

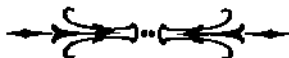
Общество распространения между образованными женщинами
практическихъ знаній.

Никитскій бульварь, собств. домъ, № 13.



ЗАПИСКИ ПО КУРСУ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ.

8-е изданіе.



МОСКВА.

ТИПОГРАФІЯ Г. Г. АРАЛОВА
МОСКВА, ТВЕРСКАЯ УЛИЦА, № 13

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

Предлагаемыя записки отнюдь не представляют поваренной книги и издаются лишь, какъ необходимое пособіе ученицамъ кулинарной школы, замѣняющее ежедневныя записыванія рецептовъ. Кроме того, имѣя эти записки, каждая ученица и по окончаніи курса можетъ возстановить въ памяти всю программу въ томъ видѣ, какъ она проходила въ школѣ.

Программа поварского отдѣла.

А. Предварительныя свѣдѣнія

	Стран.
Терминологія кухни	1
Основныя правила и приемы приготовления кушаній . . .	3
Наименованіе рыбъ и грибовъ; различные виды ихъ употребленія.	10

В. Завтраки.

Сосиски съ капустнымъ соусомъ	13
Судакъ по польски	13
Шпинатъ съ пащотомъ	14
Қолдуны съ рисомъ и яйцами.	14
Пшенникъ.	14
Кулебяка съ ливеромъ.	14
Фаршъ изъ ливера.	15
Печенка въ сметанѣ.	15
Вареники съ творогомъ	16
Макароны	16
Почки подъ соусомъ.	16
Тефтеля по гречески.	17
Макароны съ фаршемъ.	17

С. 12 Домашнихъ обѣдовъ.	18
----------------------------------	----

Д. 40 обѣденныхъ меню	26
---------------------------------	----

Кушанья, входящія въ меню обѣдовъ, по отдѣламъ.

Закуска.

Салатъ Оливье.	85
------------------------	----

	Стран.
Фаршированная курица.	143
Сыръ изъ дичи.	144
Форшмакъ	145
Винегретъ постный	105
Сандвичи	141
Селедка.	141
Омлетъ съ ветчиной.	141

I. С У П Ы.

а) Супы чистые или французскіе.

Консоме съ пашотомъ.	110
„ „ борщикъ	53
Лапша	29
Супъ итальянскій	78
„ рояль	69
„ жульенъ.	40
„ потофе.	34
„ о шу	61
„ прентаньеръ.	62
„ селестинъ	46
„ картофельный	73
„ съ клецками	38
„ „ фрикаделью	52
„ „ пельменями	86

б) Супы пюре.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.	60
„ „ „ дичи.	90
„ „ „ куръ или á la reine.	68
„ „ „ томатовъ	93
„ „ спаржи.	38
„ „ зеленого горошку	71
„ „ перловыхъ крупъ или crème d'orge.	59
„ „ картофеля	110
„ „ разныхъ кореньевъ.	55

с) Супы заправочные.

Супъ бискъ	60
„ тортю.	85
Похлебка	73

d) Разсолыіны.

	Стран.
Разсолыінык по польски.	88
„ изъ почекъ.	42
Солынка по польски.	44

e) Щи.

Щи кислыя	88
„ изъ разсады	91
„ зеленыя.	31
„ лѣнывыя	48
Борщъ малороссійскій.	57

Уха.	75
--------------	----

f) Холодные супы.

Ботвинья	82
Окрошка.	80

II. П И Р О Г И.

a) Пирогы изъ кислого тѣста.

1) <i>Печенье</i> : ватрушки	48
кулебячки	36
саечки.	29
растеган съ рыбой	44
новотроицкіе растеган	75
варшавскіе.	52
2) <i>Жареныя</i> : площадные.	62
растворчатые	87
пончки.	84

b) Пирогы изъ сдобнаго тѣста.

Гребешки.	64
Колбовые	42

	Стран.
Корзиночки.	69
Ватрушки.	32
Блинчатые.	79
Съ грибами	103

с) Пироги изъ слоенаго тѣста.

Слоеные пирожки.	34
Книжечки.	38
Буше	56
Вольованы.	56
Печерскіе	61
Риссолики.	46
Стружки.	61

д) Кулебяни.

Кулебяка изъ кислаго тѣста.	40
Блинчатый пирогъ	73
Курникъ	66

Крокеты.

Крокеты изъ бешамеля.	
" " картофеля.	111

Ф а р ш и.

Фаршъ изъ говядины или телятины съ яйцами.	30
" " риса	42
" " капусты	34
" " рыбы и визиги	44
" " ливера.	111
" " яиць съ зеленымъ лукомъ	111
" " моркови	111
" " грибовъ свѣжихъ или сухихъ.	111

Гренки и крупеникъ.

Стран.

Гренки съ сиромъ	54
„ мелкіе изъ хлѣба.	59
„ пай	71
„ дьябли.	71
Крупеникъ.	88
Гречневая каша.	57

III. М Я С Н Ы Я.

Бефъ а-ля модъ	41
„ бульи	59
„ а-ля Строгановъ	46
„ брезе.	30
Говядина по-неаполитански.	77
„ тушеная по-клубски.	61
„ тушеная	111
Штуфать съ макаронами.	54
Солонина съ пюре картофельнымъ.	61
Буженина.	79
Жигу бретонъ	59
Ростбифъ съ крокетами	51
Филе годаръ.	64
„ паризьенъ.	35
Лангетъ.	81
Антрекотъ по польски	74
Бифштексъ	84
Салатъ Оливье	85
Румштекъ съ мозгами à la moëlle.	43
Клопсы по англійски.	56
Телятина жареная.	90
Рулетъ фаршированный.	67
Зразы по-польски	71
Голубцы по-польски.	82
Шницель по-вѣнски	45
Паровыя котлеты	58
Пожарскія котлеты	58
Отбивныя телячьи котлеты, соусъ изъ шампиньоновъ.	80
Ланцовскія котлеты	52
Бараньи котлеты отбивныя.	112
Охотничьи котлеты	49
Скобелевскіе битки	37
Долгоруковскіе битки.	70
Свинья отбивныя котлеты.	79
Оленье мясо.	89
Поросенокъ съ кашей.	147
Битки въ сметанѣ.	32
Зяецъ.	89

IV. С О У С А.

	Стран.
Маренго изъ куръ	88
Соте изъ дичи или зайца	49
Сальме изъ дичи или куръ.	79
Фрикасе изъ куръ	53
Марешаль изъ куръ или дичи.	86
Куры паровыя съ эстрагономъ	39
Мозги соусъ пиканъ	47
Телячья грудинка а-ля кремъ	33
Пилавъ изъ телятины.	63
Телячьи ножки	111
Печенка въ сметанѣ	15
Телячья головка	142
Рагу изъ телятины.	32

V. ЖАРЕННЫЯ ПТИЦЫ.

Жареная дичь	56
Жаренныя куры, цыплята.	74
Утка съ яблоками.	65
Гусь съ капустой.	72
Жареная индѣйка.	69

VI. Р Ы Б Н Ы Я.

Паровая рыба, соусъ скюремъ и раковий.	94
Разварная рыба.	82
Фаршированная рыба	92
Севрюга по-русски	51
Судакъ въ кокиляхъ.	63
„ Орли	44
„ марешаль	43
„ кольберъ	67
Соте изъ судака	57
Котлеты изъ судака.	67
Жареный судакъ	67
Разварная корюшка	112
Московская солянка.	90

VII. МАЮНЕЗЫ И ЗАЛИВНЫЯ.

Маюнезъ изъ дичи или куръ	84
„ „ рыбы.	76

	Стран.
Заливная рыба, соусъ гартаръ.	87
Заливной поросенокъ	94
Заливной языкъ.	146

VIII. З Е Л Е Н Ь.

Горошекъ по-английски, а l'anglaise	41
Пудингъ изъ овощей или картофеля	97
Фаршированная рѣпа	37
Фаршированные томаты	35
Спаржа и фасоль	112
Цвѣтная капуста, соусъ голландскій.	30
Кочанъ фаршированный.	39

IX. С Л А Д К І Я.

Тортъ орѣховый.	128
„ изъ чернаго хлѣба съ кремомъ.	91
„ съ каймакомъ	124
Бенье о помъ съ сиропомъ.	33
Вафли шоколадныя	38
Запеканка рисовая.	74
Блинчики	63
Кухенъ мучной	112
Рись императрисъ	47
Трубочки миндальныя	51
Оладьи	93
Петиту и профитроль.	60
Тарталетки съ яблоками.	124
Пудингъ кабине	55
„ изъ хлѣба	112
„ „ саго и крупъ	70
Воздушный пирогъ.	43
Шарлотъ	56
Гурьевская каша	84

X. ЖЕЛЕ И КРЕМЫ.

Желе лимонное и апельсинное.	58
Муссъ лимонный, апельсиновый или ягодный	95

	Стран.
Самбукъ яблочный	40
Суфле миндальное	102
Кремъ сливочный	91
„ брюле въ чашкахъ.	58
Пудингъ дипломатъ	35
„ Нессельроде	66

XI. МОРОЖЕНОЕ И МОСКОВИКЪ.

Мороженое сливочное съ ванилью.	45
„ шоколадное и кофейное	89
„ фруктовое и ягодное	72
„ фисташковое и орѣховое	45
Пломбиръ сливочный.	86
Московикъ лимонный	97
Пуншъ glacé.	80
Парфе сливочное и ягодное	41
Блапманже.	87
Парфе орѣховое.	81

XII. Вегетарианскіе обѣды.

С У П Ы.

Щи съ грибами.	96
Грибной супъ съ ушками.	97
Разсолъникъ.	108

С У П Ы П Ю Р Е

Пюре изъ фасоли	98
Пюре изъ цвѣтной капусты	101
Пюре изъ картофеля.	100

Ж А Р Е Н О Е.

Картофельныя котлеты	96
Рисовыя котлеты.	99
Голубцы съ рисомъ	100
Сырники.	104

З Е Л Е Н Ь.

	Стран.
Пудингъ изъ овощей	97
Бѣлые грибы въ сметанѣ	98
Земляная груша въ клярѣ, соусъ томать	99
Фаршированная рѣпа	102
Картофель съ шампиньонами	102
Фаршированные томаты	104
Борщикъ съ пашотомъ	101

Постные обѣды.

ЩИ И СУПЫ ПОСТНЫЕ.

Борщъ со снятками	106
Лапша съ грибами	105
Похлебка съ грибами	108
Супъ пюре изъ гороха съ гренками	106

ПИРОГИ ПОСТНЫЕ.

Пирожки съ капустой	99
-------------------------------	----

ПОСТНЫЯ КУШАНЯ.

Солянка на сковородкѣ	109
Судакъ жареный	107
Фаршированная рыба	198
Лецъ съ кашей	108
Котлеты картофельныя, соусъ грибной	107
„ рисовыя, соусъ кислосладкій	107

ПОСТНЫЯ СЛАДКІЯ.

Муссъ изъ апельсиновъ	99
Кисель клюквенный	98
Оладьи съ яблоками	93
Бланманже	109
Компотъ	68
Компотъ изъ апельсиновъ	110
Левашники	110
Пирогъ съ черносливомъ	101

Е. Программа отдѣла печеній, заготовокъ и квасовъ.

I. Х Л Ъ Б Ы.

Стран.

Баранки сдобныя	132
Французскій хлѣбъ	148
Розаны	148
Вѣсовой хлѣбъ и сайки	148
Коржики на сметанѣ	142
Московскія или сахарныя баранки.	148

II. ТОРТЫ И РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Тортъ съ каймакомъ	124
„ масседуанъ	139
„ калачъ	125
„ орѣховый.	128
„ шоколадный	145
Заварное тѣсто „шу“	121
Константиновское печенье	121
Эклеры	121
Песочное (Александровское) тѣсто	124
Пти-фуръ	125
Брѳошь	122
Плюшки и сухари	118
Куличъ заварной	131
Пирожки д'Артуа	128
Яблоки въ полуслойкѣ	133
Слойка изъ кислаго тѣста	133
Пальмира	129
Пирожки Мадслень или тортъ альдейчъ	130
Легкія трубочки.	130
Кексъ англійскій	130
Бисквита къ шоколаду	139
Выборгскій крендель	146
Вѣнскій хворостъ	142
Миндальное печенье.	120
Кофейное печенье patence.	138
„ „ epaulettes de dames.	138
Соленое печенье.	149
Безе заварное, мягкое.	126
Струдель.	77

	Стран.
Пасха	136
„ шоколадная	136
Простокваша	132
Варенець	137

Ш. П Р Я Н И Қ И.

Пряники мятные	139
--------------------------	-----

IV. Б Л И Н Ы.

Блины на содь	127
Красные	127

V. К О Н Ф Е К Т Ы.

Каштаны глазе и дегизе	134
Грецкіе орѣхи въ карамели	117
Тянучка сливочная	142
Грильязъ миндальный	129
Клюква въ сахарѣ	135
Мессинскія конфекты	150
Абрикосовый патъ	150
Пельмени изъ абрикосоваго пата	150
Сливочной помадка	133

VI. ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЪ, ВАРЕНЬЕ.

Яблочный мармеладъ и желе	117
Варенье изъ апельсиновъ и лимоновъ	118
Варенье и желе изъ айвы	135
Цукаты изъ арбуза и дыни	123
„ „ лимоновъ и апельсинъ	149
Варенье изъ малины	116
„ „ сливъ	116
„ „ кизилия	129

XII. З А Г О Т О В К И.

Маринованіе рыбы	127
„ ягодъ	122
„ брусники	120
„ грибовъ	116

XVI.

	Стран.
Сушка грибовъ	116
Соленіе огурцовъ	120
Корнишоны	119
Рубленая капуста	137
Шинкованная капуста	137
Томаты, горошекъ, фасоль, шпинатъ, щавель	140
Пикули	128
Моченныя яблоки	125
Красная капуста	127
Соленіе мяса и языковъ	132

VIII. К В А С Ы.

Квасъ сухарный	126
„ яблочный	121
„ клюквенный	135
„ лимонный	119
Кислыя щи	150

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЯ СВѢДѢНІЯ.

1) Терминологія кухни.

Бень-Мари (bain marie). Паровая кастрюля, т.-е. сковорода, наполненная горячей водой, въ которую ставятъ кастрюлю съ супомъ, соусомъ или чѣмъ-нибудь другимъ, чтобы блюдо не кипѣло, но было горячеш.

Брезъ. Жиръ, снятый съ бульона или полученный изъ пѣны: такой жиръ содержитъ въ себѣ нѣкоторое количество воды.

Брезеровать. Довести что-либо до готовности въ брезѣ.

Бѣлая панировка. Истолченный и просѣянный бѣлый хлѣбъ, употребляемый для панировки болѣе нѣжнаго мяса, какъ-то: домашней птицы, дичи.

Бѣлая пасеровка. Мука, поджаренная на маслѣ до горячаго состоянія, но не измѣнившая своего цвѣта. Такая пасеровка употребляется для бѣлыхъ соусовъ.

Высадить. Сгустить, выпарить.

Высадить на-нѣтъ. Совершенно сгустить—выпарить.

Глясъ. То же самое, что и фюме.

Деми-глясъ, т.-е. полуглясъ, или бульонъ менѣе крѣпкій, высаженный только на половину.

Загрatenить Придать корочку

Загласировать. Сдѣлать блестящимъ.

Заолеровать. Придать румяный цвѣтъ.

Запанировать. Обвалить.

Запасеровать Поджарить, довести что-либо до готовности, не подвергая сильной температурѣ, чтобы не образовалось корочки; пасеровать можно муку, овощи, зелень, но только не мясо, относительно котораго этотъ терминъ не примѣняется.

Заправить. Прикрѣпить при помощи иглы ножки и крылышки птицы къ туловищу, для того, чтобъ птица имѣла хорошую форму.

Затянуть. Закрѣпить, положить птицу или дичь въ кипятокъ и отставить на край плиты, чтобъ не кипѣло. Это дѣлается для того, чтобъ закрѣпить мясо.

Зачистить. Отдѣлить мясо отъ костей, лишняго жиру и сухожилий.

Корбульонъ. Бульонъ, сваренный изъ костей какой-либо птицы или рыбы, съ прибавкою кореньевъ и пряностей.

Красная панировка. Истолченные и просѣянные сухари, употребляемые для панирования болѣе грубаго мяса, а именно: говядины, свинины, баранины.

Красная пасеровка. Мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ. Употребляется для темныхъ соусовъ.

Лезонъ. Связь; состоитъ лезонъ изъ желтковъ, сливокъ и масла, а иногда однихъ только желтковъ. Употребляется для заправки суповъ пюре и бѣлыхъ соусовъ.

Накатить. Залить что-либо водою.

Накорбовать. Сдѣлать надрѣзы.

Обланжировать. Ошпарить.

Отколеровать. Профильтровать.

Оттянуть. Очистить, просвѣтлить что-либо, сдѣлать прозрачнымъ.

Офламбирить. Опалить.

Перетянуть. Ожарить. Просвѣтлить вторично, если плохо очистилось въ первый разъ.

Припустить. Довести что-либо до готовности въ собственномъ соку.

Проварить. Довести что-либо до готовности, не кипятя.

Продѣлать. Хорошенько промѣшать что-либо.

Фритюръ. Чистый жиръ безъ примѣси воды.

Фюме. Крѣпкій бульонъ, вываренный изъ кости и мясныхъ сухожилий до густоты крѣпкаго желе.

Холодная пасеровка. Мука, растертая на столѣ съ кусочкомъ масла и поэтому имѣющая видъ рассыпчатаго тѣста. Кладется въ такіе соусы, гдѣ требуется малое количество муки, для данія соусу легкой связи. Такая пасеровка называется *холодной*, въ отличіе отъ горячей, которая готовится на плитѣ.

2) Основные правила и приемы приготовления кушаний.

1. О приготовлении бульона.

На чистые супы и пюре слѣдуетъ брать лопатку, подберокъ и кострець. На щи и заправочные супы идетъ кострець, толстый край и грудинка. На человѣка требуется для чистыхъ суповъ $\frac{3}{4}$ ф., на заправочные супы и пюре по $\frac{1}{2}$ ф.

Для оттяжки рубится немного мяса безъ жиру, прибавляется одинъ или два бѣлка, рубленныя куры или дичь—преимущественно рябчикъ, наливается 1 стаканъ воды. Этой массой оттягиваются всевозможныя консоме и фюме.

На *бифти* или бульонъ для больныхъ и дѣтей берется гривенка отъ шеи, рѣжется мелкими кусками, набивается плотно въ бутылку, завязывается чистой тряпкой, ставится на паръ (въ кастрюлю съ кипящей водой) и варится отъ 4—5 часовъ. Лезонъ заготавливается для всѣхъ пюре, а подправка—для русскихъ суповъ (щей, похлебокъ, разсольниковъ, борщу). Лезонъ дѣлается изъ желтковъ, сливокъ и сливочнаго масла. Для подправки берется мягкая мука и холодная вода. При приготовленіи и употребленіи лезона слѣдуетъ принимать предосторожность, чтобъ онъ не заварился. Лезонъ нельзя выливать въ кипящій супъ, а прежде влить *въ лезонъ* немного горячаго супа и затѣмъ смѣшать съ остальнымъ бульономъ и потомъ уже *никакъ не кипятить*.

2. О приготовленіи кнели.

Кнель готовится изъ куръ, дичи, телятины и рыбы. Въ мясную кнель кладется бѣлокъ, а въ рыбную бѣлка можно не класть. Соль прибавляется послѣ всего, потому что иначе сливки не могутъ хорошо соединиться съ мясомъ. Твердою кнель

бываетъ, когда она плохо выбита и мало сливокъ. Если кнель послѣ пробы окажется слишкомъ тверда, въ нее надо прибавить сливокъ; если же слишкомъ рыхла—то бѣлокъ.

3. О тѣстѣ.

Подъемъ тѣста зависитъ отъ качества дрожжей и температуры. Узнать хорошія дрожжи можно при постановкѣ тѣста: если на поверхности тѣста при постановкѣ покажется пузырь—значитъ дрожжи хороши; если же нѣтъ, то надо принять предосторожности—поставить тѣсто въ болѣе теплое мѣсто или прибавить еще дрожжей. Слойку можно приготовить изъ кислаго и изъ прѣснаго тѣста. Разница въ приготовленіи заключается, главнымъ образомъ, въ количествѣ масла: если слойка прѣсная, то берется 1 фунтъ масла на 1 фунтъ муки, и прибавляется лимонъ или уксусъ; для слойки на кисломъ тѣстѣ кладется $\frac{1}{2}$ ф. масла и не прибавляется кислоты.

Тѣсто можно заготовлять также на нѣсколько дней, при чемъ держать его слѣдуетъ на холоду.

4. О количествѣ мяса.

Для жаренаго и тушенаго мяса требуется по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка. Для котлетъ или другихъ рубленыхъ блюдъ по $\frac{1}{4}$ ф. на человѣка. Для жаренаго мяса идетъ филей или филейный затылокъ; для тушенаго—кострець и тонкій край; для рубленыхъ кушаній—огузокъ.

Мясо для бульи берется отъ костреца и опускается въ кипящую воду, чтобы заварить мясной бѣлокъ и сохранить сокъ въ мясѣ, которое черезъ это получится сочнѣе.

Крупная птица: гуси, индѣйка, утка, жарятся просто; дичь слѣдуетъ шпиговать; серну, зайца и лося держать нѣсколько дней въ маринадѣ, затѣмъ шпигуютъ, чтобы жаркое не получилось сухимъ.

5. О приготовленіи рыбы.

Осетрину и севрюгу, прежде чѣмъ варить, слѣдуетъ, очистивъ, ошпарить кипящей водой. Если рыба мороженая, ее наливаютъ холодной водой и держатъ до тѣхъ поръ, пока не оттаеетъ совершенно, затѣмъ очищаютъ отъ шиповъ и кожи и варятъ до полной готовности на среднемъ огнѣ въ соленой водѣ.

Если рыба предназначается для заливного, ее надо вынуть изъ воды и хорошо остудить. Для приготовления паровой рыбы, ее слѣдуетъ ошпарить кипящей водой, очистить отъ шиповъ и кожи, нарѣзать кусками и цѣлую положить въ котелокъ, прибавить лимону, бѣлаго вина и сливочнаго масла. На этомъ *брезъ* заправить соусъ *сюпремъ*. Чтобы узнать готова ли рыба, ее надо проколоть лучинкой: если рыба сыра, то лучинка не проходитъ, если же рыба становится совершенно упругой и лучинка проходитъ легко, то рыба готова.

Для *жаренія* крупная рыба ошпаривается, очищается отъ кожи, шиповъ, нарѣзывается кусками, панируется въ яйца и сухаряхъ, жарится, какъ антрекоты, на раскаленной сковородѣ въ фритюрѣ или русскомъ маслѣ.

6. О соусахъ и фюме.

Основаніемъ всѣхъ соусовъ служитъ *бѣлый* соусъ. Въ красные соуса идетъ *фюме*. Для приготовления фюме брать мясо отъ лопатки, прожарить съ кореньями, налить холодной водой и варить долго, пока все мясо не разварится; бульонъ очистить отъ жиру и процѣдить; затѣмъ заготавливается оттяжка, какъ для консоме; фюме хорошо оттягивается и еще разъ процѣживается черезъ салфетку.

Бѣлый соусъ готовится слѣдующимъ образомъ: спассировать въ равномъ количествѣ муку и масло; развести мяснымъ бульономъ, хорошо прокипятить; чтобы получить *красный соусъ*, въ бѣлый соусъ прибавляются фюме, мадера, шампиньоны, трюфели, разные сои и пряности.

Бѣлые соуса—*беарнезъ*, *голландскій*, *оландезъ*, *субизъ*. Красные соуса—*пиканъ*, *томатъ*, *американъ*, *мареню*, *юрчій провансаль*.

Для соуса—*беарнезъ* въ бѣлый соусъ прибавляются лукъ и эстрагонъ. Этотъ соусъ подается къ мясу, дичи и телятинѣ.

Голландскій соусъ—желтки, масло, холодная вода и сокъ лимонный.

Соусъ субизъ—бѣлый соусъ съ протертымъ лукомъ, желтками, сливками и сливочнымъ масломъ. Подается къ рыбѣ, курицѣ и баранинѣ.

Соусъ томатъ—бѣлый соусъ съ прибавленіемъ томата.

Соусъ пиканъ—бѣлый соусъ съ томатомъ, пикулями, капорцами и оливками.

Соусъ американъ—соусъ пиканъ съ прибавленіемъ шампиньоновъ.

Соус марешаль—пикантъ съ жаренымъ шарлотомъ (мелкимъ лукомъ), бѣлымъ виномъ, кайеномъ, соей Кабуль. Онъ подается къ индѣйкѣ и цыплятамъ.

Горячій провансаль. Въ бѣлый соусъ прибавляется вареный протертый лукъ, томатъ, кайенъ и соя Кабуль.

7. Холодные соуса.

Основаніемъ холодныхъ соусовъ, подаваемыхъ къ рыбѣ и мясу, служитъ *провансаль*. Онъ дѣлается изъ прованскаго масла, желтковъ и горчицы; уксусъ или сокъ изъ лимона кладутся послѣ того, когда достаточно прованскаго масла. Если провансаль подается къ рыбѣ, то горчицы въ него класть не надо. Можно испортить провансаль, вливъ за-разъ слишкомъ много масла. Мѣшать провансаль всегда слѣдуетъ въ одну сторону.

Изъ провансаля дѣлается соусъ *равиотъ* съ прибавленіемъ рубленой зелени петрушки.

Тартаръ—провансаль съ протертыми рублеными капорцами, кайеномъ и соей Кабуль.

Всѣ эти соуса подаются къ холоднымъ блюдамъ и заливнымъ маіонезамъ.

8. Приготовление ланспика и маіонеза.

Мясной ланспикъ готовится изъ мясного бульона, хорошо очищеннаго отъ жира, съ прибавленіемъ желатину. Ланспикъ можно варить и безъ желатина, но въ такомъ случаѣ готовить его изъ телячьихъ ножекъ или хорошо разваренной свиной кожи. Рыбный ланспикъ готовится на рыбномъ бульонѣ съ прибавленіемъ клею. *Очищается* ланспикъ мясной—бѣлками, а рыбный—протолченной икрой съ холодной водой (можно прибавлять въ нее бѣлокъ). Такъ же очищается уха.

Для вкуса ланспикъ варятъ съ пряностями и прибавляютъ мадеры, а для цвѣта—жженки.

Маіонезъ готовится изъ провансаля. Въ готовый уже провансаль лить ланспикъ и хорошо мѣшать. Остудить, проверить сквозь салфетку и затѣмъ въ нее замакиваютъ куски дичи, телятины, мяса и рыбы. Маіонезъ убирается *итальяномъ*—отваренными кореньями, смѣшанными съ провансалемъ или маіонезомъ. Маіонезъ можно убирать карбованной морковью, раковыми шейками, омаромъ, зеленью петрушки, зелеными бобами, цвѣтной и брюссельской капустой, зеленымъ горошкомъ, шампиньонами и трюфелями.

9. Фритюръ.

Почечное сало нарѣзывается мелкими кусками, складывается въ кастрюлю, наливается небольшимъ количествомъ воды, ставится на жаркое мѣсто плиты и топится до тѣхъ поръ, пока получится совершенно прозрачная жидкость, которая процеживается сквозь частую салфетку въ глинянные горшки. На этомъ фритюръ жарятся рыба, мясо, картофель, пирожки, крокеты, судакъ орли и груша въ клярѣ. Послѣ употребленія фритюръ сгораетъ и получается грязнымъ. Грязный фритюръ употреблять нельзя; его надо очистить: раскаливъ фритюръ до полной пылости, положить въ него очищеннаго мелко шинкованнаго картофеля или очистковъ антоновскихъ яблокъ, дать прокипеть, процедить сквозь салфетку. Этотъ фритюръ можно опять употреблять на всевозможныя надобности.

10. Приготовленіе тортовъ.

Для приготовленія тортовъ слѣдуетъ желтки стирать съ сахаромъ до бѣлизны; бѣлки сбивать отдѣльно въ крѣпкую пѣну и класть ихъ въ тѣсто понемногу передъ тѣмъ, какъ сажать въ печку. Рыхлость торта зависитъ отъ хорошо сбитыхъ бѣлковъ. Если бѣлковъ не положено, или они плохо сбиты и если тортъ вынуть сырнымъ, то онъ сядетъ. Тортъ готовъ, когда хорошо отстаетъ отъ краевъ. Форма хорошо смазывается сливочнымъ масломъ и обсыпается немного мукой; на дно можно положить бумагу.

11. Холодные сладкія.

Холодные сладкія: *мороженое, пломбиръ, парфе, муссъ, московикъ.*

Для мороженаго сливочнаго стереть желтки съ сахаромъ до бѣлизны и развести горячимъ молокомъ или сливками. Всю массу, прибавивъ ванили, поставить на плиту и согрѣвать, мѣшая до густоты сметаны. Если масса свернется крупинками, то ее повернуть сквозь салфетку—это не испортитъ мороженаго. Согрѣть мороженое слѣдуетъ потому, что иначе оно имѣетъ запахъ сырого желтка и не будетъ крѣпкое.

Пломбиръ заправляется на льезонѣ: желтки стереть съ сахаромъ, прибавить немного воды или жидкихъ сливокъ, ванили и т. д., проварить, не кипятя, остудить; сливки взбить въ пѣну, смѣшать съ льезономъ, положить въ форму, закрыть бумагой и крышкой, обмазать отверстія сливочнымъ масломъ, засыпать

льдомъ съ солью на 3 часа. Между кремомъ и пломбиромъ разница та, что кремъ готовится съ желатиномъ и застуживается, какъ желе, а въ пломбиръ клея не кладется, и онъ замораживается.

Парфе готовится на помадкѣ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару кипятится съ 1 чашкой воды до шариковъ и выбивается до гладкости; въ помадку прибавляются протертые орѣхи, фисташки, шоколадъ, ягодное пюре (смотря по тому, изъ чего готовится парфе), и сливки битыя въ густую пѣну. Сливки слѣдуетъ вымѣшивать осторожно, прибавляя ихъ понемногу въ помадку. Замораживается парфе такъ же, какъ пломбиръ.

Между фруктовымъ мороженымъ и московикомъ разница въ томъ, что въ московицъ прибавляется клей. Готовятся же они и замораживаются одинаково.

Между желе и муссомъ разница въ количествѣ клея; въ муссъ клея входитъ наполовину меньше, чѣмъ въ желе.

При приготовленіи желе слѣдуетъ обратить вниманіе на то, что кислоту нельзя класть въ горячее желе—оно сдѣлается мутнымъ, и чтобы его поправить, его придется пропустить сквозь пропускную бумагу. Бѣлки для оттяжки тоже класть въ негорячій сиропъ: иначе бѣлки сразу заварятся, и желе, будетъ мутное.

Муссъ сбивается въ пѣну вѣничкомъ, пока изъ всей массы не образуется пѣна; тогда выкладывается въ форму и застуживается.

Если же пѣна перебита и очень густа, почему плохо укладывается въ форму, то ее подогрѣть немного и смѣшать.

12. Бешамель. Заварное тѣсто. Заварной кремъ.

Бешамель готовится изъ спасерованной муки съ масломъ въ равномъ количествѣ. Пасеровка разводится кипящимъ молокомъ или сливками, и получается молочный соусъ.

Для заварного тѣста вскипятить воду съ масломъ, въ кипящую массу всыпать муку и заварить. Изъ заварного тѣста дѣлаются клецки, пети-шу, профитроль и шу.

Заварной кремъ для уборки тортовъ: $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 стол. ложки озимой муки, 1 цѣлое яйцо или 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока. Сначала въ яйца всыпать сахаръ, хорошо вымѣшать, всыпать муку, разбавить молокомъ, положить $\frac{1}{2}$ палки ванили, вылить все въ кастрюльку, поставить на средній огонь. Согрѣвать, мѣшая, пока не погустѣетъ, тогда еще при-

бавить $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла кускомъ и выбить на льду до бѣлизны и густоты.

Каймакъ. Сахаръ, сливки и ваниль слѣдуетъ высадить на плитѣ до густоты жидкой сметаны; прибавивъ сливочнаго масла, поступать какъ съ заварнымъ кремомъ.

Каймакъ и кремъ, кромѣ уборки тортовъ, идутъ для фаршировки бисквитовъ, слойки, трубочекъ и вафель.

При приготовленіи *глазури* слѣдуетъ стереть сахарную пудру съ бѣлкомъ до бѣлизны, прибавить лимоннаго сока и еще тереть до густоты. Если глазурь дѣлается съ лимоннымъ сокомъ, то ее слѣдуетъ стирать въ *каменной* чашкѣ, а никакъ не въ мѣдной ступкѣ.

Сабаіонъ можетъ быть горячій и холодный. Въ горячій сабаіонъ прибавляются ромъ, мадера, портвейнъ и бѣлое вино. Въ холодный сабаіонъ прибавляютъ мараскинъ или какой-нибудь ликеръ, а также сбитыя сливки. Ликеръ можно замѣнить какой-нибудь фруктовой эссенціей.

Горячій сабаіонъ подается къ горячимъ пуддингамъ, а холодный—къ холоднымъ, напр.: къ пуддингу нессельроде, дипломатъ, къ мороженому кафе-глассе и, по желанію, къ мороженомъ сливочному и орѣховому.

3) Назименованіе рыбъ и грибовъ; различныя виды ихъ употребленія.

Рыбы.

Бершъ. Варится.

Бѣлорыбца. Варится, коптится. Идетъ также на мариновку и въ солку.

Бѣлуга. Молодая—варится; старая—въ солку и для людей. Мелкую можно жарить.

Бель. (*рибецъ, шреинеръ, платина, красноперка, толавль, язъ, елецъ*). Для людей и для копченія.

Ершъ. Употребляется на салатъ, уху, маіонезъ.

Карась. Жарится въ сметанѣ.

Карпъ. Жарится. Можно дѣлать и разварной съ польскимъ соусомъ (распущенное сливочное масло съ рублеными крутymi яйцами).

Колюшка. Идетъ на уху.

Корюшка. Жарится и варится.

Лещъ. Можно жарить съ кашей и варить.

Линь. Приготавливается разварной и жареный.

Личинка. Идетъ на мариновку.

Лососина. На разваръ, маіонезъ и солку.

Минога. Тоже.

Налимъ. Идетъ на уху, на соусы, на фаршъ.

Навага. Употребляется для жаренаго, на мариновку, на кнель и на крокеты.

Окунь. Круный—на разваръ, мелкій—на уху.

Осетрина. Идетъ на заливное, на разваръ, на жаркое, на соусы.

Писнарь. На уху.

Ряпушка. На жаркое.

Салакушка. На мариновку.

Севрюга. Идетъ на заливное, на разваръ, на жаркое, на соусы.

Сельдь. На мариновку, солку и копченіе.

Семга. На солку и разваръ.

Сигъ. На копченіе, на разваръ. Можно и жарить.

Сомъ. Берется для людскихъ блюдъ. Молодого сома можно дѣлать разварнымъ съ польскимъ соусомъ.

Стерлядь. Приготавливается разварною, заливною или подъ соусомъ.

Судакъ. Идетъ на разваръ, маіонезъ, заливное, на жаркое, на фаршъ, на кнель.

Треска. На копченіе.

Угорь. Приготавливается паровымъ.

Форель или пеструшка. На разваръ. Мелкую форель можно жарить.

Харіусъ. На копченіе и разваръ.

Щука. На разваръ съ острымъ соусомъ, на фаршировку, на жареніе.

Г р и б ы.

Березовики. Употребляются для жаренія, тушенія въ сметанѣ, для мариновки, для сушки, для фарша.

Бѣлые. На мариновку, жареніе, заготовку консервовъ, сушку, фаршъ, тушеніе въ сметанѣ. Для сушки надо брать крупныя, для мариновки—мелкіе.

Волнушки. Для солки.

Грузди. На солку и отваръ.

Лисички. На жареніе. Лисички надо вымочить, обдать кипяткомъ, изжарить въ сливочномъ маслѣ. Заправить бѣлымъ соусъ, положить въ него хорошо высаженной сметаны, залить имъ грибы, засыпать сухарями и поставить въ шкапъ. Можно жарить, заливъ яйцомъ.

Моховики. На жареніе.

Маслята. Можно тушить въ сметанѣ, жарить съ яйцомъ, отваривать и мариновать.

Опенки. Самыя мелкія идутъ для отварки, для мариновки, крупныя для солки.

Подорѣшники. На солку и отваръ.

Подосиновики. Для мариновки, жаренія и на фаршъ въ пирожки.

Рыжики. (боровой—толстый, простой—тонкій). Для мариновки и солки.

Сморчки. Жарятся, тушатся въ сметанѣ и идутъ на фаршъ для пирожковъ. Сморчки надо хорошо вымачивать въ 3—4 водахъ.

Сыроѣжки. Синія и сѣрыя—для отварки, жаренія, соусовъ. Синія сыроѣжки можно заготовлять въ прокъ, какъ шампиньоны.

Шампиньоны. На соусы и гарниры. Въ прокъ отвариваются въ водѣ съ лимономъ и масломъ, укладываются въ банку и заливаются саломъ.

З а б т р а қ и.

1. Сосиски съ капустанымъ соусомъ.
2. Судакъ по польски.
3. Шпинатъ съ пашотомъ.
4. Колдуны съ рисомъ и яйцами.
5. Пшенникъ.
6. Кулебяка съ ливеромъ.
7. Печенка въ сметанѣ.
8. Вареники съ творогомъ.
9. Макароны.
10. Почки по гречески.
11. Тефтеля подъ соусомъ.
12. Макароны съ фаршемъ.

Сосиски съ капустанымъ соусомъ.

1 ф. вѣнскихъ сосисокъ положить въ кипятокъ на 15 минутъ, потомъ выложить на блюдо и облить капустанымъ соусомъ, подавать горячія.

Капустный соус: 2 ф. шинкованной кислой капусты положить въ кастрюлю, налить водой, прокипятить, откинуть на сито и дать стечь водѣ. $\frac{1}{8}$ ф. масла и $\frac{1}{8}$ ф. муки прогрѣть, влить 1 стаканъ бульону, прокипятить, облить этимъ капусту, сложенную въ кастрюлю, положить уксусу и сахару, слегка перемѣшать и поставить вариться на легкомъ огнѣ до готовности

Судакъ по польски.

Очистить судака, вынуть внутренности, хорошенько промыть и отварить въ водѣ съ кореньями, лавр. листомъ и перцемъ. Когда будетъ готовъ уложить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофелемъ и облить соусомъ.

Польскій соус: сварить въ крутую 3 яйца, мелко изрубить; растопить $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла, въ кастрюлькѣ, сложить яйца, подогрѣть и облить рыбу.

Шпинать съ пашотомъ.

Взять 1 ф. шпината, перебрать, оборвать корешки, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, положить на кончикъ ножа соды и отварить до мягкости; откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь и протереть сквозь сито. Въ полученное пюре положить $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла, 1 ст. ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, сахару и соли по вкусу, перемѣшать и поставить чтобы хорошо прокипѣло; выложить на блюдо, обложить гренками изъ бѣлаго хлѣба и яйцами, сваренными въ мѣшочекъ.

Колдуны съ рисомъ и яйцами.

Отварить въ соленой водѣ $\frac{1}{4}$ ф. риса, откинуть на рѣшето, переложить въ миску и перемѣшать съ 2 ложками масла, 2 крутыми рубленными яйцами, укропомъ и петрушкой. Затѣмъ приготовить тѣсто для колдуновъ: 2 стак. муки, 2 яйца, 4 стол. ложки воды и чайную ложку соли, замѣсить хорошенько и оставить полежать минутъ 10—15, покрывъ чистымъ полотенцемъ, чтобы сверху не подсохло. Затѣмъ тѣсто раскатать тонко какъ для лапши, вырѣзать лепешечки, уложивъ на каждую изъ нихъ немного фарша и защипать. Отваривъ колдуны въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлагъ и переложить на блюдо, залить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

П ш е н н и к ъ.

3 стакана молока вскипятить и всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. пшенной крупы, варить, мѣшая, до готовности. Когда каша готова, прибавить въ нее $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли по вкусу и 3 цѣлыхъ яйца, вбивая по одному и мѣшая. Сстейникъ смазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить всю массу, сверху положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла кусочками и запечь въ духовомъ шкафу. Подавать въ сстейникѣ или же выложить на круглое блюдо.

Кулебяна съ ливеромъ.

Приготовить кислое тѣсто: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 3 желтка или 2 цѣлыхъ яйца, $1\frac{1}{4}$ стак. воды чуть теплой, на 2 к. дрожжей (3—4 зол.), соли и сахару по вкусу.

Сначала поставить опару; дрожжи развести водой, черезъ кисейку вылить въ кадочку или горшокъ, всыпать половину

муки, размѣшать хорошенько лопаткой, закрыть горшокъ полотенцемъ и поставить опару подниматься. Когда опара поднимется $1\frac{1}{2}$ —2 раза, вбить въ нее яйца, влить чуть теплое масло, прибавить сахару, соли, вымѣшать, всыпать остальную муку и еще хорошо выбивать тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ отставать отъ рукъ. Послѣ выбиванья тѣсто опять поставить въ теплое мѣсто и дать ему хорошо подняться и тогда уже употреблять.

Фаршъ изъ ливера.

Взять телячій ливеръ, т.-е. легкія и сердце, вымочить его хорошо въ холодной водѣ. Когда ливеръ хорошо вымоченъ, положить его въ кастрюлю, залить кипяткомъ, дать ему разъ вскипѣть, вынуть, промыть, опять залить водой и варить до готовности. Когда ливеръ готовъ, его мелко изрубить. Затѣмъ нарѣзать мелко лукъ, поджарить въ маслѣ; когда лукъ готовъ, прибавить еще масла, сложить на сковороду рубленый ливеръ и еще разъ вмѣстѣ поджарить (въ этотъ фаршъ можно прибавить рубленныя крутыя яйца). Всыпать соли и перцу по вкусу. Разостлать полотенце на столѣ, посыпать мукой, выложить на него тѣсто, раскатать въ длину, положить фаршъ, разравнять его ровнымъ слоемъ, загнуть края тѣста, защипать. Листъ смазать масломъ, взявши концы полотенца, переложить кулебяку на листъ, сдуть муку, придать форму руками, поставить въ теплое мѣсто. Когда подыметъ, смазать яйцомъ и поставить въ средней жарѣ на $\frac{1}{2}$ часа или больше, смотря по вышиинѣ. Если во время печенія пирогъ станетъ горѣть, накрыть его бумагой.

Пирогъ готовъ, если свободно сходить съ листа и хорошо зарумянился. Снять его на блюдо, смазать сверху сливочнымъ масломъ и накрыть полотенцемъ, чтобы корка отмякла.

Печенка въ сметанѣ.

Вымочить хорошо печенку въ холодной водѣ, чтобы она была бѣлѣе. Очистить отъ пленки, нарѣзать вкось тонкими ломтиками, смазать яйцомъ съ солью, обвалить (запанировать), въ сухаряхъ, жарить на сковородкѣ въ маслѣ или фритюрѣ. Изжаренную печенку сложить въ сотейникъ, облить сметаной, поставить въ шкафъ, чтобы заколеровалась.

Вареники съ творогомъ.

