

320

801-13
1642

ИСПЫТАННЫХЪ
РЕЦЕПТОВЪ
ДОМАШНЕЙ КУХНИ.

Спутникъ Позаишкы

съ великолѣпнымъ рецептомъ
куличей, отдѣломъ крѣпкихъ
напитковъ для любителей и
отдѣломъ постныхъ блюдъ.

ИЗДАНИЕ 3-е.

Составила **Е. Петрожицкая**,
(урожденная Фонъ-Брюммеръ).

ОДЕССА.
1908.



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

Типографія Штаба Одесскаго воен. Округа, Пироговская, 6.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

ОТДЕЛЪ I.

а) Супы и борщи.

1. Приготовление бульона.
2. Крѣпкій бульонъ для больныхъ.
3. Супъ перловый.
4. Супъ съ зеленью
5. Рисовый супъ съ лимономъ.
6. Супъ съ лапшой
7. Лапша изъ налисниковъ.
8. Супъ съ клецками
9. Клецки заварныя на молокъ.
10. Клецки картофельныя.
11. Клецки бисквитныя.
12. Клецки манныя.
13. Клецки обыкновенныя.
14. Клецки на скорую руку.
15. Супъ съ солеными огурцами.
16. Супъ раковый
17. Борщъ красный.
18. Борщъ зеленый.
19. Борщъ польскій.
20. Постный борщъ.

б) Супы безъ мяса.

21. Супъ-пюре съ гренками.
22. Супъ гороховый или чечевичный.
23. Супъ рисовый съ грибами.



2011137985

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

24. Супъ засыпной.
- 25 Уха съ рыбными тефтелями.
26. Марсельскій супъ (Bouillabaisse).
27. Ботвинья.

ОТДѢЛЪ II.

Мясныя блюда.

28. Филе шпигованное саломъ
29. Филе съ зеленью.
30. Филе съ грибной подливкой.
31. Бифштексъ.
32. Битки съ лукомъ.
33. Гусарское жаркое
34. Тушоное мясо съ зеленью (Estouffade).
- 35 Мясо шпигованное саломъ (Bauf à la mode).
36. Венгерскій соусъ
37. Рулетъ съ яичницей.
38. Рулетъ съ грибами.
39. Котлеты изъ холоднаго жаркаго (Croquette).
40. Крокетъ болѣе легкимъ способомъ.
41. Зразы съ грибами.
- 42 Зразы съ кашей
43. Воловій языкъ шпигованный.
44. Языкъ съ капарцами.
45. Телятина фаршированная.
46. Шницели по вѣнски.
47. Отбивныя телячьи котлеты.
48. Телячьи ножки жаренныя.
49. Мозги и телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ
50. Мозги жареныя.
51. Телятина подъ бѣлымъ соусомъ съ грибами.
52. Соусъ изъ телячьяго гусачка.
- 53 Жареная телячья печенка.
54. Шашлыкъ изъ телячьей печенки.
55. Баранина шпигованная чеснокомъ.

56. Баранина фаршированная (Fasun).
57. Пилавъ изъ баранины, свинины или цыплятъ.
58. Соусъ изъ баранины или свинины съ синими баклажанами.
59. Кислосладкій соусъ съ тефтелями.
60. Голубцы.
61. Постныя голубцы.
62. Постныя голубцы съ грибами.
63. Селянка съ галушками.
64. Сосиськи.

ОТДѢЛЪ III.

Птица и дичь.

65. Цыплята фаршированныя.
66. Цыплята жареныя въ сухарѣ.
67. Курица подъ бѣлымъ соусомъ
68. Курица подъ темнымъ соусомъ.
69. Паштетъ изъ курицы. (Vol au vent).
70. Индѣйка фаршированная.
71. Гусь фаршированный кашей.
72. Жареная дряхва.
73. Жареныя дикія утки съ помидорами.
74. Куропатки съ синей капустой и цесарки.
75. Вальдшнепы фаршированныя.
76. Жареныя перепелки.
77. Соусъ изъ зайца (Civet)
- 78 Заяцъ въ сметанѣ.
79. Заяцъ по гречески.

ОТДѢЛЪ IV.

Рыба и раки.

80. Плаки изъ камбалы.
81. Плаки другимъ манеромъ.

82. Соусъ изъ рыбы на красномъ винѣ (Matelote).
83. Соусъ изъ рыбы съ капарцами.
84. Рыба по гречески.
85. Рыба съ пикулиями.
86. Щука фаршированная.
87. Отварная рыба по польски.
88. Отварная рыба съ провенсальскимъ соусомъ.
89. Жареные судаки съ помидорами.
90. Котлеты изъ судака или щуки.
91. Кислосладкій соусъ съ грибными тефтелями.
92. Постная селянка съ рыбой.
93. Караси въ сметанѣ.
94. Щука тушенная.
95. Раки съ синими баклажанами.
96. Пилавъ изъ раковъ.
97. Миди со шпинатомъ.
98. Пилавъ изъ мидій.

ОТДѢЛЪ V.

Зелень и овощи.

99. Фаршированные артишоки.
100. Синіе баклажаны или барабули со шпинатомъ.
101. Синіе баклажаны фаршированные разною зеленью.
102. Синіе баклажаны фаршированные булкой и петрушкой.
103. Синіе баклажаны жареные.
104. Зеленая фасоль подъ соусомъ съ чеснокомъ (L'aillade)
105. Фасоль по армянски (Люби).
106. Фаршированные кабачки.
107. Фаршированный картофель
108. Отварные кабачки
109. Помидоры фаршированные мясомъ.
110. Помидоры фаршированные булкой и петрушкой.
111. Помидоры по польски.

112. Салать изъ помидоръ.
113. Помидоры съ чеснокомъ.
114. Налисники со шпинатомъ.
115. Пудингъ изъ шпината.
116. Соусъ изъ шпината.
117. Яичница съ шпината
118. Яичница съ помидорами.
119. Цвѣтная капуста подъ бѣлымъ соусомъ.
120. Бѣлый соусъ другимъ манеромъ,
121. Брюссельская или цвѣтная капуста въ сухарѣ
122. Кардонъ и черный корень въ тѣстѣ.
123. Соусъ изъ моркови.
124. Соусъ изъ зеленой фасоли.
125. Соусъ изъ зеленого горошка.
126. Соусъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.
127. Соусъ изъ бураковъ.
128. Зелень тушенная съ саломъ (Jardiniere).
129. Картофель а ля метръ дотель.
130. Пюре изъ картофеля.
131. Картофельныя котлеты.
132. Рись по итальянски.

ОТДѢЛЪ VI.

Холодныя закуски.

133. Щука по марсельски.
134. Коропъ маринованный.
135. Маринованная скумбрія или бычки.
136. Фаршмакъ изъ селедки.
137. Фаршированные синіе баклажаны.
138. Синіе баклажаны по гречески (Амамбальди).
139. Икра изъ синихъ баклажанъ.
140. Паштетъ изъ зайца,
141. Тѣсто для паштета.
142. Паштетъ изъ свиной печени.
143. Паштетъ изъ гусяной печени.

144. Сальтисонъ изъ свиной головы (Fromage de cochon).
145. Кровяныя колбасы.
146. Колбасы печеночныя.
147. Шпигованая говядина.
148. Домашній сыръ.
149. Сыръ Жерве.
150. Творогъ съ тминомъ.

ОТДѢЛЪ VII.

Подливы къ отварной говядинѣ.

151. Кислосладкая подлива.
152. Горчичная подлива.
153. Грибная подлива.
154. Подлива изъ свѣжихъ шампиньоновъ.
155. Бѣлая подлива съ укропомъ.
156. Горячая хрѣнная подлива.
157. Холодная хрѣнная подлива.
158. Щолива изъ помидоръ.
159. Помидорная подлива на прованскомъ маслѣ.

ОТДѢЛЪ VIII.

Мучныя блюда.

160. Кислое тѣсто для пироговъ.
161. Слоеное тѣсто.
162. Слоеное тѣсто попроще.
163. Тѣсто для пироговъ на содѣ.
164. Пстная кулебяка съ рыбой.
165. Мясной фаршъ для пироговъ.
166. Фаршъ изъ свѣжей капусты.
167. Пшениная бабка къ борщу.
168. Колдуны.

169. Итальянскіе вареники (Равіоли).
170. Вареники съ мясомъ
171. Вареники съ творогомъ.
172. Лѣнныя вареники.
173. Вареники съ кислой капустой.
174. Вареники съ вишнями.
175. Чешскіе галушки съ сливами (Кнедли).
176. Галушки съ яблоками.
177. Блины манные.
178. Блины гречневые.
179. Плацнды
180. Чешскія клецки.
181. Отваренныя макароны съ шампиньонами.
182. Венгерскія галушки съ грибами.

ОТДѢЛЪ IX.

Сладкія.

183. Пудингъ лимонный.
184. Пудингъ изъ саго.
185. Цудингъ изъ саго съ яблоками.
186. Пудингъ изъ франзоли.
187. Пудингъ изъ франзоли съ орѣхами.
188. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба на однихъ бѣлкахъ.
189. Пудингъ изъ тертыхъ ржаныхъ сухарей.
190. Шарлота изъ яблокъ.
191. Шарлота другимъ манеромъ.
192. Вертута изъ яблокъ.
193. Бабка изъ манныхъ крупъ.
194. Оладьи на дрожжахъ.
195. Налисники.
196. Блинчики на кисломъ молокѣ.
197. Сырники.
198. Вафли.
199. Суфле изъ смоленскихъ крупъ и орѣховъ.
200. Яблочный воздушный пирогъ.

201. Снѣжки.
202. Сырная пасха.
203. Саго на винѣ.
204. Желе винное.
205. Миндальное желе.
206. Клюквенное желе.
207. Кремъ сливочный.
208. Вишневый кремъ.
209. Клюквенный мусъ.
210. Карамельный молочный кисель.
211. Вишневый или клюквенный кисель.
212. Кисель изъ розъ.
213. Кофейное мороженое.
214. Шоколадное мороженое.
215. Сливочное мороженое.
216. Абрикосовое мороженое.
217. Сливочное мороженое съ клубникой.
218. Пломбиръ.
219. Вишневый пломбиръ.

ОТДѢЛЪ X.

Печенья къ чаю.

220. Куличи.
221. Куличи болѣ простымъ способомъ.
222. Приготовление дрожжей.
223. Сдобное тѣсто къ чаю.
224. Слоеные пирожки съ вареньемъ.
225. Заварные пончики.
226. Пончики на дрожжахъ.
227. Хворостъ.
228. Хворостъ другимъ манеромъ.
229. Заварныя кольца.
230. Баба.
231. Англійскія галеты.
232. Галеты другимъ манеромъ.

233. Ванильное печенье.
234. Бисквитный пирогаъ.
235. Бисквитный пирогаъ на маслѣ.
236. Миндальный пирогаъ.
237. Абрикосовый пирогаъ.
238. Пирогаъ съ повидломъ.
239. Пирогаъ съ кремомъ.
240. Разсыпчатое пирожное
241. Миндальное пирожное (Macarons).
242. Англійская мазурка.
243. Шоколадная мазурка.
244. Яблочная мазурка.
245. Цыганская мазурка.
246. Миндальная мазурка.
247. Миндальная мазурка другимъ манеромъ.
248. Королевскій тортъ.
249. Снѣжная баба.
250. Тортъ изъ ржаныхъ сухарей.
251. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ
252. Тортъ съ ромомъ.

ОТДѢЛЪ XI.

Напитки.

253. Императорскій пуншъ.
254. Королевскій пуншъ.
255. Пуншъ изъ шампанскаго.
256. Пуншъ безъ лимоновъ.
257. Апельсиновый пуншъ.
258. Теплый красный пуншъ.
259. Обыкновенный пуншъ.
260. Дешевый пуншъ.
261. Крюшонъ.
262. Гроггъ.
263. Мусующій гроггъ.
264. Папа:

265. Кардиналь.
266. Бишофъ.
267. Адмиралъ.
268. Гиппократъ.
269. Глинтвейнъ,
270. Кафе-Рояль.
271. Винтъ.
272. Миндальный ликеръ.
273. Апельсинный ликеръ.
274. Нѣмецкій напитокъ (Sillabub).
275. Подломиколѣно (Knidebein).
276. Вишневая наливка безъ водки.
277. Медъ.
278. Лимонадъ.
279. Оршадь.
280. Лимонный квасъ.
281. Лимонный квасъ другимъ манеромъ.
282. Хлѣбный квасъ.
283. Квасъ изъ ржаныхъ сухарей.
284. Приготовление кефира.
285. Приготовление кумыса.

ОТДѢЛЪ XII.

а) Запасы на зиму.

286. Приготовление пикулей.
287. Маринованная дыня.
288. Маринованныя сливы.
289. Маринованныя сливы другимъ манеромъ.
290. Маринованныя вишни изъ подъ наливки.
291. Маринованіе винограда,
292. Сохраненіе винограда на зиму.
293. Маринованіе грибовъ.
294. Маринованные груши.
295. Сохраненіе свѣжей красной смородины.
296. Сохраненіе лимоновъ.

297. Сохраненіе свѣжихъ вишенъ для компотовъ.
298. Маринованные синіе баклажаны.
299. Маринованные синіе баклажаны другимъ манеромъ.
300. Повидло изъ помидоръ.
301. Приготовление домашней горчицы.
302. Приготовление картофельной муки.
303. Приготовление инжирнаго кофе.
304. Соленіе окороковъ
305. Приготовление солонины.

б) Варенья, желе и повидла.

306. Варенье изъ розы.
307. Варенье изъ вишенъ или черешень.
308. Варенье изъ клюквы.
309. Абрикосовое варенье
310. Варенье изъ дыни.
311. Варенье изъ крыжовника.
312. Варенье изъ арбузной корки
313. Малиновое, клубничное и земляничное варенье.
314. Желе изъ яблокъ.
315. Желе изъ айвы.
316. Желе изъ красной смородины.
317. Повидло изъ абрикосъ.
318. Яблочное повидло.
319. Повидло изъ крыжовника.
320. Сливочныя тягучки.

ПОСТНЫЯ БЛЮДА.

Супы и борщи.

	№№
1. Супъ гороховый или чечевичный	22
2. Супъ рисовый съ грибами	23
3. Супъ засыпной	24
4. Уха съ рыбными тефтелями	25
5. Марсельскій супъ (Bouillabaisse).	26
6. Борщъ	20

Рыба и раки.

7. Плаки изъ камбалы	80
8. Плаки другимъ манеромъ	81
9. Соусъ изъ рыбы на красномъ винѣ	82
10. Соусъ изъ рыбы съ капорцами	83
11. Рыба по гречески	84
12. Рыба съ пикулями	85
13. Жареные судаки съ помидорами	89
14. Котлеты изъ судака или щуки	90
15. Кислосладкій соусъ съ тефтелями	91
16. Постная селянка	92
17. Щука тушенная	94
18. Раки съ синими баклажанами	95
19. Пилавъ изъ раковъ	96
20. Мидіи со шпинатомъ	97
21. Пилавъ изъ мидій	98

Зелень и овощи.

22. Фаршированные артишоки	99
23. Синіе баклажаны или барабули со шпинатомъ	100
24. Синіе баклажаны фаршированные зеленью	101
25. Синіе баклаж. фарширован. булкой и петрушкой	102
26. Синіе баклажаны жареные	103
27. Отварные кабачки	108
28. Салатъ изъ помидоръ	112
29. Помидоры съ чеснокомъ	113
30. Соусъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ	126
31. Постные голубцы	61
32. Постные голубцы съ грибами	62

Холодные закуски.

33. Щука по марсельски	133
34. Коробъ маринованный	134
35. Маринованная скумбрія или бычки	135
36. Фаршированные синіе баклажаны	137
37. Синіе баклажаны по гречески (Амамбальди).	138
38. Икра изъ синихъ баклажанъ	139

Мучныя блюда.

39. Постная кулебяка съ рыбой	164
40. Вареники съ кислой капустой	173
41. Вареники съ вишнями	174

Сладкія.

42. Саго на винѣ 203
 43. Желе винное 204
 44. Клюквенное желе 206
 45. Клюквенный муссъ 209
 46. Вишневый или клюквенный кисель 211
 47. Кисель изъ розъ 212
 48. Абрикосовое мороженое 216
 49. Яблочная мазурка 244



СПУТНИКЪ ХОЗЯЙКИ.

Отдѣль I.

Супы и борщи.

1. Приготовленіе бульона. Бульонъ для суповъ готовится слѣдующимъ образомъ: кусокъ бедрины въ 3 фунта, обмытый холодной водой, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобъ совершенно покрыть мясо, посолить и поставить на огонь, а какъ начнетъ закипать, дать пѣнѣ хорошо собраться и тщательно снять ее ложкой. Затѣмъ дать закипѣть еще два или три и, снявъ остальную пѣну, опустить туда: 2 корешка моркови, корешокъ петрушки, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, кусочекъ прасу, 1 луковицу, а также нѣсколько листовъ сельдерея и петрушки и дать кипѣть подъ крышкой на медленномъ огнѣ, пока мясо поспѣетъ.

Для борща лучше брать грудину, но по желанію можно замѣнить бараниной или свинойной.

2. Крѣпкій бульонъ для больныхъ. Взять кусокъ мяса безъ жира, нарѣзать маленькими кусочками,

положить въ бутылку, закупорить и поставить въ кастрюлю съ водой, которую ставят на плиту и кипятят въ продолженіи 4—5 часовъ. По простевіи этого времени, бульонъ готовъ; его сцѣживаютъ, присаливаютъ и употребляютъ въ пищу цѣльнымъ или прибавляютъ къ какому-либо супу.

3. Супъ перловый. Разварить $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы въ 4-хъ стаканахъ воды, помѣшивая отъ времени до времени, чтобъ не пригорѣло и, когда разварится до густоты каши, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки свѣжаго масла, вымѣшать хорошенько, посолить и разбавить по вкусу бульономъ. По желанію, разваренную крупу протираютъ на сито, но тогда масло и бульонъ прибавляютъ послѣ.

4. Супъ съ зеленью. Нарѣзать тонкими кусочками 1 или 2 корешка моркови, $\frac{1}{2}$ луковицы и ступшить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла на легкомъ огнѣ. Затѣмъ влить туда бульонъ и положить слѣдующіе мелко-нарѣзанные коренья: $\frac{1}{8}$ корешка сельдерея, корешокъ петрушки, 1—2 штуки картофеля, кто желаетъ нѣсколько ломтиковъ капусты, рубленной зеленой петрушки и, если есть, зеленой фасоли и цвѣтной капусты. Соль и перецъ по вкусу.

5. Рисовый супъ съ лимономъ. Сварить обыкновенный бульонъ и засыпать рисомъ. Когда рисъ готовъ, растереть въ чашкѣ 1 желтокъ, прибавить сокъ съ $\frac{1}{2}$ лимона, немного остуженнаго бульону, влить въ супъ и, смѣшавъ хорошенько, снять съ огня, чтобъ желтокъ не сварился.

6. Супъ съ лапшой. Когда бульонъ готовъ, процѣдить, поставить на огонь, чтобъ закипѣлъ и засыпать лапшой, приготовленной слѣдующимъ образомъ: разбить въ миску 1 яйцо, посолить, размѣшать и, прибавляя понемногу муки, замѣсить довольно густое тѣсто. Затѣмъ раскатать потоньше, посылая мукой и оставить такъ, чтобъ немного подсохло. Послѣ этого свернуть въ трубку и, нарѣзавъ тонкими полосками, разбросать на сито, чтобъ еще немного подсохла и тогда засыпать.

7. Лапша изъ налисниковъ. Взять 1 стаканъ муки, 2 желтка, немного соли, растереть, добавляя молока, чтобъ получить тѣсто густоты сливокъ. Передъ жареніемъ прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и, смѣшавъ хорошенько, жарить на хорошемъ коровьемъ, маслѣ. Снимая со сковороды, свертываютъ каждый налисникъ въ трубочку и нарѣзаютъ тонкими полосками. Тѣста слѣдуетъ наливать на сковороду столько, чтобъ оно тонкимъ слоемъ покрыло ея дно, иначе блинчики будутъ толстые и не пропекутся хорошо.

8. Супъ съ клецками. Когда бульонъ готовъ и процѣженъ, въ него бросаютъ клецки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ: вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, всыпать въ кипятокъ 1 $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, хорошенько размѣшать, отставить. Когда тѣсто остынетъ, вбить 4 яйца, посолить и бить лопаткой до гладкости. Если клецки бросаются въ бульонъ, можно всыпать въ тѣсто рубленной зеленой петрушки. Затѣмъ бросать ложкой въ кипящее молоко или бульонъ.

9. **Клецки заварныя на молокѣ.** Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана молока съ ложкой свѣжаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана муки и мѣшать на огнѣ, пока будетъ отставать отъ кастрюли. Затѣмъ снять съ огня, остудить, вбить 2 яйца, посолить и, вымѣшавъ хорошенько, бросать въ кипящее молоко или бульонъ. Рубленая петрушка прибавляется въ тѣсто, если клецки бросаются въ бульонъ.

10. **Клецки картофельныя.** Взять 3 стакана отвареннаго, протертаго на сито картофеля, 2 ложки масла, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 яйца, размѣшать, посолить, опускать ложкой въ бульонъ. Картофель слѣдуетъ протирать на ситѣ, пока онъ горячій.

11. **Клецки бисквитныя.** Растереть до бѣла ложку масла, вбить 5 желтковъ, всыпать 6 чайныхъ ложекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну 5-ти бѣлковъ и, смѣшавъ хорошенько, вылить на сковороду, смазанную масломъ и обсыпанную толченымъ сухаремъ, печь въ духовой. Подавая разрѣзать на кусочки и бросить въ бульонъ.

12. **Клецки манныя.** Вскипятить 1 стаканъ молока съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ масла, посолить, если масло свѣжее, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости и поставить въ духовую на $1\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ остудить, вбить 4 желтка, пѣну изъ 4-хъ бѣлковъ и бросать ложкой въ кипящее молоко или бульонъ. Когда клецки всплывутъ, подавать.

13. **Клецки обыкновенныя.** Растереть до бѣла 4 ложки растопленнаго масла, вбить 4 желтка и 2

цѣльныхъ яйца, размѣшать, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана муки и вбить пѣну изъ 2-хъ бѣлковъ. Растереть до гладкости, бросать въ кипящее молоко или бульонъ.

14. **Клецки на скорую руку.** Взять 1 стаканъ муки, 1 яйцо, размѣшать, посолить и понемногу прибавлять воды, чтобъ получилось мягкое тѣсто, которое хорошо слѣдуетъ выбить, а затѣмъ бросать въ кипящее молоко или бульонъ.

15. **Супъ съ солеными огурцами.** Сварить бульонъ какъ обыкновенно, изъ $2\frac{1}{2}$ —3 фунтовъ мяса, прибавивъ, кто любитъ, 1 воловью почку, положить затѣмъ коренья, пряности, а также 2—3 сушеныхъ гриба. Когда бульонъ готовъ, процѣдить, опустить въ него 2—3 штуки нарѣзаннаго картофеля, 6 очищенныхъ тонко-нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ и, если окажется нужнымъ, прибавить огуречнаго рассола, чтобъ была приятная кислота. Затѣмъ кто желаетъ, можно подправить супъ мукою или прибавить отваренную въ водѣ перловую крупу (см. № 3).

Передъ подачей влить $1\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны и дать разъ закипѣть. Сваренныя почки рѣжутъ довольно тонко и тоже кладутъ въ супъ.

16. **Супъ раковый.** Отварить десятка 3 раковъ; шейки и ножки очистить, положить въ суповую миску. Нижнюю же часть туловища отдѣлить отъ скорлупы, положить въ кастрюлю, притолочъ пестикомъ, залить готовымъ мяснымъ бульономъ и, когда хорошо покипитъ, процѣдить, слить въ кастрюлю, а если покажется мало, прибавить еще бульону. За-

тѣмъ отварить въ соленомъ кипяткѣ $\frac{1}{4}$ фунта рису, откинуть, положить ложку свѣжаго масла, посыпать солью, перцемъ, прибавить немного рубленной зеленой петрушки и, нафаршировавъ раковыя скорлупки, опустить тоже въ суповую миску и залить бульономъ.

Раковый супъ можно приготовить и на рыбномъ бульонѣ.

17. Борщъ красный. Когда съ бульона снята пѣна, опускаютъ въ него $\frac{1}{2}$ —1 тонко-нарезанный буракъ, 1 фунтъ свѣжей нашинкованной капусты и $\frac{1}{2}$ —1 нарезанную луковцу. Пока все это кипитъ на медленномъ огнѣ, отварить 4—5 свѣжихъ помидоръ, протереть на сито, влить въ бульонъ, положить 2—3 штуки нарезаннаго картофеля, прибавить рубленной зелени сельдерея, петрушки и укропа, а если есть, нарезать сюда же $\frac{1}{2}$ свѣжаго кабачка.

Кто любитъ, заправляетъ борщъ мукою, т. е. въ $\frac{1}{4}$ ложкѣ разогрѣтаго масла или смальца подрумяниваютъ $\frac{1}{2}$ ложки муки и, разбавивъ бульономъ изъ борща, вливаютъ въ кастрюлю съ борщомъ и еще даютъ закипѣть. Къ борщу подаютъ сметану.

18. Борщъ зеленый. Изрубить помельче $\frac{1}{2}$ фун. щавеля и листья съ 1 пучка шпината. Последній передъ этимъ опускается на 1—2 минуты въ соленый кипятокъ. Послѣ этого положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ложки масла, нагрѣть докрасна, бросить щепотку муки, подрумянить немного, затѣмъ положить туда же 1 нарезанную морковь, $\frac{1}{2}$ луковцы и всю изрубленную зелень. Когда сокъ, выпущенный зеленью, выкипитъ, вливаютъ бульонъ, прибавляютъ соль, пе-

рецъ по вкусу и, если покажется не довольно кислымъ, можно прибавить лимонной кислоты.

Къ борщу подаютъ крутыя яйца и сметану.

За неимѣніемъ щавеля, кладутъ 2 пучка шпинату и больше лимонной кислоты. Кто желаетъ можно прибавить 2 шт. нарезаннаго картофеля или немного рису.

19. Борщъ польскій. Сварить мясной бульонъ, прибавить, кто хочетъ, немного ветчины или 2—3 ломтика соленаго, копченаго свиного сала. Испечь 2—3 бурака, очистить, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ или свекольнымъ, отдѣльно отвареннымъ рассоломъ, который, впрочемъ, можно замѣнить помидорнымъ сокомъ. Затѣмъ влить 1—2 стакана сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы борщъ не потерялъ свой цвѣтъ, прибавить соль, перецъ по вкусу, рубленой зеленой петрушки, укропу и нарезать сюда же 1 отваренную въ бульонѣ морковь.

Подавать борщъ съ мелко нарезанной, отваренной ветчиной, съ ушками, сосисками или съ жаренной кашей изъ гречневыхъ крупъ.

Густую, хорошо разваренную, гречневую кашу выкладываютъ на блюдо, размазываютъ гладко; когда остынетъ, рѣжутъ ломтиками, поджариваютъ съ обихихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ коровьемъ маслѣ.

Крупу для такой каши слѣдуетъ брать не жареную.

20. Постный борщъ. Отварить въ водѣ 2 горсти бѣлой фасоли и 4—5 бѣлыхъ сухихъ гриба, затѣмъ стушить подъ крышкой въ 2-хъ ложкахъ сусальнаго или какого-либо другого масла, тонко нарезанный бу-

ракъ и луковицу, а когда буракъ ужъ станетъ мягкимъ, положить суда-же $\frac{1}{2}$ фунта нашинкованной свѣжей или квашенной капусты и залить водой въ которой отваривалась фасоль и грибы. Грибы же наръзаютъ тонко и тоже опускаютъ сюда вмѣстѣ съ фасолью и рубленой зеленою петрушки, укропа и сельдерея. Затѣмъ, прибавивъ соли и перцу по вкусу, заправляютъ борщъ мукой, т. е. подрумяниваютъ $\frac{1}{2}$ ложки муки въ ложкѣ постнаго масла, разбавляютъ заранѣе отваренными, протертыми на сито помидорами ($\frac{1}{2}$ стак.), вливаютъ въ кастрюлю съ борщомъ и даютъ еще немного покипѣть. За неимѣниемъ помидоръ, муку можно развести прокипяченнымъ суправцемъ (1—2 стак.). Кто любитъ вмѣсто капусты можно положить изрубленные свѣжіе бураковые листья.

Супы безъ мяса.

21. **Супъ-пюре съ гренками.** Очистить 8—10 шт. картофеля, 2 кор. моркови $\frac{1}{4}$ кор. сельдерея, 1 кор. петрушки и 2 луковицы. Сложить все въ кастрюлю, налить водой, посолить, разварить хорошенько и протереть на сито. Затѣмъ положить въ кастрюлю полную ложку хорошаго масла, разогрѣть докрасна, положить въ него 1 наръзанную луковицу и когда лукъ немного подрумянится, влить сюда протертый супъ, прибавить соль, перецъ по вкусу и рубленной зеленой петрушки.

Если супъ покажется густымъ можно прибавить кипяченой воды и дать еще покипѣть.

Къ супу этому подаютъ греночки изъ бѣлаго хлѣба, наръзанныя квадратиками и обжаренныя въ маслѣ или обрумяненныя въ духовой.

22. **Супъ гороховый или чечевичный.** Вымыть 1—1 $\frac{1}{2}$ фун. чечевицы или гороху, всыпать въ кастрюлю, налить водой. Когда разварится, процѣдить, а чечевицу протереть на сито. Затѣмъ разогрѣть хорошенько въ кастрюлѣ ложку коровьяго или какого либо постнаго масла, подрумянить въ немъ $\frac{1}{2}$ — 1 наръзанную луковицу, влить протертый супъ, прибавить соль, перецъ по вкусу, рубленной зеленой петрушки и дать еще закипѣть.

Къ этому супу тоже подаютъ греночки обжаренныя въ маслѣ или обрумяненныя въ духовой.

Кто любитъ прибавляетъ въ этотъ супъ кусочки копченой ветчины.

