѣдить въ заваренную муку; когда тѣсто взойдетъ, прибавить щепотку соли, 4 стакана муки, и мѣшать полчаса; прибавить стаканъ мелкаго сахара, по полъ зол. корицы и кардамону, 1 зол. мускатнаго цвѣта; мѣсить пока на покажутся пузыри; наполнить тѣстомъ одну треть формы и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, поставить на часъ въ печь.

### Баба рассыпчатая.

Растереть до-бѣла 1 фун. масла, вбить по одному 15—20 яицъ, влить 3 стакана сливокъ, всыпать 5—6 стакановъ муки, прибавить одну восьмую фунта сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ, 1 ст. сахару, посолить и замѣсить тѣсто, какъ обыкновенно для бабъ; давъ подняться, мѣсить не менѣе полчаса, затѣмъ положить въ формы и, когда подыметъ, печь.

### Баба греческая.

3 фун. муки заварить 1 бут. кипящаго молока и бить лопаткой, чтобы не было комковъ; давъ остыть, прибавляютъ одну восьмую фун. сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ полъ стаканъ молока, посолить, хорошо вымѣшать, посыпать мукой и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда хорошо взойдетъ, прибавить 50 хорошо взбитыхъ желтковъ, еще 4 фун. муки, 2 фун. растопленного масла, 1 фун. сахару мелкаго, немного толченаго горькаго миндаля и мелко-рубленной съ 2 лимоновъ цедры и мѣсить на столѣ, пока будетъ отставать отъ рукъ; тогда переложить въ форму и печь.

## Баба бѣлая.

Стереть до бѣла полъ фунта масла, вбить по одному 16 желтковъ не переставая стирать, всыпать четверть фун. сахару, полтора стакана свѣжей сметаны, полторы ложки дрожжей, немного горькаго миндаля, 1 фун. муки, стирать все какъ можно дольше. Взбить въ пѣну 16 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ тѣстомъ, выложить въ форму и, когда взойдетъ, поставить въ печь.

## Баба нѣжная.

Растереть до-бѣла 4 стакана желтковъ, влить 2 стакана кипяченаго холоднаго молока, 4 лота дрожжей, всыпать 4 фун. муки, 1 фун. сахару, вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто; потомъ положить 6 лотовъ толченаго горькаго миндаля, влить стаканъ растопленнаго масла, налить въ формы и поставить въ теплое мѣсто. Когда бабы хорошо поднимутся, поставить ихъ осторожно въ теплую а не такую горячую, какъ при приготовленіи обыкновенныхъ бабъ, печку, въ которой онѣ должны оставаться три четверти часа; вынимать оттуда слѣдуетъ очень осторожно иначе опадутъ. Вынимать изъ формъ, когда остынутъ.

## Баба тюлевая.

25 взбитыхъ до густоты желтковъ 4 стакана верхомъ сухой муки, одну восьмую фунта сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, 3 ст. сахару и немного шафранной настойки, смѣшать и взбивать не менѣе 2 часовъ не останавливаясь; помѣстивъ въ форму, поставить въ теплое мѣсто и не только не трогать, но даже не шевелить, иначе она можетъ легко осѣсть. Когда тѣсто поднимется до краевъ, осторожно перенести въ печь, гдѣ оставить на 1 часъ. Вынувъ изъ печи, положить на подушку, чтобы совершенно остыла, и тогда только вынуть изъ формы. Всѣ этой бабы долженъ быть не болѣе 2 фун. и при разрѣзѣ тѣсто должно имѣть сильную ноздреватость, похожую на тюль, отчего она и получила свое названіе.

## Баба на скорую руку.

Смѣшиваютъ вмѣстѣ 6 ст. взбитыхъ желтковъ и 1 ст. мелкаго сахару, прибавляютъ 6 ст. муки, 6 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ на 1 ст. молока, 1 ст. растопленнаго масла, немного соли, 2 ст. сливокъ, пѣну отъ оставшихся бѣлковъ,—все смѣшиваютъ и, помѣстивъ въ форму даютъ подняться, а потомъ пекутъ.

## Куличъ изъ конфектной муки.

На 3-хъ бут. цѣльнаго молока, тепловатаго, какъ парное, растворить съ вечера тѣсто, какъ для оладьевъ, положивши въ него 1 столовую ложку (на 4 коп.) жидкихъ дрожжей и соли по вкусу. Утромъ, когда тѣсто, сдѣлавшись пузырьчатымъ, поднимется до краевъ горшка, положить въ него 1 ф. самаго свѣжаго растопленнаго русскаго масла, 2 стакана мелкаго сахару, истолченнаго вмѣстѣ съ 1 палкой ванили, 1 фун. хорошо вычищеннаго изюма и полъ фун. очищеннаго но не толченаго миндаля—цѣльнаго или раздвоеннаго на двое, 3 свѣжихъ сырыхъ яйца; все хорошо размѣшать и прибавляя муки, замѣсить настолько густое тѣсто, чтобы при разрѣзываніи оно не тянулось за ножомъ. Послѣ этой операціи, тѣсто опять оставить въ горшкѣ, чтобы оно снова поднялось, затѣмъ вынуть, раздѣлить на 2 или на 3 части, смотря какіе хотятъ имѣть куличи, взять высокія кастрюли или жестяныя формы, вымазать ихъ хорошенько масломъ и положить въ нихъ столько тѣста, чтобы оно заняло только треть формы. Если тѣсто пристаесть къ рукамъ, то въ его не слѣдуетъ прибавлять еще муки, а натереть только масломъ руки. Прежде чѣмъ поставить куличи въ печь, надо дать тѣсту въ кастрюлю подняться почти до-верху. Верхушку куличи смазать яйцомъ, размѣшаннымъ пополамъ съ водою и затѣмъ убрать его цѣльнымъ или вдоль исшинкованнымъ миндалемъ, изюмомъ и нарѣзанными цукатами. Для такого кулича надо взять 10 фун. самой лучшей конфектной муки. Куличъ печется въ горячей печи не менѣе полтора часа.

Кто любитъ, можно положить шафрану. Взять копеекъ на 5 шафрану, прокипятить въ 1 чашкѣ воды, процѣдить и вылить въ тѣсто.

## Куличъ англійскій.

2 фунта муки, полъ фунта чухонскаго масла, полъ фунта сахару, 1 стаканъ горячаго молока вымѣсить хорошенъко, влить полъ стакана дрожжей и дать подняться, вбить въ него 3 яйца, положить стаканъ коринки, выбить. Выложить въ форму, дать подняться и поставить въ печь.

## Куличъ парадный.

Въ 2-хъ бутылкахъ цѣльнаго молока распустить столовую ложку (на 3 коп.) сухихъ дрожжей, вылить въ опарникъ; потомъ подсыпая немного муки, растворить густое тѣсто, какъ для пирога, вымѣшать какъ можно лучше, чтобы совершенно отставало отъ веселки и краевъ опарника и затѣмъ сложить въ крѣпкій полотняный мѣшокъ, связать его бичевкой у самага тѣста и опустить въ ведро комнатной воды. Когда тѣсто выйдется, мѣшекъ перевернется однимъ угломъ вверхъ, и сквозь поры полотна будетъ выходить тѣсто; тогда его вынуть, разрѣзать бичевку выложить опять въ опарникъ, прибавить 1 стаканъ распущеннаго свѣжаго чухонскаго масла когда масло растоплено, его надо оставить и затѣмъ сливать осторожно въ тѣсто, оставляя остатокъ на днѣ горшечка, 1 стаканъ яицъ (сырыхъ), 2 стакана мелкаго сахару, полъ фунта очищеннаго и хорошо растолченнаго сладкаго миндаля, 6 штукъ горькаго, 1 ложку соли, полъ палочки истолченной и растертой въ ступкѣ, вмѣстѣ съ сахаромъ, ванили, четверть фунта мелкой коринки, все это хорошенъко перемѣшать съ тѣстомъ, обмакивая руки въ холодную воду. Когда тѣсто будетъ пузыриться и отставать отъ рукъ, это значитъ оно хорошо вымѣшано; тогда его нужно выложить на столъ, посыпавъ столъ предварительно мукою и дать подняться, затѣмъ взять 2 высокія кастрюли, вымазать дно и бока масломъ, обсыпать сначала поджареннымъ и затѣмъ мелко истолченнымъ миндалемъ, поставить въ духовую печь, гдѣ и оставить въ продолженіе полутора часа, постоянно посматривая, чтобы не подгорѣлъ.

## Куличъ по-польски.

1 ст. горячаго молока, 2 ст. горячихъ сливокъ и 2 ст. муки размѣшать и дать остыть до температуры парнаго молока; тогда прибавить 6 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ уже взятаго молока (изъ 1 ст.), 2 яйцо и поставить въ теплое мѣсто, чтобы оно поднялось. Послѣ этого прибавить 8 желтковъ, растертыхъ съ 2 фун. сахару, и сколько потребуется муки, посолить, хорошо вымѣшать и дать вторично подняться; прибавить послѣ этого еще муки, какъ можно лучше вымѣсить, переложить въ форму, дать подняться въ третій разъ и печь.

## Куличъ шоколадный.

Распустить въ полъ стаканъ воды 4 золотника сухихъ дрожжей, размѣшать съ полутора ст. муки и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ этого положить въ тѣсто 15 желтковъ, растереть до-бѣла съ 2 стаканами мелкаго сахару, полъ стак. шоколаду, четверть стак. рому, полъ стак. краснаго вина, полъ стак. ржаныхъ сухарей, полъ ст. мелко изрубленныхъ апельсиновыхъ цукатовъ немного толченой гвоздики и корицы, все хорошо выбить и дать подняться. Послѣ этого прибавить 15 взбитыхъ бѣлковъ и муки до надлежащей густоты, переложить въ бумажную форму, вымазанную внутри масломъ, дать еще подняться и печь.

## Куличъ обыкновенный.

Вскипятить 1 бут. молока, и дать остыть до температуры парнаго молока, тогда прибавить 2 съ половиной фун. муки и полфунта сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ того же молока, хорошо вымѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, прибавить 5 яицъ, полфунта мелкаго сахару, три четверти фун. растопленнаго масла, немного толченаго сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, цедру съ 1-го лимона, посолить и если желаютъ, прибавить не много шафрановой настойки и мелкаго изюму или коринки; все хо-

рошо вымѣсить, пока тѣсто дастъ пузыри, выложить въ форму, дать еще подняться, обмазать верхъ яйцами, посыпать крупно толченымъ сахаромъ и миндалемъ и печь.

По другому способу можно приготовить куличъ такъ:

Два съ половиной фунта муки смѣшать съ одной четвертью ф. молока, прибавить полфунта сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ чего прибавить 20 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1 ст. сахару, 2 ст. растопленного масла, немного соли и муки до надлежащей густоты; замѣсить и дать вторично подняться. Послѣ этого тѣсто слѣдуетъ выбить какъ можно лучше, положить въ бумажную форму до половины, дать еще подняться и печь.

## Куличъ заварной.

Полтора стакана муки заварить полтора стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить полстакана дрожжей и дать подняться, 15 желтковъ растереть добѣла съ полстаканомъ сахару, бѣлки сбить въ пѣну положить то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться. Влить три четверти стакана растопленного масла, всыпать остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, но чтобъ не было слишкомъ густо, [переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться и поставить въ горячую печь.

---

## Отдѣлъ XI.

### ПОСТНЫИ СТОЛЪ.

#### СУПЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ НИМЪ.

#### Какъ варить рыбу.

Существуетъ убѣжденіе, что рыбу варить долго нельзя, ибо она непременно разварится. Это неосновательно, можно долго варить рыбу и она не разваривается. Кромѣ того,

чѣмъ дольше варить ее, тѣмъ становится она вкуснѣе и совершенно исчезаетъ въ ней вкусъ сырости, столь обыкновенный въ отвареной рыбѣ, особенно крупной!

Для того, чтобы рыба не разваривалась, выпотрошивъ, ее слѣдуетъ посолить и оставить нѣкоторое время полежать въ соли. Затѣмъ варить слѣдуетъ въ небольшомъ количествѣ воды.

Варить рыбу лучше на чемънибудь плоскомъ, наливъ водой до три четверти ея величины. Посуду брать по размѣру рыбы, чтобы не было лишней воды. Прибавить луку, англійскаго перцу, немного лавроваго листу. Варить не закрывая крышкой, часъ даже полтора, чаще поливая сверху. Если можно,—переворотить одинъ разъ, конечно, стараясь не сломать рыбы.

Бульонъ, получаемый при такой варкѣ, очень вкусенъ на холоду застываетъ. Между тѣмъ, когда обвариваютъ рыбу въ большомъ количествѣ воды, получаемый бульонъ, какъ жидкій и потому никуда негодный, выбрасываютъ.