Приготовить прѣсное тѣсто: 1 ф. муки, 2 яйца или три желтка, $\frac{1}{2}$ стак. воды, соли. Просѣять муку на столѣ, сдѣлать ямку, положить соли, яйца, влить холодной воды и потомъ осторожно размѣшать; когда яйца соединятся съ водой, то начать ихъ постепенно соединять съ мукой, сначала ножомъ, а потомъ вымѣсить тѣсто руками до гладкости. 1 ф. творогу протереть сквозь сито, положить въ него растертые 3 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли и сахару по вкусу, все это хорошо смѣшать. Когда тѣсто и творогъ готовы, тѣсто раскатать тонко, вырѣзать изъ него маленькіе кружочки, положить на нихъ чайную ложку творогу, края смазать яйцомъ (чтобы при варкѣ не расклеивались), соединить края вмѣстѣ и хорошо зажать. Приготовленные такимъ образомъ вареники складываются на сито и покрываются салфеткой. За 10—15 минутъ до отпуска опустить ихъ въ крутой кипятокъ. Когда вареники всплывутъ на верхъ, вынуть ихъ шумовкой на рѣшето, дать стечь водѣ, уложить ихъ на блюдо и полить распущеннымъ сливочнымъ масломъ. Отдѣльно подать сметану.

Макароны.

$\frac{1}{2}$ ф. тонкихъ итальянскихъ макаронъ наломать длиною въ палецъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на сито, 3 цѣлыхъ яйца разбить, смѣшать лопаткой, влить мѣшая $2\frac{1}{2}$ стак. молока и положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла кусочками; когда это готово, смѣшать съ отваренными макаронами, перемѣшать. Сотейникъ смазать масломъ, обсыпать сахарями, выложить въ него макароны, сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Когда макароны хорошо заколеруются сверху, подавать на сотейникѣ.

Почки подь соусомъ.

3 бычьи почки промыть хорошо, снять пленку и лишній жиръ, залить холодной водой, посолить и варить до полуготовности; тогда слить съ нихъ бульонъ, процѣдить, почки же промыть въ нѣсколькихъ водахъ. Разрѣзать почки ломтиками, положить въ кастрюлю, залить 6 стак. бульону, въ которомъ варились почки, положить немного лавроваго листа, цѣлаго перца, 2 изрѣзанныя луковицы и 4 соленыхъ огурца, очищен-

ныхъ и наръзанныхъ вкось; все это варить. Когда почки будутъ мягкія, положить картофеля и еще варить. Приготовить бѣлый соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, прогрѣть хорошо, разбавить 1 стак. бульону, дать разъ вскипѣть, вылить въ почки, прибавить туда еще $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассолу и тертаго перцу, прокипятить вмѣстѣ и подавать.

Тефтеля по-гречески.

Приготовить мясо какъ для обыкновенныхъ рубленныхъ котлетъ. Дѣлать изъ этой массы не очень большіе шарики, обвалять ихъ въ сухаряхъ, изжарить въ русскомъ маслѣ. Соусъ: рѣзанный лукъ спасеровать въ сливочномъ маслѣ, положить пюре изъ томатовъ, фюме и рубленую зеленую петрушку. Частью этого соуса облить готовые шарики изъ мяса, чтобы они лучше пропитались соусомъ. Подавать тефтеля съ отварнымъ картофелемъ.

Макароны съ фаршемъ.

Макароны-соломку разломить въ 1 вершокъ длины и отварить въ соленомъ кипяткѣ; когда готовы, откинуть на рѣшето. Въ готовныя макароны положить немного сливочнаго масла, яицъ, тертаго сыру, соли и немного молока, все это смѣшать. Приготовить мясной фаршъ какъ для пирожковъ. Сотейникъ смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить половину макаронъ, положить мясной фаршъ. Въ оставшуюся половину макаронъ, положить пюре томатовъ, прогрѣть на плитѣ, выложить на фаршъ, обравнять ложкой, засыпать тертымъ сыромъ, положить кусочками сливочнаго масла, посыпать сухарями, поставить въ духовой шкапъ заколероваться. Подавать со сливочнымъ масломъ.

12 Домашнихъ обѣдовъ.

Обѣдъ № 1.

(На 5 человекъ).

Супъ картофельный.—Котлеты говяжьи.—Муссъ лимонный.

Выдать провизіи:

На супъ: 2 ф. костреца по 22 коп.	44 к.
1 морковь, 2 луковицы	03 к.
10 картофелинь	05 к.
пряностей на	02 к.
	<hr/>
Итого	54 к.
На котлеты: 2 ф. огузка по 22 к.	44 к.
1/4 ф. сливочнаго масла	14 к.
1/4 ф. русскаго масла	10 к.
1/4 ф. горошка	15 к.
1 яйцо	03 к.
1 черствый хлѣбъ	04 к.
пряностей на	03 к.
	<hr/>
Итого	93 к.
На муссъ: 2 лимона по 5 к.	10 к.
1/2 ф. сахару	06 к.
желатину 6 золотниковъ	10 к.
	<hr/>
Итого	26 к.
	<hr/>
Всего	1 р. 73 к.

Обѣдъ № 2.

(На 5 человекъ).

Щи кисляя.—Каша гречневая.—Развагой судакъ по польски.—Кисель клюквенный съ молокомъ.

Выдать провизіи:

На щи: 2 ф. грудины по 22 коп.	44 к.
2 ф. кислой капусты	10 к.
1/4 ф. томать	05 к.
1 морковь, 2 луковицы	03 к.
пряностей на	02 к.
	<hr/>
Итого	64 к.

На кашу: 2 ф. гречневой крупы по 10 к.	20 к.
1/4 ф. сливочного масла	14 к.
	<u>Итого . . . 34 к.</u>
На судака: 3 ф. судака по 25 к.	75 к.
1/4 ф. сливочного масла	14 к.
2 яйца	06 к.
1/2 лимона	03 к.
пряностей на	02 к.
	<u>Итого 1 р. — к.</u>
На кисель: 1 ф. клюквы	08 к.
1 ф. сахару	12 к.
1/4 ф. картофельной муки	03 к.
1 б. молока	08 к.
	<u>Итого . . . 31 к.</u>
	<u>Всего . . 2 р. 29 к.</u>

Обѣдъ № 3.

(На 5 человекъ).

Супъ съ клецками.—Тушеная говядина съ гарниромъ.—Кремъ сливочный.

Выдать провизіи:

На супъ: 2 ф. костреца по 22 к.	44 к.
1/8 ф. масла сливочнаго	07 к.
3 яйца	09 к.
1/4 ф. муки	02 к.
5 штукъ разныхъ кореньевъ	05 к.
	<u>Итого . . , 67 к.</u>
На тушеную 3 ф. тонкаго краю по 23 к.	69 к.
говядину: по 2 шт. разныхъ овощей	10 к.
10 картофелинъ	05 к.
пряностей на	03 к.
	<u>Итого . . 87 к.</u>
На кремъ: 1/2 б. густыхъ сливокъ	20 к.
1/4 ф. сахару	08 к.
2 яйца	06 к.
1 вершокъ ванили	03 к.
5 листовъ желатину	10 к.
	<u>Итого . . 42 к.</u>
	<u>Всего . . 1 р. 96 к.</u>

Обѣдъ № 4.

(На 5 человѣкъ).

Борщъ малороссійскій.—Осетрина по русски.—Блинчики съ вареньемъ.

Выдать провизіи:

На борщъ: 2 ф. грудины по 20 к.	40 к.
5 штукъ разныхъ овощей	05 к.
3 свеклы	06 к.
$\frac{1}{4}$ ф. томатъ	05 к.
$\frac{1}{4}$ ф. сметаны	07 к.

Итого . . 63 к.

На рыбу: 2 ф. осетрины или севрюги по 45 к.	90 к.
2 ложки томатъ	05 к.
$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла	15 к.
капорцы и оливки $\frac{1}{8}$	10 к.
2 огурца соленыхъ	06 к.
10 картофелинъ	10 к.
$\frac{1}{2}$ чашки бѣлаго вина	06 к.

Итого 2 р. 61 к.

На блинчики: 1 б. молока	08 к.
3 яйца	09 к.
$\frac{1}{4}$ ф. муки	02 к.
$\frac{1}{2}$ ф. варенья	15 к.
$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла	14 к.

Итого . . 48 к.

Всего . . 3 р. 62 к.

Обѣдъ № 5.

(На 5 человѣкъ).

Супъ съ фрикаделью.—Курица съ рисомъ.—Пудингъ дипломатъ съ сабаіономъ.

Выдать провизіи:

На супъ: 2 ф. огузка по 22 к.	44 к.
1 луковицу, 1 морковь, 1 кор. петрушки	06 к.
1 яйцо	08 к.
1 черствый хлѣбъ	04 к.

Итого . . 57 к.

На курицу:	1 курица	70 к.
	$\frac{1}{2}$ ф. рису	06 к.
	2 яйца	06 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла	14 к.
	$\frac{1}{8}$ ф. муки	01 к.
	1 лимонъ	05 к.
	<u>Итого 1 р.</u>	02 к.
На пудингъ:	$\frac{1}{4}$ ф. бисквита	15 к.
	5 яицъ	15 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. цукать	10 к.
	$\frac{1}{2}$ лимона	05 к.
	$\frac{1}{2}$ ф. сахару	06 к.
	1 рюмка мадеры	05 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. коринки	10 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. кишмишу	04 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла	14 к.
	$\frac{1}{2}$ б. густыхъ сливокъ	20 к.
	<u>Итого . .</u>	94 к.
	<u>Всего . .</u>	2 р. 53 к.

Обѣдъ № 6.

(На 5 человекъ).

Щи свѣжія.—Рулетъ фаршированный.—Желе лимонное.

Выдать провизіи:

На щи:	2 ф. грудины по 20 к.	40 к.
	1 ф. свѣжей капусты	05 к.
	4 шт. кореньевъ	05 к.
	$\frac{1}{2}$ ф. сметаны	14 к.
	<u>Итого . .</u>	64 к.
На рулетъ.	2 ф. огузка по 22 к.	44 к.
	2 яйца	06 к.
	$\frac{1}{8}$ ф. грибовъ	14 к.
	1 черствый хлѣбъ	04 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сметаны	07 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла	14 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. томать	05 к.
	1 луковица	01 к.
	<u>Итого . .</u>	95 к.

На желе: 2 лимона	10 к.
1 ф. сахару.	12 к.
$\frac{1}{8}$ ф. желатину	13 к.
	<u>Итого . . . 35 к.</u>
Всего . . . 1 р.	94 к.

Обѣдъ № 7.

(На 5 челсвѣкъ).

Супъ съ лапшей.—Рагу изъ телятины.—Воздушный пирогъ.

Выдать провизіи:

На супъ: 2 ф. костреца по 22 к.	44 к.
2 яйца	16 к.
$\frac{1}{2}$ ф. муки.	04 к.
5 шт. кореньевъ	05 к.
	<u>Итого . . . 59 к.</u>
На рагу: 2 ф. телятины по 20 к.	40 к.
10 кореньевъ	10 к.
$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла	14 к.
$\frac{1}{4}$ ф. томать	05 к.
1 рюмка мадеры.	05 к.
	<u>Итого . . . 75 к.</u>
На воздуш- 3 яблока	08 к.
ный пирогъ: 5 яицъ.	15 к.
$\frac{1}{2}$ ф. сахару	06 к.
1 б. молока.	08 к.
	<u>Итого . . . 37 к.</u>
Всего . . . 1 р.	70 к.

Обѣдъ № 8.

(На 5 человекъ).

Бульонъ съ пирожками.—Телячьи котлеты рубленныя.—Рисовая запеканка.

Выдать провизіи:

На бульонъ: 3 ф. Лопатки по 20 к.	60 к.
$\frac{1}{2}$ рябчика	20 к.
10 кореньевъ	10 к.
$\frac{1}{2}$ б. сливокъ	10 к.

На пирожки:	1/2 ф. костреца	12 к.
	1 ф. муки	07 к.
	дрожжей на	03 к.
	5 яицъ	15 к.
	1/4 ф. сливочного масла	14 к.

Итого . 1 р. 51 к.

На котлеты:	2 ф. телятины	40 к.
	1 яйцо	03 к.
	1/4 русскаго масла	10 к.
	1 черствый хлѣбъ	04 к.

Итого . . 57 к.

На запеканку:	1 ф. рису	14 к.
	1 б. молока	08 к.
	1/2 ф. сахару	06 к.
	3 яйца	09 к.
	3 яблока	08 к.
	1/4 палочки ванили	04 к.

Итого . . 49 к.

Всего . . 2 р. 57 к.

Обѣдъ № 9.

(На 5 человекъ).

Щи зеленныя.—Ватрушки.—Жареная курица.—Мороженое сливочное.

Выдать провизіи:

На щи:	2 ф. грудины	40 к.
	1 ф. щавелю	10 к.
	1 ф. шпинату или крапивы	20 к.
	1/4 ф. сметаны	07 к.
	3 яйца	09 к.
	2 луковицы	03 к.
	муки на	01 к.

Итого . . 89 к.

На ватрушки:	1 ф. муки	08 к.
	1 ф. творогу	08 к.
	4 яйца	12 к.
	1/2 ф. сметаны	14 к.
	1/4 ф. сливочного масла	14 к.
	сахару на	01 к.

Итого . . 57 к.

На жареное: 1 курица	70 к.
1/8 ф. сливочного масла	07 к.
10 шт. картофеля	05 к.
	<hr/>
Итого	82 к.

На мороженое: 1 1/2 б. молока	12 к.
5 яиц	15 к.
1 ф. сахару	12 к.
1 вершокъ ванили	05 к.
2 ф. соли	04 к.
	<hr/>
Итого	48 к.

Всего . . 2 р. 76 к.

Обѣдъ № 10.

(На 5 человекъ).

Равсолъникъ съ почкой.—Голубцы по польски.—Самбукъ яблочный.

Выдать провизіи:

На разсолъ- 2 ф. костреца	44 к.
никъ: 1 почка	30 к.
5 кореньевъ разныхъ	05 к.
5 огурцовъ соленыхъ	05 к.
1/8 сливочного масла	07 к.
	<hr/>
Итого	91 к.

На голубцы: 1 ф. огузка	22 к.
1 кочанъ капусты	10 к.
1/2 ф. сметаны	14 к.
1/4 ф. сливочного масла	14 к.
1/4 ф. рису	04 к.
пряностей на	03 к.
	<hr/>
Итого	67 к.

На самбукъ: 5 яблокъ	15 к.
1/2 ф. сахару	06 к.
5 золотниковъ желатину	10 к.
1 лимонъ	05 к.
2 яйца	08 к.
	<hr/>
Итого	42 к.

Всего . . 2 р. — к.

Обѣдъ № 11.

(На 5 человекъ).

Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.—Гренки мелкіе.—Котлеты изъ судака съ горошкомъ.—Оладьи съ яблоками.

Выдать провизіи:

На супъ:	2 ф. костреца	44 к.
	6 шт. кореньевъ	06 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла	14 к.
	$\frac{1}{8}$ ф. муки	02 к.
	$\frac{1}{2}$ стакана сливокъ	05 к.
	Итого	71 к.
На гренки:	1 черствый хлѣбъ	04 к.
	$\frac{1}{8}$ сливочнаго масла	07 к.
	Итого	11 к.
На котлеты:	2 ф. судака по 25 к.	50 к.
	1 черствая булка	04 к.
	1 б. молока	08 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла	14 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. русскаго масла	10 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. горошка	15 к.
	пряностей	02 к.
	Итого. 1 р. 03 к.	
На оладьи:	1 ф. муки	08 к.
	4 антоновскихъ яблока	12 к.
	1 ф. русскаго масла	40 к.
	$\frac{1}{2}$ ф. сахару	06 к.
	2 яйца	06 к.
	Итого	72 к.
	Всего	2 р. 57 к.

Обѣдъ № 12.

(На 5 человекъ).

Супъ съ рисомъ.—Зравы по польски.—Цвѣтная капуста, соусъ голландскій.

Выдать провизіи:

На супъ:	2 ф. костреца	44 к.
	$\frac{1}{4}$ ф. рису	07 к.
	5 шт. кореньевъ	05 к.
	Итого	56 к.

На зразы: 3 ф. затылку	66 к.
2 яйца	08 к.
1/4 ф. сливочнаго масла	14 к.
1/3 ф. сметаны	14 к.
1/4 ф. томать	05 к.
1 черствый хлѣбъ	04 к.
2 луковицы	02 к.
пряностей на	02 к.
<u>Итого. 1 р. 13 к.</u>	

На капусту: 2 кочна цвѣтной капусты по 20 к.	40 к.
1/4 ф. сливочнаго масла	14 к.
3 яйца	09 к.
1 лимонъ	05 к.
<u>Итого . . 68 к.</u>	

Всего . . 2 р. 37 к.

40 Обѣденныхъ меню

1.
Лапша.
Пирожки—саячки.
Bœuf braisé.
Цвѣтная капуста, соусъ голландск.
Кремъ мокка.

2.
Зеленая щи.
Сдобныя ватрушки.
Битки въ сметанѣ.
Pau и груднякъ à la crème.
Beignets aux pommes.

3.
Супъ pot au feu.
Пирожки изъ слойки.
Филе à la parisienne.
Фаршированный томать.
Пудингъ дипломать.

4.
Супъ съ клецками.
Пирожки—кулебячки.
Битки по Скобелевски.
Фаршированная рѣпа.
Вафли шоколадныя.

5.
Супъ пюре изъ спаржи.
Пирожки слоенные—книжечки.
Куры паровыя съ эстрагономъ.
Кочанъ фаршированный.
Самбукъ яблочный.

6.
Супъ julienne.
Кулебяка съ мясомъ.
Bœuf à la mode.
Горошекъ à l'anglaise.
Парфе изъ свѣжихъ ягодъ.

7.
Разсолъникъ изъ почекъ.
Пирожки колбовые.
Маршаль изъ рыбы.
Румштекъ à la moëlle.
Воздушный пирогъ.

8.
Солянка по польски.
Пирожки растегаи.
Судакъ ораи.
Шницель по вѣски.
Мороженое сливочное.

9.

Супъ селестинъ.
Пирожки риссолини.
Bœuf à la Stroganoff.
Мозги, соусъ пикантъ.
Рись Imperatrice.

10.

Лѣнвивыя щи.
Вагрушки изъ кислаго тѣста.
Охотничьи котлеты.
Соте изъ дичи.
Парфе сливочное

11.

Супъ бискъ.
Растегая.
Севрюга по русски.
Ростбифъ съ крокетами.
Трубочки миндальныя.

12.

Супъ съ фрикаделью.
Пирожки варшавскіе.
Ланцовскія котлеты.
Фрикасе изъ куръ.
Кремъ брюле въ чашкахъ.

13.

Консоме—борщокъ.
Гренки съ сыромъ.
Судакъ au gratin.
Штуфать съ макаронами.
Пудингъ cabinet.

14.

Супъ пюре изъ кореньевъ.
Вольваны и буше.
Клопсы по англійски.
Жареная дичь.
Шарлотъ яблочный

15.

Борщъ малороссійскій.
Гречневая каша.
Пожарскія и паровыя котлеты.
Соте изъ судака.
Желе фруктовое

16.

Супъ crème d'orge.
Мелкіе гренки.
Жиго Bretonne.
Bœuf bouilli.
Профитроль и petits choux.

17.

Пюре изъ шампиньоновъ.
Пирожки стружки и печерскіе.
Говядина тушеная по клубски.
Солонина, пюре картофельнос.
Кремъ сливочный.

18.

Супъ printanière.
Пирожки площадные съ мясомъ.
Пилавъ изъ телятины.
Судакъ въ кокиляхъ.
Блинчики съ творогомъ.

19.

Супъ aux choux.
Пирожки-гребешки.
Филе Годаръ.
Утка съ яблоками.
Пудингъ Нессельроде.

20.

Супъ à la geine.
Курникъ.
Судакъ Кольберъ и котлеты.
Рулетъ фаршированный.
Комлотъ.

21.

Супъ роаяль.
Пирожки—корзиночки.
Жареная индѣйка.
Долгоруковскіе битки.
Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ

22.

Супъ пюре изъ зеленого горошка.
Гренки пай и дьябли
Зравы по польски.
Гусь съ капустой.
Мороженое фруктовое или ягодное.

23.

Супъ похлебка.
Блинячатый пирогъ.
Антрекотъ по польски,
Жаренные цыплята.
Запеканка рисовая.

24.

Уха.
Новотроицкіе растегаи.
Маіонезъ изъ рыбы.
Говядина по неаполитански.
Струдель.

25.

Супъ итальянскій.
Блинячатые пирожки.
Буженина и свиныя котлеты, соусъ
субизъ.
Сальме изъ дичи.
Пуншь глясе.

26.

Окрошка.
Отбивныя котлеты, соусъ изъ шам-
пиньоновъ.
Лангетъ, соусъ беарнезъ.
Орѣховое парфе.

27.

Ботвинья.
Разварная рыба.
Голубцы.
Шарлотъ изъ яблоковъ.

28.

Разсольникъ по польски.
Пирожки пончки.
Маіонезъ изъ дичи.
Бифтексъ.
Гурьевская каша.

29.

Супъ à la tortue.
Пирожки—книжечки.
Салатъ оливье.
Маршаль изъ куръ.
Пломбиръ сливочный.

30.

Супъ съ пельменями.
Пирожки растворчатые.
Заливное иль рыбы.
Bœuf à la mode.
Бланманже.

31.

Щи кислыя.
Крупеникъ.
Маренго изъ куръ.
Зяцъ или оленье мясо.
Мороженое шоколадное.

32.

Супъ пюре изъ дичи.
Пирожки слоеные.
Московская солянка.
Телятина жареная.
Тортъ изъ чернаго хлѣба.

33.

Супъ озеръ.
Пирожки—свечки.
Фаршированная рыба.
Котлеты изъ мяса.
Оладьи съ яблоками.

34.

Пюре—томать.
Кулебяка съ мясомъ.
Паровая рыба, соусъ сюпремъ и
раковый.
Заливной поросенокъ.
Муссъ изъ апельсиновъ.

35.

Щи съ грибами.
Кулебяка съ рисомъ и яйцами.
Картофельныя котлеты.
Московикъ.

36.

Грибной супъ съ ушками.
Пудингъ изъ овощей.
Бѣлые грибы въ сметанѣ.
Клюквенный кисель.

37.

Пюре изъ фасоли.
 Пирожки съ капустой
 Рисовныя котлеты.
 Земляная груша въ клярѣ, соусъ
 томатъ.
 Муссъ апельсиновый.

38.

Похлебка.
 Пирожки съ морковью.
 Голубцы съ сыромъ.
 Горошекъ съ пашотомъ.
 Пирогъ съ черносливомъ.

39.

Пюре изъ цвѣтной капусты.
 Гренки съ сыромъ.
 Фаршированная рѣпа.
 Картофель съ шампиньонами.
 Макароны запеченныя съ сыромъ.

40.

Разсолъникъ.
 Пирожки изъ сдобнаго тѣста съ
 грибами.
 Фаршированные томаты.
 Сырники.
 Суфле изъ сметаны.

Обѣдъ № 1.

Лапша.—Пирожки-саечки.—Bœuf braisé.—Цвѣтная капуста, соусъ голланд-
 ской.—Кремъ мокка.

Лапша.

Брать кострець или лопатку по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Въмѣсто мяса можно подавать вареную курицу (одну курицу на 7 человекъ), тогда мясо можно брать по $\frac{1}{4}$ ф. на человѣка. Бульонъ варить съ кореньями и жаренымъ лукомъ.

Замѣсить лапшу: $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, щепотка соли, тонко раскатать и нашинковать, опустить въ соленую, кипящую воду, дать разъ прокипѣть, откинуть на рѣшето, дать хорошенько стечь, сложить въ кастрюлю. Процѣдить на лапшу заготовленный бульонъ, дать разъ прокипѣть, положить зеленой петрушки или укропу. Можно лапшу прямо опустить въ бульонъ, тогда надо прокипятить раза три. Вареную курицу и мясо подать отдѣльно.

Пирожки-саечки.

Пирожки эти дѣлаются изъ кислаго тѣста. Ставится опара изъ $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. чуть теплой воды дрожжей на 2 коп. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа, когда опара подойдетъ, т. е. поднимется вдвое, положить $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго, сливочнаго масла, 1 яйцо, 1 столовую ложку сахару, 2 чайн. л. соли, $\frac{1}{2}$ ф. муки, выбиваютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать отъ лопатки и кастрюльки. Когда тѣсто будетъ готово, т. е. хорошо по-

дойдетъ, выложить его на столъ, посыпанный мукой; тѣсто раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, вырѣзать выемкой кружочки, разложить фаршъ. Пирожкамъ слѣдуетъ придать форму кулебячекъ, складывать на смазанный листъ плотно одинъ къ другому, предварительно смазывая одинъ бокъ масломъ, дать еще разъ подойти, смазать яйцомъ и поставить въ неслишкомъ горячую печь приблизительно на 20 минутъ. Когда испекутся—раздѣлить и получатся сачки.

Мясной фаршъ.

$\frac{1}{2}$ ф. мяса пропустить черезъ машинку, посолить, поперчить, 1 луковицу изрубить, припустить съ $\frac{1}{8}$ ф. масла, положить туда мясо, покрыть и поставить въ духовую печь на 10 мин. Затѣмъ мясо еще разъ провернуть вмѣстѣ съ сокомъ, прибавить 2 рубленныя яйца, зеленой петрушки или укропу. На большую кулебяку дѣлается фаршъ такъ же, только погуще и яйца рѣжутся ломтиками.

Boeuf braisé.

Брать кострець или затылокъ по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка. Мясо снять съ костей, положить въ кастрюлю или котель, жиромъ ко дну, дать постоять на плитѣ, пока мясо не подрумянится. Очистить по штукѣ разныхъ кореньевъ и луку, разрѣзать пополамъ; мясо повернуть, посолить, опустить корни и тушить подъ крышкой, поворачивая. Когда сокъ будетъ вбираться, прибавлять понемногу воды или бульону. Когда мясо готово, слить сокъ, процѣдить, очистить отъ жиру; на сокъ заправить соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочн. масла и $\frac{1}{16}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ стакана бульону, 2 ст. л. краснаго вина и ложку сои Кабуль, протереть въ соусъ корни, которые припускались съ мясомъ. На гарниръ приготовить картофель или какія нибудь овощи. Мясо нарѣзать тоненькими кусками сложить, на блюдо, огарнировать и залить немного соусомъ, остальной подать отдѣльно.

Цвѣтная капуста.

Два небольшихъ кочна или одинъ большой очистить отъ листьевъ и кочерыжки, налить холодной водой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. За 25 минутъ до отпуска опустить капусту въ кипящую посоленную воду и закрывъ крышкой, варить до готовно-

сти на легкомъ снѣ. Когда бѣдетъ готова—она упадетъ на дно. Подавать съ сабаіономъ: $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 2 яйца, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, рюмку мадеры или рому и 2 стол. ложки воды сбивать вѣнничкомъ до густоты на жаркой плитѣ, или съ полонезомъ (распушенное масло съ сухарями), или съ *юландскимъ соусомъ*: $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды влить въ кастрюльку, положить туда 3—4 сырые желтка и $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, наломавъ его кусочками, поставить кастрюльку на паръ и все время мѣшать въ одну сторону, чтобы соус погустѣлъ (какъ сметана), тогда повернуть сквозь салфетку, прибавить по вкусу лимон. соку и перцу кайенъ. Если этотъ соусъ подается къ отварной рыбѣ, то его можно приготовить болѣе пикантнымъ, съ уксусомъ и перцемъ, а именно: 5—7 щ. перца русскаго (горошинками) расколоть на части, влить $\frac{1}{4}$ стак. столоваго уксусу, поставить на плиту, покрыть крышкой и высадить на-нѣтъ, т. е. чтобы весь уксусъ испарился; тогда уже влить холодную воду, положить желтки и масло, дальше поступать, какъ сказано выше. Если цвѣтная капуста варится зимой, то во время варки положить кусочекъ сл. масла.

Кремъ мокна.

3 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. сахару стереть до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки чуть теплаго крѣпкаго кофе. проварить на плитѣ, чтобы масса сдѣлалась глянцевиной. Сбѣть $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ въ хорошую цѣну; проваренную массу остудить, вымочить 7 листовъ клею въ холодной водѣ, отжать, прибавить $\frac{1}{4}$ чашки горячей воды, дать распуститься, соединить все вмѣстѣ (клей долженъ быть теплый), быстро вымѣшать, выложить въ форму, вынести на холодъ, дать постоять 2 часа. Передъ отпускомъ форму окунуть въ теплую воду, вытереть и выложить.

О б ѣ д ь № 2.

Зеленяя щи —Сдобныя ватрушки.—Битки въ сметанѣ.—Рагу и грудинка à la crème.—Beignets aux pommes.

Зеленяя щи.

Брать кострець или грудинку по $\frac{1}{2}$ фун. на человекъ. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку, какъ для всѣхъ пюре. Заготовить пюре изъ щавелю: 1 ф. щавелю промыть, сложить въ кастрюлю. покрыть крышкой и поставить на легкій огонь минутъ на десять; вымѣшивать лопаткой, потомъ

протереть сквозь частое сито. Заготовить пюре из шпинату: 1 ф. шпинату промыть, опустить въ соленую кипящую воду, варить 10 минутъ; потомъ откинуть на рѣшето, облить холодной водой, отжать и протереть сквозь сито. Очистить 2 среднихъ луковицы, сварить до полной мягкости въ бульонѣ, протереть сквозь частое сито. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуски заправить бѣлый соусъ— $\frac{1}{8}$ фунта масла и $\frac{1}{8}$ фунта муки, развести всеѣмъ заготовленнымъ бульономъ, соединить со всеѣмъ пюре, посолить по вкусу. Подавать съ наръзаннымъ мясомъ, сметаной и круглыми яйцами.

Сдобныя ватрушки.

$\frac{3}{4}$ ф. мягкой муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, немного соли, хорошо смѣсать, чтобы было тѣсто гладкое и вынести на холодъ.

$\frac{1}{2}$ ф. творогу протереть сквозь рѣшето или сито, прибавить маленькій кусочекъ слив. масла, 1 желтокъ, сахару и соли по вкусу, 1 ст. ложку сметаны, размѣшать. Раскатать тѣсто, наръзать кружками или вынуть на выемку, сдѣлать изъ творога шарики (обсыная руки мукою), класть на лепешки и загибать кругомъ жгутикомъ. Печь на несмазанномъ листу, въ шкапу средней температуры. Передъ тѣмъ, какъ ватрушки поставить въ шкапъ, сверху смазать яйцемъ.

Битки въ сметанѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. мяса и $\frac{1}{2}$ ф. сала пропустивъ черезъ машинку одинъ разъ, прибавить 1 булку размоченную въ молокѣ и отжатую, соли, перцу, 1 яйцо; провернуть еще 2 раза, влить $\frac{1}{2}$ стак. молока или бульону. На столъ насыпать сухарей, разложить ровныя кучки фарша, панировать слегка, чтобы не смѣшиваться съ сухарями (а то не будутъ сочны), жарить на раскаленномъ русскомъ маслѣ, когда заколеруются поставить въ духовку на 5 минутъ, чтобы вздулись.

Передъ отпускомъ положить $\frac{1}{2}$ ф. сметаны и опять поставить въ духовой шкапъ на $\frac{1}{4}$ часа.

Рагу изъ телятины.

Взять корейку или грудинку, по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ, вынуть кости до хряща, наръзать кусками, посолить, поджарить въ русскомъ маслѣ въ духовкѣ, когда зарумянится, сложить въ кастрюльку.

Приготовить гарнир: морковь, репу и сельдерей наточить челночками, обланжирить в соленой водѣ; $\frac{1}{4}$ ф. фасоли, $\frac{1}{4}$ ф. зеленого горошка и $\frac{1}{2}$ кочна цвѣтной капусты, всю эту зелень обланжирить каждую отдѣльно; 5 сырых картофелин наточить челночками, запасеровать в русском маслѣ, послѣ в этомъ же маслѣ запасеровать обланжиренные овощи (кроме зелени). $\frac{1}{4}$ ф. шарлота или 2 луковицы, нарязанные четвертинками тоже поджарить и весь гарниръ соединить съ телятиной. На соку изъ грудинки заправить соусъ: на сковородѣ сдѣлать холодную пасеровку изъ $\frac{1}{8}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, влить 2 ст. бульону, прокипятить прибавить 2 ст. ложки фюме, 2 ст. л. томатъ, 2 ч. л. сои кабуль, 1 ч. л. жженки, 2 ст. л. мадеры, немного кайенскаго перцу и, если есть, соку изъ шампиньоновъ, прокипятить и залить телятину, поставить потушить в шкапѣ на 1 часъ. Подавая выложить на блюдо.

Грудинка а-ля кремъ.

Сварить грудинку до полной готовности, хорошо промыть в холодной водѣ; нарезать кусками по косточкамъ, придать форму котлетъ, замачивать в приготовленную бешамель, засыпать пармезаномъ, сложить на листъ, сбрызнуть сливочнымъ масломъ и поставить в шкапѣ на 10 минутъ, чтобы заколеровались.

Beignets aux pommes.

2—4 антоновскихъ яблока очистить отъ кожи и сердцевинны, нарезать ломтями поперекъ и пересыпать сахаромъ. Заготовить кляръ: $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла стереть до помадки, прибавить 4—5 желтковъ, 2 столовыхъ л. молока, 4—5 бѣлковъ, сбитыхъ в пѣну, все хорошо смѣшать, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки, немного соли. Раскалить на сковородѣ $\frac{1}{8}$ ф. русскаго масла, замачивать яблоки в клярѣ, класть на раскаленное масло, чтобы они получили хорошій колеръ, потомъ снять съ масла на сухую сковороду и поставить в шкапѣ на 10 минутъ. Подавать съ сиропомъ или сахарной пудрой.

Обѣдъ № 3.

Супъ *pot au feu*.—Пирожки слоеные.—Филе *a'la parisienne*.—Фаршированный томатъ.—Пудингъ дипломатъ.

Супъ *pot au feu*.

Брать подбедерокъ, по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Бульонъ ставить какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Не очень сильно кипятить, а то бульонъ будетъ мутенъ; если бульонъ мутенъ, положить оттяжку изъ мяса или куръ: $\frac{1}{2}$ ф. мяса прорубить ножомъ, прибавить два бѣлка и полстакана холодной воды. Вымѣшать хорошенько, бульонъ процѣдить сквозь сито на эту оттяжку, дать прокипѣть въ очень легкомъ огнѣ $\frac{1}{4}$ ч. Когда бульонъ будетъ чистъ, процѣдить сквозь салфетку. 1 кочанъ капусты сафой очистить отъ грязныхъ листьевъ (сафой брать зеленый), нарѣзать на 8 частей съ кочерыжкой и варить; наточить и сварить по штукѣ разныхъ кореньевъ, потомъ откинуть на рѣшето и скатить холодной водой. Отжавъ капусту, чтобы не оставалось воды, вынуть кочерыжку, сложить въ кастрюлю, соединить съ кореньями, залить готовымъ бульономъ и дать еще вскипѣть. Съ кореньями и овощами не давать бульону долго стоять. Передъ подачей посыпать супъ рубленой зеленью петрушки.

Пирожки слоеные.

Слоеное тѣсто (прѣсное) готовится слѣдующимъ образомъ: на 1 ф. муки положить 1 неполный стаканъ воды, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, соли. 1 яйцо (кладется лѣтомъ для того, чтобы тѣсто было тверже; зимою же не нужно) и замѣсить. 1 ф. чухонскаго масла промѣять, выбить скалкой, положить въ тѣсто; слойку перекачивать 3 раза, складывая въ три сгиба. Если при пробѣ слойка слишкомъ жирна, то надо ее вынести на холодъ и еще перекатать. Слойку можно дѣлать раньше днемъ или двумя и сохранять въ средней температурѣ.

Фаршъ мясной (см. пирожки, об. № 1) или *капустный*: русская капуста очищается отъ грязныхъ листьевъ и мелко рубится. Затѣмъ, сваривъ ее въ водѣ, откидываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и отжимаютъ; въ приготовленную такимъ образомъ капусту прибавляютъ $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, соли по вкусу и рубленыхъ крутыхъ яицъ. Капусту можно также поджаривать.

Сдѣлать форму кулебячекъ или сачекъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкапъ на 15 минутъ.

Филе а la parisienne.

Взять вырѣзки по $\frac{3}{4}$ ф на человекъ. Очистить отъ пленокъ и жиру, нарѣзать толщиною въ $1\frac{1}{2}$ пальца, выровнять тяпкой.

Заготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзать толщиною въ $1\frac{1}{2}$ пальца.

Заготовить льезонъ изъ двухъ цѣльныхъ яицъ и 1 стакана молока, смочить въ немъ хлѣбъ, поджарить на плитѣ въ фритюрѣ.

Заправить соусъ: 10—15 шампиньоновъ очистить, промыть, изрубить мелко, припустить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и, когда прожарится, прибавить $\frac{1}{16}$ ф. муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульону, $\frac{1}{4}$ стакана фюме, прокипятить, посолить. Жареный хлѣбъ обмакнуть въ этотъ соусъ, сложить на чистый листъ, поставить на 10 минутъ въ шкапъ.

Мясо жарить какъ бифштексъ. Каждый кусокъ мяса положить на гренокъ и залить горячимъ фюме.

Фаршированный томатъ.

Взять сырой томатъ средняго размѣра, срѣзать верхушку вычистить середину, выбрать сѣмячки; посолить. Заготовить мясной фаршъ, прибавить немного перцу, яицъ не класть (1 ф. мяса на 10 томатовъ). Нафаршировать томаты, сверху посыпать тертымъ пармезаномъ, положить кусочками слив. масло, посыпать сухарями, поставить въ шкапъ на 20 минутъ. Подавать со слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{16}$ ф. муки, $\frac{1}{16}$ ф. масла, 1 ст. бульону, пюре изъ томатовъ, соли по вкусу и передъ отпускомъ прибавить еще $\frac{1}{16}$ ф. сливоч. масла сырого, т.-е. кускомъ и хорошо смѣшать.

Пудингъ дипломатъ.

3 желтка и $\frac{1}{4}$ ф сахару стереть до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ вершка ванили, $\frac{1}{4}$ чашки воды и проваривать, мѣшая, не давая кипѣть. Когда сахаръ распустится и масса погустѣетъ и сдѣлается глянцевиной, хорошо остудить ее. Сбить $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ, положить въ остывшую массу, осторожно

4*

вымѣшивая, чтобы сливки не осѣлись, иначе кремъ получится упругій; прибавить немного рѣзаного цукату, $\frac{1}{16}$ ф. сухого бисквита, немного коринки, протертой мукой и хорошо промытой. Заготовить 6 листовъ желатину, вымочить въ холодной водѣ, отжать и прокипятить въ $\frac{1}{4}$ чашки воды. Вылить въ массу послѣ всего теплый клей, быстро вымѣшивая, и, положивъ въ форму, дать застыть. Передъ отпускомъ вынуть, опустивъ для этого форму въ теплую воду, выложить на блюдо и залить холоднымъ сабаіономъ.

Холодный сабаіонъ: 2 цѣлыхъ яйца, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 рюмку воды, хорошо проварить, сбивая вѣнничкомъ минутъ 8—10; когда погустѣетъ и вспѣнится, вынести на холодъ, остудить, прибавить $\frac{1}{2}$ бут. хорошо сбитыхъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ рюмки мараскина. Частью соуса облить пудингъ, остальной подать въ соусникѣ.

Обѣдъ № 4.

Супъ съ клецками.—Пирожки-кулебячки.—Битки по-Скобелевски.—Фаршированная рѣпа.—Вафли шоколадныя.

Супъ съ клецками.

Бульонъ ставить какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Брать подбедерокъ или лопатку по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Бульонъ варить на легкомъ огнѣ часа три-четыре, чаще шумовать отъ пѣны и накипи. Коренья класть и солить, когда бульонъ разъ отшумуется. Если бульонъ не прозраченъ, то сдѣлать оттяжку (см. супъ *pot au feu*, об. № 3).

Клецки дѣлаются манная и мучная: $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла. $\frac{1}{2}$ стак. воды, немного соли, прокипятить. Въ кипящую воду положить $\frac{1}{4}$ ф. муки или крупы, поддержать на плитѣ. Когда остынетъ, прибавить 3 цѣлыхъ яйца, вымѣшать, чтобы не было комковъ, дѣлать клецки съ ложки или черезъ бумажный фунтикъ, выпустить на сотейникъ или сковородку, смазанную сливочнымъ масломъ. Залить горячей водой, поставить на плиту, дать разъ прокипѣть. Когда будетъ готово, вынуть шумовкою въ холодную воду, промыть отъ крошекъ, опускать въ процеженный бульонъ. Дать разъ прокипѣть съ бульономъ.

Пирожки-кулебячки.

Дѣлается *кислое тѣсто* (см. об. № 1). Тѣсту придать форму маленькихъ кулебячекъ; сложить на смазанный масломъ листъ,

дать еще разъ подойти (около полчаса), смазать яйцомъ и поставить въ не слишкомъ горячую печь, приблизительно на $\frac{1}{2}$ часа.

Капустный фаршъ (см. пирожки слоеные, об. № 3).

Битки по-Скобелевски.

Скобелевскіе битки дѣлаются изъ куриныхъ филесвъ и фаршируются трюфелями. Масса для нихъ готовится какъ для пожарскихъ котлетъ, т.-е. мясо снимается съ костей и рубится довольно мелко; на одну курицу прибавляется $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ хлѣба, обрѣзаннаго отъ корки и моченаго въ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ. Заготовленную массу раздѣлываютъ въ видѣ круглыхъ битковъ, панируютъ сухарями и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ или въ фритюрѣ. Когда битки готовы, то сверху дѣлается отверстие, вынимается середка, фаршируется соусомъ съ трюфелями, послѣ чего битки опять ставятся въ шкапъ минутъ на 10—15.

Соусъ съ трюфелями къ биткамъ готовится слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочн. масла и $\frac{1}{16}$ ф. муки развести на 1 стак. бульону. Прибавить $\frac{1}{4}$ стакана фюме, сокъ изъ-подъ трюфелей и мелко изрубленные трюфеля. Скобелевскіе битки можно также приготовить болѣе дешевымъ способомъ, а именно изъ телятины и шампиньоновъ. Берутъ телятину, очищаютъ мясо отъ костей и пленокъ, рубятъ и прибавляютъ немного моченой булки ($\frac{1}{4}$ хлѣба на 1 фунтъ телятины). Шампиньоны готовятся такъ же, какъ трюфели, съ той только разницей, что припускаются. Соусъ—красный съ шампиньонами. На гарниръ—картофель Пушкинъ или метръ д'отель.

Картофель метръ д'отель: 10 штукъ картофелю нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить соли, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и молока столько, чтобы картофель былъ покрытъ. Поставить на плиту и варить до полной готовности подъ крышкою, иногда мѣшая.

Картофель Пушкинъ готовится такъ: картофель отварить въ кожѣ, остудить, очистить, нашинковать тоненькими ломтиками, поджарить во фритюрѣ, потомъ снять и положить на распущенное сливочное масло.

Фаршированная рѣпа.