23. **Супъ рисовый съ грибами.** 5—6 бѣлыхъ сухихъ грибовъ промыть хорошенько, поставить варить до мягкости. Послѣ этого разогрѣть въ кастрюлѣ 1 ложку хорошаго масла, зарумянить въ немъ $\frac{1}{2}$ — 1 луковицу, влить грибной бульонъ, и если окажется мало долить кипяченой водой, положить сюда же отваренные мелко наръзанные грибы, рубленной зеленой петрушки, соли, перцу по вкусу и дать закипѣть. Затѣмъ всыпать $\frac{1}{2}$ стак. рису и варить до готовности. Если желаютъ супъ этотъ приготовить постный то вмѣсто коровьяго масла кладутъ какое либо постное.

24. **Супъ засыпной.** Разогрѣть въ кастрюлѣ ложку хорошаго коровьяго масла или какого-либо постнаго, всыпать чайную ложечку пшеничной муки, и когда мука зарумянится, положить 1—2 кор. тонко наръзанной моркови, 1 нашинкованную луковицу и тушить подъ крышкой, пока морковь станетъ довольно мягкой; тогда влить quartу 1 $\frac{1}{2}$ кипяченой воды, прибавить соли, перцу по вкусу, рубленной зеленой петрушки и давъ немного покипеть, опустить 2 шт. очищеннаго наръзаннаго картофеля. Затѣмъ засыпать супъ вермишелемъ или рисомъ.

Кто желаетъ можно прибавить немного протертыхъ помидоръ для вкуса.

25. **Уха съ рыбными тефтелями** Взять десятка 2 разной мелкой рыбы, какъ-то. окуней, ершей, бычковъ, и др., очистить, промыть, сложить въ кастрюлю залить совершенно холодной водой, прибавить 2 луковицы, соль, перецъ простой и англійскій, лавроваго листу и варить пока рыба совсѣмъ разварится. Тогда процѣдить на сито, придавливая ложкой рыбу, которая потомъ выбрасывается.

Бульонъ же влить въ кастрюлю, прибавить рубленной зеленой петрушки, соли, перцу по вкусу, а когда закипитъ бросить 2—3 шт. наръзаннаго картофеля. Тефтели опускаютъ сырыми въ бульонъ, когда картофель почти готовъ.

Приготавливаютъ ихъ изъ щуки или судака слѣдующимъ образомъ: вычистивъ и вымывъ рыбу, отдѣлить мясо отъ костей и кожи, изрубить, приба-

вить размоченную въ молокѣ или водѣ и выжатую булку (на 1 фун. рыбы $\frac{1}{2}$ фун. булки), 1 ложечку коровьяго или какого-либо постнаго масла, 1 изрубленную луковицу, 1 яйцо, соли, перцу по вкусу. Смѣшавъ все хорошенъко, выдѣлываютъ тефтели величиною въ грецкій орѣхъ.

26. **Марсельскій супъ.** (Bouillabaisse). Для этого супа берутъ такъ же, какъ и для ухи десятка 2 разной мелкой рыбы. Очистивъ и оmyвъ рыбу, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой, чтобы совершенно покрыть ее, прибавить лавровый листъ, соль, перецъ простой и англійскій и поставить варить. Когда рыба совершенно разварится, сцѣдить бульонъ въ другую кастрюлю и отварить въ немъ рыбу, которую желаютъ подать къ столу: стерлядь или судака. Послѣ этого разогрѣть въ отдѣльной кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, бросить въ него $\frac{1}{2}$ чайной ложечки муки, размѣшавъ, а затѣмъ опустить сюда 3—4 нашинкованныя луковицы и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Когда лукъ станетъ мягкимъ, разбавить рыбнымъ бульономъ, прибавить 2 чайныя ложечки сухихъ листьевъ шалфея и дать еще покипеть на краю плиты. Передъ подачей растереть 1—2 зубочка чесноку съ 2—3 сырыми желтками, подбавляя понемногу 2—3 ложки прованскаго масла, заправить этимъ соусомъ супъ, но ужъ не давать ему болѣе кипѣть, чтобы желтки не свернулись. Послѣ этого наръзаютъ ломтиками черствую бѣлую франзолу, обмакиваютъ каждый кусокъ въ супъ, складываютъ въ глубокое блюдо и за-

ливаютъ оставшимся супомъ. Если желаютъ приготовить этотъ супъ постный, то чеснокъ опускаютъ въ бульонъ не растирая его съ желтками.

Къ нему подаютъ отваренную рыбу.

27. Ботвинья. Прежде всего слѣдуетъ очистить 3—5 шт. зеленыхъ огурцовъ, нашинковать, посолить, что-бы они успѣли выпустить изъ себя всю горечь. Затѣмъ, отваривъ десятка 3—4 раковъ, очистить ножки и шейки, положить въ суповую миску, прибавить туда же какъ можно тоньше наръзаннаго зеленого луку съ 2-хъ головокъ, рубленной петрушки, укропу, наръзанныхъ 3—4 крутыхъ яйца. Одинъ же крутой желтокъ стереть съ ложечкой горчицы, прибавить ложечку толченаго сахара, соли, перцу по вкусу, разбавить 1 стаканомъ сметаны и влить въ супникъ.

Тогда залить все двумя бутылками квасу, опустить сюда же шинкованные огурцы, предварительно сливъ съ нихъ рассоль, поставить въ ледникъ или холодный погребъ. Подавая, можно еще прибавить сметаны, кто любитъ. Раки можно замѣнить отваренной осетриной, стерлядю или копченой скумбріей, очистивъ отъ костей и кожицы, а также вареннымъ или жаренымъ мясомъ, наръзаннымъ кусочками, холодной жареной телятиной или курцей.

Кто желаетъ придать ботвиньѣ болѣе сильный вкусъ раковъ, толкутъ раковыя скорлупки и зали-

ваютъ квасомъ. Передъ подачей квасъ этотъ процѣживаютъ и вливаютъ въ ботвинью.

Отдѣлъ II.

Мясныя блюда.

28. Филе шпигованное саломъ. Очистивъ филе, т. е. отдѣливъ его отъ жира, пленокъ и лишнихъ кусковъ мяса оскоблить его со всѣхъ сторонъ ножомъ (такъ какъ его не моютъ) посыпать солью, перцемъ и нашпиговать свѣжимъ свинымъ саломъ. Затѣмъ разогрѣть докрасна на сковородѣ ложку масла, полить имъ филе, положивъ на сковороду и жарить въ духовой. Когда филе зарумянится, можно подлить немного бульону, если соку окажется мало, и жарить до готовности, почаще поливая сокомъ. Передъ подачей влить въ сокъ чашку сметаны, смѣшать, полить имъ филе и еще минутъ на 10 поставить въ духовую.

Кто желаетъ, чтобъ филе напоминало вкусъ дичи, можно за 3 дня до жаренія замариновать его, т. е. очистивъ и нашпиговавъ филе, залить слѣдующимъ маринадомъ: вскипятить крѣпкій винный уксусъ пополамъ съ водой, прибавивъ 1 разрѣзанную луковицу, 1 корешокъ моркови, лавровый листъ, соли, перцу простого и англійскаго и 3—4 зерна гвоздики. Когда маринадъ остынетъ, залить имъ филе, чтобъ

все было покрыто. Въ день жаренія обжариваютъ какъ сказано выше, прибавляя сметану.

29. Филе съ зеленью. Разогрѣвъ хорошо въ кастрюлѣ ложку масла, положить слѣдующіе нарѣзанные корни: 1 корешокъ моркови, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, 1 корешокъ петрушки и тушить немного подъ крышкой, затѣмъ прибавить 1 нарѣзанную луковицу, лавровый листъ, 4—5 зеренъ англійскаго перца и ужъ тушить до готовности. Когда вся зелень станетъ мягкой, влить 1 чашку бульону, 2 ложки протертыхъ помидоръ и дать еще кипѣть на медленномъ огнѣ. Сюда же можно еще прибавить $\frac{1}{2}$ стакана краснаго столоваго вина. Въ это же время обжарить на сковородѣ филе до половины готовности и положить его затѣмъ въ кастрюлю съ зеленью, чтобъ дошло.

30. Филе съ грибной подливой. Разогрѣвъ въ кастрюлѣ ложку хорошаго масла, опустить въ нее 1 нарѣзанную луковицу, тушить подъ крышкой; затѣмъ всыпать ложку муки, зарумянить и влить понемногу чашку мясного бульону, все время помѣшивая, чтобъ не образовались комки. Затѣмъ прибавить сюда же $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, грибнаго навару съ заранее отваренныхъ 4—5 сухихъ бѣлыхъ грибовъ и тонко-нарѣзанные грибы, послѣ чего опустить сюда же обваренный со всѣхъ сторонъ филе и дать еще покипѣть подъ крышкой на краю плиты.

31. Бифштексъ. Очистивъ филе, разрѣзать его на куски, толщиной въ три пальца, побить съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью, перцемъ. Затѣмъ разогрѣвъ

до красна на сковородѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, положить бифштексы и жарить на сильномъ огнѣ. Когда съ одной стороны хорошо подрумянится, перевернуть на другую и сейчасъ снять, если любятъ съ кровью, въ противномъ же случаѣ, отставить на край плиты и жарить до готовности.

32. Битки съ лукомъ. Взять себѣку, разрѣзать поперекъ волоконъ на куски толщиной въ 2 пальца, побить хорошенько съ обѣихъ сторонъ, сравнять края, чтобъ вышли кругленькіе битки, посыпать солью, перцемъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Затѣмъ сложить рядомъ въ кастрюлю, перекладывая каждый рядъ тушоннымъ лукомъ, залить битки бульономъ, чтобъ покрылись и тушить въ духовой подъ крышкой до готовности, т. е. пока станутъ мягки.

Эти же битки можно залить 2 чашками сметаны, но тогда ихъ не перекладываютъ тушоннымъ лукомъ.

33. Гусарское жаркое. Разогрѣвъ до красна на сковородѣ ложку масла, положить на нее очищенный, посыпанный солью и перцемъ филе, обжарить немного со всѣхъ сторонъ и снять съ огня. Затѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: изрубить мякоть съ $\frac{1}{2}$ франзоли, прибавить ложку рубленной зеленой петрушки, 1 нарѣзанную тушоную въ маслѣ луковицу, 1 яйцо, соли и перца по вкусу. Тогда, снявъ со сковороды филе, сдѣлать на немъ поперечные надрѣзы на разстояніи одного пальца одинъ отъ

другого, стараясь не прорѣзывать насквозь и положить въ нихъ приготовленный фаршъ. Послѣ этого снова положить филе на сковороду, облить сокомъ и поставить въ духовую, чтобъ дожарилось, поливая время отъ времени сокомъ, причемъ, если соку мало можно подлить бульону.

Подобное же жаркое можно приготовить изъ сѣбки или огузка.

34. Тушонное мясо съ зеленью. (Estouffade). Кусокъ огузка въ 3—4 фунта, обмыть, побить немного, посыпать солью, перцемъ и положить въ кастрюлю съ разогрѣтымъ докрасна масломъ (1 ложка). Обжаривъ его немного со всѣхъ сторонъ, положить слѣдующіе тонко-нарѣзанные корни: 2 корейшка моркови, $\frac{1}{2}$ корешка петрушки, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, также 1 нашинкованную луковицу, 1 лавровый листъ, 5—6 зеренъ англійскаго перцу и накрыть крышкой. Когда зелень станетъ мягкой, влить чашку бульону, чашку отваренныхъ, протертыхъ на сито помидоръ и, плотно накрывъ, поставить въ духовую, досматривая, чтобъ не пригорѣло, а тушилось до мягкости.

Къ этому мясу подаютъ отваренные въ соленой водѣ макароны.

Кто желаетъ, этому блюду можно придать иной вкусъ, нашиговавъ мясо свѣжимъ свинымъ саломъ и прибавивъ вмѣсто помидоръ нѣсколько свѣжихъ шампиньоновъ, что, впрочемъ, можно замѣнить отваренными итальянскими грибами.

35. Мясо шпигованное саломъ. (Bœuf à la mode). Обмывъ огузокъ, нашиговать его саломъ, посыпать

солью, перцемъ, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго свиного сала, нарѣзаннаго кусочками, 2 моркови, 3 луковицы, 1 зубокъ чесноку, зеленой петрушки, нѣсколько зеренъ гвоздики и англійскаго перцу. Затѣмъ залить 1 ст. воды и $\frac{1}{2}$ ст. вина и варить подъ крышкой на медленномъ огнѣ, пока мясо станетъ совершенно мягкимъ. Если 1 ст. воды и $\frac{1}{2}$ ст. вина не покроютъ мяса, то слѣдуетъ удвоить пропорцію.

36. Венгерскій соусъ. Кусокъ филе или сѣбка нарѣзать квадратными кусочками въ 2 пальца толщины.

Въ кастрюлю же положить сначала $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго свиного сала, нарѣзаннаго такими же кусочками, $\frac{1}{2}$ ложки свиного смальца или масла, 1 нашинкованную луковицу и тушить подъ крышкой на небольшомъ огнѣ. Когда лукъ станетъ мягкимъ, всыпать щепотку краснаго толченаго перцу (каенскаго), опустить сюда же нарѣзанные куски сѣбки и, накрывъ крышкой, поставить на край плиты минутъ на 10. Затѣмъ обсыпать ложкой пшеничной муки, смѣшать, прибавить стаканъ мяснаго бульону и тушить до готовности, почаще мѣщая, чтобы не пригорѣло. Если соуса много выкипитъ, можно еще добавить бульону.

37. Рулетъ съ яичницей. Изрубить мясо съ булкой, смоченной въ молоко и затѣмъ выжатой, какъ для котлетъ, прибавить 1—2 яйца, соли, перцу по вкусу и смѣшавъ хорошенько, разложить пластомъ,

толщиной въ 2 пальца, на смоченную въ водѣ салфетку, покрыть мясо слоемъ яичницы, а сверху нея положить тонкіе ломтики копченаго отвареннаго синого сала. Затѣмъ приподнимая одинъ край салфетки свернуть въ трубку, положить на сковороду съ хорошо разогрѣтымъ масломъ и жарить въ духовой, почаще поливая сокомъ.

Яичница къ рулету готовится слѣдующимъ образомъ: на 3 фунта мяса достаточно взять 6 яицъ, разбить, прибавить 2 ложки молока, соль, перецъ по вкусу и рубленной зеленой петрушки, затѣмъ поджарить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, все время помѣшивая, но чтобъ не была крутая, а жидковатая, чтобъ можно было размазать вездѣ равномѣрно.

38. Рулетъ съ грибами. Взять мягкаго сѣтку, изрубить, смѣшать съ булкой, смоченной въ жирный бульонъ и выжатой, прибавить 2 яйца, соль, перецъ по вкусу. Смѣшавъ все хорошо, разложить тонкимъ слоемъ на смоченную въ водѣ салфетку, положить сверху заранѣе приготовленный грибной фаршъ, размазать вездѣ равномѣрно. Тогда, приподнимая осторожно одинъ край салфетки, свернуть въ трубку, обсыпать со всѣхъ сторонъ мукой и жарить въ духовой въ хорошо разогрѣтомъ корвьемъ маслѣ, почаще поливая сокомъ, къ которому, по мѣрѣ того какъ онъ выкипаетъ, можно подливать бульонъ. Передъ подачей всыпать въ подливку ложечку муки, смѣшать, разбавить грибнымъ бульономъ, а кто желаетъ прибавить $\frac{1}{2}$ чашки сметаны и дать еще покипѣть. Фаршъ къ рулету готовятъ слѣдующимъ образомъ: берутъ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта отваренныхъ

сухихъ грибовъ, рубячь возможно мельче и прибавляютъ 3—4 мелко-нарѣзанныя тушонья луковицы, а соли и перцу по вкусу.

39. Котлеты изъ холоднаго жаркаго. (Croquette). Крокеты готовятъ изъ оставшейся холодной телятины, баранины или индѣйки слѣдующимъ образомъ: отдѣливъ мясо отъ костей, кожицы и жиру, если крокеты готовятъ изъ баранины, которая бываетъ слишкомъ жирна, изрубить, прибавить соли, перцу и положить на блюдо. Затѣмъ готовятъ слѣдующій бѣлый соусъ: разогрѣть въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ложки хорошаго масла, всыпать ложку муки, дать немного покипѣть, но не зарумянить, потомъ вливать понемногу кипящаго бульону, все время мѣшая, чтобъ соусъ дошелъ до густоты сметаны, тогда влить сюда же, не переставая мѣшать, заранѣе растертые до бѣла 1—2 желтка, смѣшанные съ сокомъ съ $\frac{1}{2}$ лимона и, сейчасъ же, снявъ съ огня, вылить на блюдо въ рубленное мясо. Смѣшавъ хорошенько, размазать по блюду, дать остыть и выдѣлывать крокетъ, т. е. отрѣзавъ широкимъ ножомъ кусокъ этой остывшей массы, округлить его немного, обвалить прежде въ мукѣ, потомъ, намочивъ въ яйцо, обсыпать сухаремъ и, прибавъ ему продолговатую форму, класть на сковороду въ разогрѣтое до красна масло. Обжаривъ немного со всѣхъ сторонъ, подаютъ съ соусомъ изъ гэршка или моркови.

40. Крокетъ болѣе легкимъ способомъ. Изрубивъ мясо оставшагося холоднаго жаркаго, прибавить въ

него немного булки, смоченной молокомъ, 1 яйцо, соль и перец по вкусу. Кости же съ холоднаго жаркого разрубить, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ и, прокипятить хорошенько, прибавить немного этого бульону въ изрубленное жаркое, чтобъ масса получилась помягче. Смѣшавъ хорошенько, выдѣлывать и жарить крокетъ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

41. Зразы съ грибами. Кусокъ сѣрка или филе разрѣзать на куски толщиной въ палецъ, выбить, посыпать солью, перцемъ и фаршировать. Фаршъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла 2 мелко изрубленные луковицы, прибавить соли, перцу, 4—6 рубленныхъ, отваренныхъ въ водѣ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, 1 яйцо, мякоть съ $\frac{1}{4}$ франзоли и немного рубленой зеленой петрушки. Смѣшавъ все хорошенько, положить на каждую зразу этого фарша, свернуть въ трубочку, связать ниткой, обсыпать мукой, положить въ кастрюлю съ разогрѣтымъ докрасна масломъ и обжарить. Когда зразы обжарятся со всѣхъ сторонъ, подлить $\frac{2}{2}$ стакана мясного бульону, $\frac{1}{2}$ стакана грибного, т. е. воды, въ которой отваривали грибы и еще дать покипѣть. Если соусъ выкипитъ, пока зразы еще не поспѣли, можно вторично подлить бульону. Передъ подачей влить въ этотъ соусъ 1 стаканъ сметаны, всыпать немного толченаго сахара, чтобъ, конечно, не получилась каша, а только густоватый соусъ, вскипятить разъ и, выложивъ зразы на блюдо, облить ихъ этимъ соусомъ.

42. Зразы съ кашей. Зразы эти приготовляются такъ же, какъ и предыдущіе, изъ сѣрка, филе или рубленнаго мяса. Тогда берутъ кусокъ мяса въ 2—3 фунта, рубятъ какъ на котлеты, прибавляя смоченную въ бульонѣ или молокѣ булку, 1 яйцо, соль, перецъ; смѣшавъ хорошенько, выдѣлываютъ зразы толщиной въ палецъ и сейчасъ же фаршируютъ, затѣмъ обсыпаютъ мукой и жарятъ въ разогрѣтомъ докрасна маслѣ. Фаршъ къ нимъ слѣдующій: обжарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла 2 пашинкованныя луковицы, прибавить 2—3 ложки уже готовой гречневой каши, соли, перцу. Когда зразы нафаршированы и обжарены, приготовить слѣдующій соусъ: тушить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ 2—3 луковицы, тутъ же въ сторонкѣ зарумянить $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести стаканомъ бульона, прокипятить, прибавить соль, перецъ по вкусу. Кто желаетъ, въ соусъ можно прибавить $\frac{1}{2}$ чашки протертыхъ помидоръ и тогда достаточно $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

43. Волоній языкъ шпигованный. Обмывъ хорошенько языкъ, отварить его, вынуть его на доску, очистить отъ кожицы, нашпиговать со всѣхъ сторонъ свѣжимъ свинымъ саломъ, посыпать солью и перцемъ. Затѣмъ разогрѣть докрасна въ кастрюлѣ ложку масла, положить туда языкъ и подъ крышкой обжарить со всѣхъ сторонъ, потомъ подлить немного мясного бульону, чтобъ образовался сокъ, прибавить чашку сметаны, смѣшавъ, полить этимъ сокомъ языкъ и дать еще немного покипѣть.

44. **Языкъ съ капорцами.** Отваривъ языкъ, очистить его отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, посыпать солью и перцемъ. Затѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: разогрѣть докрасна въ кастрюлѣ ложку масла, подрумянить въ немъ ложку муки, прибавить $\frac{1}{2}$ нашинкованной луковицы и тушить подъ крышкою на медленномъ огнѣ. Когда лукъ ужъ мягокъ, вливать понемногу бульону, все помѣшивая, чтобъ соусъ дошелъ до густоты жидкой сметаны, прибавить ложку капорцевъ, уксусу по вкусу и, опустивъ сюда же ломтики языка, дать еще немного покипѣть.

45. **Телятина фаршированная.** Взять заднюю ножку телятины, обмыть, посыпать солью, перцемъ, а пашину, которая тутъ же держится, осторожно открыть, чтобъ не прорвать и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: нарѣзать ломтиками 1 фразоль, срѣзавъ предварительно съ нея корочку, сложить въ чашку, полить кипящимъ молокомъ и дать постоять чтобъ хорошо разбухла. Затѣмъ размять хорошенько ложкой, прибавить кусочекъ свѣжаго масла, 1—2 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго кишмишу, ложку мелкаго сахару, смѣшать все хорошенько, нафаршировать пашину, залить, положить на жаровню, въ которую слѣдуетъ влить немного воды, а на телячью ножку положить ложку масла, разложивъ его ломтиками по всей телятинѣ и жарить въ духовой. Отъ времени до времени слѣдуетъ поливать телятину сокомъ и когда одна сторона хорошо обжарится, перевернуть на другую и жарить до готовности, про-

должая поливать почаще сокомъ, и если его окажется мало, можно подлить бульону или воды

46. **Шницели по вѣнски.** Для этого берутъ почечную часть телятины, рѣжутъ поперекъ волоконъ на ломтики толщиной въ палець, посыпаютъ ихъ солью и перцемъ. Затѣмъ, обвалявъ въ мукѣ, смачиваютъ каждый кусочекъ въ яйцо, обсыпаютъ сухаромъ и передъ подачей обжариваютъ со всѣхъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ или смальцѣ, отъ котораго они получаютъ лучшей цвѣтъ.

47. **Отбивныя телячьи котлеты.** Разрѣзавъ ребра, отбить мягкую ихъ часть, посыпать солью, перцемъ и жарить такъ же, какъ и шницели: обвалять въ мукѣ, намочить въ яйцѣ и обсыпать сухаремъ.

48. **Телячьи ножки жареныя.** Очистивъ ножки, отварить ихъ въ соленой водѣ съ кореньями до готовности, т. е. чтобъ кости легко отдѣлились отъ мягкаго. Затѣмъ, выложивъ ихъ на доску и вынувъ изъ нихъ косточки, оставивъ только копытца, обвалять въ мукѣ, намочить въ яйцо, обсыпать сухаремъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ и сейчасъ же подавать. Къ нимъ подается соусъ изъ горошка, фасоли, моркови. (№№ 123, 124, 125).

49. **Мозги и телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ.** Очищенный и обмытый мозгъ опустить въ соленый кипятокъ, дать разъ закипѣть, а затѣмъ вынуть на сито, чтобъ стекла вода. Въ это же время пригото-

вить слѣдующій соусъ: разогрѣть $1\frac{1}{2}$ ложки масла, опустить въ него $\frac{1}{2}$ ложки муки, смѣшать и подливая понемногу мяснаго бульону, довести соусъ до густоты жидкой сметаны. Тогда прибавить соли, перцу по вкусу, рубленой зеленой петрушки, опустить въ этотъ соусъ разрѣзанный на куски мозгъ и дать раза 2 закипѣть. Передъ подачей растереть въ чашкѣ 1 сырой желтокъ, прибавить по вкусу лимоннаго соку и заправить соусъ.

Съ такимъ же соусомъ можно приготовить и отваренныя телячьи ножки.

50. Мозги жареные. Положивъ мозги въ холодную воду, перемѣнять ее до тѣхъ поръ пока уже не будетъ окрашиваться; тогда снять всѣ пленки опустить на 1—2 минуты въ соленый кипятокъ и выложивъ на сито, дать обсохнуть.

Затѣмъ разрѣзать на куски и, посыпавъ солью и перцемъ, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ, намочить въ яйцо, посыпать сухаремъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ.

51. Телятина подъ бѣлымъ соусомъ съ грибами. Отваривъ въ водѣ 5 бѣлыхъ сухихъ грибовъ, порѣзать на куски телячью грудинку, посыпать солью, перцемъ и приготовить слѣдующій соусъ: разогрѣть въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать сюда же $1\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать, развести 3 чашками кипящей воды или бульону, вливая понемногу, все время помѣшивая, прибавить соли, перцу, 1 цѣлую луковичу,

нѣсколько связанныхъ стебельковъ петрушки опустить сюда же нарѣзанные куски телятины, мелко нарѣзанные отваренные грибы и, вливъ грибной бульонъ, отставить на медленный огонь, чтобъ кипѣло пока телятина поспѣетъ.

Передъ подачей вынуть луковичу, стебельки петрушки и влить $\frac{1}{2}$ чашки хорошей сметаны.

Къ телятинѣ можно приготовить и кисленькій бѣлый соусъ: распустивъ ложку масла, всыпать ложку муки, смѣшавъ хорошенько и, не переставая мѣшать, разводите понемногу бульономъ, въ которомъ заранѣе отвариваютъ съ разными кореньями, предназначенные для соуса куски телятины. Когда соусъ дойдетъ до густоты сметаны, присолить его по вкусу, опустить въ него отваренные куски телятины и доварить до готовности.

Передъ подачей заправляютъ соусъ растертымъ желткомъ съ прибавленіемъ лимоннаго соку по вкусу.

Такой же соусъ можно приготовить и изъ курицы.

52. Соусъ изъ телячьяго гусачка. Обмывъ хорошенько, разрѣзать на куски легкія, печень, обжарить все въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, тогда положить сюда же 2 нарѣзанныя луковичы и, когда лукъ почти поспѣетъ, всыпать ложку муки, обрумянить, разбавить двумя чашками мяснаго бульона, прибавить 2 ложки виннаго уксусу, соли, перцу, лавровый листъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и

дать покипеть под крышкой на медленном огне до готовности.

53. Жареная телячья печенка. Обмыв телячью печенку, нарезать поперечными ломтиками толщиной в палец, посыпать солью, перцем и, обвалив каждый кусочек в муку, поджарить в хорошо разогретом коровьем или прованском масле. Обжарив с обеих сторон, выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленой петрушкой; на сковороду же полить немного уксусу и облить жаренную печенку.

54. Шашлык из телячьей печенки. Свежив телячью печенку, взять столько же свѣжаго свиного сала; нарезать то и другое небольшими кусочками, нанизать на лучинки или желѣзные шпильки, чередуя кусочки телячьей печенки с кусочками сала, посыпать солью, перцем и жарить за $\frac{1}{2}$ часа до подачи.

55. Баранина шпигованная чеснокомъ. Если для жаркого берется задняя ножка баранины, то пашина с 2 ребрами фаршируется и составляет отдельное блюдо (см. № 56).

Не молодую баранину можно, кто любит, нашпиговать 2—3 зубочками чесноку. Жарят ее в духовой на жаровне, в которую наливают немного воды, а на баранью ножку кладут кусочек масла. Когда обжарится с обеих сторон, приподнять баранину, положить под нее на жаровню штук 5 разрезанных на половинки и очищенных от сѣмя-

чекъ помидоръ и жарить до готовности. Если баранину жарят безъ помидоръ, подаютъ къ ней отваренную бѣлую фасоль.

56. Баранина фаршированная. (Eaṣun). Взявъ баранью пашину с 2 ребрами, обмыть, посыпать солью, перцемъ и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: изрубить 2 фунта сѣбка или филе с мякотью $\frac{1}{2}$ фанзоли, смоченной в бульонѣ или молокѣ, прибавить 2 растертыхъ зубочка чесноку, немного зеленой рубленой петрушки, соли и перцу по вкусу. Смѣшавъ все хорошенько, нафаршировать туго пашину, зашить, наколоть вилкой и варить до готовности в мясномъ бульонѣ.

Къ фаршированной баранинѣ подается рисъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: разогрѣвъ в кастрюлѣ ложку масла, стушить в немъ 1 нашинкованную луковицу, всыпать затѣмъ $\frac{1}{2}$ фунта вымытаго рису, залить совершенно бульономъ в которомъ варится фаршированная баранина, вымѣшать хорошенько и варить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Если весь бульонъ выкипитъ, а рисъ не поспѣетъ, можно еще подлить бульону. Когда рисъ почти готовъ, влить в него $\frac{1}{4}$ чашки протертыхъ помидоръ и дать еще покипеть, чтобъ совѣмъ поспѣлъ.

57. Пилавъ изъ баранины, свинины или цыплятъ. Взявъ 3 фунта бараньей или свиной грудины, разрезать на куски, посыпать солью, перцемъ и обжарить немного в ложкѣ разогрѣтаго масла. Затѣмъ в этой же кастрюлѣ в сторонѣ стушить подъ крыш-

кой $\frac{1}{2}$ нашинкованной луковицы. Когда лук станет мягкимъ, положить сюда же 1 фунтъ рису, немного отвареннаго въ соленой водѣ, прибавить лавровый листь, 5—8 зеренъ англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ чашки протертыхъ помидоръ, смѣшать, накрыть и поставить въ духовую, чтобъ баранина и рисъ окончательно поспѣли.

Если баранина попадаетея не совсѣмъ молодая, то лучше класть рисъ сырой, залить бульономъ и дать дольше кипѣть.

