

801-13
1645
ф-16

U 860

365

ОБЪДОВЪ

ЗА 1 РУБ.

СОСТАВЛЕННЫЕ

ЛЮЦИНОЮ Ц.

Издательницею единственныхъ практическихъ правилъ для приготовления
тортовъ, варенья и разныхъ запасовъ на зиму.

ИСПРАВЛ. И ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ



С.-ЛЮТТЕРБУРГЪ.

В. ЭРИКСОНЪ и К^о.

Вознесенскій пр. № 22.

1884.

<http://kulinarnylaretz.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



2011137990



25087-43

Типо-Литография Э. Винекъ, Екатеринбургскій пр. д. № 15.

<http://kulinarniy.laretz.w.pw.dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Послѣ того какъ книга моя выдержала 11-ть изданій на польскомъ языкѣ, каждое въ количествѣ 5000 экземпляровъ, я рѣшилась въ видѣ опыта, издать ее въ русскомъ переводѣ съ цѣлью доставить русскимъ хозяйкамъ такіе совѣты въ приготовленіи кушаній, по которымъ кушанья эти, не теряя въ качествѣ, стоили бы по возможности дешевле; попытка моя увѣнчалась полнымъ успѣхомъ и въ короткое время первое русское изданіе было распродано. Побуждаемая такимъ прекраснымъ результатомъ, превзошедшимъ все мои ожиданія, я приступила къ составленію втораго русскаго изданія. Всѣ ошибки и недомолвки перваго въ немъ исправлены, кромѣ того оно значительно дополнено новыми совѣтами и указаніями, почерпнутыми изъ долголѣтней практики, — а потому весьма умными для хозяекъ. — Въ началѣ книги помѣщено росписаніе обѣдовъ на 365 дней, т. е. на каждый день года, соображаясь со временами его и соответствующими имъ припасами, кромѣ того меню трехъ роскошныхъ обѣдовъ, перечень блюдъ, употребляемыхъ на ужинъ или на званные завтраки; на время

поста составлено по три постныхъ обѣда въ недѣлю и 60 обѣдовъ постныхъ, кромѣ того для лицъ не любящихъ рыбное кушанье, здѣсь добавлено росписание 120 постныхъ обѣдовъ безъ рыбы. Подробныя указанія для приготовления вареній, консервовъ, мороженнаго и т. п. помѣщены въ книгѣ подъ заглавіемъ «*Единственныя практическія правила для приготовления вареній, всякаго рода печеній и разныхъ запасовъ на зиму*».

Представляя мой новый трудъ на обсужденіе хозяекъ, я льшу себя надеждою, что ему будетъ оказанъ столь же радушный приемъ, которымъ было встрѣчено первое изданіе «365 обѣдовъ за одинъ рубль» въ русскомъ переводѣ.

Люцина Ц.

РАСПИСАНІЕ ОБѢДОВЪ

на 365 дней

сообразно съ продуктами каждаго времени года.

Я Н В А Р Ъ.

- 1 Бульонъ съ пирожками. ¹⁾
Ростбифъ съ картофелемъ и огурцами.
Сигъ подъ бѣлымъ соусомъ.
Рабчики съ брусликою. ²⁾
Шарлотка изъ яблокъ.
- 2 Супъ съ вермишелемъ.
Масо изъ бульона съ хриномъ.
Марковъ съ гречками.
Заицъ съ компотомъ.
- 3 Ленивыя щи.
Вѣстекъ съ картофелемъ.
Вани съ вареньемъ.
- 4 Борщъ чистый мясной съ ушками.
Штувада съ картофелемъ.
Рисъ съ яблоками.
- 5 Бульонъ съ клецками.
Масо изъ бульона со свеклой.
Котлеты телячьи съ пюре изъ картофеля.
- + 6 Супъ изъ пива со сметаной.
Щука тушенная съ зеленью.
Пирожки изъ грибовъ.
Пудингъ заварной съ малиновымъ сиропомъ.

1) Оглавленіе помѣщено въ концѣ книги.
2) Варятся маринаты и пр. см. въ книгѣ «*Единственныя практическія правила приготовления*» и т. д.

- 7 Супь гороховый со свинойю.
Паштет мясной въ килломъ твѣтѣ.
Ризъ съ кремомъ со сметаномъ.
- 8 Бульонъ съ манною крупною.
Мясо изъ бульона съ сарептской горчицей.
Телятина съ салатомъ изъ капусты.
- 9 Супь бѣлый*
Говяжье жаркое съ вареной свеклой.
Хворостъ.
- 10 Пивной супъ со сметаномъ.
Говяжье жаркое въ кастрюлѣ.
Осетрина съ шампюннымъ соусомъ.
Курица съ салатомъ.
- 11 Кулибѣка.
Чистый бульонъ.
Телятина съ салатомъ изъ сельдерея.
- 12 Супъ лимонный съ потрохами отъ индѣйки.
Рубцы.
Макароны съ пармезаномъ.
Индѣйка съ салатомъ изъ зелени.
- † 13 Супъ изъ помидоровъ постный.
Яйца выпускныя на укусѣхъ.
Картофель жареный въ сметанѣ.
Сигъ жареный съ лимономъ.
- 14 Супъ изъ грибовъ съ клецками.
Вигосъ изъ капусты съ мясомъ.
Глухаръ.
Суфлетъ изъ лимона.
- 15 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо изъ бульона подъ хрѣномъ изъ печки.
Фрикасе изъ телячьей грудинки.
Лапша съ апельсинной коркой.
- 16 Супъ темный румянаго цвѣта съ французскими клецками.
Сосиски съ рѣпой.
Калдуны съ кашпютомъ изъ чернослива.
Меренги съ вареньемъ.
- 17 Борщъ съ фаршированными яйцами.
Зрѣя съ кашею.
Пышки.
- 18 Бульонъ съ кашею.
Кислый пирогъ съ мясомъ.
Зеленый горошекъ съ грекками.
Рѣбчички съ огурцами.
- 19 Супъ изъ шавели съ яйцами.
Котлеты свиначьи съ картофелемъ.
Шарлотка.

- † 20 Супъ грибной.
Щука заливная.
Олады съ вареньемъ.
- 21 Блины съ икрою.
Крупникъ.
Рагу изъ утокъ съ каперсовымъ соусомъ.
Х Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 22 Бульонъ чистый съ мяснымъ паргомъ.
Запцъ со свеклой.
Хворостъ.
- 23 Львивыя щи.
Говяжьи котлеты отбавныя.
Лапша изъ печки съ ветчиной.
Молоко миндальное.
- 24 Бульонъ съ рисомъ.
Мясо изъ бульона съ рыжиками маринованными.
Зеленый горошекъ съ сосисками.
Телячьи печенка.
- 25 Борщъ чистый.
Калдуны.
Телячья грудинка фаршированная.
Пышки.
- 26 Блины.
Бульонъ съ рисомъ.
Головка телячья подъ румянымъ соусомъ.
Дикія утки съ салатомъ изъ пикуди.
- † 27 Супъ бѣлый съ перловыми крупами.
Судагъ съ голандскимъ соусомъ.
Бобы съ помидоровымъ соусомъ.
Впрюмки съ вареньемъ.
- 28 Супъ темный румянаго цвѣта.
Говядина изъ бульона съ огурцами.
Котлеты телячьи съ горошкомъ.
- 29 Лимонный супъ.
Вигостекъ съ картофелемъ.
Линъ жареный.
Саго со сметаной.
- 30 Блины съ икрою.
Бульонъ.
Говядина съ горчицею.
Утки дикія съ брусничкою.
Хворостъ.
- 31 Бульонъ съ картофелемъ.
Говядина поджареная.
Лапша съ пармезаномъ.
Телячьи котлеты съ лимономъ.

ФЕВРАЛЬ.

- 1 Крушникъ изъ ячменныхъ крупъ.
Телячья головка подъ стрымъ соусомъ.
Запцъ съ салатомъ изъ красной капусты.
- 2 Бульонъ съ бѣлымъ саго.
Бобы бѣлые съ сосисками.
Телятина съ компотомъ изъ яблокъ.
- + 3 Супъ огуречный (разсолонный) со сметаню.
Котлеты изъ рыбы.
Пудингъ съ морсомъ или масломъ.
Осетрина жареная съ горчицнымъ соусомъ 1)
- 4 Борщъ чистый съ яйцами.
Котлеты говяжьи съ картофелемъ.
Браунъ-коль съ каштанами.
Индѣйка съ салатомъ.
- 5 Супъ темный съ гречками.
Вырѣзка тушеная съ картофелемъ.
Блинки съ вареньемъ.
- 6 Черный супъ изъ утокъ съ клецками.
Утки съ бѣлымъ каперсовымъ соусомъ.
Картофель въ сметанѣ.
Котлеты телячьи съ лимономъ.
- 7 Бульонъ съ рисомъ особо варенымъ.
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.
Зеленый горошекъ съ гречками.
Говяжье жаркое съ салатомъ изъ сырой капусты.
- 8 Бульонъ изъ потроховъ и телятины со смоленской крупю.
Курицы подъ бѣлымъ лимоннымъ соусомъ.
Рисъ сладкій.
Сърна (или дикая коза) съ грушами въ укусѣ.
- 9 Борщъ со сметаню и тертымъ картофелемъ.
Штувада.
Яичница съ вареньемъ.
- + 10 Уха съ клецками.
Окунь съ яйцами и картофелемъ.
Льняные пирожки изъ творага.
- 11 Супъ лимонный съ потраками.
Пирожки въ бляновомъ тѣстѣ.
Говяжье жаркое со свеклой.
- 12 Каша на бульонѣ.
Пирожки съ мясомъ.
Курицы съ каперсовымъ соусомъ.

- 13 Бульонъ съ рисомъ.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Рѣпа со свинойю.
Тетерка съ компотомъ изъ яблоковъ.
- 14 Картофельный супъ.
Зразы съ ячменною кашею.
Яблоки жареные въ тѣстѣ.
- 15 Бульонъ съ рѣзанной кашей.
Мясо изъ бульона съ соусомъ изъ грибовъ.
Пирожки круглые съ вареньемъ.
Вырѣзка свиная съ салатомъ изъ красной капусты.
- 16 Борщъ чистый съ ушками
Языкъ съ стрымъ соусомъ.
Телятина.
Пышки.
- + 17 Супъ изъ пива.
Карпы съ стрымъ соусомъ.
Пирогъ съ творагомъ и сметаню.
18 Крушникъ изъ перловыхъ крупъ.
Штувада съ картофелемъ и огурцами.
Блинки съ яблоками
- 19 Бульонъ съ бѣлыми бобами.
Мясо изъ бульона съ селедочнымъ соусомъ.
Марновъ съ гречками.
Рибчики съ брусничною.
- 20 Затирка съ масломъ какъ супъ.
Солонина съ хрѣномъ.
Яблоки въ саеномъ тѣстѣ.
- 21 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо изъ бульона съ горчицею.
Браунъ-коль съ каштанами.
Индѣйка съ начинкою.
Пудингъ заварной съ сабаономъ.
- 22 Щавелевой супъ.
Мясо изъ супа съ картофелемъ.
Зеленой горошекъ съ телячьими котлетами.
Запцъ съ грушами въ укусѣ.
- 23 Киселья щи со свинойю и колбасю.
Говяжье жаркое съ картофелемъ.
Омлетъ съ вареньемъ.
- + 24 Борщъ со сметаню.
Картофель.
Судакъ съ каперсовымъ соусомъ.
Оладьи на дрожжахъ съ вишневымъ сокомъ.
- 25 Ленивыя щи.
Зразы свернутыя.
Ячная крупа со шпикомъ.
Запцъ съ салатомъ изъ сырой капусты.

1) Означенные крестикомъ постные обѣды съ масломъ безъ <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

- 26 Супъ съ помидорами.
Клопсъ съ соусомъ.
Телятина съ салатомъ изъ яблокъ съ селедкою.
- 27 Бульонъ чистый съ гречками.
Вигосъ съ капустою.
Котлеты телячьи отбивныя съ соусомъ.
Рисъ со вабитою сметаною
- 28 Грибной супъ съ затертыми крупами.
Свинячье жаркое съ красною капустою.
Глухарь съ компотомъ изъ чернослива.
Пудингъ апельсинный.
- 29 Бульонъ съ клецками.
Мясо изъ бульона съ коришпоновымъ соусомъ.
Макароны съ пармезаномъ.
Куропатки съ компотомъ изъ яблокъ.

М А Р Т Ъ.

- 1 Борщъ съ ушками.
Рубцы.
Ленивые пирожки съ творогомъ.
Заяцъ съ брусникою.
- † 2 Супъ картофельный
Сиги подъ бѣлымъ соусомъ.
Пирожки съ вареньемъ.
- 3 Супъ огуречный рассольникъ, съ гречками.
Судакъ съ яйцами.
Телятина съ картофельнымъ салатомъ.
- 4 Бульонъ со смоленскими крупами.
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.
Тетерки.
Яблоки въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 5 Супъ пюре изъ картофеля.
Поросенокъ подъ хрѣномъ.
Пирожки съ мясомъ.
- 6 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо изъ бульона съ грибнымъ соусомъ.
Котлеты телячьи съ горошкомъ.
Битыя сливки съ меренгами.
- † 7 Борщъ со сметаною и тертымъ картофелемъ.
Котлеты изъ рыбы.
Миндальный кисель.

- 8 Бульонъ съ рисомъ.
Колбаса съ капустою.
Куропатки съ компотомъ.
- † 9 Кашка на грибноиъ наварѣ.
Котлеты изъ картофеля.
Пирожки круглые съ вареньемъ.
Корюшка жареная.
- † 10 Супъ гороховый съ гречками.
Шука маринованная.
Шпизать съ яйцами.
Пудингъ бисквитный съ вареньемъ.
- 11 Супъ лимонный съ перловыми крупами.
Солонина съ хрѣномъ.
Горючъ, съ масломъ.
Телячьи котлеты съ лимономъ.
- 12 Бульонъ съ французскими клецками.
Мясо изъ бульона съ капустою.
Зеленый горошекъ съ гречкою.
Телятина съ салатомъ изъ сельдерея и ржииковъ.
- 13 Борщъ съ колбасою.
Кулябика.
Индѣйка съ салатомъ изъ красной капусты.
- 14 Бульонъ съ ерикадельками.
Мясо изъ бульона съ сыромъ хрѣномъ.
Тетерки съ брусникою.
- 15 Супъ гороховый со свищиною.
Говяжье жаркое въ кастрюлѣ со свеклою.
Пудингъ изъ шоколада.
- † 16 Рыбный супъ съ клецками.
Марковъ.
Жареные караси.
Слоеные пирожки съ вареньемъ.
- 17 Бульонъ темный румянаго цвѣта съ гречками.
Мясо съ селедочнымъ соусомъ.
Рябчики съ огурцами и брусникою.
Шарлотка изъ яблокъ.
- 18 Бульонъ изъ потроховъ съ рисомъ.
Зразы съ картофелемъ.
Курица съ компотомъ изъ чернослива.
- 19 Борщъ съ картофелемъ.
Котлеты говяжьи со скобленнымъ хрѣномъ.
Яблоки жаренныя въ тѣстѣ.
- 20 Крупины изъ ячменныхъ крупъ.
Говяжье жаркое съ капустою.
Пудингъ лимонный.

- 21 Бульонъ съ картофелемъ.
Бигосъ изъ остатковъ жаркаго съ яблоками.
Клецки изъ гречневой муки со шпикомъ.
Глухарь съ салатомъ.
- 22 Кисляя щи со свиной.
Колдуны.
Телятина съ картофельнымъ салатомъ.
- † 23 Уха.
Щука тушеная съ хрѣномъ.
Котлеты изъ картофеля.
Рипушка жареная.
- 24 Цвѣльный супъ съ яйцами
Брюква съ сосисками.
Ростбифъ съ салатомъ.
- 25 Супъ гороховый со свинымъ хвостомъ.
Ветчина съ хрѣномъ и картофелемъ.
Рябчики съ кампотомъ.
- 26 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо изъ бульона съ сарделевымъ соусомъ.
Зеленый горошекъ съ гречками.
Курочка съ маршинованными грушами.
- 97 Бульонъ со смоленской крупю.
Мясо съ корининовымъ соусомъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Ножки телячьи жаренныя съ соусомъ.
- 28 Супъ огуречный съ гречками.
Битки съ пюре изъ картофеля.
Блины съ яблоками.
- 29 Борщъ съ колбасою.
Утка съ канерсовымъ соусомъ.
Смоленская крупа размычатая на бульонѣ.
Пудингъ съ сабаономъ.
- † 30 Супъ гороховый кислый.
Льняные пирожки.
Сигъ жареный съ лимономъ.

А П Р Ъ Л Ъ.

- 1 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо подъ хрѣномъ.
Рябчикъ съ брусничною.
- 2 Супъ съ кореньями и гречками.
Телятина съ бисамелемъ.
Лалша запеченая съ ветчиною.

- 3 Щи.
Штуеада съ картофелемъ.
Пудингъ изъ шоколада.
- 4 Бульонъ съ клецками французскими.
Мясо съ луковымъ соусомъ.
Индѣйка съ салатомъ.
- 5 Борщъ съ ушками.
Телятина съ салатомъ.
Пудингъ апельсиновый.
- 6 Гороховый супъ со свиной.
Телячьи грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.
Глухарь съ компотомъ или салатомъ.
- † 7 Миндальный супъ съ рисомъ.
Лещъ заливной съ хрѣномъ и яблоками.
Макароны запеченныя со сметаню.
- 8 Бульонъ съ бѣлыми бобами.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Курицы жаренныя съ салатомъ.
- 9 Бульонъ съ рисомъ.
Ростбифъ съ картофелемъ и огурцами.
Пудингъ съ сабаономъ.
- 10 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо съ селедочнымъ соусомъ.
Котлеты со шпинатомъ.
- 11 Щи.
Солонина съ горчицею и картофелемъ.
Ножки телячьи жаренныя съ вишневымъ соусомъ.
- 12 Супъ изъ щавеля съ фаршированными яйцами.
Телячьи грудинка съ начинкой.
Рябчики.
- 13 Супъ лимонный.
Варьзка съ макаронами.
Струдель съ вареньемъ.
- † 14 Супъ огуречный со сметаню.
Блины съ икрою.
Лещъ.
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 15 Супъ карлсбадскій.
Ростбифъ съ гарниромъ.
Пудингъ изъ блиновъ съ вареньемъ.
- 16 Крушинокъ съ перловыми крупями.
Говяжье жаркое подъ названіемъ гусарское, съ капустою.
Оклетъ съ вареньемъ.
- 17 Борщъ со сметаню.
Сосиски съ соусомъ и картофелемъ.
Котлеты телячьи со шпинатомъ.
Пудингъ со сметаню.

- 18 Бульонъ съ клецками.
Мясо съ корнишоннымъ соусомъ.
Индѣйка съ салатомъ.
- 19 Супъ лимонный съ гренками.
Зразы съ кашею.
Телячьи печенка жареная съ салатомъ.
- 20 Затирка вмѣсто супа.
Телячьи грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.
Тетерка.
- + 21 Супъ изъ ершей.
Щука въ маринадѣ.
Картофель со сметанюю.
Окуни жареные.
- 22 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо изъ бульона съ хрѣномъ со сметанюю.
Поросенокъ съ начинкою.
- 23 Супъ изъ щавеля съ гренками.
Котлеты телячьи отбивныя съ картофелемъ.
Сливки битыя съ бисквитиками.
- 24 Бульонъ съ французскими клецками.
Мясо изъ бульона съ корнишонами.
Марковь съ гренками.
Дикія утки.
- 25 Крушникъ съ ячменной крупюю.
Пирожки съ мясомъ.
Вырѣзка съ соусомъ изъ свеклы.
Пуховая кашка съ соусомъ.
- 26 Супъ à la Julienne.
Мясо съ соусомъ изъ грибовъ.
Шпинатъ съ яичницею.
Каплувъ съ салатомъ.
- 27 Супъ огуречный съ гренками.
Телятина съ салатомъ.
Пудингъ бисквитный, переложенный вареньемъ.
- + 28 Супъ изъ грибовъ съ перловыми крупами.
Пирогъ съ рыбою и капустою.
Яйца на уксусъ.
Заварное тѣсто.
- 29 Бульонъ съ пирожками.
Мясо изъ бульона съ хрѣномъ со сметанюю.
Курицы съ салатомъ.
- 30 Щавельный супъ съ яйцами.
Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
Говяжье жаркое съ салатомъ.

М А Й.

- 1 Борщъ.
Вместенъ съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ.
- 2 Бульонъ съ пирожками, жареными въ жирѣ.
Мясо изъ бульона съ сморчками.
Котлеты телячьи съ горошкокомъ.
Пирожки съ вареньемъ.
- 3 Супъ лимонный.
Штуцада съ разной зеленюю.
Спаржа.
Грудинка телячьи паршированная.
- 4 Бульонъ со щавельными листьями и пирожками.
Морковь съ котлетами изъ мозговъ.
Цыплята со сметанюю.
- + 5 Саго на винѣ или на молокѣ.
Судакъ съ каперсовымъ соусомъ.
Спаржа.
Кремъ кофейный.
- 6 Бульонъ со смоленской крупюю.
Мясо изъ бульона съ селедочнымъ соусомъ.
Сморчки съ соусомъ изъ петрушки.
Телятина съ салатомъ.
- 7 Борщъ со сметанюю и картофелемъ.
Фрикасе изъ телячьей грудинки съ бѣлымъ соусомъ.
Цыплята съ салатомъ.
- 8 Раковый супъ.
Угри маринованные.
Говяжье жаркое съ салатомъ изъ огурцевъ.
Грени съ виномъ.
- 9 Щавельный супъ съ гренками
Ростбифъ съ картофелемъ.
Пудингъ изъ шоколада.
- 10 Бульонъ со смоленской крупюю.
Осетрина съ каперсовымъ соусомъ.
Каплувъ съ грушами въ уксусъ.
- 11 Супъ изъ грибовъ съ клецками.
Пирогъ съ мясомъ.
Цыплята съ салатомъ.
Блишки со сметанюю.
- + 12 Супъ картофельный.
Карпъ съ сырмъ соусомъ.
Угри жареные съ салатомъ.
Кисель миндальный.

- 13 Бульонъ съ рисою.
Мясо изъ бульона съ луковымъ соусомъ.
Шпинатъ съ омлетомъ.
Цыплята со сметаномъ.
- 14 Крушникъ съ перловыми крупами.
Котлеты говяжьи съ картофелемъ.
Раки со сметаномъ.
- 15 Супъ лимонный.
Пирожки въ блинахъ.
Индѣйка съ сарделевымъ масломъ.
Саго изъ формы холодное.
- 16 Бульонъ съ картофелемъ.
Осетрина маринованная.
Телятина съ салатомъ.
- 17 Супъ гороховый съ ветчиною.
Штувада со свеклою.
Пышки заварные.
- 18 Супъ изъ щавеля съ яйцами.
Выгось изъ жаркаго съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцевъ.
Пирожки круглые жарены въ маслѣ.
- + 19 Клецки на молокѣ.
Картофель жареный.
Угри съ каперсовымъ соусомъ.
Олады на дрожжахъ съ малиновымъ сокомъ.
- 20 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо подъ соусомъ изъ зеленого лука.
Зеленый горошекъ съ котлетками изъ мозговъ.
Цыплята со сметаномъ.
- 21 Раковый супъ.
Зразы съ ячменными крупами.
Телячья печенка тушеная.
Омлетъ бисквитный съ вареньемъ.
- 22 Бульонъ съ пирожками.
Телятина съ салатомъ изъ огурцевъ.
Спаржа.
Битая сметана съ бисквитами.
- 23 Борщъ чистый съ пирожками.
Вырѣзка съ сарделевымъ масломъ и картофелемъ.
Суде изъ лимоновъ.
- 24 Супъ изъ спаржи.
Ветчина вареная съ хрѣномъ.
Котлеты телячьи со шпинатомъ.
- 25 Крушникъ съ перловыми крупами.
Штувада съ картофелемъ.
Осетрина печеная съ салатомъ.
Пудингъ съ шафраномъ.

- + 26 Борщъ со сметаномъ.
Пирожки съ грибами.
Шпинатъ съ яичницею.
Караси съ салатомъ.
- 27 Бульонъ съ клецками.
Мясо изъ бульона съ горчичною.
Котлеты телячьи съ марковою.
- 28 Супъ грибной бѣлый.
Зразы съ картофелемъ.
Сигъ жареный съ салатомъ.
- 29 Пирогъ съ мясомъ.
Бульонъ чистый.
Клопсъ английскій.
Пудингъ изъ сметаны.
- 30 Крупа смоленская на бульонѣ.
Курицы подъ бѣлымъ или шампюннымъ соусомъ.
Грудинка телячья съ салатомъ.
- 31 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо изъ бульона со сморчками.
Цыплята съ салатомъ изъ огурцевъ.
Пирогъ съ творогомъ и сметаной.

 І Ю Н Ъ.

- 1 Раковый супъ.
Говяжьи котлеты съ хрѣномъ.
Цыплята съ салатомъ.
Спаржа.
- + 2 Супъ изъ земляники.
Окуни съ яйцами.
Рагу изъ раковъ съ гречневой крупою.
Кремъ шоколадный.
- 3 Щавельный супъ съ фаршированными яйцами.
Телячьи котлеты съ рисою на бульонѣ.
Индѣйка съ салатомъ.
- 4 Ботвинья или холодецъ.
Говяжій языкъ съ хрѣномъ.
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
Телячья грудинка съ начинкою.
- 5 Борщъ съ ушками.
Щука съ соусомъ изъ петрушки и картофеля.
Вѣрнее жаркое съ салатомъ.

- 6 Чистый бульонъ.
Пирогъ съ мясомъ.
Бобы съ гречками.
Цыплята со сметанюю.
- 7 Супъ изъ помидоровъ.
Мясо изъ супа съ горчицею.
Морковь со свѣжимъ горошкомъ.
Телячьи котлеты съ салатомъ.
- 8 Супъ лимонный.
Вьетексъ съ картофелемъ.
Поросенокъ съ салатомъ.
Саго со сметанюю.
- † 9 Раковый супъ.
Яйца тушенныя въ укусуѣ.
Осетрина жареная съ салатомъ.
Гречневые пироги съ творогомъ и сметанюю
- 10 Гороховый супъ со свиномъ.
Вырѣзка съ картофелемъ.
Кисель изъ земляники со сливками.
- 11 Крупникъ.
Мясо изъ супа со сморчками.
Цыплята.
Пуховал кашка со сливочнымъ соусомъ.
- 12 Вѣлый супъ изъ перловыхъ крупъ съ грибами.
Угорь съ паперсовымъ соусомъ.
Роетбифъ съ салатомъ.
- 13 Щавелевый супъ.
Бигосъ изъ остатковъ жаркаго съ картофелемъ.
Телячья печенка тушеная.
Гренки съ вареньемъ.
- 14 Супъ раковый.
Вьетексъ съ картофелемъ.
Спаржа.
Сладкіе пирожки съ крыжовникомъ.
- 15 Бульонъ съ вермишелемъ.
Мясо изъ бульона съ соусомъ изъ зеленого лука.
Раки со сметанюю.
Цыплята съ салатомъ.
- † 16 Грибной супъ.
Судакъ съ хрѣномъ.
Свѣжій картофель.
Струдель съ миндалемъ.
- 17 Борщъ чистый съ пирожками.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
Пудингъ изъ апельсинъ.

- 18 Капа на бульонъ.
Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.
Спаржа.
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 19 Бульонъ съ картофелемъ.
Мясо изъ бульона со сморчками.
Морковь съ гречками.
Калупъ съ компотомъ изъ крыжовника.
- 20 Львиныя ши.
Мозги въ раковинахъ.
Мясо изъ бульона съ солеными огурцами.
Телячья грудинка съ начинкою.
- 21 Супъ со свѣжею зеленою.
Жаркое говяжье гусарское съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ изъ огурцевъ.
- 22 Супъ лимонный съ перловыми крупами.
Солонина со свѣжимъ горошкомъ.
Котлеты телячьи со щавелевымъ соусомъ.
Сладкіе пирожки заварные съ малиновымъ желе.
- † 23 Клецки на молокѣ.
Спаржа.
Осетрина жареная съ салатомъ.
Омлетъ съ вареньемъ.
- 24 Борщъ изъ свѣжей ботвиньи со сметанюю и колбасой.
Зразы съ картофелемъ.
Кисель изъ земляники.
- 25 Бульонъ съ картофелемъ.
Мясо съ сарделевымъ соусомъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Телятина съ салатомъ.
- 26 Бульонъ со щавелевыми листьями и яйцами.
Пирожки въ блинахъ.
Мясо съ соусомъ изъ зеленого лука.
Цыплята съ салатомъ.
- 27 Супъ лимонный.
Колдуны съ мясомъ.
Раки со сметанюю.
Баранина съ салатомъ.
- 28 Ботвинья (холодникъ).
Бигосъ изъ баряняго жаркаго съ крыжовникомъ.
Спаржа.
Рясъ со сметанюю.
- 29 Румяный супъ.
Мясо изъ супа со сморчками.
Телячья грудинка подъ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ.
Пудингъ бисквитный съ вареньемъ.

- † 30 Борщъ изъ ботвиньи со сметаною.
Свѣжій картофель съ голандскою седедкою.
Сигъ жареный.
Спаржа съ сабаіономъ.

І Ю Л Ь.

- 1 Бульонъ съ грёнками.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Морковь съ горохомъ и варшированными рагам.
Цыплята со сметаною.
- 2 Крушникъ.
Вишестекъ съ картофелемъ.
Паштетъ въ кнѣломъ тѣстѣ.
- 3 Ботвинья.
Жаркое гусарское съ картофелемъ.
Цвѣтная капуста.
Поросенокъ съ начинкою.
- 4 Борщъ съ яйцами.
Зразы съ картофелемъ.
Спаржа.
Земляника со сливками.
- 5 Супъ изъ черники съ грёнками.
Языкъ съ сврымъ соусомъ.
Бараньи котлеты.
Пудингъ изъ шоколада.
- 6 Бульонъ съ рисомъ.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Горошекъ съ котлетамъ изъ мозговъ.
Цыплята съ салатомъ.
- † 7 Окрошка.
Окуни съ яйцами.
Спаржа.
Пудингъ изъ земляники.
- 8 Супъ раковый съ грёнками.
Мясо со щавелевымъ соусомъ.
Телячьи котлеты съ салатомъ.
- 9 Бульонъ съ клецками французскими.
Мясо изъ бульона подрумяненное съ разною зеленью.
Телятина съ салатомъ изъ огурцевъ.
- 10 Щавелевый супъ съ яйцами.
Телячья печенка тушеная.
Ростбифъ съ салатомъ.
Сладкіе пирожки съ вишнями.

- 11 Раковый супъ съ рисомъ.
Мясо изъ супа съ огурцами.
Грибы въ сметанѣ.
Баранина.
- 12 Супъ à la Julienne съ пирожками.
Мясо изъ бульона подрумяненное, съ картофелемъ.
Марковь съ горошкомъ и грёнками.
Поросенокъ съ салатомъ.
Компотъ изъ вишенъ.
- 13 Супъ съ рисомъ.
Говяжье жаркое въ кастрюли съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ.
Рисъ со сметаною.
- † 14 Ботвинья съ лоссиною.
Свѣжій картофель.
Осетрина жареная съ салатомъ.
- 15 Крушникъ.
Поросенокъ подъ хврьномъ.
Цвѣтная капуста.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 16 Борщъ чистый съ яйцами.
Вишестекъ съ сарделевымъ масломъ.
Цыплята съ салатомъ.
Земляника со сливками.
- 17 Окрошка.
Баранина съ рисомъ и шарлотками.
Молодые утки съ салатомъ.
- 18 Супъ бѣлый съ грибами.
Говяжьи котлеты съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ.
Кремъ изъ земляники.
- 19 Бульонъ со слоеными пирожками.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Цвѣтная капуста.
Баранина съ салатомъ.
- 20 Борщъ чистый съ яйцами.
Мозги въ раковинахъ.
Мясо съ луковымъ соусомъ.
Грибы въ сметанѣ.
- † 21 Грибной супъ.
Пирогъ съ сигомъ и вязигю.
Жареный ливъ съ салатомъ.
Земляника.
- 22 Бульонъ съ клецками.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Рѣпа молодая съ грёнками.
Цыплята съ компотомъ изъ вишенъ.

- 23 Шавелевый супъ съ гренками.
Зразы съ кашею.
Телятина съ салатомъ,
24 Борщъ со сметаномъ.
Ростбивъ съ картофелемъ и салатомъ.
Оладьи съ малиновымъ сокомъ.
25 Супъ со свиняною.
Языкъ съ сѣрымъ соусомъ.
Клецки рѣзанныя съ сыромъ.
Цыплята со сметаномъ.
26 Крупяникъ изъ перловыхъ крупъ.
Мясо изъ супа подъ хрѣномъ.
Зеленый горошекъ съ гренками.
Свинина жареная съ салатомъ.
27 Раковый супъ съ рисомъ.
Зразы завернутыя съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ изъ огурцовъ.
Меренги съ битыми сливками.
+ 28 Шавелевый супъ съ яйцами.
Клецки съ масломъ.
Угорь жареный съ салатомъ.
Круглый пирогъ съ вишнями.
29 Окрошка.
Поросенокъ съ голандскимъ соусомъ.
Шпинатъ съ личнищою.
Баранина съ салатомъ.
30 Крупяникъ.
Гусарское жаркое съ картофелемъ.
Своей фаршированный.
Бараны котлеты.
31 Борщъ чистый съ пирожками изъ заварнаго тѣста.
Мясо подрумяненное съ картофелемъ.
Цыплята.
Кисель изъ клубники.

А В Г У С Т Ъ.

- 1 Супъ изъ курицы съ клецками.
Курица подъ бѣлымъ соусомъ съ шампинионами.
Красива.
Баранина съ салатомъ изъ огурцовъ.
2 Бульонъ со смоленской крупой.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Раки со сметаномъ.
Цыплята съ салатомъ.

- 3 Шавелевый супъ съ яйцами.
Клопсъ изъ говядины.
Оладьи съ сыропомъ.
+ 4 Супъ изъ черники.
Картофель.
Угорь жареный съ каперцевымъ соусомъ.
Струдель изъ яблоковъ.
5 Окрошка.
Биостекъ съ грибами.
Телятина съ салатомъ.
6 Бульонъ чистый съ пирожками.
Рыжики въ маслѣ.
Бекасы съ салатомъ.
7 Супъ изъ помидоровъ съ рисомъ.
Говяжье жаркое съ картофелемъ.
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
8 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ съ ячменною крупомъ.
Вигосъ изъ жарнаго съ яблоками.
Молодая рѣпа съ бараниной.
Капустъ съ анчоусовымъ масломъ.
9 Бульонъ съ клецками.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Цвѣтная капуста.
Молодой гусь начиненный яблоками.
10 Супъ изъ вишенъ съ гренками.
Пльмени.
Баранина съ салатомъ.
+ 11 Борщъ съ фаршированными яйцами.
Грибы въ сметанѣ.
Рѣзанная лапша съ сыромъ.
Караи жареные.
12 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ съ клецками.
Телятина съ салатомъ.
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
13 Ботвинья. X
Ростбивъ съ картофелемъ.
Цыплята съ салатомъ изъ огурцевъ.
Сладкіе заварные пирожки съ битыми сливками.
14 Супъ пюре изъ картофеля. X
Битки съ соусомъ.
Бобы зеленые. X
Молодая дичь съ компотомъ изъ вишенъ.
15 Бульонъ съ веришелемъ. X
Мясо съ луковымъ соусомъ.
Своей фаршированный.
Курица съ салатомъ.

- 16 Помидоровый супъ съ рисомъ.
Бисотекъ съ картофелемъ.
Цвѣтная капуста.
Шарлотка въ гренкахъ.
- 17 Щавелевый супъ съ яйцами.
Рисъ съ бараниной.
Говяжье жаркое со свѣжею капустой.
- + 18 Грибной супъ.
Судакъ съ яйцами.
Макароны съ помидорами.
Печенныя яблоки.
- 19 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо съ огурцами.
Бараны котлеты съ жарковью.
Рисъ со сметаною.
- 20 Пирогъ съ капустой и сиромъ.
Супъ пюре изъ свѣжаго горошка съ гренками.
Баранина съ салатомъ.
Пудингъ заварной съ малиновымъ сокомъ.
- 21 Раковый супъ.
Штуца съ огурцами.
Цвѣтная капуста.
Кремъ миндальный.
- 22 Бульонъ изъ цыплятъ съ смоленскою крупкою.
Языкъ съ хреномъ.
Рѣпа съ бараниной.
Утки съ салатомъ.
- 23 Супъ изъ вишенъ.
Рубцы.
Цыплята съ салатомъ.
- 24 Помидоровый супъ съ виномъ и гренками.
Мясо изъ супа подрямленное съ картофелемъ.
Телятина съ салатомъ.
- + 25 Пюре изъ перловой крупы.
Налимы съ каперцевымъ соусомъ.
Марковъ съ горошкомъ и со спаржею.
Струдель изъ яблоковъ.
- 26 Бульонъ съ рисомъ.
Вырѣзка съ анчоусовымъ масломъ.
Сливочный кремъ съ бисквитами.
- 27 Раковый супъ съ фрикадельками.
Бараны котлеты съ соусомъ à la Soubise.
Молодая дичь съ салатомъ.
Яблочный кремъ.
- 28 Супъ изъ утокъ съ клецками.
Утки подъ бѣлымъ соусомъ.
Раки со сметаною.
Телятина съ салатомъ.

- 29 Ботвинья.
Марковъ съ котлетами изъ мозговъ.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 30 Румяный супъ съ пирожками.
Ростбифъ съ хреномъ и картофелемъ.
Цвѣтная капуста.
Компотъ изъ разныхъ еруктовъ.

С Е Н Т Я Б Р Ъ .

- 1 Помидоровый супъ съ рисомъ.
Вырѣзка тушеная съ шампюновымъ соусомъ.
Сладкая капуста фаршированная.
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- + 2 Ботвинья съ лососиною.
Макароны съ пармезаномъ.
Окуни жареные съ салатомъ.
Блины съ вареньемъ.
- 3 Супъ картофельный.
Бараны грудника съ помидоровымъ соусомъ.
Раки.
Куропатки.
- 4 Бульонъ съ французскими клецками.
Мясо съ огурцами.
Грибы со сметаною.
Утки начиненныя яблоками.
- 5 Супъ изъ свѣжаго гороха съ гренками.
Мясо съ горчицею.
Телятина съ салатомъ.
- 6 Бульонъ съ гренками.
Котлеты говяжья отбивныя съ грибами.
Заяцъ съ компотомъ.
- 7 Супъ помидоровый.
Мясо съ луковымъ соусомъ.
Соусъ начиненный яблоками.
- 8 Бульонъ съ фрикадельками.
Мясо подъ хреномъ со сметаною.
Баранина съ салатомъ изъ огурцевъ.
- + 9 Супъ изъ яблоковъ и грушъ.
Картофель съ сеledромъ.
Зеленый горошекъ съ раками.
Окуни жареные.

- 10 Щавелевый супъ.
Поросенокъ съ желтымъ соусомъ.
Цыплята съ салатомъ.
- 11 Бульонъ съ картофелемъ.
Мясо съ огурцами.
Кольраби съ бараниною.
Телятина съ салатомъ.
- 12 Помидоровый супъ.
Бараньи котлеты съ соусомъ à la Soubise.
Куропатки съ компотомъ.
- 13 Супъ пивной съ творогомъ.
Телячья голова съ сырнымъ соусомъ.
Зеленый горохъ сахарный въ стручкахъ.
Цыплята по-вьенски съ салатомъ.
- 14 Борщъ чистый съ фрикадельками.
Мозги въ раковинахъ.
Рыба съ бараньей грудникой.
Компотъ изъ яблоковъ.
- 15 Супъ пюре изъ разной зелени съ гренками.
Баранья грудника съ помидоровымъ соусомъ.
Жареный гусь.
- † 16 Уха.
Щука съ разной зеленью.
Пудингъ заварной съ сырпомъ.
- 17 Бульонъ съ вермишелью.
Мясо съ рыжиками.
Цвѣтная капуста.
Телячьи ножки жареныя.
- 18 Борщъ съ фаршированными яйцами.
Зразы съ ячменной крупкою.
Рыжики тушеные въ маслѣ.
Цыплята съ салатомъ.
- 19 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
Английскій клопсъ.
Рыба съ жареными ножками.
Баранина съ салатомъ.
- 20 Раковый супъ.
Угорь маринованный.
Бисстекъ съ картофелемъ.
- 21 Супъ картофельный съ бараниной.
Телячьи мозги въ маслѣ съ соусомъ изъ шарлотокъ.
Рыба съ сосисками.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
- 22 Бульонъ съ пирожками.
Мясо съ салатомъ изъ огурцевъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Телячья грудника съ начинкою.

О К Т Я Б Р Ъ.

- † 23 Супъ изъ щавеля.
Пирогъ съ капустою.
Караси жареные.
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 24 Бульонъ со смоленской крупой.
Мясо подрумяненное съ гарниромъ.
Цыплята со сметаню.
- 25 Раковый супъ съ фрикадельками.
Ростбищъ съ картофелемъ.
Цвѣтная капуста или артишоки.
Молодая дичь съ салатомъ.
Пудингъ бисквитный съ сырпомъ.
- 26 Крупижникъ съ перловыми крупами.
Зразы свернутыя.
Свинныя котлеты съ капустою.
Сладкіе пирожки со свѣжими сливами.
- 27 Гороховый супъ съ свиноюю.
Баранья грудника съ помидоровымъ соусомъ.
Цвѣтная капуста.
Кисель изъ яблоковъ.
- 28 Бульонъ съ вермишелью.
Мясо съ огурцами.
Марковь съ гренками.
Цыплята съ салатомъ.
- 29 Супъ пюре съ гренками.
Телячьи котлеты съ грибами.
Пудингъ изъ апельсинавъ.
- † 30 Супъ изъ чернослива.
Картофель съ грибами.
Щука по еврейски.
Васли со взбитыми сливками.

- 1 Бульонъ съ вермишелью.
Мясо съ гарнирвою и горчицею.
Рясъ съ бараниной и шарлотками.
Омлетъ съ вареньемъ.
- 2 Супъ лимонный.
Баранина со свежлой.
Оладьи съ сабаіномъ.

- 3 Супъ помидоровый съ рисою.
Рубцы.
Бараны котлеты съ грибами.
Яблоки въ крутомъ тѣстѣ.
- 4 Раковый супъ.
Биссексъ съ картофелемъ.
Рыжики въ маслѣ.
Заяцъ съ компотомъ или брусничной.
- 5 Смоленская крупа на бульонѣ.
Вигосъ изъ зайца съ яблоками.
Каплуиъ или курица съ салатомъ.
- 6 Бульонъ съ картофелемъ.
Мясо съ огурцами.
Цыплята.
Струдель изъ яблоковъ.
- † 7 Грибной супъ съ клецками.
Лещъ съ хриномъ и яблоками.
Картофель со сметаной.
Сладкіе пирожки заварные съ сабаіономъ.
- 8 Борщъ съ ушками.
Бараны котлеты съ соусомъ à la Soubise.
Пудингъ изъ шоколада.
- 9 Щи со свиной и съ кашей.
Вырзка тушеная съ картофелемъ.
Пирогъ съ вареньемъ.
- 10 Супъ миндальный съ рисою.
Жаркое гусарское со свеклою.
Блинки съ яблоками.
- 11 Бульонъ съ клецками.
Мясо изъ бульона съ огурцами.
Артишоки.
Пулярдка съ компотомъ.
- 12 Супъ изъ рыжиковъ съ ячменною крупю.
Соуски съ капустою.
Телятина съ компотомъ.
- 13 Борщъ чистый съ фаршированными яйцами.
Паштетъ изъ кислаго тѣста.
Телячи котлеты отбивныя съ лимономъ.
Сладкіе пирожки со свѣжими сливами.
- † 14 Клецки (затирка) на молокѣ.
Щука съ картофелемъ.
Яйца тушенныя въ маслѣ.
Пудингъ изъ чернаго хлѣба.
- 15 Бульонъ съ вермишелью.
Мясо съ картофельнымъ соусомъ и горчицею.
Заяцъ со свеклою.

- 16 Пирогъ слоеный съ вязигою и сигомъ.
Супъ à la Julienne.
Вырзка тушеная съ гарниромъ.
Цыплята съ салатомъ.
Кремъ изъ яблоковъ.
- 17 Гороховый супъ съ гренками
Ростбивъ съ салатомъ.
Пудингъ заварной съ сыропомъ.
- 18 Супъ изъ свѣжихъ слявъ.
Рисъ съ потрохами индѣйки.
Индѣйка съ салатомъ.
- 19 Крупианикъ изъ перловыхъ крупъ.
Рагу изъ остатковъ индѣйки.
Бараны котлеты съ грибами.
Кисель.
- 20 Бульонъ съ рисою.
Мясо съ огурцами.
Кремъ ванильный.
- † 21 Грибной супъ съ клецками.
Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
Марковъ съ гренками.
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 22 Помидоровый супъ съ гренками.
Макароны съ ветчиною.
Тетерка съ компотомъ.
- 23 Бульонъ съ эрикадельками.
Паштетъ изъ дичи.
Цвѣтная капуста.
Каплуны или пулярдки съ салатомъ.
Бланманже.
- 24 Супъ изъ яблоковъ.
Рубцы.
Баранина съ компотомъ.
- 25 Щи съ кашею.
Биссексъ съ картофелемъ.
Льняные пирожки съ изюмомъ.
- 26 Борщъ съ ушками.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
Пудингъ лимонный.
- 27 Супъ картофельный.
Языкъ съ сѣрымъ соусомъ.
Куропатки съ компотомъ изъ яблоковъ.
- † 28 Уха.
Карпы съ сѣрымъ соусомъ.
Макароны съ грибами.
Битый сливки съ бисквитами.

- 29 Пивной супъ.
Зразы съ кашею.
Рябчики.
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 30 Борщъ со сметаномъ.
Ножки телячьи съ сѣрымъ соусомъ.
Говяжье жаркое рубленое съ салатомъ изъ сельдерея.
Слоеный пирогъ съ яблоками.
- 31 Бульонъ съ эрикадельками.
Мясо съ горчицею.
Браунколь съ каштанами.
Индѣйка съ компотомъ.

Н О Я Б Р Ъ .

- 1 Супъ картофельный.
Солонина съ хрѣномъ.
Телячьи грудники съ начинкой.
Гренки съ виномъ.
- 2 Борщъ чистый съ колбасою.
Говяжье жаркое съ картофелемъ.
Оладьи изъ кислаго тѣста съ сиропомъ.
- 3 Помидоровый супъ съ рисомъ.
Фаршированная капуста.
Утки съ яблоками.
- + 4 Супъ грибной кислый съ перловыми крупами.
Сигъ подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ.
Пудингъ съ сабаономъ.
- 5 Супъ лимонный.
Битки съ картофелемъ.
Тетерья съ брусникою.
Яблоки въ крутомъ тѣстѣ.
- 6 Бульонъ изъ курицы съ смоленской крупой.
Курица таме подъ бѣлымъ соусомъ.
Брюква.
Баранина.
- 7 Борщъ чистый съ яйцами.
Гусарское жаркое съ картофелемъ.
Пудингъ изъ лапши.
- 8 Разсолыникъ.
Мясо изъ супа съ гарниромъ.
Индѣйка съ начинкой.
Шарлотка въ гренкахъ.

- 9 Бульонъ съ помидорами.
Зразы.
Рябчики съ брусникою.
Рисъ холодный со взбитыми сливками и вареньемъ.
- 10 Бульонъ изъ утокъ съ клецками.
Рагу изъ утокъ съ наперцевымъ соусомъ.
Яблоки жареные въ тѣстѣ.
- + 11 Картофельный супъ.
Жареные сига или караси.
Яйца тушенныя въ укусѣ.
Кремъ пушшевой.
- 12 Щи съ кашею.
Бараньи котлеты съ соусомъ.
Каштаны со взбитыми сливками.
- 13 Крупьяникъ съ перловыми крупами.
Мясо съ огурцами.
Льняные пирожки съ творогомъ.
Глухаръ съ компотомъ.
- 14 Борщъ чистый съ ушками.
Гусарское жаркое съ картофелемъ.
Шваранный пудингъ.
- 15 Бульонъ съ эрикадельками.
Мясо съ пикюлами.
Судакъ съ яйцами и англійскою горчицею.
Куропатки съ компотомъ.
- 16 Помидоровый супъ чистый съ гренками
Курица подъ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ.
Баранина съ маринованными рыжиками.
- 17 Борщъ чистый съ яйцами и колбасою.
Котлеты говяжьи съ картофелемъ.
Кремъ изъ яблоковъ.
- 18 Уха.
Окуни съ яйцами.
Бѣлые бобы съ грибнымъ соусомъ.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
- 19 Бульонъ съ клецками.
Мясо съ помидоровымъ соусомъ.
Молоко съ вареньемъ.
- 20 Грибной супъ съ перловой крупой.
Солонина съ горошкомъ и тертымъ картофелемъ.
Караси въ сметанѣ.
Тетерья съ салатомъ.
Компотъ изъ грушъ, яблоковъ и винограду.
- 21 Борщъ изъ утокъ.
Зразы изъ баряней грудники съ рисомъ.
Вырвзка или толстое филе съ салатомъ изъ красной капусты.

- 22 Крупианикъ съ ячменною крупю.
Марковъ съ котлетами изъ мозговъ.
Курицы жареныя, съ салатомъ изъ сельдерея и рыжиками.
- 23 Супъ лимонный.
Мясо подъ хрѣномъ со сметаню.
- Рябчики съ брусникою.
- 24 Супъ à la Julienne.
Мясо съ коришонами.
Тетерьга съ компотомъ изъ яблоковъ.
- + 25 Супъ картофельный.
Лещъ съ сырнымъ соусомъ.
Макарони съ пармезаномъ.
Гренки съ вареньемъ.
- 26 Помидоровой супъ съ рисомъ.
Ростбифъ съ картофелемъ.
Шарлотка въ тѣстѣ.
- 27 Борщъ съ пирожками.
Курицы подъ бѣлымъ соусомъ съ шампiонами.
Вырѣзка жареная съ салатомъ.
Шпанскiй вѣтеръ.
- 28 Бульонъ съ рисомъ.
Мясо съ луковымъ соусомъ.
Индiйка съ начинкою.
- 29 Супъ бѣлый.
Рагу изъ утокъ со сладкою капустою.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 30 Щи съ кашею.
Баранина жареная съ картофельнымъ салатомъ.
Пудингъ заварной.

Д Е К А Б Р Ъ .

- 1 Бульонъ съ гренками.
Биссексъ съ картофелемъ.
Заяцъ съ салатомъ изъ шинкованной капусты.
Шарлотка въ гренкахъ.
- + 2 Пивной супъ.
Картофель начиненный грибами.
Осетрина жареная съ красною капустою.
Пудингъ изъ изюма и миндаля.
- 3 Бѣлый супъ съ гренками.
Телячья ножка съ брюкою.
Говяжье жаркое съ огурцами.

- 4 Бульонъ чистый.
Пирогъ слоеный съ вязигою.
Барани котлеты съ соусомъ à la Soubise.
Рябчики.
Кремъ кофейный.
- 5 Борщъ со сметаню и картофелемъ.
Гусарское жаркое.
Пудингъ лимонный.
- 6 Бульонъ съ рисомъ.
Мясо съ картофельнымъ соусомъ.
Заяцъ со свеклою.
Сладкiе слоеные пирожки съ вареньемъ.
- 7 Крупианикъ.
Рубцы.
Тетерьки съ брусникою.
- 8 Бульонъ съ гренками.
Бигосъ съ капустою.
Рябчики съ брусникою.
Компотъ изъ яблоковъ и апельсиновъ.
- + 9 Уха.
Щука тушеная съ кореньями.
Окуни жареные.
Слоеные пирожки съ яблоками.
- 10 Гороховый супъ.
Говяжье жаркое съ салатомъ.
Кремъ изъ яблоковъ.
- 11 Бульонъ съ ерикадельками.
Мясо подрумяненное съ гарниромъ.
Браунъ-кохъ съ каштанами.
Телятина съ салатомъ.
Желе апельсинное.
- 12 Кашка на бульонъ.
Паштетъ въ кислое тѣстѣ.
Телячья котлеты съ лимоннымъ соусомъ.
Пышки.
- 13 Борщъ съ ерикадельками.
Рагу изъ жареныхъ утокъ.
Заяцъ съ салатомъ.
Гренки съ виномъ.
- 14 Супъ картофельный.
Ростбифъ съ гарниромъ.
Кисель изъ клюквы.
- 15 Бульонъ съ бобами.
Мясо съ икрою.
Телячья грудка съ начинкою.
Вянина съ творогомъ.

- † 16 Грибной супъ кислый съ клецками.
 Дещъ съ сырнымъ соусомъ.
 Горошекъ съ гренками.
 Пудингъ изъ черного хлѣба.
- 17 Крушанчикъ.
 Штуфада съ картофелемъ.
 Пудингъ изъ апельсиновъ.
- 18 Бульонъ съ пирожками.
 Судакъ съ голандскимъ соусомъ.
 Индѣйка съ салатомъ.
 Кремъ въ родѣ мороженнаго.
- 19 Щи съ кашею.
 Биссексъ съ картофелемъ.
 Рябчики съ брусникою.
- 20 Бульонъ съ картофелемъ.
 Мясо съ огурцами.
 Горошекъ съ гренками.
 Капунъ или пулярда.
- 21 Пюре изъ картофеля съ гренками.
 Телятина съ салатомъ.
 Пудингъ изъ яблоковъ.
- 22 Супъ изъ помидоровъ съ гренками.
 Курицы подъ бѣлымъ соусомъ.
 Заяцъ съ компотомъ.
- † 23 Борщъ со сметаномъ и грибами.
 Судакъ съ яйцами.
 Пудингъ бисквитный переложенный вареньемъ.

ВЪ СОЧЕЛЬНИКЪ.

Блюда на выборъ.

- 24 а) Саго на винѣ.
 Борщъ частый съ ушками изъ грибовъ.
 Уха.
 Супъ миндальный или грибной.
- б) Парожки съ рыбой на постномъ маслѣ.
 в) Щука заливная.
 Судакъ и форель подъ маіонезомъ.
- г) Сигъ или окуни съ яйцами.
- д) Гречневая мелкая крупа на грибномъ отварѣ.
 Зеленый горошекъ съ гренками.
 Макароны италіанскія съ грибами.
 Рисъ съ шаераномъ и шоколадомъ.
- е) Карпъ или лещъ съ сырнымъ соусомъ.

- ж) Клецки со слявками и грушами.
 Пирожки рассыпчатые.
- з) Личъ или сигъ жареный съ бѣлой или красной капустой.
 Котлеты изъ сома.
- и) Шарлотка изъ яблоковъ.
 Пудингъ съ собономъ.
 Пудингъ заварной съ сиропомъ.
- к) Макъ съ булкой.
 Рассыпчатые пирожки съ макомъ.
- 25 Бульонъ съ вермишелемъ.
 Мозги въ раковинахъ.
 Ростбифъ съ гарниромъ.
 Горошекъ съ гренками.
 Индѣйка съ салатомъ.
 Кремъ въ родѣ мороженнаго.
- 26 Борщъ съ фрикадельками.
 Вырзка съ макаронами.
 Рябчики съ брусникою.
 Кремъ изъ яблоковъ.
- 27 Бульонъ съ пирожками.
 Штуфада съ капустою.
 Пудингъ съ сабаіономъ.
- 28 Супъ лимонный съ гренками.
 Мясо съ хрѣномъ и сметаномъ.
 Куропатки.
 Яблоки жареная въ тѣстѣ.
- 29 Ленивые щи.
 Мясо со свеклою.
 Марковъ съ котлетами изъ мозговъ.
 Курицы съ салатомъ.
- † 30 Кашка на молокѣ.
 Щука съ петрушковымъ соусомъ.
 Лапша изъ формы съ апельсиною коркою.
- 31 Борщъ съ пирожками.
 Рубцы.
 Рябчики съ салатомъ.
 Кисель клюквенный.

ОБЪДЫ НА ВЫБОРЪ НА ГОДЪ ВИСОКОСНЫЙ.

- 1 Бульонъ темный.
Пирожки.
Мясо изъ бульона съ красной тушеной капустой.
Свинья котлеты съ горошкомъ.
Пулярда съ компотомъ изъ грушъ.
Кремъ шоколадный.
- 2 Супъ à la Julienne.
Тушоная говядина.
Рагу изъ курицы съ рисомъ.
Заяцъ съ салатомъ изъ красной капусты.
Шарлотка изъ яблоковъ.
- 3 Борщъ чистый съ пирожками.
Телячьи котлеты отбичаныя съ зеленымъ горошкомъ.
Рябчики съ брусникой.

ЗВАННЫЙ ОБЪДЪ, ЗИМОЮ.

- 1 Бульонъ темный, à la Julienne и борщъ чистый.
Пирожки.
Маионезъ изъ пулярдокъ.
Ростбивъ съ гарниромъ.
Сиги или «орели» съ каперцевымъ соусомъ.
Паштетъ изъ рябчиковъ въ слоенномъ тѣстѣ.
Зеленый горошекъ съ гренокми, пирожками или котлетами изъ мозговъ.
Серна или заяцъ съ компотомъ лѣтнимъ изъ яблоковъ, апельсинновъ и винограда.
Кремъ съ меренгами.
Желе лимонное или миндальное бланманже.

Объдъ званый весною и лѣтомъ.

- 2 Супъ à la Julienne и раковой.
Пирожки въ раковинахъ и въ слоенномъ тѣстѣ.
Англійская вырѣзка съ гарниромъ изъ свѣжей зелени и анчоусовымъ масломъ.
Солонина съ острымъ соусомъ.
Рагу изъ каплуновъ съ трюфелями.
Спаржа, горошекъ, шпинатъ, марковь гарнированная раковыми шейками.
Цыплята, молодая индѣйки съ салатомъ.
Желе изъ пунша и апельсинновъ.
Мороженое, ягоды.
- 3 Чистый крѣпкій бульонъ съ гренокми.
Помидоровый супъ.
Судакъ подъ маионезомъ.
Ростбивъ съ гарниромъ.
Паштетъ изъ дичи.
Артишоки и цвѣтная капуста.
Рябчики, каплуны, индѣйки.
Кремъ сливочный, желе малиновое и ананасное.
Виноградъ и персики.

На званномъ завтрагѣ подается послѣ разныхъ закусокъ бульонъ и борщъ чистый въ чашкахъ.

Изъ блюдъ употребляющія:

Пирогъ съ рыбой или капустой.
Маионезы изъ рыбъ или дичи.
Окорокъ горячій съ хрѣномъ.
Солонина горячая или англійская вырѣзка съ гарниромъ.
Разныя котлеты.
Разныя рагу и паштеты.
Рыбы цѣлкомъ подъ соусомъ.
Разное жаркое.
Варенье и пирожки сладкіе.

На званыхъ ужинахъ, послѣ закусокъ, подаютъ тоже бульонъ въ чашкахъ, хотя безъ этого можно обойтись, изъ блюду подается слѣдующее:

Маюнезы изъ рыбъ или дичи.
Ростбивъ или котлеты съ горошкомъ.
Рагу или паштетъ.
Спаржа, артишоки или горошекъ съ гренками.
Разное жаркое изъ домашнихъ птицъ и дичи.
Кремы, желе, мороженое и macedoine.

ПОСТНЫЕ ОБЪДЫ *).

- 1 Борщъ съ грибами.
Вяула съ тертымъ хрѣномъ.
Пуховая кашка съ сливочнымъ соусомъ.
- 2 Супъ грибной съ перловыми крупами.
Капуста шинкованная съ ряпушкой.
Клюквенный кисель.
- 3 Пирогъ съ капустою и грибами.
Уха.
Жареная корюшка съ лимономъ.
Кашка съ орѣхами холодная.
- 4 Щи съ грибами.
Картофель съ селедкою.
Сигъ подъ бѣлымъ каперцевымъ соусомъ.
Компотъ изъ чернослива.
- 5 Грибной супъ съ крупюю.
Осетрина заливная съ тертымъ хрѣномъ.
Оладьи на постномъ маслѣ съ вареньемъ.
- 6 Картофельный супъ съ грибами.
Снѣтки замаренныя на сковородѣ.
Саго изъ формы.
- 7 Пирогъ съ вязигюю и сигомъ.
Цвѣтная капуста или артишоки.
Караси жареные съ салатомъ.
Яблочный кремъ.

*) Эти обѣды готовятъ въ постные дни, на прованскомъ, герцанскомъ или подсоленномъ маслѣ, а кушанья со сливками, и творогомъ и масломъ замѣняются постными.

- 8 Гороховый супъ съ осетровой головой.
Карпъ съ сврымъ соусомъ.
Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ.
- 9 Борщъ со сметанюю и тертымъ картофелемъ.
Рисъ съ шампинионымъ соусомъ.
Окуни жареные.
Сладкіе заварные пирожки съ взбитыми сливками.
- 10 Грибной супъ съ клецками.
Вялорыбца подъ соусомъ.
Зеленый горошекъ съ гренками.
Суфле изъ яблоковъ.
- 11 Уха изъ окуней.
Окуни подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ.
Макарони съ грибами.
Желе апельсинное.
- 12 Кислый пирогъ съ капустою на постномъ маслѣ.
Грибной супъ съ перловыми крупами.
Брюква печеная.
Кисель изъ малиноваго сиропа.
- 13 Щи со снѣтками и кашею.
Жареный сигъ.
- 14 Борщъ съ пирожками и съ начинкою изъ грибовъ.
Картофельныя котлеты съ луковымъ краснымъ соусомъ.
Осетрина жареная съ салатомъ.
Пуншвое желе.
- 15 Супъ лимонный съ гренками.
Винегретъ.
Жареная корюшка.
Рисъ холодный.
Кисель.
- 16 Супъ пюре изъ разныхъ корней съ пирожками.
Судакъ съ каперцевымъ соусомъ и картофелемъ.
- 17 Супъ бѣлый на отварѣ изъ грибовъ.
Картофель съ грибами.
Карпъ съ сврымъ соусомъ.
Миндальное желе.
- 18 Щи.
Щука по еврейски.
Компотъ изъ яблоковъ.
- 19 Борщъ съ ушками начиненными грибами.
Жареный картофель на постномъ маслѣ.
Рисъ изъ формы холодный съ миндальнымъ молокомъ.
- 20 Супъ гороховый.
Карпъ съ сврымъ соусомъ.
Пудингъ заварной съ сиропомъ.

- 21 Уха.
Судакъ подь маіонезомъ.
Зеленый горошекъ съ гренками.
Лещь жареный съ салагомъ.
Миндальный кисель.
- 22 Супъ картофельный.
Налимь подь блымыъ соусомъ.
Салатъ изь ершей.
Олады.
- 23 Грибной супъ съ клецками.
Винегретъ съ селедкойю.
Цвѣтная капуста.
Пирожки съ вареньемъ.
- 24 Пюре изь ячменныхъ крупъ съ гренками.
Щуки тушеныя съ хрѣномъ и сметаню.
Пудингъ изь бѣлаго хлѣба съ сабиономъ.
- 25 Бѣлый борщъ со свѣжю ботвинио съ фарширован. ийцами.
Вареники.
Угръ жареный съ каперцевымъ соусомъ.
- 26 Разсолыникъ.
Судакъ съ лицами.
Макароны съ пармезаномъ.
Саго со взбитю сметаню.
- 27 Супъ грибной.
Вѣлуга съ хрѣномъ.
Влины съ икрою.
- 28 Супъ бѣлый лимонный.
Карпъ съ сырмъ соусомъ.
Сухіе бобы.
Сладкія булочки начиненныя вареньемъ.
- 29 Уха.
Лещь жареный съ красною капустю.
Пирожки съ вареньемъ.
- 30 Щи съ грибами.
Пирогъ съ рыбою.
Пудингъ изь чернаго хлѣба.
- 31 Уха изь ершей и окуней.
Окуни съ грибнымъ соусомъ.
Олады съ вареньемъ.
- 32 Салатъ изь ершей.
Гороховой супъ съ гренками.
Пирогъ съ грибами.
Клюквенный кисель.
- 33 Щи со снѣтками.
Осетрина съ хрѣномъ.
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.

- 34 Селянка.
Лещь съ капустю.
Миндальный кисель.
- 35 Супъ кислый изь ряпушки.
Пирогъ съ вязитою.
Компотъ изь чернослива и яблоковъ.
- 36 Борщъ съ грибами.
Кортофель жареный съ селедкою.
Пирожки съ вареньемъ.
- 37 Уха изь налимовъ.
Котлеты изь судака съ грибнымъ соусомъ.
Желе лимонное.
- 38 Овсянка протерта съ черносливомъ.
Пирогъ съ капустю.
Клюквенный кисель.
- 39 Гороховый супъ.
Судакъ заливной холодный.
Олады съ вареньемъ.
- 40 Супъ съ лимономъ изь бѣлорыбицы.
Бѣлорыбца съ каперцевымъ соусомъ.
Пирожки съ вареньемъ.
- 41 Щи съ грибами.
Корюшка жаренная съ картофелемъ.
Компотъ изь разныхъ фруктовъ.
- 42 Супъ изь черники.
Сиги жареныя съ капустю.
Макароны съ грибами.
- 43 Супъ съ перловою крупю и огурцами.
Пирогъ съ рыбою.
Миндальный кисель.
- 44 Борщъ съ ушками.
Ряпушка жареная.
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 45 Осетрина съ хрѣномъ.
Гороховый супъ.
Пирогъ съ вареньемъ.
- 46 Уха изь стерляди.
Стерлядь съ грибнымъ соусомъ.
Рисовая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 47 Гороховый супъ съ гренками.
Лещь жареный съ капустю.
Компотъ.
- 48 Винегретъ.
Супъ съ грибами и перловою крупю.
Макароны.
- 49 Селянка.
Пирогъ съ грибами.
Клюквенный кисель.