Очищенную отъ кожи рѣпу варятъ въ соленой водѣ до мягкости, откидываютъ на рѣшето и вынимаютъ середину въ

видѣ чашечки. Мясной фаршъ готовится какъ для пирожковъ (см. *пирожки-сачки*, об. № 1), прибавляютъ только немного перцу и протертую рѣпу (вынутую изъ середины). Рѣпу фаршируютъ этимъ фаршемъ, засыпаютъ сыромъ и ставятъ въ шкафъ, чтобы заколеровать. Подаютъ съ соусомъ: $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла прогрѣть съ $\frac{1}{4}$ ф. муки, разбить 1 стак. бульону, прокипятить, прибавить 1 лож. фюме, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны и 1—2 ложки пюре томатовъ, хорошо прокипятить.

Вафли шоколадныя (на 8 человекъ).

$\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла растереть до помадки, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 5 желтковъ, 5 бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну и $\frac{1}{4}$ ф. муки мягкой. Сначала положить муку, а потомъ взбитые бѣлки. Хорошенько размѣшать и печь на разгоряченной вафельницѣ. Подавать со сбитыми сливками, каймакомъ или сахарной пудрой.

Обѣдъ № 5.

Супъ пюре изъ спаржи.—Слоенныя книжечки.—Кури паровыя съ эстрагономъ.—Кочанъ фаршированный.—Самбукъ яблочный.

Супъ пюре изъ спаржи.

Сварить бѣлый бульонъ изъ 2-хъ ф. костреца и 10 стак. воды безъ кореньевъ. Когда вскипитъ шумовать, и посоливъ (2 ч. ложками) дать покипеть часа 2—3. Приготовить спаржу: отрѣзать головки приблизительно въ вершокъ длиною, сложить въ кастрюлю и, заливъ ихъ 2—3 стак. бульона, поставить варить до мягкости. Оставшуюся спаржу (берется на супъ 1 ф.) безъ головокъ, изрѣзать на куски, сполоснуть, положить въ ступку, протолочь хорошенько съ $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла, переложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла и слегка спасеровать на легкомъ огнѣ; затѣмъ прибавить $\frac{1}{4}$ стак. муки, прогрѣть, развести готовымъ бульономъ и хорошо прокипятить. Массу протереть сквозь частое сито, слить въ кастрюлю и прибавить варенныя головки. Передъ подачей заправить льезономъ, приготовленнымъ изъ 2—3 желтковъ и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.

Пирожки-книжечки.

Слоеное тѣсто прѣсное (см. *пирожки слоенныя*, об. № 3). Раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, сдѣлать квадратики,

смазать яйцомъ, положить въ середину фаршъ, сложить въ вѣтъ книжечки, нѣсколько разъ нажать по краямъ тупой стороной ножа, смазать верхъ яйцомъ и поставить въ горячій шкапъ на 20—30 минутъ.

Слоеное тѣсто кислое. Кислое тѣсто обыкновенно ставится наканунѣ (см. *пирожки-саечки*, об. № 2), кладется $\frac{1}{8}$ ф. масла и 1 яйцо. На другой день берется $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла и готовится какъ прѣсная слойка.

Куры паровыя съ эстрагономъ.

Курицу очистить отъ пера и внутренностей, опалить сѣрой бумагой, промыть, заправить, сложить въ котель, немного посолить, налить кипятку столько, чтобы одна треть курицы лежала въ водѣ, прибавить $\frac{1}{16}$ ф. эстрагону, варить на пару подъ крышкой на среднемъ огнѣ до полной мягкости.

Соусъ бѣлый; $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону; сокъ $\frac{1}{2}$ лимона, брезъ изъ-подъ курицы процѣдить и вылить въ бѣлый соусъ. Курицу разрубить на 5 частей, уложить на блюдъ, залить соусомъ или подать соусъ отдѣльно. Можно подавать куръ съ *рисомъ*: $\frac{1}{4}$ ф. рису промыть, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 2—2 $\frac{1}{2}$ стак. бульону, варить подъ крышкой, часто мѣшая, на плитѣ средней температуры, до полной мягкости.

Кочанъ фаршированный.

1 среднй кочанъ бѣлой капусты, очень крѣпкй, очистить отъ кочерыжки и грязныхъ листьевъ, сварить въ соленой водѣ до полной мягкости. Заготовить фаршъ изъ мяса, безъ яицъ, посочнѣе, положить въ него немного англйскаго толченаго перцу. Капусту скатить на рѣшетѣ холодной водой, на столѣ разобрать аккуратно листья, вырѣзать изъ середины кочерыжку, нафаршировать капусту фаршемъ между листьями такъ, чтобы кочанъ принялъ первоначальную форму. На сковороду положить $\frac{1}{8}$ ф. сливоч. масла, распустить, положить на него кочанъ, смазанный яйцомъ и засыпанный сухарями, поставить въ среднй шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы заколеровать. *Соусъ:* $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки развести 1 ст. бульону, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана фюме, $\frac{1}{4}$ стак. сметаны, прокипятить. Облить кочанъ соусомъ, часть соуса подать въ соусникѣ.

Самбукъ яблочный.

3 яблока антоновскихъ крупныхъ испечь, протереть черезъ частое сито, прибавить $\frac{1}{4}$ ф, сахару и сложить въ кастрюлю; выбивать массу на снѣгу до бѣлизны кѣничкомъ, прибавить 2 сырыхъ бѣлка и опять сбивать до полнѣйшей бѣлизны. Потомъ прибавить 8 листочковъ распущеннаго клея (см. *кремъ Мокка*, об. № 1), быстро смѣшать, выложить въ форму и вывести на холодъ. Передъ отпускомъ форму опустить въ теплую воду, выложить на блюдо. *Зефиръ* дѣлается точно такъ же, только не нужно прибавлять клею. Ставить въ формочкахъ въ легкѣй шкапъ.

Обѣдъ № 6.

Супъ julienne.—Кулебяка съ мясомъ.—Voeut á la mode.—Горошекъ à l'anglaise.—Парфе изъ свѣжихъ ягодъ.

Супъ Julienne.

Для супа julienne бульонъ ставится, какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Берется лопатка или подбедерокъ. Разныя овощи (морковь, петрушка, рѣпа, сельдерей) шинкуются очень мелко въ видѣ лапши и варятся въ соленой водѣ. Отдѣльно заготавливаются бобы лопатками, горошекъ варится въ соленой водѣ. Всѣ овощи откинуть на рѣшето или сито, облить, скатить холодной водой, дать хорошо стечь, сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю. Заготовить кнель (см. въ добавленіи). Лучше изъ рябчика. Если бульонъ мутный, то надо сдѣлать оттяжку (см. супъ pot au feu, об. № 3). За часъ до отпуска процедить готовый бульонъ на оттяжку, прокипятить и, когда бульонъ будетъ чистымъ, еще разъ процедить черезъ салфетку на коренья и зелень, дать разъ прокипѣть и подавать.

Кулебяна съ мясомъ.

Кислое тѣсто и мясной фаршъ (см. *пирожки-саечки*, об. № 1), только фаршъ—безъ соуса. Печь при средней температурѣ. Если кулебяка хорошо зарумянилась, а между тѣмъ еще не готова, то, чтобы она не подгорѣла, сверху накрыть бумагой.

Boeuf a la mode.

Взять кострець по $\frac{1}{2}$ ф. на человекѣ, Мясо снять съ костей, очистить отъ пленокъ и жилъ. Нашинковать овощи длинными кусочками; мясо нашпиговать овощами. Мясо припускается безъ всего въ сухой кастрюлкѣ на плитѣ (каждые 5 ф. — 1 часть). Мясо надо часто переворачивать. Соль прибавляется тогда, когда мясо ворочается первый разъ приблизительно через $\frac{1}{2}$ часа, когда получается сокъ. Черезъ $1\frac{1}{2}$ часа прибавить эстрагону. Если сокъ быстро вбирается, то понемногу прибавлять воды или бульону; для гарнира взять картофель, рѣпу, морковь; сварить въ соленой водѣ каждый сортъ овощей отдѣльно, откинуть на рѣшето, облить холодной водой, сложить на распущенное сливочное масло и поджарить. Картофель можно подавать какой угодно: жареный, отварной или метръ д'отель. Мясо нарѣзать кусками, уложить на блюдо, огарнировать и полить тѣмъ же сокомъ, очищеннымъ отъ жиру

Горошекъ а l'anglaise.

Взять 5 ф. стручковъ, очистить—выйдетъ 1 ф. горошку. Опустить въ хорошо кипящую воду, куда прибавить одну чайную ложку соды (чтобъ горошекъ былъ зеленый), не покрывать крышкой и варить на большомъ огнѣ. Готовый горошекъ откинуть на рѣшето, сложить на распущенное сливочное масло, подогрѣть. Заготовить гренки или крутоны (изъ бѣлой булки нарѣзать косячки или сердцевидные куски въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной). Заготовить лезонъ: 1—2 цѣлыхъ яйца, $\frac{3}{4}$ стакана молока, чайную ложку сахару, чуточку соли, все смѣшать и облить хлѣбъ; дать постоять 10 минутъ, изжарить въ сливочномъ маслѣ. Заготовить хрустатъ желточный или изъ рису, прикрѣпить къ тарелкѣ. Горошекъ выложить на хрустатъ, обложить гренками или, проще, подать на блюдѣ. Масло протереть сквозь рѣшето или сдѣлать изъ него цвѣтокъ и положить сверхъ горошка.

Парфе изъ свѣжихъ ягодъ.

Взять 1 ф. свѣжихъ ягодъ, очистить отъ вѣтокъ и косточекъ, протереть сквозь сито, полученное пюре взвѣсить и положить столько же сахару (на 1 ф. пюре 1 ф. сахару). Для того чтобы пюре не потеряло аромать, его не слѣдуетъ кипятить съ сахаромъ, а вынести на холодъ и часто мѣшать, пока

сахаръ не разойдется. $1\frac{1}{2}$ —2 стак. густыхъ сливокъ хорошо сбить, соединить съ пюре т. е. въ пюре класть сливки, мѣшая. Форму смочить въ водѣ, выложить всю массу, закрыть крышкой, замазать масломъ и засыпать льдомъ съ солью на 3—4 ч. Подавая, форму обмакнуть въ кипяткѣ и выложить на блюдо съ салфеткой.

О Б Ъ Д Ъ № 7.

Разсолъникъ изъ почекъ.—Пирожки колбовые.—Маршаль изъ рыбы.—
Румштекъ à la poëlle.—Воздушный пирогъ.

Разсолъникъ изъ почекъ.

Брать подбедерокъ или лопатку. Бульонъ ставить какъ на пюре, безъ кореньевъ и жаренаго лука. Если не прибавляется почекъ, то берется кострецъ, если по-польски—то курица или телячья грудинка, которую можно нафаршировать рубленымъ яйцомъ. Заготовить 2 петрушки, $\frac{1}{2}$ моркови, 1 репу, 2 штуки луку (на 5 персонъ); всѣ овощи хорошо нашинковать (какъ на борщъ), сложить въ кастрюлю; прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. жиру съ бульона и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, поставить на плиту легкой температуры, хорошо пропасеровать; когда коренья будутъ довольно мягкіе, то прибавить $\frac{1}{16}$ ф. муки, быстро вымѣшать, чтобы не было кусковъ, развести всѣмъ бульономъ, прибавить 5—7 наръзанныхъ косячками огурцовъ, $1\frac{1}{2}$ стакана огуречнаго разсолу.

Почку очистить отъ пленокъ, сварить въ водѣ; бульонъ изъ-подъ нея не употъбляется, почку же промыть въ холодной водѣ, наръзать кусочками, опустить въ бульонъ и дать кипѣть $1\frac{1}{2}$ часа.

Колбовые пирожки.

На тѣсто взять 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2 желтка, соли по вкусу.

Приготовить рисовый фаршъ: $\frac{1}{2}$ ф. рису сварить въ водѣ, когда готовъ, откинуть, облить холодной водой, положить въ рисъ распущеннаго $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 2 круто сваренныя нашинкованныя яйца, посолить и смѣшать.

Тѣсто замѣсить не круто, раскатать, выбрать выемкой кусочками, класть по комочку фаршу и придать форму новотроицкихъ растегаевъ. Смазать яйцомъ, сложить на листъ, ничѣмъ не смазанный, и поставить въ шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа.

Марешаль изъ рыбы.

Марешаль изъ рыбы заготавливается такъ же, какъ изъ дичи. Судакъ, осстрину или севрюгу очистить отъ кожи и костей, наръзать косыми филеями, распластать ихъ пополамъ; заготовить фаршъ: Заправить густую бешамель: $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 стак. молока горячаго, смѣшать, проварить; $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ промыть, очистить, мелко изрубить, прожарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, смѣшать съ бешамелью, посолить, остудить немного и нафаршировать рыбу; 2 раза смазать яйцомъ и 2 раза засыпать сухарями. Жарить во фритюрѣ. Подается фюме или распущенное масло.

Румштекъ a la mœlle.

Берется вырѣзка по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, очищается отъ жиру, снимается пленка, рѣжется кусками, толщиной въ палець, разравнять ножомъ, посолить, поперчить, изжарить какъ бифштекъ или антрекотъ. Гарнируется отварнымъ картофелемъ.

Подается соусъ *бордольезъ*: $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 стак. бульону, $\frac{1}{4}$ стакана фюме $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, хорошо прокипятить, прибавить 1 столовую ложку соли „Русск. Императоръ“. На каждый кусокъ румштека положить кусочекъ варенаго въ соленой водѣ костнаго мозга.

Воздушный пирогъ.

Воздушный пирогъ дѣлается изъ пюре или ягодъ. 3 антоновскихъ яблока иснечь въ шкапу до мягкости, протереть сквозь сито, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прокипятить до густоты, какъ смокву, 5 бѣлковъ сбить въ хорошую пѣну, опустить ихъ въ горячія яблоки, поддержать 2 минуты на плитѣ, мѣшать, выложить на блюдо или сковороду, придать форму пирога. За 10—15 минутъ до отпуска поставить въ шкафъ средней температуры, дать подняться и зарумяниться. Подается со сливками или молокомъ.

Воздушный пирогъ сырой. Пюре изъ свѣжихъ ягодъ смѣшать съ сахаромъ, потомъ со сбитыми бѣлками и какъ можно скорѣе поставить въ шкафъ на 10—15 минутъ, иначе пирогъ сядетъ.

ОБЪДЪ № 8.

Солянка по польски.—Растегаи.—Судаць Орли.—Шницель повѣски.—Мороженое сливочное.

Солянка по польски.

Взять рыбы по 1 ф. на человекъ, а если солянка готовится на говяжьёмъ бульонѣ, то по $\frac{1}{2}$ ф. рыбы и по $\frac{1}{4}$ ф. говядины на человекъ. Сварить говядину отдѣльно отъ рыбы. Головизны взять $1\frac{1}{2}$ ф. Головизну промыть, залить холодной водой, прокипятить мин. 15, затѣмъ слить воду, разобрать куски т. е. отнять отъ нихъ мясо, которое сварилось, а остальные залить 2-мя стак. холодной воды, прибавивъ $\frac{1}{2}$ ст. л. уксусу, соли, перцу, лавр. листу, 1 луковицу и поставить варить.

Заготовить коренья, морковь, петрушку и лукъ, припустить ихъ въ $\frac{1}{4}$ ф. сл. масла, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки и развести бульономъ мяснымъ и рыбнымъ.

Промыть головизну и вымыть хрящи, нарѣзать ихъ небольшими кусками и положить въ солянку $\frac{1}{8}$ ф. капорцевъ, $\frac{1}{8}$ ф. сливокъ, 3 штуки огурцовъ очистить и вкось нарѣзать, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола и сварить. Прибавить 2—3 л. томатъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать положить свареную, нарѣзанную ломтиками рыбу.

Пирожки растегаи.

Кислое тѣсто (см. пирожки саасчки, об. № 1). Рыбный фаршъ: 1 ф. чистаго мяса судака снять съ костей, изрубить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла; маленькую луковицу изрѣзать, прожарить, смѣшать съ сырымъ судакомъ, припустить на плитѣ. Сварить отдѣльно $\frac{1}{8}$ ф. вязиги безъ соли, какъ можно мягче; еще разъ изрубить судакъ, изрубить отдѣльно вязигу, сложить все въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла, $\frac{1}{4}$ ф. свареннаго рису и поставить въ шкапъ на 15 мин.

Раздѣлать пирожки въ видѣ растегаевъ продолговатыхъ или круглыхъ сверху фарша класть куски: свареной севрюги, осетрины или семги. Раздѣланые пирожки должны простоять 15 мин., потомъ смазать яйцомъ и поставить въ печь.

Судаць Орли.

Снять судакъ съ костей, очистить отъ кожи, нарѣзать кусками въ палець толщиной, вымыть въ холодной водѣ, осу-

шить полотенцемъ, посыпать солью, перцемъ. Заправить *кляръ*: $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла выбить до помадки, прибавить по одному 5 желтковъ; 5 бѣлковъ сбить въ пѣну, все соединить, посолить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки.

Заготовить соусъ *томатъ*: заправить бѣлый соусъ на $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ стакана бульону, прибавить 2—3 ложки пюре изъ томатовъ, перцу кайенъ; хорошенько прокипятить. За 10 минутъ до отпуска судака обмакнуть въ кляръ и изжарить въ горячемъ фритюрѣ, вынуть на рѣшето, покрытое бумагой; когда обсохнутъ, положить на сотейникъ, поставить въ шкафъ минутъ на 10. Соусъ подать отдѣльно; можно подать лимонъ, нарѣзанный четверками, и пересыпать жареной зеленью петрушки.

Шницель по-вѣнски.

Берется телятина, около 1 ф. на человѣка; для маленькой семьи—лопатка, для большой—задняя нога. Нарѣзать ломтями, отбить какъ отбивную котлету, смазать яйцомъ съ солью, засыпать сухарями, жарить до полуготовности. Уложить въ сотейникъ, выжать сокъ изъ лимона, залить имъ жареную телятину и поставить на 10 минутъ въ шкафъ.

Цедру съ лимона мелко нашинковать и отварить въ кипящей водѣ, потомъ откинуть на рѣшето. Заправить соусъ: $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла, на 5 к. капорцевъ, обланжированную лимонную цедру—смѣшать вмѣстѣ (можно прибавить для экономіи $\frac{1}{4}$ ст. бульону, тогда масла брать меньше), дать прокипеть. Шницель сложить на блюдо, огарнировать горошкомъ, картофелемъ (фри, пай, Пушкинъ, суфле), залить или подать отдѣльно соусъ.

Мороженое сливочное.

Стереть добѣла 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахару, прибавить 1 вершокъ ванили, развести $1\frac{1}{2}$ бутылкой кипящаго молока, хорошо смѣшать, прокипятить одинъ или два раза, вынести и дать остыть.

Приготовить форму, установить въ ледъ, пересыпанный солью, вылить въ форму остывшую массу и вертѣть до готовности, иногда мѣшая.

Подавать порціями съ ложки, опуская ее въ теплую воду.

Мороженія: *кофейное, шоколадное, фисташковое, ореховое*—заправляются такимъ же образомъ, только, смотря отдѣльно по

тому, какое мороженое, нужно прибавить въ лезонъ: $\frac{1}{2}$ чашки крѣпкаго кофе или $\frac{1}{4}$ фунта тертаго шоколаду. Фисташки или орѣхи $\frac{1}{2}$ ф. толкутся, соединяются съ лезономъ и протираются сквозь сито. Мороженое можно подавать и въ формѣ. Когда мороженое уже почти готово, выложить въ форму, закрыть крышкой и закопать въ ледъ съ солью на 2—3 часа.

ОБЪДЪ № 9.

Супъ селестинъ.—Пирожки риссолики.—Bœuf à la Stroganoff.—Мозги.—Рисъ императрисъ.

Супъ селестинъ.

Бульонъ ставится какъ на консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ, всего лучше брать подбедерокъ. Заготовить кнель изъ одной курицы и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или меньше, смотря по величинѣ курицы, и молочные (безъ бѣлка) блины (3 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. муки, $1\frac{1}{4}$ стак. молока); печь ихъ на смазанной, раскаленной сковородѣ очень тонкими и не поджаривать. Испеченные блины намазать кнелью, свернуть рулетиками, сложить въ кастрюлю или сотейникъ, смазанный сливоч. масломъ, закрыть, варить на пару 15 минутъ.

Накорбовать разныхъ овощей по штукѣ, отварить въ соленой водѣ, опустить въ процеженный бульонъ, дать прокипѣть. Нарѣзать фаршированные блины кусками, сложить въ миску. Передъ отпускомъ вылить весь супъ на блины и подавать.

Пирожки риссолини.

Слоеное тѣсто (см. *пирожки слоеные*, об. № 3) раскатать тонко въ видѣ лапши, наложить шариками мясной фаршъ (см. *пирожки саечки*, об. № 1), кругомъ фарша смазать яйцомъ, хорошо закрыть кругомъ тѣсто, вынимать на выемку въ видѣ пельменей, 2 раза запанировать яйцомъ и сухарями: жарить въ фритюрѣ.

Bœuf à la Stroganoff.

Брать вырѣзку по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Снять пленку и жиръ, мякоть нарѣзать очень маленькими кусками, въ видѣ крупной лапши.

Очистить 1 или 2 луковицы, изрубить их мелко сырыми, припустить въ $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла, чтобы лукъ былъ розоватый, изрубанное мясо смѣшать съ лукомъ, прожарить до мягкости, прибавить 1 ф. сметаны, высадить со сметаной, т.-е. дать хорошо прокипеть, прибавить 1 ложку сои Кабуль, немного кайену. Можно подавать картофель пай или фри отдѣльно. Подается въ металлической мискѣ.

Мозги, соусъ пикантъ.

3 мозга очистить отъ пленки, хорошо вымочить въ холодной водѣ, часто мѣняя, сварить въ соленой водѣ, прибавить немного уксусу; когда готовъ, еще промыть, разрѣзать пополамъ, смазать яйцомъ; засыпать сухарями, жарить какъ котлету или битокъ. *Соусъ пикантъ*: 1 луковицу очистить, изрубить мелко, спасеровать въ $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла въ кастрюлькѣ. Когда лукъ зарумянится, влить двѣ ложки уксусу, закрыть крышкой и дать уксусу совершенно выпариться, тогда всыпать 1 ложку мягкой муки, перемѣшать, влить 1— $1\frac{1}{2}$ стак. бульону или фюме, 2—3 ложки пюре томатовъ, дать соусу хорошо прокипеть до густоты жидкой сметаны; затѣмъ повернуть черезъ салфетку и положить рубаныхъ пикулей, прибавить перцу кайенъ, сои Кабуль и еще хорошенько прокипятить.

Рисъ императрисъ.

Взять $\frac{1}{4}$ ф. каролинскаго рису, промыть, залить кипяткомъ, дать разъ вскипеть и откинуть. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, всыпать въ него рисъ и отварить до мягкости. Приготовить льезонъ: 3 желтка стереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару добѣла, разбавить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и прогрѣть, мѣшая лопаткой. Когда льезонъ погустѣетъ, отставить на край плиты, опустить въ него 5 листовъ желатину (вымочен. въ холодной водѣ) отжатаго; когда желатинъ распустится, льезонъ соединить съ рисомъ, прибавить тертой ванили или лимонной цедры, остудить, мѣшая лопаткой, чтобы желатинъ не застылъ кусками; 1 стак. сливокъ взбить крѣпко, соединить съ рисомъ, кладя взбитыя сливки въ рисъ. Форму смочить холодной водой, выложить всю массу и вынести на холодъ. Передъ подачей вынуть на блюдо и облить абрикосовымъ пюре или какимъ угодно сиропомъ.

Рисъ императрисъ можно подавать и не подъ соусомъ, а застудить вмѣстѣ съ какимъ угодно желе. Дѣлается это такъ:

приготовить малиновое, земляничное, вишневое или другое желе. Сварить сиропъ съ 2 стак. воды и 1 стак. сахару, варить его до тѣхъ поръ, пока сиропъ, взятый на ложечкѣ, не будетъ оставлять клейкаго слоя, тогда положить вымочен. и отжатаго 8—10 л. желатину; когда онъ распустится, положить $\frac{1}{2}$ стак. пюре изъ ягодъ (если недостаточно кисло лимоннаго соку) и 1 бѣлокъ, перемѣшать и дать еще разъ вскипѣть, чтобы желе очистилось. Салфетку натянуть на табуреткѣ, процѣдить желе, переливать до тѣхъ поръ, пока не будетъ прозрачное. Желе выливаютъ въ форму такъ, чтобы оно покрывало только бока и дно формы, а середина осталась пустой. Для этого, наливая желе въ форму, нужно ее держать бокомъ на льду и понемногу вертѣть. Выложить такимъ образомъ форму желе въ палецъ толщины, застудить крѣпко и тогда выложить въ середину приготовленный рисъ, еще разъ хорошо застудить. Когда готово, форму обмакнуть въ кипяткѣ и выложить на блюдо.

ОБѢДЪ № 10.

Лѣнныя щи.—Ватрушки изъ кислаго тѣста.—Охотничьи котлеты.—Соте изъ дичи.—Парфе сливочное.

Лѣнныя щи.

Бульонъ ставится какъ на консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если хотять, чтобы цвѣтъ бульона былъ бѣлый, то луку не надо класть. Беретъ я грудинка или костретьцъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Капусту ошпарить горячей водой, чтобы не было горечи, нарѣзать довольно крупными кусками. Приготовить разныхъ овощей: морковь, рѣпу, рѣпчатый лукъ. Всѣ овощи и лукъ на $1\frac{1}{2}$ часа залить заготовленнымъ, процѣжен. бульономъ, дать прокипѣть часъ. Сдѣлать простую русскую подправку: $\frac{1}{16}$ ф. муки развести жидко $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, вымѣшать, чтобы не было кусковъ, вылить ее въ щи, дать хорошенько прокипѣть. Сметана подается отдѣльно.

Ватрушки изъ кислаго тѣста.

Кислое тѣсто (см. пирожки саечки, об. № 1).

$\frac{1}{2}$ ф. творогу протереть сквозь рѣшето или сито, прибавить маленькій кусочекъ сливочнаго масла, 1 желтокъ, сахару и соли по вкусу, 1 стол. ложку сметаны, размѣшать.

Раскатать тѣсто, нарѣзать кружками или вынуть на выемку, сдѣлать изъ творога шарики (обсыпая руки мукою), класть на лепешки и загибать кругомъ жгутикомъ. Листъ смазать масломъ. Дать подойти и поставить въ не слишкомъ горячую печь на 20 мин.

Охотничьи котлеты.

Заготовить изъ мяса зайца обыкновенныя котлеты, положить въ нихъ $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, яйца не класть. Нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 10 штукъ шампиньоновъ изрубить, припустить въ маслѣ. Нарѣзать 1 луковицу и тоже припустить въ маслѣ. Приготовить изъ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. мягкой муки и бульону густой соусъ. Положить туда лукъ и шампиньоны; прокипятить, посолить, остудить и начинить сырыя котлеты. Запанировать ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить на сковородѣ въ маслѣ. Подавать съ отварнымъ или жаренымъ картофелемъ. Можно подать фюме или красный соусъ.

Соте изъ дичи.

1 тетерева очистить отъ пера и внутренностей, промыть, снять кожу, осторожно снять филеи съ костей, разрѣзать ихъ пополамъ (плашмя); съ ножекъ тоже снять мясо, такъ что образуется 6 кусковъ. Сложить ихъ на сотейникъ, хорошо вымазанный сливочнымъ масломъ; посолить по мясу, покрыть плотно масляной бумагой и поставить въ жаркій шкафъ минутна 15.

Приготовить гренки въ видѣ сердца, обжарить въ русскомъ маслѣ. Заготовить гарниръ—кнсль изъ той же дичи (см. въ добавленіи).

Соусъ изъ шампиньоновъ или изъ трюфелей—на $\frac{1}{16}$ фун. сливочн. масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, немного фюме и 1 стаканъ бульону хорошо прокипятить, прибавить сои Кабуль. Хорошо промытыхъ 5—6 шампиньоновъ припустить въ бульонѣ со сливочнымъ масломъ; нашинковать, положить въ соусъ, соку изъ шампиньоновъ тоже влить немного.

Соте подается на гренкахъ и залитое соусомъ.

Парфе сливочное.

Сварить сиропъ до шариковъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 чашки воды; когда готовъ, выбить на льду лопаткой до помадки $1\frac{1}{2}$ —2 стак. густыхъ сливокъ хорошо взбить, соединить съ помадкой

т.-е. въ помадку класть сливки, мѣшая. Форму смочить въ водѣ, выложить всю массу, закрыть крышкой, замазать масломъ и засыпать льдомъ съ солью на 3—4 часа. Подавая, форму обмакнуть въ кипятокъ и выложить на блюдо съ салфеткой.

Обѣдъ № 11.

Супъ бискъ.—Растеган.—Севрюга по русски.—Ростбифъ съ крокетами.—Трубочки миндальныя.

Супъ бискъ.

Берется костецъ или лопатка; бульонъ ставится безъ кореньевъ и жаренаго лука, какъ и для всѣхъ пюре. 15 раковъ сварить отдѣльно въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, окатить (перелить) холодной водой, обобрать ножки и шейки, каркасики хорошо промыть и обрѣзать. Заготовить раковое масло (см. паровая рыба, об. № 34).

Заготовить кнель изъ судака (судака очистить, прорубить протереть сквозь сито, выбивать, понемногу вливая, сливки, посолить послѣ всего). Нафаршировать каркасы изъ фунтика, положить сверху шейки. Оставшуюся кнель можно выпустить пуговками на сотейникъ, смазанный масломъ. Кнель и раки залить кипяткомъ, дать одинъ разъ прокипеть на медленномъ огнѣ, откинуть, перелить холодной водой.

Заправить бѣлый соусъ: $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла развести всѣмъ заготовленнымъ бульономъ, прокипятить. Вынуть изъ воды кнель и раки, опустить въ заготовленный супъ. За 5 минутъ до отпуски приготовить лезонъ (3 желтка, раковое масло, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, влить въ него немного супу, потомъ вылить весь и больше не кипятить.

Растеган.

Кислое тѣсто (см. пирожки-саечки, об. № 1). Рыбный фаршъ: 1 ф. чистаго мяса судака снять съ костей, изрубить, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. сливочн. масла; можно прибавить жаренаго лука. Маленькую луковицу изрѣзать, прожарить, смѣшать съ сырымъ судакомъ; припустить на плитѣ.

Сварить отдѣльно $\frac{1}{8}$ ф. вязиги безъ соли, какъ можно мягче. Еще разъ изрубить судака, изрубить отдѣльно вязигу, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. свареннаго рису (по желанію).

Раздѣлать пирожки въ видѣ растегаевъ продолговатыхъ или круглыхъ, сверху фарша класть куски: сваренной севрюги, осетрины или семги. Раздѣленные пирожки должны простоять 15 минутъ, смазать яйцомъ, потомъ на 15 минутъ поставить въ шкапъ.

Севрюга по русски.

Севрюга по-русски готовится такъ же, какъ „по-американски“. Взять 2 ф. севрюги, залить холодной водою, когда оттаетъ, промыть и залить водою. Прокипятить 1 разъ. Вынуть и опустить въ холодную воду, очистить отъ шелухи и хрящей, положить въ котель.

Соусъ. Нашинковать коренья, обланжирить (сварить) въ водѣ, откинуть на рѣшето; прибавить $\frac{1}{4}$ банки оливокъ. $\frac{1}{8}$ банки капорцевъ, двѣ штуки очищенныхъ, наръзанныхъ огурцовъ, 1 ложку томату, чашку легкаго бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ чашки огуречнаго разсола, смѣшать все вмѣстѣ, облить ошпаренную рыбу, цѣлую или наръзан. порціями, припустить до полной готовности. Рыбу наръзать кусками; если цѣлая, уложить на блюдо, огарнировать и залить тѣмъ же соусомъ.

Ростбифъ съ кронетами.

Брать середину филея, по 1 ф. на человекъ. Мясо брать съ бѣлымъ жиромъ, а не съ желтымъ. Мясо смыть холодной водою. Срубить верхній позвонокъ, очистить отъ пленокъ, посолить, положить разн. коренья, прибавить очень немного воды (полить сверху ложки $1\frac{1}{2}$ чтобъ не подгорѣлъ), поставить въ шкапъ. Жарить не на тонкой сковородѣ, а то портится сокъ. Каждый 5 ф. жарить 1 часъ. Поливать какъ можно чаще жиромъ, который подъ нимъ. Не ворочать. Подавать съ разнымъ гарниромъ, всего лучше: круглый, точеный жареный картофель, бобы и хрѣнь или картофель по-русски (наръзанный большими кусками картофель положить подъ ростбифъ за часъ до обѣда).

Крокеты изъ картофеля (см. добавленіе).

Трубочки миндальныя.

$\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла растереть лопаткой до бѣла, класть по одному 4 яйца, мѣшая; прибавить неполный стаканъ сахару $\frac{1}{8}$ ф. ошпарен. и очищен. миндаля, истолочь и протереть сквозь сито, положить туда же 1 стак. муки, все это хорошо смѣшать, 5*

Трубочницу смазать масломъ и печь. Когда готовы, сейчасъ же ихъ свертывать въ трубочки, остудить. Подавая, наполнить середину сбитыми сливками съ сахаромъ или съ каймакомъ.

О б ѣ д ѣ № 12.

Супъ съ фрикаделью.—Варшавскіе пирожки.—Ланцовскія котлеты.—Фрикасе изъ куръ.—Кремъ брюле въ чашкахъ.

Супъ съ фрикаделью.

Бульонъ ставится какъ на консоме—съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если онъ мутенъ, то непременно оттянуть мясомъ (см. супъ *pot au feu*, об. № 3).

Для фрикадели взять мясо огузокъ, изрубить ножомъ или пропустить черезъ машину, положить соли, хлѣба, перцу, 1 яйцо: сдѣлать маленькіе шарики, сварить въ кипящей соленой водѣ; когда будетъ готово; вымыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, залить процеженнымъ бульономъ, вскипятить.

Варшавскіе пирожки.

Приготовить кислое тѣсто (см. *пирожки-сачки*, об. № 1), только вмѣсто русск. масла положить сливочное, а мясной фаршъ (см. об. № 1) заготовить погуще.

Взять листъ писчей бумаги, разрѣзать его на 8 частей, смазать сливочн. масломъ съ одной стороны. Тѣсто положить на бумагу, сверху положить начинку, загнуть бумагу вмѣстѣ съ тѣстомъ пополамъ и свернуть концы бумаги. Должна получиться форма колбаски.

Ланцовскія котлеты.

Взять телячью корейку, очистить отъ позвонковъ и пленокъ, нарѣзать котлеты, зачистить косточку, отдѣлать отъ пленокъ, выбить, выровнять въ формѣ котлеты, смазать соленымъ яйцомъ, обсыпать сухарями, жарить въ маслѣ.

Приготовить бешамель: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 1 б. кипящаго молока нужно прокипятить, составить съ плиты, положить желтка и немного соли. Обмакивать котлеты въ бешамель, складывать на смазанный масломъ листъ, засыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячій шкапъ на 20 минутъ. Когда сверху заколеруются, подавать.

Фрикасе изъ куръ.

Курицу очистить отъ перьевъ и внутренностей, хорошо промыть въ холодной водѣ, очистить отъ кожи, снять мясо съ костей. Изъ филейчика вынуть жилу, у ножекъ надрѣзать жилку. Изъ одной курицы выходитъ 4 порціи. Сложить на ситейникъ, смазанный сливочнымъ масломъ, немного посолить, налить бульономъ, прикрыть и варить до готовности. Когда будетъ готово, вынуть, вынести на холодъ и остудить.

Заправить бѣлый, густой соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{8}$ фун. муки, бульону. прокипятить; когда остынетъ, положить соли. Куски обмакнуть въ соусъ, обвалить въ сухаряхъ, смазать яйцомъ и, снова засыпавъ сухарями, жарить во фритюрѣ. Уложить въ ситейникъ, sprиснуть сверху сливочнымъ масломъ, поставить въ шкафъ.

Кремъ брюле (въ чашкахъ).

На 6 чашекъ крему взять 2 яйца или 5 желтковъ, размѣшать въ $\frac{1}{2}$ ф. сахару (или по вкусу), для цвѣта прибавить немного жженки и развести 6-ю чашками чуть теплаго молока и 2-мя чашками сливокъ, сквозь кисейку или ситочку разлить въ чашки, не очень полныя, поставить въ ситейникъ, налить кипятку въ ситейникъ до половины чашекъ, покрыть бумагой, крышкой, и, когда кремъ погустѣетъ, подавать горячимъ или холоднымъ. Въ заварной кремъ можно прибавить на это количество $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду, но тогда уменьшить сахару.

О б ѣ д ѣ № 13.

Консоме-борщокъ.—Гренки съ сыромъ.—Судакъ au gratin.—Штуфать съ макаронами.—Пудингъ cabinet.

Консоме-борщокъ.

Брать подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Приготовить бульонъ съ оттяжкой, нашинковать какъ лапшу по штукѣ разныхъ кореньевъ, 3 свеклы средней величины также нашинковать и sprиснуть уксуомъ, чтобы не потемнѣли; все вмѣстѣ сложить въ кастрюлю. $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла спасеровать на плитѣ, процѣдить туда готовый бульонъ, дать покипѣть $\frac{1}{2}$ часа; процѣдить. Въ этотъ бульонъ положить оттяжку, приготовленную изъ мелко изрубленныхъ костей отъ рябчика, 4 бѣлковъ, соли

и 2 стак. воды. Дать разъ сильно вскипеть съ оттяжкой и отставить на легкой огонь, всего съ оттяжкой должно покипеть 20 мин. Приготовить кнель изъ филейчиковъ рябчика (см. об. 6). Когда бульонъ оттянется, процедить. Кнель выпустить изъ фунтика на масляную сковороду очень мелкую, посыпать слегка солью, залить кипяткомъ, прокипятить раза два и выловить шумовкой прямо въ миску. 1 свекла, очень красную, натереть на теркъ, развести немного бульономъ, прокипятить въ отдельной кастрюлькѣ и процедить передъ подачей въ супъ, налитый уже въ миску.

Гренки съ сыромъ.

Бѣлый хлѣбъ очистить отъ корки, нарезать тоненькими ломтиками. Заготовить льезонъ (1 яйцо и $\frac{1}{16}$ ф. распущеннаго слив. масла), смазать имъ съ обѣихъ сторонъ гренки, посыпать ихъ тертымъ сыромъ (лучше пармезаномъ), положить на листъ, поставить на 10 мин. въ шкапъ, чтобы заколеровать.

Судакъ au gratin.

Очистить судака отъ кожи и костей, нарезать кусками, сложить на распущенное масло, сверху посолить. За 5 минутъ до отпуска поставить въ шкапъ; когда будетъ готовъ сложить на блюдо.

Заготовить соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 стаканъ бульону, $\frac{1}{2}$ стак. фюме, $\frac{1}{4}$ ф. рубленыхъ и припущенныхъ шампиньоновъ, 1 луковичу, изрубленную и припущенную въ сливочномъ маслѣ,—все это прокипятить и залить рыбу.

Другой способъ: снять судака съ костей цѣлыми половинками, очистить отъ кожи, выровнять; изъ обрѣзковъ, снятыхъ съ костей заготовить кнель, (приготавливается такъ же, какъ изъ курицы, см. въ добавленіи). Одну половину судака сложить на листъ, смазанный кнелью, смазать соусомъ, положить вторую половину, приставить хвостъ и голову, замазать кнелью, дать форму рыбы, сверху засыпать пармезаномъ, поставить въ шкапъ на 15 минутъ. Когда заколеруется, сложить на блюдо и залить тѣмъ же соусомъ.

Штуфать съ макаронами.

Брать тонкій край, кострець, затылокъ или подчанокъ. Очистить отъ пленокъ и костей, сложить въ чистую кастрюлю, покрыть крышкой, когда покажется сокъ, прибавить по штукѣ разныхъ овощей, луку, посолить и подлить немного бульону.

Заправить соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 2—3 стак. бульону, $\frac{1}{2}$ стак. фюме (или для цвѣта жженого сахару).

Другой соусъ: когда мясо будетъ мягко, вынуть его, сокъ очистить отъ жиру, процедить сквозь сито; когда соусъ погустѣетъ, прибавить 1 ложку сои Кабуль и 2 ложки томату.

На гарниръ подавать макаронь: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ сварить въ соленомъ кипятокѣ; когда будутъ мягки, откинуть на рѣшето, положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и тертаго сыру.

Нарѣзать шугфатъ тонкими кусками, огарнировать макаронами и залить соусомъ.

Пудингъ cabinet.

$\frac{1}{2}$ ф. бисквитовъ протереть сквозь рѣшето руками, положить $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. шинкованнаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. коринки $\frac{1}{8}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. цукату, немного ванили, развести $\frac{1}{3}$ бут. кипящаго молока, прокипятить, дать остыть, прибавить 4 желтка и 4 бѣлка, сбитыхъ въ пѣну (1 яйцо можно положить цѣлое для твердости). Выложить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ и засыпанную сухарями; варить на пару 40 минутъ или въ шкафу—20 минутъ.

Sabaions. $\frac{1}{4}$ фун. сахару, 2 яйца, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и цедру, рюмку мадеры или рому и чайную ложку воды сбивать вѣничкомъ на жаркой плитѣ до густоты

Обѣдъ № 14.

Пюре изъ кореньевъ.—Воль-о-ваны и буше.—Цлопсы по англійски.—Жареная дичь.—Шарлотъ яблочный.

Супъ пюре изъ кореньевъ.

Брать подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку.

Очистить по 2 шт. разныхъ кореньевъ, нарѣзать, сварить ихъ въ бульонѣ, горячіе протереть сквозь сито.

Заправить бѣлымъ соусомъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла спассеровать, положить туда пюре изъ протертыхъ кореньевъ, налить всѣмъ бульономъ, вымѣшавъ, дать прокипѣть 1—2 раза, за 5 мин. до отпуски положить лезонъ (см. об. № 5).

Воль-о-ваны и буше.

Заготовить слойку (см. об. № 3); фаршировать воль-о-ваны мясным фаршем (см. об. № 1), а буше—*салмиконом*: нарезать мелкими квадратиками конченный языкъ, варенные припущенные шампиньоны, вареное сладкое мясо и гребешки; сложить въ кастрюлю. Заправить бѣлый соусъ. $\frac{1}{16}$ ф. муки, $\frac{1}{16}$ ф. масла, развести $\frac{1}{2}$ стак. бульону, дать разъ прокипятить, выложить въ салмиконъ, смѣшать и нафаршировать. Придать круглую форму, сложить на сухой листъ, смазать яйцомъ и печь въ шкапу жаркой температуры.

Клопсы по-англійски.

Брать вырѣзку или затылокъ. Снять мясо съ костей, очистить отъ жиру и пленокъ, нарезать кусками въ палецъ толщиной, выбить тяжкой, посолить, поперчить и поджарить на сковородѣ въ маслѣ до готовности.

Заготовить соусъ: $\frac{1}{2}$ ф. сметаны высадить, чтобъ погустѣла, 2 луковицы мелко изрубить, прожарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, соединить со сметаной, прибавить $\frac{1}{4}$ стак. фюме, кайену, $1\frac{1}{2}$ ложки соли Кабуль; все вмѣстѣ прокипятить. Готовые клопсы уложить на блюдо, гарнировать картофелемъ, облить соусомъ.