58. Соусъ изъ баранины или свинины съ синими баклажанами. Разогрѣвъ въ кастрюлѣ ложку масла, обжарить въ немъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, положить сюда же $\frac{1}{2}$ нашинкованной луковицы и тушить подъ крышкою, пока лукъ станетъ мягкимъ, послѣ чего влить 4—5 чашекъ мясного бульону, но не сразу и все время мѣшая, пока соусъ дойдетъ до густоты сливокъ. Затѣмъ прибавить соль, перецъ, немного рубленной зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ —1 чашку протертыхъ помидоръ и поставить на край плиты. Въ это же время разрѣзать баранью грудинку на куски, посыпать солью, перцемъ и положить въ кастрюлю съ разогрѣтымъ до красна масломъ. Если баранина жирная, достаточно и $\frac{1}{2}$ ложки масла. Обрумянивъ немного баранину, залить приготовленнымъ соусомъ, накрыть и дать кипѣть на медленномъ огнѣ. Когда баранина почти готова, положить туда же 10 штукъ очищеннаго картофеля, чтобъ поспѣлъ вмѣстѣ съ бараниной, а ужъ передъ подачей опустить въ соусъ заранее поджаренные синіе баклажаны.

Баклажаны готовятся такъ: обмывъ, рѣжутъ ихъ кружочками толщиною въ палецъ, солятъ и даютъ имъ такъ полежать; потомъ, обвалявъ въ муку, поджаривать съ обѣихъ сторонъ.

Соусъ этотъ можно приготовить и безъ синихъ баклажанъ.

59. Кислосладкій соусъ съ тефтелями. Изрубить мясо какъ для котлетъ вмѣстѣ съ булкой, смоченной въ молоко или бульонъ, прибавить соли, перцу, а затѣмъ выдѣлывать тефтели величиною въ грецкій орѣхъ и, обвалявъ ихъ въ муку, обжарить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Тогда приготовить слѣдующій соусъ: разогрѣтъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, обрुмянить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, вливая понемногу, довести до густоты сметаны, прибавить соли, перцу, пережженнаго сахару и уксусу по вкусу, чтобъ получился кислосладкій соусъ. За 5 минутъ до подачи опустить въ соусъ готовые тефтели.

Мясныя тефтели подаютъ также съ соусомъ изъ помидоръ и съ картофелемъ. (См. № 58).

60. Голубцы. Ихъ готовятъ изъ свѣжей или кислой капусты слѣдующимъ образомъ: сначала готовятъ фаршъ изъ рубленнаго мяса съ булкой, какъ для котлетъ, прибавивъ немного рису, соку изъ помидоръ, соли, перцу. Затѣмъ, ошаривъ листья капусты и посыпавъ ихъ солью и перцомъ, фаршируютъ такъ: кладутъ немного фаршу на средину листа, загибаютъ края и заворачиваютъ въ

трубку. Такимъ образомъ приготовленные голубцы, складываются одинъ возлѣ другого въ кастрюлю съ разогрѣтымъ масломъ, прибавляютъ немного бульону и даютъ кипѣть подъ крышкой на медленномъ огнѣ.

Когда голубцы почти готовы, вливаютъ слѣдующую подливку: въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ разогрѣтаго масла обжа- риваютъ ложку муки и $\frac{1}{2}$ шинкованной луковицы, и, когда лукъ ужъ мягкій, разбавляютъ двумя чашками бульона, все время помѣшивая, прибавляютъ соль, перецъ, немного рубленой зеленой петрушки и чашку протертыхъ помидоръ. Заливъ этой подливкой голубцы, даютъ еще кипѣть до готовности. Кто любитъ, передъ подачей заправляютъ сметаной. (См. №№ 61, 62).

61. Постные голубцы. Постные голубцы приготавливаютъ такъ же, какъ и скоромные изъ свѣжей или кислой капусты. Опаривъ листья капусты и посыпавъ ихъ солью и перцемъ, фаршируютъ ихъ слѣдующимъ фаршемъ: сполоснувъ въ холодной водѣ рисъ, прибавляютъ къ нему очищеннаго кишмишу, луку, поджареннаго въ постномъ маслѣ, соли и перцу по вкусу. Положивъ на каждый листъ фаршу, загнуть края и свернуть въ трубку. Затѣмъ сложить всѣ голубцы въ кастрюлю, плотно одинъ возлѣ другого, залить водой, накрыть плотно крышкой и варить до мягкости. Передъ подачей обливаютъ голубцы подливкой, приготовленной слѣд. образомъ: подрумянить въ постномъ маслѣ ложку муки и развести отваренными, протертыми на сито помидорами, прибавивъ немного рубленой зеленой петрушки, соли и

перцу по вкусу. Если покажется густо, можно развести водой и дать еще немного покипѣть.

Вмѣсто подливки изъ помидоръ, кто любитъ, по- ливаютъ голубцы постнымъ масломъ, пережареннымъ съ лукомъ.

62. Постные голубцы съ грибами. Они приготавливаются такъ же, какъ и предыдущіе, но вмѣсто кишмишу въ фаршъ кладутъ отваренные рубленые бѣлые грибы и ужъ тогда подлива къ нимъ готовится грибная. Поджариваютъ на постномъ маслѣ ложку муки и 1 тонконарѣзанную луковицу, затѣмъ разводятъ грибнымъ бульономъ, прибавивъ 1—2 отваренныхъ рубленыхъ гриба, соли и перцу по вкусу.

63. Селянка съ галушками. Взять шинкованной кислой капусты и, если окажется очень кислой, сполоснуть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 шинкованной луковицей, влить $\frac{1}{2}$ —1 чашку бульону или даже воды и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Когда вся вода выкипитъ, положить ложку масла или смальца, соли и перцу по вкусу. Затѣмъ разрѣзать на куски свиную грудинку, посыпать солью, перцемъ, слегка обжарить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, сложить въ кастрюлю съ капустой и тушить до готовности на медленномъ огнѣ.

Передъ подачей кладутъ въ капусту отваренныя въ соленой водѣ галушки. (См. № 14).

64. Сосиски. На 3 фунта свинины (шейной части) взять 3 фунта кускового сала, пропустить

вмѣстѣ со свиной раза 2 черезъ мясорѣзку, прибавить соли, черного англійскаго перцу, мускатнаго орѣху и селитры. Оставшіяся же въ мясорѣзкѣ жилы переложить въ небольшую кастрюлю, залить водой, прибавивъ соли, перцу черного и англійскаго, лавровый листъ, 1 нарезанную луковичу и дать кипѣть пока останется не болѣе $\frac{1}{2}$ чашки бульону. Затѣмъ процедить этотъ бульонъ, остудить, смѣшать съ фаршемъ и выдѣлывать сосиски, т. е. наполнять имъ тонкія кишки, но не туго.

Жарятъ ихъ передъ самымъ обѣдомъ и подаютъ съ картофельнымъ пюре. (См. № 130).

Отдѣлъ III.

Птица и дичь.

65. **Цыплята фаршированные.** Очистивъ, выпотрошивъ цыплятъ, обмыть ихъ, посыпать солью, перцемъ и приготовить слѣдующій фаршъ: обжарить немного въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла печенки цыплятъ, затѣмъ вынувъ ихъ, положить въ то же масло шинкованную луковичу и тушить ее до готовности. Тогда изрубить обжаренныя печенки вмѣстѣ съ мякотью $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ франзоли, прибавить тушовый лукъ, рубленой соленой петрушки, соли, перцу, 1 яйцо и, смѣшавъ хорошенько, нафаршировать цыплятъ. Фаршъ кладутъ въ средину и подъ кожу грудинки. Жа-

рятъ ихъ въ духовой, поливая сокомъ. Если соку окажется мало прибавляютъ немного бульону.

66. **Цыплята жареные въ сухарѣ.** Уже очищенныхъ и обмытыхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ, если очень молодые, большихъ же разрѣзаютъ на 4 части. Обсыпавъ каждый кусокъ солью и перцемъ, обвалять въ муку, затѣмъ обмокнуть въ яйцо и посыпать просѣянными сухарями, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ.

67. **Курица подъ бѣлымъ соусомъ.** Положить въ кастрюлю очищенную курицу, залить водой, чтобъ совершенно покрыть, посолить и поставить на огонь, а какъ начнетъ закипать, дать пѣнѣ хорошо собраться и снять ее ложкой. Когда ужъ вся пѣна снята, опустить въ бульонъ 1 кор. моркови, 1 кор. петрушки, $\frac{1}{4}$ сельдерея, 1 луковичу и варить подъ крышкой, но не до полной готовности, такъ какъ курицѣ еще придется кипѣть въ соусѣ.

Въ это время приготовить слѣдующій соусъ: нагрѣть въ луженой или эмалированной кастрюлѣ ложку хорошаго масла, но чтобъ оно не покраснѣло, всыпать ложку муки, смѣшать хорошенько съ масломъ, вливать понемногу кипящаго куринаго бульону, все помѣшивая, чтобы получился соусъ густоты сливокъ. Затѣмъ разрѣзать курицу на куски, опустить въ соусъ, прибавить, если понадобится соли и дать покипѣть до готовности, послѣ чего заправить соусъ 2 желтками стертыми добѣла, прибавивъ сокъ съ

$\frac{1}{2}$ лимона. Желтки слѣдуетъ вливать не сразу, все время помѣшивая, чтобъ не заварились и ужъ послѣ этого не давать соусу болѣе кипѣть.

Въ оставшемся куриномъ бульонѣ отвариваютъ рисъ и, слѣдивъ его, подаютъ вмѣстѣ съ курицей, заливъ соусомъ.

68. Курица подъ темнымъ соусомъ. Разрѣзавъ на куски очищенную и обмытую курицу, посыпать солью, перцемъ и обжарить въ кастрюлѣ, въ ложкѣ хорошаго разогрѣтаго масла. Затѣмъ вынуть ее, а въ это же масло всыпать ложку муки, зарумянить, тогда положить сюда же $\frac{1}{2}$ шинкованной луковицы и тушить подъ крышкой на краю плиты. Когда лукъ поспѣетъ, прибавлять понемногу мясного бульону, все время помѣшивая, чтобъ довести соусъ до густоты сливокъ и, опустивъ въ него обжаренные куски курицы, дать кипѣть на медленномъ огнѣ до готовности.

69. Паштетъ изъ курицы. (Vol-au-vent). Соусъ для паштета готовится изъ курицы или цыплятъ, какъ и вышеописанный (см. № 68), съ прибавленіемъ къ нему жареныхъ мясныхъ тефтелей, мозговъ и отваренныхъ шампиньоновъ или итальянскихъ грибовъ, причемъ въ соусъ прибавляется и грибной наваръ. Приготовление тефтелей указано въ № 59.

Тѣсто для паштета дѣлается слоеное и его выдѣлываютъ въ холодномъ мѣстѣ. Приготавливается оно слѣдующимъ образомъ: взбивъ 3 яйца съ $1\frac{1}{2}$ чашкой

молока, прибавить чайную ложку соли, а муки столько чтобъ замѣсить мягкое тѣсто, которое можно было бы раскатать. Вымѣсивъ его хорошенько, раздѣлить на двѣ булочки; тогда взять одну изъ нихъ, раскатать коржъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, покрыть половину этого коржа слоемъ свѣжаго масла тоже толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, накрыть другой половиной, сложить втрое, а затѣмъ вдвое, тогда опять раскатать и вторично сложить втрое, а потомъ вдвое. Послѣ этого раскатываютъ въ послѣдній разъ, чтобъ выдѣлывать. Также самое продѣлываютъ и съ другой булкой. Тогда кладутъ одинъ коржъ на сковороду, обрѣзавъ кругомъ лишнее тѣсто, чтобъ не выходило наружу, а на середину коржа кладутъ въ видѣ горки скомканный листъ бѣлой бумаги, а сверху другой коржъ, который только своими краями соприкасается съ первымъ. Затѣмъ изъ обрѣзковъ тѣста накладываютъ кругомъ бортъ шириной въ 2—3 пальца и, смазавъ желткомъ, пекутъ въ очень горячей печи или духовой, чтобъ его сразу охватило жаромъ, иначе масло, находящееся въ немъ, распустится и выйдетъ наружу. Когда тѣсто готово и немного остынетъ, вырѣзываютъ сверху кругъ величинаю въ блюдце, вынимаютъ бумагу, а передъ подачей наполняютъ соусомъ. Оставшуюся подливку подаютъ въ соусникѣ.

70. Индѣйка фаршированная. Очистивъ, выпотрошивъ индѣйку, обмыть хорошенько, посыпать солью, перцемъ и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: отварить въ довольно большомъ количествѣ соленого кипятку $\frac{1}{2}$ фун. рису, отцѣдить, посыпать перцемъ,

прибавить ложечку масла, очищенного, промытого кишмишу, сахару по вкусу, смѣшать хорошенько и, нафаршировавъ этимъ фаршемъ индѣйку, зашить и жарить въ духовой на жаровнѣ, положивъ на нее ложку масла и вливъ въ жаровню немного воды. При жареніи слѣдуетъ почаще поливать ее сокомъ, и когда одна сторона хорошо обжарится перевернуть на другую и жарить до готовности, не переставая время отъ времени поливать сокомъ. Въ случаѣ соку окажется мало, можно подливать бульону или воды.

71. Гусь, фаршированный кашей. Очистивъ, выпотрошивъ гуся, сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, посыпать солью, перцемъ и нафаршировать заранѣе сваренной гречневой кашей, прибавивъ въ нее немного жареннаго луку въ маслѣ, соли и перцу по вкусу. Нафаршировавъ гуся, зашить, положить на жаровню, подлить стаканъ воды и жарить какъ и всякую птицу, почаще поливая сокомъ, въ который, по мѣрѣ того какъ онъ выкипаетъ, слѣдуетъ подливать воды. Если гусь не фаршируется, къ нему подаютъ тушоную капусту, приготовленную слѣдующимъ образомъ: распустивъ въ кастрюлѣ ложку смальца или масла, опустить въ нее шинкованную, опаренную свѣжую капусту или квашенную, 1 шинкованную луковицу, прибавить соли, перцу, немного тмину и тушить подъ крышкой до готовности. Чтобъ капуста не пригорала, можно отъ времени до времени подливать бульону. Если къ гусю подается такая капуста, то его передъ жареніемъ посыпаютъ внутри растертымъ тминомъ.

Къ нефаршированному гусю подаютъ также печенныя яблоки, но тогда ужъ его не посыпаютъ тминомъ.

Такъ же какъ и гуся готовятъ домашнюю утку.

72. Жареная драхва. Такъ какъ мясо драхвы очень жестко, то ей 2—3 дня до жаренія даютъ вылежаться или, кто любитъ, маринуютъ. Маринадъ готовится слѣдующимъ образомъ: кипятятъ столовый винный уксусъ пополамъ съ водою, прибавивъ: 1 разрѣзанную луковицу, 1 корешокъ моркови, 1 корешокъ петрушки, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, кусочекъ прасу, лавроваго листу, нѣсколько зеренъ гвоздики, англійскаго перцу и чернаго. Затѣмъ, когда маринадъ остынетъ, заливаютъ имъ уже выпотрошенную, обмытую драхву, наполненную шинкованнымъ лукомъ (4 штуки).

Если драхва очень жирная, то слѣдуетъ на филе слѣлать ножомъ надрѣзы, чтобъ лучше промариновалась.

Худую же драхву можно нашпиговать свѣжимъ свинымъ саломъ.

Передъ жареніемъ солить драхву и жарятъ, какъ всякую птицу, почаще поливая сокомъ, который передъ подачей заправляется по желанію сметаной.

Примѣчаніе. Такимъ же способомъ приготовляются глухари, тетерева и рябчики, но не маринуются.

73. Жаренія дикія утки съ помидорами. Уже выпотрошенныхъ и обмытыхъ утокъ посыпать солью, перцемъ и обжарить немного въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Затѣмъ взять 5—6 штукъ спѣлыхъ помидоръ, разрѣзать на половинки, очистить отъ сѣмечекъ и, приподнявъ утонецъ, положить ихъ на дно кастрюли кошицей внизъ. Тушить подъ крышкой до готовности.

Если дикія уточки жарятся безъ помидоръ, то можно передъ подачей заправить соусъ сметаной и дать разъ закипѣть.

74. Куропатки съ синей капустой. Нашинковать головку синей капусты, опарить кипяткомъ, сцѣдить, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 шинкованной луковицей и, положивъ сюда же $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго свиного сала, нарѣзаннаго кусочками толщиною въ палецъ, залить мяснымъ бульономъ и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Въ это же время въ другой кастрюлѣ обжарить куропатокъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Затѣмъ, когда капуста почти готова, переложить ее въ кастрюлю съ чуть обжаренными куропатками, прибавивъ соль, перецъ по вкусу и тушить подъ крышкой до готовности.

Съ синей капусты можно также приготовить и псарокъ.

Вмѣсто синей капусты можно подать къ куропаткамъ отваренную чечевицу.

75. Вальдшнепы фаршированные. Очистивъ, выпотрошивъ вальдшнепа, обмыть, посыпать солью, перцемъ и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

изрубить вымытыя потроха, 1 луковицу, мякоть съ $\frac{1}{4}$ фраззоли, смоченной въ бульонѣ, кусокъ свѣжаго свиного сала, величиною въ луковицу и, прибавивъ немного рубленной зеленой петрушки, соли, перцу, 1 сырой желтокъ, смѣшать все хорошенко и нафаршировать вальдшнепа. Затѣмъ, привязавъ къ грудинкѣ 2 кусочка сала, обрумянить его въ кастрюлѣ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго столоваго вина, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, прибавить еще 3—4 кусочка свѣжаго свиного сала и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ до готовности.

76. Жаренія перепелки. Очищенныхъ, выпотрошенныхъ перепеловъ, обмыть, посыпать солью, перцемъ, обвязать ломтиками свѣжаго свиного сала. Затѣмъ обрумянивъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, положить половинки свѣжихъ помидоръ, безъ сѣмечекъ и жарить до готовности.

Изъ перепеловъ готовятъ также пилавъ (см. № 57).

77. Соусъ изъ зайца. (Civet). Содравъ съ зайца шкуру, осторожно выпотрошить, т. е. вынимая кишки, стараться не прорвать плеву, отдѣляющую грудную полость отъ брюшины, а осторожно проколочъ ее, выпустить въ чистую посуду находящуюся за ней кровь. Затѣмъ отдѣлить печень отъ желчи, сполоснуть ее хорошенко, обтереть и высушить въ духовой настолько, чтобъ можно было натереть ее на теркѣ. Всего же зайца сполоснуть, снять съ него всѣ пленки и отдѣлить переднюю часть отъ задней,

которая идетъ на жаркое. Изъ передней же части приготавлиють соусъ. Разрѣзавъ всю переднюю часть на большіе куски, посолить, посыпать перцемъ и обжарить немного въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Затѣмъ, вынувъ обжаренные куски зайца, зарумянить въ этой же кастрюлѣ ложку муки, положить 3—4 шинкованныя луковицы, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго свинного сала нарѣзаннаго ломтиками толщиною въ палецъ и тушить подъ крышкой на краю плиты. Когда же лукъ станетъ мягкимъ, влить 3 стакана мясного бульону и 1 стаканъ краснаго столоваго вина, но конечно, не сразу, чтобъ не образовались комки; прибавивъ еще 1—2 зубочка чеснока, лавроваго листу, соли, перцу чернаго и англійскаго, опустить сюда же обжаренные куски зайца и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Послѣ этого стереть на теркѣ высушенную печенку, смѣшать съ кровью, прибавить чайную ложечку сахара, влить въ соусъ и дать кипѣть по готовности.

Если же крови въ зайцѣ не окажется, можно замѣнить ее $\frac{1}{2}$ чашкой сметаны.

78. Заяцъ въ сметанѣ. Взявъ уже очищенную отъ пленокъ заднюю часть зайца, нашпиговать ее свѣжимъ свиннымъ саломъ, посыпать солью, перцемъ и жарить въ духовой, почаще поливая сокомъ. Чтобъ масло не горѣло, можно влить немного воды, и по мѣрѣ того какъ сокъ выкипаетъ, подливать еще. Когда заяцъ почти готовъ влить $\frac{1}{2}$ чашки сметаны и продолжая поливать сокомъ, жарить до

готовности. Передъ самой же подачей прибавить еще сметаны и дать разъ закипѣть.

Если попадется старый заяцъ, то, чтобъ мясо небыло жестко, можно за 2—3 дня до жаренія замариновать его.

Маринадъ готовится такъ: кипятятъ винный столовой уксусъ пополамъ съ водой, прибавивъ: 1 разрѣзанную луковицу, 1 корешокъ моркови, лавроваго листу, нѣсколько зеренъ гвоздики, англійскаго и чернаго перцу и, когда остынетъ, заливають зайца.

Если заяцъ не совсѣмъ покрытъ, его слѣдуетъ отъ времени до времени переворачивать.

79. Заяцъ по гречески. Уже очищеннаго зайца посолить, посыпать перцемъ и немного обжарить въ хорошо разогрѣтомъ коровьемъ маслѣ. Затѣмъ разрѣзать его на куски, сложить въ кастрюлю, влить 2 стакана краснаго столоваго вина, 1 стаканъ прованскаго масла и сокъ изъ 5 лимоновъ. Если заяцъ не будетъ покрытъ, можно долить водой. Затѣмъ закрыть кастрюлю, замазать тѣстомъ и на часъ поставить въ духовую.

Отдѣль IV.

Рыба и раки.

80. **Плаки изъ камбалы.** Взять 3 фун. камбалы, разрѣзать на куски, посыпать солью и перцемъ. Въ это уже время отпарить 1 фун. шпинату, изрубить, стушить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ маслѣ. Затѣмъ взять 30—40 шт. мидій, промыть хорошенько, нѣсколько разъ мѣняя воду, сложить въ кастрюлю, накрыть и поставить на край плиты, чтобъ открылась. Тогда сложить камбалу рядами въ глубокую сковороду, перекладывая каждый рядъ тушонымъ шпинатомъ и мидіями, залить $\frac{1}{2}$ чаш. протертыхъ помидоръ, прибавить немного воды, выпущенной мидіями, прованскаго масла, присыпать сверху просѣяннымъ сухаремъ и жарить въ духовой до готовности.

81. **Плаки другимъ манеромъ.** Очищенную уже камбалу разрѣзать на куски, посыпать солью, перцемъ и обжарить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ. Затѣмъ изрубить слѣдующую зелень: щавель, зеленый лукъ, листья сельдерея, петрушки и укропа. Зеленаго лука и щевеля берутъ гораздо больше чѣмъ остальной зелени. Всю эту рубленную зелень тушатъ на томъ же маслѣ, на которомъ жарилась рыба. Когда зелень хорошо утушится, вынуть ее, влить на дно кастрюли немного

масла, сложить въ нее рядами жаренную камбалу, перекладывая каждый рядъ тушоной зеленью. Послѣ этого залить помидорнымъ сокомъ и, закрывъ крышкой, поставить на 15 минутъ въ духовую.

82. **Соусъ изъ рыбы на красномъ винѣ.** (Matolete). Для этого соуса лучше взять корюпа, стерлядь или осетрину, но можно замѣнить ихъ и судакомъ. Очитивъ и обмывъ рыбу, обсушить въ салфеткѣ, разрѣзать на куски, посыпать солью, перцемъ, обвалить въ муку и обжарить немного въ прованскомъ, сусальномъ или коровьемъ маслѣ. Головку и хвостъ, если таковыя имѣются, залить водой, прибавить 1 луковицу, лавровый листъ, соли, перцу черного и англійскаго и совершенно разварить. Соусъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: разогрѣть въ кастрюлѣ масло, конечно, такое же, на которомъ обжаривалась рыба, обрумянить въ немъ ложку муки, положить туда же 1—2 нарѣзанные луковицы, накрыть чтобъ лукъ тушился. Когда лукъ станетъ мягкимъ, развести понемногу рыбнымъ бульономъ, влить также 1 ст. краснаго столоваго вина, которое въ крайнемъ случаѣ можно замѣнить 2—3 ложками виннаго уксуса, прибавить лавровый листъ, англійскій перецъ и хорошенько прикипятить. Затѣмъ опустить сюда же куски обжаренной рыбы и варить до готовности.

Въ этотъ соусъ, вмѣсто кусковъ обжаренной рыбы, можно положить обжаренныя рыбныя тефтели. (См. № 25).

Екъ этому соусу подаютъ, кто любитъ гренки,

подрумяненные въ духовой, а если соусъ готовится на коровьемъ маслѣ, гренки можно поджарить.

подавая къ столу, складываютъ гренки по одну сторону блюда, а куски рыбы по другую все заливаютъ соусомъ.

83. Соусъ изъ рыбы съ капорцами. Разрѣзавъ на куски судака или коропа, обвалить каждый кусокъ въ муку и обжарить въ прованскимъ или сусальномъ маслѣ. Затѣмъ стушить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ 2 нарѣзанныя луковицы, высыпать ложку муки, зарумянить ее и развести чашкой кипятку, понемногу вливая и все время помѣшивая; прибавить тогда 2 ложки протертыхъ помидоръ, ложку капорцевъ, перцу простого и англійскаго и, опустивъ сюда же обжаренную рыбу, поставить кипѣть на медленномъ огнѣ до готовности.

84. Рыба по гречески. Взять скумбрію или кефаль, очистить, посыпать солью и перцемъ. Затѣмъ, наливъ на сковороду прованскаго или сусальнаго масла, положить рядъ рыбы, покрыть ее пальца на 2 рубленнымъ сырымъ щавелемъ, посыпать сверху просѣяннымъ сухаремъ, полить масломъ, сокомъ одного лимона и жарить въ духовой до готовности.

85. Рыба съ пиулями. Взявъ стерлядь, осетрину или судака, очистить, разрѣзать на куски, посыпать солью и перцемъ. Затѣмъ влить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фун. прованскаго или сусальнаго масла, сложить въ нее рыбу, положить 1 шинкованную тушоную луковицу,

$\frac{1}{4}$ ф. заранѣе отваренныхъ въ водѣ пикулей, залить все помидорнымъ сокомъ, накрыть и поставить кипѣть на медленномъ огнѣ, чтобъ рыба поспѣла.

86. Щука фаршированная. Очистивъ и обмывъ щуку, осторожно снять съ нея кожу, начиная отъ шеи. Затѣмъ отдѣливъ мяса отъ костей, изрубить его, прибавить столько же размоченной въ молокѣ и выжатой булки, 1 изрубленную луковицу, ложку свѣжаго масла, немного натертаго мускатнаго орѣха, соли, перцу и 1—2 яйца. Смѣшавъ все хорошенько нафаршировать щучью кожу, пришить къ головкѣ, обложить 4-мя лучинками, съ каждой стороны по 2 и обмотать нитками, чтобъ лучинки держались.

Послѣ этого положить рыбу на сковородку, въ которую слѣдуетъ влить немного воды; на рыбу же положить въ 3—4 мастахъ по кусочку коровьяго масла и зажарить въ духовой почаше поливая сокомъ.

Когда рыба поспѣетъ влить чашку сметаны и дать разъ закипѣть.

87. Отварная рыба по польски. Очистивъ и обмывъ судака, опустить его въ соленый кипятокъ, прибавивъ луковицу, корешокъ моркови, петрушки, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, лавровый листъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и варить до готовности.

Затѣмъ отварить вкрутую 2—3 яйца, изрубить, опустить въ распущенное свѣжее масло (1 стак.).

Передъ подачей выложить отваренную рыбу на блюдо и залить распущеннымъ масломъ съ яйцами.

Кто желаетъ подавать къ отварной рыбѣ и отваренный въ соленой водѣ картофель.

88. Отварная рыба съ провансальскимъ соусомъ.

Отваривъ стерлядь, осетрину или судака, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, приготовить слѣдующій соусъ: истолочь въ чашкѣ 1 зубочекъ чеснока, прибавить къ нему 1 сырой желтокъ и стереть хорошенько, подливая понемногу провансальскаго масла, все время не переставая тереть пока образуется гладкая густая масса. Прибавивъ по вкусу соли и лимоннаго соку, подаютъ этотъ соусъ къ отварной рыбѣ.

Такой же соусъ можно приготовить и безъ чеснока, тогда поступаютъ такъ: взявъ мякоть франзоли, величшною въ греціи орѣхъ, смочить водой, выжать хорошенько, затѣмъ положить въ чашку, прибавить 1 сырой желтокъ и стереть до гладкости. Послѣ этого положить сюда чайную ложечку горчицы (лучше домашней) и продолжая тереть все въ одну сторону, прибавлять понемногу провансальскаго масла пока загустѣетъ и получится гладкая масса.

Этотъ же соусъ готовится и для маіонезовъ изъ рыбы или куръ.

89. Жареные судаки съ помидорами. Обжаривъ судачки въ прованскомъ или сусальномъ маслѣ, переложить ихъ на другую сковороду, а на ту, на которой они жарились, налить ложку масла, разогрѣть хорошенько, поджарить 1 нашинкованную луковицу,

затѣмъ обрумянить тутъ же ложку муки, развести стаканомъ протертыхъ помидоръ, прибавить соли, перцу по вкусу и, кто любитъ, ложечку сахара. Смѣшавъ хорошенько, залить этимъ соусомъ жареную рыбу и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую.

90. Котлеты изъ судака или щуки. Вычистивъ и вымывъ рыбу, отдѣлить мясо отъ кожи, изрубить, прибавить размоченную въ водѣ булку (по количеству вдвое меньше чѣмъ рыбы), 1 ложку постнаго масла, 1 изрубленную луковицу, соли и перцу по вкусу. Смѣшавъ все хорошенько, выдѣлать котлеты, обсыпать сухаремъ или мукой и жарить на постномъ маслѣ. Къ котлетамъ подается грибная подлива, которая готовится слѣдующимъ образомъ: поджарить на постномъ маслѣ мелко накрошенную луковицу, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки муки, разбавить грибнымъ бульономъ, чтобъ только не образовалось комковъ, прибавить еще соли, перцу по вкусу и отваренные мелко нарѣзанные грибы.