- 50 Супъ кислый изъ ряпушки.
Котлеты изъ картофеля съ грибнымъ соусомъ.
Булка облитая вареньемъ.
- 51 Уха изъ окуной и налимовъ.
Окуи съ каперцевымъ соусомъ.
Оладьи съ вареньемъ.
- 52 Борщъ съ грибами.
Сиги жаренныя съ картофелемъ.
Компотъ.
- 53 Супъ съ перловой крупой и огурцами.
Винигретъ.
Пирожки съ яблоками.
- 54 Щи съ грибами.
Корюшка жареная.
Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 55 Овсianка протертая съ черносливомъ.
Пирогъ съ вязигой и рыбою.
- 56 Уха изъ ершей.
Лещъ жареный.
Желе миндальное.
- 57 Супъ изъ рыбы съ лимономъ.
Судакъ съ грибнымъ соусомъ.
Макароны съ грибами.
- 58 Борщъ съ ушками.
Корюшка жареная съ лимономъ.
Рисовая каша съ миндальнымъ молокомъ.
- 59 Гороховый супъ съ гренками.
Бълорыбца съ каперцевымъ соусомъ.
Оладьи съ вареньемъ.
- 60 Винигретъ.
Супъ лимонный изъ бълорыбцы.
Булка облитая черникою.
- 61 Щи съ грибами.
Лещъ жареный.
Компотъ.

Обѣды постныя безъ рыбъ, зимою.

- 1 Супъ изъ пива со сметаной.
Клецки съ масломъ.
Яйца выпускныя на уксусъ.
Пудингъ шоколадный.

- 2 Супъ грибной кислый съ клецками.
Картофель со сметаной.
Ячневая крупа запеченая.
Блины съ вареньемъ.
- 3 Огуречный рассольникъ со сметаной.
Котлеты изъ селедокъ.
Макароны итальянскыя съ пармезаномъ.
Пеза съ соусомъ.
- 4 Затпры съ масломъ на водѣ.
Селедки копченныя.
Бълмы бабы съ кислымъ соусомъ.
Пудингъ изъ хлѣба.
- 5 Супъ изъ пива.
Картофель тушонный въ сметанѣ.
Яйца фаршированныя.
Пирожки лѣвныя съ творогомъ.
- 6 Супъ картофельный.
Вермишель запеченный.
Шарлотка изъ яблоковъ.
- 7 Борщъ съ грибами со сметаной.
Картофель съ грибами.
Яйца выпускныя на маслѣ.
Бълмы съ яблоками.
- 8 Супъ грибной съ перловой крупой.
Селедки копченныя.
Клецки рваныя съ масломъ.
Клюквенный кисель.
- 9 Щи постные съ грибами.
Круглый горохъ съ масломъ.
Личанца.
Булочки начиненныя вареньемъ.
- 10 Супъ лимонный на грибномъ паварѣ.
Пирожки изъ блиновъ съ грибами.
Зеленый горохъ съ гренками.
Яблоки въ расыпчатомъ тѣстѣ.
- 11 Борщъ бълый съ капустой и яйцами.
Пирогъ съ рисомъ.
Пудингъ изъ шоколада.
- 12 Затпры съ масломъ.
Листья капусты начиненныя рисомъ и грибами. X
Пеза съ вареньемъ.
- 13 Супъ молочный съ меренгами.
Селедки съ картофелемъ. X
Пудингъ изъ риса.
- 14 Борщъ со сметаной.
Картофель. X
Яйца фаршированныя.
Оладьи.

- 15 Супъ гороховый съ гречками.
Яйца выпускные на укусъ.
Блины со сметаной.
- 16 Щавелевый супъ.
Клецки изъ гречневой муки.
Шарлотка съ яблоками.
- 17 Кашка на грибномъ наварѣ.
Марковъ съ гречками.
Пудингъ заварной съ вишневымъ сиропомъ.
- 18 Супъ помидоровый.
Жареный картофель и копченыя селедки.
Яблоки жареныя въ тѣстѣ.
- 19 Пюре изъ картофеля.
Вареники съ грибами.
Омлетъ съ вареньемъ.
- 20 Супъ грибной кислый.
Мясоги.
Льняные пирожки съ творогомъ.
Пышки заварныя.
- 21 Кашка на молокѣ.
Клецки баварскія съ грушами.
Пудингъ лимонный или апельсиновый.
- 22 Супъ щавелевый (зеленыя щи) съ яйцами.
Картофель со сметаной.
Браунколь съ каштанами.
Кисель клюквенный.
- 23 Борщъ со сметаной.
Селедки копченыя съ картофелемъ.
Пудингъ шоколадный.
- 24 Затиры на молокѣ.
Картофель съ грибами.
Пирожки льняныя съ творогомъ.
Яблоки въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 25 Супъ бѣлый грибной.
Макароны съ пармезаномъ.
Кремъ миндальный.
- 26 Борщъ со сметаной.
Селедки жареныя съ картофелемъ.
Пеца съ малиновымъ сиропомъ.
- 27 Супъ помидоровый.
Клецки съ грушами.
Пудингъ изъ пшюма и миндаля.
- 28 Щи съ грибами.
Пирожки съ грибами.
Котлеты изъ картофеля.
Блины со сметаной.

- 29 Супъ картофельный. X
Пирогъ съ жапугой.
Кисель миндальный.
- 30 Саго на винѣ.
Яйцы фаршированныя.
Макароны съ пармезаномъ.
Шарлотка съ яблоками.

Обѣды постныя безъ рыбъ, весною.

- 1 Супъ раковый.
Спаржа.
Омлетъ съ вишневымъ вареньемъ.
- 2 Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.
Клецки рѣзанныя съ масломъ.
Молодая коротель съ гречками.
Пирожки разсыпчатые съ вареньемъ.
- 3 Холодецъ изъ земляники.
Шпинатъ съ яйцами.
Раки.
Пирожки съ взбитыми сливками.
- 4 Супъ лимонный.
Картофель съ грибами (сморчками).
Спаржа.
Завернутое тѣсто (струдель) съ миндалемъ.
- 5 Супъ щавелевый (зеленыя щи).
Гречневые пирожки съ творогомъ.
Блины съ земляничнымъ компотомъ.
- 6 Затиры на молокѣ.
Раки со сметаной.
Шпинатъ съ яйцами.
Омлетъ съ вареньемъ.
- 7 Ботвинья.
Картофель и зеленые бобы.
Пудингъ лимонный.
- 8 Супъ изъ пива со сметаной.
Клецки съ масломъ.
Спаржа.
Пудингъ изъ сметаны.
- 9 Зеленыя щи съ яйцами.
Молодой картофель.
Пудингъ изъ блиновъ съ взбитыми сливками.

- 10 Супъ бѣлый грибной.
Яйца выпускнны на укусуѣ.
Суеде изъ земляники.
- 11 Борщъ со сметаню.
Молодой картофель, спаржа.
Саго на холодное со сметаню.
- 12 Супъ грибной съ клецками.
Марковь съ горошкомъ и съ гренками.
Каша пуховая со сливочнымъ соусомъ.
- 13 Холодецъ.
Спаржа.
Низа съ сабоіономъ.
- 14 Зеленны щи съ яйцами.
Свѣжія сеledки съ молодымъ картофелемъ.
Клецки съ масломъ.
Пирожки съ земляничкой.
- 15 Борщъ со сметаню.
Шпинатъ съ омлетомъ.
Пудингъ заварной съ земляничнымъ сиропомъ.
- 16 Кашка на молокѣ.
Варенички съ творогомъ.
Пудингъ изъ шоколада.
- 17 Холодецъ изъ черники.
Молодой картофель.
Пудингъ изъ апельсинавъ.
- 18 Борщъ изъ свѣжаго свекольника.
Яйца саршированыя.
Спаржа.
Пирожки лѣнныы съ творогомъ.
- 19 Супъ грибной съ перловыми крупями.
Зеленны бобы съ сеledкой.
Пудингъ изъ риса.
- 20 Супъ щавелевый (зеленны щи) съ гренками.
Спаржа.
Пудингъ изъ вермишеля.
- 21 Затры съ масломъ.
Яйца выпускны на укусуѣ.
Молодой картофель.
Омлетъ бисквитный.
- 22 Холодецъ изъ черники.
Гречневыя клецки съ масломъ.
Спаржа.
Булочки начиненны вареньемъ.
- 23 Кашка на грибомъ отварѣ.
Пирожки съ грибами въ слоеномъ тѣстѣ.
Шпинатъ съ яйцами.
Пудингъ изъ сметаны.

- 24 Клецки гречневыя на молокѣ.
Картофель.
Марковь съ гренками.
Кремъ сливочный.
- 25 Борщъ со свѣжаго свекольника съ яйцами.
Пирожки лѣнныы съ творогомъ.
Блины.
- 26 Земляника со сливками.
Кашка съ укропомъ.
Варенички съ творогомъ.
Пудингъ съ сабоіономъ.
- 27 Супъ грибной.
Картофель.
Соусъ изъ щавеля съ яйцами.
Блины съ творогомъ.
- 28 Супъ изъ низа со сметаню.
Клецки съ масломъ.
Пудингъ заварной.
- 29 Супъ миндальный съ рисомъ.
Варенички съ творогомъ.
Гренки съ виномъ.
- 30 Супъ лимонный.
Шпинатъ съ омлетомъ.
Пудингъ краковскій.

Обѣды постныы безъ рыбъ, лѣтомъ.

- 1 Супъ пивной холодный.
Горошекъ съ марковью и гренками.
Пирожки съ крыженикомъ.
- 2 Холодецъ изъ вишенъ.
Цвѣтная капуста.
Саго съ взбитыми сливками.
- 3 Овсянка съ изюмомъ.
Пирожки лѣнныы съ творогомъ.
Завернутое тѣсто (струдель) съ яблоками.
- 4 Холодецъ изъ вишенъ.
Картофель.
Спаржа.
Пирожки лѣнныы съ творогомъ.
- 5 Холодецъ.
Грибы со сметаню.
Блины съ вишневымъ компотомъ.

- 6 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ съ клецками.
Зеленые бобы.
Пудингъ шафранный.
- 7 Супъ помидоровый.
Картофель.
Рѣпа молодая.
Варенички съ черникой.
- 8 Борщъ изъ свѣжаго свекольника.
Яйца фаршированные.
Варенички съ творогомъ.
Каша пуховая съ соусомъ.
- 9 Супъ изъ сливъ съ гренками.
Пирогъ со свѣжею капустою.
Грибы со сметаномъ.
Пудингъ бисквитный.
- 10 Затиры на молокѣ.
Картофель съ сеledкой.
Варенички.
- 11 Супъ съ зеленого горошка.
Цвѣтная капуста.
Рисъ съ яблоками.
- 12 Супъ картофельный.
Макароны съ пармезаномъ.
Шарлотка въ гренкахъ.
- 13 Супъ шавелевый (зеленяя щи).
Котлеты изъ картофеля съ каперцевымъ соусомъ.
Варенички съ черникой со сметаной.
- 14 Холодецъ изъ вишенъ.
Картофель.
Котлеты изъ сеledки.
Саго со сбитыми сливками.
- 15 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
Картофельный салатъ съ сеledкой.
Цвѣтная капуста.
Вялины съ яблоками.
- 16 Борщъ со сметаномъ.
Картофель.
Сеledки жаренныя съ начинкой.
Кольраби тушеная.
Цеза со сметаномъ.
- 17 Зеленяя щи съ яйцами.
Гречневыя клецки.
Капуста сырая тушеная.
Оладьи съ жомпотомъ изъ красной смородины.
- 18 Супъ изъ грушъ.
Варенички съ творогомъ.
Пудингъ заварной съ сабономъ.

- 19 Холодецъ.
Пирожки съ грибами.
Вермишель залеченый.
- 20 Холодецъ изъ черники съ гренками.
Кашка на грибомъ отварѣ.
Котлеты изъ сеledки.
Пудингъ изъ сметаны.
- 21 Супъ изъ сливъ съ гренками.
Варенички гречневыя съ творогомъ.
Цвѣтная капуста.
Суле лимонный.
- 22 Супъ изъ яблоковъ.
Грибы со сметаномъ.
Булочки начиненныя вишнями.
- 23 Супъ помидоровый съ рисомъ.
Картофель съ грибами.
Омлетъ бисквитный.
- 24 Супъ молочный съ меренгами.
Яйцы фаршированные.
Марковь съ гренками.
Суле изъ малины.
- 25 Супъ раковый.
Картофель.
Клецки саксонскія съ грушами.
Шарлотка въ рассыпчатомъ тѣстѣ.
- 26 Кашка на молокѣ.
Сеledки жаренныя.
Грибы со сметаной.
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 27 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
Яйца выпускныя на укусѣ.
Цвѣтная капуста.
Пудингъ заварной.
- 28 Супъ изъ сливъ.
Котлеты изъ картофеля съ каперцевымъ соусомъ.
Свѣжая капуста съ яблоками.
Пирожки съ крыжовникомъ.
- 29 Супъ изъ грушъ.
Картофель съ сеledкой.
Грибы со сметаномъ.
Пудингъ изъ риса.
- 30 Ботвинья.
Клецки гречневыя съ масломъ.
Шарлотка изъ яблоковъ.

Объды постные безъ рыбъ, осенью.

- 1 Супъ помидоровый.
Картофель начиненный грибами.
Капуста соею тушеноя.
Пеца съ сабоиономъ.
- 2 Затиры на молокъ.
Яйца выпускныя на маслѣ.
Рыжики тушоныя.
Пирожки со сливами.
- 3 Борщъ со сметаной и крутыми яйцами.
Картофель.
Цветная капуста.
Омлетъ бисквитный.
- 4 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ съ ячменной крупюю.
Пирогъ съ свѣжею капустою.
Пудингъ изъ сметаны.
- 5 Супъ изъ ели въ гренками.
Яйца фаршированныя.
Котлеты изъ картофеля.
Вермишель запеченный.
- 6 Супъ гороховый съ гренками.
Яйца выпускныя на укусѣ.
Блины.
- 7 Супъ грибной.
Ячница.
Капуста тушеноя съ яблоками.
Пеца съ сиропомъ вишневымъ.
- 8 Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.
Котлеты изъ селедокъ съ коришоновымъ соусомъ.
Вареники съ творогомъ.
Пудингъ съ сабоиономъ.
- 9 Супъ лимонный.
Клецки гречневыя съ масломъ.
Марковъ съ гренками.
Яблоки въ разсыпчатомъ тѣстѣ.
- 10 Супъ картосельный.
Пирогъ съ капустой и грибами.
Пудингъ шоколадный.
- 11 Борщъ со сметаню.
Картофель тертый съ масломъ.
Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками.
- 12 Супъ миндальный съ рисомъ.
Макарони съ пармезаномъ.
Пудингъ съ сабоиономъ.

- 13 Супъ изъ зеленого горошку.
Пирогъ съ рисомъ.
Буфле лимонный.
- 14 Супъ изъ пива со сметаню.
Котлеты изъ картофеля съ каперцевымъ соусомъ.
Каша пуховал со сливочнымъ соусомъ.
- 15 Клецки гречневыя на молокъ.
Кашка на грибомъ отваръ.
Зеленый горошекъ съ гренками.
Блины съ вареньемъ.
- 16 Саго на винѣ.
Клецки баварскія съ грушами.
Пеца съ сабоиономъ.
- 17 Борщъ со сметаню.
Картофель съ масломъ.
Пирожки лѣнныя съ творогомъ.
Гренки съ виномъ.
- 18 Супъ помидоровый съ рисомъ.
Яйца фаршированныя.
Вареники съ капустой.
Пудингъ изъ хлѣба.
- 19 Супъ грибной съ кашкой затертой яйцомъ.
Яйца выпускныя на укусѣ.
Вареники съ творогомъ.
Булочки начиненныя вареньемъ.
- 20 Супъ лимонный.
Пирогъ съ капустой.
Пудингъ изъ риса.
- 21 Супъ картосельный.
Капуста съ грибами.
Блины со сметаню.
- 22 Супъ изъ свѣжихъ рыжиковъ.
Котлеты изъ картофеля.
Цветная капуста.
Пирожки съ вареньемъ.
- 23 Затиры на молокъ.
Картофель съ грибами.
Пудингъ шоколадный.
- 24 Кашка на грибомъ отваръ.
Клецки баварскія съ грушами.
Кольраби.
Пудингъ изъ блиновъ.

- 25 Супъ изъ пива.
Прогъ съ грибами.
Бѣлые бобы съ помидорами.
Завернутое тѣсто (струдель) съ яблочами.
- 26 Супъ бѣлый.
Вареники съ творогомъ.
Грибы со сметаной.
Пудингъ заварной.
- 27 Супъ изъ сливъ съ гречками.
Котлеты изъ картофеля.
Цвѣтная капуста.
Саго съ взбитыми сливками.
- 28 Супъ изъ грушъ.
Картофель тушоный въ сметанѣ.
Рыжики тушоные въ маслѣ.
Пудингъ изъ хлѣба.
- 29 Супъ помидоровый съ рисомъ.
Пирожки лѣвивые съ творогомъ.
Яблоки жареныя въ тѣстѣ.
- 30 Борщъ со сметаной.
Картофель съ грибами.
Булочки начиненныя вареньемъ.
Кремъ кофейный.

Порядокъ какимъ подаются вина при обѣдѣ.

На званыхъ обѣдахъ, послѣ супа подается Мадера и Хересъ, за недостаткомъ таковыхъ, хорошее красное, немного подогрѣтое. Послѣ втораго блюда красное, далѣе Рейнвейнъ и Венгерское. Послѣ жарнаго Шампанское, которое должно быть очень холодное, а послѣ десерта сладкія вина Мускатъ-Люнель, и Токайское. Послѣ рыбы подается замороженный пушихъ римскій. При устрицахъ бѣлые французскія, Шаблы и Сотернъ. Передъ обѣдомъ Абсентъ и горькія водки, послѣ обѣда козе и разныя ликеры.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

С У П Ы.

1. Супъ изъ говядины или бульонъ чистый.

Каждый супъ, особенно кислый, лучше варить въ глиняной кастрюлѣ или горшкѣ. Въ мѣдной посудѣ кипитъ все гораздо скорѣе и сильно испаряется — глина же худшій проводникъ тепла и вслѣдствіе этого равномернѣе удерживаетъ кипѣніе.

Для крѣпкаго бульона требуется 1 ф. мяса на человѣка, на слабый же довольно 1/2 ф. Налить въ кастрюлю холодной рѣчной воды и поставить на легкій огонь, чтобы варился исподволь и постоянно снимать наварившуюся пѣну. По прошествіи одного часа, когда пѣна уже не будетъ подниматься, отставить бульонъ и влить одну ложку холодной воды, вслѣдствіе чего жиръ подымется наверхъ и поставить бульонъ отстояться, а затѣмъ аккуратно собрать жиръ сверху, процѣдить бульонъ черезъ густое сито или грубое полотно, мясо выколоскать въ чистой водѣ и кастрюлю тоже, положить опять говядину, залить процѣженнымъ бульономъ и поставить на огонь. Когда же бульонъ закипитъ, посолить его, положить наръзанную на кусочки зелень, петрушки, сельдерею, моркови, порею и даже одну или двѣ цѣлыя луковицы, подрумяненные предварительно на плитѣ или въ печкѣ, отъ чего супъ получитъ желтый цвѣтъ.

Зелень требуется въ супѣ соразмѣрно количеству мяса, на 5 ф. мяса довольно 3 моркови, 3 петрушки,

1 сельдерей, 2 порея. Цветная и брюссельская капуста придает прекрасный вкус супу, но предварительно следует ее обварить и опустить в суп за одну часть до обеда. Суп должен вариться в продолжении 2½ до 3-х часов не больше и все на легком огне. Перед подаванием на стол, оставивши кастрюлю, чтобы все опало вниз, снять жир сверху и потихонько процедить суп в миску куда предварительно положено, что следует в супу и немного рубленой зеленой петрушки. Жир снятый с супа собирается для домашнего употребления или продается на мыльный завод. Этот же бульон подается на завтрак или ужин в чашках.

2. Бульон.

Сварить по вышесказанному, довольно жидкий бульон из остатков мяса от жаркого, взяв четверть фунта французского сухого бульона нарезать на кусочки, бросить в кипящий бульон, и через четверть часа бульон готов, послать его по вкусу и подавать в чашках. Если надо сколить его по вкусу и подавать в чашках. Если надо сколить его по вкусу, вместо говяжьего бульона, развести его наваром из кореньев или просто в кипятке, прибавляя ложку хорошего масла. Четверть фунта бульона достаточно на десять чашек. К этому бульону подаются гренки или опускаются яйца в мшечки.

3. Суп из телятины, курицы или утки.

Точно также надо поступать как и с говяжьей, только этот суп варится гораздо скорее т. е. суп из телятины, или из не очень старой курицы, или утки 1½ часа, а из цыпленка около часу. Надо чаще смотреть чтобы курица или утка не переварились, потому что обыкновенно их подают на второе кушанье. В бульон этот можно всыпать рис или опустить клецки.

4. Бульон темный (румяного цвета).

Кусок мяса от сѣлка по ¾ ф. на человекѣ, разрѣзать на кусочки не перемывая его въ водѣ, бросить ихъ въ кастрюлю, прибавить заранѣе подрумяненныхъ въ печкѣ двѣ или три луковичи и морковки, и не подливая ничего, дать говядинѣ зарумяниться какъ на жаркое, потомъ влить не много воды и дать покипеть.

Послѣ этого налить сколько слѣдуетъ воды и варить какъ обыкновенно варится бульонъ. За часъ до обеда процедить бульонъ, положить въ него разной зелени нарезанной на кусочки и варить до конца.

Можно въ этотъ бульонъ опустить клецки, или фрикадельки или особо разваренный рисъ.

5. Супъ à la Julienne.

Такъ называемый супъ не что другое какъ крѣпкій, румяного цвѣта бульонъ съ разной зеленью, очень хлопотливъ, но очень вкусный.

На 6 человекъ взять 3½ фунта сѣлку, поставить варить какъ обыкновенный бульонъ, не годные же на жаркое кусочки какъ говядины, телятины, а также ножки и шейки курицы или индѣйки, нарезать мелкими кусками, положить въ кастрюлю и подрумянить, смотря чтобы не подгорѣли, подливая по немногу воды. Нашинковать разныхъ корешковъ за исключеніемъ порея, и подливая по немногу бульону подтушить въ маслѣ. Когда все это будетъ мягкое, а бульонъ готовъ, т. е. мясо уже мягкое, процедить бульонъ въ подтушенные корешки, добавить сокъ, полученный изъ подрумянившихся кусковъ мяса и потроховъ и на готовый уже супъ, бросить на мелко раздѣленные куски цветную капусту, а если есть, то мелко нарезанную спаржу и не много брюссельской капусты, ложку зеленого горошку предварительно на 24 часа замоченнаго въ водѣ, если онъ былъ сушеный,

а когда все это почти готово, бросить въ супъ полосками нарѣзанныхъ листьевъ шинату или шавелю. При подачѣ влить рюмку бѣлаго вина. Къ супу этому подаются пирожки или грени съ пармезаномъ.

6. Бульонъ съ подправкой.

Подается также бульонъ подправленный желтками. Въ случаѣ довольно слабого бульона, взять на 6 человѣкъ 4 желтка, взбить съ малымъ количествомъ холоднаго бульона, а передъ отпускомъ на столъ развести горячимъ бульономъ, выжать одинъ лимонъ и вылить въ миску на отдѣльно сваренный съ масломъ рисъ.

7. Лѣнныя щи.

Сварить обыкновенный бульонъ, когда начнетъ кипѣть, положить разной зелени связанной въ одинъ пучекъ, когда супъ хорошо уварится, то процѣдить его и пучекъ зелени выбросить, а положить въ него кочанъ бѣлой капусты средней величины предварительно обваренной кипяткомъ и разрѣзанной на восемь частей, считая по куску на человѣка. Надо варить часъ и даже больше не накрывая крышкой. За четверть часа до обѣда положить горсть ложечкой вырѣзаннаго картофеля. Къ лѣнныямъ щамъ подается сметана и перецъ, чтобы каждый пожилъ самъ по вкусу.

8. Супъ шоре съ курицею.

Варить изъ старыхъ курицъ бульонъ, до тѣхъ поръ пока мясо не отстанетъ отъ костей, затѣмъ снять кожу, отдѣлать мясо и изрубить мелко, потомъ протереть сквозь сито поливая бульономъ. Взять рисъ хорошо развареннаго съ масломъ, взбить въ кашу, смѣшать супъ съ протертой курицею и подать.

вскипѣть вмѣстѣ и подавать на столъ. Этотъ супъ очень питателенъ, хорошо давать его больнымъ. Подается съ грениками жареными въ маслѣ.

9. Крупникъ.

Удобнѣе варить крупникъ въ тотъ день когда на обѣдъ жарится говядина или зразы; все негодное на жаркое мясо и кости выварить на бульонъ хотя и не очень крѣпкій; разварить отдѣльно одинъ стаканъ ячмой или перловой крупы въ густую кашу, положить въ нее полную столовую ложку масла и хорошенько взбить, чтобы она побѣлѣла, а затѣмъ залить бульономъ, размѣшать и дать вскипѣть вмѣстѣ, всыпать немного рубленой петрушки. Многія засыпаютъ просто крупой не разваривая ее, но за то супъ не будетъ такъ вкусенъ и бѣдъ.

10. Борщъ чистый.

Хорошій вкусъ борща совершенно зависитъ отъ свѣжаго свекольнаго кваса. Приготавливается же онъ слѣдующимъ образомъ: надо очистить нѣсколько красныхъ свеклей, положить въ горшокъ, залить чуть теплой водою, поставить въ тепломъ мѣстѣ и черезъ пять или шесть дней квасъ будетъ готовъ, тогда вынести его на холодъ и употреблять когда понадобится.

Сварить бульонъ, лучше всего изъ бедра съ мозговою костью или изъ свѣжа; можно также употреблять оставшіеся отъ жаркаго обрѣзки и кости. Зелень нарѣзать длинными кусочками особенно свеклы, посыпать немного сахаромъ, когда пуститъ сокъ, бросить все въ кипящій бульонъ и вмѣстѣ съ этимъ одинъ сушеный грибъ и луковницу, когда все это достаточно выварится, то не за долго передъ обѣдомъ долить въ супъ приготовленнаго какъ выше сказано свекольнаго кваса по вкусу и дать вскипѣть одинъ разъ, вслѣдствіе долгаго

Можно также прибавить къ говядинѣ кусочекъ свѣжей сви-
нины, окорока или коночной свиной грудины; все это разрѣ-
зается на кусочки и кладется въ борщъ.

Если цвѣтъ борща бѣловатый его надо подкрасить слѣ-
дующимъ образомъ: стереть на теркѣ сырую красную свеклу,
положить въ сито и процѣдить черезъ него борщъ въ ми-
ску. Еще надо испечь или сварить пару свеколь, и наръ-
зать длинными кусочками, и бросить въ миску при выдачѣ
на столъ.

Если хотятъ чтобы борщъ красиво выглядѣлъ надо его
совсѣмъ процѣдить и подавать въ чашкахъ или тарелкахъ,
спустя въ каждую яйцо въ мѣшечкѣ. Обыкновенно въ борщъ
опускаютъ уши или сосиски наръзанныя пласточками.

11. Борщъ со сметаной.

Вышесказаннымъ способомъ сваренный борщъ можно за-
блѣнить сметаной, но обыкновенно заблѣиваютъ сметаной пост-
ный борщъ т. е. варенный безъ говядины. Отварить пять
или шесть сухихъ грибовъ, двѣ луковицы, двѣ или три
свеклы и немного разныхъ кореньевъ. Особо же отъ нихъ
нѣсколько свеклъ, наръзать продолговатыми кусочками и за-
лить свекольнымъ квасомъ. На 2 бутылки борща взять два
средней величины стакана сметаны и двѣ ложки муки, раз-
мѣшать муку со сметаной и вливать по немногу въ борщъ
постоянно мѣшая. Положить въ борщъ нашинкованную свеклу
облитуя свекольнымъ квасомъ, добавить также отваренные
грибы, дать одинъ разъ вскипеть и подавать на столъ.

Къ этому борщу подаются въ крутую сваренныя яйца, раз-
рѣзанныя на четыре части, или тертый картофель съ масломъ.

Въ борщъ совсѣмъ постный на мѣсто сметаны сыплютъ
смоленскую крупу, впускаютъ уши съ грибами.

12. Квасъ для борща литовскаго.

Взять 1/2 фунта чернаго хлѣба, наръзать на куски, поло-
жить въ кастрюлю, залить водою, варить на медленномъ
огнѣ до половины, процѣдить, выжать, вымыть, вло-
жить въ кастрюлю, залить кипяткомъ и не покрывая ва-
рить до мягкости, откинуть на дуршлагъ, перелить нѣсколько
разъ холодной водою, выжать, очень мелко срубить и проге-
рѣть сквозь сито. Въ кастрюлю положить ложку масла, когда
вскипитъ положить приготовленную крапиву, поджарить, раз-
вести бульономъ. Въ суповую миску положить отваренной и
взбитой съ масломъ перловой крупы и мелко наръзанной
зеленой петрушки.

жить въ большой каменный горшокъ, наръзать туда же шесть
очень красныхъ, очищенныхъ свеклъ, налить чуть тепленькой
водою и поставить днемъ на солнцѣ, ночью подъ плиту, вымѣ-
шивать нѣсколько разъ въ день, а на третью сутки борщъ бу-
детъ готовъ. Приготовленный такимъ образомъ борщъ можетъ
быть изъ мяса, а также постный грибной и изъ однихъ ко-
реньевъ, подравленный сметаной, очень вкусенъ. Не надо за-
бывать что борщъ, т. е. самая закуска, льется въ бульонъ не
задолго передъ выдачею на столъ, нужно чтобы все вмѣстѣ
вскипѣло не болѣе двухъ разъ.

13. Супъ пюре изъ крапивы.

Сварить бульонъ изъ 2-хъ фунтовъ говядины, лучше всего
изъ грудины и 1 ф. ветчины, процѣдить, мясо наръзать кус-
ками и положить въ процеженный бульонъ. Фунта 1 1/2 или
2 молодой крапивы очистить отъ корешковъ, вымыть, вло-
жить въ кастрюлю, залить кипяткомъ и не покрывая ва-
рить до мягкости, откинуть на дуршлагъ, перелить нѣсколько
разъ холодной водою, выжать, очень мелко срубить и проге-
рѣть сквозь сито. Въ кастрюлю положить ложку масла, когда
вскипитъ положить приготовленную крапиву, поджарить, раз-
вести бульономъ. Въ суповую миску положить отваренной и
взбитой съ масломъ перловой крупы и мелко наръзанной
зеленой петрушки.

14. Супъ изъ помидоровъ.

Сварить обыкновенный бульонъ. Взять напр. на пять че-
ловѣкъ, отъ шести до восьми помидоровъ смотря по вели-
чинѣ, наръзать ихъ на части, положить въ кастрюлю кусокъ
масла, помидоры и немножко мякиша булки, варить такъ
съ полчаса; потомъ протерѣть все это чрезъ сито, развести
процеженнымъ бульономъ и прибавить полъ стакана бѣлаго
вина, для лучшаго вкуса. Къ этому супу подаются грѣнки
жаренныя въ маслѣ.

Можно также заправить его сметаной; но тогда не надо прибавлять вина.

15. Супъ изъ помидоровъ съ капустою.

Этотъ супъ можно варить безъ мяса, тогда только надо гораздо больше употребить масла и заправить его сметаной растертою съ мукой, считая 1 стаканъ сметаны на 2 человѣка, вмѣсто бульона развести его наваромъ изъ разной зелени и разварить къ нему рисовой крупы съ масломъ, положить это въ миску и залить горячимъ супомъ.

Сварить обыкновенный говяжий супъ и когда онъ почти готовъ, положить въ него примѣрно на 4 человѣка: 2 средней величины свеклы особо сваренныя и разрезанныя длинными кусочками, одинъ кочанъ бѣлой капусты обваривши его кипяткомъ, можно даже дать ему разъ вскипеть, и сливши воду нарезать его мелкими четвертушками; вмѣстѣ того четыре помидора тушить въ маслѣ и протерѣть ихъ сѣвостъ сито тоже въ этотъ супъ и дать всему этому вскипеть одинъ разъ. При выдачѣ на столъ положить въ миску 4 ложки хорошей свѣжей сметаны и говядину изъ супа разрезанную на довольно мелкія куски.

16. Борщъ-подольскій.

Сварить обыкновенный бульонъ, отдѣльно же сварить 2 свеклы и 2 кочна капусты разрезанной на 4 части обдать нѣсколько разъ кипяткомъ и одинъ разъ вскипятить, слить воду и положить въ бульонъ чтобъ вмѣстѣ кипѣло, свеклу нарезать полосками и положить туда же. Четыре большихъ помидоровъ подтушить въ маслѣ, протерѣть, влить въ супъ, и варить все вмѣстѣ. Въ миску положить 4 ложки хорошей сметаны и кусками нарезанное мясо изъ бульона.

<http://kulinarylare.z.w.pw/dorev.html>

<http://laretz-kulinary.narod.ru/>

17. Супъ изъ раковъ.

Штуку тридцать небольшихъ раковъ сварить съ укропомъ и съ солью, когда остынутъ очистить шейки и ножки, вынуть пятнадцать скорлупокъ, чтобы нафаршировать, остальную скорлупу истолочь мелко, положить ее вмѣстѣ съ кускомъ масла въ кастрюлю и поставить чтобы она понемногу жарилась. Когда масло сдѣлается краснаго раковаго цвѣта налить въ него бульону и поднимающееся къ верху окрашенное масло собрать ложкою въ особую кастрюльку, остальное процѣдить и протерѣть черезъ тонкое сито или толстое подотно: прибавляя къ протираемой массѣ столько бульона сколько нужно имѣть супа на четыре osoby. 2 стакана сметаны, ложку муки и собранное особо раковое масло смѣшать хорошо и этимъ заправить кипящий супъ. — Можно вмѣсто сметаны употребить желтки, считая одинъ желтокъ на человѣка, тогда не употреблять муки, а положить въ супъ развареннаго рису. Съ желтками супъ долженъ только согрѣться а отнюдь не кипѣть. Фаршъ для скорлупы дѣлается слѣдующимъ образомъ: срубить мелко мясо вынутое изъ раковыхъ ножекъ, добавить ложку свѣжаго масла, 2 ложки сухарей, соли, перцу, мелко нарезаннаго укропа и 2 желтка, вымѣшать, наложить этимъ скорлупы и передъ тѣмъ какъ подправлять супъ сметаной, бросить въ супъ чтобы сварились.

Въ миску положить очищенныя шейки и ножки, фаршированную скорлупу и мелко изрубленнаго укропу.

18. Супъ изъ дичи.

Обыкновенно употребляются на этотъ супъ переднія части серны, оленя или зайца, заднія части идутъ на жаркое. И такъ взять напр. переднюю часть зайца на три persons и разныхъ кореньевъ, немного сухихъ грибовъ и варить такъ, чтобы мясо отпадало отъ костей, а затѣмъ слить бульонъ, отобравъ

мясо от костей, мелко изрубить его и протереть через дуршлак, поливая бульономъ. Влить въ это все около стакана блага вина, ложечку уксуса и ложечку сахара. Взять ложку масла растереть съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, заправить этимъ супъ и подавать съ гренками или пирожками. Можно супъ этотъ дѣлать и изжаренной уже дечи.

Можно экономично приготовить этотъ супъ замѣняя вино легкимъ уксусомъ.

19. Супъ изъ щавеля.

Срубить мелко щавель, считая лѣтомъ 1 горсть на 2 персоны, весной же 1 горсть на 1 человека, изжарить его съ кускомъ масла въ кастрюлѣ, развести бульономъ, дать поварится и заправить сметаною смѣшанною съ одною ложкою муки, — когда вскипитъ подавать на столъ.

Постный щавелевый супъ требуетъ больше масла — разводитья наваромъ изъ разныхъ кореньевъ, потомъ надо взять стакана два сметаны, разбить ее съ двумя ложками муки и тремя желтками, заправить этимъ супъ, дать вскипеть и подавать. Къ щавелевому супу, подаются яйца или гренки. Съ маринованнымъ щавелемъ на зиму, варится супъ точно также.

20. Супъ съ листьями щавеля.

Сварить крѣпкий говяжий супъ, когда таковой готовъ, отлить изъ него немного въ особый горшокъ и въ такомъ сварить горсть или больше по желанію, листьевъ щавеля, которые заранѣе слѣдуетъ выполоскать и высушить. Щавель варится очень скоро, то и слѣдуетъ его варить не долго до обѣда. Подавая на столъ процѣдить въ миску супъ и положить туда сваренный щавель. — Къ этому супу подаются яйца въ мѣшечкахъ, надо ихъ разливая супъ класть на тарелки; а если ихъ положить въ миску то они могутъ разойтись и придать супу не чистый видъ.

21. Супъ изъ гороху.

Четыре стакана гороху залить тремя бутылками воды, поставить варить; когда хорошо вскипитъ нѣсколько разъ, отлить воду, выполоскать въ ней же горохъ и налить его свѣжею горячею водою, положить туда же фунта два прорешей жиромъ копченой свинины или копченый хвостъ, обваривъ его раньше кипяткомъ, и поставить варить, прибавивъ коренья. Когда горохъ совсемъ разварится, вынуть мясо, коренья. Когда горохъ совсемъ разварится, нарезать горохъ протереть чрезъ сито или мелкій дуршлакъ, нарезать кусочками свинину, положить въ протертый горохъ, дать вскипеть, и подавать съ гренками изъ черного и блага хлѣба поджаренными въ маслѣ. Въ миску высыпать немного маерану.

Если этотъ супъ варится безъ мяса, то надо употребить больше гороха и когда онъ будетъ протертъ, положить въ него немного, прежде разваренной перловой крупы, ложку хорошаго масла и подавать на столъ съ гренками.

22. Супъ изъ спаржи.

Когда уже спаржа старѣетъ и не такъ вкусна, или наберется довольно много тоненькой, то надо нарезать ее на кусочки и разварить въ жидкомъ бульонѣ, когда совсемъ разварится, протереть чрезъ сито, заправить сметаною разтертой съ мукой и дать вскипеть. Нѣсколько штукъ крупной спаржи очистить и сварить особенно, нарезать на довольно большіе куски и опустить въ миску въ супъ.

Когда нѣтъ бульона, можно варить этотъ супъ на наварѣ изъ зелени, прибавляя въ него кусочекъ сухаго бульона.

23. Супъ Неаполитанскій.

Имѣя обыкновенный бульонъ, взять на 3 персоны ложку масла, поджарить на бѣло съ 1 ложкою муки и двумя ложками

тертого пармезана, мѣшая непрерывно деревянной лопаточкою, когда все составит одну сплошную массу, развести стаканом сливок, вскипятить, заправить двумя желтками не допуская болѣе кипѣть, развести нужнымъ на 3 персоны количествомъ бульона. Отдѣльно же сварить немного тонкихъ итальянскихъ макаронъ, изломанныхъ въ мелкіе куски, положить въ миску и вылить на нихъ супъ, и подать на столъ тертый пармезанъ.

24. Супъ à la tortue.

Сварить очень крѣпкій бульонъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, положить трюфелей, наръзанныхъ ломтиками вмѣстѣ съ сокомъ въ которомъ варились онѣ. Отварить особо телячью головку съ корешками и солью, часть ея наръзать на куски и уложить въ миску, кромѣ того положить туда отваренный и наръзанный въ куски телячій спинной мозгъ и три яйца въ крутую, наръзанная въ четвертушки. Однимъ словомъ супъ долженъ быть совершенно густой, хотя безъ всякой подправки.

25. Супъ кровяной изъ утки или поросенка.

Супъ этотъ дѣлается изъ поросенка, утки или даже изъ передней части гуся. Надо вскипятить немного уксуса, посолить, простудить и въ этотъ уксусъ спустить кровь при зарѣзываніи поросенка, гуся или утки. Поросенокъ послѣ обыкновеннаго очищенія рѣжется на куски и варится изъ него бульонъ, отъ гуся же берется только потроха которые варить надо съ 2 ф. говядины, какъ обыкновенный бульонъ съ прибавкой 2 грибовъ сухихъ, луку и кусочка свѣжаго шпеку со шкуркой. Когда все сварится до мягкости, процѣдить бульонъ, поросенка или утку вынуть на блюдо и покрыть, чтобы не почернѣло потому что изъ нихъ дѣлается рагу, для котораго надо отлить немного бульону; — $\frac{1}{4}$ фунта приправы (даже

шесть въ каждой булочки извѣстныхъ) размочить въ водѣ, растерѣть и влить въ уксусъ съ кровью, вымѣшать хорошо и этимъ заправить процѣженный бульонъ, попробовать супъ, если онъ не довольно кисель подбавить уксусу, положить нѣсколько кусковъ сахару, наръзать маленькими кубиками сваренный шпекъ, положить въ супъ и вскипятить вмѣстѣ смотря чтобы не свернулось. Особенно сварить сушеныхъ грушъ, яблочковъ и чернослива, и вмѣстѣ съ водой въ которой варились влить въ миску. Еще особо отварить наръзанныхъ клецекъ, какъ для бульона и уложить въ миску, также какъ и потроха негодные на рагу и залить все это супомъ.

26. Кисляя щи на говядинѣ.

Самые вкусные щи на говядинѣ. Поставить мясо какъ на обыкновенный бульонъ, съ меньшимъ количествомъ воды, послѣ снятія пѣны влить соуса съ небольшимъ количествомъ рубленной капусты, положить нѣсколько сушеныхъ грибовъ, наръзанную луковницу, посолить и варить пока мясо не будетъ мягкое. Тогда подправить ложкой муки растертой съ жиромъ снятымъ сверху, грибы вынуть, пошпиковать и уложить въ миску. Можно тоже варить щи на вегетинѣ, которую раньше надо нѣсколько разъ обдать кипяткомъ.

27. Щи.

Сварить обыкновеннымъ образомъ крѣпкій бульонъ, выжавъ сокъ изъ рубленной капусты положить ее въ кастрюлю съ масломъ, подлить бульону и тушить пока не будетъ мягкая и не приметъ темнаго цвѣта. Подавая на столъ, развести капусту, въ которой должно быть много бульону. Для этого супа подается, рассыпчатая грѣчная крупа или такая же крупа сваренная съ масломъ, простуженая на плоско растянутымъ блюдомъ, наръзанная длинными кусками и поджаренными въ масле

28. Супъ изъ свѣжаго горошка.

Два фунта лущенаго горошку залить водой, чтобъ покрыть горошекъ и варить съ кореньями пока не сдѣлается совершенно мягкимъ, протерѣть черезъ сито и развести бульономъ. Когда все протерто, подправить 2 желтками на 4 персоны, согрѣть, но не кипятить и вылить въ миску. Особо подать рублинные гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ.

29. Супъ лимонный.

Сварить обыкновенный бульонъ, взять стакана два сметаны—человѣкъ на шесть, три желтка, соевъ изъ одного большаго лимона, все это хорошо размѣшать и развести бульономъ. Разварить перловой крупы, растерѣть ее съ масломъ до бѣла и положить въ заправленный супъ и вскипятить. Обыкновенно, этотъ супъ дѣлають постный, вмѣсто же бульона берутъ наваръ изъ сухихъ грибовъ, разныхъ кореньевъ и луку и поступаютъ какъ выше сказано. Вмѣсто перловой крупы можно употребить рисовую крупу, супъ будетъ бѣлѣе, нарѣзать ломтиками лимонъ и положить въ миску.

30. Супъ огуречный (разсолъникъ) на почкахъ.

Сварить почки цѣликомъ, съ мясомъ или костями, съ корешками, какъ обыкновенный бульонъ. Въ процеженный бульонъ влить по вкусу огуречнаго разсола и положить нѣсколько очищенныхъ и нарѣзанныхъ на кусочки огурцевъ, а когда нѣсколько разъ вскипитъ заправить сметаной, или подать супъ чистый съ поджаренными нарѣзанными ломтиками картофелю. Почки нарѣзать ломтиками и положить въ миску.

31. Супъ грибной бѣлый.

Супъ этотъ дѣлается обыкновенно изъ потрохъ и куриныхъ

или утки. Сварить изъ нихъ бульонъ съ кореньями и грибами, отдѣльно же сварить до мягка $\frac{1}{4}$ ф. перловой крупы, когда готова, разбить до бѣла съ ложкой масла, влить въ нее 1 ф. хорошей сметаны, развести бульономъ, вскипятить и подать на столъ. Если супъ этотъ долженъ быть постный, то дѣлать его на отварѣ изъ однихъ корешковъ.

32. Супъ бѣлый Карльсбадскій.

Этотъ супъ очень питательный, рекомендуется для больныхъ. Фунта два телятины, остатки отъ жаркаго какъ то: лапки и потроха отъ птицъ или просто два фунта телятины и курицу, съ кореньями варить какъ можно больше, снимая пѣну. Особо разварить два стакана перловой или овсяной крупы или даже рисовой безъ соли съ кускомъ масла, обращая вниманіе чтобы не пригорѣло. Когда крупа разварится протерѣть сивозъ сито развода по немногу бульономъ. Супъ долженъ быть довольно густой т. е. какъ гороховый, размѣшать его хорошенько и поставить прокипеть. Для здоровыхъ опустить гренки поджаренные въ маслѣ, прибавивъ петрушки и укропу.

33. Супъ изъ зелени.

Взять разной зелени, маркови, рѣпы, брюквы, гороху, луку, сельдерею, петрушки, картофелю, всю эту зелень очистить, разрѣзать на кусочки и обварить кипяткомъ, слить его, залить свѣжей холодной водой и варить до мягкости, а затѣмъ протерѣть все вмѣстѣ. Если же есть остатки мяса, то поварить ихъ прежде нѣсколько времени отдѣльно, снять пѣну и тогда положить приготовленную зелень. Супъ будетъ гораздо вкуснѣе. Заправить протертой супъ ложкою масла растертаго съ двумя желтками, поставить чтобы согрѣлось и подавать съ грен-

кеними въ маслѣ.

34. Супъ картофельный.

Этотъ супъ готовится разными способами, лучше всего на бульонѣ, вываренномъ изъ остатковъ мяса отъ жаркаго и костей. Положить въ супъ кореньевъ, вырѣзанныхъ разными фигурками для красоты и пучекъ зеленой петрушки, которую выбросить потомъ прочь. За полчаса до обѣда опустить въ супъ, картофель нарезанный звездочками и обваренный кипяткомъ; картофелю должно быть довольно много, чтобы супъ съ таковымъ наварился. Кто любитъ густой супъ, слѣдуетъ протерѣть нѣсколько штукъ картофелю чрезъ сито, размѣшать съ супомъ. Можно варить этотъ супъ постный, какъ обыкновенно съ наваромъ изъ грибовъ, заправлять поджареннымъ масломъ съ мукою и подавать съ гренками. Въ картофельный супъ всегда сыплется петрушка и укропъ.

35. Супъ пюре картофельный.

Дѣлаютъ еще картофельный супъ слѣдующимъ образомъ: сварить бульонъ изъ кусковъ говядины не годной ни на жаркое, ни на битки или изъ баранины, какъ всегда съ кореньями; отдѣльно же сварить очищенный цѣльный картофель съ солью, когда станетъ мягокъ отлить, положить ложку масла и протерѣть чрезъ рѣшето, развести процеженнымъ бульономъ и заправить 2 желтками, взбитыми съ теплымъ топленнымъ масломъ, всыпать мелко нарезаннаго укропу и петрушки, согрѣть на огнѣ и подать на столъ. Вместо желтковъ можно употребить ложку муки съ масломъ.

СУПЫ ПОСТНЫЕ.

36. Супъ грибной.

Этотъ супъ хорошо замѣняетъ бульонъ въ постные дни. Можно готовить его преснымъ и кислымъ. Взять де

грибовъ на пять или шесть особъ, вымыть ихъ хорошенъко и налить водою, поставить варить, когда они съ полчаса покипятъ, положить туда разной зелени, двѣ луковицы, немного перцу и варить все это пока грибы не будутъ мягки, тогда процедить супъ, вынуть грибы, тонко ихъ нашинковать, бросить опять въ супъ и влить уксусъ по вкусу, если хотятъ имѣть супъ кислый. Поджарить ложку масла съ ложкою муки, а кто любитъ то и поджаренную луковицу, заправить этотъ супъ и поставить вскипеть. Опускаются въ него клецки. Кто хочетъ имѣть этотъ супъ прѣсный не нужно лить въ него уксусъ, а клецки замѣняются Смоленской крупной растертой съ яйцомъ и уже тогда лукъ поджаренный не годится въ супъ. Точно также варится супъ изъ свѣжихъ грибовъ только всегда прѣсный. Крупа протирается слѣдующимъ образомъ: взять чайную чашку крупы, высыпать на глубокую тарелку и впустить туда одно яйцо и растерать до тѣхъ поръ пока яйцо соединится съ крупой, тогда разложить эту массу по тарелкѣ и поставить сохнуть въ легкую печь или на солнцѣ. Этой же самой крупой засыпается супъ изъ курицы, утки или цыпленка.

37. Супъ изъ рыжиковъ или шампинионовъ.

Очистить и вымыть хорошенъко грибки, нашинковать довольно мелко, залить ихъ наваромъ изъ кореньевъ и варить пока не сдѣлаются мягкими, шампинионы же варятся дольше рыжиковъ, поджарить масло съ мукою, заправить этимъ супъ и можно опустить въ него клецки. Грибовъ должно употребить довольно много, чтобы супъ былъ вкусный. Въ миску положить зеленой петрушки, укропу, и кто любитъ не много перцу.

38. Кашка на грибномъ отварѣ.

Выварить нѣсколько сухихъ грибовъ и кореньевъ, когда станутъ мягки, процедить ихъ, посолить и въ этотъ от-

варь всыпать смоленской крупы, протертой съ яйцомъ, какъ сказано въ § 36. и положить кусокъ масла. Если желаютъ имѣть кашу густую надо положить по больше крупы.

39. Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ.

Взять стаканъ крупы ячневой, перловой или овсяной, залить водою и поставить варить на густую кашу, когда начнеть кипѣть положить кусокъ масла, развареную совсѣмъ крупу растерѣть до бѣла масломъ, развести чистымъ кипяткомъ, какъ кто хочетъ гуще или жиже, процѣдить сывоз сито и тогда только посолить, иначе супъ будетъ красноватый. Передъ выдачею приготовить очищеннаго и нашинкованнаго миндаля и изюму положить въ супъ и дать разъ вскипѣть. Въ миску опустить гренки, поджареные въ маслѣ.

40. Уха.

Самая лучшая изъ карасей, угря, налима и ершей. Сварить много кореньевъ съ нѣсколькими луковичами, за 20 или 25 минутъ передъ выдачею на столъ положить рыбу, когда готова, вынуть осторожно, супъ процѣдить, положить подправку состоящую изъ ложки масла съ мукой и сварить въ немъ паръзанная нагъ для бульона клецки. Рыба мелкая подается съ супомъ вмѣстѣ, но крупная же особеннымъ блюдомъ подъ соусомъ.

41. Супъ постный миндальный.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля и пять штукъ горькаго обварить, очистить и источить въ ступкѣ, прибавить немного воды чтобы не замаслился. Развести эту массу двумя бутылками воды и процѣдить черезъ салфетку, еще разъ протолочь и процѣдить такимъ же образомъ; положить отъ полфунта до трехъ четвертей сахара и размѣшать. Разварить рись въ молокѣ или въ водѣ (если супъ совсемъ постный).

съ сахаромъ, корицею и изюмомъ, положить это въ миску и развести миндальнымъ молокомъ. Этотъ супъ можно подавать холодный или теплый.

42. Супъ изъ пива со сметаною.

Вскипятить въ кастрюлѣ бутылку обыкновеннаго не горькаго пива. Разбить въ чашкѣ стаканъ сметаны съ четырьмя желтками и ложкою сахара, размѣшать потихоньку съ изюмомъ, дать ему согрѣться, но не вскипѣть, постоянно мѣшая и подать на столъ. Къ этому супу подають свѣжій творогъ, отжатый отъ сыворотки и гренки изъ ситного хлѣба, поджареные въ маслѣ.

43. Супъ изъ пива.

Поставить въ кастрюлѣ на огонь бутылку пива, всыпать хорошую горсть черстватаго натертаго на теркѣ хлѣба, немного корицы, гвоздики, изюму, кто любитъ имбирю, положить кусокъ свѣжаго масла, вскипятить и подавать.

44. Затиры или гречневья клецки на молокѣ.

Обыкновенно на затиры дѣлается крѣпкое тѣсто изъ муки, яицъ и воды, рвутъ его или рубятъ на маленькіе кусочки и бросаютъ въ кипящее или горячее молоко и даютъ вскипѣть заправляя масломъ. Гречневья же клецки дѣлаются другимъ способомъ: взять два стакана гречневой муки и ложку пшеничной, заварить это нѣсколькими ложками кипятку и все мѣшать пока совсѣмъ не останется сухой муки. Въ кипящее молоко опускать серебряною или жестяною ложкою продолговатыя клецки очень скоро, когда всплывутъ на верхъ, супъ готовъ.

45. Саго на винѣ.

Положить въ кастрюлю полфунта краснаго или бѣлаго саго обдать кипяткомъ.

комъ и слить, а затѣмъ залить 8 стаканами и варить постоянно мѣшая пока не сдѣлается прозрачнымъ, тогда вылить на сито, чтобы вода стекла. Вскипятить 4 стакана бѣлаго или краснаго французскаго вина съ двумя стаканами воды, всыпать три четверти фунта сахару, положить лимонной корки и корицы кусочками, пару гвоздики, положить процѣженное саго, согрѣть вмѣстѣ и вылить въ миску, въ которой должно находиться нѣсколько ломтиковъ лимона. Красное саго варится только на красномъ винѣ, бѣлое можно какъ кто захочетъ.

46. Холодецъ.

Сварить хорошей бульонъ изъ кусочковъ говядины и телятины, однимъ словомъ изъ разныхъ обрѣзковъ отъ мяса приотлееннаго на жаркое, процѣдить и добавить по вкусу свекольнымъ квасомъ (см. № 10). Нарѣзать малыми кусками вмѣстѣ съ листочками свѣжаго свекольника, отварить вмѣстѣ съ мелко нарубленнымъ укропомъ, процѣдить, положить въ миску. На пять тарелокъ этого супа взять 4 стакана сметаны, вымѣшать хорошо въ мискѣ со свекольнымъ и укропомъ и не переставая мѣшать, вылить на это 4 стакана горячаго бульона, вымѣшать хорошо, положить нѣсколько ломтиками нарѣзанныхъ крутыхъ яицъ, раковыхъ шейки и ножки, свѣжихъ огурцовъ кубиками нарѣзанныхъ, также нарѣзанной осетрины лососины, или телятины и куриныхъ грудей, чтобы только мясо было бѣлое и вынести на ледникъ. Для подправки бульона, можно къ этому супу употреблять огуречный рассоль. Подавая на столъ, нужно на каждую тарелку положить по куску льда. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ супъ этотъ подаютъ просто на простоквашу, которую размѣшиваютъ вмѣстѣ со сметаной, владуть свекольникъ и всѣ другія принадлежности и подаютъ на столъ.

47. Ботвинья.

Очистить, вымыть и сварить съ солью подф

и половину молодого свекольника съ листочками, протерѣть черезъ сито. Въ миску положить чайную ложку сарептской горчицы, ложку мелкаго сахару, ложки двѣ соли, немного мелкаго перца, растереть вмѣстѣ, вложить протертую зелень, вымѣшать, налить 3 бутылки кваса и вынести на ледникъ. Къ супу тому подается отварная лососина, осетрина, бѣлорыбца или семга, а на особомъ блюдѣ мелко рубленный зеленый лукъ, мелко рубленные крутые яйца, четырехугольными кусочками рѣзанные свѣжіе огурцы и тертый хрѣнъ.

48. Окрошка.

Жареную дичь, курицу, индѣйку, телятину, баранину, говядину, солонину, языкъ, все что кто имѣетъ оставшагося дома, нарѣзать четырехугольными кусочками, прибавить мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцевъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленнаго зеленого лука, немного укропа, сложить все въ суповую чашку, влить фунта 1½ сметаны, прибавить соли и перцу и разбавить квасомъ по вкусу.

49. Холодецъ изъ земляники.

Стакановъ 8 земляники выполоскать и протереть сивозе сито съ тремя стаканами горячей воды; всыпать стаканъ сахару, влить стаканъ легкаго бѣлаго вина, размѣшать все и подогрѣть, стараясь только чтобы не вскипѣло; такъ сваренный супъ вынести на ледникъ и подавать съ кренделями обваренными кипяткомъ и посыпанными сахаромъ, или гренки изъ бѣлаго хлѣба, которые надо помочить въ молокѣ и поджарить въ маслѣ.

50. Холодецъ изъ черники.

Стакановъ 8 черники залить водою такъ, чтобы только

не полопаются, протереть сквозь сито, поставить чтобы густота опала, слить чистый сокъ, всыпать полтора стакана сахара, нѣсколько кусочковъ корицы, влить полъ стакана краснаго вина, разболтаннаго съ неполной ложкой пшеничной муки, поставить на огонь, когда закипитъ всыпать чашку отобранныхъ ягодъ, дать разъ вскипѣть, снять съ огня и вынести въ ледникъ. Многіе заправляютъ этотъ супъ сметаной, но безъ ней онъ вкуснѣе и здоровѣе. Для запаха можно бросить немного лимонной корки. Къ супу подаютъ гречки.

51. Холодецъ изъ вишенъ.

Стакановъ 8 вишенъ безъ стебельковъ залить водой, вложить кусокъ корицы, 2 гвоздики, вскипятить нѣсколько разъ и протереть черезъ дуршлагъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влить стаканъ краснаго вина, разболтаннаго съ ложкой пшеничной муки, вскипятить вмѣстѣ, вылить въ миску и вынести въ ледникъ. Подавать съ гречками.

52. Холодецъ изъ яблоковъ и груши.

Нарѣзать четвертушками зрѣлыя груши или яблоки, налить воды столько чтобы ихъ покрыло и варить до тѣхъ поръ, покуда не разварятся. Тогда протереть черезъ дуршлагъ, всыпать по вкусу сахару, немного толченой корицы, заправить сметаной, вскипятить разъ, остудить и подавать съ гречками. Можно этотъ супъ подавать и теплый.

53. Супъ изъ сливъ.

Стакановъ 8 зрѣлыхъ сливъ очистить отъ косточекъ, налить водой лишь только чтобы ихъ покрыло и варить мѣшая чтобы сливы не пригорѣли. Когда разварятся, протереть сквозь дуршлагъ, всыпать стаканъ сахару, положить кусокъ корицы, влить стаканъ воды разболтанной съ полъ

муки, вскипятить и подавать съ гречками горячимъ; кто желаетъ можно подавать холоднымъ.

54. Супъ пивной холодный.

На 2 бутылки пива взять 3 лимона и $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара. Всыпать сахаръ въ миску и залить его стаканомъ пива, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, а третій нарѣзать ломтиками выбрасывая старательно косточки. $\frac{1}{4}$ фунта изюма безъ косточекъ выполоскать въ холодной водѣ и обдать кипяткомъ, послѣ нѣсколькихъ минутъ отлить воду и положить изюмъ въ миску вмѣстѣ съ кускомъ корицы и ложкою тертаго ржанаго, столоваго хлѣба, влить $\frac{1}{2}$ бутылки краснаго вина а по недостатку онаго рюмку рома. Все вымѣшать хорошо и развести остальнымъ пивомъ.

55. Супъ изъ молока съ меренгами.

На двѣ бутылки молока, взять шесть желтковъ, разбить ихъ со стаканомъ сахара, поставить молоко на огонь, когда вскипитъ, вливать по немногу желтки, мѣшая постоянно и не давая кипѣть, а только чтобы молоко погустѣло, положить туда кусокъ корицы или ванили, вылить въ миску и поставить остыть въ холодномъ мѣстѣ. Бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать съ двумя ложками сахара и немного корицы и опускать эту пѣну серебряною ложкою на кипящее молоко, и варить какъ клецки, когда сварятся вынимать изъ дуршлака ложкою въ миску, молоко же заправить желтками какъ сказано выше. Въ этотъ супъ кладутъ также разварной рисъ съ сахаромъ и корицею.

Замѣчаніе. Я потому не даю пропорцію къ супу, что лучшая пропорція считать большой стаканъ на персону. Большую роль въ супѣ играетъ бульонъ и когда недостаетъ мяса, можно подбавлять кусочекъ сухаго бульона, чтобы супъ былъ

Когда готово, оставить его на доскѣ съ полъ часа, пусть подсохнетъ, тогда разрѣзать въ длину, положимъ пальца въ три, положить одну полоску на другую, и рѣзать какъ можно по товше, нарѣзанныя макароны разбросать по столу, чтобы еще подсохли и за четверть часа до обѣда положить въ супъ чтобы вскипѣли. Пропорціи эта человекѣ на восемь.

3. Кашка.

Въ супъ просто всыпать полъ чайной чашки смоленской или манной крупы или вскипятить немного воды съ солью, съ кускомъ масла и засыпать крупу, сварить густую кашу, часто мѣшая чтобы не пригорѣла, когда готово разложить ее и плоское блюдо разгладить ложкой, помочевой въ масло и когда совсѣмъ остынетъ, то нарѣзать четырехъ-угольными кусочками и опустить въ миску. Эту кашку можно подавать на другое кушанье, горячую облитую поджареннымъ масломъ; также для больныхъ варюць ее по жиже т. е. засыпанъ меньше крупы. Можно стереть крупу яйцомъ, высушить и всыпать въ супъ.

4. Клецки французскія.

Взять ложку хорошаго масла, размѣшать до бѣла, вбить четыре желтка постоянно мѣшая въ одну сторону, всыпать полъ стагана муки и влить ложку холоднаго жиру, снятого съ бульона, размѣшать хорошенко, взбить бѣлки и перемѣшать съ тѣстомъ посылая полъ дождюю муки. Въ кастрюльку отлить бульону, когда вскипитъ опускать осторожно серебряною ложкою клецки, мочая ее за каждымъ разомъ въ супъ, дать вскипѣть и выливать въ миску.

5. Клецки французскія безъ пѣны.

Раскертъ до-бѣла 1/2 ложки фигура съ 1 ложкой хорошаго масла, впустить по одному 2 желтка и продолжать те-

ОТДѢЛЕНІЕ II.

РАЗНЫЯ ПРИБАВЛЕНІЯ КЪ СУПУ.

1. Рисъ.

Взять четверть фунта рису на четыре персоны, налить горячей водой, размѣшать, рисъ опадетъ въ низъ, мутную воду слить, повторить тоже самое, потомъ залить его холодною водою и пусть такъ постоитъ съ часъ, отъ чего рисъ будетъ бѣдѣе. Слить воду, налить теплою и поставить, мѣшая чаще, чтобы не пригорѣлъ, когда начнетъ развариваться, положить кусокъ масла, соли и варить пока не будетъ совсѣмъ мягкой, подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ миску.

2. Макароны.

Для супа гораздо вкуснѣе покупныхъ приготовленныхъ домашнія макароны, дѣлаются же онѣ слѣдующимъ образомъ: взять два стагана самой лучшей муки и три яйца, замѣсить очень густое тѣсто, потомъ раскатать его какъ можно толще

рѣть пока не сдѣлается густымъ, добавить по одному 2 цѣльных яйца и тереть опять до густоты. Тогда по немного всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, вымѣшать съ нею отлично, но не тереть долго, а то выглядѣть будетъ свернувшийся и опускать серебрянной ложкой въ бульонъ; варить подѣ крышкой чтобы поднялись. Клецки эти могутъ въ сыромъ видѣ быть сохранены до слѣдующаго дня, до того они прочныя.

6. Клецки французскія на-скоро.

Ложку масла, двѣ ложки муки и 3 яйца разбить въ латкѣ не болѣе 5 минутъ и сейчасъ ложкой опускать въ бульонъ. Не будутъ очень нѣжныя, но вкусныя.

7. Клецки заварныя.

Масла полъ стакана и стаканъ воды вскипятить, всыпать стаканъ муки, мѣшать на огнѣ пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюлки, отставить, когда простынетъ, вбить два или три яйца и размѣшать какъ можно лучше. Опускать ложкою въ супъ, какъ сказано выше о французскихъ клецкахъ, или укладывать ложкой клецки на листъ и поставить въ печьку.

8. Клецки нарѣзанныя.

Замѣсить тѣсто изъ двухъ стакановъ муки, одного яйца и немного воды не очень крѣпко, раскатать на столѣ, нарѣзать четырехъ-угольные или длинноватые кусочки, бросить въ кипятокъ, когда всплывутъ наверхъ, выбросить ихъ на дуршлакъ, облить холодною водою, чтобы онѣ не слиплись и положить въ миску.

Въ грибномъ или рыбномъ супѣ можно ихъ прямо варить, на бульонѣ же варить ихъ не слѣдуетъ, будетъ мутный бульонъ.

9. Фрикадельки къ супу.