Жареная дичь.

Очистить дичь отъ пера и внутренностей, хорошо промыть, пашпиговать посолить *внутрь*, заправить, залить русскимъ масломъ, жарить въ шкапу, часто поливая. Тетеревъ жарится минутъ 30. Къ нему подается какой угодно салатъ или маринадъ.

Шарлотъ.

1 бѣлый хлѣбъ очистить отъ корки, нарезать тоненькими ломтиками. Приготовить лезонъ: взбить 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{16}$ ф. слив. масла, развести $\frac{1}{2}$ бут. теплаго молока, прибавить лимон. цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона. Всѣ ломтики обмакнуть, сложить на сотейникъ и облить лезономъ.

Смазать сливоч. масломъ кастрюлю или шарлотницу, обложить ее хлѣбомъ.

Испечь 5 антоновскихъ яблокъ, протереть сквозь сито, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, высадить на плитѣ, до густоты мармелада, выложить въ середину формы, сверху закрыть ломти-

ками, посыпать сухарями, положить немного слив. масла сверху, поставить въ шкапъ средней температуры на 15 минутъ, потомъ вынуть и посыпать сахарной пудрой.

ОБЪДЪ № 15.

Борщъ малороссійскій.—Гречневая каша.—Соте изъ судака.—Пожарскіи и паровня котлеты.—Желе фруктовое.

Борщъ малороссійскій.

Взять кострещъ или средину грудинки по $\frac{1}{2}$ ф. на чело-
вѣка. Бульонъ ставится какъ на пюре, безъ кореньевъ и лука.

Заготовить по штукѣ разныхъ овощей: моркови, рѣпы.
2 свеклы, очистивъ, нашинковать въ видѣ лапши, прибавить
 $\frac{1}{4}$ ф. кислой капусты, $1\frac{1}{2}$ стак. жиру съ бульона, поставить
на плиту, не закрывая, тушить, мѣшая.

Заготовить свекольный сокъ: 1 сырую свеклу, самую крас-
ную, стереть на теркѣ, процѣдить сокъ сквозь кисею, приба-
вить 1 стол. ложку уксусу или лимон. соку, смѣшать лопаткой
и поставить на плиту, не закрывая крышкой, чтобы сокъ изъ
свеклы не побѣлѣлъ, разъ прокипятить.

Въ заготовленные коренья прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки, развести
бульономъ, хорошо вскипятить.

Мясо, которое варилось въ бульонѣ, промыть въ холодной
водѣ, опустить въ борщъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. копченой свиной
грудинки, $\frac{1}{2}$ ф. сосисокъ (отдѣльно сваренныхъ въ кипящей
водѣ).

Передъ отпускомъ прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сметаны или подать
ее отдѣльно. Нарѣзать мясо, свиную говядину, сосиски и влить
заготовленный свекольный сокъ.

Гречневая каша.

1 ф. гречневой крупы, всыпать на сковородку, выбрать изъ
нее мусоръ, положить кусочекъ слив. масла и поставить въ
шкапъ; поджарить до цвѣта корки бѣлаго хлѣба. 4 стак. воды
вскипятить съ солью, всыпать крупу, покрыть и варить на
плитѣ, когда загустѣетъ поставить въ духовку на одинъ часъ.

Соте изъ судака

3 ф. судака снять съ костей, очистить отъ кожи, промыть,
нарѣзать косячками, сложить на сковороду въ $\frac{1}{16}$ ф. распу-
щенного сливочнаго масла, сверху покрыть бумагой, намазан-
ной сливочнымъ масломъ.

Изъ обрѣзковъ судака сдѣлать кнель (см. об. № 13). Приготовить гренокъ изъ бѣлаго хлѣба (очистить отъ корки, нарезать и прожарить въ маслѣ). Заправить голландскій соусъ (см. об. № 1).

Передъ отпускомъ поставить судака на 5 минутъ въ шкапъ; потомъ на каждый гренокъ прибавить кусокъ рыбы, облить соусомъ, положить кнель, можно положить ракового масла, раковыхъ шеекъ и шампиньоновъ.

Пожарскія котлеты.

Дѣлаются изъ куръ или (для экономіи) изъ телятины. Изъ одной курицы выходитъ 6—7 котлетъ. Курцу очистить отъ костей, прорубить ножомъ или пропустить черезъ машинку. Прибавить 1 бѣлый хлѣбъ безъ корки, моченый въ водѣ или молокѣ, 1/8 ф. слив. масла, 1 яйцо. всю эту массу смѣшать, положить соли по вкусу. Еще разъ пропустить черезъ машинку, раздѣлать всю эту массу въ формѣ котлетъ, вставить заготовленные кости. Панировать въ яйцѣ, сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ.

Подавать съ картофелемъ, горошкомъ, цвѣтной или брусельской канустой. Въместо соуса можно подавать фюме.

Паровыя котлеты.

Паровыя котлеты заготавливаются такъ же, какъ и пожарскія, только кладутся на смазанный сотейникъ, закрываются масляной бумагой и пропускаются какъ для сое; подаются съ соусомъ изъ шампиньоновъ.

Желе фруктовое.

Снять цедру съ двухъ лимоновъ (одну цедру безъ бѣлаго, а то будетъ горечь). Влить 4 стак. холодной или теплой воды, положить 3/4 ф. сахару, прокипятить, прибавить 8 золотниковъ (16 листовъ) клею. Положить оттяжку въ чуть теплый сиропъ и дать вскипеть на медленномъ огнѣ. Прибавить по вкусу лимонной кислоты или сокъ изъ лимоновъ, потомъ процедить. Вылить въ форму, дать застыть 2—3 часа. Потомъ окунуть на 2 секунды въ горячую воду и выложить.

Оттяжка дѣлается такъ: сбить 3 бѣлка вѣнчикомъ и прибавить рюмку холодной воды, соединить съ желе и прокипятить, когда очистится—процедить.

Если желе дѣлается съ фруктами, то надо заливать слоями и каждый разъ давать застынуть.

ОБЪДЪ № 16.

Супъ crême d'orge.—Мелкіе гренки.—Жиго Bretonne.—Vœuf bouilli.—
Профитроль и пш-шу.

Супъ crême d'orge.

Брать подбедерокъ или лопатку, поставить бѣлый бульонъ, положить не поджаренные коренья. $\frac{1}{4}$ ф. перловой крупы прокипятить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюльку съ $\frac{1}{3}$ ф. масла, налить бульономъ и варить $1\frac{1}{2}$ ч., затѣмъ протереть сквозь сито, вылить весь бульонъ и дать кипѣть еще $\frac{1}{2}$ часа, за 5 мин. до отпуски заправить льезономъ (3 желтка, $\frac{1}{3}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ), и уже не кипятить.

Мелкіе гренки.

1 черствую булку очистить отъ корки, нарѣзать мелкими квадратиками, побрызгать масломъ и поставить въ шкапъ, чтобъ зарумянились.

Жиго Bretonne.

Взять заднюю баранью ногу, нашпиговать ее чеснокомъ или лукомъ (кто какъ любитъ); сложить на противень, залить жиромъ или масломъ, посолить, поставить въ шкапъ (каждые 5 ф. жарить часъ; если баранина молодая—то меньше) и жарить до готовности.

Bretonne: $\frac{1}{2}$ ф. сухой фасоли (бѣлая зерна) варить 2 часа, посолить, варить еще часъ, откинуть на сито, облить холодной водой. Если нужно, чтобъ поскорѣе сварилась, то прибавить чайную ложку соды; $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго масла положить въ фасоль. Мясо нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на блюдо, гарнировать фаселью и полить соусомъ изъ-подъ баранины.

Vœuf bouilli.

Взять кострецъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Снять съ костей, очистить отъ пленокъ, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и поставить на плиту. Когда постоитъ минутъ 20 и дастъ немного соку, прибавить въ него соли и разныхъ кореньевъ. Дать стоять часа 3 на плитѣ и часто ворочать. Если мясо вбираетъ въ себя сокъ, то прибавлять понемногу бульону.

Заготовить гарниръ: наточить кругло рѣпы, картофелю, моркови, сварить отдѣльно въ соленой водѣ, откинуть, прибавить по $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.

Нарѣзать говядину, уложить на блюдо, гарнировать и залить ее же сокомъ.

Подать отдѣльно въ соусникѣ заварной хрѣтъ: заправить бѣлый соусъ на $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ фунта муки и 2 стак. бульону, прокипятить, можно прибавить $\frac{1}{4}$ ст. сметаны. Натереть корень хрѣту, прорубить его ножомъ, опустить въ кипящий соусъ, прибавить соли, составить и закрыть крышкой.

Профитроль и пти-шу.

$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла съ 1 стак. воды кипятку, немного соли и сахару вскипятить и сыпать, мѣшая, 48 золотниковъ муки, размѣшать и, когда будетъ едва теплое, положить, вбивая по одному, 5 яицъ. Листъ смазать немного русскимъ масломъ, куда изъ фунтика выжимать маленькіе шарики, затѣмъ печь. Когда готовы, снять съ листа, остудить, снизу сдѣлать дырочку, вынуть ножикомъ мякоть изъ середины и изъ фунтика наполнять ихъ битыми сливками (съ сахарной пудрой); складывать ихъ низомъ по двѣ штуки и класть на блюдо; подавая, облить соусомъ.

$\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду, $\frac{1}{8}$ ф. сахару и $\frac{1}{4}$ стак. воды вскипятить; мѣшая, остудить; соединить съ битыми сливками. Сливочекъ нужно на все 1 стаканъ, только густыхъ. Пти-шу дѣлается изъ этого же тѣста, только выпускается тѣсто изъ фунтика въ видѣ маленькихъ булочекъ.

ОБѢДЪ № 17.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.—Пирожки-стружки и печерскіе.—Говядина тушенная по-клубски.—Солонина, пюре картофельное.—Кремъ сливочный.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. Берется лопатка или подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. 1 ф. шампиньоновъ очистить, промыть въ холодной водѣ, изрубить очень мелко, прожарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла. Нѣсколько шампиньоновъ, которые покрѣиче, припустить на плитѣ подъ крышкой, съ лимоннымъ сокомъ и бульономъ, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла и немного соли. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуса заправить бѣлый соусъ на $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ ф. муки, развести всѣмъ заготовленнымъ бульономъ. Припущенные шампиньоны

нашинковать тоненькими ломтиками. Рубленые—протереть сквозь частое сито, соединить съ бѣлымъ соусомъ и опустить шинкованные шампиньоны. Можно прибавить кнель изъ курицы (см. об. № 3). За 5 минутъ до отпуска заготовить льезонъ (см. супъ об. № 1) и развести супомъ.

Пирожки-стружки и печерскіе.

Слоеное тѣсто (см. об. № 3) раскатать, нарѣзать полосками; обернуть ими кругомъ металлическую конусообразную формочку, уложить на листъ, смазать яйцомъ, поставить въ шкапъ на 15 минутъ. Фаршировать какимъ угодно фаршемъ.

Для *печерскихъ* пирожковъ слоеное тѣсто раскатать въ формѣ рыбки, положить фаршъ, закрыть кругомъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкапъ на 15 минутъ.

Говядина тушоя по-нлубски.

Взять тонкій край или затылокъ (подчанокъ) по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, снять съ костей, очистить отъ пленки, нарѣзать въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, выбить тѣпкой, надрубить жилки, каждый кусокъ посолить, поперчить, обвалить слегка въ мягкой мукѣ, изжарить въ русскомъ чухонскомъ маслѣ, до полуготовности. Заготовить разныхъ овощей: морковь, рѣпу, петрушку, лукъ цѣлый (некрупный), нѣсколько картофелинъ, нарѣзать все это крупно, поджарить все вмѣстѣ до полуготовности. Мясо положить въ горшокъ или кастрюлю, перекладывая овощами; прибавить немного пряностей, лаврового листа и перцу. На 5 человѣкъ взять $1\frac{1}{2}$ —2 ложки томатовъ пюре и 1— $1\frac{1}{2}$ стак. фюме или бульону, прокипятить, залить мясо, закрыть крышкою и поставить въ духовой шкапъ, или же въ русскую печь средней температуры на 1— $1\frac{1}{2}$ часа. Передъ отпускомъ вынуть мясо, положить на блюдо, гарнировать овощами, облить соусомъ.

Солонина, пюре картофельное.

Взять рулетъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, хорошо промыть положить въ кастрюлю, налить воды, дать прокипѣть часа $1\frac{1}{2}$; если очень солоня, то слить воду и налить другую (это можно сдѣлать 2—3 раза); варить часа $2\frac{1}{2}$. Заготовить *картофельное пюре*: сварить нѣсколько картофелинъ; пока горячія, протереть сквозь частое сито, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла, $\frac{1}{2}$ стак. горячихъ

сливокъ, соли по вкусу, хорошо вымѣшать на плитѣ, но не кипятить. Солонину ломтями нарѣзать, уложить на блюдо и сбоку положить картофельное пюре.

Кремъ сливочный.

3 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. сахару стереть до-бѣла, прибавить 1 верш. ванили и $\frac{1}{4}$ чашки воды, если шоколадный—то, вмѣсто ванили, $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду, если кофейный—то, вмѣсто воды $\frac{1}{8}$ чашки крѣпкаго кофе и $\frac{1}{4}$ рюмки мадеры, проварить на плитѣ, чтобъ масса сдѣлалась глянцевигой. Сбить $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ въ хорошую пѣну; проваренную массу остудить, вымочить 7 листовъ клею въ холодной водѣ, отжать, прибавить $\frac{1}{4}$ чашки горячей воды, дать прокипѣть, соединить все вмѣстѣ (клей долженъ быть теплый), быстро вымѣшать, выложить въ форму, вынести на холодъ, дать постоять 2 часа. Передъ отпускомъ форму окунуть въ теплую воду, вытереть и выложить.

Обѣдъ № 18.

Супъ printanière. —Пирожки площадные съ мясомъ.—Судакъ въ кокиляхъ.—
Пилавъ изъ телятины.—Блинчики съ творогомъ.

Супъ printanière.

Брать подбедерокъ или лопатку по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ, $\frac{1}{2}$ курицы и 1 рябчика. Кости рябчика класть въ бульонъ за часъ до отпуска, а изъ мяса его сдѣлать кнель (см. об. № 3). Курицу класть въ супъ вмѣстѣ съ мясомъ. Бульонъ долженъ быть чистый, какъ консоме.

Заготовить по штукѣ разныхъ кореньевъ, а также спаржи, цвѣтной и брюссельской капусты. Сварить отдѣльно въ соленой водѣ. Зелень класть прямо въ кипящую воду. Когда будетъ бульонъ готовъ, процѣдить его черезъ салфетку. Опустить сваренные корни, зелень и кнель изъ рябчика. Съ кореньями долго не давать стоять.

Площадные пирожки.

Кислое тѣсто и мясной фаршъ (см. об. № 1). Форма—пельменей. Жарить въ фритюрѣ на сковородкѣ.

Судака въ конияхъ.

2—3 ф. судака очистить отъ кожи и костей, сложить на сотейникъ или сковородку, смазать сливочнымъ масломъ, посолить, посыпать перцемъ, поставить въ шкафъ на 10—15 минутъ; потомъ вынуть, разобратъ маленькими кусками, сложить въ кокили, прибавитъ заготовленныхъ $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ и раковыхъ шеекъ. Шампиньоны припустить въ сливочномъ маслѣ съ лимономъ (для бѣлизны).

Заправить бешамель (см. об. № 12), залить судака въ конияхъ, засыпать сыромъ, sprysнуть сливочнымъ масломъ, и поставить въ шкафъ на 10 минутъ, чтобъ заколеровалось сверху.

Пилавъ изъ телятины.

Взять грудинку, очистить отъ пленокъ, снять жиръ, нарѣзать тоненькими ломтиками, отбить тяжкой. Распустить на сотейникѣ $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла, сложить на него отбитые кусочки, какъ для соте: за 5 минутъ до отпуска посолить и поставить въ шкафъ. Подается съ рисомъ и голландскимъ соусомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. рису хорошо промыть, прибавитъ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли, 2 стак. бульона, покрыть крышкой и варить до готовности на легкомъ огнѣ. Когда будетъ почти готовъ, прибавитъ немного фюме, чтобы порозовѣло. Залить все голландскимъ соусомъ (см. об. № 1).

Блинчики съ творогомъ.

3 желтка растирать съ 2 чайными ложками сахара прибавляя постепенно $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стаканъ молока, 1 ст. муки и 2 ст. молока. Положить 3 сбитыхъ бѣлка, перемѣшать, посолить, печь тонкіе блинчики, смазывая сковороду масломъ. Протереть 1 ф. творогу, прибавитъ 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахару съ ванилью, положить 2—3 ложки сметаны, перемѣшать. Класть кучкой на середину блинчика, свернуть его въ трубочку, затѣмъ поджарить на сковородѣ въ маслѣ, сложить въ сухой сотейникъ, залить сметаной и посыпать сверху сахаромъ, поставить въ шкафъ заколероваться.

Обѣдъ № 19.

Супъ аух чоух.—Пирожки-гребешки.—Филе Годаръ.—Утка съ яблоками.—
Цудингъ Нессельроде.

Супъ аух чоух.

Брать подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Бульонъ ставить какъ для консоме: съ кореньями и жаренымъ лукомъ, оттяжкой изъ мяса.

Заготовить по одной штукѣ разныхъ кореньевъ, нарѣзать въ видѣ гребешковъ. Нарѣзать кусочками половину кочна капусты. Сварить отдѣльно всѣ овощи, капусту отжать отъ воды. За полчаса до обѣда процѣдить сквозь сѣдфетку весь бульонъ, положить коренья и дать вскипеть. Можно положить въ супъ кнель (см. въ добавленіи).

Пирожки-гребешки.

Заготовить *сдобное тѣсто* 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, хорошо смѣсать; раскатать тоненькими лепешками, нафаршировать мяснымъ фаршемъ съ яйцами (см. об. № 1); грибами съ рисомъ, одними яйцами, сморчками; дѣлать овальную форму и гребешокъ вдоль, смазать яйцомъ; печь въ шкапу 15 минутъ.

Филе годаръ.

Брать вырѣзку или шшибокъ по $\frac{3}{4}$ ф. на человекъ. Мясо снять съ костей, очистить отъ пленки и немного отъ жиру, сложить на сотейникъ.

Заготовить маринадъ: очистить по полъ-штукѣ разныхъ овощей, тонко нашинковать, сложить въ кастрюлю, прибавить 1—2 $\frac{1}{2}$ стак. воды, соли, 1 рюмку уксусу, перцу, лавровый листъ, дать прокипеть, горячимъ залить приготовленное мясо, поставить въ шкапъ средней температуры—по расчету 1 часъ на каждые 5 ф.

Заготовить гарниръ: шампиньоны, сладкое мясо, гребешки, амуреты (спинной телячій мозгъ), трюфели или (для экономіи) морковь, рѣпу, картофельные крокеты, строгаанный хрѣнь-

Заготовить мясо, нарѣзать кусками, уложить на блюдо, при чемъ огарнировать гарниромъ и залить соусомъ *Годаръ*: $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла $\frac{1}{16}$ ф. муки, хорошо спасеровать на

плитѣ, развести 1 стак. говяжьяго бульону, взять сокъ изъ-подъ жаренаго мяса, процѣдить, вылить въ соусъ, прибавить 2—3 ложки фюме.

5—6 шампиньоновъ очистить, промыть, припустить подъ крышкой въ $\frac{1}{8}$ ф сливочн. масла, смѣшаннаго съ сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ стакана бульону. прибавить соли по вкусу; сокъ вылить въ соусъ, шампиньоны нашинковать, тоже опустить въ соусъ, прибавить рюмку мадеры и залить мясо.

Утка съ яблоками.

Утку очистить отъ пера и внутренностей; протереть мукой, опалить зажженной сѣрой бумагой, промыть, заправить, посолить внутрь, жарить безъ масла минутъ 30 въ среднемъ шкапу, чаще поливать сокомъ изъ утки же, поворачивать.

5 антоновскихъ яблокъ нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину, сложить на ситейникъ, посыпать сахаромъ и поставить въ шкафъ, чтобы яблоки сдѣлались мягкими, тогда вынуть.

Когда утка будетъ готова, разрѣзать ее на 5 частей, уложить на блюдо, положить гарниръ—яблоки и залить процѣженнымъ ея сокомъ.

Пудингъ Нессельроде.

5—6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару стереть лопаткой до бѣлизны, прибавить 1 вершокъ ванили, развести 1 бут. кипящаго молока и $\frac{1}{2}$ б. кипящихъ сливокъ, хорошо вымѣшать, дать прокипѣть 1—2 раза, вынести на холодъ. Когда масса остынетъ, установить форму мороженаго въ ледъ и соль, вылить въ нее массу и вертѣть какъ мороженое. Когда начнетъ густѣть, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта коринки, $\frac{1}{8}$ фунта рѣзаннаго цуката, $\frac{1}{8}$ фунта рѣзаннаго бисквита.

Лучше дѣлать такъ: когда мороженое будетъ совсѣмъ готово, обрѣзать бисквиты палочками, аккуратно обставить кругомъ кастрюлю или форму, на дно положить обрѣзки бисквитовъ и наложить въ середину мороженое, пересыпать цукатомъ, коринкою и рѣзаннымъ бисквитомъ. Потомъ выложить на блюдо: можно убрать битыми сливками или залить холоднымъ сабаюномъ (см. об. № 3).

О б ѣ д ѣ № 20.

Супъ à la reine.—Курникъ.—Каренный судакъ и котлеты.—Рулетъ фаршированный.—Компотъ.

Супъ à la reine.

Брать лопатку или подбедерокъ, менѣе $\frac{1}{2}$ ф. на челѣвка; 1 курицу очистить отъ пера и внутренностей, хорошо промыть, сварить всю или снять мясо съ костей и сварить отдѣльно въ бульонѣ; хорошо прорубить ножомъ или пропустить черезъ машинку, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, протолочь вмѣстѣ съ нимъ въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито.

Заправить бѣлый соусъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. муки и $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла (хорошо спассеровать) и развести 8 тарелками бульону. Положить пюре изъ курицы, хорошо вымѣшавъ, чтобы не было кусковъ.

За 5 минутъ до отпуска заготовить *льезонъ*: 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла разбавить *немногу* бульономъ. Съ льезономъ не кипятить.

Курникъ.

Приготовить слоеное тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 1 чайн. ложку соли, 2 ч. л. сахару (см. слойка об. № 3).

Приготовить фаршъ: 1 курицу очистить, промыть, сварить въ бульонѣ, остудить, отдѣлать отъ костей и кожи, нарѣзать тоненькими кусочками облить $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла и 2 стак. бульона, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ и соку отъ нихъ. $\frac{1}{2}$ ф. рису сварить въ соленой водѣ до полуготовности, откинуть на рѣшето, промыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сл. масла, 1 ст. бульона и поставить тушить мин. на 20. 5 яицъ сварить въ кругую, нарѣзать ихъ въ длину, заправить $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла и посыпать зеленью, солью и перцемъ.

Тѣсто раскатать, вырѣзать круглую лепешку желаемой величины, положить на сухой листъ, кругомъ накорбовать зубчики, а середину наколоть вилкой поставить испечь до полуготовности, затѣмъ положить фаршъ: 1-ую половину риса и сверхъ часть яицъ, затѣмъ куриный фаршъ и опять рисъ и яйца. Фаршъ начинать класть отступая отъ краевъ на 2 пальца, класть такъ чтобы образовалась горка. Края смазать льезономъ (желтокъ съ водой). 2-ую лепешку тѣста вырѣзать большей величины, въ серединѣ вынуть выемкой кружочекъ, большую

лепешку нарѣзать клиньями одинаковаго размѣра и накладывать эти клинья сверхъ фарша такъ, чтобы немножко заходило одинъ на другой смазывая ихъ льезономъ, чтобы не разошлись. Когда все покроется, верхушку закрыть кружкомъ тѣста. Нарѣзать маленькіе клинышки, нижній край которыхъ накорбовать зубчиками и наложить ихъ на верхушку каждаго клина. Затѣмъ законченный курникъ смазать льезономъ, накорбовать и поставить печь.

Судакъ Кольберъ.

Можно жарить судака, леща, корюшку, навагу.

Судакъ *кольберъ*. Судака очистить отъ кожи и костей, нарѣзать небольшими косячками, сдѣлать въ срединѣ прорѣзь, продѣть сквозь него одинъ конецъ (въ видѣ хвоста), смазать яйцомъ, панировать въ сухаряхъ, жарить въ маслѣ. Подавать съ *зеленымъ масломъ*: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла распустить и положить въ него мелко рубленной зеленой петрушки, положить сокъ $\frac{1}{2}$ лимона, прокипятить, облить каждый кусокъ или подать отдѣльно соусъ и лимонъ.

Рыбныя котлеты.

Можно дѣлать ихъ изъ судака, шуки и палима. Снять съ костей: очистить отъ кожи, прорубить ножомъ, прибавить на каждый 1 фун. рыбы $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и отжатаго, прорубить съ нимъ, прибавить немного распущеннаго сливочнаго масла и соли; раздѣлать форму котлетъ.

Подать соусъ *роберъ*: 1 среднюю луковицу изрубить, хорошо прожарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, прибавить $\frac{1}{16}$ ф. муки и еще поджарить, чтобы мука была красной—полученное развести $\frac{1}{2}$ стакана фюме и 1 стаканомъ бульону. Прибавить чайную ложку уксуса, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки сахару, (если соусъ роберъ подается къ мясу—то положить французской горчицы). Котлеты запанировать въ сухаряхъ и яйцахъ, жарить въ фритюрѣ; подавая, залить соусомъ, или же соусъ подается отдѣльно.

Рулетъ фаршированный.

Брать огузокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, очистить отъ жиру и пленокъ, часть чистаго жиру изрѣзать вмѣстѣ съ мясомъ небольшими кусками, повернуть 2 раза въ мясорубку или прорубить. На 1 фун. мяса прибавить $\frac{1}{4}$ булки, $\frac{1}{2}$ яйца.

Очистить хлѣбъ, хорошо вымочить въ холодной водѣ, смѣшать мясо съ хлѣбомъ и яйцами, прибавить соли, пропустить еще разъ черезъ мясорубку, раздѣлать форму рулета.

Фаршировать грибами и лукомъ: $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ сварить отдѣльно въ водѣ до полной мягкости, изрубить довольно мелко Луковицу прожарить въ $\frac{1}{16}$ ф. сливочн. масла, изрубить, смѣшать съ грибами и нафаршировать рулетъ.

Можно фаршировать шампиньонами: очистить 10—12 шампиньоновъ, промыть, изрубить, припустить въ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла; можно прибавить 2 крутыхъ рубленыхъ яйца.

Можно также фаршировать кашей гречневой и яйцами; сварить 1 ф. крупъ въ $\frac{1}{2}$ стак. воды, изрубить 2 крутыхъ яйца, сложить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, выложить туда же заготовленную кашу, смѣшать и фаршировать.

Можно фаршировать рисомъ и яйцами.

Смазать рулетъ яйцомъ и панировать въ сухаряхъ, жарить въ духовомъ шкафу. Подавать съ соусомъ изъ сметаны съ томатомъ: 1 ф. сметаны высадить на плитѣ (прокипятить), прибавить 3 стол. ложки пюре изъ томатовъ, прокипятить, прибавить соли и зальить нарѣзанный рулетъ.

Подать можно съ фюме или бѣлымъ соусомъ или съ соусомъ изъ шампиньоновъ: на $\frac{1}{16}$ ф. муки, $\frac{1}{16}$ ф. слив. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бульона и $\frac{1}{2}$ стак. фюме, припустить 5 шампиньоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками, и смѣшать.

К о м п о т ъ.

Взять 5 яблоковъ крымскихъ (небольшихъ) и 1—2 груши, очистить, нарѣзать четвертинками, класть въ холодную воду съ лимонной кислотой (чтобы не потемнѣли), затѣмъ каждое отдѣльно положить въ кастрюльку, въ яблоки всыпать 1 стак. сахару и въ грушу $\frac{1}{2}$ ст. залить водой, чтобы покрылись фрукты. Варить 20 мин. остудить въ этомъ же сиропѣ. 1 ф. черносливу промыть, залить горячей водой, прокипятить 15 мин., слить воду, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, сокъ изъ одного лимона, залить водой на два пальца выше ягодъ и варить около 2-хъ часовъ, послѣ положить кусочекъ цедры лимонной.

1—2 апельсина очистить, нарѣзать кружками, выбрать зерна, пересыпать сахаромъ и нашинкованной цедрой, оставить постоять чтобы пропитались. $\frac{1}{3}$ ф. винограду очистить отъ вѣточекъ, промыть. Взять стеклянную вазу, сложить черносливъ кучкой, обложить яблоками, грушами и апельсинами, сверху

убрать черносливомъ и виноградомъ. Въ сиропъ изъ подь фруктъ прибавить 2 стак. сахару, по вкусу лимоннаго соку, прокипятить, остудить и залить фрукты.

О б ѣ д ѣ № 21.

Супъ royal.—Пирожки-корзиночки.—Жареная индѣйка.—Долгоруковскіе битки.—Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ.

Супъ royal.

Бульонъ ставится какъ для консоме: съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если бульонъ мутенъ—положить оттяжку (см. об. № 3).

Заготовить royal или *омлетъ*: 4 цѣлыхъ яйца сбить вѣничкомъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. сырого молока, смѣшать, всыпать рубленой зелени петрушки или укропу. Всю массу хорошо смѣшать, посолить, влить въ форму или кастрюлю, хорошо смазанную сливочнымъ масломъ, поставить на паръ, прикрыть и варить 20 минутъ. Если маленькія формочки (тарталетки), то варить 5 минутъ. Готовый омлетъ вынести на холодъ, дать остыть, чтобы окрѣпъ, выложить и нарѣзать кусками. За 5 минутъ до отпуска процѣдить консоме; омлетъ класть прямо въ миску, чтобы не переломался. Для этого супа бульонъ долженъ быть крѣпкій. Морковь и петрушку нарѣзать звѣздочками, сварить въ соленой водѣ, откинуть и тоже положить въ миску съ омлетомъ.

Пирожки-корзиночки.

Дѣлаются изъ сдобнаго тѣста и мясного фарша съ мозгами (въ жестяныхъ формочкахъ, тарталеткахъ), смазаны масломъ и посыпанныхъ мукой. Печь въ шкафу 15 минутъ (см. об. № 24—тарталетки съ яблоками).

Фаршъ: мозгъ вычистить, вымочить въ водѣ, сварить въ соленой водѣ съ перцемъ (нѣсколько зеренъ), лавровымъ листомъ и немного уксусу. Когда мозгъ готовъ, изрѣзать, смѣшать съ фаршемъ, мяснымъ или телячьимъ, прибавить рубленой петрушки.

Жареная индѣйка.

Очистить индѣйку отъ пера опалить, вынуть внутренности, хорошо промыть, посолить внутри, заправить, залить русскимъ масломъ, жарить въ шкафу, часто поливая и поворачивая. Индѣйка жарится до полудтора часовъ. Къ ней подается какой угодно салатъ или маринадъ.

Телячьи рубленные котлеты.

Взять переднюю часть телячьей лопатки по $\frac{3}{4}$ ф. на человекѣ. На каждый фунтъ телятины положить $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба. На каждыя 2 ф. телятины положить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ.

Сначала только одну телятину, а потомъ всю массу вмѣстѣ пропустить сквозь мясорубку. Раздѣлать форму отбивныхъ котлетъ съ косточками. Запанировать въ бѣлыхъ сухаряхъ, жарить въ маслѣ, гарнировать картофелемъ и макаронами.

Макаронны сварить въ соленой водѣ, откинуть на сито, прибавить на $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ $\frac{1}{16}$ ф. сливочн. масла.

Картофель *метръ дотель*. 10 штукъ картофеля нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить соли, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла и $\frac{1}{2}$ бут. молока. Поставить на плиту и варить до полной готовности подъ крышкой, мѣшать иногда вилкой.

Долгоруковскіе битки.

Приготовить телячью рубку, какъ для котлетъ, раздѣлать битки, запанировать въ бѣлыхъ сухаряхъ, изжарить ихъ на сковородѣ, до полуготовности снять верхушку и сдѣлать углубленіе.

Заготовить фаршъ *салтиконъ* (см. об. № 14). Нафаршировать котлеты и поставить въ шкафъ на 5 минутъ. Битки подавать въ металлической мискѣ, облитыс фіюме.

Пудингъ изъ саго.

Вскипятить 4 стак. молока, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. саго, промытаго въ водѣ, посолить и варить, иногда мѣшая лопаткой. Когда каша погустѣетъ, кастрюлю покрыть и поставить въ духовой шкафъ, чтобы каша была рассыпчатая. Когда крупа мягкая, кашу выложить въ миску, остудить, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сахару, тертой ванили, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, вбить по одному 4 желтка; перемѣшать, бѣлки взбить, положить туда же, еще слегка перемѣшать. Форму смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить всю массу, испечь. Подавая, выложить пудингъ на блюдо, облить немного соусомъ сабаіонъ, а остальной соусъ подать отдѣльно.

Соусъ сабаіонъ (см. об. № 13).

ОБЪДЪ № 22.

Супъ пюре изъ зеленого горошка.—Гренки пай и дьябли.—Зразы по-польски.—Гусь съ капустой.—Мороженое фруктовое.

Супъ пюре изъ зеленого горошка.

Взять подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку.

Заготовить горошекъ: 1 ф. консервовъ или $\frac{1}{2}$ ф. сушеного, который варится до мягкости, протереть сквозь частое сито. Заготовить бѣлый соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки развести всѣмъ бульономъ, затѣмъ вложить протертое пюре, хорошо вымѣшать, прокипятить 1 разъ, не больше, а то горошекъ потемнѣетъ. За пять минутъ до отпуску смѣшать съ льезономъ (см. об. № 5).

Гренки дьябли и гренки пай.

Слоеное тѣсто (см. об. № 3) раскатать, нарѣзать четырёхугольниками или продолговатыми ломтиками, сложить на листъ лѣсенкой; одинъ край смазать яйцомъ, укладывать одинъ кусокъ на другой, посыпать тертымъ сыромъ, потомъ поставить въ шкапъ, и, когда будетъ готовъ, отдѣлять по 2 куска сразу.

Гренки пай.

Дѣлаются такъ же, какъ дьябли, только передъ тѣмъ, какъ послѣдній разъ раскатывать тѣсто, посыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ съ прибавленіемъ перцу кайенъ.

Зразы по-польски.

Взять вырѣзку или тонкаго края по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, снять съ костей, очистить отъ жилъ и пленокъ, нарѣзать куски въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиною, выбить тѣпкой какъ можно тоньше; посолить, посыпать перцемъ.

Заготовить слѣдующій фаршъ: 1 бѣлый хлѣбъ очистить сварить въ 1 стак. бульону, хорошо вымѣшать; если есть куски, то протереть черезъ сито; 1 среднюю луковицу изрубить, изжарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и соединить съ бѣлымъ хлѣбомъ, посолить. Мясо разложить на столѣ, положить въ середину фаршъ, свернуть рулетомъ и обвязать, обвалить въ мукѣ,

загѣмъ сложить на сковороду съ масломъ и поставить въ жаркій шкапъ, чтобы зарумянилось. Переложить въ кастрюлю.

Заготовить соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, положить $\frac{1}{2}$ стак. фюме, 1 столовую ложку соли Кабуль, 1—2 столовыя ложки томату, 2—3 лавр. листа. Этимъ соусомъ налить зразы, закрыть крышкой, поставить на плиту и тушить $1\frac{1}{2}$ часа; затѣмъ вынуть изъ соуса, развязать версочки, выложить на блюдо и облить соусомъ или подать его отдѣльно.

Гусь съ капустой.

Гуся очистить отъ пера и внутренностей, обтереть мукой, опалить, хорошо промыть, заправить, посолить внутри, сложить на противень и поставить въ шкапъ. Молодого гуся жарить 40 минутъ, а стараго больше. Часто полвать.

Масло ни въ гуся, ни въ утку, ни въ каплуна не прибавляется.

Одинъ кочанъ *красной* или *бѣлой* капусты нашинковать въ видѣ лапши, посыпать немного солью, вспрыснуть слегка уксусомъ и перетереть руками, чтобы капуста была мягкая; хорошо отжать отъ сока, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить гусинаго жиру или сливочнаго масла и тушить до полной мягкости подъ крышкой. Прибавить лавроваго листа и перцу.

Выложить гуся, разрѣзаннаго на 10 частей: крылышко на 2 части, ножку на 2 части, каркасъ (спину) пополамъ. Гарнировать тушеной капустой и облить нежирнымъ сокомъ изъ подъ него же.

Мороженое ягодное или фруктовое.

Если ягоды безъ косточекъ, какъ земляника, клубника или малина, то берется 1— $1\frac{1}{2}$ ф. ягодъ сырыхъ, 1 ф. сахару и 3 стак. воды. Если же вишня или абрикосы, то—2 ф. ягодъ, $1\frac{1}{4}$ ф. сахару и 3 стак. воды, такъ какъ эта ягода кислѣе.

Мороженое вишневое: изъ ягодъ вынуть косточки, ягоды истолочь въ ступкѣ, выжать сокъ и протереть сквозь сито. Сахаръ высыпать въ кастрюлю, залить холодной водой. положить нѣсколько истолченныхъ косточекъ (для аромата) и дать хорошо прокипѣть такъ, чтобы былъ легкій сиропъ. Когда сиропъ готовъ, влить сокъ черезъ кисейку и положить пюре, вылить въ фарфоровую посуду и, когда остынетъ, вылить въ

мороженицу и свертѣть до готовности. Во всѣ фруктовыя и ягодныя мороженныя сокъ и пюре изъ ягодъ кладутся уже въ готовый сиропъ а не въ холодную воду, потому что отъ кипѣнія сокъ теряетъ вкусъ и ароматъ.

Земляника, малина, клубника и прочія ягоды протираются цѣлыми сквозь сито и кладутся въ видѣ пюре въ сиропъ.

О б ѣ д ѣ № 23.

Супъ-похлебка.—Блинчатый пирогъ.—Антрекотъ по-польски.— Жареные цыплята.—Запеканка рисовая.

Супъ похлебка.

Приготавливается такъ-же какъ и картофельный супъ (см. ниже), только бульонъ заправить мукой или бѣлымъ соусомъ вымѣшать и прокипятить.

Супъ картофельный.

Брать кострець или средину грудинки. Бульонъ ставить какъ на консоме. Нарѣзать сырой картофель не очень крупно, также маленькими кусками петрушки, моркови и рѣпы; всѣ кореня поджарить. Лукъ кладется тоже поджаренный въ маслѣ.

За 1½ часа до отпуска готовый бульонъ налить на овощи и сырой картофель, затѣмъ кипятить 1½ часа на не слишкомъ горячемъ огнѣ, иначе помутнѣетъ. Кладутся рѣзаное мясо и зелень.

Блинчатый пирогъ.

Приготовить 3 фарша: 1) мясной, какъ для пирожковъ (см. об. № 3), только сочнѣе, 2) рубленныя круглыя яйца и 3) манную кашу: 3 стак. воды, ½ ф. масла вскипятить, всыпать 1½ ф. манной крупы, варить мѣшая на среднемъ огнѣ минутъ 40, чтобъ погустьло.

2 стак. муки, 6 яицъ и 4 стак. молока смѣшать, чтобы не было комковъ, и изъ этого тѣста печь тоненькіе блины. На смазанный и осыпанный сухарями сотейникъ класть блины, на рѣзанныя ленточками, потомъ цѣлые блины. Переложить сначала мяснымъ фаршемъ, потомъ яйцами и сверхъ всего манной кашей, сверху закрыть ленты, потомъ положить цѣлый блинъ, sprыснуть сливочнымъ масломъ, посыпать сухарями и поставить въ шкафъ на ½ часа.

Антрекотъ по-польски.

Взять тонкій край или затылокъ, снять съ костей, очистить отъ пленокъ. Нарѣзать куски въ палецъ толщиной, отбить тяжкой, посолить, поперчить, панировать въ яйцѣ и сухаряхъ; за 5 минутъ до отпѣска жарить въ маслѣ. Залить фюме или мяснымъ сокомъ. Подавать съ варенымъ картофелемъ.

Жареные цыплята.

Цыплята, куры, пидѣйки жарятся одинаково. Очистить отъ пера и внутренностей, протереть мукою, опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить, сложить на противень, залить русскимъ масломъ, посолить *внутри*, а не сверху, жарить, часто поливая.

Цыплята жарятся 20 минутъ. Разрубить на части, подавать съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ. Сокъ изъ-подъ цыплятъ или куръ процедить подать въ соусникѣ отдѣльно.

Запеканка рисовая.

Опустить въ кипящую воду $\frac{1}{2}$ ф. нѣмецкаго рису, сварить до полуготовности, откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, и, когда стечетъ, сложить въ сухую кастрюльку, залить 3 стак. молока, прибавить $\frac{1}{2}$ пал. ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сл. масла и маленькую щепотку соли, покрыть и поставить въ шкапъ на полъ часа. Вынуть, остудить, положить 5 сырыхъ желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, хорошенько перемѣшать и прибавить 5 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, перемѣшать, вынуть ваниль. Приготовить глубокую крышку или огнеупорную плоску, смазать внутри слив. масломъ обсыпать сухарями и положить рядами кашу переслаивая рядами антоновскихъ яблокъ, очищенныхъ отъ кожи и нарѣзанныхъ ломтиками. На дно положить каши въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, потомъ слой яблокъ, опять каши и такъ слоя 2—3. Последний т. е. верхній слой каши, не долженъ доходить до краевъ плоски на палецъ. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, надо верхушку смазать—яйцомъ и побрызгать масломъ, послѣ чего поставить въ шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа. Когда хорошо зарумянится и вздуется, переложить осторожно на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Къ этому пудингу можно подать фруктовый или ягодный соусъ. Взять $\frac{1}{2}$ стакана какого-нибудь ягоднаго варенья, положить въ кастрюльку и, вливъ 1 стак. воды, влить 1 чайн.

ложку картоф. муки, разведенной въ 2 ст. ложкахъ холодной воды, давъ разъ вскипѣть, протереть сквозь частое сито. Переложивъ въ соусникъ, можно влить 1 ч. ложку ликера: мараскина или абрикотина.

Обѣдъ № 24.

Уха.—Новотроицкіе растегаи.—Маіонезъ изъ рыбы.—Говядина по неаполитански.—Струдель.

У х а.

Уха готовится изъ мелкой рыбы: срщей, шискарей, окуней со стерлядью или налимомъ. Мелкой рыбы нужно брать по 1 ф. на человѣка.

Налима или стерлядь очистить, наръзать кусками, сварить въ соленой водѣ до полной готовности, вынуть; въ бульонъ же опустить мелкую рыбу,—если она не очищена, то въ кипящій, если же очищена, то можно и въ холодный. Опустить туда 2—3 шт. рѣзаного сырого луку, лавроваго листу—варить уху часъ. Ту рыбу, которая раньше сварена, положить въ чистую кастрюлю и поставить на паръ. Готовый бульонъ процѣдить черезъ салфетку.