Остывать рыбѣ слѣдуетъ давать въ этомъ бульонѣ; въ немъ же и разогрѣвать передъ подачей.

Долго варить нельзя только сига; онъ дѣйствительно разваривается, особенно сонный. Живого еще можно варить сравнительно долго. Вообще, сигъ нѣжнѣе другихъ рыбъ.

## Бульонъ изъ рыбы.

Если рыба свѣжая, не мороженая то съ нея соскабливаютъ чешую, потрошатъ, кладутъ въ холодную воду на каждый фун. по 1 бут. и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока рыба свободно будетъ отдѣляться отъ костей; тогда процеживаютъ черезъ сито, кладутъ лукъ, разныхъ кореньевъ и продолжаютъ кипятить часа 2 на легкомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, чтобы коренья какъ можно лучше уварились, потомъ вторично остуживаютъ.

Берутъ этого бульона небольшое количество, охлаждаютъ и въ немъ растираютъ какъ можно лучше, паусную икру, которую потомъ вливаютъ въ общій бульонъ и даютъ кипѣть ему; когда онъ совершенно очистится, процеживаютъ черезъ салфетку, въ нѣсколько рядовъ сложенную.

Если же и послѣ этого бульонъ не вполне будетъ чистъ, то къ нему прибавляютъ немного холодной воды и нѣсколько капель лимоннаго соку, еще одинъ разъ оттягиваютъ икрой и процеживаютъ вторично черезъ салфетку.

### Галантиръ рыбный.

Взять рыбы, свѣжаго судака, 2—3 фун., немного пряностей, полфунта икры, по 1 разныхъ кореньевъ.

На каждые 2 фун. берутъ 1 бут. воды. Рыбу промываютъ, потрошатъ и вмѣстѣ съ чешуей разрѣзаютъ на куски и помѣщаютъ въ кастрюлю, куда вливаютъ воду, солятъ, кладутъ коренья и пряности, закрываютъ и кипятятъ на сильномъ огнѣ. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отдѣлится отъ костей, тогда рыбу вытаскиваютъ, бульонъ процеживаютъ. Этотъ галантиръ можно окрашивать какъ и мясной.

### Грибной бульонъ.

Перебравъ нужное количество бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ въ кастрюлю съ водою и поставьте на огонь. Очистивъ свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, прибавьте ихъ туда же, положите двѣ изрубленныя мелко луковицы и немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лукъ совершенно разварится. Послѣ того, процедивъ бульонъ сквозь салфетку, употребляйте въ супы, щи и проч.

### Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять 2 десятка молодыхъ бѣлыхъ грибовъ, налить отъ 6 до 8 тарелокъ воды, дать закипѣть, снять накипь, положить соли, перцу, лавроваго листа, разныхъ нашинкованныхъ кореньевъ, луковицу, поджаренную въ постномъ маслѣ; когда грибы будутъ почти готовы, положить нарѣзаннаго кусками картофеля, сварить до готовности, подправить мукою, всыпать рубленой зелени и подать.

### Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Взять по 2 шт. разныхъ кореньевъ, четверть кочана свѣжей капусты или 1 фун. кислой, 5 шт. картофеля,



2 ложки порошка сухихъ грибовъ (или четверть фун. сухихъ грибовъ), 1 лож. муки.

Бульонъ приготовляютъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ капусту и картофель и всыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ, или цѣльные грибы, которые, когда разварятся, мелко рубятъ, хорошо увариваютъ и подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленнымъ лукомъ.

### Щи изъ кислой капусты.

Взять 3 фун. осетрины или осетровой головы, вымыть, налить водою, вскипятить, снять пѣну и варить прибавивъ кореньевъ, пока мясо отдѣлится отъ костей, процѣдить. Въ бульонъ положить 3 стакана кислой капусты, поджаренной съ лукомъ въ какомъ-нибудь постномъ маслѣ. Сварить капусту до мягкости, подправить мукою, прокипятить, положить рыбу и подать.

### Щи изъ кислой капусты, съ грибами.

Взять 4 луковицы, полфунта постнаго масла, 1 фун. кислой капусты, четверть сухихъ грибовъ, 1 лож. муки.

Лукъ рубятъ и поджариваютъ въ четверти фунта постнаго масла до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянился; послѣ этого, сюда же прибавляютъ кислую капусту и продолжаютъ жарить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, когда капуста сдѣлается мягкой; потомъ все кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ водою, размоченные въ этой же водѣ грибы, варятъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой. Подправляютъ мукой, прибавляютъ масла и, хорошо вскипятивъ, подаютъ къ столу.

### Рыбный борщъ.

Взять хорошій бѣлый кочанъ капусты, нашинковать ее мелко, затѣмъ нашинковать свеклы, моркови и разныхъ кореньевъ; все это поджарить, прибавивъ также часть муки; когда все это достаточно ужарится; взять ложки двѣ муки, развести на бульонѣ, подлить въ капусту и снова немного прожарить; затѣмъ, положить все это въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Взять два или три свѣжихъ карася, промыть хорошенько, вытереть салфеткой, обвалить мукою, поджарить. За часъ передъ

обѣдомъ, опустить жареныхъ карасей въ борщъ и подавать къ столу.

## Грибной борщъ.

Взять фунтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, моркови и грибныя шляпки, и все это ишинковать и поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочень капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подавать къ столу.

## Борщъ изъ печеной свеклы.

Взять 4 свеклы, 4 моркови, 4 штук. петрушки, сельдерея и луку, четверть фунта постнаго масла, 2 бут. квасу, одну восьмую фунта сухихъ грибовъ.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать и все прочее и все хорошо поджарить въ маслѣ, налить квасомъ, прибавить толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности, пополняя испарившійся квасъ горячею водою.

Одѣльно подаютъ котлеты изъ гречневой каши, размазни или все что сказано для прочихъ борщей.

## Малороссійскій борщъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и нѣсколькихъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить, 5 небольшихъ штукъ свеклы очистить, нашинковать, положить на рязогрѣтую сковороду съ постнымъ масломъ, смочить уксусомъ и поджарить, мѣшая; посыпать ложкою муки, размѣшать, подлить бульону и еще поджарить до мягкости, переложить въ готовый бульонъ, грибы нашинковать, положить туда же и проварить.

## Борщъ съ селедкою.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь свеклу, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить разсолу или уксусу, перцу, лавроваго листа, соли, нашинкованные грибы, подогрѣть до горячаго состоянія; 2 селедки вымочить, очистить, обвалить въ мукѣ, поджарить, опустить въ борщъ и дать разъ вскипѣть.

## Борщъ съ жареными карасями.

Нашинкуйте бѣлой капусты, свеклы, моркови, рѣпы, петрушки, сельдерею и луку, пропустите ихъ въ маслѣ, положите въ кастрюлю, налейте рыбнымъ бульономъ, вскипятите раза три; затѣмъ, приправьте мукой, солью, лавровымъ листомъ, перцемъ въ зернахъ.

Вычистите, выпотрошите, обвалите въ мукѣ и поджарьте нѣсколько карасей, и за четверть часа до обѣда опустить ихъ въ борщъ.

## Супъ изъ желтаго гороха.

Сварить 1 фун. гороха не соля, положить 2 луковицы, 2 ложки постнаго масла; когда горохъ разварится, подправить его полъ ложкою муки, протереть сквозь друшлакъ, долить кипяченою водою, вскипятить и подать съ гренками.

## Супъ овсяный.

2 стакана овсяной крупы перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, поставить варить, наливъ водою; когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку постнаго масла, кипятить, пока супъ сдѣлается густой какъ сливки, протереть и подать съ гренками. Кто любитъ, кладетъ въ этотъ супъ поджаренную луковицу.

## Рисовый супъ.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, затѣмъ мелко нашинковать ихъ поджарить въ маслѣ, прибавивъ кореньевъ; затѣмъ положить обжаренные грибы въ кастрюлю и налить ихъ грибнымъ бульономъ. Взять полфунта рису,

разварить его хорошенько, затѣмъ положить въ супъ и дать раза два прокипѣть.

## Луковый супъ.

Взять 1 фун. луку, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, полфунта грибного порошка, 1 ложку муки, полфунта постнаго масла.

Рубленный лукъ томать въ маслѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю съ водой куда помещаютъ грибной порошокъ и всѣ коренья, солятъ и увариваютъ до спѣлости кореньевъ; послѣ этого, коренья вынимаютъ и все прочее протираютъ чрезъ рѣшето, подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанныя коренья.

Отдѣльно подаютъ гренки на постномъ маслѣ.

## Супъ-пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить глубокую тарелку чищенаго картофеля и полфунта французской булки безъ корки, полъ ложки муки, растертой съ какимъ-нибудь постнымъ масломъ, разварить, протереть сквозь друшлакъ, развести, по мѣрѣ надобности, кипячею водой, такъ, чтобъ супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать рубленой зелени и подать съ гренками.

## У ш н и к ъ.

Взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, положить въ кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать бѣлыхъ грибовъ, луку кореньевъ, все это поджарить и опустить въ бульонъ; когда хорошо прокипитъ, положить чашку рису и затѣмъ подавать къ столу.

## Л а п ш а.

Приготавливается крутое постное тѣсто на посоленой водѣ, раскатывается и нарѣзывается въ видѣ шинкованной капусты. Лапша должна слегка подсохнуть. За 10 минутъ до подачи, лапша засыпается въ любой бульонъ—рыбный или грибной.

## Лапша гороховая.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три ореховаго масла и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, раскатать тонко и накрошить; затѣмъ разложить по столу и дать лапшѣ просохнуть, потомъ сварить гороху; когда онъ совершенно разопрѣетъ, протереть сквозь сито и развести жидко кипяткомъ, поставить въ печь дать закипѣть: когда супъ вскипитъ раза два, слѣдуетъ засыпать лапшей и дать снова вскипѣть не болѣе двухъ разъ и подавать къ столу.

## Рыбная лапша.

Нашинковать мелко кореньевъ: петрушки, луку, порея и сельдерея, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить и варить, пока коренья не будутъ мягки. Нарѣзать свѣжую рыбу кусками, положить въ кипящую съ кореньями воду и сварить до готовности; а предъ отпускомъ, когда супъ будетъ въ чашкѣ, опустить лапшу, особо сваренную въ кипяткѣ, и рубленой зеленой петрушки.

## Супъ изъ помидоровъ.

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, прибавить перцу процѣдить. Взять штукъ 5 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, сокъ выжать, зерна отбросить прочь, остальное нарѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, положить двѣ ложки постнаго масла, тушить до мягкости, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного бульону, прокипятить, протереть сквозь друшлакъ, развести приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, положить отдѣльно отваренную перловую крупу и подать съ гренками.

## Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями.

Положить въ кастрюлю чечевицы и очищенныхъ кореньевъ: петрушки, моркови, сельдерея, порея, луку и 3 ф. головизны, налить воды и вскипятить, накрывши, а потомъ поставить въ печку, чтобы упрѣло. Когда будетъ готово, протереть сквозь сито, развести водою и кипятить

на легкомъ огнѣ, снимая накипь; потомъ протереть сквозь салфетку, посолить по вкусу и опустить коренья, сваренные въ водѣ.

## Супъ пюре изъ раковъ.

Раки отварить въ посоленной водѣ съ кореньями и отбросить на рѣшето, въ этой же водѣ отварить свѣжую рыбу.

Раковые черепа очищаютъ отъ внутренняго ихъ содержанія, шейки и клещи тоже очищаютъ, а 25—30 раковъ оставляютъ цѣльными; изъ скорлупы готовятъ раковое масло. Въ кастрюлю протираютъ какъ рыбу, такъ и коренья, сюда же процеживаютъ полученный бульонъ, кладутъ пюре изъ рису, оставшееся мясо раковъ, которое крупно рубятъ, цѣльные раки, раковое масло, фаршированные черепа раковъ, даютъ вскипеть, посыпаютъ перцемъ, зеленью и подаютъ съ бѣлыми гренками, съ сыромъ или безъ него. Черепа можно фаршировать любымъ постнымъ фаршемъ.

## Супъ рассольникъ съ осетриной.

Свѣжей осетрины 3 ф. вымыть, оскоблить хорошенько изрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю; также очищенную рѣпчатую луковицу, 4 лавровыхъ листа и 5 перчинокъ; залить 7 тарелками воды холодной, посолить немного и поставить варить. Затѣмъ 5 соленыхъ огурцовъ, нарезать кусочками (очистить ихъ,) нашинковать моркови, порея, сельдерея по полъ корешку, сложить съ огурцами въ отдѣльную кастрюлю, залить 1 стаканомъ огуречнаго рассола и двумя стаканами осетроваго горячаго бульона; дать хорошенько увариться. Когда коренья будутъ достаточно мягки, то вылить весь этотъ взваръ въ общій осетровый супъ; сдѣлать подправку изъ одной ложки крупчатой муки и одной ложки масла, какого пожелаютъ; хорошенько растереть, развести рыбьимъ бульономъ и вылить въ супъ во время его кипѣнія и дать, провариться минутъ 5. Подавая къ столу, усыпать рубленнымъ укропомъ или зеленою петрушкой.