Взять полъ фунта жиру отъ вырѣзки, изрубить мелко отбрасывая жилки, растереть въ массу, положить тертой булки, двѣ ложки бульона, немного перцу, соли, мускатнаго орѣха, мелко изрубленной зеленой петрушки или укропу, вбить два яйца, размѣшать все какъ можно лучше, скатать шарики и варить въ бульонѣ.

10. Фрикадельки въ борщу.

Вышеописанныя фрикадельки могутъ служить и въ борщѣ, но лучше приготовить ихъ слѣдующимъ образомъ: полъ фунта хорошей говядины и четверть фунта жиру или мозгу изъ кости, изрубить мелко, посолить и посыпать перцомъ, изрубить луковку и выжать изъ нея сокъ или испечь ее и растерѣть съ рубленою говядиною, положить одно яйцо, немного тертой булки, размѣшать все хорошенъко, катать катышки и варить въ борщѣ.

11. Ушки въ борщѣ.

Оставшійся отъ жаркаго кусокъ говядины или вареной изъ супа, изрубить мелко; съ кусочкомъ свиного жиру, ложку масла положить въ кастрюлю чтобъ закипѣло; бросить туда одну луковичку истертую или печеную, дать разъ только вскипѣть, но не поджарить и снять съ огня, положить въ это масло, изрубленную говядину, два или три сухихъ гриба, прежде отваренныхъ и мелко изрубленныхъ, подлить немного навару отъ грибовъ, немного тертой булки, два яйца; посолить, посыпать перцомъ и хорошо вымѣшать.

Замѣсить тѣсто не очень твердое изъ двухъ стакановъ муки, одного яйца, немного воды, раскатать довольно тонко, разрѣзать на четырехъ-угольные кусочки, положить на каждый кусокъ въ немного фаршу, края тѣста помазать бѣлкомъ,

сложить косыночкой, которой два противуположные конца сложить вместе, бросить в кипяток посоленный, когда всплывут отбросить, положить в миску и залить супом. В постъ уши вместо говядины начиняются грибами. Очень вкусны поджарены в масле. Пропорция на 6 человекъ.

12. Фрикадельки изъ жареной телятины.

Кусокъ жареной телятины изрубить, положить туда два яйца, ложку сметаны, ложку булки тертой, рубленого лука, перцу, соли, вымшати хорошенько, катать катышки в мукъ или сухаряхъ и варить в супъ или борщъ.

13. Фрикадельки изъ рыбы.

Снять кожу съ судака или щуки, положить в два фунта, вынуть кости, мясо изрубить и посолить. Взять ложку масла, тертого лука, кусокъ булки вымоченной в молокѣ, выжавъ ее положить два яйца, вымшати все хорошенько, посыпать столъ мукою и катать продолговатыя палочки длиною в палецъ. Бросать в посоленную кипятокъ, когда всплывутъ наверхъ вылить на дуршлагъ и когда остынутъ нарезать в миску пластинками. Эти самыя фрикадельки подаются съ бѣлымъ со сметаной соусомъ, только тогда не надо ихъ рѣзать, а подавать цѣльными, можно прибавить нарезанныя клецки.

14. Раки начиненные.

Сварить тридцать раковъ съ солью, съ укропомъ, когда остынутъ, вычистить шейки и ножки, отобравъ по большее шеек по крупнѣе, остальные изрубить мелко, смшати съ ложкою масла, ложкою тертой булки, немного мелко изрубленнаго укропа, посолить, посыпать перцомъ, вбить два желтка, вымшати все вместе, наложить этою

лупки отъ раковъ и опустить в кипящій супъ. Такими раками обладываютъ также разную зелень, какъ напр. горохъ и пр.; къ чему хорошо поджарить ихъ на маслѣ; шейки укладываются между зеленью.

15. Яйца в мѣшечкѣ.

Поставить в низкой и довольно широкой кастрюлкѣ воды на полъ вершка вышиною и влить ложку уксуса, посолить, когда закипитъ, впустить яйцо разбивъ потихонько скорлупу и держа ее надъ самой водою бокомъ и какъ только бѣлокъ затянется кругомъ, вынимать осторожно ложкою съ дырочками (дуршлакомъ) лучше прямо на каждую тарелку по одному или по два яйца.

16. Яйца начиненныя.

Сварить яйца в крутую, когда остынутъ разрѣзать по поламъ яйцо вместе со скорлупою, вынуть яйцо стараясь не испортить скорлупы, изрубить мелко, вымшати хорошенько съ ложкою масла, немного соли, перцу и мелко рѣзаннаго зеленого лука, наложить этимъ фаршемъ скорлупу, посыпать сверху толченымъ сухаремъ. Распустить на сковородѣ масло, положить в него фаршемъ внизъ яйца, когда зарумянятся подавать особо къ супу.

17. Гренки съ пармезаномъ.

Обрѣзать со всѣхъ сторонъ корку булки, середину же нарезать ломтиками, растопить немного свѣжаго масла, макать в него ломтики булки, чтобы масло впиталось, а за тѣмъ посыпать натертымъ пармезаномъ и за полъ часа до

18. Разные гренки.

1. Нарѣзанную ломтиками булку подсушить въ печи или держа на вилкѣ надъ углями.

2. Нарѣзать булку кусочками и поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, постоянно переворачивая, пока подсохнутъ, подаются они къ гороховому или огуречному супу.

3. Ломтики булки помочить въ сливки или молоко, потомъ въ разбитое яйцо, обсыпать сухаремъ и поджарить въ маслѣ по обоимъ сторонамъ. Можно жарить не мокая въ яйцо. Эти гренки подаются къ супамъ: фруктовымъ, а также къ щавеля и помидоровъ; къ фруктовымъ супамъ посыпается сахаромъ.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

СОУСЫ.

Въ соусы обыкновенно употребляется масло и мука; — можно приготовить изъ этого запасъ на недѣлю впередъ. Взять фунтъ масла, растопить, слить въ кастрюлю, чтобы масло было совсѣмъ прозрачное и поставить на маломъ огнѣ и когда закипитъ всыпать по немногу, постоянно мѣшая, два стакана муки, дать вскипеть нѣсколько разъ поддерживая слабый огонь, вылить тогда въ чашку и употреблять смотря по надобности. Также можно приготовить поджаренный сахаръ: — полъ фунта сахару кусочками смочить водою на сковородкѣ и поставить на огонь, чтобы разошелся и сдѣлался темно-коричневаго цвѣта, слить его въ чашку, и когда нужно при- дать соусамъ темный цвѣтъ, употреблять отогрѣвая немного.

Не всѣ соусы закрашиваются жевымъ сахаромъ, особенно острые, вмѣсто сахару употребляется поджареное масло; — стаканъ сухой муки всыпать въ кастрюлю, поставить на легкй огонь, мѣшать до тѣхъ поръ, пока она

остынетъ; тогда всыпать въ сухую бутылку и держать въ сухомъ мѣстѣ; а когда пужно употреблять съ масломъ какъ выше сказано.

1. Соусъ изъ каперцевъ.

Если есть приготовленное масло съ мукою, то надо взять полную ложку этого соуса; если же нѣтъ, то взять ложку масла, вскипятить, всыпать туда ложку муки, размѣшать стаканомъ горячаго бульона, положить каперцевъ, два куска сахару или немного подожженнаго зарабѣ сахару, выжать соку изъ лимона по вкусу, вскипятить все вмѣстѣ, и облить — котлеты, утку или поросенка, а также и говядину. Въ этотъ соусъ можно положить немного маринованныхъ грибовъ или шампинионовъ.

Этотъ самый соусъ, можно дѣлать бѣлымъ къ телятиѣ, баранинѣ, курицѣ, цыплятамъ, уткѣ и къ разной рыбѣ, онъ не подтемяется сахаромъ, заливается вмѣсто бульона вывареннымъ супомъ изъ приготовленныхъ продуктовъ подъ соусъ, сахару не кладется, а только нѣсколько ломтиковъ лимона.

2. Соусъ темный съ корншономъ.

Поджарить сильно ложку масла, всыпать ложку муки, размѣшать, развести темнымъ бульономъ; особо въ кастрюль, вскипятить въ бульонѣ нарѣзанные корншоны и когда будутъ мягки смѣшать вмѣстѣ съ соусомъ; если не довольно кисло, подлить уксусу, положить ложечку поджареннаго сахару и даже больше кто любитъ по слаще.

3. Соусъ бѣлый съ шампинионами.

Очистить шампинионы отъ верхней кожицы, вымыть, нарѣзать длинными кусочками, всыпать не много воды и варить, когда закипятъ выжать подъ лимона

нышки, достаточно на шесть шампинионовъ, отчего они дѣлаются бѣлые; когда грибы будутъ мягки, растолочь ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, развести наваромъ изъ шампинионовъ, если мало прибавить бульону, полъ стакана бѣлаго вина, положить отваренные грибы и вскипятить все вмѣстѣ.

4. Соусъ изъ анчоусовъ или селедокъ.

Поджарить въ ложкѣ масла штукъ 20 очищенныхъ и изрубленныхъ анчоусовъ или 2 селедки вмѣстѣ съ молоками и одной маленькой, изрубленной луковицей, особо поджарить ложку масла съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ, вымѣшать съ поджаренными анчоусами или селедками, по вкусу прибавить лимону или каперцевъ съ уксусомъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ, вскипятить и полить говядину или телятину.

5. Соусъ изъ огурцовъ.

Этотъ соусъ употребляется къ вареной говядинѣ, или въ посту къ картофельнымъ котлетамъ съ селедкою.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести наваромъ сухихъ грибовъ, влить рассолу отъ соленыхъ огурцовъ, если недовольно кислый, прибавить кипяченаго уксусу, положить два или три нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, жженого сахару, все вскипятить и обливать кушанье.

6. Соусъ сѣрый съ изюмомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ и полъ стаканомъ вина, вскипятить; кусочка два сахару поддумывать, положить въ соусъ вмѣстѣ съ горстью изюма или кишмиша, прибавить ложку уксуса, вскипятить обливать телячьи ножки, головку, или языкъ;

обливают этимъ соусомъ рыбу, и тогда вмѣсто бульону лютю наваръ отъ рыбы, передъ выдачею на столъ положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернышекъ.

7. Соусъ изъ щавеля.

Фунтъ или два щавеля очистить, тщательно переполаскать, изрубить и отварить въ водѣ съ солью; слить воду, тушить не много щавель съ масломъ подливъ не много бульону, протерѣть, влить ложки двѣ сметаны, разболтанной съ ложкою муки и ложкою сахара, размѣшать, вскипятить и обливать говядину или телячьи котлетки.

8. Соусъ съ зеленымъ мелкимъ лукомъ.

Ложку масла вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, влить ложку уксусу, всыпать горсть зеленого луку мелко порубленнаго, вскипятить все вмѣстѣ и облить говядину.

9. Соусъ изъ луку (à la Soubise).

Десять большихъ, бѣлыхъ луковицъ очистить и залить соленымъ кипяткомъ минутъ на десять, вынуть изъ кипятка лукъ, накрошить и тушить накрывъ крышкою, съ четвертью фунта масла, обращая вниманіе, чтобы не пригорѣло и не поджарились, когда будетъ готово развести бульономъ, всыпать большую ложку муки, размѣшать и развести стаканомъ не густыхъ сливокъ, и еще варить на маломъ огнѣ все мѣшая, чтобъ не пригорѣло; всыпать не много сахару, протереть соусъ сквозь сито, и подавать къ бараньимъ котлетамъ.

10. Соусъ съ острымъ лукомъ.

Нѣсколько кусковъ сахару намочить водою и высушить

поджарить, положить кусокъ масла растертаго съ мукою, развести бульономъ, положить нѣсколько изрубленныхъ луковицъ и варить пока не будутъ мягки; влить ложки двѣ уксусу, вскипятить хорошенько и протереть сквозь сито; — кто хочетъ соусъ болѣе острый надо прибавить ложечку сапентской горчицы. Подается къ говядинѣ или баранинѣ.

Примчаніе. Употребляя лукъ въ кушанье слѣдуетъ его послѣ очистки обварить сильно кипяткомъ, или испечь въ печкѣ и протерѣть сквозь сито.

11. Соусъ голландскій (hollandaise).

Подъ этимъ соусомъ подаются обыкновенно болѣе нѣжныя кушанья напр. рыба и т. п., готовить его очень старательно, употребляя совершенно свѣжее и высшей доброты масло, а потому оно и обходится дорого.

Двѣ ложки хорошаго винограднаго уксуса посолить, добавивъ очень мало бѣлаго перца и кипятить въ кастрюлкѣ объемомъ въ бутылку до тѣхъ поръ, чтобы осталось только всего чайная ложка. — Тогда снявши съ огня налить въ кастрюлю двѣ ложки холодной воды и 2 разбитыхъ желтка, очистить ихъ такъ, чтобы и слѣдовъ бѣлка не оставалось, и поставивши кастрюлку на слабый огонь, мѣшать постоянно и очень старательно пока желтокъ не станетъ густѣть. Заранѣе надобно раздѣлить 30 золотниковъ самого лучшаго масла на 5 равныхъ частей, и изъ нихъ одну часть положить въ кастрюлю когда яйца начинаютъ густѣть, снять ее сейчасъ съ огня и мѣшать пока масло не растаетъ, тогда поставить ее опять на слабый огонь и постоянно мѣшая, продержать ее на огнѣ но буквально одну минуту; — тогда опять снять съ огня, добавить вторую часть масла, вымѣшать чтобы растаяло и опять минуту продержать на огнѣ мѣшая, снявши третій разъ кромѣ масла добавить двѣ ложки холодной воды, чтобы яйца не свернулись и всю эту операцию повторить разъ пять, т. е. чтобъ все масло положено

было частями въ кастрюлю. Соусъ долженъ быть густо-ватъ, безъ крупинокъ на подобіе хорошей сметаны. Тогда надо заправить его по вкусу лимономъ или каперсами или маконецъ бѣлымъ виномъ. Во всякомъ случаѣ прибавляется немножечко сахару, чтобъ утончить вкусъ соуса.— Въ этотъ соусъ мука совсѣмъ не употребляется. Можно его пригото-вить заранѣе, и подавая на столъ подогрѣть.

12. Соусъ лимонный.

Соусъ лимонный употребляется къ вареной курицѣ, цып-лятамъ, уткѣ, телятинѣ и даже къ рыбамъ, какъ то: къ шугѣ и судаку. Растереть ложку муки съ ложкой чисто от-топленнаго масла, развести бульономъ, выжать сокъ одного лимона, всыпать половину чайной ложки мелкаго сахара и вскипятить вмѣстѣ. Можно употреблять для этого соуса шам-пинионы свѣжіе или маринованные, которые надо отварить особо, многие прибавляютъ къ этому соусу желтка, но отъ этого онъ принимаетъ желтый цвѣтъ.

13. Соусъ лимонный красный.

Подрумянить ложку масла съ ложкой муки, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ крѣпкаго сухого бульона разбавленнаго въ маломъ количествѣ воды, выжать $\frac{1}{2}$ лимона, заколоровать жженымъ сахаромъ, вскипятить, процѣдить черезъ сито и облить кот-леты, на которыя раньше уложить ломтиками нарѣзанный лимонъ.

14. Соусъ бѣлый.

Вскипятить ложку масла съ ложкою муки, развести бульо-номъ, положить двѣ ложки сметаны, если есть — мелко из-рубленнаго укропу, кто любитъ кусокъ сахару, вскипятить и облить курицу или телятину. Если этотъ соусъ употре-

къ рыбѣ, напримѣръ къ карасямъ, то развести надо его рыб-нымъ бульономъ.

15. Соусъ грибной.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести нава-ромъ сухихъ грибовъ съ лукомъ, положить мелко изрублен-ные грибы и луковичу, влить ложку уксуса, вскипятить все вмѣстѣ и подавать къ говядинѣ.

Этотъ соусъ приправляется сметаной вмѣсто уксусу, грибы же изрѣзываются на тонкія длинныя полоски, подается къ уткамъ и картофельнымъ котлетамъ.

16. Соусъ изъ помидоровъ.

Четыре зрѣлыхъ помидора, разрѣзать на кусочки и ту-шить съ кускомъ масла, подливая по немного бульону; когда совсѣмъ разварятся, протереть сквозь рѣдкое сито, такъ что-бы сѣмяна не прошли, всыпать ложечку сахару, растереть ложку муки съ ложкою масла, размѣшать съ протертыми по-мидорами и развести бульономъ на столько, чтобы соусъ былъ довольно густой, вскипятить все вмѣстѣ и подавать къ говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ или уткѣ.

17. Соусъ раковый.

Сварить раки какъ всегда съ укропомъ и солью, очистить шейки и ножки, сыораупу же истолочъ и тушить въ хоро-шемъ маслѣ. Взять ложку масла, растереть на огнѣ съ лож-кой муки; масло раковое протереть черезъ сито разбавляя бульономъ, вымѣшать съ приготовленнымъ масломъ съ мукой, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, уложить шейки и ножки на кушанье (рыбное или мясное) уложенное на блюде и облить соусомъ.

18. Соусъ сливочный.

Два стакана сливокъ вскипятить съ двумя ложками сахару и немного толченой ванили завязанной въ кисею; потомъ остудить, размѣшать съ четырьмя желтками и двумя ложками холодныхъ сливокъ, вынуть кисею съ ванилью и поставить на легкій огонь, согрѣть, чтобы соусъ сдѣлался густой но не закипѣлъ. Этотъ соусъ подается къ холодному рису и пудингамъ.

19. Бешамель.

Взять двѣ ложки свѣжаго масла и вскипятить съ ложкою муки, развести однимъ стаканомъ крѣпкаго бульона, вскипятить доливая по немногу 2 стакана сливокъ, мѣшая постоянно чтобы не пригорѣло, добавить соли и дать время чтобы соусъ сдѣлался совершенно густымъ. Когда остынетъ, подправить 3 желтками разболтанными съ небольшимъ количествомъ воды. Такимъ бешамелемъ обливается телятина или индѣйка когда уже почти дожарены.

20. Соусъ изъ соковъ къ пудингамъ.

Стаканъ какого нибудь соку малиноваго или смородиноваго и полъ стакана краснаго вина, стаканъ воды размѣшанной съ ложкою картофельной муки, ложки двѣ сахару, если очень кислый, то больше сахару, вымѣшать хорошенько и поставить варить на легкомъ огнѣ постоянно мѣшая.

21. Соусъ горчичный.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ говяжимъ или рыбнымъ, всыпать полную ложку сарептской или английской горчицы, влить немного вина и уксусу, положить немного сахара, вскипятить и облить <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html> колбасы или рыбу.

22. Хрѣнь со сметаною.

Три корешка хрѣна стереть на теркѣ, размѣшать въ кастрюлькѣ съ тремя ложками хорошей сметаны, ложечкою сахару, полъ ложкою муки, немного соку изъ лимона или уксусу по вкусу, вскипятить, отставить, вбить два желтка, посолить, подогрѣть и подавать. Можно хрѣномъ этимъ облить нарѣзанную ломтиками и уложенную на мѣдномъ блюдѣ говядину изъ бульона и запечь 15 минутъ въ печкѣ.

23. Соусъ татарскій къ холоднымъ кушаньямъ.

Десять въ крутую сваренныхъ желтковъ, растереть прибавляя ложку холодной воды въ массу, развести четырьмя ложками прованскаго масла, добавить 2 чайныя ложки сарептской горчицы, чайную ложку сахара и понемногу добавляя крѣпкаго уксуса, смотря на то чтобы соусъ остался густымъ, кто любитъ добавить можетъ мелко рѣзаннаго зеленого лука, наперцевъ, оливокъ или тонко нарѣзанныхъ коришановъ.

24. Соусъ изъ желтковъ для маіонезовъ.

15 свѣжихъ яицъ залить холодною водою и сварить въ крутую, готовые залить опять холодною водою, чтобы желтокъ сталъ крутой. Взять одни желтки, отбрасывая белокъ и въ мискѣ безъ глазури тереть скалкою, прибавляя одну ложечку соли и два сырые желтка, когда болѣе не будетъ кусковъ, взять полъ фунта лучшаго прованскаго масла и добавляя по ложечкѣ все продолжать тереть пока въ пѣну не собьется, тогда добавить ложечку очень мелкаго сахару и двѣ ложки хорошаго уксусу или черезъ ситечко выжать сокъ изъ одного лимона. Тереть надо очень долго, не менѣе одного часа времени, чтобы все обратилось въ одну массу и такъ какъ даже для два, соусъ держать можно было не безъ опасности, чтобы <http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html> масса отделилась отъ желтковъ.

Соусъ этотъ употребляется ко всякимъ маюнезамъ: изъ рыбъ, пулярдокъ, куръ, раковъ и проч. соусъ очень вкусенъ если старательно сдѣланъ.

25. Соусъ съ ромомъ для пудинговъ и омлетовъ.

Вскипятить стаканъ бѣлаго вина, всыпать четверть фунта сахару, влить большую рюмку рома, выжать полъ лимона вынимаемая зернышки, 4 желтка разбить съ ложкой воды, влить въ нихъ горячее вино и мѣшать на огнѣ пока не сдѣлается довольно густымъ.

26. Соусъ сабаіонъ.

Чашку сахару растереть съ 6-ю или 8-ю желтками до бѣла, развести стаканомъ бѣлаго вина, поставить на огонь и взбивать метелкою до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ но не давать кипѣть, а то желтки свернутся.

27. Какъ готовить горчицу.

Способъ 1. Взять полъ фунта англійской или сарентской горчицы всыпать въ горшокъ, облить тремя ложками прованскаго масла и оставить стоять часовъ двѣнадцать, послѣ этого, обварить стаканомъ экстрагоннаго уксуса, наливая по немного и крѣпко растирать покуда совсѣмъ не остынетъ, добавить двѣ ложки мелкаго сахару и немного подоженного — для цвѣту, вымѣшать все вмѣстѣ и горчица готова.

Способъ 2. Полъ фунта горчицы заварить въ кастрюлькѣ стаканомъ кипящаго экстрагоннаго уксуса, всыпать стаканъ сахару и ложку подоженного, вымѣшать тщательно, поставить на огонь, вскипятить, отставить, вылить въ миску и растереть покуда остынетъ. Если горчица густа, подлить немного горячаго уксусу.

28. Масло изъ анчоусовъ.

Анчоусы ополоснуть въ водѣ, столочь въ ступнѣ, на полъ фунта анчоусовъ взять полъ фунта сливочнаго масла, растереть вмѣстѣ, посыпать немного перцемъ, протереть сивозъ сито и кто любитъ прибавить мелкаго луку; оно довольно долго сохраняется т. е. недѣли двѣ.

29. Свекла.

Взять молодой свеклы, ополоснуть и отварить въ мягкой водѣ, очистить и нарѣзать маленькими ломтиками, уложить въ банку, пересыпая ряды тминомъ, тертымъ и кусочками хрѣномъ, положить кусокъ сахару и немного ягодъ можжевельника и все это залить крѣпкимъ отвареннымъ но остуженнымъ уксусомъ; дня черезъ два можно употреблять.

30. Подправка къ пикантнымъ соусамъ.

Взять два стакана хересу или мадеры, рюмку очень крѣпкаго эстрагоннаго уксуса, положить 12 штукъ очищенныхъ анчоусовъ, немного перцу, полъ истертаго мускатнаго орѣха, нѣсколько штукъ гвоздики, кусокъ тертаго хрѣна, кусочекъ лимонной корки, 4 корешка петрушки и все вмѣстѣ поставить кипѣть пока анчоусы не разварятся совершенно, тогда процѣдить все черезъ сито, а когда остынетъ слить въ бутылку и крѣпко закупорить. Подправа эта употребляется до всѣхъ пикантныхъ красныхъ соусовъ, добавляя къ ней поджареное съ мукой масло и бульонъ. Соусы этиаке употребляются къ рыбамъ, дичи, почкамъ и бараньимъ котлетамъ. Сохранять можно подправу эту годъ цѣлый въ прохладномъ мѣстѣ.

31. Телячьи спинные мозги.

Спинные телячьи мозги выполоскать, обдать кипяткомъ



съ солью и ложкой уксуса, вылить на сито, а когда остынуть снять жилы съ верхней оболочки, нарѣзать въ кусочки полъ вершка длины и положить въ соусъ для рагу или котлетокъ, чтобы вмѣстѣ вскипѣло. Употребляются для корншоноваго, лимоннаго, каперцеваго и шампинионнаго соусовъ.

32. Жженный сахаръ.

Три куса или два лота мелкаго сахару, надить немножко водой и на желѣзной сковородкѣ поджарить въ очень темный цвѣтъ, смотрѣть чтобъ не сгорѣлъ, такъ какъ тогда будетъ горькій.

ОТДѢЛЕНИЕ VI.

ПАШТЕТЫ И ТѢСТО КЪ ПАШТЕТАМЪ.

1. ТѢСТО слоеное для паштетовъ, пирожковъ и пирожнаго.

Взять 1 фунтъ самой лучшей пшеничной муки, 1 яйцо и немного воды, замѣсить тѣсто чтобы было рыхлое не очень крутое и при раскатыванн не приставало бы къ скалкѣ. Вымѣсить на доскѣ тѣсто, подсыпая изрѣдка немного муки и такъ приготовленное оставить чтобы улежалось. Къ этому взять три четверти фунта масла, только не горьбаго и не очень соленого, вымыть такъ, чтобы не осталось въ немъ соли, положить въ чистую холодную воду на цѣлый часъ, вынувши изъ воды, выжать до суха въ салфеткѣ; тѣсто растянуть руками на доскѣ, положить на него масло плоскими кусочками, сложить края тѣста въ видѣ конверта и раскатывать осторожно; когда тѣсто будетъ раскатано въ полъ дюйма толщиной, опять сложить его въ четверо и раскатывать, повторяя это четыре раза, оставляя каждый разъ

тѣсто сложеннымъ на 10 минутъ. Чтобы тѣсто было хорошо, нужно постоянно катать скалкой по направленію отъ себя впередъ. Слоеное тѣсто непременно должно быть приготовляемо въ холодномъ мѣстѣ, на ледникѣ. Печь должна быть наположенною, какъ на дроживые хлѣбы, т. е. должно ставить тѣсто сразу въ горячую печь, иначе оно будетъ твердое и не будетъ слотиться.

2. Тѣсто полуслоеное на дрожжахъ.

Четыре стакана муки растворить стаканомъ холоднаго молока съ тремя золотниками дрожжей, смѣшать съ тремя желтками и однимъ цѣльнымъ яйцомъ разбитымъ особо съ ложкою сахара, можно прибавить для запаха немного цедра изъ лимона; тѣсто должно быть довольно густое, какъ на булки, мѣсить до тѣхъ поръ, чтобы пузырьки изъ него стали подниматься, тогда поставить не на очень теплое мѣстѣ, чтобы медленно поднималось. Въ это время изъ полъ фунта сливочнаго или хорошаго свѣжаго несоленнаго масла, выжать всю воду черезъ салфетку, раскатать его какъ можно тоньше на тарелкѣ и поставить на ледникъ или въ погребъ чтобы окрѣпло. Когда тѣсто хорошо поднимется, раскатать его слегка въ квадратъ на доскѣ въ холодномъ мѣстѣ, и уложивши плоско масло, сложить вмѣстѣ въ родѣ конверта, опять раскатать осторожно не прижимая, и повторять это три раза, оставляя каждый разъ тѣсто нѣсколько минутъ въ покоѣ. Изъ этого тѣста вырѣзываются стаканомъ круглыя пластинки, длинныя полоски которыя можно свернуть въ крендели, четырехугольные куски и свернуть ихъ въ подковки или пирожки начиняя таковымъ вареньемъ, миндальною начинкою, говяжимъ или другимъ какимъ либо скоромнымъ и постнымъ фаршемъ, и наконецъ капустою, укладывая на жестяные листы, дать подняться, смазать яйцомъ, сладкія посыпать крупнымъ сахаромъ и печь въ очень горячей печкѣ.

3. Тѣсто сдобное для пирожковъ.

Всякаго рода пирожки чаще всего дѣлаютъ въ слоеномъ или такъ называемомъ сдобномъ тѣстѣ, которое готовится слѣдующимъ образомъ, взять 1 фунтъ муки, полъ фунта вымоченнаго въ холодной водѣ до твердости масла, два яйца и нѣсколько ложекъ воды или сливокъ; вымѣсить все это вмѣстѣ, закатать тонко, сложить въ четверо, опять раскатать, это повторить два или три раза и оставить сложеннымъ на 10 минутъ; передъ употребленіемъ опять раскатать тонко и вырѣзывать стаканомъ круглыя пластинки, которыхъ края помазать бѣлкомъ, на средину накладывая фаршъ и покрывая другою пластинкою; верхъ смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на полъ часа.

4. Тѣсто рассыпчатое.

Фунтъ лучшей муки и полъ фунта свѣжаго почечнаго жира, надо растерѣть въ рукахъ вмѣстѣ такъ, чтобы изъ всего сформировалась ровная крупа, когда вся мука такъ перемѣланная, влить столько холодной воды, чтобы изъ этого вышло не слишкомъ тугое тѣсто, всыпать соли и раскатать въ холодномъ мѣстѣ, не слишкомъ тонко; употребить тѣсто это для пирожковъ, рантовъ для разнофодной зелени и пр.

5. Паштетъ изъ куропатокъ, дикихъ утокъ, зайцевъ, дроздовъ и разной другой дичи.

Дичь какая есть, приготовить какъ для жарнаго, густо нашиповать, посолить, испечь на вертелѣ или въ печкѣ не совсемъ донекая, разрѣзать на куски, вынуть большія кости. На паштетъ средней величины, взять большую телячью печку, нашинковать, нашиповать и испечь не донекая со-

всѣмъ, и наскоблить ее ножомъ какъ можно лучше, 1 ф. какой нибудь дичи, передней части зайца а если нѣтъ дичи, то кусокъ мягкой говядины, наскобленной ножомъ (и въ масле съ истертымъ лукомъ, немного утушить), 1 ф. свѣжаго шпика (хорошо растереть), всѣ печенки изъ дичи и все мясо оставшееся при костяхъ, полтора фунта свинины и одинъ фунтъ очень мягкой телятины нарѣзать кусочками и въ масле утушить подливая бульономъ. Когда будетъ мягко изрубить, и послѣ все вмѣстѣ истолочъ въ ступкѣ; наконецъ одну или двѣ булки безъ корокъ, вымоченныя въ молокѣ и выжатая, половину головки чеснока растертую на теркѣ, немного соли, перцу, щепотку мускатнаго толченога орѣха и 4 желтка, и все вмѣстѣ хорошо вымѣшать и растереть хорошо вмѣстѣ съ фаршемъ въ мискѣ. Взять жестяное глубокое блюдо, выложить край и дно тонко слоенымъ тѣстомъ, такъ чтобы блюдо все было покрыто и накладывать фаршъ и дичь слоями, пока все блюдо не наполнится, тогда покрыть весь паштетъ слоенымъ тѣстомъ и сдѣлавши на немъ разныя узоры полосками изъ тѣста, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на полъ часа. Отдѣльно сдѣлать соусъ изъ крѣпкаго бульона, съ трюфелями, каперсами и лимономъ; можно его также подправить кровью отъ дичи, которая заправляется какъ обыкновенно, ложкою муки и ложкою масла и все вмѣстѣ до красна поджарить. Передъ выдачею къ столу, приподнять маленькій кусочекъ тѣста по срединѣ паштета, который въ сыромъ тѣстѣ долженъ быть немного надрѣзанъ, для выхода пара, и чрезъ отверстие влить стаканъ соуса, а остальной подать въ соусникѣ. Если паштетъ изъ дроздовъ, то нѣподать въ соусникѣ. Если испеченныхъ вмѣстѣ съ печенками и желудками, истолочъ въ ступкѣ, протерѣть подливая бульономъ сквозь сито и положить въ фаршъ. Шейки, крылушки и ножки отъ дичи варятся для вкуса къ соусу. Если паштетъ изъ зайца, то не употребляемая для жаркаго куски изъ передней части, берутся на фаршъ, а также и печенки.

<http://kulinarinylaretz.w.pl/wdrew.html>

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

6. Экономическiй паштетъ.

Если готовятъ зайцевъ на жаркое, то остаются переднiя части, ихъ нужно очистить отъ жилъ, нашпиговать, посолить и испечь поливая масломъ. Взять отъ шести до восьми паръ свиристелей, очистить, нашпиговать мягкiя части и изжарить на небольшомъ огнѣ на мѣдной сковородѣ. Головки и шейки отъ птицъ, оставивъ не очищенными, связать вмѣстѣ и убрать паштетъ подавая къ столу. Положить въ кастрюлю головку, оставшееся мясо изъ передней части зайца, кореньевъ, луку, нѣсколько сухеныхъ грибовъ, лавроваго листа, мускатнаго цвѣта, перцу и соли, налить на все это немного воды и варить пока останется бульону не болѣе двухъ стакановъ. Сваренное мясо истолочъ въ ступкѣ. Двѣ зайчьи и двѣ телячьи печенки и одинъ фунтъ свинины испечь или утушить, печенки растереть на теркѣ, свинину же изрубить и истолочъ въ ступкѣ; фунтъ свѣжаго несоленаго шпика искрошить на массу; также и двѣ большiя луковицы испечь и искрошить. Намочить въ молокѣ двѣ круглыя булки безъ корки, растереть скалкою и выжать молоко. Тогда истертыя булки, печенки, зайчье мясо, шпикъ, свинину и луковицы смѣшать старательно съ четырьмя желтками, прибавивъ перцу, щепотку толченога мускатнаго цвѣта и кто любитъ полъ головки истертаго на теркѣ чеснока. Взять довольно большое мѣдное или жестяное (можно и фарфоровое) но лучше жестяное и укладывать рядъ фарша, рядъ испеченнаго мяса отъ зайца, опять рядъ фарша, рядъ птичекъ и такъ далѣе; но наверху долженъ быть рядъ фарша, все покрыть слоенымъ тѣстомъ, которымъ можно выложить блюдо, внизу, подъ фаршемъ смазать яйцомъ сверху тѣсто и поставить на полчаса въ очень горячую печь. Можно закладывать въ кандитерской рантъ и крышку изъ слоенаго тѣста, и такowymi покрыть паштетъ когда онъ простоялъ полчаса и такими же накрыть паштетъ когда онъ простоялъ полчаса и четверть часа достаточно чтобы тѣсто отогрѣть,

подавая на столъ убрать верхъ паштета головками птичекъ, сдѣлавши по серединѣ крышки въ тѣстѣ отверстіе. Для соуса разварить золотниковъ 12 бульона въ оставшемся наварѣ отъ зайца и этимъ развести ложку масла, поджарить до красна съ ложкою муки, прибавить ложечку лимоннаго соку, рюмку мадеры и ложечку каперцевъ и подавать особо. Паштетъ этотъ дешевый.

7. Кушанье изъ переднихъ частей зайца въ слоеномъ тѣстѣ.

Часто случается, что на жаркое готовятъ за разъ нѣсколько зайцевъ, тогда переднія части остаются безъ употребленія и потому думаю что кушанье, которое я предлагаю хозяйкамъ въ этой книгѣ, будетъ не лишнимъ. Очистивъ отъ жилъ переднюю часть зайца, нарѣзать въ куски, обмыть, нашпиговать часто и не много посолить. Между тѣмъ положить въ горшокъ обрѣзки мяса и ноги отъ зайцевъ, добавить туда козеньевъ, луку, нѣсколько сухихъ грибовъ и кусокъ сухаго бульона, немного перцу, лавраваго листа, мускатнаго орѣха и все вмѣстѣ сварить. Въ кастрюлю положить ложку муки съ масломъ, котораго должно быть не мало; когда начнеть вариться, то положить туда куски мяса приготовленные на это кушанье, поджарить до красна и тогда вынимать каждый кусокъ отдѣльно вилкой, посыпать мукой и опять положить въ кастрюлю, залить не много приготовленнымъ бульономъ и стаканомъ краснаго вина, бросить туда кусочекъ чеснока и одну луковичу и нѣсколько гвоздики, свареную и истертую зайчью печенку положить туда же, залить все остальнымъ бульономъ и варить пока изъ всего не останется четвертой части. Тогда положить мясо на блюдо, выбросить изъ соуса лукъ и чеснокъ или весь соусъ протереть чрезъ сито; влить опять въ кастрюлю, подправить кровью зайца (которая при очищеніи зайца должна быть собрана и въ холодномъ мѣстѣ поставлена) заварить, вбросить туда не много каперцевъ, грибовъ тушонныхъ въ масле (если у кого есть) и

и этимъ соусомъ залить блюдо съ зайцемъ. Отдѣльно должно быть приготовлено дно, ратъ и верхъ изъ слоенаго тѣста; въ эту форму можно влить весь соусъ накрыть верхомъ и на 10 минутъ поставить въ печь. Кто не хочетъ дѣлать тѣста, тотъ можетъ соусъ выложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, изжареною и въ маслѣ подрумяненою шарлоткой съ бѣлымъ виномъ и сахаромъ, верхъ обложить слоеными пирожками только безъ варенья.

8. Паштетъ холодный изъ дичи (pain de gibier).

Взять одного цѣльнаго зайца или переднія части отъ трехъ зайцевъ, очистить отъ жилъ и нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, одну большую телячью печенку или двѣ по меньше нашпиговать тоже и тушить все вмѣстѣ въ маслѣ, котораго должно быть много, добавляя двѣ луковичи и 1 фунтъ бѣлаго хлѣба изрѣзаннаго въ мелкіе куски, но предварительно снявъ верхнія корки. Когда все изжарится обрѣзать мясо отъ костей и вмѣстѣ съ печенкой изрубить или смолоть въ машинѣ, а потомъ протереть черезъ самое лучшее проводочное рѣшето; домягкости, а затѣмъ въ эту массу всыпать соли, перцу простаго и англійскаго, мускатнаго тертаго орѣха, но очень маленькую дозу, потому что излишекъ пряностей испортитъ вкусъ паштета. Вымѣшать все отлично, и тереть въ мискѣ скалкой въ одну сторону, добавляя по одному отъ 6—8 яицъ. Когда вся масса будетъ отлично разтерта, влить 1 фунтъ топленнаго масла, вымѣшать, если кто любитъ можно положить $\frac{1}{2}$ фунта мелко нарѣзаннаго, свѣжаго шпика. Кастрюлю намазать масломъ, выложить въ узоръ тонко рѣзанными ломтиками вареннаго шпика и положить туда, а затѣмъ весь фаршъ, вставить въ другую кастрюлю съ горячей водою и варить какъ пудингъ на парѣ цѣлый часъ время, или поставить въ не очень горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Когда остынетъ, выложить на блюдо, рѣзать ломтиками подавая къ этому кусокъ и прованское масло. Подобный паштетъ можно дѣлать также изъ дичи, какъ изъ утки.

9. Страсбургскій паштетъ изъ печенокъ.

Одну телячью печенку или 10 гусиныхъ нашпиговать и утушить въ маслѣ, потомъ стереть на тергѣ и протереть черезъ сито, всыпать соли, перцу и стаканъ топленого, столового масла или гусиного жиру, вымѣшать отлично и уложить въ паштетную терину, подавая мазать на бѣломъ хлѣбѣ.

10. Паштетъ холодный изъ разнаго мяса.

Фунта 2 хорошей говядины отъ толстаго филе, 2 фунта свиной вырѣзки, 2 фунта телятины, печенку телячью, все вмѣстѣ утушить въ маслѣ или испечь въ печкѣ, потомъ изрубить въ машинкѣ, добавить нѣсколько грибовъ сваренныхъ и мелко изрубленныхъ, 1 фунтъ варенаго шпигу изрѣзаннаго въ куски, не много перцу простаго и англійскаго и соли до вкуса. Выварить клей изъ четырехъ телячьихъ ножекъ, смотря чтобъ его было не болѣе двухъ стакановъ, влить въ паштетъ вмѣстѣ съ грибнымъ отваромъ, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ форму или салатникъ, а какъ простынетъ, выложить на блюдо и нарѣзать въ ломтики. Чобъ паштетъ сдѣлать еще вкуснѣе, добавить $\frac{1}{2}$ зайца или 3 рябчика.

11. Паштетъ холодный безъ дичи.

Утушить телячью печенку въ маслѣ и стереть на тергѣ, 1 фунтъ мягкой телятины и $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго шпигу кусками утушить съ четырьмя луковцами, потомъ истолочь въ ступкѣ или срубить въ машинкѣ, 2 сушоновыхъ гриба сварить и истолочь, все вмѣстѣ вымѣшать, протереть черезъ проволочное сито, всыпать соли, перцу и немножко мускатнаго цвѣту, влить четыре яйца, вымѣшать, положить въ кастрюлю вымазанную масломъ и выложенную ломтиками отварнаго шпигу и поставить на $\frac{3}{4}$ часа не въ очень горячую печку. Когда простынетъ, нарѣзать ломтиками и подавать съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и обложить желе

12. Паштетъ холодный изъ гуся.

Очищеннаго жирнаго гуся и двѣ куропатки изжарить какъ на жаркое, когда остынутъ, очистить мясо отъ костей изрубить и отбрасывая кожу и жилы истолочь въ ступкѣ. Особо утушить въ маслѣ одну телячью и одну гусиную печенку, а 1 фунтъ свѣжаго шпигу сварить и изрѣзать въ кусочки, печенки же натереть на тергѣ. Взять 4 стакана желе вываренаго изъ 8 телячьихъ ножекъ, распустить въ немъ 4 лота хорошаго сухаго бульона, вымѣшать съ рубленнымъ мясомъ и тертой печенкой и протереть вмѣстѣ черезъ рѣдкое сито, всыпать соли, перцу, немножко мускатнаго цвѣту, положить нарѣзанный шпигъ, вымѣситъ, влить въ форму, а когда простынетъ, нарѣзать ломтиками и подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

13. Паштетъ изъ раковъ.

Сварить 6 десятковъ раковъ средней величины, съ солью и укропомъ, когда остынутъ очистить шейки и отложить, ножки же очищенные изъ скорлупы срубить мелко, взять стаканъ очень мелко истолченныхъ и простынныхъ сухарей или стаканъ мелкой смоленской крупы сваренной въ водѣ съ масломъ, растереть скалкой съ изрубленными ножками, положить $\frac{1}{4}$ фунта масла, мелко изрубленнаго укропу, перцу, 3 желтка, ложку раковаго масла выжареннаго изъ толченыхъ скорлупъ тѣхъ же раковъ. Сдѣлать слоеное или полуслоеное тѣсто, выложить имъ жестяное блюдо, уложивъ рядъ приготовленнаго фаршу, уложить на немъ шейки отъ раковъ и опять рядъ фаршу, покрыть тѣстомъ, обмазать яйцомъ и поставить на 15—20 минутъ въ очень горячую печку. Особо сдѣлать соусъ изъ остальнаго отъ жареныхъ сваренныхъ раковаго масла, заправивъ оное 4 желтками, развести водой въ которой варидись раки, положить рубленнаго укропу, вскипятить и подать къ горячему паштету.

на фаршъ можно положить телячьихъ или воловьихъ мозговъ отваренныхъ съ солью и нарѣзанныхъ въ длинные кусочки, стараться чтобы мозги не смѣшались съ фаршемъ. Это превосходные пирожки, ихъ можно вмѣсто кушавья подавать послѣ супа. Эти пирожки можно жарить въ кострецѣ на горячемъ говяжьемъ жирѣ (фритурѣ).

2. Пирожки изъ мозговъ въ слоеномъ тѣстѣ.

Сдѣлавши слоеное тѣсто, какъ выше сказано, раскатать его толщиною въ полъ пальца, вырѣзать стаканомъ два раза столько кружковъ сколько должно быть пирожковъ; изъ половины кружковъ, вырѣзать рюмкою еще меньше кружки, намазать вырѣзанные разбитымъ желткомъ, положить на невырѣзанные и поставить на полъ часа въ горячую печь, а маленькія лепешечки испечь отдѣльно и ими послѣ накрыть пирожки. Фаршъ дѣлается такъ: на 20 пирожковъ, взять мозги изъ одной телячьей головки, а если нѣтъ то воловьей, только не большой, обварить ихъ водою съ солью и уксу-сомъ, очистить отъ жилотъ, изрѣзать мелко или растереть ложкой, посолить и посыпать перцомъ. Изжарить въ ложкѣ масла одну растертую луковицу, добавить ложку муки, влить двѣ ложки бульону и вскипятить; когда немного простынетъ, влить ложку сметаны, положить мозги, размѣшать и дать вскипеть, наконецъ влить два разбитыхъ желтка и не много лимоннаго сока; когда сгустѣетъ, накладывать въ испеченныя пирожки, накрывать верхомъ и поставить въ печь чтобы согрѣлись.

3. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ.

На 12-ть пирожковъ взять мозги изъ двухъ телячьихъ головотъ, вымочить чтобы не было крови, не много телячьихъ и молокъ, вымыть, обварить кипяткомъ съ

ОТДѢЛЕНИЕ V.

ПИРОЖКИ И ПИРОГИ.

1. Пирожки.

Къ супу, бульону или борщу, самое лучшее подавать пирожки. Способъ приготовления тѣста очень вкуснаго. Взять въ миску 2 стакана хорошей и не очень кислой сметаны, всыпать въ нее 4 стакана муки, посолить и разбивши хорошо ложкою выложить на доску, брать куски величиною въ грецкій орѣхъ, дѣлать изъ нихъ круглыя лепешечки, провести по нимъ слегка скалкой, накладывать фаршъ и складывать въ продолговатые пирожки съ верку защищавая тѣсто. Уложить на жестяной листъ намазанный масломъ, смазать яйцомъ разбитымъ съ водою и за полъ-часа передъ обѣдомъ поставить въ очень горячую печь, на 15—20 минутъ; когда подрумянятся то ихъ можно вынуть и оставить на листѣ чтобы до обѣда не остыли. Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: вареная говядина изъ супа или оставшееся жаркое нужно изрубить и положить въ растопленное масло или свѣжій шпикъ; на фунтъ говядины считая четверть фунта масла; натереть луку, обварить и положить въ фаршъ, прибавить не много перцу, соли, ложку бульона, если же мало говядины то можно прибавить горсть тертой булки, дать про-стыть, вбить одинъ желтокъ и накладывать на лепешечки

уксусомъ, простывшіе мозги вмѣстѣ съ аморетками изрѣзать въ длинныя кусочки; поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, печеную луковичу растереть и смѣшать съ мозгами, положить не много перцу и соли, влить двѣ ложки сметаны или лимоннаго сока и два желтка, размѣшать и накладывать раковины, спрыскнуть растопленнымъ масломъ и поставить на четверть часа въ печь; когда будутъ готовы, посыпать толченымъ сухарикомъ. Очень хорошо прибавлять въ фаршъ не много рубленыхъ и въ маслѣ поджаренныхъ шампиньоновъ или нарѣзанныхъ и вымоченныхъ анчоусовъ.

4. Пирожки изъ рассыпчатаго тѣста.

Для такихъ пирожковъ нужно имѣть маленькія проволочныя формочки въ видѣ корзиночекъ и въ нихъ дѣлать пирожки. 2 стакана муки, полъ фунта свѣжаго масла, одно яйцо и немного соли, растереть вмѣстѣ на холодѣ и раскатать; формочки намазать масломъ, выложить внутри тѣстомъ и поставить въ умѣренно жаркую печь на 15 минутъ, чтобы тѣсто зарумянилось, вынуть изъ печи и выбросить изъ формочекъ.

Отдѣльно сварить мозги изъ двухъ телячьихъ головокъ, вмѣстѣ съ аморетками, снять плеву и изрѣзать въ куски, взять ложку свѣжаго масла, полъ ложки муки и растереть, выжать туда цѣлый лимонъ, влить ложку бульона, вскипятить, всыпать полъ чайной ложки сахара, подправить двумя желтками и въ соусъ положить нарѣзанные мозги, которые нужно не много посолить. — Прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ жаренованныхъ или свѣжихъ шампиньоновъ, можно и бѣлыхъ грибовъ, которые прежде нужно тушить въ маслѣ.

Вымѣшать все осторожно, накладывать въ формы, посыпать петрушкой жареной въ маслѣ и поставить въ печь, чтобы разогрѣлись. — Пирожки эти очень нарядны и имѣютъ видъ корзиночекъ съ зеленью.

5. Пирожки жареные въ жиру.

Взять кислаго тѣста, не очень густо замѣшаннаго, скатать круглыя лепешки, положить въ нихъ фаршъ мясной или рыбный съ вязигюю, завернуть кругло и когда поднимутся опустить въ кастрюлю въ горячій свиной жиръ или въ масло пополамъ съ жиромъ, обжарить со всѣхъ сторонъ. Вынимая положить на пропусную бумагу, чтобы въ нее вошелъ жиръ.

6. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.

Мозги обваренные и очищенные, растереть ложкою или скалкою, прибавить къ нимъ масло съ растертымъ и жаренымъ лукомъ, всыпать соли, перцу, шампиньоновъ изрубленныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ, двѣ ложки бульону, сокъ изъ половинны лимона и все вмѣстѣ размѣшать чтобы сгустѣло; когда остынетъ, положить одинъ желтокъ, вымѣшать еще и намазывать блины, свернуть послѣ въ трубку, обмокнуть въ яйцо, обвалать въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ горячемъ маслѣ, пока хорошо не подрумянятся. Подавая къ столу, посыпать зеленой петрушкой, изжареной вмѣстѣ съ блинами въ маслѣ. Можно также свертывать блины иначе; разложить блины рядомъ такъ, чтобы одинъ заходилъ на другаго и размазать на нихъ фаршъ довольно толсто, — свернуть крѣпко вмѣстѣ, разрѣзать на длинныя куски и жарить, обмакивая въ яйцо. На блины изъ мозговъ отъ одной головки, взять 3 яйца и 2 стакана молока.

7. Пирожки жаренные изъ мяса домашнихъ птицъ (Croquettes).

Изъ жаренныхъ куръ, цыплятъ, каплуновъ или пулярдокъ, нужно стянуть кожу, отбросить кости и жилы и изрѣзать въ кусочки. Отдѣльно нарѣзать одинаковое количество

трюфелей, шампиньоновъ и грибовъ тушеныхъ въ маслѣ, размѣшать это съ обыкновенной соусной подправкой (ложка муки, ложка масла и нѣсколько ложекъ бульона) и оставить на блюдѣ, пока не остынетъ. На доску посыпать толченыхъ и просѣяныхъ сухарей; и раздѣливъ приготовленную массу на сколько угодно равныхъ частей, сдѣлать изъ нихъ круглые или продолговатые пирожки, каждый пирожокъ обмакнуть въ разбитое съ солью, перцемъ и прованскимъ масломъ яйцо, посыпать тертымъ сухаремъ и за $\frac{1}{4}$ часа до обѣда изжарить въ горячемъ жиру; когда зарумянятся разложить на салфетку, сложенную въ квадратъ и убрать зеленою петрушкой, поджареной въ маслѣ; потомъ все посыпать мелкою солью и подавать послѣ супа.

8. Пирожки изъ рыбы.

Фаршъ изъ рыбы: раздѣзать рыбу на мелкіе куски и посолить. Взять ложку масла, растопить, положить изрубленную луковицу и когда поджарится, положить перцемъ посыпанную рыбу, поджарить вмѣстѣ, и снявши съ огня опять изрубить, положить печенки отъ рыбы какія есть, изрубленные и растертыя; горсть тертой булки, одинъ желтокъ и два яйца вкруто сваренныя и изрубленные; все это опять разогрѣть на огнѣ, размѣшать и начинать этимъ фаршемъ слоеные пирожки, наконецъ поставить ихъ на 10-ть минутъ въ печь.

9. Пирожки въ раковинахъ изъ лососины, угря или щуки.

Сварить одну изъ этихъ рыбъ съ кореньями и солью, дать ей остыть, отобрать кости и разщипать ее въ мелкіе куски, только не ножомъ, а вилокъ; отдѣльно сдѣлать слѣдующій соусъ: большую ложку масла вскипятить до бѣла съ ложкою самой лучшей муки, растирая постоянно чтобы не было крупинокъ: развести бульономъ въ которомъ варилась рыба, выжать чрезъ ситечко, половину лимона; на <http://www.arniylaretz.w.pl>

сырой рыбы или на фунтъ вареной, положить ложку наперцевъ безъ уксуса или кто любитъ то 6 очищенныхъ анчоусовъ, вымоченныхъ и нарѣзанныхъ небольшими кусочками, а за тѣмъ положить приготовленную рыбу, вымѣшать хорошо, уложить въ вымазанная внутри раковины, полить достаточно масломъ поджареннымъ съ сухарями и поставить въ печь на четверть часа. Если берутся анчоусы вмѣсто наперцевъ, то масло должно быть безъ соли. Эти пирожки очень вкусны, особенно для постныхъ обѣдовъ.

10. Пирожки изъ раковъ.

Тѣсто слоеное или сдобное; фаршъ на 20 пирожковъ: 20 средней величины раковъ, сварить съ солью, очистить шейки и ножки, изрубить и поджарить въ ложкѣ масла съ ложкою сметаны, не много рубленнаго укропа, перцу, соли, два желтка согрѣть на огнѣ, когда стужетъ накладывать въ пирожки; ежели въ слоеномъ тѣстѣ, то только разогрѣть, а если въ сдобномъ, то испечь.

11. Пирожки постные.

6 яицъ разбить съ солью какъ на яичницу, положить ложку свѣжаго масла въ кастрюльку и вскипятить, влить туда яйца и изжарить густую яичницу остоянно мѣшая; наконецъ высыпать немного изрубленнаго меднаго лука, если кто его любитъ. Обыкновенныя раковины вымазать внутри масломъ, положить туда, съ одной стороны ложку яичницы и съ другой медко нарѣзанной лососины. Это отличные пирожки.

Если нѣтъ лососины, можно замѣнить ее какою нибудь копченою рыбою, напр. корюшкой, камбалой и т. п.

12. Пирожки изъ грибовъ.

Сварить молодыхъ сушоновыхъ бѣлыхъ грибовъ; взять ложку масла, вскипятить, положить изрубленную луковицу и <http://www.arniylaretz.w.pl>

сметаны, печенки изъ 4 рыбы, перцу, соли, горсть тертой буджи; вымѣшать на огнѣ пока не сгустѣетъ, тогда положить на лепешечки изъ сдобнаго тѣста, такой фаршъ идетъ лучше всего къ этому тѣсту. Вставляя въ печь, покрыть бумагою чтобы не пригорѣли.

13. Пирожки со спаржей.

Сдѣлать слоеное тѣсто, вырѣзать круглые кусочки толщиной въ полъ дюйма и еще другіе такой же величины, но немного тоньше, эти послѣдніе, верхніе, надрѣзать маленькой рюмкой, чтобы послѣ печенья легко было вырѣзать кружки; положить ихъ одинъ на другой, смазать яйцомъ и спечь въ очень жаркой печи. Сдѣлать фаршъ изъ тоненькой спаржи, которую сваривъ, изрубить въ мелкіе кусочки и тушить въ свѣжемъ маслѣ, прибавляя сливокъ и немного сахару; фаршъ долженъ быть бѣлъ какъ сливки. Изъ испеченныхъ пирожковъ вынуть надрѣзанные кружки, вынуть немного тѣста, положить фаршу, прикрыть кружками и подать на столъ, подогрѣвъ ихъ немного въ печкѣ.

14. Пирогъ съ говядиною.

На эти пироги можно дѣлать тѣсто сдобное какъ на постные пирожки, или тѣсто дрожжевое какъ на булки, то-есть: 3 стакана муки растворить однимъ стаканомъ полутеплаго молока и двумя лотами дрожжей размоченныхъ въ молокѣ; когда все подымется вбить 3 яйца, двѣ большія ложки масла, соли и подправить еще 3-мя стаканами муки; мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ горшка или чаши и наблюдать чтобы тѣсто было такъ густо какъ на булки, когда оно опять поднимется, выложить на доску раскатать легко, а потомъ положить на листъ намазанный масломъ, растянуть на немъ тѣсто какъ можно тоньше, разложить на него остуженный фаршъ, закрыть тѣстомъ, раскатать

крѣпко края, намазывая ихъ яйцомъ, также помазать весь пирогъ и поставить въ печь на мѣстѣ вымазанномъ масломъ. Можно также дѣлать, небольшіе продолговатые пирожки; изъ этой пропорціи выйдетъ пирогъ или 15 маленькихъ пирожковъ.

Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: изрубить два фунта тушеной говядины или дичи, можно также жареной телятины по поламъ съ вареной говядиной. Положить въ кастрюлю большой кусокъ масла, бросить горсть рубленнаго лука, а лучше поджарить, положить рубленую говядину, соли, перцу, влить нѣсколько ложекъ бульону и немного потушить, когда остынетъ вбить 2 желтка, а 2 яйца круто сваренныхъ отдѣльно изрубить, накладывать фаршъ на тѣсто, а изрубленные яйца положить на верхъ; можно также въ фаршъ прибавить варенаго рису.

15. Пирогъ съ рыбой.

Пироги эти дѣлаются обыкновенно изъ слоенаго тѣста, хотя можно употреблять и кислое.

Вязигу намочить на ночь въ холодной водѣ, утромъ же сварить до мягка, слить воду изрубить въ деревянной чашкѣ, положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго масла вскипятить съ мелко нарезаннымъ зеленымъ лукомъ, положить мелко изрубленную вязигу, посолить и всыпать перцу до вкуса, и выложить въ каменную чашку чтобы остыла. Если пирогъ не очень большой, то на $\frac{1}{2}$ фунта вязиги взять 10 яицъ, сварить въ кругую, срубить мелко и сваривъ $\frac{1}{4}$ фунта масла опять же съ рубленнымъ зеленымъ лукомъ вымѣшать яйца съ этимъ масломъ, добавляя до вкуса соли, послѣ чего, или вымѣшать вмѣстѣ съ вязигой, а если кто любитъ класть яйца, особеннымъ слоемъ выложить на блюдо, чтобы остыли. Рыбу предназначенную къ пирогу очистить, посолить, разрѣзать въ длину, вынуть кости, и до половины поджарить въ маслѣ. Тѣсто раскатать тонко, уложить на листъ, оставая съ каж-

дой стороны столько тѣста, чтобы покрыло пирогъ, уложить вазигу, яйца и наконецъ рыбу такъ, чтобы съ каждой стороны пирога находилась, половина рыбы покрыть тѣстомъ, а если таковое слоеное, то сейчасъ смазать масломъ и ставить въ горячую печь, если же употреблено на пирогъ кислое тѣсто, то дать пирогу прежде подняться, а тогда только смазать жѣтвомъ разбитымъ съ топленнымъ масломъ, посыпать просянными сухарями и ставить въ печь.

16. Пирогъ съ капустой.

Одинъ большой качанъ капусты, разрѣзанной на четыре части, обварить кипяткомъ, выжать и изрубить мелко, положить въ кастрюлю кусокъ хорошаго масла и рубленную капусту, одну наръзанную луковку, соли, перцу тушить до половины, остудить. Сварить густо 4 или 5 яицъ изрубить. На тѣсто выложить прежде капусту, а сверху яйца, закрыть тѣсто помазать яйцомъ посыпать тертымъ сухаремъ и ставить въ печь.

17. Пирогъ съ рисомъ.

Къ шамъ или борщу, въ постные дни, дѣлаются пироги съ гречневою кашею или рисомъ. Сварить рисъ или гречневую крупу такъ, чтобы она разсыпалась, положивъ въ воду, прежде крупы, большой кусокъ масла. Сварить нѣсколько яицъ круто, мелко ихъ изрубить, размѣшать съ кашею, и если кто любитъ всыпать немного мацрану или мускатнаго орѣха и непременно перцу; положить фаршъ на тѣсто, свернуть и помазавъ яйцомъ испечь. Во время поста эти пироги приготовляются точно также, только съ прованскимъ, горчичнымъ или подсоленнымъ масломъ.

18. Шпикъ кухенъ.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ, къ тѣсту изъ 3 фунтовъ муки взять 1 ф. свѣжаго шпика, наръзать въ мелкія куски, положить въ кастрюлю и сварить на половинѣ, на четъ

комъ огнѣ—для того чтобы потерялъ сырой вкусъ, но не сварился, пока еще горячъ положить одну большую протертую луковку, немного перцу и соли, хорошенько вымѣшать и оставить; когда остынетъ положить $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, Когда тѣсто хорошо взойдетъ. брать куски величиною въ яйцо, раскатать круглыми лепешками, наложить форму, загнуть пополамъ, слѣпить края, положить на листъ, чтобы поднялось, а когда взойдетъ помазать яйцомъ, вставить на 20 минутъ въ жаркую печь. Превосходные пирожки!!!

19. Паштетъ въ кисломъ тѣстѣ.

4 стакана муки, 2 лота дрожжей, 2 стакана молока, четыре яйца и двѣ ложки хорошаго масла. Муку растворить молокомъ и дрожжами, когда подымется, влить взбитыя яйца, масла, прибавить остальную муку, и вымѣсить такъ, чтобы тѣсто было рыхлое, когда еще разъ подымется, брать куски тѣста. дѣлать въ рукахъ лепешки, накладывать фаршемъ, скатывать круглыми шариками, обмакивать въ растопленное масло и складывать ихъ одинъ около другаго въ кастрюлю, прежде вымазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, когда кастрюля наполнится до половины, облить еще масломъ и поставить въ горячую печь не больше какъ на 3 четверти часа. Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: остатки вареной и жареной говядины или телятины, изрубить какъ можно мельче, взять двѣ большихъ ложки масла и поджарить съ одной тертой луковицей, тогда поджечь говядину, горсть тертой булки и два яйца, смотря по пропорціи; размѣшать все хорошо, всыпать перцу и накладывать въ шарики. Можно также дѣлать иначе, одни шарики накладывать варенымъ, а другіе говядиную, и вмѣстѣ складывать въ кастрюлю. Когда испекутся, опрокинуть кастрюлю на блюдо и выйдетъ родъ паштета. Это великолѣпное кушанье, только требующее много масла, потому что это тѣсто много въ себя

20. Пыза съ мясомъ.

Три фунта муки, два лота дрожжей, стананъ молола, 4 яйца и 2 ложки хорошаго масла. Муку развести молокомъ и дрожжами, когда тронется—влиить взбитыя яйца, положить масла, добавить остальную муку, отлично вымѣсить, такъ чтобы тѣсто было рыхлое. Когда подымется слѣдуетъ брать куски тѣста, распластывать ихъ на рукѣ, накладывать мяснымъ фаршемъ, свертывать въ шарики, смачивать ихъ растопленнымъ очищеннымъ масломъ и укладывать въ кострюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями (тертой булкой); укладывать слѣдуетъ одинъ шарикъ возлѣ другаго. Когда кострюля наполнится до половины — полить еще растопленнымъ свѣжимъ или очищеннымъ масломъ, дать снова подняться и тогда только поставить въ очень жаркую печь на три четверти часа не болѣе.

Фаршъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: остатокъ говядины жареной или вареной нужно изрубить какъ можно мельче, взять двѣ большія ложки масла, растопить, бросить одну большую тертую луковицу, когда подрумянится — положить мясо, вбить желтка два, смотря по количеству: если кострюля мала, то достаточно одного; хорошенько вымѣшать, посыпать немного перцемъ и начинать этимъ шарики. Можно также мѣшать: одни шарики наполнять мясомъ, а другіе повидлами и укладывать вмѣстѣ въ кострюлю. Когда испекутся — опрокинуть кострюлю на глубокое блюдо—кушавье будетъ имѣть видъ паштета. Не слѣдуетъ однако жалѣть хорошаго масла, потому что тѣсто его сильно впитываетъ въ себя.

ОТДѢЛЕНИЕ VI.

ГОВЯДИНА.

Наружные признаки доброты мяса.

Выбирая говядину слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы мясо, было свѣжее красное, а жиръ крѣпкій и свѣтло желтаго почти бѣлаго цвѣта. Жиръ мягкій и потемнѣвшій свидѣтельствуетъ о плохомъ сортѣ и не свѣжести мяса.

1. Вареная говядина (boeuf au naturel).

Самое вкусное вареное мясо, это отъ сѣлка или отъ бедра, берется его по полъ фунта на человѣка и варится въ бульонѣ до тѣхъ поръ, покуда не будетъ мягкое, но не нужно разваривать. Подается говядина обложенная зеленью, напр. капустою наръзанною кусками, рѣпою, марковью, картофелемъ; эти овощи слѣдуетъ отваривать въ бульонѣ, а кто хочетъ можно заправить ложкою масла съ ложкою муки и облить говядину. Также подается соусъ изъ хрѣна.

2. Говядина румяная.

Взять кусокъ мягкой говядины безъ костей, выбить ее хорошенько, посолить, обсыпать перцемъ, нашинговать и наложить въ кастрюлю съ кускомъ хорошаго масла подлить

бульономъ и тушить въ кастрюлѣ, часто переворачивая, чтобы не подгорѣла, когда мясо готово вынуть изъ кастрюли, всыпать ложку муки вскипятить и облить говядину. Эту говядину подають съ зеленою какъ-то: картофелемъ вырѣзаннымъ ложечкою, тушеною свеклою, красной капустою, грибами, марковью; всю эту зелень надо тушить въ маслѣ.

Очень красиво подавать эту говядину по поламъ съ бѣлой, описанной въ предыдущемъ номерѣ.

3. Говядина запеченая.

Вынуть изъ бульона вареную говядину, когда она уже мягка, нарѣзать кусочками, сложить на сковороду и облить приготовленнымъ соусомъ изъ хрѣна, сметаны и трехъ желтковъ и поставить въ печь, чтобы подрумянилась.