Заготовить оттяжку: $\frac{1}{4}$ ф. паюсной икры протолочь какъ можно мельче въ ступкѣ, прибавляя по каплѣ холодной воды (чашки $1\frac{1}{2}$); когда она станетъ, какъ молоко, положить въ уху и дать прокипѣть съ $\frac{1}{4}$ часа на легкомъ огнѣ.

Процѣдить уху черезъ салфетку въ миску на свареную рыбу, положить лимонъ, наръзанный тоненькими ломтиками, и рубленой зеленой петрушки.

Р а с т е г а и.

Заготовить кислое тѣсто: взять на 2 коп. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ф. муки и стакаиъ тепловатой воды. Когда тѣсто подойдетъ, приоавить $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго чуть теплаго русскаго или сливочнаго масла, 2 яйца, чайную ложку сахару, соли по вкусу, смѣшать, прибавить еще $\frac{1}{2}$ ф. муки, выбить, чтобъ тѣсто отставало отъ кастрюли, еще дать подойти 2 раза, каждый разъ выбивая.

Когда тѣсто будетъ готово, заготовить рыбный фаршъ: 1 ф. мякоти судака изрубить, припустить съ жаренымъ лукомъ въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, сварить $\frac{1}{8}$ ф. вязиги, изрубить мелко и

соединить съ судакомъ, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. варенаго рису, дѣлать пирожки, нафаршировать, придавая имъ круглую или продолговатую форму; сверху положить кусокъ рыбы—семги или севрюги свареной, сложить на хорошо смазанный листъ, дать постоять 15 минутъ въ тепломъ мѣстѣ, смазать яйцомъ и поставить на 15 минутъ въ средній шкапъ.

Маіонезъ изъ рыбы.

Заготовить *ланспикъ*: 4 стак. горячаго бульону рыбнаго или мяснаго процѣдить, очистить хорошенько отъ жира, положить 16—20 листовъ клею и немного сахарнаго цвѣта (жженаго сахара).

Заготовить *оттяжку*: 2—3 бѣлка со скорлупою, $1\frac{1}{2}$ рюмки уксусу, 2—3 шт. лавроваго листу, соли, перцу, все это смѣшать, налить чуть теплымъ бульономъ съ клеємъ, размѣшать, дать прокипеть на медленномъ огнѣ. Когда бульонъ сдѣлается прозраченъ, процѣдить 2—3 раза сквозь салфетку, чтобъ былъ чистый. Когда будетъ готово, то немного ланспика налить въ форму, остудить, положить зеленаго горошку, рыбу опять залить и вынести на холодъ.

Приготовить соусъ провансаль: 1 желтокъ стереть добѣла, прибавить немного готовой русской горчицы, соли и чуть-чуть сахару и нѣсколько капель холодной воды, все это смѣшать и прибавлять по немного $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, постоянно мѣшая въ одну сторону и на льду. Когда масса свернется въ одинъ комокъ, влить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. Изъ этой массы отдѣлить третью часть, которую разбавить постоянно мѣшая, 1—2 стак. теплаго ланспика, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и погустѣетъ. Это будетъ маіонезъ. Въ остальной же соусъ влить уксусу по вкусу; если бы соусъ былъ кисель и притомъ густъ, тогда прибавить холодной воды. Провансаль долженъ быть такой густоты, какъ хорошая сметана.

Заготовить *филей*: рыбу снять съ костей, очистить отъ кожи, нарѣзать ломтиками, въ видѣ котлетъ, сложить на сухую сковороду, сверху посолить, поставить на 5 минутъ въ шкапъ потомъ остудить и обравнять.

Маіонезъ повернуть сквозь салфетку; если онъ очень густъ, то подогрѣть чуточку на плитѣ, если жидокъ—то мѣшать на льду до нужной густоты. Обмакивать въ него филей держать ихъ на концѣ ножа, класть на листъ или сотейникъ и вынести на холодъ.

Заготовить *итальянъ*: разныя овощи—морковь, рѣпу, горошекъ, картофель, наръзанный маленькими квадратиками—сварить въ соленой водѣ (каждое отдѣльно). Можно прибавить рѣзаное яблоко или свѣжій огурецъ. Когда все сварится, остудить, прибавить часть провансаля, слегка перемѣшать.

Выложить на блюдо заливное изъ формы (предварительно опустивъ форму въ теплую воду), въ пустую середину положить итальянъ, кругомъ филеи, итальянъ и лансникъ. Провансаль подать отдѣльно.

Примѣчаніе. Неудавшійся провансаль можно поправить: взять 1 желтокъ, опять его стереть до бѣла, взять немного холодной воды, размѣшать и прибавлять понемногу въ испорченный соусъ.

Говядина по-неаполитански.

Брать подчаноку, тонкій край или кострець, во $\frac{3}{8}$ ф. на человекъ. Мясо снять съ костей, очистить отъ пленки, сложить въ чистую кастрюлю, покрыть крышкою и поставить на среднюю плитку.

Когда покажется сокъ, повернуть, посолить, ворочать каждые $\frac{1}{4}$ часа. Каждые 5 ф. припускать часъ. Когда мясо будетъ поспѣвать, то и сокъ будетъ впитываться, поэтому нужно прибавлять бульону, чтобы не пригорѣло.

Заготовить гарниръ: 1 ф. черносливу, $\frac{1}{2}$ ф. изюму, немного шинкованнаго миндаля, сварить до полной мягкости, откинуть на рѣшето, соединить все вмѣстѣ.

Мясо наръзанное ломтиками, огарнировать и залить процеженнымъ сокомъ и засыпать мелко наръзаннымъ хрѣномъ.

Струдель.

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, $\frac{1}{2}$ стак. воды, 2-хъ ложекъ сливочн. или прованскаго масла, ложки сахару, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли; хорошенько вымѣсить тѣсто, чтобы оно отставало отъ рукъ и отъ стола, положить тѣсто на тарелку, прикрыть другой тарелкой сверху и дать полежать мин. 15. Притрусить столъ мукою, положить тѣсто, раскатать тонкую лепешку, какъ для ланши, все время присыпая столъ мукою. Затѣмъ, поднявши тѣсто надъ столемъ, стараются его осторожно растягивать на рукахъ въ возможно тонкую лепешку. Надо, чтобы тѣсто не прорывалось и толщина его была, какъ листъ

бумаги, такъ чтобы сквозь него просвѣчивалъ столъ. Растянувши тѣсто, кладутъ его на столъ, обрѣзають края ножемъ (такъ какъ края будутъ толще середины и ихъ неудобно сдѣлать тонкими) и спрыскиваютъ кисточкой тѣсто распушеннымъ сливочнымъ или кокосовымъ масломъ. Для этого надо взять не менѣе $\frac{1}{4}$ ф. масла. Разбрасываютъ по лепешкѣ фаршъ яблочный или творогъ (отнюдь нельзя размазывать фаршъ по лепешкѣ, иначе смажется масло и не получится слойки). Очистить 6—7 антон. яблокъ, выбрать серединку, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, нашинковать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпать 1 стак. сахару. Въ яблоки прибавить $\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ и истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, хорошенько смѣшать и разбросать по лепешкѣ.

Затѣмъ начинаютъ скатывать вдоль въ трубку, если получается очень длинная колбаска—разрѣзать ее на части, длиною 7—8 вершковъ, при чемъ рѣзать надо поперекъ. Складываютъ колбаски на листъ, смазываютъ яйцомъ или подслащенной водой, ставятъ въ печь мин. на 20. Вынувъ изъ печи, посыпать сахарной пудрой и поставить опять въ печь минуты на 2. Вынувъ, разрѣзать на пирожки вершка 2 длиною и подать къ столу. Творогъ для фарша готовится такъ: протереть сквозь сито 1 ф. творогу, положить 3 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили истолченной съ сахаромъ; сбить 3 бѣлка въ густую пѣну, положить въ творогъ, перемѣшать, положить $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу или коринки и разбросать по лепешкѣ.

Обѣдъ № 25.

Супъ итальянскій.—Блинчатые пирожки.—Буженина и свиная котлеты, соусъ субизъ.—Сальме изъ дичи.—Пуншъ въ гласе.

Супъ итальянскій.

Бульонъ ставить, какъ для консоме. Брать подбедерокъ по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка.

Сварить макароны (вермишель или звѣздочки) въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, промыть въ холодной водѣ; если вермишель, то нарѣзать кусочками въ $\frac{1}{2}$ вершка, сложить въ чистую кастрюлю. Бульонъ долженъ быть чистъ; если мутенъ положить оттяжку изъ мяса (см. об. № 3). Потомъ процѣдить бульонъ черезъ салфетку на макароны и дать разъ прокипятъ.

Блинчатые пирожи.

Заготовить молочное тѣсто изъ 3 яицъ, 1 бут. молока и $\frac{1}{3}$ ф. муки. Фаршъ изъ мяса, или гречневой каши, или рубленыхъ крутыхъ яицъ съ зеленой петрушкой.

Печь тоненькіе блины, какъ для блинчатаго пирога; каждый блинъ смазывать сырнмъ яйцомъ, класть по серединѣ фаршъ, закрыть со всѣхъ сторонъ и свернуть рулетомъ, сверху смазать яйцомъ, запанировать сухарями и жарить въ горячемъ маслѣ.

Буженина.

Всего лучше брать свиную корейку по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка. Промыть, сложить на сковороду; посолить сверху, изжарить до полуготовности.

Заготовить гарниръ; какъ для тушенога мяса—по штукѣ разныхъ кореньевъ и картофелю.

Заправить красный соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 1— $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, $\frac{1}{4}$ стак. фюме.

Нарѣзать буженину кусками, перекладывать рядами гарниромъ, какъ тушеное мясо по-клубки. Залить заготовленнымъ соусомъ, прибавить перцу и лавроваго листу, покрыть крышкой и поставить на плиту на $1\frac{1}{2}$ часа.

Отбивныя свиныя котлеты.

Отбивныя свиныя котлеты приготавливаются такъ же, какъ и телячьи.

Соусъ субизъ: сварить 3—4 луковицы въ горячей водѣ до полной мягкости, протереть сквозь частое сито.

Заправить бѣлый соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. муки, $\frac{1}{16}$ ф. сливочн. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, прибавить протертый лукъ.

Заготовить льезонъ: 2 желтка, $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла;—выложить въ заправленный соусъ, провернуть сквозь салфетку и держать на пару, не давая кипѣть.

Вмѣсто льезона можно положить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

Сальме изъ дичи.

Дичь очистить отъ пера и внутренностей, промыть, положить на сковороду, поставить на 20 минутъ въ шкапъ; можно закрыть мокрой бумагой, чтобъ дичь осталась бѣлой.

Когда будетъ готова, вынести на холодъ; когда остынетъ, снять съ костей, нарезать кусками средней величины, очистить отъ кожи и залить заготовленнымъ соусомъ изъ шампиньоновъ. Поставить дичь въ соусъ на плиту на 20 минутъ.

Зиготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, какъ для соте (см. об. № 10). Каждый кусокъ дичи кладется на гренокъ и заливается соусомъ.

Пуншъ глассе.

1 ф. сахару всыпать въ кастрюльку, залить 3-мя стак. холодной воды и сварить легкой сиропъ. Когда сиропъ готовъ, положить тонко нашинкованную цедру съ 2 апельсина и 2 лимоновъ и дать остыть. Затѣмъ прибавить по вкусу лимоннаго и апельсиннаго соку, ликеру, мараскину или рому, Процѣдить сквозь кисейку въ мороженицу и свертѣть до густоты жидкой кашицы, тогда положить 3—4 взбитые бѣлка, размѣшать хорошенько и свертѣть уже до готовности, чтобы былъ бѣлымъ и пышнымъ. Пуншъ подается въ стаканчикахъ.

О б ѣ д ѣ № 26.

Окрошка.—Отбивная котлеты, соус изъ шампиньонъ.—Лангетъ, соусъ беарнезъ.—Орѣховос парфе.

О к р о ш к а.

Приготовить 1/2 ф. жареной телятины, 1/2 ф. ветчины, 1/2 ф. варенаго, языка 5 круто сваренныхъ яицъ, 3 свѣжихъ огурца, по одному пучку зеленого луку, петрушки и укропу, 1 ф. сметаны, 1 ч. ложку горчицы, 1 ст. ложку сахару и 3 бутылки квасу.

Очистить желтки отъ бѣлковъ, желтки протереть сквозь рѣдкое сито, сложить въ суповую миску положить соль, горчицу, сахаръ, мелко изрубленные лукъ, петрушку и укропъ хорошо размѣшать и развести квасомъ. Положить мелко нарезанные квадратиками языкъ, телятину и ветчину, изрубленные не мелко бѣлки и сметану, все тщательно перемѣшать, попробовать и, если нужно прибавить соли. Затѣмъ положить вымытый кусокъ льда, подать къ столу.

Отбивная котлеты, соусъ изъ шампиньоновъ.

Брать корейку, очистить отъ позвонковъ и жилъ, нарезать котлеты, зачистить косточки, выбить тѣжкой, запанировать

въ сухаряхъ (можно и не панировать, тогда котлеты называются натуральными), жарить на сковородѣ въ маслѣ до полной готовности.

Для соуса очистить 5—6 шампиньоновъ, хорошо промыть, припустить въ бульонѣ съ лимономъ и сл. масломъ.

Заправить красный соусъ на хорошемъ фюме, влить въ него сокъ изъ подъ шампиньоновъ, прибавить сои и 1 л. мадеры. Нашинковать шампиньоны; впустить ихъ въ соусъ, прокипятить и облить котлеты.

Лангетъ, соусъ беарнезъ.

Брать сшибокъ или вырѣзку по $\frac{3}{4}$ ф. на человекъ, очистить отъ пленокъ и жиру, нарѣзать въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, выровнять тяпкой, посолить, поперчить, смазать прованскимъ масломъ, за 5 мин. до отпуска жарить на раскаленной сковородѣ безъ масла.

Соусъ беарнезъ: 1 луковицу нашинковать, положить въ кастрюльку, прибавить 3 лист. лаврового листа, 10 зеренъ перцу раздавленнаго тяпкой, букетъ петрушки, 3 ст. л. уксусу, 4 ст. л. воды, 1 ст. л. масла, 1 ч. ложка эстрагона, поставить на плиту, высадить на нѣтъ. Заправить бѣлый соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 стак. бульона, соединить съ беарнезомъ, прокипятить, заправить лезономъ т. е. въ горячій соусъ положить 3 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, мѣшать на плитѣ, потомъ провернуть сквозь салфетку, до подачи держать въ бенъ-мари. Лангетъ уложить на блюдо, каждый кусокъ залить соусомъ и положить по вѣточкѣ эстрагона.

Парфе орѣховое.

Сварить помадку: $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ стак. воды, варить до слабого шарика (т. е. при пробѣ въ холодную воду долженъ получиться мягкій шарикъ) передъ тѣмъ какъ пробовать въ воду, нужно взять на ложку сиропу и лить, послѣднія капли должны тянуться паутинкой. Когда готова, вылить въ чашку, остудить и мѣшать лопаточкой до густоты средней сметаны. $\frac{1}{2}$ ф. орѣховъ грецкихъ очистить, подсушить, потереть на рѣшетѣ, чтобы отстала кожа, провернуть на машинкѣ, протолочь въ ступкѣ, прибавляя по 1—3 ст. л. воды, толочь до превращенія въ тѣсто, протереть сквозь сито, положить въ помадку въ 3 приема, смѣшать. $\frac{1}{2}$ б. сливокъ сбить въ густую пѣну, положить въ сливки въ 3 приема, смѣшать,

выложить въ парфешницу, смоченную водою, закрыть и крышку обмазать масломъ, обложить льдомъ съ солью и оставить часа на 3.

Обѣдъ № 27.

Ботвинья.—Разварная рыба.—Голубцы.—Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.

Ботвинья.

2 ф. осетрины или севрюги, 20 раковъ. 2 свѣжихъ огурца, зеленаго луку, укропу, 1 ф. шпинату и 2 ф. щавелю, 2 б. квасу или кислыхъ шей, $\frac{1}{2}$ ф. хрѣну, 2 ч. л. горчицы, 2 л. сахару и 2 л. соли.

Рыбу сварить въ соленой водѣ съ пряностями и остудить раки сварить, очистить шейки; разрѣзать рыбу на ломтики, уложить на блюдо и огарнировать раковыми шейками, огурцами, нарѣзанными маленькими кубическими квадратиками, рубленой зеленью, укропомъ, лукомъ и тертымъ хрѣномъ.

Щавель, шпинатъ сварить въ соленой водѣ въ теченіи 15 м., откинуть на рѣшето, дать остынуть, изрубить мелко, протереть сквозь рѣдкое сито, положить въ суповую миску, потомъ соль, сахаръ, горчицу, размѣшать хорошо, развести холоднымъ квасомъ. Ледъ нарубить кусками и подать отдѣльно въ стеклянной вазѣ.

Разварная рыба.

Судака, осетрину, севрюгу или стерлядь ошпарить, сварить съ кореньями и лукомъ въ соленой водѣ, влить немного уксусу, нарѣзать кусками, залить соусомъ пикантъ (см. об. № 9).

Голубцы по польски.

Кочанъ свѣжей капусты, вырѣзавъ изъ него кочерыжку, опустить въ соленую кипящую воду, сварить до полуготовности. Приготовить фаршъ: 1 ф. огузка провернуть въ машинкѣ 3 раза, $\frac{1}{4}$ ф. рису сварить до полуготовности, смѣшать съ мясомъ, прибавить луку, прищущеннаго съ масломъ, соли, перцу, 1 сырое яйцо, $\frac{1}{4}$ стак. воды и $\frac{1}{8}$ ф. масла, распущеннаго или вмѣсто воды и масла, прибавить жирнаго бульону, все смѣшать. Горячую капусту разобрать по листьямъ, вырѣзать толстые

стебли и раздѣлать голубцы, Готовые сложить въ сотейникъ, влить 1 стак. квасу и 1 стак. бульону, посолить, вложить внутрь тарелку, чтобы голубцы погрузились въ сокъ, покрыть крышкой поставить тушить на плитѣ часа 1½, положить 3 ст. лож. сметаны и прокипятить. Заправить соусъ: 2 ст. л. масла и 2 ст. л. муки спассеровать, развести сокомъ отъ голубцовъ, прибавить фюме, немного кайена, прокипятить.

Голубцы сложить въ болѣе мелкій сотейникъ, залить соусомъ, сухари истолочь; смѣшать съ небольшимъ количествомъ распущеннаго масла, посыпать ими голубцы и поставить въ духовку заколеровать.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Заготовить ¼ ф. черныхъ сухарей, толченыхъ и сѣяныхъ. 10 антоновскихъ яблокъ очистить отъ кожи, нашинковать.

Шарлотницу смазать сливочнымъ масломъ, засыпать сухарями. Яблоки пересыпать ½ ф. сахара. Выложить въ шарлотницу. Каждый рядъ яблокъ пересыпать сухарями. Сверху положить кусочекъ масла, закрыть крышкой, поставить въ легкій шкапъ на 15 минутъ. Когда яблоки будутъ мягки вынуть изъ шкапа, выложить, подавать горячимъ—съ сиропомъ или холоднымъ—со сливками.

О б ѣ д ѣ № 28.

Разсолъникъ по-польски. — Пончки. — Маіонезъ изъ дичи. — Бифштексъ. — Гурьевская каша.

Разсолъникъ по-польски.

Брать подбедерокъ или лопатку по ½ ф. на человекъ и телячью грудинку (безъ ножекъ). Бульонъ ставить какъ для пюре, безъ кореньевъ и жаренаго луку. Телячью грудинку вымыть, снять съ костей. Сварить 4 яйца вкрутую, мелко изрубить, прибавить зелени петрушки, ⅓ ф. слив. масла, 2 сырыхъ яйца, смѣшать и нафаршировать грудинку, связать ее кругомъ, свернуть въ родѣ колбасы и варить въ бульонѣ. Когда будетъ готова, смыть холодной водой, вынуть нитки, нарезать нетолстыми кусками.

Заготовить коренья, петрушку, морковь. Коренья нашинковать, какъ на ланшу, прибавить ¼ ф. сливочн. масла или 7*

жиру съ бульона, прожарить, положить $\frac{1}{4}$ ф. муки и развести всѣмъ бульономъ, прибавивъ 5—6 соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ и наръзанныхъ, $\frac{3}{4}$ стак. огуречнаго рассола. Прокипятить часа $1\frac{1}{2}$, положить наръзанную грудинку въ суповую миску и залить супомъ.

П о н ч и.

Пончики дѣлаются какъ площадные или растворчатые пирожки. Кислое тѣсто и мясной фаршъ (см. об. № 1). Пончики дѣлать круглой, шарообразной формы и жарить въ фритюрѣ.

Маіонезъ изъ дичи.

Маіонезъ изъ дичи готовится точно такъ же, какъ маіонезъ изъ рыбы (см. об. № 24). Слѣдуетъ лишь обратить вниманіе, что дичь для маіонеза жарится въ духовомъ шкафу безъ масла подъ мокрой бумагой и затѣмъ наръзывается въ видѣ продолговатыхъ кусковъ.

Бифштексъ.

Взять вырѣзки по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, зачистить отъ лишняго жира и сухожилій, наръзать порціонными кусками, придать форму пожомъ или тѣнкой. За 15—20 мин. до подачи распустить на горячей сковородѣ кусокъ русскаго масла, и когда оно заколеруется, бифштексъ посолить съ обѣихъ сторонъ, посыпать немного перцемъ, положить на сковороду и жарить на сильномъ огнѣ. Когда бифштексъ съ одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и тоже заколеровать, затѣмъ поставить въ духовой шкафъ. Когда бифштексъ готовъ, уложить его на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ и скобленнымъ хрѣномъ, полить собственнымъ сокомъ, въ которомъ жарился и сейчасъ же подать.

Гурьевская каша.

Заготавлиются пѣнки изъ одной бутылки молока слѣдующимъ образомъ: налить молоко на сковороду и поставить въ духовую печь; получится пѣнка, которую снять и продолжать это, пока не выйдетъ все молоко. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ бут. молока; всыпать $\frac{1}{4}$ ф. манной крупы и варить мѣшая. Прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ, толченыхъ

и протертыхъ, $\frac{1}{8}$ ф. шинкованнаго миндалю. Все вымѣшать, потомъ прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 желтокъ; всю массу хорошо вымѣшать, выложить въ смазанный масломъ сотейникъ, перекладывая пѣнками и фруктами. Сверху посыпать сахаромъ и прижечь раскаленнымъ кружкомъ; убрать фруктами.

Обѣдъ № 29.

Супъ à la tortue.—Пирожки-книжечки.—Салатъ Оливье.—Маршаль изъ куръ.—Пломбиръ сливочный.

Супъ à la tortue.

Супъ этотъ заготавливается изъ телячьей головки. Для бульона брать лопатку по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Мясо изрѣзать небольшими кусками, прожарить въ шкапу до полной красноты. Кости всѣ варить въ бульонѣ. Когда мясо будетъ красно, опустить его въ бульонъ, варить часа 2, чтобы бульонъ сдѣлался тоже краснымъ (соковой бульонъ). Телячью голову снять съ костей, вынуть языкъ и мозгъ. Головку и языкъ сварить въ несоленой водѣ, а мозгъ въ соленой. Заготовить кнель изъ курицы (см. въ добавленіи), раздѣлать ее съ ложки довольно крупно. Сварить, облить холодной водою.

Заготовить по штукѣ разныхъ овощей, наточить довольно крупно, обланжирить въ соленой водѣ. Вареную головку промыть въ холодной водѣ, отнять уши, нарѣзать небольшими кусками, сложить въ чистую кастрюлю, соединить съ овощами и кнелюю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. снятыхъ съ костей оливокъ. Мозгъ нарѣзать ломтиками. Прощѣдить на эту массу бульонъ (онъ долженъ быть румяный). Дать 2 раза прокипятъ. $\frac{1}{8}$ ф. картофельной муки развести $\frac{1}{2}$ чашкою холодной воды, вылить въ супъ, быстро вымѣшать, чтобы не заварилось кусками, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, $1\frac{1}{2}$ столовой ложки черепаховой сои и немного кайену.

Пирожки-книжечки (см. об. № 5).

Салатъ Оливье.

Остатки жареной дичи нарѣзать тоненькими ломтиками; нѣсколько картофелинъ сварить и нашинковать. Нарѣзать свѣжій огурецъ (если свѣжаго нѣтъ, то соленый), крутое яйцо, салатъ латукъ или кочанный.

Заправить густой провансаль (об. № 24, маіонезъ), прибавить французскаго уксусу, горчицы, сои Кабуль, перцу кайень. Соединить массу съ половиной провансаля, вымѣшать, положить въ салатникъ; сверху залить оставшимся провансалемъ и убрать свѣжими огурцами, рѣзанными ломтиками и омарами.

Марешаль изъ куръ.

Снять съ курицы филеи, зачистить и распластать, вымочить въ молокѣ Заправить бсшамель (см. об. № 12), положить въ нее рубленые жареные шампиньоны, смѣшать, нафаршировать филеи, придать имъ форму отбивныхъ котлетъ, 2 раза смазать яйцомъ, 2 раза запанировать сухарями, жарить въ полномъ фритюрѣ и подавать съ фюме.

Пломбиръ.

Пломбиръ сливочный, кофейный, шоколадный, орѣховый заготавливаются одинаково: стереть до бѣла 3 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. сахару, влить $\frac{1}{2}$ чашки воды и вершокъ ванили. Если пломбиръ кофейный, то, вмѣсто воды, положить $\frac{1}{2}$ чашки крѣпкаго сваренаго кофе. Лезонъ проварить на плитѣ, мѣшая, но не кипятить. Остудить, сбить 2 стакана сливокъ въ пѣну. соединить съ массою, вымѣшать, положить въ форму, закрыть бумагою и крышкою. Крышку замазать кругомъ сливочнымъ масломъ. Поставить въ ледъ съ солью на 3—4 часа.

Когда будетъ готовъ, опустить форму въ теплую воду, выложить на блюдо, подавать съ бисквитомъ или буше.

О б ѣ д ѣ № 30.

Супъ съ пельменями.—Растворчатые пирожки.—Заливное изъ рыбы; соусъ гартаръ. Voeuf à la mode.—Бланманже.

Супъ съ пельменями.

Брать подбедерокъ или лопатку по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Бульонъ ставить съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Прибавить курицу.

Заготовить пельмени: замѣсить тѣсто изъ 1 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. муки и одной ложки воды, посолить. Заготовить мясной фаршъ: 1 ф. огузка прорубить или пропустить черезъ машинку, очи-

стить луковицу, изрубить, припустить въ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и соединить съ мясомъ, прибавить перцу, посолить.

Тѣсто раскатать тонко, изъ фаршу сдѣлать шарики, разложить ихъ въ рядъ по тѣсту. промежутокъ между шариками смазать яйцомъ, закрыть тѣстомъ, вынимать выемкой очень мелко, края зацѣпывать пальцами, опустить въ кипящую соленую воду, дать разъ прокипеть, затѣмъ положить ихъ въ процеженный бульонъ и еще разъ или два прокипятить.

Растворчатые пирожки.

Растворчатые пирожки дѣлаются изъ кислаго тѣста (см. об. № 1) и мясного фарша (см. об. № 1). Дѣлается форма кулебячекъ и жарится въ фритюрѣ.

Заливное изъ рыбы.

Заготовить ланспикъ (см. об. № 24). Осетрину ошпарить, сварить въ соленой водѣ съ кореньями до полной готовности, вынести на холодъ, остудить, потомъ зачистить, нарѣзать кусками не очень толсто.

Налить въ противень, сотейникъ или блюдо ланспикъ, дать слабо застыть, разложить по немъ аккуратно рыбу, сейчасъ же полить сверху ланспикъ, когда станетъ застывать, убрать гарниромъ: лимономъ, листьями петрушки, корбованной морковью зеленымъ горошкомъ. Дать немножко пристыть. Сверху гарнира еще полить ланспикомъ, дать хорошо остыть, затѣмъ нарѣзать рыбу ножомъ, уложить на блюдо, убрать италъеномъ (см. об. № 24), подавать тертый хрѣнь съ уксусомъ или соусъ тартаръ.

Соусъ *тартаръ*. Въ обыкновенный провансаль прибавить $1\frac{1}{2}$ ложки сои Кабуль, немного рубленой зеленой петрушки, $\frac{1}{8}$ ф. толченыхъ и протертыхъ капорцевъ, немного кайену.

Boeuf à la mode (см. об. № 6).

Бланманже.

$\frac{1}{4}$ ф. миндаля ошпарить, очистить, толочь въ ступкѣ, прибавляя по немногу до 1 стак. молока, затѣмъ провернуть сквозь салфетку, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, гущу еще толочь, прибавляя постепенно 1 стак. молока, опять провернуть въ салфеткѣ, влить 3 стак. молока. 15 лист. желатину размочить, отжать,

влить $\frac{1}{2}$ стак. воды, прокипятить 1 разъ, процѣдить въ молоко, поставить на ледъ и мѣшать пока загустѣтъ, затѣмъ вылить въ форму, смоченную водою и поставить на ледъ. Передъ отпускомъ опустить форму въ тепловатую воду.

Обѣдъ № 31.

Щи кисляя.—Крупеникъ.—Маренго изъ куръ.—Заяцъ или оленье мясо.—
Мороженое шоколадное.

Кисляя щи.

Брать середину грудинки или кострещъ по $\frac{1}{2}$ ф. на чело-
вѣка. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. За
3 часа до отпуска отжать 1 ф. кислой капусты, пасеровать
въ $1\frac{1}{2}$ стак. жиру съ бульона или въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла.
2—3 среднихъ луковицы очистить и нашинковать; 2—3 моркови
очистить и протереть на теркѣ, соединить все вмѣстѣ съ капу-
стой, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки, развести всѣмъ заготовленнымъ
бульономъ; мясо промыть холодной водою и, опустивъ во щи,
посолить.

Щи должны кипѣть 2—3 часа.

Крупеникъ.

1 ф. гречневой крупы хорошо разваривать въ $1\frac{1}{2}$ бутыл-
кахъ молока. Прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 ф. протер-
таго творогу, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 3 цѣлыхъ яйца. Всю массу хоро-
шо смѣшать, положить соли и сахару по вкусу, хорошо про-
мазать сковороду сливочнымъ или русскимъ масломъ, посыпать
сухарями, выложить на нее массу и поставить въ средней
шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать со сливочнымъ масломъ.

Маренго изъ куръ.

Очистить курицу отъ пера и внутренностей, протереть
мукою, опалить (офламбировать) на сѣрой бумагѣ, промыть, за-
править, сложить на противень, залить русскимъ масломъ, за-
сыпать рубленнымъ лукомъ шарлотъ, посолить, поставить жа-
рить минутъ на 30—40. Когда будетъ готова, разрубить на
пять частей.

Заправить соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла и $\frac{1}{8}$ ф. муки спассеровать на плитѣ, развести 2 стак. бульону, дать разъ прокипѣть, прибавить 2—3 столовья ложки пюре изъ томатовъ, немного кайену, 1 столов. ложку сои Кабуль, соли по вкусу и $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина. Залить этимъ соусомъ курицу въ металлической мискѣ, поставить на плиту и дать кипѣть минутъ 25.

Лукъ и сокъ изъ-подъ куръ положить туда же.

Заяцъ или оленье мясо.

Заяцъ. У зайца, очищеннаго отъ шкуры обрубить лапы, срезать кровянистыя части, отдѣлить каркасъ и разрубить на двое, все положить въ маринадъ на одни сутки.

Маринадъ: 1 б. уксусу, 2 б. води, 1 моркови, 1 истрешку, 1 рѣпу нарѣзать конфечками, перецъ, лавр. листь соединить и прокипятить, остудивъ положить туда дичь.

Продержавъ сутки въ маринадѣ, вынуть, очистить отъ пленокъ до самаго мяса, нашпиговать шпигомъ, положить въ сотейникъ, посолить, полить масломъ и поставить въ духовой шкапъ, когда немного заколеруется, смазать сметаной и жарить до готовности. Разрѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, вылить изъ подъ него сокъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, потушить.

Оленье мясо. Лось, олень, дикая коза—приготавливаются одинаково. Очистить мясо отъ пленокъ и положить въ маринадъ на одни сутки, послѣ чего хорошо промыть въ холодной водѣ, снять съ костей, нашпиговать шпигомъ, положить на противень вмѣстѣ съ костями и обрѣзками, посолить полить масломъ и поставить жарить, подливая понемногу воды. Затѣмъ облить сметаной (1 ф.) и жарить до готовности (5 ф. жарить 1 часъ). Когда готово, вынуть, нарѣзать ломтями, уложить на блюдо и залить соусомъ.

Соусъ шеврель поаврадъ: Въ масло изъ подъ оленьи положить $\frac{1}{8}$ ф. муки, спассеровать, развести оленьимъ бульономъ, прибавить 1 ст. л. варенья изъ черной смородины, 1 ст. л. сметаны, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прокипятить и залить нарѣзанное мясо.

Мороженое шоколадное (см. об. № 8).

Объём № 32.

Супъ пюре изъ дичи.—Пирожки слоеные.—Московская солянка.—Телятина жареная.—Тортъ изъ чернаго хлѣба.—Заварной кремъ для тортовъ.

Супъ пюре изъ дичи.

Брать лопатку или подбедерокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человекъ. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. Заготовить 1 тетерева и 1 рябчикъ. Тетерева снять съ костей и припустить въ бульонъ безъ соли до полной готовности въ шкапу или на плитѣ. Изъ рябчика заготовить кнель (см. добавленіе). Тетерева изрубить или пропустить сквозь машинку и протереть черезъ тамбурное сито.

За часъ до отпуска заправить на всемъ бульонѣ бѣлый соусъ ($\frac{1}{4}$ ф., муки и $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла), прибавить протертую дичь и хорошо вымѣшати.

За 5 минутъ до отпуска положить заготовленный лезонъ (см. об. № 20) и кнель.

Слоеные пирожки (см. об. № 3).**Московская солянка.**

$\frac{1}{2}$ качна свѣжей капусты нашинковать, посолить, отжать. Очистить по штукѣ овощей: морковь, петрушку, репу и луковицу, нашинковать, лукъ сначала припустить съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, затѣмъ бросить туда овощи и тушить, когда будутъ мягки, положить туда нѣсколько зеренъ перцу и лавр. листу, капусту и продолжать тушить. Когда капуста потушится прибавить $\frac{1}{2}$ ст. л. сахару, 2 ст. л. томату, 1 ст. л. уксусу и опять тушить. 2 ф. осетрины очистить отъ шиповъ и хрящей промыть, ошпарить отдѣлить отъ кожи. Когда капуста будетъ мягкая положить туда рыбу, $\frac{1}{8}$ ф. капорцевъ и оливокъ, 3 огурца соленыхъ нашинкованныхъ тушить еще 20 мин. Заправить бѣлый соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. масла и $\frac{1}{8}$ ф. муки спассеровать, развести 1 стак. бульона, влить въ солянку, прибавить немного кайенскаго перцу, потушить съ соусомъ и выложить въ сотейникъ, сверху посыпать тертымъ сыромъ, набросать кусочками масло и поставить въ плиту заколеровать, подавая убрать сверху лимономъ, брусникой, маринованными сливами, солеными огурцами, маслинами и зеленью петрушки.

Телятина жареная.

Для небольшого куска брать почечную часть, для большого заднюю часть. Очистить отъ пленокъ, буддышку отру-

бить, смыть водой, сложить на противень, залить маслом и жарить, часто подливая; 6—7 ф. жарятся часъ.

Къ телятинѣ подать жареный картофельъ.

Тортъ изъ чернаго хлѣба.

10 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару стереть добѣла; 10 бѣлковъ сбить въ пѣну; все соединить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ и просѣянныхъ черныхъ сухарей и 1 ложку картофельной муки. Смазать сотейникъ сливочнымъ масломъ, на дно положить кружокъ изъ бумаги, тоже намазать, засыпать мукой, выложить массу, печь въ шкапу средней температуры, дать остыть, разрѣзать на 2—3 лепешки и нафаршировать шпоре или кремомъ. Тортъ готовъ, когда хорошо отстанеть отъ краевъ.

Заварной кремъ для тортовъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 стол. ложку муки, 1 цѣлос яйцо или 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, хорошо смѣшать. Поставить на плиту, согрѣвать, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ. $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла сбить въ помадку, постепенно прибавляя кремъ пока соединится. Хорошо сбивать лопаткой на льду, чтобы кремъ сдѣлался густой и гладкій.

Тогда приготовить фунтикъ изъ бумаги, выложить оставшійся отъ намазыванія торта кремъ и убрать имъ же верхъ торта. Когда тортъ готовъ, вынести на холодъ.

О б ѣ д ѣ № 33.

Супъ озель.—Пирожки саечки.—Фаршированная рыба.—Котлеты изъ мяса.—Оладьи съ яблоками.

Супъ озель.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. костреца или огузка и 8 стак. воды, давъ бульону разъ вскипѣть, снять пѣну, посолить, положить коренья: луковицу, морковь, петрушку, предварительно очищенные и промытые. Когда бульонъ будетъ готовъ—процѣдить сквозь салфетку; взять 5 штукъ картофеля, очистить его въ форму цилиндра и нарѣзать кружочками, положить въ процѣженный бульонъ. 1 ф. щавелю очистить отъ корешковъ и жилокъ, промыть и положить въ бульонъ, дать покипѣть

мин. 15. Передъ подачей заправить лезономъ изъ 1 стак. молока или сливокъ, 2-хъ желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла. Передъ подачей къ столу, въ миску положить лезонъ и, выливъ на него супъ, осторожно смѣшать. Къ этому супу подаются пашоты, т. е. яйца, сваренныя въ мѣшочекъ (для этого въ кипящую ключемъ воду опускаютъ яйца ровно на 4 мин. затѣмъ опустить ихъ въ холодную воду на минуту, вынуть и очистить) и гренки приготовленныя такъ: взявъ черствую французскую булку, разрѣзать ее на 4 части вдоль и каждую часть нашинковать тоненькими ломтиками-стружкой, сложить на ситейникъ, побрызгать слив. масломъ, поставить въ шкапъ и когда гренки порозовѣютъ, сложить на блюдо, накрытое салфеткой.

Пирожки саечки (см. об. № 1).

Фаршированная рыба.

3 ф. судака очистить отъ чешуи, обмыть, сдѣлать надрѣзъ на спинѣ и снимать съ костей вмѣстѣ съ мясомъ, снявъ промыть, осушить полотенецъ, снять филей и приготовить изъ него кнель: пропустить 4 раза въ машинкѣ съ $\frac{1}{2}$ булки, размоченой въ молокѣ и отжатой, протереть сквозь рѣшето, сложить въ кастрюльку и выбивать на льду лопаточкой прибавляя по немногу сливокъ до $\frac{1}{2}$ стакана, когда сливки всѣ влиты, прибавить 1 цѣльное яйцо, поперчить, выбить, прибавить 1 ч. л. соли и 3 ст. л. распущеннаго масла, хорошо вымѣшать, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ, припущенныхъ и крупно наръзанныхъ. Рыбу посолить внутри, нафаршировать, зашить, завернуть въ салфетку, обвязать ниткой, положить въ котель, прибавить коренья, лукъ, перецъ и лавр. листъ, соль и залить холодной водой, чтобы покрылась рыба, закрыть крышкой и варить полъ часа.

Когда будетъ готова, наръзать, сложить на блюдо, залить голландскимъ соусомъ (см. об. № 1) или же соусъ подать отдѣльно.

Котлеты изъ мяса.

Взять 2 ф. огузка, разрѣзать на небольшія кусочки, пропустить въ мясорубку вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго сала, 1 черствый хлѣбъ очистить отъ корки, намочить въ молокѣ, отжать, положить въ мясо, вбить 1 яйцо, положить по вкусу соли и

перцу и по желанію, нарубленной зелени петрушки и укропу, пропустить все еще разъ въ мясорубку, сложить въ миску или кастрюльку, влить полстакана воды или молока (для рыхлости и сочности), смѣшать тщательно веселкой, раздѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ, придать конусообразную форму, жарить на русскомъ маслѣ или почечномъ салѣ, раскаливъ предварительно сковородку, заколеровать съ обѣихъ сторонъ до полуготовности на плитѣ, а затѣмъ поставить въ шкапъ на 5 мин. Сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились, загарнировать картофелемъ, для чего (5—6 шт.) варенныхъ картофелинъ очистить, нашинковать тоненькими кружечками, поджарить на маслѣ на сковородкѣ. Когда картофельъ будетъ готовъ, посыпать его мелко изрубленной, слегка поджаренной въ маслѣ зеленью укропа или петрушки.

Оладьи съ облонами.

2 стак. чуть теплаго молока или воды, на 3 коп. дрожжей, $1\frac{1}{4}$ ф. мягкой муки, 3 ст. л. сахару, 2 цѣльныхъ яйца, $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго масла, 1 ч. л. соли, все хорошо выбить и поставить въ теплое мѣсто, дать подойти. 4 бѣлка взбить въ пѣну, положить въ поднявшееся тѣсто, смѣшать. 5 антоновскихъ яблокъ очистить, разрѣзать поперекъ толстыми кружками, передъ самымъ печеньемъ пересыпать ихъ сахаромъ. За 5 мин. до обѣда яблоки обмакивать въ тѣсто и жарить въ раскаленномъ русскомъ маслѣ. Когда заколеруются съ обѣихъ сторонъ, поставить въ духовой шкапъ, чтобъ допеклись. Подавая посыпать сахарной пудрой. Отдѣльно подать сиропъ.

Обѣдъ № 34.

Супъ пюре-томатъ.—Кулебяка съ мясомъ.—Паровая рыба, соусъ сюрремъ и раковый.—Заливной поросенокъ.—Муссъ изъ апельсиннъ.

Супъ пюре-томатъ.

Брать подбедерокъ, поставить бѣлый бульонъ. Заправить бѣлый соусъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{4}$ ф. муки, положить $1\frac{1}{2}$ стак. или 1 ф. пюре изъ томатъ или 10 свѣжихъ томатъ, сваренныхъ и протертыхъ, прокипятить, процѣдить. За 5 мин. до отпуски влить льезонъ: 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, разбавить его понемногу бульономъ. Съ льезономъ не кипятить.

Кулебяка съ мясомъ.

Кислое тѣсто и мясной фаршъ (см. пирожки—саечки, об. № 1), только фаршъ безъ соуса. Печь при средней температурѣ. Если кулебячка хорошо зарумянилась, а между тѣмъ не готова, то чтобъ она не подгорѣла, сверху накрыть бумагой.

Паровая рыба, соусъ сюрремъ и раковый.

Осетрина, севрюга, стерлядь, налиимъ и судакъ приготовить одинаково, только стерлядь, налиимъ и судакъ не надо ошпаривать, а, остальную рыбу—необходимо. Ошпаренную рыбу т. е. осетрину или севрюгу (3 ф.) очистить отъ хрящей и шиповъ, сложить въ котелъ или кастрюлю (можно рыбу варить рѣзаную на куски), залить слѣдующимъ составомъ: $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, $\frac{1}{4}$ ф. масла, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и немного соли, варить до готовности. Когда рыба готова наръзать, положить на блюдо и залить соусомъ.