91. Кислосладкій соусъ съ рыбными тефтелями. Очистивъ рыбу (щуку или судака) отдѣлить мясо отъ костей и кожи, изрубить, прибавить размоченной булки, немного стертаго на теркѣ луку, соли, перцу по вкусу. Затѣмъ смѣшать хорошенько, выдѣлать тефтели и обжарить ихъ на постномъ маслѣ. Голову же и кости залить холодной водой, прибавить 2 шт. лавроваго листу, соли, перцу чернаго и англійскаго и дать хорошо покипѣть, такъ какъ этимъ же наваромъ разбавляютъ соусъ, который при-

готовляется слѣд. образ.: подрумянить въ 2-хъ ложкахъ постнаго масла 1 ложку муки и тутъ же поджарить 1 нарѣзанную луковицу; затѣмъ развести рыбнымъ бульономъ до желаемой густоты. Тогда прибавить соли, перцу и уксусу по вкусу, 1—2 ложки кишмишу, 1—1½ ложки пережженного сахара и дать покипѣть на медленномъ огнѣ, а за 10 минутъ до подачи опустить сюда же обжаренныя тефтели.

92. Постная селянка съ рыбой. Селянка эта готовится изъ шинкованной кислой капусты, и если послѣдняя окажется очень кислой, ее можно сполоснуть въ холодной водѣ. Затѣмъ сложить ее въ кастрюлю, влить 1—2 чашки воды и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ. Когда вся вода выкипитъ и капуста станетъ мягкой, положить сюда же 1 шинкованную, поджаренную въ постномъ маслѣ луковицу, отваренные мелконарѣзанные грибы, соли и перцу по вкусу, а кто любитъ и оливки. Рыба же обжаривается отдѣльно и также кладется въ капусту.

93. Караси въ сметанѣ. Очистивъ и обмывъ рыбу, обсушить въ салфеткѣ, обвалить въ муку и обжарить въ хорошо разогрѣтомъ коровьемъ маслѣ. Минуть за 10 до подачи, залить сметаной и поставить въ духовую.

94. Щука тушоная. Вычистивъ и обмывъ рыбу, отдѣлить отъ костей, разрѣзать на куски, посыпать солью, перцемъ, сложить рядами въ кастрюлю съ

разогрѣтымъ прованскимъ маслѣмъ, перекладывая каждый разъ шинкованнымъ лукомъ и посыпая мукой. Когда вся рыба сложена, полить сверху немного прованскимъ маслѣмъ и протертыми свѣжими помидорами. Тушить въ духовой подъ крышкой до готовности.

95. Раки съ синими баклажанами. Нарѣзавъ кружочками синіе баклажаны, присолить, а когда выпустятъ изъ себя горькій сокъ, обсыпать мукой и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ. Въ это же время отварить въ соленомъ кипяткѣ 3—4 десятка раковъ, покрывъ ихъ зеленымъ укропомъ. Когда раки отварены и вычищены, сложить рядами въ кастрюлю жареные синіе баклажаны, перекладывая каждый рядъ очищенными раками и половинками сырыхъ красныхъ помидоръ, очищенныхъ отъ кожицы и сѣмечекъ. Тогда полить сверху прованскимъ маслѣмъ, накрыть и поставить въ духовую, чтобъ помидоры дошли.

Въ томъ случаѣ, когда раковъ нѣтъ, это блюдо можно приготовить немного иначе, а именно: вмѣсто раковъ положить отваренный въ соленой водѣ рисъ, прибавить къ нему шинкованнаго тушонаго луку и отваренныхъ въ водѣ рубленныхъ раковъ.

96. Пилавъ изъ раковъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ подъ крышкой 3—4 десятка раковъ, прибавивъ лавровый листъ, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и покрыть зеленымъ укропомъ. Отваренные

такимъ образомъ раки очистить, а скорлупки при-
толочь, залить мяснымъ или рыбнымъ бульономъ и
дать покипѣть на медленномъ огнѣ, чтобъ получился
хорошій раковый наваръ. Затѣмъ, стувивъ въ про-
ранскомъ маслѣ 1 наръзанную луковицу, всыпать $\frac{1}{2}$
фунта сырого рису, залить процѣженнымъ раковымъ
наваромъ, чтобъ покрыть его совершенно, прибавить
лавраго листу, соли, перцу черного и англійскаго
и варить на легкомъ огнѣ. Когда рисъ поспѣетъ,
добавить $\frac{1}{2}$ чашки отваренныхъ протертыхъ поми-
доръ, очищенные раки и дать покипѣть до готов-
ности.

97. Мидіи со шпинатомъ Перебравъ и обмывъ въ
холодной водѣ пучка 4 шпинату, опустить его на
минуту въ соленый кипятокъ, потомъ, сцѣдивъ, по-
рубить и поджарить на сковородѣ въ ложкѣ про-
ванскаго масла. Затѣмъ прибавить соль, перецъ по-
вкусу, немного зеленой петрушки, срубленной съ 1
зубочкомъ чесноку, мякоть съ $\frac{1}{4}$ франзоли смочен-
ную въ молокѣ, размять и смѣшать съ шпинатомъ.
Въ это же время обмыть хорошенько мидіи, нѣсколько
разъ переменяя воду; часть ихъ сложить въ кастрю-
лю, накрыть и поставить на край плиты, чтобъ
раскрылись, а 10 оставить сырыми. Когда мидіи,
сложенныя въ кастрюль, откроются, вынуть ихъ
осторожно, положить въ шпинатъ, раковины же
можно выбросить, а воду, выпущенную ими осто-
рожно слить, процѣдивъ черезъ салфетку. Последъ
этого открытъ ножомъ сырыя мидіи, сложить въ
кастрюлю, переложить суда же шпинатъ съ очищен-

ными мидіями, влить двѣ ложки прованскаго масла,
1 стак. молока, выпущенную мидіями, процѣженную
воду и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ
до готовности, т. е. когда молоко выкипитъ, а шпи-
нать получить вкусъ мидій. Когда это блюдо при-
готовляется постное, молоко замѣняется водой.

98. Пилавъ изъ мидій. Промывъ хорошенько ми-
дii, сложить въ кастрюлю, накрыть и поставить
на край плиты, чтобъ открылись. Въ это же время
студить въ кастрюль, въ хорошо разогрѣтомъ про-
ванскомъ маслѣ 1 шинкованную луковицу, положить
сюда же $\frac{1}{2}$ ф. сырого рису, очищенные мидіи, нѣ-
сколько съ раковинами, влить процѣженный, выпу-
щенный мидіями сокъ, и если его окажется мало,
чтобъ покрыть рисъ, добавить воды. Затѣмъ, приба-
вивъ соль, перецъ по вкусу, 2 ложки протертыхъ
помидоръ, тушить подъ крышкой до готовности, по-
ка рисъ хорошо поспѣетъ.

Отдѣлъ V.

Зелень и овощи.

99. Фаршированные артишоки. Срѣзавъ артишоки
съ корнѣй, вымыть ихъ хорошенько въ холодной
водѣ, опустить въ соленый кипятокъ и варить подъ
крышкой, пока листья станутъ раскрываться; тогда

вынуть на сито, чтоб стекла вода, а когда остынуть, раскрыть немного каждый артишок и выскоблить мохнатую сердцевину. Затѣм нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: опаривъ въ солёномъ кипяткѣ шпинатъ, сцѣдить, изрубить какъ можно мельче и стушить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ. Послѣ этого прибавивъ размоченную въ молокѣ и выжатую мякоть франзоли, соли, перцу, рубленной зеленой петрушки, чесноку по вкусу, нафаршировать артишоки, т. е. наполнить середину и положить между листьями. Нафаршированные артишоки сложить въ кастрюлю, поплотнѣе одинъ къ другому, залить масломъ (по 1 ложке на артишокъ), 1 стаканомъ молока, долить водой, чтобъ покрыть артишоки и кипятить подъ крышкой на медленномъ огнѣ до готовности. На 5 артишковъ взять 3 пучка шпинату и мякоти съ $\frac{1}{4}$ франзоли. Кто желаетъ приготовить это блюдо постнымъ, булку размачиваютъ въ переваренной водѣ и, вмѣсто 1 ст. молока, заливаютъ 1 ст. воды.

100. Синіе баклажаны или барабули со шпинатомъ. Ихъ готовятъ съ такимъ же фаршемъ, какъ и артишоки (см. № 99). Когда фаршъ готовъ, кладутъ въ него кусочками наръзанную, отваренную въ солёной водѣ барабулю и также заливаютъ масломъ, молокомъ и водой. Синіе же баклажаны заранѣе разрѣзаютъ на половинки, дѣлаютъ насѣчки, просаливаютъ. Когда фаршъ готовъ, фаршируютъ сырыя половинки синихъ баклажанъ, складываютъ вмѣстѣ и, сложивъ въ кастрюлю, также заливаютъ масломъ

молокомъ, а если нужно доливаютъ водой. Варятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ. Это блюдо можно приготовить постное, тогда приготавливая фаршъ, размачиваютъ булку переваренной водой и вмѣсто молока заливаютъ водой.

101. Синіе баклажаны, фаршированные разною зеленью. Разрѣзавъ пополамъ синіе баклажаны (5 шт.), сдѣлать надрѣзы на каждой половинкѣ и присолить. Затѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: наръзать тонкими кружочками 2 корешка моркови, $\frac{1}{2}$ корешка сельдерея, 1 корешокъ петрушки, 1 луковицу, прибавить немного изрубленныхъ листьевъ сельдерея, 1 зубочекъ чесноку, соли, перцу по вкусу и обжарить все въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ. Когда зелень хорошо стушится, нафаршировать ею половинки синихъ баклажанъ, сложить въ кастрюлю, залить помидорнымъ сокомъ, масломъ и дать кипѣть подъ крышкой на медленномъ огнѣ до готовности.

102. Синіе баклажаны, фаршированные булкой и петрушкой. Разрѣзавъ на половинки синіе баклажаны, сдѣлать надрѣзы и присолить, а когда выпустятъ изъ себя горечь, отварить въ кипяткѣ и положить на сито, чтобы стекла вода. Фаршъ приготавливаютъ слѣдующій: вынуть осторожно серединку изъ отваренныхъ баклажанъ, изрубить ее, прибавить немного рубленной зеленой петрушки, мякоти бѣлой франзоли, которой кладутъ вдвое меньше количества всей массы, изрубить все вмѣстѣ, посолить, посыпать

перцемъ и нафаршировать половинки баклажанъ. Затѣмъ, посыпавъ сухаремъ со стороны фарша, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ. Обжариваютъ ихъ сначала со стороны фарша.

Къ приготовленнымъ такимъ образомъ синимъ баклажанамъ подаютъ подливку изъ красныхъ помидоръ. Разогрѣвъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла, обрумянить въ немъ ложку муки и разбавить понемногу помидорнымъ сокомъ и бульономъ, чтобъ не было слишкомъ кисло, чтобъ вышла подлива густоты сметаны. Затѣмъ, прибавивъ въ нее немного рубленной зеленой петрушки, соли, перцу по вкусу, залить баклажаны и подавать. Синіе баклажаны съ такой подливкой можно приготовить и на прованскомъ маслѣ.

103. Синіе баклажаны жареные. Обмывъ баклажаны, разрѣзаютъ ихъ ломтиками толщиной въ палецъ, присоливаютъ и когда выпустятъ изъ себя горечь, обсыпаютъ мукой и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ коровьемъ или прованскомъ маслѣ.

Въ такомъ видѣ ихъ подаютъ къ отварной говядинѣ.

Точно также готовятъ и кабачки.

104. Зеленая фасоль подъ соусомъ съ чеснокомъ. (L'aillade). Очистивъ фасоль, обмыть въ холодной водѣ, отварить въ кипяткѣ и, когда почти мягкая, посолить. Затѣмъ, давъ покипеть до полной готов-

ности, сцѣдить, переложить въ салатникъ и накрыть, чтобъ не затвердѣла. Соусъ же готовятъ слѣдующимъ образомъ: очистивъ 1 зубочекъ чесноку, истолочъ его, прибавить 1 сырой желтокъ и стереть хорошенько, подливая понемногу прованскаго масла, все время не переставая тереть, пока не образуется гладкая масса, напоминающая собою помаду. Затѣмъ, прибавивъ по вкусу соли и лимоннаго соку, смѣшиваютъ съ остывшей уже фасолью.

105. Фасоль по армянски. (Лоби). Взять 1 фун. зеленой фасоли, очистить, промыть и отварить въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ порѣзать на кусочки, формы лѣтнихъ варениковъ, сложить въ эмалированную посуду, облить 1—1 $\frac{1}{2}$ лож. распущеннаго свѣжаго масла, 2 сырыми взбитыми яйцами, смѣшать хорошенько и поставить на 3—4 минуты въ духовую.

106. Фаршированные кабачки. Очистивъ кабачки, разрѣзать на двѣ половинки, выскоблить изъ каждой сердцевину, присолить. Вынутую же сердцевину залить водой, присолить и поставить варить. Затѣмъ приготовить фаршъ изъ рубленнаго мяса съ булкой, какъ для котлетъ, прибавивъ немного сырого рису, соли и перцу по вкусу. Когда фаршъ готовъ, нафаршировать имъ кабачки и обжарить со-всѣхъ сторонъ въ хорошемъ коровьемъ маслѣ. Послѣ этого приготовить слѣдующій бѣлый соусъ: разогрѣть въ лужоной или эмалированной кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ложки хорошаго коровьяго масла, всыпать ложку муки, смѣшать хорошенько, влить стаканъ сметаны и все продолжая мѣшать,

прибавлять понемногу мясного бульону и наваръ изъ сердцевинъ кабачковъ, а также соли по вкусу и немного рубленной зеленой петрушки. Когда соусъ закипитъ, опустить въ него обжаренные кабачки, накрыть и поставить кипѣть до готовности на краю плиты.

107. Фаршированный картофель. Его готовятъ также, какъ и кабачки (см. № 106). Для этого выбираютъ картофель покрупнѣе и, выдолбивъ середину, чтобъ только стѣнки не были слишкомъ тонки, фаршируютъ тѣмъ же мяснымъ фаршемъ обжариваютъ и также опускаютъ въ бѣлый соусъ, въ которомъ уже доходить до полной готовности.

108. Отварные кабачки. Ихъ подаютъ къ жаркому вмѣсто салата. Отвариваютъ ихъ цѣльными въ соленомъ кипяткѣ и когда достаточно мягки, т. е. легко прокалываются, вынимаютъ на сито, чтобъ стекла вода и когда остынуть, срѣзаютъ съ нихъ верхнюю кожицу, нарѣзаютъ кружочками толщиной въ палецъ и складываютъ въ салатникъ. Гарнируютъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, прибавивъ соли и перцу по вкусу.

109. Помидоры, фаршированные мясомъ. Обмывъ спѣлые помидоры, срѣзать на каждомъ изъ нихъ круглые, поперечные надрѣзы, вынуть сѣмочки и слить находящійся въ нихъ сокъ. Затѣмъ приготовить фаршъ изъ рубленого мяса и булки, какъ для котлетъ, прибавивъ кто желаетъ немного рису. Нафаршировавъ помидоры, прикрываютъ надрѣзанной верхушкой, складываютъ на сковороду съ разогрѣ-

тымъ масломъ и жарятъ въ духовой, поливая отъ времени до времени ихъ же сокомъ.

Передъ подачей, кто любитъ, заправляютъ сокъ сметаной.

110. Помидоры, фаршированные булкой и петрушкой. Обмывъ и разрѣзавъ помидоры на половинки, вынуть сѣмочки и нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: изрубивъ побольше зелени петрушки, прибавить мякоть фанзоли, вдвое меньше чѣмъ петрушки, изрубить вмѣстѣ, чтобъ хорошенько смѣшать съ петрушкой, посыпать солью, перцемъ, прибавить немного хорошаго распущеннаго коровьяго масла, смѣшать и фаршировать помидоры, намазывая его ножомъ на каждую половинку. Затѣмъ разогрѣвъ на сковородѣ масло, сложить нафаршированные половинки помидоръ и жарить въ духовой до готовности, не переворачивая ихъ.

Помидоры, приготовленные такимъ образомъ, подаютъ къ жаренымъ цыплятамъ и отварной говядинѣ.

111. Помидоры по польски. Обмыть и разрѣзать спѣлые помидоры пополамъ, вынуть сѣмочки, посыпать каждую половинку толченымъ, просѣяннымъ сухаремъ, смѣшаннымъ пополамъ съ песочнымъ сахаромъ. Затѣмъ, складываютъ на сковороду и, поливъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ, жарятъ въ духовой до готовности. Подаютъ ихъ къ жареной телятинѣ, цыплятамъ.

112. **Салатъ изъ помидоръ.** Разрѣзать на скибки обмытые спѣлые помидоры, сложить въ салатникъ, прибавить немного рубленнаго бѣлаго луку, зеленой петрушки, крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ кружочками, посыпать солью и перцемъ. Затѣмъ развести прованскимъ масломъ $\frac{1}{2}$ —1 ложку горчицы, прибавивъ уксусу по вкусу и залить помидоры. Если салатъ хотѣть приготовить постный, крутыя яйца не кладутся.

113. **Помидоры съ чеснокомъ.** Разрѣзать каждую помидору на половинки, вынуть сѣмечки и нафаршировать рубленой зеленой петрушкой, прибавивъ въ нее немного растертаго чесноку, соли и перцу по вкусу. Нафаршированные половинки складываются на сковороду и, поливъ прованскимъ масломъ жарятъ въ духовой до готовности. Ихъ подаютъ къ жаренымъ цѣльнымъ яйцамъ или ѣдятъ холодными какъ закуску.

114. **Налистники со шпинатомъ.** Очистить 2—3 пучка шпинату отварить въ соленомъ кипяткѣ, сцѣдить и изрубить помельче. Затѣмъ обжарить его въ хорошемъ коровьемъ маслѣ, прибавить соли и перцу, по вкусу. Когда шпинатъ готовъ пекутъ налистники, какъ сказано въ № 195, смазываютъ каждый приготовленнымъ шпинатомъ, загибаютъ два противоположные края и сворачиваютъ въ трубку. Тогда складываютъ нафаршированные налистники одинъ возлѣ другого на эмалированную сковороду, смазанную масломъ, заливаютъ 1—2 стак. сметаны и за $\frac{1}{4}$ ча-

са до подачи ставятъ въ духовую, чтобъ налистники покипѣли немного въ сметанѣ.

Налистники фаршируютъ такъ же рублеными крутыми яйцами съ пережареннымъ лукомъ, а кто желаетъ можно прибавить и рубленого отварнаго мяса. Тогда передъ обѣдомъ обжариваютъ налистники съ обѣихъ сторонъ въ хорошемъ коровьемъ маслѣ и подаютъ къ супу вмѣсто пирожковъ.

115. **Пудингъ изъ шпината.** Перебравъ пучка 4 шпината, промыть въ холодной водѣ и опустить въ соленый кипятокъ на 1—2 минуты, прикрывъ крышкой. Затѣмъ сцѣдить, выжать, изрубить помельче, смѣшать съ мякотью одной франзоли, заранѣе смоченной въ молокѣ, прибавить 3 желтка, соли по вкусу и пѣну изъ 3 бѣлковъ. Смѣшавъ все хорошенько, выложить въ смоченную холодной водой салфетку, завязать не очень туго и варить $\frac{1}{2}$ часа подъ крышкой въ соленомъ кипяткѣ. Готовый пудингъ выкладываютъ цѣлымъ лучкомъ на блюдо и обливаютъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ.

116. **Соусъ изъ шпината.** Перебравъ и обмывъ листья шпината въ холодной водѣ, опустить на 1—2 минуты въ соленый кипятокъ, затѣмъ сцѣдить, выжать и изрубить помельче. Послѣ этого разогрѣть въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ложки хорошаго коровьяго масла, обрмянить въ немъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, опустить тогда сюда же рубленый шпинатъ и тушить на медленномъ огнѣ, отъ времени до времени помѣшивая, чтобъ не пригорѣлъ. Когда весь сокъ, выпущенный шпинатомъ,

выкипятить, влить $\frac{1}{2}$ ст. сливок или молока, дать еще покипеть на краю плиты, чтоб загустѣлъ прибавивъ соли и перцу по вкусу. Передъ подачей можно прибавить ложку сметаны, если есть и дать еще разъ закипеть.

Гренки, подаваемые къ соусу, нарѣзаются изъ черствой франзоли, смачиваются въ яйцо взбитое съ чашкой молока, и поджариваются съ обѣихъ сторонъ въ хорошемъ коровьемъ маслѣ.

117. Яичница со шпинатомъ. На 5 яицъ берутъ 2 пучка шпината. Перебравъ, промывъ и попаривъ въ соленомъ кипяткѣ шпинатъ, сцѣдить, выжать, изрубить помельче, стушить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ маслѣ, прибавить рубленой зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ зубочка растертаго чеснока, соли, перцу, смѣшать хорошенько и остудить. Затѣмъ разбить яйца, взбить хорошенько, прибавивъ соли, перцу по вкусу, смѣшавъ со шпинатомъ, и разогрѣвъ хорошо на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ст. прованскаго масла, влить яичницу и жарить до готовности все помѣшивая.

118. Яичница съ помидорами. На 5 яицъ берутъ 4 спѣлыхъ помидора. Очистивъ помидоры отъ кожицы и сѣмечекъ, разрѣзать на кусочки, тушить ихъ на сковородѣ пока сокъ изъ нихъ выкипитъ тогда полить прованскимъ масломъ и тушить до готовности, а затѣмъ отставить чтобъ остыли. Послѣ этого взбить хорошенько яйца, прибавить немного рубленной зеленой петрушки, соли, перцу по вкусу, смѣшать съ остывшими помидорами и поджарить яичницу въ

хорошо разогрѣтомъ прованскомъ маслѣ. Кто любитъ въ эту яичницу можно еще прибавить немного шинкованнаго тушенога въ прованскомъ маслѣ, луку.

119. Цвѣтная капуста подь бѣлымъ соусомъ.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ цвѣтную капусту, приготовить слѣдующій бѣлый соусъ: разогрѣвъ въ кастрюлѣ ложку хорошаго свѣжаго масла, опустить ложку муки, смѣшать хорошенько, но не дать мукѣ зарумяниться, тогда вливать понемногу кипящихъ сливокъ или молока, все время помѣшивая, чтобъ не образовались комки. Когда соусъ станетъ желаемой густоты, посолить его, прибавить желтокъ растертый съ лимоннымъ сокомъ и залить этимъ соусомъ отваренную цвѣтную капусту.

Этотъ же соусъ подаютъ къ отваренной брюссельской капустѣ, кордону, спаржѣ и черному корню.

120. Бѣлый соус другимъ манеромъ. Распустивъ въ кастрюлѣ ложку свѣжаго масла смѣшать съ ложкой муки и, не переставая мѣшать, вливать понемногу 1 стаканъ сметаны. Если соусъ покажется густъ, можно прибавить немного бульону. Затѣмъ прибавивъ соли, рубленой зеленой петрушки, опускаютъ въ соусъ отваренный черный корень, кордонъ или спаржу и даютъ еще немного покипеть на краю плиты.

121. Брюссельская или цвѣтная капуста въ сухарѣ. Обмывъ капусту, отварить ее въ соленомъ кипяткѣ, сцѣдить и выложить на металлическое эмалирован-

ное блюдо. Затѣмъ обсыпать капусту толченымъ, просѣяннымъ сухаремъ и, заливъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ, поставить передъ подачей въ духовую, чтобъ зарумянить.

Также готовятъ: кордонъ, черный корень, спаржу и корень сельдерея.

122. **Кордонъ и черный корень въ тѣстѣ.** Очистивъ, разрѣзавъ кордонъ на куски, отварить въ соленомъ кипяткѣ и выложить на сито, чтобъ стекла вода. Затѣмъ приготовить тѣсто какъ для налистниковъ (см. № 195), обмокнуть въ него отваренные куски кордона или черного корня и поджарить въ хорошо разогрѣтомъ свѣжемъ маслѣ.

123. **Соусъ изъ моркови.** Соскобливъ съ моркови верхнюю кожицу, вымыть въ холодной водѣ, нарѣзать тонкими кружочками, обжарить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ и когда станетъ мягкой, обрумянить въ этой же кастрюлѣ въ сторонкѣ ложечку муки, смѣшать затѣмъ съ морковью, прибавить соли, сахару по вкусу, немного рубленной зеленой петрушки, чашку сливокъ, или свѣжей сметаны и дать еще немного покипѣть на краю плиты, но чтобъ сметана не обратилась въ масло.

Соусъ этотъ подаютъ къ жаренымъ гренкамъ (см. № 116), мозгамъ, отбивнымъ и рубленнымъ котлетамъ.

124. **Соусъ изъ зеленой фасоли.** Очистивъ и обмывъ фасоль, отварить ее до мягкости въ соленомъ кипяткѣ, тогда сцѣдить и нарѣзать на кусочки, фор-

мы лѣнивыхъ варениковъ. Послѣ этого разогрѣть въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ —1 ложку свѣжаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, смѣшать, но не румянить, развести вливая понемногу горячаго бульону, все время помѣшивая, чтобъ довести соусъ до густоты сметаны, опустить затѣмъ въ этотъ соусъ нарѣзанную фасоль, прибавить соли, перцу по вкусу, рубленной зеленой петрушки и дать покипѣть, а за 10 минутъ до подачи заправить сметаной.

Соусъ этотъ подается и къ отварной говядинѣ.

125. **Соусъ изъ зеленого горошка.** Молодой сахарный горошекъ со стручками тушатъ подъ крышкой въ хорошемъ коровьемъ маслѣ. Простой же, и уже перерѣзанный, вылуциваютъ изъ стручковъ и раньше отвариваютъ. Затѣмъ обрумяниваютъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ ложку муки, разводятъ мяснымъ бульономъ, понемногу вливая и помѣшивая, чтобъ довести соусъ до густоты сметаны, перекалдываютъ сюда тушонный уже мягкій горошекъ, прибавляютъ соли, сахару по вкусу и $\frac{1}{2}$ чашки сметаны. Давъ еще немного покипѣть на легкомъ огнѣ, подаютъ къ гренкамъ, телячьимъ ножкамъ, отбивнымъ и рубленнымъ котлетамъ.

126. **Соусъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.** Обмывъ хорошенько грибы, залить ихъ холодной водой, поставить варить до мягкости. Послѣ этого приготовить слѣдующій соусъ: въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ обрумянить $\frac{1}{2}$ ложки муки, разбавить грибнымъ бульономъ, помѣшивая, чтобъ не образовались комки,

прибавить соли, перцу по вкусу, отваренные, нарезанные тонкими ломтиками грибы и дать покипеть немного на медленном огне, а за $\frac{1}{4}$ часа до подачи заправить сметаной.

Соус этот подается к рыбным, картофельным и рисовым котлетам. Его, конечно, можно приготовить и постным, тогда мука обжаривается в каком-либо постном масле и ужь сметаной не заправляется.

127. Соус из бураковъ. Отваренный, но лучше печеный буряк изрубить помельче, обжарить в хорошо разогретом масле, прибавить уксусу, соли по вкусу, заправить сметаной и дать покипеть на краю плиты. Соус этот подается к зайцу, жареному в сметане.

128. Зелень тушоная съ саломъ (Jardinière). Положить на дно кастрюли 1 фунт свѣжаго свиного сала, разрезаннаго на 4 части, а сверху него положить: разрезанный на 8 частей качань капусты, 2 корешка моркови, разрезанные пополамъ, 1 корешокъ сельдерея, 1 корешокъ петрушки, кусочекъ прасу, а на самый верхъ 14 штукъ очищеннаго картофеля. Затѣмъ посолить, присыпать перцемъ, прибавить 5 штукъ лавроваго листу, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, ложку масла и, заливъ 3—4 стаканами воды, тушить подъ крышкою на медленномъ огнѣ до готовности, посматривая чтобъ не пригорѣло.

Тушоную эту зелень подаютъ къ отварной говядинѣ или какъ самостоятельное блюдо.

129. Картофель а ля метръ дотель. Отваривъ молодой картофель в соленомъ кипяткѣ, отцѣдить его. Затѣмъ расцувить в кастрюлѣ ложку свѣжаго масла, всыпать ложку рубленной зеленой петрушки, опустить сюда же отваренный картофель и подрумянить в духовой.

130. Пюре изъ картофеля. Очистивъ картофель, отварить в соленомъ кипяткѣ, сцѣдить и протереть на сито. Затѣмъ сложить в кастрюлю, прибавить кусочки хорошаго коровьяго масла и, вымѣшивая хорошенько, подливать понемногу горячаго молока, пока получится желаемой густоты. Если окажется жидкимъ, можно дать лишній разъ закипеть.

131. Картофельныя котлеты. Отваривъ картофель в соленомъ кипяткѣ, сцѣдить, протереть на сито, прибавить яйцо, картофельной муки, смѣшать хорошенько и выдѣлывать котлеты, посыпая каждую мукой, затѣмъ смочить в яйцѣ, присыпать сухаремъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ в хорошо разогретомъ маслѣ. Подаютъ съ грибнымъ соусомъ (см. № 126).

На 1 фунтъ картофеля берутъ 4 желтка и 2 чайныя ложки картофельной муки.

132. Рись по итальянски. Промывъ хорошенько в холодной водѣ чашку итальянскаго рису, переложить в кастрюлю, влить 2 чашки мясного бульона, $\frac{1}{4}$ чашки протертыхъ помидоръ, прибавить соли, перцу по вкусу и поставить кипѣть на медленномъ

огнѣ, помѣшивая, чтобъ не пригорѣлъ. Въ это время стушить въ ложкѣ хорошо разогрѣтаго масла, $\frac{1}{4}$ тонко нарязанной луковицы и когда рисъ загустѣетъ, влить въ него масло съ тушенымъ лукомъ и, вымѣшавъ хорошенъко, поставить на край плиты кипѣть до готовности. Къ нему подаютъ сыръ пармезанъ.

Отдѣлъ VI.