## Солянка рыбная, жидкая.

Взять 2 съ половиной фун. рыбы, полтора фун. кислой капусты, 2 ложки масла, немного перцу, пряностей, 1 лож. муки, 4 луковицы, 2 лож. каперсовъ, оливокъ, маслинъ, 4 соленыхъ огурца.

Для этого берутъ свѣжую или свѣже-просольную бѣлугу, осетрину или вообще крупную рыбу безъ костей, которую нарѣзаютъ четырехъ-угольными кусками примѣрно въ вершокъ.

Берутъ капусту кислую, отжимаютъ руками и поджариваютъ въ небольшомъ количествѣ масла; кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ воды, прибавляютъ немного лаврового листа и нарѣзанныхъ ломтиками огурцовъ, нѣскольکو головокъ гвоздики, рубленый лукъ, даютъ вскипѣть, кладутъ рыбу, которой также даютъ вскипѣть; когда рыба готова подправляютъ мукой, прибавляютъ каперсовъ, оливокъ и маслинъ, перчатъ.

## Солянка изъ осетрины.

Сварить съ кореньями и лукомъ кусокъ осетрины и кусокъ бѣлуги, бульонъ процѣдить, рыбу нарѣзать небольшими кусочками, положить обратно въ бульонъ, прибавить пюре изъ томатовъ (или огуречнаго рассолу), немного перцу, лавр. листу и если нужно соли; подправьте немного мукой и кипятите; когда поспѣетъ, прибавить каперсовъ, оливокъ и лимонъ нарѣзанный кружками.

## Уха изъ ершей и пискарей.

Носоливъ воду и положивъ въ нее перецъ, петрушку и лукъ, поставить кастрюлю на огонь. Когда вода закипитъ, то отобравъ штукъ 6—8 покрупнѣе рыбы, очистить ее, а остальную рыбу, не чистя и не потроша, опустить въ кипятокъ и разварить совершенно. Потомъ истолочь четверть фун. паюсной икры и положить ее въ уху, для того, чтобъ бульонъ былъ чистъ и прозраченъ; кромѣ того икра придаетъ пріятный вкусъ бульону. Когда икра побѣлѣетъ, процѣдить уху сквозь салфетку; кастрюлю вымыть, влить въ нее процѣженный бульонъ, довести послѣдній до самаго тихаго кипѣнія и тогда опустить въ

него отобранную рыбу покрупнѣе, прокипятить минутъ пять и подавать. Можно опустить при подачѣ два, три ломтя лимона.

## Солянка грибная.

Взять восьмую фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты. 10 шт. соленыхъ грибовъ, четверть стак. постнаго масла, и по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берутъ сухіе грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарѣзанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и увариваютъ до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливокъ и каперсовъ. Подправляютъ мукой.

## Уха обыкновенная.

Самая вкусная уха получается не изъ одной какой-либо рыбы, но изъ рѣчной мелкой, каковы ершики, караси, пискари, окуни и т. п., прибавляютъ разныхъ кореньевъ наливаютъ воды, солятъ и увариваютъ на слабомъ огнѣ. Процеживаютъ, оттягиваютъ икрой, и опускаютъ какую-либо крупную рыбу, которой даютъ поспѣть, разрѣзаютъ на куски по количеству обѣдающихъ, кладутъ каждому на тарелку по куску и наливаютъ уху.

Отдѣльно подаютъ или какой-либо постный пирогъ или гренки и кусочки лимона.

Съ одной какой-либо рыбы никогда нельзя получить вполне хорошаго наваара, а потому всегда и слѣдуетъ придерживаться этого способа, та рыба, которая будетъ опущена въ эту уху, даетъ ей свое названіе, такъ напр. уха изъ стерлядей, но есть уха приготовленная только изъ однихъ стерлядей, но обыкновенно ее кладутъ въ приготовленную уху изъ мелкой рыбы. Такимъ точно образомъ приготовленная уха носить названіе ухи изъ окуней, осетрины бѣлуги и т. д.

## Уха изъ стерляди.

Порція на 6 персонъ. Вычистить, выпотрошить, вымыть мелкую рыбу; ершей и окуней, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ вычищенными кореньями, какъ-то: съ сельде-



реемъ, пореемъ и петрушкою, съ 2-мя луковицами, лавровымъ листомъ и съ 10-ю зернами перца и солью по вкусу. Залить все четырьмя бутылками холодной воды, поставить варить на 1 часъ. Потомъ процѣдить уху сквозь салфетку въ другую кастрюлю. Если уха окажется мутною, то очистить ее икрою, какъ было сказано выше, и снова процѣдить. Между тѣмъ стерлядь, въ 3 или 4 ф. вѣсомъ, вычистить, выпотрошить, вынуть вязигу прочь и хорошенько вымыть, потомъ изрѣзать ее на куски, опустить въ процѣженную уху и поставить варить на хорошей огонь. — Когда стерлядь хорошо проварится и всплываетъ наверхъ, отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минутъ; потомъ вынуть осторожно куски стерляди, сложить въ миску, прибавить наръзаннаго кусками лимона, а въ уху, кто пожелаетъ, влить сотерна или шампанскаго и залить уху стерлядь въ мискѣ, посыпать рубленою петрушкою или укропомъ и подавать.

### Стерляжья уха съ печенками налима

Приготовить рыбный бульонъ изъ живыхъ ершей и окуней. Очистить стерлядь, изрѣзать кусками и вытереть до суха полотенцемъ. Сварить печенки изъ налимовъ. За 20 минутъ до отпуска, процѣдить очищенный рыбный бульонъ сквозь салфетку и вскипятить, опустить въ него стерлядь; когда закипитъ и стерлядь всплыветъ, отставить на легкой огонь и варить еще четверть часа. Потомъ выложить осторожно стерлядь въ суповую чашку, влить процѣженную уху и опустить печенки изъ налимовъ.

### Солянка рыбная на сковородѣ.

Взять полтора фун. рыбы безъ костей, полтора фун. рубленой кислой капусты, полфунта масла, 5 соленыхъ огурцевъ, большую щепоть перцу, соли, 1 лож. муки, гвоздики и лавроваго листа.

Рубленый лукъ, смѣшивается съ капустой, съ прибавленіемъ четверть фун. масла, перцу, пряностей и все хорошо поджарить, но не зарумянивая; потомъ прибавляютъ ломтиками наръзанныхъ соленыхъ огурцовъ, немного грибного или рыбьяго бульону, въ которомъ разболтана 1 лож. муки; уложить на сковороду рядъ капусты, и на нее рядъ

рыбы свѣжей безъ костей, прикрыть капустой, полить оставшемся четверть фун. масла и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

### Грибная окрошка.

Въ бутылкѣ воды сварите полфунта грибовъ, изрубите ихъ мелко и положивъ обратно въ бульонъ, вынесите на погребъ. Во время обѣда, выложивъ грибы и бульонъ въ миску, прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи и сѣмечекъ мелко изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, полфунта вареной рубленой свеклы; особо, для желающихъ, подайте натертый хрѣнъ и мелко изрубленный зеленый лукъ.

### Свекольникъ.

Взять четверть фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. свеклы, 1 фун. картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, полстакана зеленого лука, полстакана рубленой зелени укропа, 2 бут. квасу хрѣну, соли, перцу и сахару по вкусу.

Грибы отвариваютъ по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ; когда грибы сдѣлаются мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ рубленную свеклу, также отваренную въ водѣ, рубленнаго и отвареннаго картофеля, 5 рубленныхъ соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ и проч., наливаютъ квасомъ, кладутъ кусокъ льду и заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ и сахаромъ.

### Ботвинья.

Взять 1 фун. листьевъ свеклы, или лебеды, шинату или зелени молодой рѣдьки или рѣдиси, 20 отварныхъ раковъ, 3 свѣжихъ огурца, 4 ложки рубленнаго зеленого лука, 2 лож. укропу, 2 бут. хорошаго хлѣбнаго квасу или кислыхъ щей, 2 съ половиной фунта свѣжей рыбы бѣлуги или осетрины. Отдѣльно тертый хрѣнъ, сахаръ, перецъ и соль.

Зелень отвариваютъ въ соленой водѣ, протираютъ чрезъ рѣшето, и кладутъ въ миску, куда прибавляютъ очищенныхъ шеекъ и клещей вареныхъ раковъ, свѣжихъ огурцовъ, нарѣзанныхъ маленькими кусочками, рубленнаго

зеленаго луку, укропу, солятъ и вливають квасъ или кис-  
лая щи. Отдѣльно подаютъ сахаръ мелкій, тертый хрѣнь,  
кто любитъ, горчицу и перецъ и какую-либо свѣжую, на-  
рѣзанную ломтиками по числу обѣдающихъ рыбу, лучше  
всего осетрину или бѣлугу.

## Рыбный фаршъ.

Взять 1 фун. очищенной отъ костей щуки, судака  
или окуней, посолить, всыпать перцу, 1 мелко изрублен-  
ную луковицу, поджаренную въ маслѣ, полфранцузскаго  
хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго, мелко изрубить,  
истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки,  
скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ тряпочку,  
обмотать ниткою, сварить въ рыбномъ бульонѣ, остудить,  
снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, положить въ супо-  
вую чашку и налить ухюю.

## Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.

Приготовить постное тѣсто какъ на лапшу, изъ 2 ста-  
кановъ муки и немного болѣе полстакана воды, раска-  
тать очень тонко, класть по чайной ложечкѣ рыбнаго  
фарша, накрыть другою стороною тѣста, вырѣзывать  
рюмкою пирожки, въ видѣ полумѣсяца, крѣпко за-  
лѣпить, сварить въ рыбномъ бульонѣ, вынуть друш-  
лаковою ложкой въ суповую чашку, налить щами или  
ухюю.

## Жаренныя ушки съ грибнымъ фаршемъ съ кашею.

Приготовить тѣсто какъ для пельменей, начинить ихъ  
слѣдующимъ фаршемъ. Мелко изрубленную луковицу  
поджарить въ постномъ маслѣ, положить мелко изрублен-  
ные вареные бѣлые грибы, пополамъ съ крутою гречневою  
кашей, поджарить съ лукомъ и начинить ушки. обжа-  
рить ихъ въ постномъ маслѣ и подать съ борщемъ или  
съ грибнымъ супомъ.

## СОУСЫ И ЗАЛИВНЫЕ ПОСТНЫЕ.

### Галантирь, заливное изъ рыбы.

Отварить какой угодно рыбы. Въ отваръ положить перцу, гвоздики, лавроваго листу и стаканъ бѣлаго вина. Разварить четверть фунта рыбьяго клея и также влить въ отваръ; прибавить нѣсколько кружковъ лимона и кипятить, сбивая вѣничкомъ; затѣмъ дать отстояться на краю плиты и процѣдить еще разъ и повторять процѣживаніе до тѣхъ поръ, пока галантирь не сдѣлается чистымъ. Затѣмъ налить на блюдо галантирь и остудить; уложить рядъ оливокъ, каперцовъ, вареной моркови, кружковъ лимона, зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить рыбу, опять залить и застудить.

### Мука раковая.

При приготовленіи различныхъ блюдъ, въ составъ которыхъ входятъ вареные раки, остающаяся отъ нихъ вся безъ исключенія, скорлупа со внутреностями не должна бросаться, ее слѣдуетъ выставить на солнце, или положить въ легко натопленную печь, чтобы хорошо высохла, послѣ этого потолочь въ металлической ступкѣ довольно крупно, пропустить черезъ мясорубку и смолоть въ обыкновенной кофейной мельницѣ, просѣять черезъ рѣдкое сито, сложить въ стеклянныя или жестяныя банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Такая мука съ большимъ усиѣхомъ идетъ для подливокъ различныхъ рыбныхъ блюдъ, супа, ухи, соусовъ и т. п., даетъ сильный и пріятный запахъ раковъ.

### Молоко миндальное, маковое и проч.

Взять полфунта сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 лож. сахару.

Миндаль обвариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожицу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше; потомъ, понемногу прибавляютъ холодной воды, размѣшиваютъ и процѣживаютъ черезъ холстъ, мелко выжимая; оставшіяся выжимки помѣщаютъ обратно въ ступку и продолжаютъ толочь, потомъ опять разбавляютъ водой и опять

выжимаютъ въ ту же массу. Воды надо прибавлять столько чтобы всего молока получилось не болѣе 3—4 стакановъ, къ которому прибавляютъ немного мелкаго сахару и выносятъ на ледъ.

Точно такимъ же образомъ можно получать молоко изъ разнахъ орѣховъ и сѣмянъ, какъ на примѣръ, изъ маку, коноплянаго и друг. сѣмянъ.