Соусъ *сюрремъ*: заправить бѣлый соусъ— $\frac{1}{16}$ ф. сл. масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, 1 стак. мясного бульона. Заготовить лезонъ: $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, $\frac{1}{2}$ стак. соку изъ подъ рыбы, смѣшать лезонъ съ бѣлымъ соусомъ, повернуть сквозь салфетку, хорошо вытянуть ложкой, поставить на паръ, но не давать кипѣть.

Соусъ *раковый*: $\frac{1}{16}$ ф. слив. масла и $\frac{1}{16}$ ф. муки хорошо спасеровать, развести стаканомъ горячаго бульона, прокипятить, составить съ плиты. Прибавить раковаго масла, повернуть сквозь салфетку, посолить, положить раковыя шейки, прибавить лимоннаго соку и перцу кайенъ по вкусу.

Раковое масло: 10—15 раковъ сварить въ соленой водѣ до полной готовности, очистить шейки, каркасы и ножки, ободрать отъ внутренностей, всю скорлупу промыть, протолочь мелко въ ступкѣ съ $\frac{1}{4}$ ф. сл. масла; прожарить на плитѣ, влить 2—3 стак. горячей воды, дать прокипѣть и повернуть сквозь салфетку, дать остыть въ холодоомъ мѣстѣ. Масло получится сверху. Положить его немного въ соусъ, вымѣшать, вытянуть ложкой и больше не кипятить. Раковое масло хорошо сохраняется на холоду.

Заливной поросенокъ.

Поросенокъ долженъ быть какъ можно бѣлѣе. Вычистить внутренности, отрубить голову, хорошо промыть, разрубить

вдоль по хребту, поперекъ, всего на 4 части, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить; когда закипитъ, положить коренья, лавроваго листу и перцу, (соли не класть) варить 2 часа. Когда готовъ вынуть и положить въ холодную, соленую воду, держать въ ней пока не остынетъ, затѣмъ положить подъ прессъ. Бульонъ процѣдить, положить $\frac{1}{8}$ ф. желатину (на 6—8 стак.), влить $\frac{1}{4}$ стак. уксусу, прокипятить, посолить, положить 'оттяжку изъ 4-хъ бѣлковъ, дать разъ сильно вскипѣть и отставить на легкій огонь на четверть часа. Когда ланспикъ оттянется, процѣдить.

Сотейникъ поставить на ледъ, влить туда ланспика на полъ пальца толщины, дать застыть, положить украшеніе изъ крутыхъ яицъ, зелени петрушки, лимонъ кусочками и брусники, на украшеніе налить тонкій слой ланспика, дать застыть. Поросенка разрѣзать на куски, уложить сверхъ украшеній, плотно одинъ къ другому, залить ланспикомъ и отставить на холодъ, подавая выложить на блюдо. Подать соусъ тартаръ (см. об. № 30), или провансаль (см. об. № 24). Можно подать также сметану съ хрѣномъ: $\frac{1}{2}$ ф. хрѣну очистить, натереть на теркѣ, прорубить ножомъ, соединить съ 1 ф. сметаны, вымѣшать и посолить.

Муссъ изъ апельсинъ.

Потребуется: 2 апельсина, 1 лимонъ, $\frac{3}{8}$ ф. сахару, 7—8 лист. желатину, 2—2 $\frac{1}{2}$ ст. воды. Сварить легкій сиропъ изъ воды и сахару, положить желатинъ, размоченный въ водѣ и отжатый, дать еще разъ вскипѣть, снять съ плиты, положить тонко срѣзанную цедру съ апельсинъ, влить въ сиропъ сокъ изъ лимона и апельсинъ, покрыть кастрюльку тарелкой, дать такъ постоять пока сиропъ не будетъ теплымъ, тогда процѣдить сквозь салфетку, взбивать вѣнникомъ, пока вся масса не превратится въ пѣну. Форму смочить водой, выложить въ нее муссъ, вынести на холодъ.

Передъ тѣмъ, какъ подавать, форму смочить въ теплой водѣ, вытереть полотенцемъ и выложить на блюдо.

О б ѣ д ѣ № 35.

Щи съ грибами.—Кулебяка съ рисомъ и яйцами.—Картофельныя котлеты.—
Московикъ.

Щи съ грибами.

$\frac{1}{4}$ ф. грибовъ сухихъ сварить до мягкости, морковь и петрушку очистить и натереть на теркѣ; 2 луковицы изрубить и припустить до розоваго состоянія, затѣмъ положить туда тертыя овощи. 1 ф. кислой капусты, 2 ст. ложки томатовъ, $\frac{1}{2}$ стак. грибного бульона и поставить тушить. Когда совсѣмъ готовы всыпать 2 ст. л. муки, смѣшать, развести остальнымъ бульономъ (всего бульону должно пойти 6 стак.), $\frac{1}{3}$ грибовъ нашинковать, положить въ щи и проварить.

Горчичное масло можно замѣнить сливочнымъ масломъ.

Кулебяка съ рисомъ и яйцами.

Приготовить кислое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ ф. муки, на 5 коп. дрожей, $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла, 3 желтковъ, 2 ст. л. сахару, 2 ч. л. соли (см. об. № 1 пир. сачки). Фаршъ: $\frac{1}{2}$ ф. рису промыть, сварить до полуготовности, перелить холодной водой, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла, потушить. 2 яйца сварить въ крутую, положить соли, перцу и перемѣшать съ фаршемъ.

Картофельныя котлеты.

2—3 ф. картофелю очистить, промыть, залить холодной водой, бросить 1 ст. лож. соли, накрыть и поставить варить до мягкости, откинуть на рѣшето, но воду изъ подъ картофеля не выливать, а залить ею сухіе грибы (одну восьмую фунта) и сварить въ этой водѣ. Картофель протереть сквозь рѣшето, остудить и прибавить полъ-стакана муки, немного перцу, хорошо перемѣшать и затѣмъ раздѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ и поджарить въ растительномъ маслѣ. Соусъ подать отдѣльно.

Грибной соусъ: 1 луковицу изрубить и поджарить въ одной восьмой фунта горчичнаго или сливочнаго масла и развести 1 стак. грибного бульона, положить сюда же 5 шт. рубленныхъ грибовъ, посолить, дать разъ вскипѣть, подать.

Московикъ.

4 стак. воды и 1 ф. сахару прокипятить 1 разъ, прибавить 5 листовъ желатину, размоченнаго въ водѣ и отжатаго, прокипятить еще разъ съ желатиномъ и отставить на столъ. Снять цедру съ 2 лимоновъ и 2 мандариновъ, положить ее въ горячій сиропъ, выжать туда же сокъ изъ 2 лимоновъ, покрыть и дать постоять мин. 10, затѣмъ процѣдить, вылить въ форму, обложить льдомъ, засыпать солью и свертывать какъ мороженое.

О б ѣ д ѣ № 36.

Грибной супъ съ ушками.—Пудингъ изъ овощей.—Бѣлые грибы въ сметанѣ.—Клюквенный кисель.

Грибной супъ съ ушками

$\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ хорошо промыть, сварить изъ нихъ бульонъ съ 1 луковицей, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ и кореньями: петрушкой и морковью. Когда грибы мягки, пропустить ихъ черезъ машинку съ 1 луковицей, положить на сковородку, припустить съ одной ложкой подсолнечнаго или горчичнаго масла, 1 ст. ложкой мягкой муки, остудить.

Приготовить тѣсто изъ 1 стак. муки, 1 ч. лож. масла и воды; тѣсто раскатать тонко, изъ фаршу сдѣлать шарики, разложить ихъ въ рядъ по тѣсту, закрыть тѣстомъ, вынимать выемкой очень мелко, края защипать пальцами. Бульонъ процѣдить, вскипятить и въ кипящій опустить ушки, дать вскипѣть раза два, подавать.

Пудингъ изъ овощей.

1 морковь, 1 рѣпу, 3 картофелины очистить, наръзать и все вмѣстѣ сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, протереть сквозь сито. Заправить бешамель: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 3 стол. ложки крупчатой муки спассеровать, влить $\frac{1}{2}$ стакана горячаго молока, смѣшать, положить туда протертые овощи, посолить, поперчить, прибавить 1 щепотку сахару, мѣшать прибавляя по 1—4 желтка; 4 бѣлка сбить въ густую пѣну, положить бѣлки въ 2 приема, смѣшать, выложить въ форму,

смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на пару 40 минутъ.

Соусъ оландскъ: $\frac{1}{8}$ ф. масла и $\frac{1}{8}$ мягкой муки спассеровать, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами кипящаго молока, вымѣшать на плитѣ, снять, заправить льезономъ: 3 желтка, $\frac{1}{16}$ ф. масла и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, соусъ ниточкой влить въ льезонъ, мѣшая вѣничкомъ. Пуддингъ выложить на блюдо, полить немного соусомъ, остальной соусъ подать отдѣльно.

Бѣлые грибы въ сметанѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сырыхъ грибовъ вымыть въ холодной водѣ, крупные разрѣзать на нѣсколько частей; 2 небольшія луковичи нарѣзать мелко, положить на сковороду съ $\frac{1}{8}$ ф. масла слегка поджарить, положить грибы, посолить и жарить до готовности, потомъ положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны и поставить въ печь потушить.

Клюквенный кисель.

1 ф. клюквы обмыть, размять въ ступкѣ, развести 5-ю стак. холодной воды, слить въ мѣдный тазъ, выжать сокъ изъ одного лимона, или положить 1 стол. ложку лим. кислоты, поставить варить 15 мин., процѣдить сквозь салфетку, прибавить 2 стак. сахару, прокипятить 1 разъ. 4 ст. л. картофельной муки развести въ 1 стак. холодной воды, влить сразу, быстро вымѣшать, прокипятить; когда закипитъ вылить въ салатникъ и сверху посыпать сахаромъ, чтобы не образовалась корочка.

О б ѣ д ѣ № 37.

Пюре изъ фасоли.—Широчки съ капустой.—Рисовыя котлеты.—Земляная груша въ клярѣ, соусъ томатъ.—Муль апельсинный.

Пюре изъ фасоли.

Вымочить въ холодной водѣ 1 ф. фасоли, промыть, залить 8 стак. холодной воды, положить 1 луковичу, по половинѣ петрушки, моркови, сельдерея, покрыть и поставить варить на легкой огонь. Когда фасоль станетъ мягкой, протереть сквозь частое сито вмѣстѣ съ бульономъ и кореньями, сложить въ кастрюлю, положить 1 ст. ложку соли, поставить на огонь,

дать разъ вскипѣть и заправить пассеровкой— $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла и 2 ст. ложки муки, слегка подогрѣть, размѣшать и развести супомъ, дать еще разъ вскипѣть, передъ подачей къ столу подправить лезономъ (2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла).

Пирожки съ капустой.

Приготавливается кислое тѣсто (см. об. № 1 пирожки саечки).

Фаршъ капустный: 1 ф. свѣжей капусты мелко изрубить съ солью, отжать, бросить въ кипящую воду, обланжирить, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла, поперчить, влить $\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, покрыть и поставить тушить. Сварить 2—3 яйца, изрубить и смѣшать съ фаршемъ. Сдѣлать форму кулебячекъ или саечекъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь на 15 мин.

Рисовыя котлеты.

$\frac{1}{2}$ ф. рису промыть, отварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть, дать стечь водѣ, сложить въ кастрюлю, смять рисъ скалкой, чтобы крупа не рассыпалась, положить 1 ложку масла, прибавить соли по вкусу, дать остыть. Раздѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ, поджарить въ раскаленномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, поставить въ духовой шкафъ.

Соусъ кисло-сладкій: 3—4 штуки грибовъ промыть, залить водой, сварить. 1 луковицу изрубить, поджарить въ 2 л. масла, прибавить 1 л. муки, еще вмѣстѣ прожарить, влить 1 стак. грибного бульону, хорошо все прокипятить. Кишмишъ и миндаль обланжирить, т. е. дать имъ нѣсколько разъ вскипѣть въ водѣ. Положить въ соусъ сокъ изъ лимона, сахару, соли, кишмишъ цѣлый, а миндаль нашинкованный, все прокипятить и подавать.

Земляная груша въ клярѣ, соусъ томатъ.

Земляныя груши сварить въ соленой водѣ, для бѣлизны прибавить чайную ложку уксусу. Обмакивать груши въ клярѣ и жарить въ горячемъ фритюрѣ, сложить на блюдо и подавать съ соусомъ томатъ. (см. кляръ и соусъ томатъ въ об. № 8, судакъ орли).

Муссъ апельсиновый.

4 стак. воды и 1 ф. сахару вскипятить, когда закипитъ положить 20 листовъ желатину, вымоченаго въ водѣ и отжа-

8*

таго, дать вскипѣть съ желатиномъ, снять, положить цедру и сокъ съ 2 апельсинамъ, покрыть и дать постоять мин. 10, процѣдить сбивать вѣнничкомъ до бѣлой пѣны, выложить въ форму смоченную водой и поставить на ледь.

О б ѣ д ѣ № 38.

Картофельное пюре.—Пирожки съ морковью.—Голубцы съ рисомъ.—Горошекъ съ пашотомъ.—Пирогъ съ черносливомъ.

Картофельное пюре.

Сварить овощной бульонъ, съ прибавленіемъ 2 сухихъ грибовъ. Взять по 1-ой штукѣ разныхъ овощей: морковь, рѣпу, петрушку, пастернакъ, луковницу; очистить, промыть, изрѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, туда же положить сухіе грибы, налить воды 8 стакановъ, положить 2 ч. ложки соли, 5—6 зеренъ душистаго перцу, покрыть, поставить на плиту, варить часа два на легкомъ огнѣ.

Бульонъ процѣдить. Приготовить картофельное пюре слѣдующимъ образомъ: 6—7 картофелинъ испечь не очищенными въ духовкѣ, очистить горячими, повернуть черезъ мясорубку (или истолочь въ ступкѣ съ прибавленіемъ $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла), послѣ надо протереть сквозь частое сито. Сложить пюре въ миску и прибавить 1 желтокъ и 1 стак. молока, все хорошо смѣшать и развести кипящимъ бульономъ. Солить по вкусу.

Пирожки съ морковью.

Приготовить кислое тѣсто (см. об. № 1. пирожки саечки).

Фаршъ изъ моркови: морковь сварить, изрубить, прибавить мелко изрубленныхъ 2—3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла и немного соли.

Голубцы съ рисомъ.

Средній кочанъ капусты опустить въ кипящую соленую воду, сварить до полуготовности, приготовить фаршъ: $\frac{1}{2}$ ф. рису сварить до полуготовности, смѣшать съ 2 мелко изрубленными яйцами и $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла. Капусту разобрать по листьямъ, разложить фаршъ, свернуть рулетомъ, смазать яйцомъ, паннровать сухарями и сложить въ сотейникъ, влить 1 стаканъ

воды съ 2 ложк. масла, посолить и поставить тушить на плитѣ часа $1\frac{1}{2}$. Заправить соусъ: 2 ст. ложки масла и 2 ст. л. муки спассеровать, развести сокомъ отъ голубцовъ, прибавить 2—3 л. сметаны и 2 л. томатовъ, прокипятить. Голубцы облить соусомъ посыпать сухарями и паставить заколеровать.

Горошень съ пашотомъ.

Сварить $\frac{1}{2}$ ф. сухого горошка до мягкости. слить воду, положить въ него $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла, 2 ч. ложки сахару, немного соли, 2 ч. ложки муки, смѣшать, влить полстакана сливокъ, дать разъ вскипеть, положить на блюдо и огарнировать пашотами: опустить въ кипящую воду яйца и дать покипеть мин. 4, потомъ переложить въ холодную воду, очистить и подать горячими.

Пирогъ съ черносливомъ.

Изъ 1 стак. воды чуть теплой, на 3 кол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки паставить опару, когда поднимется, положить 2 ст. л. горчичнаго масла и $\frac{1}{4}$ ф. кокосоваго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 капли лимоннаго масла, 2 ч. л. ванили толченной съ сахаромъ, смѣшать, влить $\frac{1}{2}$ ст. воды и всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки мягкой, хорошо вымѣсить и дать подойти.

1 ф. черносливу сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, выбрать косточки, изрубить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, перемѣшать.

Готовое тѣсто выложить на столъ, раскатать, вырѣзать кружокъ. перенести на скалкѣ на смазанный листъ, выложить черносливъ, убрать рѣшеточкой, края защипать, дать разстояться, смазать водой, смѣшанной съ подсолнечнымъ масломъ и сахаромъ, паставить въ печь.

О б ѣ д ѣ № 39.

Щоре изъ цвѣтной капусты.—Гренки съ сыромъ.—Фаршированная рѣпа.—Картофель съ шампиньонами.—Макарони запеченные съ сыромъ.

Щоре изъ цвѣтной капусты.

Взять 2 кочна средней величины цвѣтной капусты, очистить отъ листьевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей, обмыть холодной водой, положить въ кастрюлю, залить горячей водой (5—6 стак.), положить 2 ч. л. соли, $\frac{1}{4}$ ф. рису, 3 ст.

ложки масла, покрыть, поставить на плиту и варить около часу, помѣшивая изрѣдка веселочкой. Когда рисъ хорошо разварится, протереть его вмѣстѣ съ капустой сквозь частое сито, сложить протертую массу обратно въ кастрюльку, дать разъ вскипѣть, положить холодную пассеровку, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла, смятаго съ одной столовой ложкой мягкой муки, дать вскипѣть еще разъ, перелить въ суновую миску, влить полстакана кипящаго молока или сливокъ, подать къ столу.

Гренки съ сыромъ (см. об. № 13).

Фаршированная рѣпа.

Взять 5—6 шт. рѣпъ, очистить ихъ отъ кожи, положить въ кастрюлю, залить 5—6 стак. воды, положить 1 ст. ложку соли, покрыть и поставить на огонь, варить до мягкости. Откинуть на рѣшето, дать остыть. Выбрать чайной ложкой середину, сложить рѣпу въ сотейникъ. Приготовить фаршъ: взять $\frac{1}{4}$ ф. рису, залить 3 стак. кипящей воды, положить 1 ч. ложку соли и сварить до мягкости. Откинуть на рѣшето. Изрубить 1 луковицу, поджарить ее съ 2 л. слив. масла, изрубить 4—5 сухихъ бѣлыхъ отваренныхъ грибовъ, положить въ луковицу, прибавить рисъ, половину вынутой рѣпы, хорошо смѣшать, положить перцу, рубленой зелени петрушки, влить 2 л. грибнаго бульону, все хорошо смѣшать и этой смѣсью нафаршировать рѣпу, при чемъ фаршъ долженъ лежать горкой, посыпать просѣянными сухарями, смѣшанными съ тертымъ сыромъ, покропить сверху слив. масломъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. грибнаго бульону въ сотейникъ и поставить въ печь, чтобы зарумянились верхушки. Вынувъ изъ шкафа залить соусомъ: распустить 2 ст. л. слив. масла, положить 2 ст. л. муки, прогрѣть, развести 1 ст. бульону, хорошенько смѣшать, прибавить 1 стак. сметаны, 1 л. томатовъ, посолить по вкусу, прокипятить и залить рѣпу этимъ соусомъ. Поставить на 10 мин. въ шкафъ дать подрумяниться. Подать къ столу въ сотейникъ.

Чтобы приготовить рѣпу постною—надо сливочное масло замѣнить растительнымъ, а сметаны не класть вовсе. Для постнаго соуса грибной бульонъ долженъ быть крѣпче, а также кладется лишняя ложка пюре-томатъ.

Картофель съ шампиньонами,

Поставить сварить въ мундирахъ 8—10 средней величины картофеля, очистить, нарѣзать кружечками, поджарить на ско-

вородкѣ въ маслѣ, сложить въ крышку рядами перекладывая $\frac{1}{2}$ ф. припущенными шампиньонами, посолить, залить 1—2 стак. сметаны, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ духовку заколеровать.

Макароны, запеченые съ сыромъ.

1 ф. макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ молока взболтаннаго съ 1 яйцомъ, положить 1 стаканъ сметаны, 2—3 ложки сливочнаго масла, 2 ложки сахару, сложить макароны, перемѣшать, переложить на ситейникъ, посыпать тертымъ сыромъ перемѣшаннымъ съ толчеными сухарями и покрошить масломъ; поставить въ шкафъ заколероваться.

О б ѣ д ѣ № 40.

Разсолъникъ.—Пирожки изъ сдобнаго тѣста съ грибами.—Фаршированные томаты.—Сырники.—Суфле изъ сметаны.

Разсолъникъ.

Сварить до готовности $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ грибовъ въ соленой водѣ (4 стак. воды) рѣпу, морковку, корешки: петрушки, луковицу, очистить, нашинковать какъ лапшу; положить въ кастрюлю, $\frac{1}{4}$ ф. сл. масла, нашинкованныя овощи; поставить на легкой огонь, покрыть крышкой, тушить мин. 15, изрѣдка помѣшивая. Когда коренья будутъ готовы, влить процеженный бульонъ, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, влить 1 стак. огуречнаго разсола, положить очищенные, нарѣзанные продольными ломтиками 4 шт. огурцовъ, посолить по вкусу, прибавить изрубленную зелень петрушки и укропа. Прокипятить на плитѣ минутъ 10.

Пирожки изъ сдобнаго тѣста съ грибами.

Приготовить сдобное тѣсто (см. об. № 2. сдобныя ватрушки). Фаршъ изъ грибовъ: Грибы сырые очистить, промыть, изрубить мелко, припустить съ масломъ, посолить, прибавить рубленыхъ крутыхъ яицъ и укропу. Грибы сухіе промыть въ теплой водѣ, сварить до мягкости, изрубить очень мелко. Прожарить рубленый лукъ, соединить съ грибами, посолить и прибавить немного слив. масла.

Фаршированные томаты.

6—8 томатов вымыть, вынуть чайной ложечкой середину, чтобы получилось в видѣ чашечки. Выбранную массу изрубить, прибавить немного варенаго рису, 2—3 рубленыхъ бѣлыхъ гриба, 1 сырое яйцо, рубленаго укропу, 2—3 стол. л. слив. масла, посолить, поперчить, смѣшать. нафаршировать томаты, сложить въ глубокий сотейникъ, залить 1 стак. сметаны, поставить въ духовку запечь.

Сырники.

1 ф. творогу протереть сквозь сито, положить 1 яйцо и 2 желтка, вымѣшать. 2 ложки сахару, 2 ложки масла, 2 ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки размѣшать, но недолго. Столъ посыпать мукой, выложить массу, раскатать колбаской, нарѣзать шарики, обвалить мукой и жарить на русскомъ маслѣ. Поставить не надолго въ плиту, потомъ сложить на блюдо. Подать къ нимъ сметану и сахаръ.

Суфле изъ сметаны.

Положить въ кастрюлю 2 стакана сметаны, всыпать мѣшая 3 стол. ложки муки и дать кипѣть, не переставая мѣшать до гладкости. Когда погустѣетъ остудить и прибавить 5 желтковъ, сбитыхъ съ $\frac{1}{2}$ стакана сахару. Положить натертую цедру отъ апельсина или лимона, а затѣмъ вмѣшать осторожно 5 сбитыхъ бѣлковъ. Выложить массу на глубокое блюдо, смазавъ его сперва масломъ, сгладить круглой горкой, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь на 15—20 минутъ.

ДОБАВЛЕНІЕ.

БЛЮДА, НЕ ВОШЕДШІЯ ВЪ МЕНЮ ОБЪДОВЪ.

Постныя блюда.

Винигретъ. Потребуется: 2 шт. свеклы, 3—5 шт. картофеля, 3 ш. огурцовъ соленыхъ, $\frac{1}{4}$ ф. маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, перцу немного, $\frac{1}{8}$ ф. капорцевъ, $\frac{1}{4}$ ф. бѣлой фасоли, 1 ф. судака, немного свѣжей капусты, 1 ложечку готовой горчицы, 3 ложки прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу и соли по вкусу.

Свеклу сварить или испечь, картофель и бѣлую фасоль отварить, капусту нашинковать, залить горячей водой, дать въ ней полежать капустѣ; когда сдѣлается мягкой, откинуть, отжать отъ воды. Судака поджарить въ духовомъ шкафу до готовности, посыпать его солью и перцемъ.

Готовую свеклу и картофель, а также грибы, очищенные огурцы нарѣзать ломтиками. Все это смѣшать, положить туда же фасоль, капусту, капорцы, нарѣзанный ломтиками судакъ перемѣшать, облить соусомъ, и еще все вмѣстѣ перемѣшать.

Соусъ. Взять 1 чайную ложечку горчицы, положить сахару, перцу, соли, по вкусу влить чуть холодной воды, смѣшать и, постоянно мѣшая, прибавлять понемногу 3 ложки прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стак. уксусу. Если уксусъ крѣпкій, то брать его меньше, а вмѣсто уксусу прибавить въ соусъ воды.

Лапша съ грибами. Потребуется: $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, 2 луковицы, 1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ шт. моркови, $\frac{1}{2}$ шт. петрушки, 5—7 зеренъ перцу, 1—2 ложки масла подсолнечнаго или горчичнаго, 2—3 шт. лавроваго листа, соли по вкусу.

Грибы хорошо промыть, сварить изъ нихъ бульонъ съ 1 луковицей, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ и кореньями. Когда грибы мягки, изрубить; 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, всыпать грибы. чуть-чуть вмѣстѣ еще поджарить, развести процѣженнымъ грибнымъ бульономъ, дать хорошо прокипѣть.

Приготовить довольно крутое тѣсто изъ 1 ст. муки, 1 ч. ложки подсолнечнаго или прованскаго масла и воды, тѣсто раскатать, изрѣзать лашну, отварить въ соленомъ кипяткѣ; когда готова откинуть, перелить холодной водой и тогда уже, опустивъ въ бульонъ, дать еще разъ вскипѣть.

Похлебка съ грибами. $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1 луковицу, 1 ложку муки, 3 ложки масла подсолнечнаго или горчичнаго, соли, 8—10 шт. картофеля.

Приготовить грибной бульонъ, варить съ солью. Когда грибы мягкіе, вынуть, мелко нашинковать. Лукъ изрубить, поджарить въ маслѣ, положить туда же нашинкованные коренья, мѣшать, развести горячимъ процеженнымъ грибнымъ бульономъ, варить; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска положить въ супъ наръзанный картофель, варить до готовности и подавать.

Борщъ со снятками. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. снятковъ, 3—4 шт. свеклы, $\frac{1}{2}$ шт. моркови, $\frac{1}{2}$ шт. петрушки, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей капусты, 2 ложки томатовъ пюре, 3 ложки постнаго масла, 1 л. муки, 2—3 лавроваго листа, 5—7 зеренъ перцу, соли по вкусу.

Изъ бѣлыхъ грибовъ сварить бульонъ съ солью. Лукъ, морковь, петрушку, свеклу и капусту нашинковать. Сначала лукъ спасеровать съ 2-мя ложками масла подсолнечнаго или горчичнаго, туда же положить свеклу, морковь и петрушку, еще разъ хорошенько тушить, иногда мѣшая; когда коренья почти готовы, всыпать муку, размѣшать, прибавить томатовъ, разбавить грибнымъ бульономъ, положить лавровый листъ; перецъ, капусту, 3—4 мягкихъ, нашинкованныхъ гриба, варить около часа. Снятки промыть, осушить отъ воды, посолить, посыпать перцемъ, обвалить ихъ въ мукѣ, поджарить въ 1 ложкѣ масла; когда борщъ готовъ, опустить ихъ въ супъ, дать нѣсколько разъ вскипѣть.

Супъ пюре изъ гороха съ гречками: 1 ф. очищеннаго гороху, 2—3 ложки масла подсолнечнаго или горчичнаго, 1 л. муки, 2—3 луковицы, соли по вкусу.

Горохъ очищенный промыть, залить холодной водой и поставить варить до мягкости, когда готовъ, протереть сквозь сито, вмѣстѣ съ отваромъ въ которомъ варился. Лукъ мелко изрубить, спасеровать въ маслѣ, всыпать муки и соединить съ протертымъ горохомъ, если пюре густое, разбавить водой, дать хорошенько прокипѣть.

На грени: взять 1 бѣлый хлѣбъ, разрѣзать его на мелкіе квадратные кусочки, подсушить въ духовомъ шкапу. Подать отдѣльно.

Судака жареный. Потребуется 2½ ф. судака, ¼ ф. масла подсолнечнаго, муки и сухарей немного.

Судака очистить отъ костей и кожи, промыть въ холодной водѣ, нарѣзать вкось порціями, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ, положить на раскаленный сотейникъ или сковороду съ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавая обсыпать мелко изрубленной и въ маслѣ поджаренной зеленой петрушкой. Гарнировать жаренымъ картофелемъ.

Рисовыя котлеты, соусъ кисло-сладкій. Потребуется: ¾ ф. рису, 4 л. масла подсолнечнаго или горчичнаго.

Рисъ промыть, отварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть, дать стечь водѣ, сложить въ кастрюлю, смять рисъ скалкой, чтобы крупа не разсыпалась, положить 1 ложку масла, прибавить соли по вкусу, дать остыть. Изъ этой массы раздѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ, поджарить въ раскаленномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, поставить на нѣкоторое время въ духовой шкафъ. Соусъ: 3—4 шт. бѣлыхъ грибовъ, 1 луковицу, 1 ложку муки, 2 ложки масла, ½ ф. кишмишу, ⅓ ф. миндаля сладкаго. ½ лимона. сахару и соли по вкусу.

Грибы промыть, залить водой, сварить бульонъ. Лукъ изрубить въ кастрюлѣ, поджарить въ маслѣ, прибавить муки, все вмѣстѣ прожарить, влить грибного бульону 1 ст., хорошо прокипятить. Кишмишъ и миндаль обланжирить, т. е. дать имъ нѣсколько разъ вскипеть въ водѣ. Положить въ соусъ сокъ изъ лимона, сахару, соли, кишмишъ цѣлый, а миндаль нашинкованный, еще все прокипятить и подавать.

Картофельныя котлеты, соусъ грибной. 10 шт. картофеля, 2 л. муки, 1 луковицу, ¼ ф. масла подсолнечнаго или горчичнаго, соли.

Картофель отварить въ соленой водѣ, откинуть, горячій протерѣть сквозь рѣшето, 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ одной ложкѣ масла, положить въ картофель и всыпать туда же муку, хорошо смѣшать, раздѣлать не очень большія котлеты, обвалить ихъ въ мукѣ, жарить на сковородѣ въ горячемъ маслѣ.

Соусъ. ⅓ ф. грибовъ бѣлыхъ сушеныхъ, 1 л. муки, 1 ложку масла, 1 луковицу, ¼ лимона, соли, перцу.

Грибы промыть, сварить до мягкости; когда готовы, изрубить или мелко нашинковать. Лукъ мелко изрубить, въ каст-

рюлькѣ поджарить въ маслѣ, всыпать туда муки, еще разъ вмѣстѣ поджарить и разбавить 1 ст. грибного бульону, положить грибы, соли, перцу по вкусу, прибавить сокъ изъ лимона и все вмѣстѣ прокипятить.

Фаршированная рыба. 3 ф. щуки или судака, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, 3—4 шт. лаврового листа, 7—10 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ ст. холодной воды, соли и перцу по вкусу.

Судака или щуку очистить отъ чешуи, и сдѣлать со стороны внутренностей разрѣзъ, вынуть кости и внутренности, промыть, голову и хвостъ оставить, т. е. не отрѣзать, изъ середины рыбы вырѣзать толстые филеи, (которые находятся поверхъ хребта), изрубить въ массу, понемногу вливая холодную воду. Бѣлый хлѣбъ очистить отъ корки, размочить въ водѣ, отжать (но несоветѣмъ) положить въ фаршъ, туда же положить мелко изрубленный лукъ, всыпать соли, перцу и еще разъ прорубить. Весь фаршъ положить во внутрь рыбы, сложивъ аккуратно подъ кожу, зашить, придать форму цѣлой рыбы и положить въ котелокъ (рыбный), залить доверху холодной водой, положить нарѣзанные коренья, лукъ, лавровый листъ, перецъ, всыпать соли. Варить рыбу до готовности на медленномъ огнѣ.

Соусъ: 3 ложки масла подсолнечнаго, 2 ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана бульону рыбнаго, $\frac{1}{4}$ ф. капорцевъ, 2 ложки томата, сои Кабуль и перцу кайенъ по вкусу.

Капорцы залить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, слить воду. Спассеровать масло съ мукою до красна, развести горячимъ бульономъ, положить томаты, сои Кабуль, перцу кайенъ, соли и обланжиренные капорцы, хорошо все прокипятить. Когда рыба готова, нарѣзать ее порціями, положить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофелемъ, полить немного соусомъ остальной подать въ соусникѣ.

Лещъ съ кашей. 3 ф. леща, 4—5 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 2 л. муки, $\frac{1}{2}$ ф. гречневой круны, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. подсолнечнаго или горчичнаго масла, соли и перцу по вкусу.

Сварить грибной бульонъ. Приготовить крутую гречневую кашу. Рыбу очистить отъ чешуи, разрѣзать брюшко, вынуть внутренности, промыть, посыпать солью и перцемъ. Лукъ мелко изрубить, поджарить въ маслѣ; туда же положить готовую кашу, еще разъ вмѣстѣ прожарить, мѣшая, прибавить грибного бульону. Когда этотъ фаршъ готовъ, начинить имъ леща, зашить, обвалить въ мукѣ, положить на сковороду на горячее масло и поставить въ горячій духовой шкафъ, часто поливать сверху масломъ. Когда лещъ поджарится съ обѣихъ сторонъ,

то переложить его на блюдо, вынуть осторожно нитки, полить масломъ, въ которомъ рыба жарилась и подать.

Солянка на сковородкѣ. 1½ ф. кислой капусты, 2 луковицы, 1½ ф. осетрины или севрюжки, 3 шт. соленыхъ огурцовъ, ¼ ф. капорцевъ, ⅛ ф. оливокъ, ½ моркови, ½ шт. петрушки, 3—4 бѣлыхъ сушеныхъ гриба, 2 л. пюре томатовъ, 2 л. муки, ¼ ф. масла подсолнечнаго или горчичнаго, 5—7 зерень перцу, 3—5 шт. лавроваго листа, сахару щепотку.

Рыбу отварить до мягкости, остудить, разрѣзать не очень большими ломтиками. Изъ грибовъ сварить бульонъ. Огурцы очистить отъ кожи, сѣмянъ: нарѣзать вкось, залить кипяткомъ, дать закипѣть, откинуть. Оливки снять съ косточекъ, обланжирить и капорцы тоже. Лукъ нашинковать, спасеровать въ маслѣ, положить нашинкованную морковь и петрушку, еще жарить, положить лавровый листъ, и все это тушить до половины готовности. Тогда уже положить огурцы, капорцы, оливки, пюре изъ томатовъ, нашинкованные мягкіе грибы и тушить до готовности, иногда мѣшая. Сковородку смазать масломъ, посыпать сухарями, выложить половину всего количества капусты, на нее положить всю рыбу и опять выложить всю капусту, обравнять, сверху посыпать мелкими сухарями, поставить въ духовой шкапъ, чтобы сверху заколеровалась. Подается эта солянка на той сковородкѣ, на которой запекалась.

Оладьи съ яблоками. 1 ф. крупчатой муки, 6 з. дрожжей, 2 ложки масла горчичнаго, 1—1½ ф. масла подсолнечнаго, 3—5 яблокъ антоновскихъ, 1 ч. ложечку соли, 2 л. сахару, 1½ стак. воды.

Дрожжи развести въ чуть теплой водѣ, всыпать половину муки, выбить хорошо лопаткой, покрыть, поставить на теплое мѣсто. Когда опара поднимется, влить горчичное масло, всыпать сахаръ, соль, остальную муку и еще хорошенько выбивать лопаткой до пузырьковъ, опять дать тѣсту подняться.

Яблоки очистить, нарѣзать ломтиками, пересыпать немного сахаромъ, каждый ломтикъ обмакивать въ тѣсто и опускать въ горячее подсолнечное масло, при этомъ нужно потряхивать кастрюльку для того, чтобы зарумянить верхъ и низъ; когда готовы вынимать на рѣшето, покрытое промокаемой бумагой, горячія посыпать сахарной пудрой.

Бланшанже. ¼ ф. сладкаго миндаля, 10 шт. горькаго миндаля, 1 стак. сахару, 10—12 лист. бѣлаго желатина, 3 стак. воды.

Миндаль сладкій и горькій ошпарить кипяткомъ, держать въ водѣ, пока кожица не будетъ легко сниматься, тогда приго-

товить миндальное молоко, прибавить сахаръ, мѣшать, чтобы весь распустился. Желатинъ залить холодной водой, когда размякнетъ вынуть, отжать отъ этой воды, положить въ кастрюльку, влить $\frac{1}{4}$ стак. воды и дать одинъ разъ вскипеть, тогда вылить его въ теплое миндальное молоко, поставить въ ледъ и мѣшать лопаткой до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; выложить въ форму, остудить.

Компотъ изъ апельсиновъ 5 шт. апельсиновъ, $1\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1—2 ложки рому.

Апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ, разрѣзать на 6—8 частей, вынуть косточки, сложить на блюдо, пересыпая $\frac{1}{4}$ ст. сахару, облить ромомъ вынести на холодъ, когда образуется сиропъ, облить имъ нѣсколько разъ апельсины. для того, чтобы весь сахаръ обратился въ сиропъ, 1 ст. сахару залить 2 ст. воды, прокипятить до легкаго сиропа, снять съ огня, положить въ него, нашинкованной цедры съ одного апельсина, покрыть тарелочкой, когда остынетъ, процѣдить сивозъ кисейку на апельсины.

Левашники. $\frac{1}{2}$ стак. воды, 1 ложку прованскаго масла и $\frac{1}{2}$ рюмки рому, все это смѣшать, 1 стак. муки высыпать на столъ, сдѣлать по срединѣ углубленіе, въ середину котораго влить воду, всыпать немного соли и замѣсить сначала ножомъ, а потомъ руками крутое тѣсто; когда оно готово, то раскатать его очень тонко, вырѣзать кружочками, на каждый кружокъ положить немного варенья безъ сиропа, защипать каждый въ формѣ вареника и жарить въ горячемъ подсолнечномъ маслѣ, потряхивая кастрюльку. Когда левашники зарумянятся, вынимать ихъ на рѣшето, покрытое промокаемой бумагой; когда немного обсохнутъ, переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

СКОРОМНЫЯ БЛЮДА.

Консоме съ пашотомъ. Варить яйца 5 минутъ въ кипящей водѣ, очистить и опустить въ обыкновенное консоме.

Супъ пюре изъ спаржи готовится такъ же, какъ пюре изъ земляной груши или томатовъ, только головки спаржи обрѣзать и сварить отдѣльно въ соленой водѣ и потомъ опустить въ заготовленное пюре.

Супъ пюре изъ картофеля готовится такъ же, какъ и прочія пюре изъ овощей.

Щи изъ расады. Расаду изрубить, отжать, опустить въ кипящую воду, дать разъ прокипеть, откинуть на рѣшето, от-

жать, пропасеровать со сливочн. масломъ, залить бѣлымъ соусомъ, заправленнымъ на всемъ бульонѣ, какъ и при приготовленіи всѣхъ пюре.

Фаршъ изъ ливера. Сварить печенку, легкое, горло и сердце, изрубить, прибавить сливочн. масла и рубленыхъ крутыхъ яицъ; можно прибавить рису.

Фаршъ изъ яицъ съ зеленымъ лукомъ. Крутые яйца нарубить, прибавить прожареннаго въ сливочномъ маслѣ зеленого лука, соли.

Фаршъ изъ моркови. Морковь сварить, изрубить, прибавить мелко рубленыхъ крутыхъ яицъ, сливочн. масла и соли.

Пирожки съ грибами дѣлаются преимущественно изъ сдобнаго тѣста, форму придаютъ имъ какую-угодно. Если грибы *сырые*, то, очистивъ ихъ, промыть, изрубить очень мелко, припустить рубленыхъ крутыхъ яицъ и рубленого укропу. Если грибы *сушеные*, то, промывъ ихъ въ теплой водѣ, сварить до полной мягкости, изрубить очень мелко. Прожарить рубленого лука, соединить съ грибами, посолить и прибавить немного сливочнаго или постнаго масла.

Крокеты изъ картофеля. Картофель горячей протереть, прибавить немного муки и яицъ. Дальше поступать какъ съ крокетами изъ бешамели.

Тушенная говядина готовится такъ же, какъ по-клубски, только не рѣжется, а припускается въ кастрюлѣ цѣлымъ кускомъ до полной готовности.

Жиг жареное готовится такъ же, какъ *бредонъ*, только, вмѣсто фасоли, подаютъ картофель.

Телячьи ножки. Опалить (офламбировать) и протереть мукой, вынуть большую кость и варить безъ соли до полной мягкости. Вынуть въ холодную воду, выбрать бабки, отжать въ салфеткѣ, смазать посоленнымъ лезономъ, запанировать сухарями и жарить какъ котлеты. Подавать съ горошкомъ или съ картофельнымъ пюре. Телячьи ножки можно также опускать въ кляръ и жарить во фритюрѣ.

Телячья головка. Головку снять съ костей, вынуть мозгъ и языкъ. Мозгъ очистить отъ пленокъ, сварить отдѣльно въ солевой водѣ. Головку и языкъ варить въ несоленой водѣ. Потомъ промыть въ холодной водѣ, нарѣзать кусками, сложить вмѣстѣ съ мозгомъ, разрѣзавши его пополамъ, въ сотейникъ. Заправить соусъ *tortue*: $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла, пасеровать, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, $\frac{1}{2}$ ст. фюме, $\frac{1}{4}$ ф. капорцевъ и оливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, кайень, прокипятить, залить приготовленную головку, дать разъ вскипѣть.

Бараньи отбивные котлеты готовятся такъ же, какъ телячьи и свиные. Къ бараньимъ котлетамъ подается соусъ *субизз*.

Разварная корюшка. 10 корюшекъ очистить, вынуть внутренности; заготовить по полъ-штуки разныхъ овощей, нашинковать и обланжирить. Корюшку уложить въ сотейникъ, засыпать обланжиренной овощью, прибавить 3—4 наръзанныхъ соленыхъ огурца, стак. огуречнаго рассола, припустить до готовности. Къ корюшкѣ подается тертый хрѣнь.

Спаржа и фасоль. Спаржу или фасоль наръзать, опустить въ кипящую воду, варить 15 минутъ на сильномъ огнѣ. Въ воду, въ которой варится фасоль, прибавить немножко соды, чтобы фасоль не потеряла цвѣта.

Пудингъ изъ хлѣба готовится какъ пудингъ кабине (см. об. № 13), только, вмѣсто бисквита, кладется бѣлый хлѣбъ или толченые и просѣянные черные сухари. Варить на пару и ставить въ духовой шкафъ.

Пудингъ изъ круль и изъ саго (см. об. № 21). Взять $\frac{1}{2}$ ф. саго, рису или манныхъ крупъ; сварить довольно густую кашу, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. цукату, $\frac{1}{8}$ ф. шинкованнаго миндаля, цедру съ 1 лимона, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ фун. сахару, $\frac{1}{4}$ желтка, 4 бѣлка, сбить въ пѣну (1 яйцо можно положить цѣльное для твердости). Выложить въ форму, смазавъ ее сливочнымъ масломъ и засыпавъ сухарями, варить на пару 40 минутъ или печь въ духовомъ шкафу 20 мин. Подается съ сабаономъ.