Также можно мочить каждый кусокъ въ соусъ, такого рода: три луковицы поджарить въ маслѣ, только чтобы не подгорѣли, остудить и влить четыре яйца прежде разбитыя, мочить въ этотъ соусъ каждый кусокъ, положить на сковороду, посыпать тертой булкой и запечь. Когда готово, можно облить однимъ изъ соусовъ т. е. румянымъ острымъ, или бешамелемъ.

4. Говядина на пару.

Взять хороший кусокъ средняго сѣбку, отрѣзать кости, выбить хорошенько скалкой, нашпиговать толстыми кусками свѣжаго шпика, на полъ часа посолить, положить въ кастрюлю на 4 ф. мяса 1 ложку масла, положить туда мясо, посыпать съверху тонко нарѣзанной маркови, петрушки, рѣпы, селдерею, одну луковицу, даже нѣсколько картофелинь и цвѣтной капусты, положить на верхъ $\frac{1}{2}$ ложки масла, покрыть кастрюлю крышкой и поставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, котораго, по мѣрѣ какъ выкипаетъ будетъ, постоянно добавлять. Варить такимъ образомъ отъ 4—5 часовъ на большомъ огнѣ.

вскрывая крышки, чѣмъ больше будетъ кусокъ мяса, тѣмъ дольше варить его надо. Выложить на блюдо вмѣстѣ съ зеленою и корешками съ которыми варилось мясо и облить тѣмъ же соусомъ.

5. Говядина тушеная.

Взять кусокъ мягкйя огузка, или сѣбку, выбить крѣпко скалкой, отрѣзать жилы оставляя жиръ, нашпиговать толсто нарѣзанными кусками свѣжаго шпика во всю толщину жаркаго, посолить, пусть полежитъ такъ часть, а если очень большой кусокъ то и два часа времени. Выложить дно кастрюли ломтиками шпика самое лучшее шкуркой, чтобы жаркое не подгорѣло, положить мясо такъ чтобы тѣсно ему было, положить съверху нѣсколько очищенныхъ, цѣльныхъ луковиць, покрыть крышкой и поставить на плиту, но не на самомъ горячемъ мѣстѣ. Черезъ полъ часа вскрыть крышку, повернуть жаркое и влить нѣсколько ложекъ бульону. покрыть и опять тушить часть часто повертывая жаркое, послѣ того времени, если мясо довольно изъ себя дало соку, отлить половину, положить на верхъ ложку масла, покрыть крышкой и поставить въ печь чтобы покойно дожарилось.

Особо на 6 фунт. мяса взять 2 помидора утушить въ маслѣ, протереть и влить въ жаркое на полъ часа передъ выдачей на столъ, добавить отлитый до того сокъ съ мяса, всыпать ложку тертаго чернаго хлѣба покрыть и поставить на плиту, на тепломъ и не на самомъ горячемъ мѣстѣ. Подавать съ картофелемъ и разной зеленою, но каждый сотръ особенно подтушить въ маслѣ. Тушится жаркое это 3—4 часа.

6. Штуфада.

Взять отъ 6 до 10 фунтовъ говядины отъ сѣбка нарѣзать на кусочки, обжарить на масле, положить туда шпикъ, посолить, посыпать

перцемъ. Сильно разогрѣть кастрюлю, положить кусокъ масла и говядину, тушить на маломъ огнѣ, когда же пуститъ сокъ, положить пару луковицъ, морковку, петрушку, рыбу и прочей зелени накрыть и тушить далѣе, когда мясо будетъ мягко, вынуть, снять съ сока жиръ, остальной протереть сквозь сито положить въ кастрюлю говядину съ снятымъ жиромъ, когда поджарится со всѣхъ сторонъ, облить протертымъ сокомъ и потушить еще немного, подавать. Очень хорошо также взять кусокъ большой говядины отъ сѣбѣ посолить положить въ укусъ на цѣлую недѣлю; потомъ тушить съ лукомъ, когда будетъ почти готово положить очищенный картофель и передъ подаваньемъ заправить хорошей ложкой сметаны. Отлично подавать эту штуфаду холодной.

7. Штуфада на холодное.

Большой кусокъ горбушки сѣбѣ, нашпиговать толстыми кусками шпика, залить горячимъ укусомъ вскипяченнымъ съ перцемъ и какими кто любитъ приностями, и оставить такъ отъ 8—10 дней. Тогда положить на дно кастрюли, дубовый деревяшки на крестъ, а на нихъ жаркое, подливая укусомъ въ которомъ лежало. Кастрюля должна быть плотно закрыта, а жаркое тушится отъ 5—6 часовъ времени.

8. Штуфада заливная.

Мягкій кусокъ говядины, нашпиговать по больше, посолить и оставить такъ на часъ времени; потомъ положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на огонь и переворачивать, чтобы со всѣхъ сторонъ поджарилась, послѣ этого положить двѣ телячьи ножки, очищенные отъ костей и наръзанная кусочками, равной зелени какъ-то: луку, моркови и мелко наръзанной, залить все водою столько, чтобы покрыть говядину, накрыть и тушить три часа на легкомъ огнѣ. Вынуть говядину, положить въ глубокую чашку

соусъ протереть сквозь сито, влить на говядину и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Передъ подаваньемъ, вынуть изъ формы на блюдо.

9. Холодная говядина изъ бульона.

Хорошій, толстый кусокъ мяса, нашпиговать свѣжимъ шпикомъ обваленнымъ въ соли и перцѣ, залить теплой водой и варить какъ обыкновенный бульонъ. Когда мясо будетъ мягкое вынуть изъ супа, покрыть и остудить. Особо сварить 2 телячьи ножки съ корешками, процѣдить до чиста, заколировать ложечкой жженного сахару, вылить въ салатникъ и застудить. Рѣзать мясо ломтиками, и гарнировать рубленымъ желе, и подавать къ этому укусъ и прованское масло.

10. Гусарское жаркое.

Кусокъ говядины отъ края, а лучше отъ филе, выбить хорошенько посолить и поджарить въ печкѣ, постоянно обливая сокомъ, наръзать тонкими кусочками и переложить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: растереть печеныхъ пару луковицъ, положить ложку масла, немного соли, перца и тертой булки.

11. Говядина тушоная шпигованая яблоками.

Кусокъ мяса вмѣсто шпигу, нашпиговать толсто наръзаннми яблоками, подкладывая въ кастрюлю много тонко наръзаннаго, свѣжаго шпигу. Далѣе постучать какъ всегда. Яблоки даютъ очень пріятный вкусъ мясу.

12. Жаркое говяжье на вертелѣ.

Взять кусокъ говядины отъ толстаго филе или отъ края, очистить отъ жилъ и жиру и если мясо не очень мягкое завернуть въ салфетку намоченную укусомъ и зарыть въ уголокъ ды на два.

Вынуть говядину, нашпиговать тонкими полосками свѣжаго шпика и на оч-нь сильномъ огнѣ на вертелѣ или въ печкѣ жарить, постоянно смазывая или обливая масломъ, но не оч-нь долго чтобы не пережарилась, если кусокъ говядины тонкій и длинный связать по поламъ и жарить.

Кто не имѣетъ вертела, то просто говядину ставить въ очень горячую печь и поливать масломъ, и когда одна сторона зарумянится то надо повернуть. Отъ 4 до 6 фунтовъ жарится три четверти часа, а если большой кусокъ, часть не больше. За полъ часа, когда готово, положить кругомъ картофель и испечь въ соку вмѣстѣ съ говядиной.

13. Жаркое рубленое.

Срубить какъ можно мельче 3 фунта говядины отъ сѣбка или толстаго филе съ $\frac{1}{2}$ ф. топленого жира, выбрать жилы, срубить разъ еще, положить мякиша бѣлаго хлѣба предварительно помоченнаго въ водѣ и выжатаго изъ оной, до вкуса положить соли, перцу, печеную и протертую луковицу, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. скобленнаго ножемъ свѣжаго шпика, вымѣсить все хорошо, сдѣлать форму длиннаго хлѣба, и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ горячую печь. Можно жаркое это покрыть картофелемъ, который за равнѣ очищенъ надо отварить, слить воду, посолить, положить ложку масла, влить стаканъ сливокъ сырыхъ, растереть, вбить одно яйцо, вымѣшать все вмѣстѣ и когда простынетъ, а жаркое приготовленное чтобъ ставить въ печь, наложить на него толстымъ слоемъ вышеказаннымъ способомъ приготовленъ картофель, помазать сверху яйцомъ, посыпать сухарикомъ и ставить въ печь, какъ выше сказано на $\frac{3}{4}$ часа. Подъ конецъ жаренья можно полить ложкой сметаны.

14. Вырѣзка англійская.

Вырѣзка готовится разными способами: 1-е можно жарить также какъ выше описанное жаркое на вертелѣ № 12.

только передъ подаваніемъ, въ соусъ который остается отъ жаркаго вливается, двѣ ложки сметаны, разболтанной съ ложкою муки, вскипятить и облить вырѣзку; 2-е нашпиговать вырѣзку и жарить до половины на вертелѣ или горячей печкѣ, поливая масломъ и соусомъ, потомъ положить въ кастрюлю, полить сметаной и тушить, когда готово, взявъ оставшіяся соусъ, на сковородѣ размѣшать съ ложкою муки, залить полъ стаканомъ мадеры или другимъ виномъ, вскипятить и облить подавая говядину.

Можно не шпиговать вырѣзку, а жарить или тушить въ масле и сметанѣ, или просто запечь въ печкѣ, это еще лучше чѣмъ тушить, только надо смотрѣть, чтобы не пережарилась и не высохла, малый кусокъ довольно жарить полъ часа, большой часть.

Вырѣзку гарнируютъ различно, картофелемъ отвареннымъ въ соленой водѣ и потомъ облитымъ соусомъ отъ вырѣзки, или жаренымъ въ масле, макаронами отваренными и обсыпанными пармезаномъ, и разною зеленью, и грибами.

Также хорошо подавать къ вырѣзкѣ соусъ изъ анчоусовъ. Если вырѣзка подается какъ жаркое, то готовится къ ней салатъ, пикули или просто капуста.

15. Вырѣзка печеная на вертелѣ съ соусомъ, съ мадерой и трюфелями.

Вырѣзку отъ филе очистить отъ жилъ, нашпиговать, посолить, посыпать перцемъ, обложить ломтиками лука, завернуть въ бумагу намазанную масломъ, печь на вертелѣ или въ печкѣ цѣлый часъ; за десять минутъ до обѣда снять бумагу. Взять стаканъ мадеры, четыре лота сухаго бульона, нѣсколько нарѣзанныхъ трюфелей, поварить вмѣстѣ; ложку масла растереть съ ложкою муки, развести мадерой съ бульономъ, вымѣшать и облить вырѣзку.

16. Ростбифъ.

Взять фунтовъ отъ 10 до 20, котлетной части съ англійскаго филе, вымѣстѣ, посолить кругомъ, положить на большую

сковороду, гдѣ можно поворачивать кусокъ, чтобы не пригорѣлъ, и поставить въ самую горячую печь, чтобы жаръ сразу кругомъ охватилъ говядину. Отъ время до время накалывать вилокъ чтобы выпустить сокъ. Когда готовъ ростбифъ, снять ножомъ мясо отъ кости, нарѣзать длинными кусками и сложить обратно на кость, обсыпать наструганнымъ хрѣномъ и облить сокомъ оставшимся на сковородѣ. Можно очистить картофель и испечь на сковородѣ кругомъ ростбифа.

17. Бифстексъ.

Только три сорта говядины употребляются на бифстексъ, английская вырѣзка, тонкій край и мягкій кусокъ толстаго филе. Очистивъ отъ жилъ и лишняго жира, нарѣзать куски $\frac{3}{4}$ вершка толщины. Сильно разогрѣть мѣдную сковороду, на 3 бифстекса бросить $\frac{1}{2}$ ложки масла и когда темно зарумянится положить куски мяса и жарить на открытой конфоркѣ на большомъ огнѣ, какъ только одна сторона поджарится, повернуть на другую, а обжаренную сейчасъ посолить и посыпать немного перцемъ, когда и другая сторона подрумянилась, снять бифстексъ на блюдо, на которомъ должно лежать столько кусковъ свѣжаго масла, сколько жарилось бифстексовъ, посолить другую поджаренную сторону, и съ легка нажимая плоской стороною ножа, выжать не много соку въ масло, тогда положить опять на сковороду, и дожарить съ обихъ сторонъ уже не на огнѣ а на плитѣ и подать на томъ же блюдѣ, на которомъ нажимали бифстексъ, поливая соусомъ въ которомъ жарился, Доброта бифстекса зависитъ отъ доброты мяса и хорошаго огня, отъ вкуса же зависить, подавать его болѣе или менѣе дожареннымъ.

18. Бифстексъ по гамбургски.

Приготовить вышеописаннымъ способомъ мясо и надавливая

плоской стороною кухоннаго ножа, круглую форму <http://kulinarniy.larets.wildberries.com> покатить съ легка, посолить и жарить въ не-

вымазать каждый прованскимъ масломъ и немного посолить; послѣ чего сейчасъ же жарить какъ и предыдущий на большомъ огнѣ на сильно раскаленныхъ малыхъ жестяныхъ тарелочкахъ, каждый кусокъ отдѣльно, бросить въ масло нарѣзанную мелко луковицу, на нее класть сейчасъ же мясо, подрумянивъ съ одной стороны осторожно, не выжимая соку, повернуть на другую, тогда положить съ одной стороны бифстекса немного грибовъ подтушенныхъ въ маслѣ, съ другой нѣсколько штукъ мелкаго картофеля, который долженъ быть предварительно отваренъ въ водѣ, а по двумъ остальнымъ, противоположеннымъ сторонамъ впускать осторожно по одному яйцу, когда бѣлокъ стянется и побѣлѣетъ, бифстексъ готовъ; облить 2 ложками краснаго бульона и подавать на столъ на той же тарелкѣ на которой жарился, которая ставится на обыкновенную столовую тарелку.

19. Бифстексъ à la maître d'hôtel.

Сжарить бифстексъ по способу означенному въ № 17, когда готовъ, положить на блюдо и на каждый кусокъ положить ломтикъ свѣжаго масла, приготовленнаго за ранѣе слѣдующимъ образомъ. Кусокъ хорошаго столоваго масла, вымѣшать на тарелкѣ съ мелко изрубленной зеленой петрушкой, которой должно быть очень много съ перцемъ и лимоннымъ сокомъ, считая на полъ фунта масла, полъ лимона, когда масло это застынетъ, рѣжется отлично. Подавать къ этому бифстексу, картофель, который сырымъ нарѣзать ломтиками, обдать кипяткомъ отлить и жарить 15 минутъ съ кускомъ масла приготовленнаго для бифстекса.

20. Говяжьи котлеты „entre côte à la bearnaise“.

Вырѣзать котлеты изъ тонкаго края, вмѣстѣ съ костью

<http://kulinarniy.larets.wildberries.com> покатить съ легка, посолить и жарить въ не-

большомъ количествѣ масла. Въ кастрюльку же положить кусокъ масла, подрумянить въ темно желтый цвѣтъ, всыпать полъ ложки муки, вскипятить, положить чайную ложку сарептской горчицы, вымѣшать, подлить крѣпкого бульона, заправить соусъ разбитымъ желткомъ не дозволяя болѣе кипѣть, обдать этимъ соусомъ на бдюдѣ котлеты. Соусъ долженъ быть густъ такъ, чтобъ держался на котлетахъ.

21. Клопсъ.

Три фунта говядины отъ сѣрка наскоблить ножемъ или изрубить такъ, чтобы не осталось ни одной жилки, положить туда три желтка, двѣ ложки растопленнаго масла, или свѣжаго говяжьаго жиру, одну французскую булку, вымоченную въ водѣ и хорошо выжатую, растереть двѣ луковицы печеныя или вареныя, немного соли, перцу; все размѣшать, сдѣлать маленькя кругленькя котлетки, обсыпать сухарями, положить въ кастрюлю и налить бульономъ, такъ, чтобы онъ ихъ только покрывалъ, прибавить ложку масла, выжать полъ лимона и полъ стакана бѣлаго вина, кусокъ сахару, немного каперцевъ, горсть тертой булки; накрыть крышкою и дать тушиться четверть часа. Клопсъ этотъ очень вкусенъ.

22. Клопсъ жареный.

Три фунта говядины отъ филе или сѣрка и внутреннего жиру изрубить мелко и очистить отъ жилъ, булку французскую вымочить въ бульонѣ, или молокѣ и хорошо выжать, посолить, посыпать перцемъ, положить одну или двѣ луковицы, все хорошо перемѣшать, сдѣлать продолговатыя, тонкя котлеты и жарить въ маслѣ вмѣстѣ съ наръзаннымъ ломтиками лукомъ; когда готово, сложить на блюдо; въ масло же, которое на сковородѣ, положить хорошую ложку сметаны, размѣшанной съ ложечкою муки; вскипятить и облить клопсы. Можно къ нему поджарить картофель.

23. Клопсъ англійскій.

Взять кусокъ говядины, лучше всего отъ филе, наръзать тоненькими ломтиками, побить ихъ, посолить и посыпать перцемъ. На три фунта говядины, взять 8 анчоусовъ или одну седедку, очистить отъ костей, изрубить мелко, одну луковицу стереть на теркѣ выжать черезъ кисею только сокъ, положить большую ложку масла, немного тертой булки, одинъ желтокъ и сокъ съ полъ лимона, размѣшать все хорошенько. Кастрюлю вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить въ нее рядъ наръзанной говядины и рядъ приготовленнаго фаршу, положить все въ кастрюлю такъ перекладывая, залить стаканомъ бѣлаго вина, накрыть крышкою, залѣпить тѣстомъ крышку, поставить въ печь часа на два, тогда осторожно вынуть чтобы не повортить круглой формы.

24 Зразы фаршированные.

Три фунта говядины отъ сѣрка или отъ филе и полъ фунта внутреннего жиру, срубить, смѣшать съ булкою вымоченную въ бульонѣ, немного соли, перца, тертаго луку, вымѣшать все хорошенько, расплостать на нѣсколько частей, свернуть каждую въ продолговатый зразикъ и поджарить кругомъ въ маслѣ. тогда подлить бульону, положить ложку сметаны, покрыть крышкою и потушить такъ съ четверть часа.

25. Зразы отбивныя.

Фунта два мяккой говядины, лучше всего вырѣзки, наръзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ, обсыпать мукою и спустить въ горячее масло въ кастрюлю, покрыть и тушить. Когда подрумянятся, положить мелко нарубленнаго луку, подтушить вмѣстѣ и подать на столъ.

26. Зразы завернутыя, польскія.

Взять довольно большой кусок говядины от сѣба или верхнюю часть от толстаго филе, нарѣзать большими, но очень тоненькими ломтиками, выбить ихъ, посолить и посыпать перцемъ. Взять ложку масла, штуки три печенаго лука, тертой булки или хлѣба, посолить, посыпать перцемъ вбить два желтка, вымѣшать все вмѣстѣ и намазывать этимъ фаршемъ, нарѣзанные ломтики говядины, свернуть обвить виткой и положить въ кастрюлю, въ масло, прибавить штуки три печенаго и протертаго луку, накрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ, когда зарумянятся, влить бульону, высыпать не много тертаго хлѣба потушить. Въ $\frac{3}{4}$ часа зразы эти должны быть готовы.

27. Зразы à la Nelson.

Кусокъ вырѣзки нарѣзать довольно тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ. Положить на дно кастрюли, порядочный кусокъ масла, тертой булки или хлѣба, нарѣзаннаго ломтиками луку, который прежде надо обварить кипяткомъ, на это положить рядъ вырѣзки, потомъ опять кусокъ масла и луку, и опять рядъ вырѣзки, прибавить нѣсколько чищенаго и нарѣзаннаго картофелю, накрыть и тушить минутъ 20-ть, потрясывая довольно часто кастрюлю.

28. Зразы на скоро приготовленныя (à la hate).

Кусокъ мягкой говядины нарѣзать не большими кусочками, побить каждый хорошенько, обвалить въ рубленомъ луку съ смѣшаннымъ съ солью, перцемъ и съ ложкою муки. Въ кастрюлѣ распустить ложку масла, когда зарумянится, то положить туда приготовленную говядину и жарить съ четверть часа постоянно мѣшая, послѣ того влить туда, на полный стаканъ сливокъ, вскипятить разъ и подавать блюдо, обложивъ кругомъ жаренымъ картофелемъ.

<http://kulinarniy.larets.w.pw.dorev.html>
<http://larets-kulinarniy.narod.ru/>

29. Зразы французскія (lanquettes de boeuf).

Два фунта вырѣзки нарѣзать довольно тонкими ломтиками, немного побить, помазать съ двухъ сторонъ, свѣжимъ растопленнымъ масломъ и оставить такъ на блюдѣ одинъ часъ.

Два лота сухаго бульона разварить. Въ кастрюлѣ вскипятить хорошую ложку масла съ ложкою муки, развести это развареннымъ бульономъ, положить двѣ нарѣзанныя лук-вицы; зразы потомъ посыпать перцемъ и опустить въ кастрюлю, прибавить обваренныхъ кипяткомъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ, накрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ часа два. Если нѣтъ шампиньоновъ, намочить въ молокѣ, на 6-ть часовъ, сухихъ грибовъ, покрошить и засыпать зразы. Подавая, внизъ на блюдо, положить вареный картофель, сверху зразы и все облить соусомъ.

30. Солонина.

Солонину надо перемыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, залить свѣжей водою и варить часа 4, а если кусокъ болѣе 10 ф. то и долѣе; когда будетъ выкипать, доливать кастрюлю свѣжею горячею водою, проколоть вилкой и когда говядина мягка, то и готова. Подается къ солонинѣ хрѣнъ разведенный уксуномъ. Очень хорошо тертый картофель обложить пополамъ съ вареной говядиной.

31. Языкъ съ сѣрымъ соусомъ.

Вымыть свѣжій языкъ и варить съ кореньями пока не будетъ мягкой, стянуть верхнюю кожу и подавать съ слѣдующимъ соусомъ. Два куса сахара обмокнуть въ воду и подрумянить на сковородѣ, въ кастрюлѣ распустить кусокъ масла съ ложкою муки, положить приготовленный сахаръ, развести бульономъ отъ языка, влить полъ стакана уксусу, немного вина, лимонной корки, горсть изюму, нѣсколько очищеннаго и нарѣзаннаго миндаля, вскипятить все вмѣстѣ и облить на кусокъ нарѣзаннаго языка.

32. Язык соленый съ хрѣномъ.

Вымочить хорошо и отварить языкъ, нарѣзать вкось и обложить кругомъ вареную говядину; къ этому кушанью подается натертый хрѣнъ съ уксуомъ, въ который всегда хорошо всыпать ложечку мелкаго сахара.

33. Бигосъ изъ остатковъ жаркаго или говядины съ яблоками.

Оставшуюся говядину нарѣзать небольшими кусочками. Подрумянить ложку муки, съ ложкою масла, развести бульономъ или грибнымъ наваромъ и двумя ложками уксусу; штукъ пять кислыхъ яблокъ, очистить, нарѣзать кусочками и опустить въ соусъ, вскипятить; тогда положить туда нарѣзанную говядину, кусокъ сахара и истертый печеный лукъ, еще разъ вскипятить все вмѣстѣ. Можно вмѣсто яблоковъ, положить ломтиками соленыхъ огурцовъ ихъ каперцевъ. Передъ подаваніемъ положить на блюдо отвареннаго и нарѣзаннаго кусочками картофеля.

34. Бигосъ съ капустой.

Изъ кислой капусты выжать немного сокъ, положить въ кастрюлю кусокъ свѣжаго свиного жиру, на эту капусту и залить бульономъ; прибавить кусочекъ копченой жирной свинины, накрыть крышкою и тушить.

Оставшееся въ хозяйствѣ разное мясо нарѣзать кусочками, также вынуть копченую свинину изъ капусты и нарѣзать, смѣшать съ капустою; поджарить ложку муки съ масломъ и съ лукомъ, заправить капусту, посолить, посыпать перцемъ и тушить далѣе мѣшая чаще, чтобы не пригорѣло. Можно прибавить сосисокъ поджаренныхъ и нарѣзанныхъ кусочками. Это кушанье обыкновенно готовится на завтракъ; на обѣдъ же оно подается на первое кушанье, а послѣ него чистый бульонъ.

35. Бигосъ литовскій изъ свѣжей капусты.

Нашпиговать кочанъ капусты, посолить, а когда сокъ пуститъ, выжать хорошо, нашинковать двѣ бѣлыя луковицы и посолить вмѣстѣ съ капустою, два кислыхъ яблока нарѣзать мелко, равно какъ и жирную говядину или говяжье жаркое, всякіе остатки жареной дичи и сырую свинину уложить въ кастрюлѣ слѣдующимъ образомъ: ложка масла, капуста, яблоки, свинина и разное другое мясо и опять масло, капуста и пр. Такъ уложенное залить бульономъ, накрыть и тушить по крайнѣ мѣрѣ часа 2, потряхивая кастрюлей чтобы не пригорѣло. Когда бигосъ готовъ, подправить двумя ложками масла съ ложкой муки, подтушить еще и подать на столъ. Бигосъ этотъ можно подогревать сколько разъ угодно, отъ этого онъ дѣлается вкуснѣе только.

36. Колдуны.

Фунтъ вырѣзки и фунтъ жиру. Мяса наскрести ножомъ, какъ можно мельче, но не рубить сѣчкою; жиръ особо накрошить и тогда смѣшать съ мясомъ, посолить, посыпать перцемъ и немного маѣраномъ и прибавить соку и тертаго луку.

Сдѣлать тѣсто изъ 1 ф. муки съ водою и 1 яйцомъ, смотрѣть чтобы тѣсто не было тугое, раскатать очень тонко, накладывать ложечкой мясо, и вырѣзывать длинноватые пирожки, стараясь какъ можно меньше захватывать тѣста.

Передъ выдачею на столъ, опускать осторожно въ посоленный кипятокъ, котораго должно быть очень много, чтобы при варкѣ другъ друга не дотрогивали, когда всплывутъ на верхъ вынуть осторожно дуршлаковой ложкой и подать на блюдѣ не поливая ничемъ, такъ какъ они много жиру имѣютъ уже въ себѣ.

37. Пельмени съ мясомъ.

Оставшееся мясо изъ бульона изрубить, прибавля къ нему

пюре изъ картофеля, мелко нашинкованную или кусокъ свѣжаго шпика до половины

отваренного, пару отваренных сухих грибовъ или шампиньоновъ. Въ кастрюлю положить кусокъ масла, печеного и натртого луку, поджарить, положить туда рубленое мясо, посолить, посыпать перцемъ, вбить одно или два яйца, вымѣшать хорошенько.

Сдѣлать тѣсто изъ муки, яйца и воды, раскатать тонко, разложить на него ложечкой фаршъ, закрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ или рюмкою пирожки, бросить въ кипятокъ; когда всплывутъ, подавать облитые масломъ и посыпанные сухарями. Можно эти пирожки просто поджарить въ маслѣ.

38. Гулачъ венгерскій.

Взять мелкіе куски сыраго мяса величиною съ грецкій орѣхъ, хорошенько разбить, положить въ кастрюлю, въ которую предварительно положено говяжье сало въ соответствующемъ количествѣ, потушить немного подъ крышкою, прибавить много, наръзаннаго въ пластинки, луку, подлить воды и опять тушить; когда видно будетъ, что мясо мягко, — всыпать толченого перцу краснаго или бѣлаго, немного англійскаго зелья, посолить и опять разъ прокипятить; во время тушенія постоянно подливать по ложкѣ холодной воды, чтобы мясо было хрупко.

Соусъ долженъ быть такъ густъ, какъ при польскихъ зразахъ, густота эта должна быть достигаема не прибавленіемъ муки, а изъ мяснаго соку, луку и перцу.

39. Рубцы.

Отлично очищенный рубецъ залить свѣжею рѣчной водою и варить снимая пѣну, потомъ вынуть и очистить еще разъ и варить отъ 4—5 часовъ, тогда вынуть изъ воды и наръзать длинными кусочками какъ лопшу. Сварить бульонъ изъ 2 фунт. телятины, если нѣтъ — то изъ говядины; залить этимъ бульономъ наръзанный рубецъ, прибавить лукаго, кор-

реньевъ и варить еще два часа, покуда не будетъ мягокъ. За полъ часа до выдачи, всыпать немного перцу, соли, маіерану или мускатнаго орѣха. Ложку масла смѣшать съ ложкой муки, положить въ рубцы и выпатить; это кушанье должно быть довольно густо. Дѣлаются къ рубцу фрикадельки изъ жиру, какъ къ бульону, и варятся вмѣстѣ. Рубецъ обкладываютъ также колбасой изъ гречневой крупы: взять мелкіхъ гречневыхъ крупъ, обварить ихъ свинымъ жиромъ вмѣстѣ съ бульономъ, всыпать соли, перцу, маіерану, вымѣшать все хорошенько; взять очищенную бычью кишку, набить ее приготовленную кашею, завязать и отварить въ кипяткѣ, наръзать кусками и обложить рубецъ. На блюдо посыпать ихъ имбиремъ или тертымъ пармезаномъ.

Фрикадельки для рубцовъ, другимъ способомъ. Взять гусиную печенку или кусокъ телячьей, стереть на тертѣ, протереть черезъ сито, вымѣшать съ изрубленнымъ, внутреннимъ говяжьимъ жиромъ, самое лучшее отъ англійской вырѣзки, добавить мелкіхъ сухарей, одно яйцо, перцу, мелко изрубленной зеленой петрушки, дѣлать круглые фрикадельки, сварить ихъ въ не подправленныхъ еще рубцахъ, когда готовы вынуть осторожно. Когда рубцы будутъ подаваться на столъ, уложить фрикадельки на верху.

40. Почки бычи.

Отварить почки, очистить отъ жилъ, наръзать ломтиками и тушить съ лукомъ въ маслѣ или жирѣ, подливая поевому воды, подъ конецъ посолить, посыпать перцемъ, прибавить тертой булки и когда будутъ мягки подавать на столъ.

41. Говядина по способу Радецкаго.

Взять хорошій кусокъ мяса, отъ толстаго филе, или отъ огузка, наръзать большими ломтями, поколотить и посолить —

особо приготовить фаршъ изъ тертаго хрѣну и ложки масла, вымазать этимъ фаршемъ каждый ломоть мяса, положить въ кастрюлю масла, и укладывать мясо, хрѣномъ въ верхъ. Поставить на плиту, при жареніи не поворачивать, а только встряхивать кастрюлей. Когда мясо подрумянится, посыпать съ верху мукой и залить нѣсколькими ложками сметаны, а подавая на столъ укладывать куски такъ, чтобъ хрѣнъ былъ съ верху.

42. Говяжіи жиръ (gritûr).

Приготовленный ниже описаннымъ способомъ, не только что застываетъ самое хорошее масло, но даже жаренные на немъ пирожки и пр. гораздо выходятъ красивѣе чѣмъ на маслѣ, не получая никакого жирнаго вкуса. Свѣжіи, говяжіи жиръ, нарѣзать мелкими кусками, положить въ кастрюлю, залить холодной водой и кипятить пока вода не выварится совершенно, когда брызги станутъ изъ кастрюли вылетать въ верхъ, доказательство что нѣтъ болѣе воды; — тогда слить въ чашку черезъ сито и вынести на ледникъ.

Жиръ этотъ совсѣмъ бѣлаго цвѣта и употребляется, для жаренія всякаго рода пирожковъ, рыбы и картофеля.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

ТЕЛЯТИНА.

Покупая телятину, надо смотрѣть чтобы жиръ ее былъ совершенно бѣлый, почти прозрачный, если же онъ красный, телятина ни куда не годится.

1. Телятина жаркое.

Чтобы жаркое было вкусно, надо взять его отъ четырехъ до восьминедѣльнаго теленка, который обыкновенно въ это время отнимается отъ коровы, а если онъ поѣсть травы, то хорошей вкусъ мяса теряется.

Хорошій окорочекъ телятины мелко нашинговать свѣжимъ шингомъ, кто любитъ жирнѣе, посолить и пусть такъ полежитъ еще часъ; потомъ положить на вертелъ или въ горячую печь на рѣшотку, жарить поливая постоянно масломъ. Подставить листъ подъ жаркое, чтобы стекалъ сокъ, который застынетъ какъ желе, и хорошо положить на оставшуюся холодную телятину. Передъ подаваніемъ облить масломъ и сокомъ отъ телятины и обсыпать сухаремъ. Кто не имѣетъ вертела, печь жаркое въ горячей печкѣ.

Можно также подавать къ телятинѣ соусъ названный бишамель (см. соусы).

Отлично тоже нарѣзать въ ломтики телятину, каждый кусокъ особо намазать бишамелемъ, положить кость на блюдо, на нее уложить обмазанные куски, посыпать пармезаномъ, и залить расплавленнымъ масломъ и поставить въ ду-

ховую печь, чтоб подрумянить. Таким же образом можно подавать говядину из бульона. Верхнюю кость от жаркаго выварить съ разными кореньями и смѣшать наваръ съ сокомъ отъ жаркаго, чтобы вмѣстѣ застыло на желѣ.

2. Телятина жаркое въ родѣ дикой козы.

Хорошее телячье жаркое натереть и засыпать можжевеловыми толчеными ягодами, потомъ залить варенымъ уксуомъ и оставить отъ трехъ до шести дней; вынуть, выполоскать въ этомъ же самомъ укусуѣ и жарить какъ обыкновенно въ горячей печкѣ, поливая масломъ и наконецъ сметаню.

3. Окорокъ изъ телятины.

Четверть телятины отъ 15 до 20 фунтовъ посолить 4-мя лотами соли и натереть подъ лотомъ сeditры, уложить въ кадочку, накрыть донышкомъ и притиснуть камнемъ, и переворачивать мясо каждый день, чтобы не осыхало сверху. Такъ оно можетъ лежать отъ 10 дней до 2 недѣль, тогда надо послать въ колбасную для копчения на 2 дня, а потомъ, облѣпить ржанымъ тѣстомъ испечь въ очень жаркой печи.

4. Жаркое телятины съ пармезаномъ.

Зажарить телятину до половины, но чтобы была румяная со всѣхъ сторонъ, вынуть, наръзать глубоко рядами и вложить туда тертаго пармезана залить бешамелемъ и поставить на сковородѣ въ печь.

5. Фрикандо изъ телятины.

Кусокъ телятины отъ окорока распластать, вынуть кости, нашпиговать очень часто свѣжимъ шпикомъ и намазать хорошимъ масломъ, растертымъ съ перцемъ и съ сокомъ изъ лимона, свернуть въ большую зразу, завязать шауркомъ и жарить въ горячей печкѣ, поливая масломъ.

6. Грудинка телячья фаршированная.

Грудинку телячью жирную посолить. Двѣ булки французскія помочить въ молокѣ. Четверть фунта свѣжаго шпигу наскобленнаго ножемъ тушить съ лукомъ, обвареннымъ кипяткомъ, подъ крышкою, чтобы не подрумянить, прибавить туда половину изрубленной телячьей печени, немного тушеныхъ въ маслѣ шампинионовъ или маринованныхъ грибовъ, соли, перцу, мускатнаго цвѣта, ложку масла, вбить два цѣлыхъ яйца и выжатую изъ молока булку; все это тщательно размѣшать, положить подъ верхнюю кожу грудинки и жарить поливая масломъ.

Можно кастрюлю выложить тоненькими ломтиками шпига и жарить въ ней грудинку.

7. Соусъ изъ грудинокъ.

Положить грудинку въ горячую воду, поварить, снять пѣну, вынуть изъ кастрюли, вымыть въ холодной водѣ, бульонъ процѣдить и опять опустить туда телятину, посолить и прибавить разныхъ кореньевъ и варить до мягкости часъ или больше. Когда готово, сдѣлать къ телятинѣ соусъ лимонный или изъ шампинионовъ, или изъ каперцевъ, только бѣлый; а не румяный, развести соусъ бульономъ отъ телятины, положить въ него наръзанную кусками грудинку и еще разъ вскипятить вмѣстѣ.

Очень хорошъ къ телятинѣ соусъ съ гарниромъ; приготовляется слѣдующимъ образомъ: ложку масла вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, бросить туда нѣсколько шеекъ отъ раковъ, цвѣтной капусты и спаржи наръзанной кусочками, зеленой рубленной петрушки, поварить все вмѣстѣ и облить грудинку на блюдѣ, обложенную ротлетками и помидорами, чтобы смягчить мозговъ.

8. Грудинка съ рисомъ.

Отварить грудинку во первыхъ въ водѣ, а послѣ съ разною зеленью. Четверть фунта рису, считая на четыре osoby, обварить кипяткомъ три раза, выполоскать и залить телячьимъ бульономъ, положить ложку масла и варить до мягкости; когда будетъ готовъ, положить въ рисъ грудинку, чтобы была горяча, вынуть на блюдо, перекладывая рисомъ и залить крѣпкимъ бульономъ или румянымъ масломъ съ сухарями.

9. Рагу изъ жареной телятины.

Приготовить соусъ: въ ложкѣ масла поджарить ложку тертой булки, положить туда застывшій сокъ отъ телятины, нѣсколько ломтиковъ лимона или немного каперцевъ, вытиснуть сокъ изъ полъ лимона, развести бульономъ, положить нарѣзанное кусочками оставшееся жаркое, вскипятить и подавать. Въмѣсто каперцевъ можно употребить маринованные корнишоны или соленые огурцы.

10. Вѣнскій пшнцель.

Отъ задней четверти нарѣзать большими, но тоненькими, кусками телятину, побить, посолить, обвалить въ муку и положить въ кипящее масло, когда обжарится съ обѣихъ сторонъ, подавать съ рисомъ отвареннымъ въ бульонѣ и лимономъ.

11. Котлеты отбивныя.

Взять котлетную часть телятины, осторожно разрѣзать, чтобы при каждой котлеткѣ осталась косточка, побить ихъ, посолить и обмокнуть въ яйцо, обсыпать густо сухарями, опустить на мѣдную сковороду въ кипящее масло, смотрѣть чтобы не пригорѣли; когда готовы положить одну около другой и облить поджареннымъ масломъ. Къ этимъ котлеткамъ подается зеленый горошекъ, соусъ изъ шпината

12. Котлеты телячьи рубленныя.

Обрѣзать отъ костей передней части мягкое мясо, очистить отъ жилъ и мелко изрубить; на три фунта мяса положить одну французскую булку, вымоченную въ молокѣ и растертую съ масломъ. Два желтка, прежде растертыя, вмѣшать все хорошенько руками и сдѣлать изъ этого продолговатыя котлеты, положить въ каждую по небольшой косточкѣ; передъ тѣмъ какъ жарить, посолить и обмокнуть въ яйцо, посыпать сухарями и жарить какъ отбивныя въ горячемъ маслѣ, когда будутъ жарится, накрыть на нѣсколько минутъ крышкою, отъ этого онѣ подымутся и будутъ нѣжныѣ. Къ этимъ котлетамъ подаются разные соусы, кому какой нравится, или обладаываютъ ими зеленью, какъ-то: картофельное пюре, марковь, рѣпу или брюкву. Укладывая, на каждую котлетку кладется ломтикъ лимона и въ середину льется соусъ. Другой способъ приготовить рубленныя котлеты: мягкую телятину изрубить и влить двѣ ложки воды, пусть такъ съ часъ постоитъ, тогда сдѣлать котлеты, вложить косточку, посолить, обмокнуть въ яйцо, обсыпать сухарями и жарить.

13. Котлеты рубленныя съ бычьими мозгами изъ масталышки.

Очистить отъ жилъ мягкой кусокъ телятины, нарѣзать маленькими кусочками, на 1 фунтъ телятины взять одну четверть фунта мозговъ и вмѣстѣ съ телятиной истолочь, въ ступкѣ, отбрасывая могущія найтись еще жили, массу эту посолить немного; если кто желаетъ имѣть по больше котлетокъ, положить ложку намоченнаго мякиша бѣлаго хлѣба. Дѣлать тонкія котлеты, помазать желткомъ, разбитымъ съ водою, обвалить въ сухарикѣ и жарить на коларованномъ маслѣ. При жареніи надо покрывать тарелкой, тогда будутъ нѣжныя какъ губка.

14. Котлеты въ папильоткахъ.

Изрубить 1 фунтъ телятины, отнять пожемъ всё жилки, положить помоченнаго въ молокъ и выжатого мякиша бѣлаго хлѣба; 2 желтка, подъ ложки масла, вымѣсить все вмѣстѣ на вѣжную массу, дѣлать длинныя, малыя котлеты и въ ту минуту когда ихъ надо жарить, посыпать по верху солью, рублеными отварными шампиньонами или мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, завернуть каждую котлетку въ бумагу, и жарить на свѣжемъ маслѣ, которое должна быть коларованнымъ, но не подрумянившимся. Жарить на слабомъ огнѣ, подавать съ бумагой.

15. Котлеты изъ оставшагося жаркаго.

Оставшееся жаркое особенно отъ почечной части, изрубить какъ можно мельче, всыпать кусокъ тертой булки, два взбитыя яйца, немного перцу, соли, кусокъ масла, обвареннаго кипяткомъ и растертаго луку, все хорошо вымѣшать, сдѣлать маленькія котлеты, посыпать мукою и жарить въ маслѣ.

16. Крокеты изъ оставшагося жаркаго съ поджаренною петрушкою.

Остатки жареной или вареной телятины мелко изрубить. На фунтъ мяса взять четверть фунта масла, вскипятить подъ крышкой, съ одной тертой луковицей, снять съ плиты положить туда рубленное мясо, одну тертую булку, немного перцу, соли, вбить два яйца, вымѣшать все вмѣстѣ и катать продолговатыя крокеты, помочить въ яйцо разбитое съ водою, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ на большомъ огнѣ. Когда готовы бросить въ масло зеленой петрушки обложить крокеты, которые подаются вмѣсто котлетъ къ зелени.

17. Телячья головка подъ сѣрымъ соусомъ.

Очистить телячью головку, разрубить по поламъ, вынуть мозгъ, выбросить прочь глаза и поставить варить, снятъ сверху пѣну, посолить, положить разныхъ кореньевъ и варить часа два, когда будетъ мягко отобрать мясо отъ костей, наръзать акуратными кусочками, положить въ яйцо, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Приготовить къ головкѣ слѣдующій соусъ: ложку муки поджарить съ ложкою масла, развести телячьимъ бульономъ, прибавить кусочекъ сухаго бульона, подъ стакана бѣлаго вина, кусокъ сахару, лимонной корочки, вытиснуть полъ лимона, поварить все вмѣстѣ и облить головку; мозги же обварить кипяткомъ, наръзать кусочками, положить въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить и обложить кругомъ блюду.

Можно головку не жарить, а вареную подавать, тогда въ соусъ положить вмѣсто лимона каперцевъ.

18. Телячья головка à la vinegrette.

Очищенную головку разръзать по поламъ, вынуть кости, мозгъ и языкъ. Каждую половинку разръзать на 3 части, такъ чтобы ухо формировало четырехъ-угольный кусокъ; положить въ большую кастрюлю и залить по крайній мѣрѣ 5—6 бутылками воды, варить 20 минутъ снимая постоянно пѣну. Отлить воду и полить головку нѣсколько разъ холодной водою. Въ ту же кастрюлю положить одну четверть фунта мелко изрѣзаннаго говяжьего жиру, растопить, всыпать полъ фунта лучшей пшеничной муки, одну четверть фунта луку, положить много разныхъ кореньевъ, кто любитъ зубчикъ чесноку, 3 гвоздики, 4 лота соли, 2 лота перцу, кусочекъ мускатнаго 8—10 холодной воды, вымѣшать хорошо, а когда вскипитъ положить головку, покрыть бѣлой бумагой, чтобы не почернѣла и варить по крайній мѣрѣ часа 2. Кастрюля должна быть

наполнена до $\frac{3}{4}$. Когда шкурка окажется мягкой, тогда голова готова, вынуть и уложить на блюдо на салфетку, съедущимъ образомъ: языкъ прорѣзанный въ длину по срединѣ, на немъ въ раковинѣ или очищенной мозговой кости, мозгъ телячій, отваренный особо съ солью, по обонямъ концамъ блюда положить уши, остальное, вокругъ языка и мозга, уврасить вѣточками зеленой петрушки, и къ горячей головѣ подавать особо соусъ изъ уксуса и прованскаго масла, въ которое положить много изрубленнаго зеленого лука, коришоновъ изрубленныхъ и каперцевъ.

19. Ножки телячьи заливныя.

Очистить ножки и варить съ солью и кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и тремя ложками уксусу, варить до мягкости, снимая сверху пѣну. Вынуть ножки, бульонъ отставить, два бѣлка яйца разбить съ двумя ложками воды, влить это въ бульонъ, размѣшать и тогда поставить на легкій огонь, чтобы исподволь закипѣло, когда прокипитъ, то процѣдить сквозь полотно. Ножки очистить отъ костей, нарезать кусочками, уложить въ форму и залить процѣженнымъ бульономъ, когда застынетъ, подается съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

20. Ножки подъ соусомъ.

Очищенные ножки обварить кипяткомъ, потомъ посолить и варить съ разными кореньями. Приготовить сѣрый соусъ (см. въ отдѣленіи соусовъ) съ изюмомъ, миндалемъ, положить въ него ножки, вскипятить и подавать. Можно также обжарить ножки, предварительно обмокнувъ въ яйцо и обсыпавъ сухаремъ.

21. Ножки телячьи жаренныя.

Очищенные и вымытыя ножки сварить въ водѣ съ солью. Когда будутъ мягки, вынуть, разрѣзать по поламъ въ длину,

<http://kulinarniyarezt.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

между конытами (толстую же кость надо вынимать раньше чѣмъ ставить варить). Такъ разрѣзанныя ножки посыпать мукою, каждый кусокъ особо уложить на блюдо и держать въ тепломъ мѣстѣ. Разбить два желтка съ двумя ложками муки, подбавить немного молока или сметаны, бѣлки сбить въ пѣну, вымѣшать, обвалить въ этомъ пошки, посыпать сухарикомъ и жарить на колярованномъ маслѣ. Для такихъ ножекъ подается салатъ или морсъ, какъ къ сладкимъ пудингамъ.

22. Котлеты изъ телячыхъ мозговъ.

Взять пару телячыхъ мозговъ, намочить ихъ на часъ въ холодной водѣ, вынуть и обварить посоленнымъ кипяткомъ, влить туда ложки три уксусу, вскипятить мозги хорошенько, процѣдить, очистить отъ кожицы, нарезать плоскими кусочками, обмочить въ яйцо, посыпать сухарями и жарить въ горячемъ маслѣ, чтобы зарумянились съ двухъ сторонъ. Этими котлетами обладываютъ зеленъ; хорошо также прибавлять ихъ къ котлетамъ съ соусомъ.

23. Жареная печенка.

Вымочить печенку въ молокѣ часа два, очистить отъ кожицы, нашинговать мелко свѣжимъ шпикомъ, положить на сковороду обложивъ масломъ, поставить въ печь и чашею поливать масломъ, а подъ конецъ сметаню; когда до половины зажарится, посолить и посыпать мукой. Подавая на столъ облить сокомъ.

24. Печенка тушоная.

Вымочить печенку въ молокѣ, очистить и нашинговать шпикомъ, прежде посоленнымъ и посыпаннымъ перцемъ. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, накрошенныхъ три го-

ловки луку, сельдерю, петрушки, положить тогда печенку, подлить бульономъ, накрыть крышкою и пусть по немногу тушится. Когда до половины будетъ готова, вынуть, посолить, обсыпать мукою, кто не любитъ луку, то соусъ процѣдить, положить обратно печенку, подлить ложки двѣ сметаны или полъ стакана вина, уксу-у и тушить дальше, пробуя вилокю, если кровь не показывается то готова; кто любитъ можно прибавить нѣсколько зеренъ можжевелныхъ ягодъ. Подавая, разрѣзать тоненькими ломтиками и облить соусомъ. Другимъ способомъ: разрѣзать кусочками, посыпать можжевелникомъ, положить масла и тушить не долго, подлить сметаны и посолить.

25. Пудингъ изъ печенки.

Взять фунтъ печенки, фунтъ свинины и три четверти фунта свѣжаго шпика. Намочить въ молокѣ печенку, очистить отъ кожицы, наръзать кусочками и тушить съ кускомъ масла, лукомъ и шампиньонами, посыпать солью, перцемъ, маіераномъ. Взять половину шпика, истолочъ въ ступкѣ, тушюую печенку тоже и протереть сквозь сито, шпикъ растереть съ тремя желтками, такъ чтобы онъ запындиса, всыпать тогда четыре ложки самой лучшей муки, размѣшать все вмѣстѣ съ протертою печенкою, прибавивъ еще два желтка. Оставшійся шпикъ, нѣсколько трюфелей или отваренныхъ шампиньоновъ разрѣзать тоненькими кусочками, изъ пяти бѣлковъ сбить пѣву, вымѣшать все хорошенъко. Кастрюлю вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить въ нее приготовленную массу, поставить въ печь и держать въ ней около полу-часа. Хорошо подавать этотъ пудингъ холодный, къ горячему же подается соусъ острый или изъ шампиньоновъ, или изъ наперцевъ.

26. Форшмакъ.

Оставшееся мясо отъ вареной или жареной телятины срубить мелко вмѣстѣ съ почечнымъ бычьимъ жиромъ, па-

1 фунтъ такого мяса взять одну селедку, очистить отъ костей, также срубить. Картофель наръзать длинными кусочками, поджарить сильно; все это вымѣшать вмѣстѣ, посолить, посыпать перцемъ, положить третью луковницу, влить нѣсколько ложекъ сметаны, ложку крѣпикаго бульона, вбить 4 яйца, вымѣшать еще разъ все вмѣстѣ хорошенъко, сложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, сверху посыпать тоже сухарями и поставить на полъ часа въ горячую печь. Изъ формы выйдетъ отлично. Подавать къ этому соусъ изъ луку, коришоновъ, или топленое масло и сметану.

ОТДѢЛЕНИЕ VIII.

БАРАНИНА.

Баранину какъ и говядину надо выбирать краснаго цвѣта, облитую бѣлымъ жиромъ. Худая баранина синеватаго цвѣта съ желтымъ жиромъ.

1. Жаркое обыкновенное.

Жаркое баранина, если очень жирное отнять жиру, и обдать горячимъ уксусомъ на полъ часа, вынуть, нашпиговать чеснокомъ или шарлоткой, т. е. сдѣлать порѣзы и положить туда чесноку, посолить и оставить полежать такъ часа два, потомъ жарить въ печкѣ, поливая собственнымъ сокомъ, передъ концомъ жаренья осыпать мукою, зарумянить и подавая облить сокомъ, предварительно снявъ съ него жиръ.

Желая имѣть жаркое очень мягкое, слѣдуетъ завернуть его въ салфетку, намоченную въ уксусѣ и законать въ землю дня на два, а если въ подвалѣ, то въ сырой песокъ. Точно такъ можно поступать съ большимъ кускомъ говядины.

2. Баранина тушенная со сметаной.

Баранину очистить отъ лишняго жиру и помочить дня на два въ отваренной съ грибами уксусъ, вынуть, вымыть

вать. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, луку и разныхъ кореньевъ, кто любитъ нѣсколько зеренъ можжевельнику, потомъ заранѣе посоленную баранину, влить ложки двѣ уксусу въ которомъ она мочла и тушить налегкомъ огнѣ, поворачивая на все стороны. Когда зарумянится—вынуть, обсыпать мукою, соусъ протереть, положить обратно баранину въ кастрюлю, залить соусомъ, прибавить стаканъ сметаны и тушить, пока не будетъ мягка; передъ концомъ можно бросить въ соусъ шарлотъ, каперцы или оливки. — Чтобы соусъ не былъ очень густъ, подливать понемногу бульону.

3. Баранина на вертелѣ.

Хорошую заднюю часть баранины очистить со всѣхъ сторонъ отъ жаль, кожицы и жиру и обдать кипяченымъ, хорошимъ уксусомъ, котораго должно быть много. Когда остынетъ, слить уксусъ въ кастрюлю, вновь вскипятить, повернуть баранину на другую сторону и обдать вторично. Подъ фунта шпигу наскоблить ножемъ, вымѣшать съ солью и перцемъ, если кто любитъ, добавить къ этому зубчикъ чесноку, вымѣшать вмѣстѣ, и этой смѣсью нашпиговать вынутую изъ простывшаго уксуса баранину, накладывая въ сдѣланныя ножемъ дырки, посолить и часа полтора печь на вертелѣ, поливая съ начала масломъ, а подъ конецъ сметаню. Можно жарить такимъ образомъ приготовленную баранину и въ печкѣ, но для этого надо ставить въ очень горячую печку, чтобы жаркое съ разу подрумянилось, не дозволяя истекать соку, дожаривать же надо при гораздо слабомъ огнѣ. Въ соусъ подбавить ложку муки, вскипятить и подать къ жаркому.

4. Баранина приготовленная въ родѣ дикой козы.

Взять хребетъ бараній, т. е. котлетную часть, отрубить и оставить только середину, срезать жиръ,

очистить отъ жилъ. Сварить уксусу съ перцемъ, съ лавровымъ листомъ, съ можжевелникомъ, задить имъ баранину и вынести на холодъ дней на пять и больше, переворачивая каждый день. — Когда надо будетъ вынуть, ополоскать въ этомъ же уксуcѣ, нашпиговать, посолить, посыпать перцемъ и дать полежать съ часъ, тогда поставить въ печь и поливать масломъ съ уксуcомъ, а въ концѣ прибавить ложки три сметаны. Подавая осыпать сухарями и облить соусомъ.

5. Баранье жаркое маринованное.

Очистить баранину отъ жира и уложить въ деревянную кадочку. Вскипятить 2 стакана обыкновеннаго уксуcа съ 2 стаканами пива, всыпать перцу простаго и англійскаго, нѣсколько лавровыхъ листьевъ и горячимъ обдать баранину, которую прежде того надо посыпать зернышками горчицы и розмариномъ. На три заднія части достаточно 4 стакана раствора; если кто желаетъ замариновать по больше, надо по вышеуказанной пропорціи добавить всего состава. Такая баранина держится очень долго, и такъ какъ и прочія баранья жаркія шпигуется шпикомъ и подъ конецъ жаренія поливаются сметаню.

6. Котлеты баранья рубленныя.

Отъ лопатки или другой части баранины очистить мясо отъ костей, изрубить мелко, вынуть жилки, посолить, посыпать перцемъ, положить вымоченной булки, влить ложку масла и два желтка, все размѣшать и дѣлать котлеты, вложить въ каждую косточку, посыпать сухаремъ и жарить въ маслѣ. Облить краснымъ соусомъ съ каперцами или карришонами или маринованными грибами.

7. Котлеты баранья отбивныя.

Взять котлетную часть баранины, нарѣзать изъ нея котлеты, такъ чтобы при каждой была косточка, <http://laretz-w.uobrev.ru/>

ребра на одну котлетку, выбить хорошенько, посолить, а потомъ обсыпать мукой и жарить въ горячемъ маслѣ на мѣдной сковородѣ. Подають же съ картофелемъ или обливають острымъ соусомъ съ каперцами (см. соусы).

8. Грудинка баранья съ рисомъ (или пилавъ).

Поставить варить грудинку, снять пѣну, прибавить тогда разныхъ кореньевъ, луку, соли и варить до половины. Обварить полъ фунта рису, облить потомъ холодною водою, процидить, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, залить бульономъ отъ баранины и варить, когда начнетъ развариваться, положить разрѣзанную кусками баранину и варить далѣе, подливая по немногу бульону, подавая облить масломъ съ шариотками, а кто любитъ, положить маленькаго лучку въ рисъ.

9. Грудинка баранья съ соусомъ изъ помидоровъ.

Отварить грудинку или лопатку съ разными кореньями, разрѣзать на куски, приготовить соусъ изъ помидоровъ (см. соусы), прибавить карришоновъ или маринованныхъ грибовъ, поварить баранину въ соусѣ и подавать на столъ.

10. Грудинка жаренная.

Отварить грудинку, разрѣзать на куски, обмокнуть въ желткъ, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, обложить зеленью, напр. шпинатомъ или облить соусомъ съ каперцами или карришонами.

11. Рагу изъ жаренной баранины съ крыжовникомъ.

Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ, влить оставшійся сокъ отъ жарнаго, только безъ

жиру, всыпать стаканъ недоспѣлаго крыжовника, очищеннаго отъ хвостиковъ, кусокъ сахару, поварить немного, оставшееся жаркое нарѣзать кусочками, опустить въ соусъ и вскипятить. Если нѣтъ крыжовника, можно замѣнить его кислыми яблоками или коришонами, наконецъ солеными огурцами.

13. Баранина съ рисомъ.

Отварить 3 или 4 фунта жирной баранины, снимая пѣну, положить много кореньевъ, а главное петрушки и луку, и варить не на большомъ огнѣ, пока не будетъ совершенно мягка. Обдать кипяткомъ полъ фунта рису, потомъ залить холодной водой, пусть въ ней постоитъ съ часъ время чтобы побѣлѣлъ, потомъ положить въ кастрюлю съ ложкой масла, залить бульономъ отъ баранины, положить одну восьмую фунта шарлотокъ заранѣе обданныхъ кипяткомъ, посолить и кипятить добавляя по мѣрѣ надобности бульономъ, чтобы не пригорѣлъ. Когда рисъ будетъ мягокъ, взять жестяное или фаянсовое блюдо, вымазать масломъ, рисъ отставить, чтобы остыть, баранину изрѣзать кусочками, и укладывать на блюдо, перекладывая рисомъ посыпать сухарями, полить масломъ и поставить въ печку на полъ часа. Кто любитъ пармезанъ, то лучше этимъ послѣднимъ вмѣсто сухарей посыпать баранину. Доброта этого блюда зависитъ отъ того чтобъ рисъ былъ очень жирный, а не сухо сваренный.

13. Пилавъ турецкій.

Одинъ фунтъ лучшаго рису, всыпать въ большую кастрюлю съ кипяткомъ и на тихомъ огнѣ мѣшать постоянно минутъ съ 10—отлить на сито, чтобъ вся вода стекла. Жирную баранью грудинку или котлетную часть, нарѣзать въ куски, величиной обыкновенной котлетки, посолить, положить въ кастрюлю кусокъ масла или какъ по турецки бараньяю

жиру, укладывать рядъ мяса и рядъ рису, перекладывая очищенными и обданными кипяткомъ шарлотками, тщательно закрыть и поставить не на самое горячее мѣсто плиты. Черезъ четверть часа заглянуть въ кастрюлю, подбавить ложку воды и тушить дальше, повторять это дѣйствіе пока рисъ не будетъ мягокъ, такъ какъ въ два съ половиною часа долженъ быть готовъ. Рисъ будетъ рассыпчатый и очень вкусный.

14. Бараньи почки.

Очистить съ жиру и надрѣзать до половины, надѣть на вертелъ и поливая масломъ сжарить на сильномъ огнѣ, подавая, положить въ каждую почку кусокъ свѣжаго масла съ перцемъ и зеленой петрушкой.

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

СВИНИНА.

Свинина должна быть розоваго цвѣта, жирная, даже про-
росшая бѣлымъ жиромъ, гладкая; если же на ней находятся
круглыя болдырки, которыя очень легко замѣтить на кожѣ,
она тогда не ровная, то свинина не здорова. Жиръ надо вы-
бирать со свѣжимъ запахомъ, но не ѣдимъ.

1. Буженина.

Взять фунтовъ пять свинины, котлетную часть, верхнюю
кожу нарѣзать въ клѣточку, посолить, поставить въ печь и
когда пустить сокъ, то поливать имъ; передъ концомъ при-
бавить ломтиками нарѣзаннаго луку и два пополамъ перерѣ-
занныхъ яблока, подавая облить свинину. Хорошо подавать
къ этой свининѣ капусту или свежлу; можно начинить сви-
нину капустой: взять кочанъ капусты, нашинковать, обварить
кипяткомъ; 4 или 5 кислыхъ яблокъ, очистить, разрѣзать,
смѣшать съ капустой, положить ложку свиного жиру, соли,
немного луку; вымѣшать все это хорошенько, срѣзать кожу
со свинины, положить подъ нее и между костями пригото-
вленную капусту, закрыть кожей, обвязать снуркомъ и жарить
въ печи.

2. Вырѣзка изъ свинины.

Отдѣлить осторожно вырѣзку отъ кости, посолить и поста-
вить въ печь, когда начнетъ жариться, поливать по немногу
укусомъ съ водою, когда уже почти будетъ готова, поло-
жить варѣзаннаго луку, обсыпать тертой булкой, зарумянить
и подавать.

3. Котлеты свиныя.

Нарѣзать котлеты такъ, чтобы при каждой котлетѣ было
порядочно мяса, выбить ихъ; посолить, посыпать перцемъ,
подсыпать мукою и жарить въ маслѣ или въ жиру изъ сви-
нины. Эти котлеты обливаются соусомъ изъ шарлота, луку,
горчичнымъ или острымъ (см. соусы). Рубленныя котлеты
приготавливаются точно также, какъ бараньи и подаются съ
соусомъ или съ разною зеленью.

4. Окорокъ горячій.

Самые лучшіе окорока отъ свиней не старше года, а са-
мый лучший способъ соленія таковыхъ, смотрѣть въ книгѣ:
«Единственныя практическія правила» и т. д. Чтобы подать
окорокъ горячимъ, достаточно ему недѣли 3 лежать въ соли.
Вынуть зачѣмъ изъ соли, вымыть нѣсколько разъ въ холод-
ной водѣ, если же оказался бы слишкомъ соленымъ, то даже
помочить на нѣсколько часовъ, положить въ кастрюлю, за-
лить водою, прибавить разныхъ кореньевъ и варить сначала
на большемъ, а потомъ на маломъ огнѣ, покуда не будетъ
мягкокъ, доливая воды, чтобъ весь былъ покрытъ ею; когда
готовъ, снять кожу до половины, нарѣзать кусками съ жи-
ромъ и на блюдо положить окорокъ по поламъ съ вареной
говядиной; можно также подавать окорокъ по поламъ съ ва-
реной говядиной; можно также подавать окорокъ съ тертымъ
хрѣномъ, укусомъ и горчицей; также обладывать окорокъ
картофельнымъ пюре. Даже когда окорокъ подаютъ холодный,

то все же лучше варить его съ кореньями и когда готовъ сейчасъ вынуть изъ воды, но для того чтобы кушакъ холоднымъ, надо варить копченый окорокъ, который до того обмыть надо горячей водой и помочить на нѣсколько часовъ.

5. Окорокъ запеченый.

Если очень соленый окорокъ, намочить его въ холодной водѣ на ночь, и вынуть вымыть хорошъ. Раскатать пластъ ржаного хлѣбнаго тѣста, положить на него окорокъ, закрыть другимъ пластомъ, заѣлнить со всѣхъ сторонъ и положить на противень обсыпанную мукой и поставить въ горячую печь (какъ на хлѣбъ) часа на три. Вынуть изъ тѣста покуда горячъ, снять кожу, накрыть ею опять окорокъ и подавать его съ хрѣномъ и горчицей.

Свѣжій же окорокъ готовится слѣдующимъ образомъ: не соленый свѣжій окорокъ, посадить и облить въ горшкѣ варенымъ уксусомъ, перцемъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ и ложечкой селитры, поставивъ его такъ дней на пять. Вынуть его, снять кожу и печь на противнѣ, обращая вниманіе, чтобъ не подгорѣлъ.

6. Сосиски жареныя съ соусомъ.

На крышку отъ мѣдной кастрюльки положить сосиски и налить немного воды, такъ чтобъ вода почти покрыла сосиски, поставить на легкой огонь и варить пока вода со всѣмъ не испарится и останется жиръ, обращая вниманіе, чтобъ снизу не пригорѣло, прибавить тогда кусокъ масла, поджарить сосиски со всѣхъ сторонъ, влить нѣсколько ложекъ воды, немного уксусу, всыпать ложку сухарей, закрыть жженнымъ сахаромъ, вскипятить и подать на столъ. Можно къ этому соусу подбавить луку или шинкованныхъ корнишоновъ. Подать къ нимъ кислую капусту.

7. Сосиски въ пивѣ.

Положить сосиски на мѣдную сковороду, или крышку отъ кастрюли, залить ихъ пивомъ такъ, чтобы оно покрыло ихъ, прибавить ложку масла, кусокъ сухаго бульона, нѣсколько наръзанныхъ головокъ луку и варить, пока пиво не выкипитъ до половины; прибавить тогда ложку муки или горсть тертаго хлѣба, ложку каперцевъ или нѣсколько ломтиковъ лимона, а если и этого нѣтъ, то влить ложку уксусу, поварить и подавать.

8. Сосиски печеныя.

Заказать въ три или четыре раза толще сосиски обыкновенныхъ, положить на сковороду, подлить немного воды или пива и печь, поливая ихъ собственнымъ сокомъ.

9. Колбаса ливерная.

Взять въ колбасной ливерной колбасы, залить ее на четверть часа кипяткомъ, чтобы отогрѣть. Вынуть, наръзать кусочками и поджарить въ свиномъ жиру, поварачивая на всѣ стороны. Подать къ этому скобленный ножомъ хрѣнъ.

10. Поросенокъ жареный съ фаршемъ.

Обварить кипяткомъ поросенка, оскоблить, опалить оставшіяся волосы и положить въ холодную воду на одинъ часъ, вынуть изъ воды, натереть солью съ наружи и внутри, набить фаршемъ и зашить отверстие; обложить свѣжимъ свинымъ жиромъ, жарить въ печкѣ, часто поливая сокомъ и поварачивая, чтобы со всѣхъ сторонъ зарумянился.