## Основной постный соусъ.

Растирши въ кастрюлѣ ложку зернистой икры, разведите чайною чашкою рыбнаго бульона, положите туда же искрошенный корень петрушки, лавроваго листу, двѣ ложки уксусу и дайте кипѣть. Потомъ процѣдивъ сквозь чистую салфетку, влейте туда рюмку рому и стаканъ мадеры, прибавьте изрѣзаннаго кружками лимона, вскипятите и посолите.—Для бѣлаго соуса поджаривается на постномъ маслѣ мука, прибавляется накрошенный лукъ, перецъ и приправляется миндальнымъ молокомъ. Красный соусъ подрумянивается жженымъ сахаромъ и кладутся шампиньоны.

## Постный грибной соусъ.

Муку поджаренную въ любомъ постномъ маслѣ разведите бульономъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ самые же грибы (штукъ 7—10), изъ которыхъ варили бульонъ, нашинкуйте и положите въ соусъ, прибавивъ въ него ложку каперсовъ, полложки мелкаго сахару и рюмку краснаго уксусу.

## Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Взять нѣсколько кочниковъ цвѣтной капусты и отварить ее въ водѣ. Затѣмъ взять рюмку винограднаго вина, прибавить ложки двѣ масла и ложки двѣ муки, стереть все хорошенько, прибавить лимоннаго соку, перца, мускатнаго орѣха, немного сахара, смѣшать это все вмѣстѣ и дать раза два вскипѣть. Потомъ приготовить глубокое каменное блюдо, положить въ него капусту и обливъ соусомъ подавать къ столу.

## Соусъ женевазъ (изъ кореньевъ).

Пропустите въ маслѣ нашинкованные коренья: морковь, сельдерей, лукъ и шампиньоны, приправьте мукой и мочите рыбнымъ отваромъ; пропустите все сквозь сито и подавайте. Этотъ соусъ идетъ ко всякой разварной рыбѣ.

## Холодная рыба съ винегретомъ.

Сварить цѣлаго судака, щуку или форель въ соленой водѣ, остудить, положить на блюдо, залить ланспикомъ приготовленнымъ изъ какой-либо рыбы, кругомъ обложить мелко нарѣзанной печеной свеклой, морковью, картофелемъ, маринованными огурчиками и каперсами. Подать къ этой рыбѣ холодный горчичный соусъ.

## Заливное изъ рыбы.

Для заливного можно употреблять какую угодно рыбу. Можно ее готовить цѣлую или нарѣзавъ кусками.

Сварить какую угодно рыбу съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ. Вынуть, остудить, положить на блюдо, залить приготовленнымъ изъ какой-нибудь рыбы ланспикомъ, убрать ломтиками лимона, подать къ заливному соусъ изъ горчицы или провансаль.

## Рулетъ изъ рыбы.

Взять 4 или 5 фун. бѣлорыбицы или семги, мелко изрубить, раскатать лепешкой, посыпать каперсами, оливками, нарѣзанными луковицами, перцемъ, посолить, свернуть въ трубку, завернуть въ салфетки и сварить въ водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, прибавить немного уксусу. Когда уварится, вынуть изъ воды и положить подъ прессъ. Подать къ этой рыбѣ хрѣнъ и уксусъ.

## Винегретъ изъ разныхъ грибовъ.

Отварить въ соленой водѣ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, разрѣзать на части, положить на блюдо рядъ бѣлыхъ грибовъ, рядъ соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, рядъ груздей, сверху посыпать каперсами, зеленымъ лукомъ и облить слѣдующимъ соусомъ: взять 2 ложки про-

ванскаго масла, растереть съ 2 ложками сахару, немного соли и готовой горчицы, развести не крѣпкомъ уксусомъ и облить винегретъ.

### Сборный винегретъ.

Отварить какой-нибудь свѣжей или соленой рыбы нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, сверху уложить мелко-нарѣзанныя отварный картофель, свеклу, огурчики, какіе-нибудь соленые грибы, сверху посыпать каперсами, зеленымъ лукомъ, перцемъ и облить соусомъ изъ горчицы.

### Чечевица съ гренками.

Взять чечевицы по мѣрѣ надобности, сварить въ водѣ съ солью, луковицею и 1 морковью. Когда уварится, лукъ и морковь отбросить, отцѣдить воду, подправить лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, и подать съ жареными гренками.

### Капуста фаршированная.

Отобрать большихъ капустныхъ листьевъ и сварить ихъ въ водѣ до половины готовности, откинуть на рѣшето, затѣмъ наложить на каждый листъ слѣдующаго фарша: отварить около полъ фунта рису, смѣшать съ рубными отваренными и поджаренными въ какомъ-либо постномъ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ бѣлыми грибами. Завернуть этотъ фаршъ въ листья капусты, завязать нитками и обжарить въ постномъ маслѣ.

### Заливной судакъ.

Отварить какой угодно величины судака, очищеннаго и выпотрошеннаго, натереть солью внутри и снаружи, положить въ кастрюлю цѣликомъ, положить 2 моркови, 1 петрушку, зеренъ 15 чернаго перцу, налить водою такъ, чтобы покрыло рыбу, поставить на огонь и варить до готовности рыбы. Когда рыба готова, вынуть, разрѣзать на куски, разложить на блюдѣ такъ, чтобы были между рыбными кусками небольшіе промежутки, въ которыхъ положить кусочковъ 6 лимона безъ зеренъ. Въ бульонъ же положить мелкой, очищенной и выпотрошенной рыбы: окуней, ершей, сазанчиковъ, накрыть крышкою кастрюлю и варить, покуда рыба совершенно разварится. Наконецъ

бульонъ процѣдить оттянуть икрою, залить рыбу на блюдѣ и вынести на холодъ.

Къ заливному судаку подается тертый хрѣнь съ уксусомъ.

## Лососина подъ соусомъ.

Изъ трехъ фунтовъ лососины вырѣзать 6 или 8 приличныхъ порцій, посолить и оставить минутъ на 15. Затѣмъ сложить въ кастрюлю, налить водою, чтобы покрыть рыбу, положить 1 большую луковицу, разрѣзанную на 4 части, зеренъ 10 англійскаго перцу и штуки 3 лавроваго листа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности лососины затѣмъ ее вынуть, разложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ и облить такимъ соусомъ: взять 3 столовыхъ ложки горчичнаго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась лососина, вскипятить и процѣдить, положить 2 столовыхъ ложки капорцевъ, 8 или 10 штукъ нарѣзанныхъ оливокъ, штукъ 8, а если мелкіе, то штукъ 15 маринованныхъ нашинкованныхъ шампиньоновъ 3 ломтика лимона безъ зеренъ и вскипятить раза два. Соусъ будетъ готовъ.

## Рыбы и грибы.

Всѣ породы рыбъ, приготовляемыя въ скоромномъ видѣ можно приготовить постными замѣняя скоромное масло постнымъ, не класть яицъ, сметаны, молока и сливокъ.

## Рыба жареная.

Взять какой угодно рыбы, очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить и дать полежать 1 часъ; вытереть досуха, обвалять въ сухаряхъ пополамъ съ мукою, вскипятить на сковородѣ масло, положить рыбу, поджарить съ обѣихъ сторонъ, въ толстыхъ мѣстахъ проколоть вилкою, или надрѣзать ножомъ, чтобъ хорошо поджарилась, и сейчасъ подавать.

## Сигъ съ холоднымъ соусомъ.

3 или 4-фунтоваго сига вычистить, выпотрошить опустить въ холодную воду съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, солью, сварить въ рыбномъ котелкѣ. Вы-



ложить на блюдо, обложить отвареннымъ картофелемъ, обложить соусомъ съ каперсами.

## Окунь фаршированный.

Взять крупныхъ окуней, очистить, посолить, вырѣзать осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 2 фун. щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ двухъ ложкахъ маковаго масла, посолить, всыпать простого и англійскаго перца, немного мушкатнаго орѣха, горсть зеленаго укропу, полъ французской булки, размоченной въ водѣ и отжатой, 1 ф. очищенныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ; — все перемѣшать нафаршировать окуней, зашить, сварить въ водѣ съ разными кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ. Пока рыба варится, приготовить слѣдующій соусъ: большую ложку муки поджарить въ ложкѣ орѣховаго масла, развести двумя съ половиной стаканами рыбнаго бульону, прокипятить, процѣдить, положить соку изъ половины лимона, 2—3 куска сахару, штукъ 25 раковыхъ шеекъ, вскипятить и облить на блюдѣ окуней.

## Стерлядь съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Взять 1 большую стерлядь или 2 поменьше, очистить, вынуть визигу, посолить, дать немного полежать, обтереть досуха, обмазать маковымъ или орѣховымъ масломъ, осыпать сухарями, положить въ растопленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: Сварить 1 стаканъ черносливу и стаканъ изюму, ложку муки поджарить въ ложкѣ маковаго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, опустить черносливъ и изюмъ, прибавить полъ лимона, нарѣзаннаго ломтями, положить 2—3 куска сахару, лавроваго листа, гвоздика, кипятить съ четверть часа, облить на блюдѣ рыбу. Соусъ можно подкрасить жженымъ сахаромъ.

## Навага жареная.

3 фун. наваги очистить, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислой капустой.

## Угорь въ красномъ винѣ.

3 фун. угря очистить, нарѣзать кусками посолить, сложить въ кастрюлю съ двумя луковицами, прибавить нѣсколько зеренъ перцу, гвоздичекъ, кусокъ имбирю, 3—4 ломтика лимона, налить около бутылки дешеваго краснаго вина, чтобъ покрыло рыбу, дать вскипѣть; ложку муки размѣшать съ ложкою прованскаго масла, развести немного соусомъ изъ-подъ рыбы, влить къ рыбѣ и варить до готовности. Можно прибавить 2 куска сахара.

## Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами.

Стереть на теркѣ 2 луковицы, до 20 штукъ шампиньоновъ мелко искрошить, поджарить въ двухъ ложкахъ какого-либо постнаго масла, влить полстакана рыбнаго бульону или воды кипяченой, 1 стаканъ краснаго вина, нѣсколько зеренъ простого перцу; рубленой зеленой петрушки, отъ 3 до 4 фун. нарѣзаннаго на куски карпа, накрыть крышкою и варить на большемъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, подправить полъ ложкою, муки, прокипятить, подавать.

## Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.

Вычистивъ, выпотрошивъ леща, карасей или другую какую-либо свѣжую рыбу изъ этого рода, перемойте ихъ на-чисто, посыпьте солью, обваляйте въ мукѣ и, вложивъ въ нихъ икры съ обѣихъ сторонъ, поджарьте на сковородѣ въ любомъ постномъ маслѣ. Продержавъ потомъ нѣсколько времени въ печи, подавайте горячими, засылавъ сверху сухарями или рубленою зеленью петрушки.

## Пастеть изъ рыбы.

Снять филей съ избранной рыбы, посолить и изжарить на легкомъ огнѣ. Приготовить рамку для пастета, и гарниръ: раковыя шейки, печенки изъ налимовъ, шампиньоны, грибы, сморчки, кнель и соусъ, соответствующій вкусу избраннаго гарнира. Положить рядъ филеевъ въ пастеть, переложить гарниромъ и, заливъ соусомъ, продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пастеть не наполнится до верха. Тѣсто берется сдобное. Кнель изъ рыбы.

## Котлеты изъ рыбы.

Взять 3 фун. какой угодно рыбы, очистить, вынуть кости, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить полъ французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, соли, перцу, 2 ложки постнаго масла, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ.

## Щучья икра.

Когда случится вамъ готовить къ обѣду въ весеннее время щуку, то выньте изъ нея сырую еще икру и опустите въ тузлукъ, то-есть, въ круто посоленную холодную воду, на нѣсколько часовъ. Опуская икру въ тузлукъ, должно снять съ нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на рѣшето и дайте розсолу хорошенько стечь. Къ щучей икрѣ, какъ и вообще къ икрѣ зернистой, идетъ мелко изрубленный зеленый лукъ.

## Разная стерлядь по русски.

Вычистивъ стерлядь и вынувъ изъ нее вязигу, кладутъ ее въ рыбный бульонъ, закрываютъ кастрюлю крышкою и варятъ до готовности. Когда поспѣетъ, выложивъ стерлядь на блюдо, обливаютъ вокругъ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ бѣлаго и пеклеваннаго хлѣба, кнелю изъ судка и разной зеленыю.

Впрочемъ, подобную разварную стерлядь всякій можетъ гарнировать по своему вкусу.

## Пудингъ грибной.

Свѣжіе или сухіе грибы отварить въ посоленной водѣ и отбросить на рѣшето, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ, посыпать немного перцемъ, посолить, прибавить масла и бѣлыхъ сухарей столько, чтобы прибавивъ грибнаго бульона вышло бы густое тѣсто. Все помѣщаютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запекаютъ. Отдѣльно подаютъ какой-либо соусъ.