Суфле миндальное. $\frac{1}{4}$ фун. миндаля очистить, слегка поджарить, истолочь въ ступкѣ съ 2—3 бѣлками какъ можно мельче. Выложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, смѣшать, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 бѣлокъ, опять смѣшать, подогрѣть на плитѣ (какъ парное молоко), прибавить 5 сбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, выпускать изъ фунтика въ коробочки и посадить въ легкую печь на 15 минутъ.

Блинчики. 4—5 цѣлыхъ яицъ размѣшать съ бутылкой молока и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла. Всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, хорошенько размѣшать. Бѣлки можно поднять. Жарить на раскаленной сковородѣ въ русскомъ маслѣ.

Нухонъ. 1 ф. сахару стереть съ 14 желтками. Бѣлки поднять въ густую пѣну. Стереть цедру съ 2 лимоновъ; сокъ изъ 1 лимона выжать въ желтки. Смѣшать осторожно бѣлки съ желтками. Послѣ всего положить $\frac{1}{2}$ ф. муки. Выложить въ сотейникъ, слегка смазанный масломъ и обсыпанный мукой, и поста-

вить въ печь минутъ на 15 — 20. Сверху оглазировать. Подается къ чаю.

Кнель. Кнель дѣлается изъ курицы, телятины, дичи и рыбы.

Снявъ съ костей сырое мясо курицы, дичи или рыбы, или же взявъ мягкую часть телятины, мелко изрубить или пропустить на машинкѣ, послѣ этого протереть сквозь частое сито. Выложить въ кастрюльку, поставить ее на ледъ, прибавить въ массу бѣлокъ; хорошо смѣшать лопаткой. Затѣмъ, подливая понемногу сливокъ, выбивать хорошенько до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается пышной (приблизительно на одну курицу нужно $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ), тогда посолить и еще перемѣшать, сдѣлать пробу, т. е. взять кусочекъ кнели, опустить ее въ кипятокъ или бульонъ и, когда сварится, попробовать: если кнель на вкусъ твердая, то прибавить еще немного сливокъ.

Сотейникъ смазать масломъ, массу выложить въ фунтикъ, завернуть его, конецъ обрѣзать и выпускать на сотейникъ какой угодно формы, т.-е. длинную или круглую (пуговками¹⁾), залить горячей водой. Сотейникъ поставить на край плиты на медленный огонь и варить, не давая кипѣть. Когда кнель готова, переложить ее шумовкой въ холодную воду и оставить до употребленія.

Рыбная кнель всегда готовится изъ клейкихъ, малокостлявыхъ и не жирныхъ сортовъ рыбы. Въ рыбную кнель бѣлокъ не кладется.

Для нѣкоторыхъ суповъ и гарнировъ подается кнель, подкрашенная въ какой-либо цвѣтъ. Въ этомъ случаѣ постулаютъ такъ: во всю кнелевую массу прибавляется раковое масло для розоваго цвѣта и шпинатная заготовка для зеленого.

¹⁾ Для полученія овальной формы можно выбирать кнель чайной ложечкой, захватывая ее съ краевъ столовой ложки.

20 уроковъ печеній и заготовокъ.

1.

Варенье изъ малины и сливъ.
Заготовка бѣлыхъ грибовъ
(маринровка, консервировка
въ маслѣ).

Желе яблочное.

Пюре изъ яблоковъ.

2.

Грецкіе орѣхи въ карамели.
Варенье изъ фруктовъ по се-
зону.

Сдобное тѣсто: Штрицель и
сухари.

3.

Приготовление кориционовъ.
Квасъ лимонный.

Солка огурцовъ (малосоль-
щими и въ прокъ).

Миндальное печеніе.

4.

Тѣсто шу: константиновское
и Эклеры.

Квасъ яблочный.

Варенье изъ брусники съ
яблоками и грушами.

5.

Тѣсто бриошь.

Маринваніе сливъ и вино-
града.

Цукаты (изъ арбуза и дыни).

Тортъ съ каймакомъ.

6.

Александрійское тѣсто.

Тарталетки съ яблоками.

Пти-фуръ.

Мочка яблоковъ.

7

Тортъ калачъ.

Квасъ сахарный.

Маринваніе рыбы.

Заготовка красной кашусты.

8.

Блины красные и на содѣ.

Пикули.

Тортъ орѣховый.

9.

Пирожки д'Артуа, пальмира,
трубочки.

Варенье изъ кизиля.

Грильяжъ орѣховый или мин-
дальный.

10.

Кексъ англійскій.

Легкія трубочки со сливками.

Варенье и маринваніе изъ
дыни.

11.

Куличъ заварной

Сдобныя баранки.

Соленіе мяса и языковъ.

Простокваша.

12.

Помадка сливочная.
Яблоки въ полуслойкѣ.
Украшеніе изъ карамели.
Каштаны: marrons glacés и
deguisés.

13.

Клюква въ сахарѣ.
Тортъ Мадлень.
Варенье изъ айвы.
Клюквенный квасъ.

14.

Пасха царская.
Солка капусты: рубленной и
шинкованной.
Куличъ.
Варенець.

15.

Epaulettes de dames.
Langues de chat.
Гедульдъ и расиенсе.

16.

Пряники мятные.
Тортъ Масседуанъ.

Бисквитъ къ шеколаду.
Пирожки рулетъ.

17.

Заготовка консервовъ (изъ
овошей) шпинатъ, фасоль,
томать, щавель.
Приготовление селетки.
Сандвичи.
Омлетъ съ ветчиной.

18.

Хворостъ.
Тянушки.
Коржики.
Заливная телячья головка.

19.

Фаршированная курица.
Сыръ изъ дичи.
Форшмакъ.

20.

Тортъ шоколадный.
Сдобный крендель.
Заливной языкъ.
Жареный поросенокъ.

20 уроковъ печеній, заготовокъ и квасовъ.

Урокъ № 1.

Варенье изъ малины и сливъ.—Заготовка бѣлыхъ грибовъ (мариновка, консервированіе въ маслѣ). Желе яблочное.—Пюре изъ яблоковъ.

Варенье изъ малины.

На 1 ф. ягодъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару. Ягоды перебрать, сложить на блюдо, пересыпать сахаромъ и вынести на ледъ до другого дня. На другой день влить въ тазъ немного воды, всыпать туда ягоды и оставшійся сахаръ, варить на легкомъ огнѣ.

Варенье изъ сливъ.

На 1 ф. сливъ. $1\frac{1}{2}$ сахару и 1 стак. воды, но чѣмъ больше сливъ, тѣмъ меньше лить воды, такъ какъ сливы даютъ свой сокъ. Сначала сварить сиропъ, положивъ ванили по вкусу. Сливы обмыть, наколоть лучинкой, бросить въ кипящій сиропъ поварить пока кожа треснетъ, затѣмъ вырѣзать кружокъ пергаменты и положить его на варенье, тогда сдвинуть его на легкой огонь и поддержать 20 мин., потомъ оставить до другого дня. На другой день выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и опять проварить 20 мин. и такъ повторять 3 дня.

Маринованіе грибовъ.

Грибы очистить отъ корешковъ, обмыть, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, сложить въ банку. Приготовить маринадъ: 2 стак. соку отъ грибовъ, 2 стак. уксусу, 2 ст. ложки лимонной кислоты, 2 чайн. л. сахару, немного соли, 10—15 зеренъ перцу, 5—6 шт. лаврового листу, немного корицы и гвоздики, все это вскипятить. Горячимъ маринадомъ залить грибы и оставить не закрывая до другого дня, затѣмъ хорошо завязать и вынести на холодъ.

Консервированіе грибовъ.

. Грибы сложить въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла, соли, накрыть крышкой и поставить тушить минутъ 15, затѣмъ сложить въ горшечекъ, остудить, залить саломъ и вынести на холодъ.

Желе яблочное.

10 неочищенныхъ антоновскихъ яблоковъ разрѣзать каждое на 4 части (зерна вынуть); положить въ мѣдную посуду, налить 6—7 стак. воды, немного лимонной кислоты, поставить варить на сильный огонь. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь, процедить сокъ. На 1 стаканъ соку взять 1 стак. сахару. Поставить сокъ съ сахаромъ варить на сильный огонь въ теченіи 15—20 мин. до густой массы; затѣмъ влить въ банку, подложивъ бумаги.

Пюре изъ яблоковъ.

10—15 антоновскихъ яблоковъ очистить, вынуть сердцевину, испечь въ духовомъ шкафу, протереть сквозь частое сито. На 2 стакана протертой массы положить 1 стак. сахару, смѣшать и поставить варить постоянно мѣшая. Когда будетъ готово выложить въ банку.

Урокъ № 2.

Грецкіе орѣхи въ карамели.—Варенье изъ фруктовъ по сезону.—Сдобное тѣсто: штрицель и сухари.

Грецкіе орѣхи въ карамели.

1 ф. орѣховъ очистить отъ скорлупы, стараясь чтобы половинки остались цѣлыми. Приготовить помадку; когда помадка готова, накатать изъ нее шарики въ величину орѣха, налѣпить на нихъ орѣхи по двѣ половинки на каждый, затѣмъ наколоть на спицы выструганныя изъ лучинокъ. Приготовить карамель. Въ горячую карамель обмакивать орѣхи, повертывать ихъ въ рукахъ пока застынутъ и класть на блюдо.

Помадка. 1 ф. сахару всыпать въ кастрюльку, влить 1 ст воды, поставить на плиту, помѣшать пока сахаръ разойдется,

варить до средняго шарика; взять на палец попробовать, если тянется ниточкой, то взять немного сиропу и бросить въ стаканъ съ водой, вынуть изъ воды долженъ получиться шарикъ который долженъ отставать отъ пальцевъ. Тогда вылить на мраморную доску, немного остудить слегка помѣшивая лопаточкой, затѣмъ стереть до бѣла. Когда сотрется прибавить лимоннаго соку, хорошо смѣшать, скатать въ гладкій комокъ, раскатать на сахарной пудрѣ колбаску и нарѣзать шарики.

Карамель. Поставить варить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стакана воды и нѣсколько капель уксусу, въ началѣ помѣшать, но когда сахаръ разоидется мѣшать не надо; чтобы не засахарилось нужно обвести края мокрой рукой, карамель нужно пробовать опуская въ холодную воду, гдѣ долженъ получиться твердый шарикъ.

Варенье изъ лимоновъ и апельсиновъ, цедра и сокъ.

Съ 5 шт. лимоновъ или апельсиновъ снять ножомъ цедру (или протереть на теркѣ), собрать ее и положить въ посуду. Сдѣлать сиропъ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ чашки воды и цедру вскипятить разъ, потомъ процѣдить чрезъ сито; сиропъ слить въ бутылку, цедру сохранять въ банкѣ.

Разрѣзать лимоны или апельсины на 4 части каждый; вырѣзать кислую мякоть, налить водой, варить до тѣхъ поръ, пока деревянная палочка легко пройдетъ (отъ получаса до часу); когда сварятся, откинуть на рѣшето, налить чистой водой; дать простоять сутки. Вынуть и положить въ сиропъ: 1 ф. сахару, 2 стакана воды, 2 ст. ложки патоки. Вскипятить и залить имъ лимоны, поставить варить 10—15 мин. и снять съ плиты, такъ прокипятить 3 раза въ день въ теченіи 2 дней. На четвертый день уварить до готовности.

Сдобное тѣсто: Штрицель и сухари.

На 5 коп. дрожжей развести 2 стак. чуть теплаго молока, всыпать 3 стак. крупчатой муки, чтобы тѣсто получилось какъ густая сметана, хорошо вымѣшать, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто, мин. на 15.

Приготовить сдобу: 4 желтка съ 1 стак. сахару стереть до бѣла и положить въ подошедшую онару, 1 ч. л. соли, смѣшать, положить 1 вершокъ ванили и немного цедры, то и другое протолочь съ сахаромъ и просѣять, прибавить 3 стак. муки, хорошо выбить и дать еще подойти. Этимъ временемъ $\frac{3}{4}$ ф.

слив. масла стереть въ помадку, положить его въ тѣсто, выложенное на доску, прибавить еще 1 стак. муки мягкой и выбить тѣсто о столъ, такъ же какъ слойку до тѣхъ поръ пока будетъ отставать отъ стола, положить обратно въ чашку смазанную масломъ, когда поднимется раздѣлать разныя булочки, класть на листъ смазанный масломъ, затѣмъ, смазать льезономъ, посыпать рубленымъ миндалемъ и поставить въ печь.

Сухари. Взять немного того же тѣста, скатать продолговатые булочки и складывать одна къ другой. Листъ слегка подмазать. Дать разстояться; посадить въ печь, предварительно смазавъ льезономъ. Когда остынутъ разрѣзать, класть на листы и сушить въ печкѣ.

Урокъ № 3.

Приготовление коришоновъ.—Квасъ лимонный.—Солка огурцовъ.—Миндальное печенье.

Приготовление коришоновъ.

Взять 1 ложечку квасцовъ, 1 лож. селитры и горсть соли на 5 бутылокъ воды, вскипятить. Когда вода закипитъ, положить въ нее свѣжіе коришоны и сейчасъ же вылить все это въ глиняную посуду, чтобъ остыло. Сварить уксусъ не очень крѣпкій съ лавровымъ листомъ и перцемъ и, когда закипитъ, положить холодные огурчики, подержать въ этомъ уксусѣ 5 минутъ и, когда позеленѣютъ вылить; холодные уложить въ сухую банку, завязать и вынести на холодъ.

Квасъ лимонный.

Взять цедру, стертую на теркѣ, съ 5 лимоновъ, положить въ кадочку и заварить 10 бутылками кипятку. Когда вода остынетъ, положить дрожжей на 2—3 коп. (размѣшать ихъ въ чуть теплой водѣ—въ $\frac{1}{2}$ стак.) потомъ положить $1\frac{1}{2}$ стакана сахару, размѣшать хорошо лопаткой, процѣдить сквозь сито, еще прибавить не полную ложку кремортартару и сокъ изъ 5-ти лимоновъ. Разлить въ бутылки, хорошо закупорить и оставить въ комнатѣ. Когда сверху въ бутылкахъ покажется пѣна, вынести квасъ на холодъ, черезъ два дня онъ будетъ готовъ. Пропорція на 10 бутылокъ.

Солка огурцовъ.

На одну мѣру огурцовъ слѣдуетъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. соли, которую развести въ сырой холодной водѣ въ количествѣ необходимомъ, чтобы покрыть огурцы.

Кадку или бочку хорошенько вымыть и выпарить; на дно насыпать соли настолько, чтобы оно было бѣловато; положить рядъ листьевъ черной смородины, вишни и дуба; можно прибавить парфызаннаго ломтиками хрѣну. Затѣмъ положить рядъ огурцовъ, не слишкомъ тѣсно, опять рядъ листьевъ и т. д., кончая послѣдній рядъ огурцовъ листьями. Сырую холодную воду засолить до вкуса пересоленнаго супа, налить на огурцы, закрыть деревяннымъ кружкомъ. Подъ кадку положить поленья или камни.

Малосольные огурцы.

100 или 50 штукъ огурцовъ, ровненькихъ, хорошенько промыть (если хотять, чтобы просолились быстрѣе, надо срѣзать съ обѣихъ сторонъ по небольшому кусочку кожи), сложить въ небольшую кадочку, или банку, переложить смородинымъ листомъ, укропомъ, кто любитъ, положить зубокъ чесноку. Когда кадочка или банка наполнена, залить прокипяченнымъ, но остуженнымъ разсоломъ. На ведро воды $1\frac{1}{2}$ ф. соли. Залитые разсоломъ огурцы вынести на ледникъ. На кадочку положить кружокъ съ грузомъ. Банку завязать пузыремъ или чистой тряпочкой.

Миндальное печенье.

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля ошпарить, очистить отъ кожи, класть въ холодную воду, осушить салфеткой, повернуть въ машинкѣ и толочь въ ступкѣ, прибавляя по одному 3 бѣлка пока не превратится въ тѣсто, затѣмъ сложить въ кастрюльку, всыпать 1 ф. сахару; поставить на плиту, прогрѣть до теплоты парного молока, составить на столъ, прибавить 3 ст. л. мягкой муки.

4—5 бѣлковъ взбить въ густую пѣну, положить бѣлки въ массу въ 2 приема, осторожно вымѣшать, выложить въ фантикъ и высаживать на листъ, смазанный масломъ и вспыленной мукой, Высадить небольшія лепешки, не близко одна къ другой, поставить въ печь въ легкой жарь.

Урокъ № 4.

Тѣсто шу: Константиновское и эклеры.—Квась яблочный.—Варенье изъ брусники съ яблоками и грушами.

Тѣсто шу: Константиновское и эклеры.

Тѣсто шу: Влить въ кастрюльку 2 стак. воды, положить $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла, щепотку соли и ст. ложку сахара, прокипятить 1 разъ, въ кипящее всыпать 1 ф. ($2\frac{1}{2}$ стак.) мягкой муки, быстро вымѣшать на плитѣ, дать остыть, затѣмъ прибавлять по одному 3 желтка и 5 цѣльныхъ яицъ все время мѣшая; хорошо вымѣшать, выложить въ фунтикъ и высаживать на сухой листъ.

Константиновское печенье: Для этого печенья тѣсто шу выпускается изъ фунтика на листъ отдѣльными пышками. Когда испекутся, нафаршировать заварнымъ кремомъ: 1 стак. сахару, 4—5 желтковъ, полъ палочки ванили, 1 ст. л. мягкой муки, 2 стак. жидкихъ сливокъ, все смѣшать вѣничкомъ и поставить на средній огонь. Мѣшать пока не погустѣетъ, не давая кипѣть. Потомъ снять, положить $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла и 2 ст. ложки рому, выбить и нафаршировать кремомъ. Приготовить карамель: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 чайн. л. патоки и $\frac{1}{2}$ стак. воды поставить на огонь, кипятить до твердаго шарика, готовой карамелью обмакивать пышки и соединить по 3 шт: 4-ю сверху.

Эклеры. Изъ фунтика выпустить тѣсто на листъ въ палецъ толщиною, продолговатой формы, испечь, остудить и нафаршировать шоколаднымъ кремомъ; разогрѣть для эклеровъ помадку положить шоколаду или жженки и разогрѣвать пока не слѣдается жидко. Каждый эклеръ обмакнуть верхней стороной въ помадку, дать обсохнуть (помадка $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{1}{8}$ ф. шоколаду).

Яблочный квась.

Взять 10 антоновскихъ яблоковъ, нарѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить водой такъ, чтобы она покрыла яблоки, и варить. Когда яблоки будутъ совсѣмъ мягкія, вылить ихъ въ глиняную посуду, налить туда 10 бутылокъ кипящей воды, накрыть и дать постоять пока вода остынетъ; тогда процѣдить, положить 1 чайную ложечку лимонной кислоты и на 3 коп. сухихъ дрожжей; отлить 4 стак. квасу, въ которые положить 2 ф. сахарнаго песка, вскипятить, чтобы

сахаръ растаять, остудить, влить въ квасъ, накрыть и дать постоять. Разлить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюминки, закупорить и обвязать веревочками. На ночь оставить въ комнатной температурѣ, затѣмъ вынести на холодъ. Черезъ 2 дня квасъ можно пить.

Варенье изъ брусники съ яблоками и грушами.

4 ф брусники (10 стакановъ), 3 фунтъ, 5 яблоковъ, 6 ф. сахару, 6 стак. воды. Сахаръ съ водой вскипятить, положить цедру съ одного лимона, вершокъ корицы; когда прокипитъ положить ягоды, позднее положить антоновскія или крымскія яблоки, разрѣзанныя на 4 части и груши, наръзанныя дольками, варить на сильномъ огнѣ минутъ 30—40. Когда остынетъ сложить въ банку, вынести на холодъ.

Урокъ № 5.

Тѣсто—бриошь. — Маринованіе сливъ и винограда, — Цукаты изъ арбуза и дыни. — Торты съ каймакомъ.

Тѣсто—бриошь.

На 10 коп. дрожжей развести въ 1½ бутылкѣ чуть теплаго молока, всыпать 2 стак. мягкой муки, выбить лопаткой и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ подошло. Приготовить другое тѣсто: на доску всыпать 1 ф. муки, сдѣлать ямку, влить 1 стак. молока; 7-8 желтковъ стереть съ ½ ф. сахара до бѣла, положить въ ямку, прибавить цедры и толченой ванили, замѣсить это тѣсто, выложить сюда ¼ ф. слив масла, отбитаго скалкой, посолить, все хорошо вымѣсить на столѣ двумя лопатками, всыпать еще ¼ ф. муки и вымѣсить, чтобы отставало отъ лопатки, сложить въ оварилицу смазанную масломъ, накрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялась.

Приготовить маленькія формочки (тарталетки), смазать ихъ погуще масломъ и всыпать мукой. Когда тѣсто подойдетъ раздѣлать бриоши: въ формочку класть шарикъ большой величины, прижать его сверху и положить поменьше шарикъ, дать подняться, смазать лезвонемъ поставить въ печь.

Маринованіе сливъ и винограда.

Сливы обмыть, осушить салфеткой, сложить въ банку. Приготовить маринадъ: 1 стаканъ уксусу, 1 стак. сахару, 1 стак.

воды, кусочек корицы, нѣсколько зеренъ гвоздики, немного лимонной цедры прокипятить, остудить, залить сливы, хорошо завязать пергаментомъ и вынести на холодъ. Черезъ двѣ недѣли слить маринадъ, прокипятить, остудить и снова залить, это продѣлывается со всѣми маринадами, чтобы избѣжать плѣсени, т. е. ягоды въ теченіи времени даютъ сырой сокъ и по этому появляется плѣсень.

Виноградъ небольшими кисточками, перемыть, обобрать порченныя ягоды, сложить въ банку, залить холоднымъ маринадомъ, такимъ же какъ и сливы. Обвязать пергаментомъ и поставить въ холодное мѣсто.

Цукаты изъ арбуза и дыни.

Цукаты изъ дыни: нарезать на ровные, продолговатые куски не совсѣмъ дозрѣлую дыню, снявши съ нея предварительно верхнюю кожицу и отнявши мякоть до твердаго мяса, обварить кипяткомъ и оставить въ немъ лежать до тѣхъ поръ, пока вода совершенно остынетъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь и затѣмъ опустить куски дыни въ сиропъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: сварить густой сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1 стакана воды (порція на 1 ф. дыни), опустить въ него куски дыни и варить ихъ болѣе часа на медленномъ огнѣ, затѣмъ вылить все въ глубокое блюдо и дать постоять одинъ день. На другой день сиропъ слить, прибавить еще $\frac{1}{4}$ ф. сахару и варить до густоты; обмакивать въ него корки дыни, складывать ихъ на блюдо, выносящее жаръ, обсыпать сахаромъ и поставить въ духовую печь, чтобы просохли, затѣмъ остудить, сложить въ банки и вынести въ сухое мѣсто.

Цукаты изъ арбузныхъ корокъ готовятся такъ: обрѣзать корки точно такъ же, какъ сказано выше о дынѣ, хорошенько промыть и сварить въ водѣ до мягкости, затѣмъ опустить въ холодную воду; между тѣмъ сварить густой сиропъ, считая на 1 ф. корки $1\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 стак. воды. Выпущенныя изъ воды корки просушить между полотенцами, затѣмъ хорошо проварить въ сиропѣ и выбрать на блюдо, сиропъ еще поварить и вылить на корки; дня черезъ два сиропъ надо слить, прибавить въ него $\frac{1}{4}$ ф. сахару и уваривъ до густоты, обмакнуть въ него корки, посыпать сахаромъ и поставить въ печь, подсушить, остудить и уложить въ банки.

Тортъ съ каймакомъ.

Приготовить бисквитъ: 6 желтковъ стереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки крупчатки, 6 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, положить въ желтки въ два пріема, осторожно смѣшать чтобы не осѣло, выложить въ форму густо смазанную масломъ и вспыленную крупчаткой, печь въ среднемъ шкапу. Когда будетъ готовъ, остудить, выложить на рѣшето, разрѣзать на 2-3 лепешки, пропитать сиропомъ ($1\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. воды, 2 ст. ложки рому), переслоить каймакомъ, сложить, намазать сверху и убрать изъ фунтика.

Каймакъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки вапши, 1 стак. сливокъ, поставить на плиту, проварить, сначала мѣшать пока сахаръ разойдется, а потомъ не мѣшать; варить до тѣхъ поръ пока подымающиеся пузыри сначала остановятся въ одномъ положеніи, затѣмъ опустятся въ низъ, тогда поставить на холодъ. $\frac{1}{2}$ ф. масла стереть въ помадку, остывшую массу влить постепенно въ масло, прибавить 1 чайн. ложку мараскину, бить на льду до перышка.

У р о н ь № 6.

Александрійское тѣсто.—Тарталетки съ яблоками.—Пти-фуръ.—Мочка яблоковъ.

Александрійское тѣсто.

$1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки всыпать на столъ, сдѣлать ямку, всыпать туда $\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, 3 цѣльныхъ яйца, смѣшать ножомъ сахаръ съ яйцами, прибавить немного цедры, затѣмъ смѣшать съ мукой, положить 1 ф. сливочнаго или чухонскаго масла отбитаго скалкой, смѣшать, но долго не мѣсить, чтобы не нагрѣть тѣсто руками.

Тарталетки съ яблоками.

12 антоновскихъ яблоковъ очистить отъ кожи, нарѣзать четвертинками, вычистить сердцевину, сложить въ кастрюльку, всыпать 1 ф. сахару, немного корицы покрыть крышкой и по-

ставить тушить. Формочки-тарталетки густо смазать холоднымъ масломъ, вспылить мукой. Приготовленное александрійское тѣсто раскатать, вынимать выемкой такой величины, чтобъ наполнилась формочка, тѣсто положить въ формекку и слегка поправить, положить яблочный фаршъ (можно варенье), сверху убрать рѣшеточкой, смазать яйцомъ и поставить печь въ среднюю температуру.

Пти-фуръ.

Приготовить александрійское тѣсто, раскатать $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, раздѣлать пти-фуръ, вынимать изъ тѣста разнообразной формы выемочками, складывать на листъ слегка смоченный водой (чтобы печенье не сбивалось), смазать яйцомъ и поставить печь. Пти-фуръ можно покрыть помадкой.

Мочка яблоковъ.

Приготовить кадочку или большую банку; дно застлать соломой, положивъ рядъ антоповскихъ яблоковъ, сверху покрыть соломой. Приготовить сусло: на 1 мѣру 1 ф. ржаного солода, 5 ф. ржаной муки заварить кипяткомъ, постепенно вливая и мѣшая (кипятку 2 ведра). Когда отстоится, сдѣлается совершенно прозрачнымъ, аккуратно сливать на яблоки. Сверху долженъ быть сокъ на 2 пальца; положить кружокъ и тяжесть въ 5 ф. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Готовы будутъ черезъ 2 недѣли.

Урокъ № 7.

Тортъ-калачъ.—Квасъ сахарный.—Маринование рыбы.—Заготовка красной капусты.

Тортъ-калачъ.

Взять 5—6 яицъ, отлѣпить бѣлки отъ желтковъ, желтки стереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару до бѣла, когда желтки сотрутся всыпать по немногу $\frac{1}{4}$ ф. муки крупичатой, перемѣшать, бѣлки взбить въ густую пѣну и положить въ тѣсто въ 3 приема, слегка вымѣшать чтобы не осѣли бѣлки и выложить въ сотейникъ, густо смазанный масломъ и вспыленный мукой, поставить печь въ среднюю температуру, когда готовъ долженъ от-

стать отъ краевъ. Когда испечется дать немного остыть въ сотейникѣ и выложить на рѣшето. У остывшаго торта вырѣзать къ одному краю треугольникъ, чтобы придать видъ калача. Прежде весь бисквитъ разрѣзать на двѣ лепешки и переслоить кремомъ. Вырѣзанныя части уложить на широкой край, куски эти должны быть переслоены кремомъ и вся поверхность калача обмазана безе. Имъ же убрать изъ фунтика, посыпать немного сахарнымъ пескомъ и поставить въ печь заколеровать.

Кремъ для торта: 5 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. сахару смѣшать, положить 1 стол. ложку муки мягкой, смѣшать, влить понемногу 1 стак. горячихъ сливокъ, или молока, поставить на плиту, мѣшать вѣничкомъ, проварить до густоты жидкой сметаны, отставить, остудить. $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ очистить, подсушить, потереть на рѣшетѣ, чтобы удалить кожцу, провернуть въ миндальную машинку и протолочь въ ступкѣ съ 3-мя стол. ложками сливокъ, толочь пока превратится въ тѣсто, потомъ протереть сквозь сито и соединить съ льезономъ. $\frac{3}{4}$ ф. масла отбить скалкой, чуть чуть подогрѣть и стереть въ помадку, класть по 1 ложкѣ въ масло, хорошо выбить, прибавить по ложкѣ рому и мараскину.

Безе заварное. $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлковъ взбить до перышка, когда собьются прибавить 2 чайн. ложки лимоннаго соку и еще побить. Приготовить сиропъ: 2 стак. сахару и 1 стак. воды проварить до мягкаго шарика, горячий сиропъ шпателькой вливать въ бѣлки не переставая взбивать, всыпать 1 стол. л. ванили, толченой съ сахаромъ и въ тоже время можно еще прибавить лимонной кислоты. Этимъ безе убирается пирожное.

Сухарный квасъ.

3 ф. сухарей изъ кислосладкаго хлѣба заварить 1 ведромъ кипятку, положить мяты на 2 коп., перемишать лопаткою. Когда будетъ чуть теплая жидкость, процѣдить черезъ сито. Сдѣлать опару: развести на 5 коп. дрожжей въ $\frac{1}{2}$ стакана чуть теплой воды, всыпать $\frac{1}{8}$ ф. крупичатой муки, хорошо выбить и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара хорошо поднимется, положить ее въ квасъ и поставить до слѣдующаго дня. На другой день квасъ процѣдить черезъ салфетку, всыпать 2 ф. сахару, вымѣшать. Разлить въ бутылки, закупорить, оставить въ комнатѣ, когда покажется сверху пѣна, вынести на холодъ.

Маринованіе рыбы.

3 ф. свѣжаго судака отдѣлать отъ кожи и костей, разрѣзать на куски, промыть и осушить салфеткой, посолить, поперчить, обвалить въ мягкой мукѣ и поджарить въ прованскомъ или подсолнечномъ маслѣ, только дать заколероваться и поставить въ духовую печь дойти,

Приготовить маринадъ: 1 морковь, петрушку, сельдерей, рѣпу нарѣзать звѣздочками; 3 луковицы и 1 порей нашинковать, весь гарниръ сложить въ кастрюлю, прибавить перду и лавр. листу, влить 1—1½ стакана масла, 1 ст. воды, покрыть крышкой и поставить тушить мин. 15, помѣшивая лопаточкой, затѣмъ прибавить 3 ч. ложки соли, 2 стол. л. сахару и 3 стак. воды, кипятить мин. 10. Когда коренья будутъ мягкими прибавить 1 стол. л. томатовъ, букетъ зелени, прокипятить и остудить. Холодную поджареную рыбу сложить въ горшокъ или банку и залить маринадомъ, вынести на холодъ. Если нужно чтобы рыба скорѣе промариновалась, то можно заливать горячимъ маринадомъ, только не завязывать банку, пока не остынетъ.

Заготовка красной капусты.

Нашинковать кочанъ красной капусты, посолить (1½ столовья ложки соли), дать постоять, отжать, выложить въ банку и залить маринадомъ.

(Маринадъ см. урокъ № 5. маринованіе сливъ).

Урокъ № 8.

Блины красные и на содѣ.—Пикули.—Тортъ орѣховый.

Блины красные.

Взять 1 бутылку чуть теплаго молока, на 5 коп. дрожжей, 1½ ф. мягкой муки поставить опару, выбить ее и оставить въ теплое мѣстѣ, пока подойдетъ. Приготовить сдобу: 5 желтковъ стереть до бѣла съ 3-мя стол. ложк. сахару, ¼ ф. масла подогрѣть, положить сдобу въ опару, прибавить 1 ст. ложку соли, развести 2 бутылками теплаго молока, всыпать 1 ф. гречневой муки, размѣшать и дать подойти. Бѣлки взбить въ густую пѣну, тѣсто обварить 1 бут. кипящаго молока, размѣ-

шать, положить взбитые бѣлки, размѣшать дать постоять 5 мин. и печь блины на раскаленныхъ сковородкахъ, смазывая русскимъ масломъ.

Пикули.

1 моркови, петрушку, сельдерей, рѣпу очистить, накорбовать, нарѣзать толстыми кружками, а рѣпу челночками. $\frac{1}{4}$ ф. свѣжей фасоли, $\frac{1}{4}$ ф. брюссельской капусты, $\frac{1}{2}$ ф. луку шарлотъ, $\frac{1}{2}$ кочна цвѣтной капусты; все овощи обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, каждый отдѣльно, откинуть на рѣшето, остудить и уложить рядами въ банку, прибавить 1 вѣточку эстрагону и стручекъ краснаго перцу. Приготовить маринадъ: 2 бутылки уксусу эстрагона, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 стол. л. соли, перцу и лавр. листу, вскипятить, остудить и залить овощи.

Тортъ орѣховый.

1 ф. грецкихъ орѣховъ очистить, подсушить, потереть на рѣшетѣ, провернуть сквозь миндальную машинку; 5 желтковъ стереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, когда сотрется, всыпать 1 стак. орѣховъ и 2 стол. л. муки крупчатки, смѣшать. 5 бѣлковъ всбить въ густую пѣну, положить бѣлки въ массу въ 2 приема, осторожно смѣшать и выложить въ сотейникъ, густо смазанный масломъ и вспыленный крупитчатой мукой, печь въ средней температурѣ. Признакъ готовности: бисквитъ отстанетъ отъ красвѣ формы, тогда попробовать лучинкой. Вынувъ остудить немного въ формѣ, выложить на рѣшето, когда совсемъ остынетъ, разрѣзать 2-3 лепешки. пропитать сиропомъ ($\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ стак. воды, 2 стол. л. рому прокипятить). переслоить кремомъ и сверху убрать изъ фунтика.

Кремъ для торта (см. урокъ № 7. тортъ калачъ).

Урокъ № 9.

Пирожки д' Артуа, пальмира и трубочки.—Варенье изъ кизила.—Грильяжъ орѣховый или миндальный.

Пирожки Д' Артуа, пальмира и трубочки.

Приготовить слоеное тѣсто изъ 2-хъ фунт. муки мягкой, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, сокъ изъ лимона, 2 желтка, 1 стол. ложка сахару, 2 чайн. л. соли, 2 ф. слив. масла, изъ котораго $\frac{1}{4}$ ф. положить при мѣшеніи, а остальное для слойки.

Такое количество тѣста можно складывать вчетверо, тогда раскатывать 4 раза (если втрое, то 5 разъ), чтобы узнать не жирна ли слойка, нужно испечь пробу, если жирна, то еще раскатать. Когда тѣсто готово, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, нарѣзать полосками въ ладонь шириною, сложить на листъ и поставить печь. Когда готовы нарѣзать порціями, сверху положить яблочный фаршъ, убрать изъ фунтика безе, посыпать сахаромъ и поставить въ печь заколеровать.

Яблочный фаршъ: антоновскія яблоки очистить отъ кожи, нарѣзать пополамъ, вычистить сердцевину, нашинковать поперекъ, сложить чтобы половины имѣли видъ цѣльныхъ, сложить на листъ, разложить половинки, посыпать сахаромъ и поставить печь до мягкости.

Пальмира.

Слоеное тѣсто нарѣзать полосками въ 2 пальца шириною, скатать оба конца на встрѣчу, обвалить въ сахарномъ пескѣ, раскатать поперекъ слоевъ, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца и поставить печь.

Трубочки.

Слоеное тѣсто нарѣзать полосками въ 1 палецъ шириною, навивать ихъ на формочку трубочки, такъ, чтобы одна полоска находила на другую, конецъ помазать яйцомъ и прижать къ полоскѣ, поставить печь. Когда будутъ готовы наполнить взбитыми сливками.

Варенье изъ кизиля.

5 ф. кизиля вымыть, вынуть косточки, 4 ф. сахару съ 4 стаканами воды прокипятить мин. 20, святъ пѣну, всыпать кизиль и варить до готовности.

Грильяжъ орѣховый или миндальный.

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля ошпарить, очистить, класть въ холодную воду, чтобы не потемнѣлъ, затѣмъ осушить салфеткой, изрубить, слегка поджарить.

Приготовить карамель: 2 стакана сахару всыпать на сковородку съ ручкой, смочить $\frac{1}{2}$ стак. воды, прибавить 1 чайн. ложку уксусу или лимоннаго соку и поставить варить, когда

закипитъ, края обтереть мокрой тряпочкой, чтобы не засахарилось; варить до желтоватаго цвѣта, затѣмъ всыпать миндаль, встряхнуть (но отнюдь не мѣшать ложкой), дать вскипеть раза 2-3. Когда готово, вылить на мраморную доску, смазанную слив. масломъ, разровнять, чуть застынетъ намѣтить ножомъ квадратики, затѣмъ разрѣзать окончательно.

У Р О К Ъ № 10.

Кексъ англійскій.—Легкія трубочки со сливками.—Варенье и маринаваніе драни.

Кексъ англійскій.

$\frac{1}{4}$ ф. слив. масла отжать скалкой, слегка подогрѣть, стереть въ помадку съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару прибавляя по одному 3 цѣльныхъ яйца, передъ послѣднимъ яйцомъ всыпать немного муки чтобы тѣсто не створожилось, послѣ всыпать остальную муку, всего муки $\frac{1}{2}$ ф., прибавить на кончикѣ ножа аммонія, все смѣшать, прибавить по $\frac{1}{4}$ ф. цукатъ, корички и кишмишу, толченой ванили или корицы, рубленаго миндаля, все смѣшать. Продолговатую форму смазать масломъ, обложить пергаментомъ, еще смазать масломъ, вспылить мукой, выложить тѣсто не очень полно и поставить печь: если верхъ быстро начнетъ горѣть, то защитить смоченнымъ пергаментомъ; лучинкой узнать о готовности, если лучинка сухая, то кексъ готовъ.

Легкія трубочки со сливками.

Всыпать въ кастрюльку $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прибавить 1 цѣльное яйцо, смѣшать, влить 1 стол. ложку сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. мягкой муки, хорошо размѣшать, влить еще $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ на все должно пойти сливокъ $\frac{1}{2}$ стакана, для вкуса прибавить корицы или ванили, все размѣшать; листъ смазать побольше холоднымъ масломъ и вспылить крупичатой мукой, тонко намазать тѣсто на листъ (въ толщину бумаги) и поставить въ печь. Когда немного затянется, надрѣзать квадратиками и поставить зарумянить, снимать съ листа и быстро свертывать въ видѣ корицы. Другой фасонъ трубочекъ дѣлается такъ: на листъ ложечкой разложить маленькія кучки на три пальца разстоянія одна отъ другой, размазать тонко и поставить прочь, когда зарумянятся быстро свертывать на заточеной сырой морнови, нафаршировать взбитыми сливками.

Варенье изъ дыни.

На 1 ф. дыни, 1 ф. сахару и 1 стаканъ воды (при большомъ количествѣ дыни уменьшается вода).

Очищенную дыню нарѣзать ломтиками, бросить въ кипящую воду, сварить до полуготовности, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, нарѣзать на еще меньшіе ломтики, бросить въ кипящій сиропъ и варить до готовности.

Маринованіе дыни.

1 ф. дыни очистить отъ кожи и зеренъ, нарѣзать ломтиками, бросить въ кипящую воду, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, остудить и сложить въ банку.

Приготовить маринадъ: 1 бут. уксусу, 3 стак. сахару, кусочекъ корицы, по нѣсколько зеренъ гвоздики и душистаго перцу и 3 лавр. листа вскипятить, остудить и залить дыню, завязать пергаментомъ и вынести на холодъ.

У Р О К Ъ № 11.

Куличъ заварной. - Сдобныя баранки. - Соленье мяса и языковъ. — Простокваша.

Куличъ заварной.

На 10 коп. дрожжей развести 3 стак. молока, всыпать 1½ ф. муки мягкой, подбить до пузырей и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло вдвое.

Приготовить заварное тѣсто: 2 стак. молока и ¼ ф. масла прокипятить 1 разъ, всыпать ½ ф. мягкой муки, выбить лопаткой и остудить. Приготовить сдобу: 20—30 желтковъ и 2 ф. сахару стереть до бѣла; поднявшуюся дрожжевую опару соединить съ заварной, выбить, положить стертые желтки и духи: 10 зеренъ кардамона толченаго съ сахаромъ и просѣянаго, 1 палочку ванили, натертую цедру съ одного лимона, 1 стол. ложку настойки шафранной, 2 чайн. ложки соли, 1 ф. муки, положивъ все это, выбить до пузырей и дать подойти. 1½ ф. слив. масла стереть до бѣла, положить въ подошедшее тѣсто, влить 1 стак. сливокъ, всыпать 4 ф. муки. Мѣсить пока будетъ отставать отъ лопатки и посуды, потомъ прибавить по ¼ ф. цукату, коринки, кишмишу, немного миндаля, пропущеннаго черезъ машинку, вымѣшать и дать хорошо подняться. **Формы**

10*

смазать масломъ и вспылить мукой, на дно положить кружокъ маслянаго пергамента, тѣсто класть до половины формы и дать подойти до верха; если куличъ не будетъ убираться глазурью или помадкой, то смазать яцомъ и посыпать нашинкованнымъ миндалемъ, поставить печь въ среднюю температуру; куличъ 4-5 ф. печется $\frac{3}{4}$ -1 часъ. Пробовать лучинкой.

Сдобныя баранки.

1 ф. мягкой муки всыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прибавить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла отбитаго скалкой, цедры и ванили, смѣшать тѣсто, мѣсить не надо, раскатать въ видѣ тонкой колбасы, наръзать на части и еще раскатать руками безъ муки, соединить оба конца, придавъ форму баранокъ, класть на листъ смазанный масломъ, смазать яцомъ, посыпать сахаромъ и поставить печь.

Солка мяса и языковъ.

Мясо для солки берется тонкій слой и рулетъ. На 20 ф. мяса потребуется 2 ф. соли и 6 золотниковъ селитры.

Селитру истолочь въ мелкій порошокъ и смѣшать съ солью. Мясо не мыть, снять съ костей и сильно натереть солью съ селитрой. Языки хорошо промыть и также натереть. Перець, лавр. листъ и гвоздику протолочь въ ступкѣ. Взять деревянную кадочку или глиняную посуду, на дно посыпать соли и укладывать языки внизъ, а затѣмъ мясо плотно одинъ кусокъ къ другому, пересыпая пряностями и оставшейся солью. Сверху покрыть мясо кружкомъ и оставить на 3—4 дня въ теплое помѣщеніи, чтобы образовался рассоль; если въ теченіе этого времени рассола не окажется, то нужно сдѣлать искусственный: взять 2 бутылки воды и 2 стак. соли, вскипятить, остудить и влить въ мясо; послѣ чего вынести на холодъ и черезъ день положить тяжесть. Черезъ три недѣли мясо бываетъ готово, а языки черезъ 2 недѣли.