Фаршъ готовится слѣдующимъ образомъ: сварить легвія и сердце отъ поросенка и кусокъ свѣжаго шпика, печенку же оставить сырую; рубить все вмѣстѣ очень мелко,

протереть сквозь дуршлакъ, вбить два яйца, посолить, посыпать перцемъ, влить ложку масла, прибавить чашку тертой булки, вымѣшать все хорошенько и начинить поросенка, кто любитъ можно добавить ложку сахару и изюму. Другой способъ такой: сырую печенку отъ поросенка срубить, смѣшать съ грѣчной кашею, прежде приготовленную и поджареную съ свинымъ жиромъ, посыпать перцемъ, посолить и начинить этимъ поросенка.

11. Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ.

Сварить поросенка, нарѣзать акуратными кусочками, голловку оставить цѣлою или разрубить по поламъ, такъ, чтобы въ каждой половинѣ остался мозгъ.

Приготовить къ поросенку соусъ бѣлый съ наперцами или лимономъ, или еще лучше съ желтымъ голландскимъ соусомъ, (см. соусы) разводить соусъ надо бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, облить на блюдѣ, подавая на столъ.

12. Поросенокъ вареный съ сѣрымъ соусомъ.

Сварить и нарѣзать какъ выше сказано поросенка и облить такимъ соусомъ: ложку муки поджарить съ ложкою масла, развести бульономъ отъ поросенка, прибавить 2 ложки уксуса, полъ стакана вина; (можно обойтись и безъ вина) положить сахару нѣсколько кусочковъ, кромѣ того поджарить сахару для цвѣта, положить горсть изюму обвареннаго, ложку накрошеннаго миндаля, вымѣшать все вмѣстѣ, вскипятить, передъ подаваніемъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимона и облить этимъ соусомъ, поросенка.

13. Рулетъ изъ поросенка.

Очищеннаго и приготовленнаго поросенка, распластать, положить кожей внизъ, отдѣлать всѣ кости, сосрѣбать съ

нихъ мясо, срубить его вмѣстѣ съ печенкою отъ поросенка, прибавить еще телячью и кусочекъ телятины, а также отдѣленное мясо отъ кожи и голловки поросенка, срубивъ все это мелко, поджарить $\frac{1}{4}$ часа въ маслѣ, простудить, вымѣшать съ французскою булкою, вымоченною въ бульонѣ и вытиснутою, посолить, посыпать перцомъ, кто любитъ, прибавить кусочекъ чесноку, 3 цѣльныхъ яйца, протереть все черезъ дуршлакъ, помазать этимъ фаршемъ распластанныя поросенка, положить на фаршъ кусочками нарѣзаннаго окорока съ жиромъ, пять крутыхъ яицъ нарѣзанныхъ ломтиками покрыть опять фаршемъ, свернуть это, зашить ниткою, чтобы не выпалъ фаршъ обернуть въ салфетку и варить въ водѣ съ уксусомъ, солью, перцомъ и разными кореньями часа два. Подавать къ рулету уксусъ, горчицу и прованское масло.

14. Поросенокъ заливной.

Поставить сварить поросенка, нарѣзаннаго кусками, снять пѣну, прибавить разныхъ кореньевъ, луку, одинъ сухой грибъ, двѣ ложки крепкаго уксусу, посолить и варить до мягкости; когда готовъ вынуть, ополоскать въ холодной водѣ, бульонъ же далѣе варить, чтобы могъ застыть; если онъ не прозраченъ очистить бѣлками, процѣдить и залить куски поросенка сложенные въ формѣ. Подается къ этому свѣжая сметана съ тертымъ хрѣномъ, а также уксусъ и прованское масло.

15. Свиныя почки съ мадерою.

Свиныя почки гораздо вкуснѣе бычьихъ. — Взять большія почки, вскипятить ихъ нѣсколько разъ, снять пѣну, вынуть, остудить. Ложку масла поджарить съ ложкой муки, развести стаканомъ бульона пополамъ съ мадерой, испечь одну луковницу и стереть въ соусъ. Почки нарѣзать ломтиками, посолить, посыпать немного мукой и перцемъ, опу-

ститъ въ соусъ, накрыть и тушить нѣсколько времени на легкомъ огнѣ. Если соусъ очень жидокъ, прибавить немного муки.

16. Свиныя почки на вертелѣ.

Почки помочить, посолить, надрѣзать до половины, надѣть на деревянную палочку, привязать къ вертелу, испечь надъ углями. Подавая вложить въ почки по куску свѣжаго масла, растертаго съ перцемъ и зеленой петрушкой.

ОТДѢЛЕНИЕ X.

Р Ы Б Ы.

Какъ узнавать качество рыбѣ.

Свѣжія рыбы узнаются по краснотѣ жаберъ, по блеску и полнотѣ глазъ, а также и твердости кожи, по запаху не всегда можно узнать ея качество, иногда и очень не свѣжая рыба не имѣетъ гнилаго запаха, но кожа тогда бываетъ мягкой и темною, тогда не нужно брать. Зимомъ свѣжесть замерзшей рыбы узнается по выпуклости глазъ; если глаза впалые, то рыба не свѣжа. Чтобы долго сохранить рыбу нужно свѣже-пойманную рыбу распластать отъ головы до хвоста, внутренности выбросить, а мясо посыпать съ обѣихъ сторонъ, пережженною солью, и сложивъ опять вмѣстѣ укладывать одну на другую въ кадку или чашку и каждый день поливать ихъ собственнымъ сокомъ; когда берутся для употребленія, то нѣсколько разъ нужно ихъ вымыть. Чтобы сохранить нѣсколько дней рыбу живую, то нужно зимомъ положить ей въ ротъ кусокъ хлѣба намоченаго въ водѣ и положить рыбу въ снѣгъ; лѣтомъ влить ей въ ротъ рюмку водки или вина и обложить ее мхомъ въ погребѣ.

1. Щука или судакъ цѣльный съ шампиньоннымъ соусомъ.

Ошибочно думаютъ, что только въ рыбномъ котлетѣ можно приготовить рыбу въ цѣлости. Имѣя большую плоскую обыкновенную кастрюлю, можно также ее приготовить въ цѣлости; нужно положить рыбу внутри кругомъ кастрюли, спиной внизъ, налить приготовленнымъ бульономъ и варить; когда будетъ готова, подложить большую шумовку подъ голову, а другою рукою взять за хвостъ и скоро вынимая, растянуть на длинное блюдо и облить отдѣльно приготовленнымъ соусомъ. Можно также, если рыба очень большая вернуть ее въ салфетку и также варить въ кастрюлѣ и когда будетъ готова, то въ салфеткѣ ее расправить и тогда положить на блюдо; такъ она никогда не полопается, но вся клейкость или жиже, войдетъ въ салфетку и вообще наваръ не будетъ имѣть хорошаго вкуса.

Варить рыбу нужно слѣдующимъ образомъ:

Очистить и посолить часа за два до приготовления, отдѣльно сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и разрѣзаннаго лука и этимъ налить положенную въ кастрюлѣ рыбу, варить на большомъ огнѣ, только наблюдая чтобы не переварилась. Въ отдѣльной кастрюлѣ растереть ложку не соленнаго свѣжаго масла съ большой ложкой муки, двумя ложками сметаны и полъ ложечкой сахару; все развести почти двумя стаканами (смотря по густотѣ) рыбнаго бульона, и вскипятить все вмѣстѣ; отдѣльно имѣть сваренные свѣжіе или маринованные шампиньоны съ ложечкой лимоннаго сока, который дѣлаетъ ихъ бѣлыми (только не съ уксусомъ) сокъ этотъ вмѣстѣ съ шампиньонами влить въ соусъ, и облить только что вынутую изъ кастрюли рыбу, которая постоянно должна лежать въ тепломъ бульонѣ, чтобы не простыла; эта пропорція соуса для рыбы отъ 4-хъ до 5-ти фунтовъ. Также приготовляется и разрѣзанная на части рыба, которая подается съ разными бѣлыми соусами: лимоннымъ, каперцевымъ, соусомъ

изъ петрушки, который готовится такъ: масло съ мукой поджарить, развести рыбнымъ бульономъ и бросить зеленой петрушки.

2. Щука тушеная съ зеленью.

Изрубить мелко нѣсколько толстыхъ корешковъ петрушки, два корня сельдерея, нѣсколько моркови и луку, положить кусокъ масла въ кастрюлю, всыпать рубленныя коренья, положить на это кусокъ очищенной и солью осыпанной рыбы, посыпать перцемъ, опять положить масла, потомъ кореньевъ и рыбу; на верхъ еще насыпать кореньевъ, перцу и кусокъ масла, накрыть крышкой и тушить слегка на угляхъ; въ полъ часа рыба должна быть готова. Передъ самымъ обѣдомъ, всыпать горсть тертой булки, встряхнуть кастрюлю и осторожно ложкой перевернуть куски, чтобы не развалились.

3. Линь или лещъ, тушеные со шпикомъ и кореньями.

Приготавливается совершенно какъ щука: положивъ на дно кастрюли ломтики свѣжаго шпика, перекладъ рыбу такими же ломтиками шпика и рубленными кореньями, масла также нужно положить, но не много; лукъ нужно изрубить и залить кипяткомъ, въ которомъ долженъ полежать минутъ десять. При употребленіи лука всегда съ нимъ нужно такъ поступать; или также употребляютъ печеный.

4. Щука, судакъ или сигъ тушеные съ хрѣномъ.

Положить въ кастрюлю ложку масла, на масло куски очищенной и солью обсыпанной рыбы, насыпать на нее тертаго хрѣна, опять ложку масла, рыбу и опять рядъ хрѣна, налить сметану и тушить на легкомъ огнѣ, подъ крыш-

кой; сначала можно перевертывать осторожно ложкой, а послѣ встряхивать только, чтобы не пригорѣло въ кастрюлѣ, чрезъ три четверти часа рыба должна быть готова.

5. Щука фаршированная по жидовски.

Очищенную рыбу распластать по поламъ, отдѣлить мясо отъ костей, (кожи не портить, голова и хвостъ должны быть также цѣлы); посолить, изрубить очень мелко съ лукомъ, (обвареннымъ прежде въ кипяткѣ) печенкой и молоками отъ рыбы, добавить перцу, булку вымоченную въ молокѣ и выжатую, мускатнаго цвѣта, около двухъ ложекъ масла и два яйца, вымѣшать все хорошо; начинить этимъ кожу отъ щуки и зашить крѣпко; положить въ салфетку, связать и сложивъ въ кастрюлю, налить кипятокъ свареннымъ съ кореньями и лукомъ, варить полъ часа; вынуть изъ салфетки и подавать къ столу, съ бѣлымъ соусомъ съ петрушкою или только съ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Такую рыбу холодную можно подавать наръзанную пластинками, съ уксусомъ и прованскимъ масломъ. Также можно начинать кожу отъ рыбы наръзанной прежде кусками не слишкомъ большими, изъ каждаго куска вынувши осторожно мясо ножомъ и опять накладывать въ кожу.

6. Щука или сигъ жаренные на вертелѣ.

Стануть со щуки или сига кожу, очистить внутри, посолить, (чтобы не сломалась, вставить во всю длину палочку) и привязать къ вертелу бичевою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Взять стаканъ бѣлаго французскаго вина, стаканъ сметаны, выжать цѣлый лимонъ и полную ложку масла, разогрѣть это на огнѣ и поливать рыбу, поворачивая на вертелѣ; когда потрескается и начнетъ раздѣляться въ листочки, то она готова, тогда соусъ вскипятить и на блюдѣ залить

<http://kulinarniyarizet.w.ru/argam/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

7. Судакъ жареный въ печи со шпикомъ.

Очищеннаго и посоленнаго судака обложить всего тонкими пластинками шпика, обвязать нитками и испечь на вертелѣ или въ печкѣ, поливая собственнымъ его соусомъ.

8. Лососина—форель или судакъ въ цѣлости съ маіонезомъ.

Всякая большая рыба, которая назначается для маіонеза, чистится, посыпается солью внутри и съ наружи въ нѣсколько часовъ до приготовления. Отдѣльно вываренный бульонъ изъ кореньевъ луку, еще теплый, влить въ рыбный котелокъ, положить въ него рыбу, и накрывъ крышкой, варить, наблюдая постоянно, чтобы не переварилась, и для осторожности можно голову обернуть чистымъ полотномъ, и во время варки доливать понемногу холодной воды. Два лота желатина на 8 до 10-ти фунтовъ рыбы, разорвать въ кусочки, налить 3-мя стаканами рыбнаго бульона и сварить до половины; процѣдить до прозрачности, простудить такъ, чтобы стало густѣть, прибавить стаканъ прованскаго масла, ложку крѣпкаго подслащеннаго уксуса или сокъ выжатый изъ 1 лимона и не много соли; все это взбивать проволочною метелкой въ холодномъ мѣстѣ, пока не окрѣпнетъ. Свареную рыбу положить на длинное блюдо и совсемъ холодную обложить толстымъ слоемъ этой пѣны, такъ чтобы рыбы не было видно, а верхъ убрать разными фигурками изъ корншоновъ, моркови, свеклы, зеленого горошка, каперцевъ, оливокъ, маринованныхъ грибовъ и круто вареныхъ яицъ, все это должно быть уложено на маіонезъ. Можно также сдѣлать часть пѣны изъ краснаго желатина, наръзать ее кусками, а убрать въ перемѣшку съ бѣлою, съ фигурками, но тогда 3 лота желативы на 8 или 10 фунтовъ рыбы.

9. Маіонезъ извѣстный подъ именемъ „provençal“.

Отбить одинъ желтокъ, отдѣляя тщательно отъ бѣлка, и тереть скалкой въ глиняной мискѣ, прибавляя по чайной ложечкѣ прованскаго масла, 1 фунтъ или болѣе, по мѣрѣ надобности, такимъ образомъ тереть до тѣхъ поръ, пока не сотрется въ одну густую массу. Послѣ каждой ложки хорошо растертаго прованскаго масла, надо добавлять ложечку хорошаго уксуса, немного соли и немного бѣлаго столоваго перца, а подъ конецъ всыпать ложку мелкаго сахара и облить рыбу.

10. Щука фаршированная заливная.

Съ очищенной рыбы снять кожу, отрѣзая ее около головы, мясо осторожно снять съ костей и изрубить въ массу. На 3 фунта рыбы взять одну булку намоченную въ молоко и выжатую, растереть хорошо, посолить, всыпать перцу, вбить 3 яйца, положить истертую луковицу и размѣшать все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ кожу, зашить крѣпко и варить въ бульонѣ изъ корней въ луку. Когда варится, нужно подливать немного холодной воды, чтобы кожа не лопалась. Голову и кости отъ рыбы варить съ кореньями, наливъ очень немного воды, когда голова хорошо разварится и будетъ видно, что желе застынетъ — процѣдить наваръ и поставить, чтобы устоялся. Между тѣмъ свареную рыбу остудить, положить не очень большими кусками, выложить соусникъ или форму, нарѣзанными кориншономъ, рыжинами, морковью и вообще разными пикулями и крутовареными и нарѣзанными пластинками яйцами, положить холодную рыбу облить совершенно простывшимъ желе. Тагъ приготовленную рыбу можно безъ желе подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

11. Судакъ, карпъ, лещъ или линь заливной.

Всякую изъ этихъ рыбъ, вычищенную и посоленную (лина нужно обварить кипяткомъ, чтобы очистался) налить кипяткомъ варенымъ съ кореньями и лукомъ, какъ выше сказано; поставить на огонь и варить пока не будетъ готово, тогда вынуть шумовой веѣ куски на блюдо и накрыть; бульонъ варить еще тагъ, чтобы его осталось только двѣ трети; когда простынетъ, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ для очищенія и также ложку очень крѣпкаго эстрагоннаго уксуса, вскипятить вмѣстѣ, снять съ огня и дать отстояться, тогда процѣдить; рыбу положить въ салатникъ или форму, которую сперва нужно выложить ломтиками лимона и крутовареными яйцами, а также разными пикулями, потомъ налить желе и когда застынетъ, то положить рыбу (внизъ лучше куски), тогда залить доверху желе и вынести въ холодное мѣсто чтобы застыло; подавая обложить форму полотенцемъ, намоченнымъ въ кипяткѣ и обернуть на блюдо, галантирь выйдеть какъ нельзя лучше. Когда галантирь дѣлается изъ карпа, то вмѣсто пикулъ и другихъ украшеній, можно только подкрасить желе ложечкой жженого сахара. Къ такой рыбѣ подается уксусъ и прованское масло.

12. Рыба заливная безъ костей.

Очистить, посолить и отварить съ кореньями какую кто хочетъ рыбу, смотря чтобы не разварилась, вынуть дуршлаковой ложкой, отваръ процѣдить черезъ салфетку, когда простынетъ, сколаровать на тихомъ огнѣ, влить два бѣлка разбитые съ водой, на четыре стакана отвару; варить пока не станетъ совершенно чистымъ, тогда влить ложку жженого сахара, чтобы желе получило желтый цвѣтъ и процѣдить опять черезъ салфетку. Наполнить четверть формы этимъ желе и дать престыть. Сваренную кусками рыбу: лососину, угря, очистить отъ костей, разобрать на малые

куски, вымѣшать съ разными пикулями, отварной и ловко наръзанной морковкой, зеленымъ горошкомъ, каперсами и въ крутую сваренными яйцами, уложить въ форму на простывшее желе и дополнить форму совершенно холоднымъ оставшимся желе.

13. Судакъ или окунь съ яйцами.

Очистивъ рыбу, посолить на полъ часа, тогда залить кипяткомъ, вложить петрушки, сельдерея, пару луковичъ, перцу, и если кто любитъ лаврового листа, и варить на большомъ огнѣ около полу часа, подбавляя по немногу холодной воды. Когда готовы, выложить на блюдо и покрыть толстымъ слоемъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, вымѣшанныхъ съ зеленымъ лукомъ, который предварительно надо вымѣшать въ растопленномъ, но не поджарившемъ маслѣ.

14. Судакъ или сигъ съ шампиніонами, названный au gratin.

Вычищенного судака распластать по поламъ, вынуть хребтовую кость, мясо посолить на 3 или 4 часа; судакъ долженъ вѣсить отъ 3 до 5 фунтовъ; большой хорошо не испечется. Взять блюдо жестяное или мѣдное: вымазать хорошо масломъ, посыпать тертою булкой, зеленою петрушкою и шампиніонами до половины утушенными въ маслѣ, на это положить обѣ половины рыбы, одна возлѣ другой; полить стаканомъ бѣлаго легкаго вина и на верхъ опять насыпать шампиніоновъ, петрушки и толстый слой тертой булки, на которую въ нѣсколькихъ мѣстахъ разложить полъ фунта свѣжаго масла. Вставить блюдо въ очень горячую печь, чтобы скорѣе зарумянилось, смотрѣть только чтобы не пригорѣло, и потому часто перевертывать блюдо, когда на верху образуется толстая корка изъ булки и шампиніоновъ, то рыба готова; стоять она должна въ печи не больше часу.

по величинѣ рыбы. Съ шампиніоновъ нужно сперва снять кожу, парубить мелко, обварить, посолить и не менѣе четверти часа тушить въ маслѣ; чтобы вся сырость вышла; иначе они вредны.

15. Судакъ, сигъ или окунь съ голландскимъ соусомъ.

Очищенную и посоленную рыбу положить въ рыбный котелокъ и налить бульономъ свареннымъ съ кореньями, пряностями и лукомъ, варить на большомъ огнѣ полъ часа, вынуть, положить на длинное блюдо и облить голландскимъ соусомъ (см. соусы).

16. Судакъ по французски.

Очищенного судака, посолить часа на два жженою солью, и варить цѣликомъ или разрѣзавъ только пополамъ, съ кореньями, въ очень маломъ количествѣ воды и смотрѣть чтобы не разварился. Когда простынетъ, очистить отъ костей, разкрошить на мелкіе куски и уложить на жестяное блюдо, перекладывая тушонками шампиніонами, свѣжими, молодыми грибами, телячьимъ спиннымъ мѣзгомъ, шейками раковъ и налить слѣдующимъ соусомъ: растереть ложку масла съ ложкой просѣянной муки, разбить отваромъ отъ рыбы, выжать цѣлый лимонъ, всыпать чайную ложку мелкаго сахара, заправить двумя желтками разбитыми съ ложкой холоднаго отвара, вымѣшать все вмѣстѣ, процѣдить черезъ сито и сырмъ полить рыбу, посыпать сахаркомъ, облить подрумяненнымъ масломъ и поставить на четверть часа въ горячую печь. Подавать на столъ въ ту минуту, когда соусъ начнетъ подниматься въ верхъ.

17. Судакъ жареный безъ костей.

Вычистить судака, распластать въ длину, вынуть хребтовую кость, очистить отъ маленькихъ костей. Каждую по-

ловину разрѣзать еще въ длину и нарѣзать продолговатые кусочки, посолить и положить на нѣсколько часовъ, послѣ вытереть до-суха пропускной бумагой; разбить нѣсколько яицъ безъ воды, взбить до пѣны, обмакивать каждый кусокъ рыбы въ яйца и класть на доску, на которую насыпать толстый слой толченыхъ и просѣяныхъ сухарей, обвалать въ нихъ рыбу, чтобы нигдѣ не просвѣчивалась. Распустить, непременно на мѣдной сковородѣ, хорошаго масла, взявъ на каждый фунтъ рыбы по четверти фунта масла, когда вскипитъ, но не зарумянится, бросить рыбу и жарить до-красна, вынимая каждый уже дожаренный кусокъ вилокъ на блюдо. Подавать складывая въ клѣтку хрѣбтомъ въ верхъ и обсыпая поджаренною на томъ же маслѣ зеленою петрушкой.

18. Осетрина печеная съ шампинионнымъ соусомъ.

Очистить осетрину, снять кожу, нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, посолить и испечь на противнѣ, положивъ кусокъ масла. Взять мелкихъ шампинионовъ, вычистить, вымыть и тушить въ маломъ количествѣ воды и не много уксуса. Отдѣльно взять ложку масла, распустить на огнѣ съ ложкой муки, развести крѣпкимъ бульономъ (ежели не постъ), положить двѣ ложки сметаны, рюмку мадеры, выжать полъ лимона или положить ложку каперцевъ, влить шампинионы вмѣстѣ съ сокомъ, въ которомъ варились, вскипятить все вмѣстѣ и залить нарѣзанную въ куски, на блюдѣ, осетрину.

19. Осетрина печеная на вертелѣ.

Кусокъ свѣжей, вычищенной и посоленной осетрины, сбрызнуть хорошо не крѣпкимъ уксусомъ и дать полежить одинъ часъ, потомъ надѣть на вертелъ или привязать бичевой къ вертелу и печь на сильномъ огнѣ, какъ http://kulinarfamilyaretz.w.pw/dorev.html http://aretz-kulnarniy.narod.ru/

поливая съ начала масломъ съ уксусомъ, а послѣ сметаной. Когда начнетъ румяниться, обсыпать тертой булкой или мукою, подрумянить соусъ, который стекаетъ на сковороду, процѣдить и вскипятить въ кастрюлькѣ, чтобы сметана стужѣла и облить осетрину, подать на жаркое съ салатомъ или сырой капустой. На другой день можно остатокъ такой осетрины подать холоднымъ, съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

20. Бѣлорыбца.

Отварить кусокъ бѣлорыбцы съ лукомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ и горячую подавать, облитую сокомъ изъ шампинионовъ или съ сухими грибами, корнишонами и каперсами. (См. соусы).

21. Осетрина и бѣлуга.

Отварить кусокъ осетрины или бѣлуги, застудить и подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

22. Осетрина или щука маринованная.

Очистить свѣжую осетрину или щуку, нарѣзать въ куски, посолить и положить на два часа. Между тѣмъ сварить не крѣпкого уксуса по поламъ съ французскимъ виномъ, положить въ него нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ: луку, перцу простого и англійскаго, лавроваго листа, маерану и нѣсколько листиковъ шаффея и варить это цѣлый часъ, тогда взять рыбу и не вымывая отъ соли, положить въ уксусъ и варить отъ 25—30 минутъ, когда простынетъ, положить въ стеклянную или каменную банку, уксусъ выварить еще лучше, простудить и процѣженнымъ залить рыбу, доливая на верхъ крѣпкого отвареннаго уксуса. Если рыба готовится для скорого употребленія, то есть на нѣсколько дней, то сварить http://kulinarfamilyaretz.w.pw/dorev.html http://aretz-kulnarniy.narod.ru/ есть въ бульонѣ изъ кореньевъ и уксуса и залить отварен-

нымъ не крѣпкимъ уксукомъ. Подавая посыпать петрушкой, укропомъ или мяккимъ, зеленымъ, рубленымъ лукомъ и перцемъ, полить прованскимъ масломъ и уксукомъ.

23. Щука по турецки.

Очистить, нарѣзать кусками и посолить на нѣсколько часовъ щуку. Тогда обтереть до-суха чистой пропускной бумагой, и ничѣмъ не обсыпая поджарить въ прованскомъ масле на тихомъ огнѣ, смотря чтобъ не подгорѣла и не подумянилась даже. Когда готовъ, уложить на блюдо или салатникъ, и пока рыба горячая — посыпать мелкорубленнымъ бѣлымъ лукомъ и зеленой петрушкой, которой и надобно насыпать дно блюда; посыпать немножко перцемъ и выжать на все лимонный сокъ, считая одинъ лимонъ на 2 фунта рыбы. Надо смотрѣть, чтобъ зернышки не попадали, которые весь вкусъ сдѣлали бы горькимъ. Рыба эта подана холодною, составляетъ очень пріятное кушанье.

24. Угорь жаренный съ каперцевымъ или другимъ соусомъ.

Угря чистятъ такимъ образомъ: сперва нужно надрѣзать кожу около головы, послѣ повѣсить угря за голову и стянуть кожу до самого хвоста. Такъ приготовленнаго нужно промыть, нарѣзать кусками, посолить, вытерѣть салфеткой до-суха, обмокнуть въ разбитыя яйца, обсыпать сухаремъ и жарить въ масле. Такой угорь подается съ каперцевымъ соусомъ; но можно и съ горчичнымъ, лимоннымъ и разными другими соусами, — только всегда красными.

25. Угорь маринованный.

Съ угря приготовленнаго для маринованія можно не снимать кожу, потому что подъ кожей находится самый лучший

жиру. Когда изъ угря хотятъ сдѣлать супъ (который также хорошъ, какъ и изъ самой лучшей рыбы), нужно сварить бульона, какъ обыкновенно къ рыбамъ, изъ кореньевъ, грибовъ и пряностей; когда будетъ готовъ, бросить угря нарѣзаннаго кусками и только за полъ часа до этого, посоленнаго, варить до мягкости и вынуть; въ уху всыпать маленькихъ клецекъ или картофеля и подавать вмѣсто супа, а угря залить варенымъ не крѣпкимъ уксукомъ. Но лучше мариновать такъ: сварить въ небольшой кастрюлкѣ бульонъ изъ кореньевъ, луку и пряностей, какъ для осетрины, опустить въ него нарѣзаннаго угря такъ чтобы его только покрыло бульономъ, когда будетъ вариться, долить стаканъ бѣлаго вина и рюмку крѣпкаго укуса, еще нѣсколько разъ вскипятить, чтобы угорь былъ совсѣмъ мягкимъ, лучше угря переварить нежели не доварить; вынуть его изъ бульона, въ которомъ варился и который нужно еще поварить и залить холоднымъ въ банкѣ уложеннаго угря. Подавая на столъ посыпать петрушкой, укропомъ или мяккимъ зеленымъ рубленнымъ лукомъ.

26. Угорь заливной съ раками.

Живаго угря убить, отрѣзать ему голову, когда кровь сойдетъ, очистить пескомъ и солью, вымыть, нарѣзать кусками, не снимая кожи, посолить и сварить въ наварѣ изъ кореньевъ (навару должно быть немного) снять осторожно кожуцу, желе очистить и дать простыть. Отдѣльно сварить раковъ средней величины, очистить шпильки и ножки; когда желе начинаетъ уже застывать, налить его въ соусникъ нѣсколько ложекъ, положить раковыя шейки и ножки, переложить вѣточками петрушки или укропа, уложить угря и залить остальнымъ желе.

27. Карпъ, лещъ или линь съ сѣрымъ соусомъ.

Карпа можно варить съ шелухой и безъ шелухи; гастронормы полагаютъ что подъ шелухой находится самый лучший

жиръ, но это не красиво. Прежде всего нужно помнить, чтобы заколовши карпа, всю кровь которая въ немъ есть, спустить въ уксусъ вскипяченный съ солью; безъ крови, хорошо карпа приготовить нельзя. Очищаго и разрезаннаго въ куски, посолить вмѣстѣ съ икрой и молоками, которая въ карпѣ очень вкусны. Между тѣмъ сварить лива положивъ въ него петрушки, сельдерею, парею, маркови, немного перца простаго и англійскаго, нѣсколько разрезанныхъ ломтями луковицъ и также разрезать одинъ лимонъ, залить этимъ рыбу въ кастрюлѣ, корки отъ чернаго хлѣба и сварить на большомъ огнѣ, наблюдая чтобы не пригорѣла. Отдѣльно поджарить до красна ложку масла и ложку муки; размѣшать съ кровью отъ карпа спущенную въ уксусѣ, положить нѣсколько кусковъ сахару и ложечку жженого; все это развести ухю, въ которую для вкуса влить полъ стакана краснаго вина или сокъ изъ подовины лимона, всыпать горсть обвареннаго изюма и подправить соусъ чтобы не былъ жидокъ; положить карпа на блюдо, убрать пластинками лимона, изюмомъ и залить соусомъ, котораго должно быть не мало. Также готовится лецъ и линъ, съ сѣрымъ соусомъ, который дѣлается съ изюмомъ (см. соусы), очень хорошо прибавлять въ этотъ соусъ маринованныя въ уксусѣ вишни.

28. Карпъ на бѣломъ или красномъ винѣ.

Очистить и посолить карпа, молоку тщательно схранить, которая въ карпѣ очень вкусна. На 3 ф. карпа взять 1 сельдерея, 2 петрушки, 2 соленыхъ огурца, все разрезать въ куски положить вмѣстѣ съ карпомъ въ кастрюлю, посолить, и добавить перцу, немного мускатнаго цвѣта, залить огуречнымъ рассоломъ по поламъ съ бѣлымъ виномъ, такъ, чтобы покрыло рыбу и поставить на маломъ огнѣ, чтобы потихоньку тушилось подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, отлить соусъ, ложку масла вскипятить съ ложкой муки, развести

<http://laretz-kulinary.narod.ru/>

соусомъ, добавить полъ стакана вина, вскипятить, уложить карпа на блюдо вмѣстѣ съ кореньями и полить соусомъ. Такимъ же образомъ готовятъ треску.

29. Лецъ съ хрѣномъ и яблоками.

Очистить и посолить леца, какъ обыкновенно готовятъ все рыбы, залить вскипяченнымъ не крѣпкимъ уксусомъ; и оставить нѣсколько минутъ закрытымъ, вынуть изъ уксуса, налить бульономъ изъ кореньевъ и варить на большомъ огнѣ; выложить на блюдо, убрать ломтиками лимона и обложить тертымъ хрѣномъ переишаннымъ съ кислыми тертыми яблоками, уксусомъ и ложечкой сахара. Яблоковъ должно быть много.

30. Караси въ сметанѣ.

Самые лучшіе готовятся такимъ образомъ: очищенные и поселенные караси, за часъ до приготовления, налить горячимъ бульономъ вывареннымъ изъ кореньевъ, луку и приностей, смотря чтобы бульонъ едва покрывалъ рыбу и варить на сильномъ огнѣ отъ 15 — 25 минутъ. Отдѣльно поджарить въ кастрюлѣ большую ложку масла, съ ложкою самой лучшей муки (къ бѣлымъ соусамъ необходимо брать самую лучшую муку) когда мука поджарится положить 3—4 ложки хорошей сметаны, одинъ кусокъ сахара, немного мелко изрубленнаго укропа, развести рыбнымъ бульономъ, обращая вниманіе чтобы соусъ былъ довольно густой; вскипятить все вмѣстѣ и залить на блюдѣ рыбу. Къ каждому соусу, подается картофель отваренный съ солью, (разумѣется не на парадныхъ обѣдахъ).

31. Сомъ или сигъ подъ бѣлымъ соусомъ.

Сваривъ обыкновеннымъ образомъ рыбу, приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: вскипятить ложку масла съ

<http://laretz-kulinary.narod.ru/>

ложкой муки, растереть до бѣла, развести рыбнымъ отваромъ, влить 2 ложки хорошей сметаны, немного рубленнаго укропа, вскипятить и полить рыбу.

Ломтиками жареный сомъ, величиною съ отбивныхъ телячьихъ котлетъ, очень вкусенъ.

32. Лососина.

Очистить, посолить и сварить съ кореньями, смотря чтобы не разварилась. Подавать съ голландскимъ или капрецовымъ соусомъ, или же только съ растопленнымъ масломъ и лимономъ. Самый вкусный холодный съ маюнезомъ провенсаль.

33. Лососина маринованная.

Сырую рыбу нарезать кусками и посолить на нѣсколько часовъ, тогда сварить обыкновеннымъ образомъ съ кореньями, смотря чтобы не разварились куски. Уложить лососину въ каменный горшокъ и залить заранѣе вскипяченнымъ съ черцомъ и простуженнымъ уксусомъ, съ верху налить немного прованскаго масла и положить дубовое донышко и прижать камнемъ. Такимъ способомъ маринуются тоже угри.

34. Треска.

Хорошій кусокъ трески помочить на 12 часовъ въ началѣ въ чуть теплой, а потомъ въ холодной водѣ, которую въ теченіи этого времени надо переменять 4 раза. Если бы еще оказался слишкомъ соленъ, положить на четверть часа не болѣе въ теплую воду. Тогда положить въ большую кастрюлю, налить полную, водою и какъ вскипитъ снять съ огня, отлить воду, переложить на блюдо и полить свѣжимъ, теплымъ масломъ, въ которое предварительно выжать сокъ одного лимона; обложить отварнымъ съ солью картофелемъ.

35. Линь на холодное.

Очистить, нарезать по поламъ въ длину, вынуть всѣ кости, нарезать кусками и немного посолить. Растопить масло, положить мелко изрубленнаго луку, вскипятить, положить рыбу и держать на слабомъ огнѣ, чтобы рыба тушилась, а отнюдь не жарилась и не поджарилась; когда будетъ готова, уложить въ форму вымазанную масломъ, укладывая звена нижнюю ихъ частью въ низъ, нажимая плотно. Въ масло, въ которомъ жарилась рыба, влить нѣсколько ложекъ хорошаго уксуса, свареннаго до того съ пряностями, вымѣшать вмѣстѣ, полить рыбу, покрыть деревяннымъ донышкомъ и прижать камнемъ; когда простынетъ, вынуть изъ формы, нарезать ломтиками и подавать къ этому уксусъ и прованское масло. Въ холодномъ мѣстѣ можетъ долго держаться.

36. Зразы рыбныя.

Взять хорошую щуку, очистить, нарезать въ длину, нарезать тонкими ломтиками, съ легка посолить и каждый ломтикъ наложить ниже описаннымъ фаршемъ, свернуть крѣпко, обмочить въ разбитомъ яйцѣ, посыпать сухарикомъ и жарить на колерованномъ маслѣ въ румяный цвѣтъ. Фаршъ готовится слѣдующимъ способомъ: изрубить нѣсколько луковицъ, выжать съ нихъ сокъ черезъ толстое полотно, тогда порубивъ еще по мельче и положить въ кипящее масло, вскипятить; когда простынетъ всыпать ложку сухариковъ, немного перцу, вбить одно яйцо, вымѣшать и накладывать этимъ зразы.

37. Котлеты изъ рыбъ или селедокъ.

Самыя лучшія изъ сома, но хороши также изъ судака. Очистить рыбу; вынуть кости и посолить; селедки же мочить

въ водѣ 24 часа. Вскипятить немного тертаго лука въ ложкѣ масла, когда остынетъ положить изрубленную въ массу рыбу или селедки, добавить размоченнаго въ молокѣ и выжатаго до-суха мякиша бѣлаго хлѣба, немного перцу, ложку свѣжаго масла, два яйца, судя по пропорціи, мѣшать пока вся масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается рыхлой; посыпать доску мукой и дѣлать котлеты какой кто желаетъ величины, обмочить въ разбитомъ яйцѣ, посыпать сухарикомъ съ мукой и жарить на колерованномъ маслѣ. Къ этимъ котлеткамъ подается соусъ изъ коришоновъ, каперцевъ, лимонный или луковый.

38. Сигъ, судакъ, окуни, караси и разная жареная рыба.

Очистить, нарѣзать кусками и посолить назначенную къ жареню рыбу; мелкую рыбу жарить въ цѣлости, большую кусками; очень толстые куски лучше расплать на-двое. Когда рыбы полежатъ около часа посохшими, нужно ихъ вытереть до-суха салфеткой или пропускной бумагой, обмокнуть въ желтки разбитые съ водой, обсыпать со всѣхъ сторонъ толченымъ и просѣяннымъ сухаремъ и бросить куски рыбы на мѣдную сковороду, непременно въ горячее масло (или фритюръ), котораго должно быть много, чтобы рыба жарилась свободно. Къ жаренымъ рыбамъ подаютъ салатъ, лимонъ, или свѣжое масло.

39. Жареная корюшка.

Свѣжо очищенную и приготовленную какъ каждую рыбу къ жареню корюшку, обвалить въ муку или толченыхъ сухаряхъ и жарить въ прованскомъ маслѣ, это великолѣпное кушанье на великій постъ. Изжаренную корюшку укладывать въ банку и залить укусомъ свареннымъ съ пряностями и шарлотками.

Подавая ихъ какъ жаркое, нужно непременно давать къ нимъ лимонъ.

40. Селедка жареная съ начинкою.

Намочить четыре селедки не менѣ какъ на 36 часовъ, вынуть изъ воды, обереть до-суха пропускной бумагой; не снимая кожи, вычистить селедки внутри, молоки изрубить съ лукомъ очень мелко, взять ложку масла, горсть тертой будки, немного перцу и одно яйцо; вымѣшать все вмѣстѣ и начинить селедки, потомъ обмакивать ихъ въ разбитое яйцо, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ горячемъ маслѣ. Эти селедки очень хороши къ борщу со сметаной или къ картофелю.

41. Селедки маринованныя.

Селедки назначенныя къ маринованію нужно намочить не менѣ какъ на 3 часа, вымоченныя выжать изъ воды и вытереть до суха, послѣ приготовить какъ для жаренья, уложить въ банку, перекладывая лукомъ нарѣзаннымъ ломтиками, англійскимъ и простымъ перцомъ и залить кипяченымъ и остуженымъ укусомъ. Можно молоки отъ селедокъ изрубить, протереть, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести укусомъ и залить селедки. Вмѣсто прованскаго масла можно взять сливокъ, на десять селедокъ полтора стакана хорошихъ сливокъ, съ которыми растереть молоки, а послѣ развести крѣпкимъ укусомъ. Другой способъ маринованія слѣдующій: вымоченныя и очищенныя селедки вытереть до-суха, молоки изрубить и растереть съ прованскимъ масломъ, котораго должно быть много, вмѣсто укуса развести лимоннымъ сокомъ, переложить селедки лукомъ и ломтиками лимона, съ которыми выбросить зернушки и срѣзать желтую кожу; залить выше сказаннымъ соусомъ и поставить въ холодное мѣсто. Однѣ и другія на другой день готовы къ употребленію.

42. Селедки маринованныя въ родѣ миногъ.

Начинать селедки на 36 часовъ, потомъ отрѣзать имъ головы, зацѣпить ниткой за хвосты и повѣсить на 12 часовъ, чтобы вода вся сошла, тогда налить на сковороду прованскаго масла и жарить слегка съ обѣихъ сторонъ. Выложить въ салатникъ, пересыпать простымъ и англійскимъ толченымъ перцемъ, переложить пластинками лимона и залить перевареннымъ и застуженнымъ уксусомъ, съ прибавленіемъ прованскаго масла со сковороды.

43. Раки.

Взять 30 раковъ, хорошо ихъ вымыть, когда вода сойдетъ положить ихъ въ кастрюлю средней величины, положить одну луковицу нарязанную пластинками, горсть зеленой петрушки и укропу, немного соли, перцу и влить стаканъ краснаго вина, закрыть хорошо кастрюлю и варить десять минутъ на сильномъ огнѣ, нѣсколько разъ встряхивая кастрюлю; когда раки сдѣлаются совсѣмъ красными, то это знакъ, что они готовы. Подавая на столъ, отбросить лукъ и петрушку, выложить раки на салфетку на блюдо въ видѣ горки, а на верхъ положить пучекъ свѣжей петрушки. Также готовятъ ихъ слѣдующимъ образомъ: въ кастрюлю положить укропу, четверть фунта масла и два стакана сметаны, утешить въ ней раки; такъ приготовленные бывають очень вкусны, но здоровѣе—раки вареные съ виномъ.

44. Рагу изъ раковъ.

Два небольшихъ стакана смоленской крупы растереть съ двумя желтками и высушить. Вскипятить воду, бросить четверть фунта масла, соли, укропу и рубленой петрушки; всыпать крупу и сварить круто. Когда будетъ готово, размѣшать съ двумя яйцами и начинать этимъ раковыя спинки, давшие

свареныя въ соленой водѣ; вычищеныя раковыя шейки и ножки укладывать въ кастрюлю вмѣстѣ съ начинеными спинками; положить ложку масла, двѣ ложки сметаны, рубленнаго укропа и тушить четверть часа, подавая обсыпая тертою булкой.

45. Винегреть.

Оставшуюся жареную или вареную рыбу, очистить отъ костей и разрѣзать на кусочки. Отварить картофелю, свеклы, остудить, накрошить также и соленыхъ огурцовъ, добавить 3 ложки прованскаго масла и ложку крѣпкаго уксуса, вымѣшать все вмѣстѣ съ рыбою, положить на блюдо; сверху убрать маринованными грибами, корнишонами, каперсами и подавать съ слѣдующимъ соусомъ: шесть желтковъ круто сваренныхъ растереть съ полу-ложкой приготовленной сарептской горчицы, всыпать чайную ложечку сахара, немного соли, влить 2 или 3 большія ложки прованскаго масла, растереть далѣе, а потомъ развести соусъ уксусомъ, чтобы былъ довольно жидкій.

ОТДѢЛЕНІЕ XI.

ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Какъ узнавать хорошія качества домашнихъ птицъ.

При выборѣ птицъ надо обращать вниманіе на ихъ мягкость. Мягкость курицы узнается по толщинѣ лапъ и шеи. Молодая имѣютъ всегда лапы толстыя, у старыхъ же лапы и шея худыя, а кожа на бедрахъ цвѣта блѣдно-фіолетоваго. Потомъ нужно попробовать толстую часть крыла и верхнюю часть груди, если кожа на этихъ частяхъ мягкая, можно безъ опасенія взять курицу для употребленія. Старая курица ни въ какомъ случаѣ не должна быть употребляема въ кушанье, изъ нея никогда ничего хорошаго выйти не можетъ. Старая курица положеная въ говяжій или телачій супъ, не только его не улучшаетъ, но, напротивъ, придаетъ ему непріятный запахъ курятника. Но не нужно смѣшивать твердое мясо съ твердо-сочнымъ, молодое твердое по сочное мясо можно размягчить, но старое твердое никакимъ способомъ улучшить нельзя. Хорошая индюшка узнается по бланку кожи и жиру; не покупать такой у которой длинный волосокъ на

на бедрахъ фіолетоваго цвѣта. Хорошаго гуся можно узнать по толщинѣ крыльевъ и мягкости нижней части клева, который при загибаніи долженъ легко ломаться, жиръ долженъ быть бѣлый и совершенно прозрачный. Хорошую утку узнаютъ по тѣмъ же самымъ признакамъ. У молодыхъ голубей кожа на груди должна быть свѣтло-розовая, у старыхъ темно-фіолетовая и лапы сухія.

1. Индѣйка печеная съ начинкой.

Каждую домашнюю птицу приготовляемую на жаркое, нужно рѣзать зимой за нѣсколько дней, а лѣтомъ по крайней мѣрѣ за день до употребленія. Индѣйка послѣ зарѣзанья, пока еще теплая, сейчасъ должна быть оципана на груди, спинѣ и бедрахъ, оставивъ перья на крыльяхъ и вычистивъ внутри. Когда берутъ къ употребленію, вынимаютъ потрохи, которые употребляютъ въ супъ или кушанье съ рисомъ и ихъ можно варить какъ цыплятъ; индѣйку нужно бережно вычистить внутри и съ наружи, выполоскать и нашинговать часто тонкими полосками шпика на груди и бедрахъ; посолить хорошо и начинать по желанію разными фаршами не внутри, а только зобъ, который послѣ зашивается ниткой. Пекутъ ее на вертелѣ, сначала на легкомъ огнѣ, потомъ на меньшемъ, поливая масломъ, наконецъ обсыпать сухарями. Начинка дѣлается такъ: печенку отъ индѣйки изрубить мелко, добавить одну намоченную въ молоко, выжатую и растертую булку, печеную луговницу, два яйца, ложку масла, немного свѣжаго шпика, наскобленнаго ножемъ, соли, перцу, немного мускатнаго цвѣта, а кто любитъ ложечку мелкаго сахару, горсть изюма или коринки. Начинаютъ также индѣйки, трюфелями, что очень вкусно. Также очень хорошо начинать каштанами, которые, отваренные въ водѣ, очищенные и пополамъ разрѣзанные вкладываются не только въ зобъ, но и внутрь индѣйки. бываютъ нежѣе вкусомъ отъ индюка.

2. Заливное изъ индѣйки или каплуновъ.

Очищенная и посоленная индѣйка или индюкъ, начиняется какъ выше сказано, прибавляя телячью печенку, но безъ сахара и изюма, а вмѣсто этого немного тертаго луку; вторыхъ нужно положить больше начинки, зашить и варить въ большой кастрюлѣ вмѣстѣ съ 6-ю очищенными телячьими ножками, наливши 16 ть небольшихъ стакановъ магкой воды. Снимать пѣну и вообще поступать какъ съ обыкновенными супами, только еще внимательнѣе. Черезъ два часа индѣйка будетъ готова; тогда вынуть, остудить и нарѣзать осторожно вмѣстѣ съ фаршемъ. Между тѣмъ ножки съ корнями и пряностями, съ которыми варилась индѣйка опять варить до тѣхъ поръ, пока останется половина, процѣдить, дать остыть, снять жиръ; влить полъ стакана очень крѣпкаго уксуса, взбить нѣсколько бульковъ съ водой, влить въ бульонъ и поставить на легкомъ огнѣ, чтобы очистить его. Когда яйца стаянутся и желе будетъ чистое, процѣдить чрезъ салфетку. Въ салатникъ или форму приготовленную на галантирь, обложить разными фигурками нарѣзанными пикюлами, яйцами круто сваренными, ломтиками лимона и пр., налить немного желе и когда простынетъ, положить куски индѣйки, смотря чтобы лучшіе куски были внизу, перекладывать постоянно пикюлами, а когда все будетъ положено, залить остальнымъ желе и поставить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы застыло. Подавая опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду, встряхнувъ желе, чтобы отстало отъ формы и выложить на блюдо. Также готовится заливное изъ каплуновъ или пулярдокъ, съ тою разницею, что ихъ не начиняютъ и не такъ долго варютъ. Такъ приготовленного индюка или каплуна можно подать съ майнезомъ, то есть: взять два стакана очищеннаго желе, прибавить нѣсколько дожекъ крѣпкаго уксуса, влить небольшой стаканъ прованскаго масла, размѣшать и взбивать въ холодномъ мѣстѣ до бѣла, то есть пока не сдѣлается густой пѣной; тогда на блюдо положить

индѣйку обложить майнезомъ, убрать пикюлами и желе. Потроха не употребляются для галантира.

3. Индѣйка фаршированная или рулетъ изъ индѣйки.

Очищенную индѣйку или индюка распластать осторожно по хребту, выбрать потроха, вынуть кости, вырѣзать немного мяса изъ груди и бедра индѣйки, посолить и на разложенную, положить слой слѣдующаго фарша: взять два фунта телятины, печенку отъ индѣйки, фунтъ свѣжаго шпика, изрубить въ массу, посолить, посыпать перцемъ, размѣшать съ двумя или тремя яйцами и слой изъ этой массы въ дюймъ толщиною наложить на индѣйку. На это положить рядъ пластинокъ изъ свѣжаго шпика, перемѣшивая съ мясомъ индѣйки нарѣзаннымъ кусками и кусочками ветчины, и оять фаршъ; можно въ фаршъ, прибавить вареныхъ и изрубленныхъ трифелей, коришоновъ, оливокъ и т. п. Когда индѣйка наполнится, зашить ее осторожно, завернуть въ салфетку, завязать слегка бичевкой и варить въ солевой водѣ, вмѣстѣ съ 4-мя телячьими очищенными ножками, больше двухъ часовъ. Когда сварится, то чрезъ полчаса вынуть индѣйку изъ соуса, въ салфеткѣ натиснуть камнемъ, чтобы весь соусъ сошелъ и когда совсѣмъ простынетъ, вынуть изъ салфетки. Съ соуса снять жиръ очистить двумя взбитыми съ водой бѣлками, снявши съ огня, впустить сокъ изъ половины лимона и поставить на четверть часа чтобы устоялось и тогда процѣдить чрезъ салфетку. Этимъ желе убрать на блюди индѣйку въ цѣлости или нарѣзанную въ куски. Можно также какъ сказано выше убрать индѣйку майнезомъ, пикюлами и желе нарѣзанными кусочками.

4. Рагу изъ печеной индѣйки.

Оставшуюся отъ жаркаго индѣйки, нарѣзать на куски; влить въ кастрюлю, ложку масла, чашку бульона, выжать

цѣлый или половину лимона, немного перца и немного имбирю (непремѣнно) толченаго; сварить это хорошо, положить туда куски индѣйки, всыпать горсть тертой булки, подогрѣть хорошо и подавать къ столу, обложив котлетами изъ телячьихъ мозговъ. Также дѣлается соусъ изъ остатковъ каплуна, только безъ имбирю. Очень вкусны бедра отъ индѣйки, приготовленные слѣдующимъ образомъ: надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ бедра и наложить тертой булкой, смѣшанной съ масломъ, перцемъ, имбиремъ или тертымъ лукомъ; положить въ кастрюлю масла и подъ крышкою разогрѣвать не дольше какъ четверть часа.

5. Пулярдка съ анчоусами.

Очищеннаго каплуна или пулярдку передъ употребленіемъ, опалить надъ огнемъ, потроха вынуть для употребленія въ супъ; вымыть, посолить внутри и снаружи и испечь въ печкѣ, обсыпая мукой и поливая масломъ; когда будетъ дожариваться, нужно посыпать сверху сухаремъ и полить масломъ, которое стекаетъ на сковороду, вынуть изъ печи сейчасъ положить во внутрь ложку сарделеваго (анчоусоваго) масла, или кусокъ масла съ перцемъ.

6. Кушанье изъ курицы или каплуновъ „Volan vent“.

Взять двѣ пулярдки или курицу, очистить, вытереть пшеничной мукой, намочить на часъ или на два и сварить на легкомъ огнѣ въ мягкой водѣ. Снимать шумовкой пѣну и поступать какъ съ каждымъ бульономъ. Курицу надрѣзать на части, вымыть, положить въ кастрюлю, посолить, положить достаточное количество кореньевъ, нѣсколько бѣлыхъ сухеныхъ грибовъ, кусочекъ мушкатнаго орѣха и варить на маломъ огнѣ отъ 2-хъ до 3-хъ часовъ, обращая вниманіе, чтобы курицы были мягкія и не доливать водою, чтобы соусъ

<http://kulinarny.larets.w.pw.dorev.html>
<http://larets-kulinary.narod.ru/>

былъ хорошій. Отдѣльно обварить кипяткомъ телячьи спинные мозги и сварить ихъ какъ обыкновенно съ ложечкой уксуса и соли, надрѣзать въ длинные кусочки; сварить нѣсколько свѣжихъ шампиньоновъ съ выжатымъ лимоннымъ сокомъ, только безъ зернушекъ. Взять четверть фунта свѣжаго масла, двѣ ложки самой лучшей муки, стереть это въ сметанѣ, и развести сокомъ отъ шампиньоновъ и куринымъ бульономъ; заварить, выжать полъ лимона, полъ ложечки сахару, когда вскипитъ подравить соусъ двумя желтками сбитыми съ холоднымъ бульономъ, влить рюмку рейнскаго вина, подогрѣть и положенныя на блюдо курицы залить процеженнымъ соусомъ. Это кушанье убирается шампиньонами и телячьими спинными мозгами, а вокругъ блюда положить рантъ изъ тѣста, оно должно быть горячее. Такой соусъ можно дѣлать безъ желтковъ и безъ вина.

7. Куриныя грудинки съ шампиньонами или трюфелями (Suprême de volaille).

Сварить обыкновеннымъ образомъ, съ кореньями молодая курицы или пулярдки, вырѣзать осторожно обѣ половинки груди и каждую изъ нихъ перерѣзать на двѣ части, косточку отъ крылошка, которая останется при верхней половинкѣ, обернуть узкой полоской надрѣзанной бумаги, какъ это дѣлается при голяшкахъ жарнаго. Особо взять хорошей кусокъ мякиши бѣлаго хлѣба, изрѣзать въ длинноватые ломтики и поджарить въ очень свѣжемъ маслѣ, котораго должно быть много, чтобы хлѣбъ не засохъ, а былъ рассыпчатый. Взять отварныхъ шампиньоновъ или трюфелей, сдѣлать соусъ, считая на одну пулярдку ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, протереть черезъ сито, положить шампиньоны или трюфели, выжать четверть лимона, всыпать на кончикъ ножа сахару, вскипятить вмѣстѣ, уложить грѣнки. На блюдо положить на каждую кусокъ, полить соусомъ.

8. Маіонезъ изъ пулярдокъ или каплуновъ.

Сваренные какъ выше сказано курицы или каплуны, вынуть, остудить, разрѣзать и уложить на круглое блюдо, наблюдая чтобы бедра и хребты были внизу, а груди на верху. По срединѣ блюда положить нарѣзаннаго фигурками картофеля, маркови, кольраби, свеклы, цвѣтной капусты, мелкихъ бобовъ, каперцевъ, коришоновъ, маринованныхъ грибовъ и разныхъ пикулей, и залить слѣдующимъ маіонезомъ. На двѣ или три курицы, взять полъ фунта прованскаго масла и тереть скалкой въ чашкѣ съ 15-ю круто сваренными желтками и двумя сырыми, когда пѣна начнетъ подыматься, выжать сокъ изъ цѣлаго лимона, всыпать не полную ложку толченаго сахара и влить 2 небольшихъ стакана клею, вывареннаго изъ телячьихъ ножекъ, сбивать все это въ холодномъ мѣстѣ, и когда начнетъ густѣть, залить курицъ на блюдѣ, чтобы только было видно ихъ гарниры.

9. Рагу изъ цыплятъ.

Когда зарѣжутъ цыплятъ, нужно положить ихъ въ холодную воду на цѣлый часъ, а послѣ не обваривать въ кипяткѣ, но только положить въ горячую воду; большихъ цыплятъ совсѣмъ не нужно класть въ горячую воду, а сейчасъ очищать и вкусъ будетъ совсѣмъ другой. Очищенные и вычищенные цыплята наливаются водой съ разными кореньями, зеленью, а въ особенности цвѣтной капустой; когда уварятся до мягкости, вынуть и нарѣзать на четыре части; цыплята такъ должны быть приготовлены съ потрохами, какъ на жаркое и къ нимъ сдѣлать слѣдующій соусъ: растопить ложку масла, сбить съ ложкой муки, развести куринымъ бульономъ, бросить немного рубленой петрушки и варить пока не сгустѣетъ. Положить въ этотъ соусъ нарѣзанной цвѣтной капусты, спаржи, моркови, раковыхъ шеекъ, согрѣть вмѣстѣ съ цыплятами и подать къ столу.

10. Цыплята жареные на вертелѣ.

Всякая домашняя птица, за исключеніемъ гусей и утокъ, должна жариться на вертелѣ. Зарѣзавъ цыплятъ надо ошипать ихъ сейчасъ же, очистить и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ на 12—24 часовъ; очень молодые, маленькіе обдаются кипяткомъ, щипавные гораздо вкуснѣе; когда на половину испеченные, посыпать ихъ на вертелѣ шевичной мукой. Печь нужно сначала на сильномъ огнѣ, поливая постоянно растопленнымъ свѣжимъ масломъ, а передъ выдачею на столъ, обсыпать нѣсколько разъ сухарями, поддруманить и облить масломъ, которое стекало на сковороду. Цыплята начинаются сухарями смѣшанными со свѣжимъ масломъ и рубленой зеленой петрушкой.

11. Цыплята жареные въ печкѣ.

Для тѣхъ которымъ устройство кухни не позволяетъ печь на вертелѣ, дадимъ отличный способъ жаренія цыплятъ въ печкѣ. Очищенные, начиненные и посоленные цыплята, смазать свѣжимъ топленнымъ масломъ, осыпать мукой помазать разбитымъ яйцомъ, обвалить въ мелкомъ сухарикѣ, положить на сковороду по кусочку масла внизъ и на верхъ каждого цыпленка и поставить на 25—30 минутъ въ горячую печку, поливая постоянно масломъ. Такимъ образомъ приготовленные цыплята не уступаютъ жаренымъ на вертелѣ, надо смотрѣть только, чтобы не пережарить.

12. Цыплята по вѣнски.

Къ зеленому горошку, молодой кольраби и маркови и да же на жаркое, можно жарить цыплятъ слѣдующимъ образомъ: вычищенные молодые цыплята, разрѣзать на четыре части, посолить, обсыпать съ легка мукой, потомъ обмазывать въ разбитое яйцо, обвалить въ сухаряхъ и жарить въ

растопленномъ маслѣ, переворачивая какъ котлеты. Къ такимъ цыплятамъ подаютъ вишневый или малиновый сокъ.

13 Рагу изъ цыплятъ въ каменномъ горшкѣ.

Очищеннаго цыпленка, разрѣзать на 4 части и положить нецремѣнно въ каменный горшокъ, подложить ложку свѣжаго масла, посыпать шингованной и нѣсколько разъ обданный кипяткомъ марковкой и петрушкой, положить нѣсколько наръзанныхъ ломтиками шампиньоновъ или предварительно обданныхъ кипяткомъ молодыхъ грибовъ, посолить, накрыть каменной крышкой и поставить на плиту. Черезъ полъ часа, горшокъ до половины почти наполнится выпущеннымъ изъ цыпленка сокомъ, тогда положить туда мелко изрубленной зеленой петрушки и тушить еще съ полъ часа. Тогда подправить соусъ мукой съ масломъ, уложить цыпленка на блюдо и обдать соусомъ съ кореньями.

14. Рагу изъ цыплятъ съ крыжовникомъ.

Очищенные и посоленные цыпляты уложить въ кастрюлю, подложить ложку свѣжаго масла полить двумя ложками бульона и тушить подъ крышкой на тихомъ огнѣ. Когда будутъ почти мягкіе, положить на 2 цыпленка 1 стаканъ очищеннаго отъ черныхъ верхушекъ крыжовника, вскипятить вмѣстѣ, не дозволяя крыжовнику развариться, всыпать чайную ложечку сахару, вскипятить ложку масла съ ложкой муки и задръзывать этимъ соусъ. Такое же рагу дѣлается изъ курицы или баранины.

15. Цыпята тушонные на скоро.

Очищенные какъ для жаренья цыплята, перерѣзать по подамъ, посолить и сейчасъ же положить въ кастрюлю ложку масла; когда вскипитъ сильно но не подрумянится, подожить

цыплятъ, покрыть и на большомъ огнѣ тушить минутъ 20. Тогда посыпать цыплятъ мелкимъ перцемъ, полить сметаной, считая 1 ложку на пару цыплятъ и подтушить еще минутъ 10, они должны быть готовы. Для перемѣны, это очень вкусное блюдо.

16. Печенки куриныя или утиныя съ мадерой.

Когда готовятъ много птицъ на жаркое, остается достаточное количество печенокъ, изъ которыхъ дѣлается хорошее кушанье. Нужно ихъ намочить въ молокѣ на шесть часовъ или дольше. Взять ложку хорошаго масла, подрумянить, всыпать полъ ложки муки и поджарить до-красна, развести полу-стаканомъ бульона, влить рюмку хорошей мадеры, бросить печенки обсыпанные мукой, накрыть и тушить отъ 5—10 минутъ на небольшомъ огнѣ, подавая—посолить. Кто любитъ, можно во время тушенія положить двѣ бѣлыхъ луковицы, наръзанные въ пластинки, это придаетъ много вкусу, можно также прибавить нѣсколько трюфелей сваренныхъ въ бульонѣ. Эта пропорція на десять печенокъ.

17. Жаренныя утки.

Утки жарятся также какъ и гуси, нужно однако помнить, что молодыя утки не имѣютъ много мяса и очень трудно ихъ хорошо обжарить.

18 Рагу изъ печеныхъ утокъ.

Очищенные и посоленные утки, начинить яблоками, испечь, а для того чтобъ зарумянить, посыпать немного мукой. Когда испекутся, наръзать на части (потроха взять къ супу) и сдѣлать соусъ красный, кэперцевый, лимонный или корищеный, и добавить соусъ, который стекаетъ изъ утокъ на сковороду, тушить немного этотъ соусъ и облить положенныя на блюдѣ утки.

19. Пагу изъ утокъ или куръ съ рисою.

Очищенные утки и курицы нарѣзать кусками и положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла, положить толстый корень петрушки, сельдерея, паря, маркови и наливъ немного воды, тушить подъ крышкою на маленькомъ огнѣ, часто переворачивая, чтобы не пригорѣли. Въ отдѣльной кастрюлѣ поставить рисъ, который прежде долженъ быть обвареннымъ; положить ложку масла и тушить въ этомъ маслѣ, подливая по немногу куринымъ бульономъ. Курицу, каплуна или утку, когда она готова положить на средину блюда, грудью въ верхъ, обложить кругомъ тушеномъ рисою и все облить соусомъ, который долженъ быть процеженъ и подправленъ не много мукою; кто любитъ, можно всыпать немного мушкатнаго орѣха. Такое кушанье можно сдѣлать изъ индѣйки или только изъ потроховъ отъ двухъ или трехъ индѣекъ.

20. Молодые утки съ итальянской капустой (сафой).

Молодые утки очистить, разрѣзать на части и посолить. На одну утку считать кочанъ капусты, которую перерѣзать на 8 частей, обдать на 5 минутъ кипятокъ, вынуть изъ него и выжать. Положить въ кастрюлю большую ложку масла, на это—отжатую капусту, посолить, посыпать перцемъ, положивъ на верхъ утки, покрыть крышкою и тушить три четверти часа. Подавая на столъ полить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

21. Гусь жареный съ начинкою.

Гусь молодой и откормленный, можетъ только быть хорошею на жаркое. Нужно обчистить и вычистить, посолить его внутри и съ наружи, начинить небольшими кислыми яблоками, или нарѣзать ихъ на четыре части, если яблоки боль-

шия; можно положить въ начинку кусочекъ маieranу, гуся зашить и печь на вертелѣ или на противнѣ въ печи, положивъ на противень нѣсколько ломтиковъ луку, и поливая гуся съ начала водой, а потомъ собственнымъ его сокомъ. Передъ выдачею на столъ, посыпать мукою чтобы зарумянился; соусъ подправить полъ ложкой муки, вскипятить вмѣстѣ, яблоки вынутыя изъ гуся посыпать немного сахаромъ и обложить ими гуся на блюди и залить соусомъ вмѣстѣ съ лукомъ. Очень хорошо начинять гуся картофелемъ, потому что картофель въ гусиномъ жиру хорошо печется. Объ употребленіи гуся на маринование и для маionеза, найдете обширное описание въ книгѣ («Единственные практическія правила» и т. п.). Гусиныя печенки очень вкусны, сперва намоченныя въ молокѣ, а послѣ жареныя въ гусиномъ жиру, въ который нужно сперва положить небольшихъ луковицъ и два яблока нарѣзанныхъ пластинками. Жаръ гусиный когда готовится на ѣду съ хлѣбомъ, то его нужно пережарить съ лукомъ, яблоками и маieranомъ и процедить чисто, чрезъ сито.

22. Кушанье изъ гусиныхъ потроховъ.

Очищенные потроха поставить въ водѣ съ кореньями, лукомъ, солью, англійскимъ перцемъ, положить нѣсколько обваренныхъ грибовъ и варить все, пока потроха не будутъ мягкими.

Отдѣльно сварить въ горшечкѣ круто 2 небольшихъ стакана перловой крупы положить ложку масла и съ кашею разбить крѣпко, развести бульономъ отъ потроховъ, влить двѣ ложки густой сметаны, грибы нарѣзать тонкими полосками, вскипятить все вмѣстѣ и залить этимъ потроха положенныя на блюдо. Если кто любитъ кислыя кушанья, то можетъ выжать сокъ изъ лимона.

23. Рагу въ раковинахъ „coquilles“.

Оставшіеся куски куриць или цыплятъ отъ бульона или рагу, нарѣзать мелкими кусками. Особо отварить одинъ телячій мозгъ и немного телячьихъ спинныхъ мозговъ, очистить отъ жилъ и нарѣзать все это крупными кусками. Въ маломъ количествѣ воды отварить или подтушить въ масле нѣсколько шампиньоновъ, если маленькіе оставить цѣликомъ, большіе нарѣзать полосками. Взять хорошую ложку масла, вскипятить съ ложкой муки, развести бульономъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать по вкусу соли, а когда остынетъ, заправить двумя желтками. Если соусъ на вкусъ хорошей, положить въ него приготовленное мясо, мозги и шампиньоны; помѣшать слегка, накладывать раковины, посыпать сверху очень мелкимъ сахарикомъ и то очень мало и поставить на четверть часа въ печь.