Холодные закуски

133. **Щука по марсельски.** Очистивъ и обмывъ щуку, послать хорошенъко со всѣхъ сторонъ и положить въ чашку на 3 дня. Въ день приготовления подвѣсить ее сначала на 3 часа, чтобъ немного обсохла, а затѣмъ опустить въ кипятокъ и варить до готовности, прибавивъ лавроваго листу и нѣсколько зеренъ англійскаго перцу. Когда рыба готова вынуть на блюдо, дать ей немного остыть и отдѣлить слоями отъ костей. Тогда разогрѣть въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, обрумянить въ немъ чайную ложечку муки, опустить сюда же отдѣленную отъ костей рыбу, прибавить 1—2 зубочка растертаго чесноку, перцу и поставить тушить на медленномъ огнѣ. Если покажется слишкомъ сухо, можно подлить $\frac{1}{2}$ чашки воды или мясного бульону и тушить, пока весь бульонъ выкипитъ.

Приготовленную такимъ образомъ рыбу ѣдятъ холодную съ лимоннымъ сокомъ.

134. **Коропъ маринованный.** Разрѣзавъ на небольшіе куски очищеннаго коропа, обсушить полотенцемъ, посыпать солью, перцемъ, мукой и обжарить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ. Въ это же время стушить побольше шинкованнаго луку и когла рыба и лукъ остынутъ, сложить рыбу въ банку, перекладывая каждый рядъ лукомъ. Затѣмъ вскипятить уксусъ пополамъ съ водой, прибавивъ соли, лавроваго листу и нѣсколько зеренъ чернаго и англійскаго перцу. Когда остынетъ залить имъ рыбу.

Вмѣсто воды лучше прибавлять къ уксусу рыбный бульонъ, отваривъ голову и хвостъ коропа.

135. **Маринованная скумбрія или бычки.** Очистивъ и выштрошивъ рыбу, обмыть ее, обсушить чистымъ полотенцемъ, посыпать солью, перцемъ и поджарить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ маслѣ. Затѣмъ приготовить слѣдующій маринадъ: стушить въ прованскомъ маслѣ тонко нашинкованные корешки: моркови, сельдерея, петрушки, а также лукъ и, когда достаточно мягко, отодвинуть немного въ сторонку и тутъ же обрумянить ложечку муки. Тогда развести все помидорнымъ сокомъ, прибавить уксусу по вкусу, немного сахару, соли, перцу про того и англійскаго, лавроваго листу и снять съ огня, чтобъ остыло. Послѣ этого складываютъ остывшую жареную рыбу въ салатникъ, перекладывая каждый рядъ маринадомъ.

136. **Форшмакъ изъ селедки.** Очистивъ отъ костей селедки, изрубить, прибавить смоченную въ молокѣ мякоть франзоли (на 1 селедку достаточно мякоти съ $\frac{1}{4}$ франзоли), немного рубленой зеленой петрушки $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, перцу, смѣшать хорошенько, прибавивъ прованскаго масла и уксусу по вкусу.

Если селедка попадается слишкомъ соленая ее слѣдуетъ сначала вымочить въ молокѣ.

137. **Фаршированные синіе баклажаны.** Разрѣзавъ баклажаны на половинки, сдѣлать на каждой изъ нихъ надрѣзы, присолить. Затѣмъ, изрубить шпинатъ, листья сельдерея, петрушки, укропа и стушить въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ маслѣ. Тогда выжать просолившіяся половинки баклажанъ, нафаршировать ихъ этимъ фаршемъ, сложить въ кастрюлю, залить прованскимъ масломъ и тушить подъ крышкой на медленномъ огнѣ до готовности. Готовые баклажаны выкладываютъ въ салатникъ и когда остынутъ поливаютъ уксусомъ.

138. **Синіе баклажаны по гречески.** (Амамбальди). Взять 5 штукъ синихъ баклажанъ, сдѣлать на каждомъ накрестъ два продольныхъ надрѣза, присолить хорошенько и положить подъ прессъ на $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего минутъ на 5 положить въ холодную воду. Въ это же время изрубить 5—6 луковицъ, стушить въ прованскомъ маслѣ, нафаршировать имъ вынутые изъ воды баклажаны и, сложивъ въ одинъ рядъ въ кастрюлю, залить стаканомъ протертыхъ свѣжихъ

помидоръ, 2—3 ложками прованскаго масла и тушить подъ крышкой до готовности.

139. **Икра изъ синихъ баклажанъ.** Испечь въ духовой синіе баклажаны, чтобъ легко можно было выскоблить всю середину. Затѣмъ изрубить ее, прибавить мелко изрубленнаго луку, зеленой рубленой петрушки, соли, перцу по вкусу. Смѣшавъ все хорошенько, приправить прованскимъ масломъ и уксусомъ по вкусу. Кто любитъ, можно прибавить рубленый анчоусъ или селедку.

140. **Паштетъ изъ зайца.** Для паштета берутъ заднюю часть зайца, обжариваютъ ее немного въ коровьемъ маслѣ и затѣмъ отдѣляютъ мясо отъ костей. Кости заливаютъ мяснымъ бульономъ и ставятъ варить, прибавивъ 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ корешка сельдерея, 1 корешокъ петрушки, 2 лавровыхъ листика и, если есть, можно положить сюда же 1 телячью ножку или даже телячью кость, чтобъ бульонъ получилъ нѣкоторую клейкость. Мясо же вмѣстѣ съ свѣжимъ свинымъ саломъ пропустить черезъ мясорѣзку (на 2 фунта мяса достаточно 1 фунтъ свиного сала), посыпать солью, перцемъ простымъ и англійскимъ, прибавить бульону, въ которомъ варились кости, чтобъ смѣсь получилась густоты пюре и, смѣшавъ хорошенько, сложить въ кастрюлю, обложенную тѣстомъ накрыть сверху такимъ же коржомъ и печь въ духовой до готовности, чтобъ тѣсто хорошо зарумянилось. Паштетъ вынимаютъ изъ кастрюли на

другой день, чтобъ совершенно остыль, а потому его не слѣдуетъ печь въ мѣдной кастрюлѣ.

141. Тѣсто для паштета. Растереть ложку масла, прибавить 1 яйцо, немного воды, ложечку соли и муки столько, чтобъ замѣсить не крутое тѣсто, которое раскатываютъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины.

142. Паштетъ изъ свиной печени. Отваривъ свинную печень, пропустить черезъ мясорѣзку вмѣстѣ съ свѣжимъ свинымъ саломъ, котораго берутъ въ равномъ количествѣ съ печенкой. Затѣмъ стушить $\frac{1}{2}$ луковицы въ двухъ ложкахъ смальца и смальць этотъ сцѣдить въ пропущенную чрезъ мясорѣзку печенку, прибавивъ еще въ нее немного грибного бульону, соли, перцу простого и англійскаго. Смѣшавъ хорошенько всю массу, которая должна быть густоты шпоре, сложить въ кастрюлю, обложенную тѣстомъ, саломъ или просто свинымъ салникомъ.

143. Паштетъ изъ гусиной печени. Обмывъ гусиную печень, пропустить со свѣжимъ свинымъ саломъ черезъ мясорѣзку (на 1 гусиную печеньку достаточно $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала и можно еще прибавить внутренній гусиный жиръ). Затѣмъ прибавить сюда же 2—3 отваренныхъ и также пропущенныхъ черезъ мясорѣзку бѣлыхъ грибовъ или итальянскихъ шампиньоновъ, соли, перцу простого и англійскаго, смѣшать все хорошенько, сложить въ эмалированную кастрюлю и, поставивъ ее въ большую

съ кипяткомъ, варить 2 часа подъ крышкой. Выкладываютъ паштетъ когда совсемъ остынетъ, опустивъ кастрюлю на минуту въ кипятокъ.

144. Сальтисонъ изъ свиной головы. (Fromage de cochon). Опаривъ и очистивъ свиную голову, разрубить на части, сложить въ кастрюлю, залить совершенно водой, посолить и поставить на огонь. Когда закипитъ, снять пѣну, опустить сюда же 1 печеную луковицу, 2—3 корешка моркови, 1 корешокъ петрушки, $\frac{1}{2}$ корешка сельдерея, лавроваго листа 2—3 штуки, зеренъ 10 англійскаго перца и варить подъ крышкой, пока разварится. Тогда вынуть на блюдо и отдѣлить отъ костей всю кожу и лучшіе куски, порѣзать небольшими квадратиками, прибавить соли, перцу простого и англійскаго, и кто любитъ и зубочка 2 растертаго чесноку. Затѣмъ, смочивъ салфетку холодной водой, положить на нее сначала 5—6 кружочковъ лимона безъ косточекъ, а сверхъ нихъ очищенный языкъ, мозгъ и всю нарѣзанную массу. Соединивъ всѣ четыре угла салфетки, связать и положить подъ прессъ до слѣдующаго дня. Кто любитъ можно прибавить въ сальтисонъ очищенныя фисташки.

145. Кровяныя колбасы. Смѣшать 6 стакановъ свиной крови съ 2 стаканами горячихъ сливокъ и 2 стаканами растопленнаго внутренняго горячаго свиного сала, прибавивъ соли, чернаго и англійскаго перца по 1 чайной ложкѣ и отвареннаго свиного сала, нарѣзаннаго кусочками. Начинивъ кишки, ва-

рить 15—20 минутъ. Готовность опредѣляется, если при уколѣ не выступаетъ кровь. Вынимая, обмываютъ и кладутъ подъ легкой прессъ.

146. Колбасы печеночныя. Пропустить черезъ мясорѣзку свинную печенку и свѣжее свинное сало, вѣсъ котораго должнъ равняться вѣсу печенки. Смѣшавъ хорошенько, прибавить отвареннаго свѣжаго свиного сала, нарѣзаннаго кусочками, соли, перцу, чернаго и англійскаго. Прежде чѣмъ начинать колбасы можно поджарить немного этой смѣси чтобъ попробовать достаточно-ли соли и перцу. Не слѣдуетъ наполнять кишки туго, чтобъ не полопались, а варить слѣдуетъ въ кипяткѣ въ продолженіи 20 минутъ. Когда колбасы готовы, т. е. когда прокалывая ихъ, кровь не покажется, обмываютъ въ холодной водѣ и кладутъ подъ легкой прессъ, чтобъ, въ случаѣ если колбасы слабо набиты, не были бы рассыпчаты.

147. Шпигованная говядина. Для этого лучше всего взять толстый огузокъ отъ свѣска. Побивъ его хорошенько со всѣхъ сторонъ нашпиговать свѣжимъ свинымъ саломъ, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ двумя заранѣе очищенными телячьими ножками. Опустить сюда же 1 корешокъ моркови, $\frac{1}{2}$ корешка сельдерея, 1 корешокъ петрушки, 1 луковичу, кусочекъ прасу, прибавить также лавроваго листа 5—6 штукъ, соли, перцу простого и англійскаго, рюмку водки и, заливъ совершенно водой, поставить сначала на большой огонь, а когда закипитъ, снять пѣну

и поставить варить на медленный огонь часа на 4, пока мясо станетъ совершенно мягкимъ. Затѣмъ вынуть мясо на блюдо, а бульонъ процедить сквозь салфетку въ салатникъ, и когда остынетъ снять съ него весь жиръ.

Говядина эта подается нарѣзанная тонкими ломтиками, на которые накладывается остывшее желе.

148. Домашній сыръ. Смѣшавъ вмѣстѣ: 1 чашку густой сметаны, 1 чашку сливокъ, 1 чашку густого кислаго молока и 4 чашки свѣжаго молока, влить въ горшокъ, поставить не въ очень горячую печь или духовую и дать постоять пока отдѣлится сыворотка. Тогда вынуть, дать остыть, посолить по вкусу, смѣшать, вылить въ салфетку и связавъ повѣсить, чтобъ стекла вся сыворотка, а затѣмъ положить подъ прессъ.

149. Сыръ Жерве. Взять 2 стакана свѣжихъ густыхъ сливокъ, посолить немного, выложить въ салфеточку, завязать, опустить въ вырытую въ сухой землѣ яму въ $\frac{1}{2}$ аршина глубины и до верху засыпать рыхлой землей. Черезъ 24 часа сыръ готовъ. Выкопавъ, его выкладываютъ изъ салфетки на тарелку.

150. Творогъ съ тминомъ. Протеревъ на сито 1 фунтъ свѣжаго творогу, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго масла, ложку сметаны, соли по вкусу и 1 чайную ложечку тмину. Смѣшавъ все хорошенько, выложить въ мокрую салфетку, связать и положить

подъ самый легкій прессъ. Передъ подачей выкладываютъ цѣлымъ кускомъ на тарелку.

Отдѣлъ VII.

Подливы къ отварной говядинѣ.

151. **Кислосладкая подлива.** Стушить въ ложкѣ масла 1 шинкованную луковицу, всыпать затѣмъ ложку муки, зарумянить, развести стаканомъ бульона, вливая понемногу и все помѣшивая. Тогда прибавить соли, перцу по вкусу, $1\frac{1}{2}$ ложки уксусу, ложку кишмишу, ложку пережженного сахару и дать покипѣть на медленномъ огнѣ.

Вмѣсто кишмишу можно положить ложечку капарцевъ или тонко наръзанный соленый огурецъ. Сахару тогда совсѣмъ не кладутъ, а если и кладутъ, то гораздо меньше.

152. **Горчицная подлива.** Разогрѣвъ $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшать съ нимъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ сметаны и бульономъ въ такомъ количествѣ, чтобъ подлива получилась желаемой густоты. Тогда прибавить соли, перцу по вкусу, ложечку домашней горчицы и разъ прокипятить.

153. **Грибная подлива.** Отварить 4 бѣлыхъ сушихъ гриба; затѣмъ въ ложкѣ хорошо разогрѣтаго

масла поджарить ложку муки, развести грибнымъ бульономъ, прибавить соли, перцу по вкусу, тонко наръзанные отваренные грибы, а передъ подачей заправить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны и дать разъ вскипѣть.

154. **Подлива изъ свѣжихъ шампиньоновъ.** Очистить и обмыть въ холодной водѣ шампиньоны, наръзать ломтиками и стушить въ ложкѣ хорошо разогрѣтаго масла, тогда зарумянить тутъ же ложку муки, развести бульономъ и дать покипѣть на медленномъ огнѣ. Передъ подачей заправляютъ сметаной.

155. **Бѣлая подлива съ укропомъ.** Разогрѣвъ хорошенько ложку масла, всыпать ложку муки, смѣшать, развести 1 стак. бульона, проварить, прибавить соли, ложку мелко изрубленного зеленого укропу и дать разъ закипѣть. Передъ подачей заправить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

156. **Горячая хрѣнная подлива.** Разогрѣвъ ложку масла, смѣшать съ ложкой муки, развести стаканомъ бульона, посолить и дать покипѣть. Передъ подачей всыпать 2 ложки тертаго хрѣну и 2 ложки сметаны, но ужъ болѣе не кипятить.

157. **Холодная хрѣнная подлива.** Стеревъ нужное количество хрѣну, полить его уксусомъ, присолить и развести по вкусу свѣжей сметаной.

158. **Подлива изъ помидоръ.** Отваривъ 1 десятокъ свѣжихъ помидоръ въ 1 стак. воды, протереть на сито. Затѣмъ поджарить въ хорошо разогрѣтомъ

маслѣ 1 нашинкованную луковицу, всыпать сюда же ложку муки, зарумянить, развести по вкусу протертыми помидорами и $\frac{1}{2}$ стакана бульону, прибавить соли, перцу, а кто желаетъ и $\frac{1}{2}$ ложки сахару.

159. Помидорная подлива на прованскомъ маслѣ.
Разогрѣвъ хорошо ложку прованскаго масла, обрумянить въ немъ чайную ложечку муки, развести отваренными, свѣжими, протертыми помидорами, прибавить соли, перцу по вкусу, ложку рубленной зеленой петрушки и дать покипѣть на медленномъ огнѣ. Если соусъ покажется кислымъ, можно прибавить мясного бульону.

Отдѣлъ VIII.

Мучныя блюда.

160. Кислое тѣсто для пироговъ. Прежде всего приготовить опару слѣдующимъ образомъ: всыпавъ въ макотру 1 стак. муки и чайную ложечку сахару, развести въ стаканѣ теплаго молока сухихъ дрожжей на 5 коп. и, вливая ихъ понемногу въ макотру съ мукой, хорошенько вымѣшивать, чтобъ не было комковъ, тогда накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо подойдетъ, вбить 2 яйца, посолить, влить $\frac{1}{2}$ стак. распущеннаго чуть теплаго масла и мѣсить, прибавляя понемногу муки, чтобъ получилось не крутое тѣсто. Мѣсить же слѣдуетъ

до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ отставать отъ рукъ и макотры. Затѣмъ опять поставить въ теплое мѣсто, и какъ только станетъ подходить, выдѣлывать пирожки, складывая на желѣзный листъ, чтобъ хорошо подошли. Тогда смазать ихъ яйцомъ и печь въ духовой или въ русской печи.

161. Слоеное тѣсто. Это тѣсто выдѣлываютъ въ холодномъ мѣстѣ и готовится оно слѣдующимъ образомъ: взбивъ 3 яйца съ $1\frac{1}{2}$ чашкой молока, прибавить чайную ложку соли, а муки столько, чтобъ замѣсить мягкое тѣсто, но которое можно было бы раскатать. Вымѣсивъ его хорошенько раздѣлить на двѣ равныя булочки, если желаютъ дѣлать одинъ большой пирогъ. Тогда взять одну булочку, раскатать коржъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, покрыть половину этого коржа слоемъ свѣжаго масла, тоже толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, накрыть другой половиной, сложить вдвое, а затѣмъ вдвое и раскатать опять коржъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, тогда опять сложить коржъ вдвое, затѣмъ вдвое и опять вдвое. Послѣ этого раскатывается въ послѣдній разъ какой угодно толщины. Также самое продѣлываютъ и съ другой булочкой. Тогда кладутъ одинъ коржъ на сковородку, покрываютъ его какимъ угодно фаршемъ, накладываютъ сверху другой коржъ и смазавъ яйцомъ пекутъ въ очень горячей духовой или печи, чтобъ его сразу охватило жаромъ.

162. Слоеное тѣсто попроче. Замѣсить тѣсто изъ 2-хъ стакановъ муки и $\frac{1}{2}$ стакана соленой воды,

раскатать коржъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины. Затѣмъ вымыть въ холодной водѣ $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, выжать въ салфеткѣ, чтобъ не было воды, положить на раскатанный коржъ лепешку масла, меньше круга тѣста, накрыть масло краями тѣста, раскатывать посыпая мукой. Когда опять получится большой коржъ, сложить его въ четверо и опять раскатывать и такъ до 6-ти разъ. Затѣмъ выдѣлываютъ и сейчасъ пекутъ. Тѣсто это выдѣлываютъ въ холодномъ мѣстѣ.

163. Тѣсто для пироговъ на содѣ. Растереть 1 фунтъ муки съ $\frac{1}{2}$ фунта масла, чтобъ получилась разсыпчатая мука, похожая на манную крупу. Затѣмъ развести чайную ложку соды въ чашкѣ тепловатаго молока, полить этимъ молокомъ стертую съ масломъ муку, смѣшать, чтобъ образовалось тѣсто, но не мѣсить его долго. Раскатавъ, выдѣлываютъ пирожки, смазываютъ яйцомъ, кладутъ на тепловатый желѣзный листъ и сейчасъ пекутъ въ горячей духовой.

164. Постная кулебяка съ рыбой. Приготовить постное тѣсто слѣдующимъ образомъ: всыпать въ макотру 1 стак. муки и чайную ложечку сахару, а въ стаканѣ теплой воды развести сухихъ дрожжей на 5 коп. и вливая ихъ понемногу въ макотру съ мукой, хорошенько вымѣшивать, чтобъ не было комковъ, тогда накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо подойдетъ, посолить, влить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. постнаго масла и мѣсить, прибавляя понемногу муки, чтобъ получилось не крутое тѣсто. Мѣсить же слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто ста-

нетъ отставать отъ рукъ и макотры. Затѣмъ опять поставить тѣсто въ теплое мѣсто и, какъ только станетъ подходить, выдѣлывать, т. е. раздѣлить тѣсто пополамъ, раскатать сначала одну половину тѣста, положить ее на смазанный постнымъ масломъ листъ, а на тѣсто ровнымъ слоемъ положить приготовленный заранѣе фаршъ, на него куски обжаренной рыбы, а сверху нея еще слой фаршу. Затѣмъ раскатать другую половину тѣста, покрыть имъ послѣдній слой фарша, залѣпить края и дать еще подойти. Когда пирогъ хорошо подойдетъ, смазать постнымъ масломъ и печь въ духовой или въ русской печи.

Фаршъ къ кулебякѣ готовится изъ отвареннаго въ соленомъ кипяткѣ рису и рубленыхъ отваренныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, прибавивъ еще пережареннаго въ постномъ маслѣ луку, соли и перцу по вкусу.

165. Мясной фаршъ для пироговъ. Рубленное вареное или жареное мясо смѣшать съ пережареннымъ лукомъ, прибавить, кто любитъ, рубленныхъ крутыхъ яицъ и отваренный въ соленой водѣ рисъ, въ который слѣдуетъ прибавить немного масла, чтобъ не клеился. Если выдѣлываютъ одинъ большой пирогъ можно положить только рисъ, яйца, а сверху куски жаренной курицы или рыбы.

166. Фаршъ изъ свѣжей капусты. Нашинковавъ капусту, стушить ее въ маслѣ до мягкости, приба-

вить затѣмъ тушеного луку, рубленныхъ крутыхъ яицъ, соли и перцу по вкусу.

167. **Пшонная бабка къ борщу.** Сварить ишено на молокѣ и, когда остынетъ, прибавить ложку масла, 2 желтка, 2 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, вымѣшать хорошенько и печь въ духовой.

168. **Колдуны.** Тѣсто для колдуновъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: на 1 фунтъ пшеничной муки берутъ 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды и чайную ложечку соли. Замѣсивъ довольно крутое тѣсто, раскатать потоньше, но чтобъ не прорывалось. Затѣмъ накладывать рядами шарики фарша, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ, но чтобъ не вышло наружу и вырѣзавъ рѣзцомъ колдуны въ видѣ полумѣсяца или круглые—рюмочкой. Слѣпивъ хорошенько края, опустить въ соленый кипятокъ, варить до готовности, приблизительно $\frac{1}{4}$ часа. Фаршъ для колдуновъ готовится изъ филейной части и почечного жиру. Того и другого берутъ по равной части, кто же любитъ пожирнѣй, можно больше прибавить почечного жиру. Сырую филейную часть и почечный жиръ слѣдуетъ изрубить помельче, прибавить соли и перцу простого и англійскаго, 1 изрубленную, поджаренную въ маслѣ луковицу, немного жирнаго бульону; кто любитъ, можно прибавить и $\frac{1}{2}$ ложечки просѣяннаго майорана. Смѣшавъ хорошенько, выдѣлывать колдуны.

169. **Италіанскіе вареники.** (Равіоли) Тѣсто для равіоли замѣшивается на водѣ, какъ можно мягче съ прибавленіемъ немного соли. Фаршъ же приготовляютъ слѣд.: взять мясо съ 1 изжареннаго цыпленка, такое же количество жареной телятины, $\frac{1}{4}$ жаренаго воловьего мозгу, немного ris de veau (телячьи молоки), $\frac{1}{2}$ тушеной въ маслѣ луковицы и ложку ужъ опареннаго, изрубленнаго и стуженнаго въ маслѣ шпинату. Затѣмъ пропустить все это 2 раза черезъ мясорѣзку, прибавить соли, перцу по вкусу и 3 ложки тертаго сыру пармезану. Тогда смѣшать все хорошенько и если покажется недостаточно сочнымъ прибавить 1 ложку распущеннаго свѣжаго масла. Выдѣлываютъ равіоли такъ же, какъ и колдуны, вырѣзывая тѣсто рюмочкой или специально приспособленной для этого качалкой. Отвариваютъ равіоли въ соленомъ кипяткѣ и осторожно вынимаютъ шумовкой. Къ столу подаютъ съ распущеннымъ свѣжимъ масломъ и тертымъ пармезаномъ или поливаютъ процѣженнымъ сокомъ изъ Estouffade (см. № 34).

170. **Вареники съ мясомъ.** Тѣсто для варениковъ приготовляютъ мягче, чѣмъ для колдуновъ: на 1 ф. пшеничной муки 1—2 яйца, стаканъ воды, чайную ложечку соли. Замѣсивъ хорошенько, раскатываютъ потоньше и выдѣлываютъ вареники.

Фаршъ приготовляютъ изъ варенаго мяса, а еще лучше изъ жаренаго фили. Изрубивъ хорошенько мясо, прибавляютъ 1 шинкованную тушеную въ маслѣ луковицу, соли и перцу по вкусу. Если фаршъ по-

кажется сухъ, прибавляютъ 1—2 ложки бульону. Когда вареники сварены и отцѣжены, обливаютъ ихъ масломъ съ греночками. Разогрѣвъ до красна $\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла, опускаютъ въ него нарѣзанные квадратиками кусочки бѣлаго хлѣба, обжариваютъ, прибавляютъ еще ложку разогрѣтаго масла и обливаютъ вареники.

171. Вареники съ творогомъ. Тѣсто то-же, что и для варениковъ съ мясомъ. Творогъ же лучше всего брать самый свѣжій. Размявъ его хорошенько или протеревъ сквозь сито, прибавить 2 желтка (на 1 фунтъ творогу), соли по вкусу и если творогъ недостаточно жирный, то и ложку свѣжаго масла. Затѣмъ, смѣшавъ хорошенько, выдѣлываютъ вареники. Отцѣженные вареники поливаютъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ и ѣдятъ со сметаной.

172. Лѣнныя вареники. Протеревъ на сито 1 ф. свѣжаго творогу, прибавить 3 яйца, соли по вкусу и $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки. Смѣшавъ хорошенько, выдѣлываютъ лѣнныя вареники на доскѣ, посыпаютъ пшеничной мукой и сейчасъ же отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ. Отцѣдивъ, поливаютъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ и ѣдятъ со сметаной.

173. Вареники съ кислой капустой. Приготовленіе см. № 170. Капусту же кислую сполоснуть въ холодной водѣ, переложить затѣмъ въ кастрюлю, прибавивъ ложку масла или смальца, 1 шинкован-

ную луковицу, перцу по вкусу и тушить подъ крышкой до готовности, помѣшивая отъ времени до времени, чтобъ не пригорѣла. Желаящіе приготовить постныя вареники, въ тѣсто не кладутъ яицъ, и капусту тушатъ въ постномъ маслѣ.

174. Вареники съ вишнями. Тѣсто какъ сказано въ № 170. Выдѣлываютъ ихъ изъ сырыхъ вишенъ, изъ которыхъ заранее вынимаютъ косточки, обсыпаютъ сахаромъ и оставляютъ такъ нѣкоторое время. Затѣмъ сокъ сцѣживаютъ и выдѣлываютъ вареники. Сваренные и отцѣженные вареники обливаютъ вишневымъ сокомъ и ѣдятъ со сметаной, посыпая сахаромъ. Кто желаетъ эти же вареники можно приготовить постныя, тогда тѣсто готовятъ безъ яицъ и къ столу подаютъ безъ сметаны.

175. Чешскія галушки со сливами. (Кнедли). Тѣсто для этихъ галушекъ готовится слѣдующимъ образомъ: растеревъ до гладкости $\frac{1}{2}$ столовой ложки свѣжаго масла, вбить по одному 2 желтка и цѣльное яйцо подливая понемногу $\frac{1}{3}$ стакана теплова-таго молока. Затѣмъ, все продолжая тереть подсыпать столько муки, чтобъ можно было замѣсить мягкое тѣсто. Тогда берутъ кусочекъ тѣста, величиной въ грецкій орѣхъ, расплющиваютъ его потоньше на ладони и заворачиваютъ въ него заранее вымытыя и обсушенныя бессарабскія сливы. На такую пропорцію тѣста, берутъ 2 $\frac{1}{2}$ фунта сливъ. Выдѣлавъ галушки, отвариваютъ ихъ, какъ обыкновенно въ кипяткѣ, а отцѣдивъ, поливаютъ свѣжимъ разогрѣ-

тымъ до красна масломъ, въ которое прибавляютъ еще третій сахаръ. Къ столу подаютъ мелкій сахаръ.

176. Галушки съ яблоками. Разбить 1 желтокъ, прибавить $\frac{3}{4}$ стакана воды, посолить и всыпать столько муки, чтобъ получилось довольно мягкое тѣсто, которое почти не слѣдуетъ мѣсить. Раскатываютъ его толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, разрѣзаютъ на квадраты, въ которые можно было бы завернуть и задръпать яблоко. Яблоки берутъ кислосладкія, очищаютъ отъ кожицы, высверливаютъ сердцевину и вкалываютъ въ каждое яблоко по 2 гвоздичка. Варятъ ихъ подъ крышкой, опустивъ въ кипятокъ, пока поспѣютъ яблоки. Отцѣдивъ, дѣлаютъ въ каждой галушки небольшое отверстіе куда вкладываютъ по $\frac{1}{2}$ чайной ложки свѣжаго масла и столько же мелкаго сахара.

177. Блины манные. Въ 11 часовъ вечера всыпать въ макотру 1 фунтъ манной крупы, заварить 3 стаканами кипятку и вымѣшать хорошенько. Когда чуть теплое, влить 1 стаканъ дрожжей, смѣшать хорошенько и поставить до утра въ теплое мѣсто. Утромъ, когда подойдетъ, вбить 10 желтковъ, пѣну 10 бѣлковъ и столько пшеничной муки, чтобъ получилось довольно густое тѣсто. За часъ до печенья блиновъ, разбавляютъ тѣсто тепленькимъ молокомъ.

178. Блины гречневые. Всыпать въ макотру 4 стакана пшеничной муки и 2 ст. гречневой, раз-

вести 4 стаканами тепловаго молока, чтобъ не было комковъ, вбить 6 желтковъ, прибавить 6 лотовъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 ст. тепловаго молока и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, прибавить 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, чайную ложечку соли и сейчасъ печь.