## Пирожныя постныя.

### Шарлотъ изъ яблоковъ.

Взять 10 кислыхъ яблоковъ, очистить, нарѣзать кусочками, положить около стакана сахару, немного мелкаго изюму, толченой корицы, штукъ 20 горькихъ миндалинъ, мелко истолченныхъ; все въ мѣстѣ слегка потушить, прибавивъ полстакана вина или какого-либо сироу. Между тѣмъ, взять черстваго тертаго на теркѣ чернаго хлѣба, приблизительно столько, сколько вышло тушеныхъ яблоковъ, вымазать форму прованскимъ масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ хлѣба, рядъ яблоковъ, опять рядъ хлѣба, рядъ яблоковъ, и такъ поступать, пока наполнится форма. Поставить въ печь и дать кругомъ зарумянится.

### Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба.

Взять французскій хлѣбъ, нарѣзать тонкими ломтиками, смочить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и корицею; обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной масломъ, кислыя яблоки мелко испинковать, наложить ихъ въ средину, посыпать сахаромъ и корицей, сверху закрыть гренками и поставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо.

### Яблочный пирогъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ рюмки рому, рюмки воды и 2 рюмокъ прованскаго или какого-либо другого постнаго масла. Раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа. Между тѣмъ, 10 кислыхъ яблоковъ очистить, нарѣзать кусками, положить въ кастрюльку, прибавить полстакана толченаго сладкаго миндаля, полстакана сахару, ложки 2 какого-либо варенья и тушить. Остудить, намазать этой массой раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку, эту трубку свернуть въ кружокъ, положить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; когда испечется, нарѣзать кусками и подать.

### Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.

Разварить рисъ въ водѣ, прибавить для запаха какой-нибудь цедры или корицы, откинуть на рѣшето. Взять

полфунта французскаго черносливу, четверть фунта изюму, отварить въ водѣ, выбрать изъ чернослива кости, смѣшать съ рисомъ, посыпать сахаромъ, прибавить какого-либо варенья; сложить все это плотно въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, и застудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-либо сиропомъ.

### Каша на миндальномъ молокѣ.

Приготовить 5 стакановъ миндальнаго молока, прибавить полстакана сахару, сварить густую манную кашу, выложить горячую въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо. Подать съ краснымъ виномъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ и корицею.

### Саго съ краснымъ виномъ.

1 стаканъ саго вскипятить одинъ разъ въ водѣ, отцѣдить, налить полтора стакана краснаго вина, положить кусокъ корицы, по-вкусу сахару и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока погустѣетъ. Вынуть корицу, выложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо, облить сиропомъ,

## Отдѣлъ XII.

### ЗАГОТОВОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

#### Варка варенья.

Подъ названіемъ варенья надо понимать плоды или ягоды, сваренные въ растворѣ сахара. При этомъ плоды и ягоды развариваются т. е. размягчаются и пропитываются сиропомъ, которой, въ свою очередь, также подвергается нѣкоторому измѣненію.

Что касается количества сахара, то пропорція его по отношенію къ количеству ягодъ и плодовъ примѣняется: чѣмъ плоды и ягоды кислѣе, тѣмъ для варенья необходимо употребить больше сахара. Опытные хозяйки обыкновенно берутъ количество сахара и плодовъ въ равномъ вѣсовомъ отношеніи того и другого.

Для приготовления варенья надо выбрать плоды лучшаго качества, не перезрѣлые, всего лучше собранные въ тотъ же день, въ которой предлагается. Сборъ плодовъ

и ягодъ необходимо производить въ сухое время и самую варку, если она производится въ большемъ количествѣ, производится на мѣстѣ сбора ягодъ и плодовъ.

Относительно посуды необходимо замѣтить, что всего лучше употреблять тазы латунные, не луженые съ деревянной ручкой.

Варку надо производить не сразу, а съ небольшими промежутками. Нагрѣвъ сиропъ до температуры кипѣнія, снимаютъ съ огня тазикъ съ вареньемъ каждыя десять минутъ, даютъ ему немного остынуть и снова варятъ, повторяя это разъ пять, затѣмъ увариваютъ варенье до желаемой густоты. При этомъ надо избѣгать перемѣшиванія ягодъ ложкой, вмѣсто котораго встряхиваютъ котелокъ, причѣмъ ягоды должны быть постоянно погружены въ сиропъ и всѣ онѣ должны свариться въ одно время. При приготовленіи варенья изъ плодовъ, приходится иногда варить ихъ предварительнo въ водѣ, для того, чтобы сдѣлать ихъ нѣжнѣе вкусомъ, и чтобы способствовать пропитыванію ихъ сахаромъ. Такое размягченіе плодовъ производится обыкновенно въ мягкой, рѣчной водѣ, къ которой иногда прибавляютъ немного квасцовъ; положивъ въ нее плоды, нагрѣваютъ постепенно, не доводя, однако, до кипѣнія, и по достиженіи ими надлежащей мягкости, перекладываютъ въ холодную воду. Сиропъ долженъ быть сдѣланъ, какъ выше было сказано, изъ лучшаго сахара-рафинада, если же приходится употребить низшій сортъ сахара или сахарный песокъ, то нужно предварительнo очистить его.

Случается, что варенья чрезъ нѣкоторое время отдѣляютъ крупинки сахара, которыя собираются на верху банки и образуютъ сахарную пѣну; такое явленіе называется обсахариваніемъ варенья; если варенье не было достаточно уварено, или было мало взято сахара сравнительно ягодъ, то варенье окисляется. Какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ, хорошо прибавлять въ варенье, послѣ его варки, но еще въ горячемъ видѣ, на каждый тазикъ по четверти фунта очищеннаго, густого глицерина, вслѣдствіе чего ни окисленіе, ни засахариваніе не произойдутъ.

## Вишневое варенье.

Вишневое варенье можно варить съ косточками и безъ косточекъ. Въ первомъ случаѣ поступаютъ такъ: Отваривъ стеблялки вишенъ, перемять вишни въ холодной водѣ и отвѣсить на каждый фунтъ вишенъ по полтора фунта сахару. Сахаръ положить въ тазъ, разбавить розовой водой и варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ тянуться нитками; тогда только кладутъ вишни и, давъ имъ вскипѣть нѣсколько разъ, выкладываютъ ложкой въ банки, а сиропъ еще немного увариваютъ и выливаютъ на ягоды.

По второму способу изъ вишенъ выбрать косточки и на каждый фунтъ ягодъ отвѣсить три четверти фунта сахару. Сначала сахаръ разварить въ розовой водѣ, или въ водѣ померанцевыхъ цвѣтовъ, а послѣ этого положить вишни и варить. Когда вишни уварятся, ихъ вытаскиваютъ на блюдо, сиропъ довариваютъ и когда варенье совершенно остынетъ, тогда только кладутъ его въ банки.

## Земляничное варенье.

Взять фунтъ сахару-рафинада, влить полтора стакана холодной воды, хорошенько прокипятить и чистымъ, горячимъ сиропомъ облить одинъ фунтъ отобранной спѣлой земляники, покрыть чистымъ листомъ писчей бумаги и оставить въ такомъ положеніи на цѣлыя сутки, т. е. на двадцать четыре часа. Послѣ этого землянику, облитую сиропомъ, переложить въ тазикъ, раза два вскипятить, выложить въ фаянсовую миску, а сиропъ продолжать варить и затѣмъ налить имъ ягоды. На другой день послѣ этого процесса, землянику снова выловить и варить одинъ сиропъ пока онъ не сдѣлается похожимъ на разведенный крахмалъ и не будетъ потихоньку сплывать съ ложки, наконецъ положить ягоды въ сиропъ, очень аккуратно, чтобы не измять ягоды, перемяшать, прокипятить и не совсѣмъ горячій переливать въ небольшія стеклянныя банки. Совершенно остудивши, покрыть бумагой, а сверхъ ее пузыремъ, завязать и беречь до употребленія.

## Варенье изъ шпанской клубники.

Взять 2 фунта шпанской клубники, тщательно очистить, спрыснуть хорошимъ ромомъ, разложить на фаянсовомъ блюдѣ и вынести на ледникъ. Сварить изъ четырехъ фунтовъ сахару и двухъ стакановъ холодной воды сиропъ. Затѣмъ осторожно класть клубнику въ горячій сиропъ и раза три доводить его до кипяченія, снимая тазикъ послѣ cadaго закипанія съ жаровни; снявши накипѣвшую пѣну, продолжать варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока варенье не будетъ готово. Когда слитое въ посуду варенье остынетъ, тогда вынуть изъ нея сохранившіяся въ цѣлости ягоды, переложить въ банки и налить сиропомъ.

## Варенье изъ ананасной клубники.

Взять два фунта ананасной клубники, хорошенько очистить, смочить каждую ягоду въ известковой водѣ, рассыпать такъ по блюду, чтобы каждая ягода лежала отдѣльно, не касалась одна другой, и затѣмъ вынести на ледъ. Сварить изъ трехъ фунтовъ сахару сиропъ употребивъ для этого столько холодной воды, сколько онъ въ себя впитаетъ. Варить точно также и шпанскую клубнику.

## Варенье малиновое.

Должно отобрать въ варенье самой крѣпкой и крупной ягоды, потомъ сдѣлать сиропъ, развести его розовою водою и поставить на жаръ, кипятить до тѣхъ поръ, какъ онъ сдѣлается достаточно густъ: потомъ уже положить въ него малину и въ немъ кипятить ее съ четверть часа; чтобы ягоды остались совершенно цѣлыми, надобно малину варить какъ землянику.

## Варенье изъ крыжовника.

Взять лучшаго спѣлаго крыжовника, вынуть изъ него сѣмяна и, отвѣсить для него сахару столько фунтовъ, сколько фунтовъ взято ягодъ, сахаръ уварить до степени надлежащей густоты и потомъ положить въ него ягоды и, имъ покипѣть не болѣе пяти минутъ, снять такъ съ огня и выложить въ стеклянныя банки. Такимъ же образомъ варить и барбарисъ.



## Яблочное варенье.

Яблоки варятся подобно грушамъ, но не такъ долго.

Въ приготовленный для нихъ сиропъ, прибавляютъ иногда бѣлаго винограднаго столоваго вина или ванили и варятъ обыкновеннымъ образомъ.

## Варенье изъ дынь.

Выбравъ спѣлую дыню, изрѣзать ее въ продолговатые кусочки, облупить чисто верхнюю ея кожу, также и внутреннее мягкое тѣло, положить въ муравленную чашку и, наливъ рейнскимъ уксусомъ, дать въ ней лежать двое сутокъ. Потомъ вынуть дыню, раскласть куски ея на холстинѣ, чтобы сокъ стекъ, и, приготовивъ сахарный сиропъ, положить въ него и варить; поваривши нѣсколько времени вынуть кусочки, дать съ нихъ стечь сиропу, который съ прибавленіемъ сахару уварить такъ густо, чтобы онъ тянулся въ нитку; наконецъ остудить сиропъ и вылить на положенную въ банку дыню. На фунтъ дыни нужно шестнадцать лотовъ сахару.

## Варенье абрикосовое

Снявъ кожу со спѣлыхъ абрикосовъ и разрѣзавъ ихъ съ одного боку, вынуть косточки.

Между тѣмъ, взявши столько сахару, сколько вѣситъ приготовленные для варенья абрикосы и разварить его въ пѣнистый сиропъ, класть въ него абрикосы и вскипятить только одинъ разъ, чтобы они пустили изъ себя сокъ, снять съ огня и дать стоять два часа, потомъ опять поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока не станетъ пѣны: послѣ чего, снять съ огня, оставить стоять сутки, и наконецъ выбрать ихъ въ чашку и поливъ сиропомъ, поставить на день на теплую печь, и давъ имъ остынуть,

## Варенье изъ китайскихъ яблочковъ.

Китайскія яблочки обмыть, наколоть, обрѣзать—до половины—вѣточки, бросить въ крутой кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, облить холодной водою, дать стечь. На 1 фунтъ яблочковъ—полтора фунта сахару, четверть чайной ложки соли, полтора стак. воды. Въ полуготовый сиропъ опустить яблочки, прокипятить на сильномъ огнѣ разъ 5 доваривать на легкомъ огнѣ.