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

ДИЧЬ.

Какъ узнавать хорошее качество дичи.

Не нужно никогда брать старыхъ зайцевъ на жаркое; по-купая нужно выбирать молодыхъ, по крайней мѣрѣ не старѣе года. Хорошій заяцъ узнается по переднимъ лапамъ, которыя должны легко переламываться, когти должны быть толсты, а шея короткая. У фазановъ, бекасовъ, рябчиковъ, дичихъ утокъ и т. п. дичихъ птицъ, нужно посмотрѣть подъ крыльями и на стегнушкѣ, если кожа мягкая, то птицы хороши. Такъ же нужно выбирать и куропатокъ которыя еще можно узнавать по перьямъ, перья у старыхъ куропатокъ круглыя, а у молодыхъ острые.

1. Дикая коза (серна).

Зимую можно серву въ кожѣ и не выпотрошенную, сохранить 4 недѣли; жаркое серны не мывши въ водѣ, только снявши кожу, очистивши отъ жилъ, залить въ чашкѣ или дубовой кадкѣ холоднымъ, но сперва свареннымъ съ пряно-стями уксусомъ, можно сохранить около двухъ недѣль, постави его въ хододное и сухое мѣсто и часто перевертывая. Слишкомъ свѣжая серна не вкусна, она не имѣетъ мягкости.

Сдѣлать ее мягкой можно слѣдующимъ образомъ: серну завернуть въ салфетку намоченную въ уксусъ, и запечатать въ землю на два дня, а когда вынуть, нужно обложить всю ломтиками лука, что очень прибавляетъ вкусу и мягчить; такъ оно должно лежать цѣлую ночь. Когда жаркое вынимается изъ уксуса его нужно очистить отъ жилъ, то есть снять всѣ плѣвы которыя на ней находятся, это можно сдѣлать и передъ тѣмъ, какъ класть въ уксусъ; особенно если владуть въ уксусъ на короткое время; такъ приготовленное жаркое, нужно часто нашпиговать свѣжимъ шпикомъ, посолить и испечь на вертелѣ или на противнѣ въ печи, поливая масломъ, а наконецъ вскипятить масло съ мукой, прибавить двѣ ложки сметаны и этимъ соусомъ постоянно смазывать жаркое, это придаетъ ему глянецъ и видъ. Можно иначе готовить жаркое изъ серны: нашпиговать и посолить какъ выше сказано, испечь на вертелѣ до половины готовности, положить тогда въ кастрюлю, прибавить масла, подлить его собственного соуса, который стекаетъ на противень, влить немного бульону, полъ-стакана уксусу, небольшою стаканъ сметаны, двѣ луковицы въ цѣлости для вкуса, которыя послѣ нужно выбросить и такъ тушить подъ крышкой, пока соусъ не сгустѣетъ. Жаркое серны не разбирается въ куски, но подается цѣлое на блюдо и рѣжется съ обѣихъ сторонъ пластинками вдоль, и остави жаркое какъ будто въ цѣлости, кость отъ жаркого завернуть въ нарѣзанную въ видѣ бахрамы бумагу. Передняя часть серны употребляется для паштета или рагу въ родѣ паштета (смотри отдѣленіе о паштетахъ).

2. Заяцъ.

Заяцъ готовится также какъ серна, печется на вертелѣ или противнѣ въ духовой печи, поливая масломъ и сметаной. Кромѣ сметаннаго соуса, который стекаетъ на противень, можно еще къ зайцу, готовить слѣдующій соусъ; изрубить или протереть заячью печенку, поджарить въ

ложкѣ масла съ протертой на терѣ луковицей, добавить ложку муки, полъ стакана бѣлаго вина, немного бульона, соли, перцу, вскипятить вмѣстѣ и процѣдить черезъ сито, а наконецъ подправить этотъ соусъ заячьей кровью, (которая сохраняется въ уксусѣ) и залить этимъ зайца. Серну и зайца очистить отъ жилъ, нужно помазать прованскимъ масломъ.

3. Фазаны, куропатки и рябчики.

Эти три сорта самой лучшей дичи готовятся такъ: ошпарить, очистить какъ можно лучше, отбросить потроха, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, посолить и печь непременно на вертелѣ, поливая немного масломъ, а передъ подачею на столъ посыпать тертою булкою, чтобы зарумянились. У фазана голова съ перьями должна остаться и во время печения обернуть ее бумагой вымазанной масломъ, хвостъ прикладывается на блюдо къ жаркому, которое подается въ цѣлости. Куропатки и рябчики можно печь въ кастрюлѣ подъ крышкой на плитѣ, заливая ихъ сметаной.

4. Куропатки тушонья.

Очищенные и нашпигованные куропатки, испечь на вертелѣ до половины готовности, перерѣзать по поламъ, положить въ кастрюлю масла, немного можжевельнику и куропатки вмѣстѣ съ соусомъ который стекалъ на противень, положить двѣ ложки сметаны, выжать сокъ изъ цѣльнаго лимона на три куропатки и такъ тушить пока соусъ не сгустѣетъ: можжевельникъ выбросить, а жаркое подать къ столу посыпавъ тертой булкой. Можно также испеченныя на вертелѣ куропатки, нарѣзать на тарелкѣ, переложить свѣжимъ масломъ и перцемъ, выжать на нихъ лимонъ, прикрыть другою тарелкою, такъ чтобы прижать куропатки; такъ оставить на нѣсколько минутъ, когда выйдетъ изъ нихъ соусъ, то подавать къ столу.

5. Бекасы и дрозды.

Этих птицъ не нужно потрошить, а ощипать оставляя головки, ножки и крылошки, съ которыми они и пекутся; посолить, обложить пластинками свѣжаго шпика, надѣть ихъ на деревянную палочку и привязать къ вертелу, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ. Поставить сковороду подѣ птицъ и когда до половины испекутся, уложить на сковороду одинъ около другаго нарѣзанные ломтики бѣлаго хлѣба, которые вберутъ въ себя сокъ изъ дроздовъ; когда зарумянятся на сковородѣ, то нужно ихъ перевертывать. Подавая къ столу снять съ вертела птички, перевлаживать ломтиками шпика съ которыми жарились и подрумянившимися въ соусѣ гренками.

6. Дикія утки жаренныя.

Ощипанныя и очищенныя утки, залить на два часа холоднымъ укусомъ свареннымъ сперва съ пряностями, посолить, нашпиговать и жарить въ печи или на вертелѣ, поливая масломъ.

7. Рагу изъ дикихъ утокъ.

Изъ оставшихся отъ жаркого утокъ, можно сдѣлать хорошее кушанье: нарѣзать на части и залить соусомъ изъ крѣпкаго бульона, масла, паперцевъ, оливомъ или маринованныхъ грибовъ, прибавить еще соусъ отъ утокъ и засыпать тертой булкой.

8. Тетеревъ.

Тетеревъ свѣже-убитый не вкусенъ, нужно его очистить и замариновать на нѣсколько дней въ укусъ свареннымъ сперва съ пряностями и каждый день переворачивать, послѣ вынуть, посолить, нашпиговать и испечь на вертелѣ или на

противѣ въ печи, поливая масломъ, а подѣ конецъ сметаной; подавая на столъ посыпать тертой булкой. Такимъ же способомъ приготовляются глухари.

9. Мелкія птички жаренныя.

Растопить масла или свѣжаго жиру, бросить луку нарѣзаннаго ломтиками, поджарить, и въ это масло положить очищенныя, посоленныя и мукой обсыпанныя птички и жарить пока не зарумянятся.

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

ЗЕЛЕНЬ, КАКЪ ОГОРОДНАЯ ОВОЩЬ.

Объ употребленіи зелени.

Первымъ условіемъ при покупкѣ зелени—это время года; цѣны бываютъ разныя: весной, когда едва показывается—зелень очень дорога, лѣтомъ же, когда ее очень много и осенью, когда продавцы стараются ее сбыть—зелень несравненно дешевле. Каждый сортъ овощей имѣетъ свои особыя свойства. При варкѣ всѣхъ несочныхъ зеленей надо всегда всыпать, соображаясь съ количествомъ, полъ чайной ложечки или больше соды, что ускоряетъ ихъ варку. Для шпината, зеленыхъ бобовъ, зеленого горошка, употребляется березовая зола, которую, завязавъ въ кисью, впускаютъ въ кастрюлю, что удерживаетъ зеленый цвѣтъ. Зеленъ солится во время кипѣнія.

1. Брюква.

Очищенную брюкву, нарѣзавъ на небольшіе длинные кусочки и бросивъ въ холодную воду, поставивъ вариться, когда начнетъ кипѣть и покажутся пузырьки, слить воду и налить процеженнымъ и увареннымъ бульономъ бараньимъ или свинымъ; можно положить и мясо, чтобы вмѣстѣ доваривалось.

Когда брюква будетъ мягкой, взять большую ложку масла. поджарить съ ложкою муки какъ на соусъ, развести брюквеннымъ бульономъ, всыпать сахару по вкусу и вскипятить это раза два. Подправка дѣлается ко всѣмъ овощамъ одинаково и называется поджиганіемъ, солить нужно зелень когда она варится. Вмѣсто бульона, можно употреблять одно масло и въ немъ тушить.

2. Свекла.

Вымытую свеклу налить водой и поставить вариться. Когда будетъ мягкой вынуть, очистить кожу и нашинковать въ тонкіе кусочки. Въ кастрюлю положить большой кусокъ шпика, распустить, всыпать ложку муки, немного рубленнаго лука и дать вскипѣть вмѣстѣ, смотрѣть чтобы не зарумянилось; положить тогда свеклу, посолить, влить полъ стакана или больше (смотря по количеству свеклы) вареннаго хорошего уксуса, двѣ ложки сметаны или сливокъ, накрыть и тушить около полу-часа. Можно свеклу рубить, но шинкованная красивѣе и вкуснѣе.

3. Зеленые бобы или фасоль.

Зеленые бобы вкусны пока еще очень молоды. Отбросить волокна которыя идутъ въ длину бобовъ, нашинковать очень мелко; отдѣльно сварить и очистить бульонъ изъ фунта или больше баранины или говядины, процеженнымъ бульономъ вмѣстѣ съ говядиной налить бобы, которые должны быть прежде обварены, посолить, подождать немного рубленой петрушки и варить пока бобы не сварятся вмѣстѣ съ говядиной. Взять большую ложку масла, вскипятить съ ложкою муки, развести бульономъ, вскипятить вмѣстѣ и подавать съ говядиной. Можно также варить бобы безъ говядины, бросить ихъ въ солевой кипятокъ и варить до мягкости, тогда отцѣдить воду и облить холодной, это по-

правляетъ цѣвтъ, потомъ положить въ кастрюлю много масла, ложку бульона или воды, немного рубленной петрушки, кусокъ сахару, положить бобы и тушить съ полъ часа, подавая на столъ, залить масломъ подрумяненнымъ съ сухарями.

4. Турецкіе бобы.

Самое лучшее время на турецкіе бобы есть отъ 1 Юля по 15 Октября; вообще бобы хороши только тогда, когда они молодые. Положить въ рѣвную воду, турецкіе бобы или бобы простые, посолить въ то время, когда они варятся и варить на небольшомъ огнѣ около двухъ часовъ. Когда будутъ мягки, взять масла, вскипятить съ мукой, положить немного рубленного лука, развести бульономъ, или бульономъ грибнымъ съ уксуомъ; слить воду съ бобовъ и положить бобы въ соусъ, подавать къ столу, обложивъ жареною колбасою или маленькими колбасиками (сосисками). Молодые бобы очень вкусны, сваренные въ соленой водѣ, а послѣ облить масломъ зарумяненнымъ съ булкой или лукомъ.

5. Бѣлые бобы съ помидорами.

Зимой это очень вкусное блюдо. Сварить въ соленой водѣ 1 фунтъ бобовъ. Положить въ кастрюльку ложку масла и влить 2 ложки поджаренныхъ въ маслѣ и протертыхъ помидоровъ, посыпать муки на кончикъ ножа, немного рѣпного красного перца, отлить бобы, положить въ соусъ и вскипятить вмѣстѣ. Подавать къ баранинѣ съ битками или съ сосисками.

6. Зеленый горохъ по французски.

Горошекъ долженъ быть свѣжій, мелкій и совсѣмъ зеленый. Четыре стакана высушеннаго горошка всыпать въ кастрюльку величиною въ 8 стакановъ, положить ложку масла,

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/dorev.html>

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

вливать 2 стакана воды, всыпать немного соли и 2 лота мелкаго сахару; покрыть кастрюлю и поставить на слабый огонь на полъ часа. Тогда подбавить опять хорошую ложку масла, потрясти кастрюлю чтобы вымѣшалось, поправить, если мало сладокъ, добавить для вкуса сахару и сейчасъ снять съ огня.

7. Зеленый горошекъ сушоный.

Сушоный горошекъ нужно за нѣсколько часовъ до приготовления намочить въ хорошемъ молокѣ; пропорція четверть фунта на 4 osoby; когда молоко войдетъ совсѣмъ въ горошекъ, вымыть его и варить какъ свѣжій, съ тою разницею, что этотъ варится дольше и требуетъ больше сахара. Подается съ телячьими котлетами или гренами.

8. Горохъ сахарный въ стручкахъ.

Вымытые стручки сахарнаго горошка сварить въ соленой водѣ, слить воду когда уварятся до мягкости и подать къ столу; подавая къ этому отдѣльно свѣжее растопленное масло.

9. Рѣпа и кольраби.

Молодая рѣпа, разрѣзанная ломтиками или по поламъ, тушится въ маслѣ, подливая по немногу бульона; когда уварится до мягкости, подправить масломъ съ мукою, всыпать немного сахару и молодой рубленной петрушки. Когда рѣпа не очень молодая, нужно ее нарѣзать кусочками и тушить въ маслѣ, или варить съ говядиной какъ брюкву, сперва сваривъ въ соленой водѣ. Осенью, когда рѣпа имѣетъ уже внутри толстыя волокна, подавать ее обыкновенно нафаршированную; фаршъ можетъ быть изъ рыбы, мяса или раковъ, самый лучший изъ баранины. Очищенную рѣпу, срѣзать съ верху, выдолбить середину, изрубить мелко кусокъ очень жирной сырой баранины, положить булки намоченной въ мо-

ложь и выжатой, соли, перцу и печеная луку; размять хорошо и начинать этимъ рѣпу. Въ кастрюлю положить порядочный кусокъ масла, уложить рѣпу одну возлѣ другой, накрывъ каждую сръзанными верхушками, налить немного бульономъ или водой и тушить подъ крышкою, пока не будутъ совсемъ мягкими, нужно чаще смотрѣть чтобы не пригорѣли и встряхивать почаще кастрюлю; когда бульонъ весь высушится и останется одинъ жиръ, вынуть рѣпу, обсыпать тертой булкой и подать къ столу. Съ рыбою дѣлается такимъ же образомъ. Когда начинаютъ старую рѣпу, варенымъ или жаренымъ масломъ, нужно прежде сварить ее въ соленой водѣ, а въ фаршъ добавить достаточно масла и кусокъ свѣжаго изрубленнаго шпика, а остальное дѣлать, какъ сказано выше. Укладывая въ кастрюлю, слѣдуетъ каждую рѣпину обвязать ниткою, чтобы верхъ не сваливался.

10. Грибы тушонные въ сметанѣ.

Очистить и выполоскать грибы, пошпиговать, выполоскать въ холодной водѣ; положить въ кастрюлю большой кусокъ масла, положить грибы, закрыть крышкою и тушить, во время тушенія мѣшать часто ложкою, чтобы не пригорѣли, посолить и всыпать рубленнаго луку; когда будутъ около часу тушиться, влить нѣсколько ложекъ сметаны и тушить, пока не сгустѣютъ.

11. Грибы сушонные въ родѣ свѣжихъ.

Молодые грибы сушонные лѣтомъ на солцѣ, употребляются такъ: нужно ихъ нѣсколько разъ обварить кипяткомъ и выжимать крѣпко, чтобы вода сошла, вода эта будетъ горька какъ полынь; это нужно повторить нѣсколько разъ, наконецъ залить ихъ молокомъ на десять часовъ, и когда молоко вберется въ грибы, тушить ихъ какъ свѣжіе со сметаной и масломъ.

12. Каштаны жаренные въ маслѣ.

Извѣстно, что самая лучшая начинка къ индѣйкѣ это каштаны. Къ каждой домашней птицѣ, въ особенности къ уткамъ, индѣйкамъ и каплунамъ подаются каштаны отдѣльно приготовленные, и обкладываютъ ими жаркое на блюдѣ. На одну утку или каплуна берется 1 фунтъ, а на индошку отъ 2—3 фунтовъ свѣжихъ каштановъ; положить ихъ въ холодную воду и не накрывая варить какъ картофель, посолить немного, когда будутъ вариться пробовать, готовы ли, слѣдующимъ образомъ: когда кожа легко сходить и сами каштаны мягкіе, то слить воду, снять осторожно кожу и на фунтъ каштановъ взять четверть фунта свѣжаго несоленнаго масла, распустивъ его въ кастрюлѣ, положить въ него очищенные каштаны, четверть фунта толченаго сахару, вымѣшать хорошо, поставить на небольшой огонь на 10 минутъ, мѣшая постоянно, и обложить ими жаркое.

13. Браунколь съ каштанами.

Браунколь очень вкусный, когда немного промерзнетъ, тогда взять только верхніе листки, вымыть и сварить въ горячей водѣ, когда будутъ мягкими слить воду. промыть холодной водою, выжать и тогда изрубить. Растереть на терѣ двѣ моркови, одну свеклу и одну луковцу, размѣшать съ браунколемъ, положить въ кастрюлю жиръ, свѣжій шпикъ или масло, поджарить съ мукой часто мѣшая, положить браунколь, посолить, подлить бульону и тушить подъ крышкою пока сгустѣетъ. Къ этому подаются каштаны, которые нужно испечь въ духовой печкѣ или сварить въ водѣ, очистить отъ кожи, положить въ густой сахарный сиропъ, вскипятить минуту, размѣшать и вынимая одинъ послѣ другаго, укладывать кругомъ блюда около капусты. Это блюдо можно подавать обложенною ветчиною, солониною, гусиными полотками или койченымъ языкомъ.

14. Цвѣтная капуста.

Нельзя назначить время для цвѣтной капусты, весь годъ можно сохранить ее въ погребѣ для гарнировъ, но самая вкусная бываетъ въ июлѣ, августѣ и сентябрѣ. Самая лучшая цвѣтная капуста должна быть очень бѣлою, и имѣть цвѣты твердые и сжатые. Очистить отъ листиковъ и кожицы, которая бываетъ на стеблѣ, положить въ чашку съ холодною водою, въ которую нужно влить полъ стакана уксуса, это дѣлается для того, чтобы мошки и червячки, которые бываютъ въ капустѣ, вышли всѣ наверхъ. Въ большой кастрюлѣ вскипятить 8 стакановъ воды, чтобы капуста не варилась тѣсно, бросить ее туда на 5 минутъ чтобы вскипѣла; тогда отцѣдить эту воду, бросить капусту въ другую также горячую, посолить и варить, пока не сдѣлается мягкою, что очень легко узнать, взявши въ руки. Подавать ее нужно съ масломъ, подрумяненнымъ съ сухаремъ и съ голландскимъ соусомъ.

15. Артишоки.

Самые лучшіе артишоки бываютъ въ маѣ и октябрѣ; выбирать нужно не слишкомъ твердые и не очень высокіе. Варятся они какъ спаржа, однако не много больше; чтобы узнать готовы ли, нужно вилку продѣть насъвозъ, если войдетъ легко, то готовы. Вынуть изъ воды и положить на рѣшето, чтобы вода сошла хорошо, отобрать волокна которыя бываютъ въ низу и подать къ столу, подавая къ нимъ масло или бѣлый соусъ. Во Франціи ѣдятъ спаржу и артишоки холодными и подаютъ къ нимъ уксусъ и прованское масло.

16. Капуста сафой.

Очистить капусту отъ лишнѣхъ листьевъ, разрѣзать ее на 4 части, вымыть и вскипятить раза два въ горячей водѣ. Процѣдить, выжать крѣпко воду; положить въ кастрюлю и

согъ масла, туда же положить капусту, залить говяжьимъ или бараньимъ бульономъ, прикрыть и тушить пока стужетъ. Отдѣльно вскипятить до желтаго цвѣта ложку масла съ ложкою муки и подрумяненнымъ сахаромъ, залить этимъ соусомъ капусту и немного потушить. Также дѣлають фаршированную капусту. Капусту сварить въ соленой водѣ и выжать, послѣ накладывать фаршъ между листьями; фаршъ дѣлается изъ вареной говядины какъ на парожки, но лучше приготовить его какъ для рѣпы, изъ сырой говядины съ прибавленіемъ рубленнаго жира какъ на фракадельки; все это уложить въ кастрюлю и тушить какъ выше сказано. Подавая къ столу, на блюдѣ обсыпать сухаремъ и залить соусомъ. Такъ можно фаршировать сафой и простую бѣлую капусту.

17. Капуста свѣжая, приготовленная какъ кислая.

Свѣжую капусту употребляютъ больше всего отъ августа до декабря; хорошая капуста должна быть бѣлою. Многие употребляютъ капусту, сперва не обваривая ее, это очень не здорово, необходимо обваривать всегда предъ употребленіемъ. Шинкованную капусту бросить въ кипятокъ и держать на огнѣ минутъ десять, процѣдить, перелить холодною водою, хорошо выжать, положить въ кастрюлю и залить, считая на одну большую головку два стакана свѣжаго жира, шпика или крѣпкаго уксуса, четверть фунта свѣжаго жира, шпика или масла, перцу, луку, тушить подъ крышкою не мене трехъ часовъ на небольшомъ огнѣ. Положить кусочекъ сахара и когда утушится до мягкости, взять ложку муки, ложку жира и немного рубленнаго луку, поджарить и подравить этимъ капусту. Иначе: нашигованную капусту обварить кипяткомъ и оставить въ немъ на десять минутъ; выжать изъ нее крѣпко воду и положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ жиромъ, залить уксусомъ, водою или бульономъ, прибавить тертаго

луку, посолить и тушить довольно долго; вмѣсто уксуса можно положить наръзанныхъ кислыхъ яблоковъ, столько, чтобы капуста была кислою; когда сдѣляется мягкой, подправить, какъ сказано выше, ложкою муки вскипяченною съ ложкою жиру, кто любитъ прибавить рубленнаго луку. Можно положить также кусокъ сахара.

18. Тушоная красная капуста.

Нашпиговать тонко ножомъ капусту, посолить или обварить, выжать вѣрно; положить въ кастрюлю свѣжаго жиру или шпикю, вытопленнаго безъ шваронокъ, положить капусту, залить бульономъ пополамъ съ краснымъ виномъ и тушить подъ крышкою; когда уварится и будетъ мягкой, влить хорошаго уксуса, прибавивъ еще вина, положить нѣсколько кусковъ сахару и подправить мукою поджареною въ ложкѣ жиру; луку совсѣмъ не брать къ этой капустѣ.

19. Кислая капуста.

Кислую капусту чаще всего готовятъ съ говядиной, то есть берутъ кусокъ свинины, простой говядины или какого нибудь соленнаго мяса, варятъ немного; потомъ моютъ и заливаютъ процеженнымъ бульономъ капусту. Бросить нѣсколько сушеныхъ обваренныхъ грибовъ и варить пока мясо и капуста будутъ готовы. Подавая, подправить поджареннымъ шпикомъ съ ложкою муки и немного луку. Если капуста варилась со свининой, то ее нужно наръзать въ небольшіе куски, кости отбросить и обложить капусту свининой.

20. Кислая постная капуста.

Выжать хорошо сокъ изъ кислой капусты, положить въ кастрюлю постнаго масла и туда же положить капусту; залить грибами бульономъ, а вываренные грибы начинковать

наръзать мелко луку и тушить все вмѣстѣ до мягкости. Подавая подправить масломъ съ мукою, вскипятить еще разъ вмѣстѣ и обложить капусту жаренымъ въ постномъ маслѣ налимомъ или другою рыбою. Также готовится тушоная скромная капуста со шпикомъ и жиромъ, которая подается съ колбасами или какимъ нибудь жаркимъ. Какъ готовить на зиму кислую капусту можно видѣть въ книгѣ (Единственныйя практич. правила).

21. Свѣжая капуста съ яблоками.

Нашинковать нѣсколько головокъ капусты, обварить и выжать воду. Подожить въ кастрюлю, влить немного бульону или воды, посолить, влить достаточно жиру или шпикю растопленнаго безъ шваронокъ; нѣсколько очищенныхъ кислыхъ яблоковъ (чтобы придать кислоту капустѣ) закрыть кастрюлю и тушить. Передъ самымъ обѣдомъ, положить туда кусокъ сахара и подправить мукою съ масломъ, какъ обыкновенно всѣ соусы изъ зелени.

22. Брюссельская капуста.

Самая лучшая брюссельская капуста бываетъ отъ ноября до февраля. Обрѣзать отъ ствола маленькіе кочанки, облить кипяткомъ и варить въ свѣжемъ молокѣ. Отцѣдить, положить на блюдо, облить поджареннымъ масломъ, обсыпать сухарями.

23. Капуста фаршированная.

Хорошій бѣлый кочанъ капусты, залить соленымъ кипяткомъ, когда будетъ мягкій, вынуть, наръзать на четыре части и наложить между листьями слѣдующій фаршъ: одинъ фунтъ сырой говядины, свинины или баранины, мелко рубить, вымѣшивать съ размоченнымъ въ водѣ мякишемъ бѣлаго

хлѣба, добавить съ четверть фунта мелко изрубленнаго говяжьего жиру, соли, перцу;—положить въ кастрюлю кусокъ масла, положить капусту и когда подтушится, подлить соусу составленнаго изъ подрумянившейся ложки масла съ ложкою муки, заколерованнаго жженнымъ сахаромъ и разбавленнаго крѣпкимъ бульономъ.

24. Листья капусты фаршированные.

Большой кочанъ капусты отварить въ цѣлости, когда будетъ почти мягкій, слить воду, простудить, отнять листья и посолить. Отдѣльно приготовить обыкновенную начинку изъ рубленнаго мяса, куска внутреннаго говяжьего жиру, печенаго и протертаго лука, сухаря, соли, перцу, одно яйцо. Положить въ кастрюлю масло, считая на 1 ф. мяса четверть фунта масла, добавить ложку бульона, положить начинку и вымѣшать. Фаршемъ этимъ начинать приготовленные листья, свертывать каждый отдѣльно, обмокнуть въ яйцо, посыпать сухаремъ и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Когда все жарено уложить на мѣдное или жестяное блюдо, полить бѣлымъ соусомъ и поставить на 10 минутъ подъ плиту. Соусъ готовится слѣдующимъ способомъ: ложку масла вскипятить на бѣдо съ ложкою муки, равнести съ полъ стаканомъ сырыхъ сливокъ и полить капусту.

25. Картофель.

Картофель варить разными способами, а главное зависитъ отъ самаго картофеля; онъ долженъ вариться въ холодной водѣ, на небольшомъ огнѣ и тогда только можетъ быть хорошимъ. Пока онъ молодъ и даже когда постарше, нужно его скоблить жестяною ложкою, но не срѣзать ножемъ кожи; многие варютъ картофель въ соленой водѣ, но лучше варить очищенный, налить холодною водою, а когда готовъ слить воду, посыпать солью и нѣсколько разъ встряхнуть, что-

бы шоръ или кастрюлю, чтобы соль взошла въ картофель. Въ молодой картофель нужно положить пучекъ зеленой петрушки для вкуса, а когда сольютъ воду, сейчасъ положить ложку сыраго свѣжаго масла, немного рубленной петрушки и соли, накрыть кастрюлю и встряхивать его, пока масло не войдетъ въ картофель, тогда поставить на огонь еще на двѣ минуты.

26. Картофель молодой вареный безъ воды.

Очистить молодой картофель за 5 минутъ передъ тѣмъ какъ нужно ставить его, чтобы не выросла вторая на немъ кожа, положить въ кастрюльку или желѣзный котелокъ, положить ложку масла, всыпать мелко нарязанной зеленой петрушки и соли, покрыть и поставить на полъ часа на плиту или же вставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ.

27. Жареный картофель.

Очищенный, вымытый и обваренный картофель, нарязать ломтиками и посолить; положить въ кастрюлю немного масла, вскипятить, положить въ него картофель, поставить на уголья или на небольшой огонь и тушить, часто встряхивая, пока не зарумянятся. Такой картофель подается къ бифстексу, къ жаренному филе и т. п. Можно желѣзною ложечкою вырѣзать шарики изъ картофеля и жарить ихъ въ маслѣ, пока не зарумянятся. Къ браункошу или къ филѣ, можно обвалать картофель въ мукѣ перемѣшанной съ сахаромъ и тогда положить его въ масло (непремѣнно подрумяненное масло).

28. Картофель со сметаною.

Сваренный въ шелухѣ картофель очистить скоро, чтобы не остылъ, нарязать ломтиками, посолить, положить въ кастрюлю ложку масла, картофель и нѣсколько ложекъ хорошей

сметаны, накрыть и тушить, пока сметана не выжарится. Можно положить немного тертого укропа или луку. Также хорошъ картофель, сваренный безъ шелухи, передъ тѣмъ какъ варить, на дно кастрюли нужно положить горсть рубленнаго луку; слить воду, положить ложку масла, нѣсколько ложекъ хорошей сметаны, соли и все вмѣстѣ растереть въ кастрюлѣ.

29. Картофель (à la maître d'hôtel).

Нарѣзанный ломтиками картофель обдать кипяткомъ, слить воду и положить въ кастрюлю, въ которую прежде нужно положить на 10 картофелинъ ложку свѣжаго масла, немного соли, влить двѣ ложки горячей воды, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на небольшомъ огнѣ минутъ 20, встряхивая часто кастрюлю, но не мѣшая. Кто любитъ можеть вмѣсто воды налить 2 ложки сливокъ и посыпать рубленымъ укропомъ или петрушкой, такъ приготовленный даже и старый картофель бываетъ очень вкусенъ. Кто любитъ лукъ, можно въ сырой еще картофель положить немного рубленнаго и обжареннаго луку. Молодой картофель не готовятъ никогда съ лукомъ и не обливаютъ растопленнымъ масломъ, но когда сольютъ воду, нужно посыпать его солью и тогда положить ложку свѣжаго масла и посыпать рубленной петрушкой, поддержать на огнѣ, встряхивая кастрюлю пока масло не разойдется.

30. Картофель „à la lyonnaise“.

Очистить и нарѣзать тонкими ломтиками хорошаго сорта картофель и вытереть до-суха въ салфеткѣ. Положить въ кастрюлю одинъ фунтъ фритуры (см. книгу «Единственный практ. правила и т. д.), когда разогрѣтся, всыпать картофель и жарить на большомъ огнѣ, потряхивая кастрюлю, пока не подрумянится. Вынуть дуршлаковой ложкой, посолить и вы-

жать немного лимоннаго соку. Подаютъ картофель подобнымъ способомъ приготовленный, но всякому жаренному мясу. На маслѣ жарить его не возможно.

31. Картофель съ грибами.

Сварить свѣжіе или сушеные грибы, мелко ихъ изрубить и поджарить въ маслѣ, сваренный и очищенный картофель нарѣзать ломтиками, взять нѣсколько ложекъ сметаны, сухаго тертаго сыра и смѣшать все это вмѣстѣ, положить на блюдо или въ кастрюлю, добавить ложку масла, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ горячую печь, не меньше какъ на полъ часа.

32. Картофель начиненный грибами.

Обваренные, и послѣ сваренные свѣжіе грибы, изрубить какъ можно мельче. Поджарить въ маслѣ двѣ изрубленныя луковицы, смѣшать съ грибами, посолить, посыпать перцемъ, положить немного сухара, два яйца и вымѣшать все въ массу. Очищенный сырой картофель, выдолбить, наполнить внутри массою, закрыть сѣзанными верхушками, уложить въ кастрюлю одинъ около другаго, залить хорошо масломъ (котораго должно быть много) влить нѣсколько ложекъ распущеннаго сухаго бульона или грибнаго отвара, накрыть кастрюлю крышкою и тушить до мягкости.

33. Пышки изъ картофеля.

Въ посту очень хорошо дѣлать картофельныя пышки. Сварить четверку очищеннаго картофеля съ солью, когда уварится до мягкости, слить воду, встряхнуть кастрюлю какъ обыкновенно, наконецъ стереть на тергѣ или скалкой въ горшкѣ такъ, чтобы не было комочковъ, но лучше растирать на тергѣ. Влить 2 ложки сметаны, ложку масла и 3 желтка,

соли по вкусу и растертого на терѣ лукъ если кто любить, это все размѣшать въ массу и ложкою накладывать на противень, смазанный масломъ, круглыя кучки, смазать сверху разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухаремъ и поставить въ печь довольно горячую. Такія пышки подаются послѣ супа, вмѣсто пирожковъ или гарнируютъ ими жаркое.

34. Картофель съ селедкой.

Сваренный картофель нарѣзать ломтиками. Взять двѣ вымоченныя селедки, изрубить мелко, двѣ луковицы изрубленныя поджарить въ маслѣ. Взять кастрюлю, смазать внутри масломъ, уложить въ нее рядами картофель, селедку и лукъ, обсыпать сухарями, залить растопленнымъ масломъ съ лукомъ и поставить въ печь на четверть часа.

35. Purée изъ картофеля.

Очищенный картофель сварить и пока горячій протереть сквозь рѣшето. въ протертый положить ложку масла, развести сливками, хорошо размѣшать до густоты и согрѣть на огнѣ, только не варить. Такое пюре очень хорошо для обжариванія бараньихъ котлетъ или говядины съ краснымъ соусомъ. Если нѣтъ сливокъ можно положить сметаны, но тогда нужно всыпать ложечку толченаго сахара.

36. Картофель по французски.

Картофель очищенный и сваренный, растереть на терѣ, размѣшать со сливками и съ двумя яйцами (смотря по количеству картофеля) сдѣлать въ рукахъ комочки въ родѣ продолговатаго картофеля, обмакнуть каждый въ яйцо, обсыпать тертою булкой и жарить въ горячемъ маслѣ.

37. Морковь.

Самое лучшее время для моркови отъ 1-го мая по 1-ое октября, послѣ этого времени, она теряетъ свою вѣжность и тогда ее употребляютъ только на гарниры вмѣстѣ съ другою зеленью. Молодую морковь, бросить на 5 минутъ въ кипятокъ, процѣдить воду, перемыть въ холодной и обтирать чистымъ подотенцемъ, чтобы сошла кожица, срѣзать зеленые чѣлости или нарѣзанную въ круглыя кусочки. Морковь пока цѣлости или нарѣзанную въ круглыя кусочки. Морковь пока еще очень молода, тушится въ цѣлости съ масломъ, добавляя молодого горошку или спаржи, до половины уваренную морковь смѣшать съ отвареннымъ въ соленой водѣ горошкомъ или спаржею и тушить вмѣстѣ не долго, заливъ немного бульономъ, потомъ подравить мукою съ масломъ, посыпать сахаромъ и укропомъ и подать къ столу. Когда морковь старше, нужно ее оскоблить, нарѣзать на доски продолговатыми полосками, насыпать сперва на доску толченаго сахара; положить въ кастрюлю довольно много масла, положить морковь, залить немного бульономъ и тушить подъ крышкою; когда до половины утушится, нужно посолить, всыпать ложку муки, постоянно мѣшая, положить немного сахару и опять тушить пока не будетъ готово. Можно также готовить морковь протертую, тѣмъ болѣе, когда она старше, нужно ее оскоблить, вымыть и поставить вариться, наливъ бульономъ изъ отваренной баранины, которую также нужно доваривать вмѣстѣ съ морковью, но чтобы соуса было немного, когда морковь будетъ до половины готова, вынуть, растереть каждую на терѣ, поджарить масло съ ложкою муки, развести бульономъ въ котломъ варилась морковь, положить туда и морковь, немного сахару и тушить вмѣстѣ. Къ моркови подаются непременно гренки (смотри прибавленіе къ супу) или шарики изъ заварнаго тѣста, которые дѣлаются такъ: приготовить тѣсто кажда на заварной пудингъ, сдѣлать изъ него шарики и бро-

сать въ растопленное масло или жиръ, жарить пока не будутъ готовы, вынимать ихъ шумовкою и укладывать во-кругъ соуса; такіе шарики очень вкусны съ гороховымъ супомъ.

38. Рыжики въ маслѣ.

Положить въ кастрюлю полъ фунта хорошаго масла на четверку рыжиковъ, вымыть ихъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, высыпать грибы въ масло, посолить и жарить на угля-яхъ или на небольшомъ огнѣ. Когда грибы будутъ уже въ соусѣ, бросить изрубленнаго желтаго луку, нарѣзанной корешекъ толстой петрушки и сельдерея, всего двѣ горсти, на-крыть кастрюлю и тушить на небольшомъ огнѣ, встряхивая часто кастрюлю, чтобы не пригорѣли и когда останется одно масло, тогда насыпать немного перцу и горсть сухаря, раз-мѣшать, подогрѣть еще немного и подавать къ столу. Это кушанье очень вкусно, и зимой можетъ замѣнить свѣжіе грибы (смотри: «Единств. практ. правила») гдѣ описано какъ со-хранять такіе грибы.

39. Спаржа.

Лучшее время для спаржи это конецъ апрѣля и май. Нужно выбирать спаржу бѣлую съ темпурпуретовыми голов-ками, очистить ихъ отъ плевокъ или кожицы осторожно, держа ножъ лежачимъ на спаржѣ; никогда не связывать больше десяти спаржей, если тоньше, то двѣнадцать вмѣстѣ, бросить ихъ въ кипятокъ довольно соленый и варить на сильномъ огнѣ минутъ двадцать, бросивъ кусокъ сахару и еще посо-лить когда варятся; вынуть изъ кипятка и мгновенно обмо-кнуть въ холодную воду, отвязать нитки и положить на удо-женную на блюдѣ салфетку, головками на средину, залить масломъ поджареннымъ съ сухаремъ и отдѣльно подать въ соусникѣ свѣжее растопленное масло или сабаюнъ. Качество

спаржи зависить отъ ее свѣжести и стараться ее не пере-варить, иначе она будетъ водяниста. Это нужно соблюдать, приготовляя всякую зелень.

40. Спаржа зеленая, приготовленная въ родѣ зеленого горошка.

Нарѣзать на мелкіе кусочки 30 штукъ зеленой спаржи, отрѣзая головки, которыя сюда не употребляются. Сварить ее въ соленой водѣ пока не будетъ мягкою, такъ чтобы расти-ралась въ пальцахъ. Взять ложку муки, поджарить съ лож-кою масла, посыпать немного соли, ложечку толченаго са-хару, положить еще ложку свѣжаго масла, 2 желтка и полъ стакана сливокъ, развести все вмѣстѣ на небольшомъ огнѣ, постоянно мѣшая пока не разойдется масло, когда хорошо согрѣется, положить на минуту сваренную спаржу и подавать къ столу. Это очень хорошее блюдо и полезно употре-бление не зрѣлой спаржи.

41. Шпинатъ.

Шпинатъ можно имѣть круглый годъ, исключая большихъ морозовъ и большой жары. Очистить шпинатъ отъ стебель-ковъ, выполоскать очень чисто, отцѣдить воду и бросить его въ кастрюлю съ соленнымъ кипяткомъ на 5 минутъ. Тогда отлить воду быстро и перелить его нѣсколько разъ холодною водою, пока не остынетъ, иначе будетъ желтымъ; тѣмъ онъ моложе и мельче, тѣмъ онъ лучше; нужно, переливая его холодной водою, встряхивать сильно рѣшетомъ, чтобы шпи-натъ остывалъ весь сразу, тогда выжать хорошо воду, изру-бить его мелко на доскѣ, взять порядочный кусокъ масла, поджарить его съ ложкою муки, развести сливками и расте-реть въ чашкѣ, а когда шпинатъ по старше то протереть на рѣшетѣ; положить подправку, посолить, хорошо согрѣть; не обращать вниманіе, чтобы не сварилось, потому что цвѣтъ

тогда не будет хорошъ, подавать къ столу, обкладывая котлетами, фаршированными яйцами и омлетомъ. Можно дѣлать колечки изъ заварнаго тѣста и ими убирать шпинатъ и другую зелень; но съ колечками много хлопотъ, и потому можно изъ заварнаго тѣста сдѣлать плоскую лепешку, и когда испечется, нарѣзать кусками и убрать ими зелень.

42. Пудингъ изъ шпината.

Одинъ фунтъ мякиша бѣлаго хлѣба помочить въ молокѣ. Шесть желтковъ протереть съ 2 ложками масла и чайной ложечкой сахара и вымѣшать съ выжатымъ хлѣбомъ. Сварить 1 фунтъ шпината въ соленой водѣ, отцѣдить и протереть черезъ рѣшето, вымѣшать все вмѣстѣ, растереть хорошо скалкой, посолить, положить всю массу въ пѣну бѣлка, вымѣшать осторожно, влить въ форму вымазанную масломъ, или въ салфетку и варить часъ время въ кастрюлѣ съ кипяткомъ. Подается къ этому толщенное масло, голландскій соусъ или сабаюнъ.

43. Щавель.

Взять порядочный кусокъ масла, положить вмѣстѣ съ изрубленнымъ щавелемъ и тушить до мягкости, тогда сбить небольшой стаканъ хорошей сметаны съ ложкою муки, размѣшать со щавелемъ, посолить, всыпать сахару по вкусу и вскипятить. Это очень хорошій соусъ къ телячьимъ котлетамъ.

44. Крапива или лебеда.

Молодую лебеду, крапиву или листы молодой капусты бросить въ кипятокъ, варить какъ шпинатъ до мягкости, тогда изрубить мелко, взять порядочное количество шпика, поджарить, положить зелень, посолить и развести сокомъ, въ которомъ варила свинная копченая грудинка, которой нужно

обкладывать зелень. Отдѣльно сварить ячменной каши со шпикомъ, довольно крутой, и ее вмѣстѣ съ зеленью размѣшать хорошо и немного потушить; подавать къ столу, убравъ грудинкой, нарѣзанной длинными кусочками.

45. Пирожки для зелени.

Шесть желтковъ стереть съ четвертью фунтомъ столоваго масла и 4-мя лотами сахара, тереть полъ часа, тогда всыпать полъ фунта муки и опять тереть хорошенъко, выложить на доску посыпанную мукой, растянуть тѣсто руками и вырѣзывать разныя фигурки; помазать масломъ, посыпать сахаромъ и поставить на четверть часа въ печь, чтобы подрумянились въ золотистый цвѣтъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XIV.

РАЗНЫЯ МУЧНЫЯ И ЯИЧНЫЯ БЛЮДА.

1. Блины.

Растворить рано утромъ 4 стакана самой лучшей пшеничной муки 1 стаканомъ лѣтней воды и 4 лотами сухихъ дрожей размоченныхъ сперва въ водѣ. Когда хорошо взойдетъ, всыпать 4 небольшихъ стакана самой лучшей гречневой муки, которая берется для блиновъ и долить столько воды, чтобы тѣсто было не очень густое; когда это подымется еще разъ, влить въ средину тѣста полъ стакана кипятку, вымѣшать и смотрѣть, чтобы тѣсто было немного гуще чѣмъ на молочныя блины, когда еще разъ подымется, начинать печь. Отъ растворки тѣста до печенія должно пройти отъ 8-ми до 10-ти часовъ. Когда они слишкомъ скоро подымаются, нужно размѣшать ложкой и поставить въ болѣе холодное мѣсто.

Нагрѣть хорошо небольшую мѣдную или обыкновенную сковородку или крышку отъ кастрюли, смазывать ее перышкомъ или ватой, обтянутой полотномъ и обмоченной въ горячее масло, повторять это за каждымъ блиномъ; налить ложкою тѣсто на сковородку, такъ чтобы довольно толстый слой тѣста покрывалъ всю сковородку и печь въ духовой или

русской печкѣ, очень горячей, блины не перевертываются на сковородѣ, но когда они зарумянятся и подымется, то нужно выбросить его на тарелку и подавать пока горячий и потому самое лучшее печь на нѣсколько сковородкахъ заразъ. Въ блинамъ подается свѣжее растопленное масло, сметана и зернистая икра.

2. Драчена.

6 желтковъ, 2 ложки муки, 2 ложки сахара растирать въ чашкѣ около четверти часа, бѣлки сбить въ пѣну и передъ самымъ печеньемъ влить пѣну въ тѣсто, осторожно вымѣшать и влить на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ; поставить въ печь на 10 минутъ и подавая посыпать сахаромъ или полить ягоднымъ сокомъ. Такой драченой обкладываютъ соусъ изъ шавеля, шината или другой зелени; но тогда нужно разрѣзать ее на 8 частей. Драчену жарятъ на крышкѣ отъ кастрюли или на мѣдной сковородѣ, но не на желѣзной. Эта пропорція на 6 человекъ.

3. Омлеты.

Это очень практическое и вкусное блюдо, но вообще у насъ очень худо готовится и потому я считаю не лишнимъ указать нѣсколько сортовъ этого кушанья. Приготовленіе хорошей яичницы зависитъ главнымъ образомъ въ слѣдующемъ: не готовить больше какъ на 12 яицъ, лучше сдѣлать нѣсколько небольшихъ, нежели одну большую, которая никогда хорошо не удается. Для яичницы нужно имѣть особенную сковородку, тонкую, изъ мѣди или желѣза; но непременно выдуженную, она должна быть не очень широка и не слишкомъ глубока, въ родѣ плоской тарелки. Еще нужно обращать вниманіе, чтобы не слишкомъ взбивать яйца, онѣ отъ этого дѣлаются водянистыми и тѣмъ портятъ кушанье. (Лучшая пропорція). Разбить въ чашкѣ 6 яицъ, всыпать нед.

зеленаго мелкаго луку; кто его любить, разбить это вилкою, чтобы бѣлки смѣшались хорошо съ желтками, но не болѣе минуты, иначе яйца сдѣлаются водянистыми. Поставить сковороду на сильный огонь, положить на нее немного меньше чѣмъ четверть фунта свѣжаго масла и постоянно двигать сковороду, чтобы масло не зарумянилось, но только хорошо разогрѣлось; тогда влить яйца и мѣшать слегка вилкою, чтобы жарилось вездѣ ровво; когда начнет густѣть, нужно постоянно встряхивать сковородой и передвигать въ разные стороны, яичницу сложить ножомъ, оба края вмѣстѣ, чтобы была овальная форма; еще немного поддержать на огнѣ, пока не зарумянится и обернуть на тарелку или на блюдо. На 8 яицъ берется четверть фунта масла.

Омлетъ со шпикомъ.

Взять четверть фунта свѣжаго шпигу и варить его въ кипятокѣ 5 минутъ на сильномъ огнѣ, потомъ вынуть, вытереть до-суха и нарѣзать продолговатыми кусочками; положить въ кастрюлю кусочекъ масла, бросить шпикъ и жарить до свѣтло-желтаго цвѣта, тогда дать остыть, положить въ разбитыя яйца и жарить только съ перцемъ и съ солью, какъ выше сказано.

Омлетъ съ ветчиной.

Четверть фунта не жирной ветчины нарѣзать квадратными кусочками, положить въ разбитыя яйца, всыпать очень немного соли, перцу и жарить, какъ выше сказано.

Омлетъ съ шампиніонами.

Имѣть изжаренные въ маслѣ шампиніоны или свѣжіе молодые грибы, приготовить выше сказаннымъ способомъ омлетъ и когда онъ поджарится, положить на средину грибы, сложить и подавать.

Омлетъ съ щавелемъ.

Изжаренный щавель положить на средину яичницы какъ грибы.

Омлетъ съ пармезаномъ.

Всыпать немного тертаго пармезана въ разбитыя яйца, а другой какой либо сыръ нарѣзавъ продолговатыми кусочками, положить въ средину омлета.

4. Макароны итальянскіе съ пармезаномъ.

1 фунтъ макаронъ достаточно на 8 человѣкъ; взять ихъ, кто какіе любить, тонкіе или толстые, бросить въ соленый кипятокъ и варить пока не всплывутъ на верхъ; слить воду, уложить на блюдо, обсыпать довольно много тертымъ пармезаномъ и облить достаточнымъ количествомъ свѣжаго масла, подрумяненного съ сухаремъ. Можно также вареные макароны размѣшать съ нѣсколькими ложками сметаны и сыромъ, уложить на блюдо смазанное масломъ, посыпать сверху сыромъ и толченымъ сухаремъ и поставить въ печь на 15 минутъ.

5. Итальянскіе макароны по неаполитански.

Обыкновенные толстые макароны сварить въ горячей водѣ съ солью или бульонѣ, въ широкой кастрюлѣ, чтобы макароны лежали свободно, варить ихъ до мягкости, пробуя постоянно вилкою, каждую палочку должно переломить на двое, когда сварятся отлить воду на дуршлакъ, уложить на блюдо, залить слѣдующимъ соусомъ, приготовленнымъ раньше, чтобы залить макароны сейчасъ какъ сольютъ воду. На 1 фунтъ макаронъ берется 4 лота французскаго бульона, разварить его въ небольшомъ стаканѣ кипятка или обыкновеннаго бульона въ ложку свѣжаго масла на полную ложку муки.

поджарить вмѣстѣ, развести бульономъ такъ, чтобы соусъ былъ не очень густой и залить макароны, уложенные на блюдо. Подавать къ нимъ тертый сыр-пармезанъ. Это блюдо подается къ завтраку, также къ обѣду и ужину, какъ прибавленіе къ жаркому.

6. Вермишель запеченый съ ветчиной.

На 4 человекъ взять 1 фунтъ муки и 3 яйца, замѣсить круто и долго растирать руками; на четверть часа положить тѣсто на доску, пусть отлежится, а потомъ раскатать какъ можно тоньше и пусть немного подсохнетъ, посыпать съ легка мукой, свернуть въ трубку все тѣсто и очень острымъ ножомъ наръзать какъ можно тоньше и рассыпать по всей доскѣ, чтобы просохло. Сварить лапшу въ соленомъ чипяткѣ, отбросить на цѣдилку (дуршлякъ) и перелить холодною водою. Отдѣльно наръзать длинными кусочками полъ фунта или немного больше ветчины, положить въ чашку лапшу, ветчину, ложку масла и 2 ложки сметаны, размѣшать все хорошо и положить въ кастрюлю, смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухаремъ, поставить въ печь и держать пока не зарумянится, тогда подать къ столу, выложить изъ кастрюли на блюдо. Можно употреблять и купленный вермишель.

7. Ватрушки.

Взять кислаго или сдобнаго тѣста, раскатать круглыя лепешечки, намазать ихъ довольно толстымъ слоемъ творога, который готовится такимъ образомъ: отсиснуть 1 ф. творога, растереть его съ 4 желтками, 2 ложками сметаны и ложкою сахара, намазывать этимъ лепешки, загнуть края пальцами, помазать сверху яйцомъ и поставить въ довольно горячую печь на полъ часа.

8. Пирогѣ съ творогомъ или вареньемъ.

Восемь стакановъ муки, всыпать въ чашку или кастрюлю растворитъ въ серединѣ стаканомъ лѣтнаго молока и 3-мя лотами дрожжей, когда начнетъ подыматься, вбить 5 желтковъ и 3 цѣлыхъ яйца, полную ложку масла, ложку сахару, немного соли и корицы, все размѣшать хорошо съ остальной мукой и опять поставить въ теплое мѣсто чтобы поднялось. Когда хорошо подымется, взять по $\frac{1}{4}$ части листа чистой бумаги, смазать масломъ и растянуть на каждой изъ нихъ тѣста, положить на него варенья или свѣжаго творогу растертаго съ желтками, масломъ, сахаромъ и корицей; завертывать пирожки, вмѣстѣ съ бумагой такъ, чтобы одинъ край бумаги заходилъ на другой и весь пирожокъ былъ завернутъ въ бумагу, поставить въ печь на листѣ смазанномъ масломъ. Когда видно будетъ что пирожки зарумянились, вынуть ихъ изъ печи, отвернуть бумагу, положить на блюдо, посыпать сахаромъ и корицей и подать къ нимъ отдѣльно сметану.

9. Гречневые пирожки.

4 небольшихъ стакана гречневой муки, размѣшать въ чашкѣ со свѣжею сметаной, растирая постоянно скалкой полъ часа, прибавлять по ложкѣ сметаны и смотрѣть чтобы масса была не очень густа, посолить немного; когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, выбрать хорошіе листы капусты, накладывать на нихъ тѣсто, на средину тѣста положить творогъ растертый съ яйцами и масломъ, листъ сложить такъ, чтобы творогъ былъ покрытъ тѣстомъ, а пирожокъ листомъ; такъ укладывать ихъ на желѣзный листъ и поставить въ горячую печь на полъ часа, смотрѣть чтобы листья не пригорѣли ни сверху ни съ низу. Когда будутъ готовы отвернуть пирожки и подавать на блюдо. Къ нимъ подается сметана съ свѣжее растопленное масло.

10. Пирожки изъ творога.

Взять свѣжаго творогу, выжать его хорошо сѣвомъ полотенца, растереть въ чашкѣ съ масломъ и яйцами. Пропорція: на 4 стаканана творогу 6 желтковъ, всыпать немного соли, двѣ ложки лучшей пшеничной мукѣ и корианки, растереть все хорошо, взбить бѣлки въ пѣну, размѣшать осторожно съ творогомъ, выложить всю массу на доску посыпанную мукой, сдѣлать длинную колбасу во всю длину доски и нарѣзать косые кусочки въ родѣ пирожковъ. Варить ихъ въ кипяткѣ пока не всплывутъ на верхъ, вынимать шумовкой и на блюди залить свѣжимъ растопленнымъ масломъ и посыпать сахаромъ, кто любитъ.

11. Вареники.

Замѣсить тѣсто какъ на пирожки съ говядиной, на яйцахъ или только на водѣ; раскатать, накладывать на него шарикки изъ творога растертаго съ масломъ и желтками, зажать, чтобы творогъ не могъ выйти въ наружу, вырѣзать рѣзцомъ или стаканомъ средней величины пирожки. Варить въ кипяткѣ пока не всплывутъ на верхъ, вынимать шумовкой на блюдо и залить свѣжимъ растопленнымъ масломъ. Можно въ творогъ положить изюму или мелкаго рубленнаго луку; подавать къ нимъ сметану.

12. Пирожки вареные съ капустой.

Сварить въ водѣ, не выжимая соку, кислую капусту, отлить на цѣдилку и мелко изрубить. Отдѣльно сварить сушеныхъ грибовъ и также изрубить, взять сеledку не очень вымоченную и изрубить. Поджарить достаточно масла съ рубленными лукомъ, положить въ него капусту, грибы и сеledку; размѣшать хорошо и посыпать перцемъ; сдѣлать тѣсто какъ обыкновенно на вареники, раскатать тонко и

рожки, начиняя капустою; сварить ихъ какъ обыкновенно въ водѣ и залить на блюди, растопленнымъ свѣжимъ шпикомъ. На большое блюдо довольно одной сеledки.

13. Пирожки съ ягодами.

Замѣсить тѣсто довольно круто съ водой и цѣлымъ яйцомъ или только одни бѣлки разбить съ водой; тѣсто раскатать очень тонко и начинять ягодами, посыпанными сахаромъ. Завертывая, нужно смазывать края бѣлками, чтобы не разошлись, когда ягоды пустятъ изъ себя сокъ. Бросать въ кипятокъ и варить какъ обыкновенно, пока не всплывутъ на верхъ, вынимать шумовкой и укладывать на блюдо; подавать къ нимъ сахаръ и сметану. Нужно помнить, что пирожки съ ягодами дѣлаются обыкновенно большей величины, нежели съ говядиной.

14. Пирожки съ вишнями.

Пирожки съ вишнями или черешнями, дѣлаются также какъ и съ ягодами, нужно только изъ вишенъ вынуть косточки и нѣсколько разъ облить кипяткомъ на рѣшетѣ, когда вода сойдетъ, обсыпать ихъ очень много сахаромъ.

15. Пирожки со сливами.

Зрѣлыя синія сливы, обварить, снять кожицу, вынуть косточки, разрѣзать по поламъ, бросить въ кастрюлю, всыпать нѣсколько ложекъ сахару, смотря по количеству сливъ, тушить вмѣстѣ безъ воды, вынуть шумовкой изъ сиропа и дальше поступать съ ними, какъ сказано съ пирожками выше описанными. Подается къ нимъ сахаръ и сметана.

16. Пирожки съ вареньемъ.

Сдѣлать обыкновенное тѣсто, на водѣ съ яйцомъ, раскатать тонко, положить на него кучки варенья

и складывать пирожки, смазывая края бѣлкомъ, выпѣвывать стаканомъ, маленькіе пирожки, варить въ кипяткѣ и подавать облитые масломъ, отдѣльно же сахаръ и сметану.

17. Пирожки съ грибами.

Въ посту очень хорошо подавать пирожки съ грибами. Обварить сушеные грибы, вымыть ихъ и сварить до мягкости, а послѣ мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла двѣ луковицы, изрубленныя и обваренныя кипяткомъ, бросить въ масло грибы, вбить два яйца, всыпать соли и перцу. Замѣсить тѣсто какъ выше сказано и дѣлать пирожки; подавая, облить масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

18. Котлеты изъ картофеля.

Сваренный картофель отцѣдить, растереть на теркѣ и протереть сквозь сито, поливая сливками, вбить въ массу нѣсколько яицъ, смотря по количеству картофеля, положить кусокъ масла и немного соли; раскатать все вмѣстѣ и дѣлать котлеты, обмакивая въ разбитое яйцо, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и жарить на горячемъ маслѣ, пока не зарумянятся; залить на блюдѣ грибнымъ или огуречнымъ соусомъ, съ посабднимъ они вкуснѣе. Такими котлетами обла- дываютъ жаркое филе или какое нибудь другое.

19. Клецки гречневая.

Взять 1 фунтъ самой лучшей гречневой муки, посолить и заварить горячей водой такъ, чтобы масса была довольно густою; размѣшать хорошо и брать серебряной ложкой небольшие клецки и впускать въ кипятокъ. Когда готовы, вынимать шумовкой и на блюдѣ заливать горячимъ масломъ или растопленнымъ свѣжимъ шпикомъ. Очень многие размѣшываютъ творогъ съ клецками, такіе же клецки

изъ пшеничной муки, и вбиваютъ туда желтки и немного воды.

20. Клецки съ грушами и сливами.

Хорошій черносливъ и груши сушенныя обварить и потомъ варить въ водѣ, добавить сахару, лимонной корки, корицы и даже немного французскаго вина; наконецъ положить ложку вишневаго варенья и вскипятить. Сваренныя клецки изъ пшеничной муки, положить на блюдо и залить черносливомъ.

21. Клецки саксонскія со свѣжими грушами.

На 4 человекъ взять 3 французскія булки, обварить ихъ стаканомъ горячаго молока, растереть, вбить три яйца, положить кусокъ масла, ложку нарѣзаннаго кусочками шпика, одну булку нарѣзать продолговатыми кусочками поджарить въ горячемъ маслѣ и положить туда же; все вмѣстѣ размѣшать и дѣлать шарики величиною въ куриное яйцо, обвалить хорошо въ мукѣ и варить въ горячей водѣ. Отдѣльно взять отъ 8—10 не очень зрѣлыхъ грушъ, очистить ихъ, разрѣзать по поламъ и варить въ кастрюлѣ наливъ водою, чтобы только покрыла груши; всыпать ложечку сахару, анису, кусочекъ корицы; когда сдѣлаются мягкими, взять небольшой стаканъ сметаны, разбить съ большой ложкой муки и подправить этимъ соусъ отъ грушъ, кипятить вмѣстѣ пока сгустѣетъ, тѣмъ временемъ варить клецки; вынуть ихъ осторожно шумовкой на блюдо, залить соусомъ изъ грушъ и обложить ломтиками вареной горячій ветчиныю. Въ постъ дѣлаютъ клецки иначе: ложку масла растереть до бѣла, вбить 3 яйца, около двухъ ложекъ муки, положить булку жареную кусочками въ маслѣ и серебряною ложкой дѣлать порядочной величины клецки и спускать въ кипятокъ; груши варить какъ выше сказано и подавать безъ ветчины. Это

22. Клецки баварскія.

4 стакана муки растворить стаканом молока съ однимъ лотомъ дрожей, когда подымется, вбить 4 яйца, положить кусокъ масла и соли: вымѣсить хорошо и смѣшать съ ветчиной и булкой нарязанною длинными кусочками и зажаренною въ маслѣ; дѣлать шарики, обвалять въ муцѣ и укладывать на доскѣ, когда подымутся бросать въ кипятокъ; когда всплывутъ на верхъ, вынуть шумовкой на блюдо, залить зарумяненнымъ масломъ или соусомъ какъ клецки евансонскія.

23. Рисъ съ соусомъ изъ шампинионовъ.

Обварить полъ фунта хорошаго рису кипяткомъ, размѣшать, слить воду и налить холодною водою на полъ часа. Потомъ слить воду, положить въ кастрюлю кусокъ свѣжаго масла, на масло рисъ, посыпать немного мукою, вымѣшать, налить отъ 2—3 ложекъ воды, посолить, посыпать немного перца; нѣсколько вѣточекъ зеленой петрушки, накрыть кастрюлю и тушить на не очень большомъ огнѣ; когда рисъ уварится до мягкости, выложить его на блюдо, отбросить петрушку и залить слѣдующимъ соусомъ. Сварить отдѣльно шарики (мелкой лукъ) и шампинионы въ маломъ количествѣ воды; поджарить ложку масла съ ложкою муки, выжать полъ лимона, развести сокомъ отъ шампинионовъ и подправить соусъ двумя желтками, рисъ убрать лукомъ и шампинионами залить соусомъ. Это превосходное постное блюдо.

24. Рисъ по голландски съ помидорами.

Промыть 1 фунтъ рису, залить его послѣ холодной водою, и поставить на огонь не больше какъ на 5 минутъ, чтобы рисъ побѣлѣлъ, процѣдить на сито и промыть еще разъ холодной водою. Полъ фунта свѣжаго шпика нарязаннаго, про-

долговатыми кусочками довольно толсто, варить около 5-ти минутъ въ водѣ на большомъ огнѣ, процѣдить, положить опять въ сухую кастрюльку и зарумянить на огнѣ, влить два небольшихъ стакана бульону и немного толченаго перцу, поставить опять на огонь и варить 20 минутъ вмѣстѣ съ рисомъ, посолить и мѣшать ложкою, чтобы рисъ не пригорѣлъ къ кастрюлѣ, снять съ огня и влить двѣ ложки консервы изъ помидоровъ (консервы изъ помидоровъ, смотри: Единст. практич. прав.). Помидоры поджарить прежде съ ложкой муки и ложкой масла, влить въ рисъ, размѣшать хорошо и уложить горой на блюдо, обложить жареными сосисками.

25. Рисъ съ шафраномъ по итальянски.

Начинить четверть лота шафрана въ рюмкѣ воды; полъ фунта риса заварить кипяткомъ, слить воду и налить холодной, чтобы рисъ побѣлѣлъ. Взять маленькую кастрюльку, наполнить до половины телячьимъ или говяжьимъ бульономъ и вскипятить, когда закипитъ всыпать рисъ, положить ложку масла, посолить и поставить тушиться подъ крышкою, когда до половины уварится, влить шафранъ, процѣженный и протертый съ такимъ количествомъ бульона, чтобы рисъ могъ хорошо развариться и получить цвѣтъ яичнаго желтка (слишкомъ много шафрана можетъ испортить вкусъ кушанья); размѣшать все хорошо и сварить до густоты; тогда выложить на блюдо и посыпать тертымъ пармезаномъ. Можно подавать и отдѣльно натертый сыръ.

26. Пряженцы.

Многие очень любятъ это оригинальное, крестьянское кушанье. Взять муки пшеничной или гречневой, всыпать въ кастрюльку и мѣшать постоянно ложкою, держа кастрюльку на небольшомъ огнѣ, когда мука хорошо зарумянится, про-

снять, комочки растереть ложкой; вскипятить в отдельной кастрюлькѣ 1 стаканъ воды (на 4 человекѣ) и въ кипятокъ всыпать муку, посолить и постоянно мѣшать на огнѣ, пока не сгустѣетъ масса и не будетъ отставать отъ кастрюльки; тогда снять съ огня и серебряной ложкой, которую нужно обмакивать въ жиръ, брать массу на блюдо и залить достаточно растопленнымъ молодымъ шпикомъ. Если приготавлиють это кушанье изъ сырой муки, то когда масса готова, нужно брать ее ложкой, обмакиваемой въ жиру, класть кусками въ кастрюлю и поставить въ печь на полъ часа.

27. Каша на грибномъ бульонѣ.

4 небольшихъ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ положить въ кастрюлю, влить на нихъ около стакана горячаго масла, посолить и залить бульономъ, вывареннымъ изъ сухеныхъ грибовъ, столько, чтобы бульонъ покрывалъ крупу выше на вершокъ; накрыть крышкой и варить на небольшомъ огнѣ цѣлый часъ, встряхивая часто кастрюлей.

Также варится каша съ укропомъ, вмѣсто грибнаго бульона, налить крупу водой и бросить горсть тертаго съ солью укропу.

28. Каша пшеничная запеченая.