179. Плацынды. Замѣсивъ на водѣ не очень крутое тѣсто, выдѣлать изъ него булочки величиною въ яйцо. Тогда каждую булочку раскатать, смазать растопленнымъ масломъ, пополамъ съ смальцемъ, сложить вдвое, потомъ опять смазать и опять сложить и такъ до четырехъ разъ. Затѣмъ ставятъ на $\frac{1}{2}$ часа на ледъ, послѣ чего раскатываютъ, фаршируютъ кабакомъ, мясомъ или яблоками, заворачиваютъ всѣ 4 стороны и чуть раскатываютъ. Пекутъ въ духовой. Фаршъ изъ кабака готовятъ слѣдующемъ образомъ: очищенный сырой кабакъ шинкуютъ и тушатъ въ маслѣ подъ крышкой и когда станетъ мягкимъ прибавляютъ сахару по вкусу.

180. Чешскія клецки. Изрѣзавъ на мелкія гречки $\frac{1}{2}$ черствой франзоли, поджарить вмѣстѣ съ нарѣзанными такими же кусочками свѣжаго свиного сала. Въ это же время приготовить слѣдующее тѣсто: разбить 3—4 яйца, влить стаканъ молока, посолить и всыпать столько муки, чтобъ получить довольно густое тѣсто. Затѣмъ, выбивъ его какъ можно лучше ложкой, вымѣшать въ него гречочки поджаренныя съ саломъ, бросить довольно большія клецки въ соленый кипятокъ. Когда вскипитъ раза

2—3, съѣдить, а, выкладывая на блюдо, разрѣзать каждую клетку пополамъ и облить распущеннымъ свѣжимъ масломъ съ тертымъ сухаремъ.

181. Отваренные макароны съ шампиньонами.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ 1 фунтъ макаронъ вмѣстѣ съ ложкой итальянскихъ сухихъ шампиньоновъ, причемъ воды должно быть небольшое количество, чтобъ къ тому времени какъ макароны и шампиньоны поспѣютъ, почти вся вода выкипѣла. Тогда опускаютъ сюда ложку свѣжаго масла, 3 ложки сметаны и даютъ еще немного покипѣть на медленномъ огнѣ.

182. Венгерскія галушки съ грибами. Отварить 3—4 бѣлыхъ сухихъ гриба. Въ это же время приготовить слѣдующее тѣсто: на 2 стакана муки взять 2 яйца, размѣшать, посолить и понемногу прибавлять воды, чтобъ получилось мягкое тѣсто. Выбывъ его хорошенько, бросаютъ ложкой галушечки въ соленый кипятокъ. Когда галушки сварятся ихъ отцѣживаютъ, выкладываютъ на блюдо, обсыпаютъ мелкоизрубленными отваренными грибами, обливаютъ распущеннымъ свѣжимъ масломъ и сейчасъ же подаютъ.

Отдѣлъ IX.

Сладкія.

183. Пудингъ лимонный. Сварить въ водѣ лимонъ до мягкости, чтобъ легко можно было проколоть соломинкой и протереть на сито. Затѣмъ стереть пять желтковъ съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару, прибавить протертый лимонъ, 5 чайныхъ ложекъ просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей и 5 взбитыхъ бѣлковъ. Смѣшавъ все хорошенько, выложить въ форму, смазанную свѣжимъ масломъ и печь въ духовой.

184. Пудингъ изъ саго. Просѣять $\frac{1}{2}$ фунта бѣлаго саго, чтобъ не оставалось въ немъ муки, обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду, вторично обдать кипяткомъ, опять слить и наконецъ обдать холодной водой, сливъ которую, всыпать въ кастрюлю, залить 3-мя стаканами холоднаго молока и дать закипѣть. Тогда опустить сюда $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла и варить пока загустѣетъ. Затѣмъ слегка остудить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахару, прибавить 1—2 штуки толченаго горькаго миндаля, немного апельсиновой цедры, чайную ложечку рому, 3 желтка, 3 взбитыхъ бѣлка и смѣшать хорошенько. Если покажется густо, прибавить немного молока. Тогда выложить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ, закрыть, поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить около часу. Передъ подачей выкладываютъ пудингъ изъ формы и обливаютъ сабаіономъ.

Сабаіонъ приготавлиють такъ: растеревъ добѣла 6 желтковъ съ 6 ложками сахара, прибавить немного лимонной цедры и стаканъ бѣлаго вина, если слабое, а если крѣпкое, то пополамъ съ водой. Затѣмъ размѣшать хорошенъко, поставить на плитку и бить, не переставая, вѣнничкомъ или помѣшивать ложкой, сперва на маломъ огнѣ, а потомъ, какъ сабаіонъ начнетъ подниматься, ставятъ кастрюлю на сильнѣйшій огонь. Когда же онъ весь обратится въ пѣну, снимаютъ съ огня, обливають пудингъ и сейчасъ же подаютъ

185. Пудингъ изъ саго съ яблоками. Обдаютъ саго кипяткомъ и холодной водой, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Затѣмъ варятъ, заливъ 3 стаканами холоднаго молока. Въ это же время очистить 5 яблокъ, разрѣзать на 4 части, вынуть сѣмечки, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ стакана вишневаго, розоваго или какого либо другаго сироу и тушить, чтобъ яблоки поспѣли. Отваренное же саго немного остудить, прибавить въ него $\frac{1}{4}$ стакана сахара, лимонной цедры для вкуса, ложечку рому, 5 взбитыхъ бѣлковъ и сложить рядами въ форму, перекладывая каждый рядъ яблоками и посыпая сахаромъ. Пекуть въ духовой.

186. Пудингъ изъ франзоли. Срѣзавъ корочку съ 2-хъ черствыхъ франзолъ, порѣзать ломтиками и залить горячимъ молокомъ. Когда булка хорошо размокнетъ, протереть на сито, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ фунта изюму и пѣну изъ 2-хъ

бѣлковъ. Смѣшавъ все хорошенъко выложить въ форму, смазанную свѣжимъ масломъ, закрыть, поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить до готовности. Передъ подачей выкладываютъ на блюдо и обливають сабаіономъ. (См. № 184).

187. Пудингъ изъ франзоли съ орѣхами. Протеревъ на сито 2 размоченныя въ молокѣ франзоли, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сахара, ложку свѣжаго масла, 1 фунтъ толченыхъ грецкихъ орѣховъ, 5 желтковъ и 10 взбитыхъ бѣлковъ. Смѣшавъ хорошенъко всю эту массу, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сахаремъ и печь въ духовой или варить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Передъ самой подачей приготавлиють сабаіонъ, какъ сказано въ № 184 и обливають пудингъ.

188. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба на однихъ бѣлкахъ. Обрѣзавъ корочку съ черствой франзоли, нарѣзать ее ломтиками, залить 3-мя стаканами кипяченнаго молока. Когда размокнетъ протереть на сито, прибавить $\frac{3}{4}$ стакана сахара, цедру съ 1 лимонз, 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенъко, положить въ форму или кастрюлю, смазанную свѣжимъ масломъ и обсыпанную сахаремъ, и вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Передъ подачей, выложивъ пудингъ изъ формы, обливають сабаіономъ или шоколаднымъ соусомъ, который приготавлиють такъ: растеревъ добѣла два желтка съ 2 ложками сахара, всыпать $\frac{1}{3}$ плитки стертаго шеколаду, развести все 2 стаканами вски-

пиченаго, слегка остывшаго молока, вылить въ кастрюлю и поставить на плиту, бить пока погустѣетъ, но не кипятить.

189. Пудингъ изъ тертыхъ ржаныхъ сухарей. Испечь 12 большихъ яблокъ, снять кожицу, протереть на сито, прибавить три горсти просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, сахару по вкусу, немного просѣянаго кардамону или корицы, 18 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать хорошенько, выложить въ смазанную масломъ форму и печь $\frac{1}{2}$ часа въ горячей духовой или печи.

190. Шарлота изъ яблокъ. Срѣзавъ корочку съ черствой фразоли, разрѣзать на ломтики, смочить ихъ хорошенько взбитымъ съ молокомъ яйцомъ, смазать каждый ломтикъ съ обѣихъ сторонъ свѣжимъ масломъ и выложить ими дно и бока кастрюли, а середину наполнить очищенными, тонко нашинкованными яблоками, пересыпанными сахаромъ и корицей, покрыть сверху остальными ломтиками фразоли и печь въ духовой, накрывъ крышкой. Когда яблоки поспѣютъ и осядутъ, можно прибавить повидло изъ яблокъ, приготовленное въ другой кастрюлѣ, чтобъ шарлота не потеряла формы, такъ какъ передъ подачей ее выворачиваютъ вверхъ дномъ на блюдо. Приготовление повидла (смот. № 200).

191. Шарлота другимъ манеромъ. Разрѣзавъ фразоль на ломтики, смочить виномъ съ сахаромъ, обсыпать корицей и обжарить съ обѣихъ сторонъ въ свѣжемъ маслѣ. Затѣмъ выложить этими грен-

ками дно и бока кастрюли, смазанной свѣжимъ масломъ, наполнить середину тонко нашинкованными яблоками, пересыпанными сахаромъ и корицей, полить рюмкой бѣлаго вина, закрыть сверху гренками и, накрывъ крышкой, печь въ духовой до готовности.

192. Вертута изъ яблокъ. Тѣсто для вертуты готовятъ тоже, что и для варениковъ. (Смот. № 170). Замѣсивъ тѣсто, оставляютъ его на $\frac{1}{4}$ часа на доскѣ, накрывъ нагрѣтой кастрюлей. Затѣмъ раскатываютъ потоньше, растягиваютъ осторожно, надъ столомъ, покрытымъ скатертью, которую предварительно посыпаютъ мукой. Тогда смазываютъ тѣсто распущеннымъ свѣжимъ масломъ, разбрасываютъ по немъ равномерно, заранее очищенные и наръзанныя квадратиками кислосладкія яблоки, прибавляютъ, кто любитъ, очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, посыпаютъ сахаромъ, мелкой истолченной корицей и, приподнявъ одинъ край скатерти, сворачиваютъ въ трубку, Затѣмъ свернувъ ее спирально и, смазавъ яйцомъ и посыпавъ сахаромъ, выкладываютъ на сковороду смазанную масломъ и пекутъ въ духовой.

Если вертуту хотятъ приготовить изъ творога, его заранее протираютъ на сито, прибавляютъ 1—2 яйца, ложку свѣжаго масла, 1—2 ложки сметаны, немного изюму, сахару, ванили или корицы для вкуса. Если же не хотятъ сладкую, то вмѣсто изюму, сахару и корицы, прибавляютъ немного соли и подаютъ къ борщу.

Можно приготовить и мясную вертуту изъ руб-

ленного вареного или жареного мяса съ прибавленіемъ шинкованнаго тушеного въ маслѣ луку, соли и перцу по вкусу. Подаютъ ее къ супу.

193. Бабка изъ манныхъ крупъ. Вскипятить три стакана молока съ $\frac{1}{2}$ стак. сахару и кусочкомъ ванили или лимонной цедры. Всыпать затѣмъ $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, дать совершенно развариться и когда загуснетъ, остудить, прибавить ложку свѣжаго масла, 3—4 желтка и столько же взбитыхъ бѣлковъ. Смѣшавъ хорошенько, выложить въ форму смазанную масломъ и обсыпанную манной крупой и печь $\frac{1}{2}$ часа въ духовой. Къ ней подаютъ какое либо варенье, сливки или мелкій сахаръ.

194. Оладьи на дрожжахъ. 8 желтковъ и 4 бѣлка смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, прибавивъ 4 ложки хорошихъ дрождей, ложку сахару, чайную ложечку соли, цедру съ 1 лимона, немного толченаго мускатнаго цвѣту; муки же столько, чтобъ получить тѣсто какъ для блиновъ. Вымѣшавъ хорошенько поставить подходить въ теплое мѣсто. Какъ хорошо подойдетъ, опять вымѣшать и печь на маслѣ.

Передъ подачей можно обмакнуть каждую оладью въ распущенное свѣжее масло и посыпать толченымъ сахаромъ смѣшаннымъ съ корицей.

195. Налисники. На стаканъ муки взять 2 желтка, немного соли, растереть, добавляя молоко, чтобъ получить тѣсто густоты сливокъ. Передъ жареніемъ прибавить два взбитыхъ бѣлка и, смѣшавъ хорошень-

ко, жарить на хорошемъ коровьемъ маслѣ. Тѣста слѣдуетъ наливать на сковороду столько, чтобъ оно тонкимъ слоемъ покрыло ее дно. Обжаривъ съ обѣихъ сторонъ смазываютъ каждый блинъ какимъ-либо повидломъ, складываютъ сначала вдвое, а затѣмъ вчетверо. До самой подачи держать ихъ подъ крышкой на пару, чтобъ не высохли.

196. Блинчики на кисломъ молокѣ. Смѣшать $1\frac{1}{2}$ стакана кислаго молока съ 1 яйцомъ, а муки прибавить столько, чтобъ получить тѣсто густоты сметаны. Смѣшавъ хорошенько, жарять на маслѣ или на смальцѣ. Къ нимъ подаютъ какое-либо вареніе, повидло или просто посыпаютъ сахаромъ

197. Сырники. Взявъ 1 фунтъ хорошаго свѣжаго творогу, протереть на сито, прибавить 3 яйца, соли по вкусу и $\frac{1}{2}$ стакана муки. Вымѣшавъ хорошенько выдѣлываютъ на доскѣ посыпанной мукой, придавъ имъ форму круглыхъ котлетъ, толщиной въ палецъ. Жарять съ обѣихъ сторонъ въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ и подаютъ къ нимъ сметану и мелкій сахаръ.

198. Вафли. Остудивъ $\frac{1}{2}$ стак. распущеннаго свѣжаго масла, стереть добѣла, прибавить 4 желтка, 2 ложки сахару, $1\frac{1}{4}$ стак. муки, размѣшать до гладкости, вливая понемногу 1 стаканъ сливокъ или молока и 8 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Смѣшавъ все хорошенько, наливаютъ на нагрѣтую смазанную масломъ форму и пекутъ на угольяхъ или на плитѣ.

199. Суфле изъ смоленскихъ крупъ и орѣховъ.

Изъ $\frac{1}{2}$ фунта смоленскихъ крупъ сварить на молокѣ не густую кашу, остудить, прибавить 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ толченыхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и 8 взбитыхъ бѣлковъ. Смѣшавъ все хорошенько, выложить въ глубокую сковороду, посыпать сахаромъ и печь въ духовой. Къ столу подаютъ сливки.

200. Яблочный воздушный пирогъ.

Испечь въ духовой 5 шт. винныхъ яблокъ, подливъ на сковороду немного воды. Когда яблоки испекутся, протереть на сито, прибавить по вкусу сахару, переложить въ кастрюлю и варить чтобъ получилось густое повидло. Послѣ этого взбить до пѣны 7 бѣлковъ, прибавляя понемногу горячаго повидла, все время не переставая бить. Затѣмъ выложить ввидѣ горки на металлическое блюдо, посыпать сахаромъ и печь въ духовой минутъ 15—20.

Къ нему подаютъ сливки или молоко.

Воздушный пирогъ готовятъ также изъ какого-либо другого повидла или варенія, которое предварительно надо хорошенько разогрѣть на парѣ, а затѣмъ прибавлять къ бѣлкамъ, чтобъ послѣдніе не осѣли.

201. Снѣжки.

Влить въ кастрюлю 5 чашекъ молока и поставить на плиту, чтобъ закипѣло. Въ это же время взбить въ пѣну 5 бѣлковъ, прибавить къ нимъ 2 ложки сахарной пудры и бросать ложкой въ кипящее молоко. Когда бѣлки всплывутъ ихъ

вынимаютъ осторожно шумовкой и перекладываютъ въ салатникъ, послѣ чего въ это же молоко вливаютъ понемногу, все время помѣшивая, заранѣе стертые 5 желтковъ съ 5 ложками сахару. Когда соусъ загустнетъ облить имъ отваренные бѣлки.

Въ молоко для вкуса прибавляютъ немного ванили или лимонной цедры.

202. Сырная пасха. Протереть на сито 2 фунта свѣжаго творогу, стереть его до гладкости, прибавить 1 ложку свѣжаго масла, 2 сырыхъ желтка, 1 чашку сметаны, 1 стаканъ сахару, $\frac{1}{8}$ фунта очищеннаго, тонко наръзаннаго миндаля и ванили по вкусу. Смѣшавъ все хорошенько, выложить въ форму покрытую внутри мокрою кисеей и вынести на холодъ. Подаютъ выкладывая изъ формы на блюдо.

203. Саго на винѣ. Просѣять $\frac{1}{2}$ фунта бѣлаго саго, опустить въ кипятокъ и прокипятить раза 2. Затѣмъ откинуть на сито, облить холодной водой, ссыпать опять въ кастрюлю, залить $1\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, прибавить кусочекъ корицы и варить на легкомъ огнѣ. Когда саго почти готово, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахару и варить еще пока погустѣетъ, помѣшивая отъ времени до времени, чтобъ не пригорѣло. Тогда выложить на блюдо, остудить и полить вишневымъ или какимъ-либо другимъ сиропомъ.

204. Желе винное. Влить въ кастрюлю 2 стакана вина, 1 стаканъ воды, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, цедру съ 1 лимона, сокъ изъ $1\frac{1}{2}$ лимона и 9

листочковъ желатину. Вскипятить разъ, процѣдить на кисею, вылить въ форму и поставить въ холодное мѣсто.

205. Миндальное желе. Очистить и истолочь въ мраморной ступкѣ 15—20 штукъ сладкаго миндаля и 1 горькій, всыпать въ 1 кв. молока и закипятить, прибавивъ сахару по вкусу, ложечку оранжевой воды и 6 золотниковъ желатину. Когда желатинъ распустится, процѣдить черезъ кисею, вылить въ форму и остудить.

206. Клюквенное желе. Раздавить клюкву, разбавить водой и процѣдить на сито, добавить сахару по вкусу и воды, если понадобится. На 1 стаканъ приготовленной по вкусу жидкости берутъ 3 листа желатину, ставятъ на огонь чтобъ весь желатинъ распустился, затѣмъ процѣживаютъ черезъ кисею и выливаютъ въ форму.

Такимъ образомъ готовятъ желе изъ какаго угодно фруктоваго сока.

207. Кремъ сливочный. Взбить на льду 3 стакана густыхъ сливокъ, послѣ чего прибавить, всыпая понемногу и не переставая бить $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, истолченнаго съ $\frac{1}{2}$ палкой ванили. Затѣмъ влить тонкой струей 5 золотниковъ желатину, распущеннаго въ $\frac{1}{4}$ стак. кипятку, опять таки не переставая взбивать, выложить въ форму и остудить.

208. Вишневый кремъ. Это тотъ же сливочный кремъ, въ который вмѣсто ванили и сахару прибавляютъ вишневый сиропъ по вкусу, а затѣмъ вливаютъ постепенно распущенный желатинъ, все время не переставая взбивать.

Также готовятъ малиновый, земляничный и др. кремы.

На 3 стакана сливокъ достаточно 12 листочковъ желатину.

Кто желаетъ кофейный кремъ, прибавляютъ ко взбитымъ сливкамъ, передъ введеніемъ въ нихъ желатину немного крѣпкаго кофе.

209. Клюквенный муссъ. Приготовить сиропъ изъ 2 стакановъ воды и 1 стакана сахару, развести въ немъ 10 листовъ желатину, прибавить цедру съ 1 лимона, и когда желатинъ совсѣмъ распустится, смѣшать хорошенько и, снявъ съ огня, влить стаканъ клюквеннаго соку. Если покажется слишкомъ крѣпко, можно разбавить $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды и прибавить сахару по вкусу. Затѣмъ процѣдить, поставить на ледъ и начать взбивать пока обратится въ густую пѣну и если ужъ не спадаетъ съ вѣнчика, выложить въ форму и опять поставить на ледъ, чтобъ застылъ.

Передъ подачей, обмакнувъ форму въ кипяткомъ, выкладываютъ на блюдо.

Такой же муссъ можно приготовить изъ какаго угодно фруктоваго соку.

210. Карамельный молочный кисель. Вскипятить $2\frac{1}{2}$ стакана молока и въ то же время приготовить карамель слѣдующимъ образомъ: насыпать на небольшую сковороду 3 полныя столовыя ложки сахару, поставить на плиту не на очень большой жаръ, чтобъ сахаръ обратился въ карамель, но непременно все время нужно мѣшать, чтобъ не пригорѣлъ. Затѣмъ слить карамель въ кипящее молоко, а въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ холоднаго молока развести 6 полныхъ чайныхъ ложечекъ картофельной муки. Когда молоко хорошо смѣшается съ карамелью, влить въ него разведенную картофельную муку, быстро мѣшая, и дать разъ закипѣть.

Вмѣсто карамели можно для вкуса положить немного ванили или лимонной цедры, а сахаръ тогда кладутъ прямо въ молоко.

Кто любитъ кисель гуще прибавляетъ больше картофельной муки, до 4-хъ чайныхъ ложечекъ на стаканъ жидкости.

Примѣчаніе. Если дома не окажется картофельной муки, можно приготовить самимъ. (См. № 302).

211. Вишневый и клюквенный кисель. Разваривъ въ 2—3 стак. воды 1 фунтъ ягодъ, процѣдить на сито, прибавить сахару по вкусу, а если понадобится и воды. Затѣмъ поставить на плиту закипятить, оставивъ $\frac{1}{2}$ стакана для разведенія картофельной муки. Когда сокъ закипитъ, вливаютъ нужное количество разведенной муки, быстро мѣшая, даютъ затѣмъ еще разъ закипѣть, чтобъ кисель сталъ прозрачнымъ и выливаютъ на блюдо или въ салатникъ.

На 1 стаканъ соку достаточно отъ 2-хъ до 4-хъ чайныхъ ложечекъ картофельной муки. Къ густому киселю подаютъ сливки или молоко.

Также готовятъ кисель изъ смородины, малины или земляники.

212 Кисель изъ розъ. Для розоваго киселя берутъ тотъ же сортъ розъ, что и для варенія. Очищаютъ $\frac{1}{2}$ фунта розъ, т. е. взявъ каждую за верхушку ея лепестковъ, оторвать зеленую чашечку, вмѣстѣ съ желтой сердцевинкой и срѣзать нижнюю желтую часть лепестковъ. Затѣмъ сполоснувъ хорошенько лепестки, въ холодной водѣ, залить 3 стак. кипятку и закрыть чтобъ настоялось. Тогда сцѣдить настой въ кастрюлю, прибавить лимоннаго соку или лимонной кислоты, сахару по вкусу и поставить на плиту, чтобъ закипѣло, оставивъ $\frac{1}{2}$ стакана для разведенія картофельной муки. Когда закипитъ, влить разведенную картофельную муку, быстро мѣшая, чтобъ не образовались комки, дать еще разъ закипѣть и какъ станетъ прозрачнымъ вылить въ фарфоровую посуду, въ которой и подаютъ. На каждый стаканъ жидкости берутъ отъ 2-хъ до 4-хъ чайныхъ ложечекъ картофельной муки. Къ густому розовому киселю, какъ и къ другимъ, подаютъ сливки или молоко.

213. Кофейное мороженное. $\frac{1}{4}$ фунта смолотаго кофе залить на $\frac{1}{2}$ часа 3 стак. цѣльнаго кипячаго молока, послѣ чего слить, процѣдивъ сквозь салфетку. Затѣмъ стереть 6 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ фунт.

сахару, смѣшать съ кофейнымъ настоемъ, поставить на медленный огонь, но не кипятить, все время мѣшая. Когда масса хорошо загустѣетъ, т. е. ужь не будетъ стекать съ лопаточки, снять съ огня и продолжать мѣшать, пока остынетъ. Тогда слить въ мороженицу и заморозить до полной готовности.

214. Шоколадное мороженое. Стереть 6 желтковъ съ $1\frac{1}{4}$ фунта сахару, разбавить 3 стак. цѣльнаго молока и, всыпавъ $\frac{1}{2}$ фунта стертаго шоколаду, поставить варить на медленный огонь, все время помѣшивая, но не дать закипѣть. Когда масса настолько загустѣетъ, что не будетъ стекать съ лопатки, снять съ огня и бить пока не остынетъ, послѣ чего сливають въ мороженицу и замораживаютъ.

Если въ мороженицѣ нѣтъ лопаточки въ серединѣ, то слѣдуетъ почаще промѣшивать его хоть ложкой, чтобъ мороженое получилось гладкое, а не съ крупинками.

215. Сливочное мороженое. Вскипятить 3 стакана цѣльнаго молока съ $1\frac{1}{2}$ палочкой ванили, затѣмъ остудить и, вынувъ ваниль, смѣшать съ 6 желтками стертыми съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару. Тогда поставить варить на небольшой огонь, но не дать закипѣть и все время помѣшивать, пока масса хорошо загустѣетъ и не будетъ стекать съ лопатки. Послѣ этого снять съ огня и бить пока остынетъ, а затѣмъ сложить въ мороженицу и заморозить.

216. Абрикосовое мороженое. Взять 2 фунта спѣлыхъ, ароматныхъ абрикосъ и протереть на сито. Въ это же время сварить сиропъ изъ 2 стак. воды и 2 стак. сахару и когда остынетъ смѣшать съ протертыми абрикосами, переложить въ мороженицу и заморозить.

Такимъ же образомъ приготавливаютъ мороженое изъ вишенъ, малины, земляники и пр., причемъ количество сахару въ зависимости отъ кислоты ягоды.

217. Сливочное мороженое съ клубникой. Стереть 3 желтка съ $1\frac{1}{2}$ стак., сахару, развести стаканомъ сливокъ и, поставивъ на медленный огонь, мѣшать пока загустѣетъ. Затѣмъ снять съ огня, остудить не переставая мѣшать, послѣ чего прибавить 1 фунтъ протертой на сито спѣлой клубники, сложить въ мороженицу и заморозить.

218. Пломбиръ. Опаривъ кипяткомъ горсть цукатовъ, нарѣзать кусочками и полить ромомъ. Послѣ этого стереть 6 желтковъ съ $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, смѣшать съ 3 стак. цѣльнаго молока, положить палочку ванили и поставить на огонь, чтобъ загустѣло, все время мѣшая, но не кипятить. Когда загустѣетъ настолько, что не будетъ стекать съ лопатки, снять съ огня и, не переставая мѣшать, остудить. Затѣмъ вынуть ваниль, слить въ мороженицу, заморозить немного, чтобъ было густоты кашицы и опустить сюда заранѣе нарѣзанные цукаты. Тогда взбить на льду $1\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ, прибавить къ

нимъ ложечку сахарной пудры и, смѣшавъ съ мороженымъ, заморозить до конца.

219. Вишневый пломбиръ. Его готовятъ такъ же, какъ и вишневое мороженое, но съ прибавленіемъ еще взбитыхъ сливокъ. Очистивъ 2 фунта вишенъ отъ косточекъ, протереть ихъ на сито. Въ это же время сварить сиропъ изъ 2-хъ стакановъ воды и 2-хъ стакановъ сахару, а когда остынетъ, смѣшать съ протертымъ вишневымъ пюре, слить въ мороженицу и заморозить только настолько, чтобъ походило на кашлицу. Тогда взбить на льду $1\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ, прибавить къ нимъ ложечку сахарной пудры и, смѣшавъ съ вишневымъ мороженымъ, заморозить до конца. Такимъ же образомъ готовятъ пломбиръ изъ клубники, земляники и другихъ ягодъ.

Отдѣлъ X.

Печенья къ чаю.

220. Куличи. На 15 ф. муки въ 6 часовъ утра всыпать въ макотру 9 стакановъ муки, 1 стаканъ сахару, запарить 10-ью стаканами цѣльнаго молока, вымѣшать хорошенько, а когда станетъ чуть теплымъ, влить $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ молоко и тереть до тѣхъ поръ, пока опара будетъ отставать отъ макотры, тогда поставить въ теплое мѣсто,

чтобъ подошла. Въ это же время стереть добѣла 100 желтковъ съ 6 стаканами сахару, влить въ опару, и вымѣшать хорошенько, и дать хорошо подойти. Затѣмъ прибавить 3 стакана распущеннаго свѣжаго масла, 4 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, толченыхъ просѣянныхъ кореньевъ (2 золотника кардамону и столько же мускатнаго цвѣту или 2 палочки ванили), 1 чайную ложечку соли, а муки столько, чтобъ получить не очень мягкое, но и не крутое тѣсто отъ 15 до 18 ф. и мѣсить не переставая 3 часа. Затѣмъ опять поставить въ теплое мѣсто и, какъ только начнетъ подходить, выдѣлывать куличи, прибавляя, кто любитъ изюмъ. Формы слѣдуетъ смазать внутри свѣжимъ масломъ и класть тѣста $\frac{1}{3}$ формы. Затѣмъ дать ужъ въ послѣдній разъ подойти тѣсту въ формахъ, и передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, смазать яйцомъ и прикрыть формы тоненькими, смоченными во водѣ и выжатыми тряпочками, чтобъ тѣсто не пригорѣло сверху. Печь $1\frac{1}{2}$ —2 часа, смотря по величинѣ куличей, причемъ печь должна быть горяча снизу.

Когда куличи готовы, т. е. воткнутая въ нихъ лучинка будетъ совершенно суха, ихъ выкладываютъ на подушки и осторожно перекатываютъ, пока остынутъ, чтобы не потеряли своей формы.

221. Куличи болѣе простымъ способомъ. На 10 ф. муки въ 5-ть часовъ утра запарить 5-ью стаканами кипяченаго молока 3 стакана муки, смѣшавъ

ной съ 1 стаканомъ сахара, вымѣшать, и когда почти остынетъ, влить $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ дрожжей разведенныхъ 1 ст. молока, стереть хорошенько и поставить подходить въ теплое мѣсто. Тогда растереть 1 стаканъ желтковъ и 1 стаканъ цѣльныхъ яицъ съ 2-мя стаканами сахару, влить въ опару, когда послѣдняя хорошо подойдетъ, прибавить еще 1 стаканъ распущеннаго свѣжаго масла, всю муку и мѣсить $1\frac{1}{2}$ часа. Послѣ этого дать еще немного подойти и выдѣлывать, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

222. Приготовление дрожжей. Для куличей лучше всего брать самую свѣжій дрожжи, а потому ихъ слѣдуетъ приготовить въ тотъ самый день слѣдующимъ образомъ: взять $\frac{1}{8}$ фунта хорошаго, свѣжаго хмѣля, залить водой и кипятить долго, пока получится цвѣтъ чая. Затѣмъ процѣдивъ, поставить опять на огонь, прибавить 1 ложку меду и кипяченымъ запарить $1\frac{1}{2}$ стакана муки, но довольно густо. Тогда закрыть хорошо, а когда немного остынетъ, тереть, чтобъ не было комковъ и пока еще тепловатое, влить 1 стаканъ купленныхъ дрожжей. Затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать нѣсколько разъ подойти, каждый разъ помѣшивая. Дрожжи сваренныя такимъ образомъ можно употреблять въ тотъ же вечеръ.