## Приготовление окороковъ и колбасъ.

Заготовкой окороковъ и колбасъ занимаются спеціальныя заведенія, при чемъ эта заготовка обходится дешевле домашней, не говоря уже о томъ, что товаръ этотъ слишкомъ разнообразенъ и требуетъ особыхъ приборовъ, которые стоятъ не дешево. Тѣмъ не менѣе мы дадимъ здѣсь нѣсколько рецептовъ простыхъ и употребительныхъ

### Русская солонина.

Отбираютъ мясистыя части или, по крайней мѣрѣ кости изъ нихъ вырѣзываютъ. На пудъ говядины берутъ отъ 5—10 фун. соли и полъ фун. селитры, толкутъ все это въ мелкій порошокъ и этою солью натираютъ приготовленные куски мяса, потомъ въ чистую кадку посыпаютъ на дно соли и на нее укладываютъ говядину слоями, пересыпая каждый слой нетолченою смѣсью перца, имбиря, гвоздики, корицы, можжевельными ягодами и лавровымъ листомъ.

### Американскій способъ солить и коптить окорока.

Кладутъ нѣсколько свѣжихъ окороковъ между двумя широкими досками и положивъ сверху тяжелый гнетъ, оставляютъ ихъ лежать, сколько позволитъ время года. Послѣ того натираютъ ихъ солью, смѣшанною съ одною двѣнадцатою частью селитры, и снова кладутъ на нѣсколько дней подъ гнетъ. Между тѣмъ готовятъ рассоль изъ воды и соли, небольшого количества винограднаго вина, тмина, перца лавроваго листа, можжевельныхъ ягодъ и аниса. Вскипятивъ эту смѣсь, даютъ ей остынуть, а послѣ того, сцѣдивъ съ осадка, наливаютъ на вынутые изъ-подъ гнета и уложенные въ кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись рассоломъ, въ которомъ и оставляютъ ихъ недѣли на двѣ или на три. По прошествіи этого срока ихъ вынимаютъ изъ рассола и развѣшиваютъ для просушки; а когда хорошо обсохнутъ, то ихъ переносятъ въ обыкновенную коптильню или же коптятъ надъ курящими вѣтвями можжевельника и другихъ ароматныхъ травъ, повторяя этотъ пріемъ нѣсколько разъ пока окорока прокопятся какъ слѣдуетъ.

## Сосиски.

Пропускаютъ чрезъ мясорубку полтора фун. жирной говядины, полфунта свинины и полфунта говяжьего сала, прибавляютъ 1 чайную ложку толченаго перцу, 1 чайную ложку соли и полложки горошковаго перцу, все хорошо смѣшать съ четвертью стак. мелко изрубленнаго луку и начиняютъ кишки. Передъ употребленіемъ надо жарить.

## Вѣнскіе сосиски.

10 фун. не жирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ, все пропуститъ черезъ мясорубку, оставивъ 1 ф. свинины, къ которой прибавитъ оставшіяся жилы, и изъ этого сваритъ бульонъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и съ полфунта луку. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдитъ его, остудитъ, взять этого бульона 5—6 стакановъ, смѣшать съ фаршемъ, прибавитъ 3 зол. толченаго перцу, полтора зол. простого, 3 зол. майорану и соли по вкусу, все хорошо размѣшать руками и начинитъ тонкія кишки, перевязать ихъ по четверти аршина, связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли.

## Колбасы сырыя.

На 3 ф. свиного мяса, не жирнаго, взять 1 ф. шпига или жирной свинины, мелко изрубить, прибавитъ 2 лота соли, 1 зол. майорана, 2 зол. перцу толченаго, влить 1 ст. бульона, остывшаго, изъ костей или мяса (или же холодной воды), размѣшать руками, наполнить кишки, завязать концы, вымыть въ водѣ и повѣсить въ сухомъ мѣстѣ.

## Сало малороссійское.

Полотки шпига, идущіе для приготовления малороссійскаго сала, солятся такъ: на 1 пудъ сала взять 4 фун. соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Когда вся соль будетъ втерта въ сало, его рѣжутъ на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

## Прохладительные напитки.

**Лимонадъ.** Можно приготовить довольно вкусный домашній лимонадъ по слѣдующему рецепту: въ просторную бутылъ наливають 13 бутылокъ отварной воды и опускають туда неочищенныхъ лимоновъ разрѣзанныхъ ломтиками и съ вынутыми зернами; туда же всыпають четверть фунта кремортартару, столько же листа черной смородинѣ и 4 фунта сахару. Размѣшавъ все это ставятъ на ледъ на одни сутки, затѣмъ выставляютъ на солнцѣ на трое сутокъ и разливають въ бутылки.

**Шипучій лимонадъ.** На каждую полубутылку изъ подъ шампанскаго или хорошую бѣлаго стекла берутъ 1 золотникъ лимонной кислоты, нѣсколько капель лимоннаго масла и 10—12 золотниковъ сахарнаго песку. Эту смѣсь растирають въ фарфоровой ступкѣ, затѣмъ въ бутылку кладутъ золотникъ двууглекислой соды и наливають до половины холодной водой, туда же быстро всыпають растертую смѣсь, закупоривають и обвязываютъ проволокой.

**Оршадъ** готовится изъ сладкаго и горькаго миндаля. На 12 частей сладкаго берутъ 1 ч. горькаго миндаля. Очистивъ отъ кожи, миндаль толкутъ, прибавляя по немногу холодной воды, потомъ перекладываютъ въ миску, разводятъ пятью бутылками горячей воды и, процѣдивъ черезъ салфетку, выжимають гущу покрѣпче, чтобы отжать все миндальное молоко; къ жидкости прибавляютъ полъ фунта сахарнаго песку и полъ фунта померанцевой воды.

**Вишневая вода.** 4 фунта вишенъ очищенныхъ отъ косточекъ и вѣтокъ мнутъ въ чашкѣ, туда же прибавляютъ сокъ двухъ лимоновъ и наливають двѣ бутылки воды. Все это хорошо перемѣшиваютъ и даютъ устояться. Косточки толкутъ отдѣльно и смѣшиваютъ ихъ съ сахаромъ; затѣмъ перекладываютъ въ общую массу, процѣживаютъ сквозь холстъ, крѣпко выдавливають мякоть, даютъ устояться, снова процѣживаютъ и разливають въ бутылки.

**Клубничнй морсъ.** Чищенную клубнику нужно размять и поставивъ на погребъ, продержать ее тамъ до тѣхъ поръ, пока она приметъ видъ жидкаго киселя. Сокъ

отжимаютъ чрезъ полотняную тряпочку и оставляютъ стоять пока покажется пѣна; тогда нужно процѣдить во второй разъ чрезъ сукно, разлить въ бутылки и поставить въ погребъ. На 10 ч. ягодъ берется по вѣсу 15 ч. сахара.

**Вишневый морсъ.** Вишни толкутъ вмѣстѣ съ косточками, затѣмъ выжимаютъ изъ нихъ сокъ и даютъ стоять 2—3 часа, пока отстоится. Послѣ этого процѣживаютъ сквозь холстъ, разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ. По желанію можно прибавить сахара; сохраняютъ въ холоду.

**Клюквенный морсъ.** Промытую и очищенную отъ приставшей грязи и зелени клюкву надо размять, налить кипяченой водой, дать отстояться, осторожно слить и прибавивъ сахара, процѣдить.

**Яблочный морсъ.** Для этого можно взять кислые яблоки, которые надо разрѣзать очень мелко или же изрубить сѣчкой. Затѣмъ ихъ кладутъ въ полотняный мѣшокъ и отжимаютъ сокъ подъ прессомъ или тяжелымъ гнетомъ. Въ стекающій сокъ кладутъ по вкусу меда или сахара и кипятятъ до жидкаго сиропа. Послѣ этого надо остудить, разлить въ бутылки и поставить на погребъ.

К О Н Е Ц Ъ .



#### Источники.

**Масловъ.** Кулинаръ. Руководство для изученія формъ и правилъ кулинарнаго искусства.

**Мороховецъ Н.** Новѣйшая школа повареннаго и кондитерскаго искусства.

**Уварова И.** Новѣйшая поваренная книга.

**Новикова Е.** Подарокъ молодымъ хозяйкамъ.

**Елагина А.** Настольное руководство для молодыхъ хозяекъ.

**Симоненко П.** Образцовая кухня.

**Синицына М.** Хорошая хозяйка.

**Подарокъ хозяйкамъ.** Поваренная книга. М. 1903 г.

**Сто двадцать обѣдовъ.** Книга для молодыхъ хозяекъ.



## ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стр.
Предисловіе . . . . .	3
<b>ОТДѢЛЪ I. Кухня и ея принадлежности</b> Кухня.—Принадлежности кухни.—Кухонная посуда.—Кухонная терминологія . . . . .	5— 10
<b>ОТДѢЛЪ II. Выборъ провизіи</b> Мясо.—Телятина.—Баранина.—Свинина и поросята.—Солонина.—Заяць.—Домашнія птицы.—Дичь.—Рыбы.—Раки.—Яйца.—Молочные продукты.—Растительныя масла.—Зелень и овощи.—Мука. . .	10— 27
<b>Сбереженіе припасовъ</b> Свѣжихъ огурцовъ.—Зеленый горохъ.—Сбереженіе масла.—Яиць.—Мяса и рыбы. Сохраненіе рыбъ въ торфяномъ порошокѣ.—Сохраненіе молока.—Яблоки и груши. . .	28— 33
<b>ОТДѢЛЪ III. Скромный столъ.</b> Супы.—Бульонъ изъ говядины.—Бульонъ для больныхъ.—Бульонъ изъ курицы или цыпленка.—Супъ изъ телячьей грудинки съ перловой крупой или сърисомъ. — Супъ съ ячневою крупой и картофелемъ. — Супъ съ макаронами, вермишелью или лапшою.—Супъ итальянскій съ макаронами.—Супъ со спаржей или цвѣтной капустой.—Супъ изъ телятины или курицы.—Бульонъ красный.—Супъ неаполитанскій.—Супъ эльзасскій съ капустой.—Супъ по французски.—Супъ-пюре изъ домашней птицы.—Супъ изъ утки.—Супъ изъ индѣйки.—Супъ изъ гуся.—Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.—Супъ изъ поросенка.—Супъ изъ молодой свинины.—Супъ подправленный.—Супъ бѣлый.—Супъ по-орлеански.—Супъ изъ рѣпы по-французски.—Супъ изъ помидоровъ.—Супъ лимонный.—Супъ изъ раковъ.—Супъ пюре изъ дичи.—Пюре изъ спаржи.—Супъ гороховый съ копченой свиной грудинкой или съ ветчиной.—Супъ пюре изъ гороха.—Пюре изъ картофеля.—Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.—Холодецъ.—Супъ изъ баранины. — Супъ—разсольникъ.—Супъ изъ телячьихъ почекъ.—Щи лѣтніе.—Щи кислые.—Щи зеленые.—Щи изъ крапивы.—Щи изъ зеленой разсады.—Борщъ малороссійскій.—Борщъ со сметаню.—Борщъ польскій.—Борщъ съ жареною селедкою.—Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ.—Разсольникъ по-польски.—Разсольникъ изъ ку-	

рицы.—Разсольникъ изъ говяжьихъ почекъ.—  
Разсольникъ съ поросенкомъ.—Супъ изъ телячьихъ почекъ.—Солянка скоромная.—Солянка мясная по-любительски.—Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.—Супъ пюре изъ рѣпы по-испански.—Супъ по-итальянски.—Окрошка скоромная.—Ботвинья.—Окрошка постная.—Супъ изъ саго на винѣ.—Молочные супы.—Супъ молочный. . . . . 34— 58

**Сладкіе супы.** Супъ изъ яблокъ или грушъ.—Изъ черники.—Изъ черносилва.—Супъ изъ вишенъ.—Супъ изъ сухихъ плодовъ.—Супъ изъ саго на винѣ.—Супъ изъ пива.—Супъ миндальный. Супъ лимонный.—Супъ изъ сливъ. . . . . 58— 61

**ОТДѢЛЪ VI. Пинадлѣжности къ супамъ** Кнель годиво. — Кнель изъ куръ. — Кнель изъ рыбы — Кнель изъ рыбы или телятины. — Фрикадельки къ бульону.—Фрикадельки изъ жареной телятины.—Фрикадельки изъ мозговъ.—Фрикадельки изъ потроха.—Фрикадельки изъ мяса къ борщу.—Фрикадельки изъ говядины или телятины.—Фаршированные яйца.—Фаршъ изъ курицы.—Клецки мучныя.—Клецки заварныя.—Клецки изъ манной крупы.—Клецки изъ риса.—Клецки картофельныя.—Клецки со сметаною.—Клецки изъ сухарей.—Клецки по-французски. Макароны съ пармезаномъ.—Клецки изъ творогу.—Клецки лимонныя.—Клецки изъ печени.—Клецки изъ костяныхъ мозговъ.—Печенныя клецки.—Ушки къ борщу.—Ушки изъ каши.—Ушки изъ кислой капусты. — Фаршированные помидоры. — Сибирскіе пельмени къ супу.—Гренки изъ мяса съ рубленнымъ мясомъ и пармезаномъ.—Гренки къ бульону съ пармезаномъ. . . . . 61— 72

**ОТДѢЛЪ V. Пирогы, пирожки, паштеты.** Мучное тѣсто.—Сдобное тѣсто.—Тѣсто рассыпчатое.—Тѣсто рубленое.—Дутые прирожки.—Прирожки.—Пирожки съ говяжьимъ фаршемъ.—Пирожки съ капустой и яйцами.—Пирожки съ рисомъ и яйцами или съ рисомъ, визигою яйцами.—Пирожки съ капустою и рыбой.—Пирожки со свѣжими грибами.—Пирожки изъ шампиньоновъ.—Пирожки-блинчики съ раковымъ фаршемъ.—Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.—Пирожки съ мозгами.—Пирожки съ гречневой кашей и яйцами.—Пирожки съ грибами.—Пирожки изъ раковъ.—Пирожки изъ булочекъ.—Пирогы.—Пирогъ съ мясомъ.—Пирогъ изъ саго.—Пирогъ съ визигою.—Пирогъ съ кислой капустой и рыбой.—Пирогъ со свѣжею капустой.—Кулебяка съ рыбой.—Карто-

рябчикъ.—Жаркое фазанъ.—Рябчики фарширо-  
ванные.—Глухарь.—Жаркое бекасы.—Куропатки  
фаршированные . . . . .