Сварить пшеничную кашу, отбросивъ прежде всѣ невечствя зернушки и нѣсколько разъ обваривъ; варить на сливкахъ или на цѣльномъ молокѣ, подоживъ сперва въ молоко, ложку масла, чтобы каша слишкомъ не разварилась.

Когда сварится до мягкости, взять кастрюльку, обложить внутри ломтиками свѣжаго шпика, положить кашу и поставить въ печь, когда шпикъ зарумянится, положить кашу на блюдо и подавать къ столу.

29. Каша гречневая крутая.

Взять глиняный горшокъ. На 4 стакана кипятку положить большую ложку масла или четверть фунта изжаренаго шпика, немного соли и 1 фунтъ гречневой крупы (самая лучшая пропорція крупы, когда всыпавъ крупу и размѣшавъ, ложка будетъ стоять); вымѣшать хорошо, накрыть и поставить въ печь или въ духовую печь на 2, 3 часа или больше, ничего съ нею не дѣлая, только можно за часъ до объѣда перевернуть горшокъ верхъ дномъ. Подавая къ столу, можно залить еще разъ жаренымъ шпикомъ, если кто любитъ очень жирно. Подается на столъ въ горшкѣ

30. Каша ячневая.

Каша ячневая варится какъ и гречневая, съ тою только разницею, что ячневой крупы сыпится больше и варится дольше, самая лучшая вареная со шпикомъ, какъ гречневая № 29, но нужно чтобы крупа была изъ полбы.

31. Яйца выпускныя на маслѣ.

Разогрѣть на сковородѣ полъ ложки хорошаго масла, когда будетъ горячее, спускать въ него яйца прямо изъ скорлупы одно возлѣ другаго въ цѣлости, посолить каждое яйцо и жарить пока бѣлки не сгустѣють, а желтки должны остаться мягкими.

Такия яйца приготавлиются для соусовъ изъ зелени, укладывая ихъ одно около другаго на соусъ. Можно также на масло положить кусочки копченой очищенной салаки, дососины или ветчины и тогда выпускать яйца.

32. Яйца выпускныя на уксусѣ.

Вскипятить въ плоской кастрюлькѣ полъ стакана воды съ ложкою уксуса, положить туда ложку масла, немного соли и

немного рубленнаго луку; когда все хорошо вскипятить, подправить ложкой сметаны и спускать осторожно яйца въ этотъ соусъ; только держа руки близко кастрюльки, чтобы не разбить желтковъ; когда бѣлки стусѣютъ, вынимать яйца дуршлаковой ложкой на блюдо, и когда всѣ будутъ уже готовы и на блюдѣ, заправить соусъ въ которомъ варились; попробовать его, если кисель всыпать ложечку сахара и горсть тертой булки, еще разъ вскипятить и залить яйца на блюдѣ.

33. Яйца въ смятку (à la coque).

Самый лучший способъ сварить яйца въ смятку, это французскій; положить ихъ въ кипятюкъ, поставленный на огонь, и варить въ немъ яйца—дѣломъ двѣ съ половиною, а зимой когда яйца холоднѣе, три минуты; когда ихъ варятъ на самоварѣ, поступать слѣдующимъ образомъ: положить яйца въ глубокой салатникъ и залить кипяткомъ изъ самовара, сейчасъ же слить воду и залить другой разъ кипяткомъ и тогда поставить на самоваръ на 5 минутъ, накрывъ крышкой.

34. Яичница.

Вскипятить ложку свѣжаго масла въ кастрюлкѣ, разбить одно послѣ другаго 6 яицъ, и вливая на горячее масло мѣшать ложкой, въ 5 минутъ яичница готова; яйца нужно посолить, если кто любитъ, посыпать перцемъ и мелкимъ зеленымъ лукомъ.

35. Постные макароны.

Разварить 6 сухихъ грибовъ, вынуть ихъ и порубить довольно мелко. Въ наваръ отъ грибовъ всыпать 1 фунтъ макаронъ, когда сварятся, положить туда поджареную луковницу въ подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ, всыпать рубленныя грибы, вымѣшать и подавать къ столу.

ОТДѢЛЕНИЕ XV.

ПУДИНГИ, ШАРЛОТКИ и т. п.

1. Блины съ вареньемъ, яблоками и творогомъ.

4 желтка разбить съ полу ложкою холоднаго растопленнаго масла, небольшимъ стаканомъ муки и не много соли, разбивая; разводить ту массу молокомъ, котораго должно быть 2 стакана, вливать молоко по не много, пока все выйдетъ, чтобы тѣсто было не густое и могло бы переливаться; передъ самымъ печеньемъ взбить бѣлки отъ пяти яицъ въ пѣну, размѣшать съ массою; нагрѣть сковороду на огнѣ, смазать ее перушкомъ растопленнымъ масломъ и налить тѣста столько, чтобы сковорода была ею покрыта, повертывать сковороду на всѣ стороны и все это дѣлать очень скоро; поддержать на сильномъ огнѣ не больше минуты, и когда блинъ готовъ, обвести кругомъ ножикомъ и выбросить на глубокую тарелку, перевернутую дномъ въ верхъ. Когда вся масса будетъ испечена, складывать блины трехугольникомъ или въ длину, поджарить ихъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, чтобы зарумянились, и подавать съ сахаромъ и корицею. Но лучше и вкуснѣе дѣлать такъ: когда блины испечены, каждый отдѣльно намазать вареньемъ, яблочнымъ мармеладомъ или накладывать творогомъ растертымъ съ яй-

цами, масломъ и изюмомъ, потомъ складывать ихъ какъ угодно и жарить какъ выше сказано. Пропорція эта на шесть человѣкъ.

2. Пудингъ изъ блиновъ.

Испеченные, какъ выше сказано блины, укладывать въ кастрюлю, вымазанную внутри масломъ и посыпанную толченымъ сухаремъ, одинъ на другой, пересыпая много сахаромъ, толченой лимонной коркой и выжимая на каждый блинъ по немногу лимоннаго сока, такъ наполненную кастрюлю поставить на четверть часа въ печь, чтобы зарумянилось. Такое кушанье можно сдѣлать иначе, перекладывая каждый блинъ, вмѣсто лимона, хорошою сметаной съ сахаромъ, но тогда нужно дольше держать кушанье въ печи.

3. Пудингъ изъ блиновъ съ яблоками.

Испечь обыкновенные тонкіе блины, приготовляя ихъ такъ: 4 желтка, 1 стаканъ муки, 2 стакана молока, 6 блины взбить въ пѣну и когда тѣсто готово, положить въ него также ложечку масла. Отдѣльно очистить 10 небольшихъ хорошихъ яблоковъ и положить ихъ не болѣе какъ на 5 минутъ въ кипятокъ, но не давать имъ вариться, вынуть, положить на рѣшето, когда вода стечетъ, начинать середину вареньемъ или фруктовой кашею и каждое яблоко отдѣльно завертывать въ блинъ. Вымазать кастрюлю масломъ, посыпать сухарями, обложить блинами и уложить въ нее приготовленные яблоки, а пустыя мѣста закладывать блинами, полить растопленнымъ масломъ, или укладывая бросать по кусочку масла между яблоками, наконецъ поставить въ горячую печь на 1 часъ. Подавать на блюдѣ, посыпавъ сахаромъ и корицей, вмѣсто варенья можно начинать изюмомъ съ сахаромъ и корицей.

4. Олади безъ дрожжей.

Разбить хорошо 4 желтка, посолить, всыпать муки самой лучшей, пшеничной 1 стаканъ, влить ложку или двѣ сметаны, пѣву изъ бѣлковъ и размѣшать, чтобы масса была не очень густою; растопить на сковородѣ масла или жиру и класть ложкою блинчики сколько на ней помѣстится, 3 или 4; жарить пока не зарумянятся, перевернуть на другую сторону и опять жарить до румяности, послѣ положить на блюдо и продолжать такъ до конца, прибавляя масла или жиру на сковороду. На блюдѣ посыпать сахаромъ и корицею и подавать къ нимъ сиропъ, сметану или сабаюнъ.

5. Пудингъ изъ сухарей.

5 желтковъ растереть въ чашкѣ, съ тремя ложками свѣжаго масла, подсыпая по немногу чашку толченаго сахара; когда сотрется до бѣла, всыпать 3 чашки сухарей просѣянныхъ сквозь сито, вливать по немногу большихъ два стакана цѣльнаго молока, постоянно мѣшая, чтобы не было комочковъ; всыпать горсть коринокъ вымытой и высушенной, горсть изюма, немного миндаля сладкаго нарѣзаннаго полосками, 6 миндаля горькихъ истолченныхъ на массу и немного соли; размѣшать все хорошо и оставить въ чашкѣ чтобы тѣсто улеглось. Когда уже пора его варить, забить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно съ тѣстомъ и положить въ форму жестяную или мѣдную вымазанную внутри масломъ и обсыпанную сухаремъ, закрыть плотно форму и поставить въ широкую кастрюлю, въ которой должно быть кипятку на два пальца; поставить кастрюлю на сильномъ огнѣ и варить не менѣе одного часа съ четвертью, подливая постоянно кипяткомъ въ мѣру какъ онъ выпадаетъ. У кого нѣтъ формы, тотъ можетъ варить въ салфеткѣ, но это очень затруднительно; салфетку нужно обварить хорошо кипяткомъ, вымазать масломъ, положить тогда массу, связать и варить въ

настрялѣ съ кипяткомъ. Когда пудингъ готовъ, вынуть его шумовкою, чтобы вода сошла. На блюдѣ залить его сиропомъ, сабаіономъ или фруктовымъ соусомъ, а также можно обсыпать сахаромъ и залить свѣжимъ, растопленнымъ масломъ. Эта пропорція для 6—8 особъ.

6. Пудингъ заварной.

1 стаканъ молока, четверть фунта растопленного масла, влить въ кастрюлю и поставить на огонь, когда хорошо закипитъ, всыпать небольшой стаканъ картофельной муки или самой лучшей пшеничной, всыпая ее по немногу, а другою рукою мѣшая постоянно ложкою въ кастрюлѣ и держа на огнѣ пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли. Если мука очень сухая, то ее меньше нужно сыпать, особенно картофельной. Когда тѣсто остынетъ, сбивать его по немногу, вбивая по одному, 8 желтковъ; всыпать большую ложку сахара и пѣну изъ бѣлковъ, размѣшать съ тѣстомъ и немного посолить; влить массу въ форму вымазанную внутри масломъ и обсыпанную толченымъ сахаромъ, вставить форму въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить на сильномъ огнѣ цѣлый часъ, подливая кипятку въ мѣру, какъ онъ вываривается. Этотъ пудингъ, хорошо сдѣланный, не уступитъ самымъ лучшимъ бисквитнымъ; подается онъ съ малиновымъ сиропомъ или сабаіономъ. Пропорція на 6 человѣкъ.

7. Пудингъ изъ чернаго хлѣба.

Черный хлѣбъ нарѣзать ломтиками и высушить такъ, чтобы онъ зарумянился, истолочь его въ муку; взять этой муки 3 столовыхъ ложки, вина французскаго рюмку, чашку сахару; вбить туда 8 желтковъ, всыпать немного толченой гвоздики, корицы и ванили, влить ложку растопленного масла и пѣну изъ 8 бѣлковъ, вымѣшать все вмѣстѣ влить въ кастрюлю вымазанную внутри масломъ и обсыпанную су-

харемъ и поставить на полъ часа въ печь. Пропорція на 6 человѣкъ.

8. Омлетъ бисквитный съ вареньемъ.

6 желтковъ разбить съ тремя ложками толченого сахара до бѣла, всыпать ложку муки, бѣлки взбить на пѣну и размѣшать осторожно съ массой, влить въ плоскую кастрюлю на растопленное масло и поставить въ горячую печь на 20 минутъ, можно также испечь его на угляхъ. Выложить на тарелку или блюдо, на верхъ положить варенья или облить сиропомъ и посыпать сахаромъ. Очень хорошо приготовить такъ: на одну половину подожить варенье, а другою половиною прикрыть варенье, это называется омлетъ въ туфлѣ. Пропорція на 6 человѣкъ.

9. Пудингъ бисквитный.

Взять двойную пропорцію всего, что сказано выше для приготовления омлета, и испечь три плоскіе омлета, на трехъ ровныхъ сковородахъ. Положить воѣ три, одинъ на другой, перекладывая вареньемъ и посыпать сахаромъ. Если нѣтъ равныхъ сковородъ или крышекъ, то нужно послѣ сравнять острожно ножикомъ. Кто не хочетъ перекладывать вареньемъ, то долженъ увеличить пропорцію вмѣсто 8 ми, положить 10 или 12 яицъ и все тѣсто влить заразъ въ кастрюлю.

10. Пудингъ изъ вермишеля.

Обыкновеннымъ образомъ приготовленную лапшу, сварить и процѣдить на дуршлѣкъ, размѣшать со сметаной, сахаромъ, свѣжимъ масломъ и померанцовой коркой, вареной въ сахарѣ и нарѣзанной полосками, положить въ кастрюлю намазанную внутри масломъ и поставить въ печь на 15 минутъ.

11. Пудингъ земляничный.

Три стакана земляники, полъ стакана французскаго вина и ложку масла, утушить вмѣстѣ, протереть сѣвезъ сито и дать простыть. Отдѣльно стереть 10 желтковъ съ двумя чашками толченаго сахару, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и полную ложку картофельной муки, въ это влить сокъ земляничный, вымѣшать, влить въ форму намазанную внутри масломъ и поставить въ печь на 20 минутъ.

12. Пудингъ изъ лимоновъ или апельсиновъ.

Одинъ большой лимонъ или апельсинъ растереть на теркѣ; отбрасывая внимательно всѣ зернушки: прибавить полной стаканъ сахару и тереть скалкой въ чашкѣ, прибавая по одному 12, не менѣе 9 желтковъ и ложечку чайную пшеничной или картофельной муки; тереть нужно не менѣе полъ часа, когда масса побѣлѣетъ какъ сметана, влить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, размѣшать осторожно ложкою и вылить на блюдо мѣдное или жестяное, вымазанное масломъ, когда сушь уже на столѣ, тогда поставить въ печь не болѣе какъ на четверть часа, смотрѣть чтобы не перепеклось.

13. Омлетъ лимонный (soufflet).

Нельзя придумать кушанья болѣе нѣжнаго, чѣмъ слѣдующій омлетъ. Взять 4 яйца, отдѣлить желтки, положить въ чашку и прибавить къ желткамъ еще два бѣлка, четверть фунта сахару, обтертаго обѣ половины лимона и истолченнаго, разбивать это деревянною ложкою въ продолженіи 5-ти минутъ; бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать слегка съ желтками, очень осторожно мѣшая ложкой, чтобы пѣна не отоднялась. Пѣна должна быть крѣпкою, отъ этого зависитъ удача омлета, вымазать растопленнымъ масломъ, очень немного, жестяное блюдо, или сковороду металлическую и влить

за разъ всю массу очень быстро, выровнять ножемъ и вставить въ печь не очень горячую на 15 минутъ, смотрѣть чтобы снизу было жарче, чѣмъ сверху, еслибы верхъ подгоралъ, нужно прикрыть толстой бумагою. Этотъ омлетъ долженъ подаваться сейчасъ, какъ вынуть изъ печи, ни минуты не давая стоять.

14. Пудингъ шеколадный.

8 желтковъ сбить съ 4-мя ложками толченаго сахару, всыпать четверть фунта тертаго шоколада съ ванилью или простога, если шоколадъ безъ ванили, то нужно добавить немного корицы, гвоздики и толченой ванили, еще положить 5 ложекъ пшеничной муки и рѣзвести это 2-мя небольшими стаканами сливокъ, бѣлки взбить на пѣну и все размѣшать осторожно, и положить въ форму или кастрюлю вымазанную масломъ и обсыпанную толченымъ сухаремъ, поставить въ печь на 20 минутъ. Къ этому пудингу подается сливочный соусъ (смотри соусы). Пропорція на 6 человекъ.

15. Пудингъ изъ сметаны.

Взять 2 стакана хорошей сметаны, растереть не скоро съ ложкой пшеничной муки и 6 желтками, когда не будетъ больше комочковъ, всыпать двѣ ложки сахару съ цѣдрой изъ одного лимона; выжать ложечку лимоннаго сока, немного соли и все хорошо размѣшать. (отдѣльно взбить пѣну изъ бѣлковъ и положить передъ тѣмъ какъ ставить въ печь, размѣшать хорошо и влить въ кастрюльку, какъ всегда вымазанную масломъ и сейчасъ поставить въ печь передъ самымъ обѣдомъ. Пропорція на 6 человекъ.

16. Пудингъ шафранный.

Вскпятить 4 стакана молока, положить ложку масла и всыпать: фунтъ обвареннаго и холодной водою облитого рису

и варить до мягкости. Тогда выложить в салатник, и когда остынет немного, разделить по полам, в одну часть влить рюмку шафрана намоченного в водѣ, или молокѣ и чашку сахара, а в другую плитку шоколада растертую и смѣшанную съ двумя ложками воды и полъ чашки сахара. Растрюльку намазать масломъ, обсыпать толченымъ сахаромъ, положить слой одного рису, а на немъ, слой другого, изъ этой пропорціи должно выйти 4 ряда, два шафранныхъ и два шоколадныхъ; поставить въ печь на четверть часа и подать къ столу, посыпавъ сахаромъ и корицею.

17. Пудингъ изъ рису.

Сварить рисъ какъ сказано выше; когда остынетъ, вбить 4 желтка по одному, постоянно мѣшая; всыпать чашку сахару, немного корицы, изюма или 2 горькихъ миндаля и толченыхъ; положить пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, положить въ кастрюлю и вставить въ печь на 15 минутъ.

18. Пудингъ миндальный съ рисомъ.

Полъ фунта рису истолочь въ муку, просѣять сѣвезъ сито; полъ фунта сладкаго миндаля обварить, снять шелуху, истолочь вѣ ступкѣ; смѣшать муку съ миндалемъ и добавить полъ фунта толченаго сахара и хорошо размѣшать; вскипятить 4 стакана цѣльнаго молока и когда закипитъ, сыпать по немногу приготовленную массу, держа кастрюлю на огнѣ и постоянно мѣшая, когда будетъ все всыпано, посолить, вскипятить хорошо чтобы сгустило и когда будетъ готово, положить въ форму, намазанную прованскимъ масломъ, или на глубокой салатникъ, чтобы можно было выbroить на блюдо. Поставить форму въ холодное мѣсто, подавать пудингъ холоднымъ, облить малиновымъ сиропомъ или

сливочнымъ холоднымъ соусомъ съ ванилью (смотри соусы) можно также залить сабаономъ.

19. Пудингъ изъ рису со свѣжими фруктами.

Полъ фунта рису сварить густо вѣ молокѣ, молока должно быть 2 стакана, всыпать довольно сахару и смотреть чтобы рисъ былъ ровно сваренъ. Отдѣльно сварить вѣ жидкомъ сиропѣ, 5 грушъ, очищенныхъ и разрезанныхъ по поламъ, два яблока разрезанные на четыре части и 3 персика, очищенныхъ отъ кожицы и изъ которыхъ выбросить косточки, персики не нужно долго варить, чтобы не развалились. Вынувъ изъ сиропа, положить на рѣшету, чтобы стекъ теплый, выварить вѣ сиропѣ, 6 красныхъ большихъ сливъ, совсемъ зрѣлыхъ, обварить кипиткомъ, разрезать по поламъ, косточки выбросить. Взять довольно высокую кастрюлю, сполоснуть холодной водой и посыпать внутри сахаромъ, когда рисъ еще теплый, хорошо размѣшать и положить слой еще теплаго рису вѣ кастрюлю, на рисъ положить рядъ, смѣшанныхъ вмѣстѣ, приготовленныхъ фруктовъ, можно прибавить варенья изъ крыжевника или нѣсколько ягодъ винограда, на фрукты положить опять рисъ и повторять пока все не уложится, на верху долженъ быть рисъ; поставить кастрюлю вѣ очень холодное мѣсто. Подавая къ столу, положить пудингъ на блюдо и кругомъ убрать зеленымъ или краснымъ виноградомъ, но не мѣшая обохъ вмѣстѣ, верхъ убрать грушею или сливой вареной, облить все сиропомъ отъ вареныхъ фруктовъ, смѣшаннымъ съ рюмкой ликера, такого самаго какой влить вѣ пудингъ. Это очень красивое и вкусное кушанье.

20. Пудингъ изъ рису съ яблоками.

Сварить рисъ какъ выше сказано и смѣшать его съ яблочными сахаромъ, миндалемъ но безъ изюма. Взять 10 или

12 счищенных яблоковъ, сварить ихъ до половины, начинить вареньемъ или разнаго сорта изюмомъ съ сахаромъ и корицей и съ верху яблоковъ, посыпать тоже сахаромъ и корицею. Положить въ кастрюлю вымазанную внутри масломъ, половину рису, на рисъ положить яблоки, накрыть остальнымъ рисомъ и поставить въ печь на полъ часа. Пропорція на 6—8 человекъ.

21. Суфле изъ рису.

Разварить полъ фунта рису, въ двухъ стаканахъ цѣлаго молока, положить ложку хорошаго масла и ложку сахара, мѣшать часто чтобы не пристало ко дну, когда остынетъ растереть хорошенько, положить туда пять штукъ горькаго миндаля очищеннаго и столченнаго, взбить 8 желтковъ и вымѣшать хорошенько: взбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, перемѣшать легко ложкою съ растертою массою и сей часъ же положить на мѣдное или жестяное блюдо. посыпать толсто сахаромъ и нарѣзаннымъ миндалемъ и поставить въ теплую печь. Когда подымется и нѣсколько зарумянится, подавать на столъ вмѣстѣ съ блюдомъ, гарнировавъ съ верху вареньемъ.

22. Пудингъ краковскій.

1 стаканъ мелкой гречневой крупы, 2 стакана хорошей свѣжей сметаны, четверть фунта толченаго сахару, рюмку небольшую рому; размѣшать вмѣстѣ. Кастрюльку смазать внутри масломъ, обсыпать толченымъ сухаремъ, положить туда кашу и поставить на полъ часа въ очень горячую печь. Выйдетъ изъ кастрюли въ родѣ бабы, которую убрать вареньемъ, или залить малиновымъ сиропомъ и обсыпать сахаромъ.

23. Пудингъ изъ изюма и миндаля.

Размочить 3 французскія булки въ молокъ, выжать и растереть съ двумя ложками свѣжаго масла, мѣшать это 5

минуть на небольшомъ огнѣ 6 желтковъ взбить хорошо съ двумя ложками сахару, прибавить четверть фунта обвареннаго и нарѣзаннаго полосками миндаля, прибавлять по немногу массы изъ булки, добавить четверть фунта изюма вымытаго, бѣдки сбить въ пѣну, вымѣшать съ массою осторожно и сложить въ кастрюлю, смазанную внутри масломъ и поставить въ печь на три четверти часа. Пропорція на 6—8 человекъ.

24. Пудингъ изъ кислаго тѣста (пеза).

4 стакана муки, 1 стаканъ молока, 4 яйца, 1 лоть дрожей, 2 ложки масла и 2 ложки сахару. Растворить часть муки съ молокомъ и дрожжами, когда подымется, досыпать остальную муку, яйца, масло и сахаръ, выбить все вмѣстѣ хорошо въ чашкѣ и положить въ форму, вымазанную внутри масломъ. Можно также дѣлать изъ этого тѣста, маленькія булочки, каждую обмакнуть въ растопленное масло и укладывать одну возлѣ другой, когда кастрюля наполнится до половины, дать подняться; закрыть плотно и поставить въ кастрюлю по больше, въ которой долженъ быть кипятокъ на два вершка и такъ варить цѣлый часъ, подливая кипятку въ мѣру какъ будетъ увариваться. Подавать опрокинувъ на блюдо въ цѣлости, а куски сами будутъ отдѣляться одинъ отъ другаго, къ нимъ подается растопленное масло, сахаръ, или соусы: вишневой и малиновый также сабаюнъ. Можно также не варить, а испечь его, но не нужно цѣлый часъ держать въ печи, въ полъ часа онъ долженъ быть готовъ.

25. Оладья.

Растворить 1 фунтъ муки, двумя лотами дрожей и немного молока, какъ подымется, взбить 4 желтка, ложку масла, ложку сахару, немного соли, размѣшать хорошо, дать подняться омоло: часу и ложкою спускать тѣсто въ горячее

масло или жиръ въ формѣ круглыхъ шариковъ. Вынимать когда будутъ готовы, дуршлаковой ложкою, чтобы жиръ хорошо сошелъ, обсыпать сейчасъ же сухаремъ и подавать со сметаной или сабаіономъ или подавать только съ сахаромъ и корицею.

26. Заварная пышка.

Четверть фунта масла, стаканъ воды и чайную ложку сахару вскипятить вмѣстѣ, когда закипать будетъ, всыпать снявъ съ огня 10 лотовъ муки, вымѣшать хорошенько, поставить опять на плиту и подержать на ней, постоянно мѣшая, ровно 4 минуты. Снять съ огня и сейчасъ же вбить туда одно яйцо, вымѣшать отлично, вбить еще два яйца, еслибъ тѣсто оказалось слишкомъ густымъ, вбить еще полъ яйца, или очень малое бѣлое. Убѣдиться въ густотѣ тѣста можно, взявъ на ложку кусокъ онаго величиною въ яйцо, если не разольется, а упадетъ съ ложки не оставляя по себѣ слѣда, то тѣсто хорошо; посыпать доску мукой, положить четвертую часть тѣста, опять посыпать мукой чтобы не прилипло ни къ столу, ни къ рукамъ, нарѣзать кусками величиной въ вершокъ, изъ каждаго куска сдѣлать круглый шарикъ и укладывать таковыя на бумагу въ длинныя нарѣзанныя полоски намазанную фритурой. Въ широкой кастрюлѣ имѣть по крайней мѣрѣ фунта 2 горячей фритуры, которую пробовать надо мякишемъ хлѣба, если кусокъ его бросить въ фритуръ чуть только окружается какъ жемчугомъ и дрожитъ, тогда фритуръ хорошъ; тогда поставить кастрюлю на край плиты, обмакнуть въ ней бумагу съ шариками тѣста такъ, чтобы таковыя отстали отъ бумаги, и когда всѣ будутъ уже въ фритурѣ, подвигать постепенно кастрюлю на сильный огонь. Когда пышки подрумянятся и высохнутъ, вынимать дуршлаковой ложкой на салфетку и посыпать пока горячія сахаромъ съ ванилью. Тоже тѣсто, можно растянуть на листъ намазанный масломъ, или дѣлать на листѣ разныя фигуры въ родѣ длинныхъ и круглыхъ крекелей, извѣстныхъ

намъ въ кондитерскихъ. Вынуть изъ печки, пока горячіе, покрыть прозрачнымъ глазуромъ (см. Единственные практич. правила) который мгновенно сохнетъ, такъ какъ очень тонко мазать надо по нимъ перышкомъ.

27. Пирожки съ вареньемъ.

2 стакана муки, ложку масла, 3 желтка, полъ стакана воды или рома, замѣсить все вмѣстѣ, раскатать, начинять вареньемъ, и вырѣзать стаканомъ какъ обыкновенно пирожки и жарить какъ пышки въ растопленномъ маслѣ или фритурѣ

28. Гренки съ виномъ.

Срѣзать съ булки верхнюю корку, нарѣзать въ длину, обмокнуть въ сливки, а послѣ въ разбитыхъ яйцахъ, посыпать толченымъ и просѣяннымъ сухаремъ и жарить на растопленномъ горечемъ маслѣ, пока не зарумянятся переворачивая ихъ два раза. Вскипятить красное или бѣлое вино съ сахаромъ, корицею не толченою и разнымъ изюмомъ; гренки обсыпать сахаромъ и корицей, а соусъ подать въ соусничкѣ.

29. Гренки съ вареньемъ.

Нарѣзанную какъ выше сказано, булку тонкими ломтиками, намазать вареньемъ изъ вишенъ, сливъ, малины, или смородины, сложить одинъ кусокъ на другой и намочивъ сливками, обмокнуть въ разбитыхъ яйцахъ, обсыпать толчеными сухарями и жарить на растопленномъ маслѣ пока не зарумянятся. Подавая посыпать сахаромъ.

30. Булочки начиненныя вареньемъ.

Обыкновенныя дрожжевыя булочки, изъ которыхъ дѣлаютъ сухарики; перерѣзать по поламъ, вынуть изъ середины

тѣсто и положить въ средину какого нибудь густаго варенья; сложить вмѣстѣ, обмакнуть булочку въ сливки, смазать яйцомъ и положить на сковородѣ съ растопленнымъ или свѣжимъ масломъ, въ печь, часто перевортывая пока не обсохнутъ.

31. Яблоки жареныя въ тѣстѣ.

Самыя лучшія яблоки для этого кушанья, это антоновскія. Очистить ихъ, нарѣзать ломтиками и посыпать сахаромъ, отбросить сперва зернышки; на три яблока взять четыре желтка, разбить съ полной ложкой муки, бѣлки взбить въ пѣну, размѣшать съ желтками и когда масло разогрѣется на сковородѣ, обмакивать яблоки въ тѣсто, класть въ горячее масло, котораго должно быть много, и жарить, переворачивая осторожно яблоки, пока не зарумянятся и подавать къ столу обсыпая сейчасъ, какъ изжарятся сахаромъ и корицей. Можно также разрѣзать яблоки на четыре части, обмакивать каждый отдѣльно въ тѣсто и бросать въ кастрюльку съ горячимъ жиромъ какъ пышки и жарить пока не зарумянятся ихъ можно жарить по нѣскольку вмѣстѣ.

32. Яблоки въ рассыпчатомъ или въ слоеномъ тѣстѣ.

Полъ фунта муки, четверть фунта масла, два желтка и полъ стакана сметаны, замѣсить хорошо въ чашкѣ, потомъ вынуть на доску посыпанную мукой, растянуть тѣсто какъ можно тоньше; и накладывать на тѣсто яблоки одинъ немного дальше другаго, покрывъ яблоки другимъ кускомъ тонкаго тѣста, вырѣзать стаканомъ круглыя пирожки, смазать желткомъ, обсыпать немного сахаромъ и на бумагѣ намазанной масломъ поставить въ горячую печь, на полъ часа. Яблоки должны быть вычищенные и начиненныя вареньемъ. Такія яблоки можно готовить въ слоеномъ или полуслоеномъ тѣстѣ (смотри отдѣленіе о паштетахъ).

33. Пирожное изъ яблоковъ на блюдѣ.

Взять жестяное или настоящее фарфоровое блюдо, которое не лопается въ печи; нарѣзать на него кусочками хорошихъ кислыхъ яблоковъ, размѣшать съ сахаромъ, изюмомъ, вареньемъ, если кто хочетъ и корицею, положить на это въ нѣсколькихъ мѣстахъ, кусочки свѣжаго масла и влить рюмку бѣлаго вина, но это не необходимо. Сдѣлать слоеное тѣсто, раскатать его тонко, накрыть имъ все блюдо, убрать фигурами изъ этаго же тѣста, смазать разбитымъ яйцомъ съ водою, посыпать сахаромъ и поставить въ очень горячую печь на полъ часа. Это можно дѣлать и съ рассыпчатымъ тѣстомъ. Вставляя въ печь, нужно проколоть тѣсто вилокъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

34. Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ.

Испекъ яблоки въ печи, снять кожу и отбросить сѣмечки, размѣшать съ сахаромъ, съ лимонною или померанцевою коркою, а также корицею. Взять стаканъ муки и стереть съ масломъ, котораго должно быть столько, сколько вберетъ въ себя мука, и ложкою сахара; раскатать тонко; вымазать кастрюлю внутри масломъ и обсыпать толченымъ сухаремъ, обложить тѣстомъ, а въ средину положить яблоки, переладывая кой-гдѣ вареньемъ и померанцевой коркой, вареной въ сахарѣ; накрыть тѣстомъ и поставить въ довольно горячую печь.

35. Шарлотка изъ яблоковъ въ рассыпчатомъ тѣстѣ.

Четверть фунта свѣжаго масла, стаканъ муки, ложку сахару и немного кипатку, замѣсить вмѣстѣ. Тѣсто додѣлывать въ холодномъ мѣстѣ, раскатать какъ можно тоньше и обложить этимъ тѣстомъ дно и бока кастрюли, которая преж-

де должна быть смазана масломъ и обсыпана толченымъ сухаремъ, обсыпать тѣсто снова толченымъ сухаремъ и положить въ середину яблоки, очищенные, наръзанные кусочками и утушеныя съ сахаромъ, размѣшанныя съ корицею и изюмомъ; когда наполнится кастрюля яблоками, обсыпать толченымъ сухаремъ, прикрыть тѣстомъ и поставить въ печь. На верхъ тѣста, положить въ нѣсколькихъ мѣстахъ, немного свѣжаго масла, проколото тѣсто вилкой нѣсколько разъ, чтобы отъ пара не отсырѣло и поставить въ печь на цѣлый часъ. Пропорція на 6 человекъ.

36. Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками.

Снять корку съ нѣсколькихъ французскихъ булокъ, наръзать ломтиками и обмакивать въ растопленномъ маслѣ. Кастрюльку смазать очень толсто масломъ, на гренки тоже положить по кусочку масла, выложить ими дно и бока кастрюльки и наполнить яблоками приготовленными слѣдующимъ образомъ. Очищенные и наръзанные яблоки положить въ кастрюлю и всыпать сахару, корицы и кусокъ свѣжаго масла и тушить на скоро постоянно мѣшая, когда будутъ мягкими положить ихъ въ кастрюлю съ гренками, на верхъ положить также гренки, и на нихъ положить немного свѣжаго масла, обсыпать сухарями и вставить въ печь, гдѣ должна стоять пока не подсохнутъ гренки. Между яблоками можно накладывать варенье и на верху убрать тоже варенье.

37. Шарлотка изъ яблоковъ съ сухарями.

Взять обыкновенныхъ полъ копѣчныхъ сухарей, обмакивать каждый въ сливахъ и выложить ими толсто масломъ вымазанную кастрюлю. Яблоки мягкія и кисловатыя, самыя лучшія антоновскія, очистить, наръзать тонкими ломтиками, посыпать сахаромъ съ ванилью, положить

кастрюлю, на нихъ опять рядъ сухарей и такъ дальше, пока кастрюля не будетъ полна. Особо стереть до бѣла 4 желтка съ сахаромъ, бѣлки взбить въ пѣну, вымѣшать вмѣстѣ и этимъ облить каждый уложенный рядъ въ кастрюлѣ. Чѣмъ болѣе масла, сахару, ванили и желтковъ, тѣмъ вкуснѣе это блюдо.

38. Пирожное изъ яблокъ, варенья и меренговъ.

Полтора фунта муки, четверть фунта масла, ложку сахару, замѣсить все вмѣстѣ, обложить блюдо жестяное или мѣдное этимъ тѣстомъ и испечь въ горячей печи. Сдѣлать мармеладъ изъ 10 яблоковъ съ сахаромъ, выложить на испеченное тѣсто, на это положить порядочно варенья; на варенье уложить цѣлыя варенныя яблоки и начиненныя вареньемъ, все прикрыть пѣной изъ 5 бѣлковъ, размѣшанною съ полъ фунтомъ мелкаго сахару, обсыпать сахаромъ съ наръзанными полосками миндалемъ и поставить на полъ часа въ теплую печь; смотрѣть чтобы не пригорѣло.

39. Яблоки съ пѣною.

Взять яблоки, которыя не очень развариваются, очистить, вынуть середину, отварить, вынуть на сито, когда остынутъ начинить середину вареньемъ, другія же яблоки, покислѣе, очистить, наръзать кусочками, залить небольшимъ количествомъ воды или вина, положить по вкусу сахару, корицы и разварить въ кашу. Положить на блюдо половину растертыхъ яблоковъ, поверхъ ихъ отваренныя цѣльныя яблоки съ вареньемъ, покрыть другою половиною растертыхъ яблоковъ, взбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать со стаканомъ сахару, обложить весь верхъ блюда этою пѣною, обсыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ, поставить въ довольно горячую печь на 15 минутъ. Можно печь яблоки, а не варить и растереть какъ выше сказано; вмѣсто же варенья, положить

середину яблокъ толченымъ миндалемъ съ сахаромъ и изюмомъ. Можно также не разваривать въ кашу яблоки, а просто цѣльными сваренными залить пѣною и запечь, а подавая украсить вареньемъ.

40. Яблоки съ кремомъ.

Очистить, вынуть середину изъ 10 антоновскихъ яблоковъ, вспяплатить ихъ осторожно чтобы не разварились, отцѣдить, положить въ средину варенья и уложить ихъ на блюдо намазанное масломъ. Шесть желтковъ растереть со стаканомъ сахару до бѣла, всыпать въ нихъ ложку картофельной муки или чашку толченыхъ сухарей, потомъ взбить пѣну съ оставшихся бѣлковъ, смѣшать съ желтками, облить этимъ блюдо съ яблоками, поставить въ легкую печь на 20 минутъ. Подавая украсить вареньемъ.

41. Завернутое тѣсто съ яблоками или вѣнскій струдель.

Приготовить густое тѣсто, какъ на макароны, изъ 4 стакановъ муки и яицъ безъ воды, накрыть его на 10 минутъ горячею кастрюлею, потомъ раскатать какъ можно тоньше, растягивать пальцами во всѣ стороны, чтобы было почти прозрачное такъ тонко, оставить съ полъ часа, немного подсухнуть. Растопить кусокъ масла и полить имъ раскатанное тѣсто. Нарѣзать мелко кислые яблоки, смѣшать ихъ съ сахаромъ, корицею и вишмиемъ, посыпать этимъ тѣсто, завернуть его кругло не смотря на то, что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ лопнетъ, положить калачемъ на довольно глубокую сковороду, намазанную масломъ и сверху покропить масломъ, поставить въ горячую печь, смотрѣть чтобы не пригорѣло.

Можно намазывать это тѣсто миндальной или орѣховой массой, смѣшанной съ тертою булкою, сахаромъ и розовой водою.

Эта пропорція на 10 особъ.

<http://kulinarniy.laretskij.vp/dorev.html>
<http://laretskij.kulina.narod.ru/>

42. Завернутое тѣсто (струдель) на дрожжахъ съ творогомъ или макомъ.

Растворить стаканъ муки двумя лотами дрожжей, разведенными въ полъ стаканъ молока, добавить двѣ ложки свѣжей сметаны и 8 желтковъ. вымѣсить хорошо и поставить въ теплое мѣсто чтобы взошло, когда подымется, выложить на доску посыпанную мукой, растянуть руками какъ можно по тоньше большой кругъ и помазать тѣсто начинкой изъ творога или маку. То есть: фунтъ творогу выжать въ салфеткѣ до суха, растереть съ 4 желтками, полной ложкой сахару, полъ ложкой масла, прибавить для запаха ванили, корицы или лимонной корки. Макъ надо на канунѣ обдать кипяткомъ, слить, залить чуть теплой водою, пусть такъ съ часъ постоитъ, тогда слить воду и тереть скалкой съ сахаромъ и нѣсколькими толчеными миндалями; полъ фунта маку достаточно. Намазанное тѣсто той или другой начинкой свернуть въ валець, послѣ сложить калачемъ, положить въ толсто вымазанную масломъ и посыпанную сухаремъ кастрюлю, поставить въ теплое мѣстѣ и когда подымется почти до верха кастрюли, ставить въ очень горячую печку на полъ часа. Пропорція на 10 человекъ.

43. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками.

Черстваго чернаго хлѣба натереть на тертѣ, яблоки очистить и нашинковать мелко. Небольшую кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, внизъ положить рядъ тертаго хлѣба, на него рядъ яблоковъ, посыпать сахаромъ съ корицею и полить растопленнымъ масломъ или положить кусочками свѣжаго масла и такъ класть рядами покуда кастрюля не наполнится. Вставить въ печь не очень горячую на полъ часа и подавать со: сливками.

44. Суфле изъ яблоковъ.

Испечь нѣсколько кислыхъ яблоковъ протереть сквозь дуршлагъ, когда остынуть, взять этой каши два стакана, стаканъ сахару, два бѣлка, взбивать все это метелкой, въ холодномъ мѣстѣ, покуда не сдѣлается бѣлою и крѣпкою массою, взять пѣну изъ 8 бѣлковъ, смѣшать осторожно со взбитыми яблоками, положить на блюдо горою посыпать сахаромъ и миндалемъ, поставить на полъ часа въ легкую печь, вынувъ убрать вареньею. Подаютъ къ этому сливки.

Пропорція на 8 особъ.

45. Тортъ яблочный.

Фунтъ муки, фунтъ свѣжаго масла и полъ стакана сахару, замѣсить изъ этого тѣсто, прибавивъ къ нему двѣ ложки кипятку, вымѣсить хорошенько и раздѣлить на двѣ части, раскатать каждую часть въ палецъ толщины, вырѣзать два круга, положить одинъ кругъ на листъ, вымазанный масломъ, на него протертую яблочную кашу, размѣшанную съ сахаромъ, закрыть другимъ кругомъ, слѣпить края тѣста пальцами, выгнать кругомъ рантикъ, а поверхность круга нарѣзать въ клѣточки ножомъ и ничѣмъ не помазывать сверху, поставить въ не очень горячую печь на полъ часа. Яблоки приготавливаются слѣдующимъ образомъ: 12 или 15 яблоковъ очистить, нарѣзать кусками, тушить въ кастрюлѣ со стаканомъ сахару, немного ванили, или корицы въ густую кашу, и когда остынуть, то вкладется на кругъ изъ тѣста.

Вынувъ изъ печи обсыпать сахаромъ и обложить вареньею.

Можно этотъ тортъ дѣлать съ французскимъ тѣстомъ, только раскатать довольно тонко, сверху помазать яйцомъ поставить въ горячую печь.

46. Пудингъ изъ греческихъ орѣховъ.

Стереть въ каменной чашкѣ 8 желтковъ съ 20 лотами мелкаго сахару. Фунта 2 греческихъ орѣховъ, очистить отъ шелухи и истолочь въ ступкѣ, массы этой должно быть 2 стакана. Класть по немногу массы въ растертые желтки и тереть вмѣстѣ, по крайней мѣрѣ полъ часа, тогда взбить оставшихся бѣлковъ пѣну, вымѣшать ложкой забирая съ самаго низу, положить въ вымазанную масломъ форму и поставить на три четверти часа въ не очень горячую печь, или варить въ наполненной кипяткомъ кастрюлѣ, тогда форма должна быть покрыта. Подается къ этому топленое масло, или сливки вскипяченные съ желтками предварительно взбитыми съ сахаромъ и ванилью.

47. Пудингъ заварной изъ шеколада.

Вскипятить четверть фунта масла и въ кипящее сыпать по немногу стаканъ муки, мѣшая непрерывно ложкой, чтобы не было комковъ, когда немного поджарится всыпать потихоньку полъ фунта тертаго шеколада, вымѣшать все на плитѣ хорошенько и дать шеколаду потемнѣть, тогда подливать понемногу 2 стакана горячаго молока, размѣшивая отлично чтобы не было крупинокъ, когда все превратится въ одну ровную массу составить съ плиты, чтобы остыло. Въ холодное вбивать по одному 10 желтковъ и попробовать массу, еслибы оказалась недовольно сладкой, добавить сахару. Вымѣшать хорошо съ желтками, взбить крѣпко пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать все вмѣстѣ, положить въ форму отъ жиде и поставить въ кастрюлю съ горячею водою, въ которой не должно быть болѣе чѣмъ на 2 пальца вышины, подложить подъ форму деревяжку чтобы крѣпко стояла, покрыть крышкой и варить на постоянномъ огнѣ часъ времени, если вода выкипитъ, то подбавить. Форму надо выбирать безъ отверстія

въ серединѣ; массы должно быть три четверти формы. Къ этому пудингу подается соусъ шоколадный, изъ $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, свареннаго на сливахъ и заправленнаго 3 желтками взбитыми съ сахаромъ.

Пропорція на 16 человекъ.

48. Пудингъ англійскій „Plum pudding“.

Одинъ фунтъ свѣжаго почечнаго жиру, изрубить какъ можно мельче, досыпая во время рубки по немногу 1 ф. сухарей просѣянныхъ и 4 лота муки, такъ чтобы жиръ постоянно оставался сухимъ и превратился въ мелкую крупу. Тогда всыпать ложечку соли, полъ фунта мелкаго сахару, немножко тертаго мускатнаго орѣха, кусочекъ толченой и просѣянной корицы, пять штукъ толченой гвоздики, восемь штукъ тертаго горькаго миндаля, одинъ фунтъ очищеннаго изюма безъ косточекъ, одинъ фунтъ коринокъ, четверть фунта цукать мелко изрубленныхъ, цедру съ одного лимона, десять цѣльныхъ яицъ, полъ стакана рому и не полный стаканъ сливокъ, вымѣшать все вмѣстѣ на массу, вложить въ вымазанную масломъ салфетку или форму, положить въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить отъ 4-хъ до 5 ти часовъ. Какъ въ формѣ такъ и въ салфеткѣ не надо оставлять много мѣста, потому что этотъ пудингъ не подымается на столько какъ въ прочіе, массу же можно приготовить хотя бы днемъ раньше. Подается къ этому соусъ луншевый. Подавая на столъ облить хорошимъ ромомъ или сдѣлавъ въ серединѣ отверстие, налить рому и зажечь.

49. Гренки изъ риса съ абрикосами.

Разваренный въ густую кашу рисъ на молокѣ, разложить оный плоско на блюдо, когда остынетъ, вырѣзать изъ него ромкой отъ бѣлаго вина кружки, положить на доску посыпанную мелкимъ сухарикомъ, разбить яйцо, обмакнуть въ него какъ

дый кусокъ, обсыпать сухарикомъ съ мукой и жарить въ горячемъ фритурѣ. Особо приготовить на 4 персоны сиропъ изъ четверти фунта сахару, бросить въ него два мягкія яблока мелко изрубанныя и четыре абрикоса на двѣ части разрубанные и подутьши вмѣстѣ. Кружки риса уложить на блюдо, на каждомъ положить по половинкѣ абрикоса и все облить остальнымъ густымъ сиропомъ. Не имѣя абрикосовъ, можно подавать эти рисовые кружки съ сиропомъ какимъ кто захочетъ.

50. Пудингъ изъ ягодъ въ салатникѣ.

Стаканъ малины, стаканъ оборванной отъ вѣточекъ красной смородины, стаканъ вишней безъ косточекъ, вымѣшать съ 2 стаканами мелкаго сахару, все это положить не въ очень глубокой салатникъ, покрыть рассыпчатымъ тѣстомъ сдѣланнымъ изъ полъ фунта муки, четверть фунта масла, четверть фунта сахару и одного желтка, посыпать мелко рубленнымъ миндалемъ съ сахаромъ и поставить на четверть часа въ горячую печь, чтобы жаръ вдругъ охватилъ сверху,

51. Суфле изъ земляники или малины.

Одинъ фунтъ земляники или малины совершенно спѣлой, протереть черезъ частое сито, всыпать 1 фунтъ сахару и взбивать въ холодномъ мѣстѣ съ четырьмя бѣлками пока не сдѣлается бѣлымъ. Особо взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, вымѣшать со взбитой массой, уложить на блюдо, посыпать сахаромъ довольно крупнымъ и поставить на 20 минутъ въ печь, смотрѣть чтобы не опало. Когда высоко подымется, тогда готово; печка должна быть теплѣе снизу, чѣмъ сверху. Подаются къ этому сливки.

Пропорція на 10 человекъ.

52. Печеняя яблоки со сливками.

Крупныя кислыя яблоки, обернуть въ оберточную бумагу, обмакнуть въ воду, положить на сковороду и поставить въ довольно горячую печь на полъ часа. Когда будутъ мягкиа, вынуть изъ бумаги и подавать къ нимъ сырыя сливки и мелкй сахаръ съ ванилью.

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

СЛАДКІЯ ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ КРЕМЪ И ЖЕЛЕ.

1. Кремъ изъ яблоковъ со сливками изъ формы.

Шесть большихъ, кислыхъ яблоковъ испечь и протереть сѣвось сито, всыпать стаканъ мелкаго сахару, положить одинъ бѣлокъ и взбивать метелкой, пока масса не побѣлѣтъ. Взбить отдѣльно стаканъ густыхъ сливокъ и смѣшавъ ихъ со взбитыми яблоками, влить хорошую рюмку клею вывареннаго изъ двухъ листовъ желатина, и затѣмъ остудить; положить немного ванили съ сахаромъ, взбить еще разъ все вмѣстѣ, положить въ форму предварительно облитую водой и поставить на лѣдъ или холодное мѣсто. Подавая, украсить вареньемъ. Порція на 4 персоны.

2. Кремъ изъ яблоковъ изъ формы.

Испечь десять яблоковъ, протереть ихъ сѣвось сито и когда остынутъ влить два бѣла, взбивать метелкой пока масса не побѣлѣтъ; затѣмъ всыпать, смотря по вкусу, подъ или три четверти фунта сахару, ванили толченой съ сахаромъ, и чашку клеи вывареннаго изъ двухъ телачьихъ ножекъ или

съ 1½ лота желатина; все это взбивать вмѣстѣ и когда начнет остывать, положить въ форму, облитую водою и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Верхъ убрать вареньемъ или оставивъ немного яблочной массы, смѣшать съ розовымъ желатиномъ и вывести по верху различные узоры. Если въ время положить розоваго, вмѣсто блага желатина, то онъ будетъ розоваго цвѣта. Пропорція на 6 персонъ.

3. Битыя яблоки со сливками.

Испекъ 10 яблоковъ. Пока горячія протереть черезъ сито, когда остынутъ—поставить съ посудюю, въ которую были протерты, на ледъ; вбить 2 бѣлка, всыпать стаканъ мелкаго сахару съ ванилью и сбивать метелкою въ пѣну. Тогда уложить на блюдо, укладывая форму какъ можно повыше, взять полъ бутылки густыхъ сливокъ, сбить, добавить полъ стакана мелкаго сахару съ ванилью и покрыть этимъ уложенныя на блюди яблоки, а сверху убрать вареньемъ. На 8 персонъ.

4. Яблочный пирогъ.

Вымѣсить вмѣстѣ фунтъ муки, полъ фунта свѣжаго столоваго масла, четверть фунта мелкаго сахару и двѣ ложки кипятку, кипятокъ лить на муку, а не на масло. Вымѣсивъ хорошо тѣсто, разлѣдить по поламъ, и каждую половинку выкатать на тонкій кружокъ; одинъ изъ нихъ положить на листъ намазанный масломъ, наложить на него яблоки, приготовленныя ниже описаннымъ способомъ, покрыть другимъ кружкомъ, края соединить пальцами, укладывая ихъ зубчиками; надрѣзать съ верху слегка ножомъ кѣточку въ вершокъ ширины, и не мазавъ ничѣмъ, поставить на полъ часа не въ очень горячую печь; когда тѣсто подрумянится, пирогъ готовъ. На эту пропорцію берется 10 большихъ яблоковъ или 15 по меньше, которыя очищенныя и нарезанныя

ломтиками, положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла, съ четвертью фунтомъ сахару и немножко ванили, когда выварятся въ густой мармеладъ, дать простыть и холоднымъ накладывать тѣсто.

Вынутый изъ печи пирогъ посыпать сахаромъ, а кто желаетъ, можетъ положить сверху вишневаго варенья.

5. Саго со сбитой сметаной.

Сварить полъ фунта саго въ молокѣ и затѣмъ отцѣдить молоко. Сбить три стакана свѣжей сметаны со стаканомъ сахару и немножко ванили, прибавляя по немножку остуженнаго саго, и когда все собьется, положить на блюдо и украсить вареньемъ. На 10 персонъ.

6. Саго изъ формы.

Сварить полъ фунта саго въ водѣ, ваятой на столько, что когда саго будетъ совсемъ прозрачно, было бы что отцѣдить. Слить воду, залить саго стаканомъ вина, вытиснуть полъ лимона, всыпать стаканъ сахару, немного лимонной корки и варить все вмѣстѣ, покуда не погустѣетъ; тогда дать остыть, положить въ форму, облитую водою и подавая убрать кусочками апельсина и облить ананасовымъ сокомъ. Вмѣсто вина можно влить вишневаго сока, и сверху обложить вареньемъ.

На 10 персонъ.

7. Макъ съ булкой.

Бѣлый или сѣрый макъ выколосовать нѣсколько разъ, обварить кипяткомъ и поставить такъ часа на три; затѣмъ слить воду и растереть макъ въ деревянной ступкѣ, подливая по немногу сливокъ, процѣдить сѣвось сито и всыпать кашу сахару съ ванилью. Взять три французскія булки,

снять съ нихъ корку, нарѣзать кусочками, залить процѣженнымъ макомъ, когда булки разбухнутъ, положить на глубокое блюдо, посыпать сахаромъ и подавать.

На 1 фунтъ булки берется 1 фунтъ маку, бутылка сливокъ, полъ фунта сахару и четверть палочки ванили.

На 8 персонъ.

Еъ маку растертому со сливками дѣлають тоже такое тѣсто: полъ фунта масла, два яйца, полъ стакана сахару, рюмочку арака и муки столько, чтобы замѣсить довольно густое тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, вырѣзать изъ него рюмкою кружечки, положить на листъ намазанный масломъ и поставить въ легкую печь. Макъ не процѣживать, а густой положить на блюдо и вокругъ всадить въ него кружечки.

8. Кисель миндальный съ рисомъ.

Четверть фунта риса истолочь и просѣять черезъ сито, четверть фунта сладкаго и 1 лоть горькаго миндаля обдать кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступицѣ, вымѣшать вмѣстѣ съ рисовой мукой и добавить полъ фунта сахару. Вскипятить 2 стакана молока и въ кипящее сыпать, постоянно мѣшая, приготовленную массу; вскипятить чтобы сгустѣло, и когда станетъ отставать отъ кастрюли, выложить въ вымазанную прованскимъ масломъ форму, вынести на ледникъ, а подавая на столъ, облить вишневымъ или малиновымъ соусомъ, или же сливочнымъ, холоднымъ, съ ванилью, соусомъ.

9. Рисъ съ пуншемъ.

Полъ фунта риса обдать кипяткомъ, слить и залить холодной водой, чтобы побѣлѣлъ, послѣ нѣсколькихъ минутъ слить и эту воду и залить теплой; варить чтобъ былъ мягокъ, а не разваренный. Сдѣлать сиропъ изъ полъ фунта сахару и стакана воды, положить рисъ въ этотъ сиропъ, разрѣзанный тонко на листъ, сгнать края и уложить

крыть и оставить на тепломъ мѣстѣ плиты, чтобы пропитался сиропомъ, тогда выжать сокъ одного лимона, влить порядочную рюмку рома, положить нарѣзанной апельсинной корки, жаренной въ сахарѣ или цукаты, выложить въ форму, предварительно сполосканную холодною водою и посыпанною мелкимъ сахаромъ и вынести на ледникъ. Подавая, облить густымъ сиропомъ съ рюмкой хорошаго бѣлаго рома или ма-раскина, можно тоже облить и малиновымъ сиропомъ.

10. Рисъ со взбитыми сливками или сметаной.

Сварить полъ фунта риса, чтобъ разсыпался, вымѣшать съ сахаромъ и ванилью или съ лимонной цедрой, положить въ форму облитую водою, и осыпавъ сахаромъ, поставить на ледъ. Сбить сливокъ или свѣжей сметаны съ сахаромъ и ванилью и вынуть рисъ изъ формы, обложить его сверху битыми сливками и вареньемъ. Можно обойтись безъ сливокъ, а облить рисъ вареньемъ. На 8 персонъ.

11. Пирожки съ фруктами.

2 стакана муки, 4 лота масла, 4 лота толченаго миндаля, полъ стакана сахару, 2 яйца,—изъ этого сдѣлать тѣсто, раскатать, вырѣзать стаканомъ кружечки, обложить каждый рантикомъ изъ этого тѣста, слѣпить кругомъ пальцами, помазать яйцомъ и печь, когда тѣсто зарумянится, то вынуть и положить въ каждый кружокъ густаго компота изъ яблоковъ, крыжовника или вишенъ.

12. Пирожки со сливами.

Растворить тѣсто изъ двухъ стакановъ муки съ молокомъ и двумя лотами дрожжей; когда подымется, вбить два яйца, чашку сахару и ложки двѣ масла, прибавить еще муки и размѣсить тѣсто какъ на пироги; когда второй разъ подымется, раскатать тонко на листъ, загнуть края и уложить разрѣзанныя сливы, съ вынутыми косточками, ко-

жицей вниз (передь этимъ сливы посыпать сахаромъ, поставить въ печь, чтобы обсохли и пустили сокъ), посыпать по больше сахаромъ, кто любитъ то и корицею, и поставить въ горячую печь, минутъ черезъ 20 будетъ готово. Передь тѣмъ какъ класть на тѣсто сливы, ножемъ назначить квадраты, и легко будутъ ломаться на четырехъ-угольные кусочки. На 8 персонъ.

13. Холодная каша съ орѣхами.

Три четверти фунта какихъ нибудь орѣховъ, простыхъ или греческихъ, и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, подливая по немного воды; бутылку сливокъ кипятить по немного на легкомъ огнѣ, отбирая пѣну въ особую чашку, когда порядочно соберется пѣнокъ, всыпать въ оставшіеся сливки чашку смоленской крупы и сварить не густую кашу, всыпать въ нее приготовленные орѣхи, полъ стакана сахара и вымѣшать хорошенько. Сдѣлать на блюдѣ рантигъ изъ тѣста, положить туда кашу, перекладывая ее пѣнками, посыпать сахаромъ и поставить въ легкую печь. Подавая украсить вареньемъ. На 4 персоны.

14. Каша пуховая съ соусомъ.

Сварить на молокѣ густую кашу изъ трехъ стакановъ смоленской крупы, остудить и тогда протереть на блюдѣ сѣвось рѣшето или стереть на теркѣ; обращая вниманіе не помять кашу, а такъ, чтобы она лежала на блюдѣ рыхло, горкою. Обложить сверху вареньемъ и подавать къ этой кашѣ сливочный соусъ съ ванилью (см. соусъ).

На 8 персонъ.

15. Каштаны съ битыми сливками.

Сбить въ холодномъ мѣстѣ бутылку сливокъ со стаканомъ мелкаго сахару, собирать съ веру сбитую пѣну, а что

въ низу останется жидкаго—слить. Два фунта каштановъ залить водою и поставить варить; когда готовы, слить воду, очистить каштаны, истолочь, протереть сѣвось дуршлакъ, какъ картофель, всыпать туда два стакана мелкаго сахару и чайную ложечку картофельной муки; вымѣшать все выстѣть, долить ложку сливокъ. На блюдо положить въ середину битыя сливки, а кругомъ каштаны, протертыя еще разъ сѣвось сито, такъ чтобы они рыхло лежали вокругъ битыхъ сливокъ. Кушанье очень вкусное, но дорогое.

На 6 персонъ.

16. Меренги со взбитыми сливками.

Бутылку густыхъ сливокъ или самой свѣжей сметаны сбить въ холодномъ мѣстѣ въ пѣну, со стаканомъ мелкаго сахару и немного ванили. Взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, всыпать два стакана мелкаго, просѣянаго сахару, и смѣшать съ бѣлками. На желѣзный листъ положить листъ бумаги, посыпанный мукою; укладывать на него ложкою взбитые бѣлки, продолговатыми кусочками, въ формѣ яйца. Можно также сдѣлать изъ бумаги лейку, положить въ нее битые бѣлки и выдавливая, придавать любую форму, посыпать сахаромъ и поставить въ легкой жарь, когда пожелтѣеть—то готово. Взбитые сливки положить на блюдо и обложить меренгами; сметану же взбитую украсить вареньемъ и обложить бисвитами. Не надо очень долго взбивать сметану, иначе она превратится въ масло. На 8 персонъ.

17. Пирожки съ кремемъ.

Замѣсить тѣсто со стаканомъ муки, полной ложки свѣжаго масла, ложки сахару и одного яйца, и раскатать тонко. Вязать кругленькія жестяныя формочки въ зубчикахъ отъ жезла, вымазать ихъ масломъ и выложить раскатаннымъ тѣстомъ, втиснувъ его пальцемъ въ каждый зубчикъ и поставить не

въ очень горячую печь; когда испекутся, выбросить изъ формочекъ и дать остыть. Стаканъ сливокъ взбить въ пѣну съ подстаканомъ сахару и немного ванили, и передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, положить формочки битыми сливками.

Если нѣтъ густыхъ сливокъ, прибавить въ жидкіе рямку клея, вывареннаго изъ одного лота желатины. На 4 персоны.

18. Испанскій пирогъ.

Взбить густую пѣну изъ десяти бѣлковъ, смѣшать съ двумя стаканами просѣяннаго сахару и немного ванили, намазать на бумажные листы, обсыпанные мукой, четыре круга рядомъ, одинъ другаго меньше, изъ взбитыхъ бѣлковъ. Немного отдѣлить пѣны, подкрасить кошенилью и ложкою обложить кругъ продолговатыми кусочками; поставить въ легкую печь, когда немного пожелтѣютъ, вынуть и осторожно отнять отъ бумаги. Взбить въ пѣну бутылку сливокъ съ двумя стаканами мелкаго сахару и немного ванили и со стаканомъ клея, вывареннаго изъ двухъ лотовъ рыбьяго клея (клей лить остуженный, иначе сливки будутъ тянуться). Взять большой кругъ, намазать его битыми сливками, положить на него меньшей, намазать его и поступать такъ до конца; обложить со всѣхъ сторонъ битыми сливками и убрать подаршенными меренгами.

19. Кремъ изъ сливокъ.

Влить въ кастрюлю бутылку густыхъ сливокъ, поставить на ледъ и сбивать метелкой, пока не сгустѣютъ. Распустить два лота желатины въ полу стаканѣ воды, когда клей остынетъ, прибавить къ нему ложки три битыхъ сливокъ, размѣшать и потомъ вливать потихоньку, взбивая все вмѣстѣ; всыпать и потомъ вливать потихоньку, взбивая все вмѣстѣ; всыпать стаканъ сахару, полъ палочки толченой ванили, вымѣпать стаканъ сахару, полъ палочки толченой ванили, вымѣпать все хорошенько и влить въ форму облитую водой, поста-

вить въ ледъ или снѣгъ. Подавая на столъ, убрать вишневымъ или малиновымъ вареньемъ. На 8 персонъ.

20. Желтый миндальный кремъ.

Вскипятить 4 стакана сливокъ, въ кипящіе сливки положить четверть фунта изрубленнаго и истертаго миндаля и кипятить съ четверть часа вмѣстѣ. Когда остынетъ, процѣдить черезъ салфетку, выжимая миндаль. Восемь желтковъ взбить съ полу фунтомъ сахару, процѣженные сливки вновь погрѣть, горячими развести взбитые желтки и постоянно мѣшав погрѣть вмѣстѣ на плитѣ. Два лота желатины распустить въ стаканѣ воды, когда остынетъ, влить въ простуженные тоже сливки и взбивать въ холодномъ мѣстѣ метелкой, чѣмъ лучше взбиты, тѣмъ рыхлѣе и пропорція станетъ болѣе. Вылить въ форму, облитую водой и посыпанную сахаромъ, или налить въ чайныя чашки, а при подачѣ на столъ, выложить изъ каждой чашки на особую тарелку; убрать вареньемъ или сиропомъ. Кремъ этотъ можно дѣлать безъ миндаля, а только съ ванилью.

21. Кремъ изъ апельсиновъ со сливками.

Вытиснуть сокъ изъ двухъ апельсиновъ и одного лимона; кусками сахара стереть цѣдру съ одного апельсина. — Два лота желатины разломить на кусочки, залить вытиснутымъ сокомъ, поставить на плитку (но не на огонь), и мѣшав пока желатинъ не распустится; всыпать туда три четверти стакана мелкаго сахару и натертыя апельсиною цѣдрю куски сахару, мѣшав все вмѣстѣ, чтобы все растаяло. Отдѣльно сбить 2 стакана густыхъ сливокъ; когда начнутъ густѣть, снимать пѣну сверху и смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ апельсиновъ, а потомъ все вмѣстѣ взбивать на льду; когда сгустѣетъ, влить въ форму облитую водой и поставить въ ледъ. Если нѣтъ апельсиновъ, взять два лимона, рямку рома и полный стаканъ сахару. На 6 персонъ.

22. Кремь шоколадный.

Стереть полъ фунта шоколада и распустить на легкомъ огнѣ въ стаканѣ сливокъ. Распустить 2 лота желатины въ стаканѣ воды. Три стакана густыхъ сливокъ смѣшать со стаканомъ сахару, съ остуженнымъ клеемъ и распущеннымъ шоколадомъ, и взбить на льду. Влить въ форму, облитую водой, и поставить на ледъ. Вынимая, потрясти форму и кремь упадетъ. Тотъ же кремь можно готовить съ кофеемъ; взять вмѣсто шоколада чашку крѣпкаго, холоднаго кофе.

На 8 персонъ.

23. Кремь изъ сливокъ съ шоколадомъ.

На одну форму взять два стакана хорошихъ, но не очень густыхъ, сливокъ. Распустить лотъ желатины въ полу стаканѣ горячей воды и охладить, такъ, чтобъ было чуть теплее. Четверть фунта шоколада распустить въ полу стаканѣ воды. Когда все это будетъ приготовлено, взбить пѣну изъ сливокъ, если они хороши, то довольно на это десяти минутъ, всыпать три четверти стакана сахару и немного толченой ванили; влить въ шоколадъ немного распущеннаго клея, въ остальной клей вливать по немногу сливок, постоянно взбивая (вливать сливки въ клей, а не клей въ сливки, иначе формируются твердые кусочки клея не растворяющіеся въ сливкахъ). Шоколадъ взбить особенно, и когда сгустѣетъ, смѣшать со взбитыми сливками и положить въ форму, облитую водою. Кремь будетъ имѣть мраморный видъ. На 6 персонъ.