223. Сдобное тѣсто къ чаю. Взявъ на 5 копѣекъ сухихъ дрожжей, развести ихъ въ 9—10 часовъ вечера стаканомъ теплой воды, влить въ макотру съ 1 стак. муки, выбить хорошенько и поставить на

всю ночь въ теплое мѣсто. Въ 9 часовъ утра влить въ подошедшую уже опару 5 желтковъ, стертые съ 1 стаканомъ сахара, $\frac{1}{4}$ фунта распущеннаго свѣжаго масла и 3 взбитыхъ бѣлка, а муки столько, чтобы замѣсить мягкое тѣсто. Вымѣсивъ его хорошенько въ продолженіи $\frac{1}{2}$ часа, поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто, чтобъ хорошо подошло. Затѣмъ выдѣлать булочки и еще поставить подходить на $1\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего смазать яйцомъ, посыпать, кто желаетъ, миндалемъ, сахаромъ и печь въ русской печи или въ духовой.

224. Слоенные пирожки съ вареньемъ. Тѣсто тоже, что и для паштета (см. № 69). Раскатавъ уже въ послѣдній разъ готовое тѣсто, вырѣзываютъ изъ него жестяной формой круги величиною въ окружность стакана, складываютъ по два вмѣстѣ, положивъ одинъ кружокъ на другой, причемъ на верхнемъ заранѣе прорѣзываютъ кружокъ величиною въ небольшую рюмку. Затѣмъ, смазавъ каждый пирожокъ яйцомъ, пекутъ въ довольно горячей духовой, а когда готовы, выкладываютъ на блюдо, приподымаютъ прорѣзанный маленькій кружокъ, накладываютъ какого угодно варенья и посыпаютъ сахарной пудрой.

225. Заварные пончики. Вскипятить $1\frac{1}{3}$ стакана воды съ $1\frac{1}{2}$ ложкой свѣжаго масла, всыпать тотчасъ же 2 стакана муки, размѣшать до гладкости, остудить. Когда совсѣмъ остынетъ вбить 4 яйца,

всыпать двѣ ложки сахара и лимонной цедры по вкусу. Затѣмъ, обмакнувъ ложку въ растопленное масло пополамъ съ смальцемъ, бросаютъ ею туда небольшіе пончики. Когда пончики всплывутъ и достаточно зарумянятся, выкладываютъ на сито, чтобъ жиръ стекъ, а затѣмъ—на блюдо, пересыпая толченымъ сахаромъ.

226. Пончики на дрожжахъ. Развести съ утра въ 1 стаканѣ теплаго молока золотникъ сухихъ дрожжей, подбить 1 стаканомъ муки и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ подходило. Когда ужъ хорошо подойдетъ, выбить, прибавить еще 1 стаканъ муки, 4-ре желтка, стертые съ 1 ложкой сахара, $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы или лимонной цедры, ложку рому и, выбивъ еще разъ хорошенько, поставить на часъ въ теплое мѣсто. Затѣмъ выложить тѣсто на доску, посыпанную мукой и такъ какъ оно мягкое и его нельзя раскатать, то пончики выдѣлываютъ такимъ образомъ: отрѣзаютъ кусочекъ тѣста ножомъ, смоченнымъ въ масло, кладутъ его на ладонь, смазанную масломъ, расплющиваютъ, чтобъ получилась небольшая лепешечка, кладутъ на нее $\frac{1}{2}$ чайной ложечки какого-либо повидла, зачищываютъ и скатываютъ шарикъ. Выдѣланные такимъ образомъ пончики, складываютъ на желѣзный листъ, посыпанный мукой и ставятъ еще на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Затѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ распущенное свѣжее масло пополамъ съ смальцемъ, опускаютъ въ него по 3—4 пончика сразу и жарятъ подъ крыш-

кой, чтобъ хорошо подрумянились. Готовые пончики выкладываютъ сначала на сито, чтобы лишній жиръ стекъ, а затѣмъ посыпавъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицей или ванилью, складываютъ на блюдо.

227. Хворостъ. Взять 6 желтковъ или 3 цѣльныхъ яйца, 2 стакана муки, 2 ложки сахара, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, разрѣзать на продолговатые куски и, сдѣлавъ на каждомъ по срединѣ разрѣвъ, пропустить черезъ него одинъ конецъ хвороста. Затѣмъ бросать ихъ по нѣсколько сразу въ растопленное свѣжее масло пополамъ со смальцемъ и когда подрумянятся, выкладывать на сито, чтобъ лишній жиръ стекъ, а потомъ складывать на блюдо посыпая сахаромъ.

228. Хворостъ другимъ манеромъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ $2\frac{1}{2}$ стакановъ муки $\frac{1}{4}$ стакана воды, 2 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки водки и $\frac{1}{4}$ стакана сахара, раскатать тонко, разрѣзать на продолговатые куски, выдѣлать хворостъ, какъ сказано въ предыдущемъ № и бросать въ растопленное масло пополамъ съ смальцемъ. Когда зарумянятся, выкладываютъ на сито, а затѣмъ на блюдо, посыпая сахаромъ.

229. Заварныя кольца. Вскипятить 1 стаканъ воды съ 1 стаканомъ распущеннаго свѣжаго масла, затѣмъ всыпать 3 стакана муки, все время помѣшивая и, подержавъ еще немного на огнѣ, вымѣшать хорошенько, снять и остудить. Затѣмъ, не пе-

реставая мѣшать, прибавлять по одному 10 яицъ и $\frac{1}{4}$ стакана перевареной воды. Когда тѣсто хорошо вымѣшано, поставить на $\frac{1}{2}$ часа на ледъ, чтобъ застыло, послѣ чего, не снимая со льда, выдѣлываютъ кольца и пекутъ въ духовой. Доску на которой выдѣлываютъ кольца, посыпаютъ рубленнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ мелкимъ сахаромъ (на $\frac{1}{2}$ фун. миндаля— $\frac{1}{2}$ фун. сахару).

230. **Баба.** Взявъ на 10 копѣекъ сухихъ дрожжей, растворить ихъ въ 1 стаканѣ теплаго молока, подбить мукой и поставить въ теплое мѣсто. Въ это время стереть $\frac{1}{2}$ фунта распущеннаго свѣжаго масла, прибавляя по одному 10 желтковъ, влить сюда же поднявшуюся опару, $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ или молока и 10 взбитыхъ бѣлковъ. Затѣмъ не переставая мѣшать около часу, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго, наръзаннаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фун. кишмишу и 1— $1\frac{1}{4}$ фун. муки, чтобъ тѣсто не было очень густое. По прошествіи часа, выложить тѣсто въ смазанную масломъ и обсыпанную сухаремъ форму и дать подойти. Тѣста слѣдуетъ класть до половины формы, затѣмъ дать ему подняться до $\frac{3}{4}$ и тогда печь въ духовой $\frac{3}{4}$ часа, если формы небольшія. Готовыя бабы горячими выбрасываются изъ формъ и посыпаются сахаромъ съ ванилью.

231. **Англійскія галеты.** Растереть 1 фунтъ муки съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ хорошаго коровьяго масла, такъ что

бы присутствіе масла не было замѣтно, а мука походила бы на манную крупу. Послѣ этого развести въ стаканѣ тепловатаго молока 1 чайную ложечку соды и чайную ложечку сахару, полить этимъ молокомъ муку растертую съ масломъ, замѣсить не круто тѣсто, причеъ не слѣдуетъ его долго мѣсить. Затѣмъ раскатать изъ этого тѣста коржъ толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, вырѣзать стаканомъ галеты, наколотъ каждую вилкой, сложить на чуть теплый желѣзный листъ и печь въ духовой.

232. **Галеты другимъ манеромъ.** Остудить $\frac{1}{3}$ стакана растопленнаго масла, растереть до гладкости, прибавить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, чайную ложечку соли и продолжая тереть, влить 1 чашку сметаны. Затѣмъ всыпать 1 фунтъ муки, замѣсить тѣсто, раскатать, вырѣзать стаканомъ галеты и, сложивъ на тепловатый желѣзный листъ, печь въ духовой.

233. **Ванильное печенье.** Стереть 4 пѣльных яйца съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару, тогда прибавить $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ палочки истолченной ванили и, смѣшавъ хорошенько, вылить на жаровню, обложенную промасленной бумагой и поставить въ духовую. Когда тѣсто настолько пропечется, что можно будетъ рѣзать ножемъ, выложить его съ бумагой на доску, разрѣзать на продолговатые кусочки и, сложивъ ихъ на жаровню, чтобъ не соприкасались поставить въ жаровню, чтобъ не обжарились со всѣхъ сторонъ.

234. **Бисквитный пирогъ.** Стереть 15 желтковъ съ 2 фунт. сахару, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки и прибавить пѣну изъ 15 бѣлковъ. Затѣмъ, смѣшавъ хорошенько, вылить тѣсто на жаровню, обложенную промасленной бумагой и печь въ духовой. Если пекутъ два равныхъ пирога, можно положить одинъ на другой, смазать между розовымъ вареньемъ или какимъ-либо повидломъ, а сверху оглазировать бѣлкомъ стертымъ съ сахаромъ, прибавивъ по вкусу лимоннаго соку и убрать засахаренными фруктами.

235. **Бисквитный пирогъ на маслѣ.** Растопить $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, остудить и стереть добѣла. Затѣмъ прибавить 6 желтковъ стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ фунт. сахару, $\frac{1}{2}$ фунта муки, пѣну изъ 2 бѣлковъ, смѣшать хорошенько и, давъ постоять тѣсту часъ, вылить въ форму и печь въ духовой.

236. **Миндальный пирогъ.** Стереть хорошенько $\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго масла и, не переставая тереть, прибавлять: $\frac{1}{2}$ фунта сахару, 4 взбитыхъ бѣлка, $\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{8}$ фунта толченаго миндаля и ванили по вкусу. Затѣмъ выложить на сковороду, смазанную свѣжимъ масломъ и печь въ духовой въ легкомъ духѣ, пока зарумянится.

237. **Абрикосовый пирогъ.** Стереть 1 фунтъ муки съ $\frac{1}{2}$ фунт. масла, какъ сказано въ № 231. Затѣмъ развести въ 1 стаканѣ тепловатаго молока 1 чайную ложечку соды, полить этимъ молокомъ растертую съ масломъ муку и замѣсить некрутое

тѣсто, причемъ мѣсить слѣдуетъ, какъ можно меньше. Тогда раскатать изъ этого тѣста коржъ, положить его на чуть подогрѣтую сковороду, покрывъ края послѣдней тѣстомъ и положить на весь коржъ рядъ сырыхъ абрикосъ, безъ косточекъ. Затѣмъ взбить 4 яйца, прибавить ложечку муки, 1 чашку сметаны, сахару по вкусу, смѣшать все это хорошенько и, наливъ на абрикосы, печь въ духовой.

238. **Пирогъ съ повидломъ.** Тѣсто готовится такое же, какъ сказано въ № 231, но изъ него раскатывается 2 коржа, одинъ — побольше, чтобъ покрыть всю сковороду и его смазываютъ какимъ-либо повидломъ (изъ абрикосъ, сливъ, яблокъ и т. п.) другой же, меньшій, разрѣзаютъ рѣзцомъ или просто ножомъ на полосы въ палецъ ширины и накладываютъ ихъ параллельно на коржъ, смазанный повидломъ, на разстояніи 3 — 4 пальцевъ одна отъ другой. Сверхъ этихъ полосокъ, навкось, кладутъ другія полоски и также параллельно другъ къ другу, а ужъ затѣмъ оставшіяся полоски кладутъ по краямъ пирога. Смазавъ послѣ этого пирога яйцомъ по полоскамъ пекутъ въ духовой.

239. **Пирогъ съ кремомъ.** Тѣсто тоже, что и для абрикосоваго пирога (см. № 231). Раскатавъ коржъ, кладутъ его на тепловатую сковороду и пекутъ въ духовой, и когда почти готовъ, наливаютъ на него слѣдующій кремъ: стираютъ съ сахаромъ 3 желтка, прибавляютъ 1 чашку сметаны, цедру съ 1 лимона, или толченой, просѣянной корицы и 3

взбитыхъ въ пѣну бѣлка, смѣшиваютъ все хорошенько и, заливъ этимъ кремомъ пирогъ, подсушиваютъ немного въ духовой.

240. Разсыпчатое пирожное. Влить въ макотру 3 чашки распущеннаго свѣжаго масла, охладить, стереть хорошенько, всыпать 2 чашки мелкаго сахара и, продолжая тереть, прибавлять понемногу муки, чтобъ получить довольно густую массу. Затѣмъ прибавить 4 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, смѣшать хорошенько, выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать и вырѣзавъ какими угодно формочками, печь въ духовой. Пирожное это слѣдуетъ приготовить въ холодномъ мѣстѣ.

241. Миндальное пирожное. (Macarons) Стереть 3 бѣлка съ $1\frac{1}{2}$ фунт. сахару, прибавить 1 фунтъ очищеннаго, нарѣзаннаго и заранѣе подсушеннаго миндаля, сокъ и цедру съ 1 лимона. Затѣмъ, смѣшавъ хорошенько, кладутъ ввидѣ булочекъ или колецъ на желѣзный листъ, покрытый промасленной бумагой и пекутъ не въ слишкомъ горячей духовой или русской печи.

242. Англійская мазурка. (Содакекъ). Перебрать и промыть $\frac{1}{2}$ фунта кишмишу и $\frac{1}{4}$ фунта коринки, нарѣзать $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго миндаля, $\frac{1}{8}$ фунта цукатовъ и цедру съ одного апельсина. Тогда прибавить ко всему этому $\frac{1}{2}$ фунта муки, растертой съ $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, рюмку рому или хересу, чайную ложечку толченой

корицы, столько же имбирю, мускатнаго орѣха и соли. Смѣшавъ все это хорошенько, распустить въ стаканѣ молока ложечку соды и влить его столько, чтобъ получилась густая масса, въ которой бы ложка могла стоять. Затѣмъ, выложить всю полученную массу на сковороду, смазанную свѣжимъ масломъ и обсыпанную просѣянными сухаремъ, печь въ духовой до готовности, т. е. чтобъ воткнутая въ мазурку лучинка оставалась суха.

243. Шоколадная мазурка. Взять 1 фунтъ тертаго шоколаду, 1 фунтъ очищеннаго, тонко нарѣзаннаго миндаля, 1 палочку истолченной ванили, смѣшать и, прибавляя по одному 6 бѣлковъ, и по ложкѣ—1 фунтъ сахару, стереть хорошенько. Затѣмъ влить 2—3 ложки вишневаго сиропу, чтобъ не сдѣлалось слишкомъ жидко, и намазавъ на облатки, подсушить въ духовой.

244. Яблочная мазурка. Очистивъ 2 десятка большихъ яблокъ, нарѣзать тонкими ломтиками, вынуть сѣмечки, сложить въ кастрюлю, прибавить $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и варить на небольшомъ огнѣ, все время помѣшивая, чтобъ получилось густое повидло. Затѣмъ прибавить $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго, тонко нарѣзаннаго миндаля, 1 фунтъ нарѣзанныхъ цукатовъ и, смѣшавъ хорошенько, намазать на облатки и поставить на цѣлый день въ легкій духъ.

245. Цыганская мазурка. Разбить 8 яицъ, прибавить къ нимъ: $\frac{1}{2}$ фунта тонко нарѣзаннаго мин-

даля, $\frac{1}{2}$ фунта коринки, $\frac{1}{2}$ фунта кишмишу, цедру съ 1 лимона, желтую корочку съ 2-хъ апельсинъ мелко наръзанную и $\frac{1}{2}$ фунта муки. Смѣшавъ, все хорошенько, выложить на жаровню, обложенную промасленной бумагой и печь въ духовой.

246. **Миндальная мазурка.** 1 фунтъ миндаля очистить, истолочь съ 1 фунта сахара, прибавить цедру съ 1 лимона и $\frac{1}{4}$ фун. цукатовъ, 6 бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать, намазать форму миндальнымъ масломъ и печь.

247. **Миндальная мазурка другимъ манеромъ.** 1 фунтъ миндаля очистить, $\frac{1}{2}$ фунта сахару стереть съ 8—9 желтками; бѣлки взбить въ пѣну и печь.

248. **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ муки, 1 фун. сахару, 1 фунтъ свѣжаго масла, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля мелко изрубить и все замѣсить 12 яйцами и выложивъ на сковороду печь въ духовой.

249. **Снѣжная баба.** 24 бѣлка взбить въ пѣну, всыпать понемногу 24 чайныхъ ложки картофельной муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, 1 палочку ванили. Печь въ формѣ, намазанной масломъ и обсыпанной сухаремъ.

250. **Тортъ изъ ржаныхъ сухарей.** 8 желтковъ стереть съ 1 стак. сахару, стертаго о цедру съ одного лимона; смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунта толченаго миндаля, 1 мелкоизрубленнымъ цукатомъ и $\frac{1}{2}$ стаканомъ ржаныхъ сухарей, столченныхъ и мелкопросѣянныхъ, прибавивъ 8 взбитыхъ бѣлковъ. Выложивъ на сковороду смазанную свѣжимъ масломъ, пекутъ въ духовой.

251. **Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.** 8 желтковъ стереть до бѣла съ 1 фун. сахару, всыпать 1 фун. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, столченныхъ въ ступкѣ съ 1 бѣлкомъ; смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ муки, прибавить 8 взбитыхъ бѣлковъ и выложивъ на сковороду смазанную свѣжимъ масломъ печь въ духовой.

252. **Тортъ съ ромомъ.** 1 фунтъ свѣжаго масла тереть добѣла, прибавить стаканъ сахару, стеревъ его предварительно съ 8-ью желтками, 2 ложки рому, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля толченаго, 1 фунтъ муки и 8 взбитыхъ бѣлковъ. Все смѣшать, выложить въ форму, обложенную промасленной бумагой и печь въ духовой.

Отдѣль VII.

Напитки.

253. **Императорскій пуншъ.** Влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ бут. рейнвейну, 1 кв. перевареной воды, $\frac{1}{2}$ бут. араку, 1 кв. рому, 1 бут. шампанскаго, прибавить 1 фунтъ сахару, сокъ и цедру 4 лимоновъ и стертый мускатный орѣхъ. Подогрѣть все это подъ крышкой, затѣмъ остудить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и поставить на ледъ, т. к. подается холоднымъ.

254. **Королевскій пуншъ.** Выжать сокъ 4 апельсинъ и 2 лимоновъ, процѣдить, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, натертаго цедрой 4-хъ апельсинъ и залить

1 бут. шампанскаго, $1\frac{1}{2}$ кварты рому или араку и $\frac{1}{2}$ кв. мараскина. Подается холоднымъ.

255. Пуншъ изъ шампанскаго. Взять $1\frac{1}{2}$ фунта сахару, сокъ 3 лимоновъ и 1 померанца и цедру съ 1 лимона и 1 померанца, залить $1\frac{1}{4}$ штофомъ кипятку, 2 бут. шампанскаго и 1 бут. араку. Закрывъ, ставить на огонь и нагрѣвають настолько, чтобъ внутри показалась бѣлая пѣна.

256. Пуншъ безъ лимоновъ. 2 фунта сахару, немного корицы и цедру съ 1 лимона заливають 2-мя бут. краснаго и 2 бут. бѣлаго вина, нагрѣвають на огнѣ подъ крышкой, но чтобъ не закипѣло. Затѣмъ процѣживаютъ, добавляють 1 бут. рому или араку, подогрѣвають, т. к. подаютъ горячимъ.

257. Апельсинный пуншъ. $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина сильно нагрѣвають подъ крышкой, вмѣстѣ съ сокомъ и цедрой 4 апельсинъ, процѣживаютъ въ вазу, прибавляють кипятку, сахару и рому по вкусу и подаютъ очень горячимъ.

258. Теплый красный пуншъ. 4 фун. сахару заливають 1 бут. краснаго вина, прибавляють немного корицы, 3 гвоздички, цедру съ 1 лимона и варяють подъ крышкой. Затѣмъ процѣживаютъ, добавляють сокъ 2-хъ лимоновъ, 1 кв. рейнвейну, 1 кв. араку, 1 кв. воды, сильно подогрѣвають и разливають въ стаканы.

259. Обыкновенный пуншъ. На 1 кв. рому берутъ 2 кв. кипятку, $\frac{3}{4}$ фунта сахару, сокъ и цедру 3—4 лимоновъ. Подается теплымъ.

260. Дешевый пуншъ. На $\frac{1}{2}$ шт. рома берутъ 1 шт. кипятку, 1 ст. клюквеннаго соку и 2 ст. сахару.

261. Крюшонъ. Напитокъ этотъ готовится изъ какихъ либо фруктовъ, вина, ликера и коньяку. За два часа до подачи складываются въ вазу фрукты, изъ которыхъ желаютъ приготовить крюшонъ, причемъ крупные фрукты раздѣляютъ на куски, и поливають соответственнымъ ликеромъ. Передъ самой же подачей вливають въ вазу 1 бут. шипучаго вина, $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго столоваго и сахару по вкусу. Кто любитъ крюшонъ покрѣиче, прибавляють немного коньяку. Вино, предназначенное для крюшона должно до самой подачи стоять на льду, чтобъ крюшонъ былъ какъ можно холоднѣе.

За неимѣниемъ свѣжихъ фруктовъ, напитокъ этотъ можно приготовить и изъ варенья. Если крюшонъ готовятъ изъ апельсинъ, то ихъ кладутъ передъ самой подачей, чтобъ напитокъ не получился слишкомъ крѣпкий вкусъ.

262. Гроггъ $\frac{3}{4}$ фунта сахару залить 3 шт. кипятку, $\frac{1}{2}$ шт. араку и подавать горячимъ.

Кто же желаетъ получить яичный гроггъ, прибавляетъ сюда 4 желтка, стертыхъ съ сахаромъ и немного корицы.

263. **Мусующій гроггъ.** На $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго сиропу прибавляютъ 1 стаканъ араку или рому и $1\frac{1}{2}$ ст. зельтерской воды.

264. **Папа.** Очистивъ отъ кожицы и зеренъ два зрѣлыхъ лимона, залить 1 бут. рейнвейну, прибавить сахару по вкусу и оставить такъ на часъ. Затѣмъ влить 2 бутылки шампанскаго и 6 ложекъ мараскина. Еще изысканнѣе будетъ, если вмѣсто лимоновъ положить апельсины. Подается въ болакахъ.

265. **Кардиналь.** Очистивъ 4—5 зрѣлыхъ апельсинъ нарѣзать кружочками, вынувъ сѣмечки, залить 2 бут. бѣлаго вина и, закрывъ крышкой, оставить на сутки. Затѣмъ прибавляютъ сахаръ по вкусу, процѣживаютъ и подаютъ холоднымъ.

266. **Бишофъ.** Сдѣлавъ круговые надрѣзы на коркахъ 3 свѣжихъ померанцевъ, жарятъ ихъ на сковородѣ до свѣтло-коричневаго цвѣта, кладутъ въ пуншевую вазу, добавляют $\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 шт. краснаго вина. Затѣмъ, выжавъ изъ померанцевъ сокъ, оставляютъ такъ на сутки, закрывъ крышкой. Послѣ этого вынимаютъ померанцы, вливаютъ 1 бут. взвареннаго краснаго вина и еще оставляютъ на сутки, послѣ чего ужъ подаютъ холоднымъ.

267. **Адмираль.** $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина, вмѣстѣ съ 1 палочкой корицы, $\frac{1}{2}$ палочки ванили и $\frac{1}{4}$ фунта сахару, варятъ $\frac{1}{4}$ часа подъ крышкой на небольшомъ огнѣ, чтобъ вино не закипѣло. Затѣмъ бьютъ

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

6 желтковъ, разводятъ 1 стак. холоднаго вина, смѣшиваютъ съ горячимъ, взбиваютъ на огнѣ до пѣны и разливаютъ въ чашки.

268. **Гиппократъ.** Нарѣзать на мелкіе куски 3 очищенныхъ лимона и 4 хорошихъ яблока, залить $1\frac{1}{2}$ шт. вина, прибавить 1 фун. сахару, 1 ложку оранжевой воды, немного корицы, кардамону, закрыть и оставить такъ на 24 часа. Затѣмъ процѣживаютъ и подаютъ.

269. **Глинтвейнъ.** Влить въ кастрюлю 1 стаканъ медку, 1 стак. рому и 1 стак. воды, прибавить еще 1 ф. сахару, 6 шт. гвоздики, 6 зеренъ кардамону, $\frac{1}{2}$ палочки корицы, кусочекъ мускатнаго цвѣту и немного натертаго мускатнаго орѣха. Вскипятивъ все это, процѣдить и подавать горячимъ.

270. **Кафе-рояль.** Въ $\frac{1}{2}$ чаш. чернаго кофе вливаютъ столько же стараго коньяку, наливая осторожно, на оборотъ чайной ложечки, чтобъ коньякъ не смѣшивался, а оставался на поверхности. Тогда его зажигаютъ и когда прогоритъ нѣсколько времени мѣшаютъ и пьютъ.

Это превосходнѣйшій напитокъ для пищеваренія.

271. **Винтъ** Взять 1 фун. сахару, 3 золотника чаю, сокъ 4 лимоновъ, залить $\frac{1}{2}$ шт. кипятку и 3 бут. медку, подогрѣть хорошенько, но не кипятить. Процѣживая разливаютъ въ стаканы.

272. Миндальный ликеръ. Всыпать въ бутылку до половины миндальной скорлупы, а остальную половину долить водкой, затѣмъ закупорить и дать настояться въ продолженіи двухъ недѣль, не болѣе. Послѣ этого слить, процѣдить, прибавить сахару, на 1 ст. настойки 1 стак. сахару. Приготовленный такимъ образомъ ликеръ, чѣмъ дольше выдержанъ, тѣмъ вкуснѣе.

273. Апельсинный ликеръ. Взять 3—4 апельсина, обмыть, обтереть, положить въ стеклянную банку, засыпать мелкимъ сахаромъ и оставить такъ до тѣхъ поръ, пока апельсины выпустятъ изъ себя весь сокъ, послѣ чего апельсины выбрасываются, а въ сокъ прибавляютъ спирту по вкусу.

274. Нѣмецкій напитокъ. (Sillapub). На 1 кварту сливокъ берутъ 2 кварты бѣлаго французскаго вина, сокъ и цедру съ 3 лимоновъ, ложку апельсиновой воды и 1 фун. мелкаго сахара. Взбиваютъ все въ пѣну и подаютъ въ стаканахъ.

275. Подломиколтно. (Knidebein). Смѣшать пополамъ 2 сорта хорошихъ ликеровъ, напримѣръ: мараскинъ съ ванилевымъ или ромъ съ ванилевымъ. Передъ подачей въ каждую рюмку вбивается по 1 желтку.

276. Вишневая наливка безъ водки. Обмыть и обсушивъ на солнцѣ вишни, засыпаютъ ихъ въ бу-

тыль засыпаютъ сахаромъ, на каждые 5 фун. вишень — 1 фун. сахару, завязываютъ и ставятъ на солнцѣ на 2 мѣсяца. Затѣмъ сливаютъ и прибавляютъ по вкусу еще сахару. Оставшіеся же вишни маринуютъ.

277. Медъ. Варятъ 15 фун. меду, пѣнать его, добавляютъ 30 кв. воды, 6 золотниковъ имбирю, 3 золотника кардамону, 3 золотника корицы, затѣмъ кипятятъ и даютъ остыть, а когда чуть теплое прибавляютъ 3 ложки дрожжей и оставляютъ такъ на 12 часовъ. Послѣ этого процѣживаютъ въ кадочку и ставятъ на холодъ на 14 дней, а затѣмъ разливаютъ по бутылкамъ, закупориваютъ, засмаливаютъ и ставятъ въ погребъ. Въ хорошемъ погребѣ медъ этотъ сохраняется десятки лѣтъ.

278. Лимонадъ. На штофъ воды берутъ сокъ 3 лимоновъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара и когда послѣдній растворится, процѣживаютъ и сливаютъ въ графинъ.

279. Оршадь. На $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля берутъ 10 штукъ горькаго. Опаривъ и очистивъ миндаль истолочъ его въ мраморной ступкѣ, подливая понемногу воды, затѣмъ процѣдить черезъ кисею, выжать, прибавить еще воды, сахару по вкусу и немного апельсиновой воды.

280. Лимонный квасъ. Всыпать съ утра въ макотру 4 фунта обыкновеннаго сахару и 2 фунта сахару поджаренаго до красна, затѣмъ прибавить еще

1 фунтъ изюму, 2 чайныя ложечки чаю, сокъ 6-ти лимоновъ, цедру 1 лимона, 1 фунтъ меда, $\frac{1}{2}$ палочки ванили и залить все 30 бутылками кипятку. Вечеромъ, когда ужъ чуть теплое, прибавить 2 чашки дрожжей, подбитыхъ 2 ложками муки, а на слѣдующее утро влить 6 бутылокъ холодной воды, а послѣ броженія, когда изюмъ подымется наверхъ, снять его шумовкой и разливать по бутылкамъ, процеживая квась черезъ кисею. Въ каждую бутылку кладутъ 1—2 изюмины, закупориваютъ новыми пробками, обвязываютъ проволокой и ставятъ въ погребъ.