94—145

**ОТДѢЛЪ VII. Соусы и подливки.** Соусъ бѣ-  
лый, основной.—Красный, — Бешамель. — Сабай-  
онъ. — Соусъ съ шампиньонами. — Парижскій.—  
Голландскій. — Польскій. — Соусъ итальянскій.—  
Соусъ лионскій.—Соусъ изъ сморчковъ.—Соя.—  
Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.—Соусъ изъ ра-  
ковъ. — Соусъ изъ артишекъ по-англійски.—  
Соусъ изъ помидоровъ.—Соусъ изъ анчоусовъ  
къ телятинѣ.—Соусъ томать.—Соусъ тартаръ.—  
Соусъ провансаль.—Лимонный соусъ къ домаш-  
нимъ птицамъ.—Соусъ горчичный къ сосисъ-  
камъ.—Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.—Соусъ  
сальми.—Соусъ изъ хрѣна къ вареной говяди-  
нѣ.—Красный соусъ съ лукомъ.—Соусъ изъ луку  
острый.—Соусъ изъ лука съ тминомъ.—Соусъ  
горчичный холодный.—Соусъ изъ помъ-д'аму-  
ровъ.—Соусъ изъ цвѣтной капусты.—Соусъ изъ  
свѣжихъ огурцовъ.—Соусъ салатъ изъ соленыхъ  
огурцовъ.—Соусъ горчичный къ рыбамъ.—Соусъ  
американскій, красный.—Соусъ молочный.—Соусъ  
миндальный къ пудингу.—Соусъ изъ вишень къ  
пудингамъ.—Соусъ сладкій съ изюмомъ.—Соусъ  
изъ клюквы.—Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.—  
Соусъ салатъ по-венгерски.—Соусъ финансьеръ.—  
Соусъ кольберъ.—Соусъ изъ кольраби.—Соусъ  
изъ кольраби.—Соусъ изъ шпината съ яйцами.—  
Раковое масло.—Анчоусное масло.—Горчица фран-  
цузская.—Хрѣнъ.—Майонезы. Ланспикъ для май-  
онезовъ.—Мусъ для майонезовъ.—Майонезъ изъ  
поросенка.—Рулетъ изъ поросенка.—Майонезъ  
изъ цыплятъ.—Заливное изъ поросенка.—Май-  
онезъ изъ фаршированной индѣйки.—Майонезъ  
изъ индѣйки съ фаршемъ изъ потроховъ.—За-  
ливное изъ телячьей головки.—Студень изъ ко-  
ровьихъ ногъ.—Холодный паштеть изъ гусиныхъ  
потроховъ.—Маринадъ изъ разныхъ рыбъ.—Ру-  
летъ изъ щуки.—Майонезъ изъ телячьихъ но-  
жекъ.—Заливное изъ дичи.—Майонезъ изъ ди-  
чи.—Винегретъ.—Маринадъ изъ щуки или суда-  
ка.—Маринадъ изъ сельдей.—Заливное изъ говя-  
дины.—Свинная головка.—Ножки свинья.—Сви-  
ной студень по-малороссійски.—Сыръ изъ зайца.—  
Поросенокъ холодный.—Цыплячьи филеи въ май-  
онезѣ. . . . .

146—175

**Рыбный столъ** Треска. — Треска съ сметан-  
нымъ соусомъ.—По-капуцински.—Съ гренками.—  
Рыба съ гренками. — По-еврейски. — тушеная



въ сметанѣ съ картофелемъ.—Котлеты изъ рыбы.—Котлеты изъ сельдей.—Судакъ съ горчичнымъ соусомъ.—Сулакъ цѣльный съ голландскимъ соусомъ.—Селедки жаренныя съ грибнымъ соусомъ.—Угорь фаршированный.—Форель въ собственномъ соусѣ.—Минь съ красной или бѣлой капустой.—Линь съ кашей.—Карпъ жареный.—Карпъ по-польски.—Караси съ соусомъ изъ сметаны.—Лососина, жареная на вертелѣ.—Лососина Лососина съ раковымъ соусомъ.—Соусъ изъ лососины по-нѣмецки.—Осетрина запеченая съ горчичнымъ соусомъ, — Осетрина съ вишневымъ и виннымъ соусомъ.—Щука подъ краснымъ соусомъ.—Щука подъ желтымъ соусомъ.—Щука запеченная съ хрѣномъ.—Щука въ бураковомъ разсолѣ.—Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ.—Щука съ овощами.—Щука фаршированная.—Щука, запеченная съ кислой капустой.—Щука по-нѣмецки съ картофелемъ. . . . . 175—186

**Зелень и овощи.** Соусъ изъ свѣжаго щавеля — Щавель марин — Шпинатъ.—Шпинатъ по-англійски.—Огурцы свѣжіе фаршир.—Огурцы тушеные къ жареной говядинѣ или баранинѣ.—Артишоки.—Артишоки по-итальянски.—Каштаны со сливками.—Спаржа.—Баклажаны фаршированные.—Баклажаны по-грузински.—Цимисъ еврейскій.—Фаршированные помидоры.—Фасоль бѣлая.—Фасоль зеленая въ стручкахъ.—Зеленая фасоль со сливками.—Горохъ зеленый.—Горошекъ по-французски.—Лукъ фаршированный.—Рѣпа.—Брюква.—Брюква фаршированная.—Морковь.—Морковь.—съ горошкомъ.—Морковь фаршированная.—Рагу изъ моркови.—Свѣжіе бураки.—Соусъ изъ тыквы.—Тыква жареная.—Капуста фаршированная.—Капуста фаршированная грибами.—Капуста бѣлая по-французски.—Капуста бѣлая съ яблоками.—Капуста на сливкахъ.—Капуста красная тушеная.—Капуста кислая съ грибами.—Цвѣтная капуста.—Капуста по-литовски.—Капуста сафой.—Капуста брюссельская.—Кольраби фаршированная.—Коренья сладкіе жареные.—Пастернакъ.—Кукуруза.—Овощи на пару.—Крокеты къ зелени.—Костяной мозгъ къ зелени (амореты).—Картофель фаршированный грибами.—Картофель фаршированный другимъ способомъ.—Картофель запеченный со сметаной.—Котлеты изъ картофеля.—Картофельное пюре.—Картофель запеченный съ селедкой.—Каша картофельная съ грибами.—Рыжики жареные.—Земляныя груши.—

Земляныя груши.—Земляныя груши въ клярѣ.—  
Цвѣтная капуста салатомъ . . . . . 186—203

**Салаты.** Свѣжій зеленый салатъ съ уксусомъ  
и прованскимъ масломъ.—Салатъ со сметаною.—  
Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ.—Салатъ  
изъ свѣжей красной или бѣлой капусты.—Салатъ  
изъ цвѣтной капусты.—Салатъ изъ кислой шин-  
кованной капусты.—Салатъ изъ свѣжихъ огур-  
цовъ.—Салатъ изъ свеклы.—Салатъ изъ картофе-  
ля и свеклы.—Венгерскій салатъ изъ бобовъ.—  
Брусникамоченая. — Корнишоны. — Огурцы соленые 203—206

**ОТДѢЛЪ VIII. Пудинги, запеканки, блинчики,  
каша, молоко и яйца.** Пудингъ изъ лапши.—Мака-  
ронъ.—Изъ саго.—Пудингъ изъ риса или пше-  
на.—Пудингъ изъ капусты.—Пудингъ изъ мар-  
кови.—Пудингъ изъ каштановъ.—Пудингъ изъ  
оставшагося жаркого.—Пудингъ изъ творога.—  
Пудингъ молочный заварной.—Пудингъ заварной  
изъ сметаны.—Пудингъ изъ сухарей.—Пудингъ  
изъ толченыхъ сухарей.—Пудингъ изъ ржаного  
хлѣба.—Пудингъ изъ ржаного хлѣба съ ябло-  
ками. Пудингъ изъ французской булки.—Плумъ-  
пудингъ англійскій. — Вафли обыкновенныя. —  
Вафли въ дрожжахъ.—Пышки обыкновенныя.—  
Пышки съ вареньемъ.—Аладьи въ дрожжахъ.—  
Аладьи изъ творога.—Аладьи изъ смоленской  
крупы, пшена или манны.—Драчена.—Пудингъ  
миндальный. — Пудингъ бисквитный. — Пудингъ  
изъ вишенъ, черники или черной смородины.—  
Шарлотка изъ яблокъ.—Яблоки жареные въ тѣс-  
тѣ.—Воздушный пирогъ изъ ягодъ земляники,  
клубники или малины.—Воздушный пирогъ изъ  
чernosлива.—Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.—Пу-  
дингъ изъ вишенъ.—Пудингъ съ вареньемъ.—  
Пудингъ шоколадный.—Пудингъ кофейный.—Суф-  
ле шоколадное.—Суфле изъ яблокъ.—Сырники. —  
Сырники жареные.—Тѣсто на колдуны, цильмени  
и макароны.—Колдуны литовскіе.—Колдуны со  
свѣжими грибами.—Колдуны съ черникой. —  
Итальянскія макароны со сметаною.—Домашнія  
макароны запеченныя.—Макароны съ сыромъ.—За-  
печенныя макароны въ молоко.—Домашнія мака-  
роны съ мясомъ.—Итальянскія макароны съ вет-  
чиною и съ пармезаномъ.—Блинчики обыкновен-  
ныя.—Блинчики съ рисомъ или творогомъ.—  
Блинчики рассыпчатые съ сабайономъ.—Блинчи-  
ки съ миндальной массой.—Блинчики съ черни-  
кой.—Гречневая каша рассыпчатая.—Каша пухо-  
вая.—Каша въ грибномъ сокѣ.—Каша изъ саго  
на молоко.—Малороссійская затерка.—Молочная

манная каша.— Варелець.— Яичница обыкновенная.— Яичница битая.— Яичница по-деревенски.— Яичница съ ветчиной.— Яичница по-смоленски.— Яичница съ селедкой или ветчиной.— Яичница съ зеленымъ лукомъ.— Яичница съ вареньемъ.— Яичница по-грузински.— Яичница по-французски.— Яичница со сметаной.— Омлетъ съ бешемелемъ изъ сливокъ.— Драчена по-русски.— Драчена изъ картофеля.— Драчена литовская.— Драчена толстая.— Драчена изъ тыквы.— Варенныя яйца.— Яйца жаренныя.— Пампушки.— Сырники жаренные.— Мнишки.— Саксонскія клецки.— Тыковникъ.— Вареники.— Вареники малороссійскія . . . 207—232

**Блины.** Блины русскія.— Блины обыкновенные пшеничные.— Царскіе.— Блины гречневые.— гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.— Блины гречневые съ яйцами.— Блины гречневые постные.— Манные блины.— Блины изъ пшена.— Блины въ содѣ. Блины скороспѣлка.— Блины англійскіе.— Блины изъ кукурузной муки.— Французскіе блины.— Лифляндскіе блины.— Блины съ ветчиною.— Блины марковныя.— Блины со сметками.— Яблочныя блины.— Блины любительскіе.— Блины красныя . . . . . 233—238