24. Кремь шоколадный, вареный.

Вскипятить 4 стакана сливокъ, всыпать четверть фунта шоколада, когда вскипитъ— заправить 5 желтками и 5 цѣльными яйцами, заранѣе взбитыми съ тремя ложками мелкаго сахару, принимая обыкновенную предосторожность, лить по не-

многу, постоянно взбивая. Когда все вмѣстѣ взбито хорошо, влить въ форму, поставить въ кастрюлю съ горячею водою, закрыть форму и варить полъ часа, добавляя, по мѣрѣ надобности, кипятку. Когда готово, вынести на ледникъ, чтобы остыло. Подавать къ этому сливочный соусъ, т. е. сливки, заправленные желтками съ сахаромъ и ванилью.

25. Кремь кофейный или сливочный.

Вскипятить стаканъ крѣпкаго кофе съ тремя стаканами сливокъ и охладить; шесть желтковъ растереть до бѣла со стаканомъ сахару, смѣшать съ приготовленнымъ кофемъ; поставить на огонь чтобъ согрѣлось, сгустѣло, но не закипѣло; влить туда стаканъ клея, вывареннаго изъ 2 лотовъ желатины, вымѣшать все хорошенько, вылить въ форму и поставить въ холодное мѣсто. Точно также можно готовить шоколадный кремь: взять вмѣсто кофе четверть фунта шоколада и развести въ стаканѣ воды. Сливочный кремь готовится также, только вмѣсто трехъ стакановъ берется четыре стакана густыхъ сливокъ и полъ палочки ванили. На 8 персонъ.

26. Экономическій кремь.

Когда трудно достать хорошихъ, густыхъ сливокъ, можно поступить слѣдующимъ образомъ: два стакана обыкновенныхъ сливокъ и два стакана сметаны сбить въ глубокой кастрюлѣ, чтобы не разбрызгивалось; когда до половины будетъ взбито, всыпать стаканъ сахару, а кто любитъ слаще, то и больше, и полъ палочки толченой ванили. Разварить два лота желатины въ стаканѣ воды, влить въ обширную кастрюлю, когда остынетъ, вливать по ложкѣ сметаны и взбивать, подливая ей все по немногу. Когда сгустѣетъ, положить туда ложку вишенъ или малины, вынутыхъ изъ варенья и осушенныхъ отъ сока, вымѣшать все хорошенько, вылить въ форму, об-

литую водой и поставить в холодное место. Варенье сушится слѣдующимъ образомъ: за два дня до приготовления крема, вынуть булавкой ягоды изъ соча и разложить ихъ на тарелку, за два дня подсохнуть. Можно этотъ кремъ приготовить изъ шоколада; влить подъ конецъ четверть фунта распущеннаго шоколада съ ванилью. Кремъ изъ сливокъ дѣлается точно также; если вѣтъ густыхъ сливокъ, то взять бутылку жидкихъ, поставить на шесть часовъ, слить сверху два стакана и взбить ихъ, если взбиты хорошо, выйдетъ форма въ пропорцію на бутылку.

На 8 персонъ.

27. Кисель миндальный постный.

Одинъ фунтъ сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, обдать кипяткомъ, очистить и истолочь въ ступкѣ, вскрапывая розовой водой. На истолченный миндаль налить 4 стакана кипятку, вымѣшать и выжать черезъ салфетку, оставшуюся въ салфеткѣ массу еще разъ истолочь въ ступкѣ, выложить, вылить на него 2 стакана кипятку, вымѣшать и выжать черезъ салфетку. Отлить одинъ стаканъ этого миндальнаго молока, въ остальное же всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару, вымѣшать, влить въ кастрюлю и поставить на плиту. Стаканъ картофельной муки, развести стаканомъ оставшагося, холоднаго миндальнаго молока, лить по немногу постоянно мѣшая въ кипящее миндальное молоко, и когда все вымѣшано, вылить въ сполоснутую водою и обсыпанную сахаромъ форму и вынести на ледникъ.

28. Сливочный кисель.

Бутылку сливокъ вскипятить съ полу-фунтомъ сахару и полъ палочкой ванили или нѣсколькими горькими миндалями. Чашку картофельной муки разбавить чашкой холодныхъ сливокъ, влить въ кипящее, мѣшая постоянно пока не будетъ

отставать; тогда снять, вылить въ форму облитую водою и вынести на ледникъ.

29. Кисель изъ клюквы.

Два стакана клюквеннаго крѣпкаго соку, вытиснутаго изъ свѣжей клюквы, смѣшать съ 4-мя стаканами воды, одинъ стаканъ отлить, опять влить въ каменную или желтой мѣди кастрюлю или тазикъ для варенья (въ луженой, кисель си-нѣтъ). Всыпать 1½ стакана сахару, кто любитъ прибавить для запаха кусочекъ корицы или толченой гвоздики, завязанной въ кисею, вскипятить все вмѣстѣ, кто не любитъ пряностей можно ихъ не класть. Оставленнымъ стаканомъ морсу, развести стаканъ картофельной муки и влить въ кипящій клюквенный сокъ, постоянно мѣшая на огнѣ, покуда не будетъ отставать отъ кастрюли, тогда вылить въ форму; облить водою и охладить. Подавать, вынувъ изъ формы съ сахаромъ и сливками. Очень вкусенъ этотъ кисель теплый со сливками. На 8 персонъ.

30. Кисель изъ ягодныхъ соковъ.

Приготавливается точно также какъ клюквенный. Лѣтомъ облить свѣжія ягоды водою, разварить, процѣдить и смѣшать съ картофельною мукою. Зимомъ варится изъ приготовленныхъ соковъ изъ ягодъ.

31. Молочко.

Десять цѣльныхъ яицъ взбить со стаканомъ сахару и не-много толченой ванили, развести 1 бутылкою жидкихъ сливокъ или цѣльнаго молока, процѣдить сѣвось сито въ форму, которую поставить въ кастрюлю съ водою—какъ на пудингъ, накрыть и варить, проба ножемъ, если на немъ ничего не остается—то готово; вынуть изъ воды и поста-

вить на холодное мѣсто, подавая вынуть изъ формы, обложить вареньемъ или подать со сливочнымъ соусомъ. Въмѣсто ванили можно истолочъ 15 горькихъ миндалей и процѣдить сѣвезъ полотно въ молоко. На 6 персонъ.

32. Blanc manger или миндальное желе.

Гораздо дешевле употреблять на желе, желатинъ или телячьи ножки, нежели рыбій клей.

Взять 4 или 5 ножекъ на форму, чисто вымыть, вынуть кости, залить 3-мя бутылками воды и поставить вариться на не большомъ огнѣ, постоянно снимая пѣну. Когда ножки разварятся—отставить, снять съ верху жиръ и поставить опять вариться чтобы мясо разварилось въ кашу, тогда процѣдить сѣвезъ сито, немного остудить, влить туда два бѣлка разбитыхъ съ водою и снова поставить кастрюлю на не очень горячее мѣсто, чтобы исподволь кипѣло и очищалось. Когда совершенно очистится процѣдить сѣвезъ полотно и выварить до конца бульонъ такъ, чтобы его осталось небольшой стаканъ. Если клей надо употреблять для прозрачнаго желе, то лучше процѣдить ножки и оставить до другаго дня, когда застынетъ, собрать съ верху жиръ, выбросить изъ чашки, срѣзать съ верху нечистоты, которыя опали, тогда распустить его снова и очищать бѣлками какъ выше сказано.

Поль фунта сладкаго миндаля и 12 штукъ горькаго, обварить и истолочъ на массу, подливая по немного молокомъ. Вскипятить бутылку сливокъ и обварить ими толченый миндаль, тогда вытиснуть черезъ полотно, чтобы былъ совсѣмъ сухой, перетолочъ опять, размѣшать со сливками и вытиснуть вѣрпко; всыпать стаканъ сахару, а кто любитъ слаще то и больше, влить приготовленный клей, вымѣшать ложкою и вбивать покуда не погустѣетъ, тогда влить въ форму облитую водою и застудить. На 8 персонъ.

33. Постное миндальное желе или миндальный кисель.

Приготавливается также какъ выше описанное желе, только вмѣсто клею изъ ножекъ употребить 3 лота рыбьяго клею, сахару требуется также больше.—Если же варится кисель, то вмѣсто клею на бутылку воды взять полъ фунта картофельной муки. На 8 персонъ.

34. Кремъ изъ ягодъ.

Поль фунта очищенныхъ зрѣлыхъ ягодъ: земляники, малины или морели, протереть сѣвезъ сито, смѣшать со стаканомъ мелкаго сахару и взбить въ пѣну, влить полъ стакана клею вывареннаго изъ полъ лота желатина и прибавить вѣрпко взбитую пѣну изъ 6 бѣлковъ, вымѣшать все хорошенько сложить въ форму облитую водою и поставить на вѣсколько часовъ на ледъ. На 4 персоны.

35. Кремъ изъ земляники или малины.

Стакановъ 8 ягодъ, протереть сѣвезъ сито такъ, чтобы вышло 2 стаканъ протертой каши, вбить туда 4 бѣлка, всыпать стаканъ сахару и взбивать метелкой покуда масса не погустѣетъ. Особо взбить въ пѣну полъ бутылки сливокъ, влить не полный стаканъ клею, вывареннаго изъ 3-хъ телячьиыхъ ножекъ, вымѣшать все вмѣстѣ хорошенько, влить въ форму облитую водою и обсыпанную сахаромъ. Поставить въ ледъ или въ холодную воду.

36. Кремъ изъ персиковъ.

Двѣнадцать лотовъ вытиснутаго соку изъ абрикосовъ, взбивать полъ часа съ 12 лотами сахара, подкрасить сокъ нѣсколькими каплями альгермеса, влить 1 лоть желатина

распушеннаго въ рюмкѣ воды и остуженнаго — смѣшать съ крѣпко взбитою пѣною изъ 6 бѣлковъ, вылить въ форму облитую водою и поставить на ледъ на 6-ть часовъ. Очень вкусный и красивый кремъ. На 4 персоны.

37. Кремъ изъ винограду.

Растереть столько винограду, чтобы вышло 4 стакана еоку, процѣдить въ кастрюлю сквозь сито и выварить до половины на легкомъ огнѣ. Взять 8 желтковъ, стаканъ рейнскаго вина, стаканъ сахару, взбить все какъ можно лучше, прибавляя постоянно по немногу, вытиснутаго винограднаго соку, потомъ поставить на легкой огонь и мѣшать, не переставая, покуда не погустѣетъ. Положить на блюдо очищеннаго винограда, полить приготовленнымъ кремомъ и когда остынетъ подавать. На 6 персонъ.

38. Кремъ изъ пунша.

Восемь желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахару, вытиснуть туда чрезъ сито, сокъ изъ 5 лимоновъ, поставить на легкой огонь и только согрѣть, но не давать кипѣть, когда остынетъ, влить холоднаго клею стакана полтора или два, вывареннаго изъ 4 телячьихъ ножекъ, рюмку хорошаго араку, наконецъ взбить пѣну съ 8 бѣлковъ, все вмѣстѣ вымѣшать и взбивать метелкой въ холодномъ мѣстѣ, покуда не погустѣетъ; тогда положить въ форму облитую водою и поставить на ледъ. На 8 персонъ.

Другой способъ: 2 стакана сахару, залить 2 стаканами воды, вскипятить, снять пѣну и остудить.

Въ холодный сиропъ, влить стаканъ холоднаго клею, вывареннаго изъ 2-хъ лотовъ желатина, выжать туда 5 лимоновъ, сквозь сито, чтобы не попали зернушки, влить полъ стакана самаго лучшаго бѣлаго араку, вымѣшать все хорошо взбивать на льду, когда обратится въ густую пѣ-

ну, выложить въ форму облитую водою и поставить на ледъ. На 6 персонъ.

39. Кремъ апельсинный.

Вытиснуть сокъ изъ 4-хъ апельсиновъ и одного большаго лимона, стереть сахаромъ цѣдру съ корочъ, и столочъ сахаръ мелко, взять его стаканъ, смѣшать съ 5-ю желтками, растереть до бѣла, поставить растертыя яйца на плиту, смѣшать съ вытиснутымъ сокомъ, согрѣть, но не дать кипѣть, тогда остудить. Влить туда стаканъ холоднаго клею, вывареннаго изъ 2-хъ лотовъ желатина, вымѣшать и взбивать метелкой, когда начнетъ густѣть, взбить пѣну изъ 5-ти бѣлковъ, къ желткамъ прибавить, вымѣшать все вмѣстѣ, положивъ въ форму поставить на ледъ. Подавая убрать кусочками апельсина и вареной апельсинной корки. На 6 персонъ.

40. Кремъ въ родѣ мороженнаго съ вареньемъ.

Вскипятить стаканъ молока со стаканомъ сахару, 4 лота картофельной муки, разболтать съ полъ стаканомъ молока, снять кипящее молоко съ огня, влить туда разболтанную картофельную муку, вымѣшать и поставить обратно на огонь, минуты на двѣ, отставить, остудить и протереть сквозь сито, взбить 2 стакана сливокъ, вымѣшать все вмѣстѣ, прибавить засахареннаго или сухаго варенья, положить въ форму для мороженнаго, поставить на ледъ. Подавая облить вареньемъ обсыпая сахаромъ и обложить бисквитами или миндальной мелочью. На 10 персонъ.

41. Желе малиновое.

Желе отлично готовится изъ рыбьяго клею и желатина; берется его на форму въ 4 стакана — 2 лота. Расщипать его на: мелкіе кусочки, залить стаканомъ теплой во-

ды, въ которой онъ распустится, не нужно варить. Если рыбій клей, то залить больше водою и выварить, чтобы остался одинъ стаканъ, тогда отставить и процѣдить сѣвезъ салфетку. Вывареннаго стаканъ клею, смѣшать съ 3-мя стаканами малиноваго соку, вытиснуть туда сокъ изъ 2-хъ лимоновъ черезъ сѣсею, всыпать стаканъ сахару, вымѣшать, влить въ форму и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Можно взять два стакана соку и вмѣсто третьяго влить стаканъ воды, кипяченной со стаканомъ сахару и для цвѣта прибавить рюмку алья-рмеса или употреблять желатинъ краснаго цвѣта. Если желе не выходитъ изъ формы, обернуть ее теплой салфеткой. На 8 персонъ.

Изъ вишенъ не дѣлаютъ желе, потому что оно не бываетъ прозрачное. Желая имѣть желе зеленое, надо истолочь въ ступкѣ свѣжаго шпинату или зелени отъ овса, который только что взошелъ, вытиснуть сокъ и смѣшать со свѣтлымъ сиропомъ приготовленнымъ на желе.

42. Желе ананасовое.

Три лота желатина разварить въ 2-хъ стаканахъ воды, когда онъ распустится, бросить въ него одинъ лимонъ, нарѣзанный ломтиками безъ зернушекъ, отъ нихъ является горечь, поварить вмѣстѣ съ четверть часа, отставить и процѣдить сѣвезъ полотно, но не выжимать, а чтобы стекало само по себѣ. Влить въ клей 2 стакана ананаснаго сироу, вымѣшать, влить въ форму и поставить застыть.

Очень красиво выгладить желе, если найти сначала полъ формы, застудить, потомъ на это положить нарѣзаннаго ломтиками ананаса залить до конца и застудить.

Если мало ананаснаго сироу, то взять стаканъ сахару вскипятить со стаканомъ воды и съ сокомъ изъ 2 хъ лимоновъ, снять пѣну, охладить, смѣшать съ желатиномъ и съ ананаснымъ сиропомъ, влить въ форму и застудить.

На 10 персонъ.

Можно готовить желе изъ свѣжаго ананаса: небольшой ананасъ стереть на теркѣ, залить 2-мя стаканами бѣлаго вина, вскипятить раза два на легкомъ огнѣ и процѣдить черезъ салфетку, 2 стакана сахару распустить въ 2-хъ стаканахъ воды, вытиснуть сѣвезъ сѣсею сокъ изъ лимона, вскипятить, снять пѣну, охладить, смѣшать съ клеємъ вывареннымъ изъ 3-хъ лотовъ клеа и съ пригодовленнымъ ананасомъ, процѣдить все это въ форму сѣвезъ салфетку. Въ это желе употребляется рыбій клей.

43. Желе лимонное.

Два стакана сахару, залить 2-мя стаканами воды, вскипятить, снять пѣну, тогда вытиснуть туда сокъ изъ 3-хъ лимоновъ, а одинъ лимонъ положить нарѣзанный ломтиками, зернушки же всё до одного выбросить, поварить еще разъ, чтобы сиропъ былъ совсемъ прозрачный. Заварить 2 лота желатина въ 2-хъ стаканахъ воды, охладить, смѣшать съ лимоннымъ сокомъ, процѣдить сѣвезъ салфетку, влить въ форму и застудить. На 7 персонъ.

44. Желе апельсинное.

Взять фунтъ сахару кусочками, стереть на него цѣдру съ 6-ти большихъ апельсиновъ, залить его 2-мя стаканами воды, вскипятить, снять пѣну, вытиснуть туда сѣвезъ сито сокъ изъ 4-хъ лимоновъ и еще поварить. Два стакана клею вывареннаго изъ 3-хъ лотовъ желатина, смѣшать съ пригодовленнымъ сокомъ и процѣдить сѣвезъ салфетку.

Налить половину формы, застудить, положить на это кусочки или нарѣзаннаго ломтиками апельсина и залить другою половиною сока, подкрасивъ его ложкою алья-рмеса, только лучше если половина розовая на веру формы, а свѣтлая внизу.

Если въ серединѣ формы есть отверстіе, то вырѣзать изъ

картофеля кружокъ, который бы взошелъ въ середину желе, вставить въ него огарочекъ свѣчи и опустить въ отверстіе формы, тогда зажечь, очень эффектно это выгладитъ.

Чистивши апельсины, разрѣзать ихъ пополамъ, осторожно снять корку, чтобы ее не испортить, налить туда приготовленное желе, покрашенное алькермесомъ, когда застынетъ, нарѣзать корки кусочками и украсить кругомъ форму.

На 8 персонъ.

45. Желе изъ вина или пунша.

Фунтъ сахару залить 3-мя стаканами французскаго вина, варить снимая пѣну, вытиснуть туда сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и влить стаканъ клею, вывареннаго изъ 3-хъ листовъ желатина или рыбьяго клея, вымѣшать и влить форму.

Чтобы желе было изъ пунша, прибавить въ приготовленный сокъ рюмку рому или араку. Желая чтобы желе имѣло зеленый видъ, взять шпинату или овса, который только выпуститъ изъ земли, истолочь въ ступкѣ и сокомъ этимъ покрасить сдѣланное желе. Всевозможныя фруктовыя желе, варенья, сиропы, консервы на зиму, пикули, рыжики и всякаго рода пирожное найдете въ книгѣ «Единственныя практическія правила для приготовления всякаго рода печеній, вареній и разныхъ запасовъ на зиму». На 8 персонъ.

46. Холодный кофе подъ названіемъ неаполитанскій.

Взять четверть фунта молотаго кофе безъ цикорія, заварить 4-мя стаканами воды, вскипятить и отставить, столочь палочку ванили, всыпать туда и вымѣшать, когда постоитъ часъ два и гуща опадетъ, слить сквозь ситку, всыпать полтора или два стакана сахару. Взбить бутылку густыхъ сливокъ и когда надо подавать кофе, опустить взбитыя сливки въ миску вымѣшать съ кофеемъ и накладывать ложкой въ

чайныя чашки. Замороженный кофе, готовится также, только когда кофе смѣшается со взбитыми сливками, то влить его въ мороженную форму и вертѣть во льду, покуда не погустѣетъ, только не нужно, чтобы очень крѣпко замерало.

На 8 персонъ.

47. Мороженное безъ машинки (plombière).

Десять желтковъ разбить до бѣла съ полу фунтомъ сахару, влить стаканъ молока и поставить на плиту, чтобы согрѣлось но отнюдь не вскипѣло, снять съ плиты, и когда простынетъ, поставить на ледъ, чтобы совершенно было холоднымъ. Взять 3 стакана густыхъ сливокъ, взбить въ пѣну, всыпать полъ фунта сахару съ ванилью, четверть фунта фишашекъ и столько же нарѣзаннаго сухаго варенья, вымѣшать все это съ холодными яйцами, выложить вастрюлю чистой бумагой, положить на дно сухаго варенья, влить массу, покрыть крышкой, поставить на ледъ покрывая имъ всю вастрюлю съ крышкой вмѣстѣ, посыпать ледъ солью. Когда хорошо застынетъ, выложить на блюдо, а вкусомъ своимъ этотъ пломбиръ застываетъ мороженное.

48. Объ употребленіи рыбьяго клея и желатина.

Рыбій клей въ четыре раза дороже желатина. Въ употребленіи 2 лота клею равняются 3-мъ лотамъ желатина. Надо клей изрѣзать мелкими кусками, помочить на ночь въ холодной водѣ, а на второй день сварить его въ той же самой водѣ. Желатинъ нарвать большими кусками, помочить на ночь въ холодной водѣ, а на другое утро будетъ готово. Если очень скоро нужно желатина, изрѣзать въ мелкіе куски, залить кипяткомъ и растереть ложкой пока не разойдется. Красный желатинъ надо растирать дольше бѣлаго.

2. Компотъ изъ грушъ.

Приготавливается точно также какъ яблочный, изъ разныхъ сортовъ грушъ, только въ него не льютъ вина, а въ сиропъ можно прибавить гвоздики и корицы, а на блюдѣ смѣшать груши со сливами или вишнями и съ верху убрать варенье.

3. Компотъ изъ абрикосовъ и персиковъ.

На 15 штукъ абрикосовъ, взять стаканъ сахара, залить его стаканомъ воды, вскипятить и въ сиропъ бросить на нѣсколько минутъ, очищенные абрикосы, вынуть изъ сиропа, который еще дольше надо поварить и уложить абрикосы на блюдѣ, облить сиропомъ.

Эти фрукты должны быть не совсѣмъ спѣлы.

4. Компотъ изъ сливъ.

Сливы обварить кипяткомъ, снять съ нихъ кожу. Сдѣлать сиропъ изъ стакана сахара и стакана воды, въ кипящій бросить 4 стакана сливъ, поварить немного, вынуть ихъ дуршлакомъ на блюдо, сиропъ дольше поварить и потомъ облить имъ сливы. Можно варить этотъ компотъ, не очищая сливы отъ кожицы и брать меньше сахара.

5. Компотъ изъ апельсиновъ.

Сдѣлать густой сиропъ изъ одного стакана сахара и стакана воды, срезать тоненько желтую кожицу съ апельсина, разрезать въ длинные кусочки, бросить въ сиропъ и вскипятить раза два. Очистить 4 или 5 апельсиновъ, раздѣлить на кусочки, если кто имѣетъ, переложить свѣжими померанцовыми листьями и залить приготовленнымъ сиропомъ. Обыкновенно мѣшаютъ апельсиновый компотъ съ яблочнымъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XVII.

КОМПОТЫ.

1. Компотъ изъ яблоковъ.

На компотъ употребляются всѣ сорта кисловатыхъ яблоковъ, только нужно обратить вниманіе, чтобы не разварились. Очистить яблоки, разрезать пополамъ, вынуть серединку, бросать покуда въ холодную воду, чтобы не почернѣли. На 10 яблоковъ взять стаканъ сахара, распусить его въ стаканъ воды, въ таинъ для варенья, вскипятить съ кусочкомъ корицы или ванили и въ кипящій бросить яблоки. Если всѣ яблоки не помѣстятся, то сварить прежде половину, вынуть дуршлаковой ложкой, когда будутъ готовы, а въ сиропъ бросить остальные яблоки и когда они будутъ готовы вынуть, сиропъ еще поварить и потомъ облить на блюдѣ выложенныя яблоки. Въ этотъ сиропъ хорошо влить для вкуса, стаканъ бѣлаго вина или положить нарѣзаннаго ломтиками лимона.

Чтобы блюдо красивѣе выглядѣло, обложить его зелеными листьями отъ лимоннаго дерева, яблоки помѣшать съ грушами и поверхъ убрать разнымъ вареньемъ или яблочнымъ и смородинымъ желе.

6. Компотъ изъ вишенъ.

Приготавливается компотъ изъ красныхъ и черныхъ вишенъ. Взять полъ стакана сахару и четверть стакана воды, сдѣлать густой сиропъ и въ кипящій бросить фунтъ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ и подавать.

7. Компотъ изъ черныхъ черешней.

Трудно даже повѣрить, до чего вкусенъ компотъ изъ черныхъ черешней. Онъ вообще бывають слишкомъ приторно-сладкия. Выбрать косточки, уложить вишни въ салатникъ, на 2 фунта выжать сокъ изъ одного лимона и стаканъ красного вина. Черешни посыпать полу фунтомъ мелкаго сахару и полить виномъ съ лимоннымъ сокомъ. Когда постоитъ такъ съ часъ времени, влить все виѣстѣ въ кастрюлю, — пусть вскипитъ; тогда развести чайную ложку картофельной муки ложечкой холоднаго, красного вина, влить въ кипящій компотъ, чтобы вскипѣло еще разъ все виѣстѣ, и вылить въ салатникъ. Облить компотъ рюмкой вишневой наливки и вынести на ледникъ, чтобы простылъ. Соединеніе вина, лимона, наливки съ вишневымъ сокомъ, даетъ компоту этому удивительно пріятный вкусъ; подправа же ложечкой картофельной муки, придаетъ соусу видъ густаго сиропа.

8. Компотъ изъ крыжовника.

Четыре стакана недозрѣлаго крыжовника очистить, обварить нѣсколько разъ кипяткомъ и выбросить на дуршлакъ. Сдѣлать сиропъ изъ одного съ четвертью стакана сахару и стакана воды, бросить въ него обваренный крыжовникъ, вскипятить раза три и вылить на блюдо.

<http://kulinarniyarez.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

9. Macedoine изъ фруктовъ.

Сварить 6 грушъ и 1 яблоко, только не разваривать, нарѣзать длинными кусочками или ломтиками, и уложить въ круглый салатникъ. 10 сливъ обварить кипяткомъ, снять кожицу и уложить поверхъ грушъ, на сливы положить очищеннаго и выполасканнаго винограда, и между нимъ немного варенья, лучше всего малины. Залить все это густымъ сиропомъ, предварительно влить въ него рюмку мараскину или рому. Пропорція на 8 персонъ.

10. Macedoine изъ ягодъ.

Разныя ягоды, малину, землянику, клубнику, крыжовникъ, вишни и даже нарѣзанную кусочками и посыпанную сахаромъ дыню, поставить на ледъ часа на два, подавая, залить густымъ сиропомъ съ рюмкою какого нибудь ликера или рома, или оставшимся отъ зимы варенымъ вишневымъ или малиновымъ сокомъ.

Приготовленные ягоды можно залить горячимъ сиропомъ съ ромомъ, и тогда поставить на ледъ.

11. Macedoine изъ апельсиновъ.

Апельсины составляютъ великолѣпный десертъ, какъ весной такъ и зимой, и можно ихъ приготавливать разными способами. Сварить 4 большихъ антоновскихъ яблока, смотря, чтобы не переварились. Взять 4 апельсина, тщательно очистить, какъ отъ желтой корки, такъ и отъ бѣлаго мяса, нарѣзать ломтиками, также и яблоки нарѣзать ломтиками и укладывая въ салатникъ рядъ яблоковъ и рядъ апельсиновъ, посыпать полу фунтомъ мелкаго сахару, полить рюмкою хорошаго рома, ликера или мараскина и оставить такъ часа два. Подавая на столъ, положить сверху какого нибудь варенья.

12. Компотъ изъ чернослива.

Этотъ компотъ очень хорошъ для больныхъ. Выпоскаты въ водѣ полъ фунта чернослива, положить въ кастрюлю, залить водой на столько, чтобы она покрыла сливы, положить четверть фунта сахару (если кто любитъ, кусочекъ корицы), и варить пока сливы не будутъ мягки; тогда вынуть на салатникъ и облить процеженнымъ соусомъ. Для здоровыхъ, чтобы видъ былъ по красивѣе, можно отварить сливы въ водѣ и полить ихъ въ салатникъ густымъ, особо свареннымъ сиропомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

1. Салаты.

Очистить и выпоскаты салатъ, выжать воду и прежде облить прованскимъ масломъ, считая на хорошей качавъ салата 2 ложки масла и 1 ложку уксуса, вымѣшать хорошенько, а потомъ уже посолить и кто любитъ, прибавить сахару и перцу. Обладывается сверху крутыми яйцами и свѣжими огурцами, нарѣзанными ломтиками. Если приготовляютъ салатъ только изъ огурцовъ, также не слѣдуетъ ихъ прежде солить, а напротивъ того, облить масломъ и уксусомъ, — отъ соли они сейчасъ пускаютъ сокъ какъ и салатъ и теряютъ свою свѣжесть. Кто любитъ, то можно растереть ложечку горчицы съ желткомъ яйца, развести прованскимъ масломъ и уксусомъ и облить салатъ. Очень хорошо готовить салатъ изъ огурцовъ со сметаню: облить салатъ 3 ложками уксуса, дать постоять такъ четверть часа, слить уксусъ, положить въ салатъ несколько ложекъ сметаны, вымѣшать и потомъ посолить. Къ салату прибавляется укропъ, и кто любитъ зеленый лукъ.

2. Французскій способъ приготовления салата.

Французы, которые кушаютъ салатъ какъ отдѣльное блюдо, готовятъ его разными способами; приводимъ здѣсь одинъ изъ самыхъ лучшихъ и легкихъ. Очищенный и вымытый са-

лать разложить на рѣшето и, когда вода стечетъ, обернуть салфеткой и стряхивать, чтобы вся сырость осталась въ салфеткѣ, салатъ же быть совершенно сухимъ. Сварить одно яйцо въ смятку, вылить желтокъ на блюдо, влить 3 ложки прованскаго масла, 1 ложку хорошаго крѣпкаго уксуса, полъ чайной ложки мелкаго сахару, ложечку соли, взбить все вмѣстѣ въ легкй майонезъ и на 10 минутъ передъ тѣмъ какъ подавать салатъ, облить его этимъ соусомъ, вымѣшать, раздѣляя хорошенько всѣ листочки, и салатъ будетъ очень вкусный.

3. Андивъ и цикорій.

Эти два сорта салата обыкновенно употребляются зимою. Очистить, выполоскать, и за часъ до обѣда облить прованскимъ масломъ и уксусомъ, наконецъ посолить. Этотъ салатъ можно помѣшать съ маринованными рыжиками и съ салатомъ изъ сельдерея.

4. Салатъ изъ красной капусты.

Кочанъ красной капусты, шинковать и обварить кипяткомъ, оставить такъ, покуда вода не остынетъ, тогда слить воду, выжать капусту, посолить, облить крѣпкимъ уксусомъ, на кочанъ капусты влить 3 ложки прованскаго масла, всыпать ложку сахару, вымѣшать и оставить такъ съ часъ времени.

Кислая, шинкованная капуста подается политая масломъ и посыпанная сахаромъ.

5. Салатъ изъ моркови.

Очистить морковь, отварить въ соленой водѣ до мягкости, вынуть, нарѣзать тоненькими ломтиками, и покуда она еще горяча, посыпать рубленнымъ лугомъ, на 10 штукъ

<http://kulinarniyarez.w.pw/dorev.html>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

моркови одну луковицу, облить 2 ложками прованскаго масла, посолить, посыпать перцемъ, влить одну ложку уксуса, вымѣшать все хорошенько и пусть постоитъ такъ съ часъ времени. Лѣтомъ вмѣсто луку обсыпать мелкимъ зеленымъ лукомъ и уксусомъ.

6. Салатъ изъ сельдерея.

Очистить и ополоснуть сельдерей, сварить до мягкости въ соленой водѣ, вынуть, очистить отъ кожицы, бросить въ холодную воду, чтобы не почернѣлъ, нарѣзать длинными кусочками, залить прованскимъ масломъ и уксусомъ, посолить, посыпать перцемъ и вымѣшать хорошенько. Этотъ салатъ подается также по поламъ съ рыжиками.

7. Салатъ изъ яблоковъ съ анчоусами.

Четыре большихъ яблока накрошить мелко или стереть на тергѣ, и сейчасъ же полить уксусомъ, чтобы не чернѣли. 10 анчоусовъ очистить, выполоскать, мелко изрубить, смѣшать съ яблоками, прибавить ложку каперцевъ, немного оливковъ, двѣ ложки прованскаго масла, ложку уксуса, немного перцу, все вмѣстѣ вымѣшать и подавать къ говядинѣ. Отличный салатъ.

8. Салатъ изъ разной зелени и пикулей.

Одну свеклу, нѣсколько штукъ картофелю, двѣ моркови, горсть бѣлыхъ бобовъ, двѣ штуки сельдерея сварить въ соленой водѣ, но только каждую зелень особенно. Когда остынетъ, то нарѣзать кусочками, смѣшать съ ложкою коришоновъ, нѣсколькими маринованными грибами, съ ложкою шариотки и каперцевъ, вымѣшать все хорошенько. Можно прибавить рубленныхъ яблоковъ. Одну селедку или нѣсколько анчоусовъ очистить, нарѣзать мелкими кусочками, прибавить

въ приготовленный салатъ, полить побольше прованскимъ масломъ, уксусу по вкусу, посолить, если мало солоно, вымѣшать все хорошенько, и сверху положить листья свѣжаго салата, особенно приправленнаго и цѣльные рыжики.

Можно подавать этотъ салатъ безъ селедки, но тогда положить зелень и пикули кучками, каждую особо, заправленную прованскимъ масломъ и уксусомъ, такимъ образомъ каждый беретъ себѣ салатъ такого сорта, какой любитъ. Можно положить между этимъ салатомъ красной капусты, приготовленной какъ выше сказано.

9. Салатъ изъ картофеля съ селедкой.

Отварить картофель, когда остынетъ, очистить отъ кожи, нарѣзать кусочками на довольно большой салатникъ картофеля, взять цѣлую селедку съ молокою, не мочить, а очистить отъ костей, изрубить, смѣшать съ картофелемъ, прибавить туда корвишоновъ или соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, срубленную мелко луковичу; полить все это уксусомъ, двумя полными ложками прованскаго масла, посыпать немного перцемъ и вымѣшать хорошенько.

10. Салатъ маіонезъ.

Очень красиво выглядит салатъ изъ зелени, поданный въ такомъ видѣ, какъ онъ былъ вынутъ изъ формы. Взять 4 морковни, 2 свеклы, 10 картофелинъ, все это очистить, нарѣзать маленькими кубиками, и каждую овощъ особо отварить. Кромѣ того отварить тоже зеленаго горошку и мелкихъ бѣлыхъ бобовъ. Нарѣзать 10 маринованныхъ въ уксусѣ корвишоновъ и столько же маринованныхъ грибовъ. Четверть кочня красной капусты начинковать, обдать кипяткомъ, отлить, посолить и полить уксусомъ. Все это вымѣшать вмѣстѣ. На форму, вмѣщающую въ себѣ 4 стакана воды, распу-

стать 3 листочка желатина въ полу стаканѣ воды, когда простынетъ, влить подъ стаканъ прованскаго масла; рюмку очень крѣпкаго уксусу и забивать на маіонезъ. Когда хорошо будетъ взбито, вымѣшать со всемъ салатомъ, положить въ форму и вынести на ледникъ. Чѣмъ болѣе прованскаго масла, тѣмъ вкуснѣе.

Хозяйственные советы из опыта.

1. Какъ во французскія клецки, такъ и во всё пирожныя, въ которыя употребляется пѣна, надо всегда класть заранее муки, и послѣдней, хорошо просѣянной, слегка посыпать, тогда все будетъ рыхлѣе.
2. Чтобы телячьи, рубленныя котлеты, были рыхлы и нѣжны, надо послѣ того, какъ все принадлежащее къ заговленію ихъ положено, вымѣшивать руками съ полъ часа, какъ тѣсто, и на 3 фунта телятины, добавлять 1 фунтъ свѣжей, жирной свинины.
3. Если случайно маіонезовый соусъ изъ желтковъ свернется, и желтки станутъ отдѣляться отъ прованскаго масла, можно его исправить слѣдующимъ способомъ: взять 1 или 2 сырыхъ желтка, растереть ложкой, прибавляя по немногу свернутаго соуса, пока все не вымѣшается до ровности и прибавить лимоннаго соку.
4. Рыбы заливать простуженнымъ отваромъ изъ корней, положенныя въ горячей—лопаются.
5. Чтобы селедки были очень нѣжны, мочить ихъ 2 часа въ водѣ, а послѣ нѣсколько часовъ въ молоко.
6. Чтобы индѣйка потеряла свойственный ей запахъ, котораго многіе не любятъ, вложить въ середину кусочекъ имбиря.
7. Большихъ цыплятъ зарѣзать днемъ или двумя раньше, и пока теплые, ошипать, оставляя перья на крыльяхъ и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ / или на

могутъ такъ висѣть нѣсколько дней, и будутъ нѣжны какъ каплуны. Курочки вкуснѣе пѣтушковъ.

8. Для всякаго кухоннаго употребленія мука должна быть сѣяная, этого требуетъ поварское искусство.
9. Пышки, хворостъ и всякое жареное тѣсто жарить на фритюрѣ, тогда оно не подгораетъ и очень вкусно; если же жарить на свининомъ, внутренномъ жирѣ, то надо влить въ горячій жиръ рюмку спирта, чтобъ отнять дурной запахъ.
10. Лукъ, употребляемый для кушаній, надо прежде обдать кипяткомъ, или испечь заранее подъ плитой, иначе онъ тяжело переваривается желудкомъ, и не здоровъ.

ЗАМѢНЪ ВѢСА НА МѢРУ

приспособленный для ежедневнаго кухоннаго употребленія.

Чтобы облегчить хозяйкамъ вѣшаніе всѣхъ предметовъ, входящихъ въ составъ обѣда, безъ чего главнымъ образомъ тѣсто и пирожное могутъ испортиться, — подаю здѣсь замѣнъ фунта и частей его на мѣру, что приходится исполнять гораздо легче.

Одинъ фунтъ мелкаго сахара равняется двумъ стаканамъ, затѣмъ полъ фунта—одному стакану. Ложка сахара равняется 4 лотамъ. Стаканъ масла равняется полъ фунту; надо, затѣмъ, по этой мѣрѣ, запастись горшечкомъ, такъ какъ стаканомъ не ловко отмѣривать, напр. горячее топленое масло.—Ложка масла равняется 4 лотамъ. Что касается муки, то 2 полные стакана составляютъ полъ фунта, ложка муки равняется двумъ лотамъ. Муку, однакоже, если въ большомъ количествѣ, лучше всегда отвѣшивать.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

ОТДѢЛЕНИЕ I.

Супы.

	Стран.
1. Супъ изъ говядины или бульонъ чистый	1
2. Бульонъ	2
3. Супъ изъ телятины, курицы или утки	—
4. Бульонъ темный (румянаго цвѣта)	3
5. Супъ à la Julienne	—
6. Бульонъ съ подправкой	4
7. Лѣнныя щи	—
8. Супъ пюре съ курицею	—
9. Круляникъ	5
10. Борщъ чистый	—
11. Борщъ со сметаною	6
12. Квасъ для борща литовскаго	—
13. Супъ пюре изъ крапивы	7
14. Супъ изъ помидоровъ	—
15. Супъ изъ помидоровъ съ капустою	8
16. Борщъ подольскій	—
17. Супъ изъ раковъ	9
18. Супъ изъ дичи	—
19. Супъ изъ шавеля	10
20. Супъ съ листьями шавеля	—
21. Супъ изъ гороху	11
22. Супъ изъ спаржи	—
23. Супъ Неаполитанскій	—
24. Супъ à la tortue	12
25. Супъ кровяной изъ утки или поросенка	—
26. Кисляя щи на говядинѣ	13
27. Щи	—
28. Супъ изъ свѣжаго горошка	14
29. Супъ лимонный	—

	Стран.
30. Супъ огуречный (разсолникъ) на почкахъ	16
31. Супъ грибной бѣлый	—
32. Супъ бѣлый Карльсбадскій	15
33. Супъ изъ зелени	—
34. Супъ картофельный	16
35. Супъ пюре картофельный	—

Супы постныя.

36. Супъ грибной	16
37. Супъ изъ рыжиковъ или шампиньоновъ	17
38. Кашка на грибномъ отварѣ	—
39. Овсянка съ изюмомъ и миндалемъ	18
40. Уха	—
41. Супъ постный миндальный	—
42. Супъ изъ пива со сметаною	19
43. Супъ изъ пива	—
44. Затиры или гречневья клецки на молокѣ	—
45. Саго на винѣ	—
46. Холодецъ	20
47. Вотвинья	—
48. Окروشка	21
49. Холодецъ изъ земляники	—
50. Холодецъ изъ черники	—
51. Холодецъ изъ вишенъ	22
52. Холодецъ изъ яблоковъ и груши	—
53. Супъ изъ сливъ	—
54. Супъ пивной холодный	23
55. Супъ изъ молока съ меренгами	—

ОТДѢЛЕНИЕ II.

Разныя прибавленія къ супу.

1. Рисъ	24
2. Макароны	—
3. Кашка	25
4. Клецки французскія	—
5. Клецки французскія безъ пшны	—
6. Клецки французскія на скоро	26
Клецки заварныя	—

	Стр.
8. Клецки нарѣзанныя	26
9. Фрикадельки къ супу	27
10. Фрикадельки въ борщу	—
11. Ушки въ борщѣ	—
12. Фрикадельки изъ жареной телятины	28
13. Фрикадельки изъ рыбы	—
14. Раки начиненные	—
15. Яйца въ мѣстечкѣ	29
16. Яйца начиненныя	—
17. Гренки съ пармезаномъ	—
18. Разные гренки	30

ОТДѢЛЕНИЕ III.

Соусы.

1. Соусъ изъ каперсовъ	32
2. Соусъ темный съ корвионами	—
3. Соусъ бѣлый съ шампиньонами	—
4. Соусъ изъ анчоусовъ или селедокъ	33
5. Соусъ изъ огурцовъ	—
6. Соусъ сѣрый съ изюмомъ	—
7. Соусъ изъ панеля	34
8. Соусъ съ зеленымъ мелкимъ лукомъ	—
9. Соусъ изъ луку (à la Soubise)	—
10. Соусъ съ острымъ лукомъ	—
11. Соусъ голландскій (hollandaise)	35
12. Соусъ лимонный	36
13. Соусъ лимонный красный	—
14. Соусъ бѣлый	—
15. Соусъ грибной	37
16. Соусъ изъ помидоровъ	—
17. Соусъ раковый	—
18. Соусъ сливочный	38
19. Вешемель	—
20. Соусъ изъ соковъ къ пудингамъ	—
21. Соусъ горчичный	—
22. Хрѣнъ со сметаной	39
23. Соусъ татарскій къ холоднымъ кушаньямъ	—
24. Соусъ изъ желтковъ для маюнезовъ	—

	Стр.
25. Соусъ съ ромомъ для пудинговъ и омлетовъ	40
26. Соусъ сабаионтъ	—
27. Какъ готовить горящю	—
28. Масло изъ анчоусовъ	41
29. Свекла	—
30. Подправка къ пикантнымъ соусамъ	—
31. Телячьи спинные мозги	—
32. Жженый сахаръ	42

ОТДѢЛЕНИЕ IV.

Паштеты и тѣсто къ паштетамъ.

1. Тѣсто слоеное для паштетовъ, пирожковъ и пирожного	43
2. Тѣсто полуслоеное на дрожжахъ	44
3. Тѣсто сдобное для пирожковъ	45
4. Тѣсто рассыпчатое	—
5. Паштетъ изъ куропатокъ, дикихъ утокъ, зайцевъ, дроздовъ и разной другой дичи	—
6. Экономическій паштетъ	47
7. Кушанье изъ переднихъ частей зайца въ слоеномъ тѣстѣ	48
8. Паштетъ холодный изъ дичи (pain de gibier)	49
9. Страсбургскій паштетъ изъ печенокъ	50
10. Паштетъ холодный изъ разнаго мяса	—
11. Паштетъ холодный безъ дичи	—
12. Паштетъ холодный изъ гуся	51
13. Паштетъ изъ раковъ	—

ОТДѢЛЕНИЕ V.

Пирожки и пироги.

1. Пирожки	52
2. Пирожки изъ мозговъ въ слоеномъ тѣстѣ	53
3. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ	—
4. Пирожки изъ рассыпчатаго тѣста	54
5. Пирожки жареные въ жиру	55
6. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами	—
7. Пирожки жаренные изъ мяса домашнихъ птицъ	—

	Стран.
8. Пирожки изъ рыбы	56
9. Пирожки въ раковинахъ изъ дососины, угря или шуки	—
10. Пирожки изъ раковъ	57
11. Пирожки постные	—
12. Пирожки изъ грибовъ	—
13. Пирожки со спаржей	58
14. Пирогъ съ говядиною	—
15. Пирогъ съ рыбой	59
16. Пирогъ съ капустой	60
17. Пирогъ съ рисомъ	—
18. Шпакъ кухенъ	—
19. Паштетъ въ кислому тѣстѣ	61
20. Пицца съ мясомъ	62

ОТДѢЛЕНИЕ VI.

Говядина.

Наружные признаки доброты мяса	63
1. Вареная говядина (boeuf au naturel)	—
2. Говядина румяная	—
3. Говядина запеченая	64
4. Говядина на пару	—
5. Говядина тушоновая	65
6. Штуфада	—
7. Штуфада на холодное	66
8. Штуфада заливная	—
9. Холодная говядина изъ бульона	67
10. Гусарское жаркое	—
11. Говядина тушоновая, шингованая яблоками	—
12. Жаркое говяжье на вертелѣ	—
13. Жаркое рубленое	68
14. Вырѣзка английская	—
15. Вырѣзка печеная на вертелѣ съ соусомъ, съ мадерой и трюфелями	69
16. Ростбифъ	—
17. Бифтексъ	70
18. Бифтексъ по гамбургски	71
19. Бифтексъ à la maître d'hôtel	—

	Стран.
20. Говяжьи котлеты «entre côte à la bearnaise»	71
21. Клопсъ	72
22. Клопсъ жареный	—
23. Клопсъ англійскій	73
24. Зразы фаршированныя	—
25. Зразы отбивныя	—
26. Зразы завернутыя, польскія	74
27. Зразы à la Nelson	—
28. Зразы на скоро приготовленныя (à la hâte)	—
29. Зразы французскія (lanquettes de boeuf)	75
30. Соловина	—
31. Языкъ съ сырнымъ соусомъ	—
32. Языкъ соленый съ хреномъ	76
33. Вигосъ изъ остатковъ жаркаго или говяжьихъ съ яблоками	—
34. Вигосъ съ капустой	—
35. Вигосъ литовскій изъ свѣжей капусты	77
36. Колдуны	—
37. Пельмени съ мясомъ	—
38. Гулачъ венгерскій	78
39. Рубцы	—
40. Почки бычьи	79
41. Говядина по способу Радецкаго	—
42. Говяжій жиръ (fritår)	80

ОТДѢЛЕНИЕ VII.

Телятина.

1. Телятина жаркое	81
2. Телятина жаркое въ родѣ дикой козы	82
3. Окорокъ изъ телятины	—
4. Жаркое телятины съ пармезаномъ	—
5. Фрикадо изъ телятины	—
6. Грудинка телячья, фаршированная	83
7. Соусъ изъ грудинки	—
8. Грудинка съ рисомъ	84
9. Рагу изъ жареной телятины	—
10. Вѣнскій шницель	—
11. Шницель отбивныя	—

	Стран.
12. Котлеты телячьи, рубленныя	85
13. Котлеты рубленныя съ бычьими мозгами изъ ма- стальши	—
14. Котлеты въ папильоткахъ	86
15. Котлеты изъ оставшагося жаркаго	—
16. Крокеты изъ оставшагося жаркаго съ поджарен- ною петрушкою	—
17. Телячья головка подъ сѣрымъ соусомъ	87
18. Телячья головка à la vinegrette	—
19. Ножки телячьи заливныя	88
20. Ножки подъ соусомъ	—
21. Ножки телячьи жаренныя	—
22. Котлеты изъ телячьихъ мозговъ	89
23. Жареная печенка	—
24. Печенка тушоная	—
25. Пудингъ изъ печени	90
26. Форшмакъ	—

ОТДѢЛЕНИЕ VIII.

Баранина.

1. Жаркое обыкновенное	92
2. Баранина тушоная со сметаной	—
3. Баранина на вертелѣ	93
4. Баранина приготовленная въ родѣ дикой козы	—
5. Баранье жаркое маринованное	94
6. Котлеты бараньи рубленныя	—
7. Котлеты бараньи обтвинныя	—
8. Грудинка баранья съ рисомъ (или пилавъ)	95
9. Грудинка баранья съ соусомъ изъ помидоровъ	—
10. Грудинка жареная	—
11. Рагу изъ жареной баранины съ крыжовникомъ	—
12. Баранина съ рисомъ	96
13. Пилавъ турецкій	—
14. Бараньи почки	97

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

Свинина.

1. Бузенина	—
-----------------------	---

	Стран.
2. Вырѣзка изъ свинины	99
3. Котлеты свиныя	—
4. Окорокъ горячій	—
5. Окорокъ запеченый	100
6. Сосиски жаренныя съ соусомъ	—
7. Сосиски въ пивѣ	101
8. Сосиски печеныя	—
9. Колбаса ливерная	—
10. Поросенокъ жареный съ фаршемъ	—
11. Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ	102
12. Поросенокъ вареный съ сѣрымъ соусомъ	—
13. Рулетъ изъ поросенка	—
14. Поросенокъ заливной	103
15. Свиныя почки съ мадерою	—
16. Свиныя почки на вертелѣ	104

ОТДѢЛЕНИЕ X.

Рыбы.

Какъ узнавать качество рыбъ	105
1. Щука или судакъ цѣльный съ шампиньоннымъ соусомъ	106
2. Щука тушоная съ зеленью	107
3. Лнь или лещъ, тушонные со шпикомъ и кореньями	—
4. Щука, судакъ или сигъ тушонные съ хрѣномъ	—
5. Щука фаршированная по жидовски	108
6. Щука или сигъ жаренныя на вертелѣ	—
7. Судакъ жареный въ печи со шпикомъ	109
8. Лососина — форель или судакъ въ цѣлости съ майонезомъ	—
9. Майонезъ извѣстный подъ именемъ «provençal»	110
10. Щука фаршированная заливная	—
11. Судакъ, карпъ, лещъ или лнь заливной	111
12. Рыба заливная безъ костей	—
13. Судакъ или окунь съ яйцами	112
14. Судакъ или сигъ съ шампиньонами, названный au gratin	—
15. Судакъ, сигъ или окунь съ голландскимъ соусомъ	113
16. Судакъ, сигъ или окунь по французски	—

	Стран.
17. Судак жареный безъ костей	113
18. Осетрина печеная съ шампиньоннымъ соусомъ	114
19. Осетрина печеная на вертеле	—
20. Вѣлорыбца	115
21. Осетрина и бѣлуга	—
22. Осетрина или щука маринованная	—
23. Щука по турецки	116
24. Угорь жареный съ каперцевымъ или другимъ соусомъ	—
25. Угорь маринованный	—
26. Угорь заливной съ раками	117
27. Карпъ, лещъ или линь съ сѣрымъ соусомъ	—
28. Карпъ на бѣломъ или красномъ винѣ	118
29. Лещъ съ хрѣбомъ и яблоками	119
30. Караси въ сметанѣ	—
31. Сомъ или сигъ подъ бѣлымъ соусомъ	—
32. Лососина	120
33. Лососина маринованная	—
34. Треска	—
35. Линь на холодное	121
36. Зразы рыбныя	—
37. Котлеты изъ рыбы или селедокъ	—
38. Сигъ, судакъ, окуни, караси и разная жареная рыба	122
39. Жареная корюшка	—
40. Селедка жареная съ начинкою	123
41. Селедки маринованныя	—
42. Селедки маринованныя въ родѣ миногъ	124
43. Раки	—
44. Рагу изъ раковъ	—
45. Вивегредъ	125

ОТДѢЛЕНИЕ XI.

Домашнія птицы.

Какъ узнавать хорошія качества домашнихъ птицъ	126
1. Индѣйка печеная съ начинкой	127
2. Заливное изъ индѣйки или каплуновъ	128
3. Индѣйка фаршированная или рулетъ изъ индѣйки	129
4. Рагу изъ печеной индѣйки	—

	Стран.
5. Пулярдка съ анчоусами	130
6. Кушанье изъ курицы или каплуновъ «Volau vent».	—
7. Куриныя грудники съ шампиньонами или трюфелями (Suprême de volaille).	131
8. Maiobезъ изъ пулярдокъ или каплуновъ	132
9. Рагу изъ цыплятъ	—
10. Цыплята жареные на вертеле	133
11. Цыплята жареные въ печкѣ	—
12. Цыплята по вѣнски	—
13. Рагу изъ цыплятъ въ каменномъ горшкѣ	134
14. Рагу изъ цыплятъ съ крыжовникомъ	—
15. Цыплята тушонныя на скоро	—
16. Печенки куриныя или утиныя съ мадерой	135
17. Жаренныя утки	—
18. Рагу изъ печеныхъ утокъ	—
19. Рагу изъ утокъ или куръ съ рисомъ	136
20. Молодыя утки съ итальянской капустой (сафой)	—
21. Гусь жареный съ начинкою	—
22. Кушанье изъ гусиныхъ потроховъ	137
23. Рагу въ раковинахъ «coquilles»	138

ОТДѢЛЕНИЕ XII.

Дичь.

Какъ узнавать хорошее качество дичи	139
1. Дикая коза (серна)	—
2. Заяць	140
3. Фазаны, куропатки и рябчики	141
4. Куропатки тушонныя	—
5. Бекасы и дрозды	142
6. Дикія утки жареныя	—
7. Рагу изъ дикихъ утокъ	—
8. Тетеревъ	—
9. Мелкія птички жареныя	143

ОТДѢЛЕНИЕ XIII.

Зелень, какъ огородная овощь.

Объ употребленіи зелени	144
1. Вѣнникъ	—

	Стр.
2. Свекла	145
3. Зеленые бобы или фасоль	—
4. Турецкие бобы	146
5. Бѣлые бобы съ помидорами	—
6. Зеленый горохъ по французски	—
7. Зеленый горошекъ суповой	147
8. Горохъ сахарный въ стручкахъ	—
9. Рѣпа и кольраби	—
10. Грибы тушенные въ сметанѣ	148
11. Грибы суповые въ родѣ свѣжикъ	—
12. Каштаны жаренные въ маслѣ	149
13. Браунколь съ каштанами	—
14. Цвѣтная капуста	150
15. Артишоки	—
16. Капуста сафой	—
17. Капуста свѣжая, приготовленная какъ кислая	151
18. Тушенная красная капуста	152
19. Кислая капуста	—
20. Кислая постная капуста	—
21. Свѣжая капуста съ яблоками	153
22. Брюссельская капуста	—
23. Капуста фаршированная	—
24. Листья капусты фаршированные	154
25. Картофель	—
26. Картофель молодой варенный безъ воды	155
27. Жареный картофель	—
28. Картофель со сметаною	—
29. Картофель (à la maître d'hôtel)	156
30. Картофель «à la lyonnaise».	—
31. Картофель съ грибами	157
32. Картофель начиненный грибами	—
33. Пышки изъ картофеля	—
34. Картофель съ селедкою	158
35. Purée изъ картофеля	—
36. Картофель по французски	—
37. Морковь	—
38. Рыжки въ маслѣ	160
39. Спаржа	—

	Стр.
40. Спаржа зеленая, приготовленная въ родѣ зеленого горошка	161
41. Шпинать	—
42. Пудингъ изъ шпината	162
43. Щавель	—
44. Крапива или лебеда	—
45. Пирожки для зелени	163

ОТДѢЛЕНИЕ XIV.

Разныя мучныя и яичныя блюда.

1. Блины	164
2. Драчена	165
3. Омлеты	—
Омлетъ со шпикомъ	166
Омлетъ съ ветчиной	—
Омлетъ съ шампиньонами	—
Омлетъ съ щавелемъ	167
Омлетъ съ пармезаномъ	—
4. Макароны итальянскіе съ пармезаномъ	—
5. Итальянскіе макароны по неаполитавски	—
6. Вермишель запеченный съ ветчиной	168
7. Вагрушки	—
8. Пирогъ съ творогомъ или вареньемъ	169
9. Гречневые пирожки	—
10. Пирожки изъ творога	170
Вареники	—
11. Пирожки вареные съ капустою	—
12. Пирожки съ ягодами	171
13. Пирожки съ вишнями	—
14. Пирожки со сливами	—
15. Пирожки съ вареньемъ	—
16. Пирожки съ грибами	—
17. Пирожки съ грибами	172
18. Котлеты изъ картофеля	—
19. Клецки гречневыя	—
20. Клецки съ грушами и сливами	173
21. Клецки саксонскія со свѣжими грушами	—
22. Клецки баварскія	174
23. Пирожки съ вареньемъ изъ шампиньоновъ	—

	Стран.
24. Рись по голландски съ помидорами	174
25. Рись съ шафраномъ по итальянски	175
26. Пряженцы	—
27. Каша на грибноуь бульонѣ	176
28. Каша пшениная запеченая	—
29. Каша гречневая круглая	177
30. Каша ячневая	—
31. Яйца выпускныя на маслѣ	—
32. Яйца выпускныя на укусь	—
33. Яйца въ смятку (à la coque)	178
34. Яичница	—
35. Постныя макароны	—

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

Пудинги, шарлотки и т. п.

1. Блины съ вареньемъ, яблоками и творогомъ	179
2. Пудингъ изъ блиновъ	180
3. Пудингъ изъ блиновъ съ яблоками	—
4. Оладіи безъ дрожжей	181
5. Пудингъ изъ сухарей	—
6. Пудингъ заварной	182
7. Пудингъ изъ чернаго хлѣба	—
8. Омлетъ бисквитный съ вареньемъ	183
9. Пудингъ бисквитный	—
10. Пудингъ изъ веришеля	—
11. Пудингъ земляничныи	184
12. Пудингъ изъ лимоновъ или апельсиновъ	—
13. Омлетъ лимонный (soufflet)	—
14. Пудингъ шоколадный	185
15. Пудингъ изъ сметаны	—
16. Пудингъ шафранныи	—
17. Пудингъ изъ рису	186
18. Пудингъ миндальныи съ рисоу	—
19. Пудингъ изъ рису со свѣжими фруктами	187
20. Пудингъ изъ рису съ яблоками	—
21. Суфле изъ рису	188
22. Пудингъ краковскій	—
23. Пудингъ изъ изюма и миндаля	—

	Стран.
24. Пудингъ изъ кислаго тѣста (пеа)	189
25. Оладья	—
26. Заварныя пышки	190
27. Пирожки съ вареньемъ	191
28. Гренки съ виноу	—
29. Гренки съ вареньемъ	—
30. Булочки начиненныя вареньемъ	—
31. Яблоки жареныя въ тѣстѣ	192
32. Яблоки въ размочатомъ или въ слоеномъ тѣстѣ	—
33. Пирожное изъ яблоковъ на блюду	193
34. Шарлотка изъ печеныхъ яблоковъ	—
35. Шарлотка изъ яблоковъ въ размочатомъ тѣстѣ	—
36. Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками	194
37. Шарлотка изъ яблоковъ съ сухарями	—
38. Пирожное изъ яблоковъ, варенья и меренговъ	195
39. Яблоки съ пѣною	—
40. Яблоки съ кремомъ	196
41. Завернутое тѣсто съ яблоками или вѣвскій струдель	—
42. Завернутое тѣсто (струдель) на дрожжахъ съ творогомъ или макомъ	197
43. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками	—
44. Суфле изъ яблоковъ	198
45. Тортъ яблочныи	—
46. Пудингъ изъ греческихъ орѣховъ	199
47. Пудингъ заварной изъ шоколада	—
48. Пудингъ англійскій Plum pudding	200
49. Гренки изъ рису съ абрикосами	—
50. Пудингъ изъ ягодъ въ салатникѣ	201
51. Суфле изъ земляники или малины	—
52. Печеныя яблоки со сливками	202

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

Сладкія холодныя кушанья кремъ и желе.

1. Кремъ изъ яблоковъ со сливками изъ формы	203
2. Кремъ изъ яблоковъ изъ формы	—
3. Битыя яблоки со сливками	204
4. Даровый пироу	—

	Стран.
5. Саго со взбитой сметаной	205
6. Саго изъ формы	—
7. Макъ съ булкой	—
8. Кисель миндальный съ рисомъ	206
9. Рисъ съ пуниемъ	—
10. Рисъ со взбитыми сливками или сметаною	207
11. Пирожки съ фруктами	—
12. Пирожки со сливами	—
13. Холодная каша съ орѣхами	208
14. Каша пуховая съ соусомъ	—
15. Каштаны съ битыми сливками	—
16. Меренги со сбитыми сливками	209
17. Пирожки съ кремомъ	—
18. Испанскій пирогъ	210
19. Кремъ изъ сливокъ	—
20. Желтый миндальный кремъ	211
21. Кремъ изъ апельсина со сливками	—
22. Кремъ шоколадный	212
23. Кремъ изъ сливокъ съ шоколадомъ	—
24. Кремъ шоколадный, вареный	—
25. Кремъ кофейный или сливочный	213
26. Экономическій кремъ	—
27. Кисель миндальный, постный	214
28. Сливочный кисель	—
29. Кисель изъ клюквы	215
30. Кисель изъ ягодныхъ соковъ	—
31. Молочко	—
32. Blanc manger или миндальное желе	216
33. Постное миндальное желе или миндальный кисель	217
34. Кремъ изъ ягодъ	—
35. Кремъ изъ земляники или малины	—
36. Кремъ изъ персиковъ	—
37. Кремъ изъ винограда	218
38. Кремъ изъ пунша	—
39. Кремъ апельсиновый	219
40. Кремъ въ видѣ мороженого съ вареньемъ	—
41. Желе малиновое	—
42. Желе ананасное	—

	Стран.
43. Желе лимонное	220
44. Желе апельсиновое	—
45. Желе изъ вина или пунша	222
46. Холодный кофе подъ названіемъ неаполитанскій .	—
47. Мороженное безъ машинки (plombière)	223
48. Объ употребленіи рыбаго клея и желатина	—

ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

Компоты.

1. Компотъ изъ яблоковъ	224
2. Компотъ изъ грушъ	225
3. Компотъ изъ абрикосовъ и персиковъ	—
4. Компотъ изъ сливъ	—
5. Компотъ изъ апельсиновъ	—
6. Компотъ изъ вишенъ	226
7. Компотъ изъ черныхъ черешней	—
8. Компотъ изъ крыжовника	—
9. Macedoine изъ фруктовъ	227
10. Macedoine изъ ягодъ	—
11. Macedoine изъ апельсиновъ	—
12. Компотъ изъ чернослина	228

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

1. Салаты	229
2. Французскій способъ приготовленія салата	—
3. Андивъ и цикорій	230
4. Салатъ изъ красной капусты	—
5. Салатъ изъ моркови	—
6. Салатъ изъ сельдерея	231
7. Салатъ изъ яблоковъ съ анчоусами	—
8. Салатъ изъ разной зелени и пикулей	—
9. Салатъ изъ картофеля съ селедкой	232
10. Салатъ маіонезъ	—
Хозяйственные совѣты изъ опыта	233

СПИСОКЪ КНИГЪ

которыя можно приобрести чрезъ нашу контору съ разсрочною:

ЗАГЛАВІЕ.	Условіе разсрочки.	Цѣны сочиненій			
		безъ дост.		съ перес.	
		Руб.	Коп.	Руб.	Коп.
1. Бѣлинскаго сочин. 12 томовъ	При подпискѣ залого 2 р. и при полученіи каждаго тома по 2 р., пока стоимость полнаго изданія неоплатител.				
		15	—	20	—
2. Григоровича сочин. 10 томовъ	тоже	15	—	20	—
3. Гончарова сочинен. 8 томовъ	тоже	12	—	16	—
4. Достоевскаго соч. 14 томовъ	При подпискѣ залого 3 руб. и при полученіи каждаго тома 3 руб.	30	—	40	—
5. Толстаго, Л., соч. 11 томовъ	При подпискѣ залого 2 р. и при полученіи каждаго тома 2 руб.	16	50	20	—
6. Тургенева сочинен. 10 томовъ	тоже	15	—	20	—
7. Карновичъ Е., 1) Любовь и корона, 2) Мальгійскіе рыцари, 3) Очерки нашихъ по- рядковъ, 4) Очерки и разказы изъ старин. быта и 5) Самозван- цыя дѣти. 5 томовъ .	тоже	11	50	15	—
8. Некрасова сочинен. 1 томъ	безъ разсрочки.	3	—	4	—
9. Добролюбова соч. 4 тома	При подпискѣ залого 2 р. и при полученіи каждаго тома 2 руб.	6	—	8	—
10. Жуковскаго сочин. 6 томовъ	тоже	9	—	12	—

Съ требованіемъ просимъ обращаться въ Книжно-Музыкаль-
ный магазинъ В. ЭРИКСОНЪ и К^о, въ С.-Петербургѣ,
по Вознесенскому пр., № 22. <http://kulinarniy-lavazh.pw/dorev.html>

Кромѣ означенныхъ авторовъ отпускаются на тѣхъ же условияхъ и
другія сочиненія. <http://maretz-kulinarniy.narod.ru/>