Простокваша.

1 бутылку молока вскипятить, остудить до степени парного молока, положить 1 чайную ложку соли, смѣшанную съ тремя столовыми ложками сметаны, хорошо размѣшать съ молокомъ, разлить по горшечкамъ. Оставить въ теплое мѣстѣ пока не устоится, затѣмъ поставить на ледъ, Подавать сахаръ и корицу.

УРОКЪ № 12.

Помадка сливочная.—Яблоки въ полуслойкѣ.—Украшеніе изъ карамели.—
Каштаны Marrons glacés et deguisés.

Помадка сливочная.

2 стак. сахару, 2 стак. сливокъ, палочку ванили поставить на плиту, сначала на легкой огонь, помѣшать пока сахаръ не разойдется, затѣмъ подвинуть на жаръ и уже не мѣшать, варить до средняго шарика. Признакъ готовности: сначала кипѣнія сильно поднимаются пузыри и въ тоже время лопаются, затѣмъ начнутъ опускаться внизъ и на нѣкоторое время остановятся въ одномъ положеніи, послѣ начнетъ тяжело кипѣть и еще больше осядетъ, тогда начать пробовать: въ стаканъ холодной воды опустить немного помадки, если образовавшаяся ниточка даетъ изъ себя сливки, значитъ еще не готово, опущенная въ воду масса должна превратиться въ мягкій шарикъ, который не долженъ тянуться на пальцахъ. Готовую массу вылить на мраморную доску, остудить и слегка выбирая ножомъ на лопатку, когда будетъ теплая, начать тереть лопаткой пока сдѣлается комокъ гладкій и маслянистый, по желанію можно положить 2 л. мараскина или сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вымѣшать. На доску насыпать сахарной пудры, раскатать колбаску.

Можно раздѣлить тѣсто на три части и подкрасить одну часть малиновой краской, другую жженкой, третью-шоколадомъ, распущеннымъ съ 1 ст. л. воды и растертымъ, четвертую часть оставить бѣлой; раскатать тонкими колбасками, прижать, накорбовать рубчатой скалкой или ножомъ и нарѣзать косячками.

Яблоки въ полуслойкѣ.

На 3 кон. дрожжей развести въ стаканъ холодной воды; всыпать на столъ 1 ф. муки, сдѣлать ямку, положить 1 желтокъ, 1 чайн. ложку соли и 2 чайн. л. сахару, влить дрожжевую воду, замѣсить тѣсто, хорошо выбить о столъ, положить въ чашку и дать постоять четверть часа, затѣмъ раскатать, положить $\frac{3}{4}$ ф. масла отжатого и выбитаго, защипать и поступать какъ съ обыкновенной слойкой.

Антоновскія яблоки очистить отъ кожи и сердцевины, если мелкія, то оставить цѣльными, если крупныя, то разрѣзать на половинки или четвертинки, пересыпать сахаромъ; тѣсто рас-

катать тонко, нарезать квадратиками, разложить яблоки, сложить конвертиками, смазать лицомъ и скрепить крестиками, изъ того же тѣста, класть на сухой листъ и поставить печь.

Украшенія изъ карамели.

1 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. воды, нѣсколько капель уксусу, поставить на сковородкѣ на плитѣ, варить до перелома т. е. опустивъ небольшое количество карамели въ холодную воду, долженъ получиться твердый шарикъ; во время варки нужно края сковородки обводить мокрой рукой. Взять холодную кастрюльку, снаружи слегка смазать слив. масломъ, горячій сиропъ спускать съ ложечки вокругъ кастрюльки, выдѣлывая рисунки въ видѣ корзиночки.

Когда остынетъ осторожно снять корзиночку съ кастрюльки. Употребляется для мороженого, пломбира, парфе, компота и т. д.

КАШТАНЫ Marrons glacés et déguisés.

У 2 ф. каштановъ надрезать кожу, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой и варить мин. 20, затѣмъ вынимать по одной штукѣ и чистить горячіе, класть въ холодную воду, чтобы не потемнѣли; вынуть изъ воды въ сухую кастрюлю, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 стол. л. муки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, залить 4 стаканами воды, прокипятить 1 разъ и оставить до утра. На другой день подогрѣть, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. сахару и оставить опять до утра и такъ повторять 3 дня, прибавляя по $\frac{1}{2}$ стак. сахару.

Marrons glacés. Приготовить карамель изъ 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. воды и немного уксусу, цѣльные каштаны бросить въ горячую карамель, потомъ выловить ихъ на блюдо, когда немного остынутъ, обрезать оплывшую карамель, разложить въ бумажныя корзиночки.

Déguisés. Крошки отъ каштановъ протереть сквозь сито, на $\frac{3}{4}$ ф. протертаго пюре прибавить $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла и 2 чайн. л. мараскину, хорошо стереть; на доску посыпать пудры, положить массу, раскатать колбаской, нарезать и накатать шарики, придать форму каштановъ, наколотъ на спицы изъ лучинокъ, обмакивать въ горячую карамель, класть на блюдо, когда застынетъ, обрезать оплывшую карамель и разложить въ бумажныя корзиночки.

У Р О К Ъ № 13.

Клюква въ сахарѣ.—Тортъ Мадленъ.—Варенье изъ айвы.—Клюквенный квасъ.

Клюква въ сахарѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. клюквы крупной хорошо обмыть и осушить: сахарную пудру протереть черезъ сито, 1 бѣлокъ подбить, всыпать клюкву въ бѣлокъ, пудру высыпать на бумагу, прибавить картофельной муки, вынуть клюкву изъ бѣлка, положить на бумагу съ пудрой и перекатывать до тѣхъ, поръ пока накажется толстый слой.

Тортъ Мадленъ.

$\frac{1}{2}$ ф. масла сливочнаго отжать скалкой, стереть въ помадку съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, прибавляя по одному 6 желтковъ, если начнетъ створаживаться то прибавить 1 стол. ложку муки, 1 чайн. ложку ванили толченой съ сахаромъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки, смѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. миндаля поджаренаго и пропущеннаго черезъ машинку, 6—8 бѣлковъ взбить въ густую пѣну, положить въ тѣсто въ три пріема, смѣшать; маленькія формочки смазать густо холоднымъ масломъ и всыпать крупичатой мукой, разложить въ нихъ тѣсто, формочки составить на листъ и поставить печь въ среднюю температуру.

Варенье изъ айвы.

2 ф. айвы очистить отъ кожи, нарѣзать челночками, вычистить серединку, класть въ холодную воду съ прибавленіемъ немного лимонной кислоты, чтобы не потемнѣли фрукты, затѣмъ сложить въ кастрюльку вмѣстѣ съ очистками, залить водой настолько, чтобы фрукты покрылись, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и варить до мягкости; откинуть на рѣшето, кожу отобрать, сокъ процѣдить, смѣрять стаканомъ, въ тазъ всыпать 3. ф. сахару и влить сокъ изъ подъ айвы, сиропъ проварить, снять пѣнку и положить фрукты, варить до готовности; признакъ готовности—прозрачность айвы, розоватый цвѣтъ и густота сиропа.

Клюквенный квасъ.

$1\frac{1}{2}$ ф. клюквы обмыть, размять въ ступкѣ, развести 8 стаканами кипящей воды, выжать сокъ изъ лимона, прокипя-

тить 1 разъ, процѣдить сквозь салфетку; въ $\frac{1}{2}$ стакана морсу развести 1 чайн. ложку кремортартару, влить въ морсъ, въ $\frac{1}{2}$ стак. остуженнаго морса размять на 2 коп. дрожжей, влить въ остывшій квасъ, размѣшать, разлить по бутылкамъ, закупорить, затянуть веревочкой горлышко, на ночь оставить въ комнатѣ, затѣмъ вынести на холодъ.

У Р О К Ъ № 14.

Пасха царская.—Куличъ кондитерскій.—Солка капусты.—Варенецъ,

Пасха царская.

4 ф. творогу выложить на салфетку, положить подъ прессъ, затѣмъ протереть сквозь сито въ каменную чашку, прибавить 1 ф. хорошей сметаны или густыхъ сливокъ, 1 палочку ванили толченой съ сахаромъ. смѣшать 5 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ф. сахару, стереть до бѣла и положить въ творогъ, смѣшать. $1\frac{1}{2}$ ф. слив. масла отбить скалкой, стереть въ помадку съ 1 ф. толченаго сахару, $\frac{1}{2}$ ф. цукатовъ нарѣзать квадратиками, соединить все вмѣстѣ, хорошо вымѣшать, форму обложить сырой салфеткой или кисеей, выложить массу, свернуть концы, положить прессъ фун. въ 4 и вынести на холодъ до утра.

Кремъ для уборки пасхи: $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла стереть въ помадку, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. пасхи, подкрасить жженкой, смѣшать, выложить въ фунтикъ съ трубочкой и украсить пасху, выложенную на блюдо. Можно въ кремъ прибавить шоколаду, который наломавъ кусочками распустить на плитѣ въ 1 столовой ложкѣ воды, растереть, остудить и смѣшать съ кремомъ.

Куличъ кондитерскій.

На 10 коп. дрожжей развести 3 стаканами чуть теплаго молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, выбить до пузырьковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подойти. 20 желтковъ стереть съ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару до бѣла, положить въ поднявшуюся опару, прибавить 2 чайн. л. соли, кардамону, ванили и цедры, смѣшать, влить 1 бут. сливокъ, прибавить 3 стак. муки, выбить и дать подойти. Въ это время $1\frac{1}{2}$ ф. слив. масла стереть въ помадку съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить въ поднявшееся во второй разъ тѣсто, всыпать остальную, муку и вымѣсить, чтобы отставало отъ рукъ, прибавить по $\frac{1}{4}$ ф. цукату, коринки, кишмишу, по желанію миндаля, вымѣсить, дать подняться и поступать также, какъ съ заварнымъ куличемъ. (см. урокъ № 11).

Солка капуста.

Шиннованная капуста. Очистить капусту от верхних листьевъ, разрѣзать пополамъ и нашинковать помельче, посолить. На 1 кочанъ средней величины—1 стол. ложку соли, не очень полную. Перетереть на столѣ. Приготовить чистую дубовую кадку, дно посыпать ржаной мукой, постлать листья, на кадку въ 3 ведра положить 1 ф. черного хлѣба и опять прикрыть одними листьями, капусту класть какъ можно туже рядами; перекладывать антоновскими или анисовыми яблоками. Наложить на четверть выше края кадки, положить кружокъ и на него камень. Когда осядетъ, опять положить капусту, чтобы сокъ вытекалъ черезъ края. Можно пересыпать тминомъ. Когда не будетъ больше осаживаться, сбросить лишнюю капусту, наложить тряпочку, кружокъ и легкій камень, чтобы сокъ касался кружка. Недѣли черезъ двѣ тряпочку и кружокъ вымыть въ холодной водѣ. Черезъ три недѣли капуста будетъ готова.

Рубленая капуста. Взять сколько нужно тугихъ кочновъ капусты, снять верхнія листья, капусту нарѣзать на куски, сложить въ кадочку и мелко изрубить сѣчкой. Кадку, приготовленную для капусты, вытереть солью, дно выложить капустными листьями и складывать въ нее рубленую капусту, пересылая солью и тминомъ. Накладывая капусту, надо все время уминать ее деревянной толкушкой. Класть ее такъ: рядъ рубленой капусты, сверху—рядъ разрѣзанныхъ пополамъ маленькихъ головокъ капусты, потомъ опять—рубленой и все время уминать. На кадку капусты въ 8 ведеръ положить 3 стакана соли и 2 стак. тмину и $\frac{1}{4}$ ведра воды, въ которой распустить $\frac{1}{2}$ ф. соли. Уложивъ капусту въ кадку, надо каждый день, пока она закиснетъ, березовой палкой дѣлать дырки до самаго дна, чтобы вышелъ дурной запахъ. Черезъ нѣсколько дней, когда она закиснетъ, вынести въ погребъ, закрыть тряпочкой, наложить деревянный кружокъ и надавить камнемъ. Тряпочки и кружокъ смывать каждый разъ, какъ берутъ капусту.

Варенецъ.

2 бутылки молока и $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ вылить въ кастрюлю, поставить въ печь, когда появятся пѣнки, то опускать ихъ на дно и взбалтывать, одну пѣнку оставить на тарелкѣ. Молоко должно выкипѣть на одну треть. Молоко отставить и остудить до степени царного молока, тогда положить $\frac{1}{2}$ стак.

хорошей сметаны, смѣшанной съ 1 желткомъ и 1 стол. ложку сахару, все это вылить въ молоко, размѣшать вѣнничкомъ, разлить въ простоквашницу и положить въ каждый горшечекъ сверху кусочекъ пѣнки. Поставить въ теплое мѣсто градус. 30—40, пока не устоится. Затѣмъ поставить на ледъ.

Подавать сахаръ, корицу и толченые сухари.

У Р О К Ъ № 15.

Epaulettes de dames.—Langues de chat.—Гедульдь и patience.

Epaulettes de dames.

$\frac{1}{4}$ ф. слив. масла слегка подогрѣть, стереть въ помадку съ $\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры, прибавляя по одному 3 цѣльныхъ яйца; чтобы тѣсто не створожилось, то передъ третьимъ яйцомъ положить 1 стол. ложку мягкой муки, прибавить 1 вершокъ ванили, хорошо выбить лопаточкой; всыпать $\frac{1}{4}$ ф. мягкой муки и только смѣшать, долго не бить, затѣмъ въ фунтикъ выложить и высаживать на сухой листъ небольшія лепешечки, подалше одна отъ другой, сверху посадить по три коринки и поставить печь. Когда зарумянятся вынуть, по желанію можно намазать фруктовымъ пюре и соединить по двѣ вмѣстѣ.

Langues de chat.

$\frac{1}{2}$ ф. сахару, 2 желтка, $\frac{3}{8}$ ф. мягкой муки смѣшать вмѣстѣ, влить $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ и 2 желтка, размѣшать. Сбить 7 бѣлковъ покрѣпче, положить въ 3 приема, вымѣшать. Помазать листы масломъ и вспылить мукой, высаживать ихъ палочками поуже, не близко другъ отъ друга. Посадить въ среднюю печь на 5-10 минутъ.

Гедульдь и patience.

1 ф. мелкаго сахару, 7 бѣлковъ смѣшать, сбить вѣнничкомъ на легкомъ огнѣ до густоты, положить $\frac{3}{8}$ ф. мягкой муки всыпая и мѣшая одновременно. Можно положить толченой ванили. Готовое тѣсто отсаживать изъ фунтика на листы, подмазанные масломъ и вспыленные мукой. Отсаживать маленькія, разныя фигурки. Дать постоять 10—15 минутъ, пока подсохнутъ и образуется легкая корочка. Тогда сажать въ среднюю печь на 10—15 минутъ.

УРОКЪ № 16.

Мятные пряники.—Тортъ Масседуанъ.—Бисквиль къ шоколаду.—Широжки рулетъ.

Мятные пряники.

3 ф. мягкой муки просѣять на столъ, сдѣлать ямку. Приготовить сиропъ: 3 стакана сахара и 2 стак. воды, проварить 10 мин., остудить. Въ ямку всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, смѣшать его съ частью муки, прибавить 3 золотника аммонія, 1 или $1\frac{1}{2}$ стакана подсолнечнаго масла (чѣмъ больше масла, тѣмъ и пряники будутъ) и остывшій сиропъ, прибавить 25 капель мятнаго масла, замѣсить слегка тѣсто, нарѣзать и скатать колбасками, отрѣзать кусочки, скатать булочки и печатать. Класть на сухой листъ и поставить печь въ среднюю температуру.

Тортъ Масседуанъ.

Приготовить бисквиль (см. урокъ № 7. тортъ Калачъ). изъ 5 яицъ, прибавить лимонной цедры. Готовый бисквиль остудить, разрѣзать на 3 лепешки, переслоить абрикосовымъ пюре, соединить, сверху тоже помазать пюре. Приготовить желе: 1 ф. сахару и 4 стак. воды прокипятить одинъ разъ, $\frac{1}{8}$ ф. желатину вымоченнаго въ водѣ и отжатаго, прокипятить 1 разъ и положить оттяжку изъ 3 бѣлковъ съ небольшимъ количествомъ воды, дать вскипѣть и отставить на край, когда оттянется, процѣдить, прибавить кусочекъ цедры, остудить, прибавить 2 ст. ложки мараскину и 2 ст. л. рому.

Тортъ убрать фруктами масседуанъ и компотомъ изъ чернослива, посыпать рублеными фисташками; сдѣлать бортикъ изъ пергамента, сколотъ булавками и прикрѣпить веревочкой, залить тортъ желе, дать застыть, снять пергаментъ и положить тортъ на блюдо.

Бисквиль къ шоколаду.

5 желтковъ, $\frac{3}{8}$ ф. сахару и цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона стереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. крупичатой муки, смѣшать; бѣлки взбить въ густую пѣну, положить въ желтки въ 3 приема, осторожно смѣшать, выложить въ фунтикъ и высаживать длинными палочками на листъ, смазанный масломъ и вспыленный мягкой мукой, густо посыпать сахарнымъ пескомъ и поставить въ легкій шкафъ.

11*

Пирожки рулетъ.

Взять 5 желтковъ, стереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару до бѣла, всыпать понемногу $\frac{1}{4}$ ф. крупичатой муки, перемѣшать; бѣлки взбить въ густую пѣну и положить ихъ въ тѣсто въ 3 приема, слегка вымѣшать, выложить на листъ вымазанный масломъ и вспыленной крупичатой мукой, намазать въ палець толщиной и поставить печь въ легкой шкапъ, когда готовъ, сразу, пока горячій, перевернуть другой стороной и быстро намазать абрикосовымъ пюре, свернуть рулетомъ въ длину, обрѣзать концы наискось, облить тортъ помадкой и посыпать рублеными фи-сташками. Нарѣзать тѣсто толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца, обмазать сиронемъ, обвалить въ сахарѣ.

Помадка (см. урокъ № 2. орѣхи въ карамели) приготовить также какъ для орѣховъ, только тереть до густоты сметаны, прибавить 1 чайн. ложку мараскина.

У Р О К Ъ № 17.

Заготовка консервовъ изъ овощей.—Приготовление селедки.—Сандвичи.—Омлетъ съ ветчиной.

Заготовка консервовъ изъ овощей.

Шпинатъ. 10 ф. шпината перебрать, промыть. Вскипятить $\frac{1}{2}$ ведра воды съ $\frac{1}{4}$ ф. соли, въ кипящую воду бросить шпинатъ, покрыть крышкой и варить 15—20 мин.; откинуть на рѣшето, промыть холодной водой, дать стечь, пропустить въ мясорубку и протереть сквозь сито, разложить въ баночки, вложить по куску пергаменту, банки завязать тоже пергаментомъ, засмолить и вынести на холодъ.

Фасоль. Очистить свѣжую фасоль, прокипятить въ соленой водѣ (на 1 бут. воды—1 стол. ложку соли). Когда остынетъ, откинуть, положить въ бутылку; приготовить воды: на 1 бут. воды—1 ложку соли, прокипятить, остудить, налить фасоль, закупорить бутылки. Поставить каждую бутылку по плечики въ холодную воду въ кастрюлю, положить внизъ и между бутылками соломы; поставить на плиту и дать кипѣть $\frac{1}{2}$ часа. Снять съ плиты и не вынимая бутылокъ, дать остыть. Потомъ вынуть, засмолить и поставить на холодъ.

Томаты. 20 помидоровъ всполоснуть, сложить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ ведра воды, покрыть крышкой и варить часа $1\frac{1}{2}$ —2;

откинуть на рѣшето, и оставить до утра; на утро протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю или глубокой противень, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла, 1 стол. ложку соли и $\frac{1}{2}$ стак. сахару, поставить на плиту и выдуть до густоты сметаны, затѣмъ охладить, разложить въ небольшія баночки, вложить по кружку пергамента, банки завязать пергаментомъ, засмолить и вынести на холодъ.

Щавель. 10 ф. щавеля перебрать, промыть, сложить въ кастрюлю, прибавить 1 стол. ложку соли и 2 стол. л. сахару, покрыть крышкой и тушить на среднемъ огнѣ минутъ 20, помѣшивая черезъ 5 мин., затѣмъ охладить; протереть сквозь сито и прокипятить еще минутъ 10, охладить, выложить въ баночки и поступать также, какъ съ томатами. (см. выше).

Приготовление селедки.

Взять хорошую жирную селедку, намочить часа на два въ водѣ или молокѣ потомъ вынуть, сполоснуть въ холодной водѣ, очистить, снять съ костей, нарѣзать вкось кусочками, положить на маленькое длинное блюдо, приставить голову и хвостъ и облить горчичнымъ соусомъ: взять 1 стол. ложку готовой домашней горчицы растереть съ 3 круто сваренными или сырыми желтками, 2 ложки прованскаго масла, 1 ложку сахару, $\frac{1}{4}$ стак. воды и всё это смѣшать и растереть хорошенько.

Сандвичи.

$\frac{1}{2}$ ф. слив. масла выбить скалкой, растереть, прибавляя немного кайенскаго перцу. Взять батонъ, обрѣзать кругомъ корку, нарѣзать тоненькими ломтиками, намазать ихъ масломъ и сложить попарно масломъ внутрь. Сварить яицъ въ крутую, изрубить мелко бѣлокъ и желтокъ отдѣльно. Ветчину и сыръ нарѣзать тоненькими, продолговатыми ломтиками. Взять ломтикъ батона, намазать по срединѣ узенькую полоску черной икры, съ одной стороны посыпать бѣлкомъ, а съ другой положить сардельку. Слѣдующій—въ середину положить ветчину, а по бокамъ сыръ и рубленные желтки и т. д.

Омлетъ съ ветчиной.

$\frac{1}{4}$ ф. ветчины нарѣзать мелко, положить на масляную сковороду, всыпать 2 стол. ложки муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульона и прокипятить. Положить рубленой зелени петрушки или укропу, 5 яицъ, еще разъ вскипятить, охладить и свернуть въ рубочку.

Урокъ № 18.

Хворостъ. — Тянучки. — Коржики. — Заливная телячья головка

Хворостъ.

$\frac{1}{4}$ ф. мягкой муки, 2 яйца, 2 стол. ложки сахару, 1 стол. лож. рому (можно спирту или коньяку), замѣсить гѣсто какъ на лапшу и также тонко раскатать, нарѣзать рѣзцомъ полоски, вдоль полосокъ сдѣлать надрѣзы, выворачивая насквозь; жарить въ раскаленномъ фритюрѣ или шмальцѣ, вынимать на рѣшето, послѣ сложить на блюдо, пересыпая сахарной пудрой.

Подается къ чаю или къ обѣду съ вареньемъ.

Тянучки.

Взять кастрюлю такой величины, чтобы вливъ сливки осталось $\frac{2}{3}$ пустоты, влить 1 бутылку густыхъ сливокъ, прибавить 1 пал. ванили, 2 ф. сахару, поставить на плиту, помѣшать вначалѣ кипѣнія раза два, потомъ мѣшать не надо, края обвести мокрой рукой два раза, варить до твердаго шарика, тогда прибавить 2 стол. ложки патоки картофельной и хорошенько прокипятить; готовую вылить на мраморную доску съ положенной на нее рамкой, оставить въ холодномъ мѣстѣ пока застынетъ, затѣмъ нарѣзать палочками и разложить въ бумажки изъ пергамента закрученныя съ боковъ.

Коржики.

$1\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатой всыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить туда $\frac{3}{4}$ ф. масла стертаго въ помадку съ 3 стол. ложками сахару и $1\frac{1}{2}$ ф. сметаны, замѣсить быстро, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, вынимать вьемкой кружки, класть на листь смоченный водой, накорбовать вилкой, смазать льезономъ (желтокъ и 2 стол. ложки воды) и поставить печь.

Заливная телячья головка.

Телячью головку разрубить на 3—4 части, вынуть осторожно мозгъ и языкъ (дѣлается это обыкновенно въ мясной лавкѣ), вымыть и положить въ кастрюлю, прибавить немного лавр. листу, перцу, соли. Залить холодной водой такъ, чтобы всѣ куски были покрыты и поставить варить. Когда мясо бу-

детъ отставать отъ костей, снять кастрюлю съ плиты, вынуть куски, отдѣлать мясо, изрубить или нарѣзать кусочками, языкъ, тоже готовый и очищенный отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, крутя яйца нарѣзать кружками; все это уложить въ форму, при чемъ яйца кладутся на дно формы, затѣмъ залить процеженнымъ сквозь салфетку бульономъ. Если бульонъ оказался жидкимъ, то сложить въ него очищенные отъ мяса кости и еще поставить варить. Заливное въ формѣ вынести на холодъ.

Къ заливному подается провансаль или тертый хрѣнъ со сметаной.

Телячья головка бываетъ ободраная или ошпаренная. Ошпаренную головку раньше чѣмъ разрубить, слѣдуетъ вытереть мукой, опалить и вымыть. Мозги идутъ на жареное.

Урокъ № 19. Фаршированная курица.—Сыръ изъ дичи.—Форшмакъ.

Фаршированная курица.

Взять 2 курицы, съ одной курицы снять кожу слѣдующимъ образомъ: сдѣлать надрѣзъ на спинѣ и снимать кожу подрѣзывая ножомъ вмѣстѣ съ мясомъ, крыльями и ножками, потомъ ножки вытянуть изъ кожи и удалить всѣ оставшіяся косточки, подрѣзать филейчики, изъ которыхъ вынуть пленки, разровнять мясо ровно на всѣ мѣста молоткомъ, предварительно смочивъ мясо молокомъ; на тѣ мѣста гдѣ красное мясо наложить слой бѣлаго.

Изъ второй курицы приготовить кнель: всю мякоть повернуть въ машинку 4 раза, прибавить $\frac{1}{2}$ булки, размоченной въ молокѣ и отжатой, повернуть еще два раза и протереть сквозь рѣшето, прибавить 1 цѣльное яйцо и выбивать на льду прибавляя понемногу $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, бить пока мясо будетъ воздушное и глянцеовитое; затѣмъ посолить, поперчить, потереть на теркѣ немного мускатнаго орѣха, положить 1 стол. ложку цѣльныхъ фисташекъ, все вымѣшать.

Разложить оболочку на столѣ, выложить на нее половину кнели, по серединѣ положить полоской половинки крутыхъ яицъ, по краямъ копченый языкъ, нарѣзанный длинненькими квадратиками, соединенными съ кусочками шпига, $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ набросать по всему цѣлыми, выложить остальную кнель. сравнять и зашить незамѣтнымъ швомъ, затѣмъ завернуть въ салфетку не очень туго и зашить. На дно кастрюли положить кости отъ куръ (чтобы салфетка не пригорѣла), сверху положить курицу, прибавить кореньевъ (безъ луку), залить холодной водой, чтобы только покрылась курица, варить 2 часа

(если индѣйка—3 часа), соль класть черезъ $\frac{1}{2}$ часа съ момента закипа. Когда готова, остудить въ этомъ же бульонѣ, потомъ вынуть и вытащить нитки. Приготовить ланспикъ: бульонъ изъ курицы процѣдить и поставить на плиту, когда закипитъ, положить желатину на каждый стаканъ ланспика 5-6 листиковъ, который прежде вымочить и отжать, прокипятить 1 разъ съ желатиномъ, приготовить оттяжку: на 8 стак. ланспика взять 4-5 бѣлковъ, подбить ихъ съ $\frac{1}{2}$ стак. воды. Прибавить въ ланспикъ $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, потомъ влить ниточкой оттяжку, дать 1 разъ сильно прокипѣть и отставить на легкой огонь на 10-15 мин., затѣмъ процѣдить и остудить. Приготовить провансаль изъ $\frac{1}{4}$ ф. пров. масла (см. объѣдъ № 24 маіонезъ изъ рыбы), приготовить соусъ маіонезъ изъ 2-хъ стак. ланспика, 2 стол. ложки сметаны и 2 стол. лож. провансаля.

У курицы удалить оставшіеся суставы на ножкахъ и крылышкахъ, разрѣзать на куски наискось въ 1 палецъ толщиной, сложить на блюдо, соединить куски, чтобы курица приняла прежнюю форму, сколоть спицей, залить маіонезомъ, остудить и повторять заливать раза три, если маіонезъ застываетъ, то распустить его въ теплой водѣ. Когда совсѣмъ залито сверху, убрать изъ фунтика ланспикомъ, который нужно мелко изрубить и sprыснуть для связи теплой водой, убрать трюфелями, нарѣзанными копѣечками, брусникой, свѣжимъ салатомъ и кругомъ блюда обложить штуканами изъ ланспика.

Сыръ изъ дичи.

$\frac{1}{2}$ рябчика очистить, промыть, обернуть въ бумагу, сложить въ кастрюлю, влить 3-4 ложки бульону, положить кусочекъ масла, покрыть крышкой и поставить тушить до готовности. $\frac{1}{4}$ ф. телячьей печенки разрѣзать на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, 3 стол. ложки воды и немного корешковъ, нарѣзанныхъ копѣечками, покрыть крышкой и поставить тушить. Когда рябчикъ готовъ, перевернуть въ мясорубкѣ вмѣстѣ съ печенкой и сокомъ отъ печенки 3 раза, потомъ протолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла, протереть сквозь сито, влить 1 стол. ложку мадеры, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. тертаго сыру честеръ или пармезанъ, немного кайена, $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла стертаго въ помадку, соединить съ пюре изъ дичи, выбить лопаткой, поставить на холодъ, чтобы застыло; послѣ раздѣлать клецками съ чайной ложки: обмакивать ее въ горячую воду, брать сыру и перекладывать на другую ложку,

тоже смоченную горячей водой. Складывать на тарелку стопочкой, посыпать рубленными трюфелями, кругомъ обложить рубленнымъ лансиномъ и убрать зеленью.

Ф о р ш м а н ь.

2 ф. сырой мякоти телятины, 1 черствую булку вымоченную въ молоко и отжатую, 1 селедку вымоченную въ воду, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, 1 ф. сметаны, 4-5 вареныхъ картофелинь, 4 сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла.

Телятину провернуть въ мясорубкѣ, прибавить хлѣбъ и провернуть еще 4 раза, прибавить 3-4 желтка, картофель протертый черезъ сито, половину натертаго сыру и $\frac{1}{4}$ ф. масла стертаго въ помадку, селедку протертую сквозь сито смѣшать, прибавить 1 стак. сметаны, перемѣшать хорошенько, бѣлки взбить въ густую пѣну, соединить съ массой вымѣшивая. Сотейникъ густо смазать слив. масломъ, посыпать на дно немного сыру и сухарей, а также и на края сотейника, выложить въ него всю массу, загладить, посыпать сыромъ, побрызгать масломъ и поставить за ночь мнч. на 20-30, подавая выложить на блюдо.

У р о к ь № 20.

Тортъ шоколадный.—Сдобный крендель.—Валивной языкъ.—Кареный поросенокъ.

Тортъ шоколадный.

10 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару стереть до бѣла; 10 бѣлковъ сбить въ пѣну; все соединить, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ и просѣянныхъ черныхъ сухарей и 1 ложку картофельной муки. Смазать сотейникъ слив. масломъ, на дно положить смазанный кружокъ изъ бумаги, всыпать крупицатой мукой, выложить массу, печь въ средней температурѣ. Тортъ готовъ, когда хорошо отстанетъ отъ краевъ. Дать остыть, разрезать на 2-3 лепешки и нафаршировать шюре или кремомъ.

Заварной кремъ для тортовъ. 2 яйца цѣльныхъ и $\frac{1}{4}$ ф. сахару смѣшать деревяннымъ вѣнчикомъ, прибавить 1 стол. ложку мягкой муки смѣшать: влить ниточкой 1 стак. горячихъ сливокъ, все время мѣшая, поставить на плитку, проварить до густоты сметаны, все время мѣшая, затѣмъ остудить; $\frac{1}{2}$ ф. слив. масла

стертаго въ помадку смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду, класть лезонъ въ масло по одной ложкѣ, сбивая лопаточкой на льду, пока кремъ будетъ пышный и гладкій. Тогда приготовить фунтикъ изъ бумаги, выложить оставшійся кремъ и убрать имъ же верхъ торта. Когда тортъ будетъ готовъ, вынести на холодъ.

Сдобный крендель.

На 10 коп. дрожжей, $\frac{1}{2}$ бутылки чуть теплаго молока, $\frac{3}{4}$ ф. мягкой муки, поставить опару, выбить до пузырьковъ и дать подойти. Приготовить 2-ое тѣсто: $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки всыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить 8 желтковъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ палочки ванили и 8 зеренъ кардамона, истолченныхъ съ сахаромъ. 1 чайную ложку соли, смѣшать хорошо лопаткой только въ серединѣ, а по краямъ оставить половину муки. 1 ф. слив. масла отбить скалкой; оба тѣста соединить вмѣстѣ на столѣ, положить сюда же масло и мѣсить двумя лопатками, до тѣхъ поръ пока будутъ пузыри, (руками мѣсить не надо, чтобы не согрѣвать тѣсто), затѣмъ раскатать колбаской (часть тѣста отдѣлать), положить на смазанный листъ и свернуть крендель. Изъ оставшагося тѣста раскатать 3 тонкихъ колбаски, заплести косичку и протянуть ее по всему кренделю, смазать холодной водой (чтобы не засохло сверху), покрыть салфеткой и дать разстояться часа два, затѣмъ смазать яйцомъ, посыпать нашинкованнымъ миндалемъ и поставить печь на $\frac{1}{2}$ часа или больше, смотря по жару.

Заливной языкъ.

Языкъ отварить до готовности, остудить.

Приготовить лансинокъ: 1 ф. мяса провернуть 1 разъ на мясорубкѣ, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ стак. бѣлковъ, 2 стак. воды подлить понемногу, прибавить 2 чайн. ложки соли, лавр. листу, 5-10 зеренъ перцу, $\frac{1}{8}$ ф. желатину, размоченнаго и отжатаго, уксусу 3 ложки, все это перемѣшать, влить еще 3 стакана кипятку или бульону, поставить на плитку; когда закипитъ отставить на легкой огонь и держать пока бульонъ не будетъ прозрачнымъ, тогда процѣдить черезъ салфетку, немного остудить. Холодный языкъ изрѣзать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ пальца, украсить лимономъ, зеленью, залить лансинокомъ и вынести на холодъ.

Жареный поросенокъ.

Поросенка въ 10 ф. протереть мягкой мукой, опалить, разрѣзать брюхо до шеи, вынуть внутренности, надсѣчь задъ до хвоста и позвонки въ трехъ мѣстахъ (чтобы не сводило), хорошо промыть, положить на противень плашмя, посолить сверху, обмазать сметаной и полить масломъ, поставить жарить, когда будетъ колероваться, полить этимъ сокомъ раза 4-5. Жарится 1½ часа. Когда зарумянится приподнять на что нибудь высокое, чтобы низъ поджарился. Сварить кашу изъ 2-хъ ф. гречневой крупы. Печенку и легкое изъ поросенка, удаливъ желчь, изрубить и припустить съ масломъ и лукомъ. Готовую кашу выложить на противень, гдѣ жарился поросенокъ (предварительно соку отлить), положить масла, 4 изрубленныхъ крутыхъ яйца, печенку, прожарить, сложить на блюдо. Поросенка разрубить вдоль по позвонку и порціями поперекъ, уложить на блюдо сверхъ каши, въ такомъ же видѣ какъ жарился; подливку подать отдѣльно въ соусникѣ.

Гречневая каша. 2 ф. гречневой крупы всыпать на сковороду, предварительно перебравъ мусоръ, положить кусочекъ масла и поставить въ шкапъ, поджарить до цвѣта корки бѣлаго хлѣба. 8 стакановъ воды вскипятить съ солью, всыпать крупу, покрыть и варить на плитѣ, когда загустѣетъ, поставить въ духовку на 1 часъ.

ДОБАВЛЕНИЕ

Французскій хлѣбъ витой и подковки. Изъ $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей, 3 стак. тепловаго воды, $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатой и $\frac{1}{2}$ ф. озимой муки, 2 яиць и $\frac{1}{4}$ ф. распушеннаго масла поставить съ вечера (часовъ съ 8) тѣсто. Прибавить соли. Выбить такъ, чтобъ отсталало отъ рукъ. Утромъ выложить на столъ, хорошенько вымѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, приблизительно черезъ часъ, раздѣлать разныя формы: розанчики, витые, подковки, простые французскіе хлѣбы,—дать подойти, потомъ смазать бѣлкомъ съ водой и поставить въ жаркую печь. Передъ тѣмъ, какъ вынуть, смазать вторично. Въ печи держать 20 минутъ.

Вѣсовой хлѣбъ и сайки. Взять 5 ф. муки, 5 стак. воды, $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго чухонскаго или сливочнаго масла, 5 стол. ложскъ сахару и 2 ложки соли. Все это замѣсить съ вечера; мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Утромъ, хорошо промѣшавъ, дѣлать хлѣбы. Когда хлѣбы будутъ раздѣланы, то дать подойти около $1\frac{1}{2}$ часа. Потомъ сажать на листъ, подсыпавъ его мукой. Поставить въ печь на 20 минутъ, смазавъ хлѣбъ бѣлкомъ съ водой, чтобъ былъ глянцевитый. Изъ этого тѣста можно дѣлать витой хлѣбъ, только прибавить муки и соли. Сайки пекутся изъ него же въ жестяныхъ формахъ.

Барани. Взять 2 ф. крупчатой муки, 1 стак. воды, 2 яйца, столовую ложку соли и столько же сахару, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго или чухонскаго распушеннаго масла, $2\frac{1}{2}$ золот. дрожжей. Хорошенько замѣсить съ вечера (часовъ съ 8) и поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ выложить тѣсто на столъ и раздѣлить его на 4 части. Въ одну часть прибавить 2 капли кармину и малиновой эссенціи или розовой воды и столов. ложку сахару. Въ другую часть можно прибавить 2 стол. ложки сахару. Въ третью часть прибавить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, тогда баранки будутъ сдобныя. Каждую часть круто размѣшать

съ мукой и раскатать баранки, смачивая столъ слегка водой. Потомъ опускать ихъ въ горячую воду, и, когда всплывутъ наверхъ, вынимать на рѣшето. Укладывая на листъ, можно посыпать тминомъ или макомъ, Посадить въ жаркую печь и, когда заколѣруются, выпнуть.

Соленое печенье. 1 ф. мягкой муки, 1 стол. ложку соли, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 5 золот. дрожжей, $\frac{1}{2}$ стак. воды. Все это смѣшать, скатать руками палочки въ палець толщины, разрѣзать въ вершокъ длины, листъ смазать масломъ, положить въ него печенье, смазать желткомъ, посыпать тминомъ, испечь.

Зефирный тортъ. Бисквитное тѣсто дѣлается, какъ для обыкновенныхъ бисквитовъ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 10 яицъ (бѣлки сбить отдѣльно), $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго масла замѣсить. Форму смазать масломъ и посыпать мукою; печь съ $\frac{1}{2}$ часа. Когда будетъ готовъ, разрѣзать на 3 части и смазать кремомъ зефиръ.

Цукаты изъ лимоновъ и апельсиновъ. Стереть на теркѣ цедру съ 5 лимоновъ или апельсиновъ. Положить ее въ кастрюлю; налить кипяченымъ сиропомъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ чашки воды. Дать цедрѣ разъ прокипеть въ сиропѣ, потомъ процѣдить. Жидкость слить въ бутылку (употребляется для мороженаго и конфектъ), а цедра идетъ на торты. Оставшіеся лимоны или апельсины разрѣзать каждый на 4 куска. Вырѣзать мякоть, корки налить водою и варить до мягкости. Когда сварятся, откинуть, налить холодною водою и оставить стоять сутки. 1 ф. сахару, 2 стак. воды, 2 стол. ложки патоки вскипятить, положить туда корки и варить минутъ 15. Затѣмъ два дня варить ихъ въ этомъ сиропѣ по 4 раза. вскипятить, потомъ остудить, потомъ опять вскипятить, опять остудить—и такъ 3 раза. На 3-й день хорошенько прокипятить и откинуть на рѣшето. Сварить новый сиропъ до крѣпкой вичочки. Положить въ него лимоны или апельсины, встряхнуть, потомъ положить на рѣшето и поставить въ печь сушить, чтобъ образовалась корочка.

Постный сахаръ. Взять $\frac{1}{8}$ ф. обыкновенной помадки. Положить въ нее $\frac{1}{2}$ чайн. ложки лимонной кислоты и прибавить эссенціи: если лимонный—4 капли, малиновый—8, миндальной 2. Въ другой кастрюль $\frac{1}{2}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ чашки воды варить до крѣпкаго шарика. Влить этотъ сиропъ въ помадку, перемѣшать и вылить массу въ заготовленные рамки или мокрую тряпку. Пока масса не остыла, намѣтить квадратиками, когда же застынетъ, разрѣзать ихъ ножомъ.

Мессинскія конфеты. Взять обыкновенной помадки, развести ее немного водой, прибавить фруктового соку или въсколько камель фруктовой эссенции. Часть помадки можно закрасить карминомъ. Хорошенько смѣшать, выложить въ фунтикъ и высаживать на бумагу мелкими лепешками. Когда подсохнутъ, снять съ бумаги и положить на доску, слегка подмоченную водой. Дать немного отсырѣть. Потомъ снять съ доски и складывать по двѣ лепешки вмѣстѣ. Эту же помадку можно высаживать въ покупныя бумажныя коробочки и класть сверху кусочекъ цукату или ягоду.

Абрикосовый пать. 1 ф. абрикосоваго пюре, $1\frac{1}{4}$ ф. сахару варить на сильномъ огнѣ, мѣшая лопаткой, до крѣпкой нитки. Прибавить 1 каплю горькаго миндальнаго масла. Вылить въ бумажный фунтикъ и высаживать на желѣзный или жестяной листъ (можно и на деревянную доску) лепешки. Засыпать ихъ сверху сахарной пудрой. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа снять ножикомъ, перевернуть и засыпать сахарной пудрой другую сторону. Поставить на сутки въ теплую печьку или шкавъ для просушки. Уложить въ коробки или ящички. Изъ этого же пата можно дѣлать «пельмени». На каждую пастилку наложить 2—3 ягоды какого-либо варенья, перегнуть края пастилки (пока она еще не высохла) и соединить ихъ вмѣстѣ. Засыпать ихъ сахарной пудрой. Пельмени можно фаршировать также разной помадкой, но лучше всего марципаномъ.

Нвась—кислая щи. 1 ф. гречневой и 1 ф. пшеничной муки. Муку размѣшать раньше маленькимъ количествомъ воды холодной, чтобы не было комковъ, тогда уже заварить 1 ведромъ кипятку; постоянно мѣшая, положить горсть мяты (вмѣсто нея положить грушевой или яблочной эссенции). Когда отстоитя, сдѣлать опару изъ $\frac{1}{4}$ ф. гречневой и $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки, на 2—3 к. дрожжей и $\frac{1}{4}$ стак. чуть теплой воды. Когда опара подойдетъ—отбить, опять дать подняться и, уже не сбивая, опустить въ жидкость, не мѣшая, оставить на ночь. На другой день процѣдить, положить 2 ф. сахару, смѣшать; когда весь сахаръ разойдется, разлить въ бутылки, закупорить, оставить въ комнатѣ, а потомъ вынести на холодъ.