**ОТДѢЛЪ IX. Пирожное** Бисквиты.— Бисквиты миндальныя.— Тающіе.— „Дюшесъ“.— Съ лимоннымъ сокомъ.— Бисквитный тортъ.— Шоколадный тортъ.— Фисташковый тортъ. Тортъ миндальный.— Тортъ вѣнскій.— Тортъ сливочный.— Тортъ рассыпчатый.— Трубки.— Трубочки масляныя.— Миндальныя трубочки.— Трубочки съ виномъ.— Трубочки съ корицею.— Хворостъ на дрожжахъ.— Хворостъ на желткахъ.— Хворостъ миндальный.— Пирожное миндальное.— Пирожное песочное.— Пирожное сливочное.— Безе изъ меренги.— Печенье берлинское.— Печенье сухое.— Печенье ванильное.— Печенье розовое.— Печенье лимонное.— Печенье мускатное.— Молочныя блинчики съ меренгою.— Пирожное мандаринъ.— Пирожное „Мазарини“.— Пирожное рассыпчатое съ ромомъ.— Пирожное англійское.— Пирожное шоколадное.— Пирожное шоколадное.— Пирожное на желткахъ.— Пирожное столѣтнее.— Вѣнчики миндальныя.— Англійскій кекъ.— Кольца.— Пирожное изъ рису.— Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.— Шарлотъ яблочный.— Воздушный пирогъ.— Сахарныя змѣйки.— Снѣжки.— Сарталеты изъ грушъ.— Сливочное бланманже.— Бланманже изъ фисташекъ.— Шоколадное бланманже.— Пирожное съ кофейнымъ

кремомъ.—Яблоки въ тѣстѣ.—Биньетъ яблочный.  
—Зефиръ яблочный.—Суфле съ ванилью.—Гурьевская каша . . . . . 239—256

**Кисель и компоты.** Кисель клюквенный.—Яблочный.—Кисель изъ малины, вишень, сливъ или смородины.—Кисель шоколадный.—Кисель миндальный.—Кисель овсяный.—Кисель гороховый.—Кисель картофельный.—Кисель сливочный.—Кисель изъ отрубей.—Компотъ изъ яблокъ и чернослива.—Компотъ яблочный.—Компотъ изъ грушъ.—Компотъ изъ апельсиновъ . . . . . 256—260

**ОТДѢЛЪ X. Мороженое, кремъ, желе.** Мороженое. — Мороженое сливочное. — Мороженое шоколадное.—Мороженое фисташковое.—Мороженое изъ клубники, земляники или малины.—Пуншъ глясе.—Кремъ сливочный.—Кремъ изъ земляники, клубники или малины.—Кремъ яблочный.—Кремъ шоколадный.—Кремъ брюле.—Пломбиръ сливочный.—Желе лимонное. Желе изъ вина.—Желе земляничное вишневое или малиновое.—Муссъ . . . . . 260—265

**Пасхальный столъ.** Пасха обыкновенная. — Пасха другимъ манеромъ. — Пасха вареная. — Пасха красная.—Пасха царская.—Пасха другимъ манромъ.—Пасха съ фисташками.—Бабы и куличи.—Бабы и куличи.—Баба обыкновенная.—Баба заварная.—Баба заварная украинская. — Баба польская, заварная.—Баба на желткахъ.—Баба хлѣбная.—Баба парижская.—Баба парижская.—Баба на желтакахъ.—Баба хлѣбная.—Баба парижская.—Баба кондитерская.—Коронная баба.—Баба лимонная. Бабы подольскія.—Бабы миндальная.—Баба шафранная.—Баба шоколадная.—Баба малороссійская.—Такая же баба на сливкахъ.—Баба рассыпчатая. — Баба греческая. — Баба бѣлая.—Баба нѣжная.—Баба тюлевая.—Баба на скорую руку. — Куличъ изъ конфектной муки.—Куличъ англійскій.—Куличъ парадный. —Куличъ по-польски.—Куличъ шоколадный.—Куличъ обыкновенный.—Куличъ заварной . . . . . 265—279

**О Т Д Ъ Л Ъ XI. Постный столъ** Супы и принадлежности къ нимъ Какъ варить рыбу.—Бульонъ изъ рыбы.—Галантиръ рыбный.—Грибной бульонъ. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.—Щи изъ кислой капусты, съ грибами.—Рыбный борщъ.—Борщъ изъ печеной свеклы. — Малороссійскій борщъ.—Борщъ съ селедкой.—Борщъ съ жареными карасями.—Супъ изъ желтаго гороха.—Супъ овсяный.—Рисовый супъ.—Луковый супъ.—Супъ-

1370  
 пюре изъ картофеля. — Ушникъ. — Лапша. — Лапша гороховая. — Рыбная лапша. — Супъ изъ помидоровъ. — Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями. — Супъ пюре изъ раковъ. — Супъ разсолникъ съ осетриной. — Солянка рыбная, жидкая. — Солянка изъ осетрины. — Уха изъ ершей и пискарей. — Солянка грибная. — Уха обыкновенная. — Уха изъ стерляди. — Стерляжья уха съ печенками налима. — Солянка рыбная на сковородѣ. — Грибная окрошка. — Свекольникъ. — Ботвинья. — Рыбный фаршъ. — Пильмени съ рыбнымъ фаршемъ. — Жаренныя ушки съ грибнымъ фаршемъ съ кашею. — 279—292

**Соусы и заливныя постныя.** Галантиръ, заливное изъ рыбы. — Мука раковая. — Молоко миндальное, маковое и проч. — Основной постный соусъ. — Постный грибной соусъ. — Соусъ изъ цвѣтной капусты. — Соусъ женевазъ. — Холодная рыба съ винегретомъ. — Заливное изъ рыбы. — Рулетъ изъ рыбы. — Винегреть изъ разныхъ грибовъ. — Сборный винегреть. — Чечевица съ гренками. — Капуста фаршированная. — Заливной судакъ. — Лососина подъ соусомъ. — Рыбы и грибы. — Рыба жареная. Сигъ съ холоднымъ соусомъ. — Окунь фаршированный. — Стерлядь съ кисло-сладкимъ соусомъ. — Навага жареная. — Угорь въ красномъ винѣ. — Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами. — Жаренныя лещи, караси, язи и другая подобная рыба. — Пастеть изъ рыбы. — Котлеты изъ рыбы. — Щучья икра. — Разная стерлядь по-русски. — Пудингъ грибной . . . . . 293—301

**Пирожныя постныя.** Шарлотъ изъ яблоковъ. — Шарлотъ изъ бѣлаго хлѣба. — Яблочный пирогъ. — Пудингъ изъ риса съ черносливомъ. — Каша на миндальномъ молокѣ. — Саго съ краснымъ виномъ. 301—302

**ОТДѢЛЪ XII. Заготовочные продукты.** Варка варенья. — Вишневое варенье. — Варенье изъ шпанской клубники. — Варенье изъ ананасной клубники. — Малиновое. — Изъ крыжовника. — Изъ яблокъ. — Изъ дынь. — Абрикосовое. — Изъ китайскихъ яблокъ. — Приготовление окороковъ и колбасъ. — Русская солонина. — Американскій способъ солить и коптить окорока. — Сосиски. — Вѣнскіе сосиски. — Колбасы сырыя. — Сало малороссійское. — Прохладительныя напитки . . . . . 302—309



фельный пирогъ.—Пирогъ съ морковью.—Пирогъ съ грибами.—Пирогъ съ ливеромъ.—Мясной пирогъ по-рязански.—Кулебяка.—Пирогъ-ростегай.—Пирогъ татарскій.—Пирогъ курникъ.—Пирогъ-кулебяка по-русски.—Паштеты.—Паштетъ холодный изъ рыбы.—Паштетъ изъ лососины.—Паштетъ изъ дичи и домашнихъ утокъ.—Паштетъ изъ индѣекъ, куръ или каплуновъ.—Паштетъ изъ ветчины.—Холодный паштетъ.—Паштетъ по-болгарски.—Паштетъ заливное изъ дичи.—Паштетъ изъ цыплятъ или молодыхъ индюшекъ.—Паштетъ раковый съ горошкомъ.—Страсбургскій паштетъ. . . . .

**О Т Д Ъ Л Ъ VI. Мясныя блюда** Разварная говядина.—Вареная говядина съ гарниромъ.—Вареная говядина съ грибнымъ соусомъ.—Говядина вареная подь соусомъ съ хрѣномъ.—Вареная говядина обжаренная.—Разварная говядина, запеченная съ сметаной и сыромъ.—Форшмакъ изъ вареной говядины.—Тушеная говядина (*Veuf à la mode*).—Тушеная говядина.—Тушеная говядина, переложенная хрѣномъ.—Кусокъ мяса, тушеный въ красномъ винѣ.—Котлеты изъ вареной говядины.—Зразы польскія.—Зразы а-ла-нелсонъ.—Говядина на манеръ зразъ. Битки.—Зразы литовскія.—Говядина на манеръ зразъ фаршированная.—Говядина на манеръ зразъ съ овощами.—Зразы съ капустой.—Зразы по-англійски съ луковымъ соусомъ.—Котлеты рубленныя изъ говядины.—Котлеты изъ коровьяго мозга.—Бигось съ капустой.—Бигось изъ оставшагося жаркого съ яблоками.—Клопсъ съ соусомъ.—Мозги жареные.—Мозги съ лимоннымъ соусомъ.—Колдуны.—Клопсъ.—Филей по-вѣиски.—Бифстексъ изъ филея.—Бифстексъ изъ филея.—Бифстексъ по-гамбургски.—Ростбифъ.—Бифстексъ *à la maitre d'hôtel*.—Бычачій языкъ подь соусомъ.—Почки въ мадерѣ.—Почки по-русски.—Воловій рубецъ подь соусомъ по-польски.—Шашлыкъ по-грузински.—Жаркое баранина.—Баранина съ кислымъ соусомъ.—Жареная баранина съ шарлотками.—Баранина подь соусомъ Робертъ.—Пилавъ турецкій.—Пловъ изъ баранины по-гречески.—Рагу изъ бараньихъ хвостовъ.—Долма турецкая.—Баранина тушеная со сметаной.—Грудинка баранья.—Котлеты бараньи отбивныя.—Котлеты бараньи рубленныя.—Котлеты бараньи отбивныя съ шарлотками.—Котлеты бараньи по-французски.—Рагу изъ баранины.—Баранина подь бешамелью.—Бараній бокъ съ кашей.—Почки ба-

раньи.—Жаркое телятина.—Грудинка телячья.—Телячья грудинка фаршированная.—Грудинка телячья съ рисомъ.—Грудинка телячья съ горохомъ.—Грудинка поджаренная съ краснымъ соусомъ.—Грудинка съ соей и корнишонами.—Жареная телятина по-аматерски.—Телятина тушеная.—Телячья печенка.—Телячья печенка фаршированная.—Телячья печенка на сковородѣ.—Телячья печенка на вертелѣ.—Телячья печенка тушеная.—Телячьи ножки жареные.—Телячья головка подѣ бѣлымъ или кисло-сладкимъ соусомъ.—Телячья головка „натюрель“.—Зразы телячьи фаршированные.—Зразы телячьи съ лимоннымъ сокомъ.—Битки изъ телятины.—Битки изъ телятины рубленной.—Фрикасе изъ телятины.—Рагу изъ телятины.—Телятина подѣ бешемелью.—Котлеты телячьи по-англійски.—Котлеты рубленные съ соусомъ.—Котлеты телячьи съ хрѣномъ.—Котлеты рубленыя въ формочкахъ.—Котлеты телячьи со сметаной и анчоусами.—Котлеты съ рисомъ въ рантѣ.—Телячье легкое подѣ соусомъ.—Жаркое свинина.—Жареная свинина.—Жареная свинина.—Жареная свинина шпикованная.—Жареная свинина съ соусомъ изъ чернослива.—Маринованная свинина.—Котлеты отбивныя свинныя.—Котлеты свинныя рубленыя.—Котлеты свинныя съ луковымъ соусомъ.—Рагу изъ свинины.—Сосиски свинныя подѣ капустнымъ соусомъ.—Свинныя почки а ля мадера.—Верещака.—Жаркое оленина.—Поросенокъ жареный.—Жаркое заяць.—Заяць тушеный.—Зрасы изъ зайца.—Поросенокъ вареный подѣ бѣлымъ соусомъ или кисло-сладкимъ.—Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаной.—Ветчина вареная свѣже-просольная.—Жаркое изъ серны или лося.—Домашняя птица и дичь.—Гусь жареный съ яблоками.—Гусь, начиненный кашей съ грибами.—Гусь съ макаронами.—Гусь съ грибнымъ соусомъ.—Гусь съ кислой капустой.—Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.—Жаркое индѣйка.—Индѣйка фаршированная.—Индѣйка тушеная.—Филей изъ индѣйки. Молодая индѣйка съ бешамелью.—Жаркое утка.—Утка подѣ бѣлымъ соусомъ.—Утка подѣ бѣлымъ соусомъ.—Утка подѣ соусомъ съ капустой.—Утка жареная съ соусомъ изъ вина.—Жаркое курица или пулярка фаршированная.—Жаркое цыплята.—Жареные фаршированные цыплята.—Жаркое курица, пулярка или каплунъ.—Тушеная курица или каплунъ.—Пилавъ изъ курицы.—Котл. изъ курицы.—Дикая утка жареная.—Жаркое тетерька.—Жаркое