281 Лимонный квась другимъ манеромъ. Выжать и положить въ макотру 8 лимоновъ: 6 безъ корки а 2 съ коркой, затѣмъ прибавить сюда же 1 фунтъ изюму, 2 фун. сахару и 1 сушеную франзолу, разрѣзанную на ломтики, залить все это 2 ведрами кипятку и когда станетъ чуть теплое, влить 1 чашку хорошихъ дрожжей. На слѣдующее утро, когда начнутъ показываться пузырьки, процедить, разлить по бутылкамъ, прибавить въ каждую по 1 изюминѣ, закупорить и поставить въ погребъ.

282. Хлѣбный квась. Взять 8 фунт. ржаной муки и 1 фун. ржаного солоду, запарить кипяткомъ довольно густо, вымѣшать хорошенько и поставить на цѣлый день въ теплое мѣсто, а на ночь можно поставить въ сѣни, чтобъ не перекисло. На слѣдующій же день, смочивъ предварительно руки водой, выдѣлываютъ изъ этого тѣста лепешки, кладутъ на жаровни, обсыпавныя мукой и пекутъ въ горячей

духовой, чтобъ хорошо зарумянились. Когда лепешки испечены, кладутъ на дно кадочки, приготовленной для кваса, деревянный крестъ, а на него, слой промытой уже соломы, сверхъ которой кладутъ $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ яблокъ. спеченныя хлѣбныя лепешки, разломанныя на куски и 1 ложку сухой мяты. Затѣмъ заливаютъ все это 2 ведрами кипятку, а когда станетъ чуть теплымъ вливаютъ чашку дрожжей, разведенныхъ тепловатой водой, смѣшиваютъ и оставляютъ настаиваться всю ночь. На слѣдующій же день, когда хлѣбъ и яблоки совсѣмъ подымутся наверхъ, сцѣдить квась въ макотру, прибавить 3 фун. сахару и когда послѣдній растаетъ, разливать по бутылкамъ, кладя въ каждую по 1 изюминѣ. Бутылки закупориваются новыми пробками, обвязываются проволокой и ставятся въ погребъ. Въ дѣтнее время на трети сутки можно ужъ пить.

283. Квась изъ ржаныхъ сухарей. Взять 5 фун. ржаныхъ сухарей, залить 26 бутылками кипятку, а когда остынетъ, влить чашку дрожжей, подбитыхъ $\frac{1}{2}$ фун. муки и оставить такъ на всю ночь. На слѣдующее утро, когда куски хлѣба подымутся, выжать ихъ, добавить еще ковшъ холодной воды, $1\frac{1}{2}$ фунта патоки, смѣшать, процедить и разливать по бутылкамъ, прибавляя въ каждую по 1-ой изюминѣ. Закупориваютъ, какъ сказано выше и держать въ погребъ.

284. Приготовление кефира. Для приготовления кефира нужны кефирные грибки, которые поку-

паются въ аптекъ. Прежде чѣмъ приступить къ приготовленію кефира, размачиваютъ 1 чайную ложечку грибовъ въ стаканѣ холодной воды 3 дня, перемѣняя ежедневно воду. той же водой

По прошествіи 3-хъ дней, воду замѣняютъ снятымъ холоднымъ молокомъ, сырымъ или кипяченымъ. Молоко же слѣдуетъ брать утреннее и перемѣнять его ежедневно въ продолженіи двухъ недѣль, по прошествіи которыхъ, грибки перекладываютъ въ графинъ или бутылку и заливаютъ на 1 сутки 1 стаканомъ снятого кипяченаго или сырого молока. На слѣдующій день, утромъ, настоенное на грибахъ молоко, процеживаютъ сквозь чистое сито и сколько получится молока, столько прибавляютъ свѣжаго кипяченаго, но опять-таки холоднаго и безъ сливокъ. Смѣсь эту сливаютъ въ чистую бутылку, закупориваютъ новой пробкой и ставятъ въ погребъ или какое другое холодное мѣсто, взбалтывая по нѣсколько разъ въ день. Такимъ образомъ приготовленный кефиръ пьютъ по совѣту доктора послѣ 1-го, 2-хъ или даже 3-хъ дней. слѣдуетъ также спросить доктора изъ какого молока готовятъ кефиръ, сырого или кипяченаго, такъ какъ не всѣ желудка равно переносятъ.

Съ грибами же поступаютъ слѣдующимъ образомъ: ихъ каждое утро хорошенъко промываютъ на ситѣ холодной водой, а два раза въ недѣлю моютъ въ легкомъ растворѣ соды; потомъ сполоснувъ хорошенъко, опять перекладываютъ въ графинъ и на сутки заливаютъ молокомъ, которое на слѣдующія сутки опять процеживаютъ сквозь сито, сливаютъ

въ чистую бутылку № 2, добавляютъ столько же свѣжаго молока, закупориваютъ и держатъ въ холодномъ мѣстѣ, взбалтывая нѣсколько разъ въ день. Бутылки должны быть перенумерованы, чтобъ пить послѣдовательно.

Примѣчаніе. Такъ какъ кефирные грибки сильно размножаются, то когда ихъ образуется ужъ 2 ложки, ихъ заливаютъ 2-мя стаканами молока и т. д. Если же такое количество кефира не понадобится, то лишніе грибки споласкиваются хорошенъко и высушиваются.

Перемывая каждое утро грибки, слѣдуетъ тщательно перебирать ихъ, чтобъ удалить испортившіеся, которые становятся прозрачными.

Приготовленіе кумыса. Влить въ графинъ 1 $\frac{1}{2}$ бут. парнаго молока, $\frac{1}{2}$ бут. воды, 1 чайную ложку дрожжей или 1 стак. кумыса, всыпать 2 ложки сахара и поставить въ холодное мѣсто, изрѣдка взбалтывая.

Черезъ 1 или 2 дня кумысъ готовъ къ употребленію; одинъ же стаканъ его всегда оставляютъ для приготовленія кумыса къ слѣдующему разу.

Примѣчаніе. Кто лечится кумысомъ слѣдуетъ спросить совѣта доктора котораго дня пить кумысъ: однодневный, двухдневный или даже трехдневный, такъ какъ не на всѣ желудка онъ равно дѣйствуетъ.

Отдѣлъ XII.

Запасы на зиму.

286. **Приготовленіе пикулей.** Вскипятить крѣпкій спиртовой уксусъ съ слѣдующими спеціями: корицей, гвоздикой, лавровымъ листомъ, перцемъ простымъ и англійскимъ, а когда остынетъ заливаютъ заранѣе отваренную и порѣзанную на куски цвѣтную капусту, морковь, зеленую фасоль. Корнишоны же и зеленые помидоры заливаются сырыми.

287. **Маринованная дыня.** Взять непереспѣлую дыню, срѣзать съ нея кожицу, нарѣзать продолговатыми кусочками, бросить въ кипятокъ и варить пока сдѣлается прозрачной, тогда выложить шумовкой на сито, и когда остынетъ сложить въ банку. Затѣмъ прокипятить 3 стакана спиртового уксусу съ 1 стаканомъ воды въ которой варилась дыня, прибавить 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахару, немного корицы и гвоздики. Когда маринать остынетъ, залить имъ дыню и завязать банку пузыремъ.

288. **Маринованныя сливы.** Вскипятить 3 стакана спиртового уксусу съ 3 стаканами воды и 2 $\frac{1}{2}$ стак. сахару, прибавить немного гвоздики и корицы, залить этимъ кипящимъ уксусомъ 150 твердыхъ сливъ, сложенныхъ въ банку, а когда остынетъ обвязать послѣднюю пузыремъ.

289. **Маринованныя сливы другимъ манеромъ.** Приготовить довольно густой сиропъ изъ уксуса и сахару, прибавивъ корицы и гвоздики. Затѣмъ бросаютъ въ кипящій сиропъ твердыя сливы, даютъ разъ закипѣть и вынимаютъ шумовкой. Если сиропъ покажется жидкимъ, слѣдуетъ дать ему еще покипѣть. Остывшія сливы складываютъ въ банку, заливаютъ остывшимъ маринадомъ и завязываютъ пузыремъ.

290. **Маринованныя вишни изъ подъ наливки.** Черезъ 2 мѣсяца, когда наливка ужъ настоится, сливаютъ ее, а вишни изъ подъ нея заливаютъ слѣдующимъ маринадомъ: кипятятъ 3 стак. спиртового уксусу, съ 3 стак. воды, прибавивъ 2 $\frac{1}{2}$ стакана сахару, корицы и гвоздики. Когда маринадъ остынетъ заливаютъ вишни и обвязываютъ банку пузыремъ.

291. **Маринованіе винограда.** Для маринованія берутъ мясистый виноградъ, напр.: мускатъ александрійскій, Чаушъ, Санъ-Лоранъ, лакить и др. Понижками остригаютъ цѣлыя ягоды на короткихъ вѣточкахъ по 3—10 ягодъ вмѣстѣ; вообще стараются, чтобы было поменьше гребней, — и укладываютъ въ боченокъ или стекляныя банки. Потомъ берутъ хорошій винный уксусъ, разбавляютъ водой вдвое большимъ количествомъ, кладутъ корицу, гвоздику, англійскій перецъ, лавровый листъ, немного соли и сахару. На 8 бутылокъ разведеннаго уксусу съ водой кладутъ 50 зеренъ англійскаго перцу, около этого же количества по объему гвоздики, и корицы немного болѣе, соли полную чайную ложку, 10 штукъ лавроваго листа и 3 фунта сахару. Все это

варятъ давъ хорошенько прокипятить; когда остынетъ заливаютъ уложенный виноградъ такъ, чтобы жидкость покрыла ягоды и тогда вставляютъ дно. Если виноградъ идетъ для домашняго употребленія, то дно не вставляютъ, а кладутъ кружокъ и на него небольшую тяжесть, лишь бы виноградъ былъ все время покрытъ жидкостью. Черезъ мѣсяць онъ годится къ употребленію.

292. Сохраненіе винограда на зиму. Рѣзать виноградъ слѣдуетъ до осеннихъ дождей и подвѣшивать каждую кисть отдѣльно въ сухомъ, прохладномъ и лишенномъ свѣта помѣщеніи.

Загнивающія ягоды слѣдуетъ отдѣлять.

293. Маринованіе грибовъ. Очистивъ грибы отъ верхней кожицы и промывъ хорошенько въ холодной водѣ, отвариваютъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ, и чтобъ слизь съ нихъ хорошо отошла нужно чтобъ воды было довольно.

Когда грибы уже мягки, ихъ вынимаютъ шумовкой на сито и когда остынутъ складываютъ въ стеклянную банку. Затѣмъ заливаютъ ихъ остывшимъ маринадомъ; уксусомъ перекипяченнымъ съ водой (на 2 стак. уксусу 1 стак. воды), лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и гвоздикой.

Сверху же на $\frac{1}{2}$ пальца заливаютъ прованскимъ масломъ и обвязываютъ пузыремъ. Держать слѣдуетъ въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

294. Маринованная груша. Взять твердыхъ грушъ, снять кожицу и проварить до мягкости въ сладкой водѣ, вынуть, сложить въ банку и залить холоднымъ уксусомъ, предварительно вскипяченнымъ (на 5 стак. крѣпкаго уксуса 2 фунта сахару и по желанію корицы и гвоздики). Вынести на холодъ.

295. Сохраненіе свѣжей красной смородины. Взять хорошую красную смородину, перебрать ее, промыть, дать стечь, насыпать въ бутылку или банку, пересыпая сахаромъ на 1 ф. ягодъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, обтянуть банку пузыремъ, а бутылки засмолить.

296. Сохраненіе лимоновъ. Перемыть и досушить, обтереть, нарѣзать ломтиками и сложить въ банку, густо пересыпавъ сахаромъ.

297. Сохраненіе свѣжихъ вишенъ для компотовъ и киселей. Вымывъ и обсушивъ на солнцѣ вишни, остудить и класть въ бутылки или банки, прибавляя на каждый фунтъ вишенъ $\frac{1}{2}$ фунта сахару. Затѣмъ банки обвязываются пузыремъ, а бутылки засмаливаются. Держать слѣдуетъ въ хорошемъ погребѣ.

298. Маринованные синіе баклажаны. Отварить въ водѣ 1 сотню синихъ баклажанъ, но не разварить, вынуть, разложить на доску, накрыть другой доской съ небольшою тяжестью, чтобъ стекла вода и оставить такъ пока остынутъ. Въ это же время приготовить слѣдующій фаршъ: очистивъ и отваривъ

въ соленомъ кипяткѣ 15 корешковъ моркови, 5—сельдерея, 5—петрушки, 5 луковицъ и зелень съ 5 головокъ сельдерея, изрубить все, прибавить $\frac{1}{2}$ головки рубленого чесноку, соли и перцу по вкусу. Затѣмъ разрѣзать остывшіе синіе баклажаны на половинки, присолить, нафаршировать, снова сложить, связать каждый ниткой и, уложивъ рядами въ кадочку, залить спиртовымъ уксусомъ, перекипяченнымъ съ бульономъ, въ которомъ отваривались корни, причемъ уксусу берутъ вдвое болѣе. Тогда покрываютъ синіе баклажаны кусочкомъ чистаго полотна, накладываютъ сверху деревянный кружокъ, а на него небольшую тяжесть, чтобъ кружокъ не всплывалъ. Держать слѣдуетъ въ хорошемъ погребѣ и отъ времени до времени смывать чистой мокрой тряпкой, чтобъ не образовывалась плѣсень, споласкивая каждый разъ въ холодной водѣ и полотно, лежащее на синихъ баклажанахъ.

299. Маринованные синіе баклажаны другимъ манеромъ. Отварить синіе баклажаны въ водѣ съ уксусомъ, причемъ уксусу берутъ вдвое болѣе, вынуть и положить подъ прессъ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Когда съ синихъ баклажанъ стечетъ вода, разрѣзаютъ каждый пополамъ и фаршируютъ. На 1 сотню синихъ баклажанъ берутъ: 15 корен. моркови, 5—сельдерея, 5—петрушки и 5 луковицъ. Очистивъ и изрубивъ перечисленные корни ступить ихъ въ хорошо разогрѣтомъ прованскомъ или сусальномъ маслѣ, прибавить соли, перцу и растертаго чесноку по вкусу. Затѣмъ нафаршировавъ и

связавъ каждый баклажанъ ниточкой, сложить въ стеклянную банку, залить прокипяченнымъ, но остывшимъ масломъ и завязать банку пузыремъ.

300. Повидло изъ помидоръ. Взявъ слѣбные красные помидоры, обмыть, ажать изъ нихъ сокъ, сложить въ кастрюлю и варить до мягкости. Тогда слить съ нихъ воду, а ихъ, протеревъ на сито, выложить опять въ кастрюлю и варить пока повидло загустѣетъ, все время помѣшивая чтобъ не пригорѣло. Затѣмъ прибавить соли, перцу по вкусу, немного рубленой зеленой петрушки, разлить по бутылкамъ пока теплое, наполняя каждую только до горлышка, закупорить, завязать проволокой и дать остыть. Тогда выложить казанъ сѣномъ, установить въ немъ бутылки, чтобъ не соприкасались, наполнить казанъ водой, чтобъ бутылки по горлышко были въ водѣ, подтопить и дать кипѣть часъ, послѣ чего выгребаютъ весь жаръ, а когда вода въ казанѣ остынетъ, вынимаютъ бутылки, замасливаютъ и выносятъ въ погребъ.

301. Приготовление домашней горчицы. Взять 1 фунтъ сарептской горчицы, просѣять на сито и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару. Затѣмъ вскипятить 3 ст. уксусу вмѣстѣ съ 1 палочкой корицы, 20 гвоздичками, 3 лавровыми листиками, процѣдить и, запаривъ этимъ уксусомъ горчицу, вымѣшать хорошенько. На слѣдующій день опять вымѣшать, прибавить баночку французской горчицы, и если покажется слишкомъ густа, можно прибавить эстрагоннаго уксусу.

Чѣмъ дольше стоитъ горчица, тѣмъ она вкуснѣе, а когда сверху образуется корочка, поливають уксу-сомъ, чтобъ раскисла и хорошенько вымѣшиваются.

302. Приготовление картофельной муки. Очистить нѣсколько штукъ картофеля, обмыть и стереть на теркѣ въ миску, наполненную водой. Затѣмъ смѣшавъ хорошенько воду съ тертымъ картофелемъ, процѣдить на сито, подставивъ подъ него чистую пустую миску. Когда вся вода процѣдится, поставить ее на 1 часъ хорошо устояться; потомъ осторожно слить всю воду, причѣмъ на днѣ миски останется чистая картофельная мука. Приготовленную такимъ образомъ картофельную муку можно высушить, разложивъ ее на чистое полотно.

Мокрой картофельной муки, конечно, приходится класть въ кисель немного болѣе означенной пропорціи.

303. Приготовление инжирнаго кофе. Такъ какъ инжирный кофе заграничнаго приготовления дорогъ и не всѣмъ доступенъ, то желающіе могутъ пригото-вить его и сами. Для этого берутъ обыкновенный инжиръ, подсушиваютъ его въ духовой часа 2—3, пока совершенно высохнетъ и получить темный, почти черный цвѣтъ, но чтобъ не обратить его со-вершенно въ уголь. Затѣмъ толкутъ его въ ступкѣ и сохраняютъ въ банкѣ. Инжирный кофе прибав-ляется въ кофе мокко вмѣсто цикорія для придачи ему хорошаго цвѣта и вкуса.

На $\frac{1}{2}$ чашки молотаго кофе мокко, достаточно 1 чайной ложки инжирнаго кофе.

304. Соленіе окороковъ. Окорока солить въ хо-лодное время года и для соленія берутъ самые свѣ-жіе, натираютъ ихъ солью, смѣшанной съ селитрой и сахаромъ и ставятъ на 3 дня въ холодное мѣсто. Затѣмъ складываютъ окорока въ чистую деревянную посуду, пересыпая равномѣрно оставшейся солью, а кто любитъ пересыпаютъ еще перцемъ и лавровымъ листомъ. На 4 окорока достаточно отъ 5—6 фунт. соли, 3—4 лотовъ селитры. 4 чайныя ложки са-хару, 20 штукъ лавроваго листу и по 2 лота англій-скаго и чернаго перцу. Уложивъ хорошо окорока, накладываютъ на нихъ деревянный кругъ, который придавливается тяжелымъ камнемъ и заливаютъ хо-лодной водой, чтобъ всѣ окорока были покрыты. Окорока оставляются въ разсолѣ 4 недѣли, но по прошествіи 2 недѣль верхніе окорока перекладыва-ютъ внизъ, а нижніе наверхъ, чтобы просолились равномѣрно. Если разсолъ покажется не довольно соленымъ, можно прибавить 2—3 горсти соли.

305. Приготовление солонины. Солонину также готовятъ въ холодное время года. Мясо, пред-назначенное для соленья, должно быть какъ можно свѣжѣе и, чтобъ оно лучше сохранялось, его слѣ-дуетъ сейчасъ же и солить. На 1 пудъ 10 фунтовъ мяса берутъ 3 фунта соли, $1\frac{1}{2}$ лота селитры, по 2 лота чернаго и англійскаго перцу и 20 штукъ лавроваго листу. Куски мяса лучше брать потолще— въ 8 и даже 10 фун. каждый; ихъ складываютъ въ деревянную кадочку, дно которой посыпаютъ солью, смѣшанной съ селитрой, затѣмъ укладываютъ мясо,

пересыпая каждый кусок солью, а сверху накладывают деревянный кружок, а на него тяжелый камень и заливают холодной водой, чтобы все мясо было покрыто. Таким образом приготовленная солонина может держаться в холодном месте 10 или 12 недель. Соль употребляемая для соления, должна быть чистая, чтобы рассол и мясо остались чистыми. Если солонина уже пролежала в рассоле несколько недель, то ее перед тем как ставить варить следует мочить 2 часа в холодной воде.

Примечание. Воловьязыки солят также, как и мясо, но только соли кладут больше: на 25 фун. языков— $2\frac{1}{2}$ или 3 фунта соли.

Жаренья, желе и повидла.

306. Варенье из розъ. Взять 1 фун. хороших очищенных розъ, т. е. срѣзавъ желтую часть каждаго лепестка, побрызгать лимоннымъ сокомъ или растворенной лимонной кислотой и поставить на 2 часа в холодное место. Затѣмъ сварить сиропъ изъ 8 фун. сахару и 8 стак. воды и когда готовъ снять на минутку съ огня, опустить в него лепестки розы и варить не долго на небольшомъ огнѣ.

307. Варенье изъ вишень или черешень. На каждый фунтъ неочищенныхъ ягодъ варятъ сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 стакана воды. Когда сиропъ готовъ, т. е. когда обмакнувъ в него ложку, сиропъ не стечетъ съ нея, а каплетъ, тогда опуска-

ютъ в него перемытыя, очищенные отъ косточекъ ягоды и варятъ пока послѣднія поспѣютъ. Чтобы вареніе лучше сохранилось, слѣдуетъ разливать его в фунтовыя баночки. В лѣтнее время сохраняютъ вареніе в печахъ, причемъ печи не слѣдуетъ герметически завинчивать, а должно оставлять щель для вентиляціи.

308. Варенье изъ клюквы. Перебравъ и промывъ клюкву, прокладываютъ каждую ягоду насквозь толстой иглой. Затѣмъ варятъ сиропъ, на каждый фунтъ ягодъ берутъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 стаканъ воды. Когда сиропъ готовъ, опускаютъ в него ягоды и варятъ до готовности. Готовое вареніе сливаютъ в глубокую вазу, и взбалтываютъ его нѣсколько разъ в день, чтобы ягоды хорошо наполнились сиропомъ, и когда остынетъ разливаютъ в фунтовыя баночки.

309. Абрикосовое варенье. Выбравъ непобитые и не совсѣмъ спѣлые абрикосы, опускаютъ ихъ по одному в кипятокъ и сейчасъ же съ каждаго снимаютъ кожицу и складываютъ в сундукъ. Затѣмъ варятъ сиропъ, на 1 фунтъ абрикосъ берутъ 2 фун. сахару и 1 стак. воды и когда сиропъ готовъ заливаютъ имъ очищенные абрикосы и такъ оставляютъ до другого дня. На слѣдующій день вновь кипятятъ сиропъ, чтобы загустѣлъ, и когда готовъ, опускаютъ в него абрикосы и варятъ пока станутъ прозрачны. Абрикосы, которые поспѣваютъ раньше, слѣдуетъ вынимать, чтобы не разварились, а когда ужъ всѣ

прозрачны сливають варенье въ вазу, даютъ остыть и затѣмъ разливають по банкамъ.

310. Варенье изъ дыни. Взять не совсѣмъ зрѣлую ананасную дыню, разрѣзать на скибки, вынувъ сѣмячки, срѣзать корку, а дыню свѣситъ. Затѣмъ поставитъ варить сиропъ, на 1 фунтъ дыни берутъ 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Пока сиропъ варится разрѣзаютъ каждую скибку на четырехугольные или продолговатые куски, опускаютъ въ кипятокъ и даютъ разъ закипѣть. Тогда выкладываютъ на сито, обливають холодной водой, а когда вода стечетъ, перекладываютъ дыню на блюдо, смачиваютъ слегка спиртомъ и оставляютъ такъ на $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ опускаютъ дыню въ готовый уже сиропъ и варятъ на легкомъ огнѣ пока сдѣлается прозрачной.

311. Варенье изъ крыжовника. Перечистить, смѣрять стаканами, полить холодной водой, переложить вишневымъ листомъ и на ледъ на сутки. На утро взять воду, въ которой мокли ягоды, налить ею сѣмячки отъ крыжовника и разъ проварить съ вишневыми листьями и процѣдить. Сварить сиропъ изъ сахара (на 10 стак. ягодъ 12 стак. сахару) и сока (на 1 стак. ягодъ $\frac{1}{2}$ стак. соку), очистить его, всыпать ягоды, предварительно смочивъ ихъ рюмкой водки.

312. Варенье изъ арбузной корки. Взять спѣлый арбузъ, разрѣзать на части, тонко срѣзать верхнюю корку, и красную мякоть вплоть до твердаго слоя, свѣситъ, сложить въ банку и залить водой, которую мѣнять 2 раза въ сутки. Черезъ 3 дня вынуть, на-

рѣзать маленькими кусочками и, заранѣе приготовивъ сиропъ на 1 ф. арбуз. корки $1\frac{1}{2}$ ф. сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды, сварить до прозрачности, прибавивъ мелко нарѣзанную цедру съ 1 лимона.

313. Малиновое варенье. Перебравъ ягоду, посыпаютъ сахаромъ и ставятъ на сутки въ холодное мѣсто. На слѣдующій день варятъ густой сиропъ, опускаютъ въ него ягоды и варятъ до готовности. На фунтъ ягодъ берутъ 2 фун. сахару и воды столько, чтобъ только смочить сахаръ

Такъ же какъ и малиновое варенье, варятъ клубничное и земляничное.

314. Желе изъ яблокъ. Обмывъ хорошенько яблоки, сложить въ тазъ и залить водой въ такомъ количествѣ, чтобъ сваривши яблоки еще остался наваръ для желе. Когда наваръ получить хорошей вкусъ яблокъ, процѣдить, измѣрять стаканами, прибавить сахаръ (на 1 стак. жидкости $1\frac{1}{2}$ стак. сахару), палочку корицы или лимонной цедры для вкуса и варить желе до готовности. Чтобъ опредѣлить готовность желе слѣдуетъ накапать нѣсколько капель его на тарелку и если, остывши, не стекаетъ—желе готово. Разливать въ баночки слѣдуетъ еще горячимъ, а когда остынетъ, завязывать.

Также готовится и желе изъ дыни, но съ тою только разницей, что съ нея срѣзается корка и она разрѣзается на куски, чтобъ варить.

315. Желе изъ айвы. Опустить въ кипятокъ айву и варить до готовности, чтобъ легко можно

было проколоть соломинкой. Затѣмъ вынуть, очистить отъ кожицы, разрѣзать на куски, не вынимая сѣмечекъ, сложить въ салатникъ, залить холодной водой, чтобъ совсѣмъ покрыть и оставить такъ на сутки. На слѣдующій день сцѣдить воду, прибавить, кто любитъ, еще яблочнаго отвару (смот. № 314), сахару нужное количество и варить до готовности. На 1 стак. жидкости берутъ $1\frac{1}{2}$ стак. сахару.

316. Желе изъ красной смородины. Очистивъ и промывъ ягоды, заливаютъ водой и варятъ чтобъ ягоды совсѣмъ разварились. Затѣмъ процеживаютъ, прибавляютъ сахаръ (на стак. соку — 2 стак. сахару) и варятъ какъ всѣ желе.

Также варятъ желе изъ клюквы, малины, крыжовника и др. ягодъ.

317. Повидло изъ абрикосъ. Взявъ самые спѣлые абрикосы, обмыть ихъ, вынуть косточки, сложить въ макотру, засыпать сахаромъ и поставить въ холодный погребъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ абрикосъ берутъ $\frac{1}{2}$ фунта сахару. На слѣдующій день выкладываютъ абрикосы въ мѣдный тазъ и варятъ все время помѣшивая, чтобъ не прогорѣло, пока всѣ абрикосы совершенно разварятся и обратятся въ гладкую густую массу, на которой ужъ не будетъ появляться пѣна.

Если абрикосы попадутся толстокожіе и слишкомъ волокнистые, то ихъ, очистивъ отъ косточекъ и сложивъ въ макотру, не засыпаютъ сахаромъ, а ставятъ въ теплую духовую, чтобъ размякли, тогда про-

тираютъ на сито, а ужъ затѣмъ прибавляютъ нужное количество сахару и варятъ до готовности.

Повидло разливаютъ въ банки пока еще горячее, причемъ банки, какъ и для всякаго варенья лучше брать фунтовыя.

Если желаютъ, въ абрикосовое повидло можно прибавить миндаль изъ очищенныхъ абрикосовыхъ косточекъ, которыя прежде заливаютъ горячей водой и долго кипятятъ, затѣмъ разбиваютъ осторожно, чтобъ зерно оставалось цѣлымъ и снимаютъ кожицу.

Когда начинаютъ варить повидло, тогда же опускаютъ въ него и очищенный миндаль.

Повидло изъ сливъ варится также, какъ и абрикосовое.

318. Яблочное повидло. Взявъ кислосладкія яблоки, обмыть, разрѣзать каждое на 4 части, сложить въ макотру и поставить на нѣкоторое время въ духовую. Когда яблоки стануть мягкими, протереть на сито и, измѣряя массу стаканами, переложить въ мѣдный тазъ, прибавить сахару, палочку корицы и варить пока загустнетъ. На 1 стак. яблочнаго пюре берутъ $1\frac{1}{2}$ стак. сахару.

319. Повидло изъ крыжовника. Взявъ самый спѣлый крыжовникъ, перебрать, промыть, залить водой и варить пока ягоды разварятся. Тогда процедить, изъ процеженнаго соку можно сварить желе, (см. № 316), а ягоды протираютъ на сито, добавляютъ сахаръ, а кто желаетъ и кусочекъ ванили и варятъ пока загустнетъ, какъ всякое повидло. Также

варят повидло изъ красной смородины, клюквы, малины и др. ягодъ. Ягодныя повидла подаютъ къ жареной телятинѣ и къ цыплятамъ. Пропорція сахару для ягоднаго повидла та же, что и для яблочнаго. (См. 318).

320. Сливочныя тягучки. Влить въ мѣдный тазъ 1 кварту сырыхъ сливокъ или цѣльнаго молока, прибавить 1½ фун. сахару, ½ палочки ванили и кипятить почаще помѣшивая, чтобъ не пригорѣло. Готовность опредѣляютъ слѣд. образомъ: когда масса начнетъ густѣть набираютъ ее немного въ чайную ложечку и вмѣстѣ съ ложечкой опускаютъ въ холодную воду и если затѣмъ изъ опущенной въ воду массы легко скручивается шарикъ, тягучки готовы.

Всю массу сливаютъ тогда на блюдо и когда остынетъ разрѣзаютъ на небольшіе кусочки острымъ нагрѣтымъ ножомъ, для чего ножъ почаще опускаютъ въ кипятокъ и вытираютъ полотенцемъ.

Кто желаетъ приготовить кофейныя или шоколадныя тягучки, прибавляетъ въ молоко крѣпкій кофе или шоколадъ по вкусу.

